

SONE AMBIENTE INNOVAZIONE
VILUPPO PELLEGRINI QUALITÀ CULT
CAMBIAMENTO INNOVAZIONE SICU
BILITÀ CAMBIAMENTO NATURA SA
RA SALUTE **RELAZIONE** COMUNIT
E PERSONE **ANNUALE** FUTURO PAS
FILIERA SALUTE **2022** CAMBIAMENT
NE **FUTURO GRUPPO** RICERCA PER
O PERSONE **PELLEGRINI** ACCADEM
LIMENTAZIONE AMBIENTE SOSTEN
SSERE VALORE TERRITORIO ASCOLTO
DMUNITÀ **SOSTENIBILITÀ** FUTURO
CUREZZA AMBIENTE VALORE CULTU
RINI QUALITÀ CULTURA **BENESSERE**
RICERCA ALIMENTAZIONE AMBIEN

**RELAZIONE
ANNUALE
2022
GRUPPO
PELLEGRINI**

LETTERA DELLA PRESIDENZA

È con grande piacere ed orgoglio che Valentina ed io, attraverso questa lettera, ci rivolgiamo a voi tutti portatori di interessi della Pellegrini – dipendenti, collaboratori, clienti, fornitori, analisti ed amici – per presentarvi la nostra Relazione Annuale 2022, la seconda con certificazione volontaria anche della Informativa Non Finanziaria.

Giorno dopo giorno risulta sempre più evidente quanto tutte le azioni legate alla sostenibilità abbiano un impatto economico-finanziario anche nel breve termine, laddove gli elementi di sostenibilità condizionano la stessa ammissione alle gare, pubbliche e private, le agevolazioni fiscali, i rapporti economici con le banche, la scelta dei fornitori, il gradimento dei clienti, ovvero tutte le componenti della creazione del valore di un'impresa quale la nostra.

La sostenibilità, che fino a pochi anni fa era considerata poco più che un vezzo lessicale, è diventata oggi la pietra angolare che sorregge la struttura economica dell'impresa ed il suo percepito da parte di tutti gli stakeholder.

Ecco quindi perché, ancor prima di commentare i risultati economici, vi raccontiamo **i traguardi che nel corso dell'anno la Pellegrini ha perseguito e raggiunto nella sua evoluzione verso l'essere impresa sostenibile.**

Abbiamo ottenuto la **Medaglia d'Oro nel rating di Sostenibilità di ECOVADIS (diventata Platino nel corso del 2023)** e siamo stati selezionati da **Forbes Italia** tra i **100 Campioni della Sostenibilità**; la Pellegrini risulta altresì tra le prime tre società di ristorazione collettiva nella classifica prodotta dalla ricerca **"Green Star"**, ha ottenuto il **Certificato Ecolabel EU** per l'erogazione di "servizi di pulizia a ridotto impatto ambientale", è stata nominata **Best Employer for Women** ed è stabilmente da anni nella **Top Job Best Employer 2022/2023.**

Sottolineare questi traguardi raggiunti, di cui nelle pagine seguenti troverete le dettagliate motivazioni, vuole essere un modo per confermarvi che abbiamo mantenuto fede all'impegno preso con voi lo scorso anno, quando vi abbiamo parlato di una Pellegrini proiettata nel futuro, sempre più sostenibile ed attenta al Benessere dei suoi oltre 10.000 lavoratori ed agli interessi di tutti i suoi stakeholder.

In termini economici, le Divisioni della società hanno mantenuto gli obiettivi di crescita aggregata, ancorché guerra, crisi energetica, inflazione, aumento dei tassi e difficoltà di reperimento di materie prime e semilavorati, hanno fortemente condizionato il risultato economico di detta crescita, soprattutto nel settore ristorazione.

La **Divisione Welfare Solutions** ha stabilito nel 2022 un ulteriore anno record. La crescita di questa attività negli ultimi tre anni sta ad indicare come la Pellegrini, con il suo progetto di Welfare, abbia ben interpretato le esigenze e le tendenze emergenti nel settore, **ponendosi sempre più verso le aziende quale partner del sistema welfare più avanzato sul mercato italiano e particolarmente apprezzato dagli utilizzatori.**

La **Divisione Pulizia e Servizi Integrati**, nonostante la diminuzione dei budget dei clienti destinati al servizio, rivalutato dalla pandemia, ha consolidato il trend di crescita sia organica che per acquisizione e la propria posizione tra i leader del settore. Abbiamo inoltre costituito la **Pellegrini Green System**, nuova *business unit* a disposizione dei clienti totalmente green ed a sostegno degli obiettivi di sostenibilità che ci siamo dati.

Per quanto concerne la **Divisione Ristorazione**, la rapida evoluzione del mercato, accelerata dai fenomeni del lavoro agile e delle nuove tendenze verso la pausa lavorativa, ci vede impegnati protagonisti sia con **investimenti produttivi e tecnologici**, che nelle innovative forme di risposta alle mutate esigenze dei clienti.

Per la **Divisione Distribuzione Automatica** è stato un anno particolarmente soddisfacente, caratterizzato da un forte livello di innovazione del servizio e spinta verso il digitale, con l'obiettivo di poter offrire quanto prima un servizio *cashless*. Un ulteriore passo in avanti è stata l'implementazione di un'offerta sinergica con **Gleater** di **mymenu** ed i suoi *smart fridge*, allargando così le proposte verso le aziende ed i consumatori.

La **Divisione Central Food** ha vissuto un anno complesso, in cui il principale elemento di sfida è stato il contenimento dell'improvviso e crescente livello dei prezzi, che ha superato nel corso dell'anno il 20%, non solo per i generi alimentari, ma anche per diverse altre categorie merceologiche.

In questo mercato, le consolidate relazioni di partnership con clienti e fornitori unitamente ad una squadra forte e coesa, supportata dai nostri costanti investimenti, ci hanno consentito di mettere le basi per una progressiva ripresa.

Desideriamo altresì sottolineare l'ottimo andamento della **Pellegrini Catering Overseas**, che sta contribuendo a diffondere il nostro *brand* nel mondo.

Grazie all'impegno di tutti il Gruppo ha chiuso l'anno con un fatturato consolidato in crescita pari a 757 milioni di euro e con un Ebitda di 29 milioni di euro e ad ognuno rivolgiamo il nostro ringraziamento.

Mentre scriviamo questa lettera permangono purtroppo tutti gli effetti negativi della guerra in Ucraina e delle tante altre crisi nel mondo, gli effetti delle variazioni climatiche, che percepiamo sempre più vicino a noi ed afferenti la nostra vita quotidiana.

Ciò nonostante, la Pellegrini, **grazie alle competenze che le sono proprie, ai costanti investimenti in ricerca, sviluppo e formazione ed ai propri valori**

fondanti, declinati ogni giorno in tutte le attività, unitamente ad un costante sviluppo commerciale, prevede di riportare, anche per il 2023, una solida crescita, con un fatturato stimato sulla base dei contratti acquisiti pari a 900 milioni di euro.

Al contempo, rimarrà immutato il nostro impegno sociale a cominciare dal territorio, dove la funzione economica e sociale della nostra impresa si fondono in una realtà operativa che in qualità di azionisti sia di beneficio per i nostri 10.000 lavoratori, le loro famiglie, tutti i nostri portatori di interessi ma anche la Comunità, cui tendiamo una mano attraverso le attività della **Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS.**

Per tutti questi motivi, anche quest'anno, come in passato, abbiamo deciso di non prelevare dividendi, ma di reinvestire tutto il profitto nella nostra azienda rendendola così sempre più competitiva, attraente per collaboratori e clienti e sostenibile nel tempo. Un impegno che ancora una volta siamo orgogliosi di prendere e mantenere.

Quella che vi presentiamo è una Pellegrini sostenibile, che si sta velocemente adeguando alle mutazioni del mercato in cui opera ed al ricambio generazionale che la riguarda: su ambedue i fronti il tutto avviene con la pianificata progressione e nella continuità dei valori su cui è stata fondata.



Presidente
Ernesto Pellegrini

Vicepresidente
Valentina Pellegrini

Ernesto Pellegrini *Valentina Pellegrini*

IL 2022 IN SINTESI

CRESCITA, EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Il concludersi del 2021 sembrava aver lasciato aperte le porte alla promessa di un nuovo anno che avremmo dovuto ricordare come quello del progressivo ritorno alla "normalità" dopo i difficili anni di pandemia.

Se da una parte questa promessa è stata mantenuta vedendoci restituito, prima come individui e poi come comunità e aziende, un contesto di relativa normalità grazie ad un alleggerimento delle restrizioni ed una parziale e graduale fuori uscita dal momento di crisi che l'insorgere del Covid-19 aveva imposto, dall'altra il 2022 è stato un anno

carico di avvenimenti le cui implicazioni si sono percepite in tutto il mondo: dalla guerra in Ucraina all'inflazione, dall'aggravarsi della crisi climatica alle crisi politiche, sociali ed economiche.

Le imprese del settore del multiservizi, infatti, hanno dovuto affrontare una notevole quantità di cambiamenti, trovandosi ancora ad affrontare sfide quotidiane condizionate da aumenti di costi energetici elevati, incremento della spesa per l'acquisto delle materie prime e ricerca di innovazioni tecnologiche sempre più necessarie per soddisfare le esigenze del mercato.

IMPEGNO, RESILIENZA E SOSTENIBILITÀ

All'interno di questo quadro economico composto da impreviste complessità, spinti nell'agire dal tradizionale spirito di **IMPEGNO E RESILIENZA SOSTENIBILE**, il Gruppo Pellegrini ha continuato a porre attenzione e dedicare risorse nel perseguire gli investimenti avviati nel 2021:

SISTEMA INFORMATICO TALKING FOOD

diffusione su un numero sempre maggiore di commesse del sistema informatico a supporto delle attività operative della Divisione Ristorazione

NUOVO CENTRO COTTURA

realizzazione del nuovo Centro Cottura nelle adiacenze del polo Central Food di Peschiera Borromeo (MI), con una previsione di capacità produttiva di oltre 7.000 pasti al giorno

ESPANSIONE DEI MERCATI ESTERI

supporto all'espansione dei mercati esteri per il tramite della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO)

IMPEGNO OPERATIVO ED ECONOMICO

sostenere gli investimenti presso i nostri clienti per ammodernare spazi ed attrezzature dei ristoranti aziendali

INNOVAZIONE SOSTENIBILE

sviluppo e gestione delle differenti iniziative di innovazione sostenibile, tra le quali si può ricordare, l'ottenimento della Certificazione ISO 14064-1:2019 Greenhouse Gas, per la Sede Centrale di Via Lorenteggio 255

IMPORTANTI RICONOSCIMENTI



In tal senso, per il secondo anno consecutivo, a conferma della concretezza delle attività svolte, la Pellegrini Spa ha potuto ottenere la Medaglia d'Oro - Rating di Sostenibilità di EcoVadis, di cui abbiamo ricevuto esito positivo anche per il 2023 rientrando nella top 1% delle aziende valutate con un punteggio di 78 su 100 ed ottenendo, quindi, la Medaglia di Platino.

100 CAMPIONI DELLA SOSTENIBILITÀ

Inoltre: È stata selezionata da **Forbes Italia** tra i **100 Campioni della Sostenibilità**; risulta essere sul podio tra le prime società di ristorazione collettiva nella classifica prodotta dalla ricerca "**Green Star**", una iniziativa sviluppata dall'**Istituto Tedesco Qualità e Finanza** insieme al quotidiano nazionale **la Repubblica**, con l'obiettivo di certificare in maniera indipendente (attraverso la tecnica del social listening) le aziende in merito al loro approccio ai temi di sostenibilità.

CERTIFICATO ECOLABEL EU

Ha ottenuto il **Certificato Ecolabel EU** per l'erogazione di "servizi di pulizia a ridotto impatto ambientale" attraverso la **Pellegrini Green System**, nuova *business unit* della **Divisione Pulizia e Servizi Integrati** destinata a tutti quei clienti interessati ad un servizio 100% green, in linea con la **certificazione Ecolabel Servizi**.

SUPER CHAMPIONS

È stata annoverata tra i **Super Champions** nell'indagine di **L'Economia del Corriere della Sera e Italy Post**, una selezione di 100 eccellenze italiane a controllo privato, con fatturato tra i 500 milioni e i 2 miliardi di euro, in base a fattori quali tasso di crescita, redditività, solidità patrimoniale e finanziaria, merito creditizio.

PREMIO INDUSTRIA FELIX

Ha ricevuto un doppio premio **Industria Felix - L'Italia che compete, per performance gestionali, affidabilità finanziaria e sostenibilità**, come "Miglior impresa per performance gestionale ed affidabilità finanziaria Cerved" all'interno del settore della ristorazione: sia a livello regionale in Lombardia, che su scala nazionale con **L'Alta Onorificenza in Bilancio** per essere tra le 5 top imprese d'Italia del settore.

ITALY BEST EMPLOYERS FOR WOMEN

È risultata essere, per il secondo anno consecutivo, la prima società in classifica del settore ristorazione collettiva nell'**Italy Best Employers for Women** e nella **Top Job - Best Employer 2022/2023**, due indagini svolte dall'**Istituto Tedesco di Qualità e Finanza** e condotte in partnership con **Affari&Finanza (la Repubblica)**.

HR MISSION 2022

È stata confermata da **AIDP** e da **Fondazione AIDP Lavoro e Sostenibilità** nella categoria Relazioni Industriali del contest **HR Mission 2022**, per l'accordo stipulato dalla Direzione Risorse Umane con le OO.SS. nazionali per il riconoscimento dei diritti dei lavoratori subordinati relativamente ai 500 rider della controllata **mymenu Srl**.



2022, UN ANNO DI CRESCITA

Il 2022 ha visto concludersi positivamente anche il progetto di fusione per incorporazione di IFM Spa nella **Pellegrini Spa** (che vedrà la sua decorrenza formale dal primo di gennaio del 2023).

Oltre a ciò, nell'anno si è concretizzata l'acquisizione del ramo d'azienda italiano della società Progett Srl, specializzata in pulizia e sanificazione.

Grazie a questo e alla fiducia accordata dai nuovi clienti, è aumentato il valore del fatturato e il numero dei collaboratori del Gruppo, portandoli rispettivamente a 756.985 migliaia di euro e oltre 9.000 unità. I ricavi sono aumentati del +18%, costituendo un segnale positivo e di solida capitalizzazione della nostra società che ci permette di guardare con ottimismo al 2023 per il quale è prevista una ulteriore crescita che porterà a superare gli 850 milioni di euro di fatturato.

Il Patrimonio Netto consolidato del Gruppo è quindi cresciuto di 4.095 migliaia di euro, raggiungendo i € 140.204 migliaia, con investimenti pari a 11.334 migliaia di euro e un inserimento di 2.555 nuove assunzioni.

A dicembre 2022 la Pellegrini ha, inoltre, concluso l'acquisizione della Cooperativa dei Lavoratori della Banca Popolare di Bergamo, attiva nell'erogazione dei servizi di ristorazione dei dipendenti della banca di provenienza, con due mense con poco meno di 1000 pasti al giorno, ed il cui contributo sarà evidenziato nel 2023.



Il 2022, infatti, si è caratterizzato soprattutto per la cura e l'attenzione posta nei confronti della tutela contrattuale, occupazionale ed economica dei lavoratori.

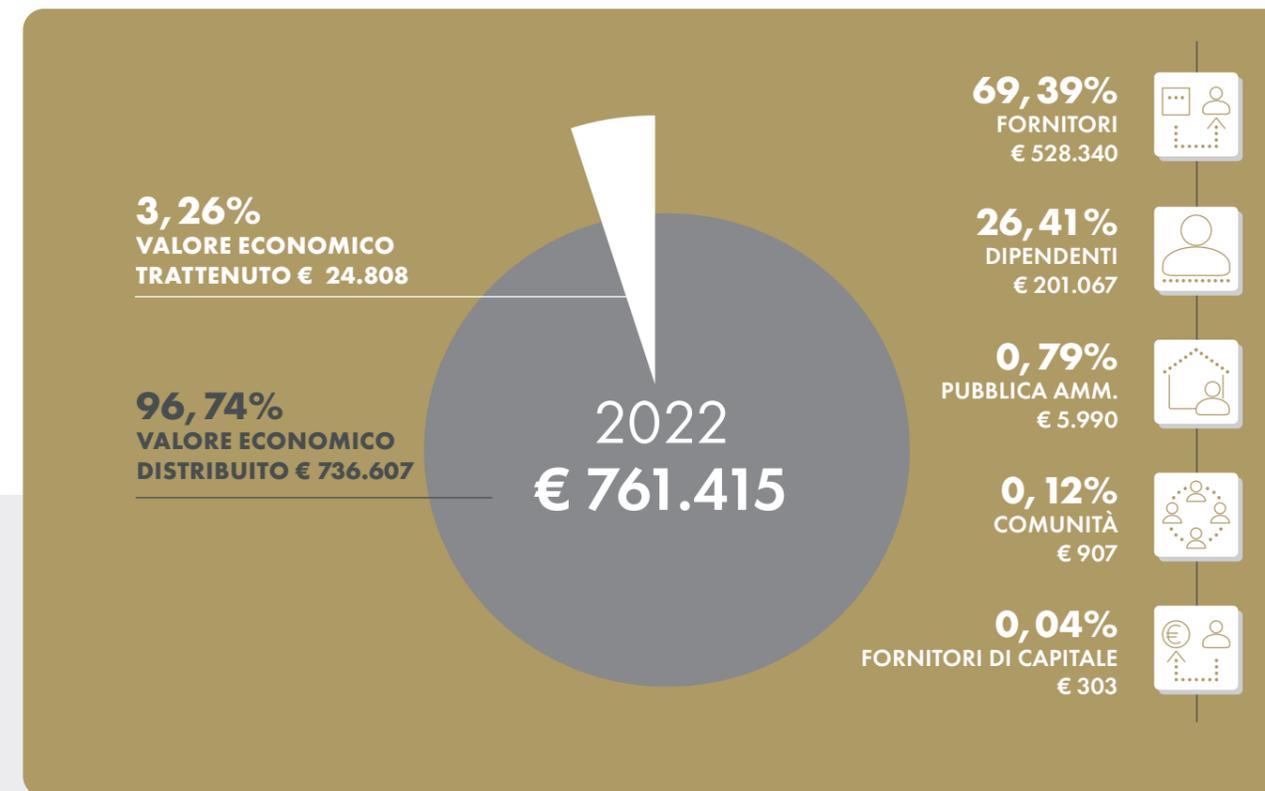
L'anno trascorso è stato un periodo interessato da sforzi anche nella riorganizzazione dell'asset societario, con l'obiettivo di incrementarne l'efficienza gestionale e di *governance*, con il varo di una nuova struttura organizzativa, la ridefinizione dei processi operativi e delle relative procedure esecutive e al rafforzamento dell'intero sistema di audit interno.

Tra i vari investimenti, non sono mancati quelli in relazione al benessere del Capitale Umano, il vero motore trainante di un Gruppo che fonda il proprio business nell'offrire servizi basati sulla professionalità dell'operato dei propri dipendenti e collaboratori.

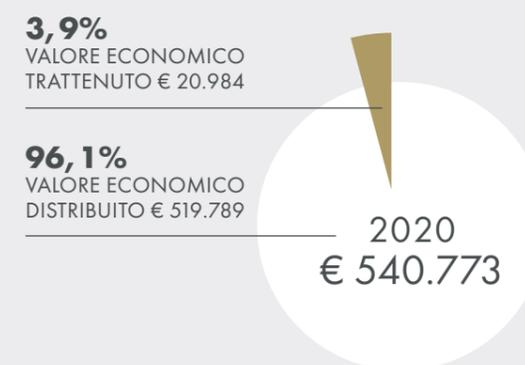
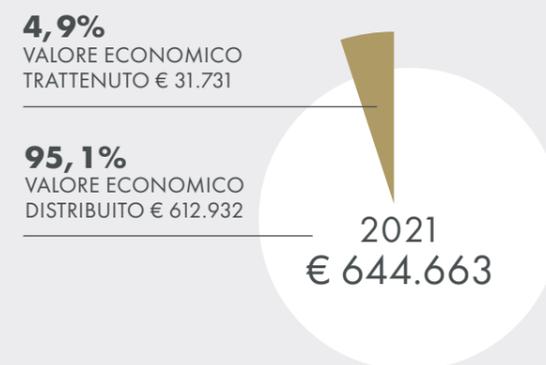
Il 2022, infatti, si è caratterizzato soprattutto per la cura e l'attenzione posta nei confronti della tutela contrattuale, occupazionale ed economica dei lavoratori, traducendosi nel consolidamento delle attività di formazione e sviluppo competenze, nel rinnovamento dei piani welfare interni e nell'avvio di diverse iniziative (sviluppo di un nuovo piano di lavoro agile, nuove convenzioni sanitarie, per citare alcuni esempi) pianificate e raccontate nelle precedenti edizioni e che nelle prossime pagine di questa Relazione Annuale, si ritroveranno accuratamente dettagliate.

Infine, ma non con minor importanza, dal punto di vista del tema sociale, è stato un anno importante anche per la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus (FEPO) in quanto hanno visto evolversi i **piani di inclusività del progetto RSTART**, che hanno portato al progressivo reintegro di alcuni ospiti di Ruben nella società produttiva del post-pandemia.

Un'attenzione al prossimo avvalorata dall'**Associazione "Amici per il Centrafrica ODV"** con il "Premio Carla Maria Pagani per l'Eccellenza nel Volontariato".



VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO*



*Le cifre sono espresse in migliaia di euro.

** Il valore economico generato totale è il risultato della sommatoria delle seguenti voci di bilancio: A. valore della produzione + C.15 proventi da partecipazioni + C.16 altri proventi finanziari + C.17 bis utili da cambio.

IL GRUPPO PELLEGRINI IN CIFRE*

RICAVI NETTI	2022	2021	2020	VAR 2022 VS 2021**
GRUPPO PELLEGRINI	756.985 €	642.641 €	541.118 €	18%
PELLEGRINI SPA	677.043 €	579.052 €	503.248 €	17%
IFM SPA	31.144 €	28.814 €	10.331 €	8%
MYMENU SRL	6.895 €	5.588 €	ND	23%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	41.903 €	29.187 €	27.539 €	44%
EBITDA	2022	2021	2020	VAR 2022 VS 2021**
GRUPPO PELLEGRINI	29.032 €	37.706 €	29.138 €	-23%
PELLEGRINI SPA	26.519 €	32.895 €	24.285 €	-19%
IFM SPA	1.839 €	3.023 €	346 €	-39%
MYMENU SRL	-1.517 €	-622 €	ND	144%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	2.191 €	2.410 €	4.507 €	-9%

N.B. i valori societari tengono conto delle elisioni infragruppo.

* i ricavi netti derivano dalla somma della voce A1 e della voce A5 del conto economico IV direttiva.

** dati IFM Spa da acquisizione registrata il 31/08/2020; dati mymenu Srl da acquisizione registrata il 28/12/2020.

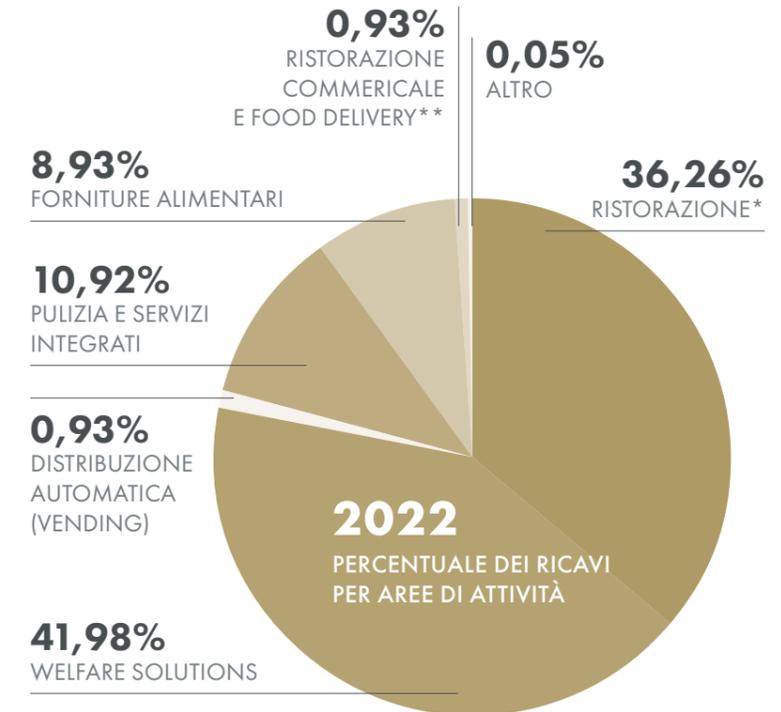
GRUPPO	2022	2021	2020	VAR 2022 VS 2021
RISTORAZIONE*	270.850 €	228.675 €	183.334 €	18%
RISTORAZIONE COMMERCIALE E FOOD DELIVERY**	6.947 €	5.739 €	384 €	21%
WELFARE SOLUTIONS	313.609 €	267.571 €	233.783 €	17%
PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI	81.566 €	78.189 €	70.115 €	4%
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)	6.926 €	5.581 €	5.144 €	24%
FORNITURE ALIMENTARI	66.678 €	51.645 €	43.140 €	29%
ALTRO	404 €	303 €	7 €	33%
TOTALE	746.981 €	637.703 €	535.907 €	17%

N.B. i valori sopra riportati si riferiscono ai ricavi netti relativi alla voce A1 del Conto Economico IV Direttiva.

* i valori riportati per l'area ristorazione comprendono l'omonima linea di business per le società Pellegrini Spa, IFM Spa e Pellegrini Catering Overseas SA.

** i valori riportati per l'area ristorazione commerciale comprendono anche i ricavi derivanti dal servizio food delivery.

*le cifre sono riportate in migliaia di euro.



SERVIZI	2022	2021	2020
 PASTI EROGATI*	42.745.083	37.264.605	30.544.508
 VOUCHER EMESSI SPENDIBILI IN PRODOTTI WELFARE	5.040.426	3.585.614	3.700.757
 VOUCHER EMESSI SPENDIBILI IN BUONO PASTO	58.481.292	51.353.471	46.114.019
 MQ PULITI E SANIFICATI (MEDIA MENSILE)	129.885.018	124.611.398	112.014.464
 CONSUMAZIONI VENDING	14.256.203	12.944.870	11.674.509
 FORNITURE ALIMENTARI MOVIMENTATE (KG)	39.061.400	36.947.510	29.265.642
 ORDINI/ CONSEGNE MYMENU SRL	128.651	193.562	N.A.

*la quantità di pasti erogati è relativa alla Pellegrini Spa, IFM Spa e Pellegrini Catering Overseas SA.

INDICE

Parte I

RELAZIONE SULLA GESTIONE

al 31.12.2022..... 12

1. SIAMO LA PELLEGRINI 14

1.1	La storia.....	16
1.2	Missione e valori.....	20
1.3	Strategia e sostenibilità.....	22
1.4	Corporate governance.....	31
1.5	Società e attività del Gruppo.....	44
1.6	Pellegrini Spa.....	54
1.7	IFM Spa.....	66
1.8	Pellegrini Catering Overseas SA.....	68
1.9	mymenu Srl.....	72

2. RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI76

2.1	Premessa.....	78
2.2	Condizioni operative, sviluppo dell'attività e altri fatti di rilievo dell'esercizio.....	78
2.3	Conto economico riclassificato.....	78
2.4	Informativa riguardo gli investimenti effettuati nell'esercizio.....	82
2.5	Informativa riguardo la gestione del rischio finanziario.....	83
2.6	Esposizione obiettivi e politiche di gestione del rischio finanziario.....	83
2.7	Informativa riguardo le sedi amministrative e operative.....	84
2.8	Ricavi.....	85
2.9	Costi.....	85
2.10	Rapporti con imprese controllate, collegate, controllanti ed imprese sottoposte al controllo di quest'ultima.....	86
2.11	Attività di ricerca e sviluppo.....	87
2.12	Azioni proprie e azioni/quote di società controllanti.....	87
2.13	Documento programmatico sulla sicurezza dei dati.....	87
2.14	Informazioni in materia di formazione del personale e sicurezza sul lavoro.....	88
2.15	Informazioni in materia di certificazione qualità.....	88
2.16	Evoluzione prevedibile della gestione.....	88

3. INFORMATIVA NON FINANZIARIA 90

3.1	Scenario: le sfide e le opportunità nei nostri settori.....	92
3.2	L'ascolto dei nostri stakeholder.....	100
3.3	Analisi di materialità.....	106
3.4	Sostenibilità della filiera.....	108
3.5	Benessere delle nostre persone.....	117
3.6	Riduzione impatti CO ₂	140
3.7	Ricerca e innovazione.....	149
3.8	Etica e integrità.....	156
3.9	Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali.....	162
3.10	Promozione della cultura alimentare.....	166
3.11	Qualità e sicurezza nutrizionale.....	172
3.12	Riduzione degli sprechi ed economia circolare.....	179
3.13	Impegno per il territorio.....	185
3.14	Riepilogo obiettivi 2020 - 2030.....	194
3.15	Nota metodologica.....	196
3.16	Indice dei contenuti GRI.....	198

4. RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SULL'INFORMATIVA NON FINANZIARIA208

Parte II

BILANCIO CONSOLIDATO

al 31.12.2022.....214

1. PROSPETTI CONTABILI216

1.1	Stato Patrimoniale attivo.....	218
1.2	Stato Patrimoniale passivo.....	220
1.3	Conto economico.....	222
1.4	Rendiconto finanziario.....	224

2. NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO CONSOLIDATO226

2.1	Premessa.....	228
2.2	Principi di redazione e criteri di formazione.....	229
2.3	Area di consolidamento.....	230
2.4	Stato Patrimoniale.....	235
2.5	Conto Economico.....	251
2.6	Nota integrativa altre informazioni.....	258
2.7	Allegati.....	260

3. RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SUL BILANCIO CONSOLIDATO264

RELAZIONE SULLA GESTIONE

al 31.12.2022

1.

SIAMO
LA PELLEGRINI

2.

RISULTATI ECONOMICO
FINANZIARI

3.

INFORMATIVA
NON FINANZIARIA

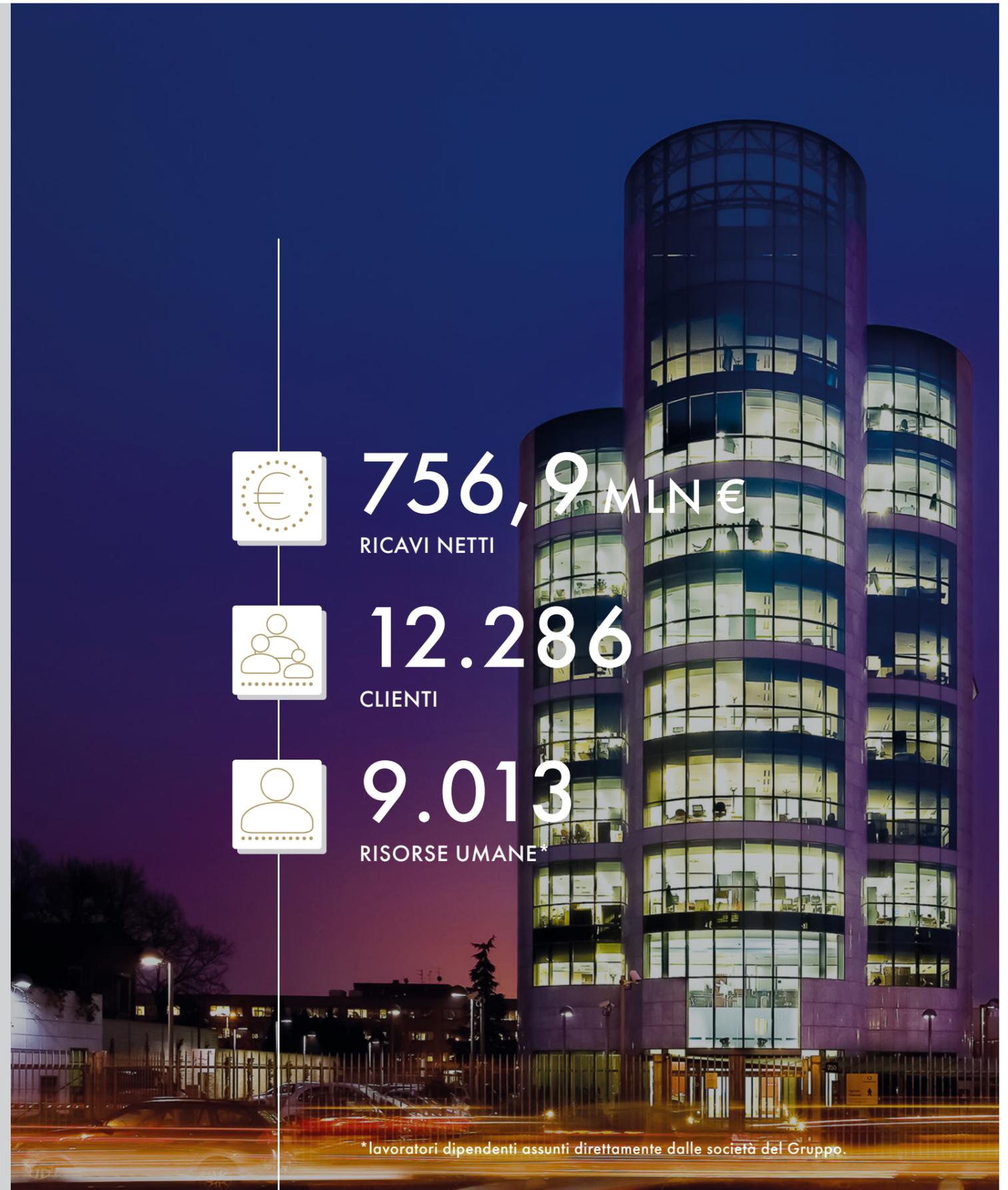
4.

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ
DI REVISIONE SULL'INFORMATIVA
NON FINANZIARIA

PARTE I / II

1. SIAMO LA PELLEGRINI

Eccellenza dei servizi resi
e innovazione sono, da oltre 50 anni,
gli ingredienti del successo della Pellegrini
e oggi la accompagnano verso uno sviluppo
sempre più sostenibile.



Sono sempre stato fedele ai miei principi e al mio modo di fare impresa: serietà e trasparenza, lealtà nei rapporti, determinazione e continuo miglioramento, sono valori che costituiscono il nostro carattere, la nostra riconoscibilità.

Ernesto Pellegrini
Presidente

1.1 LA STORIA

È il 1965 l'anno della fondazione della Pellegrini, dopo che un giovane capocontabile della celebre azienda di biciclette Bianchi si presenta dal suo responsabile con il desiderio di fare di più.

Ricevuto a colloquio da un responsabile dell'azienda, i due iniziano una lunga chiacchierata sul **futuro** e sul **talento**. È questione di giorni perché il ventiquattrenne si vede affidare la gestione della **mensa aziendale**. Sono però le **150 mila lire** ricevute di lì a poco come incentivo al suo lavoro ad accendere il desiderio di fare impresa. Il giovane, insieme alla cuoca Maria - detta Mariuccia - e ad altri colleghi inizia così una **nuova avventura**.

«Dopo un anno - ricorda oggi - avevo acquisito le commesse di tre aziende. Non solo la Edoardo Bianchi Biciclette, ma anche il Tubettificio Ligure di Abbadia Lariana, in provincia di Lecco, e la Casa Editrice Universo di Milano, che pubblicava Monello e Grand Hotel».

Siamo sempre vicini a chi lavora: crediamo che le persone siano una ricchezza e un valore irrinunciabile. Per questo ideiamo e realizziamo sempre nuovi servizi e forme di soddisfazione.

Gli straordinari risultati ottenuti in questi anni sono frutto di **due ingredienti**: desiderio di migliorare e ascolto.

Ernesto Pellegrini trova nella **Milano** del 1965 il terreno fertile per coltivare la propria ambizione. Una città in fibrillazione per lo sviluppo economico, nella quale ogni giorno aprivano nuove imprese e dove approdavano persone da tutta Italia in cerca di opportunità e fortuna. È proprio in questo contesto che Ernesto Pellegrini intuisce che il business della ristorazione collettiva era pronto a crescere.

Infatti, in una Milano che correva sempre più veloce, le persone iniziavano ad esprimere una nuova esigenza: trovare dei punti di ristoro che permettessero di pranzare e godersi un momento di pausa dalla frenesia del lavoro.

Nel 1979 la Pellegrini Spa, decide di iniziare ad accompagnare i propri Clienti anche all'estero, entrando nel mercato dei Paesi Arabi e del Nord Africa. Nasce così la **Pellegrini Catering Overseas SA (PCO)**.

Ad inizio anni '80, sempre nell'ottica di offrire il meglio ai Clienti, nascono la piattaforma di approvvigionamento **Central Food**, l'industria della lavorazione delle carni fresche e il nuovissimo **servizio Buoni Pasto**.

Volendo contribuire a rendere grande la squadra che lo appassionava, Ernesto Pellegrini nel **1984 acquisita l'Inter**, diventandone Presidente. La crescita continua e nel 1996 nasce la Divisione **Pulizia e Servizi Integrati**.

Ed ancora, nel 2000 la Pellegrini trasferisce la sua esperienza nella distribuzione del cibo al servizio dei distributori automatici, implementando il **Servizio Vending**.

Nei vent'anni successivi, la stessa ambizione e lo stesso orientamento al miglioramento continuo che avevano ispirato Ernesto agli inizi del suo percorso imprenditoriale hanno favorito la lunga serie di **acquisizioni** e progetti realizzati dalla Pellegrini.

Nel 2015, per il suo **cinquantesimo compleanno**, la Pellegrini propone ai suoi Clienti un nuovo servizio. Nasce così la Divisione **Welfare Solutions**, per offrire programmi di benessere non solo connessi alla tavola.

Nel 2020, il Gruppo **acquisisce**:

- il **100% della IFM Spa**, ottima azienda di ristorazione collettiva italiana attiva su tutto il territorio nazionale, un concreto contributo di crescita coerente con la tradizione, la buona cucina, la sicurezza e la qualità certificata Pellegrini;
- il **91,70% della mymenu Srl**, società italiana leader nel food delivery di qualità, una base da cui partire per rispondere rapidamente ai cambiamenti della ristorazione.

Proseguendo il proprio piano di crescita e sviluppo, nel 2022, la Pellegrini ha acquisito:

- Il **ramo d'azienda italiano dalla società Pro-gect Srl**, realtà imprenditoriale specializzata nei soft-services, incorporata all'interno della nostra Divisione Pulizia e Servizi Integrati, con una capillare presenza operativa in Lombardia ed in Lazio.
- La **Cooperativa dei Lavoratori della Banca Popolare di Bergamo**, attiva nell'erogazione dei servizi di ristorazione dei dipendenti della banca di provenienza.

Comprendere il presente, anticipare l'evoluzione: la nostra storia è fatta di questo.

1965

Nasce la Pellegrini

1975

Pellegrini diviene una "Spa"

1979

La Pellegrini si affaccia sui mercati esteri

1982

Central Food

1984

1984

Industria Lavorazione Carni

1985

Buoni Pasto

F.C. INTERNAZIONALE

1995

1996

Pulizia e Servizi Integrati

2000

Distribuzione Automatica

2015

Welfare Solutions

2020

Food Delivery

Il futuro ci attende. Noi siamo pronti.

1.2 MISSIONE E VALORI

LA NOSTRA MISSIONE

Nel contesto dinamico e ampio del settore dei **multiservizi**, il Gruppo Pellegrini assieme ai propri stakeholder, continua convintamente a perseguire la propria *mission*, che è quella di essere il **SINGLE PROVIDER OF CHOICE**, ovvero, partner di riferimento per aziende, enti e istituzioni nella gestione dei servizi no core.

Questo implica la capacità di valorizzare la professionalità delle proprie risorse umane, di offrire servizi personalizzati, ma anche ricercare e sviluppare costantemente nuove soluzioni per seguire e, quando possibile anticipare, l'evoluzione del mercato e distinguersi per un servizio basato sulla qualità.

Attrarre aziende che credono e investono nel benessere dei propri dipendenti, nella convinzione che la qualità dei servizi abbia un impatto positivo sulla produttività e fidelizzazione dei dipendenti, oltre che sulla reputazione dell'azienda, rimane un punto fermo che guida le scelte e le azioni del Gruppo.

Il tutto operando nella società come azienda responsabile, attenta alle problematiche della contemporaneità e votata a un approccio sostenibile a tutti i livelli: sociale, economico e ambientale.

È per questo che la Pellegrini ha impresso nel suo DNA valori non negoziabili.

I NOSTRI VALORI



la **RICERCA** e l'**INNOVAZIONE** continua



la **QUALITÀ** dei **SERVIZI** mai compromessa da fattori economici



i **PROGETTI** per la **SALUTE** dei propri utenti



la **VICINANZA** e la **PARTECIPAZIONE** alla vita del **TERRITORIO**



la **CONDUZIONE ETICA** del **BUSINESS**



la **CENTRALITÀ** del **CLIENTE** e sua fidelizzazione



la **SOLIDITÀ** dell'**AZIENDA**, attraverso il **REINVESTIMENTO** degli utili

Per sostenere questi valori il Gruppo Pellegrini investe in innovazione e persegue l'eccellenza in tutte le sue attività, attraverso strutture dedicate che fanno riferimento all'Accademia Pellegrini, cuore pulsante

della ricerca, dello sviluppo e dell'innovazione in azienda. Oltre che delle risorse proprie l'Accademia si avvale della collaborazione dei migliori esperti, centri di ricerca e istituti universitari.



1.3 STRATEGIA E SOSTENIBILITÀ

I NOSTRI PIANI PER UN SUCCESSO SOSTENIBILE

La pianificazione strategica di Pellegrini parte dal cogliere le opportunità offerte dalle nuove sfide economiche, sociali e ambientali e dalle evoluzioni del

mercato di riferimento, integrando alle aspettative e agli obiettivi di business anche la dimensione dello **sviluppo sostenibile**.

Nell'ampio scenario del settore del multiservizi, il Gruppo Pellegrini monitora costantemente il contesto di riferimento esterno, intercettando e analizzando l'andamento degli ambiti competitivi, di sostenibilità, oltre a quelli normativi e regolatori che **possono influire sulle proprie attività** e sul **perseguimento dei propri obiettivi**. Negli ultimi anni, gli impatti derivanti da fattori esterni diretti e indiretti (gli strascichi della crisi pandemica, la guerra in Ucraina, l'impennata dei costi energetici, l'incremento del tasso d'inflazione nazionale, l'aggravarsi della crisi climatica, le crisi politiche interne, sociali

ed economiche) hanno messo a dura prova tutti i settori di attività in cui l'azienda opera. Allo stesso tempo, hanno innescato l'occasione per cogliere l'opportunità per ripensare processi e soluzioni, all'insegna della **sostenibilità** e dell'**innovazione tecnologica**, andando a toccare differenti temi interni al Gruppo: aspetti organizzativi sia in relazione agli impatti energetici che ambientali, sviluppo delle competenze delle persone, tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, protezione degli asset e dei valori aziendali, gestione sostenibile e responsabile della catena di fornitura.



I PRINCIPALI EVENTI CHE HANNO INFLUENZATO I NOSTRI SETTORI

RISTORAZIONE COLLETTIVA E DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

- **INCREMENTO** straordinario dei **PREZZI** dei **GENERI ALIMENTARI**, in media del **20%**, e dell'**energia**, il cui costo si è addirittura triplicato

- Prolungarsi della **PANDEMIA**
- Crisi nel settore per la **CARENZA DI PERSONALE**
- **INNOVAZIONE TECNOLOGICA** e **PAGAMENTI DIGITALI** con integrazioni degli efficientamenti dell'industria 4.0



PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

- Apprezzamento di **STRUMENTAZIONI, PRODOTTI e SERVIZI** con **CERTIFICAZIONI GREEN**
- **CREAZIONI** di nuove **FIGURE PROFESSIONALI** ad elevata specializzazione: **CLEANING MANAGER**

- **+40%** di **FATTURATO** per le aziende del settore pulizie e Ho.re.ca
- **FRAMMENTAZIONE** del **MERCATO**
- **CONCORRENZA**



FOOD DELIVERY

- **SVILUPPO DI NUOVI TREND**, alcuni legati alla **SOSTENIBILITÀ**: Small moments of joy, Positive eating, Nod to Newstalgia, Sensory Inspiration

- **INCREMENTO e CAPILLARITÀ** del servizio
- **CRESCITA** del **+20%** del settore rispetto al 2021

WELFARE

- **CAMBIO** di **PARADIGMA** nelle **POLITICHE** di **ESENZIONE FISCALE** dei **BUONI CARTACEI** e **DIGITALI**:

innalzamento del limite dei fringe benefit a **600 EURO** ad agosto e **3.000 EURO** a novembre; valore dei **BUONI BENZINA** fissato a **200 EURO**; inserimento del **RIMBORSO** delle **UTENZE DOMESTICHE**, a conferma di come i buoni rappresentino uno strumento sempre più apprezzato come importanti misure di sostegno al reddito nel difficile momento di crisi

FORNITURE ALIMENTARI E INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI

- **CRISI** di **PRODUZIONE** del **FRUMENTO** determinata dalla siccità in Canada e dal blocco dei porti in Ucraina
- **SCARSITÀ** dei **RACCOLTI** di patate e verdure in Nord Europa per siccità e inondazioni

- **CRISI** della **MANGIMISTICA** per alimentazione animale (per la ridotta produzione di cereali) con conseguente riduzione dei capi allevati per la filiera bovina, suina e avicola
- **BLOCCO** dei **PORTI CINESI** con impatto sui flussi di pesce surgelato dal Pacifico (primo mercato mondiale del pesce)

Il piano di crescita che orienta il Gruppo, insieme a tutte le strategie aziendali, è stato definito dai membri del Consiglio di Amministrazione tenendo

in considerazione **5 fattori chiave** per il successo delle imprese del settore del multiservizi e che ne che segnano il percorso evolutivo:

1 TRASFORMAZIONE DIGITALE E INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Imprese in grado di incorporare o creare tecnologia all'avanguardia per l'automazione e l'efficienza dei processi per offrire servizi puntuali e di alta qualità.

2 SICUREZZA DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

Pianificazione lungimirante della catena di approvvigionamento, sia per far fronte alla volatilità dei prezzi di mercato delle materie prime e gestire le carenze e l'aumento dei costi logistici, sia per ottemperare alle nuove disposizioni normative sulla gestione sostenibile della filiera, verificando le credenziali ESG dei fornitori e analizzando rischi ed opportunità.

3 SOSTENIBILITÀ, ECONOMIA CIRCOLARE E RIDUZIONE DELLE EMISSIONI CO₂

Le aziende sono chiamate ad assicurare che i loro processi ambientali, sociali e di governance (ESG) siano posti al centro della loro strategia, attraverso un piano con obiettivi e tempi chiari su come ridurre eventuali effetti negativi.

4 CENTRALITÀ DEL CLIENTE

Garantire un'esperienza "immersiva" al cliente durante l'erogazione di tutti i nostri servizi con soluzioni efficaci ed efficienti atte ad intercettare i loro bisogni ancora prima che si manifestino in forme di "non soddisfazione".

5 SVILUPPO E SODDISFAZIONE DELLE RISORSE UMANE

Offrire alle persone un impiego soddisfacente, continue opportunità di crescita e apprendimento, flessibilità e luoghi di lavoro diversificati e orientati al valore.



fattori chiave

IL PIANO DI SOSTENIBILITÀ 2020-2030

In coerenza con gli orientamenti del piano di crescita, il **Piano di Sostenibilità 2020-2030** è stato redatto al fine di garantire una gestione d'impresa improntata al perseguimento di un successo sostenibile, in linea con le aspettative dei nostri investitori, clienti e consumatori, guidati sempre di più dalla consapevolezza di voler e poter impattare il meno possibile sull'ecosistema.

Un impegno portato avanti da tutte le Direzioni e Funzioni aziendali, con l'Accademia Pellegrini quale punto di riferimento per lo sviluppo di iniziative e progetti di innovazione sostenibile, oltre che **focal point** della rendicontazione **CSR**.



I pilastri del piano di sostenibilità 2020-2030

PERSONE

Il benessere sostenibile di una azienda e delle sue persone passa attraverso il benessere delle comunità e del territorio in cui si opera.

ECONOMIA

Un rapporto economico equilibrato tra noi, i nostri clienti e i nostri fornitori che punta alla soddisfazione di tutti.

AMBIENTE

Ripensare e ristrutturare i processi produttivi per risparmiare risorse, energie e contenere consumi, rifiuti ed emissioni è la chiave di lettura principale di tutte le iniziative e degli investimenti effettuati dal Gruppo per contrastare gli effetti del cambiamento climatico.

TERRITORIO

Il benessere e lo sviluppo della collettività e del Paese in cui si opera, è la rappresentazione identitaria della Pellegrini che passa dalle iniziative per il contrasto delle disparità territoriali e delle nuove forme di povertà portate avanti dalla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus.

Il Gruppo Pellegrini si impegna all'adeguata integrazione della sostenibilità nel governo dell'impresa, attraverso il rispetto delle persone, la salvaguardia dell'ambiente, lo sviluppo del territorio e delle comunità in cui operiamo, la trasparenza economica e relazionale.



Nella valutazione e gestione dei rischi economici, ambientali e sociali, da sempre la Pellegrini adotta un metodo precauzionale.

Nel corso dell'anno, con il supporto dell'Accademia, sono stati messi a disposizione dei collaboratori e stakeholder aziendali, alcuni eventi e momenti di confronto per la sensibilizzazione sulle tematiche

riportate nel **Piano di Sostenibilità** del Gruppo, come in occasione del primo **Pellegrini Sustainability Day** tenutosi a **ottobre 2022**, piuttosto che durante l'appuntamento annuale che coinvolge l'intero management nella revisione dei temi materiali, dell'aggiornamento del Piano e delle modalità di rendicontazione, riassunte in questa Relazione all'interno dell'**Informativa non Finanziaria**.



PELEGRINI SUSTAINABILITY DAY

Il **Pellegrini Sustainability Day** si è svolto in presenza nella giornata del 4 ottobre 2022, presso la Sede del Gruppo, in Via Lorenteggio 255 a Milano, e si è sviluppato intorno ai temi dell'integrazione della sostenibilità nella strategia e gestione del business e dei prossimi passi delle imprese e della comunità verso la **transizione ecologica**.

L'evento, organizzato dall'Accademia Pellegrini con il supporto e partecipazione del team **The European House Ambrosetti**, è stato moderato da Carlo Cici, Partner and Head of Sustainability, aziendalista con circa 30 anni di esperienza in materia di integrazione della sostenibilità nel business.

L'evento ha visto la partecipazione della Vicepresidente, Valentina Pellegrini, di tutto il top management e dei responsabili delle principali divisioni e funzioni aziendali.

I diversi argomenti trattati hanno evidenziato come sono cambiate le politiche di sostenibilità, di come essa venga sempre più considerata un fattore abilitante per le aziende che vogliono avere successo nel prossimo futuro e del ruolo strategico che l'Unione Europea ha attribuito alla **finanza** nei processi di *green transformation*.



Il Piano di Sostenibilità è articolato in 35 obiettivi distribuiti su 10 temi chiave:

Gli obiettivi **2020-2030**, allineati ai **Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite**, sono frutto di un percorso strutturato, iniziato nel 2019 con la definizione della **Matrice di Materialità** e che, sia in linea con i principi dei nuovi dei GRI Standards (2021) che a seguito di alcune mutazioni ed evoluzioni dell'azienda e del contesto in cui opera, è **stata aggiornata** anche quest'anno, tenendo conto degli impatti positivi e negativi, generati e subiti, attuali e potenziali, connessi ai temi rilevanti identificati e oggetto di rendicontazione.

Questa attività ha visto anche il coinvolgimento di **4 key opinion leader**, in qualità di esperti del proprio settore di riferimento, per finalizzare l'analisi e mettere in ordine di priorità i temi rilevanti (per maggiori informazioni si rimanda ai paragrafi *Analisi di materialità e Nota Metodologica*).



SOSTENIBILITÀ
della **FILIERA**



BENESSERE
delle **NOSTRE PERSONE**



RIDUZIONE
IMPATTI CO₂



PROMOZIONE
della **CULTURA ALIMENTARE**



RICERCA
e **INNOVAZIONE**



QUALITÀ e **"SICUREZZA**
NUTRIZIONALE"



ETICA
e **INTEGRITÀ**



RIDUZIONE
degli **SPRECHI**
ed **ECONOMIA CIRCOLARE**



ASCOLTO
e **SODDISFAZIONE**
dei **CLIENTI FINALI**



IMPEGNO
per il **TERRITORIO**



risultati e impatti generati

persone

- **100% personale** assunto con CCNL di riferimento
- oltre **47.000** ore di formazione erogate
- mantenimento del **100%** delle **certificazioni** SA 8000, ISO 45001, ISO 9001 e ILO Maritime Labour Convention 2006
- oltre **2.500** nuove assunzioni, di cui il **66%** donne
- oltre **20.000 persone** raggiunte da iniziative di **Promozione della Cultura alimentare**

territorio

- oltre **28.000.000 €** di **materia prima italiana** acquistata
- **84,6%** di **fornitori italiani** sul totale acquisti food
- **45.452 cene servite** e 9.093 persone che fanno parte della comunità Ruben
- più di **14.000 porzioni di cibo donate** a Banco Alimentare contribuendo ad assicurare un pasto completo a più di 7.000 persone
- **228.485 € donazioni liberali**

economia

- **risparmio** totale di **18.651,15 €** dagli oneri per scarico in acque superficiali
- - 34% di **eccedenze alimentari** in termini economici di eccedenze alimentari grazie alle attività di ricerca e sviluppo nel campo della riduzione degli sprechi alimentari
- **761.415 migliaia di euro di valore economico** direttamente generato e 736.607 migliaia di euro distribuiti
- accesso a **finanziamenti sostenibili** con tassi agevolati grazie ai rating di sostenibilità ottenuti

ambiente

- oltre **22.500 Kg di Oli Esausti recuperati** e convertiti in circa **19.524 Kg di Biodiesel**
- **818.221,10 kWh di energia rinnovabile** prodotta dai pannelli fotovoltaici installati
- **100% di dipendenti sensibilizzati** a pratiche green office e per il risparmio di risorse energetiche nelle cucine ristorazione
- oltre **5 mln di litri di acqua depurata** con processi 100% naturali e scaricati in Roggia
- **12%** dei **veicoli** totali del parco auto a **basso impatto ambientale**
- utilizzo di materiali e attrezzature nelle attività di pulizia costituite da **materiali riciclati** e/o riciclabili
- attivazione progetto **dematerializzazione dei buoni** a favore della fruizione dei nostri servizi Welfare tramite app e progressiva sostituzione Pellegrini Card con quelle in plastica biocompostabile

Le iniziative dell'anno 2022, i risultati e gli impatti generati dalla loro implementazione, sono dettagliatamente descritti e riportati nelle prossime pagine di questa Relazione Annuale all'interno del Capitolo "Informativa non Finanziaria" sottoposto, anche per quest'anno su base volontaria, a verifica da terza parte indipendente (PwC) per l'ottenimento della *Limited Assurance*.

INVESTIMENTI IN CHIAVE SOSTENIBILE

Gli investimenti effettuati nell'ultimo anno per il consolidamento della cultura della sostenibilità in azienda e per il progressivo conseguimento dei nostri obiettivi, sono stati oltre i 150.000 € e hanno riguardato principalmente l'avvio di progetti e iniziative di Welfare interno, attività di studio e ricerca per l'identificazione degli impatti ambientali e progetti scientifici in ambito food&social, oltre che diverse iniziative atte all'elaborazione di piani di innovazione come imprese intelligenti. Nel corso dell'anno 2022, inoltre, grazie alle attività che hanno permesso di ottenere la **Certificazione ISO 14064-1:2019**, sono stati raccolti in modo strutturato i dati e parametri utili a identificare alcuni possibili interventi per conseguire una maggiore consapevolezza in ambito energetico e ambientale, oltre che utili per ipotizzare soluzioni atte a ridurre e mitigare le emissioni GHG da parte dell'azienda e che saranno oggetto degli **investimenti a medio-lungo termine**; tra i principali si segnalano:

- 1 Effettuare una Diagnosi Energetica della Sede milanese della Pellegrini Spa;
- 2 Monitorare le categorie di emissioni più rilevanti;
- 3 Definire, promuovere e attivare un piano di mobilità sostenibile aziendale;
- 4 Sostituire progressivamente il parco auto aziendale con automezzi elettrici o ibridi;
- 5 Definire, sviluppare e attivare un piano di smart working efficace per ridurre le emissioni prodotte dagli spostamenti casa-lavoro;

investimenti a medio-lungo termine



150.000 €
INVESTIMENTI PER IL CONSOLIDAMENTO DELLA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ IN AZIENDA

- 6 Studiare progetti di compensazione che abbiano come obiettivo la mitigazione degli impatti negativi sulla biodiversità e sugli ecosistemi, attraverso la salvaguardia del parco della villa storica di proprietà Pellegrini (risalente al XV secolo, sita in Via Lorenteggio 251 e adiacente alla Sede Legale di Milano) e la piantumazione di specie arboree e arbustive ad alta capacità di assorbimento CO₂;
- 7 Aumentare i consumi da fonti di energia rinnovabile;
- 8 Attivare workshop formativi per sensibilizzare le risorse interne all'adozione di comportamenti green office;
- 9 Estendere progressivamente il perimetro di misurazione e rendicontazione delle emissioni di CO₂ alle altre Sedi Direzionali/Operative del Gruppo Pellegrini.

1.4 CORPORATE GOVERNANCE

INTEGRITÀ, TRASPARENZA E GESTIONE DEI RISCHI

L'INTEGRAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE NELLE POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è parte integrante dei **Sistemi di gestione** del Gruppo conformi alle principali norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SA 8000, alla ILO

Maritime Labour Convention 2006 e a tutti gli altri sistemi sinteticamente riassunti a pagina 46-47 "Certificazioni", che individuano come valori fondamentali:



valori fondamentali

LA PROMOZIONE DELLA CULTURA DELLA QUALITÀ	IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E LA GESTIONE EFFICIENTE DELLE RISORSE
LA TUTELA DEI DIRITTI E DEL RISPETTO DELLA DIGNITÀ E DELLA DIMENSIONE SOCIALE DELL'UOMO A TUTTI I LIVELLI DELLA CATENA DEL VALORE	LA VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE, LO SVILUPPO DELLE LORO COMPETENZE E LA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
LA SALUTE E SICUREZZA RELATIVA A CLIENTI E CONSUMATORI	LA PROMOZIONE DI PROGETTI CIRCOLARI
LA TUTELA CONTRATTUALE, OCCUPAZIONALE ED ECONOMICA DEI LAVORATORI	ATTIVITÀ DI RICERCA, SVILUPPO E INNOVAZIONE
LA DEFINIZIONE DEL DIVERSITY GAP E PROMOZIONE DI AZIONI PER LA SUA RIDUZIONE	LA PROMOZIONE DI INIZIATIVE PER LA TUTELA E LO SVILUPPO OCCUPAZIONALE E LA CRESCITA ECONOMICA DELLA COLLETTIVITÀ

Al fine di assicurare il rispetto e l'applicazione dei propri Valori nell'operatività di tutti i giorni, la Pellegrini ha adottato una struttura e un modello di *corporate governance* conforme alle principali e più recenti *best practice* e ai principi di **integrità e trasparenza** nelle attività di **gestione e controllo** del business.

Di seguito vengono riportate le informazioni relative alla Capogruppo (Pellegrini Spa).

In questo contesto, il **Consiglio di Amministrazione** rappresenta il più alto organo di governo, in qualità di organo competente ad assumere le decisioni più importanti sotto il profilo economico/strategico e in termini di **incidenza strutturale sulla gestione** ovvero funzionali all'esercizio dell'attività di indirizzo e di controllo delle Società dell'intero Gruppo, anche in riferimento alle **tematiche ESG**.
L'Assemblea dei Soci nomina i suoi membri secondo i meccanismi di rappresentatività, maggioranza ed eterogeneità (in termini di equilibrata rappresentanza dei generi, prevista dalla legge n. 120/2011, in relazione sia alla mitigazione del "pensiero unico"

sia al diverso modo in cui gli uomini e le donne esercitano la propria leadership) in ottemperanza alle raccomandazioni del **Codice Etico** aziendale, del nostro statuto e in modo assolutamente libero di esercitare un giudizio indipendente e privo di qualsiasi influenza esterna o conflitto di interessi.

Ai suddetti criteri, si sommano le seguenti competenze necessarie all'esercizio del ruolo di consiglieri/membri:

- conoscenze **economico-aziendali specifiche**;
- conoscenze specifiche sugli **aspetti economico-finanziari**;
- conoscenza del **business** (o dei business) dell'**impresa**;
- conoscenze (base) dei **criteri ESG**;
- capacità di **valutazione** delle **persone** ai fini dell'**inserimento** e della **carriera in azienda** (e, in particolare, in posizioni di responsabilità);
- **esperienza di azienda**, in posizioni di responsabilità;
- capacità di **ascolto** e di **lavoro in team**.

