



VERA MARCA
RIZZOLI
DAL 1906

BROCHURE DI
SOSTENIBILITÀ
2022





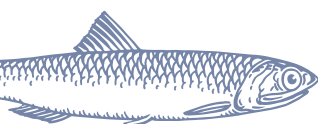
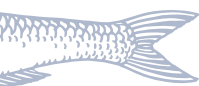
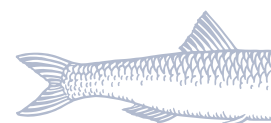
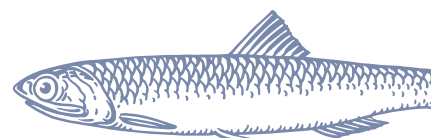
Al "Doc" Antonio Rizzoli,
che ci ha insegnato a sognare
senza dimenticare i valori
della tradizione.





INDICE

- 2 Lettera agli stakeholder**
- 4 Rizzoli Emanuelli, il futuro della tradizione**
- 6** Chi eravamo, la storia
- 8** Chi siamo, la governance
- 10** Stabilimenti produttivi
- 13** Focus on eventi e awards
- 14** Chi vorremmo essere, percorso verso la sostenibilità
- 16 I nostri prodotti**
- 18** Qualità e sicurezza al primo posto
- 22** Dal mare alla tavola
- 24** Alla ricerca di innovazione
- 26 Il futuro dell'ambiente è il nostro presente**
- 28** I consumi energetici
- 30** Le altre risorse
- 31** Focus on il fabbisogno in Albania
- 32 Noi di Rizzoli Emanuelli**
- 34** I dipendenti
- 37** Focus on la forza lavoro in Albania
- 38** La salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro
- 40** La comunità
- 42 Nota Metodologica**
- 44** Appendice
- 52** Ringraziamenti





VERA MARCA
RIZZOLI
DAL 1906

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Guardando al futuro teniamo il passato ben presente.

Gentili stakeholder,

in famiglia abbiamo un motto che ci dà la direzione, dal 1906: Ante Lucrum Nomen.

Sono solo tre parole che i miei antenati hanno impresso sulla nostra referenza più antica, iconica e fascinosa: le Alici in Salsa Rizzoli. È un messaggio che sa andare ben al di là del prodotto che la latta dorata conserva. È una rotta da seguire, ad ogni costo, perché, come ci ha insegnato Zefirino Rizzoli, il nome della mia famiglia, il nostro prestigio, la soddisfazione del cliente, sono più rilevanti del guadagno.

Le tre parole sono da 117 anni sulla lattina, così come nel nostro modo di fare impresa. E dicono davvero tutto di noi, di cosa siano i Valori, il senso di fare le cose da persone perbene, le priorità, la Mission in un mercato che non fa sconti a nessuno.

Il 2022 è stato un anno complicato, innanzitutto per l'intensità dell'impatto della guerra in Ucraina sui prezzi delle materie prime. Mi riferisco principalmente all'impennata del costo dell'olio d'oliva, che ha avuto rincari del 80% quando la quasi totalità dei nostri prodotti è lavorata e conservata in olio e l'incidenza sul peso del prodotto finito arriva anche al 50%. E ancora la crescente difficoltà nell'approvvigionamento degli imballaggi in carta e vetro, che colpisce indiscriminatamente tutta la filiera produttiva anche a livello di costi.

Infine, ma certo non è l'ultima componente in termini di impatto, il deciso e ormai consolidato rafforzamento del

Dollaro sull'Euro intacca pesantemente tutta la filiera di approvvigionamento dei prodotti provenienti da contesti internazionali. Per quanto riguarda la nostra offerta, tale aspetto incide pesantemente sui prodotti tonno e sgombro. Ma è in momenti come questi che l'insegnamento ereditato dal passato ci intima di tener ben fermo il timone.


La nostra prima Brochure di Sostenibilità ne è una prova, perché sappiamo bene che un'impresa non può e non deve essere misurata solo dal profitto, dagli utili, dalle percentuali. E che la qualità non è, non deve essere solo una parte del processo produttivo, bensì la mappa di ogni comportamento aziendale. Ante Lucrum Nomen.

Per questo, ogni anno ci spendiamo al massimo per ottenere le più autorevoli Certificazioni, sia di prodotto e sia di stabilimento, così da poter offrire le migliori garanzie ai nostri consumatori e collaboratori.

E ancora, per riuscire ad assorbire gli aumenti senza gravare sulle famiglie, né scendere a compromessi con la qualità, abbiamo approntato una nuova tecnologia specifica per le acciughe Fresche in vaschetta, che ci ha permesso di diminuire l'olio che le conserva così da non dover variare il prezzo al consumatore.

Siamo al fianco ai nostri dipendenti, che da sempre considero famiglia, con part time e smart working.

Vogliamo guardare al futuro con ottimismo e fare la nostra parte, per questo entro il 2023 ci siamo posti l'obiettivo di rendere il nostro approvvigionamento energetico al 100% rinnovabile.



Molto è stato fatto e molto è ancora da fare, ma puntare in alto fa parte della nostra storia e da qui, da Ante Lucrum Nomen, ogni giorno, noi andiamo a costruire il futuro.

Il Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione
Massimo Rizzoli

Massimo Rizzoli



RIZZOLI EMANUELLI & C.



**RIZZOLI
EMANUELLI,
IL FUTURO
DELLA
TRADIZIONE**

CHI ERAVAMO, LA STORIA



Fine 1800

I fratelli Luigi ed Emilio Zefirino Rizzoli con il Cav. Tosi aprono a Torino la loro prima attività di lavorazione del pesce, antenata di Rizzoli Emanuelli, spostandosi poi a Parma catturati dalla potenzialità dell'industria alimentare nel cuore dell'Emilia.



1907

Viene depositato il logo dell'azienda scelto per uno strano caso del destino qualche anno prima: Emilio Zefirino e Antonietta ricevono in dono un'ottima partita di pesce conservata in involucri raffiguranti tre gnomi sorridenti, da allora simbolo dell'azienda.



1915

Rizzoli Emanuelli invia al fronte i propri prodotti durante la Grande Guerra, omaggiando il Generale Cadorna con lattine speciali.

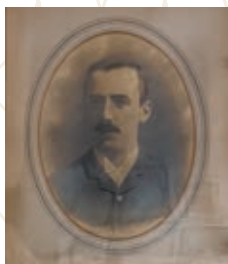


1950

Clelia Rizzoli entrata in azienda agli inizi dell'900, è una delle prime figure femminili dell'imprenditoria italiana durante il periodo di ricostruzione post-bellico, resterà per anni alla guida dell'azienda insieme ai fratelli Aldo e Luigi Rizzoli fino agli anni '80.

1906

Luigi ed Emilio Zefirino, con Aldo e Antonietta Emanuelli, moglie di Emilio, fondano a Parma la Rizzoli Emanuelli & C.



1913

Nasce e viene brevettata la prima latta con l'apertura a strappo che rende l'apertura delle scatolette molto più rapida e usufruibile anche senza l'uso dell'apriscatole.



1926

Inaugurazione della nuova sede a Parma dallo stile liberty, vero e proprio simbolo dell'architettura industriale del tempo.





1992

Rizzoli Emanuelli diventa S.p.A. con il passaggio del testimone a Massimo, figlio di Antonio, depositario della ricetta segreta della Salsa a soli 26 anni.



2016

Rizzoli Emanuelli S.p.A. è la prima azienda produttrice di alici in Italia ad ottenere la certificazione MSC.



2019

Una fresca novità: le acciughe in banco frigo con un ridotto contenuto di sale.

1958

Antonio Rizzoli, nipote di Emilio Zefirino e Antonietta, diventa presidente portando l'azienda in tutte le più importanti Fiere del settore alimentare internazionale.



2001

Porta la firma Rizzoli l'alice monodose antispreco in un innovativo pack flessibile, la prima in Italia.



2018

Nasce la lattina di tonno e sgombero grigliati con coperchio trasparente "Oblò del mare".



2023

Pubblicazione della prima Brochure di Sostenibilità 2022.





CHI SIAMO, LA GOVERNANCE

MISSION

**PORTARE LA MIGLIOR TRADIZIONE DELLE
CONSERVE ITTICHE SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI,
CONVINTI CHE STORIA, ESPERIENZA E SPIRITO
D'INNOVAZIONE SIANO STRUMENTI INDISPENSABILI
PER OFFRIRE PRODOTTI DI QUALITÀ ECCELLENTE.**

Rizzoli Emanuelli S.p.A. è una storica azienda di Parma specializzata nella produzione, lavorazione e nel commercio di conserve e semi conserve ittiche, in particolare alici, tonno e sgombro. Nata come azienda familiare nel 1906, a distanza di 117 anni è tutt'oggi guidata dai membri della famiglia, ormai alla quarta generazione secondo un modello di governance tradizionale.

