



*Storie di farina*

**Diffusione delle conoscenze  
e sviluppo delle competenze  
consentono di promuovere  
un futuro più sostenibile**

---

**REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023**



## Introduzione

Lettera ai portatori d'interesse	4
Agugiaro & Figna in numeri	5

## 1. Il gruppo Agugiaro & Figna

1.1. Dalla fondazione ad oggi	10
1.2. L'etica nel business	12
1.3. La performance economica	16

## 2. Il percorso di sostenibilità di Agugiaro & Figna

2.1. L'approccio alla sostenibilità	21
2.2. I nostri stakeholder	22
2.3. L'analisi di materialità	24

## 3. La responsabilità dei nostri prodotti

3.1. La catena del valore	28
---------------------------	----

## 4. L'attenzione all'ambiente

4.1. Il nostro impegno nella lotta al cambiamento climatico	42
<b>Focus on:</b> Un packaging sostenibile	45

## 5. La responsabilità sociale

5.1. L'attenzione alle persone	48
<b>Focus on:</b> Formazione e sostenibilità	50
5.2. Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	52
5.3. Il nostro rapporto con il territorio	53

## Appendice

Dati economici	56
Dati sui fornitori	56
Dati sui prodotti	57
Dati sulle risorse umane	58
Dati ambientali	64
Tabella impatti - Temi materiali	68
Indice dei contenuti GRI	72
Nota metodologica	78

## INTRODUZIONE



**RICCARDO AGUGIARO**

AMMINISTRATORE DELEGATO  
Agugiario & Figna Molini S.p.A.



**ALBERTO FIGNA**

PRESIDENTE  
Agugiario & Figna Molini S.p.A.



**GIORGIO AGUGIARO**

PRESIDENTE  
Compagnia Generale Molini



**EDOARDO VERNETTI PROT**

DIRETTORE GENERALE  
Agugiario & Figna Molini S.p.A.

# Lettera ai portatori d'interesse

È con grande piacere che condividiamo con voi gli sviluppi più recenti e significativi di Agugiaro e Figna in ambito di sostenibilità: quest'anno, nell'ambito di un percorso di continua crescita ed evoluzione, abbiamo posto particolare attenzione alle risorse umane ed alla formazione, riconoscendoli come pilastri fondamentali per il successo del nostro gruppo e per il raggiungimento di una maggiore sostenibilità.

Il capitale umano è uno degli elementi più importanti per un'azienda, in quanto le persone, con le loro competenze, conoscenze, esperienze e capacità sono il motore dell'innovazione, della produttività e del successo a lungo termine. Investire nelle persone, nel loro sviluppo professionale e nel loro benessere non è solo una scelta etica, ma anche una strategia di business vincente: infatti, le aziende che riconoscono e valorizzano l'importanza del capitale umano sono quelle che riescono a innovare, crescere e prosperare, creando valore non solo per sé stesse, ma anche per i propri dipendenti e per la società nel suo complesso.

Nell'ambito di un percorso di crescita continua, alle risorse umane è legata in maniera indissolubile la formazione: questa rappresenta, infatti, uno dei punti chiave del nostro programma di sviluppo, che intende valorizzare la grande tradizione italiana nell'arte bianca e, al tempo stesso, promuovere un cambiamento verso una maggiore sostenibilità. Nel corso dell'anno abbiamo intensificato gli sforzi, aprendo scuole di formazione sia in Italia che all'estero, con l'obiettivo di diffondere competenze e passione per l'arte della pizza, della panificazione e della pasticceria. Le collaborazioni con istituzioni culinarie di prestigio (ALMA, Scuola Italiana Pizzaioli, Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Food Farm 4.0, Dolce e Salato e Atelier di Barcellona sono alcuni dei nostri numerosi partner) testimoniano il nostro impegno nel sostenere una formazione di alta qualità per i professionisti attuali e futuri del settore. Le iniziative da noi create, come il Pizzaiolo per il Cambiamento, attestano il nostro impegno diretto e concreto nel promuovere la cultura della sostenibilità e la sua diffusione nei clienti e nei consumatori di uno dei prodotti più diffusi ed amati al mondo, quale è la pizza.

Questo percorso riflette l'impegno non solo verso l'eccellenza dei nostri prodotti, ma anche verso un futuro più sostenibile e responsabile. Siamo determinati a perseguire obiettivi di impatto positivo sull'ambiente, sulla società e sul benessere dei nostri dipendenti e siamo fermamente convinti che l'attenzione alla sostenibilità e al benessere collettivo sia fondamentale per costruire un futuro più equo e prospero.

Anche grazie al sostegno e alla fiducia del nostro patrimonio di fornitori, clienti e partners, come Agugiaro e Figna siamo in grado di promuovere valori di responsabilità sociale e ambientale, investendo nel capitale umano e contribuendo positivamente alla società. Insieme a tutti loro, potremo in futuro continuare a costruire un futuro migliore per tutti.

*Il Consiglio d'Amministrazione*

# Agugiaro & Figna in numeri

600

ANNI  
di attività



2

FAMIGLIE  
molitorie



1°



**1° BRAND**  
di farine  
dedicate  
alla Pizzeria



**1° BREVETTO**  
nel settore:  
Macinazione  
Integrata



**1° AZIENDA**  
molitoria a  
produrre  
Lievito Madre

3

Stabilimenti  
**PRODUTTIVI**



CURTAROLO



COLLECCHIO



MAGIONE

Presente in

96

PAESI NEL  
MONDO



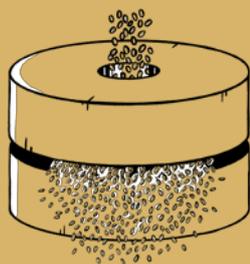
3



Centri di Ricerca  
& Sviluppo  
e **CONTROLLO  
QUALITÀ**

3

Mulini a  
**PIETRA**



6

Mulini a  
**CILINDRI**



oltre 200

**REFERENZE**  
dedicate all'arte bianca

## Filiera di GRANO ITALIANO CERTIFICATO



Filiera di **GRANO SOSTENIBILE**



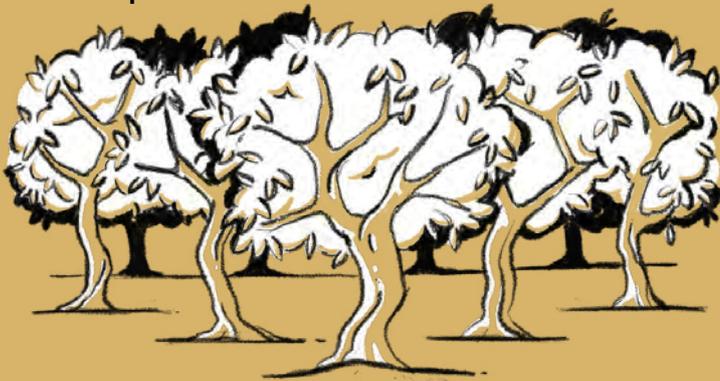
Filiera di **GRANO BIOLOGICO**



Filiera di **GRANO A RESIDUO ZERO**

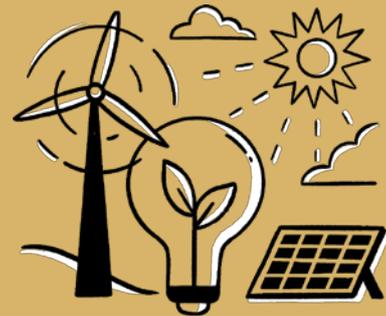
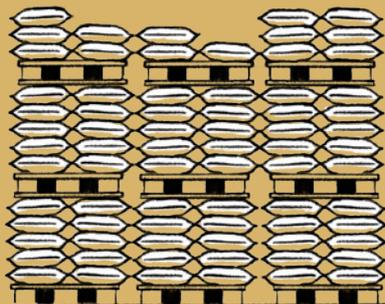
# 18.000

alberi piantati



# 280.000 Tons

di grano macinato



# 100%

**100% ENERGIA**

proveniente da fonti rinnovabili

**100% della CARTA**

utilizzata nei processi di insacco certificata FSC

**100% della CO<sub>2</sub>**

prodotta dai siti produttivi assorbita dal Bosco del Molino

1.

# Il gruppo Agugiaro & Figna

**La qualità è soddisfare le necessità  
del cliente e superare le sue  
stesse aspettative continuando a  
migliorarsi**





## 1.1. DALLA FONDAZIONE AD OGGI

---

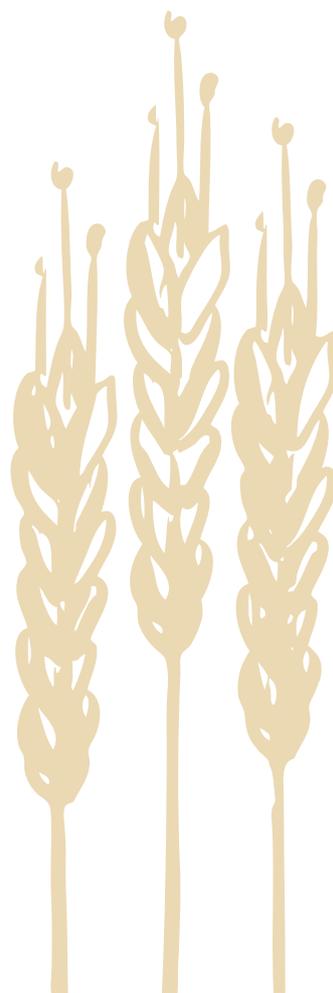
Per noi, la farina è la materia con cui sono fatti i sogni. Un sogno cominciato 5000 anni fa, quando nei primi villaggi hanno cominciato a macinare i cereali per farne pane, cambiando per sempre la storia dell'umanità.

---

La storia di Agugiaro & Figna affonda le sue radici in un passato remoto e ricco di tradizione. Le due famiglie fondatrici, profondamente legate alle loro terre d'origine, hanno dato un contributo fondamentale all'arte molitoria, arricchendola con la loro straordinaria competenza e dedizione. Il molino di Curtarolo (PD), acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831, è dedicato alla macinazione del grano fin dal 1400 e il Molino Figna è stato fondato nel 1874 a Valera, frazione del comune di Parma.

A partire dalla metà degli anni '80 del secolo scorso è stato avviato dal Presidente Alberto Figna un percorso di crescita, che dapprima ha visto la costituzione, avvenuta nel 1985, della società Italiana Trasporti su Gomma S.r.l. (I.T.G) S.r.l. destinata al trasporto di farine, grani e cruscamì e successivamente l'acquisizione, completata nel 1997, della società Molini Fagioli S.r.l. di Magione (PG), anch'essa operante nel settore della macinazione del grano. La svolta storica si è però avuta nel 2003 con il progetto di aggregazione industriale tra le due storiche famiglie di mugnai, che ha portato alla creazione del Gruppo Agugiaro & Figna Molini. Oggi, il Gruppo è riconosciuto come uno dei leader italiani nella macinazione del grano tenero e dispone di tre stabilimenti produttivi, situati a Collecchio (PR), Curtarolo (PD) e Magione (PG).

Il Gruppo Agugiaro & Figna serve clienti in oltre 90 paesi nel mondo, tra cui produttori industriali di grandi, medie e piccole dimensioni, distributori di prodotti alimentari a pizzerie, pasticcerie e ristoranti, panettieri industriali ed artigianali e catene della grande distribuzione organizzata (GDO).



Durante il periodo di rendicontazione, il fatturato del Gruppo ha registrato una flessione rispetto all'anno precedente, dovuta principalmente alla diminuzione del prezzo del grano tenero sia sul mercato nazionale sia globale, che ha conseguentemente indotto una riduzione del prezzo di vendita delle farine. Nonostante la contrazione dei ricavi e la crescita dei costi operativi, sostenuta dall'elevato tasso di inflazione, il Gruppo ha dimostrato una notevole resilienza, riuscendo a mantenere la redditività su livelli soddisfacenti e a conseguire un margine operativo tra i migliori nella storia di Agugiaro & Figna. Questo risultato riflette una gestione aziendale solida e capace di preservare la redditività anche in un contesto complesso.

L'Azienda ha sempre attribuito una grande importanza alla ricerca e all'innovazione, considerandoli elementi fondamentali per il proprio successo. I centri di Ricerca e Sviluppo situati a Padova, Collecchio e Magione rappresentano un punto di eccellenza per il Gruppo e costituiscono uno dei principali fattori di vantaggio competitivo rispetto ai concorrenti. Infatti, la strategia di crescita di Agugiaro & Figna non si fonda solo sulla globalizzazione dell'offerta ma anche sulla capacità di distinguersi dalla concorrenza attraverso una specializzazione approfondita.

Questo approccio ha permesso l'introduzione di una vasta gamma di prodotti innovativi che si integrano perfettamente con la produzione tradizionale. Un esempio tangibile di questa strategia è la linea di farine e semilavorati per pizze "Le 5 Stagioni": lanciata nel 1985, questa linea è diventata rapidamente un punto di riferimento nel settore, mantenendo la sua posizione di leader di mercato grazie alla costante innovazione e alla qualità dei prodotti offerti. La gamma "Le 5 Stagioni" è apprezzata non solo dai pizzaioli professionisti, ma anche dai consumatori domestici per la sua versatilità e affidabilità.

Oltre a questa linea di successo, il Gruppo propone farine di grano tenero a residuo zero, farine di grano tenero ottenute dal processo di macinazione integrata e semilavorati per panificazione e pasticceria. Questi prodotti sono concepiti per soddisfare le esigenze dei fornai e pasticceri più esigenti, garantendo elevati standard qualitativi che si riflettono nei prodotti finali. Le farine a residuo zero, in particolare, rispondono a una crescente domanda di prodotti più sani e sicuri, liberi da residui chimici nocivi. Le farine ottenute da macinazione integrata rappresentano un'altra eccellenza di Agugiaro & Figna: sono il frutto di un connubio tra tecnologia avanzata e rispetto delle antiche tradizioni di lavorazione e offrono ai consumatori un prodotto naturale e genuino, che rispecchia l'impegno dell'Azienda verso la qualità e la sostenibilità ambientale.



Brevetto esclusivo  
registrato e depositato  
il 14 marzo 2018

## 1.2. L'ETICA NEL BUSINESS

I fondamenti etici che guidano le operazioni aziendali sono profondamente radicati nei principi ereditati dalle generazioni precedenti. Questi valori hanno permesso al Gruppo di ottenere risultati sul mercato di alto livello, mantenendo costantemente elevati standard qualitativi e preservando l'integrità della materia prima. Tale continuità e impegno verso l'eccellenza riflette la dedizione del Gruppo a pratiche sostenibili e rispettose delle tradizioni, garantendo al contempo un prodotto finale di qualità superiore.

Il modello organizzativo della società capogruppo Agugiaro & Figna Molini S.p.A. si basa su una struttura composta da cinque istituzioni formali di governance: **l'Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale, il Comitato Direttivo e il Comitato Acquisti.**

**L'Assemblea dei Soci** rappresenta l'autorità competente per prendere decisioni, sia in sede ordinaria che straordinaria, su questioni previste dalla legge o dallo Statuto dell'Azienda. Questo organo è costituito da Compagnia Generale Molini S.r.l., la quale detiene la totalità del capitale sociale di Agugiaro & Figna Molini S.p.A..

Il **Consiglio di Amministrazione** (di seguito anche "CdA") è composto da tre membri: due rappresentano le famiglie fondatrici dell'Azienda, il Presidente Alberto Figna e l'Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro, ed il terzo è un consigliere esterno indipendente, Francesco Zanotto, subentrato al precedente consigliere Fulvio Oddera nel luglio 2023 ed in carica fino ad approvazione del Bilancio al 31 dicembre dello stesso anno. È importante menzionare la volontà delle famiglie fondatrici di avere all'interno del CdA un membro terzo indipendente, a garanzia della trasparenza e dell'imparzialità nella gestione del business: tale composizione è altresì prevista dallo Statuto aziendale, non essendoci ulteriori procedure specifiche di nomina e selezione dei membri del CdA.

Inoltre, durante il periodo di rendicontazione, si è registrato un rafforzamento della struttura apicale della Società con l'inserimento di un nuovo Direttore Generale, Edoardo Verneti Prot, che assumerà altresì un ruolo nel Consiglio di Amministrazione a partire da luglio 2024. Il **Direttore Generale**, in qualità di massimo responsabile operativo, ha un ruolo chiave nella gestione delle attività aziendali, compresi gli aspetti ambientali e sociali. Questa responsabilità non si limita alla supervisione delle operazioni quotidiane ma comprende anche l'elaborazione e l'attuazione di strategie volte a garantire il successo a lungo termine dell'Azienda. Inoltre, il Direttore Generale è tenuto a fornire aggiornamenti periodici al Consiglio di Amministrazione su ogni sviluppo rilevante che possa influenzare la direzione strategica o il quadro operativo dell'organizzazione.

