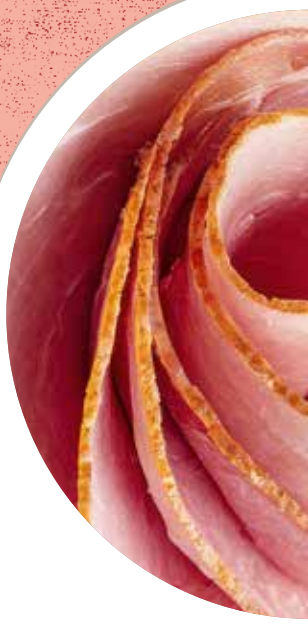
Furlotti&C
dal 1963

Bilancio di Sostenibilità 2024







Bilancio di Sostenibilità 2024

Indice

Lettera agli Stakeholder 6

Highlights 2024 8

Capitolo 1

Il Gruppo
Furlotti 11

1.1 La nostra storia 12
1.2 Unità produttive e certificazioni 18
1.3 Governance 22
1.4 Approccio alla sostenibilità 26
1.5 Valore economico condiviso 30

Capitolo 2

La Responsabilità dei nostri
Prodotti 32

2.1 Brand e mercati 34
2.2 Qualità e sicurezza alimentare 39
2.3 Materia prima e Supply Chain 42



Indice



Capitolo 3

Le nostre
Persone 44

3.1 Persone 46
3.2 Salute e Sicurezza 54
3.3 Legami con il territorio 57

Capitolo 4

Ambiente ed
Energia 62

4.1 Consumi energetici ed emissioni 64
4.2 Gestione delle risorse idriche 70
4.3 Gestione dei rifiuti 72
4.4 Materiali di confezionamento 74

Appendice 76

Nota Metodologica 100

Indice dei Contenuti GRI 101

Lettera agli **Stakeholder**







Cari Stakeholder,

Il 2024 ha rappresentato per la nostra Azienda un **anno di consolidamento** e di **crescita responsabile**, in un contesto ancora caratterizzato da complessità economiche, tensioni geopolitiche e crescente attenzione ai temi tecnologici e sociali. In questo scenario, abbiamo continuato a **dimostrare solidità, capacità di adattamento e visione strategica**, rafforzando il nostro posizionamento sul mercato.

I risultati raggiunti sono il frutto di un impegno condiviso e della determinazione con cui affrontiamo quotidianamente le sfide del nostro settore. Abbiamo proseguito nel percorso di **sviluppo sostenibile**, con l'obiettivo di generare valore duraturo per tutti i nostri stakeholder. Questo Bilancio di Sostenibilità 2024 rappresenta uno strumento fondamentale per **raccontare in modo trasparente** il nostro operato, andando oltre i risultati economici e mettendo in evidenza le azioni che sono il cuore pulsante di Furlotti & C. È anche un'occasione per riflettere sul percorso compiuto e per definire con maggiore consapevolezza le priorità future.

La **qualità dei nostri prodotti** resta al centro della nostra identità: ogni referenza è il risultato di competenze, tradizione e innovazione, elementi che ci permettono di rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento e informato. Continuiamo a investire per garantire standard elevati, sicurezza alimentare e trasparenza lungo tutta la filiera. La nostra capacità di proporre soluzioni su misura è il risultato di un **know-how** maturato nel tempo e della volontà di interpretare con attenzione i nuovi stili di consumo, offrendo prodotti buoni, pratici e coerenti con le aspettative del mercato.

Le persone rappresentano il cuore della nostra organizzazione. Con oltre **170 collaboratori**, il nostro impegno è quello di promuovere un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e orientato alla crescita professionale. Crediamo nel valore del confronto, nella condivisione delle competenze e nel lavoro di squadra come leve fondamentali per il raggiungimento dei nostri obiettivi.

Guardiamo al futuro con **realismo e fiducia**, consapevoli delle sfide ma anche delle opportunità che il nostro settore offre. Continueremo a investire in **innovazione, qualità e sostenibilità**, mantenendo saldi i valori che da sempre guidano il nostro operato. Vi invitiamo a leggere questo documento come testimonianza concreta del nostro impegno e come punto di partenza per un dialogo aperto e costruttivo. Ogni vostro contributo rappresenta per noi uno stimolo prezioso per migliorare e crescere.

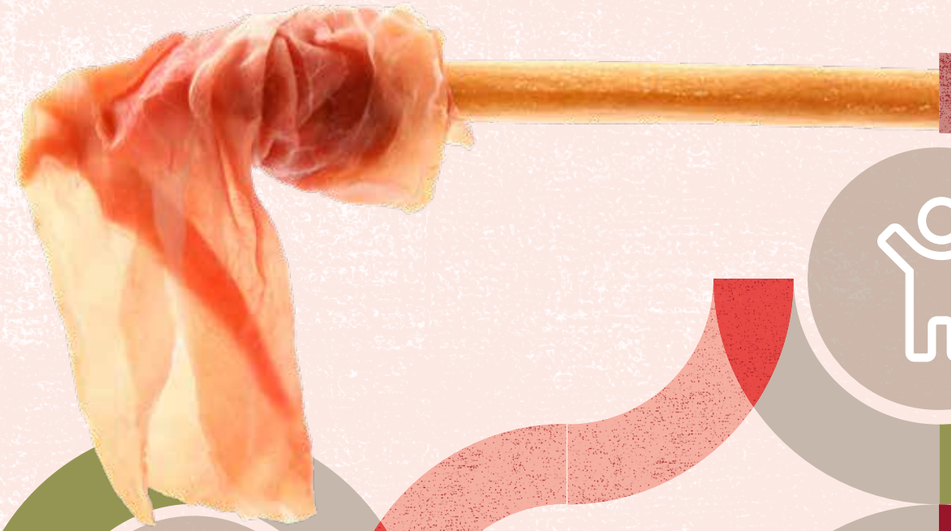
Buona lettura!

Il Presidente e Amministratore Unico

Alessandro Utini



Highlights



3

UNITÀ PRODUTTIVE
(Medesano e Langhirano -PR)

Oltre **55**

MILIONI DI €
DI FATTURATO (+4% VS 2023)

96%

DI VALORE ECONOMICO
DISTRIBUITO

+10%

CRESCITA ORGANICO

48%
DONNE

17%
< 30 ANNI

IL **93%** È ASSUNTO
A TEMPO INDETERMINATO

-42%

% TASSO INFORTUNI
SUL LAVORO

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA:

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA:

- **2,5 MILIONI KWH**
  TRAMITE COGENERAZIONE
- **66 MILA KWH**
  TRAMITE FOTOVOLTAICO







Capitolo 1

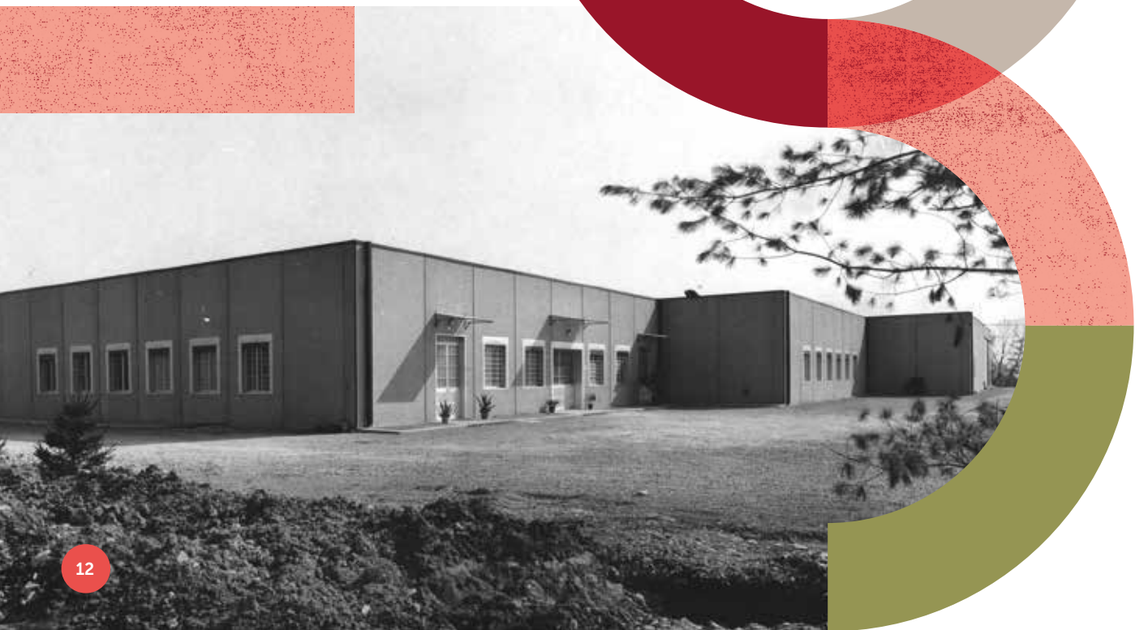
Il Gruppo

Furlotti

1.1 La nostra Storia
1.2 Unità produttive e certificazioni
1.3 Governance
1.4 Approccio alla sostenibilità
1.5 Valore economico condiviso

1.1 La nostra **Storia**

La nostra storia ha inizio ai piedi delle colline dell'**Appennino Parmense**, nella vasta pianura emiliana tra i corsi d'acqua e i filari di alberi, dove la fertilità del suolo, gli usi secolari e l'intraprendenza degli uomini, hanno permesso la nascita e favorito lo sviluppo di **prodotti alimentari di eccellenza** conosciuti in tutto il mondo, creati nel rispetto di tradizioni uniche, custodite gelosamente e tramandate nei secoli fino ad oggi





È in questo luogo, nel cuore della Valle del Gusto, la cosiddetta "Food Valley italiana", che è nato il **Gruppo Furlotti** (comprendente Furlotti e C. e Furlotti Prosciutti)**,** noto per la produzione di prodotti di salumeria, fondato su una solida realtà familiare e con **oltre 60 anni di esperienza.**

Furlotti e C. Srl nasce nel 1963 per volontà dei fondatori **Giacomo Furlotti e Camillo Utini** che, forti delle tradizioni norcine secolari del territorio, decisero sin da subito di impostare la produzione su Qualità e Tradizione, nel rispetto delle tecniche dell'arte della salumeria utilizzando carne suina di provenienza esclusivamente locale. Dal piccolo salumificio di paese, nel **1972** l'Azienda si espande grazie alla costruzione del **primo stabilimento industriale** nella periferia di Medesano che alle produzioni tradizionali affianca una gamma di prodotti cotti, tra i quali i prosciutti arrosto e la porchetta permettendo di ampliare l'offerta produttiva.

Nel **1978** l'acquisizione di una **seconda unità produttiva**, adiacente all'esistente, permette di ampliare i volumi di produzione dei prodotti interi, differenziando la gamma di pancette ed affiancando le pancette coppate.

Con la stessa intraprendenza, nel **1987**, lanciamo per primi sul mercato **i salumi a cubetti**, nascono **"I Cubotti"** e **"Gli Sfrigolosi"**. In breve tempo, la gamma di prodotti si allarga, ai cubetti si aggiungono **"fiammiferi"** e **"francobolli"**: Furlotti e C. si trasforma in un leader di mercato nel settore dei prodotti quadrettati, ad alto contenuto di servizio dedicati al canale retail ed al "food service".

Nel **2003** otteniamo con orgoglio le nostre prime **certificazioni BRC Food** e **IFS Food,** una dimostrazione di qualità e sicurezza alimentare, simbolo di eccellenza e primo passo per produrre prodotti a marchio della GDO.

Nel **2007** per soddisfare le nuove tendenze di consumo e le richieste del mercato, aumentiamo le nostre linee di cubettatura e completiamo la realizzazione di un piccolo **laboratorio di affettamento** ampliando così l'offerta di prodotti.
Nello stesso anno otteniamo la certificazione **ISO 14001** e aderiamo ad **EMAS** con la volontà di garantire al management aziendale e ai dipendenti, nonché agli stakeholder esterni, che il nostro impatto ambientale venga comunicato, misurato e migliorato.

Nel **2012** orgogliosi ed entusiasti condividiamo un nuovo importante traguardo con l'ottenimento della certificazione **SA8000**, dimostrazione dell'impegno aziendale nel "fare impresa" in modo sostenibile e responsabile, garantendo sempre il pieno rispetto dei diritti dei propri dipendenti e favorendone al tempo stesso la crescita professionale e personale.
Nello stesso anno otteniamo anche la

1.1 La nostra **Storia**

certificazione **OHSAS** (sostituita dalla **ISO 45001** nel 2020): il nostro ambiente lavorativo promuove il benessere dei dipendenti con conseguente miglioramento di produttività ed efficienza complessiva dell'organizzazione.

Un ulteriore cambiamento avviene nel **2013** con l'acquisizione di **Furlotti Prosciutti**, uno stabilimento, già attivo a Langhirano (PR) dal 1963, dedicato alla produzione del Prosciutto di Parma DOP.
Nel **2016** otteniamo la certificazione **ISO 50001**, che sottolinea il nostro impegno verso la promozione di un modello di gestione energetica sostenibile, con un'attenzione costante all'efficienza e alla riduzione dell'impatto ambientale. Nello stesso anno conseguiamo il primo studio di Carbon Footprint (CFP) e di Product Environmental Footprint (PEF) sulla "Pancetta dolce a cubetti Buoni & Italiani confezionata in vaschetta di plastica in formato 2x70g".

Nel **2019** inauguriamo, nel sito produttivo di Medesano, una **nuova ala** che consente di ampliare ulteriormente la capacità produttiva dello stabilimento razionalizzando la produzione. Il sito dispone ora di aree nuove a disposizione del personale e di locali rinnovati dedicati alle proprie produzioni: si aggiungono alle esistenti **4 nuove linee di affettamento** dotate delle migliori tecnologie disponibili – *in cui le fette vengono disposte a mano all'interno delle vaschette per un approccio di altissima qualità e personalizzazione* – **e 2 nuove linee di cubettatura**.

Il Gruppo Furlotti oggi è leader nella produzione di prodotti di salumeria a cubetti e specializzata nell'affettamento dei prodotti di alta gamma ed un punto di riferimento per gli operatori della grande distribuzione, producendo a marchio proprio ed a marchio del distributore. Dopo avere consolidato la propria presenza nel panorama nazionale, l'Azienda ha iniziato un percorso di internazionalizzazione ed oggi esporta in diversi Paesi europei ed extra europei fino al 20% del suo volume del venduto. La catena di approvvigionamento del Gruppo si è consolidata negli anni grazie alla creazione di stabili partnership con fornitori storici che ci assicurano le carni di migliore qualità e che ci permettono di soddisfare al meglio ogni giorno le esigenze dei nostri clienti. Il confronto qualitativo con i fornitori è giornaliero e siamo sempre alla ricerca di nuovi modi per migliorare il processo produttivo, dalla salagione fino alla stagionatura e al confezionamento.

