



BILANCIO DI

Sostenibilità *2019*





BILANCIO DI

Sostenibilità ***2019***



Indice

	Lettera del Presidente	4
1	Il Gruppo Fileni	7
1.1	Storia, valori e struttura del Gruppo Fileni	8
1.2	La filiera Fileni	18
2	Approccio alla sostenibilità	25
2.1	Il contesto di riferimento: uno scenario in transizione	26
2.2	Analisi di Materialità	30
2.3	La sostenibilità per il Gruppo Fileni	34
3	La sostenibilità dei nostri prodotti	43
3.1	Un prodotto di eccellenza	44
3.2	Il packaging sostenibile	50
3.3	Le novità Fileni 2020	54
3.4	La qualità del prodotto	58
3.5	Benessere animale	62
4	La responsabilità economica	65
5	La responsabilità ambientale	71
5.1	Il nostro impegno verso l'ambiente	72
5.2	Consumi energetici e emissioni	74
5.3	Consumi idrici	76
5.4	Rifiuti	78

Indice

6	Le nostre persone	81
6.1	Le risorse umane del Gruppo	82
6.2	Il nostro impegno per il benessere e la salute e sicurezza dei dipendenti	88
7	Il legame con il territorio	95
7.1	Agricoltura biologica e Progetto Arca	96
7.2	La Fondazione Marco Fileni	98
7.3	Le collaborazioni con Università e centri di ricerca	100
8	Covid-19, la risposta di Fileni all'emergenza	103
8.1	La responsabilità verso i dipendenti	106
8.2	La responsabilità verso il territorio e la comunità	108
	Conclusioni	110
	Indicatori di performance	112
	Nota metodologica	117
	Perimetro e impatto delle tematiche materiali	118
	Indice dei contenuti GRI	119
	Relazione della Società di Revisione	125

UNA LETTERA APERTA, DALLA *famiglia Fileni*



Cari partners e sostenitori,

vi presentiamo con orgoglio la nuova edizione del nostro Bilancio di Sostenibilità, un documento che di anno in anno diventa sempre più centrale nel raccontare e documentare il valore che Fileni genera sul mercato e nei territori in cui opera.

Per noi, il 2019 è stato un anno ricco di soddisfazioni e di traguardi raggiunti: si è confermato il trend di crescita degli ultimi anni ed è proseguito il nostro impegno a voler offrire ai clienti prodotti genuini e di alta qualità che racchiudono in sé le storie e i valori della grande famiglia Fileni.

In un periodo storico in cui siamo stati e siamo tuttora costretti

ad affrontare sfide epocali e inimmaginabili solo un anno fa, è fondamentale poter contare su un gruppo di lavoro coeso ed affiatato che non si tira indietro davanti a niente e che, al contrario, affronta le difficoltà con vigore e caparbietà.

Lo diciamo con grande orgoglio e infinita gratitudine: il team Fileni - a tutti i livelli - ha attraversato il periodo della pandemia con un senso di responsabilità davvero encomiabile permettendo all'azienda di continuare a crescere e garantendo alla comunità un servizio fondamentale.

Oggi più che mai, siamo convinti che aziende come la nostra, debbano essere player centrali nel promuovere comportamenti, principi e iniziative di responsabilità sociale, non solo nei confronti dei dipendenti e delle famiglie, ma anche del territorio in cui si opera:

ecco perché abbiamo rafforzato la nostra attenzione verso le tematiche della sostenibilità, impegnandoci concretamente per i nostri clienti, l'ambiente, le nostre persone e il territorio. Le soluzioni altamente innovative per il packaging ecosostenibile dei nostri prodotti, che avrete modo di scoprire in queste pagine, sono solo un aspetto del nostro essere circolari.

In tale contesto, caratterizzato da profondi mutamenti e incertezze, noi di Fileni ci impegniamo a promuovere scelte strategiche di valore condiviso per tutti con un approccio che mette al centro Trasparenza, Coraggio e Rispetto: i valori che oggi ci guidano lungo il nostro percorso e che continueranno a farlo anche in futuro.

Buona lettura,

Giovanni, Roberta e Massimo Fileni



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 Alimentare S.p.A., è stata fondata a Jesi da Giovanni Fileni nel 1978. Oggi, l'azienda ha sede a Cingoli, in provincia di Macerata.

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

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 naturali e di qualità.

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

2019 IL GRUPPO IN CIFRE

1.834

DIPENDENTI AL
31 DICEMBRE 2019

452
milioni di €

FATTURATO DELLA
FILIERA FILENI¹

7

STABILIMENTI
PRODUTTIVI DELLA
FILIERA FILENI

918.439
mq

SUPERFICIE DEGLI
ALLEVAMENTI, DI CUI
QUASI IL 30% DEDICATI
ALL'ALLEVAMENTO
BIOLOGICO

23.292
tonnellate

EMISSIONI DI CO₂

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

LA Storia

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.

1965

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**.

1967

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.

anni '80

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**.

1995

Nel 2008 Fileni fa un ulteriore passo importante per la propria espansione avviando la produzione nel nuovo stabilimento di Castelplanio, in cui è stato messo a punto **l'innovativo sistema di cottura senza friggitrice**.

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**.

2008

Nel 2014 Fileni lancia sul mercato la **linea Fileni BIO**, la prima linea di **carni biologiche** in Italia. Una gamma caratterizzata da qualità, rispetto per la natura e attenzione al **benessere degli animali**.

2014

LA *Vision*, LA MISSION E I VALORI

La vision di Fileni è quella di far vivere una nuova esperienza a tavola ai propri 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.

Trasparenza, rispetto e coraggio sono i valori che ieri, come oggi guidano quotidianamente la mission del Gruppo: quella di offrire carni buone e naturali, riportando in tavola sapori autentici, ispirati al rispetto della tradizione e delle materie prime per regalare ogni giorno ai consumatori, il piacere di gustare prodotti di alta qualità basati su allevamenti che rispettano il benessere animale, proprio come il sapere contadino ha tramandato.

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 infine 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

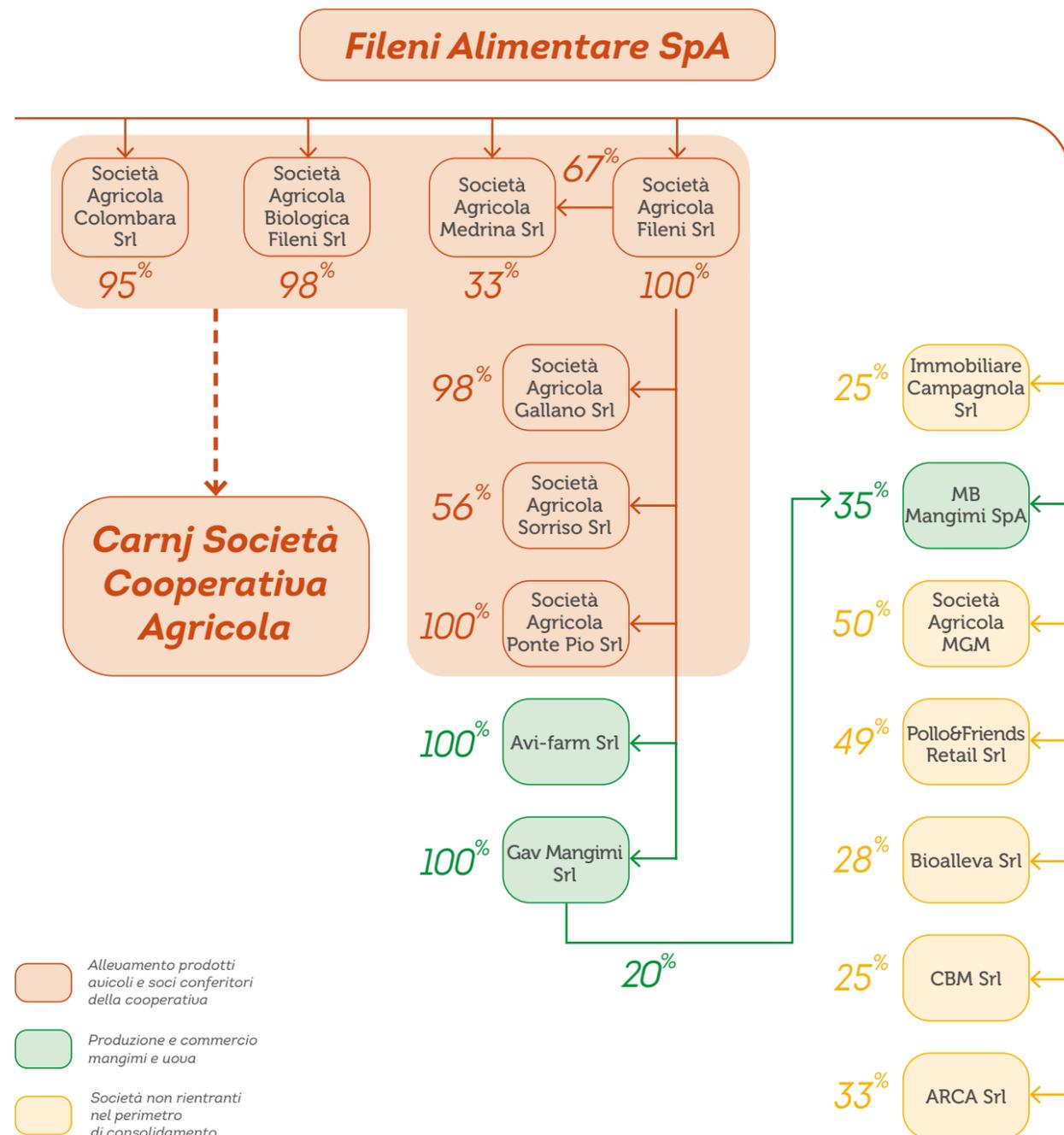
Dinamica, innovativa e indipendente

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. Si prevede:

- **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

al 31 Dicembre 2019 ²



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.

Nel 2020 il Gruppo ha costituito la newco Fattorie Venete, attraverso la quale ha acquisito una quota di partecipazioni della **Fattoria San Bellino**, intraprendendo una strategia di diversificazione sulle proteine animali biologiche, ampliando la propria filiera delle carni rosse.



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 struttura della filiera è aggiornata a luglio 2020.

Il Gruppo Fileni ha **un modello di Corporate Governance di tipo tradizionale**, è amministrata da un Consiglio di Amministrazione (CdA) con un presidente del Consiglio di Amministrazione, nella persona di Giovanni Fileni, cui spetta la legale rappresentanza dell'azienda, e rispettivi consiglieri³.

Nella Capogruppo (Fileni Alimentare SpA) è presente il Collegio Sindacale, costituito da un presidente e dai sindaci come si seguito rappresentati.

Consiglio d'Amministrazione (CdA) ⁴	Collegio Sindacale
Presidente: Giovanni Fileni	Presidente: Iacopo Pettinari
Consiglieri: Roberta Fileni Massimo Fileni	Sindaci effettivi: Caterina Del Goabbo Daniele Capecci

³ Si segnala che da luglio 2020 la composizione del CdA è stata ampliata con l'ingresso dei consiglieri Francesco Casoli e Giovanni Frezzotti.
⁴ Tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione appartengono alla fascia di età "maggiore di 50 anni".

Struttura DELLA FILIERA FILENI

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.

Le affiliazioni ad associazioni riferite a alla filiera Fileni sono:

Filiera Fileni	
	Assalzoo
	Assoavi
	Assobio
	Associazione Generale Cooperative Italiane (AGCI)
	Cluster Agrifood Marche
	Confagricoltura
	Confindustria
	IFOAM Eu Group
	Unaitalia

L'azienda lavora in prima linea per tutto ciò che riguarda il sustainable agri-food system e quindi per il from farm to fork strategy del New Green Deal europeo.

Nel dettaglio, le associazioni europee, nazionali e regionali con maggiore impegno rispetto a quanto appena esplicitato:

- **IFOAM:** rappresenta i movimenti per la promozione dell'agricoltura biologica a livello mondiale; è stata riconosciuta con lo status di organismo consultivo dalle Nazioni Unite e fornisce una piattaforma globale per la cooperazione e gli scambi internazionali in questo settore. Ifoam svolge la propria azione in tema di promozione dei sistemi di coltivazione e produzione biologica con un approccio olistico includendo tra i propri obiettivi anche la tutela dell'ambiente e dei bisogni fondamentali dell'uomo in conformità ai principi dello sviluppo sostenibile. Le attività dell'Ifoam rappresenta il movimento biologico a livello internazionale nelle sedi parlamentari amministrative ed esecutive; istituisce e revisiona periodicamente gli Standard di base dell'agricoltura biologica e della preparazione degli alimenti a livello internazionale; raggiunge una garanzia internazionale della qualità biologica (il programma di Accreditamento Ifoam assicura l'equivalenza dei programmi di certificazione in tutto il mondo). L'azienda partecipa come membro attivo con diritto di voto in IFOAM Europe Group per il comparto agricolo europeo.

- **ASSOBIO** è l'associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici e naturali. AssoBio conta circa 90 soci del settore agroalimentare e cosmetico, è retta da un consiglio direttivo costituito da imprenditori e conta su un team dedicato di professionisti. L'azienda partecipa nel consiglio direttivo di questa Associazione.

- **A.G.C.I.:** l'Associazione Generale Cooperative Italiane è oggi attivamente impegnata a realizzare un sistema di imprese, fra loro collegate sinergicamente e strategicamente, mediante una moderna organizzazione che possa consentire al movimento di affermarsi, a pieno titolo, come soggetto produttivo e protagonista nel contesto economico con l'obiettivo di valorizzare il lavoro e l'impegno civile. L'azienda ad oggi è il membro con maggiore impatto economico nel territorio marchigiano.

- **UNAITALIA** è l'associazione di categoria che tutela e promuove le filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova. Rappresenta oltre il 90% dell'intera filiera avicunicola nazionale ed una fetta molto cospicua di quella suinicola, e ne valorizza in ogni sede la relativa immagine. L'azienda partecipa all'interno del consiglio dell'associazione.

- **CLUSTER AGRIFOOD MARCHE:** è un'aggregazione composta dalle quattro Università delle Marche (UNIVPM, UNICAM, UNIURB, UNIMC), Istituti di Ricerca, imprese che sono legate al mondo agricolo, alimentare ed ittico, associazioni di categoria e società di servizi che collaborano tra loro per soddisfare le necessità di innovazione lungo l'intera filiera agro-alimentare del territorio marchigiano. Tale associazione nasce a marzo 2015, con l'obiettivo di incrementare la competitività del settore agro-alimentare regionale attraverso la cooperazione e il trasferimento di conoscenza tra i diversi attori appartenenti alla filiera, coniugando innovazione e tradizione. Il Cluster Agrifood Marche aderisce al cluster Agrifood Nazionale CL.A.N, strumento attivo a disposizione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), che coordina e gestisce progettualità nazionale e internazionale, intercettando e veicolando le politiche di sviluppo delle imprese, restando a contatto diretto con le amministrazioni locali. L'azienda è l'attuale Presidente dell'Associazione Cluster Agrifood Marche.

1.2

LA FILIERA *Fileni*

IN FILENI, "FILIERA" È SINONIMO DI TRADIZIONE, DI QUALITÀ, DI TRASPARENZA, DI TUTELA DEL BENESSERE DEL CONSUMATORE FINALE E DEL BENESSERE ANIMALE, IL TUTTO CONIUGATO CON IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.

Al fine di 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**.

L'impegno ad assicurare ai consumatori la qualità dei prodotti, diventa ancor più stringente nella **produzione biologica**, che raggiunge livelli di eccellenza nel suo corrispondere a **criteri assoluti di salubrità e di rispetto dell'ambiente e dei cicli della natura**.