Il **Comitato Direttivo** costituisce un pilastro fondamentale della governance aziendale ed è composto da quattro membri: il Presidente Alberto Figna, l'Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro, il Direttore Generale Edoardo Verneti Prot e il Presidente della società controllante Giorgio Agugiaro. Questo organo si riunisce regolarmente con cadenza mensile per prendere decisioni sia in merito a questioni strategiche, quali le strategie di sviluppo e gli obiettivi aziendali a medio e lungo termine, sia di natura operativa; infatti, rappresenta un elemento cruciale per identificare le opportunità emergenti, risolvere eventuali problematiche e adottare soluzioni tempestive finalizzate a garantire il mantenimento del vantaggio competitivo sul mercato. Il Comitato Direttivo è stato individuato come l'organo aziendale preposto al monitoraggio e al coordinamento delle attività riguardanti la redazione del Report di Sostenibilità Aziendale e la definizione di tutti i piani relativi alle tematiche di sviluppo ESG (Environmental, Social and Governance). Inoltre, svolge anche le funzioni di un formale comitato di remunerazione, operando in maniera collegiale per garantire una gestione

trasparente ed equa delle politiche retributive e assicurando che le decisioni relative alla remunerazione vengano prese con la massima attenzione e in conformità ai principi e alle politiche aziendali.

È importante evidenziare che, nel corso dell'anno di rendicontazione, è stato formalizzato un ulteriore comitato, il **Comitato Acquisti**, composto dai membri del Comitato Direttivo e dalle risorse chiave del dipartimento acquisti materie prime. Tale comitato è stato istituito, alla luce della rilevanza strategica degli acquisti di grano, con l'obiettivo di monitorare l'andamento dei mercati nazionali ed internazionali di riferimento, definire le politiche di acquisto in maniera formale e condivisa e fornire le linee guida e le istruzioni specifiche al dipartimento acquisti materie prime. Le attività operative vengono quindi svolte da questo dipartimento, che opera sulla base delle istruzioni ricevute dal Comitato Acquisti. Questo approccio garantisce che le attività operative siano costantemente allineate alle decisioni dei vertici aziendali, consentendo una gestione efficiente e conforme alle strategie stabilite.

Inoltre, la Capogruppo si è dotata di un **Organismo di Vigilanza (OdV)** in conformità al Decreto Legislativo 231/2001. Le disposizioni di tale decreto si armonizzano perfettamente con la linea d'azione di Agugiaro & Figna, che considera imprescindibile il rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti in tutte le regioni in cui opera. L'attuazione di questo Decreto e la conseguente nomina di un organismo di vigilanza indipendente (OdV) hanno ulteriormente rafforzato la già attiva sorveglianza di questi principi, consolidando l'impegno di Agugiaro & Figna verso una condotta aziendale etica e conforme alle normative. Il Gruppo vieta categoricamente qualsiasi comportamento che violi le norme, con particolare attenzione ai reati di corruzione, sicurezza sul lavoro, ambiente, frodi fiscali, protezione dei dati e reati contro l'industria e il commercio. A conferma di

questo approccio, si evidenzia che nell'esercizio 2023 non sono stati registrati casi riconducibili a fatti di corruzione, comportamenti anticoncorrenziali, antitrust o pratiche monopolistiche. Inoltre, nel corso dell'anno di rendicontazione, non si sono verificati episodi significativi di non conformità riguardanti leggi e normative in materia sociale, economica ed ambientale.

Nell'ambito delle iniziative volte a promuovere la trasparenza e l'integrità aziendale, è stato istituito già da tempo un canale di **whistleblowing** con l'obiettivo di consentire a chiunque di segnalare possibili violazioni di normative o presunte irregolarità nell'operato aziendale. Al fine di facilitare questa procedura, è stata elaborata una piattaforma dedicata, accessibile attraverso il sito web aziendale e disponibile a tutti gli interlocutori; le segnalazioni possono essere altresì trasmesse tramite messaggistica vocale, oppure per via postale. Le denunce pervenute sono direttamente indirizzate all'Organismo di Vigilanza (OdV), istituito per gestire le segnalazioni con imparzialità e riservatezza, garantendo la sicurezza e la confidenzialità della comunicazione.

La Capogruppo, inoltre, ha istituito un Sistema di Gestione conforme ai requisiti della certificazione **SA8000:2014**, un riconosciuto standard internazionale dedicato alla responsabilità sociale d'impresa. Questa normativa è focalizzata sul miglioramento e sulla protezione del personale aziendale attraverso vari ambiti di intervento, tra i quali:

- Rispetto dei diritti umani e contrasto alle discriminazioni;
- Adesione al diritto del lavoro;
- Combattimento dello sfruttamento minorile;
- Garanzia di un ambiente lavorativo sicuro e salubre.

L'Azienda ha ottenuto, già nel 2016, la certificazione SA8000 per gli stabilimenti di Collecchio e Curtarolo e la rinnova periodicamente. Per garantire il

mantenimento di questa certificazione, l'Azienda ha implementato una struttura gerarchica con funzioni specifiche in materia di Social Accountability. Questo approccio chiarisce i ruoli di ciascun individuo e facilita la gestione tempestiva di eventuali non conformità. Anche per la SA8000 è disponibile un canale whistleblowing che rende possibile inviare segnalazioni e/o suggerimenti attraverso una piattaforma dedicata, via email, via posta ordinaria o a mezzo fax.

Agugiaro & Figna, inoltre, si impegna con fermezza a rendere conto delle proprie iniziative sociali ed etiche attraverso la pubblicazione annuale del **Bilancio Sociale**, accessibile attraverso il sito internet ufficiale dell'Azienda ([www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)).

Questo documento costituisce una panoramica esaustiva delle attività svolte e dei risultati conseguiti nel contesto della responsabilità sociale d'impresa. Il Bilancio Sociale rappresenta però non solo un'esposizione trasparente delle azioni intraprese, ma anche un solido meccanismo di accountability che consente agli stakeholder di valutare in modo chiaro e approfondito l'impatto delle politiche Aziendali sulle comunità e sull'ambiente circostante. Attraverso questo fondamentale strumento, l'Azienda dimostra il proprio impegno per una gestione aziendale consapevole e orientata al bene comune, incarnando i valori di integrità e responsabilità che sono centrali nella sua missione e operatività.

L'Amministratore Delegato, assumendo il ruolo di Rappresentante della Direzione per l'Etica, non solo definisce gli obiettivi di miglioramento, ma anche identifica le azioni correttive necessarie per garantire la conformità con i requisiti della norma. Questo ruolo sottolinea l'importanza che la leadership attribuisce all'etica e alla responsabilità sociale all'interno dell'organizzazione. Parallelamente, il Direttore Generale e il Responsabile Etico collaborano attivamente nel supervisionare il Sistema di Social



---

## Sistema di Gestione certificato SA8000:2014

---

Accountability. Il Responsabile Etico, in particolare, non solo assiste il Rappresentante della Direzione nell'implementazione delle azioni correttive, ma ha anche la responsabilità diretta sul funzionamento e sulla manutenzione operativa del Sistema di Gestione SA8000. Questo ruolo chiave assicura che le politiche e le procedure stabilite per la responsabilità sociale siano effettivamente attuate e mantenute nel tempo. Infine, la presenza di due rappresentanti dei lavoratori all'interno di questa struttura sottolinea l'importanza dell'inclusione e della partecipazione di tutti gli attori Aziendali nel processo decisionale e nell'attuazione delle politiche di responsabilità sociale; infatti, la collaborazione tra la leadership e i lavoratori è fondamentale per garantire un ambiente di lavoro etico e rispettoso dei diritti umani e delle normative vigenti.

La Capogruppo ha inoltre redatto un Codice Etico che delinea principi guida e linee comportamentali fondamentali per tutti i soggetti interessati. L'Azienda si impegna a garantire la diffusione del Codice Etico e della sua sostanza a tutti i suoi stakeholder, rendendo il documento pubblico e facilmente accessibile attraverso il sito web Aziendale.

I principi guida del Codice Etico abbracciano una vasta gamma di temi, dall'etica professionale alla prevenzione della corruzione, fino alla responsabilità verso la società. Le linee che tutti i destinatari del documento devono osservare sono molteplici e spaziano da temi attinenti alle persone, alla trasparenza, alla correttezza, alla riservatezza, al rispetto e all'integrità, come ad esempio:

- ✓ **L'onestà e il rispetto delle norme** interne, dello Statuto e della legge, che oltre a rappresentare principi fondamentali per tutte le attività dell'Azienda, costituiscono un elemento essenziale nella gestione;
- ✓ **Professionalità e qualità**, caratteristiche necessarie per lo svolgimento dei compiti di ciascuno;
- ✓ **Rispetto della persona e pari opportunità**, non consentendo alcun tipo di discriminazione in base all'età, al sesso, all'orientamento sessuale, allo stato coniugale, allo stato di salute e ad eventuali invalidità, alla razza, alla nazionalità, all'aspetto fisico, alle opinioni e affiliazioni politiche o alle credenze e appartenenze religiose;
- ✓ **Prevenzione della corruzione, omaggi e regali**, vietando qualunque azione nei confronti o da parte di terzi in grado di ledere la relativa imparzialità e autonomia di giudizio;
- ✓ **Conflitto d'interesse e imparzialità**, operando esclusivamente per il miglior interesse dell'Azienda ed evitando qualsiasi forma di discriminazione;
- ✓ **Garanzia di una buona governance**, l'elevata professionalità, competenza e affidabilità dei Dipendenti e dei Collaboratori dell'Azienda costituiscono un fattore fondamentale per il successo della medesima e per l'efficacia e l'efficienza dei propri processi decisionali interni;
- ✓ **Responsabilità verso la collettività**, mantenendo e sviluppando un rapporto di fiducia e di dialogo continuo con tutti gli stakeholder cercando, ove possibile, di informarli e coinvolgerli nelle tematiche che li riguardano. L'Azienda, nell'anno di rendicontazione, non ha individuato attività che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile o forzato, né attività presso le quali il diritto dei lavoratori di esercitare la libertà di associazione o di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio.

L'Azienda, inoltre, ha ritenuto necessario dotarsi di un Sistema di Gestione Integrato, definendo una Politica della qualità, ambiente, energia, salute e sicurezza ed etica, che raccogliesse tutti i punti di interesse fondamentali che guidano l'operato quotidiano. Tale sistema di gestione vuole essere uno strumento che consente di: meglio rapportarsi con i propri clienti, esprimere meglio il proprio potenziale produttivo, fornire ai propri dipendenti il miglior ambiente di lavoro, sia in termini di sicurezza che di organizzazione del tempo e delle mansioni, che nel pieno rispetto dei principi etici fin qui citati.



#### LO SAPEVI CHE...

Alla fine del 2023, il Comitato Direttivo ha deciso di avviare il percorso necessario a far ottenere alle società operative del Gruppo, Agugiaro & Figna Molini S.p.A., Molini Fagioli S.r.l. e I.T.G. S.r.l., la certificazione **B-Corp**.

Questo impegno, coordinato direttamente dal Direttore Generale, implica un'adesione formale ai principi di sostenibilità e responsabilità. Il processo di certificazione B-Corp richiede, infatti, l'integrazione di obiettivi ambientali, sociali e di governance (ESG) in tutte le attività Aziendali. Ciò significa che l'Azienda si impegna a operare non solo per il profitto ma anche per il bene comune, promuovendo pratiche che rispettino l'ambiente, sostengano le comunità locali e seguano una gestione trasparente ed etica.

### 1.3. LA PERFORMANCE ECONOMICA

Nel 2023 lo scenario economico internazionale è stato caratterizzato, ancora una volta, da un'elevata incertezza, che si è sviluppata nella seconda metà dell'anno anche a causa delle crescenti tensioni geopolitiche in Medio Oriente. In tale quadro economico generale, in linea con le previsioni confermate a consuntivo, le società del Gruppo <sup>(1)</sup> hanno registrato una leggera flessione dei volumi di vendita e conseguentemente del valore della produzione, mantenendo tuttavia una marginalità adeguata, che ha consentito di raggiungere, ancora una volta, risultati di sicura soddisfazione. Infatti, nel 2023 la **quantità di prodotti venduti** è stata pari a **225.000 tonnellate**, in diminuzione rispetto ai valori record registrati nell'anno precedente; nonostante la flessione dei volumi di vendita, la marginalità

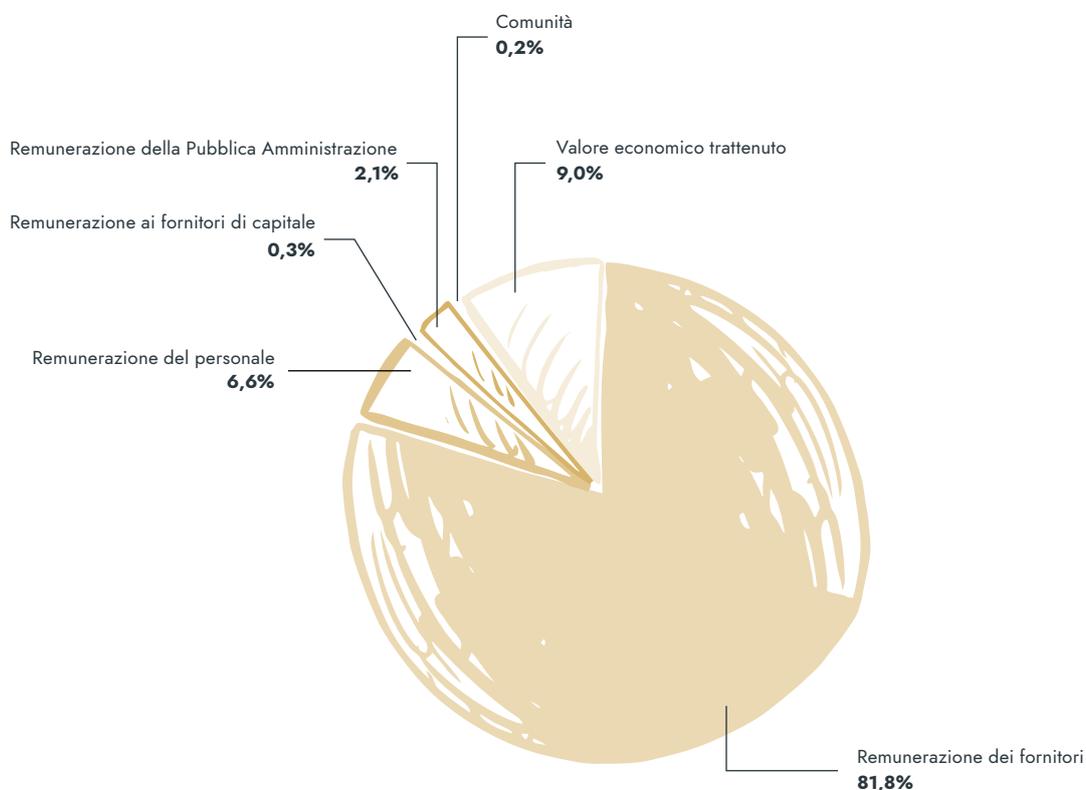
generata è comunque riuscita ad assorbire gli effetti negativi dei minori volumi e dell'aumento del costo di trasformazione del prodotto, dovuto ad una struttura dei fattori produttivi ulteriormente rafforzata rispetto al 2022.

Il Gruppo conferma la sua spiccata identità territoriale, in quanto ritiene imprescindibile il sostentamento della prosperità nei territori in cui opera tramite il mantenimento di alti livelli occupazionali, la promozione dei rapporti con le comunità locali e la creazione di valore condiviso, contribuendo così allo sviluppo socio-economico delle aree stesse. Al fine di dare evidenza dell'andamento della gestione delle società del Gruppo nei dodici mesi del 2023 si indicano nella tabella di seguito esposta i valori salienti della gestione.

Euro in migliaia	31.12.2023	31.12.2022	Variazione in %
<b>RICAVI DELLE VENDITE</b>	<b>166.343</b>	<b>186.200</b>	<b>-11%</b>
<b>MOL</b>	<b>18.066</b>	<b>23.392</b>	<b>-23%</b>
% su ricavi	11%	13%	
<b>RISULTATO OPERATIVO</b>	<b>12.021</b>	<b>17.066</b>	<b>-30%</b>
% su ricavi	7%	9%	
<b>UTILE NETTO</b>	<b>9.099</b>	<b>12.644</b>	<b>-28%</b>
% su ricavi	5%	7%	

Il valore economico generato rappresenta la capacità dell'impresa di creare ricchezza, che viene poi ripartita tra i principali portatori d'interesse o viene trattenuta dal Gruppo per autofinanziare il proprio sviluppo futuro. Nel 2023, il Gruppo ha registrato un **valore economico generato** pari a **162,7** milioni di euro, in diminuzione rispetto a quello del 2022

per la contrazione dei volumi di vendita, e un **valore economico distribuito** pari a **148,1** milioni di euro, pari al 91,0% del valore generato ed in crescita rispetto al 2022 (90,6%). Nel 2023, il **valore economico trattenuto** dal Gruppo è stato pari a **14,6** milioni, pari al 9,0% del valore generato.