VALORI

La governance aziendale, la strategia e le quotidiane pratiche di business fondano le loro radici su **CINQUE VALORI IMPRESCINDIBILI:**

- ★ STORICITÀ E FAMIGLIA
- ★ LAVORAZIONE ARTIGIANALE
- ★ INNOVAZIONE
- ★ MARI PULITI E PESCA SOSTENIBILE
- ★ QUALITÀ A 360°

SIAMO LA PIÙ ANTICA AZIENDA
ITALIANA DI CONSERVE DI MARE.
DAL 1906, NON SCENDIAMO A
COMPROMESSI SUI NOSTRI VALORI



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

al 31/12/2022

MASSIMO RIZZOLI

Vicepresidente

VINCENZO SIMONAZZI

Presidente

RAFFAELE BIANCHI

Consigliere Delegato

COLLEGIO SINDACALE

3

MEMBRI EFFETTIVI

2

MEMBRI SUPPLEMENTI

STABILIMENTI PRODUTTIVI

Lo stabilimento produttivo luogo della sede dell'Azienda si trova a **Parma**, con una superficie di **9mila mq**, in un'area strategica della città per la vicinanza alla rete autostradale. In questa sede sono presenti le Direzioni Generale, Commerciale e di Qualità e di Ricerca e Sviluppo, oltre al magazzino logistico, una parte della produzione e le celle di stagionatura del pesce.

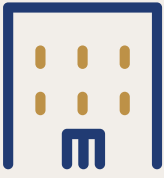
Lo stabilimento di Parma è specializzato nella produzione dell'**inconfondibile salsa piccante Rizzoli**, nella lavorazione e nel confezionamento delle alici linea classica, linea pasta d'acciughe e linea fresche.

Ulteriori siti produttivi si trovano in **Spagna, Croazia, Tunisia e nord Marocco**, dove avviene la pesca delle acciughe, la lavorazione e la messa sotto sale; e in **Albania**, la filettatura delle acciughe e il confezionamento in vari formati del prodotto finito.

A PARMA, CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY, LO STABILIMENTO PRODUTTIVO SEDE DELL'AZIENDA SPECIALIZZATO NELLA PRODUZIONE DELL'INCONFONDIBILE SALSA

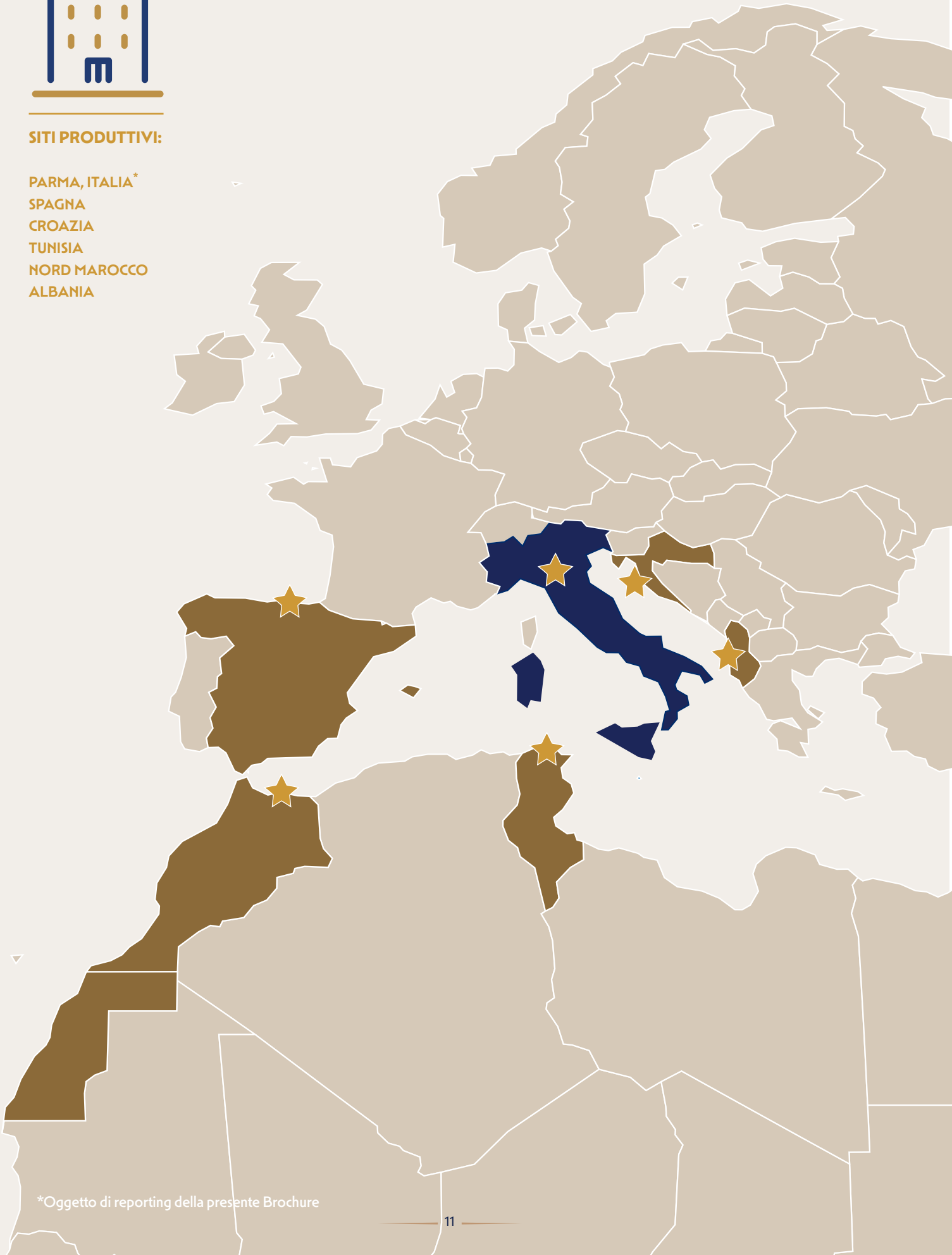


Dipendenti lavorano le acciughe a mano nello stabilimento di Parma, anni Cinquanta



SITI PRODUTTIVI:

- PARMA, ITALIA*
- SPAGNA
- CROAZIA
- TUNISIA
- NORD MAROCCO
- ALBANIA



*Oggetto di reporting della presente Brochure



LE ALICI PICCANTI di RIZZOLI

La specialità di Parma per i veri buongustai



FOCUS ON

EVENTI E AWARDS

I nostri valori ci seguono in tutti i nostri mercati, in cui siamo attivi anche tramite la partecipazione a fiere ed eventi. Partecipare è per noi motivo di grande orgoglio, perché significa portare nel mondo la nostra tradizione, riuscendo così a cogliere le aspettative e le esigenze dei nostri clienti.

RICONOSCIMENTI 2022

Italian Food Awards USA

TESPI Awards Miglior campagna new media "Buone Fresche"

Mediastars sez. Tv e Cinema spot "La nostra storia parla per noi"

Bio Awards con la Linea in olio evo bio

EVENTI e FIERE INTERNAZIONALI

Parma - Cibus

Showcooking con Massimo Rizzoli e il vincitore di MasterChef10 Francesco Aquila

Showcooking con lo chef Moreno Cedroni 2 stelle Michelin

San Paolo - AnuFood Brazil

Parigi - SIAL

Amsterdam - PLMA International Council

Chicago - PLMA International Council

Düsseldorf - I Love Italian Food: The Italian Show

CHI VORREMMO ESSERE, PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ

“ Tradizione non significa immobilismo.
Per noi tradizione vuol dire lavorare unendo l'esperienza con un forte spirito innovativo:
questo è il segreto della nostra storia. ”

Massimo Rizzoli

Esperienza e innovazione: è lo spirito che ci ha guidati in un nuovo percorso aziendale volto alla **sostenibilità**, declinata in tutti i suoi aspetti ambientali, sociali e di governance.

Il primo passo per raccontare agli stakeholder il nostro impegno, storico e costante, è stato **il lancio del marchio a garanzia della qualità delle alici Rizzoli Emanuelli, Tradizione Consapevole dal 1906**, fondato su un Disciplinare di produzione rigoroso che vuole fare di sostenibilità, tracciabilità e qualità i capisaldi per una corretta conduzione del business.

Segue questa prima Brochure di sostenibilità, che vuole essere la trasposizione nero su bianco del nostro **contributo allo sviluppo sostenibile, ma anche un punto di partenza per identificare nuovi obiettivi e nuovi progetti** nel solco dell'etica, della trasparenza e della costante ricerca dell'eccellenza.