L'allevamento biologico, infatti, assicura benessere agli animali, non altera gli equilibri ambientali e salvaguarda la salute delle persone.

Filiera Biologica

Carni Rosse

Forte ormai di un'esperienza di oltre 40 anni nel settore avicolo, di cui 20 nel segmento dell'avicolo bio, da due anni Fileni ha intrapreso **un percorso di diversificazione dei propri prodotti**, includendo nella propria gamma di prodotti anche **le carni rosse bio**. Dal 2018, il Gruppo ha avviato una partnership con **Bioalleva**, leader riconosciuto nel mercato della carne Bio degli "specializzati".

Nel 2020 questo percorso è proseguito e si è ampliato ulteriormente, tramite l'acquisizione di un'azienda agricola con terreni biologici, **Fattorie Venete**. L'obiettivo, anche per le carni rosse, è infatti quello di garantire la tracciabilità e il controllo della qualità lungo tutta la filiera, di ogni prodotto. Questo, rappresenta un'eccezione nel panorama produttivo italiano, in cui normalmente la filiera delle carni rosse risulta piuttosto frammentata e segmentata.

Le carni rosse biologiche Fileni bio, **sono quattro volte italiane**: perché i capi, bovini e suini, sono nati e allevati in aziende agricole biologiche italiane, macellati in Italia e lavorati in un nuovo stabilimento di Bioalleva, interamente dedicato alla trasformazione delle carni rosse bio, con tecnologie altamente avanzate, in cui **tutto il processo viene garantito dal metodo biologico**.

I capi sono allevati nel rispetto della loro libertà di movimento, in spazi aperti e il Gruppo ha provveduto a creare palchetti aggiuntivi nelle stalle, oltre quelli previsti

dalla normativa vigente in materia; pertanto **gli animali crescono allo stato libero e senza alcuna fretta**: vengono lasciati pascolare senza forzature, nel rispetto dell'etologia della specie e sono nutriti con alimenti bilanciati, formulati specificatamente per la loro dieta ed il loro benessere. Le stalle sono state poi appositamente ideate con un particolare sistema di ventilazione, che garantisce agli animali di avere una paglia sempre asciutta.

Collocare gli allevamenti vicini agli stabilimenti di lavorazione e produzione di carne consente al Gruppo una importante riduzione del volume dei trasporti su gomma, ma anche un **notevole beneficio in termini di benessere animale**, i quali non subiscono più lo stress dello spostamento.

Anche per le carni rosse, il biologico è sinonimo di naturalità e **assenza di OGM**: i terreni che ospitano il bestiame non conoscono alcun tipo di pesticida né altri tipi di sostanze chimiche.

Grazie alla passione che contraddistingue ogni fase del ciclo produttivo, Fileni si impegna a garantire ai propri clienti **prodotti naturali, con aromi tradizionali**. Grazie ai diversi canali distributivi di cui si serve, il Gruppo attualmente è sul mercato con linee di prodotti trasformati, dedicati sia a canali del retail sia a clienti del food service. L'obiettivo è quello di ampliare ulteriormente l'offerta, sviluppando prodotti anche di terza e quarta lavorazione.



La Filiera Biologica Avicola

La filiera biologica avicola, che rappresenta il *core business* di Fileni, si caratterizza per una serie di peculiarità e di caratteristiche di eccellenza quali:



Mangimi BIO dal campo alla mangiatoia

Gli animali biologici vengono alimentati con **mangimi vegetali biologici no OGM**. Questi mangimi sono 100% italiani, per lo più provengono da coltivazioni condotte direttamente o contrattualizzate e controllate da Fileni sin dalla semina, anche con metodi rigenerativi che pongono un'attenzione extra, anche rispetto al metodo biologico, nel tutelare la fertilità del suolo e prevenire il dissesto idrogeologico. 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 è solo garante della trasformazione delle materie prime, ma controlla in maniera capillare la coltivazione dei cereali e dei legumi che occorrono per la creazione dei mangimi biologici.



Allevamenti 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, ad esempio, 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 2019, oltre il 97% della produzione biologica è avvenuta senza l'uso 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 sottoposte 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.



La Filiera Fileni avicola

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, soia, pisello proteico e favino**.

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 nuovi 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



Grande distribuzione



Distribuzione organizzata



Discount



Normal Trade



Food Solution



Estero



B2B



Online

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 lavorano 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 saranno venduti** 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 **single macellerie**.

L'obiettivo per i prossimi anni è quello di proseguire nell'internazionalizzazione dei propri prodotti, **rafforzando la distribuzione verso l'estero**.



2

APPROCCIO ALLA ***Sostenibilità***

- 2.1 Il contesto di riferimento: uno scenario in transizione
- 2.2 Come si sta muovendo il settore Food
- 2.3 Analisi di Materialità
- 2.4 La sostenibilità per il Gruppo Fileni

2.1

IL *contesto* DI RIFERIMENTO: UNO SCENARIO IN TRANSIZIONE

Lo scoppio della pandemia causata dal virus Covid-19, nei primi mesi del 2020, ha imposto una riflessione e un ripensamento del modo di affrontare i problemi legati al futuro prossimo venturo del Pianeta, tanto dal punto di vista economico quanto sociale ed ambientale.

Fornire una prima valutazione dell'impatto della pandemia sarebbe prematuro: **la strada per la ripresa si preavvisa essere lunga e accidentata**, in quanto è chiaro che quello attualmente in corso è il peggiore shock economico dalla Seconda Guerra Mondiale.

LE SOLUZIONI
PER USCIRE DA
QUESTA CRISI,
SPESSE SONO ASSOCIATE
A UNA VOLONTÀ DI
"RIPRESA GREEN".

Le soluzioni per uscire da questa crisi, spesso sono associate **a una volontà di "ripresa green"**: la consapevolezza della necessità di adottare un approccio strutturato e integrato, che permetta di poter affrontare simultaneamente e trasversalmente le **complesse sfide** economiche, sociali, istituzionali ed ambientali che caratterizzano il mondo contemporaneo è ormai ampiamente diffusa tra le diverse organizzazioni.

In tale contesto, **il settore privato è diventato uno degli attori protagonisti della sostenibilità** ed è attento a conciliare il raggiungimento degli obiettivi societari con quelli dei propri stakeholder.

In particolare, possono essere individuati tre principali driver strettamente interconnessi tra loro, che, nel corso dell'ultimo periodo, hanno concorso a dare rinnovata rilevanza al tema della "sostenibilità" e dello "sviluppo sostenibile" all'interno dell'agenda politica internazionale e del dibattito pubblico.



I tre driver della sostenibilità:



CAMBIAMENTO CONTESTO POLITICO E LEGISLATIVO

Sono numerosi gli interventi e le iniziative che oggi concorrono a **normare lo sviluppo sostenibile**, a livello internazionale, europeo e nazionale.

In particolare, nel corso degli ultimi decenni, le tappe fondamentali a livello internazionale hanno visto il susseguirsi di iniziative, a partire dal **Summit della Terra**, tenutosi a Rio de Janeiro nel 1992 che ha portato, alcuni anni dopo, alla stesura del **Protocollo di Kyoto** nel dicembre del 1997 per arrivare poi, nel 2015, alla **conferenza sul Clima di Parigi (COP 21)**, durante la quale 195 paesi hanno adottato **il primo accordo universale e giuridicamente vincolante a livello mondiale, sul clima**. L'accordo ha definito un piano d'azione globale al fine di limitare l'innalzamento della temperatura media globale, al di sotto dei 2°C rispetto ai livelli preindustriali e mitigare quindi il cambiamento climatico, attraverso una **riduzione delle emissioni globali**.

In ultimo, nel 2019, a livello Europeo, **il Green Deal** promosso dalla Commissione, rappresenta un complesso nonché ambizioso piano politico per intraprendere **una nuova strada** verso una transizione inclusiva, sostenibile ed equa. L'obiettivo è quello di far diventare **l'Europa il primo continente "carbon neutral" entro il 2050** dando un impulso all'economia, migliorando la salute e la qualità della vita delle persone e tutelando la natura, senza che nessuno sia escluso da questo processo.

Infine, anche la recente evoluzione della **normativa nazionale**, relativa alla rendicontazione di carattere non finanziario (*D. Lgs. 254/2016*) rappresenta un'ulteriore opportunità di riflessione critica sulla conciliazione delle performance economiche, sociali ed ambientali delle imprese ed il loro **contributo allo sviluppo sostenibile**.



CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il 2019 è stato il secondo anno più caldo di sempre, del decennio più caldo mai registrato sulla Terra: violenti incendi, nel corso dell'anno, hanno devastato la Siberia, l'Amazzonia, l'Australia e la California, a dimostrazione di quanto il cambiamento climatico sia una realtà oggi più che mai allarmante, che sta provocando **impatti disastrosi e fenomeni naturali estremi** in aumento, in termini di frequenza e di intensità, sul nostro pianeta.

Il World Economic Forum, all'interno del **Global Risks Report 2020**, ha identificato che sei dei principali rischi globali, fanno

riferimento a temi ed impatti legati al cambiamento climatico, tra questi: **condizioni climatiche estreme, disastri naturali, perdita della biodiversità e crisi idriche**. I rischi associati al cambiamento climatico sono riconosciuti quindi come sempre più rilevanti e la loro corretta gestione nonché mitigazione è un obiettivo determinante per la continuità di business. In questo contesto, anche gli istituti finanziari stanno dimostrando crescente interesse ad allocare i propri capitali verso quelle realtà che dimostrano una comprensione di tali rischi e **chiaro impegno per coglierne le relative opportunità**.



ASPETTATIVE DEI MILLENIALS

Molti osservatori hanno definito il 2019 come **l'anno della "consapevolezza climatica"**. Le manifestazioni pro-clima, lanciate da Greta Thunberg, che si sono tenute in tutto il mondo dimostrano quanto **una rinnovata sensibilità, attivismo civico e impegno sociale** permeano la società civile contemporanea e più precisamente le nuove generazioni, a partire dai Millennials, in merito alla lotta al cambiamento climatico.

Gli **"strike for future"**, sono una chiara espressione delle **rivendicazioni di milioni di giovani** di poter consentire alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza tuttavia compromettere

la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. Tale trend rivela anche un **cambiamento nelle abitudini di consumo alimentari**: secondo alcuni studi, l'attenzione da parte dei consumatori si focalizza a partire dal packaging, ma sostenibilità ambientale significa anche attenzione alla biodiversità oltre che al benessere degli animali.

Un'altra importante leva, riguarda l'attenzione crescente dei consumatori verso **la dieta e gli stili di vita sani** ha portato a trasformazioni dei prodotti e a nuove innovazioni incentrate su **ingredienti naturali, sani e biologici, in particolare quelli a base vegetale**.

2.2

ANALISI DI *Materialità*

Per questo secondo anno di rendicontazione, il Gruppo Fileni ha avviato un processo di analisi di materialità allo scopo di assicurare una chiara definizione e rappresentazione delle attività del Gruppo e dell'impatto delle stesse in relazione agli ambiti sociali e ambientali, del proprio andamento, dei propri risultati in ambito non-finanziario.

Nell'ambito del percorso di sostenibilità che il Gruppo ha intrapreso ormai da alcuni anni, è stata realizzata **una mappatura dei principali stakeholder del Gruppo**, al fine di identificare gli attori che sono direttamente e indirettamente influenzati e dall'altro lato influenzano, le attività e le decisioni del Gruppo.

La volontà è quella di **promuovere progressivamente attività di ascolto, dialogo e coinvolgimento** degli stessi attraverso iniziative di stakeholder engagement customizzate adatte per indagare le esigenze e le aspettative di ciascuna categoria, con l'obiettivo di **integrarle nella strategia del Gruppo**.

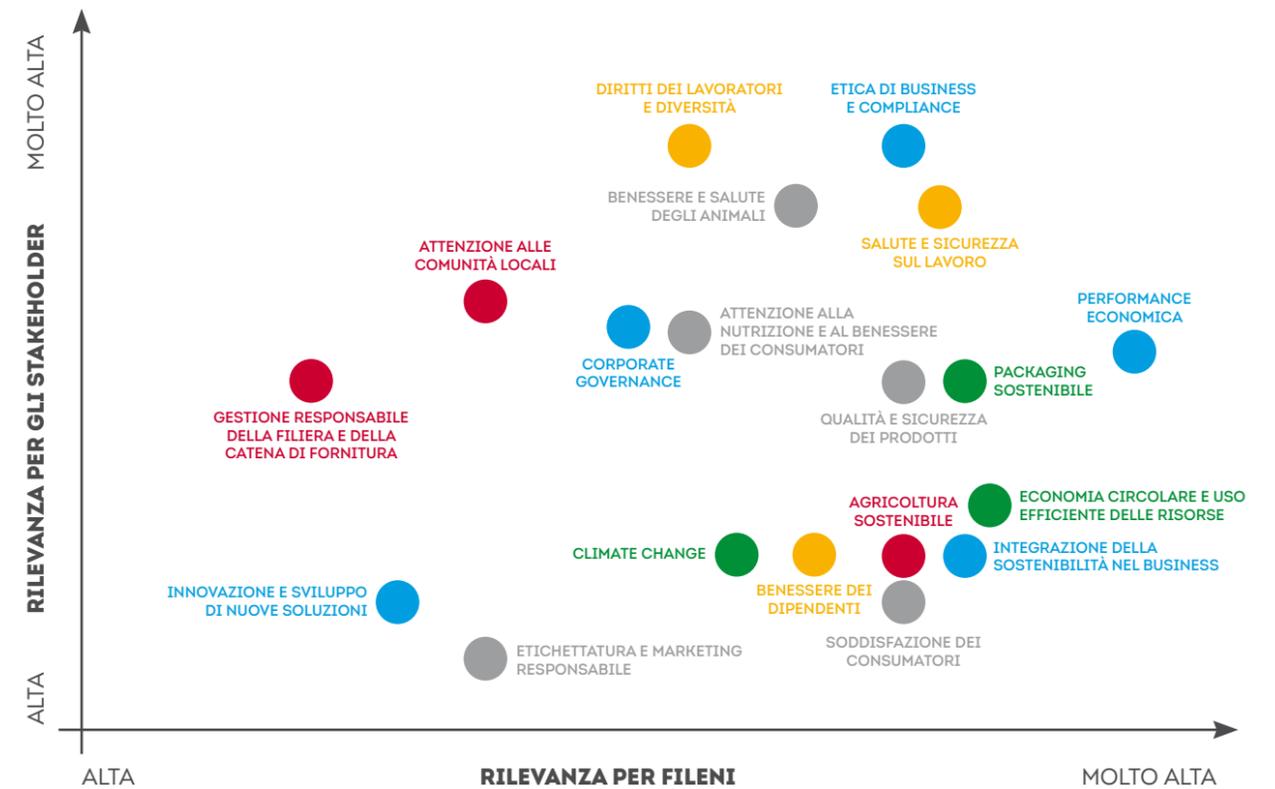
Di seguito viene presentata l'illustrazione sintetica dei principali stakeholder del Gruppo



Analisi di Materialità



Matrice di Materialità



Al fine di elaborare **la prima matrice di materialità**, che fornisca una rappresentazione grafica e sintetica di quelle che sono le tematiche di sostenibilità prioritarie per Fileni, il Gruppo ha condotto **un'analisi preliminare sui principali framework di sostenibilità riconosciuti a livello internazionale**, e **un'analisi di benchmarking dei principali peer e comparable del Gruppo** per l'identificazione delle tematiche di sostenibilità più rilevanti, legate al settore di riferimento in cui opera.

Le tematiche sono state quindi sottoposte alla valutazione da parte della Direzione del Gruppo tramite un assessment interno.

L'esito delle valutazioni raccolte, sono quindi raffigurate nella matrice di materialità.