Con tecnologie all'avanguardia e il prezioso know-how acquisito nel corso degli anni, **l'ambizione è distinguersi sempre di più nel settore della produzione e del taglio di prodotti di salumeria di alta gamma, rispondendo alle esigenze di ogni cliente, dalla grande distribuzione organizzata, all'industria, fino al settore Ho.RE.Ca., realizzando soluzioni su misura. L'aspirazione per il futuro è continuare ad innovare, proponendo prodotti sfiziosi, buoni, "pratici" e dal packaging sempre più ecosostenibile!**

Oggi è il momento di scegliere il domani che vogliamo: la **Sostenibilità** entra tra i nostri obiettivi! Nel **2021** è iniziato il nostro percorso verso la rendicontazione della nostra sostenibilità, impegnandoci nel suo monitoraggio per rendere partecipi tutti gli stakeholder della nostra realtà e del nostro impegno quotidiano. È così che nasce la **Brochure di Sostenibilità**, seguita nel 2023 **dal primo Bilancio di Sostenibilità** che oggi comprende anche la nostra controllata Furlotti Prosciutti. **La qualità, l'innovazione e la consapevolezza del valore del territorio costituiscono il vantaggio competitivo del Gruppo Furlotti che, quotidianamente, contribuisce a proteggere l'ambiente, il territorio e le persone, diventando essi stessi la mission e il modo di "essere impresa" dell'Azienda.**



1.1 La nostra **Storia**

1963
Fondazione

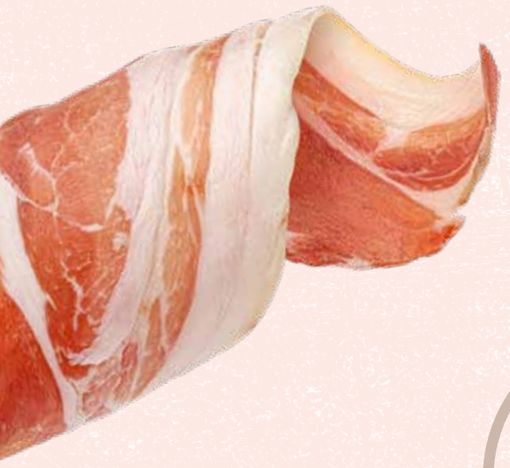
1972
Primo stabilimento

1978
Seconda unità produttiva

1987
Nascono i salumi "a cubetti":
I Cubotti e
Gli Sfrigolosi



2003
Certificazioni
BRC Food
e **IFS Food**



2007
Laboratorio di affettamento
Certificazione
ISO 14001 e
adesione a EMAS

2012
Certificazioni
SA8000 e **OHSAS**
(ISO 45001
dal 2020)

2013
Acquisizione di
Furlotti
Prosciutti

2016
Certificazione
ISO 50001

2019
Ampliamento
dello **stabilimento**
di Medesano

2022
Brochure di
Sostenibilità



2023
Primo Bilancio
di Sostenibilità
redatto in
conformità ai
GRI Standards

2024
Primo Bilancio
di Sostenibilità
esteso a tutto il Gruppo
Furlotti in conformità
ai GRI Standards



1.2 Unità produttive e **Certificazioni**

FURLOTTI & C - Medesano (PR) - via Santi 1

È il nostro **polo produttivo più evoluto e tecnologico** dove avvengono tutti i processi che consentono di ottenere salumi tagliati e confezionati con maestria, precisione e sicurezza alimentare. La prima pietra di questo stabilimento risale al 1972 e negli anni ha beneficiato di diversi ampliamenti e migliorie impiantistiche e tecnologiche, che hanno portato oggi ad avere **9 linee per tagli quadrettati e 4 linee per tagli affettati dei salumi.** Ci impegniamo ogni giorno per selezionare la migliore materia prima e per assicurarci il corretto funzionamento delle stagionature, delle celle di refrigerazione, dei macchinari e della logistica.

FURLOTTI & C - Medesano (PR) - via Di Vittorio 6

Lo stabilimento nasce nel 1978 ed è **dedicato alla lavorazione artigianale dei salumi interi** dove esaltiamo e assicuriamo la loro qualità: ogni settimana acquistiamo tagli di carne fresca che attraverso le nostre mani e tecniche sapienti diventano un salume autentico e di eccellenza.
Oggi le nostre stagionature profumano dell'aroma di **pancette, coppe, guanciale e lombi** e ogni giorno la nostra esperienza assicura la naturale e corretta maturazione dei salumi.

FURLOTTI PROSCIUTTI - Langhirano (PR) - via Marconi 3

Il nostro prosciuttificio si trova a Langhirano, terra natia del Prosciutto di Parma DOP. La sua lavorazione viene tramandata di generazione in generazione partendo da due semplici ingredienti: la coscia di maiale e il sale marino a cui non resta altro che aggiungere il tempo e il vento, asciutto e delicato, delle colline parmensi.

L'iter produttivo si conclude con la **corona ducale impressa a fuoco**, che certifica la qualità e la correttezza delle fasi per un prodotto d'eccellenza e genuino. Lo stabilimento è all'avanguardia ed è dotato di un impianto fotovoltaico, oltre a essere stato recentemente oggetto di rinnovo e coibentazione esterna.





1.2 Unità produttive e **Certificazioni**

La continua **ricerca della qualità** nelle nostre produzioni e l'attenzione alle crescenti e mutevoli **esigenze dei consumatori** sono da sempre una nostra prerogativa.
A testimonianza di questo impegno, Il Gruppo Furlotti nel corso degli anni ha conseguito **numerose certificazioni di tipo volontario**.

CERTIFICAZIONE	DESCRIZIONE	
BRCGS Food Safety	Il Brand Reputation through Compliance Global Standards è uno standard volontario di qualità che ha le basi nell'HACCP e standardizza l'ambiente di lavoro e i controlli sul prodotto e sul processo.	● ● ●
IFS Food	IFS è uno standard volontario internazionale condiviso fra le filiere agroalimentari della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) francese e tedesca. Impone ai fornitori della filiera il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, volte a garantire un adeguato livello di sicurezza e di qualità.	● ● ●
Regolamento (CE) n. 834/2007	La produzione biologica è un sistema globale di produzione agroalimentare basato sulla salvaguardia delle risorse naturali, nonché sul benessere degli animali. Il logo biologico e il sistema di etichettatura hanno il compito di assicurare che i prodotti siano realizzati con ingredienti esclusivamente biologici, senza l'utilizzo di OGM, fertilizzanti sintetici e prodotti chimici.	● ●
DNV ISO 14001	È lo standard di riferimento internazionale per i sistemi di gestione ambientale. Questo strumento volontario consente un approccio sistematico alla gestione di questi aspetti, permettendoci di monitorare le prestazioni in termini di protezione dell'ambiente, prevenzione dell'inquinamento, riduzione del consumo di energia e delle risorse. Inoltre beneficia il rapporto e la comunicazione con le autorità competenti.	● ●
EMAS	È uno strumento volontario creato dalla Comunità Europea che ci permette di valutare e migliorare le nostre prestazioni ambientali e fornire informazioni sulla gestione di questi temi agli stakeholder.	● ●
DNV	La norma specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare il sistema di gestione dell'energia. Adottando volontariamente questo sistema, perseguiamo il miglioramento continuo della nostra prestazione energetica.	● ●
DNV ISO 45001	La norma determina i requisiti per un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro e fornisce alle organizzazioni indicazioni utili ad assicurare posti di lavoro sicuri e salubri, prevenendo infortuni sul lavoro e problemi di salute.	● ●
DNV SA 8000	Standard volontario, che definisce i requisiti che devono essere soddisfatti dalle organizzazioni impegnate nel garantire la qualità delle condizioni di lavoro per garantire una gestione etica delle risorse umane. in un'ottica di responsabilità sociale.	● ●

● **FURLOTTI e C srl**
Via Santi 1 - Medesano (PR)

● **FURLOTTI e C srl**
Via Di Vittorio 6 - Medesano (PR)

● **FURLOTTI PROSCIUTTI srl**
Via Marconi 3 – Langhirano (PR)

1.3 Governance



Il sistema di **Corporate Governance** del Gruppo garantisce una **gestione fluida, chiara, solida e consapevole** delle meccaniche che governano la vita societaria, assicurando il coinvolgimento di tutti gli stakeholder al fine di ricercare la più alta efficienza e competitività

Il Gruppo è formato dalla **Furlotti e C. S.p.A. a Socio unico** con sede a Medesano e dalla controllata Furlotti Prosciutti Srl a Socio Unico con sede a Langhirano.
La Governance di Furlotti e C. si compone di un **socio e amministratore unico** nella persona di **Alessandro Utini**, un **sindaco unico**, un **revisore legale dei conti**.
La Governance di Furlotti Prosciutti ricalca la struttura della capogruppo e vede un socio e amministratore unico ed un revisore legale dei conti. Il sindaco unico **vigila sulla correttezza delle procedure** di nomina degli amministratori e di conseguenza sul processo di determinazione della remunerazione che prende atto in tale sede. In Furlotti Prosciutti questa funzione viene assolta dal revisore unico.

L'**amministratore**, come previsto dallo Statuto, è **investito dei più ampi poteri** per la gestione e l'amministrazione della Società, e ha facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per l'attuazione e il r**aggiungimento degli scopi sociali**, fatta eccezione per quelli che la legge e lo statuto stesso riservano alla decisione dei soci. La retribuzione dell'amministratore unico di Furlotti e C. è determinata in misura fissa e non prevede variabili. Furlotti Prosciutti non prevede compenso per l'amministratore, dato che viene attribuito in toto dalla capogruppo. Il sindaco unico vigila sulla correttezza delle procedure di nomina degli amministratori e di conseguenza sul processo di determinazione della remunerazione che prende atto in tale sede.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato presentato all'amministratore unico, il quale ha supervisionato il processo sottostante e le informazioni in esso comunicate e ha partecipato alla fase di stesura dei testi e raccolta delle informazioni.







1.3 Governance

Nel 2024 i temi materiali e gli impatti individuati che caratterizzano il Gruppo sono stati condivisi con l'amministratore, il quale verificandone la coerenza con il modello di business, ha confermato gli impatti materiali identificati nell'analisi di materialità precedente.

Per il **monitoraggio degli impatti** dell'organizzazione su tutti gli stakeholder, il Gruppo ha individuato i responsabili delle funzioni aziendali che raccolgono e analizzano i dati attinenti all'ambito economico, ambientale e sociale.
Queste tematiche vengono poi condivise con l'amministratore. Il contributo dell'amministratore si configura determinante nel suggerimento di risoluzioni delle criticità evidenziate e allo stesso tempo avviene un solido e continuo scambio di informazioni tra le figure apicali e quelle che vi gravitano attorno (comprese quelle che seguono percorsi formativi).

Il Gruppo non ha stabilito deleghe formali per la gestione degli impatti dell'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone; tuttavia, queste analisi vengono quotidianamente elaborate e prese in esame dai responsabili di funzione e dalle figure apicali. Per analizzare gli impatti economici e produttivi vengono stabiliti momenti di condivisione mensile dei dati tra il controllo di gestione, l'area commerciale, i responsabili della produzione e l'amministratore. Il confronto tra le figure aziendali risulta determinante per l'identificazione e la risoluzione tempestiva di problemi che possono intaccare la produttività e la competitività aziendale.

La condivisione delle tematiche di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, HR e ambientali con l'amministratore avviene periodicamente grazie al continuo monitoraggio delle tematiche da parte dei responsabili di funzione e dalla rielaborazione e controllo dei dati da parte dell'area del controllo di gestione, ottenendo informazioni sempre aggiornate per poter prendere decisioni tempestive e determinanti.
Le stesse dinamiche su scala ridotta si rilevano anche in Furlotti Prosciutti, grazie a confronti periodici tra l'amministratore e il responsabile amministrativo o produttivo.

Il presidio di eventuali conflitti di interesse risiede nella corretta gestione del governo societario da parte dell'amministratore unico, del sindaco unico e del revisore dei conti stesso. Inoltre, a tutela della società, in Furlotti e C. si applica il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (MOG231) ai sensi della norma D.Lgs. 231/2001. L'organismo di vigilanza ne verifica l'attuazione e tra i benefici vi è il rafforzamento della fiducia reciproca per tutti gli stakeholder. Inoltre, Furlotti e C. ha predisposto e definito il proprio Codice di Condotta contenente i principi e le regole di comportamento che ispirano le attività aziendali e i rapporti con tutti gli stakeholder.

Oggi l'Azienda vede il coinvolgimento della terza generazione che inizia a muovere i primi passi nella vita aziendale, nelle dinamiche di business e nella promozione dello sviluppo sostenibile.
Il nostro amministratore e socio Alessandro Utini è, inoltre, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma e Capo Consulta della Sezione "Conserve Animali" dell'UPI, di cui è anche membro del Consiglio Generale.



Il Gruppo Furlotti è attivo sul territorio di Parma e provincia tramite l'adesione ad **associazioni** di categoria impegnate nella tutela della qualità e degli standard di conformità dei prodotti:

- **ASSICA**
(Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi)
- **UPI**
(Unione Parmense degli Industriali)
- **Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP**
- **Consorzio del Prosciutto di Parma DOP**

1.4 Approccio alla **Sostenibilità**

Dallo spirito di lungimiranza e attenzione alla sostenibilità nasce il **primo Bilancio di Sostenibilità** esteso a tutto il Gruppo Furlotti, nuova tappa per una maggiore consapevolezza e condivisione del proprio operato con tutti gli stakeholder.

I principi e i valori che ci guidano sono stati formalizzati in due documenti: il **Codice Etico** e la **Politica Integrata**.
La loro espressione costituisce il nostro vantaggio competitivo, insieme alla **qualità** e all'**innovazione** che ci contraddistinguono.
È questo il nostro modo di "essere impresa", proteggendo ambiente, territorio e persone.

Per attuare questi principi **il nostro impegno quotidiano** si declina in:

GESTIONE DELL'ENERGIA

OTTIMIZZAZIONE
dei processi produttivi e di approvvigionamento

RIDUZIONE
dell'impatto ambientale

RICERCA E SVILUPPO

TUTELA DEI DIRITTI
dei nostri lavoratori

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE
dei nostri lavoratori



L'ADOZIONE DEGLI SDGS

Le nostre strategie e le nostre azioni sono integrate con alcuni dei **17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs)** individuati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, un programma di azione globale nato per promuovere un futuro all'insegna della sostenibilità per il pianeta e le persone entro il 2030. Compatibilmente con le nostre dimensioni e il nostro ambito di attività abbiamo selezionato quelli a cui possiamo contribuire in maniera più significativa, definendo le iniziative svolte e gli impegni che ci poniamo per il futuro in un'ottica di miglioramento continuo.

SDG 2 - SCONFIGGERE LA FAME:

Porre fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Abbiamo dato vita a un'attività di ricerca e di sviluppo per la produzione e la successiva commercializzazione dei salumi con un sempre minore utilizzo di additivi, con l'obiettivo finale della loro totale eliminazione. Inoltre, per combattere gli sprechi alimentari devolviamo i prodotti finiti edibili, ma non commercializzabili, a enti caritatevoli.

SDG 8 - LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA:

Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e il lavoro dignitoso per tutti.

Portiamo avanti una politica di stabilizzazione dei collaboratori attraverso l'assunzione di risorse precedentemente in somministrazione. A tale iniziativa si affiancano specifici programmi di formazione interna ed esterna per permettere la crescita professionale dei dipendenti.

SDG 10 - RIDURRE LE DISEGUAGLIANZE:

Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni.

Vogliamo che l'Azienda sia uno dei motori sociali per l'integrazione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione e status economico.