I traguardi raggiunti lo dimostrano: **l'attenzione all'ambiente e alle persone è fondamentale all'interno della nostra organizzazione.**

Con lo sviluppo di questo percorso, **vogliamo rendicontare però non solo quanto già fatto, bensì ragionare su quanto ancora potremmo fare**, ed essere in grado in futuro di poter definire obiettivi sfidanti su temi che da sempre, per noi, sono una priorità.

DAL 1906 PESCHIAMO LE NOSTRE ALICI
SOLO CON L'ANTICO METODO DELLA
LAMPARA





DOVE SIAMO

-48% 
CONSUMO DI GAS NATURALE
(ad uso riscaldamento/produzione)
rispetto al 2021

-8% 
CONSUMO ENERGETICO TOTALE
rispetto al 2021



LE NOSTRE PERSONE:
DONNE, GIOVANI E WORKLIFE BALANCE

53%
DIPENDENTI DONNE

67%
UNDER 50
(+20% rispetto al 2021)

32%
PART TIME
sul totale donne

DOVE STIAMO ANDANDO

OBIETTIVI 2023



UTILIZZO DI **ENERGIA ELETTRICA** PROVENIENTE PER IL 100%
DA **SOURCE RINNOVABILI** NELLA SEDE DI PARMA.



AMPLIAMENTO PARCO **PANNELLI FOTOVOLTAICI** DELLO
STABILIMENTO IN ALBANIA.



INTRODUZIONE DI **PLASTICA RICICLATA** PER I NOSTRI IMBALLAGGI.



ANALISI D'IMPATTO SU ALCUNE CONFEZIONI DI SEMI-CONSERVE
ITTICHE, AL FINE DI **COMPREDERNE L'IMPATTO AMBIENTALE**.



OBIETTIVO 2023-2024

ATTIVAZIONE DI UN NUOVO STABILIMENTO ESTERO PENSATO
IN OTTICA DI OTTIMIZZAZIONE DEI FLUSSI PER RIDURRE
IL CONSUMO DI ACQUA.





OLIVA

PROSCIUTTI DI PARMA

Maiali di kg. 700 L. _____
 Maiali di kg. 210 L. _____

Vecchi di kg. 700 L. _____
 Vecchi di kg. 210 L. _____

OLIVE NERE DI GRECIA

In scatola da kg. 10 a kg. 5 L. 3,50 €
 In scatola a peso netto da kg. 1000 a kg. L. 7,00 €
 In scatola a 100 gr. L. 700 €

MOUTARDE DIAPHANE

L. 1,00 €

Cassa da 25 fiasche L. 50,-



I NOSTRI PRODOTTI





QUALITÀ E SICUREZZA AL PRIMO POSTO

ANTE LVCRVM NOMEN

ANTE LUCRUM NOMEN - la citazione latina presente sul pack simbolo della nostra azienda è il nostro motto, dal 1906: la reputazione prima del profitto, la qualità del prodotto sopra ogni cosa testimonia la filosofia che ci guida, perché il rapporto di fiducia con il consumatore e la trasparenza verso il mercato sono sia il punto di partenza che quello di arrivo di ogni linea che offriamo:

I CLASSICI

per gli amanti del buon cibo e per chi cerca gusti eccellenti

I MARI DELL'ECCELLENZA

per i cultori della materia prima, per il curioso che esige il meglio, per i veri intenditori

RISERVA DI FAMIGLIA

la perfetta stagionatura del pesce perché la bontà è questione di tempo

LINEA SELEZIONE IMPERIALE

ritorno alle origini

I BIOLOGICI

il miglior pesce selvaggio in olio extra vergine bio

LINEA CATERING

studiata appositamente per la ristorazione

LINEA FRESCHI

le migliori alici del Cantabrico con il 25% di sale in meno

LINEA PESCHERIA

pescate in mare aperto e lavorate a mano da pesce fresco



LA MATERIA PRIMA

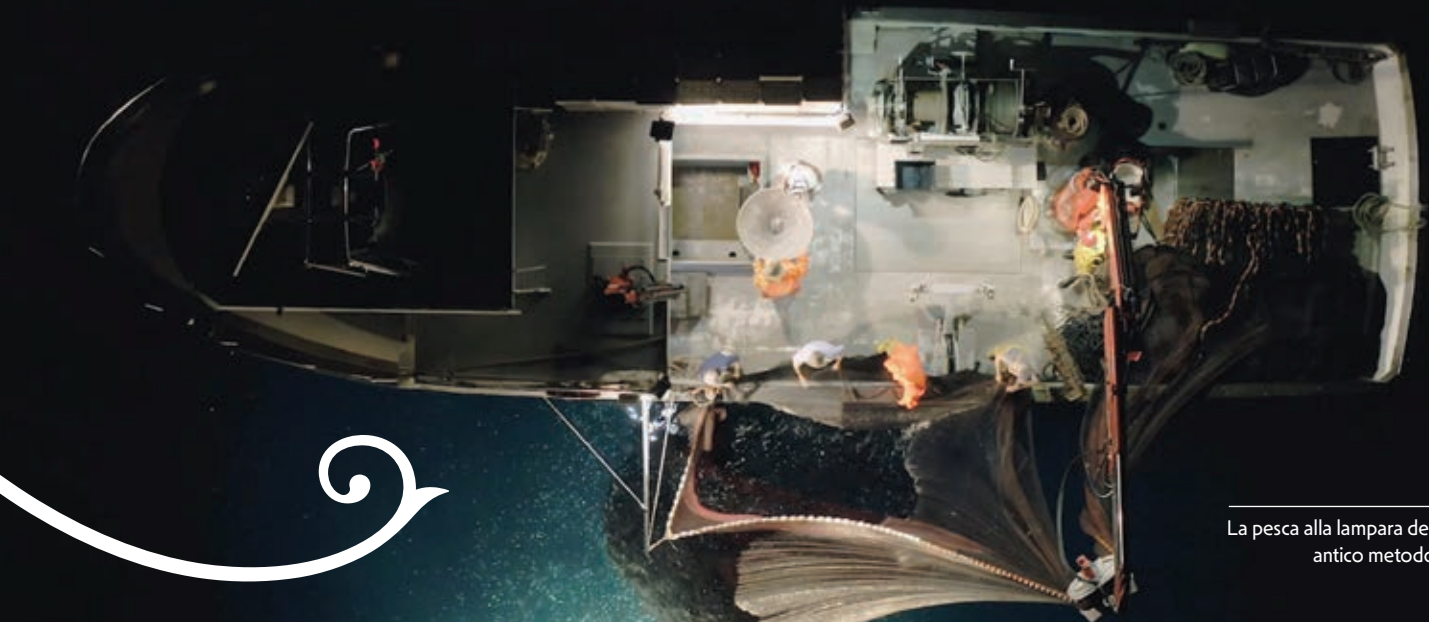
In Rizzoli Emanuelli selezioniamo SOLO una determinata specie di alici, le **Engraulis Encrasicolus**, con **caratteristiche di grasso, nutrienti e proteine molto specifiche che le rendono di alta qualità.**

Le nostre alici vengono pescate in determinate zone geografiche di pesca (Zona FAO) definite dalla FAO – Organizzazione per l’Alimentazione e l’Agricoltura, e scelte per la qualità del pesce e per la vicinanza agli stabilimenti di produzione, in modo da garantire tempi di trasporto rapidi per una maggior qualità del prodotto lavorato.

Le alici vengono quindi pescate nel Mar Mediterraneo a nord del Marocco (FAO 34), nel mare di Sicilia vicino alla Tunisia (FAO 37.1), a nord della Spagna nel Mar Cantabrico (FAO 27.VIII) e nel Mar Adriatico vicino alla Croazia (FAO 37.2).

Per proteggere le alici, le campagne di pesca avvengono in periodi diversi durante l’anno a seconda delle condizioni metereologiche, delle regolamentazioni europee e della disponibilità del pesce che segue il ciclo di riproduzione naturale delle alici stesse.

PESCIAMO NEL MAR MEDITERRANEO A NORD DEL MAROCCO, NEL MARE DI SICILIA VICINO ALLA TUNISIA, A NORD DELLA SPAGNA NEL MAR CANTABRICO E NEL MAR ADRIATICO VICINO ALLA CROAZIA



La pesca alla lampara delle acciughe,
antico metodo sostenibile

IL FUTURO DEI MARI È IL NOSTRO PRESENTE

Il metodo di pesca utilizzato è esclusivamente al cerchio, che prevede l'utilizzo di reti da circuizione e di lampare. **La pesca al cerchio è un metodo di pesca per definizione sostenibile**, perché preserva i fondali marini e garantisce l'integrità del pesce al momento della cattura – ulteriore accortezza per ottenere un prodotto finale di qualità. A bordo di ogni barca poi, il pesce viene sistemato in cassette con ghiaccio per mantenerlo ad una **temperatura costante di circa 5-8 gradi**, affinché la qualità della materia prima non si degradi e i **livelli di istamina rimangano bassi** fino all'arrivo in stabilimento.