Come evidenziato dal grafico soprastante, la maggior parte del valore generato nel 2023 viene distribuito ai fornitori (81,8%) e al personale (6,6%).

Inoltre, si precisa che all'interno della voce "Comunità" sono presenti, oltre alle liberalità sostenute nell'anno, anche i fondi versati per la sponsorizzazione a sostegno della Scuola Italiana Pizzaioli, detenuta al 100 % dalla società controllante di Agugiaro & Figna Molini S.p.A. e interamente dedicata alla formazione professionale; infatti, questa scuola offre un'ampia gamma di corsi interamente dedicati alla formazione dei pizzaioli ed ha una diffusione capillare che vede oggi 10 sedi sul territorio nazionale e 18 nel mondo, distribuite tra Europa, Asia, America e Oceania.

Tali corsi sono svolti presso strutture che consentono una formazione sia didattica sia pratica, per offrire un servizio completo sia a coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo della pizzeria sia

ai professionisti che intendono aggiornare il proprio bagaglio di conoscenze nel mondo della ristorazione. Inoltre, fornisce un servizio di consulenza manageriale ai propri clienti, formandoli su tutti quegli aspetti necessari alla creazione e alla gestione di una pizzeria.

Una quota del valore generato, pari al 2,1%, viene distribuito alla Pubblica Amministrazione; infatti, le società del Gruppo versano imposte sul reddito in base alle aliquote e alle norme fiscali previste dall'ordinamento italiano. Il Gruppo, consapevole che il gettito fiscale costituisce una fonte di forte contribuzione allo sviluppo economico e sociale, opera con onestà e integrità, rispettando le leggi e le normative fiscali vigenti, adottando comportamenti trasparenti nei confronti dell'Amministrazione Finanziaria e dei terzi in coerenza con i valori del Codice Etico.

**1** Per i dati economici si fa riferimento al bilancio consolidato della COMPAGNIA GENERALE MOLINI S.r.l., società capogruppo della sub-holding operativa Agugiaro & Figna Molini S.p.A. e delle società da quest'ultima direttamente controllate, Molini Fagioli S.r.l. e ITG S.r.l.

2.

# **Il percorso di sostenibilità di Agugiaro & Figna**

**Se vogliamo migliorare la qualità  
dell'ambiente in cui viviamo,  
l'unico modo è coinvolgere tutti.**





## 2.1. L'APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

---

Agugiaro & Figna manifesta un profondo impegno nel promuovere il rispetto ambientale e sociale, considerandoli principi fondamentali e irrinunciabili, non meramente come linee guida, ma come elementi centrali della sua filosofia Aziendale, che caratterizzano ogni aspetto delle sue operazioni. La solidità di questo impegno è testimoniata anche dalla certificazione SA8000:2014 ottenuta dall'Azienda.

---

Il Gruppo Agugiaro & Figna riconosce appieno l'importanza degli impatti che le sue attività possono avere sull'ambiente circostante, sia in termini positivi che negativi. Pertanto, si impegna a gestire tali impatti in modo responsabile e sostenibile, lavorando costantemente per ridurre gli effetti dannosi e amplificare quelli positivi nel lungo termine. Questo impegno riflette la consapevolezza della sua responsabilità verso l'ambiente e le comunità coinvolte.

Il presente Report di sostenibilità segna un passo significativo nel percorso intrapreso due anni fa da Agugiaro & Figna, quando ha iniziato a rendicontare circa le pratiche di sostenibilità messe in campo dalla Capogruppo. La rendicontazione oggi è stata estesa a tutto il Gruppo e fa una approfondita analisi degli impatti che il Gruppo genera su economia, ambiente e persone e come questi vengono gestiti.

Nel panorama attuale, il Gruppo Agugiaro & Figna emerge come una vera e propria icona nell'ambito dell'industria molitoria italiana. Si distingue non solo per la sua consolidata reputazione, ma anche come una società pioniera nel settore ad adottare azioni concrete volte a promuovere la sostenibilità.

Questo impegno tangibile non solo testimonia la responsabilità sociale dell'Azienda, ma anche la sua costante ricerca di soluzioni innovative e all'avanguardia. Infatti, l'Azienda continua a coltivare ed alimentare l'innovazione come uno dei suoi tratti distintivi principali, dimostrando così la sua volontà di adattarsi alle sfide del presente e di creare un futuro sostenibile per l'intero settore.

## 2.2. I NOSTRI STAKEHOLDER

Le peculiarità e le sfaccettature operative di Agugiaro & Figna delineano l'Azienda come un'entità multi-stakeholder, che si rivolge a una vasta gamma di interlocutori diversificati. Pertanto, riveste un'importanza cruciale l'identificazione accurata e precisa di tali soggetti.

Il percorso di sostenibilità intrapreso ha coinvolto l'Azienda partendo proprio da un processo finalizzato all'individuazione dei suoi principali stakeholder, ossia coloro che possono influenzare l'attività aziendale e coloro che ne subiscono direttamente gli effetti.

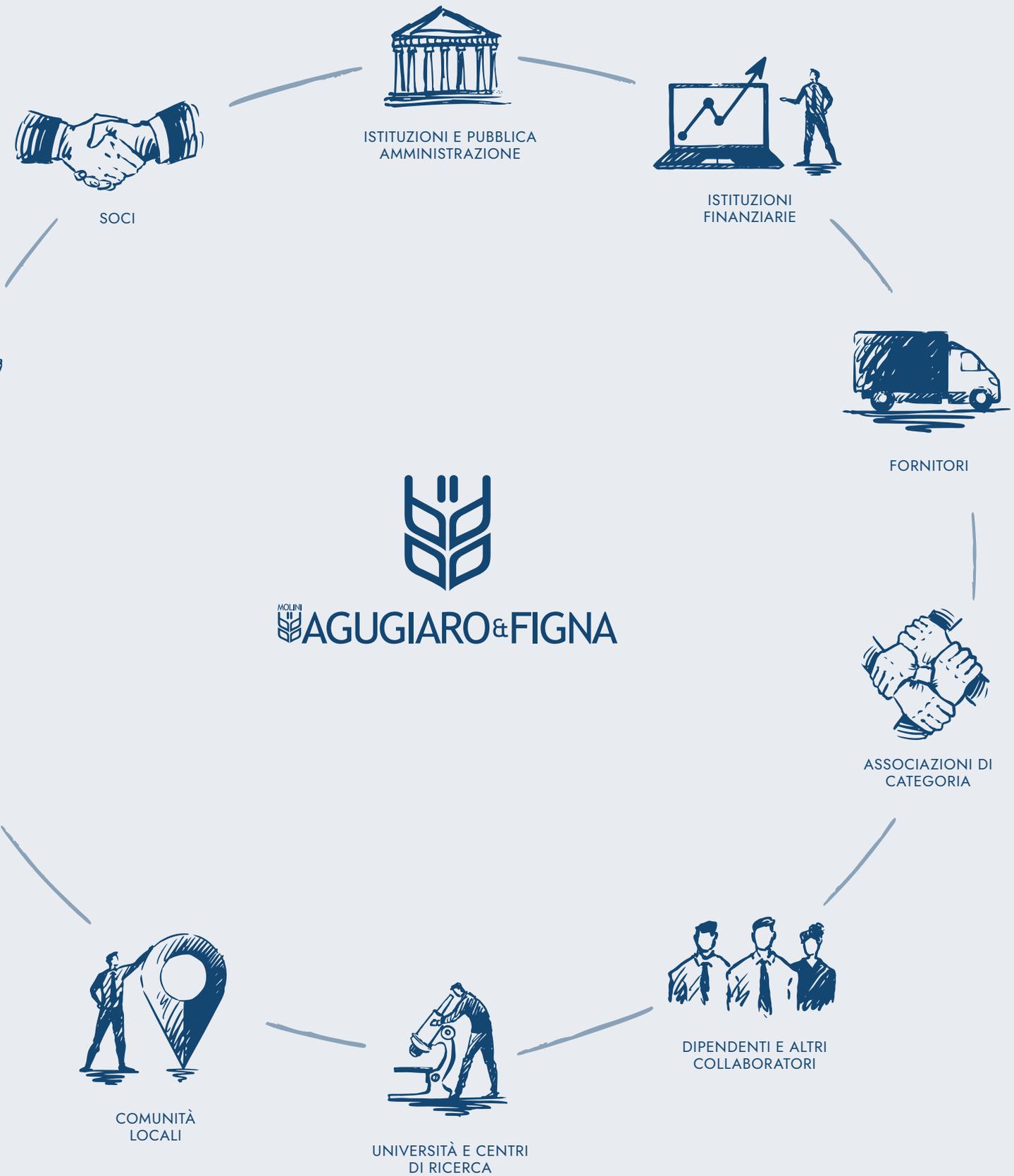
Tale processo è stato avviato con un'analisi di benchmark, seguita da una scrupolosa valutazione dei risultati da parte della Direzione. Questo approccio ha permesso di identificare dieci categorie di stakeholder, le quali vengono di seguito rappresentate, e per le quali il Gruppo prevederà un coinvolgimento diretto per i prossimi reporting.



UTILIZZATORI  
FINALI



CLIENTI  
(DISTRIBUTORI)



## 2.3. L'ANALISI DI MATERIALITÀ

In questo terzo Report di Sostenibilità del Gruppo Agugiaro & Figna, è stata ulteriormente approfondita l'analisi di materialità eseguita nel periodo di rendicontazione precedente.

È fondamentale sottolineare che una tematica di sostenibilità viene considerata rilevante quando è associata a impatti significativi, positivi o negativi, attuali o potenziali, generati dall'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e/o sulle persone, inclusi i loro diritti umani. La valutazione di tali impatti ha preso in considerazione la loro portata, gravità/beneficio e probabilità di manifestazione. Questo processo ha permesso di identificare le tematiche materiali di primaria importanza.

L'aggiornamento dell'analisi di materialità è stato condotto in conformità ai GRI Standard ed in particolare secondo il **GRI 3 - Material Topics 2021**, seguendo un processo strutturato:

- ✓ **Comprensione e valutazione del contesto** in cui opera Agugiaro & Figna, nonché identificazione degli stakeholder rilevanti;
- ✓ **Individuazione degli impatti:** sono stati identificati gli impatti, sia positivi che negativi, che Agugiaro & Figna genera o potrebbe generare sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, inclusi quelli relativi ai diritti umani, nel contesto delle sue attività e delle sue relazioni di business.
- ✓ **Valutazione degli impatti:** la valutazione è stata effettuata coinvolgendo il Top Management e chiedendo di esprimere una valutazione in termini di gravità e probabilità di accadimento.
- ✓ **Prioritizzazione degli impatti:** gli impatti sono stati prioritizzati e aggregati in tematiche materiali, con l'obiettivo di concentrare risorse e attenzione sugli aspetti chiave della sostenibilità.



Vengono di seguito riportate, in ordine alfabetico, le tematiche materiali:



3.

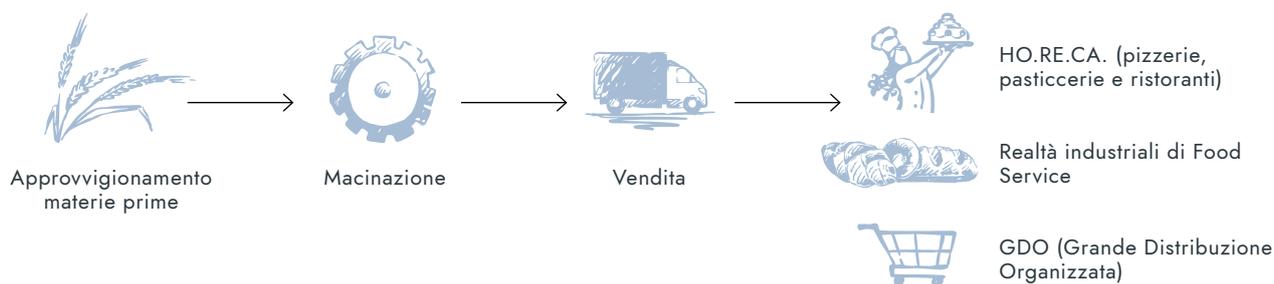
# La responsabilità dei nostri prodotti

**Sin dalla nostra nascita,  
la nostra missione è rimasta sempre  
la stessa: portare in tutto il mondo  
farine e semilavorati eccellenti,  
di altissima qualità.**





### 3.1. LA CATENA DEL VALORE



La catena del valore del gruppo Agugiaro & Figna, illustrata nel grafico soprastante, inizia dall'**approvvigionamento materie prime**, principalmente grano tenero, da produttori agricoli nazionali ed esteri, attentamente selezionati e costantemente verificati dall'Azienda, sia a livello di prodotto che di processo. Il passaggio successivo è la **macinazione**, che è un processo il cui obiettivo è la separazione dell'endosperma dalle parti corticali della cariosside e che può, quindi, essere considerato come un'attività di estrazione e di purificazione; infatti, dalla molitura del grano tenero si ottengono oltre alle farine destinate all'alimentazione umana anche i crusconi, che vengono destinati prevalentemente alla preparazione dei mangimi animali. Il processo di macinazione inizia con il ricevimento del frumento che, dopo l'ispezione e il prelievo dei campioni per le analisi, viene inviato a un trattamento di pre-pulitura mediante aspirazione e vagliatura; successivamente il grano viene stoccato in strutture che dispongono dei necessari requisiti di idoneità alla conservazione del prodotto. La macinazione viene preceduta da un'ulteriore operazione di pulitura e di umidificazione del grano con acqua, al fine di facilitare la separazione dell'endosperma dalla parte corticale e di mantenere costanti e controllate l'umidità e la

temperatura durante il processo di macinazione. La macinazione vera e propria si divide in due fasi: la rottura e la rimacina; lo scopo principale della rottura, che si realizza tramite cilindri rigati, è quello di aprire la cariosside, distaccare il più possibile l'endosperma dalla parte corticale e lasciare la parte corticale sotto forma di scaglie larghe, piatte dalle quali, in un secondo tempo, vengono ulteriormente separati i frammenti di endosperma ancora aderenti. La rimacina, invece, ha la funzione di ridurre le particelle scagliose provenienti dalle rotture (graniti) in sfarinati attraverso il passaggio su cilindri lisci e successive setacciate, nelle quali avviene la separazione delle farine dalle parti più grossolane e crusconi tramite setacci a piani oscillanti. Il processo di macinazione si conclude con lo stoccaggio delle farine in apposite strutture, dove, a seconda delle caratteristiche che deve possedere il prodotto finale, possono essere miscelate anche tipologie ottenute dalla macinazione di grani differenti. La catena termina con la **vendita** delle farine in sacchi di diverse pezzature, destinati principalmente ai clienti dei canali HO.RE.CA. (pizzerie, pasticcerie e ristoranti), panificazione e grande distribuzione organizzata, o di farine alla rinfusa, destinate ai clienti industriali e ai panificatori di grandi dimensioni.

## ETICA NEGLI ACQUISTI E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

Agugiaro & Figna vuole garantire ai propri consumatori un prodotto che sia non solo di qualità ma anche di provenienza certa e garantito da tutti i punti di vista. Fondamentale nel raggiungimento di questo obiettivo è l'attività che viene svolta dall'Azienda nella selezione, qualifica e valutazione continua dei fornitori, che devono garantire il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare, compresa la tracciabilità, ma anche della politica aziendale a livello ambientale e sociale e del codice etico. È proprio per quest'ultimo motivo che Agugiaro & Figna si impegna a trasmettere lungo tutta la catena di fornitura i principi che guidano l'operato aziendale, facendo sottoscrivere a tutti i principali fornitori un capitolato che li vincola al rispetto dei principi previsti dalla normativa SA8000 e li incentiva a predisporre delle procedure che possano garantirne il loro rispetto. Inoltre, richiede la compilazione di un Questionario Etico, in cui vengono mappati tutti i più comuni presidi di tipo sociale e di salute e sicurezza (quali ad esempio il possesso di certificazioni, la segnalazione di casi di discriminazione, la presenza di un Documento di Valutazione dei Rischi o la nomina di un medico competente), a valle del quale si procede ad una classificazione (positiva o negativa) del fornitore stesso. Infine, la Società promuove il rispetto del proprio Codice Etico da parte di tutti i suoi fornitori attraverso l'inserimento nei contratti di fornitura di servizi e di materiali di apposite clausole, la cui violazione potrebbe comportare, a seconda della

gravità dell'infrazione, anche la risoluzione del contratto. Durante l'anno di rendicontazione, a seguito dell'analisi dei questionari compilati, non sono stati rilevati casi di lavoro minorile, forzato o obbligatorio tra i fornitori.