SDG 12 - CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI:

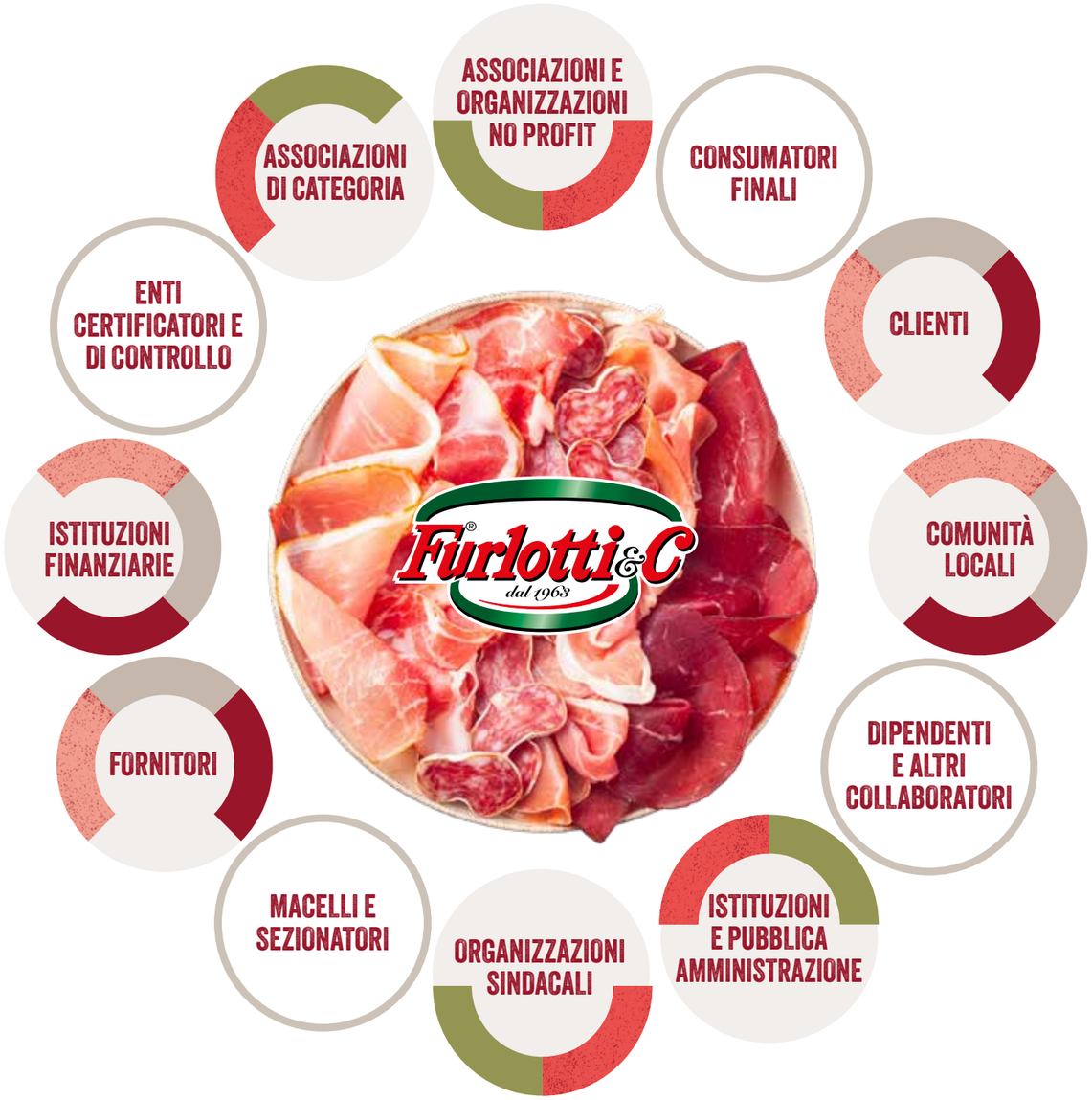
Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.

Ci impegniamo nella riduzione della plastica impiegata nel nostro ciclo produttivo e nella ricerca di materiali alternativi e maggiormente riciclabili, salvaguardando sempre la sicurezza alimentare del prodotto e i nostri clienti.

1.4 Approccio alla **Sostenibilità**

STAKEHOLDER & ANALISI DI MATERIALITÀ

Il Gruppo si è impegnato in un processo di identificazione dei propri **stakeholder**, quali **soggetti rilevanti** con cui l'Azienda collabora e ha relazioni, che ha lo scopo di arricchire le scelte strategiche e le decisioni, in accordo con le priorità e le aspettative degli stakeholder stessi:



I principali ambiti di impatto del Gruppo sono stati identificati attraverso un'analisi di benchmark dei principali competitors e peers del ramo alimentare, che ha permesso di **individuare i trend** in atto e gli impatti più rilevanti per il settore di riferimento. A questa fase è seguita un'analisi interna che ha visto la partecipazione, oltre al Top Management, di tutte le funzioni aziendali coinvolte nel processo di rendicontazione che ha portato alla **definizione dei temi materiali** più rilevanti sulla base degli impatti prioritari positivi e negativi, attuali e potenziali. Questi rappresentano le **tematiche di carattere ambientale, sociale ed economico**, rilevanti per Furlotti e C, che possono influire sulle decisioni e sulle valutazioni degli stakeholder.



1.5 Valore economico condiviso

Nonostante le **sfide** derivanti dall'instabilità geopolitica e dall'incremento dei costi delle risorse, il **settore alimentare** ha mantenuto una **performance solida**, anche in un contesto di inflazione e riduzione del potere d'acquisto in molte fasce di consumatori.

Nel 2024, il Gruppo Furlotti ha conseguito un **risultato economico positivo**, con ricavi che hanno **superato i 55 milioni di euro**, **in crescita del 4% rispetto al precedente anno**. In questo scenario, il consumatore si è dimostrato sempre più **attento alla qualità e alla sostenibilità dei prodotti**, favorendo scelte di acquisto più consapevoli. Il risultato ottenuto è il frutto di un settore alimentare dinamico e innovativo, soprattutto quello radicato nella **Food Valley**, dove le imprese si distinguono per la loro capacità di adattarsi rapidamente alle evoluzioni del mercato e di sviluppare soluzioni ad alto valore aggiunto, con un **forte impegno verso la crescita sostenibile**.

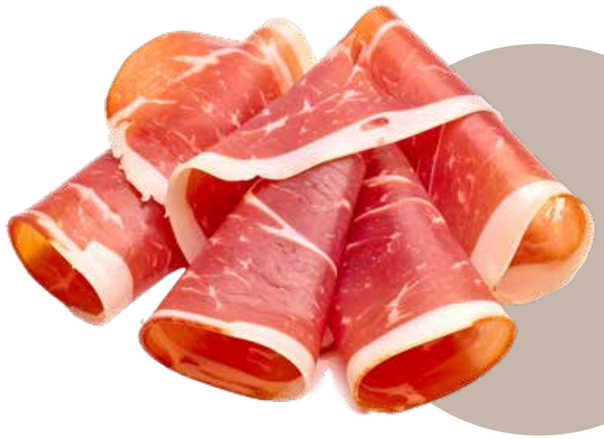
VALORE ECONOMICO GENERATO	**100,0%**
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	**96,0%**
Fornitori	78,96%
Personale	15,68%
Finanziatori	1,12%
Azionisti	0,00%
Pubblica Amministrazione	0,15%
Comunità	0,11%
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	**4,0%**



Considerando il totale dei ricavi generati, il **96,0% è stato redistribuito agli stakeholder** con i quali il Gruppo opera quotidianamente. Primi fra tutti i fornitori, che continuano a rappresentare il principale beneficiario del valore distribuito con una percentuale che si attesta al 78,96%, seguiti da personale con il 15,68%, finanziatori e pubblica amministrazione.
Rispetto a questi ultimi, la strategia fiscale adottata dall'Azienda continua a rispettare pienamente la normativa fiscale applicabile, garantendo legalità, trasparenza e correttezza nei rapporti di business. L'amministratore unico svolge un ruolo cruciale in questo processo, in quanto garante del rispetto della normativa fiscale attraverso il rafforzamento del Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi.
Infine, il territorio in cui il Gruppo opera continua a essere un importante riferimento per gli investimenti locali e le iniziative di responsabilità sociale, confermando il proprio impegno nel **supportare la comunità locale** nella quale **ha investito 65.000 euro nel 2024 in donazioni e sponsorizzazioni**, come approfondito nel paragrafo "Legame con il territorio".







Capitolo 2



La responsabilità dei nostri Prodotti

2.1 Brand e mercati

2.2 Qualità e sicurezza alimentare

2.3 Materia prima e Supply Chain

2.1 **Brand** e mercati



"Crediamo fermamente alle **nostre tradizioni** senza sottovalutare l'**innovazione**, grazie alla quale il nostro lavoro e le nostre abilità si differenziano all'interno del settore"

Ricerca e creatività sono i caratteri che sfruttiamo per distinguersi e competere nel mercato di oggi, suggerendo nuovi modi di interpretare i trend e prestando attenzione alla sempre più sviluppata **sensibilità dei consumator**i. La riscoperta di **gusti autentici e genuini** è un nostro caposaldo, facendo della tradizione un punto di partenza imprescindibile e dell'**innovazione** un proprio alleato. Da qui nasce la convinzione che la **qualità** e la **sicurezza** dei prodotti siano un dovere per le nostre aziende, ma soprattutto un diritto dei consumatori.

Per poter fornire ai nostri clienti una maggiore componente di servizio e praticità, negli anni abbiamo sviluppato **numerosi prodotti di salumeria confezionati nei formati più variegati**. Le nostre linee di produzione sono specializzate nel taglio a **cubetti**, a **francobolli** e a **stick**, oltre all'affettamento di salumi di alta gamma.

Oggi la produzione e la vendita di **salumi quadrettati** costituiscono il nostro **core business**, rappresentando il **66% del volume della produzione**, seguiti dai **salumi stagionati (17,7%)** e dai **prodotti affettati (16,3%)**. Dopo avere consolidato la nostra presenza sul mercato nazionale, abbiamo iniziato un percorso di internazionalizzazione e oggi esportiamo anche in Paesi europei ed extra europei.

Ogni giorno rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti, dalla grande **distribuzione organizzata**, all'**industria**, fino al **settore HO-RE-CA**, realizzando soluzioni su misura. Crediamo di poter continuare a innovare il mercato, proponendo nuovi prodotti sfiziosi, buoni, "pratici" e dal **packaging sempre più ecosostenibile**.



2.1 **Brand** e mercati

I NOSTRI BRAND

Cubotti

Gli Sfrigolosi



FIOR DI FETTE
Passione italiana

Fior di Parma
Le Specialità



Più Gusto in Tavola
Furlotti & C

food service
Furlotti & C

LO SNACK DI
Furlotti & C
SPUNTINO ITALIANO

DELIZIE in Tavola
MORBIDE FETTE POSATE A MANO

BUONI ITALIANI



I NOSTRI PRODOTTI

LA SALUMERIA:

- Pancette Arrotolate
- Pancette Coppate
- Pancette Tese
- Guanciale
- Coppe
- Lombi



IL PROSCIUTTO DI PARMA DOP



GLI AIUTI IN CUCINA:

- Taglio a Cubetti
- Taglio a Francobolli
- Taglio a Stick



2.1 **Brand** e mercati

I NOSTRI PRODOTTI

GLI AFFETTATI



GLI SNACK E LE SELEZIONI





2.2 **Qualità** e sicurezza alimentare



Dal 1963 portiamo in tavola **Tradizione e Qualità** che, applicate ad una s**apiente lavorazione**, creano prodotti dal **sapore unico e genuino**, ricchi di gusto e profumo.

2.2 **Qualità** e sicurezza alimentare

Le ricette di famiglia tramandate di padre in figlio e custodite gelosamente, unite al **"saper fare" dei maestri salumai**, hanno permesso di affiancare la produzione tradizionale all'innovazione tecnologica.
La **Cultura della Sicurezza alimentare** è alla base delle nostre produzioni: tutti gli operatori ricevono una **formazione in materia HACCP**, così da aumentare la consapevolezza dell'importanza del lavoro che svolgono nel garantire la salubrità dei prodotti. L'impegno quotidiano in materia di sicurezza alimentare è sottolineato dalle **certificazioni volontarie**:
BRCGS - Global Standard for Food Safety e **IFS -International Food Standard**.

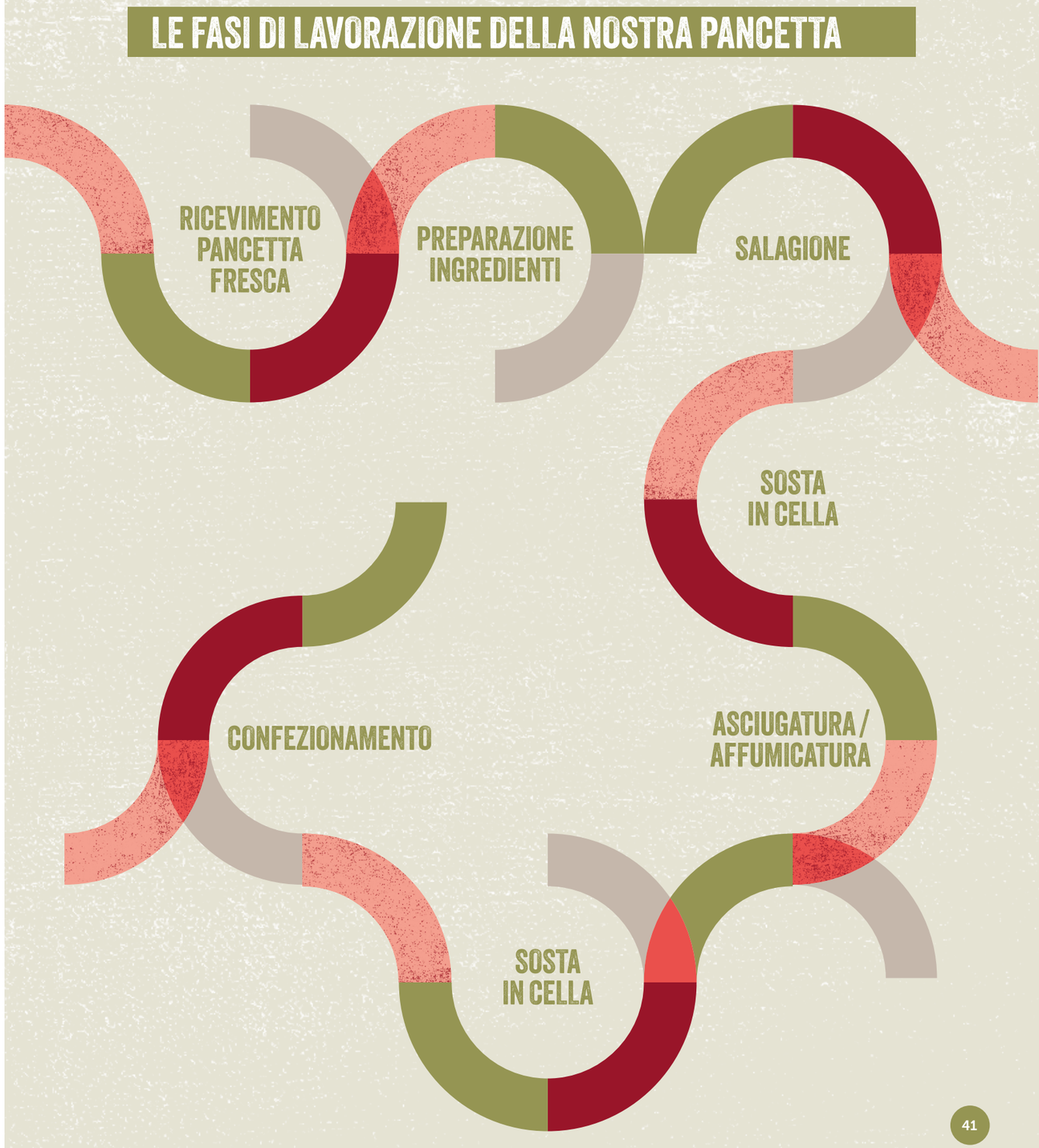
Accurati **controlli al ricevimento**, stoccaggio in celle frigorifere, **selezione della materia prima**, preparazione della concia, salagione a secco, preparazione del prodotto (arrotolatura, insacco e legatura) e **controllo visivo** dei locali di asciugamento e stagionatura, garantiscono la **qualità delle materie prime**, il rispetto delle fasi di processo, la **salubrità dei prodotti**, nonché la loro tracciabilità e rintracciabilità.
Tutti i nostri prodotti vengono sottoposti in base al **Piano di Campionamento** ad analisi microbiologiche, fisiche e chimiche presso laboratori esterni accreditati.

Oggi, alle fasi di **lavorazione manuale** si sono affiancati **innovativi processi tecnologici** che hanno permesso di ampliare la **produzione su larga scala** e soddisfare le richieste del mercato, senza però sacrificare l'artigianalità che da sempre contraddistingue i nostri prodotti.
Siamo sempre attenti a soddisfare le nuove esigenze dei consumatori e a preservare la salubrità dei nostri prodotti attraverso una puntuale **attività di ricerca e sviluppo** orientata a:

- **Prodotti con ricettazioni "corte"**
- **Prodotti "Senza Allergeni"** o sostanze che possano creare intolleranze e **"Senza Glutine"**.

Da anni collaboriamo con l'**Associazione Italiana Celiachia (AIC)** a tutela dei consumatori celiaci: **i nostri prodotti sono tutti presenti nel Prontuario AIC**.