LA LAVORAZIONE DAL FRESCO

Lavoriamo solo alici fresche e appena pescate, che non hanno subito un processo di congelamento. Per questo motivo gli stabilimenti di salagione sono vicini al luogo di pesca, per garantire una **lavorazione entro le 24h**. In ogni stabilimento e al momento dello sbarco sono presenti i nostri tecnici qualificati che seguono le campagne di pesca e che si occupano di una prima verifica della qualità del pescato: **controlli organolettici, della temperatura, della corretta conservazione delle alici e dei livelli di istamina**. A maggior tutela di clienti e consumatori abbiamo fissato un livello massimo di questa molecola pari alla metà di quello consentito per legge. Inoltre, solo alici di **categoria di freschezza Extra e categoria A** che hanno caratteristiche relative a pelle, consistenza della carne, odore etc. vengono utilizzate per i prodotti di Rizzoli Emanuelli. In seguito a queste verifiche avviene la lavorazione del pesce, tutta manuale, che comprende **scapatura, preparazione di mazzette di pesce e sale e sistemazione del pesce a raggiera in barili**.

UTILIZZIAMO SOLO ALICI DI CATEGORIA DI FRESCHEZZA EXTRA E LAVORIAMO IL PESCE RIGOROSAMENTE A MANO



LA MATURAZIONE

I barili così prodotti giungono in Italia per maturare in condizioni di temperatura controllata nella sede di Parma. È la fase più delicata del processo e in questo periodo che può durare da 3 mesi fino a oltre 12 mesi è fondamentale monitorare periodicamente l'andamento della maturazione con controlli sui barili e verifica della pressatura, affinché il prodotto giunga a maturazione in maniera ottimale.

Una volta raggiunto il giusto grado di maturazione i barili vengono spediti in Albania per le fasi di lavorazione successive. Nella sede operativa albanese il prodotto viene lavato e sfilettato rigorosamente a mano.

Tutti i prodotti finiti sono realizzati in stabilimenti certificati secondo standard di sicurezza alimentare BRC Food – British Retail Consortium Standard e IFS – International Food Standard.

Tutta la filiera delle alici Rizzoli è certificata secondo lo standard ISO 22005.

Inoltre, a garanzia dei metodi di pesca e del rispetto dei fondali marini, abbiamo ottenuto la certificazione MSC – Marine Stewardship Council valida per la zona di pesca FAO 27. Questo standard si basa su tre criteri fondamentali che da sempre abbiamo fatto nostri: permettere agli stock di riprodursi, minimizzare l'impatto del metodo di pesca, gestire la pesca in modo responsabile e rispettoso delle leggi. Possiamo inoltre vantare la certificazione FOS – Friends of the Sea che garantisce la qualità dei prodotti ittici e promuove una pesca sostenibile.



CURIOSITÀ

Le Alici in Salsa piccante Rizzoli nella storica latta dorata sono il simbolo della nostra azienda. La salsa viene fatta a **Parma**, con gli stessi ingredienti, acquistati dagli stessi fidati fornitori, **da oltre un secolo**.

La ricetta segreta **viene tramandata dai primi del'900** a voce al primogenito della famiglia e lui solo ne conosce gli ingredienti, le dosi e i tempi di cottura.

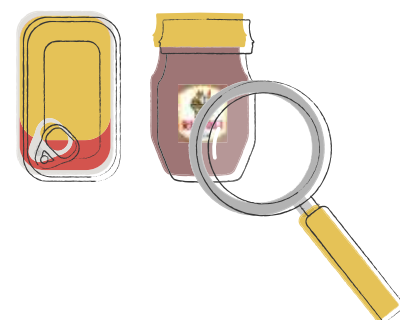
Oggi, infatti, il procedimento di produzione è conosciuto solo da **Massimo Rizzoli**, che si occupa della sua preparazione in stanze segrete nel rispetto dell'antica tradizione: oltre **25 spezie macinate in azienda** con gli stessi macchinari, pesate con gli stessi strumenti di **117 anni fa**, invecchiata per sei mesi in botti di legno che prima contenevano marsala.



DAL MARE ALLA TAVOLA

In Rizzoli Emanuelli gestiamo in prima persona tutta la filiera delle alici tramite Disciplinari della produzione, Certificazioni e un Manuale per la rintracciabilità della filiera, avendo cura di conoscere sempre la provenienza del pesce e facendo attenzione alla sicurezza della materia prima.

Questo ci consente di documentare la storia di ogni prodotto, anche del più piccolo, come le confezioni di Alici in olio o salsa da 15 g, e di consentire ai nostri consumatori di avere accesso a tutte le informazioni riguardanti l'approvvigionamento e la lavorazione della materia prima. Infatti, Ante Lucrum Nomen, il rapporto di fiducia con il consumatore prima di tutto.



LA TRACCIABILITÀ

A tal fine abbiamo ottenuto la certificazione volontaria ISO 22005 per il sistema di rintracciabilità dell'intera filiera delle alici: produzione, salatura, stagionatura, filettatura e confezionamento sono tutte certificate. Ogni barile è infatti dotato di un apposito cartellino in cui sono indicate tutte le informazioni relative al pesce pescato (quali nome della barca, data di pesca, zona di pesca ecc.) e, man mano, relative agli stabilimenti (ad esempio data di arrivo in stabilimento, controlli sulla materia prima in ingresso) e alle lavorazioni effettuate (come data di filettatura). Questo sistema di rintracciabilità viene testato annualmente, tramite simulazioni di richiamo, con la partecipazione di tutti gli operatori responsabili dei vari stabilimenti.

Avere una tracciabilità di filiera ci permette di offrire un prodotto di qualità superiore monitorando l'intera catena produttiva, ma anche di gestire in modo sostenibile le aree di pesca. Infatti, i pescherecci da cui ci approvvigioniamo sono registrati, in possesso del registro sanitario europeo, e ci accertiamo che non

**OFFRIAMO PRODOTTI DI QUALITÀ
SUPERIORE E GESTIAMO IN MANIERA
SOSTENIBILE L'INTERA PESCA**

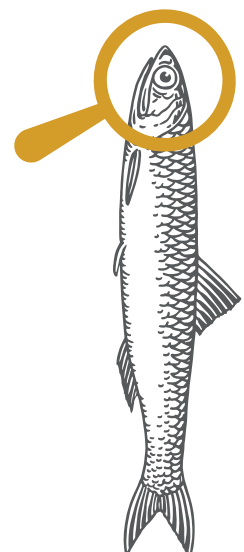


siano presenti nella lista dei pescherecci illegali dell'Unione Europea (IUU) o appartenenti a flotte che abbiano uno o più pescherecci in tale lista. A garanzia che tali caratteristiche sono sempre rispettate, i nostri fornitori sono storici ed abbiamo instaurato con loro ormai da tempo rapporti commerciali stabili. Il sistema di tracciabilità in essere per le alici è disponibile anche online, per consentire ai consumatori di ottenere tutte le informazioni sul prodotto acquistato con un semplice click. Tramite il banner dedicato infatti, è possibile inserire i dati di un prodotto acquistato e ricevere tramite e-mail le informazioni relative come zona di pesca, data di pesca, nome della barca ecc., comprese le informazioni sui controlli.

TRACCIABILITÀ PER I CONSUMATORI



**ABBIAMO OTTENUTO LA
CERTIFICAZIONE VOLONTARIA
ISO 22005 PER IL SISTEMA DI
RINTRACCIABILITÀ DELL'INTERA
FILIERA DELLE ALICI**





ALLA RICERCA DI INNOVAZIONE

“

Crediamo che la nostra forza sia nella capacità di tradurre la storia e l'esperienza ultracentenaria in prodotti innovativi e unici per qualità.

Massimo Rizzoli

”

Ci piace pensare di essere un'azienda da sempre capace di anticipare i tempi, sin dalle origini, con **Emilio Zefirino** che da viaggiatore amava confrontarsi con gli altri e scoprire cose nuove ed è così che, ascoltando davvero i suoi clienti, **ha introdotto la primissima latta con lo strappo**. Grazie all'ascolto delle esigenze ci siamo migliorati e **nel 1913 abbiamo depositato il brevetto** di questa moderna e pratica scatoletta dall'apertura facilitata e rapida, e siamo stati scelti come **fornitori dell'Esercito italiano**.