Inoltre, non sono stati identificati fornitori presso i quali i diritti dei lavoratori nel poter esercitare la libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere violati o a rischio.

Il Gruppo è da sempre attento a tutto ciò che è **gestione sostenibile e tracciabilità della filiera** e questo ha portato all'ottenimento di importanti **certificazioni**, quali ISCC PLUS per gli stabilimenti di Collecchio e Magione, ISO 22005 per gli stabilimenti di Collecchio, Curtarolo e Magione, e ISO 22005 ORIGINE ITALIA + ZSEIT-5-STP-077 "Controllo della filiera vegetale, a garanzia dell'assenza (non rilevabilità analitica) nel prodotto agroalimentare di residui di prodotti fitosanitari" per la filiera OIRZ prodotta nello stabilimento di Magione.

Agugiaro & Figna dispone di un sistema digitale di tracciabilità delle materie prime, che consente di disporre di una gestione efficiente e accurata di tutti i processi aziendali, dalla ricezione delle materie prime alla loro trasformazione e distribuzione finale, e di facilitare il monitoraggio in tempo reale delle risorse, migliorando la trasparenza delle operazioni e assicurando una maggiore conformità alle normative vigenti.

L'Azienda intrattiene rapporti, ormai consolidati nel corso degli anni, con fornitori selezionati di materie prime agricole, che possono identificarsi in cooperative di agricoltori, consorzi agrari e



Farine e semilavorati per la panificazione

Residui di fitofarmaci di sintesi chimica inferiori al limite di rilevabilità (<0,01 mg/kg)  
 Certificato No./Certificate No.:  
 10000375250-PA-DNV GL-ITA

stoccatore, o talvolta mediatori che operano sia a livello nazionale sia globale. A tal proposito, nel 2023, Agugiaro & Figna ha destinato l'84% della propria spesa complessiva a fornitori locali (2), registrando un leggero incremento rispetto all'anno precedente. Inoltre, a partire dal 2023, il 100% dei nuovi fornitori della Agugiaro & Figna S.p.A. (64% dei nuovi fornitori del Gruppo) sono stati valutati secondo criteri sociali; tale valutazione è stata condotta attraverso un'analisi approfondita delle risposte fornite all'interno dei questionari compilati dai fornitori. Tuttavia, non è prevista ad oggi una valutazione dei fornitori secondo criteri ambientali.

Il continuo impegno di Agugiaro & Figna in termini di eccellenza e di innovazione di prodotto ha condotto ad aderire a diverse filiere certificate, che favoriscono la creazione di valore per la comunità e per l'ambiente.

**Grano certificato 100% Italiano** secondo la norma ISO 22005 al fine di produrre farine con origine garantita: consiste in una catena di fornitura, che nel 2023 ha raggiunto circa 5.000 tonnellate, di materia prima completamente tracciata e di origine garantita, che coniuga etica e sostenibilità ambientale. In questo modo Agugiaro & Figna non solo favorisce l'economia nazionale tutelando i piccoli agricoltori, ma limita l'impatto della propria catena di fornitura, riducendo considerevolmente la CO<sub>2</sub> emessa per il trasporto.

**Filiera sostenibile** secondo lo schema di certificazione **ISCC Plus** (International Sustainability and Carbon Certification): standard riconosciuto a livello internazionale e fondato su elementi che preservano la biodiversità delle risorse naturali. Questa filiera è la più importante in termini di volumi, con circa 19.000 tonnellate di grano acquistate da Agugiaro & Figna nel 2023, e permette di monitorare e dimostrare la sostenibilità dei prodotti attraverso

il controllo di regole di sostenibilità e di tracciabilità dell'intero sistema. Tale filiera è ulteriormente rafforzata in quanto abbinata al rispetto delle regole definite nella **"Carta del Mulino"**, che è un progetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale per l'agricoltura italiana e di alcuni paesi europei nato dalla collaborazione tra Barilla, WWF Italia e università di Bologna e della Tuscia e Opens Field. Questa iniziativa rappresenta un approccio innovativo all'agricoltura sostenibile, che si basa su 10 regole annualmente aggiornate in un percorso di miglioramento continuo e pensate per portare qualità nei prodotti, supportare il lavoro delle comunità di agricoltori e restituire spazio alla natura negli agroecosistemi, favorendo la biodiversità, riducendo l'uso delle sostanze chimiche e salvaguardando gli insetti impollinatori.

**Filiera biologica** ai sensi del Regolamento CE 848/2018 relativo alla produzione biologica: a garanzia del rispetto dei parametri biologici tutti gli attori della filiera (agricoltori, stoccatore, trasformatori, ...) devono sottostare alla certificazione e ai controlli da parte di specifici enti terzi autorizzati. L'agricoltura biologica nasce e si sviluppa per favorire l'armonia tra natura ed esigenze dell'uomo: non forza i cicli produttivi, predilige interventi di coltivazione in sintonia con il ciclo vitale e la carica fertile della terra. Questo tipo di filiera rispetta e salvaguarda l'economia e l'ecosistema e viene ulteriormente rafforzata dall'utilizzo esclusivo da parte di Agugiaro & Figna di grano italiano, limitando in questo modo l'impatto della propria catena di fornitura.

**Filiera per la produzione di farine** destinate alla produzione di alimenti per la **prima infanzia** in conformità alla direttiva 2006/125/CE e in conformità a disciplinari ancor più stringenti studiati in collaborazione con i principali clienti produttori di alimenti, quali biscotti e pastine, destinati ai lattanti e ai bambini. Sono state implementate una serie di linee guida tecniche e definiti controlli stringenti, dalla

2 Sono stati considerati come "fornitori locali" quei fornitori aventi la sede legale nel territorio italiano.

coltivazione del grano al suo stoccaggio, al fine di garantire la massima salubrità al prodotto. La filiera permette il controllo di tutti gli attori e viene garantita la completa tracciabilità del prodotto dal campo alla tavola.

**Filiera OIRZ** (acronimo di Origine Italiana Residuo Zero): nel corso del 2020 si è data vita a questa filiera, che è certificata da un ente esterno autorizzato secondo lo standard ISO 22005: ORIGINE ITALIA + ZSEIT-5-STP-077 “Controllo della filiera vegetale, a garanzia dell’assenza (non rilevabilità analitica) nel prodotto agroalimentare di residui di prodotti fitosanitari”. Lo scopo di OIRZ è quello di generare una filiera virtuosa per la produzione di farina di frumento tenero secondo uno stringente disciplinare tecnico che si pone come obiettivi:

**a) Garantire la tracciabilità di filiera:**

- Tracciabilità “Farm to Fork”;
- Origine 100% Italiana.

**b) Tutelare la salute del consumatore:**

- Residui di prodotti fitosanitari al di sotto dei limiti di quantificazione.

**c) Rispettare l’ ambiente:**

- Uso di antiparassitari con minore impatto sull’ecosistema, solo se necessari e dopo attenta valutazione tecnica;
- Preservare struttura e fertilità dei terreni adottando opportune rotazioni colturali.

**d) Sostenibilità economica:**

- Tutti gli aderenti devono garantire un riconoscimento economico distribuito lungo tutta la filiera.

Il tutto viene sviluppato mettendo al centro il territorio umbro, terra madre della Molini Fagioli S.r.l., e rivalutando il territorio di collina per la semina del grano tenero. Inoltre, con OIRZ è stato intrapreso dal Gruppo Agugiaro & Figna il progetto di mappatura digitale di tutte le informazioni relative

alla filiera attraverso la piattaforma xFarm, che ha consentito tramite sofisticati sistemi di monitoraggio di digitalizzare a 360° il processo agricolo e di permettere all’agricoltore di effettuare interventi mirati e costanti.

Questa piattaforma rappresenta un sistema completo di digitalizzazione del processo agricolo, caratterizzato dall’utilizzo di sofisticati sistemi di monitoraggio. Tali sistemi consentono agli agricoltori non solo di migliorare la tracciabilità della filiera, ma anche di effettuare interventi mirati e costanti, ottimizzando la gestione delle risorse agricole.

Il coinvolgimento attivo degli agronomi della cooperativa del territorio, responsabili della gestione degli agricoltori della filiera OIRZ, ha rivestito un ruolo cruciale nel successo del progetto. Questi esperti hanno offerto un supporto specialistico mirato, volto a facilitare la transizione verso una gestione digitale delle attività agricole. Più nel dettaglio, hanno assistito gli agricoltori nella creazione di quaderni di campagna online, un passo fondamentale per la digitalizzazione dei processi, e nella mappatura dettagliata dei campi, elemento essenziale per una gestione ottimale delle risorse agricole.

**IL NOSTRO LAVORO, I NOSTRI PRODOTTI**

Con una presenza consolidata in oltre 90 paesi nel mondo e **più di 225.000 tonnellate di grano macinato nel 2023**, il Gruppo Agugiaro & Figna rappresenta un vero e proprio vanto dell’industria molitoria italiana. Dall’idea che non esista una farina buona per tutto, oggi l’Azienda può contare su 200 referenze di prodotto, raggruppate all’interno di diversi brand di successo.



LA PASSIONE PER LA PIZZA



Farine in pasticceria

La **gamma più completa** di farine dedicata alla pizzeria, conosciuta in tutto il mondo

**Le 5 Stagioni** si articola in oltre 20 tipologie di farine e miscele per pizza, tutte di altissima qualità: in pochi anni ha conquistato il ruolo di leadership nazionale, ma è anche conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. Le 5 stagioni, è un brand che garantisce il massimo risultato in qualunque tipo di lavorazione a tutti i professionisti del settore che ne fanno un vessillo di qualità all'interno dei propri locali. Le 5 stagioni non si limita a firmare i suoi prodotti, ma ha l'obiettivo di trasmettere competenze e know-how: mette a disposizione dei clienti un team di tecnici di alto livello con la finalità di fornire assistenza tecnica e formazione specializzata in tutto il mondo.

Il brand firmato Agugiaro & Figna per la **grande tradizione pasticceria**

Una linea di prodotti interamente dedicata alla produzione artigianale di pasticceria. **Le Sinfonie** si articola in nove referenze di farine di frumento delle migliori qualità per ottenere sempre ottimi risultati e soddisfare al meglio le esigenze in tutti i tipi di lavorazione che l'arte dolciaria prevede. La linea è oggi distribuita su tutto il territorio nazionale con un servizio efficiente, rapido e capillare ed in numerosi paesi nel mondo attraverso selezionati partner.





La prima linea di farine ottenuta da un **innovativo processo** di macinazione brevettato

La **Macinazione Integrata® Autentica** concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia insieme possano offrire per ottenere sfarinati integrali o semi-integrali di granulometria mirata e precisa, con prestazioni sempre costanti, una shelf life superiore alla media e nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco.



Farina da **filiera agricola certificata 100% italiana**, con zero residuo di pesticidi

La vera peculiarità delle farine **Molini Fagioli da FILIERA**, è che entrambi sono certificati **OIRZ (Origine Italia Residuo Zero)**. Tale certificazione viene concessa solamente a chi possiede una filiera agricola che comprende i seguenti requisiti:

- Inclusività;
- Sostenibilità;
- 100% Italiana;
- Tracciabilità.





---

Una linea **estremamente versatile** per elaborazioni artigianali dolci o salate

---

**Faridea** è una linea di miscele speciali e ingredienti tecnici che consente di interpretare le ricette di base, personalizzandole a proprio gusto. Realizzare esaltando le qualità tecniche delle farine, attraverso la miscelazione con alcuni semplici ingredienti, per migliorare i processi e la resa della produzione.

---

Alta cucina e Farina: la linea di farine **dedicata ai professionisti** della ristorazione.

---

La linea professionale di Agugiaro & Figna. **Alta cucina & Farina** è composta da 8 diverse referenze, ideate per impastare pane, pizza, pasta e dolci, per addensare, farcire, friggere. Una gamma completa per valorizzare ogni singola ricetta nel rispetto della tradizione e supportare la creatività in cucina. Perché ogni cuoco possa sentirsi libero di esprimersi: ognuno con la sua storia, le sue ricette e i suoi ingredienti. E ciascuno con la sua farina.



## Naturkraft

L'unica linea di **lieviti madre essiccati** per differenti utilizzi, prodotta da un molino italiano

Il punto di forza di **Naturkraft** è la standardizzazione della qualità: per la sua creazione Agugiaro & Figna si è avvalsa di una collaborazione con la facoltà di Biologia e Genetica dell'Università degli studi di Parma, durata per ben 4 anni e vanta il primato per aver ideato il vero lievito madre disidratato per pizza. Tutt'ora è l'unico molitorio italiano a produrlo in proprio. Il lievito madre è stato usato come partenza per la produzione di diverse linee Naturkraft: Pane, Brown, Farro, Pizza, Verace, Pasticceria



*Storie di farina.  
A casa tua.*

Una linea di farine per **soddisfare ogni esigenza**, anche a casa tua

Le Tradizionali, Le Naturali, Le Senza Glutine, Le Speciali e Le Professionali. Una gamma completa di farine **Agugiaro & Figna** per portare a casa tua qualità ed esperienza e riscoprire in ogni ricetta la semplicità e l'entusiasmo del "fatto a mano".



Tutti gli stabilimenti del Gruppo sono in grado di servire i diversi mercati di riferimento, anche se ogni polo produttivo ha una propria specializzazione a livello di settore o di destinazione geografica. Infatti, nella ripartizione delle produzioni, presso lo stabilimento di Collecchio (PR) si è concentrata la produzione destinata ai grandi clienti industriali, garantendo così elevati standard qualitativi di prodotto e efficacia ed efficienza nelle forniture, grazie anche alla gestione interna della logistica tramite la società controllata I.T.G.; in questo stabilimento sono inoltre presenti delle linee di macinazione a pietra che, grazie alla rivisitazione in chiave moderna di questa antica tecnica di molitura, permettono di ottenere prodotti più rustici ma con l'assoluta garanzia di qualità e salubrità.

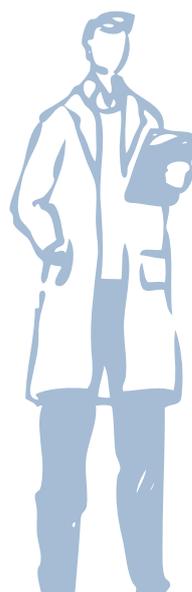
Lo stabilimento di Curtarolo (PD) si è focalizzato nella produzione di farine e di semilavorati destinati a pizzerie, panifici e pasticcerie; questo sito è inoltre dotato di un impianto per la produzione di lievito madre essiccato, prodotto studiato e sviluppato in collaborazione con centri di ricerca universitari e fabbricato con una tecnologia innovativa.

Lo stabilimento di Magione (PG) è stato destinato alla produzione di farine sia per le industrie sia per le pizzerie, panifici e pasticcerie del Centro e Sud Italia; questo sito si è progressivamente specializzato anche nella produzione di farine "sensibili", fabbricate nel rispetto di stringenti disciplinari, come ad esempio quello dell'alimentazione infantile o quello che prevede prodotti fitosanitari inferiori ai limiti di quantificazione (OIRZ). Infine, lo stabilimento di Rivolta d'Adda (CR), in cui affitto è terminato a fine giugno 2023, è stato destinato principalmente alla produzione di farine per il settore industriale.

Tutti gli impianti di produzione di Agugiaro & Figna sono automatizzati e equipaggiati con strumentazioni e macchinari sofisticati, che garantiscono elevati

standard sia in termini di efficienza produttiva che di qualità del prodotto, con particolare attenzione all'aspetto igienico-sanitario e di sicurezza per il consumatore finale. Infatti, l'approfondita conoscenza dei processi produttivi aziendali e il loro controllo sono ritenuti gli elementi fondamentali per la realizzazione di un prodotto di qualità. In tal senso l'**Assicurazione qualità**, che opera in chiave preventiva predisponendo procedure al fine di garantire che i processi di produzione rispettino gli standard prefissati, e il **Controllo Qualità**, che invece controlla che i prodotti siano conformi alle specifiche e ai requisiti predefiniti, rappresentano per il Gruppo il centro di controllo e di monitoraggio delle proprie attività. Le attività vengono svolte in conformità al Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e in tal senso vengono attuate procedure in autocontrollo secondo metodo H.A.C.C.P., atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti.

Il prodotto viene monitorato tramite analisi interne dalla fase di accettazione della materia prima fino alla spedizione del prodotto finito; inoltre, annualmente viene elaborato, sulla base dell'analisi del rischio, un piano di verifica di grani e farine presso un laboratorio esterno accreditato per il controllo di contaminanti (microtossine, metalli pesanti...), residui di prodotti fitosanitari ed altri indicatori necessari a testare la qualità e la salubrità del prodotto.