In particolare, lungo l'asse delle ascisse è riportata **la rilevanza delle tematiche per il Gruppo**, mentre lungo l'asse delle ordinate è riportata **la prioritizzazione per gli stakeholder**.

Legenda

- **RESPONSABILITÀ ECONOMICA, DI GOVERNANCE E COMPLIANCE**
- **RESPONSABILITÀ VERSO LA COMUNITÀ**
- **RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE**
- **RESPONSABILITÀ VERSO LE PERSONE**
- **RESPONSABILITÀ VERSO I CONSUMATORI**

2.3

LA **sostenibilità** PER IL GRUPPO FILENI

L'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, adottata il 25 settembre del 2015 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, identifica **un set di 17 Obiettivi** (Sustainable Development Goals, SDGs), validi per il periodo 2016-2030, volti a **migliorare le condizioni di umane nel loro complesso**, come ad esempio eradicando la povertà estrema, riducendo le disuguaglianze e salvaguardando l'ambiente.

Un action plan ambizioso, che riconosce il **ruolo del settore privato** quale attore imprescindibile per il loro raggiungimento.

Fileni intende contribuire attivamente alla generazione di un cambiamento positivo a livello globale, consapevole della significatività dell'impatto del proprio business sugli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



SDG 2:

PORRE FINE ALLA FAME, REALIZZARE LA SICUREZZA ALIMENTARE E UNA MIGLIORE NUTRIZIONE E PROMUOVERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE.

L'obiettivo dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite è quello di **porre fine alla fame e tutte le forme di malnutrizione in tutto il mondo entro il 2030**. Considerando la rapida crescita demografica, in particolare nei paesi in via di sviluppo, la produzione alimentare dovrà subire un forte incremento per poter **far fronte alla crescente domanda di cibo**.

La qualità del cibo è altrettanto importante quanto la quantità di cibo. L'Obiettivo 2 mira infatti a porre fine a tutte le forme di malnutrizione, un tema molto sensibile anche per i paesi sviluppati. Un ulteriore scopo dell'Obiettivo 2 è quello di **sviluppare forme di agricoltura sostenibili** che tutelino la preservazione dell'ambiente.



La fame è di nuovo in aumento a livello globale e la denutrizione continua ad affliggere milioni di bambini. Nel 2017, **821 milioni di persone risultavano soffrire di sottanutrizione nel mondo**. Gli investimenti pubblici nell'agricoltura sono in calo in molti paesi e, soprattutto i piccoli produttori alimentari e gli agricoltori necessitano di un **maggiore sostegno** e di un **aumento degli investimenti** in infrastrutture e tecnologie per accelerare la transizione verso per un'**agricoltura sostenibile**.



In Italia, nel 2018, **l'1,5% delle famiglie italiane** presenta segnali di **insicurezza alimentare**, mentre **il 30% dei bambini** da 3 a 5 anni **risulta in sovrappeso**. Nel 2018, le superfici destinate all'agricoltura biologica sono pari al 15,5% della superficie agricola utilizzata in Italia, oltre il doppio della media Ue (7,5%), in aumento del 2,6% rispetto all'anno precedente e di oltre il 75% dal 2010.



Fileni si propone di offrire **prodotti ad alto valore nutrizionale**, che possano fornire un elemento cardine di una **dieta sana e equilibrata** da parte dei propri consumatori. Inoltre, da diversi anni Fileni sta mostrando il proprio impegno nello **sviluppo dell'agricoltura biologica** e nello studio di **tecniche agronomiche più sostenibili** come ad esempio pratiche di agricoltura rigenerativa.

Temi materiali associati: Agricoltura sostenibile, Attenzione alla nutrizione e al benessere dei consumatori, Qualità e sicurezza dei prodotti.



SDG 8:

PROMUOVERE UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA, INCLUSIVA E SOSTENIBILE, UN'OCCUPAZIONE PIENA E PRODUTTIVA E UN LAVORO DIGNITOSO PER TUTTI.

L'obiettivo 8 è dedicato alla **promozione di un nuovo modello di sviluppo economico** che coniughi crescita e salvaguardia ambientale, garantendo **inclusione ed equità nella distribuzione delle risorse economiche** e delle condizioni lavorative. Il monitoraggio della crescita economica si riferisce alla performance delle economie e alla loro capacità produttiva, da sostenere e rafforzare **stimolando la diversificazione, il progresso tecnologico e l'innovazione**. **La tematica del lavoro** viene affrontata con l'obiettivo di assicurare la piena occupazione e un **lavoro dignitoso per tutti**, comprese le categorie a più elevato rischio di esclusione (giovani, donne, persone con disabilità, migranti), assicurando equità nelle retribuzioni, migliorando le condizioni di sicurezza sui luoghi di lavoro ed **eliminando ogni forma di sfruttamento del lavoro**.



Nel Mondo, la produttività del lavoro e la disoccupazione hanno mostrato dei **trend positivi negli ultimi anni**. Tuttavia la crescita economica ha ridotto il suo trend di crescita. Sarebbe necessario un tasso di crescita superiore per poter **umentare le opportunità di occupazione**, in particolare per i giovani e **ridurre il gap salariale uomo/donna**.



In Italia, negli ultimi due anni si evidenzia un **rallentamento della crescita del Pil pro capite**, che nel 2019 si attesta al +0,4%. **Il lavoro irregolare** occupa purtroppo una porzione ancora rilevante del quadro economico. La percentuale di occupati irregolari sul totale è pari al 13,1%. Il tasso di occupazione (15-64 anni) è pari al 59% (+0,5 punti percentuali rispetto al 2018) e permane **un divario tra uomini e donne ancora elevato** (oltre 17 punti percentuali di distanza).



Fileni si impegna a **garantire un'occupazione equa e inclusiva**, offrendo condizioni di lavoro adeguatamente remunerate e assicurando un miglioramento continuo dei propri **standard di sicurezza sul lavoro**.

Temi materiali associati: Performance economica, Diritti dei lavoratori e diversità.



SDG 7:

ASSICURARE A TUTTI L'ACCESSO A SISTEMI DI ENERGIA ECONOMICI, AFFIDABILI, SOSTENIBILI E MODERNI.

L'Obiettivo 7 risulta di particolare rilevanza sia per garantire inclusione ed equità nella **fruizione delle risorse energetiche**, sia per le positive ricadute che un utilizzo più efficiente e razionale delle risorse può avere sullo sviluppo economico e sociale e in termini di **sostenibilità energetica e ambientale**.

L'incremento dei **consumi di energia da fonti rinnovabili** e il miglioramento dell'**efficienza energetica** sono obiettivi di grande rilevanza anche per le economie più sviluppate, che risultano spesso tra le più energivore. La **lotta al cambiamento climatico** rappresenta una sfida a livello globale che richiede in primo luogo, e in tempi rapidi, **una transizione a un'economia a basse emissioni di carbonio**.



Negli ultimi anni, l'**accesso all'elettricità** nei paesi in via di sviluppo **ha subito un incremento**, l'efficienza energetica è migliorata e le rinnovabili occupano un peso sempre più rilevanti tra le fonti di produzione di energia. Tuttavia, se l'obiettivo 7 vuol essere raggiunto entro il 2030 è necessario un **ulteriore incremento di tutti i principali indici energetici**. Nonostante i progressi, **oltre 800 milioni di persone non hanno ancora accesso all'elettricità**.



In Italia, la quota di consumo di energia da fonti rinnovabili sul consumo finale lordo di energia si è attestata al 17,8% nel 2018, in particolare **la quota di rinnovabili** sul consumo interno lordo di energia elettrica presenta un **netto incremento nel 2018**, fino a raggiungere il 34,3%. L'Italia rientra tra i non numerosi, paesi Ue che **hanno già raggiunto il target nazionale fissato per il 2020**.



Fileni si impegna a contribuire a questo obiettivo cercando di **incrementare** negli anni la rilevanza delle **fonti rinnovabili** tra i propri input energetici. Nel 2019, **il 100% dell'energia elettrica** acquistata da tutti gli stabilimenti del Gruppo **proviene da fonti rinnovabili**. Inoltre sono presenti impianti fotovoltaici presso gli stabilimenti produttivi e alcuni centri di allevamento. Sono in fase di attuazione dei progetti per **sfruttare i fanghi** ottenuti dal processo di depurazione dell'acqua per **ottenere biogas**.

Temi materiali associati: Economia circolare e uso efficiente delle risorse, Climate change.



SDG 12:

GARANTIRE MODELLI SOSTENIBILI DI PRODUZIONE E DI CONSUMO.

L'obiettivo 12 si propone di promuovere modelli di produzione e consumo sostenibile finalizzati alla **riduzione dell'impronta ecologica** dei sistemi socio-economici (consumo di risorse naturali rispetto alla capacità di rigenerazione), al **contrasto della povertà**, al **miglioramento degli standard di vita e dello sviluppo economico**. Condizioni di sostenibilità di produzione e consumo possono essere raggiunte attraverso la transizione verso un **modello di economia circolare**, che "chiuda il ciclo" di produzione dei beni, tramite **il riutilizzo e il riciclo**, assicurando una crescita economica che riduca gli impatti sull'ambiente. Una **gestione sostenibile** delle risorse naturali nelle attività di produzione e distribuzione, un **consumo consapevole**, l'implementazione di un **efficiente ciclo dei rifiuti**, sono gli strumenti attraverso i quali tutelare i servizi eco-sistemici, riducendo i prelievi di risorse naturali e le cessioni sotto forma di gas climalteranti e di inquinanti atmosferici, del suolo e delle acque.



Nel mondo, **il consumo di materiale** ha subito un **rapido incremento**, così come l'impronta di materiale pro capite, mettendo in pericolo il raggiungimento dell'Obiettivo 12. Sono quindi auspicati degli **interventi urgenti** per invertire la rotta sul consumo di materiale e impedire che avvenga un sovra sfruttamento delle risorse naturali che conduca al **degrado dell'ambiente**. I prossimi interventi, devono essere quindi mirati a migliorare l'efficienza, **ridurre gli sprechi e favorire pratiche sostenibili**.



In Italia, si rilevano ulteriori avanzamenti nel campo della **gestione dei rifiuti**, seppure in presenza di un incremento dei rifiuti urbani pro capite. I rifiuti urbani conferiti in discarica ammontano al 21,5% del totale, proseguendo il trend di diminuzione, **la percentuale di riciclaggio aumenta**, raggiungendo il 51%, un livello che consente all'Italia di superare, per il primo anno, l'obiettivo al 2020, **confermando livelli superiori alla media europea**.



Fileni si impegna ad applicare principi di economia circolare lungo tutta la sua filiera: negli allevamenti la pollina viene riutilizzata come concime o conferita a **recupero energetico**. In fase di lavorazione vengono conferiti a una società dedicata alla produzione di cibo per animali o concimi. Fileni, prima in Italia, ha introdotto delle **innovative soluzioni di packaging**, riciclabili e compostabili, per i propri prodotti, riducendo sensibilmente il consumo di plastica.

Temi materiali associati: Economia circolare e uso efficiente delle risorse, Packaging sostenibile.



SDG 4:

ISTRUZIONE DI QUALITÀ PER TUTTI, FORNIRE UN'EDUCAZIONE DI QUALITÀ, EQUA ED INCLUSIVA E PROMUOVERE OPPORTUNITÀ DI APPRENDIMENTO CONTINUO PER TUTTI.

L'Obiettivo 4 tratta **la tematica dell'istruzione di qualità**, considerata un fattore imprescindibile per migliorare le condizioni di vita delle persone e **assicurare uno sviluppo inclusivo e sostenibile**.



Nel 2017, nonostante i notevoli progressi degli ultimi anni in ambito di accesso all'istruzione, nel mondo **262 milioni di bambini e giovani tra i 6 e i 17 anni non hanno portato a termine il proprio percorso scolastico**. I rapidi cambiamenti tecnologici rappresentano al contempo sia una sfida che un'opportunità. La qualità dell'educazione e le competenze delle insegnanti **necessitano un forte miglioramento** per poter tenere il passo a queste rapide trasformazioni. In molte parti del mondo sono poi necessari sforzi mirati all'**inclusione delle ragazze al sistema scolastico**.



Nel 2018, in Italia, analizzando il percorso formativo degli studenti, si evince che è del **23,3%** la percentuale degli **studenti che non raggiungono il livello minimo di competenza in lettura** e del **23,8%** per il **livello minimo di competenza in matematica**. La percentuale di giovani tra 18 e 24 anni che non hanno concluso il percorso scolastico e formativo è del 13,5% nel 2019, in diminuzione rispetto al biennio 2017-2018. Permangono tuttavia **forti differenze a livello territoriale tra Nord e Sud**.



Fileni si propone di strutturare una **collaborazione proficua con gli istituti scolastici e le Università** del territorio e di favorire il percorso educativo di studenti meritevoli, anche attraverso **il contributo della Fondazione Marco Fileni**.

Temi materiali associati: Attenzione alle comunità locali.

Covid-19: Implicazioni per l'Agenda 2030

La crisi epidemiologica causata dal **COVID-19**, cambierà radicalmente il nostro mondo, i nostri valori, le nostre preferenze e le scelte individuali così come quelle collettive. Difficile prevedere se questa crisi stimolerà la transizione al cambiamento dell'attuale modello di sviluppo nella direzione indicata dall'**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile**, o se l'urgenza di affrontare il prolungato rallentamento dell'economia globale prevarrà su tutte le altre esigenze.

Secondo un'analisi qualitativa, elaborata dall'ASviS-Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile - sull'andamento degli oltre 100 indicatori elementari utilizzati per elaborare gli indici compositi per i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile emerge che: per i Goal 1 (povertà), 4 (educazione), 8 (condizione economica e occupazionale), 9 (innovazione), 10 (disuguaglianze) l'impatto atteso nel breve termine è largamente negativo mentre per i Goal 7 (sistema energetico), 13 (lotta al cambiamento climatico) e 16 (qualità della governance, pace, giustizia e istituzioni solide) ci si può aspettare un andamento

moderatamente positivo. Per i Goal 6 (acqua e strutture igienico-sanitarie), 11 (condizioni delle città), 14 (condizioni degli ecosistemi marini) e 17 (cooperazione internazionale) nel 2020 l'impatto dovrebbe essere sostanzialmente nullo, mentre per i rimanenti cinque Goal l'impatto non è valutabile (NV): in alcuni casi, infatti, **non è stato possibile immaginare una relazione chiara tra crisi e indicatore, mentre in altri casi miglioramenti e peggioramenti tendono a compensarsi.**

L'orientamento dell'Associazione, ad ogni modo, è che una forte risposta alla crisi economica possa essere orientata anche alla transizione ecologica e la lotta alle disuguaglianze.





3

LA SOSTENIBILITÀ DEI NOSTRI *Prodotti*

- 3.1 Un prodotto di eccellenza
- 3.2 Il packaging sostenibile
- 3.3 Le novità Fileni 2020
- 3.4 La qualità del prodotto
- 3.5 Benessere animale

3.1

UN PRODOTTO DI *eccellenza*



DA OLTRE 20 ANNI
BIO

FILENI PUNTA
SULLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI COME
ASSUNZIONE DI
RESPONSABILITÀ VERSO
IL CONSUMATORE.

Profondamente legata alla **tradizione territoriale**, Fileni alleva e produce da sempre carni avicole di qualità, in maniera responsabile, in quanto lavorate nel **massimo rispetto delle materie prime** per offrire prodotti dai sapori artigianali, che esaltino il gusto naturale delle carni.

Il Gruppo ha integrato la propria offerta, con l'obiettivo di proporre ai consumatori **un'esperienza gastronomica di qualità**, garantendo un'ampia gamma di prodotti eccellenti, genuini e autentici: sezionati, elaborati crudi, panati, prodotti free from, prodotti a basso contenuto di grassi e ad alto valore aggiunto.