La Pellegrini ha adottato una struttura e un modello di *corporate governance* conforme alle principali e più recenti *best practice* e ai principi di **integrità e trasparenza** nelle attività di **gestione e controllo** del business.



L'INTEGRAZIONE DEI CRITERI ESG NEI POTERI DEGLI ORGANI DI GOVERNO

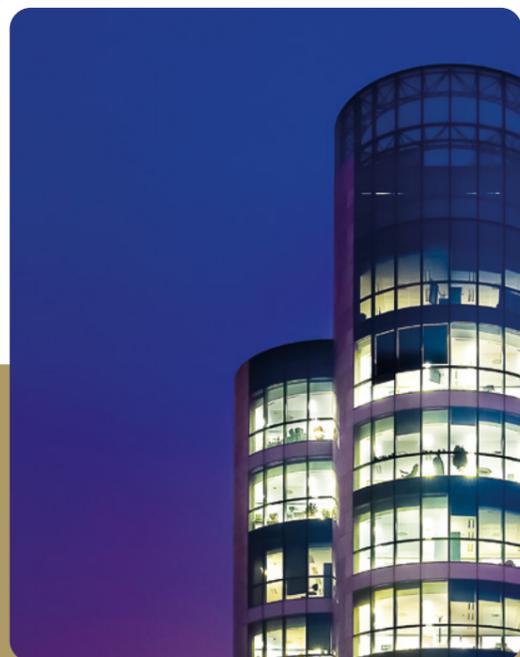
Tra le molteplici competenze assegnate, agli Organi di Governo spetta il compito di riesaminare periodicamente l'andamento **economico-finanziario** delle attività del Gruppo, attraverso un'attenta attività di **controllo e gestione dei rischi**.

In questo contesto, sono inclusi i rischi di rilievo per la sostenibilità nel medio-lungo periodo. In merito a quest'ultimo aspetto, la Vicepresidente e Consigliera Delegata Valentina Pellegrini, in qualità di membro esecutivo del Consiglio di Amministrazione, ha un ruolo attivo nella **scelta e definizione degli obiettivi di sostenibilità**, approvandone gli investimenti (economici e di personale) per il loro raggiungimento e partecipando alle, o indicando all'occorrenza, riunioni per la definizione di tali tematiche, con il supporto dell'**Accademia Pellegrini**, quale funzione a suo diretto riporto, incaricata dello sviluppo di iniziative e progetti atti al perseguimento del **Piano di Sostenibilità 2020-2030** del Gruppo e delle interazioni con gli stakeholder.

L'informativa non finanziaria, contenuta nella presente Relazione sulla Gestione, è pertanto oggetto di supervisione e approvazione del CdA e dei suoi membri (contestualmente al bilancio di esercizio e al bilancio consolidato) che presidiano anche le tematiche di **corporate social responsibility** con l'obiettivo di promuovere l'integrazione della sostenibilità nella strategia e nella cultura d'impresa e il raggiungimento di una sempre maggiore **inclusione sociale e uguaglianza**.

Infine, è negli intenti del Gruppo strutturare un processo di sensibilizzazione degli alti organi di governo per cui almeno una volta l'anno il Direttore dell'Accademia Pellegrini, in sede di Consiglio, effettua formazione/sensibilizzazione sulle tematiche relative allo sviluppo sostenibile.

Accanto al Consiglio di Amministrazione, il **Collegio Sindacale** svolge un ruolo di fondamentale importanza nella struttura della *governance* della Pellegrini, quale organo incaricato di vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo adottato dalla società nonché sul suo concreto funzionamento (art. 2403 c.c.)



STRUTTURA DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE E DEL COLLEGIO SINDACALE

ORGANI SOCIETARI

PELLEGRINI SPA

Consiglio di Amministrazione

- ERNESTO PELLEGRINI (M)
(Presidente e Amministratore Delegato)
- VALENTINA PELLEGRINI (F)
(Vicepresidente e Consigliere Delegato)
- ALESSANDRO ERMOLLI (M)
- IVANA FAGLIA (F)
- FEDERICO GHIZZONI (M)
- FRANCO MOSCETTI (M)
- GIUSEPPE ORSI (M)

Collegio Sindacale

- | | |
|---------------------|---|
| PRESIDENTE | MASSIMO GABELLI (M) |
| SINDACI EFFETTIVI | CIRO CORNELLI (M)
SALVATORE MARCO ANDREA FIORENZA (M) |
| SINDACI SUPPLEMENTI | LUDOVICO LORENZO BRAMBILLA (M)
SARA ANITA SPERANZA (F) |

LA FUNZIONE DI PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO: IL CAV. LAV. ERNESTO PELLEGRINI

Le funzioni di **Presidente** del Consiglio di Amministrazione e **Amministratore Delegato** sono ricoperte dal **Cav. Lav. Ernesto Pellegrini**.

A lui, in virtù dei caratteri generali che regolano la composizione di un CdA, specie nelle società private in cui il presidente del consiglio di amministrazione può essere anche capo azienda (cosiddetta CEO duality), spetta la rappresentanza legale e istituzionale della Società, nonché la firma sociale e la gestione ordinaria del governo di impresa, con facoltà di compiere tutti gli atti ritenuti opportuni per il conseguimento dell'oggetto sociale, esclusi soltanto quelli riservati all'Assemblea dalla legge e dallo Statuto, in qualità di presidente del Consiglio di Amministrazione, principale Owner, Presidente e Amministratore Delegato.

Nel rispetto dei nostri valori e della trasparenza e integrità che regola le relazioni con tutti i nostri stakeholder principali, al fine di prevenire eventuali conflitti di interessi, all'interno del Consiglio di Amministrazione sono stati inseriti anche membri esterni (cosiddetti *outside director*) per una maggiore complementarietà delle esperienze e competenze.

In generale, l'assetto societario e il rispetto del quadro normativo di riferimento è garantito dal collegio sindacale che vigila sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo adottato dalla società nonché sul suo concreto funzionamento (art. 2403 c.c.) e dall'organismo di vigilanza, deputato a vigilare sul rispetto e l'efficacia del Modello Organizzativo 231.

RETRIBUZIONE E PROCESSO DI DETERMINAZIONE DELLE REMUNERAZIONI DEI VERTICI AZIENDALI

Le politiche remunerative dei membri degli organi di governo consistono in compensi annuali fissi determinati dall'Assemblea dei Soci e ripartiti dal Consiglio di Amministrazione. In tal senso, la definizione del sistema retributivo prevede anche una valutazione annuale da parte della proprietà, delle performance degli Amministratori (non esecutivi), a cui comunque è destinato un compenso annuale fisso.

Nell'ultimo anno, a seguito delle periodiche valutazioni, non sono state intraprese misure correttive che prevedessero cambiamenti all'interno del Consiglio di Amministrazione.

Ai fini di un continuo miglioramento e a supporto del proprio sistema di controllo interno, la Pellegrini ha aggiornato una serie di procedure, riportate nel Modello 231, specifiche volte a disciplinare le Attività Sensibili e, conseguentemente, a prevenire la commissione di eventuali Reati Presupposto. L'aggiornamento delle Procedure, come previsto dal Modello 231, è stata assegnata in capo a tutti i Direttori di Direzione e di Divisione che hanno collaborato a tale attività, segnalando la necessità o l'opportunità delle modifiche e integrazioni al CdA.

In questo contesto, anche la retribuzione per **Vertici** e **Dirigenti** con responsabilità strategiche e per i ruoli manageriali con maggior impatto sul business del Gruppo prevede una parte fissa ed una variabile che viene pattuita in fase di assunzione.

Eventuali ed ulteriori incrementi (*bonus, una tantum* ecc.), possono essere erogati a seguito di specifiche valutazioni da parte della Proprietà, normalmente a cadenza annuale, e sono legati principalmente al raggiungimento di risultati di **natura economico-finanziaria ovvero alla realizzazione di progetti specifici**.

Al contempo, per questi soggetti, in caso di violazioni del Modello 231, ovvero, nel caso di adozione di un comportamento non conforme alle prescrizioni del Modello stesso nell'espletamento delle Attività identificate come sensibili, possono essere irrogate anche sanzioni basate sulla riduzione dell'eventuale premio annuale.

In questi casi, la Società provvede ad applicare nei confronti dei responsabili le misure più idonee, in conformità con quanto normativamente previsto.

Ferma restando la libera trattativa fra le Parti, nelle politiche di remunerazione, di norma, non sono previsti accordi che prevedano indennità fisse o clausole volte a salvaguardare i Dirigenti del Gruppo in caso di risoluzione del rapporto di lavoro, rinviandosi, sul tema, agli istituti previsti dal CCNL di riferimento. Le modalità di retribuzione, infatti, sono conformi alle previsioni contrattuali di riferimento ed alle integrazioni previdenziali previste.

Venendo ai processi di determinazione della retribuzione, in generale, è compito della **Direzione Risorse Umane** stabilire la remunerazione dei dipendenti, in base al background del lavoratore, alle sue skills, alla qualità della prestazione in termini di difficoltà, importanza e complessità, nonché di responsabilità della posizione/ruolo da ricoprire (o ricoperta) comunque garantita mensilmente e conforme alle previsioni contrattuali di riferimento ed alle integrazioni previdenziali, e/o assistenziali, previste, ed agli eventuali accordi fra le Parti. La Direzione Risorse Umane di norma collabora con il Direttore della Direzione/Divisione/Ufficio interessato all'inserimento al fine di valutare il pacchetto retributivo più adeguato anche in relazione al contesto aziendale e della Direzione/Divisione/Ufficio interessato.

Nel caso dei Dirigenti la remunerazione viene proposta dalla Direzione Risorse Umane, secondo i medesimi criteri appena riportati, ed approvata dalla Presidenza.

Nel Gruppo Pellegrini, è fatto divieto di lavoro minore o "in nero" o di programmi di falso apprendistato e affida al **controllo di gestione della Società** la verifica della gestione delle risorse monetarie che devono garantire, tra l'altro, la verificabilità e tracciabilità delle spese al fine di **salvaguardare** il patrimonio aziendale. In questo modo, viene garantita l'adozione di modalità corrette e omogenee per la valorizzazione economica delle iniziative di remunerazione, così da assicurare la possibilità di confrontare i valori economici delle differenti unità organizzative aziendali.



Noi siamo verso il futuro è l'approccio che quattro anni fa è stato scelto per condividere con tutti gli stakeholder il cammino di sostenibilità che il Gruppo avrebbe percorso (e sta percorrendo) e che abbraccia ambiente, persone, ricerca, sviluppo e innovazione; integrità, crescita economica e sociale, futuro, benessere, salute e sicurezza. Una combinazione di valori e fattori chiave forte su cui da sempre basiamo i nostri piani di sviluppo e le nostre scelte strategiche.

IL COMPLIANCE PROGRAM PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DEI RISCHI

La strategia aziendale si fonda sul rispetto della qualità senza compromessi, sulla passione per il lavoro, sulla personalizzazione dell'offerta, su una ricerca costante del miglioramento e l'eccellenza dei servizi offerti. L'attenzione all'innovazione dei processi aziendali e lo sguardo continuo sugli orientamenti del mercato, i gusti e le tendenze pongono

sempre nuovi traguardi da raggiungere e nuove proposte da offrire. Con lo scopo di salvaguardare tali principi da rischi di varia natura e con il fine di promuovere rapporti trasparenti e corretti con l'ampia platea dei portatori di interesse, è stato scelto di adottare come misura preventiva un *compliance program*, costituito dai seguenti e principali attori:

I sistemi, modelli e procedure che delineano la struttura e il funzionamento del *compliance program* vengono approvati dal CdA e permettono un controllo di **gestione dei rischi trasversale** che impegna il management e tutti i dipendenti e collaboratori del Gruppo nella prevenzione. Tali sistemi sono:

L'attenzione all'innovazione dei processi aziendali pongono sempre nuovi traguardi da raggiungere e nuove proposte da offrire.

Il Consiglio di Amministrazione (CdA)

che riceve informative costanti su situazioni potenzialmente critiche, in via principale attraverso il lavoro svolto dal Controllo di gestione e dall'Organismo di Vigilanza.

Il Collegio Sindacale

che vigila sulla conformità legislativa e procedurale e sulla correttezza dell'amministrazione.

Il Controllo di Gestione

che prevede meccanismi di verifica della gestione delle risorse che devono garantire, tra l'altro, la verificabilità e tracciabilità delle spese, la coerenza tra i ricavi conseguiti e le spese effettivamente sostenute e gli impegni assunti in sede di pianificazione.

Il personale aziendale

con diverse responsabilità, dal management ai dipendenti, nel mantenimento di un processo efficace di individuazione e gestione rischi, operando nel rispetto delle procedure ed eseguendo attività di controllo (tanto di tipo orizzontale che verticale).

Il Data Protection Officer

preposto alla vigilanza sulla conformità al Reg. UE 679/2016 dell'organizzazione aziendale mediante attività di indirizzo, verifica e monitoraggio.

Il Comitato per la Sicurezza delle Informazioni

coordinato dal Direttore Sistemi Informativi e composto dal Responsabile Affari legali e dal membro interno dell'OdV, valuta periodicamente l'andamento degli obiettivi, approva la documentazione SGSI, indirizza l'attività di verifica e analisi dei rischi operativi e propone le eventuali azioni di miglioramento, supportando la Direzione Generale nei rapporti con le autorità in caso di incidenti.

La Funzione Internal Audit

istituita nella seconda metà del 2022, che svolge verifiche indipendenti sull'operatività e riporta direttamente al Consiglio di Amministrazione.

L'organismo di vigilanza (OdV), indipendente

nominato dal Consiglio di Amministrazione (che ne stabilisce la composizione, durata in carica, remunerazione e autonomia di spesa) per contribuire al costante rispetto delle norme che disciplinano il regolare e legittimo svolgimento delle attività aziendali e alla diffusione della "cultura del controllo", che Pellegrini Spa e l'intero Gruppo sono impegnati a diffondere presso tutti i Destinatari. Le attività svolte e le risultanze dell'attività dell'Organismo di Vigilanza (ai sensi del D. Lgs. n. 231/01), che potrebbero far emergere il rischio di responsabilità in capo alla Società, sono oggetto di flussi informativi verso il CdA relativamente all'andamento della gestione e sull'eventuale esistenza di situazioni potenzialmente critiche. Ad oggi, nessuna comunicazione rilevante è pervenuta dall'OdV.

Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo

così come previsto dal Decreto Legislativo 231 del 2001. Si tratta di uno strumento di gestione preventiva dei rischi, utile per regolare l'attività delle società che si ispirano a principi di trasparenza e di partecipazione

Codice Etico

sottoscritto da tutti i dipendenti, che promuove i principi di imparzialità e reciprocità, regola i rapporti con gli azionisti e stabilisce in generale le norme comportamentali che tutti sono chiamati a rispettare con il fine ultimo di creare relazioni trasparenti e durature all'interno e all'esterno

Politica Anticorruzione

unitamente al presidio degli ambiti relativi alla Certificazione UNI ISO 37001 – Anti-Bribery Management Systems

Procedura Whistleblowing

(di cui alla L. 30 novembre 2017, n. 179), introdotta all'interno del Modello 231, al fine di tutelare tutti i lavoratori che segnalino illeciti di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito delle proprie mansioni lavorative. È prevista la modalità di trasmissione della segnalazione con la garanzia della tutela della privacy e con le informazioni sul trattamento dei dati, oltre che l'anonimato del segnalante

Sistema di Deleghe e Procure

atto a gestire il perseguimento degli obiettivi aziendali, congruente con le responsabilità e le mansioni assegnate a ciascun soggetto.



Inoltre, ai fini di un controllo più completo ed esaustivo dell'operatività aziendale, volto alla prevenzione dei rischi gestionali di natura informatica e potenzialmente legati alla perdita di dati sensibili, e per garantire un opportuno livello di protezione e sicurezza delle informazioni di clienti, dipendenti, fornitori e azionisti, tra i principali strumenti di controllo dell'organizzazione, è stato adottato:

- un Information Security System e un Business Continuity Management System per il presidio delle misure di Cyber Security e di salvaguardia dei dati e del valore aziendale, in conformità con le norme ISO 27001 e ISO 22301;
- il modello organizzativo Privacy, approvato dal CdA, ed è stato nominato un DPO esterno dedicato, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e delle altre disposizioni nazionali ed europee in materia di protezione dei dati personali.





IL MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SISTEMA DI CYBER SECURITY PER LA SALVAGUARDIA DEI DATI

La struttura organizzativa dell'Information Security Management System (ISMS) si articola sui seguenti tre livelli:



DIREZIONALE

mediante l'istituzione di un organismo collegiale dipendente dall'alta direzione, denominato Comitato della Sicurezza delle Informazioni (o CSI) il cui obiettivo è quello di indirizzare e presidiare la corretta applicazione di tutti i requisiti di sicurezza e dell'ISMS.

Il comitato di sicurezza definisce:

- gli obiettivi di sicurezza e i requisiti di protezione delle informazioni e accerta che siano attuati i controlli necessari, tenendo in considerazione la sensibilità del contenuto rispetto al business, ai possibili effetti di reputazione e alla normativa pertinente;
- la **Information Security Policy** e monitora l'aggiornamento e lo stato di implementazione del ISMS per tutto il Gruppo;
- la metodologia di valutazione del rischio informatico integrata nel processo di valutazione e gestione dei rischi, nella quale confluiscono anche le analisi di rischio informatico, i **Vulnerability Assessment** e **Penetration Test**, attuati dall'ISO in accordo con le best practice e le normative interne ed esterne.



MANAGERIALE

ruoli specifici presidiano i diversi aspetti nei quali si caratterizza l'ISMS:

- L'**Information Security Officer (ISO)**, che opera in stretta relazione con il comitato ed è il referente operativo per i controlli di primo livello riguardo alla sicurezza delle informazioni. Predisporre le policy operative e governa le implementazioni dei controlli in accordo con l'Information Security Policy. Verifica lo stato dei controlli e notifica puntualmente al CSI le situazioni di inefficacia parziale o totale degli stessi.
- **Data Protection Officer (DPO)**, responsabile della protezione dei dati, riporta alla funzione Legal e si occupa di gestire tutte le tematiche Privacy.



OPERATIVO

ogni Business Unit del Gruppo Pellegrini, operando secondo le responsabilità attribuite dai Regolamenti Aziendali vigenti, contribuisce per quanto di sua competenza alla protezione dei dati e delle informazioni aziendali.

Le Business Unit in ambito ICT operano per il mantenimento, l'evoluzione di strumenti, procedure e contromisure in funzione:

- della sensibilità dei dati stabilita dal Data Owner;
- dei rischi individuati per mezzo delle analisi di sicurezza informatica;
- dell'evoluzione tecnologica.

Le Business Unit di supporto / staff, responsabili del controllo degli accessi fisici, del presidio degli aspetti riguardanti le Risorse Umane, della verifica dei fornitori e dei relativi contratti, del supporto organizzativo, presidiano nel rispetto delle normative le rispettive attribuzioni e coadiuvano le unità di business nell'esecuzione dei processi aziendali. Le Business Unit, titolari dei dati, sono responsabili di assicurare nel tempo l'adeguatezza dei processi che intervengono sui dati stessi. Tale garanzia deve comprendere anche la verifica dei trattamenti operati da altre U.O. o Terze Parti autorizzate, i cui profili di autorizzazione devono essere convalidati dai proprietari dei dati (Data Owner) o loro delegati. Tutte le funzioni aziendali devono progettare e realizzare servizi, applicazioni, procedure informatiche, processi in accordo con i principi espressi nell'Information Security Policy. Tutte le Unità Organizzative aziendali partecipano al processo di miglioramento, in particolare sottoponendo i progetti alla valutazione dell'ISO per la verifica della coerenza degli stessi con gli obiettivi di sicurezza prefissati e con il livello di rischio atteso. Il processo di monitoraggio e revisione avviene sotto la supervisione dell'ISO ed in collaborazione con i ruoli aziendali per la sicurezza; esso è caratterizzato da:

- procedure di monitoraggio (indicatori);
- revisione della valutazione dei rischi connessi alla sicurezza delle informazioni in coerenza con la metodologia definita;
- registrazioni delle azioni e degli eventi che potrebbero avere un impatto sull'efficacia dell'ISMS.

I controlli di primo livello, svolti dall'ISO, coprono:

- fattori di rischio rilevanti sia interni che esterni, includendo le funzioni Business, ICT e amministrative;
- le transazioni al fine di individuare potenziali accessi impropri sia interni che ad opera di terze parti o altre entità;
- potenziali minacce interne ed esterne.

Ad oggi, non risultano denunce in merito alle violazioni di privacy e/o perdita di dati dei clienti.

LA GESTIONE DEL CONFLITTO DI INTERESSE

I sistemi e le procedure di corporate governance, precedentemente descritti nel *compliance program*, contribuiscono alla gestione del rischio di conflitto di interesse.

Tali strumenti intervengono nei diversi ambiti entro cui può manifestarsi il conflitto di interesse: nei rapporti tra gli organi societari, con gli azionisti, con fornitori, clienti, dipendenti e collaboratori e nei rapporti con la collettività.

Regolarmente, infatti, gli uffici preposti chiedono ai soggetti apicali di dare evidenza della propria posizione in merito ad eventuali legami di parentela (fino al terzo grado) che rivestono eventuali funzioni o cariche pubbliche o, ancora, ruoli dirigenziali decisionali presso enti pubblici e/o privati.

Nel quadro delle attività di attuazione e di continuo miglioramento richieste dal Modello 231, periodicamente, vengono avviate attività di revisione e aggiornamento delle procedure aziendali che vedono, puntualmente, il coinvolgimento di tutte le funzioni aziendali interessate, negli ambiti di competenza, in particolare:

- **Gestione** dei **rapporti** con gli **agenti**
- **Gestione** degli **acquisti** di **beni, servizi e consulenze**
- **Processi** in **ambito Amministrazione e Finanza**
- **Gestione** delle **Vendite e Attività Commerciale** con gli **enti pubblici e privati**
- **Gestione** delle **Risorse Umane**
- **Gestione** dei **rapporti** con la **Pubblica Amministrazione** e con gli **Enti Privati**

codice etico

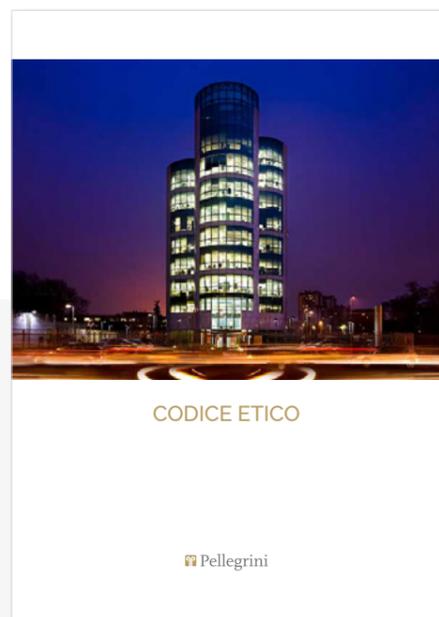
Il Codice Etico aziendale stabilisce che devono sempre evitarsi situazioni in cui i soggetti coinvolti nelle transazioni siano in conflitto di interesse

Inoltre, il **Codice Etico aziendale** stabilisce che nella gestione di qualsiasi attività devono sempre evitarsi situazioni in cui i soggetti coinvolti nelle transazioni siano, o possano anche solo apparire, in **conflitto di interesse**.

Con ciò si intende sia il caso in cui un Destinatario persegua un interesse diverso dalle direttive di Pellegrini o si avvantaggi "personalmente" di opportunità d'affari di Pellegrini, sia il caso in cui i rappresentanti dei clienti, dei fornitori o delle istituzioni pubbliche, agiscano in contrasto con i doveri fiduciari derivanti dalla posizione ricoperta.

Il Destinatario che venga a trovarsi in situazioni che possano, o ritenga che possano, rappresentare un potenziale conflitto o concordanza di interessi personali, è tenuto ad informare tempestivamente e rispettivamente, per iscritto, il **Consiglio di amministrazione** e/o il proprio superiore gerarchico nonché l'**Organismo di Vigilanza**.

Nel corso del 2022, non risultano essersi verificati casi di conflitto di interesse all'interno delle dinamiche del Gruppo.



IL SISTEMA DELLE PROCURE E DELEGHE

Il sistema di deleghe e procure in vigore è stato strutturato in conformità alle prescrizioni di legge e risulta allineato a quanto indicato nelle **Linee Guida** dettate da **Confindustria**.

Esso costituisce uno strumento di gestione per il compimento di atti di rilevanza esterna o interna necessari al perseguimento degli obiettivi aziendali, congruente con le responsabilità e le mansioni assegnate a ciascun soggetto. Il Sistema viene regolarmente monitorato nel suo complesso ed eventualmente aggiornato sulla base delle modifiche intervenute nella struttura aziendale, in modo da corrispondere e risultare il più possibile coerente con l'organizzazione della Società.

La Società ha adottato, inoltre, un **"Regolamento di gestione delle procure e deleghe"** che rappresenta l'articolazione del sistema di deleghe e procure della Società e disciplina il processo di conferimento e di revoca.

Sulla base dell'organigramma societario, ad oggi, la Società ha conferito specifiche procure (atti in forza dei quali si rappresenta e vincola la società

all'esterno) al Direttore Generale Ristorazione, al Direttore Generale Operations, al Direttore della Central Food, al Direttore Risorse Umane, al Direttore Amministrazione e Finanza, al CFO, al Direttore della Divisione Welfare Solutions, al Direttore della Divisione Pulizia e Servizi Integrati.

A ciascuna procura è allegato uno specifico **regolamento interno** per la disciplina dei poteri conferiti e ciascun designato procuratore accetta espressamente il regolamento interno all'atto di conferimento della procura stessa.

Unitamente alle procure, la società ha delineato un sistema di deleghe di funzioni relativamente alla sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e ambientale. Le precitate deleghe sono state riconosciute in capo al Direttore Generale Ristorazione della Divisione Ristorazione e Servizi della Comunità Religiosa e della Divisione Distributori Automatici, al Direttore della Central Food e al Direttore della Divisione Pulizia e Servizi Integrati, in attuazione dell'art. 2, co. 1, lett. b), D.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 in quanto Direttore di Unità Produttive.

In generale, i designati procuratori/delegati hanno l'obbligo di:

- **segnalare** immediatamente all'Amministratore delegato e/o al Consiglio di Amministrazione ogni situazione, anche di carattere personale o che riguardi la vita dell'azienda, che possa incidere in misura apprezzabile sulle condizioni e sui termini di conferimento della procura o delega;
- **informare**, con cadenza periodica nonché ogniqualvolta richiesto, l'Amministratore delegato e/o il Consiglio di Amministrazione circa lo svolgimento delle funzioni delegate, onde consentire l'attività di verifica sul corretto adempimento dell'incarico.

Per quanto riguarda i temi relativi alla ricerca e sviluppo e alla visione d'insieme delle tematiche ESG, come precedentemente riportato, nella Capogruppo è presente la funzione **Accademia Pellegrini** che promuove, coordina e sviluppa le tematiche di sostenibilità in maniera trasversale per tutte le linee di business e per tutte le società del Gruppo, oltre che occuparsi della rendicontazione CSR.



LA CENTRALITÀ DELLA PERSONA NELL'OPERATIVITÀ DEL GRUPPO

Con la consapevolezza che la più grande risorsa per svolgere il proprio ruolo di fornitore è l'essere umano in tutte le sue forme (clienti, consumatori, dipendenti, fornitori e collaboratori), l'adozione e integrazione del Codice Etico nel proprio *compliance program*, e di conseguenza nel proprio modello di *Corporate Governance*, risponde al desiderio dell'organizzazione di valorizzare l'impatto sociale delle proprie attività, stabilendo una serie di regole e principi, sociali e morali, per raggiungere un modello di eccellenza aziendale, non solo produttiva, ma anche comportamentale.

L'adozione e integrazione del Codice Etico nel proprio compliance program risponde al desiderio dell'organizzazione di valorizzare l'impatto sociale delle proprie attività.

Il Codice Etico, infatti, rappresenta ed esprime i valori sui quali è stata costruita la Società: lealtà, correttezza e rispetto che valgono per tutto il Gruppo e rappresentano i punti di riferimento nella realtà sociale in cui opera.

Destinato a tutti coloro che ogni giorno entrano in contatto con le nostre realtà, viene adottato da tutti i dipendenti del Gruppo e approvato con delibera consiliare dal Consiglio di Amministrazione che ne cura l'aggiornamento, l'eventuale revisione e valuta le eventuali proposte di modifica/integrazione provenienti dall'Organismo di Vigilanza.

In Pellegrini, è in vigore la **procedura whistleblowing** per la trasmissione di segnalazioni relative ad eventuali inosservanze della legge, delle regole interne, del Modello 231 e del Codice Etico, che assicura la tutela dell'identità della persona segnalante da ritorsioni o discriminazioni attraverso appositi canali informativi.

In tal senso la Pellegrini mette a disposizione un **apposito portale web** (<https://whistleblowing.gruppopellegrini.it>), che garantisce la tutela dell'anonimato del segnalante, secondo gli standard normativi richiesti, attraverso un avanzato sistema IT e la predisposizione di un codice identificativo uni-



NEL 2022 NON SONO PERVENUTE SEGNALAZIONI DI ALCUN TIPO ALL'ODV

voco per la segnalazione con il quale il segnalante potrà dialogare (in assoluto anonimato) con il Presidente dell'Organismo di Vigilanza. In alternativa, il segnalante può scegliere di inviare la segnalazione tramite posta o via mail.

Tutte le segnalazioni pervengono all'**Organismo di Vigilanza**; la loro gestione e verifica della fondatezza sono affidate al **Presidente dell'Organismo di Vigilanza**, che vi provvede nel rispetto dei principi di imparzialità e riservatezza, effettuando ogni attività ritenuta opportuna, incluso l'ascolto personale del segnalante e di eventuali altri soggetti che possono riferire sui fatti segnalati. Qualora la segnalazione risulti fondata, il Presidente dell'Organismo di Vigilanza, in relazione alla natura della violazione, provvede a comunicare, per quanto di competenza, l'esito dell'accertamento:



Il presidio del rispetto della *centralità dell'essere umano*, passa anche attraverso la scelta del Gruppo Pellegrini di adottare e integrare, tutte quelle politiche inerenti la **Responsabilità Sociale** conformi alla norma SA8000 e ai principi della ILO Maritime Labour Convention 2006 (a cui aderisce la Pellegrini Catering Overseas SA per una regolamentazione rispettosa del lavoro e della vita per tutti i lavoratori del mare a bordo delle grandi piattaforme petrolifere off-shore, da lei gestite) all'interno del proprio modello organizzativo.

L'adozione di tali **Sistemi di Gestione** (riconosciuti a livello internazionale) e il conseguimento delle relative **certificazioni** risponde al desiderio dell'organizzazione di attenzionare l'impatto sociale delle proprie attività, di garantire condizioni di lavoro adeguate ai propri dipendenti e collaboratori e di assicurarsi che l'operatività dei propri fornitori e partner sia coerente con tali principi.

CONDIVISIONE E DIFFUSIONE DELLA CONOSCENZA DEI VALORI AZIENDALI

In quest'ottica, i sistemi vengono riesaminati annualmente, effettuando una valutazione dei rischi e prendendo in considerazione il coinvolgimento di tutti i portatori di interesse potenzialmente coinvolti, e le relative Policy approvate dai **Direttori Generali delle società del Gruppo**, delegati dagli organi di governo, e diffuse periodicamente a tutti i dipendenti attraverso attività di mailing, presa visione e accettazione documentale all'interno dell'intranet aziendale nella propria area personale, pubblicazione sui siti istituzionali e attività di formazione e informazione (in sede e su appalti).

Rispetto della centralità dell'essere umano in quanto tale.

Come per le segnalazioni relativi a illeciti del Codice Etico o violazioni dei principi del Modello 231, tutto il personale del Gruppo ha facoltà di presentare eventuali reclami (anche in forma anonima) in merito ai temi della Responsabilità Sociale tramite segnalazione interna al **Rappresentante dei lavoratori** designato per la Responsabilità sociale, o esterna all'**ente certificatore** o al **Social Accountability Accreditation Service**, principalmente per mezzo e-mail.

Tutte le relative pratiche sono dettagliatamente descritte nelle procedure di reclamo, periodicamente aggiornate e rese pubbliche e condivise con tutti i dipendenti del Gruppo nelle diverse lingue in base al paese di riferimento, che prevedono il trattamento dell'identità in modo confidenziale e la risoluzione delle non conformità segnalate attraverso azioni correttive e preventive.

Al fine di diffondere, in modo ulteriormente efficace, le informazioni e i principi etici del Gruppo e condividerne i valori, oltre che fornire documenti utili alle quotidiane attività, la Pellegrini ha creato un intranet accessibile ai propri dipendenti. Lo scopo dell'iniziativa è quello di creare un ambiente di riferimento dove reperire i documenti utili per svolgere il proprio lavoro e rendere efficace ed efficiente la condivisione dei principi di *Corporate Governance* e dei valori che guidano il Gruppo.

I documenti che prevedono la possibilità di diffusione anche all'esterno dell'organizzazione, quali, a titolo esemplificativo, il Codice Etico, le policy ambientali, economiche e sociali, l'estratto del Modello 231 e le politiche del *compliance program*, nonché le reportistiche annuali e altre informative, sono disponibili all'interno dei siti istituzionali o consultabili previa diretta richiesta alla Società.

Lo scopo dell'iniziativa è quello di creare un ambiente di riferimento dove reperire i documenti utili per svolgere il proprio lavoro e rendere efficace ed efficiente la condivisione dei principi di *Corporate Governance* e dei valori che guidano il Gruppo.

condivisione



1.5 SOCIETÀ E ATTIVITÀ DEL GRUPPO

UN MONDO DI SERVIZI A SERVIZIO
DEI CLIENTI NEL MONDO

OVERVIEW DEL GRUPPO

Il Gruppo Pellegrini è costituito come perno centrale dalla Pellegrini Spa, frutto dell'evoluzione nel tempo dell'embrionale "Organizzazione Mense Pellegrini" fondata dal Cav. Lav. Ernesto Pellegrini nel lontano 1965. Ad essa fanno riferimento le due società controllate al 100% dalla stessa Pellegrini Spa, ossia: la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) e la IFM Spa. Completa il quadro delle società appartenenti al Gruppo la mymenu Srl, controllata dalla Pellegrini Spa per il 91,70%.

NEL 2022 HA REGISTRATO*:



RICAVI NETTI
PER 756.985 MIGLIAIA DI EURO**

**9.013 DIPENDENTI
12.286 CLIENTI**
(di cui 99% relativi al settore privato)

PELLEGRINI SPA

Le attività della Pellegrini Spa sono riassumibili nei seguenti settori di business:

RISTORAZIONE

(collettiva e commerciale, prodotta ed erogata in sito o veicolata da centri di cottura)

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

(snack, bevande calde e fredde, Ocs e DPI)

PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

(includendo lo spettro dei soft service, anche più noti come servizi alle persone, come: reception, servizio posta, fattorinaggio, facchinaggio, manutenzione verde, lavanderia e lavanolo, minuto mantenimento)

WELFARE E BUONI PASTO

FORNITURE ALIMENTARI

(inclusi i prodotti Private Label "Sceltissimi")

INDUSTRIA LAVORAZIONE CARNI

(inclusi i prodotti carni a marchio Pellegrini "Gran Taglio")

I clienti della Pellegrini coprono per tipologia e localizzazione un ampio e completo spettro, fornendo servizi alle Pubbliche Amministrazioni tanto quanto a società di capitale privato, in ambito: scolastico, universitario, ospedaliero, sanitario e assistenziale, enti religiosi e aziende private (industria, piattaforme off-shore del Gas&Oil, logistica e uffici del terziario). In termini di copertura territoriale, si ritrovano commesse attive su tutto il territorio nazionale (Italia), isole incluse. Relativamente all'Industria Lavorazione Carni, si deve evidenziare anche il canale GDO, con forniture di tagli prodotti conto terzi e con marchio Pellegrini "Gran Taglio".

NEL 2022 HA REGISTRATO*:



RICAVI NETTI
PER 682.429 MIGLIAIA DI EURO**

**7.665 DIPENDENTI
11.865 CLIENTI**
(di cui 99% relativi al settore privato)

IFM SPA

Risultato di una operazione di acquisizione del 2020, IFM Spa può essere considerata del tutto assimilabile alla Pellegrini Spa per l'attività di:

RISTORAZIONE

Anche in termini di tipologia clienti e localizzazione territoriale, vale tutto quanto già descritto per la sua controllante, con prevalente incidenza di clienti di tipo privato dell'industria strategica (settori della difesa, dell'aerospazio, delle costruzioni navali e ferroviarie, per citarne i principali) situati maggiormente in Liguria, nell'area di Roma e nella zona di Napoli.

NEL 2022 HA REGISTRATO*:



RICAVI NETTI
PER 31.144 MIGLIAIA DI EURO**

**579 DIPENDENTI
398 CLIENTI**
(di cui 99% relativi al settore privato)

Nel 2022 si è concluso positivamente anche il progetto per la predisposizione di quanto necessario all'effettiva fusione per incorporazione all'interno della Pellegrini Spa (che vedrà la sua decorrenza formale dal primo di gennaio del 2023).

PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)

Questa società rappresenta la struttura del Gruppo dedicata allo sviluppo dei mercati che si trovano fuori dai confini italiani. Le attività sono riassumibili in:

RISTORAZIONE

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

La tipologia di clienti spazia da aziende private (particolarmente in Svizzera) alle società del settore Oil&Gas, per le quali vengono erogati i servizi sopra elencati, ma con le peculiarità e spe-

NEL 2022 HA REGISTRATO*:



RICAVI NETTI
PER 41.903 MIGLIAIA DI EURO**

**730 DIPENDENTI
23 CLIENTI**
(di cui 100% relativi al settore privato)

cializzazioni necessarie a contesti di piattaforme off-shore, navi mercantili, e campi a terra in appoggio alle basi d'attracco in Africa e Medio Oriente (Congo, Nigeria, Angola, Mozambico, Camerun, Namibia ed Emirati Arabi). Attualmente, a questi paesi si aggiungono Israele e Cipro, dove sono gestite due navi d'appoggio e la piattaforma Saipem Santorini situata nel Golfo del Messico (base in USA).

MYMENU SRL

Risultato di una operazione di acquisizione parziale, 91,70% del capitale sociale, avvenuta sul finire del 2020, mymenu Srl è totalmente dedita all'attività di:

FOOD DELIVERY

(con pick-up da esercenti, ristoranti e ghost kitchen di terzi, oltre che da ristoranti e centri di cottura Pellegrini Spa e IFM Spa).

Principalmente rivolta al B2C, prosegue nel suo percorso di crescita nel B2B grazie alla possibilità di fornire soluzioni anche alle aziende che non hanno

NEL 2022 HA REGISTRATO*:



RICAVI NETTI
PER 6.895 MIGLIAIA DI EURO**

**39 DIPENDENTI
+ 297 COLLABORATORI ATTIVI**
(tra freelance e riders impegnati nelle attività di consegna)
31.541 UTENTI ATTIVI

gli spazi adeguati ad una mensa aziendale ma che vogliono poter offrire ai propri dipendenti una pausa pranzo di qualità ed equilibrata. Attraverso i suoi servizi, copre alcune delle principali città italiane: Bologna, Brescia, Milano, Modena, Padova e Verona.

* dati al 31.12.2022

** i ricavi netti derivano dalla somma della voce A1 e della voce A5 del conto economico IV direttiva.



CERTIFICAZIONI

La concretezza dell'impegno del Gruppo Pellegrini nel garantire servizi e sistemi efficaci, efficienti e di qualità, si ritrova confermata dall'ottenimento e il mantenimento delle più importanti Certificazioni* che si trovano più diffusamente riconosciute e richieste sul mercato.

UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di gestione per la qualità

con l'obiettivo di garantire una costanza nella qualità del proprio prodotto/servizio e accrescere la soddisfazione dei propri clienti.

UNI 10854:1999

Sistema di gestione per l'Autocontrollo Igienico

per garantire un livello elevato di sicurezza alimentare ed altresì la corretta gestione dal punto di vista igienico sanitario della produzione e somministrazione degli alimenti.

UNI EN ISO 22000:2018

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

con l'obiettivo di garantire elevati standard di sicurezza alimentare in tutte le realtà in cui operiamo e perseguire un miglioramento costante al fine di accrescere e consolidare la fiducia dei nostri clienti e di responsabilizzare i nostri collaboratori nelle buone pratiche di produzione e di rafforzare nei fornitori la cultura per una fornitura costante di materie prime sane e sicure.

UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari

con lo scopo di garantire la rintracciabilità dei sistemi interni della filiera agroalimentare garantendo ai nostri clienti l'origine e la tracciabilità lungo tutta la filiera produttiva interna.

UNI 11584

Servizi di ristorazione collettiva

– Requisiti minimi per la progettazione di menu

per garantire ai nostri clienti il raggiungimento di obiettivi quali: sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale, customizzazione dell'offerta a seconda dell'utenza di destinazione, trasparenza nei confronti del consumatore, contenimento degli sprechi e attenzione alla sostenibilità.

SA 8000:2014

Social Accountability System

– Sistema di gestione della responsabilità sociale

standard internazionale volto a certificare alcuni aspetti della gestione aziendale attinenti alla responsabilità sociale.

ILO Maritime Labour Convention MLC 2006

la Carta dei Diritti sul lavoro marittimo a cui aderisce Pellegrini Catering Overseas, che stabilisce norme fondamentali per una regolamentazione rispettosa del lavoro e della vita per tutti i lavoratori del mare.

UNI ISO 45001:2018

Sistema di gestione Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro

consideriamo la salute e sicurezza sul luogo di lavoro come valore irrinunciabile e poniamo la tutela dell'integrità fisica e della salute dei lavoratori come obiettivo primario.

ISO 22301:2019

Societal security - Business continuity management systems - Requirements

ISO/IEC 27001:2013

Tecnologia delle informazioni - Tecniche di sicurezza - Sistemi di gestione della sicurezza delle informazioni - Requisiti

L'obiettivo è la tutela del patrimonio informativo aziendale, al fine di preservare e garantire la riservatezza, integrità e disponibilità delle informazioni di tutti coloro che ogni giorno entrano in contatto con le nostre realtà.

UNI ISO 37001

Anti-Bribery Management Systems

ci impegniamo nella prevenzione e lotta alla corruzione per garantire integrità etica, trasparenza e correttezza nei rapporti con i nostri clienti, dipendenti, fornitori e partner.

ISO 14001:2015

Sistema di gestione ambientale

per gestire con maggiore efficienza e sistematicità i problemi e le opportunità in campo ambientale.

UNI EN ISO 14064-1:2018

Greenhouse Gas

porre il criterio di sostenibilità ambientale al centro delle proprie valutazioni e, attraverso un approccio scientifico e sistematico, minimizzare l'impatto delle nostre realtà relativamente ai gas serra attraverso la misurazione delle nostre emissioni e alla loro successiva riduzione per un migliore sviluppo del business.

UNI EN 16636

Servizi Gestione e Controllo delle Infestazioni (Pest Management)

per la gestione e il controllo delle infestazioni (pest management) e le competenze che devono essere possedute dai fornitori professionali di servizi al fine di tutelare la salute pubblica, i beni e l'ambiente.

IFS – International Food Standard

con lo scopo di garantire ai clienti la fornitura di prodotti sicuri e conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

Certificato Biologico ai sensi del Reg CE 834/2007 e CE889/08

Relativamente all'attività di Lavorazione Stoccaggio e Commercializzazione di prodotti biologici.

Marine Stewardship Council (MSC)

La presenza del marchio MSC assicura che i prodotti provengano da una pesca sostenibile e certificata secondo rigorosi standard.

Disciplinare di etichettatura Facoltativa Reg. CE 1760/2000 del 17.07.2000 e del D.M. del 30.08.2000

Per l'autorizzazione a dichiarare in etichetta le seguenti informazioni integrative e volontarie:

- l'indicazione del periodo minimo di frollatura;
- l'indicazione del benessere animale.

DTP 108

standard di proprietà di CSQA che definisce i requisiti per la certificazione "Senza Glutine".

ECOLABEL UE

garantisce che il servizio proposto soddisfa i requisiti di sostenibilità e il suo ridotto impatto ambientale.

DTS013

Top Quality Sistem – TQS Vending

Standard specifico per la distribuzione automatica volto ad assicurare la sicurezza alimentare e l'etichettatura dei prodotti distribuiti in relazione alla normativa vigente.

*I dettagli inerenti a eventuali siti, società, attività o divisioni specificamente certificate sono disponibili e indicati sui certificati stessi; per maggiori informazioni legate al tema è possibile contattare accademia@gruppopellegrini.it

IL CAPITALE UMANO

Le società di servizi sono composte prima di tutto da persone e per questo le persone sono sempre state un elemento centrale del Gruppo Pellegrini.

Con la consapevolezza della loro importanza, ogni giorno si investe nel progressivo miglioramento dei reciproci rapporti, da sempre basati su onestà, collaborazione, supporto reciproco, ed efficacia comunicativa, oltre che nella formazione professionale.

Per il 2022 il numero totale di lavoratori del Gruppo Pellegrini ammonta a 9.013 con un tasso di occupazione femminile del 66%, un trend stabile nell'ultimo triennio. L'85% dei dipendenti del Gruppo, inoltre, è rappresentato dalla popolazione aziendale della Pellegrini Spa che solo nel 2022 conta 7.665 dipendenti. Considerando il totale dei lavoratori dipendenti delle società italiane del Gruppo, pari a 8.283, la quota percentuale di contratti a tempo indeterminato del 2022 è pari all'88%, in linea, quindi, con il precedente anno di rendicontazione (2021). La tabella nella pagina a fianco, riporta la ripartizione dei lavoratori per genere e tipologia di contratti suddivisa per società del Gruppo nel triennio, ad ec-

cezione dell'anno 2020 per la società mymenu Srl, la cui acquisizione è avvenuta alla fine dell'anno 2020 con integrazione del suo personale all'interno del Gruppo Pellegrini nell'anno successivo.

88% di personale di Gruppo assunto a tempo indeterminato.

Una parte delle attività dell'organizzazione vengono regolarmente svolte grazie all'intervento di lavoratori non dipendenti. Nel 2022, la loro incidenza complessiva sul totale dei lavoratori (dipendenti e no) del Gruppo è stata del 16,63%, per un totale di 1.798 collaboratori indiretti così ripartiti:

Pellegrini Spa: 911 lavoratori provenienti da agenzie interinali per lo svolgimento di differenti mansioni (es. addetti mensa e/o pulizie) in appalto;

IFM Spa: 81 lavoratori provenienti da agenzie interinali per lo svolgimento di differenti mansioni (es. addetti mensa) negli appalti della ristorazione;

mymenu Srl: 297 collaboratori distinti tra freelance e riders (quest'ultimi rappresentano la maggioranza);

Pellegrini Catering Overseas: 509 lavoratori provenienti da agenzie interinali per lo svolgimento di differenti mansioni sulle piattaforme offshore presenti in Nigeria, Congo e Camerun.

66%
TASSO DI OCCUPAZIONE FEMMINILE PER TUTTO IL GRUPPO

70%
DI DONNE IN PELLEGRINI SPA



GRI 2-7	2020			2021			2022		
	F	M	TOT	F	M	TOT	F	M	TOT
GRUPPO PELLEGRINI	5685	2986	8671	5712	3130	8842	5969	3044	9013
PELLEGRINI SPA	5114	1943	7057	5157	2075	7232	5387	2278	7665
IFM SPA	455	170	625	416	159	575	420	159	579
MYMENU SRL	-*	-*	-*	4	13	17	6	33	39
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	116	873	989	135	883	1018	156	574	730
DI CUI A TEMPO INDETERMINATO									
GRUPPO PELLEGRINI	5301	2853	8154	5060	2871	7931	5219	2746	7965
PELLEGRINI SPA	4753	1813	6566	4516	1820	6336	4656	1983	6639
IFM SPA	432	167	599	408	158	566	401	156	557
MYMENU SRL	-*	-*	-*	1	10	11	6	33	39
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	116	873	989	135	883	1018	156	574	730
DI CUI A TEMPO DETERMINATO									
GRUPPO PELLEGRINI	384	133	517	652	259	911	750	298	1048
PELLEGRINI SPA	361	130	491	641	255	896	731	295	1026
IFM SPA	23	3	26	8	1	9	19	3	22
MYMENU SRL	-*	-*	-*	3	3	6	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DI CUI A TEMPO PIENO									
GRUPPO PELLEGRINI	723	1930	2653	738	2029	2767	824	1860	2684
PELLEGRINI SPA	554	946	1500	556	1024	1580	624	1163	1787
IFM SPA	53	111	164	46	113	159	44	110	154
MYMENU SRL	-*	-*	-*	1	9	10	2	13	15
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	116	873	989	135	883	1018	154	574	728
DI CUI PART TIME									
GRUPPO PELLEGRINI	4962	1056	6018	4974	1101	6075	5145	1184	6329
PELLEGRINI SPA	4560	997	5557	4601	1051	5652	4763	1115	5878
IFM SPA	402	59	461	370	46	416	376	49	425
MYMENU SRL	-*	-*	-*	3	4	7	4	20	24
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	0	0	0	0	0	0	2	0	2
DI CUI NON-GUARANTEED HOURS EMPLOYEES*									
GRUPPO PELLEGRINI	0	0	0	-*	-*	457	28	270	298
PELLEGRINI SPA	0	0	0	1	0	1	0	1	1
IFM SPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	456	28	269	297
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	N.A								

*Ogni società del Gruppo definisce in modo autonomo e indipendente i non guaranteed hours employees. Nel caso della Pellegrini Spa e di IFM Spa, in questa categoria rientrano tutti i lavoratori intermittenti; nel caso di mymenu Srl, invece, a questa tipologia di lavoratore corrispondono in sostanza anche i "lavoratori non dipendenti", ovvero, tutti quei lavoratori che hanno un rapporto di collaborazione con la società che forniscono diversi servizi per prestazione occasionale, p.iva etc... In questa categoria possono rientrare i riders e i freelance. Tutti i dati sono aggiornati al 31/12/2022 e sono stati estratti dai sistemi gestionali HR delle varie società del Gruppo. Nel 2022 la Pellegrini Spa ha acquisito un ramo di azienda della Progett Srl, integrando all'interno della propria forza lavoro i dipendenti del branch neo acquisito per un totale di 197 unità. Inoltre, relativamente alla Pellegrini Catering Overseas, si fa presente che ha iniziato ad operare in una nuova area geografica del Paese Africa (Camerun) e, pertanto, ha aumentato di 201 unità (compresi i lavoratori indiretti/non dipendenti derivanti da agenzie interinali) la sua popolazione di lavoratori. IFM non ha invece subito significative fluttuazioni. Infine, per mymenu, si fa presente che l'attivazione del nuovo CCNL Logistica dedicato ai dipendenti con qualifica di rider, ha comportato un leggero incremento della popolazione aziendale. Per la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) non sono applicate tipologie di contratto a tempo determinato o che prevedano non guaranteed hours employees; per la società mymenu Srl i dati relativi al 2020 non sono disponibili in quanto non facente parte delle società del Gruppo Pellegrini nel periodo di rendicontazione indicato; inoltre, il dato 2021 relativo alla differenza di genere (M/F) per la categoria non guaranteed hours non è disponibile, pertanto la rendicontazione di Gruppo del precedente anno è da ritenersi non disponibile per genere ma correttamente rappresentata nel totale.

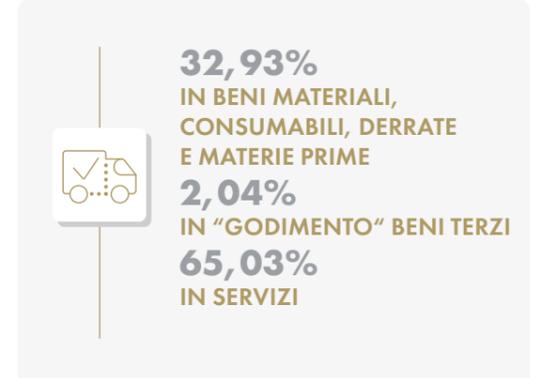
PARTNERSHIP: I FORNITORI

Così come i dipendenti anche i fornitori rivestono un ruolo molto importante all'interno del Gruppo. Per la Pellegrini, infatti, rappresentano dei veri e propri alleati con cui condividiamo l'obiettivo di promuovere pratiche di sostenibilità lungo tutta la filiera di approvvigionamento e che ogni giorno contribuiscono all'eccellente erogazione di molteplici servizi verso i nostri clienti.

Seguiamo un rigoroso processo di selezione dei fornitori

Per questo si segue un rigoroso processo di selezione dei fornitori e controllato che essi garantiscano nei fatti il pieno rispetto dell'ambiente e dei valori di sostenibilità definiti dal disciplinare d'acquisto. La Pellegrini, inoltre, ha nel tempo implementato e certificato diversi sistemi di gestione, tra cui l'adeguamento ai requisiti della norma SA 8000 che ha voluto essere il completamento di un percorso volto a coniugare la presenza e l'impegno nel mercato

dei servizi con il rispetto degli standard qualitativi, ambientali, della sicurezza e salute sul lavoro, dei diritti dei lavoratori. Per questo motivo, nei rapporti con i propri fornitori, si impegna a promuovere la collaborazione affinché anche questi, nel pieno rispetto dello spirito della norma SA 8000, si orientino verso le stesse logiche operative, invitandoli a sottoscrivere la "Lettera di adesione ai principi di Responsabilità Sociale". Nel 2022 dal Gruppo sono stati fatti acquisti da fornitori per un valore complessivo di 525.838 migliaia di euro, così ripartiti:

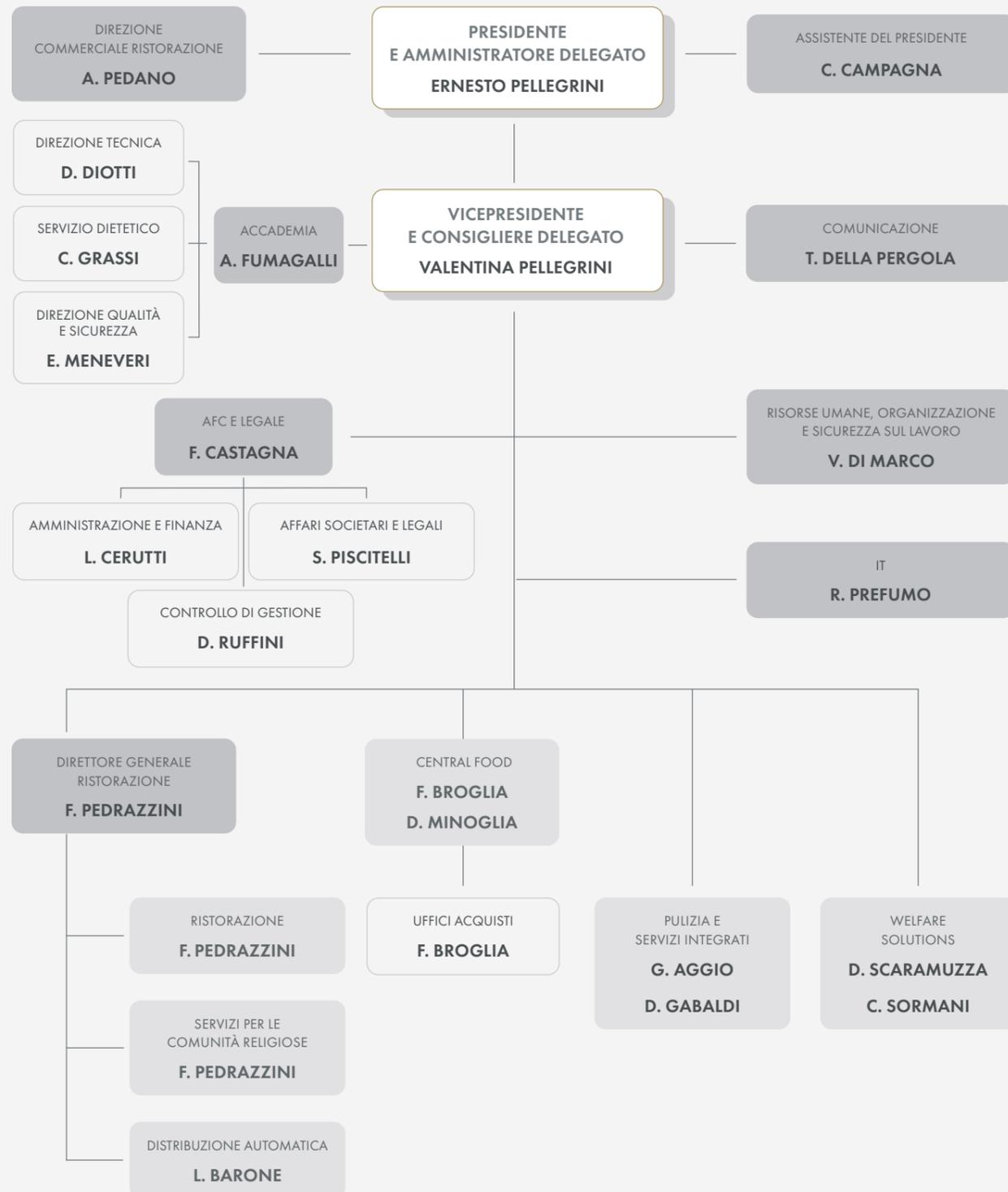


Costi per materie prime, sussidiarie di consumo e merci		Costi per godimento di beni di terzi	
2020	86.239 €	2020	7.664 €
2021	125.540 €	2021	8.663 €
2022	173.176 €	2022	10.732 €
VARIAZIONE 2022 VS 2021 37,95 %		VARIAZIONE 2022 VS 2021 23,88%	

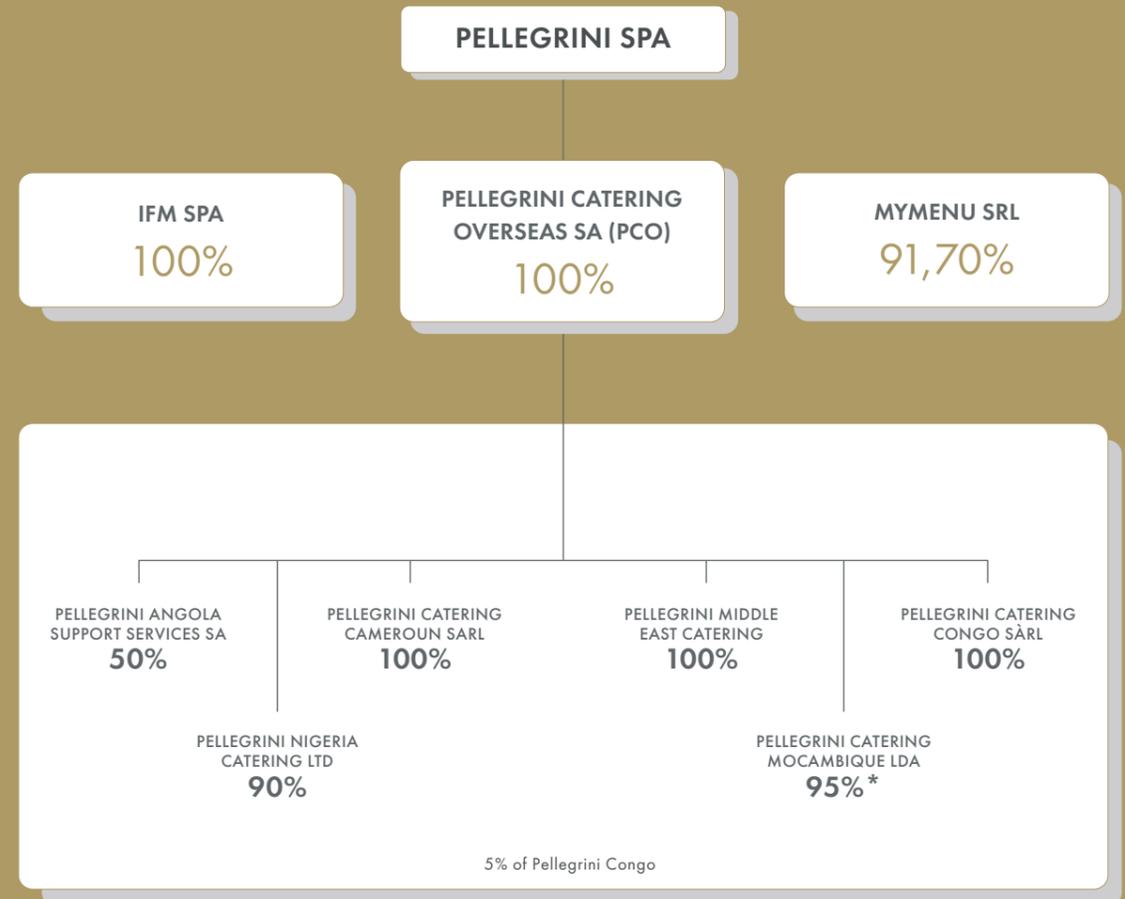
Costi per servizi		Totale costi forniture	
2020	248.323 €	2020	342.226 €
2021	291.298 €	2021	425.501 €
2022	341.930 €	2022	525.838 €
VARIAZIONE 2022 VS 2021 17,38%		VARIAZIONE 2022 VS 2021 23,58%	

Nei rapporti con i fornitori, ci impegniamo a promuovere la collaborazione affinché anche questi, nel pieno rispetto dello spirito della norma SA 8000, si orientino verso le stesse logiche operative, invitandoli a sottoscrivere la "Lettera di adesione ai principi di Responsabilità Sociale".