Tutti gli stabilimenti del Gruppo operano in conformità al Reg. CE 178/2002 in materia di igiene, sicurezza alimentare e applicazione della normativa comunitaria sulla rintracciabilità e sono certificati, per quanto attiene la rintracciabilità, secondo i principi ed i requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 22005. La rintracciabilità viene infatti garantita in ogni fase del flusso produttivo, dallo scarico della

materia prima al carico del prodotto finito, attraverso l'assegnazione di un numero di lotto specifico in funzione della tipologia di prodotto e della fase del processo. In questo modo è garantita sempre la rintracciabilità nei due sensi: dalla materia prima al prodotto finito e dal prodotto finito alla materia prima.

---

A coronamento di tale impegno, Agugiaro & Figna può vantare importanti **certificazioni**, riconosciute a livello globale, in tema di **qualità di prodotto e sicurezza alimentare**, come BRC Food, IFS Food, Produzione Biologica e ISO 22000, quest'ultima solo per lo stabilimento di Collecchio.

---



In tema di **ricerca e sviluppo**, di particolare rilievo a partire dal 2022 è stata l'introduzione nel mercato di **Lemady**, un innovativo prodotto a base di lievito madre essiccato che consente di dare struttura e stabilità agli impasti utilizzati per la pizza fornendo una nuova soluzione per i composti ad alta idratazione.

Sempre maggiore importanza ed attenzione viene riservata alla MACINAZIONE INTEGRATA, il sistema di produzione brevettato usato per produrre le farine della linea "Macinazione Integrata Autentica". Questo sistema produttivo, integrando la macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri, permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci delle farine di una volta con quelle più fini e delicate tipiche delle produzioni moderne. La macinazione integrata concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia possano offrire per ottenere sfarinati integrali o semi-integrali, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti, con una shelf life superiore alla media e nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco. La gamma comprende 5 farine ottenute dalle migliori qualità di grani teneri, attentamente controllati e selezionati nei centri Ricerca & Sviluppo – Assicurazione Controllo Qualità di Agugiaro & Figna.

### I NOSTRI CLIENTI

Il principale mercato dei prodotti del gruppo Agugiaro & Figna è quello dell'**HO.RE.CA.**, che tra Italia ed estero rappresenta più del 45% dei volumi di vendita complessivi. In questo mercato, l'attenzione dei clienti, che sono principalmente i distributori che vendono a pizzerie, pasticcerie e ristoranti, è rivolta alla disponibilità di un ampio assortimento di prodotti, sempre innovativi e di qualità eccellente e costante, che sia in grado di soddisfare le più disparate esigenze dei clienti.

Un altro importante mercato di riferimento per il Gruppo Agugiaro & Figna è quello dell'industria, che rappresenta più del 40% dei volumi di vendita complessivi. Per rispondere alle richieste di questo settore, il nostro Gruppo offre un'ampia gamma di prodotti di alta qualità e sviluppati per rispondere alle specifiche esigenze di ogni cliente. I clienti industriali con i quali il nostro Gruppo collabora, considerate anche le loro rilevanti dimensioni, effettuano audit regolari che si vanno ad aggiungere, garantendo così un ulteriore livello di controllo a presidio della qualità dei prodotti, alle verifiche ispettive interne e agli audit realizzati dagli enti di certificazione e dalle autorità competenti.

Un'altra tipologia di clienti è rappresentata dalla **Grande Distribuzione Organizzata**, dove Agugiaro & Figna, grazie allo sviluppo di prodotti in collaborazione con il marketing della GDO, si è ritagliata una posizione di mercato ad alto valore aggiunto. Posizione conquistata anche grazie al servizio di fornitura che l'Azienda offre, tempestivo e di elevata qualità, che si rivela oggi più che mai un aspetto cruciale per poter soddisfare le stringenti esigenze di tali clienti.

Infine, vi è il mercato dei professionisti (panettieri, pizzaioli, pasticceri, cuochi) che hanno da sempre accompagnato Agugiaro & Figna lungo la sua storia di successi, **gli artigiani**. L'Azienda ha continuamente dedicato a questi clienti un'attenzione particolare, traendo grande ispirazione da coloro che sanno rendere, con la loro esperienza, unici e inimitabili i prodotti del Gruppo. Per questo motivo, Agugiaro & Figna affianca periodicamente ed in modo costante ormai da anni i propri tecnici agli artigiani, per la creazione e la sperimentazione di nuovi prodotti, sviluppando proficue sinergie che si sostanziano in prove e dimostrazioni periodiche, svolte nei laboratori dell'Azienda o presso le sedi dei clienti stessi.



4.

# L'attenzione all'ambiente

**Chi vive a stretto contatto  
con la terra, sa bene che essa  
restituisce quello che le viene dato**

ALBERTO FIGNA





## 4.1. IL NOSTRO IMPEGNO NELLA LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Agugiario & Figna è pienamente consapevole dell'urgenza con cui affrontare il problema del cambiamento climatico e in questi anni ha deciso di mettere in pratica azioni concrete per poter prendere parte alla lotta. In tale ottica è nato **"Il Bosco del Molino"**, un progetto ambizioso e lungimirante fortemente voluto dall'Azienda, realizzato tra il 2019 e il 2020.

Questo progetto ha coinvolto la piantumazione di 18.000 alberi e arbusti (per una superficie di circa 13 ettari), selezionati con grande cura e competenza in collaborazione con il Consorzio Interuniversitario di Scienze Ambientali.

La scelta delle specie vegetali è stata fatta tenendo conto delle caratteristiche specifiche di ciascuna zona del terreno, basandosi su analisi dettagliate della tipologia del suolo; questo approccio scientifico ha garantito che le piante fossero appropriate per le condizioni locali, massimizzando così le probabilità di successo e di crescita rigogliosa.

Il progetto in questione, oltre a mitigare le emissioni climalteranti dell'Azienda, mira a creare un impatto (diretto e dalla durata illimitata) positivo sulla vegetazione arborea e arbustiva, nonché sulla macro e microfauna.

Oltre all'iniziativa sopracitata, nel 2023 è stato realizzato **"L'Orto del Molino"**, un progetto finalizzato a recuperare gli antichi saperi relativi alla coltivazione ed agli usi delle erbe aromatiche e che prevede la coltivazione di una vasta gamma di specie vegetali su una superficie di 4.000 metri quadrati. Questo progetto comprenderà la piantumazione di 15 ulivi, 19 piante da frutto autoctone o rare e diverse tipologie di piante aromatiche, consentendo anche in questo caso di avere un impatto diretto e dalla durata potenzialmente illimitata nelle aree interessate. La sua ubicazione presso la sede della Scuola Italiana Pizzaioli è finalizzata, soprattutto, a valorizzare l'utilizzo delle piante aromatiche fresche nella preparazione della pizza, promuovendo il recupero di prodotti meno noti ai tempi attuali e l'uso di ingredienti di alta qualità.

Pertanto, "L'Orto del Molino" non sarà solo un luogo di coltivazione, ma anche un centro di apprendimento e valorizzazione del patrimonio botanico e gastronomico italiano, con un forte accento sulla sostenibilità e la salvaguardia delle tradizioni.

Agugiario & Figna è alla ricerca costante di spunti per il **miglioramento dell'efficienza energetica** dei propri stabilimenti, e sebbene non sia stato definito formalmente un obiettivo di riduzione emissioni, sono svariate le azioni intraprese dall'Azienda che le consentono di minimizzare il proprio impatto ambientale.



Inquadra il QR code e scopri il video del "Il bosco che non c'era".

Anzitutto, Agugiaro & Figna si rifornisce di **energia elettrica verde**, con certificato d'origine garantito da GSE.

In particolare, anche per il 2023, il 100% dell'energia elettrica acquistata da rete è prodotta da fonti rinnovabili.

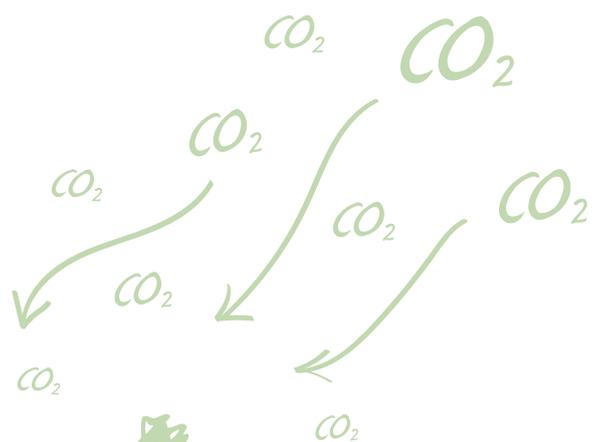
Oltre all'energia elettrica (rappresentante il 98% circa del totale consumi energetici all'interno dell'organizzazione), i quattro stabilimenti consumano in minima parte anche **gas naturale** per il riscaldamento dei locali.

Nel 2023 complessivamente i consumi sono stati pari a 114.775 GJ, in diminuzione rispetto allo scorso esercizio in cui risultavano 121.423 GJ.

Sempre in tale ottica, la Direzione ha consolidato ormai da tempo la prassi di acquisire macchinari non solo più efficienti in termini di produttività, ma anche meno impattanti dal punto di vista ambientale. Nel corso dell'anno di rendicontazione, sono state attuate modifiche sostanziali tramite investimenti mirati, finalizzati a migliorare i processi aziendali e ridurre il consumo energetico. Tra le iniziative principali, si evidenzia l'installazione di un nuovo compressore con inverter presso lo stabilimento di Magione, in sostituzione di due modelli obsoleti. Tale intervento, che ha comportato un investimento importante, che ha consentito un notevole miglioramento dell'efficienza energetica. Contestualmente, è stato introdotto un servizio di manutenzione preventiva, affidato a tecnici esterni, con particolare attenzione alla gestione del nuovo compressore.

Inoltre, sempre presso lo stabilimento di Magione, nel corso dell'anno di rendicontazione è stata avviata per la prima volta una raccolta dati finalizzata a condurre una diagnosi energetica. Questo processo ha avviato un'analisi preliminare dei consumi energetici dell'impianto, con l'obiettivo di identificare le aree di maggiore inefficienza e di individuare possibili interventi migliorativi in ottica di efficientamento energetico.

Ed ancora, presso lo stabilimento di Collecchio è stato collegato alla rete nel corso dell'anno di rendicontazione un impianto fotovoltaico da 6KW; questo specifico intervento rappresenta un ulteriore avanzamento verso il conseguimento della sostenibilità energetica, consentendo all'Azienda di sfruttare una fonte di energia rinnovabile per coprire, sebbene attualmente in misura ridotta, una parte del proprio fabbisogno energetico.





Da un tale profilo energetico ne derivano **emissioni dirette** di Scope 1 nel corso del 2023 pari a 1.469 tonnellate di CO<sub>2</sub>, derivanti dai consumi di gas naturale e da quelli derivanti ai mezzi di proprietà del gruppo alimentati a gasolio e benzina. Per quanto riguarda le **emissioni indirette** di Scope 2, derivanti dall'acquisto di energia elettrica, sono state pari a 7.206 tonnellate di CO<sub>2</sub> sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 0 tonnellate di CO<sub>2</sub> e secondo il metodo Market-based, per via dell'acquisto di energia coperta per la sua totalità dalla garanzia di origine da fonti rinnovabili. Considerando le emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 Location-based) è possibile identificare una diminuzione del **3% delle emissioni di CO<sub>2</sub>** rispetto al 2022, in cui erano state registrate 8.759 tonnellate di CO<sub>2</sub>; questa riduzione è in linea con la diminuzione dei volumi produttivi.

Agugiaro & Figna ha mantenuto la certificazione secondo la norma **ISO 14067 Carbon Footprint e PEF (Product Environmental Footprint) negli stabilimenti di Collecchio, Curtarolo e Rivolta d'Adda** nell'ambito del quale vengono svolte analisi riguardanti il consumo energetico e le emissioni derivanti dalla produzione di 1 kg di farina di grano tenero (esclusa la confezione). Ciò ha permesso ad A&F di stabilire puntualmente l'impatto in termini emissivi delle principali fasi del ciclo di vita del proprio prodotto, che sono così ripartite:

- Emissioni di Upstream processes: 0,51416 kgCO<sub>2</sub>eq/UF;
- Emissioni di Core process: 0,02565 kgCO<sub>2</sub>eq/UF;
- Emissioni di Downstream processes: 0,04526 kgCO<sub>2</sub>eq/UF.

Inoltre, va sottolineato come lo stabilimento di Collecchio sia certificato secondo la norma **ISO 50001:2018**, che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione dell'energia mirato a ottimizzare le prestazioni e i consumi energetici all'interno

dell'organizzazione. Questa certificazione si aggiunge alla norma **ISO 14001:2015**, precedentemente conseguita e costantemente mantenuta nel corso degli anni.

È significativo citare che, nel corso dell'anno di rendicontazione, lo stabilimento di Curtarolo ha avviato il processo per l'ottenimento della certificazione **ISO 14001:2015**.

Questo impegno testimonia la ferma volontà dell'Azienda di perseguire una strategia improntata alla gestione ambientale e al continuo miglioramento delle pratiche industriali, al fine di garantire una sempre più completa conformità normativa e ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività produttive.

Per quanto concerne l'ambito dei rifiuti, con una piena consapevolezza dell'importanza cruciale di questo tema, viene attuato un monitoraggio continuo in tutti gli stabilimenti aziendali. Durante il processo produttivo emergono due principali categorie distintive di sottoprodotti derivanti dalla lavorazione del grano: una comprende parti non adatte al consumo umano o animale, come semi e paglie, le quali trovano impiego come combustibile e vengono commercializzate presso impianti a biogas; l'altra categoria consiste negli sfarinati a base cruscale, che vengono rivenduti a società esterne specializzate nella produzione di mangimi animali.

Le restanti categorie di rifiuti generate includono principalmente sassolini e paglie, derivanti dalla fase di prepulitura del grano, unitamente a cartone per imballaggi, pellicole plastiche, bancali in legno usurati e pezzi di ricambio in ferro. Questi ultimi, prima di essere sottoposti a differenziazione, vengono compattati al fine di ridurre il volume, facilitandone il trasporto e consentendo una riduzione della frequenza di smaltimento.

# Focus on

## UN PACKAGING SOSTENIBILE

Per **packaging sostenibile** si intende un confezionamento studiato in modo da ridurre la propria impronta ecologica e impatto sul pianeta senza andare a rinunciare a quelle che sono le sue funzionalità principali, dal mantenimento della salubrità del prodotto alla comodità del trasporto.

La maggior parte delle farine dell'Azienda, infatti, vengono vendute in **sacchi di carta**, prevalentemente da 10 kg e da 25 kg.

Per questi processi di insacco Agugiaro & Figna utilizza il 100% di carta certificata FSC, ovvero interamente proveniente da foreste conformi ad alti standard socio ambientali ed economici. Il logo FSC garantisce che il prodotto è stato realizzato con una corretta gestione forestale e la tracciabilità dei propri derivati. Ciò permette all'Azienda di offrire ai propri clienti un prodotto con un impatto ambientale ridotto.

Agugiaro & Figna, inoltre, ha elaborato una strategia volta a ridurre progressivamente l'utilizzo del formato da 25 kg a vantaggio di quello da 10 kg nel corso dei prossimi anni.

Questa decisione comporterà una riduzione nell'impiego di materiali non sostenibili, in particolare quello della plastica utilizzata per sigillare i sacchi da 25 kg.

Inoltre, la decisione di adottare per la quasi totalità il formato da 10 kg favorirà una maggiore praticità nel trasporto dei prodotti: la maggiore leggerezza renderà infatti i sacchi più agevoli da maneggiare, facilitando una movimentazione più fluida e contribuendo in modo significativo al miglioramento dell'efficienza operativa complessiva.

Infine, risulta fondamentale menzionare che una parte di farine viene venduta **alla rinfusa**, ovvero autotrasportata senza l'utilizzo di ulteriori imballaggi, riducendo a zero i rifiuti generati nel processo distributivo.



4.

# La responsabilità sociale

**Abbiamo a cuore il benessere di chi lavora con noi e di chi vive vicino a noi: da qui l'impegno a dare più di quanto prendiamo dal mondo circostante, sia dal punto di vista sociale, che ambientale.**

LEGALITÀ

TRASPARENZA

ETICA

unità familiare

RELAZIONI CON STAKEHOLDER

INCLUSIONE LAVORATORI



PRELEVARE NON PIU' DEL NECESSARIO



PULITO

REMUNERARE EQUAMENTE

PALLET

RIDURRE UTILIZZO di LEGNO

GRANDE

IMPATTO AMBIENTALE!