Il Gruppo combina quotidianamente, nelle proprie attività, due ingredienti fondamentali: **innovazione e storia**, per ideare sempre nuove offerte, che siano in linea con le preferenze e le necessità dei consumatori. In sintonia con quanto declamato da Feuerbach già a metà del 1800, il quale sosteneva che **"siamo quello che mangiamo"**, il Gruppo si impegna a tutelare la salute di chi sceglie il marchio Fileni, **assicurando standard elevatissimi e rigorosi**.

Pertanto, oltre a impegnarsi nella produzione di prodotti **senza carne separata meccanicamente, privi di OGM, senza conservanti, a basso contenuto di grassi e senza olio di palma**, Fileni è stato il primo a lanciare sul mercato i prodotti **antibiotic free**, provenienti da allevamenti che non prevedono l'uso di antibiotici, nemmeno a scopo curativo.

IL CLAIM DI FILENI

"È Naturale, è buono!"

SI CONCRETIZZA COSÌ IN DIVERSI ASPETTI:

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 dell'ambiente



STRUMENTAZIONE
DI AVANGUARDIA PER MONITORARE COSTANTEMENTE I PARAMETRI DEGLI ANIMALI e garantire il loro benessere

Nelle modalità di preparazione dei prodotti a marchio Fileni che rispettano i seguenti requisiti:

ANTIBIOTICI
CONSERVANTI



OGM

OLIO DI PALMA

CARNE
SEPARATA
MECCANICAMENTE

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

Fileni BIO è la prima linea di carni biologiche in Italia.



Nel contesto di mercato dei prodotti biologici, **Fileni ha un indiscusso primato**, in quanto vanta un'esperienza ventennale nel campo del biologico. Coniugando questo know-how con una **straordinaria attenzione alla tradizione gastronomica italiana**, realizza prodotti buoni e semplici, compiendo scelte naturali e sane.

La sintesi di questi principi permette di produrre **carni biologiche certificate**, che si distinguono per il loro gusto unico, nella massima attenzione verso l'ambiente ed il rispetto per il benessere degli animali.

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**, offrendo quindi ai consumatori anche un vero e proprio servizio.

I prodotti BIO sono infatti caratterizzati da un'alta versatilità: dedicati sia ai consumatori che amano sperimentare e dedicare tempo alla preparazione, sia a coloro che invece ricercano un prodotto già elaborato, **pratico da cucinare**.

Al fine di garantire l'autenticità dei sapori di una volta, all'interno dello stabilimento del Gruppo è presente **una cucina sperimentale**, dove i **cuochi Fileni** lavorano gomito a gomito con il reparto di ricerca e sviluppo per poter ampliare a 360° l'offerta di prodotti, proponendo ai consumatori ricette sfiziose e sane, dove **non c'è posto per alcun tipo di conservante**. Periodicamente sono organizzati dei **panel test** durante i quali i prodotti vengono assaggiati da

un gruppo di esperti, che hanno l'obiettivo di ricercare anche le più piccole **migliorie** da poter apportare alle ricette.

La linea cotti Fileni BIO, che comprende prodotti elaborati e piatti pronti, rappresenta una soluzione rapida, ma allo stesso tempo un pasto strutturato e soprattutto una **alternativa salutare** per il cliente che ricerca comodità e praticità, ma non vuole rinunciare ad un piatto che sappia **coniugare gusto e benessere**.



Carni Rosse Bio

Fileni, per rispondere alle richieste dei suoi consumatori, ha ampliato la gamma dei prodotti offerti, lanciando **sei nuovi prodotti di carni rosse rigorosamente biologiche**: dal macinato bovino a fettine scelte, sottilissime, contraddistinte dal gusto della tradizione e dalla qualità garantita del biologico.

Grazie alla **partnership** con uno dei maggiori operatori del settore, **Bioalleva**, il progetto ha preso forma in **uno stabilimento completamente nuovo a Oppeano**, nella provincia di Verona che è quindi diventato un nuovo hub di riferimento Fileni BIO per la nuova produzione di carni rosse.

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 e, grazie alla **vicinanza all'allevatore** è possibile verificare e assistere direttamente a tutte le fasi di vita dell'animale.



Le sei proposte "Fileni BIO" sono:

QUATTRO VOLTE ITALIANE:

i nostri capi sono nati, allevati, macellati e trasformati in Italia;

COMPLETAMENTE PRIVE DI OGM

BUONE E NATURALI,

perchè gli animali sono allevati con cura e attenzione;

Capaci di mantenere le proprietà organolettiche, grazie
**AL CONFEZIONAMENTO
IN ATM**

Rusticanello

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 2019 è avvenuta senza l'uso di antibiotici, in continuità con lo scorso anno.

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**.



3.2

IL *packaging* SOSTENIBILE

In un mondo in cui l'attenzione alla sostenibilità ambientale cresce esponenzialmente, anche **i consumatori** si rivelano **sempre più consapevoli, attenti e informati** nelle loro scelte di acquisto, soprattutto in termini di packaging dei prodotti alimentari.

Il progetto di Fileni nasce dalla sostenibilità, ma ambisce alla circolarità. Questi sono infatti valori che, da sempre, integrano il DNA del Gruppo che ha confermato la propria volontà di concretizzare ulteriormente il proprio impegno, rispondendo alle nuove richieste dei propri stakeholder, **cambiando radicalmente il confezionamento dei prodotti.**

Già da novembre 2019 è in uso, infatti, l'ecovassoio Fileni BIO, il primo packaging davvero amico dell'ambiente che abbatte l'utilizzo della plastica in favore della carta.

Il concept dell'ecovassoio ruota interamente intorno al concetto di sostenibilità:

FILM STAMPATO,
riciclabile nella raccolta della plastica.

Un pratico **VASSOIO IN CARTONCINO** riciclabile nella raccolta della carta e di dimensioni più contenute.



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.



Sui lati 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.

Comunicazione trasparente: le etichette



Il Gruppo lavora quotidianamente affinché la propria **filiera** sia **sostenibile e virtuosa** e l'etichetta rappresenta il primo, fondamentale canale di comunicazione con il consumatore, dove **dichiarare con trasparenza ed orgoglio** questo impegno e trasmettere quanto più fedelmente possibile la qualità e le caratteristiche che definiscono i prodotti e le scelte di Fileni, soprattutto per quanto riguarda l'allevamento.

Il Gruppo aderisce al **Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni avicole**,

elaborato da Unaitalia e approvato dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole, alimentari, e forestali). L'obiettivo è quello di fornire ai consumatori una serie di informazioni relativamente al sistema di allevamento, alla tipologia di alimentazione e al rispetto del benessere animale per **identificare la qualità del prodotto che acquistano**.

Inoltre, attraverso le costanti verifiche di un ente terzo accreditato (il CSQA) e di Unaitalia si garantisce che tutte le informazioni riportate all'interno dell'etichetta **siano veritiere**.



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 non OGM, senza grassi e farine animali; italianità della filiera** e, nella maggior parte dei casi, **l'allevato senza uso di antibiotici**.



L'etichetta è quindi una **GUIDA PER IL CONSUMATORE** per aiutarlo a orientarsi in scelte di consumo responsabile.



3.3

LE *Novità* FILENI 2020

NOVITÀ
in ambito
prodotti

Il Pollo delle **Marche Bio**

Una novità, nata dall'esperienza Fileni nel campo del biologico e dall'orgoglio per il territorio in cui opera, le Marche, è **il Pollo dalle Marche**, la sintesi perfetta della filosofia del Gruppo, che **esalta e celebra la propria regione**.

Allevato esclusivamente nelle Marche, questo pollo ha un **sapore indimenticabile**, che racchiude tutto il sapore della solare e feconda regione: le Marche sono infatti il luogo perfetto per allevare senza fretta, nel rispetto del benessere animale e in totale armonia con un paesaggio meraviglioso e incontaminato. Per esaltarne le bellezze naturali, **le Marche trovano spazio sulle etichette del pollo**, con cinque diversi soggetti paesaggistici: le colline di Cingoli, il monte Conero, la rotonda di Senigallia, lo sferisterio di Macerata e l'arco Clementino di Jesi.

Essendo sostenibile per vocazione, il Gruppo ha adottato un **packaging minimale e sostenibile al 100%**, composto esclusivamente da una **rete compostabile** che può essere smaltita nella raccolta dell'umido e un **etichetta in plastica**, da gettare nella raccolta della plastica.

I polli ruspanti delle Marche:

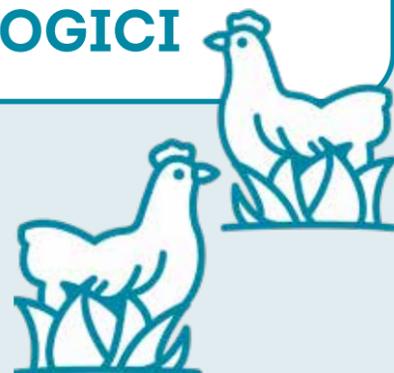
VENGONO ALLEVATI
ALL'APERTO

con almeno 4mq di spazio a disposizione a testa;

Sono caratterizzati da una
CRESCITA LENTA E QUINDI
ALTA RUSTICITÀ

POSSONO RAZZOLARE LIBERI
ALL'APERTO
su ampi terreni biologici;

Mangiano cereali e legumi
TUTTI COLTIVATI IN ITALIA E
BIOLOGICI



NOVITÀ

Novità in ambito Packaging



Il Gruppo, in una logica di miglioramento continua ed evoluzione costante, ha lanciato, nei primi mesi del 2020, **due novità in ambito packaging** con l'obiettivo di offrire la prima **reale scelta etica** nel comparto delle carni.

La prima riguarda l'**ecovassoio** che, dopo lo straordinario successo riscosso con le carni rosse Fileni BIO, il Gruppo ha deciso di utilizzare per una più ampia gamma di prodotti: da luglio 2020, **tutti i prodotti panati Fileni BIO sono confezionati nell'innovativo vassoio in cartoncino con film in PET/PE**, materiali al 100% riciclati e riciclabili che **abbatte del 90% l'utilizzo della plastica**.

La seconda è una novità assoluta: è stato ideato **un packaging completamente compostabile**, in ogni sua parte, dal vassoio al film, dall'etichetta al pad assorbente.

Il packaging rivoluzionario, per il momento

utilizzato per le seconde lavorazioni antibiotic free Fileni, ha la caratteristica per cui **tutte le componenti del vassoio sono realizzate con plastica compostabile** (in linea con quanto previsto dalla norma UNI EN 13432) e possono quindi essere tranquillamente **smaltite nella raccolta dell'umido**.

Il vassoio è stato realizzato in **Mater-Bi**, materiale nato dalla ricerca **Novamont**, azienda leader a livello internazionale nel settore delle bioplastiche e ottenuto grazie a una filiera integrata che utilizza **materie prime vegetali** per

offrire soluzioni compostabili che permettano di conciliare qualità e performance dei prodotti con un uso efficiente delle risorse dal punto di vista ambientale.

Il film protettivo è fatto in Pla (acido polilattico), un'innovativa bioplastica che deriva dalla trasformazione degli zuccheri presenti in mais, barbabietola, canna da zucchero e altri materiali naturali e rinnovabili.

L'etichetta è realizzata in carta biodegradabile Vellum, un tipo di pergamena particolarmente fine, liscia e molto resistente.

Il passaggio a questa nuova confezione consentirà di **non immettere nell'ambiente circa 1,5 milioni di vassoi in plastica tradizionale** e si tratta di un ulteriore passo di un percorso strategico di innovazione del packaging che porta Fileni a voler essere un **leader nel mercato della sostenibilità italiano ed europeo**.

L'impegno di Fileni premiato a **SAVE THE BRAND**

SAVETHEBRAND
LCPUBLISHINGGROUP

A luglio 2020 Fileni ha ricevuto un importante riconoscimento a testimonianza del suo orientamento alla circolarità: è stata infatti **premiata per il proprio impegno nello sviluppo di un'economia circolare** nell'ambito dell'evento Save the Brand, organizzato da FoodCompany che mira a premiare le aziende che negli ultimi anni hanno saputo costruire un valore attorno al proprio brand, al di là della performance economica, attraverso la capacità di: innovazione, cogliere trend emergenti nella domanda dei consumatori, attenzione alla sostenibilità.

L'economia circolare è infatti una pratica quotidiana che l'azienda esprime in azioni e decisioni che hanno come obiettivo la sostenibilità ambientale.

L'OBIETTIVO È INFATTI QUELLO DI RAGGIUNGERE UN PROGRESSIVO AZZERAMENTO DEGLI SPRECHI E DELL'IMPATTO AMBIENTALE DI TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA.



Per risaltare le caratteristiche uniche del prodotto, Fileni ha realizzato **un'etichetta dirompente, innovativa e diversa** per accompagnare i prodotti Fileni antibiotic free, improntata allo **storytelling della sostenibilità** del Gruppo. Per valorizzare al meglio il non uso degli antibiotici e il nuovo vassoio ha deciso di rinnovare la comunicazione della confezione ponendo l'accento su alcune importanti caratteristiche: **l'allevamento a terra, l'allevamento senza uso di antibiotici e la novità del materiale**. L'ecodesign del nuovo packaging è inoltre accompagnato dal claim **"Salviamo il Pianeta"**, che invita il consumatore a compiere una scelta consapevole, responsabile e informata.

Il restyling del packaging interessa al momento sei prodotti a marchio Fileni (Le Veline, le Deliziose, il Petto di pollo a fette, la Scaloppa sottile senza pelle, i Fusi di pollo e le Sovracosce di pollo) ma si estenderà nei prossimi mesi a tanti nuovi prodotti.

3.4

LA *qualità* DEL PRODOTTO

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

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**.

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 anatomico-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 2019 il laboratorio interno ha svolto analisi su oltre

5.000 CAMPIONI

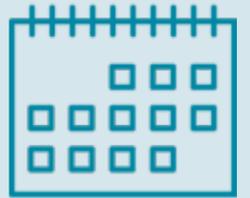
CON ALMENO 10 DETERMINAZIONI PER OGNUNO.



Nel 2019 sono stati svolti

25 GIORNI

DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI FILENI DA PARTE DEI CLIENTI.



Audit

A tutela della **qualità dei prodotti**, la 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 da 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 delle 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.



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	 CSQA	Standard DTP 126	Certificazione di prodotto filiera avicola controllata	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2017	 ISO	ISO 14001: 2015	Sistema di gestione ambientale	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2013	 Halal Italia	Certificazione linea di produzione Halal	Linea macellazione rituale sezionamento e disosso polli	Fileni Alimentari S.p.A. Stab. Castelplanio e Cingoli
2011	 IFS	IFS International Food Standard	Qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2016	 unaitalia	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	UNI EN ISO 22005:2008	Certificazione di prodotto, rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2003	 CSQA	Standard DTP 030 e 049	Certificazione di prodotto	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2000	 CONTROLLO BIOLOGICO	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. M.B. mangimi (dal 2020)
1998	 ISO	UNI EN ISO 9001:2015	Sistema di gestione per la qualità	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli Fileni Alimentari S.p.A.

3.5

Benessere ANIMALE

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

In particolare, prima della nascita del pulcino, le uova trascorrono un periodo di **21 giorni in incubatoio**, luogo che garantisce le condizioni ideali per lo sviluppo dell'embrione. Successivamente, gli animali vengono trasferiti presso i centri di allevamento; qui, come stabilito dalla norma di legge, **tutti gli animali vengono allevati** a terra ed hanno a disposizione spazi predefiniti a seconda della tipologia di allevamento.

Il Gruppo tutela inoltre **il naturale bioritmo** degli animali e **il rispetto delle fasi di sonno e veglia** attraverso l'utilizzo ottimale di luce solare e artificiale all'interno degli allevamenti. Tutti gli impianti sono inoltre dotati di **moderni sistemi di areazione**, per mantenere la corretta temperatura, ventilazione e ossigenazione all'interno delle strutture.