SCHEDA ORGANIGRAMMA PELLEGRINI SPA*

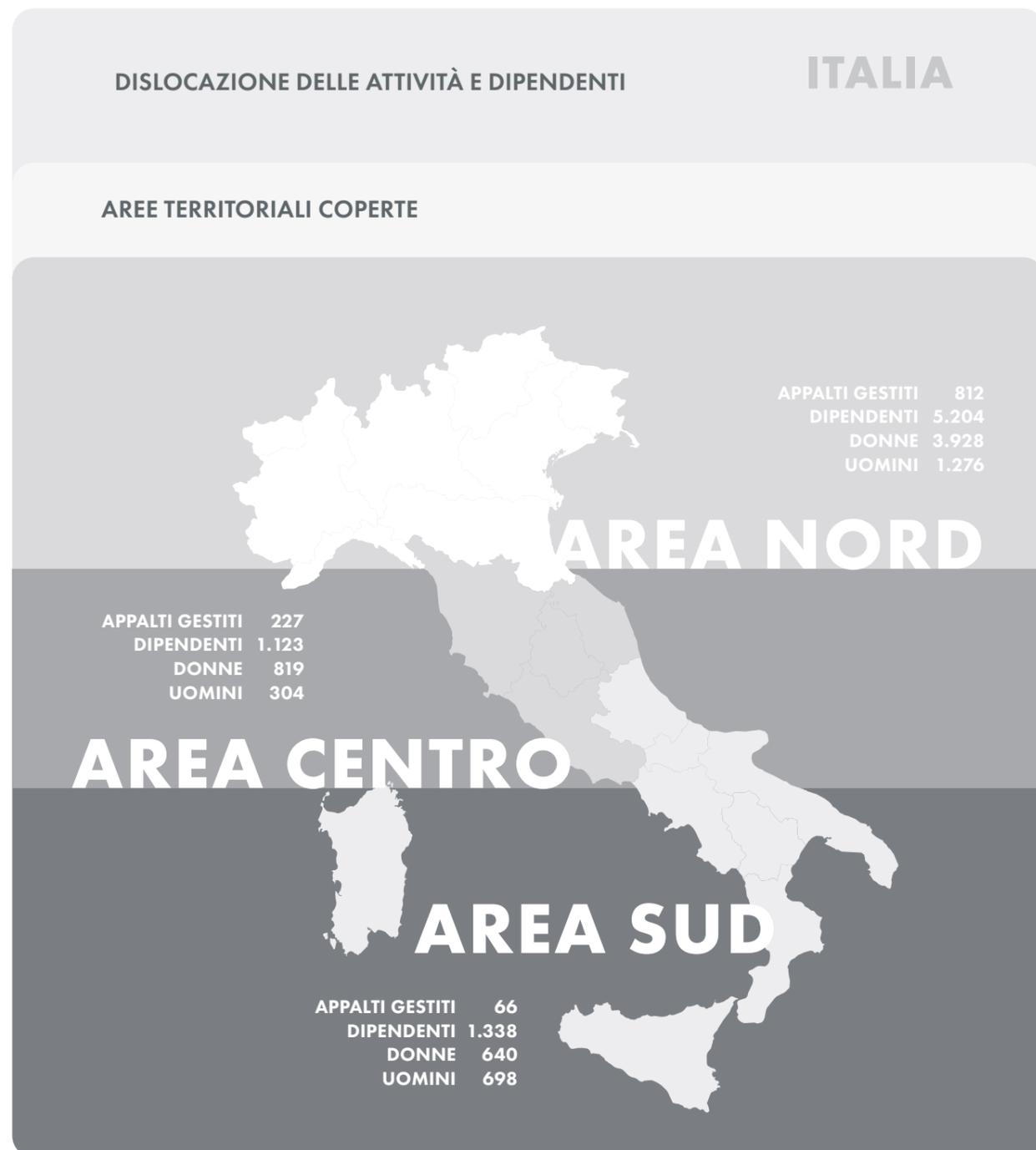


SCHEMA ORGANIZZAZIONE SOCIETARIA DEL GRUPPO



*aggiornato al 01/06/2023

1.6 PELEGRINI SPA



RISTORAZIONE

Il mondo della ristorazione collettiva ha pagato un conto molto salato causato dall'avvento della pandemia, alla quale si è aggiunta anche la crisi economica dell'ultimo anno.

Il 2022, infatti, ha portato con sé alcuni strascichi dell'epidemia da Covid-19 ma si è caratterizzato soprattutto per l'importante aumento dei prezzi dei generi alimentari e dell'energia, oltre che per la scarsità e il difficile reperimento delle materie prime, fattori che hanno influito anche sulla gestione del servizio e sulla marginalità delle commesse.

Ciò nonostante, il 2022 della Divisione Ristorazione di Pellegrini è stato un anno soddisfacente sia sotto il punto di vista di acquisizione nuovi clienti che di incremento dei ricavi. Il suo fatturato, infatti, è aumentato rispetto al 2021 di euro 33 milioni (+18,8%), tornando sostanzialmente ai livelli del 2019, anno record del Gruppo.

Il suo fatturato, infatti, è aumentato rispetto al 2021 di euro 33 milioni (+18,8%) tornando sostanzialmente ai livelli del 2019, anno record per il Gruppo.

La sua strategia di crescita si è inoltre rafforzata grazie alla fusione di IFM Spa (completamente incorporata all'interno della divisione a partire da gennaio 2023) e all'acquisizione del ramo della Cooperativa dei Lavoratori della Banca Popolare di Bergamo, (con due mense con poco meno di 1000 pasti al giorno ed il cui contributo sarà evidenziato nel 2023), come anticipato nei capitoli precedenti. In termini di volumi si è passati da 177.192 migliaia nel 2021 a 210.576 migliaia di euro nel 2022, confermando come il servizio di ristorazione on-site (mensa) sia sempre il più richiesto, anche da parte della clientela che si avvicina per la prima volta alla ristorazione collettiva e al quale viene parallelamente integrata la fornitura di pasti tramite PLE (Packed Lunch Evoluto, ovvero pasti prenotati ed erogati con modello lunch box per il consumo fuori dalla sala ristorante) e l'attività di catering.



34.043.642 PASTI SERVITI
OLTRE **135.000**
COMMENSALI AL GIORNO



347 CLIENTI GESTITI*
21 NUOVI CLIENTI
52 NUOVI PUNTI RISTORO



Relativamente ai dati quantitativi afferenti ai servizi erogati, quest'anno sono stati serviti un totale di 34.043.642 pasti, equivalenti a più di 135.000 Commensali al giorno presso i ristoranti. Sono stati gestiti 347 clienti, con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da 21 nuovi clienti e da 52 nuovi punti ristoro. Nell'ottica di perseguire l'eccellenza del servizio abbiamo inoltre deciso di investire sul consolidamento della capacità produttiva. In tal senso, è stato acquistato un immobile adiacente la Central Food di 1.700 m², che nei prossimi anni verrà trasformato in un centro cottura all'avanguardia con una capacità produttiva di 7.000 pasti annui, oltre diverse destinazioni e con molteplici tecnologie di produzione (prodotti sottovuoto, in vasopastorizzazione e atmosfera protettiva).

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto di servizio di ristorazione collettiva, escludendo quindi dal computo, in coerenza alla caratteristica peculiare del modello di business b2b, gli avventori che occasionalmente possono essere autorizzati dal "cliente" al consumo di un pasto nel ristorante del proprio sito, in veste di "ospiti/visitatori/dipendenti di proprie aziende subappaltatrici"; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori del servizio di ristorazione collettiva contrattualizzato.

Un 2022 intenso in cui essere riusciti rapidamente a adattarsi assecondando i nuovi trend e il cambiamento evolutivo proposto dal mercato e compartecipando attivamente alla quotidianità dei clienti, ponendosi come un unico *partner* di riferimento, tanto nell'erogazione di servizi sempre più *customizzati* e complementari all'attività della ristorazione (pulizie, servizi integrati, distribuzione automatica) quanto in termini di investimenti in ricerca e sviluppo, in alcuni casi anche assorbendo completamente i costi operativi, ha rappresentato il **vero fattore chiave e di successo**.

Un altro aspetto significativo è stata l'attenzione posta verso gli investimenti basati sull'innovazione sostenibile.

Un 2022 intenso in cui essere riusciti rapidamente a adattarsi assecondando i nuovi trend e il cambiamento evolutivo proposto dal mercato ponendosi come un unico partner di riferimento.

Come meglio approfondito all'interno del Capitolo dedicato alla sostenibilità, vale la pena evidenziare:

la graduale introduzione del sistema informatico (made in house) Talking Food nei vari appalti, – un tool utile alla gestione ed erogazione dei servizi, un supporto alla programmazione degli acquisti con mitigazione dei rischi di sovrapproduzione - a fine 2022 attivo e funzionante nel 60% di essi;

il restyling di alcuni ristoranti clienti, dove le tradizionali linee self-service e le isole tematiche gastronomiche hanno lasciato posto a spazi flessibili e polifunzionali adattabili a tutte le quotidiane necessità aziendali (dai meeting giornalieri, al coworking alla pausa pranzo). In alcuni casi, oltre al revamping degli interni, sono state introdotte nuove attrezzature da cucina ad alta efficienza energetica e servizi di Information Technology come ledwall per trasmettere video informativi e condividere con i consumatori l'offerta gastronomica e i menu del giorno, totem interattivi dai quali i commensali hanno la possibilità di consultare menu, ricette, ingredienti e allergeni, ed anche Kiosk di pagamento self-service (non presidiati) per rendere più fluido il servizio attraverso i pagamenti elettronici.



Compartecipazione, flessibilità, personalizzazione e innovazione sostenibile al servizio dei Clienti: i veri fattori chiave e di successo.

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Seppur condizionato dalla situazione macroeconomica e dal crescente incremento dei prezzi dei generi alimentari e dell'energia come nel caso della Ristorazione, quello della **Divisione Distribuzione Automatica (Vending)** è stato un anno particolarmente soddisfacente, caratterizzato da forte livello di innovazione del servizio e spinta verso il digitale.

Nel 2022, infatti, i principali investimenti (circa 80.000 euro) hanno riguardato l'attività di *revamping* di 60 delle vending machine. Un'attività svolta in collaborazione con la **Cooperativa sociale bee.4 altre menti** per cui le attività di ricondizionamento e revisione sono state portate avanti dall'officina **RI-GENERA**, un laboratorio sito all'interno della **II Casa di Reclusione di Milano**. Un progetto dal forte impatto sociale che abbiamo deciso di estendere per tutto il 2023, affinché la rigenerazio-

ne delle macchine possa donare una seconda vita anche e soprattutto alle **persone coinvolte, nello spirito di offrire loro nuove professionalità e speranze di inclusione sociale.**

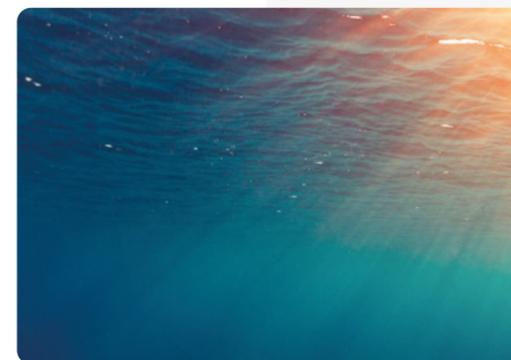
È stato un anno particolarmente soddisfacente caratterizzato da forte livello di innovazione del servizio e spinta verso il digitale.

Il ricondizionamento ha inoltre permesso di ammortizzare i costi di eventuali sostituzioni con nuove macchine, oltre che aumentarne l'efficienza attraverso l'istallazione di moderne tecnologie e di sistemi integrati e digitalizzati di *remote control* per migliorare il controllo e lo stato manutentivo del distributore da remoto.

I processi di innovazione hanno riguardato anche la revisione e differenziazione dei prodotti offerti in tentata vendita all'interno delle macchine allineandoci alle richieste del mercato e offrendo un servizio sempre più personalizzato e attento ai bisogni e alle richieste dei clienti.

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto che impegna la Pellegrini nell'erogazione di una prestazione/servizio; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori della prestazione/servizio contrattualizzato.


93 CLIENTI GESTITI*
10 NUOVI CLIENTI
19 NUOVI SITI



Erogatori a rete idrica: una soluzione green che permette al cliente di offrire ai propri dipendenti acqua sicura, fresca e che non inquina l'ambiente.

Da un lato, si è cercato di migliorare ancora di più la qualità e varietà dei prodotti alimentari incrementando le soluzioni bio, light e con packaging più sostenibili e a ridotto impatto ambientale, anche se le preferenze di consumo, oltre al caffè che rimane comunque quello più richiesto, si riconfermano essere gli snack (da sottolineare i prodotti tipici italiani come i "taralli pugliesi"), seguiti da bevande come acqua, succhi di frutta, tè freddo, coca cola, bevande energetiche e quelle analcoliche.

Migliorare ancora di più la qualità e varietà dei prodotti alimentari.

Dall'altro si è valutata la possibilità di introdurre la soluzione che consenta l'acquisto di differenti DPI all'interno dei distributori automatici, rivoluzionando l'offerta e differenziando ulteriormente la tipologia di beni e prodotti erogabili. Una soluzione che prevede lo start ufficiale nel 2023.

I processi di innovazione hanno riguardato anche la revisione e differenziazione dei prodotti offerti in tentata vendita all'interno delle macchine allineandoci alle richieste del mercato e offrendo un servizio sempre più personalizzato e attento ai bisogni e alle richieste dei clienti.

Un ulteriore passo in avanti è stato rappresentato dall'implementazione di un'offerta sinergica con **Gleater di mymenu Srl** e i suoi *smart fridge* (di cui leggerete più avanti) e dall'introduzione all'interno

dell'offerta degli erogatori a rete idrica; una soluzione **green** che permette al cliente di offrire ai propri dipendenti acqua sicura, fresca e che non inquina l'ambiente, oltre a ridurre la produzione e la dispersione di rifiuti plastici e a contribuire alla salute dei lavoratori, che saranno più incentivati a reidratarsi durante la giornata.

Al contempo, non è mancata la spinta verso una sempre più ricercata digitalizzazione dei nostri servizi. Grazie alla collaborazione con la Direzione IT è stata infatti affinata la **"Pellegrini KEY"**, una App integrata con le divisioni Welfare Solutions e Ristorazione, disponibile per Android e iOS, che consente di pagare i servizi di ristorazione e vending della Pellegrini tramite un wallet digitale che può essere ricaricato con denaro contante, carta di credito oppure OTP generata da applicazioni per i servizi sostitutivi di mensa. La diffusione della Pellegrini KEY nei ristoranti aziendali e sui distributori automatici avverrà progressivamente, in considerazione dei rinnovi tecnologici e/o contrattuali.

Dal punto di vista economico, quest'anno, grazie all'acquisizione di 10 nuovi clienti e 19 nuovi siti, è stato migliorato il risultato chiudendo il 2022 con + 24% che in valore assoluto corrisponde a ricavi netti per 6.926 migliaia di euro. Infine, è stato gestito un totale di 93 clienti e 1.770 distributori (valore omnicomprensivo: macchine automatiche, distributori d'acqua con boccione da 18 litri e beverini collegati a rete idrica potabile), corrispondente a più di 55.000 utenti al giorno (dato riferito alle transazioni tracciate dalle macchinette e con esclusione delle utenze a libero prelievo).

PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

Il 2022 della **Divisione Pulizia e Servizi Integrati** è stato un anno sfidante ma ugualmente ricco di soddisfazioni. Nonostante, infatti, le complessità (che hanno pervaso tutti i mercati e tutti i settori) derivanti dalla diminuzione di budget dei clienti destinato ai servizi *no core*, è stato possibile consolidare il trend di crescita e la posizione tra i *leader* del settore registrando ricavi netti per 81.566 migliaia di euro, ovvero un + 4,3% rispetto al 2021 (in valore assoluto € 3.377 migliaia di euro). Un risultato che è stato reso possibile principalmente grazie a due fattori.

Il primo è sicuramente relativo all'acquisizione di un ramo dell'azienda Progett Srl, società italiana che svolge la propria attività nel settore della pulizia, sanificazione e dei servizi integrati, con l'effetto di accrescere il knowhow della Divisione (acquisizione di nuovi clienti come consolati, ambasciate e altre realtà rilevanti) e di ampliare al contempo la gamma di servizi offerti alle aziende, attraverso l'acquisita capacità di erogare direttamente servizi di *pest management* con l'ottenimento di una certificazione dedicata (**UNI EN 16636:2015**), rendendo quindi ancora più *capilare* la propria presenza sul territorio italiano.

Il secondo è attribuibile alla tradizionale capacità della Divisione di istaurare e mantenere una solida relazione con il cliente attraverso la presenza operativa dei propri responsabili negli appalti ed un efficiente coordinamento delle attività che assicura servizi puntuali e affidabili. Questo, in particolare, le ha permesso di poter contare su 108 rinnovi contrattuali, garantendosi, per alcuni, un'esclusiva pluriennale.

In termini di volumi, complessivamente la Divisione Pulizia e Servizi Integrati ha chiuso il 2022 con un portfolio di 190 clienti, di cui 21 rappresentano le nuove acquisizioni; i ricavi dei primi otto mesi del ramo d'azienda acquisito, invece, ammontano a 4.306 migliaia di euro.

Pellegrini Green System: un servizio 100% green in linea con la certificazione ECOLABEL SERVIZI.

Gli investimenti principali hanno riguardato l'attività di formazione delle risorse in appalto e l'acquisto di nuovi macchinari e attrezzature di elevata efficienza energetica e con un consistente grado di ergonomia e qualità di prodotto.

Relativamente a quest'ultimo punto sono state sfruttate le opportunità offerte dal considerevole sviluppo dell'IoT (Internet of Things) e, in particolare, si è riusciti ad accedere agli incentivi dell'industria 4.0 per l'acquisto di 6 macchine lavasciuga autonome con possibilità di verifica dei parametri di lavoro anche in modalità *remote control*.

In questo modo, oltre alla tecnologia RFID (Radio-Frequency Identification)/NFC per il tracciamento del servizio reso, già in vigore nelle offerte

sviluppate fin dal 2020, si è migliorato l'apporto tecnologico per un più efficiente monitoraggio delle attività di pulizia, dei consumi, delle aree pulite e delle attività di manutenzione.

Nel corso dell'anno, inoltre, sono state aggiunte nuove tipologie di attività tra i servizi integrati, come il trasporto di emocomponenti con veicoli refrigerati (nel parco auto sono stati inseriti anche alcuni veicoli ibridi) e la fornitura di prodotti per l'igiene intima femminile.

Sul piano della sostenibilità sono stati concretizzati gli sforzi degli scorsi anni, ottenendo a maggio la Certificazione Ecolabel per l'erogazione di servizi 100% ecologici tramite la **Pellegrini Green System**, nuova business unit della Divisione creata per offrire un servizio completamente green ai clienti più sensibili al tema.

Una soluzione promossa in diverse gare/offerte ma che per il momento non è stata ancora implementata in alcun appalto, nonostante la domanda di utilizzo di prodotti ecologici nelle attività di pulizia sia in costante aumento. Si è inoltre accelerata la sostituzione di alcuni macchinari alimentati da motori diesel, con particolare riferimento ai carrelli elevatori, rimpiazzandoli con altri di tipo elettrico a batterie a litio che offrono considerevoli vantaggi in termini di effi-

cienza energetica, prestazioni e durate più elevate, quindi con positivi impatti sulle emissioni di CO₂.

Continua l'impegno da parte della Divisione nell'utilizzo di materiali e attrezzature costituite da materiali riciclati e/o riciclabili. In particolare, nel 2022 è stata promossa presso diversi appalti la possibilità di sostituire la *carta mani* con sistemi di asciugatura ad aria che permettono al contempo una riduzione degli sprechi. Infine, ricordiamo che è inoltre in vigore un Piano di Gestione Ambientale, al fine di contenere l'impronta ecologica dei servizi offerti, che adotta come linee guida i Criteri Ambientali Minimi emessi dal Ministero dell'Ambiente (**Decreto 29 gennaio 2021 del Ministero dell'ambiente - oggi Ministero della transizione ecologica -**, pubblicato sulla GURI n. 42 del 19 febbraio 2021), oltre a fare riferimento al nuovo Codice degli Appalti (D.lgs. 50/2016 e smi) che ribadisce la centralità degli obiettivi di ecosostenibilità ambientale ed energetica per le attività nell'ambito della Pubblica Amministrazione, con l'intento di poterli mettere a fattor comune anche del settore privato.

Continua l'impegno da parte della Divisione nell'utilizzo di materiali e attrezzature costituite da materiali riciclati e/o riciclabili.


190 CLIENTI GESTITI*
21 NUOVI CLIENTI
63 NUOVI SITI

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto che impegna la Pellegrini nell'erogazione di una prestazione/servizio; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori della prestazione/servizio contrattualizzato.



WELFARE SOLUTIONS

Il 2022 della **Divisione Welfare Solutions** è stato un anno caratterizzato da un **alto livello di performance**, raggiunto grazie all'approccio sartoriale delle proprie proposte, un fattore che ha permesso di rispondere tempestivamente e con grande flessibilità alle numerose novità regolatorie introdotte a sostegno delle famiglie nel corso di quest'anno.

Per citare le più significative, nell'agosto del 2022, con il Decreto Aiuti bis, si è passati ad aumentare la soglia dei *fringe benefit* da **258,23 euro a 600 euro**, per poi arrivare con il Decreto Aiuti quater, a **3.000 euro**. Senza dimenticare i **200 euro di fuel voucher** e il rimborso delle utenze domestiche, a conferma di come tali strumenti abbiano rappresentato delle misure di sostegno al reddito concrete per rispondere in modo tangibile al periodo di emergenza verificatosi, apprezzati dal mercato e dal legislatore ed utilizzati dalle aziende attente alla salute e al benessere mentale e fisico dei propri dipendenti.

Oggi la **Divisione Welfare Solutions** rappresenta il **46,5%** del fatturato Pellegrini. Un volume significativo che deriva dalla gestione di 9.080 clienti ed un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da **3.028 nuovi clienti**. Nel complesso è stato registrato un incremento dei ricavi netti del +17% rispetto al

2021 (circa 46.038 migliaia di euro in più) per un totale di 313.609 migliaia di euro.

L'aumento della soglia di esenzione dei *fringe benefit* ha inoltre prodotto un **sensibile incremento** delle transazioni gestite dalla Divisione che, seppure non rilevate tra i ricavi, hanno determinato una crescita delle fee transazionali e dei margini.

Nel 2022 gli esercizi commerciali convenzionati sono arrivati ad un totale di 81.900, offrendo i servizi di welfare ad oltre 400.000 utilizzatori. Nello specifico sono stati erogati 63.521.718 voucher, di cui 58.481.292 buoni pasto (94% elettronici e il restante 6% cartacei) e 5.040.426 buoni spendibili in prodotti welfare.

Se da un lato, quindi, il buono pasto elettronico continua ad essere lo strumento più apprezzato per la sua semplicità, dall'altro, specialmente nell'ultimo quadrimestre, si è assistito ad un'eccezionale richiesta di erogazione e fruizione di *fringe benefit* (buoni regalo e *fuel voucher*) con un conseguente consolidamento dei **sistemi integrati di welfare aziendali** all'interno del pacchetto prodotti e servizi già offerto, comportando anche l'inserimento di una figura commerciale *ad hoc*. Inoltre, nel corso dell'anno, è stata altresì registrata una crescita importante anche nell'ambito della gestione dei *flexible benefit*, ovvero, tutta quella serie di beni e servizi che un'azienda può decidere di mettere a disposizione dei propri collaboratori durante la creazione dei propri piani/pacchetti di welfare aziendale. Una rete articolata di soluzioni e servizi che ad oggi conta oltre 100.000 utilizzatori, ampliabile on demand tramite una piattaforma interattiva progettata dalla Divisione Welfare per essere utilizzata, per scopi differenti, da Aziende Clienti, Utenti utilizzatori e Partner.

Questa "spinta" e il significativo dinamismo del settore, ha portato a implementare nuovi percorsi e servizi, sempre più integrati e integrabili, ricercando nell'**innovazione sostenibile** il principale fattore di diversificazione che, d'altra parte, è stata l'altra leva di crescita per tutto il 2022.

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto che impegna la Pellegrini nell'erogazione di una prestazione/servizio; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori della prestazione/servizio contrattualizzato.

I principali investimenti si sono concentrati sull'**App Pellegrini Card** migliorandone la *user experience* e la capillarità di spesa, dando la possibilità all'utente sia di poter utilizzare il proprio buono per il servizio di food delivery su **mymenu**, che di accedere al pagamento con POS direttamente dall'APP nel proprio smartphone tramite il servizio di **Mobile Proximity Payment** (di Nexi). Tali migliorie hanno portato ad un utilizzo maggiore e costante dell'applicazione da parte di oltre la metà degli utenti registrati e a far sì che diverse aziende clienti abbiano scelto di avviare la collaborazione direttamente in modalità *full digital* prevedendo il solo download ed utilizzo dell'App per i loro dipendenti, senza la carta fisica.

La volontà dell'azienda è quella di dematerializzare del tutto il servizio, fornendo un asset full digital entro il 2025, e di integrare tutti i servizi, incluso l'accesso alla piattaforma welfare, in una sola App. Sul finire del 2022 è stato fatto un primo passo in avanti con lo sviluppo della nuova piattaforma **WeLunch** (in partenza a gennaio 2023) pensata per gli esercenti e per mettere in contatto diretto gli utenti con i ristoranti che accettano i buoni pasto Pellegrini e dare la possibilità di ordinare il pasto in modalità take away o delivery. In termini di diversificazione, invece, è importante menzionare il consolidamento di un approccio **commerciale** molto più strutturato verso il settore Pubblico.

Un percorso già avviato nel 2021, e rafforzatosi con la creazione di un team specializzato nella partecipazione alle gare pubbliche.

Restando sempre sul tema dello sviluppo commerciale, non sono mancati gli investimenti in tool di *lead generation* e nel **Progetto Agenti** avviato lo scorso anno e che nel 2022 ha consolidato la presenza dei nostri agenti e dei prodotti e servizi Welfare Pellegrini nelle PMI delle regioni Veneto, Puglia, Emilia-Romagna e Lombardia, garantendo visibilità, capillarità, incrementi dei volumi di vendita, presidio dei territori e qualità delle relazioni.

Infine, il 2022 ha visto realizzarsi la stipula di importanti partnership come: l'accordo quadro con la rete nazionale di Compagnia delle Opere e le convenzioni per l'Ordine degli Avvocati di Milano, per Assolombarda e per l'Ance (Associazione nazionale costruttori edili) di Imperia e Genova.

I principali investimenti si sono concentrati sull'App Pellegrini Card migliorandone la user experience e la capillarità di spesa.



9.080 CLIENTI GESTITI*
3.028 NUOVI CLIENTI
81.900 ESERCIZI COMMERCIALI CONVENZIONATI



CENTRAL FOOD

La **Central Food** è la Divisione che racchiude il cuore pulsante di due attività strategiche del Gruppo Pellegrini. Da una parte abbiamo le **Forniture Alimentari** (inclusi i prodotti della Private Label "Sceltissimi") e dall'altra l'**Industria di Lavorazione Carni** (sia per conto terzi che sotto il marchio GRAN TAGLIO di Pellegrini). Ad oggi rifornisce più di 1.600 clienti commerciali, oltre alle 521 cucine della Ristorazione Pellegrini in tutta Italia, ed ai 356 siti distribuiti tra appalti di pulizie e location in cui è presente il servizio vending.

Nel 2022 le sue performance e attività sono state in parte condizionate dalle complessità derivanti dall'aggravarsi del *climate change*, della crisi economica ed energetica e del conflitto Russia-Ucraina. Nonostante ciò, grazie alle **strategie di contenimento adottate** e descritte qui di seguito, i risultati economico-finanziari riportano una **crescita del +27%** rispetto ai volumi del 2021.

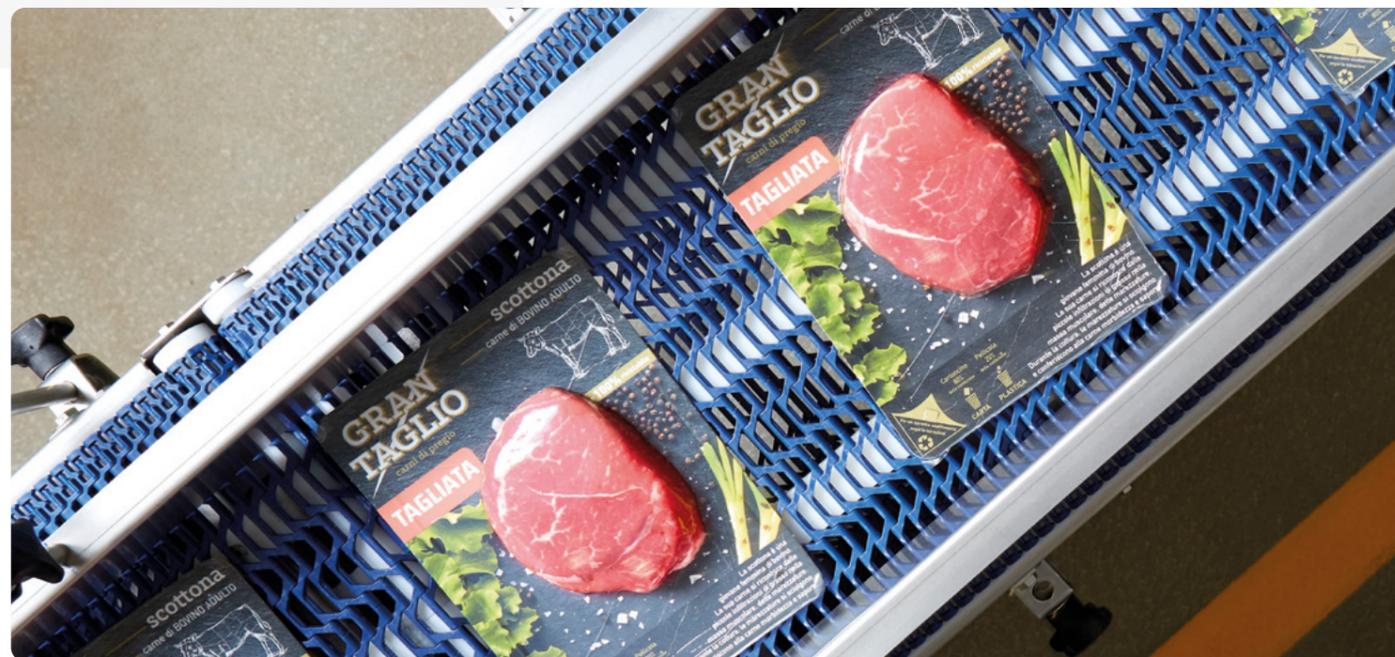
La **Divisione Central Food**, infatti, grazie anche all'acquisizione di 254 nuovi clienti e ad una attenta politica di revisione dei listini, ha registrato un fatturato pari a 62.286 migliaia di euro che in valore assoluto corrispondono a circa 13 milioni in più del 2021 (+26%).

Un anno complesso in cui il principale elemento di sfida, ereditato dagli scenari sopra citati, è stato il contenimento della crescente inflazione (del 18% circa), non solo sui generi alimentari, ma anche su tutte le altre categorie merceologiche.

Le strategie di contenimento si sono basate sulla centralizzazione degli acquisti e nell'organizzazione degli stessi per le diverse tipologie merceologiche, permettendo di ottenere il **contenimento del rincaro dei prezzi**. In questo contesto, le consolidate *relazioni* con clienti e fornitori hanno rappresentato un fattore davvero fondamentale. Il rapporto di *partnership* instaurato con entrambi gli attori, infatti, ha agevolato da un lato l'accettazione da parte dei clienti degli aumenti proposti, dall'altro il poter acquistare dai *provider* a condizioni migliori, garantendo il mantenimento della qualità e dei tempi di consegna certi.

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto che impegna la Pellegrini nell'erogazione di una prestazione/servizio; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori della prestazione/servizio contrattualizzato.

642 CLIENTI GESTITI*
254 NUOVI CLIENTI
1.308 NUOVI PUNTI DI CONSEGNA



La nuova struttura del *Marketing d'Acquisto*, implementata lo scorso anno e consolidata nel 2022, è stata la protagonista principale in questo periodo di turbolenza, assicurando una comunicazione continua tra azienda, buyer e fornitori con l'obiettivo di migliorare il servizio, innovare le logiche di *procurement*, contenere i costi per entrambe le parti ed aumentare la soddisfazione di tutti gli attori in gioco.

Nel corso dell'anno, inoltre, è stato creato un *Comitato prezzi*. Una funzione di vigilanza che riporta direttamente al *top management* le novità su prezzi e tariffe tramite metodologia di gara tra fornitori, istituita al fine di mantenere sotto controllo il tasso inflattivo.

Oltre all'inflazione, è stato necessario fronteggiare i non indifferenti impatti derivanti dal *climate change* come, ad esempio, la crisi di produzione del frumento determinata dalla siccità in Canada e dal blocco dei porti in Ucraina; la scarsità dei raccolti di patate e verdure in Nord Europa per siccità e inondazioni; la crisi della mangimistica per alimentazione animale (per la ridotta produzione di cereali) con conseguente riduzione dei capi allevati per la filiera bovina, suina e avicola, e il blocco dei porti cinesi con impatto sui flussi di pesce surgelato dal Pacifico (primo mercato mondiale del pesce).

La Divisione Central Food è riuscita ad assicurare la produzione delle carni fresche "Gran Taglio", con continuità nei volumi e standard qualitativi, e la assoluta continuità delle forniture food e non food.

Nonostante le complicazioni esposte, attraverso la propria *supply chain* integrata e i suoi due poli logistici di Peschiera Borromeo e Pomezia, la **Divisione Central Food** è riuscita ad assicurare la produzione delle carni fresche "Gran Taglio", con continuità nei volumi e standard qualitativi, e la assoluta continuità delle **forniture food e non food**, con un impatto irrilevante sui punti ristoro e sui clienti.

È stato completato lo studio di re-thinking delle strutture logistiche iniziato nel 2021.

re-thinking

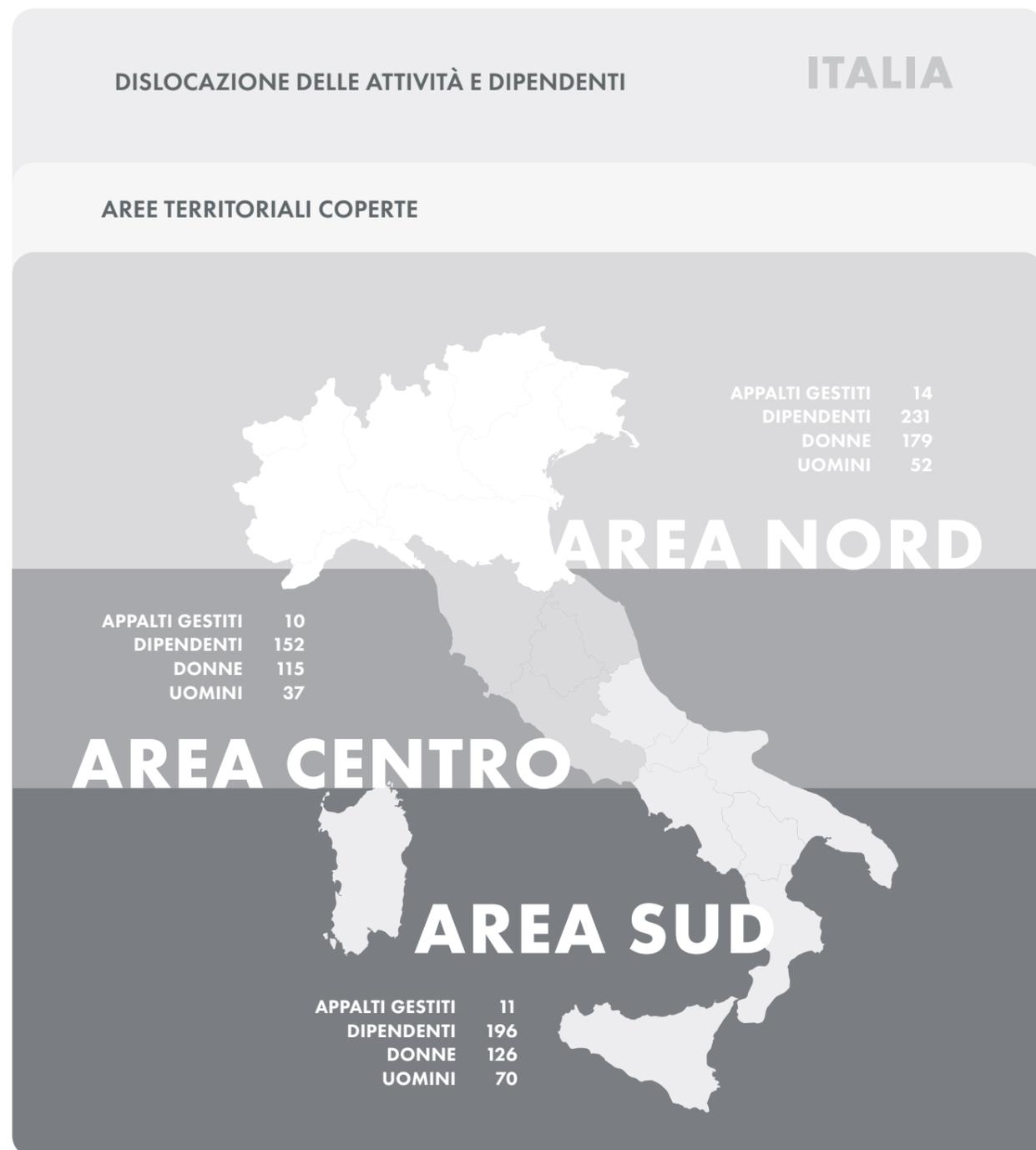


Restando nel contesto della *Private Label "Sceltissimi"*, il 2022 ha visto avviarsi ed incrementarsi la nuova linea di prodotti, con il completamento della gamma con altri 11 articoli e dei loro *claim nutrizionali* approvati dal **Dipartimento di Scienza della Nutrizione della Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Pavia**.

Infine, nel corso dell'anno è stato completato lo studio di *re-thinking* delle strutture logistiche iniziato nel 2021. Il progetto ha previsto l'esternalizzazione del magazzino surgelato di Peschiera Borromeo trasferito in un'area di oltre 1000 metri quadrati presso il polo logistico di Pozzuolo Martesana gestito dal nostro partner Brivio & Viganò, in cui vengono gestite le operazioni di stoccaggio e preparazione delle derrate surgelate.

Un investimento importante per una struttura moderna e all'avanguardia con l'obiettivo di assicurare una sempre maggiore sostenibilità degli spazi e delle attrezzature utilizzate, in termini di efficienza energetica a parità di stoccaggio, e qualità e sicurezza alimentare dei prodotti.

1.7
IFM SPA



Dopo l'acquisizione ad agosto del 2020, negli ultimi due anni, IFM Spa ha consolidato la propria integrazione all'interno della Capogruppo, allineando le proprie funzioni e i propri processi agli standard della **Divisione Ristorazione**.

Una graduale transizione che ha previsto percorsi di allineamento in ambito organizzativo e operativo, di approccio alle iniziative di sostenibilità, ma anche il completamento di attività formative e logiche per la gestione del capitale umano, con l'obiettivo di ottenere un'unica squadra fatta di professionisti ed eccellenze del settore.

Il percorso di integrazione ha visto la sua conclusione con la fine del 2022, relativamente a quanto necessario all'effettiva fusione per incorporazione di IFM Spa all'interno della **Pellegrini Spa** (che vedrà la sua decorrenza formale dal primo di gennaio del 2023).

IFM Spa ha consolidato la propria integrazione all'interno della Capogruppo, allineando le proprie funzioni e i propri processi agli standard della Divisione Ristorazione.

Per tutto l'anno però, IFM Spa ha comunque mantenuto la sua denominazione sociale svolgendo i propri consueti servizi nell'ambito della ristorazione collettiva e commerciale, con attività *on-site* (ristoranti aziendali) e veicolata, registrando una crescita dei pasti del 6,9% rispetto ai volumi del 2021 che in valore assoluto equivalgono a 4.595 migliaia di pasti in totale, con una media di 20.886 commensali al giorno (220 giorni). Tale dato seppure in leggera ripresa su alcuni clienti industriali rimane ancora significativamente al di sotto del periodo pre-pandemia (-26%).

Nello specifico, dalla sede operativa di **Napoli** sono stati gestiti 10 clienti e 35 punti di ristoro, tra varie strutture on-site e centri cottura dislocati in varie regioni tra Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Lazio, Campania e Puglia.

In termini economici, i ricavi totali ammontano a € 31.144 migliaia (+ 8,8% sul 2021), mentre i ricavi caratteristici* si attestano a € 30.181 migliaia con

un incremento rispetto all'anno scorso di 2.313 migliaia pari al 8,3%.

La crescita dei ricavi caratteristici solo di poco superiore alla crescita del numero dei pasti dimostra la sostanziale stabilità del prezzo medio del pasto ed evidenzia la difficoltà di adeguare i prezzi all'aumento dell'inflazione registrata nel 2022. I maggiori costi delle derrate per oltre il 20%, il mancato utilizzo della cassa integrazione, così come l'incremento della componente energia nei costi indiretti hanno in gran parte determinato nel 2022 un peggioramento dell'EBITDA che si attesta a € 1.839 migliaia di euro (che in valore assoluto corrispondono a € 1.050 migliaia in meno rispetto all'anno precedente).

Tali risultati anche se peggiorativi sono comunque il frutto di un'attenta gestione dei costi variabili e fissi e della capacità, ancora per gran parte del 2022, di far partecipare i clienti con contributi specifici alle spese di organizzazione e presidio di sicurezza dei ristoranti aziendali.

La posizione finanziaria è positiva anche per il 2022 per 870.3 migliaia di euro confermando la capacità della società di generare cassa grazie alla attenta gestione del suo circolante e alla limitata politica di investimenti applicata.



* I ricavi caratteristici sono riferibili alla voce A1 del conto economico IV direttiva.
** il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto di servizio di ristorazione collettiva, escludendo quindi dal computo, in coerenza alla caratteristica peculiare del modello di business b2b, gli avventori che occasionalmente possono essere autorizzati dal "cliente" al consumo di un pasto nel ristorante del proprio sito, in veste di "ospiti/visitatori/dipendenti di proprie aziende subappaltatrici"; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori del servizio di ristorazione collettiva contrattualizzato.

1.8

PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA

DISLOCAZIONE DELLE ATTIVITÀ E DIPENDENTI
AREE TERRITORIALI COPERTE

Oltre che in Svizzera, la cui sede principale è sita a Mendrisio, con una popolazione aziendale composta da 12 dipendenti di sede e 45 dislocati in vari appalti, siti in diverse aree geografiche tra cui Mendrisio, Lugano, Alto Ticino, ma anche Mozambico, Golfo del Messico e Israele, la PCO opera anche in:



La **Pellegrini Catering Overseas (PCO)** continua la propria missione di *ambassador* portando l'italianità in sempre più paesi nel mondo grazie alla sua forte dinamicità e capacità di muoversi e adattarsi rapidamente in diversi contesti geopolitici e di avviare le commesse.

Nel 2022 è entrata nel vivo la nuova strategia di sviluppo ed espansione della società che ha permesso di acquisire attività e nuovi clienti in nuove aree geografiche e di proseguire il suo trend di crescita. Una crescita resa possibile grazie anche al consolidamento dei rapporti con i principali clienti storici e alla forte ripresa delle attività legate ai mercati energetici che, per effetto dell'aumento dei prezzi di gas e petrolio, hanno spinto le società del settore ad aumentare le attività, sia estrattive sia di successiva lavorazione.

A livello economico, i ricavi netti hanno raggiunto i 41,8 milioni di euro (29,7 milioni di euro nel 2021) con una crescita del 40% rispetto al 2021 e con un EBITDA del 6%.

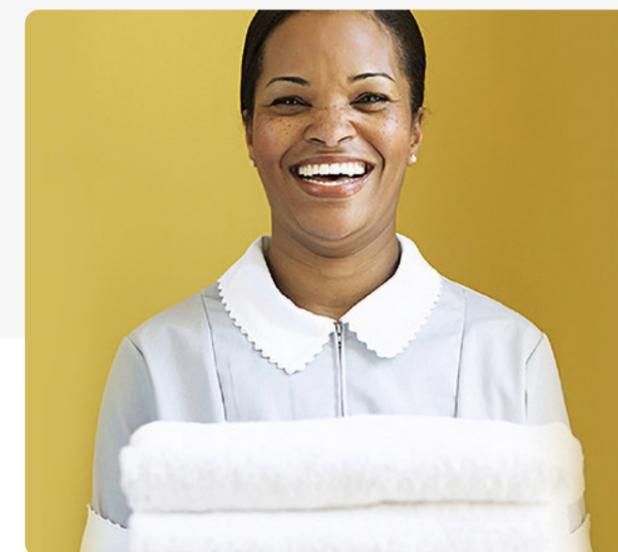
A livello geografico, i nuovi appalti gestiti direttamente dalla Sede di Mendrisio in Israele e Cipro e il progetto Saipem Santorini nel Golfo del Messico con base in USA, hanno permesso di acquisire nuove aree geografiche strategiche per il settore dell'Oil&Gas.

È aumentata anche la capillarità nei territori africani, con nuove piattaforme *offshore* in Namibia, Mozambico e in Sud Africa, e il ritorno in Camerun per la gestione di 6 piattaforme e una base direzionale per un importante cliente.

Il Camerun, in particolare, ha rappresentato un importante terreno di sfida per PCO che in meno di 6 mesi è riuscita a rendere completamente operativo il lavoro in una nuova area geografica con investimenti pari a circa 500.000€ per l'avvio di una base operativa, l'acquisto di 20 containers e 1 magazzino, la costruzione di un centro cottura per servire il centro operativo del cliente e il reclutamento di oltre 150 collaboratori (di cui il 98% è costituito da personale locale) impiegati nella gestione dei vari siti.

crescita

Nel 2022 è entrata nel vivo la nuova strategia di sviluppo ed espansione della società che ha permesso di acquisire attività e nuovi clienti in nuove aree geografiche.



Il rispetto del *local content* e il mantenimento **proattivo dei rapporti con le comunità locali**, non solo in termini di personale assunto ma anche di acquisto di prodotti direttamente dagli orti di prossimità, dalle piantagioni o dagli allevamenti animali delle cooperative locali, rappresenta da sempre un punto di attenzione e di forza che guida l'operato della PCO.

Se da un lato questo fa sì che venga garantita la crescita economica e lo sviluppo del paese, dall'altro rappresenta un importante fattore competitivo a livello operativo ed economico.

Nel 2022, infatti, la diversificazione degli acquisti e la drastica limitazione delle importazioni hanno contribuito all'economia e allo sviluppo delle piccole realtà rurali in cui operiamo e al superamento della crisi dei trasporti, del problema di reperimento delle materie prime e della loro inflazione. Per non parlare delle tonnellate di emissioni di CO₂ evitate.

Principalmente in Congo, la PCO è stata impegnata nella definizione di accordi con fornitori locali per la pianificazione di **importazioni congiunte** al fine di stabilire una strategia *win-win* che veda la soddisfazione degli interessi tanto economici quanto, e soprattutto, ambientali e sociali, con l'obiettivo di estendere la sperimentazione anche agli altri paesi in cui opera e di integrarla nel proprio piano di sviluppo strategico.

In Nigeria, ad esempio, dove la crisi economica e l'inflazione hanno fortemente condizionato trasporti e importazioni e messo a dura prova la gestione delle risorse umane, il consolidamento di questa strategia ha portato buoni risultati che ci hanno permesso di superare il difficile momento che sta condizionando il Paese.

Alta soddisfazione anche per quanto riguarda il settore e le attività di ristorazione collettiva, gestite direttamente dalla Sede in Svizzera. In questo contesto, il 2022 ha visto un rafforzamento dell'offerta pasti in veicolato dovuta principalmente all'acquisizione di nuovi clienti che ha portato la PCO a scegliere di investire nell'apertura e avviamento di un nuovo centro cottura caratterizzato da una posizione più centrale e strategica per il rifornimento di clienti situati a Lugano, Mendrisio e, da gennaio 2023, in Alto Ticino.

In termini di volumi si è passati dai circa 70 pasti al giorno del 2021 per un singolo cliente, ai 268 per 4 clienti in diverse località fino ad arrivare ad una previsione di 400 pasti a gennaio 2023 con l'acquisizione di un importante cliente in Alto Ticino. Ciò ha comportato anche importanti investimenti in termini di reclutamento personale, modernizzazione e dotazione di apparecchiature di cucina, con la predisposizione di nuove aree e l'ampliamento del parco fornitori.

Infine, complessivamente la PCO ha gestito 23 clienti con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da 9 nuovi clienti ed un totale di oltre 4 milioni di pasti serviti.

*il numero è riferito alla definizione di "cliente", quale soggetto giuridico firmatario del contratto che impegna la Pellegrini nell'erogazione di una prestazione/servizio; pertanto, ai fini del conteggio, non è stato tenuto conto dei soggetti fruitori della prestazione/servizio contrattualizzato.



23 CLIENTI GESTITI*

9 NUOVI CLIENTI

4 MILIONI DI PASTI SERVITI



Apriamo e gestiamo ristoranti.

La chiave del nostro successo passa attraverso il rispetto della valorizzazione del territorio, offrendo ai nostri ospiti prodotti stagionali e locali, di primissima qualità.

1.9
MYMENU SRL

DISLOCAZIONE DELLE ATTIVITÀ E DIPENDENTI

ITALIA

AREE TERRITORIALI COPERTE

RISTORANTI GESTITI	267
DIPENDENTI	27
DONNE	3
UOMINI	24
RIDERS	63

LOMBARDIA

RISTORANTI GESTITI	131
DIPENDENTI	3
UOMINI	3
RIDERS	115

VENETO

RISTORANTI GESTITI	134
DIPENDENTI	9
DONNE	3
UOMINI	6
RIDERS	119

EMILIA
ROMAGNA

mymenu Srl continua la sua evoluzione tra le società del Gruppo Pellegrini che oggi ne detiene la maggioranza per una quota del 91,70%.

Nel corso 2022 ha portato avanti diversi progetti e iniziative che l'hanno vista coinvolta in più aspetti chiave del business. Improntata, infatti, principalmente sui tradizionali canali di vendita **B2C** legati al settore del food delivery, quest'anno ha lavorato fianco a fianco delle principali divisioni del Gruppo per migliorare sempre di più le performance e la qualità del servizio, ampliando l'offerta e la capillarità sul territorio, e diversificando i propri canali di vendita nel mercato del **B2B** grazie al posizionamento storico e consolidato della Pellegrini.

Un percorso intenso e di profonda trasformazione che ha visto la giovane società di *food delivery* accrescere in poco tempo il proprio *know-how*, le partnership commerciali con i vari ristoranti e i livelli di retention/fidelizzazione degli utenti, il cui tasso a dicembre del 2022 ha toccato livelli relativamente alti per le società operanti in questo settore, attestandosi al **22%**.

Un risultato tanto importante quanto soddisfacente raggiunto soprattutto grazie alla scrupolosa ed efficiente attività di comunicazione e di *rebranding*, al lancio della nuova App (user friendly e con una potenziata interfaccia grafica) e da un attento lavoro di marketing *mix*, ristrutturazione attività di CRM e pianificazione strategica di campagne *omnichannel*, studiate e personalizzate in base alla *customer journey* degli utenti.

In termini di volumi, nel 2022 hanno usufruito dei servizi mymenu un totale di circa 63.082 clienti con un apporto di nuove acquisizioni di 18.000 *new users*, un numero di ordini in totale pari a 128.651 (ogni ordine stimato per 2+ utenti con preferenza di *cibo etnico/asiatico*) e una spesa media per ordine di € 43,59.

L'attività di marketing ha inoltre permesso di registrare una buona percentuale di "risveglio" dei cosiddetti utenti dormienti (*dormant*) che ha inciso per il 20% sul fatturato del 2022.

In termini geografici, mymenu Srl oggi continua ad essere presente in 3 regioni italiane (Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto), collabora con 590 ristoranti (- 25% rispetto al 2021 per effetto di attività di consolidamento partnership profittevoli a scapito di quelle non profittevoli) e fornisce il servizio di consegna a domicilio in sei città (Brescia, Milano, Bologna, Verona, Padova e Modena).

Città	n° Ristoranti
Bologna	134
Brescia	47
Milano	220
Padova	81
Verona	50

Nel corso dell'anno, tra le varie modalità di pagamento disponibili all'interno dell'APP/piattaforma, è stata completata l'attività di integrazione e accettazione dei buoni pasto Pellegrini (Pellegrini Card).



7 NUOVI CLIENTI GLEATER
18.000 NEW USERS
128.651 TOTALE ORDINI





mymenu Srl e la Direzione Risorse Umane della Pellegrini Spa hanno lavorato fianco a fianco per sottoscrivere con le OO.SS. nazionali un accordo aziendale finalizzato a un modello innovativo di regolazione del lavoro subordinato, al fine di riconoscere ai rider la qualifica di lavoratore subordinato per tutele, sicurezza e diritti, oltre che per flessibilità e salari crescenti nel breve termine.

A settembre, inoltre, è stato lanciato **Gleater**, il nuovo servizio di consegna rivolto esclusivamente al canale **B2B**, utilizzabile dalle aziende che si limitano a dotare i propri dipendenti di Buono Pasto o non hanno a disposizione gli spazi adeguati a creare una mensa tradizionale. Una piattaforma dedicata che permette la possibilità all'utente/dipendente di prenotare il proprio pasto scegliendo tra un'ampia offerta alimentare di piatti e prodotti elaborati da Ristoranti, Ghost Kitchen e Dark Kitchen convenzionati, e di riceverlo in ufficio all'orario selezionato.

Un servizio che si integra perfettamente con le attuali offerte della Divisione Ristorazione della Pellegrini Spa, grazie anche alla possibilità data ai clienti di poter accedere a servizi aggiuntivi e/o sceglierne altri:

- **Community Gleater** permette agli utilizzatori di accedere a dei veri e propri percorsi *taylor made* di **educazione di cultura alimentare** attraverso webinar informativi con le nutrizioniste, allenamenti online con personal trainer e lezioni di yoga.
- **Gleater Fridge** ovvero, *smart fridge* da cui è possibile scegliere il proprio pasto tra un vasto assortimento di piatti freschi e piatti precotti pronti al consumo, disponibili sia in modalità di tentata vendita che attraverso la prenotazione tramite piattaforma. Una soluzione efficiente per quelle aziende con limitazione di spazi da adibire a sale ristoranti, ma che comunque vogliono dare la possibilità ai propri dipendenti di usufruire di una pausa pranzo sana, bilanciata e facile da consumare anche in sede.
- **Gleater Catering**, una soluzione pensata per soddisfare diversi momenti della giornata in azienda: dal coffee break, ai lunch in corso di meeting, agli eventi aziendali.

Ad oggi Gleater è adottato da 7 aziende.

Il 2022 di **mymenu Srl** è stato un anno di consolidamento delle proprie posizioni di mercato, attività riuscita con soddisfazione nonostante l'importante flessione negativa del settore post pandemia. Anche dal punto di vista del capitale umano sono state portate a termine attività degne di nota, che hanno favorito il rafforzamento del team di sviluppo e coordinamento del business ma soprattutto è stato portato a termine il progetto dedicato alla regolarizzazione del contratto dipendenti dei *rider*.

Il 2022 di mymenu Srl è stato un anno di grande crescita anche dal punto di vista "umano". Non soltanto sono aumentate le persone impiegate in sede, ma è stato portato a termine il progetto dedicato alla regolarizzazione del contratto dipendenti dei rider.

Dopo la sigla nel 2018 della **Carta dei diritti dei lavoratori delle piattaforme digitali**, dallo scorso anno mymenu Srl e la Direzione Risorse Umane della Pellegrini Spa hanno lavorato fianco a fianco per sottoscrivere con le OO.SS. nazionali un accordo aziendale finalizzato a un modello innovativo di regolazione del lavoro subordinato, ciò al fine di riconoscere ai *rider* la qualifica di lavoratore subordinato, alzando l'asticella rispetto al CCNL esistente e proponendo condizioni migliorative, anche rispetto agli standard del mercato italiano. Il percorso si è concluso con la sottoscrizione di un accordo innovativo per tutele, sicurezza e diritti, oltre che per flessibilità e salari crescenti nel breve termine, come viene approfondito nelle pagine a seguire di questa Relazione Annuale (Capito 3 – *Benessere delle nostre Persone*).

Come per le altre società e divisioni del Gruppo, fattori ambientali, eventi climatici e la crescente inflazione causata dalla guerra Russia-Ucraina e dal difficile reperimento delle materie prime, hanno in parte condizionato operatività e performance. Una variabile significativa, infatti, e da considerarsi tra gli aspetti di maggiore influenza nell'andamento del settore del food delivery, è rappresentata dal *meteo*. I cambiamenti climatici a cui abbiamo assistito nell'ultimo anno, non solo influenzano le abitudini alimentari delle persone, ma anche le modalità di consumo. In tal senso, le forti ondate di caldo estive e il tardivo arrivo del freddo hanno condizionato le giornate tipo portando le persone a preferire un'uscita in compagnia piuttosto che un pranzo o una cena comodamente serviti in casa o in ufficio.

Per effetto di tali fattori e della generale contrazione dei consumi del settore, l'azienda ha registrato un volume di fatturato pari a 6,9 milioni di euro con un valore di ricavi netti pari a 2,1 milioni di euro, diminuiti del 28% rispetto al 2021, con investimenti pari a 770.000 euro sostenuti perlopiù durante l'ultimo trimestre del 2022 ed i cui effetti perdureranno negli anni a seguire.

2.

RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI

Un nuovo modo di fare impresa
ma con la tradizione nel cuore.
Questa è la Pellegrini.



2.1 PREMESSA

Signori Azionisti,
l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 riporta un utile netto consolidato pari a € 3.043 migliaia, (utile netto di € 10.647 migliaia al 31 dicembre 2021), comprensivo di un utile attribuibile a terzi di € 356 migliaia.

Gli importi presenti sono espressi in migliaia di euro.

2.2 CONDIZIONI OPERATIVE, SVILUPPO DELL'ATTIVITÀ E ALTRI FATTI DI RILIEVO DELL'ESERCIZIO

Con riguardo all'andamento della gestione, il Bilancio Consolidato evidenzia Ricavi per Vendite e Prestazioni per € 746.981 migliaia (€ 637.703 migliaia nell'esercizio 2021) ed evidenzia un Patrimonio Netto consolidato di € 140.204 migliaia, contro gli € 136.109 migliaia del 2021.

Il risultato lordo, come evidenziato nella tabella del

Conto Economico riclassificato che segue, è pari ad € 15.868 migliaia rispetto ad € 25.808 del 2021. L'utile dell'esercizio ammonta a € 3.043 migliaia, al netto di imposte di competenza per € 5.718 migliaia, ammortamenti e svalutazioni cespiti oltre ad ammortamenti per disavanzo di fusione per € 21.013 migliaia, svalutazione crediti e accantonamenti per € 1.024 migliaia.

Di seguito viene rappresentato il Conto Economico consolidato riclassificato:

2.3 CONTO ECONOMICO RICLASSIFICATO

Riclassificazione a valore aggiunto (o della pertinenza gestionale)

	2022	2021	LEGENDA
Ricavi delle vendite	746.981	637.703	A1
Produzione interna	3.137	1.405	A2+A4
VALORE DELLA PRODUZIONE	750.118	639.108	
Costi esterni operativi	(525.842)	(425.516)	B6+B7+B8+B11
VALORE AGGIUNTO	224.276	213.592	
Costo per il personale	(201.067)	(177.400)	B9
MARGINE OPERATIVO LORDO	23.209	36.192	

Ammortamenti, svalutazioni e accantonamenti	(14.930)	(14.119)	B10+B12+B13 (*)
RISULTATO OPERATIVO	8.279	22.073	
Risultato dell'area accessoria	6.599	2.227	A5-B14
Risultato dell'area finanziaria	67	617	C (al netto di C17) + D
EBIT NORMALIZZATO	14.945	24.917	
Oneri finanziari	923	891	C17+C17bis
RISULTATO LORDO	15.868	25.808	
Costi ex Pellegrini Group Spa			
Ammortamento disavanzo di fusione	(7.107)	(7.107)	B10
Totale Costi ex Pellegrini Group Spa	(7.107)	(7.107)	
Imposte sul reddito	(5.718)	(8.054)	E20
RISULTATO NETTO	3.043	10.647	

Di seguito viene rappresentato lo Stato Patrimoniale consolidato riclassificato e vengono analizzati alcuni indicatori scelti tra quelli ritenuti più signifi-

cativi per rappresentare la situazione del Gruppo. Gli stessi sono suddivisi tra indicatori patrimoniali, di liquidità ed economici.