NO

DEFORESTARE



RISPARMIO

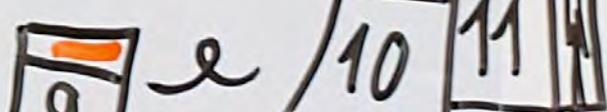


rigenerazione  
responsabilità

RSI di MAZIONE

oppo  
LIBERO  
TENIBILE

RISPARMIO per il FUTURO



CUOCHI

DELL'ALLEANZA



grande rete

## 5.1. L'ATTENZIONE ALLE PERSONE

Il **benessere e la tutela dei propri lavoratori** rappresentano per Agugiaro & Figna una priorità assoluta. In tal senso l'Azienda ha voluto dotarsi di un Sistema di Gestione che fosse in grado di garantire ai propri dipendenti il miglior ambiente lavorativo possibile, in termini non solo di sicurezza e rispetto dell'etica del lavoro ma anche di coinvolgimento delle persone alla vita aziendale. Tale Sistema risulta essere conforme ai requisiti della **norma SA8000:2014** e gli stabilimenti di Collecchio e Curtarolo ne sono certificati. L'Azienda si impegna altresì ad utilizzare tutte le risorse necessarie ad implementare azioni correttive rispetto alle eventuali difformità rilevate.

Inoltre, al fine di consolidare il rapporto con i propri dipendenti, A&F **comunica loro periodicamente gli indirizzi strategici** che l'azienda intende perseguire in termini di qualità, ambiente, salute e sicurezza ed etica aziendale. Per tale ragione sono predisposti opportuni momenti di formazione, informazione e sensibilizzazione del personale al fine

di aumentare conoscenza e consapevolezza circa gli obiettivi che l'azienda intende portare avanti.

Al 31 dicembre 2023, il Gruppo annovera un totale di 171 dipendenti, con il 21% del totale rappresentato da lavoratrici donne, registrando un incremento delle assunzioni rispetto all'anno precedente.

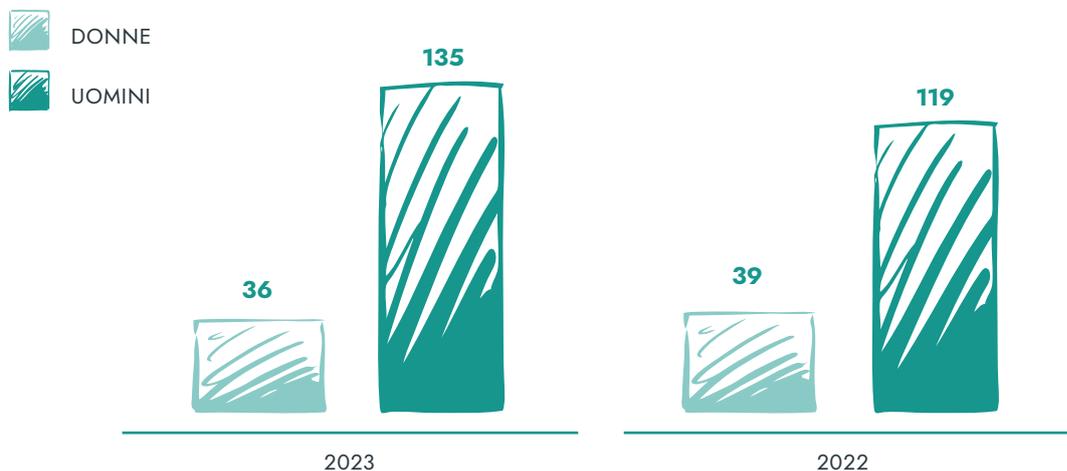
La quasi totalità dei dipendenti è assunta a tempo indeterminato, dei quali l'8% dei dipendenti ha un contratto di lavoro part-time.

Infine, il 100% dei dipendenti di Agugiaro & Figna è coperto da contratti collettivi del settore alimentare.

Oltre ai dipendenti diretti dell'Azienda, nella forza lavoro complessiva sono da comprendere i **collaboratori esterni** (59 al 31 dicembre 2023), tra i quali i lavoratori somministrati, gli stagisti, i dimostratori e i numerosi agenti di commercio.

L'Azienda segnala che nel corso dell'anno di rendicontazione non sono stati rilevati episodi discriminatori in nessun ufficio e/o stabilimento.

### CONSISTENZA DEL PERSONALE DIPENDENTE AGUGIARO & FIGNA



Agugiaro & Figna ha formalizzato altresì il proprio **impegno in termini di work-life balance**. In primo luogo, l'Azienda monitora la **consistenza delle ore di straordinari** svolte dai propri dipendenti, raggiungendo anche nel corso dell'annata 2023 solo il **4%** di straordinari rispetto alle ore complessivamente lavorate. Altro tema particolarmente sentito è quello delle **ferie**, rispetto alle quali l'Azienda si impegna per far sì che vengano programmate annualmente in modo tempestivo così da organizzare l'attività lavorativa anche sulla base delle esigenze espresse dai singoli.

Agugiaro & Figna ritiene che il benessere delle persone sia di fondamentale importanza ai fini di una corretta gestione del lavoro. Nel corso degli anni sono state introdotte diverse forme di agevolazioni a favore dei dipendenti di Agugiaro & Figna, come ad esempio il rimborso per le spese sostenute per l'iscrizione all'asilo nido e alla scuola materna per i lavoratori dello stabilimento di Collecchio, confermati anche per l'anno di rendicontazione e aggiornati rispettivamente a 230 Euro e 120 Euro mensili, da ripartire in base alle richieste pervenute dal personale dipendente e in staff-leasing. Inoltre, sempre per lo stabilimento di Collecchio, è stato predisposto un incremento del salario variabile basato su obiettivi specifici, quali produttività e conformità interna ed esterna. Tale premio viene distribuito nel mese di febbraio dell'anno successivo

a quello di riferimento ed è esteso non solo al personale dipendente, ma anche ai lavoratori in staff-leasing e in somministrazione, con contratti di almeno 9 mesi di durata, comprese eventuali proroghe, purché siano presenti alla data di erogazione del premio.

Nei mesi di giugno e dicembre 2023, in concomitanza con il pagamento della tredicesima e quattordicesima mensilità, tutto il personale impiegato dal gruppo ha ricevuto un premio straordinario di 500 euro, di cui 300 euro in busta paga e, nel mese di luglio e 200 euro in buoni carburante, mentre a dicembre 200 euro in buoni spesa.

Infine, Agugiaro & Figna ha predisposto un **piano di formazione periodica** per tutti i dipendenti della Società (assunti a tempo indeterminato e/o con altri tipi di contratti). Per garantire una sempre miglior qualità di tale formazione, è previsto che i piani predisposti vengano aggiornati e rivisti in maniera continuativa. Il Gruppo non si limita ad erogare la sola formazione obbligatoria prevista per legge: nel 2023, infatti, è stato organizzato un corso intensivo della durata di una settimana riguardante l'industria molitoria, rivolto a un gruppo selezionato di partecipanti. La selezione dei candidati è stata effettuata in base alla loro specifica posizione aziendale, con l'obiettivo di approfondire le competenze tecniche e operative nel settore.



# Focus on

## FORMAZIONE E SOSTENIBILITÀ

*“Agugiaro & Figna” come viene confermato dal suo Amministratore Delegato Riccardo Agugiaro “ritiene che la formazione sia un elemento essenziale per promuovere la sostenibilità: attraverso l’adozione di comportamenti virtuosi, la diffusione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, sia all’interno dell’azienda che nei propri fornitori e clienti, si possono affrontare le attuali sfide ambientali e promuovere un futuro più sostenibile.”*

Infatti, investire nella cultura della sostenibilità non solo genera benefici per l’ambiente, ma crea anche valore economico e sociale, favorendo un progresso armonioso e duraturo. In questo ambito si colloca il progetto “Un sacco di Cambiamento” che intende promuovere una maggiore attenzione alla sostenibilità nell’attività artigianale, attraverso l’adozione di buone pratiche e la realizzazione di azioni concrete a livello sociale, ambientale, culturale ed economico. Nel corso del 2022 il nostro Gruppo, in collaborazione con Slow Food Italia, ha organizzato un tour di 6 tappe in giro per l’Italia finalizzato ad avviare un dialogo e un confronto tra i professionisti dell’arte bianca, della pizza, della pasticceria e della cucina, per aumentare la sensibilità sulla sostenibilità e favorire la nascita di un movimento d’ispirazione e di formazione per quanti in futuro sceglieranno di adottare metodi di lavoro più attenti al benessere dell’ambiente e dei propri collaboratori. Da questo percorso è nato il “Manifesto del Cambiamento” che attraverso i suoi punti fondamentali evidenziati dai partecipanti, promuove pratiche concrete di misurazione, selezione e miglioramento dell’impatto ambientale delle attività, la qualità dei luoghi di lavoro, la ricerca e l’innovazione volte a ridurre gli sprechi e la

diffusione della conoscenza di queste pratiche alla clientela.

Il movimento ha più approfonditamente coinvolto i professionisti della pizza che hanno dato vita ad un vero programma di sensibilizzazione, denominato “Pizzaiolo per il cambiamento” diffuso quotidianamente nella loro attività sia in pizzeria che fuori, nelle relazioni con i fornitori.

Il progetto ha visto aggiungersi nel corso del 2023 un ulteriore importante tassello: nel Campionato Mondiale della Pizza, tenutosi a Parma dal 18 al 20 aprile, è stata introdotta una nuova competizione finalizzata a premiare i pizzaioli che adottano misure concrete per ridurre l’impatto ambientale delle loro attività, denominata “La pizza del cambiamento”. In questa sfida i partecipanti sono stati valutati sulla base di 5 parametri anti-spreco quali l’utilizzo di verdure locali e di stagione da agricoltura biologica, di parti meno nobili degli ingredienti al fine di ridurre gli sprechi, di ingredienti tipici con denominazione d’origine garantita, di condimenti autoprodotti e tipici del proprio territorio, di un massimo di 5 ingredienti oltre all’impasto e di materie prime di aziende impegnate nella salvaguardia dell’ambiente. Il successo che ha riscosso questo premio nell’ambito del Campionato Mondiale della Pizza testimonia il conseguimento dell’obiettivo per il quale è stato ideato: celebrare l’arte della pizza e, al tempo stesso, fungere da catalizzatore per un cambiamento positivo nel settore culinario. Infatti, promuovendo pratiche sostenibili, il progetto contribuisce a ridurre l’impatto ambientale e a valorizzare le tradizioni locali, offrendo allo stesso tempo opportunità di crescita e formazione per i pizzaioli di tutto il mondo. In conclusione, questa iniziativa dimostra come tutti

gli operatori del settore alimentare possano giocare un ruolo fondamentale nella promozione della sostenibilità e nella costruzione di un futuro più verde e consapevole.

L'impegno di Agugiaro & Figna nella formazione dei propri partner commerciali non termina qui. Grazie infatti alle competenze sviluppate nel corso della sua lunga storia di successi, Agugiaro & Figna affianca i propri clienti anche nella fase di sviluppo e sperimentazione di nuovi prodotti tramite la messa a disposizione dei propri laboratori e dei propri tecnici. Facendo ciò, il Gruppo è diventato un vero e proprio **punto di riferimento nella ricerca e nello sviluppo dell'arte molitoria**, fornendo una formazione di alto livello a tutti quei panificatori, pasticceri e pizzaioli desiderosi di migliorare le proprie performance ed il risultato della propria attività. Ed è proprio a quest'ultima categoria di clienti che l'Azienda ha da sempre riservato un occhio di riguardo. I pizzaioli, infatti, rappresentano i portavoce non solo dell'alta qualità dei propri prodotti Agugiaro & Figna ma più in generale della cultura culinaria italiana nel mondo. Pertanto, durante il 2021, Agugiaro & Figna ha deciso di effettuare un importante investimento che ha portato all'acquisizione della Scuola Italiana Pizzaioli, società che già sponsorizzava dalla fine degli anni '80. Tale partecipazione è volta a rafforzare la collaborazione trentennale in essere, permettendo di sostenere maggiormente l'attività portata avanti da Scuola Italiana Pizzaioli: un'ampia gamma di **corsi interamente dedicati alla formazione del mestiere del pizzaiolo** con una diffusione capillare che vede oggi sedi sul territorio nazionale e nel mondo, distribuite in 14 paesi tra Europa, Asia, America e Oceania. I corsi sono svolti presso strutture interamente dedicate alla formazione didattica e pratica, per offrire un servizio completo ai corsisti, sia a coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo della pizzeria, che ai professionisti



che intendono aggiornare il proprio bagaglio di conoscenze nel mondo della ristorazione. Inoltre, la Scuola Italiana Pizzaioli fornisce un servizio di consulenza manageriale ai propri clienti, formandoli su tutti quegli aspetti necessari alla creazione e alla gestione di una pizzeria.

## 5.2. SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Il Gruppo Agugiaro & Figna si impegna affinché i propri dipendenti possano lavorare in un ambiente di lavoro sicuro, garantendo non solo il **rispetto delle normative**, nazionali ed internazionali, vigenti sul tema della salute e della sicurezza dei lavoratori, ma implementando anche **procedure e azioni di prevenzione** volte ad assicurare che nessun dipendente o collaboratore sia erroneamente impiegato in situazioni, attuali o potenziali, pericolose, rischiose o nocive per la propria salute. Il Sistema di Gestione della salute e sicurezza si fonda sull'analisi preliminare dei pericoli all'interno dello stabilimento, in modo tale da poter classificare i diversi livelli di rischio e intraprendere le necessarie azioni correttive. Lo stabilimento di Collecchio è inoltre certificato ISO 45001:2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso". Il Gruppo Agugiaro & Figna, avendo come priorità la salute e la sicurezza dei propri dipendenti, si è posto l'obiettivo di conseguire nel corso dei prossimi anni la **certificazione ISO 45001:2018** anche negli altri stabilimenti produttivi, in particolare in quello

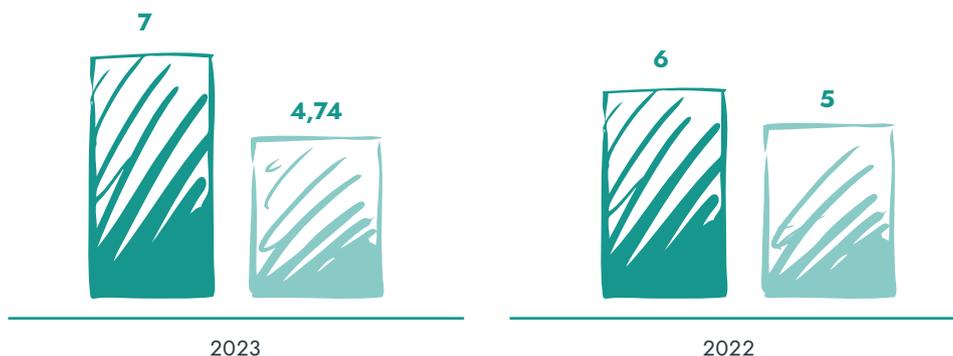
di Curtarolo, nel quale si stanno già effettuando gli adeguamenti necessari ad essere conformi alla norma, mirando al conseguimento della certificazione nel corso del 2024.

Nel corso del 2023 si sono registrati sette **infortuni non gravi**, in aumento rispetto al 2022, a fronte però di un incremento del 12% delle ore lavorate. A seguito di ogni incidente, l'Azienda ha intrapreso un processo di analisi finalizzata ad identificarne le cause. Questo approccio ha comportato un'analisi dettagliata delle circostanze specifiche che hanno causato l'incidente, esaminando fattori quali errori umani, difetti nell'attrezzatura, mancanza di addestramento o condizioni ambientali non sicure. Sulla base dei risultati di tali analisi, sono state implementate misure correttive mirate a mitigare i rischi e prevenire futuri incidenti.

In aggiunta, l'Azienda ha revisionato e aggiornato le procedure operative per assicurare che il personale sia adeguatamente istruito e consapevole delle migliori pratiche di sicurezza sul luogo di lavoro.

### NUMERO DEGLI INFORTUNI E TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI (DIPENDENTI)

-  NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRATI
-  NUMERO TOTALE DI INFORTUNI REGISTRABILI



### 5.3. IL NOSTRO RAPPORTO CON IL TERRITORIO

**La storia di Agugiaro & Figna** è quella di un'azienda strettamente connessa con il territorio, che fonda il suo successo non solo sulla capacità continua di innovare, ma anche sulla propria abilità di instaurare **forti relazioni con la comunità locale**. Oltre ad essere iscritta alle Associazioni di settore dei territori nella quale opera, Agugiaro & Figna contribuisce al benessere del territorio con l'impatto occupazionale e con le numerose iniziative e investimenti attuati nel corso degli anni.