Gli animali vengono nutriti esclusivamente con i 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.

L'impegno di Fileni si concretizza anche nel **percorso formativo destinato al proprio**

personale dedicato agli allevamenti e nel fornire il supporto di tecnici specializzati che visitano almeno una volta alla settimana tutti i centri di allevamento, assicurando quindi una completa assistenza agli allevatori. Tutti i parametri di benessere animale vengono monitorati in continuo, al fine di efficientare le tempistiche di intervento qualora ve ne fosse la necessità. **La visita di veterinari dedicati è garantita** ogni qual volta l'allevatore la richieda.

L'uso di antibiotici è 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 rappresenta un elemento di valore per cercare di limitare l'accrescere del fenomeno dell'antibiotico resistenza, ovvero lo sviluppo di ceppi batterici resistenti all'attività dei farmaci⁵.

In continuità con il trend degli ultimi anni, nel 2019, Fileni ha ulteriormente ridotto l'uso dell'antibiotico all'interno della propria filiera e, nonostante si fosse già registrato un consumo basso nel 2018, la riduzione è stata del 40% rispetto allo scorso anno. **I dati Unitalia⁶ in materia di uso antibiotico sono stati, nel 2019, molto positivi**: la riduzione rispetto al 2018 è stata di circa il 30%, dato ottimo ma comunque inferiore rispetto alla performance del Gruppo.



Nel 2019 è proseguito l'impegno NELLA POLITICA ANTIBIOTIC-FREE DELLA FILIERA FILENI: **IL 100%** DELLA PRODUZIONE DI RUSTICANELLO E **OLTRE IL 97%** SIA DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA SIA DI QUELLA CONVENZIONALE è avvenuta senza l'uso di antibiotici.

⁵ L'impiego di medicinali antibiotici è considerato essere la principale causa alla base dello sviluppo delle resistenze nonostante le dinamiche implicate in tale fenomeno siano ancora oggetto di numerose controversie tra i vari studiosi (Hoelzer et al., 2017). Ad ogni modo, una stretta correlazione tra l'uso di antibiotici e lo sviluppo di resistenze nelle produzioni animali è stato dimostrato in numerosi studi osservazionali (Cuong et al., 2018).

⁶ Associazione di categoria che tutela e promuove le filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova. Rappresenta oltre il 90% dell'intera filiera avicunicola nazionale.



4

LA RESPONSABILITÀ

Economica

4

LA RESPONSABILITÀ *Economica*

Per l'esercizio 2019 il Gruppo ha proseguito nel suo trend di espansione continua.

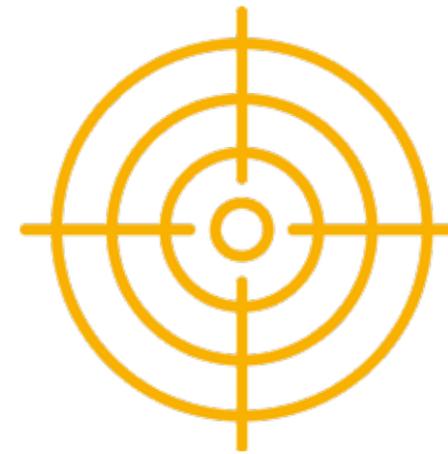
Rispetto all'anno precedente infatti, tutti i principali indicatori economici e finanziari hanno registrato importanti miglioramenti: il valore della produzione del Gruppo Fileni si è attestato a **oltre 431 milioni di Euro**, (+6% rispetto al 2018), l'EBITDA è aumentato a 31 milioni (+17% rispetto al 2018) e **l'utile netto è arrivato a 11 milioni**.

Il Gruppo ha siglato due operazioni finanziarie per un totale di **60 milioni di euro** mirate a sostenere gli investimenti destinati allo

sviluppo di nuovi prodotti e al **miglioramento dell'efficienza dei processi di allevamento**, in particolare nel comparto biologico.

In primo luogo, al fine di diversificare le proprie fonti di finanziamento aprendosi all'estero e a investitori non istituzionali, **Fileni ha emesso e quotato nel 2019 il primo eurobond**, pari a 20 milioni di obbligazione a sette anni quotata alla borsa di Vienna e sottoscritto da Cassa Depositi e Prestiti come anchor investor per 11 milioni. Parallelamente, ha sottoscritto un finanziamento in club deal da altri 40 milioni in cinque anni con Unicredit e Mps Capital Services.

L'OBIETTIVO È
QUINDI QUELLO DI
RIUSCIRE A FINANZIARE
UN PROGETTO AMBIZIOSO DI
VERTICALIZZAZIONE ZOOTECNICA
CHE PREVEDE IL PIENO CONTROLLO
E PROPRIETÀ DI TUTTA LA FILIERA,
DAI MANGIMI AGLI ALLEVAMENTI
ALLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI E
SULLA DIVERSIFICAZIONE NEL BIOLOGICO
PER TUTTE LE PROTEINE ANIMALI.



Il Gruppo ha inoltre definito le nuove linee guida strategiche del proprio piano industriale 2019-2026, in continuità con quanto pianificato negli ultimi anni.

Il principale motore commerciale prevede, per i prossimi otto anni, attraverso **un investimento di circa 90 milioni di euro**, di aumentare i ricavi nei prodotti a valore aggiunto, in particolare:

- **nel segmento BIO**
(pollame ed estensione alla carne rossa);
- **nei prodotti elaborati**
(specialmente quelli di marca);
- **nell'aumentare la consapevolezza del marchio Club dei Galli**
(prodotti speciali);
- **nel comparto gastronomico.**





Il valore economico generato nel 2019 è stato di **452 milioni di Euro, in crescita del 7,2% rispetto al 2018**. 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 13,1% del valore economico generato. Il valore trasferito ai sociidari è stato del 5,0%.

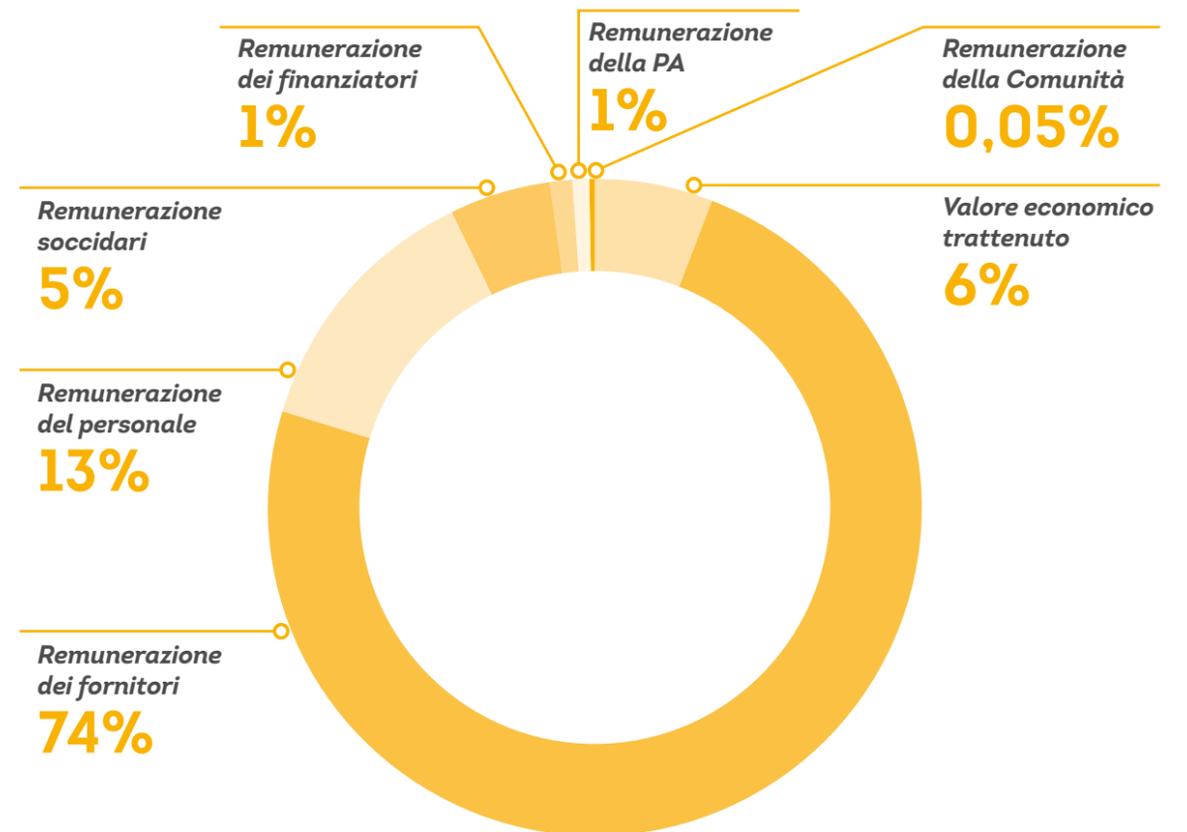
La parte di valore economico generato e trattenuto dall'azienda è stata del 5,6% e comprende tutti gli utili destinati a riserve e gli ammortamenti. **Si precisa che nel corso degli anni non sono mai stati distribuiti dividendi per volontà dei soci, i quali hanno preferito patrimonializzare l'azienda.**

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.

	2019	2018
Valore economico generato dal Gruppo (€)	451.561.396	421.280.211
Valore economico distribuito dal Gruppo	426.274.845	400.092.561
di cui Remunerazione dei fornitori	335.466.877	313.259.999
di cui Remunerazione del personale	59.329.028	56.459.118
di cui Remunerazione sociidari	22.580.851	21.300.000
di cui Remunerazione dei finanziatori	4.323.318	4.105.108
di cui Remunerazione della Pubblica Amministrazione	4.358.655	4.778.974
di cui Remunerazione della Comunità	216.118	189.362
Valore economico trattenuto dal Gruppo	25.286.551	21.187.651





5

LA RESPONSABILITÀ *Ambientale*

- 5.1 Il nostro impegno verso l'ambiente
- 5.2 Consumi energetici e emissioni
- 5.3 Consumi idrici
- 5.4 Rifiuti

5.1

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**⁷, 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.

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.

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**.

 **Sistema di Gestione ambientale
CERTIFICATO
ISO 14001**
per gli stabilimenti di Cingoli
e Castelplanio

⁷ *Politica ambientale è stata redatta da Carnj Società Cooperativa Agricola nell'ambito del proprio Sistema di Gestione Ambientale certificato secondo la norma ISO 14001.*

Studio LCA sul pollo biologico

Fileni sta conducendo uno studio di **Life Cycle Assessment (LCA)** per **analizzare gli impatti ambientali legati alla produzione di carne di pollo biologica** lungo le varie fasi del ciclo di vita del prodotto. L'analisi del ciclo di vita (LCA) è infatti una metodologia di valutazione dei carichi energetici e ambientali associati ad un prodotto o ad un processo, lungo l'intero ciclo di vita. Il prodotto oggetto dello studio è un kg di pollo biologico e le fasi del ciclo di vita prese in considerazione vanno **dalla coltivazione dei cereali per i mangimi fino alla macellazione**.

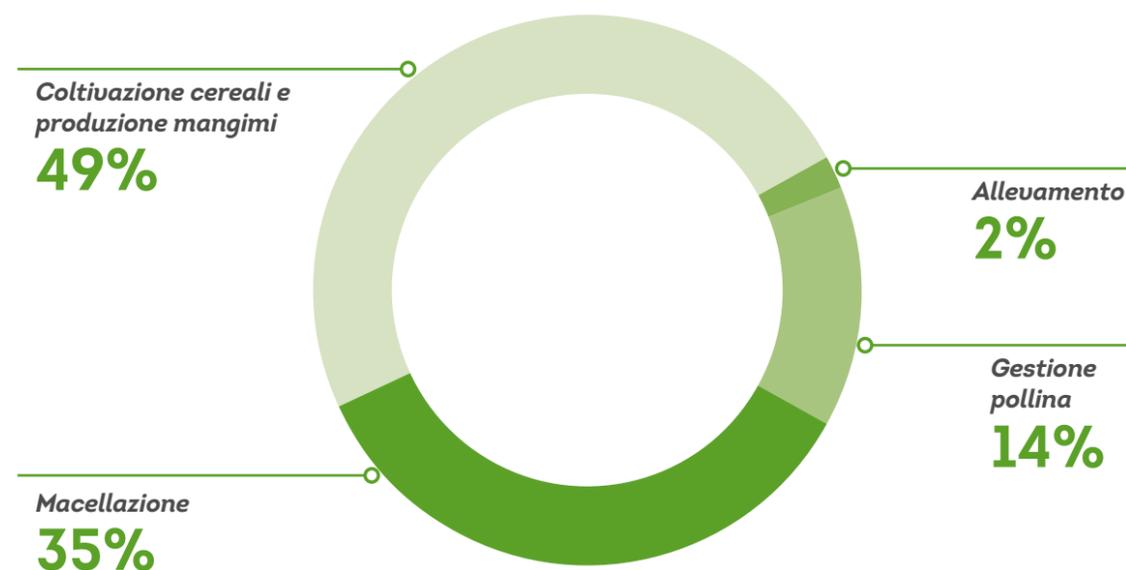
I risultati dello studio LCA permetteranno di valutare dettagliatamente l'impatto di ogni singola attività e **valutarne il miglioramento** qualora vengano intraprese azioni di efficientamento come ad esempio:

- **Utilizzo della pollina** in ambito

- agronomico o sottoposta a digestione anaerobica
- Impatto della **produzione di soia** in Italia rispetto all'estero
- **Consumo di energia rinnovabile** negli stabilimenti produttivi
- Utilizzo di due **digestori anaerobici** annessi ai depuratori per il trattamento dei fanghi.
- Applicazione dell'**agricoltura biologica conservativa** rispetto alla coltivazione convenzionale.

In termini di GWP (Global warming potential), lo studio mostra dei **risultati preliminari incoraggianti** rispetto al pollo convenzionale. Mentre per la produzione di un kg di pollo convenzionale (senza gli accorgimenti adottati da Fileni negli ultimi anni) vengono mediamente emessi in atmosfera quasi 6kg di CO₂e, per un kg di pollo biologico ne vengono emessi 3,3 kg.

CONTRIBUTI AL GWP DEL POLLO BIOLOGICO DELLE VARIE FASI DEL CICLO DI VITA



5.2

CONSUMI ENERGETICI E emissioni



481.417 GJ DI ENERGIA CONSUMATA NEL 2019

Nel 2019 i consumi energetici totali del Gruppo Fileni si sono attestati a **481.417 GJ**⁸. Il dato 2019 comprende anche i consumi energetici degli allevamenti di proprietà, non compresi invece nel dato relativo all'anno 2018. A parità di perimetro i consumi 2019 sono aumentati del 3,2% rispetto all'anno precedente, segnando un incremento meno che proporzionale rispetto all'aumento della produzione.

La principale fonte energetica utilizzata è il gas metano (324.148 GJ nel 2019) che alimenta tre cogeneratori ad alto rendimento presenti nei due stabilimenti

produttivi di Cingoli e Castelplanio e nel mangimificio di MB. Tutti e tre i cogeneratori sono dotati di un **sistema di recupero termico** che permette di produrre acqua calda per l'utilizzo interno dei due stabilimenti.

Nel 2019, ad una robusta crescita della produzione (+6,6% in termini di kg lavorati), **non è corrisposto un ugual aumento dei consumi energetici**: pertanto, l'indice di intensità energetica sulla produzione è diminuito a pari perimetro del 3,2% rispetto al 2018.⁹

⁸ Il dato include i consumi energetici degli impianti produttivi di Cingoli e Castelplanio, dei due mangimifici del Gruppo e degli allevamenti di proprietà.