STATO PATRIMONIALE RICLASSIFICATO

	RICLASSIFICAZIONE FINANZIARIA		
	2022	2021	LEGENDA
1. ATTIVO CIRCOLANTE			
1.1 Liquidità immediate	278.066	235.422	CII(1+5+5bis+5ter+5quarter) entro 12 mesi +CIV
1.2 Liquidità differite	7.120	5.005	CII 5 bis oltre 12 mesi + CII 5 quater oltre 12 mesi
1.3 Rimanenze	16.226	12.908	CI
TOTALE	301.412	253.335	
2. ATTIVO IMMOBILIZZATO			
2.1 Immobilizzazioni immateriali	51.009	55.954	BI
2.2 Immobilizzazioni materiali	50.193	50.343	BII
2.3 Immobilizzazioni finanziarie	361	238	BIII
TOTALE	101.563	106.535	
CAPITALE INVESTITO	402.975	359.870	
1. Passività correnti	242.834	207.018	D1+D4+D7+D11+D12+D13+D14(entro 12 mesi)+E-D
2. Passività consolidate	19.937	16.743	B1+B2+B3+C + debiti oltre 12 mesi
3. Patrimonio Netto	140.204	136.109	A
CAPITALE ACQUISITO	402.975	359.870	

INDICATORI PATRIMONIALI			
	2022	2021	LEGENDA
MEZZI PROPRI / CAPITALE INVESTITO			
Patrimonio Netto / Capitale Investito	34,8%	37,8%	A (SP - pass) / Capitale Investito
RAPPORTO DI INDEBITAMENTO			
Totale Passivo - Patrimonio Netto / Capitale Investito	65,2%	62,2%	TOTALE PASSIVO - A (SP - PASS) / CAPITALE INVESTITO

INDICATORI DI LIQUIDITÀ			
	2022	2021	LEGENDA
MARGINE DI LIQUIDITÀ PRIMARIO			
Liquidità Immediate - Passività Correnti	35.232	28.404	Liquidità immediate (SP - ricl) - Passività Correnti (SP - ricl)
INDICE DI LIQUIDITÀ PRIMARIO			
Liquidità Immediate / Passività Correnti	114,5%	113,7%	Liquidità immediate (SP - ricl) / Passività Correnti (SP - ricl)
MARGINE DI LIQUIDITÀ SECONDARIO			
Liquidità Immediate + Liquidità differite - Passività Correnti	42.352	33.409	Liquidità immediate (SP - ricl) + Liquidità differite (SP - ricl) - Passività Correnti (SP - ricl)
INDICE DI LIQUIDITÀ SECONDARIO			
Liquidità Immediate + Liquidità differite / Passività Correnti	117,4%	116,1%	Liquidità immediate (SP - ricl) + Liquidità differite / Passività Correnti (SP - ricl)
INDICE DI DISPONIBILITÀ			
Liquidità Immediate + Liquidità differite + Rimanenze / Passività Correnti	124,1%	122,4%	Liquidità immediate + Liquidità differite + Rimanenze / Passività Correnti

Sia gli indicatori patrimoniali che quelli di liquidità sono rappresentativi della solidità del Gruppo.

La Posizione Finanziaria Netta (PFN) verso il sistema bancario è negativa per € 11.321 migliaia con un peggioramento di € 13.341 migliaia rispetto all'esercizio precedente.

INDICATORI ECONOMICI			
	2022	2021	LEGENDA
EBITDA			
A-B + Altri Ricavi - Oneri Diversi	29.032	37.705	Margine Operativo Lordo (CE - ricl) + A5 (CE) - B14 (CE)
EBIT			
Reddito Operativo + Altri Ricavi - Oneri Diversi	14.878	24.300	Reddito Operativo (CE - ricl) + A5 (CE) - B14 (CE)

INDICATORI DI PRODUTTIVITÀ			
	2022	2021	LEGENDA
COSTO DEL LAVORO SU RICAVI			
Costo per il personale / Ricavi	26,5%	27,5%	B.9 (CE) / A1 (CE)
VALORE AGGIUNTO PER DIPENDENTE			
Valore Aggiunto Operativo / n. medio dipendenti	26	26	Valore Aggiunto (CE - ricl) + A5 / n.medio dipendenti

2.4

INFORMATIVA RIGUARDO GLI INVESTIMENTI EFFETTUATI NELL'ESERCIZIO

Gli investimenti in immobilizzazioni immateriali effettuati nell'esercizio sono pari a € 1.321 migliaia.

Le principali variazioni della voce in esame sono le seguenti:

- l'incremento della voce "Costi di ricerca e sviluppo", pari a € 708 migliaia, si riferisce interamente alla capitalizzazione di costi interni ed esterni per la realizzazione della nuova piattaforma Gleater (B2B) e WeLunch.
- l'incremento dell'esercizio della voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno", pari ad € 103 migliaia, si riferisce principalmente ai costi di personalizzazione del software aziendale "Talking Food", entrato in funzione nell'anno precedente;
- l'incremento della voce "Immobilizzazioni in corso ed acconti" pari ad € 345 migliaia si riferisce per € 268 migliaia al progetto di riqualificazione della Villa sita in Via Lorenteggio 251 e per € 77 migliaia ad immobilizzazioni in corso presso la controllata Pellegrini Catering Cameroun Sàrl.
- gli incrementi della voce "Attrezzature industriali e commerciali" di € 2.884 si riferiscono per € 439 migliaia ai cespiti della società Progett Srl, per € 1.665 migliaia all'acquisto di attrezzature funzionali all'erogazione dei servizi di pulizia, ristorazione, distributori automatici e per € 545 migliaia ad attrezzature (principalmente containers) acquistati dalle società estere del Gruppo. Le attrezzature da cucina acquistate dalla controllata IFM Spa relativamente alle mense gestite sono state pari a € 137 migliaia;
- gli incrementi della voce "Altri beni", pari ad € 5.593 migliaia, si riferiscono per € 5.096 migliaia all'acquisto effettuato dalla Capogruppo di attrezzature e beni per l'impianto o il rinnovamento di ristoranti aziendali, presso la clientela, per € 126 migliaia all'acquisto di macchine d'ufficio elettroniche, per € 41 migliaia all'acquisto di mobili arredi e dotazioni per gli uffici e per € 45 migliaia all'acquisto di nuovi automezzi. L'incremento comprende altresì investimenti in automezzi e mobili d'ufficio effettuati presso le consociate estere per un valore complessivo di € 252 migliaia;
- gli incrementi della voce "Immobilizzazioni in corso" di € 1.414 migliaia si riferiscono principalmente agli investimenti in corso per alcuni nuovi contratti della divisione ristorazione e all'acquisto del nuovo server che entrerà in funzione nel 2023.

Gli investimenti in immobilizzazioni materiali effettuati nell'esercizio, sono pari a € 10.013 migliaia.

Le principali variazioni della voce in esame sono le seguenti:

- gli incrementi della voce "Terreni e fabbricati" di € 86 migliaia si riferiscono principalmente agli oneri di urbanizzazione relativi al Nuovo Centro Cottura sito in Via Alessandro Volta in Peschiera Borromeo;

2.5

INFORMATIVA RIGUARDO LA GESTIONE DEL RISCHIO FINANZIARIO

Di seguito si riportano le informazioni relative agli obiettivi e alle politiche delle società del Gruppo in

materia di gestione del rischio finanziario ed al grado di esposizione allo stesso da parte delle società.

2.6

ESPOSIZIONE OBIETTIVI E POLITICHE DI GESTIONE DEL RISCHIO FINANZIARIO

Ai fini di una corretta valutazione della situazione patrimoniale e finanziaria del Gruppo e delle politiche di gestione del rischio finanziario, si precisa quanto segue:

1. Tutti i crediti ed i debiti sono espressi principalmente in euro e parzialmente nelle valute dei paesi delle società consolidate; pertanto, il Gruppo è esposto al rischio di cambio. Nell'esercizio 2022 il Gruppo ha rilevato utili su cambi (realizzati e da valutazione) pari ad € 1.226 migliaia. Il Gruppo attualmente gestisce il rischio legato all'esposizione in cambi bilanciando le transazioni di vendita ed acquisto in pari valute.
2. Il margine di liquidità primario, cioè la differenza tra le liquidità immediate e le passività correnti, si è incrementato di € 6.828 migliaia, passando da € 28.404 migliaia al 31 dicembre 2021 a € 35.232 migliaia al 31 dicembre 2022.
3. Il merito creditizio della Capogruppo verso il sistema bancario, sempre ai massimi livelli di mercato, e il cash flow generato dalla gestione da parte del Gruppo, garantiscono comunque il rimborso dei finanziamenti e delle obbligazioni in scadenza.
4. I debiti verso le banche, pari ad € 29.866 nel 2022, evidenziano scadenze oltre i 12 mesi per € 5.016, pari al 16,80% del totale (€ 2.604 migliaia nel 2021). Il tasso medio di indebitamento è a livelli soddisfacenti coerentemente con il merito creditizio; non sono in essere specifiche operazioni di copertura del rischio tasso.
5. Il Gruppo è esposto al rischio di credito; a fronte di detto rischio non vengono poste in essere dalle società specifiche operazioni di copertura; la gestione del rischio in oggetto è infatti garantita da una attenta politica di gestione del credito.
6. Per quanto riguarda gli effetti economici e patrimoniali della situazione geo-politica mondiale, dei riflessi sull'andamento dei costi delle materie prime e dell'energia, si rimanda a quanto esposto più avanti nella sezione "Evoluzione prevedibile della Gestione".

2.7 INFORMATIVA RIGUARDO LE SEDI AMMINISTRATIVE E OPERATIVE

Sede Centrale Capogruppo:

Milano Via Lorenteggio, 255

Sede di Roma:

Roma Via Oceano Atlantico, 222

Piattaforma Logistica di Milano:

Peschiera Borromeo Via XXV Aprile, 58/60

Piattaforma Logistica di Roma:

Pomezia Via Torremaggiore, 15

Sedi IFM Industrial Food Mense Spa:

Sede Legale – Milano Via Lorenteggio, 255

Sede Operativa – Napoli Via G. Porzio centro direzionale isola F4

Sede mymenu Srl:

Sede Legale – Milano Via Lorenteggio, 255

Sedi Estere:

Pellegrini Catering Overseas SA, Mendrisio – Svizzera

Pellegrini Catering Congo Sàrl, Pointe Noire – Congo

Pellegrini Nigeria Catering Ltd, Port Harcourt – Nigeria

Pellegrini Middle East Catering Services LLC, Abu Dhabi – United Arab Emirates

Pellegrini Angola Support Services SA, Luanda – Angola

Pellegrini Catering Mocambique Lda, Maputo – Mozambico

Pellegrini Catering Cameroun Sarl, Douala - Cameroun

2.8 RICAVI

I ricavi della gestione operativa pari a € 756.985 migliaia sono così composti:

DESCRIZIONE	2022	2021
RICAVI DELLE VENDITE E PRESTAZIONI	746.981	637.703
Altri ricavi	10.004	4.938
TOTALE	756.985	642.641

In merito all'andamento dell'attività si rimanda a quanto precedentemente descritto.

2.9 COSTI

I costi relativi alla gestione operativa si possono dettagliare come segue:

DESCRIZIONE	2022	2021
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	173.176	125.540
Costi per servizi	341.930	291.298
Costi per godimento beni di terzi	10.732	8.663
Costi per il personale	201.067	177.400
Ammortamenti e svalutazioni	21.261	20.512
Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	4	15
Accantonamenti per rischi ed altri	776	714
Oneri diversi di gestione	3.405	2.711
TOTALE	752.351	626.853

In merito all'andamento dell'attività si rimanda a quanto precedentemente descritto.

2.10 RAPPORTI CON IMPRESE CONTROLLATE, COLLEGATE, CONTROLLANTI ED IMPRESE SOTTOPOSTE AL CONTROLLO DI QUEST'ULTIMA

Nel bilancio al 31 dicembre 2022 della Pellegrini Spa sono stati rilevati i seguenti valori relativi alle transazioni con la società Valeri Srl:

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – VALERI SRL	2022
Immobilizzazioni finanziarie: crediti (depositi cauzionali su affitti)	47
Crediti verso Valeri	43
Debiti verso Valeri	3
Ricavi per servizi amministrativi	10
Costi per godimento beni di terzi (affitti passivi)	119

Per quanto attiene i rapporti con la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, nel bilancio al 31 dicembre 2022 della Pellegrini Spa sono stati rilevati i seguenti valori:

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS	2022
Crediti verso Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus	115
Ricavi per vendita pasti	241
Ricavi per servizi amministrativi	5
Ricavi per addebito affitti ristorante solidale	35
Ricavi per addebito spese condominiali	19

I crediti si riferiscono principalmente alla fornitura di pasti inerenti l'attività della Fondazione con il Ristorante Solidale.

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – SIN&RGETICA SRL	2022
Debiti	182
Costi per prestazioni di consulenza	460

I costi si riferiscono per € 186 migliaia ad attività di consulenza relativa al progetto di redazione del Modello ex D.lgs. 231/01 - Piano di implementazione e per € 274 migliaia per attività di Management.

2.11 ATTIVITÀ DI RICERCA E SVILUPPO

Ai sensi dell'art. 2428 comma 2 numero 1 del Codice Civile viene data informazione che il Gruppo ha svolto attività di ricerca industriale e sviluppo e ha realizzato progetti volti al miglioramento dei pro-

cessi produttivi e dei prodotti offerti al fine di essere sempre più percepita come azienda innovativa e dedicata al miglioramento del "benessere alimentare" in senso lato.

2.12 AZIONI PROPRIE E AZIONI/QUOTE DI SOCIETÀ CONTROLLANTI

Ai sensi dell'art. 2428 del Codice Civile viene data informazione che la Pellegrini Spa non detiene quote di società controllanti, anche per tramite di società fiduciarie o per interposta persona.

Nel corso dell'esercizio 2011 sono state acquistate n. 434.000 azioni di Pellegrini Spa degli allora Soci Giada Equity Fund (rappresentato e gestito da 21 Investimenti SGR Spa), Idea Industria (rappresentato e gestito da 21 Investimenti SGR Spa), Sviluppo impresa (rappresentato e gestito da Centrobanca Sviluppo e Impresa SGR Spa), Centrobanca Banca

di Credito Finanziario e Mobiliare Spa, Em.Ro Popolare – Società Finanziaria di Partecipazioni Spa, rappresentanti complessivamente il 35% del Capitale Sociale della Società, per un prezzo pari a € 131.95 per azione e quindi per complessivi € 57.259.790.

Successivamente, tutte le 806.000 azioni di categoria "A" e le 434.000 azioni di categoria "B", rappresentative quindi del 100% del Capitale Sociale della Società, sono state convertite in azioni ordinarie. Nel corso dell'esercizio non si è proceduto ad alcun acquisto o vendita di azioni proprie.

2.13 DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA DEI DATI

In ottemperanza a quanto richiesto dal GDPR e dal D.lgs. 196/2003 (come modificato e implementato dal D.lgs. 101/2018), è stato avviato il processo e

redatta tutta la documentazione a garanzia del corretto trattamento dei dati mediante l'ausilio di strumenti elettronici.

2.14

INFORMAZIONI IN MATERIA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

Per tutte le informative raccolte per questa sezione si vada a pag. 121 - 130 del documento.

2.15

INFORMAZIONI IN MATERIA DI CERTIFICAZIONE QUALITÀ

Per tutte le informative raccolte per questa sezione si vada a pag. 46 - 47 del documento.

2.16

EVOLUZIONE PREVEDIBILE DELLA GESTIONE

Le previsioni per l'esercizio 2023 rimangono positive soprattutto per il riscontro che il Gruppo continua a ottenere nei mercati e per gli sforzi che si stanno concentrando sullo sviluppo commerciale e sull'innovazione di alcuni prodotti e servizi.

Capogruppo

I ricavi totali della Capogruppo al 31 marzo 2023 ammontano a € 208 milioni e sono superiori non solo allo stesso periodo del 2022 (+ € 43 milioni, pari a +26%), ma anche allo stesso periodo del 2019, anno pre-pandemia.

La Divisione Ristorazione, grazie alle aperture di importanti appalti e all'integrazione della società IFM Spa, ha incrementato i ricavi a marzo 2023 rispetto allo stesso periodo del 2022 (+ € 15 milioni, pari a +25%). La Divisione Vending migliora il risultato del 2022 (+ € 524 migliaia).

La Divisione Welfare Solution ha incrementato i ricavi rispetto allo stesso periodo del 2022 (+ € 24

I fattori di rischio esogeni sono ancora legati alle dinamiche inflattive, soprattutto sul fronte del costo delle materie prime che nel 2022 hanno raggiunto livelli record ma che sembrerebbero in fase di lento ma progressivo rallentamento nel 2023 e negli anni a seguire.

milioni, pari a +34%) grazie ad alcuni nuovi clienti di Buoni Pasto e allo sviluppo dei prodotti Welfare.

I ricavi della Divisione Pulizia e Servizi Integrati si consolidano (+ € 672 migliaia, pari a +3,4%), dopo la forte crescita registrata nel 2020 e nel 2021.

La Divisione Central Food, grazie all'acquisizione di nuovi Clienti e all'importante impatto dell'inflazione su listini, ha registrato una crescita di ben € 3 milioni sul 2022 (+22%).

La Posizione Finanziaria Netta verso il sistema bancario al 31 marzo 2023 è negativa e pari a € 9.155 migliaia.

IFM

Si prevede anche per il 2023 un anno complesso per la ristorazione collettiva e naturalmente anche per le attività della IFM Spa che, a partire dal 1° gennaio 2023, sono state fuse per incorporazione

nella Pellegrini Spa, in quanto anche per quest'anno si verificheranno gli effetti della difficoltà di scaricare sui prezzi di vendita l'inflazione all'acquisto, ancorché parzialmente raffreddata.

mymenu

Nel 2022 la società ha affrontato un calo della domanda determinato principalmente da un contesto di mercato sempre più concorrenziale e caratterizzato da una minore frequenza d'acquisto rispetto agli anni della pandemia, da una nuova stagionalità che ha ridotto il numero di mesi storicamente più profittevoli oltre che da congetture macroeconomiche che hanno modificato radicalmente le abitudini di spesa per pasti pronti. In questo contesto, mymenu è riuscita a mantenere risultati migliori rispetto al 2019, ha lavorato per lo sviluppo del nuovo modello B2B con brand Gleater quindi nell'ultimo bimestre del 2022 ha effettuato investimenti in pubblicità e mar-

keting che, insieme agli strumenti tecnologici di cui si è dotata, hanno favorito l'aumento del numero di nuovi clienti attivi ed il loro tasso di fidelizzazione. Proseguendo con un piano di investimenti adeguato, i risultati conseguiti nel B2C in città come Milano che nel primo trimestre 2023 ha registrato vendite per valori mai raggiunti prima, potranno essere estesi alle altre città ove il servizio è già presente quindi alle nuove aperture, traghettando così la società verso un risultato operativo positivo conseguibile nel 2024. Al contempo il segmento B2B, coadiuvato dal supporto commerciale della Pellegrini Spa, potrà affermare sempre più il proprio posizionamento innovativo.

Pellegrini Catering Overseas

Per quanto riguarda il Gruppo estero, il fatturato 2023 è previsto in aumento rispetto a quello dell'esercizio precedente sia per l'apertura di nuovi contratti in Africa (principalmente in Cameroun ed Angola) sia per lo sviluppo delle attività gestite direttamente dalla società svizzera (contratti offshore e ristorazione aziendale sul territorio svizzero).

I margini operativi sono previsti in linea con quelli dello scorso anno. La situazione finanziaria risulta essere stabile.

Il Gruppo sta inoltre partecipando ad alcune importanti gare d'appalto che, se avranno esito positivo, potranno avere importanti effetti positivi sul fatturato dei prossimi anni.

La posizione finanziaria netta al 31 marzo 2023 del Gruppo Pellegrini verso il sistema bancario è negativa e pari a € 15.576 migliaia.

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e Vi invitiamo ad approvare il Bilancio così come presentato.

Il Presidente e Legale Rappresentante

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

3.

INFORMATIVA NON FINANZIARIA

Ambiente, persone, ricerca, sviluppo e innovazione; integrità, crescita economica e sociale, futuro, benessere, salute e sicurezza.

Agire in modo *sostenibile*, per noi è una precisa scelta di strategia industriale di un'azienda che vuole essere un punto di riferimento nel proprio mercato attraverso l'**innovazione etica e sostenibile** al fine di contribuire al benessere del pianeta, al well-being delle persone e per offrire le soluzioni più avanzate nei settori del food, cleaning e welfare a beneficio di tutti i nostri stakeholder.



10
TEMI MATERIALI



35
OBIETTIVI



+ 2 MLN €
INVESTIMENTI

3.1 SCENARIO

LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ NEI NOSTRI SETTORI



Conflitto geopolitico, crisi energetica e impatti post-pandemici hanno influenzato in modo significativo tutti i contesti e i settori in cui la Pellegrini opera. Questo invito a ripensare le proprie attività ha costituito un'opportunità unica per immaginare processi e soluzioni nuove, in chiave di innovazione tecnologica ma anche di sostenibilità ambientale.

RISTORAZIONE E FOOD DELIVERY

Nel 2022, il settore della ristorazione è tornato a crescere. Nonostante l'impennata dei costi dell'energia innescata dalle tensioni geopolitiche ai confini dell'Europa, l'allentamento delle restrizioni anti-Covid ha favorito un progressivo "ritorno alla normalità".

Così, mentre i costi legati luce, gas e materie prime – anche quelli connessi al packaging, come plastica, imballaggi alimentari e vetro – crescevano arrivando quasi a duplicare rispetto ai livelli di fine 2021, il valore globale del settore ha segnato un **+3,2% rispetto all'anno precedente** facendosi trovare pronto a reagire¹.

In un contesto tanto sfidante, a trainare la crescita è stato il **food delivery**, il cui mercato sembra aver i **339 miliardi di dollari** nel mondo gran parte dei quali (il **63%** circa) derivanti dal comparto **Platform-to-Consumer**, e che promette di superare entro il 2026 **466 miliardi di dollari**, con un CAGR (2022-2027) dell'**8,29%**².

Data la recente popolarità, il tema del food delivery ha sollevato allo stesso tempo anche molte questioni tipiche dell'**economia digitale** e dell'**effetto che produce sulla società**, a partire dal difficile rapporto con i lavoratori del settore, i cosiddetti **riders**, che concorrono alla cosiddetta **gig economy**.

Con la crescita esponenziale del mercato durante la pandemia, infatti, si è osservato come le **condizioni di lavoro di questi ultimi siano peggiorate**.

Ad oggi, queste figure continuano a **non essere tutelate** nella maggior parte dei casi come la legge italiana prevede, in quanto non riconosciuti come dipendenti ma come lavoratori autonomi, ai quali spesso non viene garantita né assistenza né assicurazione³. Anche in **Italia** il settore ha registrato un aumento sostenuto e costante: nel 2021, la crescita ha toccato il **+59%** rispetto all'anno precedente, **per un valore di +1,5 miliardi di euro**. Se da un lato, alcuni ritengono che questo potrebbe portare ad un aumento dei **rifiuti di plastica** (dovuto al maggior utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso) per un totale stimato che varia da **2.325 a 6.395 miliardi di pezzi in più all'anno entro il 2025**⁴, dall'altro, si pensa che acquistare più frequentemente porzioni ridotte di cibo potrebbe contribuire a contenere gli sprechi alimentari: questi nuovi comportamenti di consumo potrebbero quindi consentire di **ridurre le emissioni complessive legate al cibo circa del 41%**⁵.

D'altro canto, a risentire maggiormente degli impatti energetici e geopolitici, sembra essere stata la **marginalità**, che nel comparto italiano della ristorazione collettiva era già piuttosto contenuta rispetto al resto del settore.



+1,5 MLD €
VALORE DEL MERCATO ITALIANO
FOOD DELIVERY



+59%
CRESCITA DEL SETTORE
DEL FOOD DELIVERY IN ITALIA

Si è passati infatti da un valore medio del 5,5% - quasi la metà rispetto ai livelli registrati nella ristorazione tradizionale - a un valore negativo (-10% secondo le prime stime)⁶, che rispecchia gli effetti prodotti da inflazione e crisi energetica sull'intero settore manifatturiero e quindi, a cascata, sulle imprese aziendali. Il Governo italiano ha così predisposto nel corso dell'anno 2 misure strategiche per sostenere il settore: un decreto del Ministero dello Sviluppo Economico (29 aprile 2022) per erogare **contributi a fondo perduto**⁷ e l'istituzione di un **fondo dedicato a sostenere la transizione ecologica** della ristorazione nazionale (15 settembre 2022)⁸. Tali strumenti puntano a riflettere su una sfida chiave, **l'aggiornare processi e tecnologie** per far fronte al crescente fabbisogno.

L'innovazione tecnologica sperimentata grazie al food delivery negli anni di pandemia sta rivoluzionando l'intero ecosistema della ristorazione.

Secondo una recente indagine, **l'80% delle PMI del settore ha investito in sviluppo e digitalizzazione** nel corso 2022 anche grazie alle risorse mobilitate dal **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza** (PNRR): riduzione degli sprechi alimentari (68%) e servizi digitali per la gestione del business (53%) risultano in cima alle priorità degli imprenditori⁹.

L'innovazione tecnologica sperimentata grazie al food delivery negli anni di pandemia sta rivoluzionando l'intero ecosistema della ristorazione. Tra i principali trend che guideranno l'evoluzione del mercato, ad esempio, si possono annoverare la diffusione delle **dark kitchen** - cucine che producono ordini per la consegna diretta in assenza di un ristorante fisico - l'affermazione del **menu engineering**, ovvero menu personalizzati dai ristoranti per ciascun consumatore in base ai dati ottenuti dalle sue interazioni con le piattaforme di consegna e lo sviluppo dei **"punti di consolidamento"**, che permettono di ottimizzare i percorsi di delivery, risparmiando tempo e tragitto e contenendo così le emissioni connesse al trasporto del cibo.

1. FactSet, Dati Crescita del settore della ristorazione nel 2022

2. Statista, Dati Crescita del settore del food delivery, 2022

3. Altroconsumo; Food delivery e gig economy: ripensare "l'economia dei lavoratori" | Italia che cambia; Qual è la situazione del food delivery in Italia? [unimib.it]

4. Education Resources Information Center, Save the Earth, Reduce Plastic Waste in the Time of the Online-food Ordering Frenzy, 2021. & Workwave, The Carbon Footprint of Food Delivery Services, 2021.

5. Greenbiz, How online ordering could cut food waste, 2020.

6. Oricon, Impatto inflazione sui costi, 2022

7. Gazzetta Ufficiale, MISE, DECRETO 29 aprile 2022 Criteri e modalità per l'erogazione di contributi in favore delle imprese operanti nel settore della ristorazione.

8. Gazzetta Ufficiale, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari Forestali, Decreto 15 settembre 2022, Modalità attuative del decreto 6 maggio 2022, concernente gli interventi per favorire la transizione ecologica nel settore della ristorazione.

9. Il Sole 24 ORE, Il food delivery si evolve e cresce ancora. E spinge anche discount e supermercati

DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)

Il mercato globale della distribuzione automatica ha superato nel 2022 i 32 miliardi di dollari (con un tasso di crescita annua del 9,7%) e sembra destinato a raggiungere i 44 miliardi di dollari nel 2026 complice il rientro in ufficio della maggior parte dei lavoratori¹⁰. Anche in questo contesto, pandemia e crisi delle materie prime dovuta alla guerra russo-ucraina hanno però impedito al settore di raggiungere i livelli pre-pandemici influenzando direttamente i rapporti di lavoro e le abitudini dei consumatori¹¹.

L'Italia è oggi leader europeo nel settore vending che, con 3.000 imprese attive, rappresenta il 3° canale del "fuori casa" per consumi e il più capillare in termini di diffusione sul territorio.

Eppure, nonostante la crescita registrata negli ultimi 9 mesi, il valore del comparto sembra ancora lontano dai livelli del 2019 (circa -24%).

Oggi, le vending machine rappresentano una valida alternativa al settore della ristorazione veloce, anche grazie alla proposta di menù digitali e distributori di pasti freschi a prova di contaminazione¹². Lo sviluppo tecnologico è la base che garantisce un'offerta di servizi sempre più ampia e integrata – dalle chiavette intelligenti alle app contactless, fino ai sistemi di igienizzazione dei distributori automatici con irradiazione di raggi ultravioletti¹³ - ma è anche abilitatore di una crescente attenzione all'ambiente, con distributori che offrono la possibilità di riciclare i prodotti dopo il consumo e offrono soluzioni di packaging sempre più sostenibili¹⁴.



Le vending machine rappresentano una valida alternativa al settore della ristorazione veloce.

+32 MLD \$
MERCATO GLOBALE DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA NEL 2022

9,7%
CRESCITA ANNUA

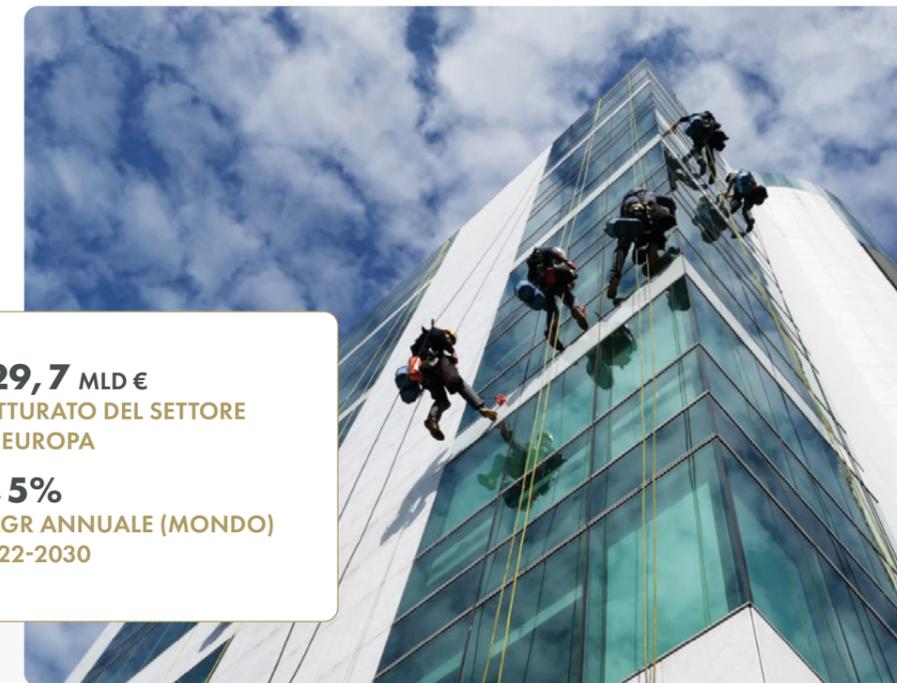
10. Vending Machine Operators Global Market Report 2022, The Business Research Company

11. Distribuzione automatica: +8% consumi primi 9 mesi 2022 - Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo

12. Il Sole 24 Ore, La nuova vita dei distributori automatici tra big data e app, 2021.

13. Food Service, Vending, boom di innovazioni nell'anno del Covid, 2021.

14. Frontu, 7 Vending Machine Trends You Need to Know About, 2021.



129,7 MLD €
FATTURATO DEL SETTORE IN EUROPA

6,5%
CAGR ANNUALE (MONDO) 2022-2030

PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

La dimensione globale del mercato dei servizi di pulizia ha raggiunto i 313 miliardi di dollari nel 2021, e si stima che entro il 2030 il settore raggiungerà circa i 533 miliardi di dollari con un CAGR annuale del 6,5% (2022-2030)¹⁵.

Solo in Europa, il fatturato del settore è passato in circa 4 anni da 95,6 miliardi di euro (2014) a 129,7 miliardi di euro (2021)¹⁶. Di pari passo, in Italia, il settore delle Pulizie e dei Servizi è arrivato a contare oltre 53.500 imprese, 532.500 addetti e 21,2 miliardi di euro di fatturato. La principale quota del mercato è riconducibile ai servizi di pulizia e facility services integrati, per un totale di 35.000 imprese e 470.000 addetti¹⁷.

Nel triennio passato, la pandemia ha innescato un processo di sensibilizzazione diffusa sull'importanza dell'igiene come fattore chiave per garantire la

salubrità degli spazi e ha quindi impresso un'accelerazione senza precedenti storici alla crescita del settore – nonostante le sfide poste dal crescente ricorso delle aziende a formule ibride di lavoro (smart-working, co-working, ecc).

Alleati chiave di questo processo di innovazione ed evoluzione del settore sono stati, e continueranno ad essere, la robotica e la pulizia autonoma, così come le tecnologie per la sanificazione (es. trattamenti con tecnologia UV-C e vapore)¹⁸.

In parallelo, lo sviluppo è stato trainato anche dalle soluzioni per la gestione degli scarti nell'ambito del packaging, così come dallo sviluppo di prodotti con ingredienti naturali a bassa tossicità¹⁹, dal miglioramento dell'ergonomia per il benessere degli addetti alle pulizie e dall'ottimizzazione dei tempi di inattività²⁰.

15. San Pellegrino, Report Q3 – 2022;

16. European Cleaning and Facility Services Industry, 2021.

17. CRESME, Confindustria Servizi, Contract Cleaning Services Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2019

18. Ivi.

19. British Cleaning Council, The cleaning, hygiene, and waste industry, 2021.

20. ISSA, How the Cleaning Industry is approaching Innovation: Facts, Trends and Outlook for Europe, 2020.

WELFARE SOLUTIONS E BUONI PASTO

Secondo le più recenti stime, **il mercato dei buoni pasto e delle soluzioni per il benessere dei dipendenti è destinato a crescere di quasi 17 miliardi di dollari tra il 2022 e il 2030**, con un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del **5,1%**.

I numeri in Italia sono stabili: rispetto all'anno precedente, **nel 2022 si è registrata una crescita del mercato**, ulteriore segno di una **maggiore attenzione che le aziende stanno rivolgendo verso le esigenze e necessità dei propri dipendenti**.

Oggi, nel Paese, il mercato dei buoni pasto si attesta intorno a circa **4 miliardi di euro di valore** e raggiunge circa **4 milioni di consumatori**, numeri che esprimono un buon andamento ma che rivelano anche un significativo potenziale di crescita: sono, infatti, 19 milioni i potenziali consumatori di questa

tipologia di benefit. Il mercato ha dunque i numeri e il potenziale per raggiungere i restanti 15 milioni, ma molte delle misure di intervento (quali su tutte **campagne di informazione e sensibilizzazione**) non vengono ad oggi del tutto applicate.

La pandemia potrebbe aver dato una spinta alle aziende verso questa direzione. Le persone hanno infatti avvertito una **forte destabilizzazione emotiva legata all'incertezza del contesto** che ha spinto a concentrarsi sulla ricerca del **benessere** nei luoghi di lavoro.

L'esplosione del mercato si deve anche ad influenze quali l'esigenza di stabilizzare **benefici e incentivi fiscali** associati ai buoni pasto e ad altri employee benefit e lo sviluppo di **soluzioni digitali** che garantiscono una maggiore praticità di utilizzo.

Si è registrata una crescita del mercato ulteriore segno di una maggiore attenzione che le aziende stanno rivolgendo verso le esigenze e necessità dei propri dipendenti.

4 MLD €
VALORE DEL MERCATO
(ITALIA)

4 MLN
CONSUMATORI



+3,9%
AUMENTO DELLA
PRODUZIONE DI CARNE
NEI PRIMI 9 MESI DEL 2022



IL VOLUME DI PRODUZIONE
DI CARNE IN TUTTO IL MONDO
È AUMENTATO DA 317 MT A CIRCA
345 MT



INDUSTRIA TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE CARNI

Tra il 2016 e il 2022, **il volume di produzione di carne in tutto il mondo è aumentato da 317 Mt a circa 345 Mt**, grazie ad un aumento sostanziale della **produzione di pollame (+18%)**, di **carni ovine (+11,96%)**. Seppur a ritmi inferiori, è aumentata anche la **produzione di carne suina (+2,04%)** e **bovina (+4,5%)²¹**.

L'**inflazione, la situazione climatica** sempre più complessa, la **siccità** e i conseguenti **aumenti dei prezzi delle materie prime** hanno indotto i consumatori italiani a ridurre l'intensità di consumo pro-capite. Dopo la forte crescita degli ultimi 5 anni (2017-2021), trainata specialmente dalle carni avicole²², il settore ha registrato nel 2022 i primi segnali di rallentamento dopo il 2019: nel paese sono stati consumati in totale **1 milione 267mila tonnellate** di proteine animali (-2%) e i **consumi pro-capite** (-0,5%), arrivati a **21,43 kg²³**.

L'Europa, la quale alla fine del 2021 era il **3° più grande produttore di carne bovina** e il **4° più grande produttore di pollo al mondo**, ha registrato un totale di 142 milioni di capi di suini, 76 milioni di capi di bovini e 71 milioni di capi di ovini e caprini, in netta diminuzione rispetto ai livelli di inizio millennio: tra il 2001 e il 2021 **il numero di ovini e caprini è diminuito di circa il 20%**, mentre quello del **numero di suini di circa l'8%²⁴**.

In Italia, la **produzione di carne** nei primi 9 mesi del 2022 è **aumentata del 3,9%**. L'Italia ha contribuito per **l'8,4% alla produzione europea di carne di vitello**, per **l'11,1% a quella di carne di manzo**, per il **5,5% a quella di maiale** e per il **10,25% a quella di pollame²⁵**.

L'**aumento dei costi di produzione** associato alla **crisi energetica** e all'**innalzamento dei requisiti ambientali richiesti** obbligheranno gli allevatori a scelte strategiche importanti quali investimenti in innovazione e tecnologie come la **precision farming**, essenziali per una produzione sana, a bassa intensità di antibiotici sostenibile e attenta al benessere animale anche al fine di ridurre gli sprechi provenienti dai processi produttivi.

Alla luce del nuovo **Piano Strategico Nazionale** – introdotto a fine 2021 e i cui obiettivi riguardano il potenziamento della competitività del sistema, la resilienza e la vitalità dei territori rurali, la promozione del lavoro agricolo e forestale di qualità, la sicurezza sui posti di lavoro, il sostegno alla capacità di arrivare scambi di conoscenze e la ricerca e innovazione – per accedere ad aiuti e sovvenzioni sarà sempre più necessario per i produttori di carne poter garantire una **raccolta efficiente e controllata delle deiezioni** e **favorire l'utilizzo delle stesse per la generazione di energia pulita²⁶**.

21. Production of meat worldwide by meat type 2022 | Statista; Meat production worldwide 2016-2022 | Statista

22. Dati Doxa 2021

23. Dati Ismea/Unitalia

24. Agricultural production - Livestock and meat - Statistics Explained, europa.eu

25. ISTAT, Buone notizie per la carne bovina: +3,9% la produzione italiana e +1,4% l'incremento stimato a livello mondiale – Ruminantia – Web Magazine del mondo dei Ruminanti

26. Tendenze, BOVINODACARNE (ruminantia.it)

FORNITURE ALIMENTARI

Il mercato globale della vendita al dettaglio di cibo e generi alimentari ha toccato i **11,3 trilioni di dollari** nel 2021 e si prevede che continuerà a crescere ad un tasso di crescita annuo composta (CAGR) del **3,0%** tra il 2022 e il 2030. Tale tendenza può essere attribuita per lo più alle restrizioni anti-Covid, le quali hanno indotto i consumatori ad effettuare una **maggiore spesa per i generi alimentari** e ad un **aumento del volume delle vendite di generi alimentari on-line**²⁷.

In Italia, l'agroalimentare chiude un 2021 molto positivo, con un **fatturato in crescita del 16,5%**, spinto anche dal **record storico del Made in Italy alimentare all'estero** per un valore vicino ai **52 miliardi di euro**²⁸.

I **prezzi elevati di cereali, latte, olio e zucchero** pesano sulle imprese di produzione e trasformazione nella maggior parte dei principali sottosectori. L'**aumento dei prezzi dell'energia**, così come la crisi di produzione del frumento determinata dalla siccità in Canada e dal blocco dei porti ucraini e cinesi, hanno avuto forti ripercussioni su diversi segmenti, tra cui le aziende di macinazione, i produttori di pasta e le imprese che utilizzano processi di con-

servazione degli alimenti: l'**inflazione** è stata classificata come **uno dei fattori a maggior impatto sul settore nei prossimi 5 anni**.

Il mondo del cibo e delle bevande ha subito un **drastico cambiamento a favore della vendita al dettaglio** rispetto al servizio di ristorazione durante la pandemia, con kit per pasti e consegne a domicilio alle stelle in popolarità.

Anche la **tecnologia** continua ad avanzare e diventare sempre più centrale per i marchi della Grande Distribuzione: **Big Data** e la **Blockchain**, ad esempio, si sono dimostrate tra le tecnologie a maggiore impatto sulle filiere produttive di alimenti e bevande delle realtà operanti nel settore. Anche la **sostenibilità** continua a rappresentare una priorità con oltre **1 manager su 2 che conferma un aumento negli investimenti in sostenibilità ambientale**²⁹.

Il comparto più penalizzato dal Covid è stato l'Ho.re.ca, con una contrazione del fatturato pari al **-36,5%**, mentre la **Grande Distribuzione ha segnato una crescita del +2,2%** e i negozi di alimentari hanno mantenuto una quota di mercato ancora oggi significativa, pari al **18,9%**³⁰.



+16,5%
CRESCITA FATTURATO
ITALIA

3%
TASSO DI CRESCITA
ANNUO COMPOSTA (CAGR)
MONDO

Pasta, riso, olio d'oliva e conserve di pomodoro hanno contribuito più degli altri prodotti all'incremento dell'export, mentre le flessioni delle importazioni hanno interessato materie prime come frumento tenero e mais, prodotti ittici, prodotti da forno e formaggi³¹.

Tali impatti rischiano di essere esacerbati dall'introduzione della cosiddetta **Plastic Tax**, un'imposta sulla plastica che **potrebbe far crescere i prezzi medi al consumo del 10% con punte fino al +60%** su prodotti a basso valore aggiunto³².

D'altro canto, però, la pandemia ha avuto effetti benefici sulla digitalizzazione del settore. Si stima infatti che **il crescente ricorso all'e-commerce abbia accelerato di 4 o 5 anni la transizione digitale del settore in Europa**, specialmente nel retail alimentare³³.

Il Covid-19 ha spinto i consumatori a porre maggior attenzione sul benessere e sulla salute anche in ambito alimentare.



Il mercato globale dei prodotti funzionali, capaci di influire positivamente su uno o più funzioni fisiologiche, dovrebbe raggiungere i **100 milioni di dollari entro il 2025**, contro i **64,9 milioni di dollari del 2018**³⁴.

Allo stesso tempo, dovrebbe crescere la richiesta di prodotti a base vegetale: si stima che la produzione nel 2021 abbia avuto un incremento del **+36%** rispetto all'anno precedente³⁵. Tra i principali driver del cambiamento si annovera anche la **sostenibilità**: la **provenienza** degli ingredienti e degli **imballaggi** hanno oggi acquisito una rilevanza per i consumatori pari a quella della **qualità** del prodotto³⁶.

27. Food & Grocery Retail Market Size Report, 2022-2030 (grandviewresearch.com)

28. Analisi Coldiretti, dati ISTAT sul Fatturato

29. Five Food Industry Trends for 2023 That Will Demand Your Attention (aptean.com); IDC Whitepaper: Global Food and Beverage Industry Trends and Strategic Insights 2022 (aptean.com)

30. Ivi.

31. ISMEA, Emergenza COVID-19, 2021.

32. Federalimentare, Rinvio plastic e sugar tax, Federalimentare: Bene il rinvio al 2023, ma necessaria l'abolizione di queste dannose tasse, 2021.

33. Euler Hermes, 2021.

34. Columbus, 8 food industry trends for 2022, 2021.

35. Edlong, Top 7 Food Industry Trends For 2021, 2021.

36. Ivi.

3.2

L'ASCOLTO DEI NOSTRI STAKEHOLDER

Il pubblico Pellegrini è ampio e per assicurare un confronto continuo e aperto a tutti, è stato elaborato un piano di ingaggio che segue cinque fasi fondamentali:



IL PUNTO DI VISTA DEGLI ESPERTI

Nel corso del 2022 le attività di ascolto ed engagement si sono concentrate sulla rivalutazione di tutte le tematiche rilevanti attraverso il coinvolgimento dei principali stakeholder interni ed esterni e di quattro **Key Opinion Leader**, in qualità di maggiori esperti dei nostri settori di riferimento:

- **Carlo Scarsciotti**, Presidente di ORICON (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione)
- **Roberto Calugi**, Direttore Generale Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Confcommercio
- **Marco Bortoletti**, Regional Manager Lombardia di Unicredit
- **Massimo Ceriotti**, Responsabile Sviluppo Fondazione Sodalitas

Per impostare un confronto attivo ed incentivare il dialogo e lo scambio di punti di vista tra il Gruppo e i propri stakeholder, sono state realizzate **4 interviste one-to-one** (tramite web call) di approfondimento.

L'obiettivo è stato quello di testare la bontà delle valutazioni fatte internamente, togliendo autoreferenzialità al processo, e di misurare il grado di priorità dei vari temi al fine di condividere linee strategiche, target e attività, nonché comprendere le necessità degli stakeholder lungo tutta la catena del valore.

Gli incontri sono stati moderati dall'Ingegnere Andrea Fumagalli, Direttore dell'Accademia Pellegrini che, dopo una breve introduzione sull'evoluzione delle tematiche di Corporate Sustainability, ha illustrato la strategia del Gruppo, con particolare riferimento ai temi di sostenibilità, ed ha presentato l'insieme dei temi da valutare.



4 interviste one-to-one

L'obiettivo è stato quello di testare la bontà delle valutazioni fatte internamente, togliendo autoreferenzialità al processo, e di misurare il grado di priorità dei vari temi al fine di condividere linee strategiche, target e attività, nonché comprendere le necessità degli stakeholder lungo tutta la catena del valore.

obiettivo

Dalle attività di engagement è stata pressoché confermata la prioritizzazione dei temi inizialmente proposta. Una caratteristica apprezzata da tutti i **Key Opinion Leader** coinvolti, infatti, è stata la metodologia di rilevazione dei vari impatti in linea con le scale di magnitudo riportate nel documento in bozza emesso da EFRAG*, a cui è stato fatto riferimento, e che, ad esempio, secondo il **Dott. Marco Bortolotti**, "ha permesso di individuare un "ranking" funzionale, chiaro ed utile in cui la Sostenibilità della Filiera, il Benessere delle Persone ed i temi di Etica ed Integrità hanno un peso significativo, soprattutto per il settore di appartenenza della Pellegrini."

Un punto di vista condiviso anche dall'**Ingegnere Carlo Scarsciotti**, secondo il quale per un'azienda impegnata nel settore della Ristorazione Collettiva è fondamentale dotarsi di un sistema di gestione e controllo della filiera efficace, basato su criteri di selezione dei fornitori chiari e definiti e "che non può prescindere dal tenere in considerazione le variabili rintracciabilità e trasparenza dei prodotti".

In questo senso è stata individuata una nuova opportunità per Pellegrini, ovvero, quella di cominciare a sviluppare un percorso di graduale adozione di modelli di **Blockchain** con l'obiettivo di migliorare costantemente la sicurezza degli alimenti, assicurare l'integrità dei prodotti (anche in termini di etichettatura) e far diminuire i costi della *supply chain*.

Gli one-to-one online hanno evidenziato come la quotidiana presenza della sostenibilità nella vita di un'organizzazione stimoli le stesse a diventare attori sociali del cambiamento improntando i propri percorsi per raggiungere le performance economico-finanziarie auspicate, in modo sostenibile e puntando sulla responsabilità sociale d'impresa.

Il **Dott. Roberto Calugi** ha aiutato a comprendere meglio questo aspetto chiarendo quanto il nesso tra economia, ecologia e territorio sia molto più intrinseco di quanto si possa immaginare. L'intervista ha infatti riguardato il concetto del come costruire un'impresa sostenibile non possa prescindere dal determinare rapporti economici equilibrati tra le aziende, i loro clienti e fornitori e le istituzioni.

La mancanza di un'economia sostenibile o di un giusto bilanciamento dei **mark up**, come accadeva prima dell'approvazione del DL Aiuti oggi al Senato - in cui è diventato legge il tetto del 5% alle commissioni a carico degli esercenti (esercizi di vicinato, supermercati e ipermercati e bar, ristoranti) nelle gare per l'acquisto dei buoni pasto destinati ai dipendenti pubblici - porterebbe con sé una decrescita del lavoro e delle produzioni con un conseguente calo delle performance e dello sviluppo del settore e del Paese, influenzando sul concetto di welfare e benessere di tutti gli stakeholder coinvolti.

L'attenzione alla sfera sociale, infatti, è un punto in cui, secondo gli interlocutori coinvolti, Pellegrini assume un ruolo centrale.

Da un lato, la difesa del **capitale umano**, lo sviluppo delle sue competenze e il superamento delle **diversità** sono elementi chiave per il successo delle aziende che operano nel settore del multiservizi e che ogni giorno si affidano alla professionalità dei propri dipendenti e collaboratori nei vari appalti, dall'altro, proprio per questo motivo, è necessario creare un sistema che sviluppi **appartenenza**, crei **valore condiviso** e modelli remunerativi efficaci dotati anche di strumenti di compensazione.

L'attenzione si è poi concentrata sui temi di crescente interesse come **Riduzione degli impatti CO₂** e **Ricerca e Innovazione** e sul loro connubio. È emerso che difficilmente l'uno possa prescindere dall'altro. Per ripensare o progettare nuovi prodotti e servizi, da un lato per semplificarne i processi dall'altro per renderli più efficienti e meno impattanti, è necessario impegnarsi nella ricerca innovativa e impegnarsi in un percorso che richiede tempo, notevole sensibilità, corretta comunicazione e, non da meno, importanti investimenti. Investimenti sostenibili e responsabili (SRI) che mirano a creare valore per l'investitore e per la società nel suo complesso.

Un approccio al business, dunque, etico che punta al benessere e all'integrità di tutti i suoi attori e di tutte le sue componenti principali.

*Per consultare le scale di magnitudo riportate nel documento in bozza emesso da EFRAG, si rimanda a: <https://www.efrag.org/Assets/Download?assetUrl=/sites/webpublishing/SiteAssets/Appendix%202.6%20-%20WP%20on%20draft%20ESRG%201.pdf>.

In questo contesto, l'**ascolto attivo** dei propri clienti permette uno scambio positivo e circolare, grazie al quale è possibile trovare e mettere in atto soluzioni che possano fare veramente la differenza nell'operatività quotidiana.

Delle tematiche inerenti alla *promozione della cultura alimentare* e la *qualità e sicurezza nutrizionale*, dato il chiaro riferimento alle attività di ristorazione collettiva, si è soprattutto parlato con **Carlo Scarsciotti**, il quale ha evidenziato come l'educazione alimentare possa essere ritenuta un chiaro esempio di ascolto attivo e circolare.

Oggi i clienti e consumatori hanno bisogno di sentirsi ascoltati tanto quanto necessitano di soddisfare la propria sete di conoscenza su una tematica importante e delicata come l'**alimentazione**.

Promuovere, dunque, modelli comportamentali più sostenibili in relazione all'alimentazione rappresenta non solo un valore aggiunto al servizio ma stimola a riflessioni più ampie su tematiche come il *diritto alla nutrizione*, la *riduzione degli sprechi*, la *salute* e il *benessere*, la *tutela della biodiversità*, la *sicurezza idrica* e la *mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici*. Un modello *open mind* che si completa e concretizza nei temi di *qualità e sicurezza nutrizionale*, integrandosi nei più ampi concetti di "food security" e di "food safety", *riduzione degli sprechi ed economia circolare*, e *impegno per il territorio*.

Di quest'ultimo, in particolare e non con minor importanza, si è parlato a lungo con il **Dott. Massimo Ceriotti di Fondazione Sodalitas**, inserendo la tematica all'interno dell'ampio e complesso panorama dell'accesso al cibo e delle iniziative e dei progetti utili alla **collettività** al fine di stimolarne la crescita occupazionale ed economica e sostenerne la ricostruzione come **comunità solidali solide** capaci di reagire prontamente agli urti dell'odierna modernità. In questo contesto, è emerso come il progetto *Ruben*, core delle iniziative della **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus**, assuma una straordinaria e strategica importanza, non solo perché garantisce l'accesso al cibo all'interno del suo **ristorante solidale**, un tema molto caldo negli ultimi anni e che, prima a causa della pandemia, poi della guerra e della conseguente inflazione, rappresenta sempre di più una sfida per la sopravvivenza dei molti nuovi poveri, ma soprattutto perché prima ancora di esse-

re un luogo di ristoro rappresenta un vero e proprio **incubatore di relazioni** che interrompe l'isolamento e l'alienazione sociale, offrendo la possibilità di riscoprire il valore della relazionalità.

Ed è solo grazie alle relazioni, infatti, che le persone possono essere in grado di uscire dalla loro condizione di indigenza, tornando a pieno titolo nella società e riappropriandosi delle proprie vite.



Un approccio al business, dunque, etico che punta al benessere e all'integrità di tutti i suoi attori e di tutte le sue componenti principali.

benessere

PRINCIPALI INIZIATIVE PER IL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER NEL 2022

CATEGORIA DI STAKEHOLDER	TEMI DI MAGGIORE INTERESSE	PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO E COINVOLGIMENTO
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	<ul style="list-style-type: none"> Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali Qualità e "sicurezza nutrizionale" Sostenibilità della filiera 	<ul style="list-style-type: none"> Comunicati stampa e digital engagement Relazione Annuale Bilancio Sociale Progetti in partnership e incontri periodici
CLIENTI	<ul style="list-style-type: none"> Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali Qualità e "sicurezza nutrizionale" Sostenibilità della filiera Trasparenza e marketing responsabile Privacy e sicurezza dei dati Benessere animale Ricerca e innovazione 	<ul style="list-style-type: none"> Customer satisfaction audit Newsletter periodica Relazione Annuale Bilancio Sociale Accademia Pellegrini Nutrizionista in mensa Progetto Talking Food Collana Libretti VIVI MEGLIO, VIVI SOSTENIBILE Webinar e conferenze Sistema di etichettatura DEF e CRENBA Green System Unit APP: mymenu, Gleater e TiRistoriamo; Informa Magazine – Magazine Aziendale Aggiornamento periodico e condivisione delle procedure che regolano la nostra Corporate Governance
COLLETTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Sostegno alle iniziative di solidarietà Impegno per il territorio Investimenti locali e sostegno a tessuto imprenditoriale Tutela dell'occupazione Riduzione degli sprechi ed economia circolare Ricerca e Innovazione 	<ul style="list-style-type: none"> Collaborazione con Banco Alimentare Partecipazione al Progetto Zero Sprechi in collaborazione con il Comune di Milano, Assolombarda e il Politecnico di Milano Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Progetto Ruben: Ristorante Solidale, Progetto Lavoro, Ascolto e Orientamento, Piccoli Amici Ruben, Progetto Giambellino 143 con Comune di Milano, Progetto Maker con Università degli Studi di Milano Bicocca, Percorsi Accompagnati, Progetto RStart e Tutor FoodAut: Progetto scientifico su cibo e autismo in collaborazione con il Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Università degli Studi di Pavia e con la Fondazione Sacra Famiglia ONLUS Informativa non finanziaria (all'interno della Relazione Annuale)
ENTI PUBBLICI	<ul style="list-style-type: none"> Promozione della cultura alimentare Ascolto e soddisfazione degli utenti finali Qualità e sicurezza nutrizionale Sostenibilità della filiera Impegno per il territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Attività per le scuole: La squadra del gusto Attività con le Università: FoodAut - Progetto scientifico su cibo e autismo in collaborazione con il Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Università degli Studi di Pavia e con la Fondazione Sacra Famiglia ONLUS Webinar Relazione Annuale Bilancio Sociale Incontri periodici

PRINCIPALI INIZIATIVE PER IL COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER NEL 2022

CATEGORIA DI STAKEHOLDER	TEMI DI MAGGIORE INTERESSE	PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO E COINVOLGIMENTO
FORNITORI	<ul style="list-style-type: none"> Rispetto degli impegni contrattuali Etica e Integrità Continuità del rapporto Investimenti locali e sostegno a tessuto imprenditoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Relazione Annuale Bilancio Sociale Newsletter Area/Portale Fornitori
BANCHE E ISTITUTI FINANZIARI	<ul style="list-style-type: none"> Etica e Integrità Sostenibilità della filiera Benessere delle nostre persone Sviluppo delle competenze Dematerializzazione e Cyber Security 	<ul style="list-style-type: none"> Relazione Annuale Informativa non finanziaria (all'interno della Relazione Annuale) Bilancio Sociale Posizionamento nei rating ESG Incontri periodici Aggiornamento periodico e condivisione delle procedure che regolano la nostra Corporate Governance
MEDIA	<ul style="list-style-type: none"> Ricerca e Innovazione Sostenibilità della Filiera Benessere delle nostre persone Impegno per il territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Comunicati stampa e Digital Engagement Relazione Annuale Bilancio Sociale
PERSONE/ DIPENDENTI	<ul style="list-style-type: none"> Sostenibilità economico-finanziaria Valorizzazione delle competenze Tutela dei livelli occupazionali Crescita interna Salute e sicurezza sul luogo di lavoro Trasparenza Etica e Integrità Benessere delle nostre persone 	<ul style="list-style-type: none"> Informativa non finanziaria (all'interno della Relazione Annuale) Workshop Stile Pellegrini e comunicazione efficace Servizi welfare Pellegrini Newsletter e comunicazioni Interna Portale "Mia Pellegrini" Intranet Aziendale Informa Magazine – Magazine Aziendale Incontri con le Organizzazioni Sindacali
SINDACATI	<ul style="list-style-type: none"> Valorizzazione delle competenze Tutela dei livelli occupazionali Salute e sicurezza sul luogo di lavoro Benessere delle nostre persone 	<ul style="list-style-type: none"> Relazione Annuale Bilancio Sociale Incontri Periodici Altri documenti istituzionali

3.3 ANALISI DI MATERIALITÀ

La sostenibilità è una questione di impatto. La vera sfida per le organizzazioni è riuscire a focalizzare la propria attenzione laddove la possibilità di generare un cambiamento positivo o minimizzare la propria impronta è maggiore, abilitando i propri stakeholder a fare lo stesso. In questo contesto, la rendicontazione gioca un ruolo chiave, in quanto consente di

mettere a disposizione dei propri portatori di interesse in modo trasparente non solo le informazioni utili a comprendere le caratteristiche chiave di un'Azienda – dalla governance, all'etica del business passando per le performance economico-finanziarie – ma anche quelle relative agli impatti più significativi, identificate attraverso un'Analisi di Materialità.

Così, in linea con le indicazioni degli standard di reporting più diffusi al mondo, e anticipando le indicazioni del futuro standard unico europeo sviluppato dall'EFRAG, responsabile dell'emissione degli ESRS (European Sustainability Reporting Standards), ad oggi ancora in bozza, la Pellegrini ha identificato i temi più significativi

attraverso un'analisi approfondita dei temi più rilevanti in ambito economico, ambientale e sociale e dei relativi impatti positivi e negativi, attuali e potenziali, generati e subiti, connessi alle proprie attività e alla propria catena del valore in 5 fasi:



In linea con le indicazioni GRI e con le bozze degli ESRS emessi dall'EFRAG, l'analisi ha valutato la significatività degli impatti connessi ai diversi temi potenzialmente materiali concentrandosi su parametri quali la **portata**, per misurare l'influenza generata o subita da Pellegrini, il **perimetro**, l'ambito di estensione dell'impatto, l'**irrimediabilità**, la misura in cui la possibilità che si verifichi l'impatto o il suo effetto siano rimediabili o irreversibili, e la **probabilità**, ovvero la misura della possibilità che si verifichi l'impatto.

Grazie al dialogo con il management dell'Azienda e con una rosa di esperti esterni selezionati è stato così possibile identificare **10 temi materiali per la Pellegrini**, a partire da un elenco di 17 aspetti potenzialmente rilevanti.

Rispetto al 2021, è entrato nella rosa delle priorità il tema "Etica e Integrità", che sta alla base del modo di agire quotidiano del Gruppo Pellegrini, sia all'interno che all'esterno dell'organizzazione e che rappresenta un'occasione per valorizzare l'impegno e l'attenzione continua al rispetto dei principi di condotta etica da parte di tutti coloro che lavorano con noi e per noi. Inoltre, è aumentata la significatività del tema "Riduzione impatti CO₂" come effetto di una crescente attenzione e pressione da parte di istituzioni, mondo della finanza e clienti in tale ambito che ha spinto il Gruppo Pellegrini ad accelerare la ricerca di idee e soluzioni per ridurre i propri consumi energetici, le emissioni di CO₂ e contribuire in modo proattivo agli obiettivi di transizione energetica del nostro Paese.