Ma l'innovazione c'era anche prima, **nel 1906 con la nascita delle famose Alici in salsa piccante**, simbolo dell'Azienda e ancora oggi prodotto di punta. **Negli anni '90** poi abbiamo lanciato sul mercato **filetti di tonno in vasetto di vetro**, che rende visibile a tutti la cura con cui i filetti integri sono adagiati a mano all'interno dei contenitori. Ed ancora, **nel 2002 abbiamo prodotto per primi le alici in confezioni flessibili** con una quantità di ossigeno all'interno della vaschetta inferiore allo 0,5%, e **nel 2018 abbiamo lanciato l'innovativa lattina con coperchio trasparente per tonno e sgombro grigliati**.

Da leader nel settore delle alici in olio abbiamo deciso di sperimentare e approdare in mari inesplorati come quello del "fresco" e **nel 2019 abbiamo lanciato le alici nel banco frigo**, una linea di prodotti freschi (0-8°) con il 25% in meno di sale rispetto alle tradizionali alici cantabriche Rizzoli in olio.

DA ZEFIRINO SINO AD OGGI, ABBIAMO SEMPRE ASCOLTATO I NOSTRI CLIENTI E INTRODOTTO INNOVAZIONI CHE ANDASSERO INCONTRO ALLE LORO ESIGENZE

INNOVATORI, DA SEMPRE

1906

Nasce la ricetta delle Alici in Salsa Piccante

2000

Portiamo sugli scaffali italiani i primi filetti di tonno in vetro

2018

Lanciamo la lattina con coperchio trasparente

1913

Brevettiamo la prima lattina a strappo

2002

Produciamo per primi le alici in confezioni flessibili

2019

Lanciamo le alici nel banco frigo con il 25% in meno di sale

Da citare inoltre, la **linea di filetti di alici, tonno, sgombro e sardine conservati in olio di oliva extra vergine biologico**, richiesto sempre di più dai consumatori sensibili ai temi di sostenibilità e sicurezza dei prodotti.

NOVITÀ DEL 2022 È LA LINEA PREMIUM FILETTI DI SGOMBRO SELEZIONE IMPERIALE, SCATOLETTA CON DUE GRANDI FILETTI DI SGOMBRO CERTIFICATO FOS, FONTE DI PROTEINE E RICCO DI OMEGA3, OTTENUTO DA PESCI DI GRANDE PEZZATURA PER AVERE CARNI SAPORITE.

Alla nostra ricerca e sviluppo partecipano molteplici aree aziendali come **Direzione e Uffici Marketing, Acquisti, Commerciale e Qualità**, con il supporto di un consulente esperto, per proporre innovazioni di processo o di prodotto.

Il coinvolgimento di tutte queste aree aziendali ci ha permesso di dare vita ad un progetto innovativo sui materiali, cofinanziato dal **Fondo europeo di sviluppo regionale**. L'obiettivo è stato quello di individuare materiali ecosostenibili per il confezionamento dei nostri prodotti al fine di migliorare gli impatti ambientali legati alla riciclabilità del packaging, ma sempre garantendo sicurezza e salubrità degli alimenti.

FILETTI DI SGOMBRO  SELEZIONE IMPERIALE





**IL FUTURO
DELL'AMBIENTE
È IL NOSTRO
PRESENTE**



I CONSUMI ENERGETICI

L'impatto energetico principale della sede di Parma è legato all'energia elettrica, utilizzata per i processi produttivi e imputabile soprattutto alle **cinque celle frigorifere interne di stoccaggio delle alici**. I lunghi tempi di stagionatura del pesce rendono necessario l'utilizzo di celle di refrigerazione e mantenimento delle temperature.

Nel 2022 sono stati acquistati dalla rete 756 GJ di energia elettrica, in linea con i consumi del 2021 (737 GJ), e sono stati prodotti 382 GJ di energia da fonte rinnovabile, in leggera diminuzione rispetto al 2021 (401 GJ).

Per cercare di mitigare l'impatto generato dall'utilizzo di energia elettrica, **abbiamo ampliato il parco fotovoltaico con un secondo impianto**, con una potenza di 78 kWp, installato a settembre 2022. I kW consumati per kg di prodotto finito lavorato a Parma sono stati ridotti del 20% nell'arco di due anni, passando da kW/kg 3,11 del 2020 a kW/kg 2,48 del 2022.

DAL SETTEMBRE 2022 ABBIAMO AMPLIATO IL PARCO FOTOVOLTAICO CON UN SECONDO IMPIANTO, RIDUCENDO DEL 20% I KW CONSUMATI PER KG DI PRODOTTO FINITO

Lo stabilimento produttivo luogo della sede dell'Azienda a Parma





ENERGIA ELETTRICA:

Fotovoltaico:
+78 kWp
di potenza

Consumi kW/kg:

- 20% in 2 anni



GAS NATURALE:

- 48%
Consumi 2022 rispetto al 2021

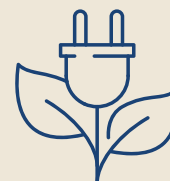
TOTALE CONSUMI ENERGETICI 2022:

- 8% rispetto al 2021 (3.068 GJ)



OBIETTIVO 2023

100% di energia acquistata da fonti rinnovabili



L'obiettivo che ci siamo prefissati per il 2023 è di approvvigionarci, per la parte di energia elettrica acquistata, per il **100% da energia da fonti rinnovabili**.

Le altre fonti di energia utilizzate in Azienda sono il **carburante** per la flotta aziendale, utilizzata principalmente per fini commerciali, e il **gas metano**, quest'ultimo che alimenta una centrale termica con due generatori di calore, uno per l'acqua calda ad uso riscaldamento e l'altro per acqua calda ad uso sanitario e di lavorazione. **I consumi di gas naturale del 2022** (429 GJ) evidenziano una **diminuzione del 48% rispetto al 2021** (830 GJ), dovuta alla sostituzione del gruppo termico degli uffici, precedentemente a gas per l'inverno e a luce per l'estate, con uno che funziona unicamente ad energia elettrica.

Il totale dei consumi energetici del 2022 sono così pari a 2.837 GJ, in diminuzione dell'8% rispetto al 2021 (3.068 GJ), di cui **l'11% derivanti da energia da fonti rinnovabili**. Similmente ai consumi energetici, anche le emissioni Scope 1 (123 tCO₂) registrano una **diminuzione del 7% rispetto al 2021** (132 tCO₂).

Per contribuire ulteriormente a ridurre il nostro impatto ambientale, abbiamo previsto in azienda un **sistema di illuminazione a LED e luci a fotocellula** che rilevano il movimento per l'accensione. **Le celle frigorifere** invece, hanno un sistema di **spegnimento automatico** quando raggiungono una temperatura di freddo ottimale rispetto a quella esterna e si riaccendono solo quando la temperatura non riesce più ad essere mantenuta tale. Infine, **abbiamo installato le pellicole riflettenti su tutte le finestre** per non sovra scaldare gli ambienti durante l'estate e usare così meno l'impianto di raffrescamento.

ABBIAMO ABBATTUTO I CONSUMI DI GAS NATURALE SOSTITUENDO IL GRUPPO TERMICO DEGLI UFFICI



LE ALTRE RISORSE

Considerando i consumi relativi ad altre risorse, da citare è **l'ottenimento dell'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) per gli scarichi idrici e per l'impatto acustico**. In azienda la risorsa idrica è utilizzata principalmente per usi sanitari. Una parte del processo produttivo utilizza l'acqua, per la produzione della salamoia necessaria alla corretta manutenzione delle acciughe salate in barili e per la pulizia delle macchine.

L'acqua utilizzata deriva tutta dall'acquedotto e solamente la piccola parte utilizzata per le pulizie viene scaricata in pubblica fognatura, mentre l'altra resta nei barili di stagionatura fino a completamento della maturazione, i quali vengono poi trasferiti in Albania per la fase di lavorazione.

Siamo molto attenti anche alla gestione dei rifiuti, per i quali abbiamo implementato un sistema di raccolta differenziata virtuoso stringendo accordi con aziende di recupero private che abbiamo opportunamente selezionato.

A queste aziende **conferiamo legno e bancali dismessi**, organico derivante dalla produzione della salsa, plastica, carta e cartone da imballaggi, rottami ferrosi e le capsule dei vasetti di vetro, tutti differenziati e pronti al recupero.

Infatti, le aziende che abbiamo selezionato riutilizzano i materiali come materie prime.

**UNA PARTE DEL PROCESSO
PRODUTTIVO UTILIZZA L'ACQUA, PER
LA PRODUZIONE DELLA SALAMOIA**



FOCUS ON

IL FABBISOGNO IN ALBANIA

In Albania è presente uno stabilimento di 4.500 m² coperti su un'area totale di 17.000 m² che è stato ampliato a settembre 2021 con un aumento della capacità produttiva del 40%. All'interno dello stabilimento sono presenti 6 linee produttive ed è in programma l'obiettivo di ampliare il parco fotovoltaico presente per diminuire il fabbisogno energetico da parte di fonti terze.