2.3 Materia prima
e Supply Chain

Il Gruppo non dispone ad oggi di una filiera di approvvigionamento, ma adotta una **politica interna** che tende a **privilegiare rapporti consolidati con i fornitori storici,** il cui contributo è essenziale per realizzare prodotti con standard di qualità costanti ed elevati, conformi ai Disciplinari delle **produzioni tutelate (IGP e DOP)**, in linea con le aspettative dei consumatori in termini di sicurezza alimentare e di trasparenza sulle origini e sulle modalità di produzione.

Il rapporto con i fornitori è gestito nel rispetto dei **principi di correttezza, professionalità, efficienza, serietà e affidabilità**. Abbiamo adottato un sistema di **qualifica dei fornitori** che prevede l'invio di un **Questionario di Valutazione** con cadenza triennale che consente di raccogliere risposte relative a tutte le tematiche relative alla gestione del rischio associato alla materia prima considerata: allergeni, gestione infestanti e sostanze chimiche, dichiarazione assenza OGM e di trattamenti ionizzanti. Il questionario include anche una sezione relativa alla **Responsabilità Sociale in ottica SA8000**, alla gestione ambientale ed alla sicurezza sul lavoro.

Nel 2025 il Bilancio di Sostenibilità verrà arricchito con l'implementazione di un questionario dedicato esclusivamente alla sostenibilità che permetterà di **qualificare i fornitori** anche **dal punto di vista ambientale e sociale**: a tal proposito, l'azienda ha dato priorità ai fornitori di carne suina fresca, prodotti a base di carne, packaging e fornitori di servizi.

Inoltre, Furlotti e C., credendo nell'importanza di **diffondere i propri valori**, condivide all'inizio del rapporto di collaborazione l'**adozione del MOG231** e del **Codice Etico**. Grazie a questi presidi, durante il periodo di rendicontazione, si evidenza che non sono state identificate attività e fornitori che presentano un rischio di lavoro minorile, di esposizione di giovani lavoratori a lavori pericolosi o di lavoro forzato o obbligatorio. Prestiamo grande attenzione all'**origine delle materie prime** e i nostri operatori formati si occupano di **controllare** che le carni ricevute siano sempre in linea con i nostri elevati standard qualitativi. Inoltre, per ogni tipologia di materia prima siamo in grado di **garantire l'origine e la tracciabilità**.





La provenienza delle **carni suine fresche** che acquistiamo è distinta in due categorie:

- **ITALIA:** tagli provenienti da **suini nati, allevati e macellati in Italia** che ci permettono, unendo le caratteristiche del "suino pesante padano" ad una sapiente lavorazione, di ottenere prodotti **"100% italiani"** (45% su totale carne suina fresca introdotta)
- **UE: tagli provenienti da suini nati, allevati e macellati all'estero** (Germania e Spagna) che grazie al giusto rapporto magro-grasso ("suino leggero") ed a processi di trasformazione secondo la tradizione italiana, ci permettono di ottenere **prodotti "Made in Italy"** (55% su totale carne suina fresca introdotta).





Capitolo 3

Le nostre Persone

3.1 Persone

3.2 Salute e Sicurezza

3.3 Legami con il territorio

3.1 Persone

Garantiamo la **tutela dei diritti dei nostri lavoratori** e abbiamo a cuore la **salute**, la **sicurezza**, il **welfare** e le **aspirazioni**, valorizzando le inclinazioni di ogni individuo.



Abbiamo sempre creduto nella **Responsabilità Sociale d'impresa** quale elemento imprescindibile per distinguersi, attrarre talenti ed essere competitivi.
La **tutela** e la **crescita del proprio capitale umano** sono fondamentali nel processo di creazione del valore aziendale e parte stessa di tale valore. Garantiamo la tutela dei diritti dei nostri lavoratori e abbiamo a cuore la **salute**, la **sicurezza**, il **welfare** e le **aspirazioni**, valorizzando le inclinazioni di ogni individuo.

Forte di questa convinzione Furlotti e C. si è dotata della **certificazione volontaria SA8000** di cui applica i principi alla **salvaguardia delle condizioni dei lavoratori** e li estende anche alla catena dei fornitori. La certificazione g**arantisce il rispetto** di tutti quei valori che devono essere sempre tenuti in considerazione nel rapporto fra datore di lavoro e dipendente e si declina nei seguenti punti che vengono periodicamente monitorati:

1. LAVORO MINORILE
2. LAVORO OBBLIGATORIO
3. SALUTE E SICUREZZA
4. LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E DIRITTO ALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA
5. DISCRIMINAZIONE
6. PRATICHE DISCIPLINARI
7. RETRIBUZIONI
8. ORARIO DI LAVORO

I principi guida della politica aziendale che sono alla base della filosofia e del processo di **miglioramento continuo** dell'azienda sono riassunti nella **"Politica Integrata Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente, Sicurezza sul Lavoro e Responsabilità Sociale"** che viene resa nota (affissione e formazione) e diffusa a tutti i soggetti interni ed esterni all'azienda (es. appaltatori, subappaltatori, fornitori, ecc...).
La Politica Integrata viene inviata a tutte le parti interessate esterne all'azienda oppure è **consultabile dal nostro sito web**. Inoltre, viene gestita come documento dei Sistemi di Gestione e revisionata annualmente in sede di Riesame della Direzione.



3.1 Persone

Nella politica per la **Responsabilità Sociale**, contenuta nella Politica Integrata, sottoscritta dal datore di lavoro e diffusa a tutte le parti interessate, in cui si declinano i **principi sociali dell'Azienda**:

Garantire la tutela dei diritti dei lavoratori impegnandosi a non utilizzare lavoro infantile

Promuovere il lavoro non obbligato

Rispettare la libertà di associazione ed il diritto di contrattazione collettiva



Assicurare condizioni di lavoro che non possano in alcun modo nuocere alla salute e sicurezza dei lavoratori

Vietare ogni forma di discriminazione

Condannare tutte le condotte illegali, suscettibili di entrare in contrasto con la dignità o l'integrità fisica e/o morale

Applicare in modo completo il contratto collettivo nazionale di lavoro a tutti i dipendenti, corrispondendo puntualmente una giusta retribuzione e versando tutti i relativi contributi (previdenziali, assistenziali ed assicurativi)

I dipendenti hanno la possibilità di **effettuare segnalazioni** relative a violazioni interne direttamente all'**RLS[1] aziendale**, all'**ODV[2]**, al rappresentante **RLSA8000[3]**, o tramite DNV (ente certificatore), in maniera anonima utilizzando la **"cassetta segnalazioni"** o tramite **e-mail anonima**, grazie all'implementazione del sistema informatico.
In Furlotti e C. sono presenti **tre rappresentanti sindacali** (RSU), rinnovati con le elezioni del 14 ottobre 2021, che svolgono regolarmente attività, assemblee e supportano i lavoratori iscritti e non.
Le attività non vengono ostacolate e intratteniamo **rapporti collaborativi** anche con i rappresentanti territoriali dei Sindacati.
Riconosciamo ed applichiamo sia il **CCNL Alimentari Industria** sia il **CCPL delle Conserve Animali**. Non abbiamo né attività né fornitori che potrebbe violare il diritto di associazione o di contrattazione collettiva, o mettere significativamente a rischio tali diritti.
Non ammettiamo l'utilizzo di lavoratori in età minore, del lavoro obbligato e del lavoro forzato; attività e fornitori non presentano rischi significativi per episodi di tal genere.
Nel periodo di rendicontazione non si segnalano casi di non conformità a leggi e regolamenti.



+10%
CRESCITA ORGANICO
Furlotti e C. (2023: 151; 2024: 167) e **Furlotti Prosciutti** (2023: 9; 2024: 9)



48%
DONNE

17%
< 30 ANNI



93%
ASSUNTA A TEMPO INDETERMINATO





1 - Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
2 - Organismo di Vigilanza del MOG231
3- Rappresentante dei lavoratori della SA8000

3.1 Persone

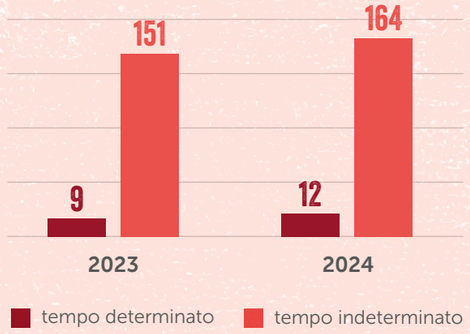
Al 31 dicembre 2024 il Gruppo Furlotti vede **impiegati 176 dipendenti** a libro matricola, in **aumento del 10%** rispetto allo scorso anno, di cui **48% donne**. I dipendenti **assunti a tempo indeterminato** rappresentano il **93%**, e l'attenzione ai giovani e alla loro formazione è testimoniata dai **6 apprendistati professionalizzanti** nei reparti di controllo di gestione, produzione, qualità, acquisti e customer care.

Ricorriamo al **"lavoro somministrato"** per coprire posizioni aziendali rimaste improvvisamente scoperte o in caso di necessità di ulteriore forza lavoro in particolari momenti della vita aziendale.
Ci serviamo di agenzie di somministrazione qualificate (**Adecco e During**), garantendo ai lavoratori dipendenti delle agenzie una condizione di base di lavoro e di occupazione identica a quelle dei dipendenti di pari livello dell'azienda, a parità di mansioni svolte.
Ai lavoratori con contratto di somministrazione è garantita una formazione in ingresso ed **"on the job"** come i dipendenti dell'azienda. I lavoratori somministrati vengono informati dall'azienda circa i posti vacanti, affinché possano aspirare a ricoprire le posizioni disponibili. Nel 2024 l'incidenza del personale con contratto di lavoro somministrato rispetto al personale complessivo è pari al 13,1% a livello di Gruppo.

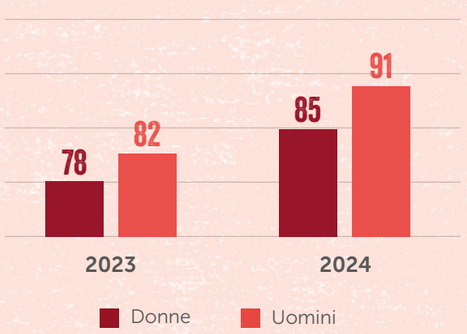
Impieghiamo da anni **personale di differenti nazionalità**, a conferma di un mutamento sociale a livello nazionale e di una **maggiore integrazione nel tessuto locale**.
La percentuale di lavoratori stranieri in azienda (34,7%) è superiore a quella riscontrabile nella popolazione residente.
Garantiamo a tutto il personale **uguali opportunità e adeguata formazione** sulla base della mansione da occupare e delle attività da eseguire.

Inoltre, abbiamo in essere una **convenzione con l'Università di Parma** per ospitare **tirocini formativi** e ricorriamo sempre più spesso ai social media come canale di recruiting (es: **Linkedin**).

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO / TEMPO INDETERMINATO



DIPENDENTI PER GENERE



DIPENDENTI PER ETÀ





3.1 Persone

POLITICHE DI REMUNERAZIONE E WELFARE

Il Gruppo Furlotti applica e garantisce a tutto il personale una **retribuzione garantita** dal **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'Industria alimentare** integrato dal **Contratto Collettivo Provinciale di Lavoro** per i dipendenti delle aziende esercenti l'industria delle conserve animali.
Inoltre, a tutti i dipendenti e ai lavoratori in somministrazione, garantiamo lavoro e **retribuzioni eque e dignitose**, conformi a quanto previsto dai contratti/accordi di riferimento, prevedendo forme di integrazione ai minimi fissati dalla contrattazione collettiva nazionale in funzione delle capacità e della professionalità dimostrata.

Come previsto dal CCNL e dal CCPL di riferimento applicato in azienda, i dipendenti ed i lavoratori somministrati beneficiano di:

- Un **Fondo di Assistenza Sanitaria** (FASA, stabilito da CCNL) che comprende un **pacchetto prevenzione** elargibile ogni due anni che offre esami e controlli in base a pacchetti prevenzione uomo/donna e la possibilità di restituzione in quota parte di esami diagnostici/cure effettuate privatamente. Nel pacchetto è prevista: un'**assicurazione sulla vita** valida per qualsiasi evento anche non legato al luogo di lavoro, un **fondo paternità e maternità**, riconosciuto a tutti i dipendenti, che va ad integrare il **30% della maternità facoltativa**.
- Una **quota per gli asili nido** (di circa 280 euro) e **per la scuola materna** (di circa 180 euro) per bambino
- Un'**indennità di trasporto** corrispondente all'abbonamento dei **Trasporti Pubblici Parma - TEP** calcolato in base alla distanza dal luogo di lavoro.

Offriamo inoltre la possibilità ai dipendenti qualora non vogliano investire in un fondo privato, di **aderire ad ALIFOND** consentendo al dipendente di investire una percentuale variabile del TFR a cui l'Azienda aggiunge una percentuale ulteriore.
Garantiamo agli studenti lavoratori l'accesso ai **permessi studio previsti nel CCNL**, apportando le modifiche organizzative necessarie per non causare problematiche alla produzione e, nello stesso di tempo, consentire a loro di sostenere con tranquillità le sessioni di esami.

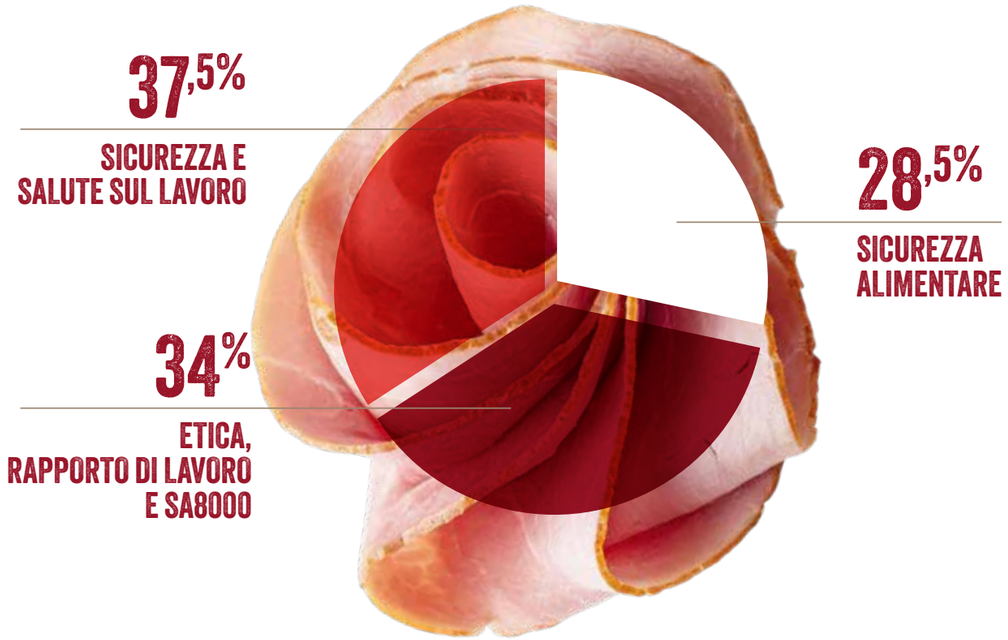
È stato erogato a tutti i dipendenti un **premio di risultato** per il raggiungimento degli **obiettivi di produttività, redditività ed efficienza** definiti in accordo sindacale.
Inoltre, sono stati riconosciuti 23 passaggi di livello e 28 aumenti retributivi.

FORMAZIONE E COMPETENZE

La **formazione** è parte integrante della strategia di crescita e Furlotti e C. definisce e promuove **programmi formativi per il personale**, in aggiunta ai **corsi obbligatori in salute e sicurezza** nei luoghi di lavoro e in sicurezza alimentare. Nell'anno 2024 sono state erogate **869 ore di formazione** coinvolgendo tutte le categorie di lavoratori interessati. La formazione obbligatoria ha rappresentato il **53 % della formazione** complessivamente effettuata, con **461 ore totali**.