ANALISI DI MATERIALITÀ 2022			
ORDINE DI PRIORITÀ	TEMA	DELTA 2021 *	IMPATTO (SCALA 1-5) **
1	SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA	— —	● ● ● ● ●
2	BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE	— —	● ● ● ● ●
3	RIDUZIONE IMPATTI CO ₂	▲ 5	● ● ● ● ●
4	RICERCA E INNOVAZIONE	▲ 1	● ● ● ● ●
5	ETICA E INTEGRITÀ	▲ 6	● ● ● ● ●
6	ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI	— —	● ● ● ● ●
7	PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	▼ -3	● ● ● ● ●
8	QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE	▼ -5	● ● ● ● ●
9	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE	▼ -2	● ● ● ● ●
10	IMPEGNO PER IL TERRITORIO	▼ -1	● ● ● ● ●

* I simboli riportati in tabella si riferiscono alla possibile variazione del tema rispetto al precedente anno di rendicontazione (2021). In particolare: — : posizione invariata rispetto all'Analisi di materialità 2021; ▲ : rilevanza in aumento rispetto all'Analisi di materialità 2021; ▼ : rilevanza in diminuzione rispetto all'Analisi di materialità 2021

** Per una migliore comprensione degli impatti, si precisa che al quantitativo di bullet riportato in tabella, corrisponde un valore da 1 a 5 dove: ● : Minimo; ●● : Basso; ●●● : Medio; ●●●● : Elevato; ●●●●● : Massimo

3.4 SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA

La sostenibilità della filiera implica un'operatività virtuosa a 360°



L'operato della filiera, intesa come l'insieme delle aziende che partecipano alla catena di fornitura, influisce direttamente sulle caratteristiche finali dei prodotti e dei servizi offerti. Al fine di garantire un'offerta in grado di soddisfare elevati standard di qualità, di sicurezza, di salvaguardia del benessere animale e di sostenibilità, è necessario dotarsi di un sistema di gestione e controllo della filiera efficace, basato su criteri di selezione dei fornitori chiari e definiti. Crediamo, infatti, che la qualità sia garantita quando è rispettata anche la sostenibilità della filiera.

I numeri della nostra supply chain

FORNITORI ATTIVI FOOD

548

FORNITORI CHE HANNO SOTTOSCRITTO ADESIONE AI PRINCIPI SA 8000

310

FORNITORI CHE UTILIZZANO IMBALLAGGI SECONDARI E/O TERZIARI SOSTENIBILI

74 (38%)

FORNITORI E SOTTOSCRIZIONE LETTERA ADESIONE AI PRINCIPI SA8000

41,52%



Come azienda che opera nel settore del multiservizi, le nostre scelte, i nostri prodotti e l'operatività quotidiana, hanno un impatto diretto sulle persone, sull'ambiente e su tutta la catena del valore.

Per questo motivo abbiamo stabilito e mantenuto attive **politiche e procedure di procurement** appropriate per la selezione e la valutazione dei nostri fornitori sulla base della loro capacità di rispondere ai requisiti **ESG**, in linea con gli obiettivi del Gruppo. Attraverso la loro applicazione, rinnoviamo il nostro impegno volto a promuovere rapporti di **stretta e trasparente** collaborazione con i nostri *supplier*

stimolandoli a intraprendere insieme percorsi di miglioramento che, non solo consentano performance durature nel tempo, in un'ottica di crescita reciproca e di creazione di valore condiviso, ma soprattutto li orientino verso logiche operative sempre più etiche e sostenibili, invitandoli a sottoscrivere la "Lettera di adesione ai principi di Responsabilità Sociale" ispirata al rispetto dei requisiti della norma **SA 8000**.

Nel 2022, sono stati 310 i fornitori in ambito food che hanno sottoscritto la lettera di adesione pari al 56,56% sul totale fornitori attivi, con una media del 55,64% nel triennio.

	2020	2021	2022
FORNITORI ATTIVI FOOD	584	559	548
FORNITORI E SOTTOSCRIZIONE LETTERA ADESIONE AI PRINCIPI SA8000	328	303	310*

* In termini di fatturato rappresentano l'82,4 % dei fornitori attivi nell'anno di riferimento

Tutti i processi di qualifica e selezione vengono eseguiti dall'Ufficio Acquisti centrale nel rispetto del Codice Etico, del Modello Organizzativo 231/2001 e del Sistema di Gestione per la prevenzione della corruzione (norma UNI ISO 37001:2016), in collaborazione con la Direzione Qualità e Sicurezza, per i prodotti "food" e la Direzione Tecnica, per i prodotti "non food", nonché le altre funzioni aziendali di volta in volta competenti per i beni strumentali e di consumo e i servizi.

Ogni potenziale fornitore, per essere qualificato, è invitato a registrarsi ad uno o più appositi portali e a fornire i documenti richiesti, per superare diverse fasi di valutazione preliminare, documentale e tecnica, in funzione della natura e del livello di criticità del prodotto/servizio fornito.

La valutazione avviene attraverso un'attenta e precisa attività di **risk assessment** in base alla categoria

merceologica per la quale il fornitore si è candidato. In aggiunta, attraverso la gestione di questionari di autovalutazione e qualificazione (in termini economici, sociali e ambientali), durante la fase di selezione dei fornitori vengono tracciati e valutati i parametri caratteristici di interesse che delineano il profilo del produttore. I *supplier* attivi vengono poi rivalutati periodicamente sulla base dei punteggi ottenuti e al verificarsi di non conformità gravi in corso di fornitura.

Inoltre, in un'ottica di miglioramento continuo, periodicamente effettuiamo un aggiornamento delle nostre politiche e procedure di approvvigionamento, al fine di arrivare a **consolidare** pratiche di selezione sempre più improntate ai criteri di sostenibilità, con l'obiettivo di garantire qualità e sicurezza dei nostri servizi e prodotti e di avere un **impatto diretto e positivo sull'intero pianeta** anche al fine di soddisfare maggiormente le richieste dei nostri clienti e ridurre eventuali rischi operativi.



Gli obiettivi

Mantenimento delle certificazioni bio, CReNBA* e dell'iscrizione al prontuario AIC per la produzione di carne bovina nella nostra industria alimentare

*(confluito in Classyfarm)



Anche quest'anno, infatti, abbiamo continuato ad impegnarci nel mantenimento di importanti **standard** e **certificazioni**, quali:

- **IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD**
Prodotti sicuri e conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge
- **UNI EN ISO 22000:2005**
Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- **UNI EN ISO 22005:2008**
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- **BIOLOGICO REG CE 834/2007 E CE 889/08**
Relativamente all'attività di Lavorazione Stoccaggio e Commercializzazione di prodotti vegetali e animali che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici

Una filiera trasparente, sicura e certificata è sinonimo di una filiera di qualità.

- **MARINE STEWARDSHIP COUNCIL**
Verifica e rispetto delle pratiche di pesca sostenibile
- **DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA FACOLTATIVA MIPAAF DELLE CARNI BOVINE (IT210ET)**
Per l'autorizzazione a dichiarare in etichetta le seguenti informazioni integrative:
 - l'indicazione del periodo minimo di frollatura;
 - l'indicazione del benessere animale;
 - l'indicazione della razza bovina (Piemontese).

Se per quanto riguarda la carne di provenienza italiana ci rivolgiamo soprattutto (compatibilmente con l'equilibrio economico degli appalti) a fornitori che adottano il metodo CReNBA (confluito in Classyfarm), per la carne di provenienza estera ci approvvigioniamo principalmente di carne di bovino tedesco che aderisce al disciplinare **Qualità e Sicurezza (QS)** e i cui criteri sono comunque assimilabili a quelli del Centro di riferimento Nazionale, assicurando pertanto:

- la disponibilità di uno spazio sufficiente all'interno dell'allevamento;

- la corretta frequenza di ispezioni esterne per la valutazione della salute degli animali, delle condizioni di igiene e di trasporto degli stessi.

Infine, oltre alla certificazione CReNBA (confluito in Classyfarm), continuiamo ad offrire ai nostri clienti le nostre preparazioni di carne (carni macinate, hamburger, tagliate marinate) a marchio Gran Taglio/Pellegrini, **iscritte al prontuario degli alimenti senza glutine dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)**.



Gli obiettivi

Impiego di oltre il 95% di uova provenienti da galline allevate a terra

Come azienda impegnata nel settore della ristorazione e delle forniture alimentari consideriamo il benessere animale parte integrante dei nostri principi di responsabilità sociale.

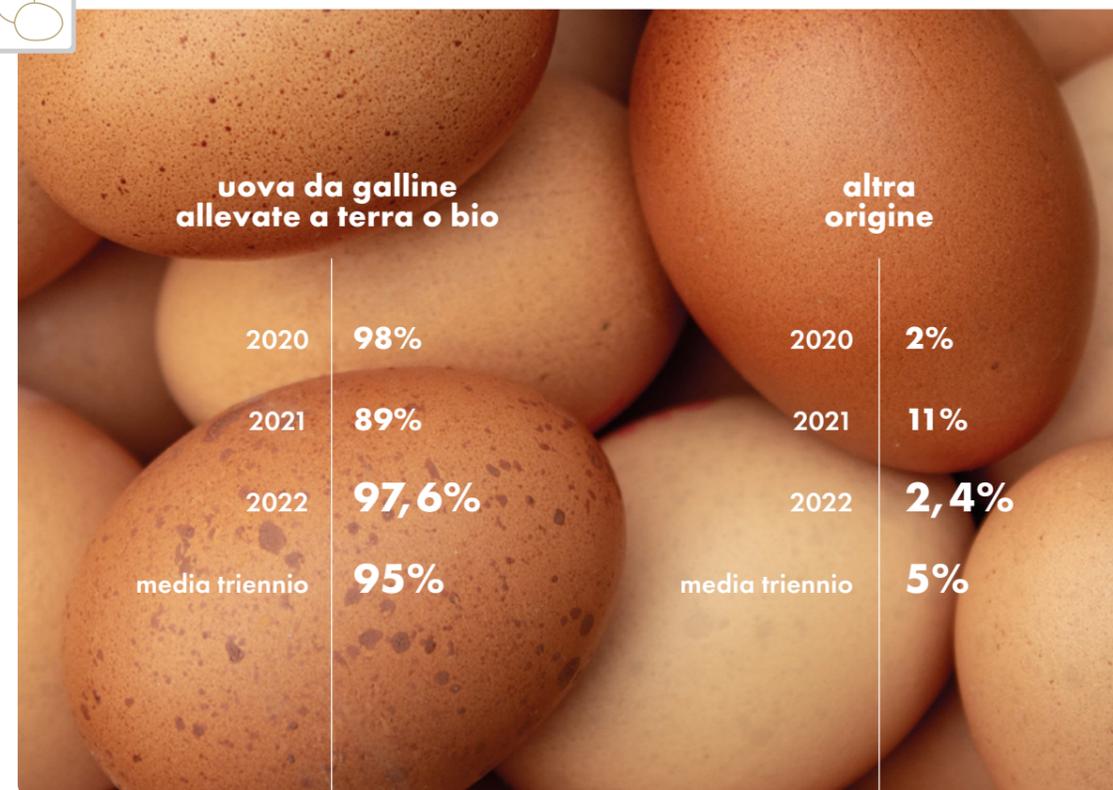
Il **benessere animale**, ovvero l'insieme di pratiche di allevamento volte a preservare lo stato fisico e mentale degli animali, contribuisce, infatti, alla sicurezza e alla qualità dei prodotti, in quanto permette di ridurre la concentrazione di sostanze potenzialmente nocive, oltre a implicare ovvi principi etici legati al rispetto degli animali.

Il nostro impegno, in linea con le principali indicazioni della *Strategia Farm to Fork* della Commissione Europea, parte proprio dall'assicurare a tutti i nostri stakeholder corrette pratiche di approvvigionamento

attraverso un rigoroso processo di selezione dei fornitori, controllando che essi rispettino principi etici che garantiscano pratiche rigorose di tutela del benessere animale.

Dall'aprile del 2017, infatti, come Pellegrini Spa, abbiamo adottato una politica per arrivare a rifornirci **solamente da supplier certificati per la produzione di uova deposte da galline allevate a terra**. Un obiettivo raggiunto già nel precedente triennio, con una media **del 95%** ma che vogliamo continuare a consolidare e mantenere nel tempo.

Nel 2022, la percentuale d'acquisto delle uova di origine biologica o proveniente da allevamenti a terra, destinate ai servizi di ristorazione collettiva per la produzione di pasti, si è attestata al 97,6%, mantenendo di fatto stabile la media del triennio.





Gli obiettivi

Aggiornamento e implementazione costante di una blacklist degli ingredienti non utilizzati o limitati dalla Pellegrini nella private label

I prodotti della nostra Private Label "Sceltissimi" nascono dalla collaborazione tra la nostra **Direzione Qualità e Sicurezza**, i **nostri cuochi**, legati alla tradizione ma anche aperti all'innovazione e l'**Accademia Pellegrini**, tutti impegnati nel ricercare e sviluppare prodotti e soluzioni che anticipino le tendenze del mercato e le esigenze di clienti e utilizzatori.

Da oltre un decennio, abbiamo ideato e realizzato una linea completa di prodotti alimentari con resa e caratteristiche organolettiche di prim'ordine, e sicuri dal punto di vista nutrizionale

I prodotti della Private Label sono:

- preparati secondo un preciso disciplinare che ne definisce gli standard qualitativi e ne garantisce le caratteristiche organolettiche;
- realizzati appositamente per la ristorazione professionale, con pesi, porzioni, confezioni e imballaggi altamente performanti, perché studiati per chi li dovrà utilizzare;
- premiati con il marchio di qualità "Consigliato da ASSIC" dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina;
- validati dall'Università degli Studi di Pavia che ne ha evidenziato i claim nutrizionali.

Si caratterizzano in quanto garantiscono di:

- non contenere grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco;
- non contenere grassi raffinati dal contenuto di grassi saturi maggiore del 40%;
- contenere al massimo 2g di sale per porzione, equivalente a 0,8g di sodio;
- contenere al massimo 10g di grassi per porzione, prevalentemente insaturi;
- contenere al massimo 10g di zuccheri semplici per 100g se si tratta di dolci e non contenere fruttosio aggiunto;
- contenere al massimo 2g di zuccheri semplici per 100g/ml, se si tratta di bevande;
- non contenere additivi considerati dannosi dalla EFSA (European Food Safety Authority).

In sostanza, si tratta di una **blacklist di ingredienti da non utilizzare o da limitare nel proprio dosaggio**, poiché, seppur non vietati, sono considerati dagli organismi nazionali e internazionali come elementi potenzialmente dannosi per la salute umana.

Questa *blacklist* viene costantemente monitorata e aggiornata in base ai trend evidenziati dai vari rapporti del settore alimentare e alle disposizioni dell'ASSIC, che da anni ormai ci guida in questa iniziativa.



Gli obiettivi

Sviluppo di un sistema di misurazione degli impatti ESG e valutazione della supply chain in collaborazione con un partner autorevole, per la creazione, ed aggiornamento nel tempo, di linee guida per la selezione del parco fornitori

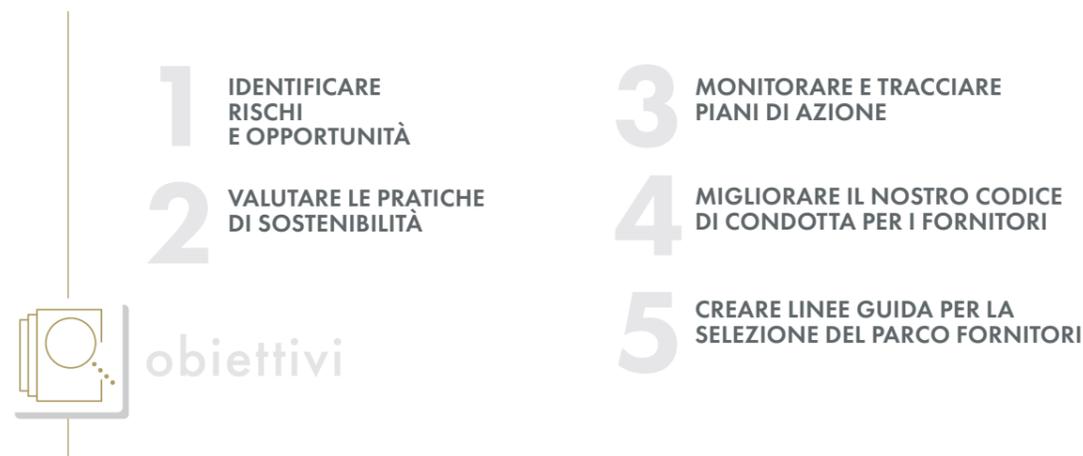
Sappiamo che il **70%** dell'impatto sociale e ambientale delle aziende è prodotto dalla propria catena di fornitura*. Crediamo, quindi, che per accelerare la **transizione ecologica** sia necessario consolidare la rivoluzione culturale oggi agli inizi, puntando a rendere più efficaci ed efficienti le pratiche di approvvigionamento della *supply chain*, senza lasciare indietro nessuno.

Nel nostro mondo interconnesso con **catene di approvvigionamento interdipendenti**, questo si traduce nel massimizzare gli sforzi affinché, in linea con le nuove regolamentazioni europee, le questioni legate alla compatibilità ambientale, ai diritti umani e alla sostenibilità diventino sempre più predominanti e integrate nei processi di due diligence.

*Fonte: EcoVadis

A tal proposito, sul finire del 2022 la Pellegrini ha scelto di intraprendere un percorso che vedrà impegnata la propria centrale acquisti **Central Food** e l'**Accademia Pellegrini** per tutto il 2023 nella definizione e sviluppo di un sistema di misurazione degli

impatti e valutazione dei propri fornitori in collaborazione con "ECOVDIS", realtà internazionalmente riconosciuta esperta in valutazioni di sostenibilità aziendale, con l'obiettivo di:



Un'importante opportunità per accelerare il conseguimento dei nostri Obiettivi al 2030 e definire delle linee guida ancora più specifiche che regolino processi di acquisto e selezione fornitori. Un processo, comunque, da considerarsi sempre in continuo sviluppo con l'obiettivo di arrivare al 2030 con un documento sempre più efficace e perfezionato.

Nella ristorazione collettiva la selezione e qualifica dei fornitori e la scelta delle materie prime è strettamente vincolata al rispetto di un capitolato d'appalto, in cui il committente definisce le specifiche del servizio richiesto.

Compatibilmente con l'equilibrio economico degli appalti, infatti, il nostro **Ufficio Acquisti**, insieme alla **Direzione Qualità e Sicurezza**, valuta le materie prime proposte dai fornitori al fine di privilegiare gli indicatori di qualità correlati alla natura del prodotto e alla zona di provenienza.

Venendo ad oggi, nel mondo food sono tre i cardini su cui si basano le attuali linee guida di acquisto dell'intera gamma delle forniture alimentari: qualità nutrizionale, provenienza e sostenibilità.



In generale la Pellegrini privilegia prodotti con materia prima di origine italiana o con siti di produzione e/o lavorazione in Italia (attualmente quasi l'85% delle referenze gestite in ambito alimentare).

In questo contesto le scelte d'acquisto dei nostri buyer puntano ad acquistare prodotti da fornitori con certificati di **Gestione Ambientale, ISO UNI 14001, EMAS, GLOBAL GAP, carbon footprint** e/o la

cui produzione è volta alla riduzione della quantità di ingredienti di origine chimica (ad esempio: pesce senza additivi aggiunti), oltre che tener conto dei marchi di tutela e certificazioni di prodotto come: **DOP, IGP, PAT, BIO, LOTTA INTEGRATA, MSC ed EQUOSOLIDALI**. Negli ultimi 3 anni, la Pellegrini ha acquistato circa il 50% di prodotti a marchio tutela o certificati per un totale di oltre 28.000.000 € di **materia prima italiana**, nel 2022.



VALORE

TOTALE FOOD COMPLESSIVO ACQUISTATO

2020	2021	2022
73.323.487 €	86.604.459 €	120.681.948 €

di cui



TOTALE ACQUISTATO CON CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

11.275.269 € (15%)	12.843.085 € (15%)	19.468.269 € (16,1%)
--------------------	--------------------	----------------------



TOTALE MATERIA PRIMA ITALIA ACQUISTATATA (MP ITALIA-DOC IT-DOCG IT-DOP IT-IGP IT-IGT IT-PAT IT)

17.842.952 € (24%)	21.126.652 € (15%)	28.008.736 € (23,2%)
--------------------	--------------------	----------------------



TOTALE ACQUISTATO CON MARCHIO DI TUTELA

6.677.520 € (9%)	8.380.960 € (10%)	13.334.047 € (11%)
------------------	-------------------	--------------------

Per quanto riguarda gli **aspetti ambientali**, la nostra qualifica premia fornitori i cui prodotti prevedano l'utilizzo di packaging sostenibile:

- **UNI EN 13428:2005** – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte
- **UNI EN 13429:2005** – Riutilizzo
- **UNI EN 13430:2005** – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- **UNI EN 13431:2005** – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

- **UNI EN 13432:2002** – Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
- imballaggio secondario e terziario in CARTA o CARTONE, costituito per il 90% in peso da materiale riciclato
- imballaggio secondario e terziario in PLASTICA, costituito per il 60% in peso da materiale riciclato

Nell'ambito food, nel 2022, i principali fornitori, che rappresentano il 65% del fatturato, in possesso di un sistema di gestione certificato relativamente ai ma-

teriali utilizzati per gli imballaggi rappresentano il 14%, di cui l'89% ha dichiarato di possedere anche certificati di conformità ai requisiti legali vigenti per

tutti i materiali di imballo utilizzati. Il 38%, invece, utilizza imballaggi secondari e/o terziari in carta o cartone e plastica costituiti da materiale riciclato.

SISTEMA DI GESTIONE IMBALLAGGI CERTIFICATO

18/14%

CERTIFICATI DI CONFORMITÀ PER TUTTI I MATERIALI DI IMBALLO

122/64%

IMBALLAGGI SECONDARI E/O TERZIARI IN CARTA O CARTONE E PLASTICA COSTITUITI DA MATERIALE RICICLATO

74/38%



Situazione imballaggi/fornitori al 2022*

* Per questi fornitori e per singolo criterio, è stato calcolato il valore del relativo acquistato 2022 rapportandolo al totale dell'ordinato FOOD del medesimo anno.

Nel contesto generale, una nota particolare va riportata per il caso della **Pellegrini Catering Overseas SA (PCO)**, per la quale la sostenibilità della filiera parte dalla valorizzazione dei territori locali in cui opera e dal supporto della produzione a KM zero. In particolare, in Congo e Nigeria la Pellegrini stimola lo sviluppo locale sia sul fronte delle materie prime che sul fronte delle competenze, acquistando direttamente dagli orti, dalle piantagioni o dagli allevamenti animali delle cooperative locali.

Quest'anno, il 27% dei prodotti acquistati dalla **Pellegrini Catering Overseas** in Congo e Nigeria è stato di origine "locale", per un valore complessivo di circa 2.190 migliaia di euro. In Camerun, invece, sono state acquistate localmente il 100% di materie prime.

Infine, ricordiamo che la PCO è l'unica azienda ad aver ricevuto la certificazione ISO 22000 sulla sicurezza alimentare in Angola e Congo, dove, attraverso il sistema di acquisto ed etichettatura dei prodotti, è possibile verificare quotidianamente la catena di fornitura e tracciare tutte le materie prime utilizzate.

Nel 2022, ha scelto di applicare coerentemente la stessa filosofia anche in Camerun, in cui è recentemente tornata ad operare, diversificando gli acquisiti attraverso il local procurement e la sponsorizzazione del personale locale. Questo non solo apporta benefici in termini di sicurezza alimentare (riduzione dei tempi di trasporto in condizioni climatiche sfavorevoli per i termini di deperimento del cibo), ma anche sociali (contributo alla crescita economica dei produttori locali e lo sviluppo delle comunità rurali) e ambientali (riduzione delle emissioni di CO₂ per brevità dei tragitti per l'approvvigionamento). Principalmente in Congo, sono stati inoltre allacciati rapporti con fornitori locali per lo sviluppo di un sistema di **importazione congiunta** al fine di ridurre l'impatto della logistica e dei costi, oltre che ovviamente rappresentare un rilevante fattore di sostegno per le comunità locali.



27%

DEI PRODOTTI ACQUISTATI DALLA PELLEGRINI CATERING OVERSEAS IN CONGO E NIGERIA NEL 2022 È STATO DI ORIGINE "LOCALE"





Gli obiettivi

Prodotti di pulizia con zero tensioattivi, 100% dei macchinari/attrezzature per le pulizie green, ottenimento e mantenimento certificazione ecolabel per i servizi di pulizia

Nel 2022 è proseguito l'impegno della Pellegrini nel consolidare l'attività di procurement e utilizzo di **prodotti di pulizia biodegradabili ed eco-compatibili** e la progressiva sostituzione di macchine e attrezzature con nuovi modelli *green*, in termini di efficienza energetica, minori emissioni sonore, riciclabilità a fine vita, realizzati con plastiche di seconda vita.

Il 2022 ha visto portare a compimento il processo di certificazione Ecolabel per l'erogazione di servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la Pellegrini Green System.

Rispetto allo scorso anno non vi sono state particolari e significative fluttuazioni (a rialzo o a ribasso) nell'utilizzo di macchinari a **ridotto impatto ambientale**. Si riconferma, quindi, anche per il 2022, una percentuale di macchinari a **basso consumo energetico ed emissioni sonore** pari al **30%**. Al contempo, i nostri investimenti si sono concentrati sull'acquisto di lavasciuga dotate di batterie "verdi" e a litio, cercando di accelerare la progressiva sostituzione di quelle macchine che non ne erano dotate. Le batterie a litio rappresentano, infatti, un punto di svolta nella tecnologia dell'accumulo elettrochimico poiché possono sostituire qualunque altra tipologia di batteria nelle varie applicazioni. Una soluzione innovativa e sostenibile, 5 volte più leggera e con una durata 4 volte superiore rispetto ad una normale batteria al piombo (un'efficienza fino al 96%). Inoltre, non necessita di acqua e non producendo gas non ha bisogno di spazi dedicati per la funzione di ricarica. Tutto questo si traduce in una serie di vantaggi oltre che ambientali (in termini di impatti), anche economici perché non necessita di particolari interventi manutentivi, eliminando così eventuali costi aggiuntivi e/o non prevedibili.

Il 75% delle nostre macchine lavasciuga è composta per il 99% da materiali riciclabili; inoltre, l'87% dei carrelli per le pulizie (a meno di particolari esigenze del cliente) sono realizzati con plastiche di seconda vita.

Nell'ottica di raggiungere lo 0% di prodotti con tensioattivi, nel 2022 abbiamo continuato ad utilizzare nelle attività di pulizia i detersivi a marchio **SURE: 20 prodotti di origine naturale**, ottenuti da **fonti rinnovabili e biodegradabili al 100%**, sicuri per le persone e rispettosi dell'ambiente a base di barbabietola da zucchero, mais, crusca e cocco, che hanno portato alla sostituzione di una buona parte dei detersivi precedentemente utilizzati. A questi abbiamo anche affiancato prodotti Ecolabel e Cradle to Cradle per una maggiore performance in termini di azione pulente. Tuttavia, la loro applicazione è rimasta invariata rispetto allo scorso anno continuando ad essere principalmente utilizzati presso **6 clienti**.

Al fine, poi, di incrementare la nostra gamma di prodotti zero tensioattivi, siamo costantemente in contatto con i produttori di linee detersive ecologiche per migliorarne la composizione e le performance in termini di profondità delle pulizie.

Il 2022 ha visto portare a compimento il processo di **certificazione Ecolabel** per l'erogazione di servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la **Pellegrini Green System**, destinata a tutti quei clienti interessati ad un servizio 100% green in linea con la certificazione.

Venendo alla sfera dei **prodotti igienico sanitari** acquistati, la maggior parte di essi continua ad essere **garantita Ecolabel**.

Infine, grazie alla creazione da parte di vari produttori di nuove linee di panni e frange in microfibra, stiamo accelerando il processo di sostituzione nei vari appalti, anche con prodotti realizzati con plastica seconda vita derivante da bottiglie di plastica.



20
PRODOTTI DI ORIGINE NATURALE,
OTTENUTI DA FONTI RINNOVABILI
E BIODEGRADABILI AL 100%

75%
DELLE NOSTRE MACCHINE
LAVASCIUGA È COMPOSTA PER IL
99% DA MATERIALI RICICLABILI

3.5

BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE

Le persone sono il pilastro portante del nostro Gruppo



Il capitale umano di un'azienda, ovvero l'insieme delle conoscenze, abilità e competenze delle persone che vi lavorano, è un bene da preservare e accrescere nel tempo. Per farlo è necessario porre il wellbeing delle persone al centro dell'organizzazione, garantendo inclusione sociale, superamento delle diversità, corretti percorsi di sviluppo delle carriere, ponendo sempre la giusta attenzione anche alle necessità individuali. Ciò consente nel tempo di fidelizzare le persone, aumentando la competitività e favorendo lo sviluppo dell'azienda.

Il valore del nostro welfare

NUOVE ASSUNZIONI
2.555

ORE DI FORMAZIONE
47.120

DONNE
66%

NUOVE INIZIATIVE AVVIATE
DI PROMOZIONE DELLA SALUTE
3

CONTRATTI A TEMPO INDETERMINATO
7.965

Come promotori ed erogatori di **servizi e piani di welfare aziendali** crediamo fortemente sia necessario portare anche all'interno del nostro Gruppo tutte quell'insieme di azioni e servizi che ogni giorno proponiamo a favore dei lavoratori, dei nostri clienti e delle loro famiglie.

Anche nel 2022, quindi, il nostro primo interesse è stato quello di garantire sicurezza e stabilità a tutte le nostre persone. Un impegno importante riconosciuto da **AIDP e Fondazione AIDP Lavoro e Sostenibilità** con il premio HR Mission 2022 per la categoria Relazioni Industriali, per l'accordo stipulato con le OO.SS. nazionali per il riconoscimento dei diritti dei lavoratori subordinati per i 500 rider di **mymenu Srl**.

Nel corso dell'anno, infatti, è stato portato a termine il progetto dedicato alla regolarizzazione del loro contratto dipendenti. Dopo la sigla nel 2018 della *Carta dei diritti dei lavoratori delle piattaforme digitali*, dal 2021 la Direzione Risorse Umane di Pellegrini e quella di mymenu Srl hanno lavorato fianco a fianco per sottoscrivere con le sigle sindacali FILT CGIL, FIT-CISL e UIL Trasporti, un accordo integrativo aziendale con l'obiettivo di definire un **innovativo modello di regolazione** del lavoro subordinato dei propri operatori affinché, pur mantenendo la propria flessibilità, gli venissero riconosciuti tutti i diritti di un lavoratore subordinato.

Dopo una lunga fase di consultazione sindacale e dei lavoratori, nel corso della quale molti sono stati gli approfondimenti e le valutazioni al fine di rendere tale contratto apprezzabile da una platea sempre più ampia di lavoratori, interessati ad avere tutele, sicurezza e diritti ma altresì flessibilità organizzativa e condizioni economiche crescenti nel breve termine, il percorso si è concluso con l'accordo sindacale sigillato in presenza dei Segretari Generali delle tre principali sigle sindacali e di NIDIL CGIL, e UILTEMP che si occupano del lavoro atipico.

Per ulteriori dettagli in merito agli impatti relativi alle attività di welfare aziendale si faccia riferimento anche ai paragrafi "1.3 *Strategia e Sostenibilità*" e "3.1 *Scenario*" della presente Relazione Annuale.

Nel 2022 è stato, inoltre, approvato un nuovo piano di lavoro agile.

Sono molti gli elementi di qualità che rendono il nuovo contratto innovativo e pensato per tutelare il benessere fisico e sociale degli operatori: TFR standard previsto da CCNL della Logistica, valori di rimborso chilometrici più elevati rispetto al mercato, maggiorazioni in caso di maltempo, impegno a sospendere il servizio, con condizioni meteorologiche gravi, convenzioni con officine e rivendite per favorire l'acquisto e/o la manutenzione/riparazione dei mezzi di proprietà dei singoli operatori e a fornire un'adeguata formazione al personale neoassunto. Accanto a questa iniziativa, nel 2022 è stato, inoltre, approvato un nuovo piano di lavoro agile. Adottato già nel precedente biennio dalla maggior parte delle nostre persone, per le esigenze derivate dalla situazione pandemica, l'approccio innovativo all'organizzazione del lavoro fornito dal modello *smart working* rappresenta ormai un fattore altamente incisivo nella competitività delle imprese oltre che un elemento **attraente e di fidelizzazione** del capitale umano.

Con l'obiettivo di favorire la conciliazione di tempi di vita e di lavoro ed il miglioramento dell'efficienza e produttività aziendale, nel corso dell'anno la Pellegrini ha svolto una serie di indagini, propedeutiche all'implementazione del piano.

Nello specifico, sono stati intervistati, a più riprese, tutti i Direttori di Funzione per mappare i potenziali fruitori della modalità agile ed esprimere l'indicazione sulle giornate di *smart-working* in funzione dell'operatività degli uffici. L'indagine è stata integrata alle valutazioni positive dell'esperienza fatta

nel 2020, ma soprattutto dall'analisi della gestione della modalità rilevata fino alla fine del 2022, in ottemperanza della proroga normativa per tutti i lavoratori del settore privato.

A fronte dei risultati ottenuti e, soprattutto, della rinnovata attenzione che l'azienda pone nei confronti del benessere dei propri dipendenti, è stato implemen-

tato ed approvato un nuovo *piano di lavoro agile* per il 2023, con il conseguente invito alla libera adesione/sottoscrizione di un **Accordo Individuale** regolamentato. Su oltre 200 Accordi Individuali proposti e veicolati, dal 23 dicembre 2022 ad oggi, è stata attestata l'adesione volontaria da parte di oltre il **99%** dei dipendenti invitati.

IL NOSTRO SISTEMA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

Consapevoli che il vero motore trainante di un Gruppo come il nostro che fonda il proprio business nell'offrire servizi e che per farlo si affida, ogni giorno, alla professionalità e al generoso lavoro dei propri dipendenti e collaboratori, per garantire il

costante rispetto e il miglioramento dei loro diritti e delle condizioni di lavoro, applichiamo un **Sistema di Responsabilità Sociale**, certificato secondo la norma **SA 8000**.

CON QUESTO SISTEMA CI IMPEGNAMO A:

- non usufruire o favorire l'utilizzo di lavoro minorile o lavoro forzato/obbligatorio (sebbene il business non comporti attività con il rischio significativo di generare questo tipo di episodi);
- garantire a tutti i dipendenti un luogo di lavoro salubre e sicuro;
- rispettare il diritto dei lavoratori di aderire e formare sindacati;
- contrastare discriminazioni di qualsiasi natura;
- non utilizzare o favorire punizioni corporali, coercizione mentale e fisica e violenza verbale;
- impostare tempi di lavoro nel rispetto delle leggi e del contratto nazionale del lavoro applicato;
- garantire il rispetto dei livelli retributivi minimi legali;
- implementare e mantenere attivo un sistema di gestione della responsabilità sociale;
- attivare un graduale coinvolgimento dei fornitori nel percorso etico intrapreso, al fine di considerare gli stessi come partner anche sui temi della responsabilità sociale;

- valorizzare il personale e le potenziali capacità di crescita;
- coinvolgere in modo continuativo il personale attraverso azioni di comunicazione interna e una continua attività di formazione, con il fine ultimo di produrre migliori condizioni di lavoro per gli operatori, efficienza nelle unità operative e dunque maggior efficacia del servizio offerto ai clienti;
- attivare azioni di sensibilizzazione al tema della sicurezza sul lavoro attraverso azioni sulle persone e controllo dei contesti di lavoro;
- sensibilizzare e monitorare costantemente il comportamento dei fornitori e sub fornitori individuando aree di collaborazione che impattano sulla qualità della fornitura, sulla tutela dei diritti dei lavoratori e sul rispetto della legislazione applicabile in materia ambientale.

Sistema di responsabilità sociale



Riconoscimento dei diritti dei lavoratori subordinati per i 500 rider di mymenu Srl.



Inoltre, al fine di monitorare e analizzare il clima interno aziendale e il rispetto da parte di tutti i nostri interlocutori degli impegni sottoscritti, la Pellegrini effettua puntualmente una valutazione dei rischi prendendo in considerazione il coinvolgimento di

tutti i portatori di interesse potenzialmente coinvolti. L'attività di *risk assessment* è, poi, rivalutata ed eventualmente aggiornata almeno una volta l'anno dal **Social Performance Team**.

Tutto il personale ha facoltà di presentare eventuali reclami, in merito ai temi della **Responsabilità Sociale** tramite segnalazione interna al Rappresentante dei lavoratori designato per la Responsabilità sociale, o esterna all'ente certificatore o al **Social Accountability Accreditation Service**, principalmente per mezzo e-mail, oppure in forma anonima tramite *whistleblowing*. In ogni caso, tutte le segnalazioni vengono trattate in modo confidenziale e in nessun caso possono dar luogo a comportamenti discriminatori. Nel corso dell'anno abbiamo gestito **solo 1 segnalazione** legata a dinamiche lavorative inerenti al pagamento di alcune ore di straordinario. A seguito dei dovuti accertamenti la segnalazione è risultata **non fondata** per mancata presentazione di prova documentale da parte del segnalante.

Nel 2022 si sono tenuti i consueti **due audit semestrali**, da parte dell'ente terzo di certificazione, per la verifica della conformità della SA 8000. In particolare, nell'ambito dei riesami svolti sono state rilevate complessivamente **2 non conformità minori** e **6 raccomandazioni**, a differenza del 2021, nel quale si erano registrate 3 non conformità e 8 raccomandazioni. L'azienda ha da subito predisposto un piano di attività di miglioramento che ha portato alla risoluzione della non conformità rilevata nel riesame di maggio 2022 e all'implementazione di azioni correttive per quella rilevata nel mese di novembre.

Come per Pellegrini Spa anche IFM Spa, con le stesse modalità, impegno e gli stessi obiettivi, applica

LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E DIRITTO ALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA

La Pellegrini rispetta il diritto di tutto il personale di formare e aderire ai Sindacati di loro scelta ed il diritto dei lavoratori alla contrattazione collettiva. La libertà di associazione, infatti, viene riconosciuta

un **Sistema di Responsabilità Sociale**, certificato secondo la **norma SA 8000**. Nel corso dell'anno non sono state ricevute segnalazioni e dai riesami effettuati, invece, non sono state rilevate non conformità o raccomandazioni.

Infine, oltre oceano, anche la Pellegrini Catering Overseas (PCO) dal 2017 adotta la **Convenzione internazionale sul lavoro marittimo (ILO Maritime Labour Convention 2006 - MLC 2006)** dedicata alla promozione della giustizia sociale, dei diritti del lavoro e dei diritti umani riconosciuti a livello mondiale per assicurare a tutti i propri lavoratori marittimi condizioni di vita e di lavoro dignitose. Per il 2022 dall'Ente di Certificazione non sono state rilevate non conformità ma solo **1 sola raccomandazione** prontamente gestita.

È stata invece ricevuta e, a seguito di dovute verifiche, accertata 1 segnalazione per *"harrassment on board"* su una delle piattaforme offshore gestite dalla PCO che, consapevole della serietà dell'episodio, ha subito predisposto un piano correttivo che ha portato al licenziamento del dipendente formalmente accusato e all'implementazione di un'attività di sensibilizzazione e formazione di tutti i lavoratori a bordo delle piattaforme sul tema *Mobbing and Harrassment* attraverso l'organizzazione dei cosiddetti *toolbox*, con conseguente accettazione e sottoscrizione da parte di tutti i dipendenti della *Policy Against Mobbing and Harrassment*, autorizzata dal General Manager.

dall'organizzazione come uno strumento indispensabile per favorire la crescita culturale e lo sviluppo del dipendente stesso.

Per questo motivo, le società del Gruppo mantengono costanti i rapporti con i sindacati e garantiscono che, anche in caso di eventuali adesioni, queste non saranno motivo di alcun tipo di discriminazione e che i lavoratori potranno, se vogliono, comunicare liberamente con i rappresentanti sindacali nei luoghi di lavoro.

A dimostrazione dell'applicazione di questo principio, vengono di seguito riportati gli indicatori ritenuti più significativi e le attività intraprese in merito.

GRI 407	2020			2021			2022		
	TOT. DIPENDENTI	ISCRITTI AL SINDACATO	% ISCRITTI	TOT. DIPENDENTI	ISCRITTI AL SINDACATO	% ISCRITTI	TOT. DIPENDENTI	ISCRITTI AL SINDACATO	% ISCRITTI
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	-*	-*	9013	3982	44%
PELLEGRINI SPA	7057	3325	47%	7232	3315	46%	7665	3278	43%
IFM SPA	625	407	65%	575	400	70%	579	391	68%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	730	310	42%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	17	4	24%	39	3	8%

-* dati non disponibili / non applicabili. I dati relativi al biennio 2020-2021 non sono disponibili per la Pellegrini Catering Overseas; pertanto, la rendicontazione di Gruppo è da ritenersi parziale. Per la mymenu Srl, invece, i dati hanno da intendersi come non applicabili per l'anno 2020 in quanto non facente parte delle società del Gruppo.

SALUTE E SICUREZZA

La sicurezza è posta al centro dell'attenzione di chi organizza il lavoro, al fine di garantire a chiunque possa essere coinvolto nelle attività aziendali un luogo di lavoro sicuro e salubre. Tale attenzione è dovuta alle caratteristiche insite nelle attività più tipiche dei nostri servizi che, se da una parte non contemplano rischi elevati, dall'altra richiedono un presidio costante delle unità produttive dislocate in tutta Italia e all'estero.

Per questo motivo l'organizzazione ha implementato un **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro** basato sui requisiti della norma **ISO 45001** che consente di migliorare le prestazioni attraverso la creazione e l'attuazione di politiche efficaci e di gestire meglio eventuali e potenziali rischi, con l'obiettivo di creare e conservare un luogo di lavoro che realizzi contestualmente:

- la conformità alla vigente normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;
- l'eliminazione degli infortuni sul lavoro ovvero la propensione alla eliminazione;
- l'eliminazione delle malattie professionali ovvero la propensione alla eliminazione;

- la continua riduzione di assenza dal posto di lavoro dovuta a malattia professionale o comunque a stati di malessere conseguenti al lavoro;
- la promozione del benessere dei lavoratori.

In questo contesto, è stato formalmente individuato il Responsabile del Sistema di gestione della salute e sicurezza (Responsabile SGS) al quale è affidato il compito di assicurare che il Sistema sia conforme ai requisiti della ISO 45001:2018 attraverso un'attenta attività periodica di audit interni, di relazionarsi con auditor esterni ed Enti di certificazione e di riferire all'alta direzione le prestazioni del Sistema di Gestione.

Inoltre, al fine di individuare in modo puntuale e sistematico i potenziali pericoli sul lavoro e valutare i rischi e di garantire la conformità delle attività e dei documenti/certificati previsti per legge, RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione) in collaborazione con il Responsabile SGS, ASPP (Addetto al Servizio Prevenzione e Protezione),

Dirigenti e Preposti, raccolgono le informazioni sulle attività svolte nelle diverse aree e reparti, sugli ambienti di lavoro e sulle attrezzature e le eventuali sostanze o preparati chimici impiegati.

L'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e le modalità per il controllo, infatti, sono considerate in un'ottica **proattiva** piuttosto che reattiva, cioè precedono l'introduzione di nuove attività o procedure e la riduzione del rischio viene realizzata prima che il cambiamento sia avvenuto. A dimostrazione dell'applicazione di questo principio, per ogni Sito operativo ove operano lavoratori viene predisposta una scheda di caratterizzazione di sito a completamento del **"Documento di Valutazione dei Rischi"**.



Le società del Gruppo mantengono costanti i rapporti con i sindacati e garantiscono che, anche in caso di eventuali adesioni, queste non saranno motivo di alcun tipo di discriminazione.

L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI RIGUARDA:

- Rischi legati all'ambiente di lavoro (derivanti da corrente elettrica, microclima, illuminazione, altro)
- Rischi legati all'utilizzo di impianti di sollevamento (se presenti)
- Rischi legati all'incendio
- Rischi legati alle emergenze di primo soccorso
- Rischio da Agenti Biologici
- Rischio Chimico
- Rischio Microclima
- Rischio Movimentazione manuale di carichi
- Rischio Occupational Repetitive Action
- Rischio Traino e Spinta
- Rischio Rumore
- Rischio Vibrazioni

L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI RIGUARDA ANCHE GRUPPI DI LAVORATORI ESPOSTI A RISCHI PARTICOLARI, TRA CUI:

- Rischi per le lavoratrici in stato di gravidanza o allattamento
- Rischi relativi a situazioni di stress lavorativo
- Rischi per differenza di età
- Rischi legati all'utilizzo del videoterminale



Il **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro**, basato sui requisiti della norma ISO 45001 e certificato da terze parti indipendenti, viene adottato dalla Capogruppo e copre il 100% dei dipendenti atti alla progettazione ed erogazione di servizi di pulizie, di sanificazione, di disinfezione, integrati e di ausiliario in ambito civile, industriale, scolastico e sanitario e dei lavoratori e delle attività di acquisto, commercializzazione e coordinamento della distribuzione di prodotti alimentari per la ristorazione collettiva captive e non captive del polo logistico produttivo Central Food, per un totale di 2.808 persone (31% rispetto al totale dei dipendenti del Gruppo e 37% rispetto a quelli della Pellegrini Spa). Per il resto della popolazione aziendale della capogruppo, ovvero 4.857 persone, è attivo un **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro** che segue gli standard della norma SA 8000 al fine di promuovere la salute e la sicurezza dell'ambiente di lavoro, in ottica di integrazione con la ISO 45001 e viene sottoposto puntualmente ad audit periodici interni (oltre ai riesami semestrali effettuati da parti terze).

Anche la controllata IFM Spa dispone di un **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro** certificato da un ente terzo secondo la norma ISO 45001. In questo caso, il sistema copre la totalità delle operazioni svolte dalla consociata per il 100% dei suoi dipendenti.

Tali sistemi non prevedono la copertura dei lavoratori interinali (non dipendenti) le cui condizioni di salute e sicurezza (oltre che, in generale, tutte le altre) sono regolate dal contratto sottoscritto con l'agenzia interinale e, come da normativa vigente, da essa garantite. In tal senso, come Gruppo il nostro impegno risiede nell'assicurarci, ogni qual volta collaboriamo con una società interinale, della sua serietà e del suo rispetto nell'operatività degli standard SA 8000.

Per quanto concerne le altre società del Gruppo, attualmente mymenu Srl non dispone di un **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro** certificato ma, in linea con il **D.Lgs 81/08 e s.m.i.**, dispone di politiche e procedure, nonché di un documento di valutazione dei rischi periodicamente

sottoposto a revisione e puntualmente aggiornato nelle sue tre aree di rischio identificate (salute, sicurezza e rischi trasversali) che copre il 100% dei propri dipendenti e collaboratori. La Pellegrini Catering Overseas, invece, per ogni paese in cui opera mette

a disposizione dei propri dipendenti manuali, politiche e procedure volte a promuovere e salvaguardare le condizioni di salute e sicurezza dei propri collaboratori, regolamentate secondo la Convenzione MLC 2006 e attraverso attività di audit interna.

GRI 403-8	2020			2021			2022			2020			2021			2022		
	DIPENDENTI COPERTI DA UN TALE SISTEMA						DIPENDENTI COPERTI DA UN TALE SISTEMA CHE SIA STATO SOTTOPOSTO AD AUDIT INTERNO						DIPENDENTI COPERTI DA UN TALE SISTEMA CHE SIA STATO CERTIFICATO DA TERZE PARTI INDIPENDENTI					
GRUPPO PELLEGRINI	8671	100%	8842	100%	9013	100%	8671	100%	8842	100%	9013	100%	3084	36%	3133	35%	3387	38%
PELEGRINI SPA	7057	100%	7232	100%	7665	100%	7057	100%	7232	100%	7665	100%	2459	35%	2558	35%	2808	37%
IFM SPA	625	100%	575	100%	579	100%	625	100%	575	100%	579	100%	625	100%	575	100%	579	100%
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	17	100%	39	100%	-*	-*	17	100%	39	100%	0	0%	0	0%	0	0%
MYMENU SRL	989	100%	1018	100%	730	100%	989	100%	1018	100%	730	100%	0	0%	0	0%	0	0%

Per mymenu Srl, i dati indicati con "-" hanno da intendersi come non disponibili/applicabili per l'anno 2020, in quanto non facente parte delle società del Gruppo Pellegrini nel periodo di rendicontazione indicato.

Nel caso di incidenti professionali, si identificano, valutano e registrano gli eventi incidentali, potenziali e reali, con conseguenze su persone, cose e ambiente, definendo le modalità e le responsabilità di gestione degli incidenti, quasi incidenti, infortuni e quasi infortuni, per cui l'organizzazione è dotata

di debita procedura (*Procedura di comunicazione infortunio/incidente/quasi incidente*) e si definiscono le eventuali azioni di miglioramento per ridurre la probabilità d'accadimento o la gravità delle conseguenze degli incidenti, quasi incidenti, infortuni e quasi infortuni.

Sono coinvolti nel processo, ognuno nell'ambito delle proprie attribuzioni e competenze:



DIRIGENTI DELLA SICUREZZA

PREPOSTI ALLA SICUREZZA



LAVORATORI



UFFICIO DELLE RISORSE UMANE



SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

La "Procedura di comunicazione infortunio/incidente/quasi incidente" (Allegata al Documento di Valutazione dei Rischi di ciascuna Divisione) contiene uno schema all'interno del quale i Dirigenti per la Sicurezza con il supporto dei Preposti per la Sicurezza ed eventualmente dei lavoratori devono compilare la descrizione e comunicazione all'organizzazione dell'evento accaduto. RSPP controlla gli infortuni

con cadenza periodica, anche in funzione dei riesami SA 8000, e provvede contestualmente all'analisi degli infortuni per Area e ne comunica i risultati ai Datori di Lavoro relazionando gli incidenti avvenuti in sede di riunione annuale. I lavoratori possono sempre segnalare al Preposto di struttura o ai SPP eventuali situazioni di rischio e pericolo.

INFORTUNI

A dimostrazione dell'applicazione di tali principi, vengono di seguito riportati gli indicatori ritenuti più significativi e le attività intraprese in merito. I tassi in evidenza sono stati calcolati su 200.000

ore lavorative; nel 2022, su 12.059.538,23 ore lavorate, sono stati registrati complessivamente per tutto il Gruppo un totale di 192 infortuni (con giorni persi) e 29 infortuni gravi, suddivisi come da tabella.

ANDAMENTO INFORTUNISTICO E INDICE DI GRAVITÀ

GRI 403-9 A. B.	2020						2021					
	H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG	H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG
GRUPPO PELLEGRINI	12101641,38	177	43	0	2,93	0,71	10591620,96	221	42	0	4,17	0,79
PELEGRINI SPA	6784251,38	161	38	0	4,75	1,12	7700929,92	187	41	0	4,86	1,06
IFM SPA	586880	16	5	0	5,45	1,70	631478	15	1	0	4,75	0,32
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	84693,04	17	0	0	40,14	0
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	4730510	0	0	0	0	0	2174520,00	2	0	0	0,18	0

DI CUI LAVORATORI DIPENDENTI

GRUPPO PELLEGRINI	12070835,38	177	43	0	2,93	0,71	10493205,46	205	42	0	3,91	0,80
PELEGRINI SPA	6784251,38	161	38	0	4,75	1,12	7700929,92	187	41	0	4,86	1,06
IFM SPA	556074	16	5	0	5,75	1,80	597325	15	1	0	5,02	0,33
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	20430,54	1	0	0	9,79	-
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	4730510	0	0	0	0,0	0,0	2174520	2	0	0	0,18	-

DI CUI LAVORATORI NON DIPENDENTI

GRUPPO PELLEGRINI	30806	0	0	0	0	0	98415,50	16	0	0	32,52	0
PELEGRINI SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*
IFM SPA	30806	0	0	0	0	0	34153	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	64262,50	16	0	0	49,80	0
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*

* dati non applicabili.

2022					
H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG
12059538,23	192	29	0	3,18	0,48
8622441,40	153	29	0	3,55	0,67
643699,33	21	0	0	6,52	0
109177,50	16	0	0	29,31	0
2684220	2	0	0	0,15	0
11929582,79	178	29	0	2,98	0,49
8622441,40	153	29	0	3,55	0,67
583759,89	21	0	0	7,19	0
39161,50	2	0	0	10,21	0
2684220	2	0	0	0,15	0
129955,44	14	0	0	21,55	0
-*	-*	-*	-*	-*	-*
59939,44	0	0	0	0	0
70016	14	0	0	39,99	0
-*	-*	-*	-*	-*	-*

Ai fini di calcolo, sono stati considerati come "gravi" tutti gli infortuni delle società del Gruppo Pellegrini che hanno previsto assenze per un periodo superiore a 40 giorni dal luogo di lavoro da parte dei dipendenti. Rispetto all'anno precedente è stato registrato una diminuzione dell'indice di frequenza e del numero di infortuni.

Come da normativa vigente, il numero e tasso di infortuni vengono registrati dal SPP (Servizio di prevenzione e protezione dei rischi), dal quale viene condotta un'analisi eventi secondo modulo di registrazione e analisi infortuni che ha indicato come tipologie di infortuni più ricorrenti traumi e contusioni e come pericoli che sul lavoro costituiscono un rischio di infortunio con gravi conseguenze, tagli, ustioni e scivolamento. Tuttavia, è bene precisare che questa tipologia di dati viene raccolta ed evidenziata nell'analisi propedeutica ai **Documenti di Valutazione dei Rischi di divisione e commessa/ appalto** e che quindi può evidenziare ulteriori tipologie di infortuni o pericoli più specifici rispetto a quelli appena citati in base all'appalto.

Nel settore del food delivery invece, la tipologia di pericoli e infortuni più ricorrenti è rappresentata da incidenti con altri veicoli o cadute durante i turni di lavoro. Per mymenu Srl, infatti, la totalità degli infortuni registrata nel corso dell'anno è da riferirsi principalmente ad incidenti stradali dove, nel 50% dei casi, sono stati coinvolti altri mezzi (auto, motorini, bici).

MALATTIE PROFESSIONALI

Sulla base della tipologia di business del Gruppo, le **malattie professionali** che è possibile riscontrare più frequentemente sono rachide lombare, tendinite della spalla, epicondilite, tendiniti di mano-polso, sindrome del tunnel carpale, borsiti e dito a scatto.

Negli anni, la maggior parte delle denunce per presunta malattia professionale ha riguardato, infatti, il **sovraccarico biomeccanico, movimenti ripetitivi** e la **movimentazione manuale dei carichi**.

Nel caso dei dipendenti del settore logistica e trasporti (rider) eventuali malattie professionali posso-

no insorgere anche a seguito di incidenti stradali che in alcuni casi possono avere carattere invalidante.

I pericoli sul lavoro che costituiscono un rischio di malattie professionali sono determinati dall'attività di **risk assessment** effettuata durante le valutazioni periodiche e raccolta, come nel caso degli infortuni, all'interno dell'apposito documento dei rischi per ogni attività, sede e/o sito specifico in cui vengono svolte le operazioni.

Vengono di seguito riportati gli indicatori ritenuti più significativi e le attività intraprese in merito.

GRI 403-10	2020			2021			2022		
	DENUNCE	CASI ACCERTATI	DECESSI	DENUNCE	CASI ACCERTATI	DECESSI	DENUNCE	CASI ACCERTATI	DECESSI
GRUPPO PELLEGRINI	21	3	0	11	2	0	22	3	0
PELEGRINI SPA	19	1	0	9	0	0	19	0	0
IFM SPA	2	2	0	2	2	0	3	3	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DI CUI LAVORATORI DIPENDENTI									
GRUPPO PELLEGRINI	21	3	0	11	2	0	22	3	0
PELEGRINI SPA	19	1	0	9	0	0	19	0	0
IFM SPA	2	2	0	2	2	0	3	3	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DI CUI LAVORATORI NON DIPENDENTI									
GRUPPO PELLEGRINI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PELEGRINI SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*
IFM SPA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* dati non disponibili / non applicabili. In riferimento alla Pellegrini Spa, si fa presente che non registra tali dati relativi ai collaboratori non dipendenti; per la mymenu Srl, invece, la tipologia di dato è da intendersi non applicabile per il periodo di rendicontazione riferito all'anno 2020, in quanto non facente parte delle società del Gruppo

MISURE PREVENTIVE: FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA E SERVIZI DI MEDICINA DEL LAVORO

Per eliminare tali pericoli e ridurre al minimo i rischi, il Gruppo Pellegrini ha avviato un programma di rafforzamento della formazione al fine di informare, sensibilizzare e responsabilizzare ulteriormente gli attori del sistema sicurezza, accompagnato da **periodiche ispezioni** e **sopralluoghi negli ambienti di lavoro** al fine di monitorarne l'**idoneità** e l'**applicazione delle norme antinfortunistiche**.

Complessivamente le società del Gruppo nel corso del 2022 hanno erogato 47.120 ore di formazione con una media di 4,95 ore per dipendente, di cui 32.456,5 in materia di salute e sicurezza a cui si aggiunge, per la ristorazione, la formazione che da procedure interne aziendali, deve essere svolta dai Direttori di Servizio, con frequenza annuale. Le principali attività formative hanno riguardato temi come Primo Soccorso, Antincendio, Trasporto sostanze pericolose, RLS, Dirigente per la Sicurezza ed altri in riferimento alla formazione Accordo Stato/regioni, relativi alle varie specifiche di rischio. In aggiunta, sono stati realizzati anche corsi specifici dedicati alla formazione di professionisti del pest management e alla sicurezza e manutenzione per la tutela delle persone e l'integrità dei beni fisici.

Ogni anno, inoltre, i dipendenti del Gruppo sono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria obbligatoria tramite un programma predisposto dal medico competente /medico competente coordinatore. Oltre alle visite mediche, il programma sanitario

LO SCOPO DELLA SORVEGLIANZA SANITARIA È QUELLO DI:

valutare l'idoneità specifica al lavoro

scoprire in tempo utile anomalie cliniche o precliniche (diagnosi precoce)

prevenire peggioramenti della salute del lavoratore (prevenzione secondaria)

valutare l'efficacia delle misure preventive nel luogo di lavoro

rafforzare misure e **comportamenti** lavorativi **corretti**.

descrive gli esami clinici e le indagini diagnostiche ritenuti necessari dal medico competente-autorizzato, in funzione dei rischi professionali rilevati nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR). Pertanto, fra Programma Sanitario e il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) esiste una stretta correlazione per quanto riguarda i rischi individuati per la sicurezza e la salute.

IL PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA COMPRENDE:

- **visita medica preventiva, per stabilire l'assenza di controindicazioni al lavoro cui il lavoratore è destinato e valutare l'idoneità o meno alla mansione specifica;**
- **visita medica periodica, per controllare lo stato di salute del lavoratore e dare eventuale continuità di idoneità alla mansione specifica;**
- **visita medica su richiesta del lavoratore, qualora il medico competente la ritenga inerente ai rischi professionali o alle sue condizioni di salute;**
- **visita medica per cambio mansione e verifica dell'idoneità alla nuova attività;**
- **visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro, nei casi previsti dalla normativa;**
- **visita medica precedente alla ripresa del lavoro, in seguito ad assenza oltre i 60 giorni continuativi per malattia o infortunio.**



Una volta espletati gli accertamenti, per ogni lavoratore viene organizzata una cartella sanitaria e di rischio, che dovrà essere regolarmente aggiornata, con i seguenti dati:

- condizioni psicofisiche del lavoratore;
- risultati di accertamenti strumentali, di laboratorio e specialistici eseguiti dal lavoratore;
- eventuali livelli di esposizione professionale individuali forniti dal Servizio di prevenzione e protezione;
- giudizio di idoneità o meno alla mansione specifica.

Nel corso dell'anno, sono stati 5.393 i lavoratori visitati, di cui 4.103 dipendenti della Pellegrini Spa, 543 della IFM Spa e 16 di mymenu Srl. All'estero, invece, il 100% dei dipendenti (730), ogni sei mesi, riceve puntualmente visite di controllo per accertare la salubrità degli ambienti di lavoro e le condizioni di salute degli addetti nelle piattaforme petrolifere.