⁹ 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 2018: non sono quindi inclusi i dati relativi agli allevamenti di proprietà.



100% DI ACQUISTO DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI PER TUTTI GLI STABILIMENTI DEL GRUPPO

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, dei due mangimifici e di tutti gli allevamenti di proprietà provengono al **100% da fonti rinnovabili**, come attestato dalle garanzie di origine.

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.

Da giugno 2020, nello stabilimento di Castelplanio, è entrato in funzione **l'impianto di digestione anaerobica** per la produzione di biogas, alimentato dai fanghi in uscita dall'impianto di depurazione presente 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. Un medesimo impianto è in corso di realizzazione anche nello stabilimento di Cingoli.



23.292 T CO₂ EMESSE NEL 2019 16.792 T CO₂ EVITATE GRAZIE ALL'ACQUISTO DI ENERGIA RINNOVABILE

Le **emissioni di CO₂** in atmosfera, riconducibili ai consumi energetici dei due stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio, dei due mangimifici e degli allevamenti di proprietà del Gruppo, sono state di **23.292 tonnellate di CO₂**¹⁰ (Scope 1 + Scope 2 Market-based)¹¹ in calo dell'8% rispetto al 2018 a parità di perimetro. La differenza è spiegabile da un minor

rabbocco di gas refrigeranti nel sistema di refrigerazione. Grazie all'acquisto di energia elettrica con garanzie di origine, per tutti gli stabilimenti produttivi e gli allevamenti, si è **evitata** l'emissione in atmosfera di **16.792 tonnellate di CO₂**.

Rispetto al 2018, l'indice di intensità emissiva, a parità di perimetro, è calato del 14%.¹²

¹⁰ Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO₂ e altri gas serra nel settore elettrico".

¹¹ 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 e Ministero dell'ambiente - tabella parametri standard nazionali 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 CO₂, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂. Per maggiori dettagli riguardo le metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2 si rimanda al capitolo 6.

¹² 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 2018: non sono quindi inclusi i dati relativi agli allevamenti del Gruppo.

5.3

CONSUMI *idrici*

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

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

Nel 2019, il totale dei consumi idrici è stato di **1.311 ML**¹³, in aumento del 13% rispetto al 2018. Nel 2019 l'indice di intensità dei consumi idrici sulla produzione è aumentato del 6,2% rispetto al 2018, a parità di perimetro.¹⁴

Per il 35% 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.



**1.311 ML
PRELIEVI IDRICI
NEL 2019**

¹³ Il dato dei consumi idrici degli allevamenti, pari a 136ML è stato stimato a partire dal dato di consumo di mangime degli animali.

¹⁴ L'indice è calcolato come totale dei consumi idrici rapportati ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi.

5.4

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 2019 il totale di rifiuti prodotti dai due stabilimenti produttivi e dai due mangimifici è stato di **7.971 tonnellate**¹⁵, in leggero aumento rispetto al 2018. La quasi totalità dei rifiuti è **non pericolosa** (il 99,8%) e viene **destinata a riciclo** (97,2%).

Rispetto al 2018, l'indice di intensità di produzione dei rifiuti, è rimasto costante (pari a 0,05 per entrambi gli anni)¹⁶.

¹⁵ I dati non includono gli allevamenti che producono una quantità di rifiuti trascurabile.

¹⁶ L'indice è calcolato come totale dei rifiuti prodotti rapportati ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi.

La maggior parte dei rifiuti 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 domestici, farine proteiche o concimi**.





6

LE NOSTRE *persone*

- 6.1 Le risorse umane del Gruppo
- 6.2 Il nostro impegno per il benessere e la salute e sicurezza dei dipendenti

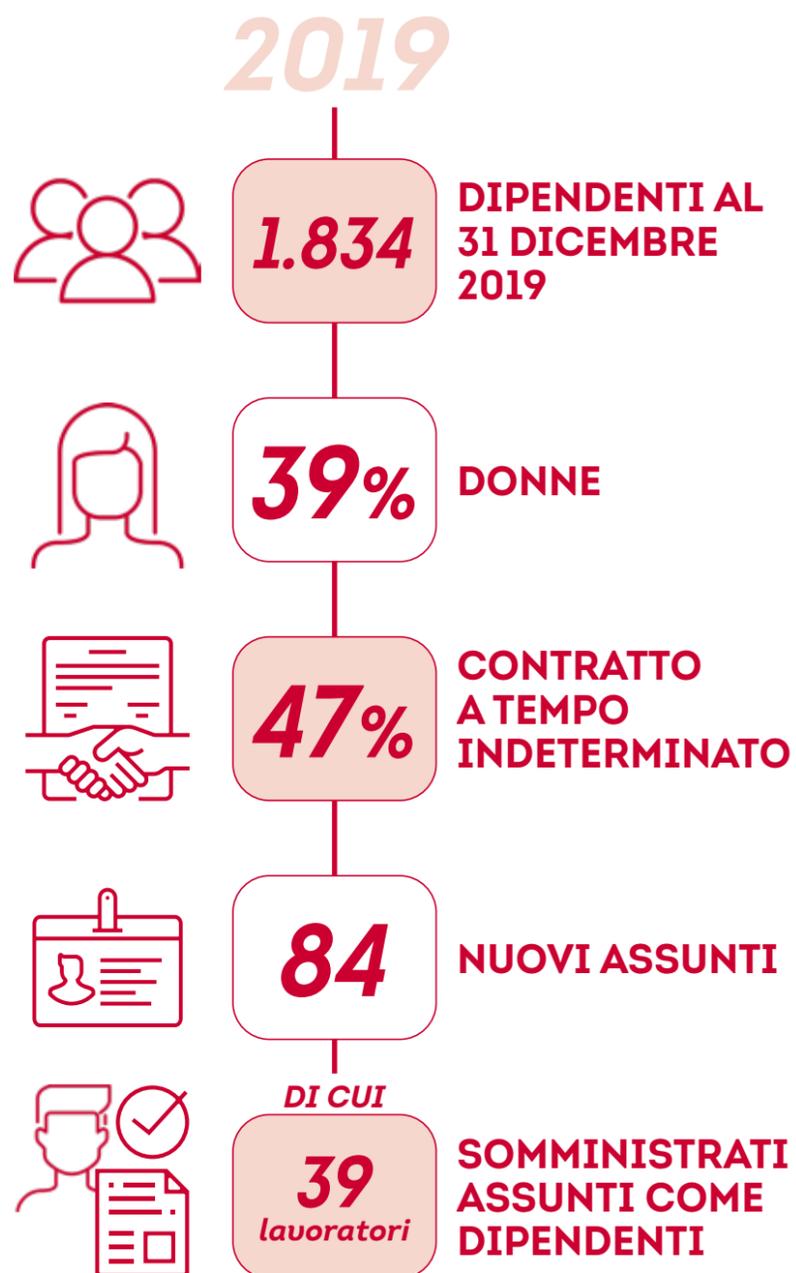
6.1

LE RISORSE *umane* DEL GRUPPO

Le persone della filiera Fileni rappresentano un capitale prezioso ed imprescindibile, il motore del successo del Gruppo.

È infatti solo grazie al loro **impegno, dedizione, etica e professionalità** che Fileni riesce a far fronte alla crescente domanda di prodotti di alta qualità, buoni e naturali, da parte dei clienti e consumatori.

L'obiettivo quotidiano del Gruppo, pertanto, non è solamente quello di **garantire una realtà produttiva di eccellenza**, ma anche essere **un luogo di lavoro** che le persone possano in qualche modo considerare **una seconda casa**.



Lavoratori per categoria professionale e genere al 31/12/19

TOTALE

61%

39%

> 1.834

OPERAI

61%

39%

> 1.612

IMPIEGATI

57%

43%

> 178

QUADRI

97%

3% > 31

DIRIGENTI

92%

8% > 13



Uomini



Donne

La fotografia della Filiera al 31 dicembre 2019, vede un totale di **1.834 dipendenti**¹⁷ (in linea con quelli del 2018), di cui quasi il 40% è costituito da donne. L'azienda si avvale inoltre di lavoratori somministrati, per un totale di 79 persone al 31 dicembre 2019.

¹⁷ Sul totale di 1.834, 196 sono dipendenti delle società del Gruppo Fileni e 1.638 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 1.265 e 367.

Le risorse umane del Gruppo

Al fine di garantire una **maggiore trasparenza** nella relazione con i propri dipendenti, e per rendere fruibili ed accessibili a tutti, le politiche aziendali in ambito di risorse umane adottate, il Gruppo riunisce in un unico documento, il **Policy Book**, tutte le informazioni, le pratiche e le istruzioni **utili per i dipendenti**.

All'interno del Policy Book sono sanciti gli impegni del Gruppo anche in ambito di **diritti umani e diritti dei dipendenti**; in particolare, Fileni **ripudia qualsiasi forma di lavoro minorile e lavoro forzato** e si impegna ad operare nel

pieno rispetto della legge in tali ambiti. Non viene inoltre tollerata, in quanto 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.

Il Policy Book detta, 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**.

TALI POLITICHE MIRANO A DISCIPLINARE I RAPPORTI TRA L'AZIENDA E IL DIPENDENTE E SI BASANO SUL PRINCIPIO DI PARITÀ, EQUITÀ E NON DISCRIMINAZIONE NEL TRATTAMENTO DELLE PROPRIE PERSONE.

Un ulteriore aspetto è disciplinato all'interno del documento, fondamento della realtà lavorativa: **le assunzioni**. I nuovi talenti rappresentano un valore aggiunto per il Gruppo e pertanto,

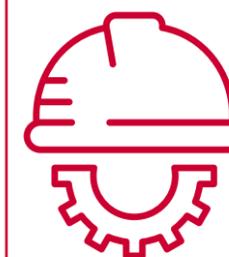
il momento dell'**inserimento professionale** viene gestito attentamente per facilitare il più possibile il neoassunto a rivestire il proprio ruolo in tutte le funzioni.

Welcome Pack

Ai nuovi entrati viene fornito un **Welcome Pack** che intende trasmettere e raccontare la realtà Fileni e coinvolgere quindi chi è appena arrivato 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 2019 è stato del 5%, in leggero calo rispetto l'anno precedente, la maggior parte dei nuovi entrati si colloca nella fascia di età "30-50 anni" (45 dipendenti).

Formazione e sviluppo professionale

La valorizzazione dei talenti attraverso una costante formazione e un percorso di sviluppo professionale, riveste un'importanza strategica per il Gruppo, in quanto accresce le competenze delle persone e contribuisce a garantire la competitività dell'intera Filiera, sostenendone la continua crescita.

Il **Piano Formativo del Gruppo** prevede sia un'attività formativa obbligatoria, sia non obbligatoria, erogata lungo tutta la filiera Fileni. Nel 2019 sono state erogate **oltre 7.600 ore di formazione**, di cui il 59% dedicata agli operai.

In particolare, in ambito di formazione non obbligatoria, ciascuna direzione si occupa di inoltrare specifiche richieste formative per i propri dipendenti. Questo permette di avere **percorsi di qualificazione, riqualificazione e aggiornamento professionale targettizzati e differenziati per ciascuna categoria professionale**. Circa il 90% della formazione erogata non obbligatoria è finanziata e pertanto certificata.

In ambito formazione obbligatoria, il percorso si sviluppa su **tre pillar complementari**: formazione obbligatoria legata alla sicurezza, HACCP e formazione di mestiere, formazione manageriale.

Le modalità di erogazione sono differenziate: nel 2019, l'erogazione è avvenuta principalmente attraverso **classi organizzate in aula con docenti specializzati**. L'obiettivo del Gruppo



quello di implementare più formazione in **modalità e-learning** per alcune categorie professionali. Nel 2020, infatti, sono stati messi a disposizione dei dipendenti alcuni tablet che sono normalmente utilizzati per fare un assessment pre e post corso formativo al fine di **monitorare l'indice di apprendimento**.

È proseguito, inoltre, sulla scia del 2018, 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.

La complessiva proposta formativa nasce da un'**attenta analisi interna** e prevede non solo di garantire il rispetto delle normative e 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!**



6.2

IL NOSTRO IMPEGNO PER IL BENESSERE E LA SALUTE E **sicurezza** DEI DIPENDENTI

Il Gruppo si impegna ad offrire alle proprie persone un ambiente lavorativo sicuro e salubre, ma anche confortevole e stimolante: il benessere dei dipendenti è infatti un elemento chiave per il successo aziendale.

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 corso del 2019, il Gruppo ha partecipato a diversi bandi per estendere ulteriormente alcune iniziative in tale ambito, in particolare a **carattere sanitario**, che prevede alcuni **pacchetti dentistici** a carattere preventivo per i dipendenti e un **sistema di lavanderia interno** per venire incontro alle esigenze di **work-life balance**.

Si riportano di seguito alcune iniziative rilevanti implementate dal Gruppo in ambito welfare:



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 Bioasis



Mobilità

- Servizio autobus privato per i dipendenti in caso di necessità. Il servizio di trasporto aziendale, 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 1800 dipendenti**, **più di 600 sono di origine straniera appartenenti a 40 nazionalità diverse** delle quali le più rappresentate sono Romania, Bangladesh, India, Nigeria, Cina e Tunisia.

I principi di diversità ed inclusione sono da sempre valori fondamentali che caratterizzano la **realtà multiculturale del Gruppo**, che si impegna a creare un ambiente di lavoro inclusivo e **libero da qualsiasi tipo di discriminazione**. Ad oggi, nella realtà Fileni l'integrazione e il rispetto di tutte le nazionalità sono la normalità.

La composizione multietnica della forza lavoro del Gruppo rappresenta una fonte di ricchezza indiscutibile. Per tale motivo, Fileni, ha aderito alla **Rete del lavoro agricolo di qualità** promosso dall'INPS, **contro il caporalato**, che rappresenta una forma di sfruttamento in netto contrasto con i valori e i principi che guidano l'operato del Gruppo. Fileni, pertanto, preferisce ricorrere ad **assunzioni dirette** anziché appoggiarsi ad enti agricoli in appalto per i lavoratori stagionali, in una logica di **controllo sulla filiera al 100%**.

Salute e Sicurezza

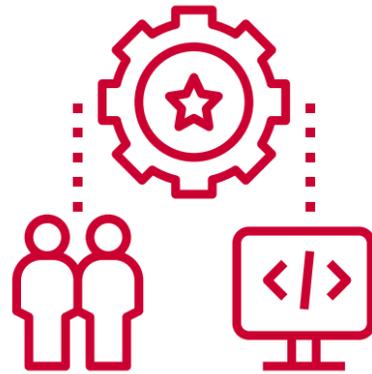


Accrescere la **cultura aziendale** in ambito salute e sicurezza e migliorare la **consapevolezza dei dipendenti** è un impegno che Fileni porta avanti da sempre con determinazione e continuità mirando alla creazione di luoghi di lavoro con i migliori standard in materia.

Fileni ha implementato un **sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro**, secondo le linee guida UNI-INAIL e D. Lgs 81/08. Il sistema, infatti prevede l'individuazione dei processi aziendali, l'assegnazione dei compiti e l'implementazione di un organigramma funzionale e nominativo e infine, l'implementazione di Procedure e Istruzioni Operative per il rispetto della normativa cogente e il monitoraggio e miglioramento degli obiettivi e traguardi, 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.

FOCUS DEL 2019
SONO STATE
LE VALUTAZIONI
DEL RISCHIO CHIMICO
E LA FORMAZIONE SPECIFICA
SU ATTREZZATURE DI LAVORO
E IMPIANTI TECNOLOGICI.



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.