Tutti gli apprendisti frequentano corsi di formazione per sviluppare le competenze tecniche e/o traversali necessarie alla loro crescita professionale. L'azienda nel 2024 ha concluso l'**implementazione di un applicativo** che permetterà di migliorare la gestione delle attività di formazione per il continuo miglioramento dell'azienda. Inoltre, l'uso dello stesso software verrà ampliato includendo anche la parte di **Assicurazione Qualità**.

TIPOLOGIA DI FORMAZIONE DEL 2024:



3.2 Salute e Sicurezza

“Tutelare la salute, la sicurezza ed il benessere dei lavoratori per **prevenire gli infortuni, gli incidenti e le malattie professionali**, fornendo condizioni di lavoro sicure e salubri, adottando le misure di controllo e di prevenzione individuate a seguito della periodica analisi e valutazione dei pericoli e dei rischi;
Individuare i **possibili pericoli** da eliminare e i **rischi da ridurre**, valutando la modifica di processi, l’adozione di misure tecniche organizzative, la dotazione di specifici **Dispositivi di Protezione** preferendo quelli collettivi rispetto a quelli individuali.”

La **salute** e la **sicurezza dei dipendenti**, assunti o somministrati, e dei lavoratori esterni durante lo svolgimento del loro lavoro è da sempre trattata con **massima attenzione e serietà**.
L’evidenza dell’impegno concreto in questo ambito è fornita dai seguenti elementi:

- Rispetto e adeguamento al **D.Lgs 81/08**, la cui responsabilità è in capo al **Datore di Lavoro**;
- Redazione del **Documento di Valutazione dei Rischi** associati all’attività lavorativa, aggiornato in funzione delle modifiche apportate alle attività del personale ed agli infortuni eventualmente accaduti;
- Predisposizione dei **piani di evacuazione ed antincendio**;
- Consegna dei **dispositivi di protezione individuale**;
- **Piano di Emergenza Interno** e prova annuale di evacuazione;
- **Sorveglianza Sanitaria** esercitata dal **Medico Competente** nel rispetto del **Protocollo Sanitario** da lui stesso definito.

A presidio di queste tematiche, è stato individuato un RSPP che si avvale di **consulenti specializzati**. Oltre a queste professionalità, in ogni sito sono state individuate **squadre di primo soccorso e antincendio**, nonché un gruppo di preposti per la sicurezza. Inoltre, tutti i lavoratori sono parte attiva nella gestione della **Sicurezza sul Lavoro** tramite il **Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)** che partecipa ai tavoli di lavoro organizzati.

Il sito Furlotti e C. ha implementato un **Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro conforme alla norma ISO 45001**, che rappresenta la concretizzazione del nostro impegno a raggiungere livelli di sicurezza orientati allo **sviluppo sostenibile del business** e al miglioramento continuo delle prestazioni e nel rispetto delle regole.

Ci proponiamo periodicamente degli **obiettivi di miglioramento** per minimizzare i rischi o eliminare, per quanto ragionevolmente possibile, tutte le cause di pericolo ascrivibili all’ambiente di lavoro e alle attività svolte:

1) **Sensibilizzazione nella segnalazione dei quasi infortuni e aumento delle segnalazioni**
2) **Messa a disposizione di attrezzature per migliorare il lavoro di movimentazione manuale dei carichi**

Nello specifico tra gli **interventi portati a termine** possiamo annoverare:

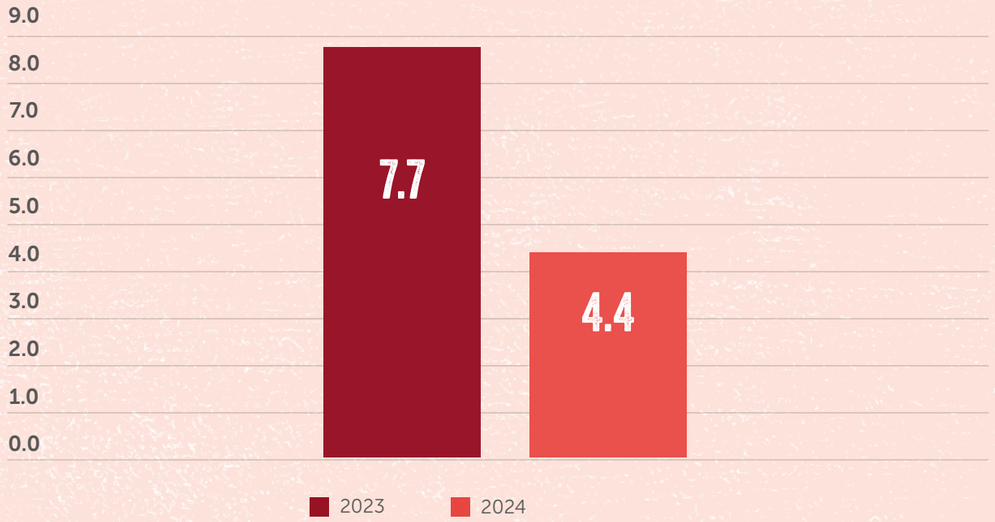
OBIETTIVI	REPARTO	DESCRIZIONE
MRAS	Produzione	Miglioramento della fase di etichettatura con macchine migliorate per due linee del reparto affettato
Vibrazioni	rea Esterna	Messa a disposizione di un nuovo carrello elevatore

L’azienda **monitora costantemente l’andamento e il tasso degli infortuni** del proprio personale calcolando indici di frequenza, indici di gravità e indici di incidenza.

DATI DEL GRUPPO

Durante il periodo di rendicontazione si sono registrati **6 infortuni**, il **42% in meno rispetto al 2023**. La principale tipologia d’infortunio registrata è stato il trauma da schiacciamento.

TASSO INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI[4]



4 - Il tasso 2023 è stato calcolato su 258.647 ore lavorate, mentre il 2024 su 269.834 ore lavorate. Per maggiori dettagli sul calcolo si rimanda ai grafici a pagina 43.

3.2 **Salute** e Sicurezza





3.3 Legame con il **Territorio**





3.3 Il legame con il **Territorio**

Siamo da sempre consapevoli dell'impatto di un'azienda sulla comunità e sul territorio e **da 60 anni operiamo a Medesano e a Langhirano**, dove il nostro contributo si è concretizzato nel **fornire posti di lavoro**, nel far conoscere i **prodotti tipici del territorio** in tutto il mondo e nel contribuire allo **sviluppo della collettività** attraverso progetti e risorse monetarie. **La comunità e l'azienda si supportano a vicenda e sono legate a filo doppio.**

Tutte le nostre attività si svolgono nei comuni di Medesano e Langhirano, per cui il 100% delle nostre operation prevede **rapporti con la comunità locale** di riferimento, seppur senza la definizione di piani di sviluppo pluriennali. Vogliamo trasmettere alla collettività l'attenzione che riserviamo alla **qualità del servizio**, alla **soddisfazione del cliente** ed al **rispetto** ed alla **tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente**.

Furlotti e C ha in essere una collaborazione con l'**Università degli Studi di Parma** per l'**inserimento in stage** di giovani studenti per svolgere tirocini curriculari o extracurriculari a completamento del loro ciclo di studi.



UNIVERSITÀ DI PARMA

PROGETTO "SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO?"

ISTITUTO COMPRENSIVO DI MEDESANO

"Siamo ciò che mangiamo" diceva il filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach** e, prima di lui, **Ippocrate** enunciava così: **"Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo".**

Era già chiaro come l'**alimentazione** possa **influire sulla nostra salute**, ecco perché è così importante seguire un'**alimentazione sana**.Il progetto (in attivazione nell'anno scolastico 2026/2027) sarà proposto all'Istituto comprensivo di Medesano, con l'apporto di **Madegus**, spin off dell'Università degli Studi di Parma e mira a **valorizzare aspetti della nutrizione** con il supporto di professionisti esperti.
Il progetto ha come obiettivo quello di **sensibilizzare studenti e docenti al tema della sana e corretta alimentazione**, offrendo una serie di incontri tematici con l'obiettivo di correggere e migliorare l'alimentazione dei più giovani.
È rivolto alle classi terze, quarte e quinte delle Scuole primarie dei vari plessi. È previsto un momento di restituzione al territorio attraverso un **incontro con i genitori dei ragazzi**, per promuovere i corretti stili di vita e preservare la salute.





Istituto Comprensivo di Medesano
Via De Gasperi, 2 - Medesano • 0525 420403
pric80900a@istruzione.it

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

3.3 Il legame con il **Territorio**

SOSTEGNO ALLO SPORT SUL TERRITORIO

PROGETTO BEACH VOLLEY – **CIRCOLO INZANI ASD (PARMA)**

Sostenere lo sport è un modo per affermare l'importanza di uno **stile di vita sano** (corretta alimentazione ed attività fisica regolare), ma anche l'occasione per **valorizzare** l'impatto sociale tra i giovani.

FURLOTTI e C anche per la stagione 2023/2024 ha proseguito la **partnership con la squadra di Beach Volley CIRCOLO INZANI ASD – PARMA** sostenendo la squadra nel **Campionato Italiano** per **Società Fipav** con la fornitura di premi (prodotti di salumeria) in occasione dei tornei organizzati nel corso dell'anno.

GS INZANI PARMA



SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ FRANCESCANA

COMUNITÀ FRANCESCANA DI BETANIA – CELLA DI NOCETO (PR)

FURLOTTI e C consapevole dell'**importanza del cibo per la vita e la dignità della persona** si è impegnata a favore di coloro che sono in grandi difficoltà economiche.

L'Azienda ha scelto di sostenere in continuità la **Fraternità Francescana di Betania** sita a Cella di Noceto (PR), nella attività di **Raccolta generi alimentari** destinati ad attività di solidarietà (Mensa dei Poveri o Sostegno alle Famiglie) od a condivisione con altri istituti religiosi, **comunità di recupero** e associazioni impegnate nel sociale collegate.
L'azienda ha scelto di **donare beni alimentari** derivanti da eccedenze produttive o prodotti non più commercializzabili per shelf-life corta o difetti di etichettatura.

Fraternità Francescana di Betania

Per quanto concerne il **mondo dell'arte e della cultura**, il nostro Gruppo si è fatto promotore di iniziative locali quali F**iera di San Giacomo a Medesano** (PR), **Fiera di Luglio a Noceto** (PR), evento **A.S.D. VIVADANCE**, **festa locale C.S.C. Amici di Cangelasio**, **evento AVIS Langhirano**.
Complessivamente, durante il 2024 abbiamo devoluto **65.000 € in sponsorizzazioni**, liberalità e progetti di sviluppo sociale del territorio.







Capitolo 4

Ambiente ed Energia

4.1 Consumi energetici ed emissioni

4.2 Gestione delle Risorse Idriche

4.3 Gestione dei Rifiuti

4.4 Materiali di Confezionamento

4.1 Consumi energetici
ed emissioni

Ci impegniamo quotidianamente a **monitorare e ridurre** il nostro **impatto ambientale** adottando **atteggiamenti responsabili** nei confronti dell'ambiente.

Per conoscere a fondo e monitorare gli impatti legati alla nostra attività, abbiamo attivato diversi **schemi volontari** (non ancora applicati su tutti i siti) che ci aiutano a gestire in modo efficace il nostro sistema produttivo, a **monitorare le prestazioni** in ambito ambientale ed energetico ed a definire gli **obiettivi di miglioramento**.

Furlotti e C. si è dotata da anni di un **Sistema di Gestione Ambientale** certificato secondo la **norma ISO 14001** e **Regolamento EMAS** che prevede la pubblicazione annuale della **Dichiarazione Ambientale** che consuntiva le performance dell'azienda sulle tematiche ambientali individuate.
Al fine di approfondire gli aspetti correlati ai consumi energetici e di individuare gli opportuni efficientamenti, Furlotti e C. ha adottato nel 2016 anche un **Sistema di Gestione dell'Energia** conforme alla **norma ISO 50001**. I sistemi di gestione sono applicati a tutti i siti produttivi ed al magazzino.



Attraverso le certificazioni menzionate, Furlotti e C. ha individuato alcuni **obiettivi da tenere monitorati** e all'interno del presente Bilancio di Sostenibilità evidenziamo i seguenti temi:

1. **MONITORAGGIO E QUANTIFICAZIONE** dell'impatto ambientale
2. **UTILIZZO EFFICIENTE DELL'ENERGIA**
3. Miglioramento della qualità delle **ACQUE REFLUE**
4. Aumento della quantità di rifiuto **AVVIATO A RECUPERO**
5. **OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI**
6. Autoproduzione di **ENERGIA ELETTRICA**
7. **IMBALLAGGI PIÙ SOSTENIBILI**



4.1 **Consumi energetici** ed emissioni

Le **fonti di energia utilizzate** per le attività produttive e il mantenimento dei servizi generali di stabilimento sono **energia elettrica e gas metano**. L'uso più significativo dell'energia elettrica riguarda il **funzionamento degli impianti** di refrigerazione collegati alle celle frigorifere ed ai locali di produzione.

Il Gruppo negli ultimi anni ha effettuato alcune attività in linea con l'**impegno verso la transizione ecologica**:

- **Sostituzione del gas freon** nelle centrali frigorifere con refrigeranti a minor impatto ambientale.
- Attivazione di un **impianto di cogenerazione** per la produzione di **energia elettrica per autoconsumo**. L'impianto di cogenerazione è alimentato a **gas metano** e produce energia elettrica immessa nella rete aziendale ed utilizzata per le varie utenze. L'**energia termica residua** viene recuperata per produrre il vapore utilizzato sia per i processi produttivi che per il riscaldamento dell'acqua tecnologica o sanitaria.
- Accorgimenti gestionali nella conduzione degli impianti più energivori al fine di **ridurre il consumo di energia elettrica**: spegnimento degli impianti nei fine settimana o nelle giornate non lavorative, programmazione di fasce orarie di accensione e spegnimento nei locali di lavorazione.
- Progressiva **sostituzione degli impianti di illuminazione a neon con lampade a LED**.



A LIVELLO DI GRUPPO 2024



44.848 GJ (+6%)
CONSUMI ENERGETICI TOTALI
fonti per le attività produttive: gas naturale + energia elettrica



17.067 GJ
ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA DALLA RETE



9.024 GJ
ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA



Nel 2024 si è verificato un **lieve aumento dei consumi energetici**, dovuto soprattutto al maggior utilizzo di gas naturale per il cogeneratore e all'acquisto di energia dalla rete. Tuttavia, l'**apporto del cogeneratore** di Furlotti e C. e del **fotovoltaico** di Furlotti Prosciutti ha **garantito il 52% dell'energia elettrica totale consumata**.

Tale risultato è stato raggiunto malgrado una flessione del 34% nella produzione del fotovoltaico rispetto al 2023, causata da condizioni meteo particolarmente sfavorevoli durante i mesi autunnali e invernali.

4.1 **Consumi energetici** ed emissioni



Siamo sempre attenti a valutare possibili **margini di miglioramento** per potere ridurre la nostra **impronta di carbonio** e siamo consapevoli del significativo contributo che il settore secondario può apportare nella **lotta ai cambiamenti climatici,** per questa ragione abbiamo considerato gli impatti ambientali derivanti dalle emissioni di gas ad effetto serra suddivisi nelle categorie:

A LIVELLO DI GRUPPO 2024

SCOPE 1: 1.786 TCO2EQ

Emissioni **generate dalle attività interne dell'azienda** o da quelle controllate da essa: nello specifico emissioni dovute a **combustione di gas metano** e **perdite di gas refrigeranti**.