ALTRE INIZIATIVE DI PROMOZIONE DELLA SALUTE

Ad integrazione del pacchetto di *benefit standard* normalmente erogati dall'organizzazione, nel 2022 la Pellegrini Spa ha attivato una partnership con il Centro Diagnostico Italiano (CDI) per tutti i propri dipendenti e le loro famiglie (residenti e/o domiciliati nelle Regioni coperte dal servizio) che, attraverso la presentazione di una **Carta Famiglia** potranno usufruire di sconti e condizioni vantaggiose per tutte le prestazioni sanitarie a pagamento. Un'azione concreta a favore del benessere lavorativo dei dipendenti che in questo modo possono disporre di un ulteriore strumento di assistenza e prevenzione oltre alle varie tipologie di **assistenza sanitaria integrativa** già presenti ed erogate e previste dai CCNL di riferimento, come il **"Fondo Est"**, la **Cassa Assistenza Sanitaria Quadri (QuAS)**, il **Fondo Assistenza Sanitaria Integrativa (FASI)** dedicato ai Dirigenti e, nel caso di mymenu Srl, **"Sanilog"**, ovvero, il Fondo di sanità integrativa gratuito per i dipendenti del settore logistica (rider).

Accanto a questa iniziativa, la Pellegrini ha scelto di alimentare il **sistema di welfare aziendale** attivando un **progetto sperimentale** che dà la pos-

sibilità, al momento ad un campione selezionato di dipendenti con l'obiettivo di estenderlo completata la fase di *test*, di accedere ad un circuito di strutture sanitarie e fruire di servizi di alta qualità a condizioni particolarmente vantaggiose, grazie ad un accordo stipulato con la piattaforma **RBSistemawelfare**. Tra i molti servizi disponibili sulla piattaforma, in particolare, è stato messo a disposizione il **test nutrigenetico** che consente di analizzare la reazione alle molecole presenti negli alimenti ed ottenere un riscontro **personalizzato**. Un segno dell'evoluzione della Pellegrini e del suo impegno verso le iniziative di **Promozione della cultura alimentare**.

Anche in questo caso, troviamo importante riportare un esempio relativo ad un progetto portato a termine da mymenu Srl. Nel corso dell'anno, infatti, la giovane società del Gruppo Pellegrini, al fine di promuovere il benessere psicofisico dei propri dipendenti, aiutarli a crescere e favorire un corretto bilanciamento tra la sfera personale e lavorativa, ha sottoscritto una partnership con **Unobravo**, un innovativo servizio di psicologia online, che offre sostegno psicologico a distanza.

FORMAZIONE

Nel 2022, la Pellegrini Spa ha erogato **oltre 31.600 ore di formazione** per tutti i propri dipendenti con l'intento di avere un impatto migliorativo sul livello delle conoscenze e del know-how delle proprie risorse. In generale i principali temi dell'offerta formativa si sono concentrati su sicurezza e accordi Stato-Regioni, corsi dedicati al perfezionamento delle lingue straniere, come l'inglese ad esempio, focalizzati sugli aspetti lavorativi e sull'uso professionale della lingua, e altri piani formativi non obbligatori come quelli dedicati ai percorsi di **Individual coaching e Adobe Indesign**, quest'ultimo, in particolare, rivolto a dipendenti delle aree commerciali delle Divisioni Ristorazione e Welfare Solutions che lavorano nella comunicazione e nel marketing. Accanto a questi, si è proseguito nella realizzazione di nuove sessioni del corso **"Stile Pellegrini e comunicazione efficace"**, per i dipendenti delle Sedi e per il personale operativo presso gli appalti. Le tematiche trattate si sono concentrate sugli standard relativi ai comportamenti che aiutano a trasmettere lo Stile Pellegrini durante l'erogazione dei servizi presso i nostri Clienti, che vanno dalla gentilezza al sorriso, dal linguaggio del corpo all'ascolto, fino alla chiarezza espositiva, con uno studio dei meccanismi di base della comunicazione efficace e le sue ricadute nel business quotidiano.

All'estero, invece, nel 2022 sono state erogate **12.812 ore di formazione a tutti gli operai**, corrispondenti a circa 6.300 ore in più rispetto al 2021, (data la forte ripresa - post pandemia - di tutte le attività legate alla PCO e alla sua aumentata capillarità in vari territori con l'apertura di nuove commesse e il ritorno in Camerun per la gestione di 6 piattaforme

e una base direzionale), che conta 6.430 ore di formazione, e al 2020 dove il totale ore di formazione annuale è stato pari a **4.677**. In generale, tutto il personale della Pellegrini Catering Overseas è soggetto a una precisa e continua formazione, dagli aspetti operativi ai corsi obbligatori per legge, con particolare riferimento ai programmi di salute e sicurezza HCCP & HSE per i quali nel triennio sono state erogate complessivamente **2.935 ore di formazione**.

La Pellegrini adotta la **metodologia dei Toolbox**, uno strumento di formazione giornaliera adottato specialmente a bordo delle grandi piattaforme petrolifere off-shore per sensibilizzare il personale sui temi di interesse per il Gruppo, come ad esempio la sicurezza alimentare. Questa metodologia favorisce la crescita del personale locale impiegato e la qualità dei servizi offerti. Nel 2022, con questa modalità sono state erogate 9.877 ore di formazione supplementare su topics specifici al miglioramento delle soft skill dei lavoratori a bordo delle piattaforme e ai temi di *harassment, mobbing e diversity&inclusion*. Seguono, IFM Spa con una media ore di formazione per dipendente di 4,11 e oltre 2.300 ore di formazione, principalmente con corsi sulla sicurezza e accordi Stato-Regioni, e mymenu Srl con un monte ore pari a 252. Di seguito, è disponibile la rendicontazione delle ore di formazione suddivise per le società del Gruppo e distribuite nel triennio.



ORE FORMAZIONE DISTRIBUITA PER CATEGORIA DI DIPENDENTI E GENERE

GRI 404-1	2020				2021				2022			
	MEDIA ORE DI FORM.	ORE DI FORM. UOMINI	ORE DI FORM. DONNE	TOT. H	MEDIA ORE DI FORM.	ORE DI FORM. UOMINI	ORE DI FORM. DONNE	TOT. H	MEDIA ORE DI FORM.	ORE DI FORM. UOMINI	ORE DI FORM. DONNE	TOT. H
GRUPPO PELLEGRINI	2,32	9267	10875	20142	3,58	18407	13283	31690	4,95	24997	22124	47120
PELLEGRINI SPA	3,10	3924	9603	13527	3,20	11421	11689	23110	4,1	11227	20451	31677
IFM SPA	6,59	666	1272	1938	3,63	494	1594	2088	4,11	742	1637	2379
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	3,65	62	0	62	6,46	216	36	252
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	4,73	4677	0	4677	6,32	6430	0	6430	10,33	12812	0	12812
DI CUI DIRIGENTI												
GRUPPO PELLEGRINI	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	15,63	331,5	28,00	359,50	5,29	158,5	21,50	180
PELLEGRINI SPA	1,10	24	0	24	15,63	331,5	28,00	359,50	7,50	158,5	21,50	180
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	-*	-*	-*	-*
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	-*	-*	-*	-*
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0	0	0
DI CUI QUADRI												
GRUPPO PELLEGRINI	1,40	90	6	96	8,65	397	208,50	605,50	6,9	294,50	316,50	611
PELLEGRINI SPA	1,40	90	6	96	8,8	397	208,50	605,50	7,7	294,50	316,50	611
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	-*	-*	-*	-*
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
DI CUI IMPIEGATI + APPRENDISTI												
GRUPPO PELLEGRINI	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	14,41	1516	1171	2686	6,6	1899,25	1981	3880,25
PELLEGRINI SPA	2,60	739	455	1194	5,20	1385,50	1110,50	2496	7,7	1805,25	1907	3712,25
IFM SPA	5	0	20	20	5,57	68	60	128	4,38	18	74	92
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	3,65	62	0	62	5,07	76	0	76
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	0	0	0	0
DI CUI OPERAI												
GRUPPO PELLEGRINI	3,86	8414	10394	18808	3,4	16093	11946	28039	4,65	22644,25	18334,50	40978,75
PELLEGRINI SPA	1,9	3071	9142	12213	2,95	9307	10342	19649	3,8	8968,25	18205,50	27173,75
IFM SPA	6,61	666	1252	1918	3,59	356	1604	1960	1,47	724	93	817
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0	7,33	140	36	176
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	4,92	4677	-	4677	6,32	6430	0	6430	10,33	12812	0	12812

*dati non disponibili/non applicabili. Per quanto riguarda la società mymenu Srl, i dati si intendono non disponibili/applicabili per il 2020 in quanto non facente parte del Gruppo Pellegrini. Per il 2022, inoltre, la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), in relazione alla media ore di formazione totale relativa agli operai, ha preso in considerazione l'intera forza lavoro (dipendenti diretti e indiretti) in quanto a bordo delle piattaforme offshore contemporaneamente. Pertanto, nel rendicontare la media ore di formazione del Gruppo, è stato preso in considerazione il totale dei dipendenti diretti di ogni singola società al 31/12/2022, aggiungendo gli operai indiretti a bordo delle piattaforme offshore. La PCO ha regolarmente svolto attività di formazione per la categoria operai, così come la IFM Spa la quale anche per la categoria impiegati ha erogato ore di formazione. Per mymenu Srl, invece, non sono presenti, all'interno dell'organico, le categorie di dipendenti Dirigenti e Quadri, pertanto, è stata svolta attività di formazione solo ai dipendenti impiegati e agli operai.

NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER

Pellegrini non ammette l'utilizzo di lavoro infantile e riconosce lo studio e lo svago come fattori principali dello sviluppo psicofisico degli adolescenti: di conseguenza, si impegna ad assumere personale con età superiore ai 18 anni. Sono ammessi impieghi di personale con età compresa tra i 16 e i 18 anni per lo sviluppo di percorsi formativi specifici (stage, convenzioni, progetti di scambio scuola-lavoro) o per inserimento di persone diversamente abili in accordo alle convenzioni con gli Enti Pubblici preposti.

Nel 2022, il Gruppo Pellegrini ha registrato un totale di **2.555 nuove assunzioni** di cui il **66%** circa **donne**. In generale, il totale delle nuove assunzioni nel triennio si concentra nella fascia di età tra i 30 e i 49 anni per le società italiane del Gruppo. Solo

nel 2022, infatti, quasi la metà del nuovo personale assunto ha un'età compresa nella fascia indicata, il resto è distribuito tra under 30 e over 50 con una maggioranza di questi ultimi nelle società italiane del Gruppo per un valore del 34,67%.



GRI 401-1 A.	2020						2021						2022					
	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. ASSUNZIONI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. ASSUNZIONI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. ASSUNZIONI
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	-*	1015	771	497	-*	-*	-*	1268	1683	872	-*	-*	-*	2555
PELLEGRINI SPA	672	190	123	424	315	862	746	375	188	595	338	1121	1599	687	368	1126	792	2286
IFM SPA	40	11	9	32	10	51	20	18	4	25	9	38	40	39	18	29	32	79
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	5	11	4	12	0	16	3	26	9	14	6	29
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	102	0	93	-*	-*	-*	93	41	120	-*	-*	-*	161
QUOTA ASSUNZIONI SUL TOTALE	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO ASSUNZIONE /TOTALE DIPENDENTI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO ASSUNZIONE /TOTALE DIPENDENTI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO ASSUNZIONE /TOTALE DIPENDENTI
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	-*	12%	61%	39%	-*	-*	-*	14%	66%	34%	-*	-*	-*	28%
PELLEGRINI SPA	78%	22%	14%	49%	37%	12,21%	67%	33%	17%	53%	30%	15,50%	70%	30%	16%	49%	35%	30%
IFM SPA	78%	22%	18%	63%	19%	8%	53%	47%	11%	66%	24%	7%	51%	49%	23%	37%	41%	14%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	31%	69%	25%	75%	0%	94,12%	10%	90%	31%	48%	21%	74%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	10%	0	100%	-*	-*	-*	9%	25%	75%	-*	-*	-*	22%

* dato/i non disponibile/i. Per l'anno 2020, la rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale. Pertanto, il totale ed il tasso delle assunzioni/cessazioni di Gruppo corrispondono alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come parziale e non disponibile nella sua totalità. I dati non sono applicabili per l'anno 2020 per la società mymenu Srl, in quanto non facente parte delle società del Gruppo.

TURNOVER

GRI 401-1 B.	2020						2021						2022					
	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. TURNOVER	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. TURNOVER	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TOT. TURNOVER
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	-*	1236	694	253	-*	-*	-*	1018	1459	649	-*	-*	-*	2108
PELEGRINI SPA	733	248	128	389	464	981	643	222	66	312	487	865	1412	497	269	899	741	1909
IFM SPA	45	19	6	39	19	64	50	28	7	37	34	78	32	32	18	24	22	64
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	1	3	3	1	0	4	0	5	2	2	1	5
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	191	1	70	-*	-*	-*	71	15	115	-*	-*	-*	130
QUOTA CESSATI SUL TOTALE	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO CESSAZIONE / TOTALE DIPENDENTI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO CESSAZIONE / TOTALE DIPENDENTI	F	M	< 30 ANNI	30-49 ANNI	> 50 ANNI	TASSO CESSAZIONE / TOTALE DIPENDENTI
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	-*	14%	68%	25%	-*	-*	-*	12%	69%	31%	-*	-*	-*	23%
PELEGRINI SPA	75%	25%	13%	40%	47%	13,90%	74%	26%	8%	36%	56%	11,96%	74%	26%	14%	47%	39%	25%
IFM SPA	70%	30%	10%	30%	30%	10%	64%	36%	9%	47%	44%	13,57%	50%	50%	28%	38%	34%	11%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	25%	75%	75%	25%	0%	23,53%	0%	100%	40%	40%	20%	13%
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	-*	-*	-*	-*	-*	19%	1%	99%	-*	-*	-*	7%	12%	88%	-*	-*	-*	18%

* dato/i non disponibile/i. Per l'anno 2020, la rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale. Pertanto, il totale ed il tasso delle assunzioni/cessazioni di Gruppo corrispondono alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come parziale e non disponibile nella sua totalità. I dati non sono applicabili per l'anno 2020 per la società mymenu Srl, in quanto non facente parte delle società del Gruppo.



La variabilità del personale dipendente è un fenomeno "fisiologico" nel settore del multiservizi. Complessivamente per il 2022 le società del Gruppo hanno registrato 2.108 cessazioni in totale, con un tasso pari al 23%.



FOCUS SULLA DIVERSITY

Nel contesto della diversità, i dati che seguono forniscono una misura quantitativa della diversità all'interno del Gruppo Pellegrini, evidenziando il grado di diversità dei dipendenti e degli organi di governo che includono Consiglio di Amministrazione, Organismo di Vigilanza e Collegio Sindacale.

DIVISIONE DEGLI ORGANI DI GOVERNO PER GENERE ED ETÀ

GRI 405-1	2020						2021						2022					
	M	F	TOT.	< 30	30-50	> 50	M	F	TOT.	< 30	30-50	> 50	M	F	TOT.	< 30	30-50	> 50
GRUPPO PELLEGRINI	27	2	29	0	16	13	38	5	43	0	22	21	39	5	44	0	19	25
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	27	2	29	0	16	13	38	5	43	0	22	21	39	5	44	0	19	25
% SUL TOTALE	93%	7%	100%	0%	55%	45%	88%	12%	100%	0%	51%	49%	89%	11%	100%	0%	43%	57%
PELEGRINI SPA	13	2	15	0	7	8	12	3	15	0	5	10	12	3	15	0	4	11
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	13	2	15	0	7	8	12	3	15	0	5	10	12	3	15	0	4	11
% SUL TOTALE	87%	13%	100%	0%	47%	53%	80%	20%	100%	0%	33%	67%	80%	20%	100%	0%	26%	73%
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA	14	0	14	0	9	5	14	0	14	0	8	6	15	0	15	0	7	8
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	14	0	14	0	9	5	14	0	14	0	8	6	15	0	15	0	7	8
% SUL TOTALE	100%	0%	100%	0%	64%	36%	100%	0%	100%	0%	57%	43%	100%	0%	100%	0%	47%	53%
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	8	1	9	0	5	4	8	1	9	0	4	5
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	-*	-*	-*	-*	-*	-*	8	1	9	0	5	4	8	1	9	0	4	5
% SUL TOTALE	-*	-*	-*	-*	-*	-*	88%	13%	100%	0%	63%	38%	88%	13%	100%	0%	44%	55%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	4	1	5	0	4	1	4	1	5	0	4	1
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	-*	-*	-*	-*	-*	-*	4	1	5	0	4	1	4	1	5	0	4	1
% SUL TOTALE	-*	-*	-*	-*	-*	-*	80%	20%	100%	0%	80%	20%	80%	20%	100%	0%	80%	20%

*dati non applicabili per le società IFM Spa e mymenu Srl, in quanto non facenti parte del Gruppo nell'anno indicato.

Per il 2022 il 52% del personale della Pellegrini Spa si concentra nella fascia di età over 50 anni, di cui il 77% donne; il 6% invece ha un'età inferiore ai 30 anni ed il 41% della popolazione aziendale, invece, ha tra i 30 e 50 anni. Il 47,66% della popolazione aziendale (dipendenti) della IFM Spa si concentra

invece tra i 30 e i 50 anni di età; solo il 3,62% ha un'età inferiore ai 30 anni ed il 48,70% circa, invece, è over 50. Come per IFM Spa, anche per la mymenu Srl la popolazione aziendale si concentra nella fascia di età tra 30 e i 50 anni di età; i dipendenti con un'età inferiore ai 30 anni rappresentano il 20% circa.

NUMERO DI OCCUPATI DIVISI PER FASCE D'ETÀ E GENERE

GRI 405-1 B.	2020				2021				2022			
	< 30	30-50	> 50	TOT.	< 30	30-50	> 50	TOT.	< 30	30-50	> 50	TOT.
% UOMINI												
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	35%	-*	-*	-*	35%	-*	-*	-*	34%
PELLEGRINI SPA	49%	31%	21%	28%	52%	33%	22%	29%	49%	35%	23%	30%
IFM SPA	45%	30%	24%	28%	55%	29%	24%	28%	38%	30%	24%	27%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	100%	73%	0%	76%	100%	81%	80%	85%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	88%	-*	-*	-*	87%	-*	-*	-*	79%
% DONNE												
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	65%	-*	-*	-*	65%	-*	-*	-*	66%
PELLEGRINI SPA	51%	69%	79%	72%	48%	67%	78%	71%	51%	65%	77%	70%
IFM SPA	55%	70%	76%	72%	45%	71%	76%	72%	62%	70%	76%	73%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	0%	27%	0%	24%	13%	15%	20%	15%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	12%	-*	-*	-*	13%	-*	-*	-*	21%

*La rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale per anno nel triennio. Pertanto, il totale di Gruppo corrisponde alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come non disponibile. Per il 2020 i dati si intendono non applicabili per la società mymenu Srl, in quanto non facente parte del Gruppo nel periodo menzionato.

L'azienda garantisce pari opportunità a tutte le persone che vi lavorano e non ammette alcuna forma di discriminazione. Il nuovo personale è assunto sulla base di parametri oggettivi in termini di formazione, esperienze e abilità in relazione alle funzioni da ricoprire. I driver che guidano le politiche retributive sono gli stessi e si concentrano sulle competenze individuali, manageriali e tecnico-professionali che il dipendente possiede per lo svolgimento delle proprie mansioni.

In tal senso, infatti, dati anagrafici, di genere o provenienza non influenzano in alcun modo né l'assunzione né, tanto meno, la retribuzione dei singoli che

è conforme alle previsioni contrattuali di riferimento ed alle integrazioni previdenziali previste (contributi pensionistici), così relativamente alle tabelle ministeriali pubblicate periodicamente. In generale, la retribuzione è **fissa** e può incrementare in base a scatti livellari o per merito e/o includere bonus *una tantum*, erogati a seguito delle valutazioni annuali da parte dei responsabili di riferimento (o direttamente della proprietà nel caso del *Top Management*) e sono legate principalmente al raggiungimento di obiettivi concordati al fine di incentivare le persone che si sono distinte per impegno, professionalità ed eccellenza dei risultati raggiunti.

RAPPORTO DELLO STIPENDIO BASE E RETRIBUZIONE DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI

Il benessere delle nostre persone passa anche attraverso i meccanismi di retribuzione e l'impegno di tutte le Società del Gruppo nel garantire la **massima equità e parità di genere** in tutti gli aspetti della vita lavorativa, compresa la piena parità retributiva tra uomo e donna.

Di seguito vengono rendicontati gli indicatori più significativi delle società italiane del Gruppo. Per coerenza

e per dare una rappresentazione realistica della situazione aziendale, la rendicontazione è stata suddivisa per tipologia di CCNL, livello/categoria di pertinenza ed ha tenuto conto dei soli dipendenti inquadrati a tempo pieno. Inoltre, per l'anno 2021, i dati richiesti relativamente al CCNL Logistica applicato dalla mymenu hanno da intendersi non applicabili per assenza di operai full time, così come quelli del 2022 per assenza di donne impiegate full time nel suddetto ruolo.

GRI 405-2	2020		2021		2022		
	STIPENDIO BASE %	RETRIBUZIONE %	STIPENDIO BASE %	RETRIBUZIONE %	STIPENDIO BASE %	RETRIBUZIONE %	
CCNL DIRIGENTI							
GRUPPO PELLEGRINI	DIRIGENTI	100%	88%	100%	88%	100%	93%
PELLEGRINI SPA	DIRIGENTI	100%	88%	100%	88%	100%	93%
CCNL DIPENDENTI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, TURISMO							
GRUPPO PELLEGRINI	QUADRI	-*	-*	-*	-*	-*	-*
	IMPIEGATI	100%	81%	100%	84%	100%	81%
	OPERAI	100%	94%	100%	96%	100%	96%
PELLEGRINI SPA	QUADRI	100%	88%	100%	87%	100%	83%
	IMPIEGATI	100%	86%	100%	86%	100%	86%
	OPERAI	100%	96%	100%	97%	100%	98%
IFM SPA	QUADRI	100%	-	100%	-	100%	-
	IMPIEGATI	100%	76%	100%	81%	100%	77%
	OPERAI	100%	92%	100%	94%	100%	95%
CCNL DIPENDENTI PULIZIE E SERVIZI INTEGRATI							
GRUPPO PELLEGRINI	QUADRI	100%	67%	100%	68%	100%	74%
	IMPIEGATI	100%	95%	100%	103%	100%	103%
	OPERAI	100%	102%	100%	100%	100%	100%
PELLEGRINI SPA	QUADRI	100%	67%	100%	68%	100%	74%
	IMPIEGATI	100%	95%	100%	103%	100%	103%
	OPERAI	100%	102%	100%	100%	100%	100%
CCNL DIPENDENTI VIGILANZA PRIVATA E SERVIZI FIDUCIARI							
GRUPPO PELLEGRINI	OPERAI	-*	-*	-*	-*	100%	99%
PELLEGRINI SPA	OPERAI	-*	-*	-*	-*	100%	99%
CCNL DIPENDENTI TERZIARIO							
GRUPPO PELLEGRINI	IMPIEGATI	-*	-*	100%	126,27%	100%	83%
MYMENU	IMPIEGATI	-*	-*	100%	126,27%	100%	83%

* dati non disponibili/non applicabili. Per quanto riguarda i contratti relativi al CCNL Vigilanza Privata e Servizi Fiduciari, si fa presente che la disponibilità dei dati è limitata soltanto al 2022, in quanto trattasi di una tipologia contrattuale non presente nel precedente biennio. Per quanto riguarda la società mymenu Srl, invece, non vengono rendicontate le informazioni relative all'anno 2020 in quanto non ancora presente tra le società del Gruppo Pellegrini. Infine, si specifica che il totale delle retribuzioni di Gruppo per la categoria Quadri del CCNL Dipendenti Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo, è da ritenersi non applicabile per mancanza di dipendenti uomini nella categoria Quadri della società IFM Spa.

Si fa presente che per le società italiane, la categoria Dirigenti è applicabile solo per la Pellegrini Spa per mancanza di ruolo nelle altre; la categoria Quadri, invece, è applicabile per la Capogruppo e IFM; le categorie Impiegati e Operai per tutte in base alla tipologia contrattuale.

La rendicontazione di Gruppo, quindi, riporta le informazioni raccolte in base ai contratti stipulati, agli stipendi base di competenza e alle retribuzioni patuite e qui mediate; tuttavia, è comunque da intendersi parziale per non disponibilità di dati da parte della Pellegrini Catering Overseas.

RAPPORTI TRA IL SALARIO STANDARD DI UN NEOASSUNTO PER GENERE E IL SALARIO MINIMO LOCALE

Di seguito vengono rendicontati gli indicatori ritenuti più significativi in relazione alle Società italiane del Gruppo, per le quali, per ogni differente tipologia di CCNL è stata rendicontata la forza lavoro a tempo pieno e inquadrata al livello più basso (entry level). Come nel precedente caso, la rendicontazione di

Gruppo, quindi, riporta le informazioni raccolte in base ai contratti stipulati, ai salari e agli stipendi sulla base del livello di inquadramento più basso presente nell'organizzazione; tuttavia, è comunque da intendersi parziale per non disponibilità di dati da parte della Pellegrini Catering Overseas.

GRI 202-1 A.	2020		2021		2022	
	M	F	M	F	M	F
CCNL DIRIGENTI						
GRUPPO PELLEGRINI	1,35	1,26	1,35	1,26	1,43	1,26
PELLEGRINI SPA	1,35	1,26	1,35	1,26	1,43	1,26
CCNL DIPENDENTI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, TURISMO						
GRUPPO PELLEGRINI	1,04	1,02	1,01	1,09	1,01	1,07
PELLEGRINI SPA	1,06	1,00	1,00	1,05	1,00	1,05
IFM SPA	1,02	1,03	1,02	1,13	1,02	1,09
CCNL DIPENDENTI PULIZIE E SERVIZI INTEGRATI						
GRUPPO PELLEGRINI	1,17	1,17	1,17	1,23	1,17	1,20
PELLEGRINI SPA	1,17	1,17	1,17	1,23	1,17	1,20
CCNL DIPENDENTI VIGILANZA PRIVATA E SERVIZI FIDUCIARI						
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	1,09	1,08
PELLEGRINI SPA	-*	-*	-*	-*	1,09	1,08
CCNL DIPENDENTI TERZIARIO						
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	1,06	1,60	1,32	1,07
MYMENU SRL	-*	-*	1,06	1,60	1,32	1,07
CCNL LOGISTICA						
GRUPPO PELLEGRINI	-*	-*	-*	-*	1,06	-*
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	1,06	-*

* dati non disponibili/non applicabili. Per quanto riguarda i contratti relativi al CCNL Vigilanza Privata e Servizi Fiduciari, si fa presente che la disponibilità dei dati è limitata soltanto al 2022, in quanto trattasi di una tipologia contrattuale non presente nel precedente biennio. Per quanto riguarda la società mymenu Srl, invece, non ne vengono rendicontate le informazioni relative all'anno 2020 in quanto non ancora presente tra le società del Gruppo Pellegrini, quelle relative al 2021 per assenza di dipendenti full time con CCNL Logistica e quelle 2022 relative al genere donna, per assenza di quest'ultime con inquadramento a tempo pieno (CCNL Logistica).



FOCUS SULL'INCLUSION

Attraverso lo sviluppo di progetti e iniziative dedicate puntiamo a raggiungere una sempre maggiore inclusione sociale e uguaglianza e ad accrescere il livello di benessere, coinvolgimento e di fedeltà delle nostre persone attraverso la promozione del talento e lo sviluppo professionale, accompagnati da benefit selezionati su misura per agevolare la vita dei dipendenti anche oltre l'orario di lavoro. In tal senso, supportiamo e valorizziamo i nostri dipendenti, incentivando l'occupazione femminile, la multiculturalità e l'inserimento di personale appartenente a gruppi vulnerabili o categorie protette. Nel 2022 quasi l'8% dell'organico del Gruppo (in riferimento alle Società italiane), pari a 648 persone in valore assoluto, proviene da Paesi extra UE; mentre nel 2021 erano 544.

GRI 405-1 B.	CATEGORIE PROTETTE					
	2020		2021		2022	
	M	F	M	F	M	F
GRUPPO PELLEGRINI	41	86	42	81	41	78
PELLEGRINI SPA	38	72	39	68	39	67
IFM SPA	3	14	3	13	2	11
MYMENU SRL	-*	-*	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0
DI CUI DIRIGENTI						
GRUPPO PELLEGRINI	0	0	0	0	0	0
PELLEGRINI SPA	0	0	0	0	0	0
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0
DI CUI QUADRI						
GRUPPO PELLEGRINI	0	1	0	1	0	0
PELLEGRINI SPA	0	1	0	1	0	0
IFM SPA	0	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0
DI CUI IMPIEGATI + APPRENDISTI						
GRUPPO PELLEGRINI	0	2	0	2	0	2
PELLEGRINI SPA	0	2	0	2	0	2
IFM SPA	0	0	0	0	0	0
MYMENU SRL	0	0	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0
DI CUI OPERAI						
GRUPPO PELLEGRINI	41	83	42	78	41	76
PELLEGRINI SPA	38	69	39	65	39	65
IFM SPA	3	14	3	13	2	11
MYMENU SRL	0	0	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	0	0	0	0	0	0

* Categorie Protette: Categoria Protetta Art. 18; Disabili Art. 1.

-* dati non disponibili/non applicabili. Per la società IFM Spa i dati richiesti non si applicano alla categoria Dirigenti in quanto non presente tale tipologia di inquadramento all'interno dell'azienda; lo stesso vale per mymenu Srl che non dispone neanche di dipendenti assunti nella categoria Quadri e Dirigenti. Per la società mymenu Srl, inoltre, si fa presente che i dati relativi al 2020 non sono disponibili in quanto non facente parte delle società del Gruppo nell'anno indicato. Si precisa, infine, che per la tipologia di mansioni che devono essere svolte a bordo delle piattaforme offshore, la PCO non può assumere personale vulnerabile e/o appartenente a Categoria Protetta e, per questo motivo, il totale nel triennio è 0.



Gli obiettivi

Realizzazione di un "salvadanaio dipendenti Pellegrini" a favore di iniziative per il welfare interno

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

100% Dei dipendenti con accesso al club Pellegrini

Trattasi di un portale web accessibile già dal 100% dei dipendenti (oltre che ai nostri utenti della Divisione Welfare di Pellegrini Spa) che offre un accesso esclusivo alle promozioni che alcuni partner riservano agli utilizzatori.

Grazie ad una ricca offerta di convenzioni, il Club Pellegrini dà la possibilità di fruire di vantaggi e sconti presso negozi e catene commerciali, oltre a permettere di accumulare punti per ogni acquisto effettuato sui siti di e-commerce.

Assegnazione premio fedeltà

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

Attivazione di processi per la definizione del diversity gap e promozione di azioni per la sua riduzione

A seguito delle attività formative già avviate nel 2021, con la predisposizione ed erogazione di corsi specifici sul tema "Inclusione Sociale e uguaglianza", sul finire del 2022 la Pellegrini ha iniziato ad implementare un percorso con l'obiettivo di ottenere la nuova **Certificazione della Parità di Genere (in linea con la Prassi di Riferimento UNI/PdR 125:2022)**, per rispondere in maniera concreta ad una delle misure che il Governo ha inserito nel PNRR

– Missione 5 – «Inclusione e Coesione», tra le politiche per il lavoro, e confermare il proprio ruolo di azienda sensibile a tali tematiche e concretamente impegnata a ridurre il divario di genere in relazione, fra le altre, alle opportunità di carriera e alla tutela della maternità.

In generale, l'obiettivo è prefissato per essere raggiunto entro il 2030 ed attualmente è in fase di sviluppo.



AVVIO PERCORSO CON L'OBBIETTIVO DI OTTENERE LA NUOVA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE



Inclusione Sociale e uguaglianza



Gli obiettivi

Attivazione di un progetto per la gestione strutturata della formazione delle risorse e conseguentemente definizione di percorsi per lo sviluppo professionale delle stesse

Nel corso dell'anno precedente era stato individuato un software *ad hoc* per la gestione strutturata dei differenti corsi da erogare, con l'incrocio dei dati derivanti dalle anagrafiche dei dipendenti; un primo passo fondamentale per poter programmare, registrare e monitorare lo status formativo di ogni risorsa per tutte le necessità formative che lo riguardano (dai

corsi obbligatori di legge, alla formazione mirata alla crescita professionale e delle singole soft skill).

Nel 2022, accanto a questa iniziativa, è stato implementato un progetto di **formazione finanziata** per lo sviluppo delle competenze personali le cui attività sono state avviate a partire da gennaio 2023.



3.6 RIDUZIONI IMPATTI CO₂

Azioni positive e dimostrabili per ridurre l'impatto ambientale



Un sistema è efficiente da un punto di vista energetico se è capace di consumare minori quantità di energia a parità di fabbisogno. Nelle attività in cui si impiegano apparecchiature altamente energivore, la capacità di ridurre i consumi con l'uso di macchinari ad elevato rendimento e l'adozione di processi orientati al risparmio energetico, permettono di contenere i consumi e le emissioni di inquinanti, fattore di contrasto importante nella lotta degli elementi che influiscono negativamente al cambiamento climatico.

Il nostro impegno per l'ambiente

ENERGIA RINNOVABILE AUTOPRODOTTA

818.221, 10 kWh

EMISSIONI EVITATE GRAZIE ALL'ENERGIA RINNOVABILE

3.512.810, 35 kg

OLI ESAUSTI RECUPERATI

22.970 kg

BIODIESEL PRODOTTO

19.524 kg

CONSUMO IDRICO

58.842 mc di acqua prelevata

LITRI DI ACQUA DEPURATA

5.777 mc

Per ulteriori dettagli in merito agli impatti relativi alla tematica "Riduzioni impatti CO₂" si faccia riferimento anche al paragrafo "1.3 Strategia e Sostenibilità"

È questo che, nella società contemporanea, a gran voce chiedono clienti, consumatori, dipendenti, collaboratori e investitori. Un **impegno serio e concreto** per preservare nel tempo la **disponibilità delle risorse naturali**, la **biodiversità**, l'**equilibrio degli ecosistemi**, trovando soluzioni che consentano di tutelare la salute del pianeta e dei suoi abitanti, senza per questo interrompere lo sviluppo economico e sociale.

Nelle nostre attività quotidiane, dalla ristorazione collettiva alla distribuzione automatica, al mondo delle pulizie e dei servizi integrati, passando per le forniture alimentari ai servizi di food delivery e welfare aziendali, la **responsabilità verso l'ambiente** assume un ruolo centrale. Per questo la Pellegrini ha scelto di impegnarsi nel monitorare e migliorare le proprie *performance ambientali*, dotandosi di un **Sistema di Gestione Ambientale sito specifico** e certificato, e dedicando spazio alla formazione e alla sensibilizzazione su questi temi.

La Pellegrini ha scelto di impegnarsi nel monitorare e migliorare le proprie performance ambientali, dotandosi di un Sistema di Gestione Ambientale.

Il **Sistema di Gestione Ambientale**, in essere dal 2015, è certificato secondo la **norma ISO 14001** e nel tempo ha permesso di tenere sotto controllo i processi di progettazione, produzione ed erogazione di servizi di ristorazione e di pulizia su alcuni dei principali siti operativi e i relativi impatti sull'ambiente. Un monitoraggio continuo e strutturato che, oltre all'adozione di politiche e procedure specifiche, prevede una rivalutazione annuale dell'asset del sistema e dei nuovi e potenziali rischi, combinata a valutazioni/audit periodiche interne attraverso un programma regolare e ben definito al fine di valutare non solo la sua efficacia, ma anche le prestazioni ambientali complessive, nonché i risultati di eventuali problemi o opportunità di miglioramento, evidenziate durante la verifica.

In generale, è possibile identificare nel **principio precauzionale** la strategia principale dell'azienda che grazie ad un'intensa attività di valutazione degli aspetti ambientali, per ogni area di business in cui opera, utilizzando un sistema di punteggio per classificare i rischi e identificare gli aspetti più significativi, negli ultimi tre anni non ha registrato sanzioni significative da parte di committenti o organi di controllo.

Durante il 2022, in merito ai siti coperti dal **Sistema di Gestione Ambientale**, la sorveglianza dell'ente di certificazione ha evidenziato 1 non conformità minore e 5 raccomandazioni rispetto alla norma ISO 14001 e per le quali l'organizzazione ha elaborato un piano correttivo al fine di documentare eventuali azioni che sono state intraprese come conseguenza. Nel corso degli ultimi riesami, inoltre, è emersa la volontà da parte dell'azienda di voler progressivamente estendere il perimetro del **Sistema di Gestione Ambientale**, secondo la norma ISO 14001, ad altre Sedi Direzionali/operative, per un miglioramento delle prestazioni in linea con gli impegni sottoscritti nella **politica ambientale**. Sono in corso, quindi, le dovute analisi di fattibilità e la pianificazione dei lavori per l'anno 2023.

Allo stesso modo e con gli stessi obiettivi anche IFM Spa, si è avvalsa negli anni di un **Sistema di Gestione Ambientale sito specifico** certificato secondo la norma **ISO 14001** e per il quale però, nel 2022, non sono state effettuate visite di sorveglianza da parte dell'ente di certificazione per via dell'imminente processo di fusione all'interno della Pellegrini Spa conclusosi poi a gennaio 2023. Infine, dal 2021 la Pellegrini è iscritta all'Albo Gestori Ambientali per la categoria 2-bis. L'iscrizione è finalizzata a poter trasportare e gestire i rifiuti da noi prodotti.



SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE, IN ESSERE DAL 2015 CERTIFICATO SECONDO LA NORMA ISO 14001



Gli obiettivi

Implementazione di un sistema di misurazione dell'impronta di CO₂ generata dall'azienda attraverso la produzione diretta e i processi indiretti per arrivare a tracciare e definire azioni di miglioramento volte a ridurre gli impatti ambientali della Pellegrini.

Consapevoli di quanto ormai i cambiamenti climatici costituiscono un tema di notevole interesse a livello istituzionale e scientifico, oggetto di grandi attenzioni in sede internazionale, e di quanto influenzino la nostra quotidianità e comportino rischi importanti per le comunità e le aziende, nel 2022 abbiamo sposato le linee guida definite dal sistema di normazione tecnica internazionale **ISO 14064-1**, accelerando di fatto l'implementazione di un percorso volto a **monitorare, quantificare e verificare** in modo oggettivo le nostre emissioni e ad individuare programmi di riduzione correlati.

In particolare, al fine di incrementare in modo incisivo l'attenzione verso le ricadute ambientali del nostro operato, partendo dalla sede di Milano, abbiamo avviato un progetto basato su un approccio

scientifico e sistematico che attraverso un censimento delle nostre attività e la redazione di un inventario GHG (Greenhouse Gas), ovvero gas ad effetto serra, ci ha permesso di ottenere **a dicembre 2022** la certificazione **UNI EN ISO 14064 - 1:2019**.

Il report GHG, redatto secondo lo standard di riferimento, ha analizzato le emissioni/rimozioni di gas serra associati alle attività di Pellegrini Spa per l'anno 2021 evidenziando come la CO₂ sia il gas serra più significativo tra le sorgenti e gli assorbitori di GHG considerati (ovvero CO₂, N₂O, CH₄ e HFC). Il contributo maggiore (47,06%) al totale delle emissioni è apportato dalle emissioni derivanti dal consumo di energia elettrica dovuto alle pompe di calore per la climatizzazione estiva ed invernale della Sede:

Categorie di emissioni	Ton CO ₂ eq	%
Emissioni e rimozioni dirette di GHG	218,12	36,54%
Emissioni indirette da consumo di energia acquistata	280,93	47,06%
Emissioni indirette derivate dal trasporto	42,57	7,13
Emissioni indirette dai prodotti utilizzati dell'organizzazione	55,29	9,26%
TOTALE	596,91	

Consideriamo il risultato ottenuto come un primo passo verso l'implementazione di un sistema di misurazione delle emissioni dirette e indirette prodotte sempre più integrato ed efficace per la mitigazione e contenimento delle emissioni di GHG,

con l'obiettivo di consolidare l'attività interna per la rendicontazione sulla base della prima esperienza pilota appena riportata e di coinvolgere nei prossimi anni un numero di siti maggiore e di attività più rappresentative.

CALCOLO CO₂ EQUIVALENTE E IMPRONTA IDRICA DELLE QUASI 4.000 RICETTE DEL RICETTARIO BASE PELLEGRINI

La crescente domanda di alimenti nei prossimi decenni contribuirà all'aumento della pressione del comparto agroalimentare sull'ambiente. In sintesi, il comparto agroalimentare dovrà trovare la maniera di aumentare l'approvvigionamento alimentare del **50%** e allo stesso tempo ridurre le emissioni di 2/3, oltre ad arrestare la deforestazione.

Sebbene questa sia una grande sfida, esistono alcune potenziali soluzioni:

- il miglioramento della produttività e delle prestazioni ambientali dell'agricoltura ;
- la riduzione di perdite e sprechi;
- lo spostamento delle diete verso cibi a base vegetale.

A tal proposito, nel 2022 l'**Accademia Pellegrini** ha intrapreso un progetto dedicato alla Divisione Ristorazione, finalizzato ad arricchire le informazioni del **Ricettario Pellegrini** di dati relativi al valore di «CO₂ equivalente» e di «impronta idrica» associato a ciascuna delle quasi **4.000 ricette** che costituiscono la base per la realizzazione dei menu quotidiani destinati a soggetti adulti. Un'attività che ha visto impegnata l'Accademia Pellegrini e il suo **Servizio Dietetico** anche nei primi mesi del 2023, con l'autorevole supporto di **Last Minute Market**, impresa sociale ampiamente riconosciuta a livello nazionale, attenta alle problematiche dello spreco e all'incentivazione del consumo consapevole.

Lo studio condotto ha preso in esame:

1.375 primi piatti	275 contorni
1.760 secondi piatti	536 ingredienti unici

Tale ricettario ha un impatto di **1.972,57 Kg di CO₂ equivalente** con un corrispettivo **consumo idrico di 1.694.795 L**. Questo significa che in media, l'impatto ambientale* di una delle nostre pietanze, è pari a **0,58 Kg di CO₂eq e 497 L di acqua**.

In particolare, un primo piatto, il cui peso (a crudo) mediamente si attesta intorno ai **234,9 gr**, ha un im-

*L'impatto ambientale associato a ciascuna ricetta, sia in termini di carbon che water foot print, è da riferirsi al quantitativo di risorse utilizzate/consumate per produrre gli ingredienti che compongono una determinata ricetta.

patto medio pari a **0,35 Kg di CO₂eq** con un corrispettivo **consumo idrico di 353 L**. Un secondo, invece, impatta mediamente per **0,83 Kg di CO₂eq**, con una media di Litri di acqua per ricetta pari a **658 L**.

Inoltre, il **valore massimo di CO₂ equivalente prodotta** registrato per la composizione di un piatto è pari a **4,70 Kg**, con un'impronta idrica relativa pari a **2.789 L**. Per quanto riguarda l'impronta di carbonio, la categoria più rappresentata è il **latte vaccino** che è il risultato della comparazione di **364 valori** di impatto **provenienti da 147 fonti**; per quanto riguarda invece l'impronta idrica la categoria più rappresentata è la categoria **biscotti** con **51 valori** di impatto provenienti da **42 fonti**.

Gli ingredienti che fanno riferimento ad **un unico valore** proveniente da un'unica fonte dati sono **28** per l'impronta di carbonio mentre per l'impronta idrica sono **61** su **536 ingredienti totali**.

Per valutare l'impatto ambientale delle nostre ricette, sono stati utilizzati i dati, presenti in letteratura, che derivano dalle analisi dell'intero ciclo di vita dei prodotti alimentari, basati sugli studi LCA (**Life Cycle Assessment**), che ne definiscono il consumo di risorse (materiali, acqua, energia) e gli impatti sull'ambiente circostante. La performance ambientale delle ricette Pellegrini viene calcolata in impronta di carbonio (kg CO₂eq/kg or litre of food) e impronta idrica (liters water/kg or liter of food), **entrambe stimate sulla base delle grammature dei singoli ingredienti che vanno a comporre ciascuna ricetta**.

POTENZIALI SOLUZIONI:

- il miglioramento della produttività e delle prestazioni ambientali dell'agricoltura
- la riduzione di perdite e sprechi
- lo spostamento delle diete verso cibi a base vegetale

Per ogni ingrediente possono essere state utilizzate **una o più fonti bibliografiche**, una media di esse o di una categoria rappresentativa dell'ingrediente, **in funzione della disponibilità di dati in letteratura scientifica e della qualità degli stessi**.

Ogni ingrediente può essere associato a un dato medio di diversi studi relativo ad una categoria generica (es: FORMAGGIO A PASTA DURA), oppure ad un dato medio di diversi studi relativo ad una categoria specifica o un prodotto specifico (es: TOFU).

In rari casi ad un singolo studio specifico relativo a un prodotto specifico (es: CARNE IN SCATOLA).

I dati relativi all'impatto ambientale di ciascuna ricetta sono pertanto da ritenersi **come dati stimati**, sulla base dei database considerati al momento come più attendibili. Sulla base di questi dati, Pellegrini potrà calcolare l'impronta ambientale di ciascuna macro-categoria gastronomica (es. primi piatti asciutti, primi piatti in brodo, secondi a base di carne bianca, etc.) e sulla base di questi valori mediati, **stimare l'impatto ambientale di un menu per utenza adulta**.

ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE NELLE CUCINE DELLA RISTORAZIONE: LINEE GUIDA RISTORANTI PELLEGRINI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

La Pellegrini, offrendo per sua natura servizi nei quali vengono impiegati apparecchiature e macchinari altamente energivori, si prefigge l'obiettivo di creare un sistema efficiente dal punto di vista energetico capace di consumare minori quantità di energia a parità di fabbisogno.

In particolare, per la Divisione Ristorazione, l'ormai sempre più crescente attenzione al tema caro energia ci ha portati a cercare di **individuare interventi e soluzioni** mirate a generare dei comportamenti sempre più attenti e consapevoli anche nelle nostre cucine, tanto per contribuire al raggiungimento degli **obiettivi di riduzione delle emissioni**, quanto per generare un concreto **risparmio** dal punto di vista economico contenendo i **costi delle bollette**.

Per questo motivo abbiamo scelto di realizzare una mini-guida composta da **10 regole d'oro**, semplice e intuitiva, per poter ricordare qualche attenzione da riservare in cucina sul tema "risparmio di risorse energetiche" partecipando attivamente agli sforzi messi in campo da istituzioni, aziende, clienti, consumatori, collaboratori e fornitori, nel cercare di calmierare il caro bollette. L'iniziativa è stata condivisa e sposata dall'intera Direzione Ristorazione e dalle proprie risorse che ne hanno apprezzato i **fundamentals** e nel 2022 sono state divulgate in tutte le cucine dei punti ristoro Pellegrini.



GESTIONE E RICICLO OLI ESAUSTI PROVENIENTI DALLA RISTORAZIONE

Attraverso procedure e regole prestabilite, anche quest'anno la Pellegrini **in collaborazione con ECOTIRRENA** ha continuato a portare avanti il progetto di raccolta, trasporto, messa in riserva e successiva **trasformazione degli olii esausti e grassi commestibili** prodotti nelle attività di cucina, con l'opportunità di generare nuove forme di **carburan-**

te ecologico biodiesel; un prodotto naturale biodegradabile e atossico utilizzabile come carburante sia per autotrazione che per il riscaldamento, con caratteristiche conformi alle norme UNI 10946 ed UNI 10947, che **riduce del 50% circa le emissioni di CO e di quasi l'80% di CO₂**.

RECUPERO OLI ESAUSTI			
	2020	2021	2022
QUANTITÀ RECUPERATA IN KG	11.680	14.163	22.970**
QUANTITÀ % PERSA NEL PROCESSO DI TRANS ESTERIFICAZIONE*	15	15	15
BIODIESEL PRODOTTO IN KG	9.928	12.038	19.524

*La produzione di biodiesel attraverso la trans esterificazione degli olii esausti, dipende soprattutto dalla qualità del rifiuto in entrata, dalla presenza di impurità (percentuale di acqua, presenza di farina o panatura, etc..) e dalla viscosità (percentuale di grassi vegetali) presenti negli olii raccolti. Durante il loro trattamento, è prevista una perdita minima del 13% e una massima del 25% di materiale convertibile in carburante green, derivante dai processi iniziali di purificazione (perdita dal 3% al 5% circa di materiale) e da quelli finali di produzione di biodiesel (ulteriore perdita che dal 10% al 20%) per esterificazione e produzione di glicerina (poi riutilizzata in molti altri ambiti). Grazie all'attenta fase di purificazione condotta da Ecotirrena e agli olii vegetali esausti di buona qualità conferiti dai nostri ristoranti, la perdita totale stimata del prodotto conferito durante i trattamenti non supera il 15%.
 ** Per il 2022 il totale degli olii esausti raccolti, recuperati e sottoposti a processo di trans esterificazione comprende 21.075 Kg di materia prima proveniente dalle mense Pellegrini Spa e 1.895 Kg provenienti dai punti ristoro IFM Spa.

BUONE PRATICHE IN AZIENDA

La Pellegrini continua ad adottare presso le proprie sedi una **politica di gestione ambientale** che

stimola le sue risorse ad adottare comportamenti **"green office"**, come:

- ricordarsi di spegnere la luce quando si lascia uno spazio o un'area d'ufficio non più utilizzata da altri;
- seguire le indicazioni per una corretta raccolta differenziata dei rifiuti, in particolare della carta;
- impostare lo schermo del computer in modo tale che vada in stand-by se non utilizzato, anche per un piccolo intervallo di tempo;
- spegnerle il proprio pc a fine giornata;
- preferire i documenti digitalizzati all'utilizzo della carta e leggere documenti e-mail direttamente dallo schermo del pc, quando possibile;
- se non si può fare a meno di stampare, prediligere l'opzione "bozza" oppure un'impostazione analogica ("eco", "risparmio toner", etc..);
- ricordare sempre che un foglio ha due lati su cui poter fotocopiare e stampare;

- comportamenti "green office"
- evitare copie a colori se non strettamente necessarie;
- quando è possibile (ed almeno in discesa), evitare di usare l'ascensore e privilegiare le scale, così oltre al risparmio energetico, ci si guadagna anche in salute;
- riservare l'uso del montacarichi al trasporto dei materiali;
- qualora si evidenziasse perdite e gocciolamenti dai rubinetti, segnalarle subito ai servizi generali;
- non lasciare il carica batteria del telefono nella presa se il telefono non è collegato per la carica;
- spegnerle la climatizzazione nelle aree non utilizzate.



IMPIANTO FOTOVOLTAICO DI CENTRAL FOOD

Grazie ai pannelli fotovoltaici da **750 kW**, sviluppati su **9000 mq di superficie** posti sulle coperture degli edifici della sede Central Food di Peschiera Borromeo, dalla loro installazione nel 2012 ad oggi, sono stati prodotti circa **6.615.462,056 kWh di energia rinnovabile**, equivalenti a **456.665 alberi** e a **3.512.810,35 kg di CO₂** e **1.441.792,90 L di petrolio (pari a circa 9068.59 barili) evitati**. La produzione totale di energia rinnovabile nel 2022 si è attestata intorno a 818.221,10 kWh con una media mensile di 68.185,09 kWh.

PRODUZIONE FOTOVOLTAICO			
	2020	2021	2022
	KWH	KWH	KWH
MEDIA MENSILE	56.170,35	63.613,64	68.185,09
TOTALE	674.044,22	763.363,72	818.221,10

6.615.462,056 kWh di energia rinnovabile prodotta dal 2012, equivalenti a:



TRATTAMENTO DELLE ACQUE

Sul fronte della gestione delle risorse idriche, ricordiamo che il trattamento delle acque di scarico provenienti dal reparto della Lavorazione Carni in Central Food a Peschiera Borromeo, avviene attraverso un **depuratore biologico a fanghi attivi**, con un processo totalmente naturale mediante l'azione di appropriati ed inoffensivi batteri, garantendo di ricondurre le acque trattate entro i "limiti di scarico in acque superficiali".

Nel 2022 dal polo di Central Food sono stati in **totale consumati/prelevati 58.842 mc di acqua** di cui **5.777mc** derivanti dalle attività di produzione/lavorazione in macelleria e pertanto sottoposti a trattamento depurativo.

CONSUMO IDRICO		
TIPOLOGIA ACQUE	MC 2021	MC 2022
TOT. ACQUA PRELEVATA	58.859	58.842
ACQUE TORRI EVAPORATIVE E CELLE FRIGORIFERE	29.950	32.057
SERVIZI IGIENICI	4.120	2.331
CENTRO COTTURA	3.332	2.779
USO INDUSTRIALE	21.457	21.675
ACQUE DEPURATE	6.457	5.777

Le acque in uscita dal depuratore sono talmente pulite che consentono all'Azienda di essere esentata economicamente anche da una parte del "Tributo di Depurazione", ovvero, nel 2022, un risparmio del valore di **4.963,64 €**, rispetto ai 3.447,95 € dell'anno precedente. Inoltre, le "acque frigorifere", provenienti dal raffreddamento delle torri evaporative della centrale frigorifera e dallo scongelamento delle batterie delle celle frigorifere, dal 2019, previa autorizzazione e validazione del gestore del servizio idrico (CAP-AMIACQUE), vengono scaricate in acque superficiali e non più nelle fognature, comportano un ulteriore risparmio di **0,58 €/mc** che, moltiplicati per i **32.057mc** scaricati in Roggia, danno un risparmio totale di **18.651,15 €**.

Il trattamento delle acque di scarico provenienti dal reparto della Lavorazione Carni in Central Food a Peschiera Borromeo, avviene attraverso un depuratore biologico a fanghi attivi.



I POS BUONI PASTO PELLEGRINI

La **Divisione Welfare Solutions** di Pellegrini Spa continua ad essere la prima tra le aziende del settore di riferimento a non installare i POS accetta-buoni pasto presso bar e ristoranti, sostituendoli con l'utilizzo del POS bancario. Uno studio del 2020, portato a termine in collaborazione con **The European House – Ambrosetti**, ha evidenziato come ricorrendo al POS bancario è stato possibile evitare l'installazione di circa 27.000 POS accetta-buoni pasto, riducendo le emissioni equivalenti di CO₂ di oltre 2mila tonnellate. Grazie a questo approccio, la Pellegrini risulta meno carbon intensive, per circa il 70%, rispetto ai principali attori del settore.

Il parco **POS Pellegrini** è costituito da dispositivi proprietari e quindi con un consumo diretto solo in parte residuale (10,8%), rispetto a una media di settore stimabile tra il 70 e l'80%. Ogni POS proprietario, infatti, comporta diversi costi, non solo economici ma anche ambientali. L'attività di installazione prevede un'emissione di CO₂ di circa 13 tonnellate all'anno. Facendo poi riferimento al totale cumulato dei POS bancari attivati, la potenziale emissione di CO₂ risulta paria circa 75 tonnellate all'anno.

Ricorrendo al POS bancario è stato possibile evitare l'installazione di circa 27.000 POS accetta-buoni pasto, riducendo le emissioni equivalenti di CO₂ di oltre 2mila tonnellate.





Gli obiettivi
Implementazione di progetti di mobilità green

In ottica di riduzione della nostra impronta ambientale e in linea con il Decreto Interministeriale n. 179 del 12 maggio 2021, art. 3 comma 5, pubblicato dal **Ministero della Transizione ecologica**, che definisce i parametri per la redazione del Piano degli Spostamenti Casa Lavoro (PSCL), nel corso del 2022, la Pellegrini ha identificato la figura del *Mobility Manager* ed ha avviato un'indagine interna al fine di raccogliere i dati sulle esigenze di spostamento casa - lavoro dei dipendenti e capire quanta CO₂ in totale viene prodotta in base agli spostamenti quotidiani effettuati (casa-lavoro-casa), in modo da promuovere e realizzare interventi di organizzazione e gestione della domanda di mobilità delle persone della Sede Direzionale di Milano ed essere più consapevoli in merito al tema del cambiamento climatico.

L'indagine ha consistito nell'invio e ricezione da parte dello **staff di sede** di un questionario da compilare in modalità anonima che ha evidenziato come le emissioni relative al pendolarismo risultino essere particolarmente significative, ovvero, pari a circa il 29% del totale delle emissioni indirette derivate dai trasporti.

Attualmente, si sta lavorando all'implementazione del Piano degli Spostamenti Casa Lavoro (PSCL) e sua conseguente attivazione, che vedrà impegnata la funzione di riferimento per tutto il 2023.

Tuttavia, nel corso dell'anno sono state consolidate alcune iniziative già introdotte nel 2021. Ad esem-

pio, si è registrato un significativo aumento dei veicoli a basso impatto ambientale all'interno del parco auto del Gruppo. Lo scorso anno, infatti, erano presenti **241 veicoli** (Pellegrini Spa) di cui per il 6% ibridi o elettrici; nel 2022, invece, su **269 veicoli** (distribuiti tra Pellegrini Spa, IFM Spa e mymenu Srl), il **12,26% era a ridotto impatto ambientale** per un totale di 33 auto tra ibride, elettriche e a metano. Va comunque menzionato che il **25% dei veicoli in circolazione** (68) prevede un'alimentazione a *diesel ecologico*.

Guardando al trasporto di derrate verso i ristoranti della Divisione Ristorazione, dal polo logistico di Central Food a Peschiera Borromeo partono circa 23 mila tonnellate annue di merce verso tutto il Nord Italia, mentre da Pomezia se ne contano circa 8 mila tonnellate annue destinate verso il centro sud, attività che svolgiamo ormai da quasi 10 anni in collaborazione con la società Brivio&Viganò quale nostro fornitore principale; si evidenzia che quest'ultima ha investito negli ultimi anni oltre 12 milioni di euro nel rinnovamento della flotta automezzi per ridurre l'impronta ambientale.

Continua l'impegno anche di mymenu Srl per una transizione verso mezzi di trasporto più green e sostenibili. È ancora in fase di sviluppo la riorganizzazione dei mezzi di trasporto dei rider che, nel prossimo futuro, prevede gradualmente di sostituire gli attuali mezzi a disposizione con veicoli più ecologici, elettrici e leggeri.

Parco auto del Gruppo 2022

BENZINA	25
BENZINA GPL	2
BENZINA METANO	2
DIESEL	139
DIESEL ECOLOGICO	68
ELETTRICO	4
METANO	1
IBRIDE	28

*(auto in uso Pellegrini Spa, IFM Spa e mymenu Srl)



3.7
RICERCA E INNOVAZIONE

Ricerca, innovazione e sostenibilità: una relazione virtuosa per un futuro migliore e un vantaggio competitivo



Per un'azienda la ricerca consiste nel dedicare persone, mezzi e risorse allo studio di soluzioni innovative finalizzate a migliorare i propri prodotti e servizi, crearne di nuovi e migliorare i propri processi operativi. Oggi più che mai, ricerca e innovazione sono elementi fondamentali per un'azienda che aspira a soddisfare (se non anticipare) le esigenze di un mercato in continua trasformazione ed evoluzione.

NUOVE RICETTE IN ATMOSFERA MODIFICATA

60

NUOVE SMART CLEANING EQUIPMENT

6*

VALORE INVESTIMENTI IN RICERCA E SVILUPPO

OLTRE 2 MLN

*Lavasciuga autonome (4,0)



Investire in ricerca e innovazione per la Pellegrini significa investire non solo nel proprio futuro ma in quello di tutte le realtà e comunità in cui operiamo.

Nel 2022, il valore degli investimenti in ricerca e sviluppo si è attestato a oltre 2 milioni di euro con progetti incentrati nella sfera della:



SOSTENIBILITÀ
con particolare riferimento alla ricerca di smart machine e soluzioni per un maggiore efficientamento energetico e minor impatto ambientale e di tecnologie per la cottura e la conservazione degli alimenti finalizzate a ridurre gli sprechi da scadenza e aumentare la qualità e sicurezza nutrizionale;



DEMATERIALIZZAZIONE
con focus sui processi di conversione dei documenti aziendali in formato digitale (o in documenti informatici) e sulla predisposizione di un assetto full digital dell'intero pacchetto servizi Welfare offerto ai nostri clienti;



DIGITALIZZAZIONE
in relazione a nuove modalità di pagamento digitali.



In questo contesto, l'Accademia Pellegrini assume un ruolo di centrale importanza, quale punto di riferimento trasversale a tutte le funzioni e società del Gruppo, per una costante ricerca e proposta di soluzioni in chiave di innovazione sostenibile per respon-

dere alle esigenze dei nostri clienti e della collettività. Tali aspetti risultano particolarmente rilevanti anche nell'ottica di ripensamento dei processi produttivi al fine di adeguare i prodotti alle esigenze ambientali e aumentarne l'efficienza e la produttività.



Gli obiettivi

Introduzione di nuove tecnologie per la cottura e la conservazione degli alimenti finalizzate a ridurre gli sprechi da scadenza e aumentare la qualità e sicurezza nutrizionale

Nel 2022, l'Accademia Pellegrini ha continuato ad impegnarsi nell'attività di sperimentazione per la **conservazione di monoporzioni precotte** in *atmosfera protetta*, con l'obiettivo di aumentare il quantitativo di ricette di **piatti/pasti pronti e preconfezionati**, oltre quelle già precedentemente validate.