I lavoratori possono segnalare pericoli e situazioni pericolose connesse al lavoro tramite **e-mail, sms e WhatsApp**, nonché tramite l'utilizzo di un file archiviato sul Drive della piattaforma Google Suite per la registrazione di eventi potenzialmente pericolosi. A disposizione delle aree di produzione è stato inoltre distribuito un file per la descrizione dell'infortunio e analisi delle cause dello stesso. L'area HSE e l'RSPP garantiscono che i lavoratori possano esprimere le loro perplessità e sono **esortati ad una comunicazione sempre maggiore**.

Il Gruppo ha implementato quindi una serie di action volte all'identificazione e all'eliminazione dei pericoli e alla minimizzazione dei rischi, utilizzando **il software "Safety"**, in cui vengono monitorati i dati relativi a:

- **sorveglianza Sanitaria**, quali l'organizzazione di visite mediche periodiche, assenza superiore a sessanta giorni, certificati di idoneità, prescrizioni/limitazioni del lavoratore;
 - **DPI assegnati**: il software è gestito giornalmente e permette in tempo reale di rispondere alle esigenze di tutti i lavoratori;
 - È istituito il **registro degli infortuni**, il **registro delle malattie professionali** (tutta la documentazione viene elaborata e salvata su server);
 - È istituito **il file dei mancati infortuni** che viene condiviso con la produzione e rielaborato da RSPP;
 - Settimanalmente viene **analizzato l'andamento degli infortuni**, ore lavorate, ore per assenza da malattia e confrontato con quello dell'anno precedente, al fine di implementare azioni di miglioramento. Tali elaborazioni sono sempre salvate su server con presentazioni in power point;
 - La formazione continua e aggiuntiva dal punto di vista Primo Soccorso permette alla **squadra di Emergenza** di essere sempre pronta a soccorrere un collega in difficoltà e/o contattare i soccorsi come da procedura;
 - **Le visite di idoneità sanitaria** vengono svolte in azienda e questo garantisce una presenza settimanale costante da parte del MC.
- 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**. In particolare sono previsti:
- **Corso accordo stato-regioni rischio alto** 16 ore (formazione generale e formazione specifica);
 - **formazione attrezzature di lavoro**;
 - **addestramento attrezzature di lavoro**;
 - **formazione specifica per impianti a rischio** (cabine media tensione, Ammoniaca, utilizzo gas tossici, lavori in quota, PLE, carrello elevatore, saldatura, centrali termiche, biogas, ecc....);
 - **formazione aggiuntiva** utilizzo manichette ed estintori, addestramento aggiuntivo utilizzo autorespiratore, formazione aggiuntiva preposti.

Salute e Sicurezza



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.

All'interno della Policy aziendale, è dettagliato il rapporto tra Rappresentanze sindacali, RSA e RLS che interagiscono in modo trasversale con tutte le figure aziendali. Sono inoltre programmati **4 incontri annuali** tra RSPP e RLS e una riunione annuale alla presenza del MC, DL, Dirigenti, RLS, RSPP.

**54 INFORTUNI
SUL LAVORO**

NEL 2019
(in riduzione dell'11%
rispetto al 2018)

Nel 2019 si sono verificati 54 infortuni sul lavoro (61 nel 2018). Il tasso di infortuni è pari a 18,75 in calo del 12,8% rispetto all'anno precedente.

Le tipologie di infortunio verificatesi più frequentemente sono state: **contusione, trauma muscolare, frattura e ferite.**



Si segnala, inoltre, che nel 2019 si è verificato un incidente presso lo stabilimento di Cingoli che ha coinvolto un dipendente con conseguente prognosi di inabilità al lavoro di 170 giorni. Il dipendente successivamente ospedalizzato è poi deceduto in ospedale. L'incidente è frutto di una tragica circostanza legata ad operazioni svolte da terzi nelle sedi del Gruppo. Al momento non è stata identificata alcuna responsabilità di Fileni; tuttavia questo tragico incidente darà sicuramente luogo a un maggiore impegno

nella sensibilizzazione dei lavoratori e nell'informativa su tutti gli adempimenti da rispettare in merito alla salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

In conseguenza di un infortunio o Malattia Professionale l'RSPP e il responsabile delle Risorse Umane provvedono ad analizzare le cause con l'aiuto di Responsabili di Area, Preposti e lavoratori stessi, interfacciarsi con lavoratore ed enti quali INPS o INAIL e provvedere a redigere opportuna denuncia.



7

IL LEGAME CON IL *Territorio*

- 7.1 Agricoltura biologica e Progetto Arca
- 7.2 La Fondazione Marco Fileni
- 7.3 Le collaborazioni con Università e centri di ricerca

7.1

AGRICOLTURA BIOLOGICA E *Progetto Arca*

Come già descritto, la produzione biologica non può essere improvvisata: occorre avere una visione, un progetto di sviluppo, una profonda conoscenza del prodotto e del territorio, del saper fare antico delle mani contadine che lo hanno lavorato.

In questo contesto, Fileni ha **consolidato attraverso l'esperienza, un solido know-how**, implementando una **filiere di eccellenza** e un **sistema che controlla tutto il ciclo produttivo**, dai campi alle tavole dei consumatori. L'obiettivo però è quello di fare sempre meglio e sempre di più: non solo garantendo la trasformazione delle materie prime che occorrono per la creazione dei mangimi, ma anche essendo i principali coltivatori e produttori degli stessi. 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.

Il **Progetto ARCA** trae origine da un'idea pionieristica lanciata alla fine degli anni '80 da Bruno Garbini, a cui poi nel 2016 si sono aggiunti Giovanni Fileni e Enrico Loccioni. Il progetto poggiava su concetti e obiettivi forse troppo futuribili e rivoluzionari per quei tempi. Solo dopo trent'anni dalla sua ideazione, infatti, il mutato contesto economico, sociale, culturale e ambientale, ha 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.

ARCA
Agricoltura per la
Rigenerazione Controllata
dell'Ambiente



La missione

“Terra buona e cibo sano”

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



Dove

Un progetto legato al territorio

La sede dell'ARCA è presso l'abbazia romanica di Sant'Urbano all'Esinante nel comune di Apero (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.



7.2

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, che dal 2018 ha ottenuto la qualifica di Onlus, 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 **beneficienza/solidarietà** nei confronti di persone svantaggiate o di associazioni ed enti che si occupano di tali categorie sociali.

Una particolare attenzione è rivolta al mondo dello studio: da tre anni a questa parte la Fondazione ha erogato un totale di **80 borse di studio** e, annualmente, nell'ambito del progetto **"Crediamo nei giovani"**, continua ad assegnare 30 borse per premiare gli studenti meritevoli delle scuole medie superiori e studenti iscritti ai corsi universitari. L'obiettivo è di **incoraggiare e sostenere economicamente decine di ragazzi nel proseguire gli studi** per un futuro più ricco di opportunità.

Nel 2019, è stata realizzata l'iniziativa **"Il mondo che vorrei"**, in cui è stato chiesto alle ragazze e ai ragazzi della Fondazione Marco Fileni di immaginare e raccontare su un post-it le proprie aspettative e i propri sogni per il futuro. Gli spunti emersi hanno contribuito a fare da filo conduttore di un taccuino dedicato alla sostenibilità del Gruppo, a dimostrazione dell'impegno che il Gruppo impiega per **tutelare l'ambiente e i sogni delle nuove generazioni.**

7.3

LE COLLABORAZIONI CON UNIVERSITÀ E *centri di ricerca*



Guidata dal desiderio di innovazione e miglioramento continuo, Fileni crede nelle potenzialità del territorio e nelle sinergie tra mondo accademico e mondo delle imprese. Per tale motivo, 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 degli Studi 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.



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.



8

Covid-19

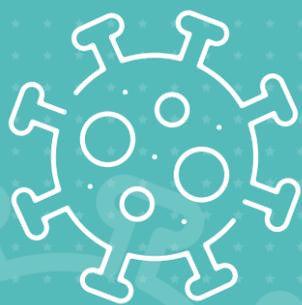
LA RISPOSTA DI FILENI ALL'EMERGENZA

- 8.1 La responsabilità verso i dipendenti
- 8.2 La responsabilità verso il territorio e la comunità

8

Covid-19

LA RISPOSTA DI FILENI ALL'EMERGENZA



*Fileni durante l'emergenza da Covid-19, **non si è mai fermata**: si è impegnata quotidianamente per non interrompere la catena dei rifornimenti alimentari e per permettere alle persone di avere meno disagi possibili durante la fase di isolamento domiciliare.*

*Questo, è stato possibile esclusivamente **grazie all'impegno, alla dedizione, al coraggio delle persone di Fileni e di tutta la filiera** che hanno dimostrato uno straordinario senso di responsabilità nei confronti della comunità e del Paese in generale.*

IL GRUPPO SI RITIENE PROFONDAMENTE ORGOGLIOSO DEL PROPRIO OPERATO E RINGRAZIA SENTITAMENTE TUTTI COLORO CHE HANNO CONTRIBUITO DIRETTAMENTE E INDIRETTAMENTE, NONOSTANTE TUTTE LE DIFFICOLTÀ, AI RISULTATI RAGGIUNTI IN QUESTO PROBLEMATIO MOMENTO PER IL PAESE.



8.1

LA RESPONSABILITÀ VERSO I *dipendenti*



La priorità durante le difficili settimane della pandemia, è stata di cercare di garantire in primis, i **migliori standard di salute e sicurezza ai lavoratori**, adeguandosi alle prescrizioni governative e in seguito di assicurare una **continuità delle attività lavorative** per tutto il personale.



In ambito salute e sicurezza è stato necessario implementare ex novo un set di procedure idonee per la protezione della salute dei lavoratori relativamente al rischio da COVID-19. Pertanto, in pochissimo tempo sono stati realizzati internamente: un nuovo Protocollo di gestione; una nuova Procedura ingresso e gestione fornitori; una nuova Procedura ingresso e gestione Lavoratori; nuove Procedure aggiuntive di sanificazione disinfezione e pulizia dei luoghi di lavoro; nuova gestione per la sorveglianza sanitaria e "particolari fragilità" in azienda.



Fileni ha compiuto **grandi sforzi per la modifica dei luoghi di lavoro** al fine di garantire l'adeguato distanziamento sociale e la rimodulazione dei turni e delle pause lavorative: sono stati riprogettati in brevissimo tempo le linee produttive, la mensa, gli spogliatoi, garantendo costanti sanificazioni e sanificazioni integrative di tutti gli spazi lavorativi.

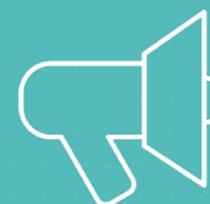


È stato poi consentito ai dipendenti di poter lavorare in **smart-working**, una modalità di lavoro che in azienda non era ancora mai stata sperimentata, ma che ha riscontrato un grande successo, permettendo di proseguire le attività da remoto a una media del 50% degli impiegati.



Queste due misure hanno permesso di poter proseguire tutte le attività, garantendo il distanziamento dei dipendenti, assicurandone la massima tutela e **continuando a produrre un bene di primaria necessità**.

Fileni è, infatti, convinta che la tutela dei propri collaboratori sia la principale priorità perché sono proprio loro il reale valore aggiunto di una realtà che si fa portavoce di una vera e propria comunità composta dagli operai delle linee, dagli allevatori degli animali e dagli agricoltori che coltivano i cereali usati per il mangime.



In secondo luogo, Fileni ha attivato una intensa **campagna di comunicazione interna**, lanciata via mail e tramite volantini e cartelloni illustrativi, al fine di tenere **costantemente informati i dipendenti** in merito a tutte le nuove norme da seguire sul luogo di lavoro, ma anche volta a **rinforzare il senso di appartenenza** al Gruppo, facendo percepire una forte vicinanza ai lavoratori, con l'obiettivo di supportarli e in modo da trasmettere loro un certo senso di sicurezza in un momento di difficoltà e forte incertezza.



Per ringraziare e dimostrare il profondo riconoscimento a tutto il personale per l'enorme impegno profuso, Fileni, ha investito in alcune iniziative di **welfare&benefit**, a sostegno dei propri collaboratori e delle loro famiglie: è stata adottata un'**assicurazione integrativa** rispetto a quella obbligatoria, che tuteli il lavoratore che abbia contratto il Coronavirus e che prevede indennità da ricovero e da convalescenza; è stato istituito un **bonus del +10% sulla retribuzione giornaliera** per tutta la fase di emergenza (dal 16 marzo al 30 aprile) dedicato al personale che opera in produzione ed è stata lanciata una nuova app per le spese interne che permette di ordinare i prodotti Fileni con uno **sconto sugli acquisti e un bonus iniziale** di acquisto del valore di 100€.

Fileni, durante la pandemia, non ha fatto ricorso a cassa integrazione o altri sussidi statali.

8.2

LA RESPONSABILITÀ VERSO IL TERRITORIO E LA **comunità**



Consapevole della centralità del proprio ruolo in un momento particolarmente difficile e delicato per l'intero Paese, il Gruppo ha voluto dimostrare la propria solidarietà dando un **sostegno concreto al territorio** che lo ospita e con cui si identifica, attraverso **una donazione di oltre 500.000 €**.

Parte della donazione è stata dedicata al **sostegno dei lavoratori e delle loro famiglie**, che rappresentano un patrimonio imprescindibile per Fileni, un'altra parte è stata invece devoluta in favore della **Regione Marche** affinché potesse disporre di fondi da destinare in ambito sociale e medico-sanitario e ai **Comuni di Cingoli, Jesi e Castelplanio**, per fronteggiare l'emergenza Coronavirus.

A causa dell'emergenza Coronavirus, la Fondazione Marco Fileni ha dovuto **rinviare la tradizionale consegna delle borse di studio** per l'anno 2019-2020, un momento molto rappresentativo per l'azienda e per tutto il territorio. La cerimonia si è poi svolta, in sicurezza, il 1 luglio 2020.

Inoltre, durante l'emergenza Coronavirus, la responsabilità di agire ha spinto la **Fondazione** a partecipare alla campagna organizzata dalle istituzioni jesine per **distribuire computer ai ragazzi costretti a casa**, che hanno dovuto seguire le lezioni attraverso la cosiddetta didattica a distanza.

Con il supporto del Gruppo Econocom Italia, partner tecnologico del Gruppo, la Fondazione **ha donato 20 laptop** alla Onlus Padre Oscar Centro servizi Caritas di Jesi e all'Oikos, sempre di Jesi, che si occupa di dipendenze patologiche, minori vittime di maltrattamenti e abusi. L'obiettivo è stato quello di offrire il supporto per generare un impatto positivo a supporto dei più giovani.

Conclusioni

Il 2019 ha visto proseguire il **precorso di sostenibilità** intrapreso già da diversi anni volto a **coniugare le esigenze dell'azienda con quelle delle persone, dell'ambiente e delle comunità di riferimento**. In questo secondo Bilancio di Sostenibilità abbiamo cercato di comunicare la nostra visione, il nostro approccio verso la sostenibilità, riferendoci per la prima volta anche ai **Sustainable Development Goals** promossi dalle Nazioni Unite, e i progressi compiuti nel 2019. Nell'ultimo anno, l'attenzione per l'ambiente si è concretizzata con lo sviluppo e l'introduzione di **innovative soluzioni per il packaging** dei nostri prodotti. Abbiamo proseguito gli sforzi per **ridurre gli impatti lungo tutte le fasi della filiera** e per studiare **pratiche agronomiche più sostenibili**. L'attenzione per **l'inclusione, la salute e il benessere delle nostre persone** rimangono delle priorità per Fileni. Abbiamo proseguito le proficue collaborazioni con le Università e, anche attraverso il contributo della fondazione Marco Fileni, è continuato il **sostegno all'istruzione**.