SCOPE 2

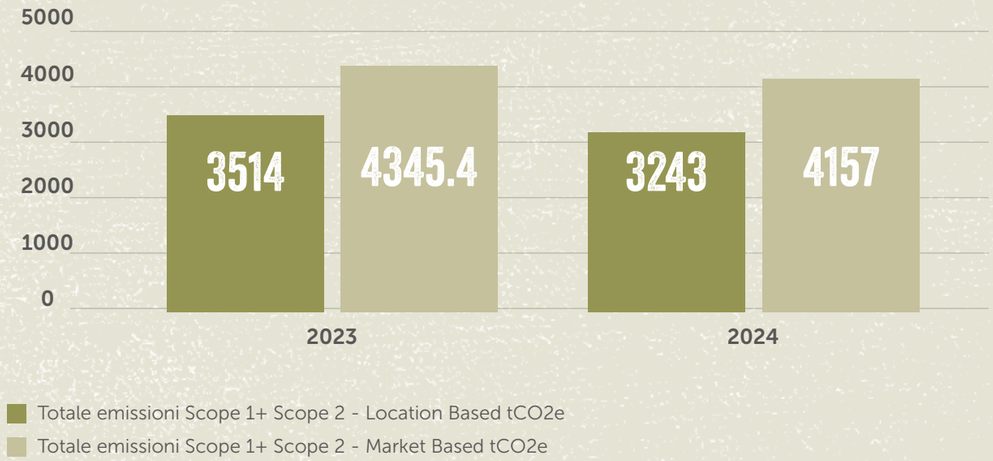
Emissioni indirette di cui l'azienda è responsabile e che sono derivanti dalla produzione di **elettricità, vapore o calore** forniti da terze parti in luoghi diversi da quelli in cui vengono utilizzati. Il calcolo di queste emissioni viene effettuato secondo due distinti approcci: quello **market-based** viene stimato a partire dai fattori di emissione associati all'energia elettrica fornita dai fornitori selezionati; quello **location-based** impiega invece fattori di emissione relativi al **mix energetico nazionale**. Nello specifico Furlotti e C. si avvale di un fornitore contraddistinto per il 46,45% da una produzione di energia rinnovabile all'interno del proprio mix energetico.

MARKET BASED: 2.370 TCO2
LOCATION BASED: 1.457 TCO2

Per quanto riguarda le **emissioni in atmosfera** derivanti dagli **impianti produttivi**, i flussi emissivi totali sono calcolati annualmente e i **valori limiti sono rispettati**. Inoltre, vengono effettuati e registrati controlli mirati alla verifica di **assenza di fughe di gas refrigerante** dagli impianti di raffreddamento

Durante il periodo di rendicontazione
il **totale emissioni Scope 1+ Scope 2 - Location Based**
è stato di **3.243 ton CO2eq**
(**8% in meno** rispetto al 2023)
ed il **totale emissioni Scope 1+ Scope 2 - Market Based**
di **4.157 ton CO2eq** (il **4% in meno** rispetto al 2023).

EMISSIONI TOTALI



4.2 Gestione delle **Risorse idriche**

Nei siti produttivi Furlotti e C., situati in aree non classificate a **stress idrico**, l'approvvigionamento idrico avviene mediante acqua proveniente dall'**acquedotto comunale**.



La **risorsa idrica** è impiegata lungo l'**intero processo produttivo**, nonché per usi sanitari, per il funzionamento degli impianti tecnologici e per la produzione di vapore.
Nel sito Furlotti Prosciutti, anch'esso localizzato in un'**area non soggetta a stress idrico**, l'approvvigionamento avviene sia tramite un **pozzo privato** sia attraverso l'**acquedotto comunale**. L'acqua emunta dal pozzo è sottoposta a un **processo di clorazion**e finalizzato alla riduzione della carica batterica, al fine di renderla idonea all'impiego nell'industria alimentare.
La risorsa idrica è utilizzata lungo l'intero processo produttivo, nonché per usi sanitari e per il **funzionamento degli impianti tecnologici**.

Le **acque reflue industriali** di Furlotti e C., derivanti dalle attività produttive e dai lavaggi degli impianti, prima dell'immissione in pubblica fognatura e quindi al **Depuratore Comunale di Medesano**, sono trattate internamente in un **impianto di depurazione chimico/fisico e biologico**.
In Furlotti Prosciutti, dopo il suo utilizzo, l'acqua è sottoposta ad un passaggio in vasche destinate all'affioramento dei grassi e solo allora viene scaricata nella fognatura pubblica con destino al depuratore comunale di Langhirano.

Furlotti e C. si è posta l'obiettivo di **diminuire le concentrazioni di inquinanti allo scarico** già rispettosi dei limiti autorizzativi; infatti, l'Azienda effettua interventi gestionali sull'utilizzo dei detergenti ed effettua **analisi di controllo** per verificare la capacità dell'impianto di depurazione.

A livello di Gruppo 2024

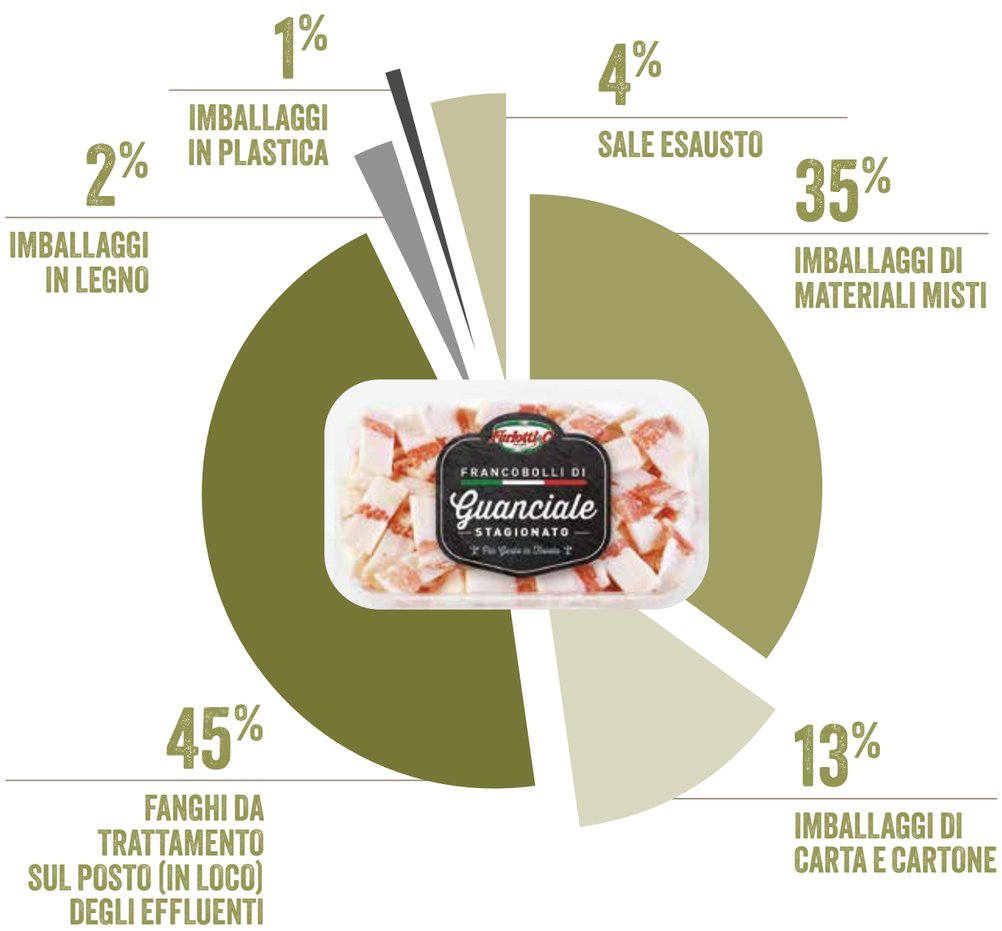
TOTALE PRELIEVO RISORSE IDRICHE: 22,9 MEGALITRI



4.3 Gestione dei Rifiuti

Al fine di applicare i principi ed i valori dell'**economia circolare**, monitoriamo puntualmente le **categorie** e le **quantità di rifiuti generati dalla nostra attività**. Il grafico rappresenta le **principali tipologie di rifiuti speciali** derivanti dai processi produttivi e dalle attività correlate effettuate dal Gruppo: imballaggi (materiali misti, carta e cartone, plastica e legno), attrezzature metalliche dismesse, sale esausto e fanghi di depurazione derivanti dall'impianto di trattamento delle acque reflue.

TIPOLOGIA DI RIFIUTO



Ulteriori tipologie di rifiuti generati in quantità minore e/o occasionalmente (tutti destinati ad impianti di recupero tramite trasportatori autorizzati) sono: **rottami ferrosi, oli minerali esausti, ferro e acciaio** derivanti da apparecchiature fuori uso, **taniche di plastica** contenenti residui di sostanze pericolose e **materiale elettrico** derivante da impianti dismessi. I rifiuti pericolosi rappresentano una quota molto marginale sul totale prodotto.
Nel 2024, a livello di Gruppo, abbiamo conferito 494 ton di rifiuti: 393 ton sono state avviate a smaltimento, mentre 101 ton a diverse attività di recupero.
Adottiamo e monitoriamo indicatori specifici al fine di quantificare la nostra prestazione ambientale.

FURLOTTI E C.[5]	2023	2024
Ton fanghi depurazione / Mq locali sanificati	35,1	33,5
% Rifiuti avviati a recupero / Totale rifiuti prodotti	22,6%	18%
Kg rifiuto (imballaggi misti) / Tonnellate prodotto finito	30,4	29,3

Il Gruppo produce anche **sottoprodotti di lavorazione** (sfridi di carne o di salumi), non più destinati al consumo umano, identificati come **"sottoprodotti di origine animale di CAT.3"**, aspetto valutato non significativo dal punto di vista ambientale. L'azienda ha stipulato un contratto con un'azienda esterna autorizzata al **ritiro** e al **successivo trattamento**.

Ci impegniamo nella gestione delle **eccedenze alimentari**: in caso di presenza a magazzino di prodotti in scadenza o con scadenza corta e quindi non più commercializzabili presso i clienti abituali, al fine di **ridurre lo spreco alimentare** o la rilavorazione degli stessi, promuoviamo la **donazione ad enti o a società benefiche**.

5 - Fonte dati Dichiarazione ambientale 2024 EMAS

4.4 Materiali di **Confezionamento**



Siamo consapevoli che il **confezionamento** rappresenta un **elemento critico** per la sostenibilità ambientale dei prodotti; per questo motivo ricerchiamo costantemente **nuove soluzioni di imballaggi** che consentano di ridurre l'impatto sull'ambiente senza intaccare la **shelf life** e la **qualità del prodotto**.
Perseguiamo da tempo azioni volte alla **riduzione dei materiali di confezionamento** così come alla loro **riciclabilità**. In accordo con il principio delle **3 "R" per l'ambiente (Riusa, Riduci, Ricicla)**.

Ad esempio, abbiamo individuato il limite minimo tecnicamente sostenibile dello **spessore del materiale plastico**, compatibile con la qualità e la sicurezza del prodotto.

Ad oggi, tutte le vaschette che utilizziamo vengono prodotte con la **percentuale minima possibile di plastica**, senza alcun compromesso sulla protezione del prodotto.
Il Gruppo ha in programma di utilizzare **monomateriali** come il **PET**, grazie alla sua capacità di garantire un riciclo più efficiente delle confezioni mantenendo al contempo gli standard qualitativi richiesti, e di continuare a testare le confezioni in **cartoncino politenato**, smaltibile nella carta, considerando una riduzione della shelf-life per ragioni organolettiche.
Questa consapevolezza di trovare soluzioni alternative alla **sgrammatura** utilizzata per i materiali di confezionamento è volta a rispondere alle **esigenze di sostenibilità** del mercato.











8 Appendice



Temi Materiali

Nota Metodologica

Indice dei Contenuti GRI

Temi materiali

TEMA MATERIALE	IMPATTI	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA	GRI STANDARD
Approvvigionamento responsabile	**VALUTAZIONE DEI FORNITORI** Impatti negativi legati all'approvvigionamento da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti ambientali e sociali, compresi sui diritti umani (Negativo / Potenziale)	Causato e direttamente correlato tramite i suoi rapporti commerciali	GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016)
Benessere animale	**BENESSERE ANIMALE** Mancata tutela del benessere e della salute degli animali (Negativo / Potenziale)	A cui contribuisce	N/A
Consumi energetici ed emissioni	**CONSUMI ENERGETICI** Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili con conseguenti impatti negativi sull'ambiente e riduzione dello stock energetico (Negativo / Attuale) **EMISSIONI** Contributo al cambiamento climatico attraverso le emissioni dirette/indirette di gas a effetto serra (Negativo / Attuale) **ALTRE EMISSIONI** Produzione di ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative nell'aria (Negativo / Attuale)	Causato e direttamente correlato tramite i suoi rapporti commerciali	GRI 302: Energia (2016) GRI 305: Emissioni (2016)
Diversità e inclusione	**DIVERSITÀ E INCLUSIONE** Incidenti di discriminazione all'interno dell'ambiente di lavoro e nel processo di selezione del personale (Negativo / Potenziale)	Causato	GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)
Etica e integrità	**ETICA SUL LAVORO** Creazione di un ambiente di lavoro etico, imparziale, inclusivo e non discriminatorio (Positivo / Attuale) **NON CONFORMITÀ** Non conformità a leggi, normative, standard interni ed esterni applicabili con relativi impatti sociali, ambientali ed economici indiretti sugli stakeholder (Negativo / Potenziale) **DIRITTI UMANI** Casi di violazione dei diritti umani all'interno dell'organizzazione e della propria catena del valore (Negativo / Potenziale)	Causato	GRI 406: Non discriminazione (2016) GRI 408: Lavoro minorile (2016) GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)
Etichettatura responsabile	**ETICHETTATURA RESPONSABILE** Diffusione di informazioni imprecise, fuorvianti o ingannevoli relative all'organizzazione o ai suoi prodotti (Negativo / Potenziale)	Causato	GRI 417: Marketing ed etichettatura responsabile (2016)

TEMA MATERIALE	IMPATTI	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA	GRI STANDARD
Gestione delle risorse idriche	**RISORSE IDRICHE** Utilizzo di acqua nei propri processi produttivi con ripercussioni sulla disponibilità della risorsa idrica e impatti negativi in termini di rilascio di sostanze inquinanti nelle acque sotterranee o di superficie (Negativo / Attuale)	Causato	GRI 303: Acqua ed effluenti (2018)
Materiali	**MATERIALI** Impatto ambientale legato all'utilizzo di materie prime vergini necessarie alla produzione e all'imballaggio, invece che riciclate (legno, plastica e metalli) (Negativo / Attuale)	Causato	GRI 301: Materiali (2016)
Performance economica	**CREAZIONE DI VALORE** Generazione di valore economico e distribuzione correlata ai portatori di interesse (dipendenti, fornitori ecc) (Positivo / Attuale) **FISCALITÀ** Contributo alla crescita dell'economia attraverso il rispetto della legislazione **SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE** Investimenti in infrastrutture e servizi a favore del territorio in cui opera la società, contributi e donazioni per eventi ed iniziative in ambito sociale e culturale (Positivo / Attuale)	Causato	GRI 201: Performance economica (2016) GRI 207: Tasse (2019) GRI 413: Comunità locali (2016)
Qualità, sicurezza e tutela dei clienti	**QUALITÀ DEI PRODOTTI** Offerta di prodotti conformi ai criteri di qualità e sicurezza del settore (Positivo / Attuale) **RECLAMI** Gestione dei reclami e della relazione con i clienti per una maggiore soddisfazione degli stessi (Positivo / Attuale)	Causato	N/A
Ricerca e sviluppo	**RICERCA E SVILUPPO** Implementazione di attività di R&S per lo sviluppo industriale (Positivo / Attuale)	Causato	N/A
Rifiuti	**RIFIUTI PLASTICI** Impatti ambientali legati alla generazione di rifiuti plastici (Negativo / Attuale) ECONOMIA CIRCOLARE - Promozione di operazioni di riutilizzo, riciclo e recupero degli imballaggi (Positivo / Attuale)	Causato	GRI 306: Rifiuti (2020)

TEMA MATERIALE	IMPATTI	COINVOLGIMENTO DELL'AZIENDA	GRI STANDARD
Salute e sicurezza dei consumatori	**NON CONFORMITÀ DI PRODOTTO** Episodi di non conformità in ambito di salute e sulla sicurezza di prodotto (Negativo / Attuale)	Causato e direttamente correlato tramite i suoi rapporti commerciali	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	**PROMOZIONE DELLA SALUTE** Promozione della salute dei dipendenti (Positivo / Attuale) **INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI** Infortuni e malattie professionali sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni[6] (Negativo / Attuale)	Causato	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)
Spreco alimentare	**SPRECO ALIMENTARE** Spreco alimentare dovuto alla mancata vendita di prodotti e scarti di lavorazione (Negativo / Attuale)	Causato	GRI 306: Rifiuti (2020)
Sviluppo, attrazione e benessere dei dipendenti	**RECRUITING** Creazione di posti di lavoro e assunzioni (Positivo / Attuale) **FORMAZIONE** Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso le attività di formazione (Positivo / Attuale) **BENESSERE DEI DIPENDENTI** Aumento del benessere dei dipendenti (work-life balance, piani di sviluppo carriera) (Positivo / Potenziale) **REMUNERAZIONE** Politiche di remunerazione competitive e che redistribuiscano in modo equo il valore generato dai lavoratori (Positivo / Attuale) **LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE** Violazione del diritto alla libera associazione dei dipendenti dell'organizzazione (Negativo / Potenziale)	Causato	GRI 401: Occupazione (2016) GRI 404: Formazione e istruzione (2016) GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016) GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)

6- I dati relativi agli infortuni dei collaboratori esterni includono le sole categorie dei lavoratori somministrati e stagisti e non altre tipologie di lavoratori non dipendenti che operano presso i siti dell'Azienda e/o sotto il controllo dell'Azienda, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui l'Azienda non esercita un controllo diretto.