Il programma sperimentale, avviato e concluso nel 2021 dall'Accademia Pellegrini, in collaborazione con la Direzione Qualità e Sicurezza e il contributo tecnico del **Gruppo Sapio**, infatti, aveva portato

al perfezionamento e alla conseguente validazione di circa 20 ricette (dieci primi e dieci secondi con contorno) selezionate dal ricettario base Pellegrini. Nel corso del 2022, l'attività di sperimentazione si è focalizzata sul perfezionare il bilanciamento degli ingredienti, il controllo dei tempi di cottura e la verifica della *shelf-life* di altre **60** ricette, per un totale di **80 pasti pronti** (40 primi piatti e 40 secondi piatti comprensivi di contorno), che hanno ulteriormente confermato i vantaggi derivanti dal confezionamento in *atmosfera protetta* e i relativi benefici.

Le analisi chimiche e microbiologiche commissionate al nostro laboratorio esterno, infatti, hanno riconfermato gli alti standard di sicurezza e igiene grazie all'**innovativo packaging** utilizzato che, oltre a migliorare qualità e durata degli alimenti non alterandone sapori e valori nutrizionali, **inibisce la proliferazione di batteri** attraverso il bilanciamento di anidride carbonica e ossigeno all'interno della confezione, garantendo una prolungata *shelf-life* dei prodotti (15-20 giorni) conservati in frigorifero.

Lo studio è stato poi arricchito dal contributo giovane e creativo degli studenti del *Master Brand Extension: from design to business* del **Politecnico di Milano**. Un'occasione attraverso la quale l'**Accademia Pellegrini**, presso il proprio laboratorio di cucina e formazione, oltre che con la partecipazione del proprio Executive Chef e della Direzione Qualità e Sicurezza, ha messo a disposizione dei partecipanti del Master la propria esperienza di **ricerca e sviluppo** applicata alla produzione dei **pasti confezionati in ATM** e pronti al consumo, per creare un **case study** su cui applicare le nozioni e competenze maturate dagli studi universitari e dalla partecipazione al Master stesso, immaginando le tendenze di consumo del pasto nel prossimo futuro.

La challenge proposta chiedeva di indicare:

- quali destinazioni d'uso possono avere i prodotti realizzati con tecniche di conservazione in ATM (*atmosfera modificata*);
- i loro possibili clienti target;
- le possibili modalità di promozione per invogliare all'acquisto.



Gli obiettivi

100% Card digitali ecocompatibili

A cavallo tra le iniziative di digitalizzazione e quelle di dematerializzazione, si configura l'impegno della **Divisione Welfare Soluzioni** della Pellegrini Spa, che mette a disposizione dei propri clienti i **buoni pasto elettronici**, direttamente accettabili dai POS bancari, sia in formato CARD che anche via APP.

Attualmente, il **96% dei buoni pasto** si riconferma essere stato emesso in **formato elettronico**; il restante 4% viene emesso in formato cartaceo, su specifica richiesta da parte di specifici clienti.



**60 NUOVE RICETTE
80 PASTI PRONTI**

CON BILANCIAMENTO DEGLI INGREDIENTI PERFEZIONATO, CONTROLLO DEI TEMPI DI COTTURA E VERIFICA DELLA SHELF-LIFE

Raccolto il guanto di sfida, i giovani talenti del POLI design si sono raggruppati in 3 team da 4/5 persone l'uno e ad un mese dalla partenza dell'iniziativa hanno presentato tre diversi progetti per ognuno dei quali sono state identificate diverse destinazioni d'uso dei nuovi prodotti Pellegrini.

Con l'inizio del 2022, in tutti i nuovi appalti sono state quindi introdotte le **Pellegrini Card in plastica biocompostabile** partecipando allo sforzo a livello mondiale di ridurre l'uso di PVC nelle card che, secondo il produttore Thales, può raggiungere i 24 milioni di Kg/anno a livello planetario. La diffusione dei buoni biocompostabili negli appalti già in essere, invece, sta avvenendo progressivamente, in considerazione dei rinnovi contrattuali e/o delle card in scadenza.

Ma la vera chiave di innovazione sostenibile va ricercata nella fortissima spinta alla digitalizzazione a cui abbiamo assistito dell'ultimo anno.

Per il 2022, si contano oltre 300.000 download della nostra APP che corrispondono al paniere di tutti i nostri utenti utilizzatori; inoltre, circa il **50% o poco più** di questi l'ha utilizzata per spendere, con **volume triplicato** rispetto al 2021. Un particolare di notevole importanza che premia gli importanti investimenti effettuati **nell'ultimo triennio** per il mi-

glioramento dei fattori UI e UX dell'applicazione e che offre interessanti prospettive per la proposizione del servizio in modalità *full digital* nel prossimo futuro abbandonando la presenza della carta fisica.

Una soluzione per altro già richiesta ed adottata da alcuni nostri clienti e a cui la Divisione Welfare sta già lavorando per arrivare a concretizzare la **completa dematerializzazione del servizio**, integrando in una sola App tutti i nostri servizi, incluso l'accesso alla piattaforma welfare, entro il 2025.

96%
BUONI PASTO EMESSI
IN FORMATO ELETTRONICO



Gli obiettivi

100% vending machines, fridges, lockers e cleaning equipment smart monitorabili da remoto

VENDING MACHINE, FRIDGES E FOOD LOCKER: SMART VERSION

Il 2022 ha visto entrare nel vivo l'attività di distribuzione e il conseguente utilizzo **massivo** dei nostri **smart fridges** in vari siti/appalti, dopo il completamento, alla fine dell'anno precedente, della fase di prototipazione e dei test di funzionamento. Grazie all'implementazione di un'offerta sinergica tra la **Divisione Vending** della Pellegrini Spa e **Gleater** di mymenu Srl, infatti, si è potuta ampliare significativamente la portata di applicazione degli smart fridges in vari appalti arrivando ad un totale di 35 macchine, distribuite in diversi siti, con elettro-serratura **apribile previo utilizzo di QRcode abilitante e vetrina refrigerata dotata di antenne per la lettura di codici RFID**. Trattasi di una soluzione destinata a due utilizzi diversi. Da un lato, si integra ai sistemi esistenti di **prenotazione del pasto** TiRi-

storiamo.CLOUD, così da permettere all'operatore di consegnare il pasto prenotato all'interno di una **vetrina refrigerata che permetta di conservare gli alimenti in modo sicuro e protetto fino al momento in cui il consumatore possa ritirarlo**, grazie al QRcode personale assegnato al momento della conferma dell'ordine; dall'altro la **lettura di codici RFID**, ovvero la capacità di registrazione delle movimentazioni in entrata ed in uscita di tutti i prodotti all'interno dello **smart fridges** opportunamente "taggati", dà la possibilità di usufruire del servizio in modalità tentata vendita, **coprendo quindi anche le esigenze di acquisto ad impulso**, con conseguente capacità di gestire le transazioni economiche di acquisti in tempo reale da parte del consumatore una volta aperto il frigorifero.



Applicazione degli smart fridges



35
MACCHINE

Chiaramente, tutti gli apparati sono connessi in rete e consentono una comunicazione biunivoca con sistemi di controllo da remoto, permettendo di inviare informazioni sullo stato delle macchine dalla periferia verso la sede centrale, così come in senso inverso poter confermare gli ordinativi e le transazioni d'acquisto, oltre che inviare i codici univoci per permettere l'apertura autorizzata delle ante.

In questo modo, è stato possibile offrire una pausa pranzo più smart e flessibile non strettamente vincolata alla prenotazione del pasto, agevolando l'ambiente *office* e tutte quelle aziende che, seppur attente al **benessere** dei propri dipendenti e collaboratori, non dispongono di spazi adeguati a offrire il servizio di ristorazione *on-site*.

Con lo stesso scopo degli *smart fridge*, continuano a rimanere operativi gli **Smart Food Locker** installati in 2 appalti dell'area di Milano. Anche con questa soluzione, l'integrazione con TiRistoriamo.CLOUD fornisce ai nostri consumatori di questi appalti di prenotare il proprio **Packed Lunch Evoluto (PLE)** e ritirarlo con il proprio QRcode presso lo sportello del locker assegnato, a partire dall'ora concordata.

Venendo alle *Smart Vending Machine* della **Divisione Distribuzione Automatica**, nel 2022 anche la loro presenza, seppur di poco, è aumentata redendo ancora più capillare la dislocazione dei servizi vending. Ricordiamo che la peculiarità di queste macchine è quella di essere costantemente

monitorate da remoto via rete internet, permettendo di offrire un servizio di pronto intervento entro 12 ore dalla segnalazione di anomalia di funzionamento, oltre che permettere di verificare lo stato di funzionamento dei dispositivi in tempo reale e valutare lo stato degli approvvigionamenti, per comprendere anche quali siano i prodotti più venduti, tracciare le scadenze dei prodotti esposti e organizzare la ricarica alla bisogna, evitando sprechi ed eccedenze.

La ricerca di nuove di innovazioni tecnologiche e di miglioramenti del servizio che da sempre ci contraddistingue, ha portato la Divisione Vending ad approfondire le tematiche inerenti i benefici dell'industria 4.0 ricercando soluzioni manutentive sempre più efficaci. Non a caso nel corso del 2022 ha avviato un progetto di *revamping* dei distributori ancora in buone condizioni sostituendo alcune parti delle macchine con **tecnologie più moderne e all'avanguardia**, integrando i sistemi di remote control in molte di esse, di fatto, accelerando l'inarrestabile corsa alla **digitalizzazione** che stiamo vivendo.

In ultimo, ma non per importanza, il fattore che *suggella* la transizione della Pellegrini e delle sue funzioni/divisioni a modelli di business sempre più digitali è la creazione della **Pellegrini KEY**.

Nel 2022, grazie al supporto della **Direzione IT**, è stata messa a punto una App (disponibile per Android e iOS) integrata con le divisioni Welfare Solutions e Ristorazione che consente di pagare i servizi di ristorazione e vending della Pellegrini presso i siti abilitati tramite un **wallet digitale** che può essere ricaricato con denaro contante, carta di credito oppure **OTP** generata da applicazioni per i servizi sostitutivi di mensa.

Al *wallet* può essere associato anche il badge aziendale. In questo modo l'app può assolvere anche alla funzione di identificazione dell'utente presso i ristoranti aziendali che prevedono tale necessità per la fatturazione diretta all'azienda. Inoltre, qualora il badge aziendale sia dotato di tecnologia **NFC**, potrà essere utilizzato in sostituzione dell'app per il pagamento delle consumazioni sui distributori automatici. Il *wallet* consente di inviare credito a un amico (ad esempio, per offrire un caffè a distanza) e di attivare campagne promozionali. La diffusione della **Pellegrini KEY** nei ristoranti aziendali e sui distributori automatici avverrà progressivamente, in considerazione dei rinnovi tecnologici e/o contrattuali.

SMART CLEANING

L'intelligenza artificiale innova anche il cleaning. I benefici dell'industria 4.0, infatti, si sono fatti sentire anche nel settore delle pulizie professionali che non è esente dalla progressiva automazione che sta investendo tutti i mercati e dove, anzi, è possibile affermare essere già arrivata una seconda generazione di **lavapavimenti robotizzate**, che sta portando l'automazione del cleaning ad un nuovo livello.

Spinti dall'andare incontro alle nuove tendenze del mercato e dalla ricerca di **nuove soluzioni tecnologiche all'avanguardia e sempre più sostenibili**, nel 2022, la Divisione Pulizia e Servizi Integrati di Pellegrini spa ha continuato ad investire nell'approvvigionamento di **Smart Cleaning Equipment** acquistando ben **6 lavasciuga autonome** (rientranti nell'industria 4.0) con possibilità di monitoraggio dei parametri di lavoro e guida, senza supervisione, anche da remoto.

Oltre ad essere dotate di tecnologie GPS, che permettono la rilevazione oggettiva dell'avvenuto servizio in un determinato ambiente, anche da remoto, le macchine posseggono sistemi integrati per il **controllo** e la **verifica** dello stato manutentivo di batterie, acqua e detersivi da remoto.

Durante tutto il servizio, infatti, e/o nel caso in cui la macchina abbia bisogno di assistenza da parte dell'operatore, quest'ultimo riceve una notifica tramite messaggio.

Grazie a questi sistemi, attraverso un apposito portale, è possibile verificare in qualsiasi momento:

- l'attività complessiva della macchina
- il suo utilizzo complessivo distinto in tre modalità **autonomo, manuale e apprendimento**
- l'area totale coperta dall'attività di pulizia in base alla mappatura del sito

Le nuove lavasciuga autonome sono altresì dotate di sistemi di intelligenza artificiale che prevedono funzioni di apprendimento volte a memorizzare i percorsi svolti (grazie alla funzione cosiddetta *Copycat*) in modalità manuale per poi riproporli in modo autonomo e senza supervisione orientandosi nello spazio da sole, anche al buio grazie ai **sensori ad infrarossi** risparmiando quindi un notevole

quantitativo di energia durante la pulizia notturna, tramite software di mappatura avanzata, che consentono anche di memorizzare programmi di pulizia.

Le macchine, inoltre, sono dotate di sistemi di lavaggio **SmartFlow™**, che permettono di erogare automaticamente la giusta quantità di soluzione di detersivo e acqua e di garantire la non formazione di aree umide e scivolose, estendendo il tempo di funzionamento fino al 67%, e **REV™ Random Orbital Scrubbing Technology**, che utilizza movimenti orbitali e rotanti distinti, per pulire più efficacemente con meno soluzione. Questa funzione riduce ulteriormente i costi di pulizia prolungando la durata del disco fino al 250%. Infine, tra le varie funzionalità, le lavasciuga dispongono anche del sistema **EcoFlex™**, che consente di attivare opzioni **"solo acqua"**, **"pochissimo detersivo"**, **"detersivo standard"** e **"burst of power"**. Quest'ultima, in particolare, fornisce 60 secondi di pulizia alla **massima potenza** per i lavori che richiedono un impegno maggiore.



* Fonte: https://www.nilfisk.com/global/products/floor-cleaning/autonomous-floor-cleaning/autonomous-floor-cleaning/liberty-sc60/p_56123292/?filter=



Gli obiettivi

Costituzione, responsabilità e governance del comitato scientifico dell'Accademia Pellegrini

L'obiettivo è stato prefissato per essere raggiunto entro il 2030: al momento, per il 2022, resta ancora in fase di sviluppo per l'impostazione della sua costituzione.

In ogni caso, l'idea di partenza è quella di coinvolgere alcuni rappresentanti di atenei universitari pre-

stigiosi, una selezione dei nostri partner strategici, oltre a un certo numero di personalità scientifiche e di professionisti di riconosciuta fama nei propri settori di riferimento, con l'intento di aggregare questo gruppo di persone e coinvolgerle in tavoli *lean* periodici, approssimativamente tre/quattro volte all'anno.

OBIETTIVI DEL COMITATO SCIENTIFICO:

validare le iniziative proposte per il tramite dell'Accademia e derivanti dalle linee di business del Gruppo;

contribuire a dare autorevolezza alle iniziative che sono state validate;

aggiornare l'Accademia e altri stakeholder del Gruppo Pellegrini sulle novità scientifiche, normative e legislative impattanti sulle attività di business.



Gli obiettivi

Creazione di una case history "scientifica" sulla salute e il benessere delle persone che si nutrono quotidianamente con ricette della Pellegrini

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.



3.8 ETICA E INTEGRITÀ

Trasparenza, etica e responsabilità: valori fondanti della cultura d'impresa



Un'organizzazione dotata di principi etici solidi e composta da persone che svolgono la propria attività seguendo una condotta basata sul principio di integrità, riduce la sua esposizione ai rischi, salvaguardando la resilienza stessa del business. Etica e integrità nelle azioni di tutti i giorni e a qualsiasi livello, estesa anche ai fornitori e partner, non devono essere né una dichiarazione né una semplice adesione al Codice Etico o alla Modello Organizzativo (231/01), ma valori da integrare concretamente nelle pratiche quotidiane.

Il nostro impegno in numeri

OBIETTIVI RAGGIUNTI: 3

ORE DI FORMAZIONE BASE SUI RISCHI INDIVIDUATI DAL MODELLO ORGANIZZATIVO

OLTRE 300

NUOVI PROGETTI/INIZIATIVE IN PROGRAMMA

2

AZIONI LEGALI PER COMPORTAMENTI ANTICONCORRENZIALI O EPISODI DI CORRUZIONE

0



Il sistema di tutela dell'integrità della Pellegrini è dato dall'insieme di **codici, politiche e valori** adottati da tutte le società del Gruppo, applicati nelle attività quotidiane e basati sui principi di correttezza e trasparenza che definiscono i rapporti con tutti i **principali stakeholder** (consumatori, clienti, dipendenti, collaboratori, fornitori, enti e istituzioni), in quanto considerati **comportamenti imprescindibili** nella conduzione degli affari.

Il sistema di tutela dell'integrità della Pellegrini è dato dall'insieme di **codici, politiche e valori adottati da tutte le società del Gruppo.**

A questi principi e comportamenti sono state integrate regole, procedure e protocolli, in modo da consolidare in maniera sempre più trasparente e inequivocabile i processi aziendali, monitorando costantemente tutte le leggi e le norme applicabili nei vari ambiti, aggiornando di conseguenza le relative politiche e condividendole internamente con i dipendenti del Gruppo, in modo da adottare presidi preventivi e politiche mirate volte a consolidare i principi di etica e integrità delle nostre Società e a ridurre gli impatti derivanti dal rischio di violazione



Gli obiettivi

Adozione mod.231 e sua periodica revisione ed allineamento in funzione dei dettami normative e riflessi organizzativi

Dal 2002 è stato adottato il **Modello Organizzativo 231** per assicurare il rispetto e l'applicazione dei principi di trasparenza e legalità nelle attività di tutti i giorni, regolare e salvaguardare l'attività aziendali e garantire una puntuale gestione preventiva dei rischi e della commissione di reati.

Come noto, ai sensi degli artt. 6 e 7 del Decreto 231, l'efficace attuazione del modello richiede una verifica periodica e l'eventuale modifica dello stesso se e/o quando intervengono mutamenti nell'organizzazione o nell'attività che possono lasciare scoperte eventuali e significative aree di rischio di violazioni delle prescrizioni.

di tali principi da parte di esterni e interni. Al fine di garantirne la massima comprensione, il rispetto e l'applicabilità, nel 2022 la Pellegrini Spa ha anche avviato un programma di formazione e approfondimento su specifiche aree del D.lgs. 231/2001 e del Modello 231, focalizzandosi su quelle più rilevanti per la tipologia di attività e servizi trattati, erogando **in totale 318 ore di formazione** a Dirigenti e Responsabili di funzione, con sessioni suddivise in relazione alle risultanze del proprio *risk assessment*.

L'**Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato** (Agcom), ha attribuito alla Pellegrini Spa il **punteggio massimo** previsto per il **rating di legalità**. Una conferma dell'impegno suggellata dall'assenza di casi/denunce in merito a comportamenti corruttivi o anticoncorrenziali e di azioni legali intraprese in merito a politiche antitrust e pratiche monopolistiche.

Consideriamo tutto questo un risultato positivo frutto dell'applicazione di politiche e procedure dedicate, del pieno rispetto delle normative vigenti e della costante attività di sensibilizzazione sulle tematiche di **Etica e Integrità** rivolta a tutta la catena del valore con l'intento di favorire anche lo sviluppo di servizi soddisfacenti per i clienti e allo stesso tempo orientati alle esigenze e alle richieste del mercato.

Per questo motivo, a seguito dei differenti cambiamenti organizzativi dell'ultimo anno (già descritti nei Capitoli precedenti), la Pellegrini Spa ha disposto un aggiornamento dell'ultima versione del Modello 231, che ha avuto ad oggetto la revisione delle c.d. **Aree di Rischio** (già precedentemente individuate) e l'identificazione di ulteriori **due nuove**:

- Gestione ed esecuzione del contratto con i clienti
- Gestione della lavorazione dei prodotti e distribuzione dei medesimi

Contemporaneamente è stata predisposta ed effettuata la revisione integrale di tutte le procedure connesse e di quelle relative alla norma **ISO 37001**.

L'ultima revisione al modello è stata approvata con delibera del CdA del 14.12.2022 riportando un totale di **16 Aree di Rischio** ed altrettanti relativi protocolli e procedure ad esse afferenti, organizzati e suddivisi in diverse sezioni, ciascuna delle quali dedicata ad ogni singola e specifica linea di business, che ne descrive i processi eseguiti nell'ambito della gestione ed esecuzione delle varie attività, data la grande specificità dei prodotti e dei servizi offerti da ogni Divisione.

Seppur prefissato per essere raggiunto entro il 2030, questo obiettivo è stato considerato "raggiunto" con il finire del 2022 e da mantenere nel futuro prossimo.

Pertanto, la Pellegrini e le sue controllate, con le stesse modalità e finalità qui riportate, si impegnano nel garantire un'attenta e periodica revisione del Modello Organizzativo 231 e di tutti i suoi protocolli e procedure, con conseguente allineamento in funzione delle esigenze normative e dei riflessi organizzativi.



Gli obiettivi

Adozione di organi di controllo terzi e imparziali: OdV e Internal Audit

Con l'adozione del Modello Organizzativo 231, l'azienda si è dotata di un **Organismo di vigilanza** che ha il compito, tra gli altri, di controllarne l'effettiva applicazione.

Custode del **sistema di controllo interno**, il cui punto fondamentale è la cultura del controllo, l'OdV ne assicura il suo pieno funzionamento e presenta i seguenti requisiti:

AUTONOMIA decisionale, qualificabile come imprescindibile libertà di autodeterminazione e d'azione, con totale esercizio della discrezionalità tecnica nell'espletamento delle proprie funzioni, al fine di **GARANTIRE L'AUTONOMIA DELL'INIZIATIVA DI CONTROLLO** da ogni forma di interferenza o condizionamento da parte di qualunque componente dell'Ente e, in particolare, dell'organo dirigente;

PROFESSIONALITÀ, in quanto come organo dispone delle cognizioni tecniche e delle professionalità necessarie al fine di compiere al meglio le funzioni affidategli;

CONTINUITÀ DELL'AZIONE, ossia monitora in modo costante, sia pure non continuativo, la coerenza tra i comportamenti previsti dal modello e le attività in concreto svolte dai Destinatari;

INDIPENDENZA rispetto alla Società, che rafforza e completa quello dell'autonomia, in quanto qualificabile come libero da condizionamenti e da legami di sudditanza e/o gerarchici rispetto al vertice.

Nel corso dell'anno 2022, l'OdV non è stato rinnovato e continua pertanto ad essere formato da un componente interno e due componenti esterni: uno con qualifica di Presidente, l'altro di semplice membro. Si riuniscono periodicamente: di norma ogni trimestre, salvo casi d'urgenza. Viene redatto un verbale per ciascun incontro, trascritto nell'apposito libro, tenuto a cura del Presidente dell'Organismo di Vigilanza.

Nel 2022, l'OdV ha svolto molteplici incontri, tra cui 6 riunioni formali (tenutesi nelle date del 25 marzo, 5 maggio, 17 e 24 giugno, 14 settembre e 24 novembre), in occasione dei quali i componenti dell'Organismo hanno avuto modo di confrontarsi tra loro e le direzioni dell'impresa, svolgere attività di verifica e controllo, ricevere flussi informativi, ecc. Tra le principali tematiche affrontate durante gli in-

contri, vi sono le seguenti: la gestione della salute e della sicurezza sul lavoro; la partecipazione alle gare; la gestione degli appalti; la gestione dei rapporti con le controparti rilevanti; la gestione delle ispezioni; la gestione delle risorse umane; la gestione della contabilità e della redazione del bilancio; l'andamento delle attività di aggiornamento dell'impianto procedurale e del Modello 231 nonché delle attività di erogazione di sessioni formative in merito a quest'ultimo e al D.Lgs. 231/2001 in generale.

Inoltre, in occasione dell'aggiornamento del Modello 231 e delle relative procedure, l'OdV ha preso parte a diverse riunioni con organi e funzioni societarie nell'ottica di allineare le procedure interne e far emergere eventuali criticità o aree di possibile miglioramento.

Ai fini dello svolgimento delle sue funzioni, l'Organismo di Vigilanza si avvale anche della collaborazione della struttura di *Internal Auditing* di Pellegrini Spa e dei suoi Referenti.

La Società, infatti, ha istituito, con delibera del CdA del 29.7.2022, una **Funzione Internal Audit** che supporta il Consiglio di Amministrazione nella valutazione di adeguatezza del **Sistema di Controllo Interno** e suo rafforzamento nel tempo. La scelta or-

ganizzativa è stata quella di affidare la responsabilità e l'attività a una società esterna con provata esperienza e dotata dei necessari requisiti di indipendenza e professionalità. L'Internal Audit riporta direttamente al CdA e periodicamente sottopone il Piano di Audit per rendicontare i risultati dell'attività. Ai fini di una efficiente gestione operativa, il Consiglio ha designato e delegato un manager interno come rappresentante per relazionarsi con l'Internal Audit e fungere da collegamento con il Consiglio stesso.



Nel 2022, l'OdV ha svolto 6 incontri

organismo di vigilanza



Gli obiettivi

Periodica revisione dei sistemi di gestione e organizzativi aziendali, con particolare attenzione alle funzioni di controllo qualità, sicurezza e ambiente

Nel 2022, all'interno del piano di sviluppo che la Pellegrini ha implementato, sono state attuate diverse modifiche organizzative per meglio rispondere alle attuali dimensioni ed esigenze della Società.

In particolare, sono stati trasferiti all'interno della struttura gerarchica dell'**Accademia Pellegrini** gli uffici del Controllo Qualità e della Sicurezza Alimentare, riuniti nella funzione Direzione Qualità e Sicurezza, mentre l'ufficio della Sicurezza sul Lavoro è stato mantenuto all'interno della struttura gerarchica della Direzione Risorse Umane. All'interno della Direzione Qualità e Sicurezza, sempre nel corso del 2022, si è poi stabilito di integrare l'ufficio Ambiente. La ricollocazione delle varie funzioni e dei diversi uffici ha comportato la necessità di revisionare e aggiornarne tutte le varie procedure legate alla loro singola operatività, per la creazione di

un sistema di protocolli adeguati, efficaci ed efficienti, atti a regolare i processi aziendali ad essi correlati. La Pellegrini spa considera tutto ciò, come la base di partenza utile e necessaria per il successivo sviluppo di quanto necessario al mantenimento di questo obiettivo nel tempo.



Sono stati trasferiti all'interno della struttura gerarchica dell'Accademia Pellegrini gli uffici del Controllo Qualità e della Sicurezza Alimentare, riuniti nella funzione Direzione Qualità e Sicurezza.



Gli obiettivi

Ottenimento e mantenimento delle certificazioni relative agli ambiti con impatto di principi di etica e integrità: SA8000 e simili

Come Gruppo che opera nel complesso e dinamico settore del multiservizi, la Pellegrini Spa è sempre stata convinta che la promozione della cultura della legalità sia una grande opportunità che alimenta la **reliability** e il fare buona impresa.

Per questo motivo nel corso del tempo, l'azienda si è dotata di Sistemi di Gestione certificati secondo le norme SA8000, ISO 9001, ISO 45001 e altre relative agli ambiti con impatto di principi di **etica e integrità**, descritte nei precedenti Capitoli, e che annualmente vengono sottoposti alle opportune verifiche di conformità attraverso riesami e audit interni ed esterni, validate da terze parti, che nell'ultimo triennio, **non hanno evidenziato casi di disallineamento** rispetto alle relative norme e pertanto hanno sempre portato alla conferma e rinnovo di Sistemi e Certificazioni, con il conseguente mantenimento delle stesse.

Un punto di partenza utile tanto allo sviluppo di progetti rivolti sia all'estensione dei Sistemi ad altre sedi e/o siti operativi significativi, che all'ampliamento del parco certificazioni con il conseguente ottenimento di nuove.



Nel corso del tempo, l'azienda si è dotata di Sistemi di Gestione certificati secondo le norme SA8000, ISO 9001, ISO 45001 e altre relative agli ambiti con impatto di principi di etica e integrità.



Gli obiettivi

Estensione della certificazione ISO 27001 a tutte le linee di business e società del Gruppo per garantire l'affidabilità delle infrastrutture e dei servizi e gestire la sicurezza informatica

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.



La Pellegrini Spa è sempre stata convinta che la promozione della cultura della legalità sia una grande opportunità che alimenta la **reliability** e il fare buona impresa.

3.9

ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI

Comunicare per consolidare la nostra **reliability**



Per soddisfazione del cliente si intende l'insieme di tecniche e strategie aziendali che puntano a massimizzare la soddisfazione di quest'ultimo. Ascoltare la voce dei clienti è il punto di partenza per ottenere informazioni chiave fondamentali per conoscere i nuovi trend e le nuove abitudini, oltre che misurare costantemente il grado di soddisfazione del Consumatore rispetto alle sue specifiche esigenze.

La soddisfazione dei nostri clienti

NUOVE ACQUISIZIONI DEL GRUPPO:

OLTRE 3.800

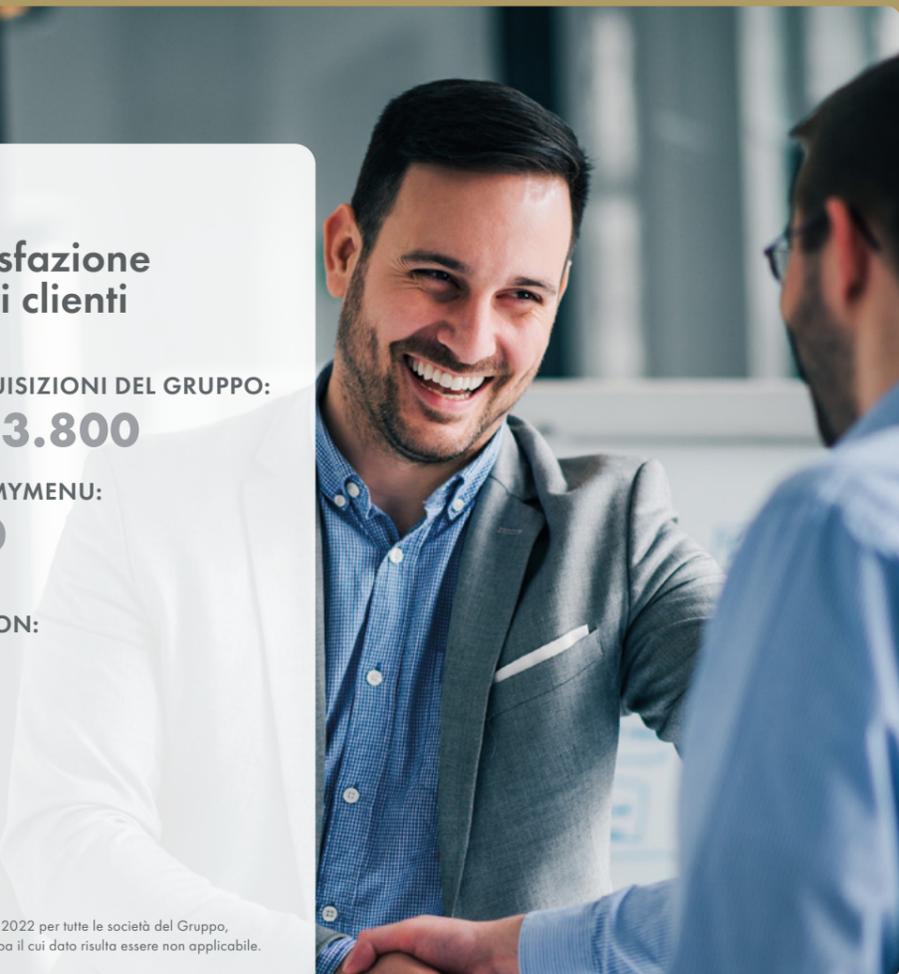
NEW USERS MYMENU:

18.000

% DI RETENTION:

93%*

* media percentuale anno 2022 per tutte le società del Gruppo, ad eccezione della IFM Spa il cui dato risulta essere non applicabile.



Il nostro principale obiettivo è quello di continuare a investire per sviluppare sistemi di comunicazione biunivoca rivolti ai nostri clienti sempre più efficaci ed efficienti per intercettarne i loro bisogni ancora prima che si creino o si manifestino in forme di "non soddisfazione".

Mettere l'uomo al centro, sempre, è quindi la **business philosophy** che caratterizza le nostre strategie di sviluppo e che, accompagnata dalla rivoluzione digitale, ha permesso di sviluppare nuove strategie di **customer satisfaction** definendo nuovi processi sempre più snelli e veloci e l'ottimizzazione delle risorse.



Gli obiettivi

Sviluppare sistemi efficaci ed efficienti di comunicazione biunivoca con i clienti per intercettare i bisogni e misurare la soddisfazione

L'obiettivo, pensato per essere raggiunto nel 2030, è da considerarsi in via di sviluppo e armonizzazione. Nel corso del 2022, ogni linea di business e società del Gruppo ha continuato ad approcciare al tema definendo autonomamente le migliori strategie e iniziative sulla base della propria conoscenza del mercato e del settore di riferimento e della fortissima spinta alla dematerializzazione da un lato, e quella della digitalizzazione dall'altro, che hanno suggerito nuove modalità di sviluppo della materia.

in sostanza, tra le varie, un'azione periodica di newsletter e notifiche push inviate automaticamente dai sistemi (grazie all'impiego del software di CRM di Salesforce), come strumento di comunicazione verso l'utente finale, e di **advertising** sui nuovi canali digitali, a completamento di una connessione biunivoca tra le parti.

Azioni e iniziative che hanno portato a risultati soddisfacenti se consideriamo che a dicembre del 2022 il tasso di fidelizzazione degli utenti si è attestato al **22%**.

Guardando all'operato di mymenu Srl, la società più giovane del Gruppo con un'importante impronta **digital**, nel 2022 ha continuato il proprio impegno nello sviluppo di iniziative **customer oriented** concentrando gli sforzi in un'intesa attività di comunicazione in termini di **rebranding** e nel miglioramento della propria APP potenziandone la **user experience** ed **interface**. Al fine di intercettare, inoltre, il grado di soddisfazione dei propri utenti e consumatori ha strutturato azioni mirate di **customer satisfaction**, gestite dal **Servizio Clienti** tramite e-mail, invitando gli utenti a recensire il servizio e l'applicazione su piattaforme dedicate, form di contatto tramite APP e l'attivazione del servizio di richiamata 1:1 gratuita per la raccolta e gestione delle segnalazioni.

Accanto a queste attività di monitoraggio della soddisfazione dell'utente, sono state messe appunto nuove iniziative di **marketing** approcciando ai nuovi modelli basati sulla **customer journey** degli utenti, finalizzate alla raccolta di dati per il successivo sviluppo di azioni/soluzioni di consolidamento/miglioramento del **tasso di fidelizzazione** e di mitigazione del **tasso di abbandono** della clientela;



UTENTI ACQUISITI 2022

18.000

UTENTI TOTALI SERVITI 2022

63.082



	2020	2021	2022
TASSO DI ABBANDONO AL 2° MESE	79%	84%	78%
LOYALTY RATE AL 2° MESE	21%	16%	22%
TASSO DI ABBANDONO MEDIO NEI MESI SUCCESSIVI	1%	1%	1%
LOYALTY RATE MEDIO NEI MESI SUCCESSIVI	99%	99%	99%

A dicembre del 2022 il tasso di fidelizzazione degli Utenti si è attestato al 22%.

retention



Relativamente alla **DIVISIONE RISTORAZIONE**, nell'ultimo anno si è iniziato a regolarizzare la somministrazione di survey con cadenza prestabilita e in accordo con i clienti al fine di stabilire un momento di confronto e raccolta dati che fornisca dei resoconti uniformi per una lettura puntuale di sito, ma anche per macroaree di servizio. Continuano, in ogni caso, ad essere attive le campagne di *customer satisfaction* attraverso l'adozione di specifici moduli di *TiRistoriamo.CLOUD* dedicati alla valutazione dei pasti erogati in autonomia da parte dei consumatori (arrivando a permettere di giudicare ogni singola ricetta che è stata consumata), oltre che a permettere agli utenti di fornire una propria valutazione sull'intero servizio erogato.

La **DIVISIONE PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI**, invece, avvalendosi delle iniziative premiate dall'industria 4.0 e grazie all'acquisto di nuove macchine lavasciuga autonome, ha scelto di utilizzare come strumento di comunicazione *biunivoca* con il cliente la piattaforma e l'accurato sistema di reportistica che

queste nuove macchine dotate di intelligenza artificiale mettono a disposizione. In questo modo, la misurazione delle prestazioni di servizio, lo scambio di informazioni e ogni altro aspetto saliente delle relazioni con il cliente, risulta molto più *snello* ed efficientemente ottimizzato. Dall'altra parte si è comunque continuato a lavorare sul miglioramento del sistema informativo in tutti gli appalti gestiti, per la tracciabilità delle attività erogate e dei relativi controlli sul risultato del servizio fornito, anche attraverso il lancio di periodiche *survey* di *customer satisfaction*.

Facendo riferimento alla Divisione **WELFARE** di Pellegrini Spa, nel 2022 si è continuato ad investire nel rafforzamento della struttura commerciale inserendo nuove risorse dedicate e mettendo a disposizione dei clienti dei *Key Account Manager* dedicati, accompagnati da un *Personal Coordinator* che raccoglie ed analizza le segnalazioni dell'utenza, supportati anche da un *Servizio Clienti* per la raccolta e gestione di dette richieste provenienti dagli utenti finali, offrendo un riscontro tempestivo per ogni richiesta o problematica di immediata soluzione. Si è investito, inoltre, in progetti digitali che puntano allo sviluppo e integrazione di diverse funzioni all'interno dell'APP Pellegrini Card per migliorare da un lato la comunicazione con il cliente, dall'altro la sua *experience* raccogliendo a tutto tondo i servizi *welfare* dedicati agli utenti e ai committenti, incluso l'accesso alla piattaforma.

Nel corso dell'anno, è stata anche implementata una nuova piattaforma *WeLunch*, in partenza dal 2023, pensata per mettere in contatto diretto gli utenti utilizzatori dei nostri servizi con i ristoranti che accettano i buoni pasto Pellegrini. Un'iniziativa che punta al consolidamento di tutti i nostri canali di vendita, sia b2b che b2c e b2b2c, in cui gli esercenti convenzionati hanno disposizione una vera e propria vetrina personalizzata per sponsorizzare il loro ristorante.

In ultimo, ma non meno importante, il consolidato approccio *taylor made* nella formulazione ed erogazione dei servizi della Divisione Welfare di Pellegrini ha rappresentato un *caso studio* ripreso all'interno del progetto *Fabbrica-Comunità*, al quale abbiamo collaborato in quanto investiti della carica di fruitori di modelli di servizio innovativi e rispettosi delle politiche di crescita, progettati dalle imprese e capaci di rappresentare un *welfare* aziendale tagliato a misura, dando sostanza all'anima di un *welfare* territoriale nato dall'intuizione di un gruppo di imprenditori

illuminati alla guida delle aziende Volpi, Camozzi e Mondini, esperienza raccolta anche in un libro edito da Feltrinelli.

Attraverso le iniziative dedicate ai clienti descritte in questo capitolo, il Gruppo Pellegrini genera un impatto attuale e positivo in termini di ascolto e di previsione dei bisogni dei propri clienti, dimostrato dai risultati ottenuti in termini di soddisfazione e fidelizzazione. Queste iniziative, inoltre, mitigano potenziali impatti negativi in termini di mancanza di comunicazione e valutazione sbagliata delle richieste dei clienti.



Gli obiettivi

Oltre il 90% medio di retention dei clienti

2020	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI
PELLEGRINI SPA	95%	2.072	9.224
IFM SPA	NA	NA	NA
MYMENU SRL	NA	NA	NA
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	NA	4	45

2021	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI
PELLEGRINI SPA	91%	2.183	9.262
IFM SPA	NA	1	401
MYMENU SRL	99%	19.104	≥ 100.000
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	93%	9	40

2022	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI
PELLEGRINI SPA	91%	3.858	11.865
IFM SPA	NA	0	398
MYMENU SRL	99%	18.000	63.082
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA	90%	9	23



3.10

PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

Cibo, alimentazione e consapevolezza



L'educazione alimentare è un processo informativo-culturale volto a indirizzare persone e consumatori all'adozione di abitudini alimentari sane. Occuparsi di ristorazione, in particolar modo collettiva, implica la responsabilità di promuovere il più possibile, attraverso diverse attività (es. formazione sul campo, pubblicazioni e consulenze), una cultura alimentare volta a preservare lo stato di salute delle persone e, di conseguenza, la salute delle piante, degli animali e del contesto in cui crescono e vivono; in sintesi: la salute del pianeta.

I risultati delle nostre attività di educazione alimentare

UTENTI RAGGIUNTI/SENSIBILIZZATI:

21.982

EVENTI DI SENSIBILIZZAZIONE:

16*

LIBRETTI DISTRIBUITI:

+ 1500

GIORNATE E MENU A TEMA:

3

PARTECIPANTI AI LABORATORI SQUADRA DEL GUSTO:

40

* comprende 11 eventi tra conferenze in presenza, attività laboratoriali e di counseling nutrizionale, 2 attività di nutrizionista in mensa, 3 webinar



Oggi i nostri clienti e consumatori hanno bisogno di sentirsi ascoltati tanto quanto necessitano di soddisfare la propria sete di conoscenza su una tematica importante e delicata come l'alimentazione e il cibo. Promuovere, dunque, modelli comportamentali più sostenibili in relazione all'alimentazione attraverso messaggi mirati con i tanti tool di comunicazione messi a disposizione dal mercato, rappresenta non solo un valore aggiunto al servizio ma stimola a riflessioni più ampie su tematiche come il diritto alla nutrizione, la riduzione degli sprechi, la salute e il benessere, la tutela della biodiversità, la sicurezza idrica e la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici.

Fin dalla sua fondazione l'Accademia Pellegrini collabora con enti universitari, medici, esperti e ricercatori impegnandosi ad organizzare e realizzare progetti che abbiano un impatto diretto e positivo sui nostri consumatori riguardo alle abitudini alimentari, fornendo loro strumenti informativi che permettano agli stessi di diventare sempre più protagonisti consapevoli delle proprie scelte.

La Pellegrini, infatti, è cosciente di poter contribuire fattivamente a generare impatti positivi attraverso una costante attività di sensibilizzazione dei propri consumatori, incentivandoli ad acquisti più consapevoli, e di poter contribuire ad agevolare il ruolo delle istituzioni nei programmi di sviluppo scolastico. Dall'altra parte, però, è necessario che tali attività di sensibilizzazione vengano dosate senza risultare "aggressive". Una cattiva gestione del "potere di informazione" di cui disponiamo, infatti, rappresenterebbe un potenziale impatto negativo con un conseguente sovraccarico cognitivo per il consumatore.

Nel 2022 l'Accademia Pellegrini ha proseguito e consolidato il suo impegno ed insieme al Servizio Dietetico, in collaborazione con la Divisione Ristorazione e in accordo con i committenti, ha realizzato diverse iniziative, in presenza direttamente sugli appalti e via web, raggiungendo oltre 20.000 persone.

Oltre le consuete attività che di seguito vengono riportate, nel 2022, in occasione della Salt Awareness Week, alla quale puntualmente tutti gli anni aderiamo, della Giornata mondiale dell'Alimentazione e della Settimana nazionale sulla celiachia promossa da AIC, in circa 25 siti ristoro gestiti abbiamo proposto 3 diversi menu a tema, ognuno per la rispettiva giornata di riferimento, fornendo materiali informativi a corredo e arrivando a coinvolgere e sensibilizzare quasi 19.000 utenti.

Nel corso dell'anno, inoltre, a scopo educativo, abbiamo realizzato diverse iniziative per la ristorazione scolastica che hanno previsto la creazione di menu partecipati. In particolare, abbiamo coinvolto i 98 alunni delle Scuole secondarie del Comune Olgiate Olona (di cui la Pellegrini è il gestore mense) nella stesura del proprio piano alimentare; dopo un'introduzione da parte della dietista di area sulle corrette regole base da seguire per una buona alimentazione e per la creazione di un menu bilanciato, gli studenti hanno lavorato in gruppi per arrivare a proporre un loro piano avanzando delle idee che sono poi passate al vaglio del Servizio Dietetico Pellegrini e del tecnologo alimentare del Comune, per giungere poi alla definizione del menu da proporre.



tematiche fondamentali

DIRITTO ALLA NUTRIZIONE

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

SICUREZZA IDRICA

SALUTE E BENESSERE

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ

MITIGAZIONE ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI



Gli obiettivi

100% Dei consumatori finali e collaboratori Pellegrini raggiunti ogni anno da messaggi di promozione della cultura alimentare

100% Degli chef e dei direttori di servizio della Pellegrini raggiunti o coinvolti ogni anno con messaggi relativi a progetti di cultura alimentare, qualità e sicurezza nutrizionale

NUTRIZIONISTA NEL VOSTRO RISTORANTE

Per una o più giornate l'anno, e durante tutto l'orario di servizio, presso il ristorante aziendale del cliente viene allestito un corner dove è presente un dietista/nutrizionista della Pellegrini, al quale i commensali possono porre domande sull'alimentazione. Durante il confronto, vengono anche distribuiti i Libretti dell'Accademia (VIVI meglio, VIVI sostenibile), oltre ad altro materiale informativo.

Nel 2022, si sono svolti 2 incontri, coinvolgendo circa 505 persone. A questi si aggiunge l'attività di *counseling nutrizionale* svolta per un importante cliente del settore automobilistico. Nello specifico, sono state organizzate 5 giornate presso l'azienda cliente in cui le nostre dietiste di area hanno accolto singolarmente i dipendenti del nostro committente.

Il *counseling nutrizionale* può essere uno strumento di prevenzione primaria e di educazione alla salute. Inoltre, coinvolge tutte le utenze in quanto si rivolge sia a individui che pur non avendo sviluppato patologie sono soggetti a rischio, sia a soggetti sani.

counseling nutrizionale



CONFERENZE E WEBINAR

Trattasi di eventi che hanno una durata prevista di circa 2 ore, durante le quali uno dei nostri partner scientifici viene affiancato da una Dietista della Pellegrini per affrontare uno dei principali temi contenuti nei Libretti dell'Accademia (VIVI meglio, VIVI sostenibile), coinvolgendo la platea (sia in presenza che in forma "virtuale") in un confronto su differenti temi della Promozione della Cultura Alimentare.

Quest'anno sono state organizzate 5 conferenze in presenza che hanno coinvolto più di 200 utenti con presentazioni dedicate ai temi della *sicurezza idrica, all'alimentazione e stile di vita attivo* e alle *modalità di conservazione e cottura corrette per una cucina sana e senza sprechi*.

Al contempo, sempre nel 2022, abbiamo realizzato 3 webinar sul tema *corretta alimentazione e salute nel carrello* per due aziende clienti e per il nostro Ristorante *Ruben*, coinvolgendo circa 200 utenti.

5 CONFERENZE
3 WEBINAR
+ 200 UTENTI COINVOLTI

LA SQUADRA DEL GUSTO

Sensibilizzare alle buone pratiche alimentari e a stili di vita più sostenibili è un impegno che il Gruppo Pellegrini porta avanti anche con i più piccoli. Coinvolgiamo scuole dell'infanzia, elementari e medie attraverso il programma educativo "**La squadra del gusto**" Trattasi della proposta progettuale creata in collaborazione con la *Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare (FEI)* seguendo le "**Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana**", emanate dal MIUR nel 2011 e aggiornate nel 2015, in occasione dell'Expo Internazionale di Milano, destinata al mondo scolastico per la sensibilizzazione degli studenti (oltre che dei propri famigliari) sul tema della sostenibilità in ambito alimentare.

Attraverso il portale web accessibile con qualsiasi tipo di device collegato alla rete, mettiamo a disposizione degli Istituti (nostri clienti) oltre **120 contenuti didattici** che, per il tramite degli insegnanti (anche nella formula di DAD - Didattica a Distanza), portano ai piccoli utenti del nostro servizio di ristorazione informazioni utili sugli alimenti e il valore del momento del pasto, anche come occasione di incontro culturale e crescita nel rapporto sociale.

Dalla sua nascita il programma ha coinvolto circa **25 Istituti Scolastici**, per un potenziale di **oltre 6.700 ragazzi**, e nel 2022 sono stati organizzati dei laboratori per gli alunni della scuola dell'infanzia del Comune Casorate Sempione sul tema dei **5 sensi**, e distribuite schede per attività laboratoriali.

TIRISTORIAMO.CLOUD

Nel 2022 abbiamo continuato a implementare le funzionalità ed i contenuti di *TiRistoriamo.CLOUD*, che permette a ciascun commensale, attraverso APP o per mezzo dei totem/monitor posizionati nel-

la sala ristorante, di consultare l'offerta alimentare quotidiana, oltre che di comporre e prenotare il proprio pasto o *Packed Lunch*.

CLICCANDO SU CIASCUNA PORTATA ALL'INTERNO DELL'APP È POSSIBILE, PROPRIO IN OTTICA DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE, ACCEDERE AD INFORMAZIONI COME:

elenco degli ingredienti che compongono il piatto;

lista degli allergeni;

valori nutrizionali e bromatologici;

dettagli sulla provenienza e attribuzione dei marchi di tutela dei singoli ingredienti.



TIRISTORIAMO.CLOUD	2022
DOWNLOAD DELL'APP	13.552
CONSUMATORI MEDI GIORNALIERI CON ACCESSO A TOTEM E MONITOR	23.898
% TOTALE DI UTENTI vs. MEDIA CONSUMATORI GIORNALIERI	15,6%

TOVAGLIETTE INFORMATIVE

Tutti sappiamo che nell'ambito della ristorazione uno degli elementi che più frequentemente sono sotto gli occhi del commensale è la tovaglietta da apporre sul vassoio.

Pertanto, ci è sembrato utile trasformare questo oggetto in uno strumento di comunicazione che intervenga nel quotidiano, con continuità ed in modo individuale.

Già attualmente le tovagliette acquistate sono monouso e certificate FSC®.

Nel 2021, avevamo elaborato un nuovo concept di tovagliette arricchito da messaggi di Promozione della Cultura Alimentare, declinato in molteplici versioni da ruotare periodicamente, con temi finalizzati a:

- promuovere **azioni antispreco**;
- informare sulle corrette modalità di **lavaggio e conservazione alimenti**;
- incentivare **consumi sostenibili**;
- valorizzare l'acquisto e il consumo di cibi in base alla **stagionalità** degli ingredienti;
- ridurre l'impatto **dell'impronta ecologica** guardando anche all'acquisto di prodotti confezionati con **packaging riciclabili e sostenibili**;
- aumentare la consapevolezza che poter prenotare il proprio pasto in mensa contribuisce a **ottimizzare la produzione e ridurre gli sprechi**.

INFORMAZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO LE VENDING MACHINE

Grazie alla Divisione Distribuzione Automatica di Pellegrini Spa, abbiamo deciso di sfruttare il potenziale comunicativo dei *display* di cui sono dotate le

INIZIATIVA "ZERO-ZUCCHERO"

ovvero informazioni relative al fatto che si è proceduto alla taratura di default di tutti i distributori di bevande calde in modalità "zero-zucchero", nell'intento di stimolare l'utente a dosare la quantità di edulcorante solo se desiderato e, in tal caso, in modo consapevole e volontario rispetto alle controindicazioni della comunità scientifica nel caso di abuso di detto ingrediente;

Come da programma, queste nuove tovagliette sono state messe in produzione sul finire del 2022 e già nei primi mesi del 2023 hanno progressivamente sostituito le precedenti in uso.

Contestualmente la Pellegrini mette a disposizione dei propri clienti tovagliette *unbranded* o *neutre*, ovvero, completamente bianche, a favore di un maggiore ridotto impatto ambientale.

Negli appalti in cui si predilige l'utilizzo di questa soluzione, al fine di favorire comunque l'attività di sensibilizzazione alle buone pratiche alimentari e a stili di vita più sostenibili, l'**Accademia Pellegrini**, in collaborazione con la **Direzione Marketing e Comunicazione del Gruppo**, sta lavorando allo sviluppo di nuovi *concept* comunicativi che prevedono la messa a disposizione di mini *espositori da banco* personalizzabili, fronte e retro, con **QR CODE** che una volta inquadrati permettono al commensale di tenersi aggiornato sulle iniziative di *Promozione della Cultura Alimentare*, raggiungendo una sezione dedicata **dell'APP TiRistoriamo.CLOUD**.

Un nuovo modo di comunicare frutto del continuo *confronto e ascolto proattivo* dei nostri clienti e collaboratori in appalto che sposa l'inarrestabile spinta alla *digitalizzazione* che stiamo vivendo e arricchisce le nostre iniziative di *educazione alimentare e riduzione degli impatti CO₂*.

più recenti *vending machine* come veicolo di messaggi in ambito di Promozione della Cultura Alimentare, con particolare attenzione a:

INIZIATIVA "LINEA BENESSERE E SALUTE"

ovvero, in coerenza con delle raccomandazioni della Regione Lombardia, informazioni relative alla disponibilità di scelta all'interno dei distributori di almeno il 30% di articoli (snack e/o bevande fredde) che rispondano principalmente ai seguenti requisiti:

- no zuccheri aggiunti;
- gluten free;
- biologici;
- no grassi idrogenati.



Gli obiettivi

30 Titoli pubblicati della collana editoriale "Vivi meglio, Vivi sostenibile"

Nel 2022, in collaborazione con la **Fondazione Valter Longo** abbiamo pubblicato altri due libretti della nostra Collana Editoriale **Vivi Meglio, Vivi Sostenibile**.

Il primo a tema *Alimentazione e sistema immunitario*, un supporto informativo volto a un percorso nutrizionale all'insegna della salute, del benessere e di una longevità sana e sostenibile per le persone e per l'ambiente che raccoglie delle **linee guida nutrizionali** per donne e uomini nelle diverse fasce di età e nelle diverse situazioni fisiologiche; il secondo sulle *Ricette antispreco*, una raccolta di *pasti principali* (colazione, pranzo, cena e merende) pensati per ridurre gli sprechi alimentari in cucina, corredata

dai relativi valori nutrizionali (kcal, proteine, grassi, carboidrati e zuccheri per ogni porzione).

Ad oggi, quindi, abbiamo realizzato tredici titoli con l'ausilio e la collaborazione di esperti, ricercatori e docenti di riconosciuta fama nel proprio ambito di competenza professionale. Questo significa essere al **43% di sviluppo dell'obiettivo** e, con una progressione costante stimata di due/tre nuovi titoli all'anno, l'obiettivo complessivo al 2030 sarà raggiungibile, se non addirittura superabile.

Tutti i libri che pubblichiamo, sono disponibili per tutti i nostri clienti, dipendenti e collaboratori, in formato digitale o cartaceo.

- **Alimentazione e stile di vita attivo** redatto in collaborazione della Prof. E. Flachi
- **Antiossidanti e radicali liberi** redatto in collaborazione della Prof. E. Flachi
- **Spreco alimentare e sostenibilità domestica** redatto in collaborazione della Prof. E. Flachi
- **Sana alimentazione e prevenzione cardiovascolare** redatto in collaborazione della Prof. E. Flachi
- **La salute nel carrello** redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **Sicurezza e igiene in cucina** redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **Cuocere sano e con gusto** redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **L'alimentazione nella terza età** redatto in collaborazione della Prof. H. Cena
- **Disfagia** redatto in collaborazione della Prof. H. Cena
- **Nutrizione al femminile** redatto in collaborazione con il Prof. G. Calabrese, Dott.ssa C. M. Calabrese
- **Nutrizione al maschile** redatto in collaborazione con il Prof. G. Calabrese, Dott.ssa C. M. Calabrese
- **Alimentazione e sistema immunitario** redatto in collaborazione con la Fondazione Valter Longo e il suo Resp. Scientifico, la dott.ssa Romina Inés Cervigni, Biologa Nutrizionista
- **Ricette Antispreco** redatto in collaborazione con la Fondazione Valter Longo e il suo Resp. Scientifico, la dott.ssa Romina Inés Cervigni, Biologa Nutrizionista



gli attuali tredici titoli della collana

3.11 QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE

Qualità, alimenti e caratteristiche positive



La qualità e la sicurezza degli alimenti influiscono direttamente sulla salute e il benessere delle persone. Tuttavia, il fatto che un prodotto sia igienicamente sicuro e che non provochi danni alla salute dei consumatori non è più sufficiente. Infatti, è sempre più importante offrire alimenti che, oltre a garantire elevati standard qualitativi, siano "nutrizionalmente sicuri", ovvero che presentino tutti gli elementi nutritivi di cui il corpo umano ha bisogno, nelle giuste quantità e proporzioni.

I valori della qualità

TOTALE PRODOTTI SCELTISSIMI IN CIRCOLAZIONE
68*

NUOVE CERTIFICAZIONI CONSEGUITE:
2

PRODOTTI E SUPERFICI CONTROLLATI/
NUMERO PASTI:
0,015%

TOTALE AUDIT INTERNE SVOLTE:
11

* di cui 32 sono da riferirsi a diversi formati di pasta.



La globalizzazione e l'internazionalizzazione dei mercati sollevano un'attenzione sempre crescente sul tema della *sicurezza alimentare*, in relazione all'aumento della circolazione delle merci e alla crescente apertura dei mercati. Negli ultimi decenni, lo sviluppo di metodi rapidi, sensibili e accurati come le tecnologie di sequenziamento ha accresciuto notevolmente la capacità di valutare la sicurezza alimentare. Dall'altra parte la "qualità" alimentare è un concetto dinamico e a più dimensioni, da considerarsi nel suo significato più ampio di "maggior possesso di caratteristiche positive". Ai concetti di **qualità e sicurezza nutrizionale** cominciano sempre più ad integrarsi quello di "food security", legato agli aspetti etici, economici e sociali, in riferimento alla possibilità universale di accesso ad una quantità di cibo sufficiente per condurre una vita dignitosa, e quello di "food safety" relativo alla sicurezza intesa come igiene e salubrità ad indicare alimenti sani, nutrienti, sicuri, gustosi, autentici e tracciabili.

Ai concetti di qualità e sicurezza nutrizionale cominciano sempre più ad integrarsi quello di "food security" e "food safety".

Siamo consapevoli che una non corretta gestione di derrate e alimenti, può comportare sia potenziali rischi per la salute dei nostri consumatori (es. contaminazione alimentare) che impatti negativi in termini di qualità e sicurezza dei pasti somministrati e dei prodotti venduti (a causa anche di una eventuale gestione della filiera e dei fornitori poco efficace), per questo motivo, accanto all'imprescindibile assenza di pericoli e di sostanze nocive, ci impegniamo a fornire ai nostri clienti e consumatori *alimenti* considerati di qualità per:

- la maggiore presenza di **nutrienti** e/o di **sostanze nutraceutiche**,
- le migliori **caratteristiche organolettiche**,
- la **conservabilità e facilità d'uso**,
- una composizione adeguata a particolari **esigenze dietetiche** connesse allo stato di salute, all'età ed alle abitudini di vita,
- la **conformità** rispetto a **parametri predefiniti** (di origine, di composizione).

In quest'ottica, nella seconda metà dell'anno, la Pellegrini ha attuato alcuni cambiamenti organizzativi che hanno portato ad integrare la Direzione Qualità e Sicurezza all'interno della nostra Accademia che, comprendendo già il Servizio Dietetico e la funzione di Executive Chef, oggi dispone di un gruppo integrato a supporto dell'intera filiera del food sia per quanto concerne gli ambiti operativi legati all'attività di ristorazione e produzione che di *Ricerca e Sviluppo*: dalla selezione delle materie prime, alla redazione di ricette e menu, fino alle attività di formazione specialistica e di verifica inerenti la qualità e sicurezza alimentare.

Inoltre, al fine di consolidare il nostro impegno verso le tematiche della qualità e sicurezza nutrizionale e l'attenzione ai nostri clienti, nel 2022 abbiamo ottenuto due importanti certificazioni legate alla **preparazione dei menu**.

La prima è la **UNI 11584 Servizi di ristorazione collettiva – Requisiti minimi per la progettazione di menu** validi per la ristorazione pubblica e privata e che ci consente di garantire il raggiungimento di obiettivi come *sicurezza alimentare, sicurezza nutrizionale, customizzazione dell'offerta a seconda dell'utenza di destinazione, trasparenza nei confronti del consumatore, contenimento degli sprechi e attenzione alla sostenibilità*.

La seconda, invece, è legata al rispetto dei processi di preparazione *pasti senza glutine*. Abbiamo, infatti, ottenuto lo standard **DTP 108**, uno strumento oggettivo utilizzato dalle aziende per dimostrare la *due diligence* nella gestione del claim *Gluten Free* e che definisce i requisiti necessari per la certificazione **Senza Glutine**.



certificazioni



Gli obiettivi

Adozione di linee guida per metodi di cottura e ingredienti utilizzati, elaborate da un ente autorevole e volte a garantire la sicurezza nutrizionale

Nel corso del 2022, sulla base dei risultati ottenuti dallo studio portato a termine in collaborazione con il **Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano** e relativo alla definizione delle **"LINEE GUIDA PER METODI DI COTTURA"**, l'Accademia ha lavorato all'implementazione di un piano di percorsi formativi sul campo per gli Chef Pellegrini.