Infatti, ad oggi sono presenti impianti fotovoltaici che coprono quasi tutto il fabbisogno energetico giornaliero dello stabilimento, che si compone di due celle frigorifere, oltre a celle per pesce fresco e per semilavorato di un frigorifero per ricevimento pesce fresco.

Area: **17mila mq**

Stabilimento: **4.500 mq**

Obiettivo 2023:

Ampliamento parco fotovoltaico



NOI DI RIZZOLI EMANUELLI



I DIPENDENTI

Il totale dei dipendenti in Rizzoli Emanuelli al 31 dicembre 2022 è pari a 36 (32 nel 2021), +12,5%, di cui 17 uomini e 19 donne. L'89% dei dipendenti ha un contratto a tempo indeterminato e l'83% ha un contratto full-time.

Le donne di Rizzoli Emanuelli, il 53% della forza lavoro totale, svolgono da sempre un ruolo fondamentale, per questo l'azienda cerca di garantire loro l'opportunità di conciliare vita lavorativa e privata attraverso orari di lavoro flessibili e ridotti; infatti, 1/3 delle lavoratrici gode di un contratto part time.

In aggiunta, l'azienda ha mantenuto la **modalità di lavoro smart working**, introdotta a causa della pandemia da Covid-19 e tutt'ora utilizzata dai dipendenti.

Negli anni '50, in un'Italia che cercava di rimettersi in piedi dopo la Guerra, le giovani donne che lavoravano in produzione, erano già la maggioranza del personale, con la responsabilità del confezionamento delle alici.

SPAZIO AI GIOVANI

Consapevoli della necessità di attrarre sempre più giovani talenti per avvicinarli alle tradizioni, da anni è prassi aziendale ospitare ragazzi per tirocini e stage curriculari con le università e i licei e/o per i progetti di alternanza scuola-lavoro. In Rizzoli Emanuelli, infatti, l'importanza che viene data ai giovani si traduce in un **aumento della popolazione aziendale nella fascia d'età sotto i 50anni**, pari al 67% dei dipendenti totali nel 2022, contro il 63% del 2021. In particolare, i dipendenti con meno di 30 anni erano pari al 9% dei dipendenti nel 2021 e sono cresciuti raggiungendo il 14% nel 2022.

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Come previsto dalle normative, in Rizzoli Emanuelli **viene svolta formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza sul lavoro**; inoltre, in quest'ottica di valorizzazione dei giovani e delle competenze, grazie alle dimensioni dell'Azienda, è possibile un dialogo aperto con i dipendenti per capire le esigenze di ognuno e offrire corsi di formazione non obbligatoria su richiesta. Un esempio è rappresentato dai corsi di lingue erogati nell'anno per alcuni dipendenti, o ancora dai corsi di aggiornamento specifici sulla qualità, sulla politica degli acquisti

LE DONNE IN RIZZOLI

53%

A TEMPO INDETERMINATO: **16**

A TEMPO DETERMINATO: **3**

FULL TIME: **13**

PART TIME: **6**



“
Dai nostri stabilimenti uscivano sciami di donne in bicicletta cantando questo ritornello: Volete mangiare bene, passare giorni belli, mangiate le piccanti Rizzoli Emanuelli!
”

Aldo Rizzoli, 1960



e sulla politica della gestione delle scorte di magazzino.

Inoltre, nel 2022 abbiamo promosso la partecipazione al **Master in Business Administration, organizzato dalla Bologna Business School**, da parte del nostro Responsabile Direzione Acquisti. Questo genere di richiesta, o altri tipi di suggerimenti ed esigenze, possono essere presentate in maniera diretta al Responsabile della funzione risorse umane, o in modo anonimo tramite la cassetta dei suggerimenti presente in Azienda.

Sempre in tema di formazione, **è in programma per il 2023 la partecipazione ad un webinar circa la gestione efficiente dell'energia in azienda** da parte di uno dei membri del Consiglio di Amministrazione.

GRAZIE ALLE DIMENSIONI DELL'AZIENDA, È POSSIBILE UN DIALOGO APERTO CON I DIPENDENTI PER CAPIRE LE ESIGENZE DI OGNUNO

PREMI DI PRODUZIONE

In Rizzoli Emanuelli è presente un contratto aziendale di secondo livello in cui viene definito un sistema incentivante legato al raggiungimento di determinati obiettivi di vendita, che prevede un **premio di produzione annuale riconosciuto a tutti i dipendenti**, ad esclusione dei dirigenti. In aggiunta, referenti commerciali (KAM –Key Account Manager) hanno premi specifici in base al raggiungimento di obiettivi predefiniti con ciascuno.

Infine, tutti i dipendenti sono coperti da **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) Alimentaristi**.





FOCUS ON

LA FORZA LAVORO IN ALBANIA

Lo stabilimento presente in Albania, ampliato nel 2021, impiega circa **280 persone** che si occupano principalmente della filettatura manuale delle alici, lavorazione importantissima per garantire il mantenimento di tutte le proprietà organolettiche e sensoriali del prodotto.

Quasi il 100% dei lavoratori albanesi sono donne, selezionate per la loro manualità, necessaria per ottenere un prodotto di elevata qualità. In Rizzoli Emanuelli ci facciamo carico del trasportocasa-lavoro delle operaie e abbiamo in essere uno studio di fattibilità per un progetto di asilo vicino allo stabilimento in modo tale da consentire alle nostre lavoratrici la possibilità di avere vicini i loro piccoli per qualsiasi necessità.

Inoltre, abbiamo creato una **borsa di studio per i figli e/o nipoti dei nostri lavoratori** che hanno ottenuto i voti migliori alle scuole elementari, con la quale acquistare materiale scolastico. Infine, per contribuire a creare un buon clima all'interno dell'Azienda, annualmente organizziamo feste aziendali che possano far sentire davvero i nostri dipendenti come parte di una grande famiglia. Lo stabilimento albanese, infatti, è il nostro baluardo di garanzia dei diritti dei lavoratori anche fuori dagli stabilimenti europei, essendo certificato ICS-SME-TA, un audit etico che copre quattro pilastri:

- 1 STANDARD LAVORATIVI**
- 2 SALUTE E SICUREZZA**
- 3 ETICA DEL BUSINESS**
- 4 AMBIENTE**

Questa certificazione sostiene pratiche di approvvigionamento responsabile e di miglioramento continuo della performance etica lungo tutta la catena di fornitura.



LA SALUTE E LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Noi di Rizzoli Emanuelli ci siamo dotati di un **sistema di gestione ai sensi del D.Lgs. 81/08 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro**, il quale elenca i provvedimenti che devono essere assunti dal datore di lavoro per salvaguardare la salute e la sicurezza dei lavoratori. Il Decreto è il punto di partenza, e, tramite una valutazione dei rischi più approfondita abbiamo definito ulteriori misure di prevenzione e tutela sul luogo di lavoro da mettere in pratica. Il **Documento di Valutazione dei rischi** (DVR) si applica ai dipendenti, mentre il Documento di Valutazione Rischi da Interferenze (DU-VRI) viene appositamente redatto per i lavoratori esterni.

Innanzitutto, siamo dotati di un **Servizio di Prevenzione e Protezione per la gestione della sicurezza e della salute nell'ambiente di lavoro**, il cui ruolo di Responsabile (RSPP) è affidato ad un fidato collaboratore esterno con cui abbiamo un rapporto di collaborazione di lunga data.

Come anticipato, al fine di valutare in maniera più approfondita i rischi presenti in azienda e monitorarli efficacemente, si è provveduto, oltre alla normale valutazione, ad effettuare approfondimenti tecnici ed indagini specifiche per individuare ulteriori pericoli. Ad esempio, sono state condotte **verifiche dei luoghi di lavoro per l'individuazione dei rischi residui, legati al normale svolgimento delle mansioni lavorative dei dipendenti, o dei rischi legati alla conformità delle strutture**. Il processo di valutazione dei rischi si compone delle fasi di seguito presentate: individuazione delle attività, identificazione dei pericoli, valutazione delle misure di prevenzione e protezione adottate, determinazione del rischio residuo, definizione del piano di intervento. I principali rischi valutati riguardano mansioni che prevedono l'utilizzo di computer in modo sistematico o abituale, movimentazione manuale dei carichi, movimenti ripetuti, rumore e vibrazioni, stress lavoro-correlato e lavoro notturno. I rischi generali e specifici

OLTRE AL SISTEMA DI GESTIONE AI SENSI DEL D-LGS 81/08, TRAMITE UNA VALUTAZIONE DEI RISCHI PIÙ APPROFONDATA ABBIAMO DEFINITO ULTERIORI MISURE DI PREVENZIONE E TUTELA SUL LUOGO DI LAVORO DA METTERE IN PRATICA



sono stati individuati per quattro reparti: uffici, produzione, confezionamento e magazzino. A tal proposito, **a luglio 2022 è stato aggiornato il Piano di attuazione delle misure di salute e sicurezza sul lavoro**, sia dal punto di vista gestionale che di formazione e informazione.