Prodotto

DISCLOSURE 416-2: EPISODI DI NON CONFORMITA' RELATIVAMENTE AGLI IMPATTI SU SALUTE E SICUREZZA DI PRODOTTI E SERVIZI

Episodi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari riguardanti gli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi

Numero di episodi	2023	2024
che hanno causato una sanzione o una penale	0	0
che hanno causato un avviso[7]	0	0
a codici volontari	0	0
Totale	**0**	**0**

Risorse umane

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale, per area geografica[8] e per genere

Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	69	75	144	79	79	158
A tempo determinato	7	2	9	8	4	12
Apprendistato	6	1	7	4	2	6
Totale	**82**	**78**	**160**	**91**	**85**	**176**

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia di impiego e per genere

Tipologia di impiego	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	80	71	151	87	79	166
Part-time	2	7	9	4	6	10
A ore non garantite						
Totale	**82**	**78**	**160**	**91**	**85**	**176**

7-
8- Tutti i dipendenti di Furlotti e C. operano in Italia, nella regione Emilia-Romagna.

DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero totale di lavoratori che non sono dipendenti e le cui mansioni sono controllate dall'organizzazione

Tipologia di lavoratori esterni	Al 31 dicembre 2023		Al 31 dicembre 2024	
	Numero	Mansione	Numero	Mansione
Somministrati	25	12-Affettamento camera bianca, 4-Confezionamento affettato, 1-Cubettatura, 3-Ricevimento/Salaggio. carne, 3-Lavorazione carni, 1-Manutanzioni, 1-Confezionamento	23	14-Affettamento camera bianca, 4-Confezionamento affettato, 1-Cubettatura, 1-Ricevimento/Salaggio. carne, 2-Lavorazione carni, 1-Manutanzioni
Stagisti				
Totale	**25**		**23**	

DISCLOSURE 2-21 RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE

GRI 2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale

2023	2024
a) Rendicontare il rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale mediana di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona);	
6,12	**5,67**
b) Rendicontare il rapporto fra l'aumento percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e l'aumento percentuale mediano della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona);	
1,4	**0,94**

DISCLOSURE 401-1: ASSUNZIONI DI NUOVI DIPENDENTI E TURNOVER DEI DIPENDENTI

Numero totale di nuovi dipendenti assunti durante il periodo di rendicontazione, suddivisi per età e genere

Numero	2023				2024			
	<30	30_50	>50	Totale	<30	30_50	>50	Totale
Uomini	8	13	3	24	4	17	2	23
Donne	4	11	-	15	4	4	1	9
Totale	**12**	**24**	**3**	**39**	**8**	**21**	**3**	**32**

Numero totale di dipendenti cessati durante il periodo di rendicontazione, suddivisi per età e genere

Numero	2023				2024			
	<30	30_50	>50	Totale	<30	30_50	>50	Totale
Uomini	1	24	4	19	4	5	5	14
Donne	4	10	-	14	-	2	-	2
Totale	**5**	**24**	**4**	**33**	**3**	**7**	**5**	**16**

Turnover 2024	Per fascia d'età				Per genere		
	<30	30_50	>50	Totale	Uomini	Donne	Totale
Assunti	30%	26%	6%	20%	28%	12%	20%
Cessati	15%	9%	9%	10%	17%	3%	10%
Totale turnover	**15%**	**18%**	**-4%**	**10%**	**11%**	**9%**	**10%**

DISCLOSURE 404-1: NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE ALL'ANNO PER DIPENDENTE

Numero medio di ore di formazione per categoria professionale e per genere

Categoria professionale	2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Quadri	-	-	-	2	-	2
Impiegati	75	20	95	11	6	17
Operai	466	369	835	477	374	850
Totale	**541**	**389**	**930**	**490**	**380**	**869**

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

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e genere

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Quadri	2	-	2	2	-	2
Impiegati	11	6	17	11	6	17
Operai	69	72	141	78	79	157
Totale	**82**	**78**	**160**	**91**	**85**	**176**

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023				Al 31 dicembre 2024			
	<30	30_50	>50	Totale	<30	30_50	>50	Totale
Quadri	-	50%	50%	1%	-	-	100%	1%
Impiegati	41%	18%	41%	11%	35%	24%	41%	10%
Operai	14%	54%	32%	88%	15%	55%	29%	89%
Totale	**17%**	**50%**	**33%**	**100%**	**17%**	**52%**	**31%**	**100%**

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e genere

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Quadri	100%	-	1%	100%	-	1%
Impiegati	65%	35%	11%	65%	35%	10%
Operai	49%	51%	88%	50%	50%	89%
Totale	**51%**	**49%**	**100%**	**52%**	**48%**	**100%**

Dipendenti appartenenti a categorie protette

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	-	-	-	-	-
Operai	4	2	6	3	1	4
Totale	**4**	**2**	**6**	**3**	**1**	**4**

Percentuale di dipendenti appartenenti a categorie protette per categoria professionale e genere

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	-	-	-	-	-
Operai	6%	3%	4%	4%	1%	3%
Totale	**5%**	**3%**	**4%**	**3%**	**1%**	**2%**

DISCLOSURE 405-2: RAPPORTO TRA SALARIO DI BASE E RETRIBUZIONE DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI

Rapporto tra salario di base[9] e retribuzione[10] delle donne rispetto agli uomini[11]

Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023		Al 31 dicembre 2024	
	Rapporto stipendio base	Rapporto retribuzione complessiva	Rapporto stipendio base	Rapporto retribuzione complessiva
Quadri[12]	-	-	-	-
Impiegati	90%	91%	69%	61%
Operai	97%	92%	98%	95%

9- Lo stipendio base è l'importo fisso minimo corrisposto a un dipendente per l'esecuzione delle mansioni che gli sono state assegnate.
10- La retribuzione complessiva include lo stipendio base più eventuali bonus variabili (indennità varie, premi e rimborsi) erogati durante l'anno.
11- Per i dipendenti part-time sono stati utilizzati tassi di retribuzione equivalenti a tempo pieno (ETP).
12- Il rapporto non è espresso poiché nel 2024 non sono presenti donne con la qualifica di quadro.

Salute e sicurezza

DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

DIPENDENTI

Infortuni sul lavoro[13]

Numero di incidenti	2023	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)[14]	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	**10**	**6**

Dati temporali

Ore	2023	2024
Ore lavorate	258.647	269.834
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.00

Tassi di infortunio

Tasso	2023	2024
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro[15]	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)[16]	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili[17]	7,7	4,4

Infortuni sul lavoro

Tipologia incidente	2023	2024
Contusione	6	2
Trauma	1	-
Trauma da schiacciamento	1	3
Ferita	1	1
Distorsione	1	

13- Le principali tipologie di infortuni sul lavoro riscontrate sono contusioni, traumi, ferite, fratture e schiacciamenti.
14- 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.
*15- Il tasso è calcolato come segue: numero di decessi dovuti a infortuni sul lavoro/ore lavorate*200.000.*
*16- Il tasso è calcolato come segue: numero infortuni gravi sul lavoro/ ore lavorate*200.000.*
*17- Il tasso è calcolato come segue: numero infortuni sul lavoro registrabili/ ore lavorate*200.000.*

LAVORATORI ESTERNI

Infortuni sul lavoro

Numero di incidenti	2023	2024
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	**3**	**2**

Dati temporali

Ore	2023	2024
Ore lavorate	34.310	37.643
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000

Tassi di infortunio

Tasso	2023	2024
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	17,5	10,6

Infortuni sul lavoro

Tipologia incidente	2023	2024
Contusione	1	-
Ferita	1	-
Escoriazione	-	1
Lussazione	1	-
In Itinere	-	1

DISCLOSURE 403-10: MALATTIE PROFESSIONALI

DIPENDENTI

Malattie professionali[18]

Numero di malattie	2023	2024
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	-	-
Numero di casi di malattia professionale registrabili	2	1

18- Le tipologie di malattia professionale riscontrate nel biennio sono tendinopatie e discopatie lombari.

Ambiente

DISCLOSURE 301-1: MATERIALI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME[19]

Materiali utilizzati

Tipo di materiale utilizzato	Unità di misura	Al 31 dicembre 2023		Al 31 dicembre 2024	
		Non rinnovabile	Rinnovabile	Non rinnovabile	Rinnovabile
Materiali utilizzati per la produzione		**-**	**7.762**	**-**	**8.061**
Carne fresca	t	-	5.843	-	6.250
Commercializzati	t	-	1.672	-	1.549
Sale, aromi e spezie	t	-	226	-	243
Budelli e reti	t	-	10		10
Trucioli di legno	t	-	2	-	2
Corda	t	-	1	-	1
Sugna	t	-	7	-	7
Materiali utilizzati per il confezionamento		**774**	**483**	**817**	**502**
Buste	t	15	-	14	-
Carta e cartone	t	-	483		502
Etichette	t	74	-	73	-
Film bottom	t	215	-	217	-
Film top	t	88	-	108	-
Vaschette	t	224	-	244	-
Gas tecnici	t	158	-	159	-
Cappucci per Cartonbox	t	0,025	-	0,05	-
Stucco estetico	t	-	0,08	-	0,2
Totale	**t**	**774**	**8.245,2**	**817**	**8.563,5**

19- I materiali utilizzati fanno riferimento alle quantità in ingresso, ad eccezione delle vaschette, il cui dato è ottenuto dalle quantità spedite.

DISCLOSURE 302-1: ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Consumo energetico all'interno dell'organizzazione

Tipologia di consumo	Unità di misura	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2023		Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2024	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili per riscaldamento/processi produttivi		**725.270**	**25.716**	**762.703**	**27.140**
Gas naturale/metano per riscaldamento	Smc	47.847	1.697	47.232	1.681
Gas naturale/metano per cogeneratore e generatore di vapore	Smc	677.423	24.019	715.471	25.459
Totale energia elettrica		**4.497.685**	**16.192**	**4.806.668**[20]	**17.304,5**
Energia elettrica acquistata da rete	**kWh**	**4.397.791**	**15.832**	**4.740.723**	**17.067**
di cui acquistata da fonti rinnovabili (es: energia coperta da Certificati di Garanzia d'Origine)	kWh	-	-	**-**	-
di cui acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	4.397.791	15.832	4.740.723	17.067
Energia elettrica autoprodotta	kWh	2.397.237	8.630	2.506.596	9.024
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	99.894	360	66.363	239
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	2.297.343	8.270	2.440.233	8.785
Energia elettrica autoprodotta e venduta/ceduta in rete	**kWh**	**-**	**-**	**418**	**1,5**
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	-	-	418	1,5
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	-	-	-	-

20- Dal calcolo viene esclusa l'energia elettrica autoprodotta da impianti a metano in quanto già considerata nei combustibili non rinnovabili per riscaldamento e processi produttivi.

Tipologia di consumo	Unità di misura	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2023		Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2024	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Energia termica		**2.054.621**	**7.397**	**2.045.730**	**7.365**
Energia termica autoprodotta	**kWh**	**-**	**-**	**-**	**-**
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	2.054.621	7.397	2.045.730	7.365
Energia termica autoprodotta e venduta/ceduta in rete	**kWh**	**-**	**-**	**-**	**-**
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	-	-	-	-
Consumi per flotta auto			**392**		**404**
per veicoli ad uso aziendale (indicare solamente consumi per mezzi di trasporto di proprietà e in leasing di lunga durata)		**6.228**	**224**	**7.656**	**276**
gasolio	l	6.228	224	7.656	276
benzina	l	-	-	-	-
gas naturale/ metano (CNG)	kg	-	-	-	-
GPL	l	-	-	-	-
per veicoli ad uso promiscuo (indicare solamente consumi per mezzi di trasporto di proprietà e in leasing di lunga durata)		**6.656**	**168**	**5.115**	**129**
gasolio	l	6.656	168	5.115	129
benzina	l	-	-	-	-
gas naturale/metano (CNG)	kg	-	-	-	-
GPL	l	-	-	-	-
Totale combustibili non rinnovabili (gas + flotta auto) (GJ)			**26.108**		**27.544**
Totale energia elettrica consumata (GJ)			**16.192**		**17.304,5**

Consumi totali all'interno dell'organizzazione

Energia	Unità di misura	2023	2024
Totale consumi energetici	**GJ**	**42.299**	**44.848**
Energia non rinnovabile	GJ	41.940	44.611
Energia rinnovabile	GJ	360	237
% Energia rinnovabile sul totale	**%**	**0,85%**	**0,53%**

Fattori di conversione

Unità di partenza	Unità di arrivo	2023	Fonte	2024	Fonte
1 kWh	GJ	0,0036	DEFRA 2023	0,0036	DEFRA 2024
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	GJ	0,0355	Min. Ambiente 2023	0,0356	Min. Ambiente 2024
1 kg di gasolio - flotta auto	GJ	0,0429	Min. Ambiente 2023	0,0429	Min. Ambiente 2024
1 l di gasolio - flotta auto	kg	0,840	FIRE 2018	0,840	FIRE 2018

DISCLOSURE 305-1: EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)

Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

Fonte di emissione	Unità di misura	2023	2024
Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione			
Gas naturale	tCO_2	1.453	1.540
Flotta auto			
Gasolio – uso aziendale	tCO_2	16	20
Gasolio – uso promiscuo	tCO_2	12	9
Gas refrigeranti			
R507A	tCO_2eq	446	-
R427A	tCO_2eq	281	47
R407F	tCO_2eq	33	33
R449A	tCO_2eq	92	122
R407C	tCO_2eq	-	15
Totale Emissioni Scope 1	**tCO_2eq**	**2.336**	**1.786**

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)[21]

Emissioni indirette di GHG (Scope 2) – Location Based

Energia elettrica	Unità di misura	2023	2024
Acquistata da rete	tCO_2	1.178	1.457
Totale Emissioni Scope 2 – Location Based	**tCO_2**	**1.178**	**1.457**

Emissioni indirette di GHG (Scope 2) – Market Based

Energia elettrica	Unità di misura	2023	2024
Acquistata da rete da fonti non rinnovabili	tCO_2	2.010	2.370
Totale Emissioni Scope 2 – Market Based	**tCO_2**	**2.010**	**2.370**

Calcolo emissioni totali[22]	Unità di misura	2023	2024
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Location Based	tCO_2eq	3.514	3.243
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Market Based	tCO_2eq	4.345	4.157

Gas refrigeranti	Unità di misura	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2023	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2024
		343	**153**
R507A	kg	112,0	-
R427A	kg	139,0	23,2
R407F	kg	20,0	19,5
R449A	kg	72,0	95,3
R407C	kg	-	15