Questo bilancio, pur riferendosi ai fatti avvenuti nel 2019, non poteva evitare di menzionare quanto sta accadendo nel 2020, in riferimento alla pandemia Covid-19. Fileni ha saputo fronteggiare questa emergenza, garantendo la continuità della produzione e allo stesso tempo attuando **misure a sostegno dei propri dipendenti** per tutelare la loro salute.

Per i prossimi anni Fileni è determinata a continuare su questo percorso, aumentando il proprio **impegno verso le tematiche di sostenibilità** e prefiggendosi obiettivi sempre più sfidanti.

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]	2019 Filiera Fileni (con il contributo di Carnj Società Cooperativa Agricola)	2018 ¹⁸ Filiera Fileni (con il contributo di Carnj Società Cooperativa Agricola)
Valore economico generato	451.561	421.280
Valore economico distribuito	426.275	400.093
Remunerazione dei fornitori	335.467	313.260
Remunerazione soccidari	22.581	21.300
Remunerazione del personale	59.329	56.459
Remunerazione dei finanziatori	4.323	4.105
Remunerazione degli azionisti	-	0
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	4.359	4.779
Comunità	216	189
Valore economico trattenuto	25.287	21.830

Dati ambientali

I dati ambientali includono gli stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio della capogruppo; i mangimifici di Gav Mangimi S.r.l. e di MB Mangimi S.p.A. e gli allevamenti del Gruppo. 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	2019	2018 ¹⁹
Totale consumi di combustibili non rinnovabili	356.458	315.358
Gas naturale	324.148	300.532
Gasolio	2.362	2.149
GPL	16.902	-
Benzina	244	678
Diesel	12.803	11.999
Totale energia elettrica acquistata	125.157	105.193
Da fonti rinnovabili	125.127	105.193
Da fonti non rinnovabili	-	-
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico	4.356	4.376
Energia ceduta in rete	4.554	3.868
Totale consumi energetici	481.417	421.060
Di cui da fonti rinnovabili	129.512	109.569
Intensità energetica (MJ/kg)	3,24	3,02

¹⁸ A seguito di un affinamento del modello di calcolo, il dato è stato riesposto rispetto a quanto pubblicato nel precedente Bilancio di Sostenibilità.

¹⁹ I consumi energetici interni all'organizzazione riferiti all'anno 2018, non includono gli allevamenti di proprietà del Gruppo.

EMISSIONI DI CO₂ DI SCOPO 1 E DI SCOPO 2²⁰

tCO ₂	2019	2018
Scope 1	23.292	23.327
Scope 2 (market-based)	0	0
Scope 2 (location-based)	11.000	9.234
Totale (Scope 1+Scope 2 market based)	23.292	23.327
Intensità emissiva (KgCO₂/kg)	0,16	0,17

PRELIEVO DI ACQUA PER FONTE

ML	2019	2018 ²¹
Acque sotterranee	457	464
Acqua di parti terze	854	693
Totale prelievo d'acqua	1.311	1.157
Indice intensità consumi idrici (l/kg)	8,82	8,30

RIFIUTI PER TIPO E METODO DI SMALTIMENTO

t	2019		2018 ²²	
	Pericolosi	Non pericolosi	Pericolosi	Non pericolosi
Riutilizzo	-	1	-	4
Riciclo	9	7.735	12	7.035
Compostaggio	-	126	-	88
Recupero di energia	-	73	-	19
Incenerimento	6	6	4	-
Discarica	1	1	1	-
Deposito sul posto	-	-	-	-
Altro	-	13	-	22
Totale	16	7.955	17	7.168
Indice rifiuti su produzione (Kg/Kg polli)	0,05		0,05	

²⁰ 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 CO₂ 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.

²¹ Il dato in merito al prelievo di acqua per fonte del 2018 è stato riesposto conseguentemente ad un affinamento del sistema di monitoraggio.

²² Il dato relativo ai rifiuti del 2018 è stato riesposto conseguentemente ad un affinamento del sistema di monitoraggio.

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.

DIPENDENTI E COLLABORATORI ESTERNI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

Numero di persone	al 31 dicembre 2019			al 31 dicembre 2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	1.121	713	1.834	1.124	721	1.845
Dirigenti	12	1	13	10	1	11
Quadri	30	1	31	26	0	26
Impiegati	102	76	178	115	69	184
Operai	977	635	1.612	973	651	1.624
Collaboratori esterni	139	32	171	126	20	146
Somministrati	52	27	79	44	12	56
Stagisti		3	3	-	6	6
Agenti ²³	87	2	89	82	2	84
Totale forza lavoro	1.260	745	2.005	1.250	741	1.991

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

Numero di persone	al 31 dicembre 2019			al 31 dicembre 2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	463	401	864	460	386	846
A tempo determinato	658	312	970	664	335	999
Totale	1.121	713	1.834	1.124	721	1.845

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

Numero di persone	al 31 dicembre 2019			al 31 dicembre 2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	1.111	684	1.795	1.119	695	1.814
Part-time	10	29	39	5	26	31
Totale	1.121	713	1.834	1.124	721	1.845

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ

Numero di persone	al 31 dicembre 2019				al 31 dicembre 2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0%	0%	100%	1%	0%	9%	91%	1%
Quadri	0%	48%	52%	2%	0%	46%	54%	1%
Impiegati	6%	57%	37%	10%	5%	56%	39%	10%
Operai	10%	61%	29%	88%	10%	63%	27%	88%
Totale	10%	60%	30%	100%	9%	62%	29%	100%

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

Numero di persone	al 31 dicembre 2019			al 31 dicembre 2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	92%	8%	1%	91%	9%	1%
Quadri	97%	3%	2%	100%	0%	1%
Impiegati	57%	43%	10%	63%	38%	10%
Operai	61%	39%	88%	60%	40%	88%
Totale	61%	39%	100%	61%	39%	100%

NUOVI ASSUNTI E TURNOVER DEL PERSONALE

NUOVI ASSUNTI

Numero di persone	2019				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	27	37	6	70	27	67	23	117
Donne	4	8	2	14	10	27	8	45
Totale	31	45	8	84	37	94	31	162

CESSATI

Numero di persone	2019				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	9	26	28	63	-	100	38	138
Donne	5	14	13	32	2	28	16	46
Totale	14	40	41	95	2	128	54	184

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER GENERE

	2019		2018	
	Entrate %	Uscite %	Entrate %	Uscite %
Uomini	6%	6%	10%	12%
Donne	2%	4%	6%	6%
Totale	5%	5%	9%	10%

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER FASCE D'ETÀ

	2019		2018	
	Entrate %	Uscite %	Entrate %	Uscite %
< 30 anni	17%	8%	21%	1%
30 - 50 anni	4%	4%	8%	11%
> 50 anni	1%	7%	6%	10%
Totale	5%	5%	9%	10%

²³ A seguito di un affinamento del processo di raccolta dati è stato incluso tra i collaboratori esterni anche il dato relativo agli agenti della Filiera Fileni.

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

DIPENDENTI E COLLABORATORI ESTERNI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

Ore di formazione	2019					
	N. Ore Uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	N. ore pro-capite
Dirigenti	29	2,4	-	1	29	2,2
Quadri	271	9	11	11	282	9,1
Impiegati	1.297	12,7	1.518	20	2.815	15,8
Operai	3.349	3,4	1.161	1,8	4.510	2,8
Totale	4.946	4,4	2.690	3,8	7.636	4,2

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

SALUTE E SICUREZZA

INDICATORI SALUTE E SICUREZZA RELATIVI AI DIPENDENTI²⁴

N. infortuni	2019	2018
N. totale infortuni registrabili	54	61
N. totale infortuni gravi (esclusi i decessi) ²⁵	3	1
N. totale decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-

N. ore/giorni	2019	2018
Moltiplicatore	1.000.000	1.000.000
Ore lavorate	2.880.313	2.837.732

Indicatori salute e sicurezza ²⁶	2019	2018
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	18,8	21,5
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	1,0	0,4
Tasso di decessi dovuto a infortuni sul lavoro	0	0

²⁴ Si precisa che il dato include gli infortuni sul lavoro dei dipendenti del Gruppo e che gli infortuni nel tragitto casa-lavoro sono inclusi solamente nel caso in cui il trasporto sia stato gestito dall'organizzazione.

²⁵ 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.

²⁶ 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.

Nota metodologica

Il presente documento costituisce la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Fileni e descrive i risultati raggiunti nel 2019 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core. Inoltre, ove opportuno, si è tenuto conto anche dei "Food Processing Sector Disclosures". Entrambi sono stati pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI). 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 2019 e tiene conto anche del contributo della Carnj Società Cooperativa Agricola. Il perimetro dei dati e delle informazioni sociali e ambientali 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"). Si segnala che i dati e le informazioni ambientali relativi al 2018 non includono gli allevamenti di proprietà del Gruppo in quanto i dati non sono disponibile.

Eventuali variazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo.

Non si segnalano variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

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.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati e delle informazioni nel tempo e valutare l'andamento delle attività del Gruppo è proposto il confronto con l'anno precedente. Le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicate come tali.

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto con periodicità annuale.

Il documento è sottoposto ad assurance esterna.

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



Perimetro e impatto delle tematiche materiali

Macro area	Tematica materiale	Perimetro d'impatto	Tipologia d'impatto
Responsabilità di Governance, compliance e economica	Corporate Governance	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Etica di business e compliance	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Integrazione della sostenibilità nel business	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Performance economica	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Innovazione e sviluppo di nuove soluzioni	Gruppo Università e centri di ricerca	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Responsabilità verso la comunità	Attenzione alle comunità locali	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Agricoltura sostenibile	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Gestione responsabile della filiera e della catena di fornitura	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
Responsabilità verso le persone	Salute e sicurezza sul lavoro	Dipendenti del Gruppo ²⁷	Causato dal Gruppo
	Diritti dei lavoratori e diversità	Dipendenti del Gruppo	Causato dal Gruppo
	Benessere dei dipendenti	Dipendenti del Gruppo	Causato dal Gruppo
Responsabilità verso l'ambiente	Economia circolare e uso efficiente delle risorse	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Climate change	Gruppo e Fornitori di energia elettrica	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Packaging sostenibile	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
Responsabilità verso i consumatori	Attenzione alla nutrizione e al benessere dei consumatori	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Soddisfazione dei consumatori	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Qualità e sicurezza dei prodotti	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Etichettatura e marketing responsabile	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Benessere e salute degli animali	Gruppo e Allevatori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali

²⁷ La società approfondirà l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

Indice dei contenuti GRI

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina
GRI 101: PRINCIPI DI RENDICONTAZIONE (2016)		
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)		
Profilo dell'organizzazione		
102-1	Nome dell'organizzazione	10
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	10; 20-25;46-51
102-3	Luogo della sede principale	10
102-4	Luogo delle attività	10;24-25
102-5	Proprietà e forma giuridica	16-17
102-6	Mercati serviti	25
102-7	Dimensione dell'organizzazione	24-25;70;76;84
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	84;116
102-9	Catena di fornitura	20-25
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	119
102-11	Principio prudenziale	14-15;74
102-12	Iniziativa esterne	37-41;63
102-13	Adesione ad associazioni	18-19
Strategia		
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	6-7
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	14-15
Governance		
102-18	Struttura della governance	16-17
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	33
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	Il 100% dei dipendenti risulta coperto da accordi di contrattazione collettiva.
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	32-33
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	32;102-103
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	34-35
102-45	Società incluse nel bilancio consolidato	119
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	35; 119; 120
102-47	Elenco dei temi materiali	35; 120
102-48	Revisione delle informazioni	114;116;119
102-49	Modifiche nella rendicontazione	119
102-50	Periodo di rendicontazione	119
102-51	Data del report più recente	Novembre 2019
102-52	Periodicità della rendicontazione	119
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	119
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	119
102-55	Indice dei contenuti GRI	121;125
102-56	Attestazione esterna	126-128

TOPIC SPECIFIC STANDARD

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Omissioni
GRI 200: ECONOMIC SERIES			
Topic: Performance economica			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;68-71;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	68-71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	68-71	
GRI-201: Performance economica (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	71	
Topic: Anticorruzione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15;34-35;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	14-15;18	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	14-15;18	
GRI-205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel 2019 non si sono verificati casi di corruzione accertati.	
Topic: Comportamento anticoncorrenziale			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15;34-35;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	14-15;18	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	14-15;18	
GRI-206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel 2019 non si sono verificati casi di azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche.	
GRI 300: ENVIRONMENTAL SERIES			
Topic: Energia			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;74-77;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	74-77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	76-77	
GRI-302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	114	
302-3	Intensità energetica	114	
Topic: Acqua			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;74;78;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	74;78	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	78	
GRI-303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	78	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	78	
303-3	Prelievo idrico	115	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Omissioni
Topic: Emissioni			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;74-77;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	76-77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	75-77	
GRI-305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	115	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	115	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	115	
Topic: Scarichi idrici e rifiuti (2016)			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;74;78-81;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	78-81	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	78-81	
GRI-306: Scarichi e rifiuti (2016)			
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	115	
Topic: Compliance ambientale (2016)			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;74;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	74	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	74	
GRI-307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel 2019 non si sono verificati casi di non conformità con leggi e normative in materia ambientale.	
GRI 400: SOCIAL SERIES			
Topic: Occupazione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;84-87;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	84-87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	84-87	
GRI-401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	117	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	90-91	
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 2019 non si sono verificati casi di dispute sindacali, scioperi o serrate.	
Topic: Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;92-95;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	92-95	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	92-95	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Omissioni
GRI-403: Modalità di gestione (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	92-95	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi ed analisi degli incidenti	92-93	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	94-95	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	92-94	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	93-94	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	90-95	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	60-61	
GRI-403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-9	Infortuni sul lavoro	118	
Topic: Formazione e istruzione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;88;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88	
GRI-404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	118	
Topic: Diversità e pari opportunità			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	35-35;84-87;91;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	84-87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	84-87;91	
GRI-405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti	17;85;116	
Topic: Non discriminazione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;84-87;91;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	84-87;91	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	84-87;91	
GRI-406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel 2019 non si sono verificati episodi di discriminazione.	
Topic: Salute e sicurezza dei clienti			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;60-63;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	60-63	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	60-63	
GRI-416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel 2019 non si sono verificati episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi.	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Omissioni
Topic: Marketing ed etichettatura			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	34-35;52-55;59;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52-55;59	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52-55;59	
GRI-417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	54-55	
Topic: Compliance socioeconomica			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15;34-35;120	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	14-15	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	14-15	
GRI-419: Compliance socioeconomica (2016)			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel 2019 non si sono verificati casi di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica.	
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	62-63	

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione della Fileni Alimentare S.p.A

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*"limited assurance engagement"*) del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Fileni (di seguito anche "il Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Fileni Alimentare S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai *"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"* definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (*"GRI Standards"*), come descritto nella sezione *"Nota metodologica"* del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Fileni in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro

stato svolto secondo i criteri indicati nel *"International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information"* (di seguito anche *"ISAE 3000 Revised"*), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'*ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement")* e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo "La responsabilità economica" del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo, tenendo conto, per il calcolo del valore economico direttamente generato e distribuito, anche del contributo di Carnj Società Cooperativa Agricola;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Fileni Alimentare S.p.A. e con il personale di Carnj Società Cooperativa Agricola e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

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

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- Per la sede e il sito produttivo di Cingoli di Fileni Alimentare S.p.A. e di Carnj Società Cooperativa Agricola, che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco o riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri

documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Fileni relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Altri aspetti

I dati comparativi presentati nel Bilancio di Sostenibilità in relazione all'esercizio chiuso il 31 dicembre 2018, non sono stati sottoposti a verifica.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Jessica Lanari
Socio

Ancona, 22 ottobre 2020

Fileni Alimentare S.p.A.

Località Cerrete Collicelli N° 8 - 62011 Cingoli (MC)

tel 0733.606.211 - fax 0733.606.239

www.fileni.it