Parlando delle iniziative territoriali che coinvolgono il territorio in cui il Gruppo opera, è doveroso menzionare la Festa del Raccolto, un evento annuale che si tiene nel periodo estivo nelle suggestive campagne umbre, sede della Molini Fagioli. Questa manifestazione mira a promuovere l'incontro e lo scambio tra le varie figure coinvolte nella filiera del grano OIRZ (Origine Italia Residuo Zero), tra cui produttori, trasformatori e utilizzatori finali. In un clima conviviale, i partecipanti hanno l'opportunità di confrontarsi sulle prospettive di sviluppo sostenibile e sulle nuove iniziative da intraprendere, sottolineando l'impegno del Gruppo Agugiaro & Figna nel promuovere investimenti nei territori in cui opera. A partire dal 2024, una parte dell'evento avrà luogo nella piazza principale di Città di Castello, la quale sarà accessibile al pubblico. L'obiettivo di questa scelta sarà quello di promuovere una partecipazione più ampia e un maggiore coinvolgimento della comunità locale nell'iniziativa.

Inoltre, sono attualmente in corso iniziative volte alla creazione di partnership strategiche per la fornitura di farina con centri di rilevanza sociale e con strutture dedicate a persone con disabilità. Tali collaborazioni mirano a garantire un approvvigionamento costante e di alta qualità, assumendo al contempo un ruolo cruciale nella promozione dell'inclusione sociale e lavorativa di individui provenienti da contesti svantaggiati.

Restando nel contesto della Molini Fagioli, merita una menzione particolare l'iniziativa del **Fagioli Lab**, un ambiente dedicato all'innovazione e alla sperimentazione. Qui sono stati organizzati anche nel 2023, incontri aperti al pubblico, durante i quali sono stati invitati professionisti del settore alimentare per sperimentare diversi tipi di farina prodotte dall'Azienda nel processo di preparazione delle loro ricette, offrendo l'opportunità di esplorarne le caratteristiche e le potenzialità.

Inoltre, nel corso del 2023, il Gruppo ha aderito attivamente all'iniziativa denominata **"Molini a porte aperte"**. Durante questa occasione, l'Azienda ha offerto un programma completo ai partecipanti, che includeva una sessione teorica introduttiva seguita da una visita guidata alle strutture molitorie. Al termine di questa esperienza, i partecipanti hanno avuto il piacere di gustare una vasta gamma di delizie culinarie preparate con le diverse tipologie di farine prodotte internamente.

In aggiunta, essendo consapevoli che i risultati più significativi richiedono un impegno collettivo, Agugiaro & Figna ha dato il suo contributo attivo, anche nel corso del 2023, a due importanti consorzi presenti nel territorio parmense: **Food Farm 4.0 e KilometroVerdeParma**.

**Food Farm 4.0** è un progetto nato nel 2019, gestito da una società consortile per azioni (Food Farm scpa) costituitasi fra le 6 scuole della rete ed alcune industrie e associazioni del parmense, con la collaborazione del MIUR. Tale iniziativa rappresenta un modello di **collaborazione scuola-impresa**, che si pone l'obiettivo di garantire ai giovani un'*alternanza Scuola-Lavoro di qualità*, tramite la creazione di un ambiente produttivo per fornire formazione specifica a studenti agrari, chimici e alberghieri del quarto e quinto anno. Tale progetto rappresenta un unicum nel suo genere

essendo il **primo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità in Italia** strutturato in azienda agroalimentare 4.0. Dai frutti della terra, coltivati nell'azienda agraria della scuola, ai prodotti finali, **i ragazzi sono responsabili dei processi dell'intera filiera** agroalimentare. I prodotti così ottenuti, commercializzati a marchio **Bontà di Parma**, completamente tracciabili grazie alla tecnologia blockchain, vengono distribuiti sul mercato e gli eventuali utili reinvestiti nel progetto stesso.

Nel corso del 2023, Agugiaro & Figna ha instaurato una partnership con l'ente precedentemente citato al fine di supportare la raccolta fondi destinata al reparto oncologico dell'ospedale Maggiore di Parma. Mediante questa collaborazione, l'Azienda ha omaggiato le farine necessarie alla produzione di articoli distinti dal marchio "Bontà di Parma".

Anche per il **KilometroVerdeParma** Agugiaro & Figna risulta essere un partecipante attivo, essendo tra l'altro uno dei soci Ordinari del consorzio. Si tratta di un progetto di riforestazione del territorio Parmense, nato nel maggio 2020, che si pone l'obiettivo di agire sull'ambiente oggi, coinvolgendo e promuovendo sinergie tra realtà del mondo pubblico e di quello privato, per realizzare un modello da affidare alle generazioni di domani. Ad oggi il Consorzio Forestale conta 110 aderenti, tra soci ordinari e soci sostenitori.

Finora sono stati messi a dimora 70.000 fra alberi e arbusti su una superficie totale di 70 ettari, promuovendo 45 progetti di riforestazione: un patrimonio verde di nuovi boschi, in città e provincia, capace di catturare e stoccare oltre 3.000 tonnellate di CO<sub>2</sub>.

L'Azienda si rende inoltre partecipe nel sovvenzionare l'Associazione parmigiana **Amici a 4 Ruote**, società no profit che si occupa del trasporto di disabili sul territorio di Parma e provincia. Anche *l'arte e la cultura* rappresentano per l'Azienda un'area d'intervento: Agugiaro & Figna supporta infatti enti come il **Teatro Regio** e l'**Associazione Toscanini di Parma**, oltre all'Associazione culturale PIECE, volta alla promozione della formazione all'interno del settore dolciario.

In aggiunta, Agugiaro & Figna, oltre a detenere una quota associativa in "Parma, io ci sto", società costituita per fornire sostegno e alla promozione delle imprese del territorio Parmense, ha adottato un ruolo attivo anche nel progetto "Imprese Aperte"; questo prevede l'organizzazione di due giornate speciali durante le quali le strutture aziendali vengono aperte al pubblico. Durante queste giornate, i visitatori hanno l'opportunità di esplorare in prima persona le varie fasi del processo di lavorazione della farina, consentendo loro di acquisire una comprensione più approfondita del settore e dell'impegno dell'Azienda nei confronti della trasparenza e dell'interazione con la comunità locale.

Da segnalare anche il coinvolgimento, più nello specifico da parte della Molini Fagioli, in due associazioni presenti sul territorio Umbro: l'Università Dei Sapori e URAT (Unione Ristoratori ed Albergatori del Trasimeno).

In complesso il Gruppo Agugiaro & Figna ha elargito, nel 2023, un totale di circa **100** mila euro in erogazioni liberali.





## Dati economici

### DISCLOSURE 201-1: VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO E DISTRIBUITO

Valore economico diretto generato e distribuito (Euro in migliaia)		
	31.12.2023	31.12.2022
<b>Valore economico generato</b>	<b>162.738</b>	<b>196.397</b>
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>148.131</b>	<b>177.928</b>
Remunerazione dei fornitori	133.193	163.163
Remunerazione del personale	10.769	9.345
Remunerazione ai fornitori di capitale	437	777
Remunerazione agli azionisti*	-	-
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	3.430	4.478
Comunità	302	165
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>14.607</b>	<b>18.469</b>

\*Complessivamente sono stati pagati dividendi pari a 3 milioni di euro nel 2023 e 1 milione di euro nel 2022.

## Dati sui fornitori

### DISCLOSURE 204-1: PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI <sup>(3)</sup>

Proporzione di spesa verso fornitori locali di Agugiaro & Figna		
Area geografica	Al 31 dicembre 2023	Al 31 dicembre 2022
	% spesa	% spesa
Locale - Italia	84%	88%
Non locale	16%	12%
<b>Totale</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

## Dati sui prodotti

### DISCLOSURE 417-2: EPISODI DI NON CONFORMITÀ CONCERNENTI L'ETICHETTATURA E INFORMAZIONI SU PRODOTTI E SERVIZI

Numero totale di casi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		
Numero di casi	Al 31 dicembre 2023	Al 31 dicembre 2022
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato una sanzione o una penale	1 (4)	-
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato un avviso	-	-
Episodi di non conformità a codici volontari	-	-
<b>Totale</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

### DISCLOSURE 417-3: EPISODI DI NON CONFORMITÀ CONCERNENTI COMUNICAZIONI DI MARKETING

Numero totale di casi di non conformità a regolamenti e/o codici volontari concernenti le comunicazioni di marketing comprese pubblicità, promozioni e sponsorizzazioni.		
Numero di casi	Al 31 dicembre 2023	Al 31 dicembre 2022
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato una sanzione o una penale	-	-
Episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato un avviso	-	-
Episodi di non conformità a codici volontari	-	-
<b>Totale</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

- 3 Per fornitori locali si intende i fornitori con sede legale in Italia. Si precisa altresì che sono stati considerati per tale analisi i costi sostenuti per l'acquisto di materie prime e per i materiali da imballo, oltre che i costi per servizi.
- 4 Si comunica un caso di errata etichettatura in un lotto contenente confezioni di farina da 1 kg e destinato al mercato americano. Il presente lotto è stato eliminato alla frontiera.

## Dati sulle risorse umane

### DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI <sup>(5)</sup>

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) e per genere						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	126	35	161	113	38	151
A tempo determinato	9	1	10	6	1	7
<b>Totale</b>	<b>135</b>	<b>36</b>	<b>171</b>	<b>119</b>	<b>39</b>	<b>158</b>

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia di impiego (full-time e part-time) e per genere						
Tipologia di impiego	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	131	27	158	113	26	139
Part-time	4	9	13	5	13	18
Contratto a chiamata	-	-	-	1	-	1
<b>Totale</b>	<b>135</b>	<b>36</b>	<b>171</b>	<b>119</b>	<b>39</b>	<b>158</b>
<b>Part-time percentuale</b>	<b>3%</b>	<b>25%</b>	<b>8%</b>	<b>4%</b>	<b>33%</b>	<b>11%</b>

### DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero di lavoratori esterni per categoria professionale						
Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Collaboratori	37	5	42	32	3	35
Lavoratori somministrati	13	2	15	20	2	22
Stagisti	1	1	2	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>51</b>	<b>8</b>	<b>59</b>	<b>52</b>	<b>5</b>	<b>57</b>

<sup>5</sup> Tutti i dipendenti operano in Italia.

## DISCLOSURE 2-21: RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE

Rapporto di retribuzione totale annuale	2023	2022
Rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la mediana della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	13,4	14
Rapporto fra la variazione percentuale della retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la mediana della variazione percentuale della retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona)	-	-

## DISCLOSURE 401-1: NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER

Numero e tasso di assunzione <sup>(6)</sup> e turnover <sup>(7)</sup> per genere e area geografica								
Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover per genere e area geografica	2023				2022			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
<b>Italia</b>								
Uomini	25	19%	9	7%	19	16%	15	13%
Donne	4	11%	7	19%	5	13%	1	3%
<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>17%</b>	<b>16</b>	<b>9%</b>	<b>24</b>	<b>15%</b>	<b>16</b>	<b>10%</b>

Numero e tassi di assunzione <sup>(8)</sup> e turnover <sup>(9)</sup> per fasce d'età e area geografica								
Numero e tasso di nuove assunzioni e turnover per fasce d'età e area geografica	2023				2022			
	Entrate		Uscite		Entrate		Uscite	
<b>Italia</b>								
< 30 anni	7	37%	-	0%	7	50%	2	11%
30 – 50 anni	19	19%	10	11%	13	14%	12	12%
> 50 anni	3	6%	6	12%	4	8%	2	4%
<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>17%</b>	<b>16</b>	<b>10%</b>	<b>24</b>	<b>15%</b>	<b>16</b>	<b>9%</b>

6 Il tasso di turnover in entrata è calcolato come segue: numero di dipendenti entrati durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno\*100.

7 Il tasso di turnover in uscita è calcolato come segue: numero di dipendenti usciti durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno\*100.

8 Il tasso di turnover in entrata è calcolato come segue: numero di dipendenti usciti durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno\*100.

9 Il tasso di turnover in uscita è calcolato come segue: numero di dipendenti usciti durante l'anno/ totale dipendenti alla fine dell'anno\*100.

**DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO**

<b>Infortuni sul lavoro dei dipendenti</b>		
<b>Numero di incidenti</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) <b>(10)</b>	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili <b>(11)</b>	7	6
<b>Dati temporali</b>		
<b>Ore</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Ore lavorate	295.254	262.637
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000
<b>Principali tipologie di infortuni sul lavoro</b>		
Contusione	4	6
Lacerazione	1	-
Trauma	1	-
In itinere	1	-
<b>Tassi d'infortuni</b>		
<b>Tasso</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro <b>(12)</b>	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi) <b>(13)</b>	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili <b>(14)</b>	4,74	4,57

**10** 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.

**11** Le principali tipologie di infortunio sul lavoro registrate sono ferita e lacerazioni.

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

**13** Il tasso di infortuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.

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

<b>Infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni</b>		
<b>Numero di incidenti</b>	<b>2023</b>	<b>2022<sup>(15)</sup></b>
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	-	-
<b>Dati temporali</b>		
<b>Ore</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Ore lavorate	36.190	46.194
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000
<b>Principali tipologie di infortuni sul lavoro</b>		
Contusione	-	-
Lacerazione	-	-
Trauma	-	-
In itinere	-	-
<b>Tassi d'infortunio</b>		
<b>Tasso</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	-	-

**DISCLOSURE 404-1: ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE PER GENERE E INQUADRAMENTO**

<b>Ore medie di formazione totale per categoria professionale e genere</b>						
<b>Categoria professionale</b>	<b>2023</b>			<b>2022</b>		
	<b>Ore medie Uomini</b>	<b>Ore medie Donne</b>	<b>Ore medie per dipendente</b>	<b>Ore medie Uomini</b>	<b>Ore medie Donne</b>	<b>Ore medie per dipendente</b>
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	12,6	2,0	9,4	1,0	-	0,8
Impiegati	8,7	7,0	8,1	8,6	3,2	6,2
Operai	12,3	-	12,1	5,6	-	5,5
<b>Totale</b>	<b>10,9</b>	<b>6,4</b>	<b>10,0</b>	<b>6,5</b>	<b>3,0</b>	<b>5,6</b>

**DISCLOSURE 405-1: DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI**

<b>Percentuale di dipendenti per categoria professionale e per genere</b>						
<b>Categoria professionale</b>	<b>Al 31 dicembre 2023</b>			<b>Al 31 dicembre 2022</b>		
	<b>Uomini</b>	<b>Donne</b>	<b>Totale</b>	<b>Uomini</b>	<b>Donne</b>	<b>Totale</b>
Dirigenti	1%	0%	1%	0%	0%	0%
Quadri	4%	2%	6%	4%	1%	5%
Impiegati	29%	19%	47%	28%	23%	51%
Operai	46%	1%	46%	43%	1%	44%
<b>Totale</b>	<b>79%</b>	<b>21%</b>	<b>100%</b>	<b>75%</b>	<b>25%</b>	<b>100%</b>

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e per fascia d'età								
Categoria professionale	Al 31 dicembre 2023				Al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0%	1%	0%	1%	0%	0%	0%	0%
Senior manager	0%	2%	4%	6%	0%	1%	4%	5%
Impiegati	6%	29%	12%	47%	5%	34%	13%	51%
Operai	5%	26%	15%	46%	4%	25%	15%	44%
<b>Totale</b>	<b>11%</b>	<b>58%</b>	<b>30%</b>	<b>100%</b>	<b>9%</b>	<b>59%</b>	<b>32%</b>	<b>100%</b>

Percentuale dei membri del Consiglio di Amministrazione per genere						
	Al 31 dicembre 2023			Al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Membri del Consiglio di Amministrazione	100%	-	100%	100%	-	100%

Percentuale dei membri del Consiglio di Amministrazione per fascia d'età								
	Al 31 dicembre 2023				Al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Membri del Consiglio di Amministrazione	-	33%	67%	100%	-	33%	67%	100%

## Dati ambientali

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

Consumo energetico all'interno dell'organizzazione					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2023		2022	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
<b>Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione</b>					
Gas naturale	smc	42.245	<b>1.498</b>	53.831	<b>1.904</b>
<b>Carburante per parco auto</b>					
Gasolio per parco auto	l	515.550	<b>18.557</b>	593.930	<b>19.434</b>
Benzina per auto	l	8.611	<b>275</b>	8.945	<b>285</b>
<b>Energia elettrica acquistata da rete</b>					
di cui da fonti rinnovabili	kWh	26.225.091	<b>94.410</b>	27.721.893	<b>99.799</b>
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	-	-	-	-
<b>Energia elettrica autoprodotta da impianto fotovoltaico</b>					
di cui consumata	kWh	9.900	<b>36</b>	-	-
Di cui venduta/ceduta in rete	kWh	-	-	-	-
<b>Totale consumi energetici</b>	<b>GJ</b>		<b>114.775</b>		<b>121.423</b>
Energia rinnovabile	GJ		94.446		99.799
<b>% Energia rinnovabile sul totale</b>	<b>%</b>		<b>82,29</b>		<b>82,19</b>