21- Lo standard di rendicontazione utilizzato prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scopo 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.
22- 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	2023	Fonte	2024	Fonte
1 kWh di Energia elettrica Location Based	tCO_2	0,00027	ISPRA 2023	0,00031	ISPRA 2024
1 kWh di Energia elettrica Market Based	tCO_2	0,00046	AIB, 2023 (ITA)	0,00050	AIB, 2024 (ITA)
1 kWh di Teleriscalda-mento	tCO_2	0,00021	ISPRA 2023	0,00022	ISPRA 2024
1 Smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	tCO_2	0,00200	Min. Ambiente 2023	0,00202	Min. Ambiente 2024
1 kg di gasolio per riscal-damento/produzione	tCO_2	0,00317	Min. Ambiente 2023	0,00317	Min. Ambiente 2024
1 Smc di biogas	tCO_2	0,00000	DEFRA 2023 - Biogas	0,00000	DEFRA 2024 - Biogas
1 l di gasolio per autotra-zione	tCO_2	0,00265	ISPRA - 2023	0,00265	ISPRA – 2024
1 l di benzina per autotra-zione	tCO_2	0,00233	Min. Ambiente 2023	0,00233	Min. Ambiente 2024
1 kg di metano (CNG) per autotrazione	tCO_2	0,00254	DEFRA 2023 - CNG	0,00254	DEFRA 2024 – CNG
1 l di GPL per autotrazio-ne	tCO_2	0,00169	Min. Ambiente 2023	0,00169	Min. Ambiente 2023
1 Smc di biogas (outside of scopes)	tCO_2e	0,00127	DEFRA 2023 - Biogas	0,00127	DEFRA 2024 – Biogas
1 kg di R22	tCO_2e	1,810	GWP IPCC 2023	1,810	GWP IPCC 2024
1 kg di R507A	tCO_2e	3,985	DEFRA 2023	3,985	DEFRA 2024
1 kg di R427A	tCO2e	2,024	GWP IPCC 2023	2,024	GWP IPCC 2024
1 kg di R407F	tCO2e	1,674	DEFRA 2023	1,674	DEFRA 2024
1 kg di R449A	tCO2e	1,281	GWP IPCC 2023	1.281	GWP IPCC 2024

DISCLOSURE 305-7: OSSIDI DI AZOTO (NOX), OSSIDI DI ZOLFO (SOX) E ALTRE EMISSIONI NELL'ARIA RILEVANTI[23]

Altre emissioni significative

Altre emissioni	Unità di misura	2023	2024
NOx	kg	646	1.448
SOV	kg	0,003	2
Materiale particellare	kg	12	10
Ossidi di carbonio	kg	8	26

23- La conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera è autorizzata tramite AUA. Sono effettuati le analisi di autocontrollo prescritte e sono calcolati i flussi emissivi annuali. Nello stabilimento di Furlotti Medesano il dato delle emissioni inquinanti è ogni anno molto variabile, il dato è ricavato da un campionamento annuale eseguito dall'ente di controllo.

DISCLOSURE 303-3: PRELIEVO IDRICO[24]

Prelievo idrico

Fonte del prelievo	Unità di misura	2023		2024	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Acque sotterranee (totale)	**Megalitri**	**4,5**		**4,1**	
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	4,5	-	**4,1**	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	**Megalitri**	**19,4**		**18,8**	
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	19,4	-	**18,8**	-
Prelievo idrico totale	**Megalitri**	**23,9**	**-**	**22,9**	**-**

DISCLOSURE 304-3: SCARICO IDRICO [25]

Scarico idrico

Fonte del prelievo	Unità di misura	2023		2024	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Acque sotterranee (totale)	**Megalitri**	**-**		**-**	**-**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	**-**	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	**Megalitri**	**22,7**	**-**	**22,2**	**-**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	22,7	-	**22,2**	-
Prelievo idrico totale	**Megalitri**	**22,7**	**-**	**22,2**	**-**

DISCLOSURE 303-5: CONSUMO IDRICO

Consumo idrico

	Unità di misura	2023		2024	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Consumo totale di acqua	**Megalitri**	**1,2**	**-**	**0,7**	**-**
Cambiamento nello stoccaggio dell'acqua se questo risulta avere un impatto significativo sulle risorse idriche)	Megalitri	-	-	**-**	-

24- Con riferimento al prelievo di acqua in aree soggette a stress idrico, è stato utilizzato il Aqueduct Tool sviluppato dal World Resources Institute. Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: https://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas.
25- In maniera conservativa si stima che la quantità di scarichi sia pari alla quantità di acqua prelevata, poiché alla data di pubblicazione del presente bilancio non è in essere un sistema di misurazione dell'acqua scaricata.

DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI GENERATI

Peso totale dei rifiuti generati

CER	Tipologia rifiuto	Unità di misura	2023	2024
Non pericolosi			**511,45**	**492,33**
150106	Imballaggi in materiali misti	ton	162,47	173,64
150101	Imballaggi di carta e cartone	ton	67,71	64,2
020204	Fanghi da trattamento sul posto (in loco) degli effluenti	ton	229,31	219,98
150103	Imballaggi in legno	ton	10;51	11,65
150102	Imballaggi in plastica	ton	11,84	2,45
160214	RAEE non pericolosi (non contenenti sostanze pericolose come amianto, PCB, o tubi catodici)	ton	0	0,7
160216	Componenti non pericolosi rimossi da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) fuori uso	ton	0	0,033
170401	Rifiuti di rame, bronzo e ottone derivanti da attività di costruzione e demolizione	ton	0,071	0,233
170405	Rifiuti in ferro e acciaio non pericolosi, derivanti da attività di costruzione e demolizione	ton	12,8	0,91
170402	Rifiuti costituiti da alluminio proveniente da attività di costruzione, demolizione, smontaggio strutture	ton	2,08	0,497
020299	Sale esausto	ton	14,66	18,04
Pericolosi			**0,93**	**1,64**
150202*	Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi contaminati da sostanze pericolose	ton	0,715	0,802
150110*	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	ton	0,154	0,09
130205*	Oli minerali esausti utilizzati per lubrificazione (motori, ingranaggi) che non contengono composti clorurati	ton	0,06	0,125
150111*	Imballaggi metallici pericolosi	ton	0,003	0,01
160213*	RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) pericolosi, contenenti componenti pericolosi	ton	0	0,007
200121*	Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	ton	0	0,01
160211*	Rifiuti pericolosi costituiti da apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorocarburi (CFC), HCFC o HFC	ton	0	0;37
160305*	Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose	ton	0	0,15
160601*	Batterie al piombo ed accumulatori esausti	ton	0	0,08
Totale		**ton**	**512,38**	**493,98**

DISCLOSURE 306-4: RIFIUTI NON CONFERITI IN DISCARICA[26]

Peso totale dei rifiuti non conferiti in discarica

CER	Tipologia rifiuto	Unità di misura	2023	2024
Non pericolosi			**120,64**	**99,55**
150106	Imballaggi in materiali misti	ton	0,97	0,84
150101	Imballaggi di carta e cartone	ton	67,71	64,2
150103	Imballaggi in legno	ton	10,51	11,65
150102	Imballaggi di plastica	ton	11,84	2,45
160214	Apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 160209 a 160213	ton	0	0,7
160216	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 160215	ton	0	0,033
170401	Rame, bronzo, ottone	ton	0,07	0,23
170402	Rifiuti costituiti da alluminio	ton	2,08	0,5
170405	Ferro e acciaio	ton	12,8	0,91
020299	Sale esausto	ton	14,66	18,04

26- I rifiuti non conferiti in discarica sono classificati come tali in conformità al Decreto Legislativo 152/06.

DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI GENERATI

Peso totale dei rifiuti generati

CER	Tipologia rifiuto	Unità di misura	2023	2024
Pericolosi		**ton**	**0,93**	**1,49**
150202*	Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	ton	0,715	0,802
150110*	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	ton	0,15	0,09
130205*	Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	ton	0,06	0,125
150111*	Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti	ton	0,003	0,01
160213*	Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi (3) diversi da quelli di cui alle voci da 160209 a 160212	ton	0	0,007
200121*	Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	ton	0	0,01
160211	Apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorocarburi (CFC), HCFC o HFC	ton	0	0,37
160601	Batterie al piombo ed accumulatori esausti	ton	0	0,08
Totale		**ton**	**121,57**	**101,05**

Peso totale dei rifiuti non conferiti in discarica

Tipologia di rifiuto	Unità di misura	2023	2024
Rifiuti pericolosi sottoposti ad altre operazioni di recupero	**ton**	**0,93**	**1,49**
presso il sito	ton	0	0
fuori del sito	ton	0,93	1,59
Rifiuti non pericolosi sottoposti ad altre operazioni di recupero	**ton**	**120,64**	**99,55**
presso il sito	ton	-	-
fuori del sito	ton	120,64	99,55
Totale	**ton**	**121,57**	**101,05**

DISCLOSURE 306-5: RIFIUTI CONFERITI IN DISCARICA[27]

Peso totale dei rifiuti conferiti in discarica

Tipologia di rifiuto (codice CER)	Unità di misura	2023	2024
Non pericolosi	**ton**	**390,81**	**392,93**
020204 - fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	ton	229,31	219,98
020203 - scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	ton	-	-
150106 – imballaggi in materiali misti	ton	161,5	172,8
Pericolosi	**ton**	**-**	**0,15**
170603* - altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose	ton	-	-
160305* - Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose	ton	-	0,15
Totale	**ton**	**390,81**	**392,93**

Peso totale dei rifiuti conferiti in discarica

Tipologia di rifiuto	Unità di misura	2023	2024
Rifiuti pericolosi sottoposti ad altre operazioni di smaltimento	**ton**	**0**	**0,15**
presso il sito	ton	-	-
fuori del sito	ton	-	0,15
Rifiuti non pericolosi sottoposti ad altre operazioni di smaltimento	**ton**	**390,81**	**392,93**
presso il sito	ton	-	-
fuori del sito	ton	390,81	392,93
Totale	**ton**	**390,81**	**392,93**

27- I rifiuti conferiti in discarica sono classificati come tali in conformità al Decreto Legislativo 152/06.

Nota
metodologica

Il presente documento costituisce la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Furlotti e C. Srl a Socio Unico a livello consolidato (nel documento anche "Il Gruppo Furlotti", "la Società" o "l'Azienda") e vuole descrive in modo trasparente le performance della Società in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2024 (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 2023.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI", che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche, sociali e ambientali fa riferimento al perimetro consolidato di Furlotti e C. Srl a Socio Unico al 31 dicembre 2024, quindi comprende anche la controllata Furlotti Prosciutti Srl.

Nel corso del 2024, non vi sono stati cambiamenti significativi nella dimensione, nella struttura e nella catena di fornitura.

Qualora il dato riportato sia stato generato attraverso delle stime o laddove il dato fosse stato riesposto, è opportunamente segnalato nel testo.

I contenuti del presente Bilancio non sono sottoposti ad Assurance esterna.

Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere a:
info@furlotti.com

Indice dei contenuti
GRI

Dichiarazione d'uso	Furlotti e C. S.r.l. a Socio Unico ha redatto il presente Bilancio di Sostenibilità in conformità ai GRI Standards per il periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2024
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021
Standard di settore GRI pertinente	N/A

GRI Standards	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Informazioni omesse	Motivo	Spiegazione
GRI 2: Informative generali 2021	2-1 Dettagli organizzativi	22, 100			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	100			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	100			
	2-4 Revisione delle informazioni	100			
	2-5 Assurance esterna	100			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	14, 42			
	2-7 Dipendenti	50, 82			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	50, 83			
	2-9 Struttura e composizione della governance	22			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	22			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	22			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	22-24			
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	23			
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	22			
	2-15 Conflitti d'interesse	24			
	2-16 Comunicazioni delle criticità	22-24			
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Omissione	Omissione	Non disponibilità del dato	Non è stata fatta formazione nell'anno 2024 sullo sviluppo sostenibile ai membri del massimo organo di governo

GRI Standards	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Informazioni omesse	Motivo	Spiegazione
GRI 2: Informative generali 2021	2-18 Valutazione delle performance del massimo organo di governo	Omissione	Omissione	Non disponibilità del dato	Non è ad oggi presente una procedura di valutazione della performance dei membri del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	22			
	2-20 Procedura di determinazione della remunerazione	22			
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	83			
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	6-7			
	2-23 Impegno in termini di policy	26-47			
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	47-48			
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	22-24			
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	48			
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	48			
	2-28 Appartenenza ad associazioni	24-25			
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	28			
	2-30 Contratti collettivi	48			
TEMI MATERIALI					
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	28			
	3-2 Elenco di temi materiali	28-29, 78			
Tematica materiale: Etica ed integrità					
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	24, 26, 46, 48, 78			
GRI 406: Comportamento anticoncorrenziale	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati episodi di discriminazione			
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Nel periodo di rendicontazione non sono stati individuati fornitori e attività a rischio significativo di episodi di lavoro minorile			

GRI Standards	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Informazioni omesse	Motivo	Spiegazione
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	Nel periodo di rendicontazione non sono stati individuati fornitori e attività a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio			
Tematica materiale: Performance economica					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	30-31, 78			
GRI 201: Performance economiche	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	30			
GRI 207: Tasse	207-1 Approccio alle imposte	30			
GRI 413: Comunità locali	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	58-60			
Tematica materiale: Consumi energetici ed emissioni					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	64-68, 78			
GRI 302: Energia	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	64, 66, 90-92			
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	68-69			
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	68, 93			
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	94			
Tematica materiale: Materiali					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	42, 74, 78			
GRI 301: Materiali	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	74, 89			
Tematica materiale: Gestione delle risorse idriche					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	70, 78			
GRI 303: Acqua ed effluenti	303-3 Prelievo idrico	70, 95			
	303-4 Scarico di acqua	70, 95			
	303-5 Consumo idrico	70, 95			
Tematica materiale: Rifiuti					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	72-73, 78			
GRI 306: Rifiuti	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	72			
	306-3 Rifiuti prodotti	72, 97			
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	72, 97			
	306-5 Rifiuti destinati a smaltimento	72, 99			

GRI Standards	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Informazioni omesse	Motivo	Spiegazione
Tematica materiale: Spreco alimentare					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	60, 73, 80			
GRI 306: Rifiuti	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	72			
Tematica materiale: Salute e sicurezza sul luogo di lavoro					
GRI 3 Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	54-56, 80			
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	54			
	403-2 Identificazione e valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	54			
	403-3 Servizi sanitari sul lavoro	54			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	54			
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	52, 54			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	52			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	54			
	403-9 Infortuni sul lavoro	55, 87-88			
	403-10 Malattia professionale	56, 88			
Tematica materiale: Diversità e inclusione					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	50, 80			
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	50, 84-85			
Tematica materiale: Sviluppo, attrazione e benessere dei dipendenti					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	46-48, 50-53, 80			
GRI 401: Occupazione	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e turnover dei dipendenti	84			
	401-2 Vantaggi forniti ai dipendenti a tempo pieno non forniti a dipendenti temporanei o part-time	52			
GRI 404: Formazione e istruzione	404-1 Ore medie di formazione all'anno per dipendente	52-53, 84			

GRI Standards	Informativa	Ubicazione	Omissione		
			Informazioni omesse	Motivo	Spiegazione
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	86			
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva	407-1 Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio	48			
Tematica materiale: Salute e sicurezza dei consumatori					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	39-40, 80			
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2024 non si sono verificati casi di non conformità in materia di salute e sicurezza dei prodotti.			
Tematica materiale: Etichettatura responsabile					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	60, 80			
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Nel corso del 2024 non si sono verificati casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti			
Tematica materiale: Approvvigionamento responsabile					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	42, 78			
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	42			
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori	414-1 Nuovi fornitori selezionati in base a criteri sociali	42			
Tematica materiale: Ricerca e sviluppo					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	30, 40, 80			
Tematica materiale: Qualità, sicurezza e tutela dei clienti					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	34, 39-40, 80			
Tematica materiale: Benessere animale					
GRI 3: Temi materiali	3-3 Gestione dei temi materiali	42, 78			



Furlotti® & C
dal 1963

MEDESANO (PR) - Via F. Santi, n. 1
LANGHIRANO (PR) - Via G. Marconi, n. 3

www.furlotti.com
info@furlotti.com