A tutti i lavoratori è richiesto inoltre di **segnalare immediatamente al Responsabile di Stabilimento eventuali deficienze dei macchinari e delle apparecchiature**, degli utensili, dei mezzi di trasporto e sollevamento, delle attrezzature e dei mezzi personali di protezione, nonché qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza. Similmente, ogni incidente o infortunio deve essere immediatamente comunicato al **Responsabile di Stabilimento o suo delegato**. Per l'appunto, tra le misure di prevenzione e protezione adottate, sempre ai sensi del D.Lgs, abbiamo acquistato e distribuito ai nostri dipendenti i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) a marcatura CE, periodicamente controllati e documentati. Inoltre, tutti i dipendenti hanno ricevuto una **Guida alla Sicurezza e Salute sul Lavoro**, ovvero una guida informativa con una sintesi delle norme comportamentali da seguire.

Inoltre, per quanto concerne i servizi di medicina del lavoro, abbiamo provveduto all'affidamento dell'incarico di **Medico Competente (MC) ad un professionista esterno**. L'attività di sorveglianza sanitaria dei dipendenti consiste in visite mediche generali e specialistiche, per quelle mansioni o situazioni che lo richiedono, con periodicità definita dal medico competente stesso che rilascia il certificato d'idoneità a svolgere la mansione al termine della visita e in base all'esito della stessa.

A tutti i lavoratori vengono garantite idonee **attività di formazione ed addestramento**, sia generica che specifica per reparto. In particolare, tutti i dipendenti ricevono formazione in ingresso di 16h che viene periodicamente monitorata e ripetuta in base alle mansioni e ai cambi delle stesse e all'introduzione di nuove condizioni di rischio. I programmi di formazione, periodicamente rivisti e aggiornati, sono definiti annualmente in collaborazione con RSPP e MC. La documentazione relativa alle attività di formazione è poi archiviata e gestita nel sistema qualità aziendale. Infine, **a tutti i dipendenti è stato fornito un opuscolo informativo sulla sicurezza**, a supporto della formazione ricevuta in materia. Negli ultimi 13 anni si sono registrati 3 infortuni sul lavoro non gravi e **non si sono mai verificati casi di malattie professionali**. Nel corso del 2022 in particolare si è verificato 1 infortunio non grave.

TUTTI I DIPENDENTI RICEVONO FORMAZIONE IN INGRESSO DI 16H CHE VIENE PERIODICAMENTE MONITORATA E RIPETUTA IN BASE ALLE MANSIONI E AI CAMBI DELLE STESS E ALL'INTRODUZIONE DI NUOVE CONDIZIONI DI RISCHIO



LA COMUNITÀ

Dopo 117 anni di storia aziendale, il nostro legame con il territorio di Parma e provincia si può definire consolidato e di lunga data.

Nel 1996, Antonio Rizzoli è stato insignito del **Premio Sant'Ilario**, onorificenza assegnata dal Comune a chi abbia contribuito ad elevare il prestigio di Parma. Questo riconoscimento è stato un premio alla storia aziendale, connubio di tradizione e modernità che ha fatto di Rizzoli Emanuelli un'azienda nota, sia nota nel settore, ma soprattutto di cui Parma può essere orgogliosa.

Rizzoli Emanuelli sostiene il territorio partecipando attivamente alle attività della **Fondazione Parma Food Valley** nata dal riconoscimento di Parma come città creativa per la gastronomia di Unesco.

A dimostrazione continua del nostro attaccamento al territorio, nel corso del 2022, **abbiamo donato circa 1.900 kg di prodotti**, a parrocchie e associazioni del territorio. Ad esempio, **abbiamo donato 4.400 scatole di sgombro ai Missionari Saveriani di Parma** per la missione che stanno svolgendo nella Diocesi di Makeni in Sierra Leone e **8.400 scatole di sgombro alla Croce Rossa Ucraina** – Ukrainian red cross society – per la popolazione afflitta dalla guerra e l'azienda si dimostra sempre disponibile a sostenere piccoli eventi a sostegno di enti locali.

Siamo in contatto con Enti benefici e mense in modo da garantire l'utilizzo della merce prossima alla scadenza e poter contribuire ad assicurare alle persone più vulnerabili l'accesso all'alimentazione e abbiamo inoltre stretto accordi con il **Banco Alimentare tramite attori della GDO.**

SOSTENIAMO ASSOCIAZIONI SUL TERRITORIO PARTECIPANDO ALLE INIZIATIVE DELLA FONDAZIONE PARMA FOOD VALLEY E DONANDO I NOSTRI PRODOTTI A MENSE E ENTI BENEFICI



La spettacolare tavola della Cena dei Mille 2022, iniziativa benefica voluta da Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy

Inoltre, a Natale e Pasqua, siamo soliti donare ai nostri dipendenti stelle di Natale, panettoni, colombe e uova di cioccolato acquistate da **AIL – Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma Onlus**, **Fondazione Elice Onlus**, che si occupa di percorsi riabilitativi interdisciplinari di bambini e adulti, e **AIRC – Fondazione Italiana per la Ricerca sul Cancro per sostenere le cause di queste associazioni**.

Infine, sosteniamo associazioni impegnate sul territorio come **l'Associazione Ambientalista Sodales**, fondata nel 2005 a Parma, che ha l'obiettivo di tutelare l'ambiente e sensibilizzare i cittadini su temi quali agricoltura civica e salvaguardia degli spazi verdi. Con Sodales abbiamo sostenuto la pubblicazione del Bilancio Sociale 2021 dell'associazione e dei volumi "Il bosco dei ricordi" e "Il coraggio degli alberi".



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce la prima edizione della Brochure di Sostenibilità di Rizzoli Emanuelli S.p.A. (nel testo anche “l’Azienda” o “Rizzoli Emanuelli”), redatto per comunicare in maniera trasparente la performance dell’Azienda in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all’esercizio 2022 (dal 1 gennaio al 31 dicembre). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato inoltre, il confronto con i dati relativi all’anno 2021.

La presente Brochure è stata redatta rendicontando una selezione dei “GRI Sustainability Reporting Standards” (opzione GRI Referenced) pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella “Indice dei contenuti GRI”.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni ambientali, economiche e sociali contenute nella Brochure fa riferimento al bilancio di esercizio della Rizzoli Emanuelli S.p.A..

Nel periodo di riferimento non ci sono state variazioni significative rispetto alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all’assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento di Rizzoli Emanuelli S.p.A..

Per garantire l’affidabilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel testo.

I contenuti della presente Brochure non sono sottoposti ad assurance esterna. Per informazioni relativamente alla presente Brochure di Sostenibilità è possibile scrivere a: info@rizzoliemanuelli.it.



APPENDICE

RISORSE UMANE

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE E GENERE ¹						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2021			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	TOTALE	Uomini	Donne	TOTALE
A tempo indeterminato	12	16	28	16	16	32
A tempo determinato	4	-	4	1	3	4
TOTALE	16	16	32	17	19	36

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER FULL-TIME/PART-TIME/A CHIAMATA E GENERE						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2021			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	TOTALE	Uomini	Donne	TOTALE
Full-time	16	11	27	17	13	30
Part-time	-	5	5	-	6	6
TOTALE	16	16	32	17	19	36

¹ Tutti i dipendenti di Rizzoli Emanuelli operano in Italia.



DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI

INFORTUNI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI		
Numero di incidenti	2021	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ²	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	-	1
Dati temporali		
Ore	2021	2022
Ore lavorate	56.071	61.948
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000
Tassi di infortunio		
Tasso	2021	2022
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro ³	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ⁴	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili ⁵	-	3,23

DISCLOSURE 405-1: DIVERSITA' NEGLI ORGANI DI GOVERNANCE E TRA I DIPENDENTI

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE						
Categoria professionale	Al 31 dicembre 2021			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	100%	0%	9%	100%	0%	8%
Quadri	33%	67%	9%	33%	67%	8%
Impiegati	50%	50%	50%	42%	58%	53%
Operai	40%	60%	31%	45%	55%	31%
Totale	50%	50%	100%	47%	53%	100%

² Con infortunio sul lavoro grave si fa riferimento a un infortunio sul lavoro che porta a un danno tale per 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.