Fattori di conversione				
Tipologia di consumo	Unità di misura	2022	2021	Fonte
1 kWh	GJ	0,0036	0,0036	DEFRA 2023,2022 (Costante)
1 smc di gas naturale per riscaldamento/produzione	GJ	0,0355	0,0354	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023,2022
1 l di gasolio – parco auto	Kg	0,840	0,840	FIRE - Linee guida per la nomina dell'energy manager (2018) - Versione 2.1
1 kg di gasolio - parco auto	GJ	0,0429	0,0429	ISPRA - National Inventory Report 2023, 2022
1 l di benzina – parco auto	Kg	0,740	0,740	FIRE - Linee guida per la nomina dell'energy manager (2018) - Versione 2.1
1 kg di benzina - parco auto	GJ	0,0431	0,0431	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023,2022

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

<b>Scope 1 – Emissioni da combustione</b>			
<b>Tipologia di emissioni</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>2023</b>	<b>2022</b>
Gas naturale	tCO <sub>2</sub>	85	107
<b>Parco auto</b>			
Gasolio	tCO <sub>2</sub>	1.364	1.429
Benzina	tCO <sub>2</sub>	20	21
<b>Totale Scope 1</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>1.469</b>	<b>1.557</b>

## DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)

Scope 2 – Emissioni indirette da elettricità			
Tipologia di emissioni <sup>(16)</sup>	Unità di misura	2023	2022
Location Based	tCO <sub>2</sub>	7.026	7.202
Market Based	tCO <sub>2</sub>	-	-

Calcolo emissioni totali <sup>(17)</sup>			
	Unità di misura	2023	2022
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Location Based	tCO <sub>2</sub>	8.495	8.759
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Market Based	tCO <sub>2</sub>	1.469	1.557

Fattori di emissione				
Tipologia	Unità di misura	2023	2022	Fonte
Energia elettrica – location based	tCO <sub>2</sub>	0,00027	0,00026	ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei pubblicato nel 2023, 2022
Energia elettrica – market based	tCO <sub>2</sub>	0,00046	0,00046	AIB, European Residual Mixes 2023,2022
Gas naturale	tCO <sub>2</sub>	0,0020	0,00199	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023,2022
Benzina	tCO <sub>2</sub>	0,00233	0,00233	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023,2022
Gasolio	tCO <sub>2</sub>	0,00265	0,00265	ISPRA - National Inventory Report 2023,2022

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

**17** Le emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub> equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

## DISCLOSURE 301-1: MATERIALI

Materiali utilizzati per peso o volume					
Agugiaro & Figna	Unità di misura	2023		2022	
		Non rinnovabile	Rinnovabile	Non rinnovabile	Rinnovabile
Grano	Ton	-	283.252	-	317.267
Plastica	Ton	38	-	21,5	-
Metallo	Ton	7,7	-	6	-
Carta e cartone	Ton		812		357
<b>Totale</b>	<b>Ton</b>	<b>45,7</b>	<b>284.065</b>	<b>27,5</b>	<b>317.624</b>

## DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI PRODOTTI

Tipologia di rifiuti prodotti per categoria			
Tipologia di rifiuti	Unità di misura	Al 31 dicembre 2023	Al 31 dicembre 2022
Imballaggi in legno	t	36	36
Imballaggi di materiali misti	t	122	162
imballaggi in carta e cartone	t	100	213
Imballaggi in plastica	t	17	26
Ferro e acciaio	t	58	16
Altro 2 <sup>(18)</sup>	t	24	43
<b>Totale</b>	<b>t</b>	<b>356</b>	<b>496</b>
<b>di cui pericolosi</b>	<b>t</b>	<b>0,13</b>	<b>0,46</b>
<b>Percentuale dei rifiuti pericolosi sul totale</b>	<b>%</b>	<b>0,04</b>	<b>0,09</b>

<sup>18</sup> Nella categoria "Altro" sono inclusi legno, abbigliamento, vetro, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, etc.

## Tabella impatti - Temi materiali

Tema materiale	Impatti	Descrizione degli impatti	Tipologia di impatto	Aspetto del GRI	Coinvolgimento di A&F
<b>Consumi energetici ed emissioni</b>	Consumi di energia	Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente e riduzione dello stock energetico.	Negativo / Attuale	GRI 302: Energia (2016) GRI 305: Emissioni (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette (Scope 1 e 2)	Contributo al climate change mediante emissioni GHG dirette e indirette energetiche, legate alle attività svolte nelle sedi e siti del Gruppo.	Negativo / Attuale		
	Generazione di emissioni GHG indirette (Scope 3)	Contributo al climate change mediante emissioni GHG legate alle attività lungo la catena del valore	Negativo / Attuale		
<b>Economia circolare</b>	Consumo di materiali per la produzione e materie prime per il packaging	Impatto negativo legato all'utilizzo di materiali per la produzione e per il packaging, anche lungo la catena di fornitura.	Negativo / Attuale	GRI 301: Materiali (2016) GRI 306: Rifiuti (2020)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Riciclo e riutilizzo degli scarti e attività di simbiosi industriale	Creazione di impatti positivi attraverso il riciclo e riutilizzo di materie prime di scarto al fine di ridurre il fabbisogno di materie prime vergini e gli impatti legati ai rifiuti, anche attraverso progetti di simbiosi industriale	Positivo / Attuale		
	Generazione di rifiuti	Impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti pericolosi e non pericolosi.	Negativo / Attuale		
<b>Etica e integrità del Business</b>	Non conformità a leggi, normative e standard	Non conformità a leggi, normative, standard interni ed esterni applicabili con impatti economici indiretti sugli stakeholder.	Negativo / Potenziale	GRI 205: Anticorruzione (2016) GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016) GRI 408: Lavoro minorile (2016) GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016) GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Condotta non etica del Business	Impatti negativi sulle persone e sui sistemi economici generati da una condotta non etica del business (es. corruzione).	Negativo / Potenziale		
	Violazione dei diritti umani	Violazione dei diritti umani (ad es. diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva, lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio) lungo la catena di fornitura e all'interno dell'azienda	Negativo / Potenziale		
	Comunicazioni fuorvianti a clienti e consumatori finali	Impatti negativi su clienti e consumatori finali causati da comunicazioni fuorvianti ed indicazioni errate in termini di etichettatura	Negativo / Potenziale		

<b>Performance economica</b>	Generazione e distribuzione di valore economico	Impatti economici positivi generati dall'organizzazione attraverso le proprie attività di business per lavoratori, comunità locali, agricoltori e altri stakeholder.	Positivo / Attuale	GRI 201: Performance economiche (2016) GRI 207: Tasse (2019)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Mancato versamento di imposte e tasse nel Paese in cui la società opera	Impatto negativo sull'economia del Paese in cui la società opera per mancato versamento delle imposte e tasse dovute	Negativo / Potenziale		
<b>Qualità e innovazione del prodotto</b>	Qualità dei prodotti e sicurezza dei consumatori	Contaminazioni degli alimenti e malattie di origine alimentare dovute all'inefficace gestione degli alimenti e alla mancata prevenzione per la garanzia della sicurezza alimentare	Negativo / Potenziale	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Ricerca e sviluppo	Promozione di prodotti innovativi e attenti ai trend e alle esigenze del mercato e implementazione di attività di R&S con impatti sulle aspettative degli stakeholder e sulla competitività dell'azienda	Positivo / Attuale		
<b>Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</b>	Infortuni sul luogo di lavoro	Infortuni o altri incidenti sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni <sup>19</sup> del Gruppo.	Negativo / Attuale	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
<b>Supporto alle comunità locali</b>	Sviluppo locale e relazioni con le comunità	Supporto allo sviluppo locale attraverso contribuzioni e donazioni alle associazioni del territorio dove l'Organizzazione è fisicamente presente	Positivo / Attuale	N/A	Coinvolgimento del Gruppo diretto

<sup>19</sup> I dati relativi agli infortuni dei collaboratori esterni includono le sole categorie dei lavoratori somministrati, collaboratori e stagisti e non altre tipologie di lavoratori non dipendenti che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, in considerazione della loro significatività e della disponibilità di tali dati su cui il Gruppo non esercita un controllo diretto.

<b>Sviluppo e attrazione dei dipendenti</b>	Condizioni di lavoro e remunerazioni inadeguate	Mancato rispetto degli accordi salariali o delle aspettative dei lavoratori, in termini di remunerazioni inadeguate dei dipendenti e dei collaboratori esterni	Negativo / Potenziale	GRI 401: Occupazione (2016) GRI 404: Formazione e istruzione (2016) GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016) GRI 406: Non discriminazione (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto
	Formazione e crescita dei lavoratori	Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso attività di formazione e di sviluppo professionale, programmi generali e tecnici, anche legati ad obiettivi di crescita e valutazione personalizzata.	Positivo / Attuale		
	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei dipendenti	Riduzione della soddisfazione e del benessere dei dipendenti a causa della mancata adozione di pratiche di welfare aziendale, conciliazione vita lavoro e well-being	Negativo / Potenziale		
	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro	Impatti negativi sulla soddisfazione e motivazione dei dipendenti a causa di discriminazioni (es. legate al genere, età, etnia, ecc.) o altre pratiche non inclusive	Negativo / Potenziale		

<b>Tracciabilità e sostenibilità di filiera</b>	Inefficace gestione della tracciabilità delle materie prime e dei prodotti	Impatto negativo sulla sicurezza del consumatore finale legato all'inefficace capacità di rintracciare la fonte, l'origine o le condizioni di produzione delle materie prime e dei prodotti finiti nella propria catena di fornitura	Negativo / Potenziale	GRI 204: Prassi di approvvigionamento (2016) GRI 304: Biodiversità (2016) GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori (2016) GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)	Coinvolgimento del Gruppo diretto e tramite i suoi rapporti commerciali
	Pratiche di approvvigionamento locale	Promozione dell'acquisto da fornitori locali	Positivo/ Potenziale		
	Impatti negativi ambientali lungo la catena di fornitura	Impatti negativi collegati all'approvvigionamento di beni e servizi da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti ambientali	Negativo / Attuale		
	Impatti delle coltivazioni sugli ecosistemi e sulla salute del suolo	Impatti sulla biodiversità e sulla qualità degli ecosistemi naturali, tra cui erosione e/o riduzione della fertilità del suolo, anche legati all'uso di pesticidi lungo la catena di fornitura	Negativo / Potenziale		
	Impatti negativi sociali lungo la catena di fornitura	Impatti negativi collegati all'approvvigionamento di beni e servizi da fornitori, in particolare riguardo agli impatti generati da essi su aspetti sociali	Negativo / Potenziale		

## Indice dei contenuti GRI

<b>Statement of use</b>	Il Gruppo Agugiaro & Figna ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1 gennaio 2023 – 31 dicembre 2023.				
<b>GRI 1 adottati</b>	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021				
<b>Standard di settore GRI pertinenti</b>	N/A				
<b>Standard GRI</b>	<b>Informativa</b>	<b>Ubicazione</b>	<b>Requisiti omessi</b>	<b>Omissione Ragione</b>	<b>Spiegazione</b>
<b>Informative generali</b>					
<b>GRI 2 – Informativa Generali – versione 2021</b>	2-1 Dettagli organizzativi	10			
	2-2 Entità incluse nel bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	78			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	78			
	2-4 Revisione delle informazioni	78			
	2-5 Assurance esterna	78			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	28-38			
	2-7 Dipendenti	58			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	58			
	2-9 Struttura e composizione della governance	12-13			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	12			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	12			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	12-15			

2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	12			
2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	12;22			
2-15 Conflitti d'interesse	12			
2-16 Comunicazioni delle criticità	12			
2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Nell'anno non sono state condotte attività di formazione specifica al CdA su tematiche specifiche ESG			
2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	Ad oggi non sono presenti procedure formalizzate per la valutazione delle performance dei membri del CdA.			
2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	Ad oggi non sono presenti procedure formalizzate per definire la remunerazione dei membri del CdA.			
2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	12-13			
2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	59			
2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	5			
2-23 Impegno in termini di policy	13-15			
2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	14-15			
2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	42			

	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	13			
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	13			
	2-28 Appartenenza ad associazioni	54			
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	22-23			
	2-30 Contratti collettivi	48			
<b>Temati materiali</b>					
<b>GRI 3 – Temi materiali – versione 2021</b>	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	24			
	3-2 Elenco di temi materiali	25			
<b>Tematica materiale: Performance economica</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	16-17;68-71			
<b>GRI 201: Performance economiche</b>	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	56			
<b>GRI 207: Tasse</b>	207-1 Approccio alle imposte	17			
<b>Tematica materiale: Etica e integrità nel Business</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	12-15;29;57;68-71			
<b>GRI 205: Anticorruzione</b>	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	13			
<b>GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva</b>	407-1 Attività e fornitori presso i quali il diritto alla libertà di associazione e di contrattazione collettiva potrebbero essere a rischio	15;29			
<b>GRI 408: Lavoro minorile</b>	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	15;29			

<b>GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio</b>	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	15;29			
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura</b>	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	57			
	417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	57			
<b>Tematica materiale: Consumi energetici ed emissioni</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	42-44;68-71			
<b>GRI 302: Energia</b>	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	64			
<b>GRI 305: Emissioni</b>	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	65-66			
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	66			
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)		GRI 305-3	Informazioni non disponibili	Attualmente il Gruppo non predispone una rendicontazione dello Scope 3, ma si sta attivando per ottenere le informazioni nei prossimi esercizi.
<b>Tematica materiale: Economia circolare</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	44-45;68-71			
<b>GRI 301: Materiali</b>	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	67			
<b>GRI 306: Rifiuti</b>	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	44			
	306-3 Rifiuti generati	67			

Tematica materiale: Tracciabilità e sostenibilità di filiera					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	29-31;42;68-71			
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento</b>	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	30;56			
<b>GRI 304: Biodiversità</b>	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	42			
<b>GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori</b>	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	30			
<b>GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori</b>	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	30			
Tematica materiale: Sviluppo e attrazione dei dipendenti					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	48-49;68-71			
<b>GRI 401: Occupazione</b>	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	59			
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	49			
<b>GRI 404: Formazione e istruzione</b>	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	62			
<b>GRI 405: Diversità e pari opportunità</b>	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	62-63			
<b>GRI 406: Non discriminazione</b>	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	48			

<b>Tematica materiale: Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	52;68-71			
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro</b>	403-9 Infortuni sul lavoro	60-61			
<b>Tematica materiale: Qualità e innovazione del prodotto</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	36-38;68-71			
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti</b>	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	Tutte le categorie di prodotti significativi sono puntualmente valutate in relazione agli impatti sulla salute e sulla sicurezza nell'ottica del miglioramento continuo.			
<b>Tematica materiale: Supporto alle comunità locali</b>					
<b>GRI 3: Material Topics 2021</b>	3-3 Gestione dei temi materiali	53-54			

## Nota metodologica

Il presente documento costituisce la seconda edizione del Report di Sostenibilità del Gruppo Agugiaro & Figna (nel testo anche "Agugiaro & Figna" o "Il Gruppo"), redatto per comunicare in modo trasparente la performance del Gruppo in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Le informazioni rendicontate si riferiscono all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e vengono rendicontate annualmente.

Il presente Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (di seguito anche "GRI Standards") definiti dal GRI - Global Reporting Initiative.

Il perimetro di rendicontazione dei dati economici ricompresi nel presente Report fa riferimento ai dati ed alle informazioni contenute nel bilancio consolidato al 31 dicembre 2023 del Gruppo Compagnia Generale Molini S.r.l.; il perimetro di rendicontazione di tutti gli altri dati fa riferimento alla sub-holding operativa Agugiaro & Figna Molini S.p.A. e alle società in cui la stessa detiene direttamente o indirettamente la maggioranza dei diritti di voto, in particolare, Molini Fagioli S.r.l. e ITG S.r.l..

Non si segnala nessuna variazione significativa nell'anno di rendicontazione in merito all'assetto proprietario, dimensioni, struttura e catena di approvvigionamento del Gruppo.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e restituire un quadro esaustivo degli andamenti del Gruppo, laddove possibile, i dati pubblicati sono presentati a confronto con la performance dell'esercizio 2022. Per garantire l'affidabilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, ove presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Eventuali riesposizioni dei dati sono opportunamente segnalate nel testo.

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

Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere all'indirizzo:

**[sustainability@agugiarofigna.com](mailto:sustainability@agugiarofigna.com)**



Questo Report è stampato su carta prodotta con il 100% di fibre riciclate,  
nel pieno rispetto ambientale.



*Storie di farina*

**Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit**  
Strada dei Notari, 25/27 - 43044 Collecchio (PR) - Italia

**[WWW.AGUGIAROFIGNA.COM](http://WWW.AGUGIAROFIGNA.COM)**