³ Il tasso è calcolato come segue: numero di decessi dovuti a infortuni sul lavoro/ore lavorate*200.000.

⁴ Il tasso è calcolato come segue: numero infortuni gravi sul lavoro/ ore lavorate*200.000.

⁵ Il tasso è calcolato come segue: numero infortuni sul lavoro registrabili/ ore lavorate*200.000.



PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2021				Al 31 dicembre 2022			
	<30	30_50	>50	Totale	<30	30_50	>50	Totale
Dirigenti	0%	0%	100%	9%	0%	0%	100%	8%
Quadri	0%	100%	0%	9%	0%	100%	0%	8%
Impiegati	19%	63%	19%	50%	26%	58%	16%	53%
Operai	0%	40%	60%	31%	0%	45%	55%	31%
Totale	9%	53%	38%	100%	14%	53%	33%	100%

PERCENTUALE DEI MEMBRI DEL CDA PER GENERE E FASCIA DI ETÀ

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2021				Al 31 dicembre 2022			
	<30	30_50	>50	Totale	<30	30_50	>50	Totale
Uomini	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%
Donne	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
TOTALE	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	100%



AMBIENTE

DISCLOSURE 302-1: CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE ⁶

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2021		2022	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Gas naturale ad uso riscaldamento/produzione	m ³	23.528	830	12.138	429
Diesel per il parco auto	l	43.535	1.163	51.515	1.344
Totale consumi da fonti non rinnovabili	GJ		1.993		1.773
Energia elettrica acquistata da rete da fonti non rinnovabili	kWh	204.679	737	209.903	756
Energia elettrica autoprodotta da impianto fotovoltaico	kWh	111.323	401	106.154	382
di cui consumata	kWh	93.942	338	85.590	308
di cui venduta/ceduta in rete	kWh	17.381	63	20.564	74
Totale energia elettrica consumata	GJ		1.075		1.064
Totale consumi energetici	GJ		3.068		2.837
Totale energia rinnovabile	GJ		338		308
Energia rinnovabile sul totale	%		11		11

FATTORI DI CONVERSIONE			
Unità di partenza	Unità di arrivo	2021	2022
1 m ³ di gas naturale	GJ	0,03528	0,03534
1 l di Diesel	GJ	0,03594	0,03599
1 kWh	GJ	0,00360	0,00360

Fonte: ISPRA National Inventory Report (NIR) 2021 e 2022

⁶ I consumi medi (l/100 km) relativi al parco auto sono stati stimati sulla base del documento MISE – Comparazione basata sulla percorrenza di 100km – attuazione annualità 2022.

DISCLOSURE 302-3: INTENSITA' ENERGETICA

RAPPORTO DI INTENSITÀ ENERGETICA			
	Unità di misura	2021	2022
Energia elettrica ⁷	kW	298.621	295.493
Prodotto finito lavorato a Parma	kg	119.959	118.761
Rapporto intensità energetica	kW/kg	2,489	2,488

DISCLOSURE 305-1: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) DIRETTE (SCOPE 1)

SCOPE 1 - EMISSIONI DIRETTE			
Tipologia di emissioni	Unità di misura	2021	2022
Gas naturale ad uso riscaldamento/ produzione	tCO ₂	47	24
Diesel per il parco auto	tCO ₂	86	99
Totale	tCO₂	132	123

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRETTE DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE)⁸

SCOPE 2 - EMISSIONI INDIRETTE			
Tipologia di emissioni	Unità di misura	2021	2022
Location-based	tCO₂	53	55
Market-based	tCO₂	94	96

Emissioni totali ⁹	Unità di misura	2021	2022
Scope 1 + Scope 2 - Location-based	tCO₂	185	177
Scope 1 + Scope 2 - Market-based	tCO₂	226	219

⁷Il numeratore include l'energia elettrica acquistata da rete da fonte non rinnovabile e l'energia elettrica consumata autoprodotta da impianto fotovoltaico.

⁸ Lo standard di rendicontazione utilizzato prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scope 2: "Location-based" e "Market-based". L'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. L'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l'Organizzazione ed il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l'approccio "Market-based" è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al "residual mix" nazionale.

⁹ Le emissioni di Scope 1 e 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 (CO₂equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.




FATTORI DI EMISSIONE				
Unità di partenza	Unità di arrivo	2021	2022	Fonte
1 m ³ di gas naturale	tCO ₂	0,00198	0,00199	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali 2021 e 2022
1 l di Diesel	tCO ₂	0,00265	0,00265	ISPRA - National Inventory Report 2021 e Min. Ambiente – Tabella dei parametri standard nazionali 2022
1 kWh location-based	tCO ₂	259,8	259,8	ISPRA – 2021 e 2022
1 kWh market-based	tCO ₂	459	457	AIB Residual Mix (Europe) 2021 e 2022

DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI GENERATI

PESO TOTALE DEI RIFIUTI GENERALI IN TONNELLATE						
Composizione dei rifiuti (per codice CER)	2021			2022		
	Pericolosi	Non pericolosi	Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale
20304 - Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	-	18,84	18,84	-	19,27	19,27
150101 - Imballaggi di carta e cartone	-	34,82	34,82	-	28,38	28,38
150102 - Imballaggi in plastica	-	10,93	10,93	-	7,61	7,61
150106 - Imballaggi in materiali misti	-	31,92	31,92	-	29,68	29,68
150107 - Imballaggi di vetro	-	0,50	0,50	-	-	-
160213 - Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci da 160209 a 160212	0,03	-	0,03	-	-	-
170405 - Ferro ed acciaio	-	-	-	-	0,50	0,50
200125 - Oli e grassi commestibili	-	4,20	4,20	-	3,10	3,10
Totale	0,03	101,21	101,24	-	88,54	88,54

Indice dei contenuti GRI

Dichiarazione d'uso	Rizzoli Emanuelli S.p.A. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 1° gennaio 2022 – 31 dicembre 2022 con riferimento ai GRI Standards.	
Utilizzato GRI 1	GRI 1 – Principi Fondamentali – versione 2021	
STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 2: Informativa Generale (2021)	2-1 – Dettagli organizzativi	42
	2-2 – Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	42
	2-3 – Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	42
	2-5 – Assurance esterna	42
	2-6 a, b – Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8; 10-11; 18-25
	2-7 – Dipendenti	34; 44
	2-22 – Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2-3
	2-30 – Contatti collettivi	35
GRI 302: Energia (2016)	302-1 – Energia consumata all'interno dell'organizzazione	28-29; 47
	302-3 – Intensità energetica	48
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 – Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	29; 48-49
	305-2 – Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	48-49
GRI 306: Rifiuti (2020)	306-3 – Rifiuti generati	30; 49
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 a - Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	38
	403-2 a,b,c – Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	38-39
	403-3 – Servizi di medicina del lavoro	39
	403-5 – Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	39
	403-7 – Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro	39
	403-9 a – Infortuni sul lavoro	39; 45
	403-10 a – Malattie professionali	39
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 – Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	34; 45-46

A close-up photograph of a person's hand, wearing a dark jacket, holding a small amount of white, granular material. The hand is positioned as if about to release the material, and a stream of these granules is falling from the fingers. The background is solid black, which makes the white granules stand out sharply. The lighting is focused on the hand and the falling material, creating a sense of motion and precision.

L'attenzione all'ambiente
e alle persone è fondamentale
all'interno della nostra
organizzazione.

RINGRAZIAMENTI

Questa prima Brochure di sostenibilità segna il primo passo di un lungo percorso realizzabile attraverso il costante impegno dei dipendenti e collaboratori Rizzoli.

Un ringraziamento speciale va a tutti voi che ogni giorno ci aiutate a far crescere la nostra azienda:

Alessandro, Angela, Angelo, Antonio, Annalisa, Antonella, Barbara, Biagio, Camilla, Carmen, Carolina, Chiara, Cinzia, Cinzia, Clarissa, Cristiana, Emanuele, Enrico, Fabrizio, Federica, Francesco, Franco, Giovanni, Graziella, Hadi, Ivana, Jacopo, Krizia, Leopoldo, Lo, Luca, Marco, Monia, Monica, Oxana, Pietro, Raffaele, Riccardino, Rosina, Sara, Senhaji, Shakira, Valentina, Vincenzo.

Questa brochure è stata realizzata con Alga Carta certificata FSC.





RIZZOLI EMANUELLI S.P.A.

Via Segrè E., 3/a- Quartiere S.P.I.P, 43122, Parma, Italy

Numero verde **800 215 111**

Tel. **+39 0521 211111**

info@rizzoliemanuelli.it

www.rizzoliemanuelli.com