In questo contesto, le linee guida sono già state messe a disposizione del nostro personale e i percorsi di formazione interna verranno organizzati progressivamente sui siti di ristoro attivi in occasione di attività di aggiornamento, *new entry*, cambi appalto o nuove commesse acquisite.

Contestualmente, abbiamo avviato la messa a punto dei criteri di selezione delle tecnologie relative alle attrezzature da impiegare nelle cucine selezionando vari possibili fornitori e altre apparecchiature alternative.

Nelle linee guida, infatti, vengono riportate, oltre le modalità di conservazione e lavorazione, tempi e temperature di cottura, anche le corrette attrezzature e gli utensili da impiegare (sia in termini di tipologia che di materiale), al fine di garantire la *sicurezza igienico-sanitaria* e di **prevenire lo spreco e impoverimento nutrizionale degli alimenti**.

I contenuti dello studio sono stati utilizzati, e continueranno ad esserlo, anche nelle iniziative di Promozione della Cultura Alimentare destinate ai nostri Consumatori.

Ricordiamo che le **"LINEE GUIDA – METODI DI COTTURA"** si compongono di 7 volumi completi (complessivamente oltre 200 pagine), che coprono la totalità delle famiglie di ingredienti del Ricettario Pellegrini:

- Primi piatti
- Prodotti carnei
- Prodotti ittici
- Uova, salumi e formaggi
- Vegetali e leguminose
- Pizza



Gli obiettivi

100% Dei prodotti private label e dei relativi claim nutrizionali approvati da un ente autorevole in materia di sicurezza nutrizionale

Con il completamento, nel 2021, dell'attività di re-branding della nostra **Private Label Sceltissimi** e del progetto di analisi e validazione dei **claim nutrizionali relativi al 100% dei suoi prodotti**, grazie al lavoro svolto dalla Direzione Qualità e Sicurezza, insieme all'Accademia Pellegrini e in collaborazione con il **Dipartimento di Scienza della Nutrizione della Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Pavia**, nel 2022 abbiamo ufficialmente

dato inizio alla distribuzione dei prodotti, *ampliando* altresì la gamma di nuovi inserimenti e ricette innovative e sofisticate.

I prodotti *Sceltissimi*, identificati dai loro valori caratterizzanti ai sensi quanto previsto dalla normativa europea (EU 1924/2006), si contraddistinguono per il perfetto equilibrio *nutrizionale*, con particolare riferimento al contenuto di grassi, zuccheri e sale.

RAVIOLI DI CARNE nuovo inserimento a ridotto contenuto di sale aggiunto e maggiore contenuto di carne nel ripieno

PESTO GENOVESE realizzato surgelato in confezione ridotta da 500g, a ridotto contenuto di sale e grassi, ricetta semplice realizzata con basilico DOP e Parmigiano Reggiano DOP

BISCOTTI FROLLINI nuovo inserimento a ridotto contenuto di zuccheri e di grassi, ottima alternativa per colazioni e merende



sceltissimi

Ricordiamo, infatti, che durante lo studio erano state analizzate le caratteristiche chimiche e fisiche di tutti gli alimenti in modo da individuare quali benefici comportino per il consumatore, oltre a verificare che nei singoli prodotti fossero contenuti i nutrienti di cui il corpo umano ha bisogno, nelle giuste quantità e che non fossero presenti (dall'origine fino al momento del consumo) sostanze potenzialmente nocive per la salute e in linea con i principi di "sicurezza nutrizionale". Il tutto, valorizzato dall'adozione di un nuovo packaging e di

una nuova etichetta per permettere una migliore evidenza degli aspetti qualitativi, anche attraverso la possibilità di veloce e facile lettura dei claim nutrizionali da parte del consumatore.

Un potenziamento del valore storico ed esperienziale di una linea di prodotti apprezzati dai nostri clienti e che si affianca al riconoscimento di qualità che già dal 2015 ci è stato attribuito con il marchio "Consigliato da ASSIC" dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

IL SISTEMA DELLE GARANZIE

Gli aspetti legati alla *qualità e sicurezza alimentare* sono garantiti da *processi interni* molto **strutturati** e che si basano sulla creazione di presidi delle garanzie lungo tutta la catena del valore: dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla somministrazione dei pasti, nonché dei fornitori e dei siti produttivi attraverso un'intensa attività di **risk assesment**.

Con cadenza annuale, infatti, i nostri sistemi di gestione, certificati rispetto alle più importanti norme volontarie nazionali e internazionali, le materie prime, i nostri fornitori e le nostre prassi operative vengono riesaminati puntualmente.

La Direzione Qualità e Sicurezza lavora per:



controllo qualità

1 la definizione, aggiornamento e diffusione di procedure volte ad assicurare in primo luogo la qualità igienico-sanitaria di prodotti e alimenti

2 effettuare controlli periodici dei nostri fornitori, sottoposti a una prima verifica attraverso la somministrazione di questionari con check list di self assesment per ottenere la qualifica di supplier e poi ad audit presso gli stabilimenti, oltre ai controlli giornalieri presso i nostri magazzini

3 l'attività di verifica e analisi di materie prime, prodotti finiti e ambienti di lavoro

Tutto questo, insieme ad una costante opera di formazione e accompagnamento delle proprie risorse e di sensibilizzazione di fornitori e coinvolgimento di clienti e partner, ha contribuito ad accrescere la *cultura della qualità* ed ha portato ad una più efficiente gestione di eventuali *non conformità*, grazie anche al perfezionamento continuo del sistema di ticketing

per la ricezione e gestione di reclami che ci permette di verificare ed eventualmente gestire in maniera tempestiva ogni problematica riscontrata.

Infine, il nostro operato è sottoposto a costante verifica oltre che da parte degli enti ufficiali, anche da parte di Enti di Certificazione e clienti.

AUDIT E ANALISI - INTERNE

Il piano di audit presso gli stabilimenti fornitori e quello di analisi delle materie prime vengono definiti annualmente prendendo in considerazione una molteplicità di parametri derivanti dall'attività di *risk assesment*. Tra i parametri principali si evidenziano l'incidenza del fornitore o della materia prima sul fatturato totale, l'esito della qualifica iniziale del *supplier*, attraverso la somministrazione dei questionari di self assesment e il suo mantenimento dipeso dagli esiti delle verifiche annuali, da eventuali reclami o *non conformità* riscontrate presso i magazzini, e più nello specifico per le materie prime, eventuali allerte e/o ritiri.

Nel 2022, sono stati **94** i fornitori che, in ambito **food**, hanno rappresentato l'80% del fatturato acquistato dal polo produttivo di **Central Food**, di cui circa l'8,5% sottoposti a verifica annuale dalla **Direzione Qualità e Sicurezza della Pellegrini Spa**. L'attività di verifica tramite audit presso gli stabilimenti dei fornitori ha coinvolto altri 6 fornitori con fatturati minori, ma comunque importanti per la tipologia di prodotti forniti. Tutti gli audit effettuati hanno avuto esito positivo e non è stata rilevata alcuna non conformità.

Inoltre, ogni anno in Central Food analizziamo un campione delle materie prime che principalmente vengono utilizzate per la composizione dei nostri piatti. Nel 2022 abbiamo controllato **182 prodotti** su **2.233 materie prime** del listino Pellegrini che rappresentano l'8,2% sul totale, di cui il **13,2%** ha rilevato delle anomalie di prodotto per le quali, nonostante queste non rappresentassero potenziali rischi per la salute del consumatore, la Pellegrini ha comunque valutato degli interventi di miglioramento.

L'attività di analisi viene svolta anche sui prodotti cosiddetti *finiti*, derivanti dalla nostra industria di lavorazione delle carni, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dalla consueta attività di *risk assesment* che annualmente viene pianificata.

A tal proposito, nell'ultimo anno sono stati analizzati **250 prodotti** di cui **7** hanno evidenziato degli scostamenti rispetto ai parametri di riferimento e per i quali sono state disposte azioni di miglioramento nel processo di lavorazione. Nel 2022, inoltre, si è dimezzata l'incidenza delle analisi con parametri *non conformi* rispetto all'anno precedente.



La Direzione Qualità e Sicurezza alimentare della Pellegrini Spa ha analizzato **OLTRE 5.000 CAMPIONI PIÙ DI 20.000 PARAMETRI TESTATI**

Passando al settore della **ristorazione collettiva** le attività di analisi vengono condotte non solo sulle **materie prime** e i **prodotti finiti**, ma anche sulle **superfici** che entrano a **contatto con gli alimenti**. Nel 2022, la Direzione Qualità e Sicurezza alimentare della **Pellegrini Spa** analizzato oltre **5.000 campioni** per più di **20.000 parametri testati**, lo 0,015% circa rispetto ai 34.043.642 pasti sommini-

strati, di cui il **3,6%** ha evidenziato delle difformità in relazione agli standard prefissati. Nessuna delle anomalie riscontrate ha però posto in evidenza potenziali rischi per la salute del consumatore; ciò nonostante, abbiamo comunque voluto effettuare ulteriori verifiche sui fornitori delle materie prime in questione e sui processi di preparazione e somministrazione.

ANNO	N° PRODOTTI CONTROLLATI	N° PASTI EROGATI	% PRODOTTI CONTROLLATI SUI PASTI EROGATI	N° PARAMETRI TESTATI	N° PRODOTTI NON CONFORMI	% PRODOTTI NON CONFORMI*
2022	5.172	34.043.642	0,015%	20.688	184	3,6%
2021	4.786	29.462.246	0,016%	19.144	159	3,3 %
2020	4.079	25.535.388	0,02%	16.316	80	2 %

*La tabella rendiconta i dati relativi alle analisi sui siti ristoro della Pellegrini Spa.

L'analisi di materie prime, prodotti finiti e superfici effettuate sui siti di ristoro IFM Spa, invece, ha evidenziato un 5% di matrici non conformi su un totale di 340 analizzate per più di 1.000 parametri testati ma anche

in questo caso senza comportare alcun rischio per la salute dei commensali. Pertanto, sono state valutate semplici azioni di miglioramento verso i relativi fornitori e nei processi di preparazione e somministrazione.

AUDIT E ANALISI - ESTERNE

Ogni anno gli **Organi Ufficiali di Controllo** pianificano **audit, visite ispettive e campionamenti** sulle attività di *filiere alimentare* per accertare la conformità dei processi e dei prodotti sulla base della normativa vigente.

degli enti preposti che hanno accertato la conformità dello stabilimento in merito a prodotti e processi.

Nel 2022, il nostro centro produttivo Central Food e la sua industria di lavorazione carni, siti a Peschiera Borromeo, sono stati oggetto di 4 verifiche da parte

Nei siti di ristorazione della Pellegrini sono stati invece effettuati **192 controlli esterni** da parte degli organi preposti di cui **14**, hanno portato a sanzioni per problematiche come *carenze strutturali o mancata ottemperanza delle procedure*, per un totale di **22.506 €**.

ANNO	TOTALE VERIFICHE RICEVUTE	VERIFICHE ISPETTIVE	NON CONFORMITÀ	% NON CONFORMITÀ	SANZIONI	TOTALE PENALI
2022	192	170	14	7,3%	14	22.506 €
2021	152	121	13	8,5 %	13	18.000 €
2020	93	80	8	10,7 %	8	15.100 €

*La tabella rendiconta i dati relativi alle verifiche sui siti ristoro della Pellegrini Spa.

Anche i siti di ristoro IFM Spa sono stati sottoposti ad attività di audit da parte degli organi di controllo preposti, per un totale di 13 verifiche, che

hanno accertato la conformità di prodotti e processi secondo la normativa vigente, non riportando alcuna penale.

RECLAMI

Nel 2022, i reclami registrati e provenienti dall'acquisto di derrate da parte del nostro polo produttivo Central Food sono stati **in totale 1.170** su **8.053.091 colli movimentati** pari a circa **0,015%** di reclami per collo consegnato. Un dato comunque stabile rispetto al 2021, dove erano state registrate in totale 991 segnalazioni su 7.086.122 colli movimentati pari a circa **0,014%** di reclami per collo consegnato.

Le segnalazioni citate derivano dai nostri siti produttivi, dai clienti direzionali e dalla **GDO**, e dai **controlli qualità** presso i nostri due magazzini. Consideriamo il numero crescente delle segnalazioni registrate dal 2020 a oggi, seppur contenuto, una conseguenza della nostra costante attività di formazione e sensibilizzazione sui temi della **qualità e sicurezza alimentare** rivolto a tutta la **filiera alimentare**, interna ed esterna, che ha reso clienti, fornitori e dipendenti sempre più reattivi e protagonisti delle attività di valutazione del rischio, avendo a cura consumatori sempre più esigenti e consapevoli. Sul totale dei reclami del 2022 è importante evidenziare però che sono stati solo 14 quelli relativi

a **problematiche qualitative** che hanno portato a ritiri di *prodotto*. Infine, nel 2022 abbiamo ricevuto **2 sanzioni** da parte di clienti (b2b) per un totale di **450 €** relative, in generale, alla mancata completezza di informazioni nell'etichettatura dell'imballo secondario e, solo in un caso, alla consegna di prodotti non corrispondenti alla tipologia prestabilita. Le penali relative all'attività svolta nei siti di ristoro comminate dai clienti, che periodicamente sottopongono a verifica i nostri prodotti e i nostri processi, per il 2022 sono state invece 31, per un totale di **46.700 €**, per la Pellegrini Spa, e 3, per un totale di **3.600 €**, per IFM Spa.

Tutte le sanzioni sono state regolarmente registrate e gestite ed adottati tutti gli accorgimenti necessari.

Infine, nel 2022 audit, visite ispettive e controlli, hanno rilevato 33 presunte anomalie sulla food safety con assenza di sanzioni/penali da pagare per la Pellegrini Catering Overseas, di cui solo 3 *non conformità* con potenziale effetto sulla salute del consumatore, tutte comunque gestite e prontamente risolte.



3.12
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE

Garantire un ciclo di vita efficiente



Con il termine spreco normalmente si fa riferimento ad un uso delle risorse fatto in quantità eccessiva, o comunque non adeguato ai risultati, con particolare riferimento a quelle che non possono essere rigenerate o riciclate. Limitare, lungo tutta la catena del valore, il loro spreco è diventata una priorità a livello globale. Gestire le risorse con attenzione e in modo efficiente, limitando al massimo l'utilizzo di materia ed energia provenienti da risorse non rinnovabili o riciclabili, contribuisce a promuovere un modello di sviluppo sempre più orientato ad una politica di riduzione degli sprechi e ad un utilizzo circolare delle risorse.

Impatti generati dalle nostre iniziative antispreco

VALORE ECONOMICO REGISTRATO IN TERMINI DI ECCEDENZE ALIMENTARI
38.303 €

PERCENTUALE DI PACKAGING IN MATERIALE SOSTENIBILE FORNITO:
100%

UTENTI SENSIBILIZZATI NELLA LOTTA ALLO SPRECO:
OLTRE 1.700



Adozione di soluzioni innovative per ridurre la nostra impronta

La volontà di produrre un **impatto positivo** su persone, pianeta e collettività, per il Gruppo Pellegrini si traduce ogni giorno nell'adozione di soluzioni innovative per ridurre la nostra impronta cercando di rendere quanto più **possibili minimi** gli scarti e le perdite in tutti i settori in cui operiamo e assicurando la massima soddisfazione degli utenti finali. Le buone pratiche interessano tutta la nostra catena, dalle attività di procurement a quelle di produzione, alle modalità di conservazione, per finire con l'erogazione del servizio.

Inoltre, un altro tra gli impatti positivi generati è da identificarsi con l'abbattimento delle emissioni di CO₂. D'altronde, la mancata cura o il non giusto livello di attenzione al tema degli sprechi comporterebbero, tra i potenziali impatti negativi, problemi di compliance, rischi sociali (come l'aumento dell'insicurezza alimentare) e un incremento dei livelli di inquinamento.

Una serie di sistemi che attualmente stiamo elaborando e perfezionando sempre di più, ci permetteranno nel tempo di tenere traccia in modo sempre più diretto e concreto dei nostri consumi e degli eventuali benefici a livello quantitativo e qualitativo che le nostre iniziative anti-spreco sono in grado di produrre.



Gli obiettivi

Zero eccedenze alimentari nelle mense

Zero scadenze di magazzino presso central food e gli impianti della ristorazione

Nell'ambito della ristorazione collettiva prima ancora di parlare di iniziative contro lo spreco lavoriamo sulla sua prevenzione. Negli ultimi anni, infatti, i nostri sforzi si sono concentrati sullo sviluppo e perfezionamento del sistema informatico **Talking Food**, un tool realizzato internamente, testato nel 2021 su alcuni impianti pilota e adottato nel corso del 2022 da **377 cucine della nostra ristorazione**.

Tale sistema è basato su un'attenta e metodica pianificazione degli ordini in cucina, in funzione della stima dei consumi, sulla programmazione dei menu e sul monitoraggio delle giacenze in dispensa. L'insieme di queste variabili regola il funzionamento dell'attività produttiva che, a sua volta, rappresenta uno degli asset principali della buona riuscita del

servizio. Questo perché, oltre ad abbattere la possibilità che si generino sprechi alimentari incidendo sul contesto etico-sociale, è uno dei principali **KPI** economici e ambientali. Sovra produrre, infatti, porta con sé rischi di natura economica, legati al rapporto tra redditività e volumi di vendita e tra redditività e costi delle utenze (in relazione specialmente al **caro energia** e ai tributi per i rifiuti), e impoverisce l'ambiente di risorse naturali limitate.

Il sistema abbraccia tutta la catena del valore: dalla pianificazione della settimana alimentare, passando per la predisposizione ed invio dell'ordine derrate da parte del singolo impianto di ristorazione, per finire con il tracciamento della preparazione dei pasti, ed è in grado di catalogare diverse informazioni facendo, ad esempio, distinzione tra i pasti

consumati e quelli donati, i **rifiuti (food waste)** e gli **scarti alimentari (food losses)**. In tal senso, i **rifiuti alimentari** rappresentano, per l'appunto, la quantità di cibo che non viene consumata dopo essere stata prodotta e pronta per il servizio; gli **scarti**, invece, sono quella parte dei residui alimentari che si "perdono" all'interno della preparazione come bucce, pelli, semi, torsi, etc..

La reportistica relativa allo storico dei dati raccolti, presente all'interno del database, agevola l'ottimizzazione degli approvvigionamenti permettendo agli addetti di accedere alle informazioni sui precedenti ordini ed evitando l'acquisto di derrate in quantità superiori o non necessarie. Inoltre, nel caso in cui alcuni prodotti non fossero disponibili al momento dell'ordine, il sistema propone eventuali alternative, riducendo sensibilmente la casistica di eventuali sprovvisti che potrebbero incidere sulla produzione delle ricette. In questo modo, è sempre possibile ordinare le quantità corrette per la produzione ali-

mentare della settimana. Infine, l'integrazione con la nostra centrale acquisti e con la mappatura (codici a barre) delle referenze di magazzino, permette di gestire in modo coordinato tutte le movimentazioni di carico e scarico merce, da consegna diretta del fornitore o da nostro magazzino Central Food verso i nostri centri cottura e cucine, oltre che i prelievi da scaffale per la produzione.

L'attivazione nei vari appalti sarà portata a termine dalla Divisione Ristorazione con il supporto e la supervisione della Divisione IT nel 2023 attraverso una serie di attività di **formazione** interna che già nel 2022 ha visto coinvolte **oltre 300 persone**, accelerando di fatto la transizione a nuovo strumento di reporting e controllo ancora più efficiente ed accurato. Nel 2022, il valore economico registrato in termini di eccedenze alimentari, intese come prodotti rotti o scaduti, presenti nelle scorte magazzino di Central Food, è pari a **38.303,00 €**, ovvero il **34%** in meno rispetto all'anno precedente (57.800,00 €).

VALORE ECONOMICO ECCEDENZE

	PIATTAFORMA DI PESCHIERA BORROMEO				PIATTAFORMA DI POMEZIA			
	2020	2021	2022	2022 VS 2021	2020	2021	2022	2022 VS 2021
SCADUTO	62.500 €	38.000 €	25.320 €	- 33%	32.000 €	17.000 €	8.387 €	- 51%
ROTTURE	4.200 €	1.700 €	1.895 €	+ 11%	2.300 €	1.100 €	2.701 €	+ 146%
TOTALE	66.700 €	39.700 €	27.215 €	- 31%	34.300 €	18.100 €	11.088 €	- 39%

Il nostro impegno nella lotta allo spreco prosegue in tutto il Mondo. Nel 2022, Pellegrini Catering Overseas (PCO) ha continuato a portare avanti il progetto di **misurazione e riduzione degli sprechi** per le **giornate alimentari** servite a bordo delle piattaforme offshore gestite in Angola per il cliente TotalEnergies.

L'iniziativa "**Blocco 17 FPSO (First Production Storage Oil) Total Angola**", nata in accordo con il cliente, è stata estesa anche all'altra raffineria marina, per un totale di due piattaforme in cui vengono erogati mediamente **1.325 pasti al giorno** tra colazioni, pranzi e cene.

A bordo della struttura è stato previsto che si effettuino quotidianamente, attraverso l'uso di apposite bilance, la misurazione e la registrazione degli

scarti di produzione, oltre che di eventuali **rimanenze** sui vassoi dei commensali. Nel 2022, su **oltre 483.700 pasti** erogati a un totale di 161.260 persone, gli scarti di produzione registrati sono stati pari a 41.030,31 Kg, rispetto agli 11.842 Kg dello scorso anno, mentre gli avanzi si sono attestati intorno ai 16.366,05 Kg, per una media annua di **0,35 Kg/commensale**. Il sensibile aumento di scarti di produzione e avanzi, rispetto al precedente anno di rendicontazione, dipende dall'estensione del progetto anche all'altra raffineria.

Nel 2022, Pellegrini Catering Overseas (PCO) ha continuato a portare avanti il progetto di misurazione e riduzione degli sprechi per le giornate alimentari.



-34%

ECCEDENZE ALIMENTARI NEL 2022

FOOD WASTAGE

2021					2022				
MESE	PERSONE A BORDO	SCARTI DI PRODUZIONE (KG)	AVANZI (KG)	MEDIA	MESE	PERSONE A BORDO	SCARTI DI PRODUZIONE (KG)	AVANZI (KG)	MEDIA
GENNAIO	5.536	1.320	194	0,27	GENNAIO*	12.527	2.980,5	929,5	0,31
FEBBRAIO	6.152	1.546	161	0,28	FEBBRAIO*	12.103	3.018,95	959,15	0,33
MARZO	6.602	532	398	0,14	MARZO	14.265	3.706,7	1.358,03	0,36
APRILE	6.745	538	555	0,16	APRILE	13.214	3.389,86	1.313,4	0,36
MAGGIO	6.943	689	600,7	0,19	MAGGIO	14.134	3.552,55	1.497,9	0,36
GIUGNO	6.603	769	636,5	0,21	GIUGNO	12.795	2.730,25	1.275,5	0,31
LUGLIO	6.381	727	565	0,2	LUGLIO	13.242	3.000,7	1.277,36	0,32
AGOSTO	6.192	742,9	532,6	0,31	AGOSTO	12.802	3.187	1.530,3	0,37
SETTEMBRE	6.282	1.376	550,5	0,21	SETTEMBRE	13.026	3.339,5	1.444,05	0,36
OTTOBRE	6.904	1.340	666,3	0,29	OTTOBRE	15.230	4.314,8	1.657,66	0,39
NOVEMBRE	7.173	1.175,55	617,6	0,25	NOVEMBRE	13.435	3.771,85	1.498,15	0,39
DICEMBRE	6.312	1.087,24	575,6	0,27	DICEMBRE	14.487	4.037,65	1.665,05	0,39

*: per una delle due raffinerie in cui ha luogo la consuntivazione del food wastage non è stato possibile reperire i dati relativi ai mesi di gennaio e febbraio. È stato pertanto utilizzato un dato medio di scarto, comunque in linea con la media settimanale/mensile/annuale rilevata.

È bene precisare che il dato degli scarti di produzione espresso in Kg è influenzato dalle componenti derivanti dalla lavorazione delle carni (che avviene all'interno del comparto macelleria direttamente a bordo delle piattaforme), derivante dal peso specifico che questo tipo di alimento ha per sua natura; pertanto, nei mesi in cui il rifornimento a bordo non possa essere eseguito settimanalmente per cause di forza maggiore non programmabili e non prevedibili (condizioni atmosferiche e marine che non permettano i collegamenti con la terraferma), la quota di

scarto carni aumenta necessariamente in virtù della necessità di dover comunque garantire la salubrità delle materie prime da somministrare. Grazie al tracciamento quotidiano di questi dati, siamo in grado di determinare una base informativa da cui si potrà partire per migliorare nel tempo l'azione di riduzione dello spreco, fattore che ha anche un importante impatto sulla voce "smaltimento rifiuti" che, in questi contesti operativi particolari, non è trascurabile a livello economico, organizzativo ed ambientale.



Gli obiettivi

100% Del packaging per il confezionamento delle carni private label costituito da materiali sostenibili

Combattere gli sprechi è possibile proprio partendo dalla creazione di un prodotto che, dal suo concept alla sua produzione, dalla sua distribuzione alla comunicazione e dall'utilizzo che se ne fa, è pensato con l'obiettivo di facilitarne la raccolta e il riciclo alla fine del suo life cycle.

Una proposition che trova un forte riscontro nella nostra nuova linea produttiva delle **Carni Gran Taglio** realizzate in Central Food che consente di utilizzare un **packaging** i cui materiali sono al 100% destinati

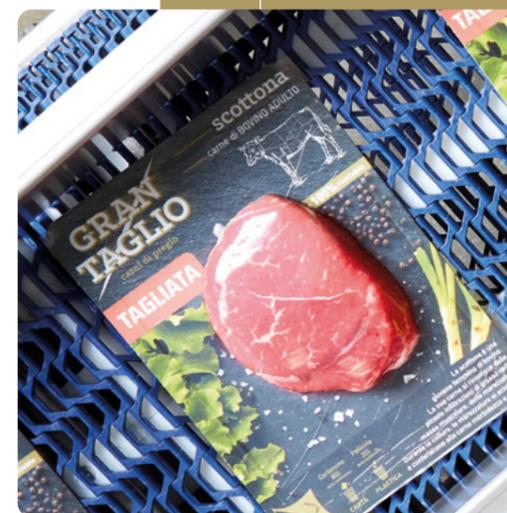
alla raccolta differenziata, ed in parte riciclabili, e appositamente studiati per assicurare la freschezza del prodotto per tutto il loro periodo di conservazione, oltre a ridurre l'impatto ambientale del confezionamento, migliorano le performance di scaffale dei prodotti, riducendone persino la caducità. Anche nel 2022, quindi, sono state fornite ai nostri clienti della **GDO** diverse soluzioni in base alle specifiche richieste, in **packaging più sostenibili**, per un totale di 222.679 Kg, corrispondenti al 100% dei prodotti venduti nel canale GDO.

In particolare, il sistema *skin packaging* su fondo in cartoncino con cui vengono imballate le Carni Gran Taglio è studiato appositamente per migliorare il ciclo di vita degli alimenti e prevede l'immobilizzazione del prodotto, dopo la sua porzionatura e posizionamento su cartoncino alimentare (100% riciclabile), attraverso la stesura di un sottile foglio di plastica in aderenza (destinato alla raccolta differenziata) che permette di conservare le proprietà organolettiche della carne più a lungo dei tradizionali imballi, oltre a garantire la massima sicurezza igienica durante la fase di stoccaggio e trasporto.

Questo tipo di soluzione (sostanzialmente "sottovuoto") è adottata da 2 clienti e consente anche una riduzione dei volumi delle confezioni fino al 50% rispetto ai sistemi tradizionali, permettendo un trasporto più efficiente ed una migliore organizzazione degli spazi, riducendo così i consumi energetici complessivi (stoccaggio e trasporto) grazie al minor spazio occupato a parità di quantitativo di derrata netta. Il supporto di cartone utilizzato nella fase di confezionamento è garantito da certificazione Aticelca MC 501, nata dall'Associazione dei Tecnici Cartari Italiani per attestare il grado riciclabilità; inoltre, è un materiale FSC per la Catena di Custodia, che riconosce la gestione responsabile delle risorse forestali.



100% SOLUZIONI IN PACKAGING PIU' SOSTENIBILE



Gli obiettivi

Riduzione dei consumi di plastica: riduzione superiore all'80% dell'utilizzo di plastica per i contenitori dei detersivi/prodotti di pulizia nelle attività di pulizia grazie anche a sistemi di diluizione automatica/prodotti ad alta concentrazione

Nel 2022, la Divisione Pulizia e Servizi Integrati ha di fatto consolidato il proprio impegno nella **riduzione dei consumi di plastica** continuando ad utilizzare negli appalti gestiti **macchine pulitrici** composte almeno per il **75% da plastica riciclata** (per un totale di circa 250 macchine). Inoltre, circa l'**87,85%** dei carrelli attrezzati acquistati già nel 2021 per le pulizie sono realizzati al 100% con **plastiche di seconda vita**.

La maggior parte delle nostre **attrezzature** sono costruite **con materiali tra il 90% e 100% riciclabili**, così come tutti i macchinari a marchio LINDHAUS e KARCHER e le **macchine lavasciuga**; quest'ultime, tra l'altro, sono dotate di sistemi di dosaggio e diluizione automatica dei detersivi, che ci permette di ridurre il **consumo di prodotti dal 30 al 50%** (a seconda del modello e della tipologia di area/sporco da trattare) e **quello di acqua di oltre il 70%**.

Per la pulizia delle pavimentazioni e delle superfici sovra-pavimento, utilizziamo **frange e panni ricondizionabili in microfibra a marchio ECO-LABEL e/o proveniente da bottiglie d'acqua in plastica riciclata**.

Nelle nostre operazioni di pulizia, continuiamo a adottare **sistemi di diluizione automatica per la ricarica flaconi di detersivo**, con ricariche di **prodotti super-concentrati** e sistema di **erogazione dell'acqua di diluizione automatico**; in questo modo una volta selezionata la tipologia di detersivo necessaria da parte dell'operatore, il distributore automaticamente erogherà la corretta quantità di prodotto e di acqua per la sua diluizione, evitando così il sovradosaggio dei fluidi (riduzione di spreco) e permettendo un uso ottimizzato del prodotto.

3.13 IMPEGNO PER IL TERRITORIO

Grazie a questo sistema, inoltre, l'operatore potrà **riutilizzare lo stesso flacone** per contenere il prodotto miscelato, riducendo l'approvvigionamento di nuove taniche e flaconi (tipicamente e diffusamente in materiale plastico). Relativamente ai flaconi usati, si precisa **che trattasi di prodotti realizzati in plastica riciclata (R-PET)** e possono essere smaltiti come rifiuti urbani e successivamente sottoposti a nuove fasi di riciclo. Oltre al contributo derivante da scelte sostenibili relative ai prodotti, alle attrezzature e ai processi operativi, crediamo che il contributo di ogni singolo addetto sia determinante per il risultato complessivo. Per questo, nella formazione dei nostri addetti ci siamo impegnati ad introdurre temi riguardanti l'importanza della corretta diluizione dei prodotti, del lavaggio dei panni esausti prima del loro smaltimento e la sensibilizzazione sulla corretta

esecuzione della raccolta differenziata, fornendo loro metodi e tecniche per contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale nelle operazioni di pulizia, e renderli così parte attiva in questo processo.



**ATTREZZATURE COSTRUITE
CON MATERIALI TRA IL 90%
E 100% RICICLABILI**



Gli obiettivi

100% Degli utenti finali raggiunti da iniziative di sensibilizzazione alla lotta allo spreco

Lo spreco alimentare, nell'ambito della ristorazione, non è collegato solo al fattore della sovrapproduzione di pasti rispetto ai reali consumi, ma dipende anche da quanto il consumatore avanza nel piatto, fenomeno particolarmente significativo nel settore della ristorazione collettiva. Per sensibilizzare di conseguenza il consumatore, abbiamo previsto di integrare, tra i vari tipi di **tovagliette** già descritti nel precedente capitolo dedicato alla *Promozione della Cultura Alimentare*, messaggi *ad hoc* sullo specifico tema.

Lo spreco alimentare, nell'ambito della ristorazione, non è collegato solo al fattore della sovrapproduzione di pasti rispetto ai reali consumi.

Allo stesso modo, guardando alla collana dei **Libretti dell'Accademia Pellegrini** precedentemente descritti, nel corso dell'anno abbiamo realizzato un ulteriore volume dal titolo **Ricette Antispreco**, redatto in collaborazione con la *Fondazione Valter*

Longo e il suo Resp. Scientifico, la dott.ssa Romina Inés Cervigni, Biologa Nutrizionista.

Nel 2022, inoltre, abbiamo affrontato i temi dello spreco in generale in alcune conferenze mettendo a disposizione dell'utenza diversi materiali informativi. Nello specifico, sono stati organizzati 2 eventi in presenza che hanno coinvolto oltre **150 persone** in cui sono state affrontate tematiche relative al *consumo consapevole dell'acqua*, in quanto risorsa non *inesauribile*, e sulle corrette modalità di *conservazione e cottura per una cucina sana e senza sprechi*. Per quest'ultimo caso specifico, oltre alla conferenza, è stato anche predisposto un *menu a tema* che riprendeva i concetti condivisi durante l'incontro.

Infine, in altri contesti sono stati messi a disposizione ulteriori materiali informativi (poster, presentazioni video etc...) al fine di sensibilizzare l'utenza a comportamenti di consumo consapevoli con forte focus sullo spreco di acqua. Queste iniziative hanno potenzialmente coinvolto più di **1.600 utenti**.

(Ri)costruzione e sviluppo di comunità solidali



Sostenere associazioni, opere di bene e il territorio in cui un'azienda opera significa creare legami costruttivi con la comunità locale. Ciò si realizza anche promuovendo progetti concreti per e con il sociale, mettendo a disposizione le proprie competenze e risorse per aiutare le persone che si trovano in condizione di temporanea difficoltà economica e sociale. Crediamo che contribuire ad uno sviluppo solidale e armonico della comunità e degli individui che la compongono non rappresenti solo un obiettivo da raggiungere ma piuttosto una responsabilità collettiva che deve essere condivisa.



I valori del nostro impegno

CENE SERVITE NEL RISTORANTE SOLIDALE
45.452

DONAZIONI LIBERALI:
228.485 €

PASTI DONATI:
**OLTRE 14.000
PORZIONI**

Come impresa che affonda le proprie radici nel territorio in cui risiede, la Pellegrini vuole contribuire attivamente alla (ri)costruzione e allo sviluppo di **comunità solidali** capaci di reagire prontamente ai bisogni con al centro la persona che ne è portatrice e, quale conseguenza anche l'ambiente nel quale vive. Tutto questo per noi si traduce in azioni e progetti di cui le nostre

comunità non sono semplici destinatarie, ma si pongono in una logica di affiancamento e corresponsabilità attivando processi in grado di generare relazioni e successivamente cambiamento. Inoltre, una partecipazione attiva dell'azienda al territorio porta impatti positivi quali il dialogo con le principali istituzioni locali e l'allineamento con le loro Food Policy.

FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS

La Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus risponde proprio a questi obiettivi. Nata nel dicembre del 2013 per volontà di Ernesto Pellegrini e della sua famiglia, si pone come costruttrice di "relazioni-ponte" per accogliere e sostenere persone che per motivi diversi si trovano in un momento di difficoltà e vivono un profondo disagio sociale, promuovendone il ritorno, a pieno titolo e al livello di appartenenza, nella società. A partire dal territorio in cui nasce, il quartiere Giambellino, punta alla creazione di quei legami sociali **solidi e circolari** che contribuiscono allo sviluppo delle comunità locali della città di Milano, in coerenza con il suo essere da sempre, nella storia del nostro Paese, un generoso centro di accoglienza, di lavoro e di prospettiva per il futuro.

Una Milano che però, nonostante gli sforzi messi in campo da cittadini, imprese, istituzioni ed enti del terzo settore, negli ultimi anni è stata protagonista di un crescendo di **povertà**, perdita di legami e **identità**. Nella provincia più ricca d'Italia, infatti, il divario sociale, economico e culturale tra le fasce della

popolazione è aumentato in modo accentuato. Una condizione che ha portato a moltiplicare le richieste d'aiuto agli enti, con sempre più famiglie **in seria difficoltà economica**.

Giovani, lavoratori, professionisti e famiglie intere che scivolano ai margini della società, diventano i cosiddetti **nuovi poveri**, afflitti da una rinnovata forma di bisogno: non si tratta solo di mancanza di soldi, cibo o casa ma anche di **fragilità** psicologica, causa ed effetto della mancanza di un progetto di vita e quindi di un futuro. Ciò che ne consegue è spesso una propensione ad adattarsi alla **condizione di indigenza**, percepita **meno difficile da sopportare** rispetto alla continua lotta per riemergere, e questo genera poi un'esclusione e un isolamento strutturale dalla società.

Combattere questa tentazione è la principale vocazione della **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus** che dalla sua nascita, attraverso Ristorante Solidale Ruben e i progetti "oltre il cibo", è impegnata nella promozione di percorsi di ripartenza e fuoriuscita dalla condizione di indigenza.

la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus attraverso Ristorante Solidale Ruben e i progetti "oltre il cibo", è impegnata nella promozione di percorsi di ripartenza e fuoriuscita dalla condizione di indigenza.

Per conoscere tutti i progetti attivi della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, inquadra il QR CODE:



IL RISTORANTE SOLIDALE RUBEN

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus si concretizza, come prima azione, nel Ristorante Ruben, cuore e origine dell'intero progetto di contrasto alle nuove povertà, sito dal 2014, anno di apertura, in via Gonin 52 a Milano. Il Ristorante Ruben accoglie storie, vite e persone, attorno ad una tavola; le sostiene e le promuove, per aumentarne la capacità di resilienza.

È aperto dal lunedì al sabato ed è in grado di offrire oltre 250 cene complete al prezzo di 1 euro (gratis per i minori di 16 anni). Dalla sua apertura ha raggiunto 9.093 commensali - una risposta tangibile ad un bisogno concreto, servendo solo nel 2022, 45.452 cene di cui 10.830 a bambini/e adolescenti tra gli 0 e 16 anni.



Viveva e lavorava nella nostra cascina alle porte di Milano un uomo straordinario di nome Ruben: sempre sereno e allegro, non si lasciava coinvolgere nelle discussioni e nei litigi, così frequenti nelle cascine. Dava a tutti del tu, ma a me dava del lei mettendomi un po' in imbarazzo. Quando non lavorava leggeva libri di storia; poi interrogava i ragazzi e se qualcuno non sapeva rispondere lo apostrofava con un "ti te se gnurant". La domenica, all'osteria, Ruben celebrava il suo rito settimanale mangiando un intero pollo arrosto innaffiato da un bottiglione di buon vino. Agli inizi degli anni '60, quando furono espropriati i terreni, la cascina fu abbattuta

e Ruben, perso il lavoro, fu costretto a sistemarsi in una baracca senza riscaldamento. Io, che allora avevo solo vent'anni e scarsa disponibilità economica non riuscii ad aiutarlo. Oggi come allora le difficoltà non risparmiano nessuno, e la storia di Ruben ci insegna che per affrontarle è necessario coraggio e impegno, ma anche la solidarietà e l'aiuto del prossimo che a lui purtroppo sono mancati. Perché se ognuno di noi si stringe un po', a tavola c'è posto per tutti. E non solo per mangiare, ma per parlare e, perché no?, ridere e volersi bene.

Grazie Ruben!



LA SFIDA DELLA PROSPETTIVA

“La sfida della prospettiva”, titolo nel 2022 dell’ottavo convegno annuale della Fondazione, rappresenta un impegno collettivo che vede nella ricostruzione di una prospettiva per le persone che assistiamo la vera essenza della nostra missione. In particolare, il ruolo dei nostri volontari, che diventano sempre più parte integrante della comunità Giambellino-Lorenteggio, è finalizzato ad attivare e promuovere processi di cambiamento nelle persone

“UN LUOGO DA CUI RIPARTIRE”: IL PROGETTO TUTOR

Ruben, prima ancora di essere un luogo di ristoro è un vero e proprio *incubatore di relazioni* che interrompe l’isolamento e l’alienazione sociale di chi si è trovato in una situazione di indigenza mai ipotizzata, offrendo la possibilità di riscoprire il *valore della relazionalità*. Per questo motivo, nell’ultimo anno, grazie anche alla progressiva fuoriuscita dall’emergenza sanitaria, abbiamo potuto concentrarci sullo sviluppo di piani e percorsi **individuali**, accompagnando quanti vengono da noi verso un graduale percorso di totale reintegrazione nella società.

Ruben è un vero e proprio *incubatore di relazioni*.



Progetto Tutor offre la possibilità di una prospettiva a chi oggi sta subendo un colpo durissimo al proprio piano di vita.

Progetto
Tutor

che incontrano, orientando gli sforzi verso il ritrovamento della motivazione necessaria per immaginare e costruire un nuovo progetto professionale e di vita. Questo sforzo di far crescere nelle persone assistite il desiderio di una *prospettiva* e attraverso questa motivarli ad una ripartenza, che partendo proprio da Ruben attraverso *percorsi accompagnati* dia loro l’opportunità di rimettersi in gioco, è l’impegno più significativo dei Volontari della Fondazione.

È così che nel 2022 è nato il *progetto Tutor*. Un’iniziativa che vede co-protagonisti i nostri volontari impegnati in attività di formazione continua al fine di orientarsi in una dinamica di *ascolto e osservazione partecipante* atta a perseguire il ritrovamento di una prospettiva, per chi crede di non averla. Progetto Tutor offre la possibilità di una prospettiva a chi oggi sta subendo un colpo durissimo al proprio piano di vita, soprattutto quando arriva a seguito di fatiche, tentativi, piccoli slanci e battute di arresto già sperimentate in faticosi precedenti tentativi di ripresa. Ruben e i suoi volontari, affiancano i commensali nel progettare i percorsi di *ripartenza*, inclusione sociale e lavorativa anche attraverso la costruzione e il consolidamento di *partnership* con le reti dei servizi territoriali, contribuendo a rendere visibili e accessibili i percorsi di fuoriuscita dalla situazione di indigenza in un’ottica di promozione delle potenzialità e responsabilità individuali, contrastando così la deriva assistenziale.

I percorsi si sviluppano operativamente all’interno di una serie di colloqui e incontri con gli operatori della Fondazione e i suoi volontari/Tutor, intramezzati da attività che il commensale dovrà svolgere autonomamente sul territorio. In questo contesto, seppur supportati, lo svolgimento delle attività in autonomia rappresenta la principale condizione necessaria alla riattivazione degli ospiti di Ruben per riprendere in mano il loro futuro e garantire la possibilità di riuscita. L’iniziativa in sostanza è legata alla *ricostruzione* dei prerequisiti necessari per poter orientarsi nella ricerca ed eventuale accoglienza di opportunità lavorative, lontane da logiche di precariato, al fine di *abbandonare* progressivamente la condizione di indigenza a cui si era legati perché caratterizzata da sussidi e aiuti esterni.

ALTRI PROGETTI ED EVENTI SIGNIFICATIVI

Convegno #CISIAMO8 “La sfida della prospettiva”.

“La sfida della prospettiva” ha rappresentato il tema che più ha caratterizzato l’impegno di Ruben nel 2022, oltre ad orientare le nostre progettazioni future. #cisiamo8, la tradizionale giornata di incontri e dibattito della nostra Fondazione è stata organizzata quest’anno in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione dell’Università Bicocca e ha indicato la *sfida della prospettiva* quale tema della giornata. Fin dal suo nascere la Fondazione ha voluto affiancare all’attività di sostegno ai nuovi poveri, anche un’attività scientifica sulle nuove povertà proprio per capire le radici più profonde del fenomeno e la sua evoluzione negli anni e poterlo così meglio contrastare.

La collaborazione con l’Università di Milano Bicocca, nasce nel 2019 quando abbiamo commissionato una ricerca, circoscritta territorialmente al quartiere Giambellino/Lorenteggio, per ricavare dati, temi e concetti utili alla riflessione sul fenomeno “nuove povertà” e sul nostro progetto, sempre nell’ottica di acquisire da un lato nuovi elementi per progettare meglio e in modo sempre più efficace, dall’altro per ancorare ad una dimensione scientifica, le nostre prassi in atto. A partire dagli esiti della Ricerca qualitativa sulle nuove forme di povertà abbiamo voluto, nello svolgersi di #cisiamo8, mettere a confronto e far dialogare diversi sguardi disciplinari, con la moderazione del Dott. Ferruccio De Bortoli, tra i diversi incarichi anche la Presidenza dell’Associazione VIDAS e particolarmente sensibile alle nostre tematiche.

SI SONO ALTERNATI GLI INTERVENTI DEGLI ESPERTI:

Sergio Tramma

Professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze umane per la formazione di Milano-Bicocca, dove insegna Pedagogia generale e Pedagogia sociale e interculturale.

Don Sergio Massironi

Direttore di ricerca presso il Dicastero Vaticano per lo Sviluppo Umano Integrato.

Marco Bentivogli

ex segretario FIM CISL Coordinatore di Base Italia e autore di “Il lavoro che ci salverà”.

Gianni La Bella

Membro della Comunità di Sant’Egidio, Professore universitario di Storia contemporanea



Convegno
#CISIAMO8

Dopo il saluto della Preside di Facoltà, la prof.ssa Christina Palmieri, il racconto sintetico ma dettagliato, esposto dalla Dott.ssa Rizzo, autrice della ricerca, del percorso che ha portato ad indagare le dimensioni e i fattori connessi con il fenomeno delle nuove povertà, ha permesso al prof. Sergio Tramma di avviare e sollecitare la riflessione con una provocazione:

“Non dobbiamo ridurre la narrazione che Milano fa di sé stessa, ma aggiungere una nuova narrazione a quelle esistenti. Milano ha sempre avuto, a differenza di altre città, la capacità di definirsi e di trasmettere un’immagine di sé, ricordiamo la Milano da bere, la Milano di expo e la Milano centro di ricerca e produzione; bene, dovremmo affiancare un’altra

narrazione di Milano come città ricca di soggetti che tentano di risolvere i problemi e non di contemprarli. In questo il ruolo di Ruben e della Fondazione può essere molto importante perché opera in quella zona di frontiera dove la povertà e il disagio non vengono riconosciuti e perché l'esperienza di Ruben mostra la capacità di elaborare pensiero oltre che azioni concrete e progetti di sostegno".

Il dott. Ferruccio De Bortoli, moderatore del dibattito, rilancia con una seconda provocazione che avvia di fatto la discussione, nel sostenere che **"tendiamo a rimuovere il tema della povertà dal dibattito pubblico e anche dalla dimensione privata perché la povertà ci disturba."**

Ruben, invece non rimuove il tema ma fa sistema attorno alle nuove povertà, mette al centro la persona e opera in rete e con attenzione al territorio e il prof. Gianni La Bella riconosce all'esperienza di Ruben, **"la capacità di aver creato un terreno neutro in cui rigenerare percorsi personalizzati di fuoriuscita dalle situazioni di disagio e rigenerare reti sociali che emancipino i soggetti riducendo l'isolamento di chi si trova in difficoltà."**

Per questo Ruben è definito dal Dott. Marco Bentivogli **"un pezzo di speranza in una città complessa, che rischia di non essere più luogo di occasioni ma divenire luogo di cristallizzazione delle difficoltà"**. Riconoscendo ed esplicitando che è la dimensione di cura a mancare, non tra le persone ma nelle imprese, nella comunità e nella città.

Don Sergio Massironi asserisce che nella parola carità c'è l'idea di grazia. **"Se è bello, pieno di grazia, il modo in cui lavoriamo produce giustizia. Se è predatorio questo continuerà ad aumentare la forbice tra chi sta meglio e chi sta peggio e a disgregare la comunità. Rispetto al tema della città e della prospettiva la questione è una questione di giustizia."**

Ruben, invece non rimuove il tema ma fa sistema attorno alle nuove povertà, mette al centro la persona e opera in rete e con attenzione al territorio.

Il dibattito è poi proseguito con il coinvolgimento dei volontari, rappresentati al tavolo dalla Presidente Arianna Fumagalli, ed il pubblico esterno. La possibilità di fare domande e chiedere agli esperti brevi approfondimenti è stata sfruttata appieno, confermando il grande interesse che innescano le tematiche sociali quando approfondite senza pregiudizi e con spirito di servizio costruttivo.

I contributi emersi dal dibattito saranno utilizzati per completare la produzione di una pubblicazione congiunta Università Bicocca – Fondazione Ernesto Pellegrini, per quanto possibile esaustiva, sul tema delle nuove povertà e sui percorsi necessari per riportare le persone al livello sociale cui appartenevano prima di cadere nello stato di indigenza.

Appunto l'impegno della Pellegrini verso il territorio.

PROGETTO FOOD>AUT: UN PROGETTO SCIENTIFICO SU CIBO E AUTISMO

Contribuire allo sviluppo del territorio in cui siamo presenti attivando politiche di inclusione, accessibilità e integrazione culturale a beneficio di tutti gli attori, passa anche attraverso lo sviluppo di una cultura alimentare orientata ai bisogni delle persone e dove il cibo rappresenta una fonte di salute e benessere per tutta la collettività.

Un benessere spesso negato a chi è affetto da *selettività alimentare* a causa di disturbi più gravi come l'**autismo** che porta a forme estreme di rigidità comportamentale e rituali specifici associati al pasto e paura di introdurre cibi nuovi. Comportamenti che introducono con maggior rischio la possibilità di sviluppare sovrappeso e obesità con l'avanzare dell'età a causa dell'impossibilità di seguire un regime alimentare bilanciato.

Per contrastare queste criticità, migliorare la loro alimentazione e fornire alle famiglie uno strumento utile ad una gestione più facile e semplice della quotidianità, anche a tavola, in collaborazione con il **laboratorio di Dietetica e nutrizione clinica dell'Università di Pavia**, guidato dalla prof.ssa Hellas Cena, e la **Fondazione Sacra Famiglia**

onlus, abbiamo avviato il progetto **Food>Aut** che punta a sviluppare programmi nutrizionali specifici e personalizzati per soggetti affetti da ASD (Autism Spectrum Disorders).

Il progetto, giunto alla fine della sua prima fase e della durata complessiva di un anno, ha previsto la somministrazione ai soggetti con disturbo dello spettro autistico di piatti presenti nel menu di Fondazione Sacra Famiglia e l'osservazione dei loro comportamenti, registrando su apposite schede valutative le reazioni alla vista e alla consumazione dei pasti. Un'attività che ha visto impegnato il team operativo dedicato al servizio di ristorazione presso il centro diurno della Fondazione, e che vedrà impegnata l'**Accademia Pellegrini** e il **Servizio Dietetico** anche nei primi mesi del 2023 per la predisposizione di indicazioni nutrizionali di riferimento nella ristorazione collettiva e di menu specifici e dedicati.

La cura dei più fragili è ciò che più di ogni altra cosa ci rende umani. Per questo vogliamo essere sempre al fianco di coloro per i quali anche i gesti più semplici appaiono complicati.



"FOOD>AUT è un progetto pioneristico a cui siamo orgogliosi di aderire sentendo forte la responsabilità di mettere a disposizione la nostra esperienza nello sviluppo di una cultura alimentare orientata ai bisogni delle persone e dove il cibo diventa fonte di salute e benessere."

Valentina Pellegrini
Vicepresidente

DONARE LE ECCEDENZE PER AIUTARE IL PROSSIMO

La collaborazione con Banco Alimentare rappresenta per noi un'importante mezzo per contribuire attivamente al contrasto alle nuove povertà e alla lotta contro lo spreco alimentare.

Iniziata nel 2005, con la partecipazione al programma Siticibo, punta a promuovere il **recupero delle eccedenze di cibo fresco e cotto**, redistribuendo gli alimenti ancora buoni su tutto il territorio lombardo.

Grazie alle nostre donazioni, abbiamo contribuito ad assicurare un pasto completo a più di 7.000 persone.



OLTRE 14.000 PORZIONI DI CIBO DONATE NEL 2022



RECUPERO TOTALE DI 3,01916 TONNELLATE DI ALIMENTI

VALORE ECONOMICO DI CIRCA 9.504,90 €

OLTRE 7.000 PASTI COMPLETI

Nel 2022, grazie alla progressiva eliminazione delle limitazioni imposte alle aziende per contenere la pandemia, siamo riusciti a donare oltre 14.000 porzioni di cibo in diverse realtà caritative distribuite in Lombardia, per un recupero totale di 3,01916 tonnellate di alimenti per un valore economico di circa 9.504,90 €.

In coerenza a tutto ciò, la Pellegrini, inoltre, partecipa e contribuisce dal 2017 al progetto "Milano a zero sprechi: Hub di Quartiere contro lo spreco alimentare", in collaborazione con il Comune di Milano, Assolombarda e Politecnico di Milano.

Si tratta di un protocollo d'intesa pensato per un **futuro sostenibile sul tema dell'alimentazione**, attraverso il quale **le eccedenze alimentari vengono donate giornalmente per essere poi ridistribuite** ad Enti caritatevoli presenti sul territorio di Milano. Un progetto di promozione delle buone pratiche di circolarità adottato in alcuni dei nostri ristoranti aziendali e valorizzati poi con il marchio "ZeroSprechi Hub".

SOSTEGNO E ATTENZIONE PER LA COMUNITÀ

Da anni la Pellegrini è impegnata in varie forme di donazioni con l'obiettivo di sostenere attivamente il territorio in cui operiamo per non lasciare nessuno indietro.

Di seguito sono elencate le principali donazioni elargite nel 2022 per un totale di 228.485 €.

- Congregazione Suore del Preziosissimo Sangue
- Ispettorica Salesiana Lombarda Emiliana
- Fondazione Istituto Sacra Famiglia Onlus
- Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro
- Comunità di S. Egidio Acap Onlus
- Fondazione Don Carlo Gnocchi Onlus
- Associazione Vidas
- Fond. per l'Ospedale dei Bambini Buzzi Onlus
- Fondazione Sodalitas
- Associazione Amici Centro Dino Ferrari
- Fondazione IEO-CCM
- Actv spa
- Fondazione Don Gino Rigoldi Onlus
- Fondazione Collegio Università Milanese
- Spazio Teatro No'hma Teresa Pomodoro
- Fondazione Mediolanum Onlus
- Sos Villaggi dei Bambini Onlus
- Istituto Massimiliano Massimo
- Fiorente Società Cooperativa Sociale a R.L. - Onlus
- Associazione Onlus Terre des hommes

donazioni elargite nel 2022



Grazie alle nostre donazioni, abbiamo contribuito ad assicurare un pasto completo a più di 7.000 persone.

3.14 RIEPILOGO OBIETTIVI 2020 - 2030

TEMA DI MATERIALITÀ	OBIETTIVO AL 2030	STATUS AL 2022
SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA 	MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI BIO, CREnBA E GLUTEN FREE PER LA PRODUZIONE DI CARNE BOVINA NELLA NOSTRA INDUSTRIA ALIMENTARE	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	AGGIORNAMENTO E IMPLEMENTAZIONE COSTANTE DI UNA BLACKLIST DEGLI INGREDIENTI NON UTILIZZATI O LIMITATI DALLA PELLEGRINI NELLA PRIVATE LABEL	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	SVILUPPO DI UN SISTEMA DI MISURAZIONE DEGLI IMPATTI ESG E VALUTAZIONE DELLA SUPPLY CHAIN IN COLLABORAZIONE CON UN PARTNER AUTOREVOLE, PER LA CREAZIONE, ED AGGIORNAMENTO NEL TEMPO, DI LINEE GUIDA PER LA SELEZIONE DEL PARCO FORNITORI	IN CORSO
	IMPIEGO OLTRE IL 95% DI UOVA DA GALLINE ALLEVATE A TERRA	IN CORSO: 97,6% NEL 2022, CON UNA MEDIA DEL 95% DELL'ULTIMO TRIENNIO. DA MANTENERE NEL TEMPO.
	PRODOTTI DI PULIZIA CON ZERO TENSOATTIVI, 100% DEI MACCHINARI/ATTREZZATURE PER LE PULIZIE GREEN (AD ES. DOTATE DI PLASTICHE RICICLABILI, BATTERIE SENZA PIOMBO E A RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO), OTTENIMENTO E MANTENIMENTO CERTIFICAZIONE ECOLABEL PER I SERVIZI DI PULIZIA	PRODOTTI DI PULIZIA CON ZERO TENSOATTIVI: 2% MACCHINARI/ATTREZZATURE GREEN - IN CORSO: 30%. OTTENIMENTO CERTIFICAZIONE ECOLABEL OBIETTIVO RAGGIUNTO, DA MANTENERE NEL TEMPO
BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE 	100% DEI DIPENDENTI CON ACCESSO AL CLUB PELLEGRINI	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	ASSEGNAZIONE PREMIO FEDELITÀ	PRONTI A PARTIRE
	REALIZZAZIONE DI UN "SALVADANAIO DIPENDENTI PELLEGRINI" A FAVORE DI INIZIATIVE PER IL WELFARE INTERNO	PRONTI A PARTIRE
	ATTIVAZIONE DI PROCESSI PER LA DEFINIZIONE DEL DIVERSITY GAP E PROMOZIONE DI AZIONI PER LA SUA RIDUZIONE	IN CORSO: SUL FINIRE DEL 2022 LA PELLEGRINI HA INIZIATO AD IMPLEMENTARE UN PERCORSO CON L'OBIETTIVO DI OTTENERE LA NUOVA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE (IN LINEA CON LA PRASSI DI RIFERIMENTO UNI/PDR 125:2022)
RIDUZIONE IMPATTI CO₂ 	IMPLEMENTAZIONE DI PROGETTI DI MOBILITÀ GREEN	PRONTI A PARTIRE: NEL CORSO DEL 2022, LA PELLEGRINI HA IDENTIFICATO LA FIGURA DEL MOBILITY MANAGER ED HA AVVIATO UN'INDAGINE INTERNA AL FINE DI RACCOGLIERE I DATI SULLE ESIGENZE DI SPOSTAMENTO CASA - LAVORO DEI DIPENDENTI E CAPIRE QUANTA CO ₂ IN TOTALE VIENE PRODOTTA IN BASE AGLI SPOSTAMENTI QUOTIDIANI EFFETTUATI (CASA-LAVORO-CASA), IN MODO DA PROMUOVERE E REALIZZARE INTERVENTI DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA DOMANDA DI MOBILITÀ DELLE PERSONE DELLA SEDE DIREZIONALE DI MILANO ED ESSERE PIÙ CONSAPEVOLI IN MERITO AL TEMA DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO
	IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI MISURAZIONE DELL'IMPRONTA DI CO ₂ GENERATA DALL'AZIENDA ATTRAVERSO LA PRODUZIONE DIRETTA E I PROCESSI INDIRETTI PER ARRIVARE A TRACCIARE E DEFINIRE AZIONI DI MIGLIORAMENTO VOLTE A RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI DELLA PELLEGRINI.	IN CORSO: <ul style="list-style-type: none"> OTTENIMENTO DELLA ISO 14064-1:2019 PER L'HEADQUARTER DI MILANO CALCOLO CO₂ EQUIVALENTE E IMPRONTA IDRICA DELLE QUASI 4.000 RICETTE DEL RICETTARIO BASE PELLEGRINI SVILUPPO NUOVE ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE E MANTENIMENTO GESTIONE CIRCOLARE DI ALCUNE TIPOLOGIE DI RIFIUTI
RICERCA E INNOVAZIONE 	COSTITUZIONE, RESPONSABILITÀ E GOVERNANCE DEL COMITATO SCIENTIFICO DELL'ACCADEMIA PELLEGRINI	PRONTI A PARTIRE
	CREAZIONE DI UNA CASE HISTORY "SCIENTIFICA" SULLA SALUTE E IL BENESSERE DELLE PERSONE CHE SI NUTRONO QUOTIDIANAMENTE CON RICETTE DELLA PELLEGRINI	PRONTI A PARTIRE
	100% DI VENDING MACHINES, FRIDGES, LOCKERS E CLEANING EQUIPMENT SMART MONITORABILI DA REMOTO	IN CORSO <10%
	100% CARD DIGITALI	IN CORSO: 96% N.B.: IL RESTANTE 4% DEI BUONI PASTO È STATO EMESSE IN FORMATO CARTACEO SU RICHIESTA ESPLICITA DEL CLIENTE.
	INTRODUZIONE DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI FINALIZZATE A RIDURRE GLI SPRECHI DA SCADENZA E AUMENTARE LA QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE	IN CORSO

TEMA DI MATERIALITÀ	OBIETTIVO AL 2030	STATUS AL 2022
ETICA E INTEGRITÀ 	ADOZIONE MOD.231 E SUA PERIODICA REVISIONE ED ALLINEAMENTO IN FUNZIONE DELLE ESIGENZE NORMATIVE E RIFLESSI ORGANIZZATIVI	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	ADOZIONE DI ORGANI DI CONTROLLO TERZI E IMPARZIALI: ODV E INTERNAL AUDIT	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	PERIODICA REVISIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE E ORGANIZZATIVI AZIENDALI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE FUNZIONI DI CONTROLLO QUALITÀ, SICUREZZA E AMBIENTE	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI RELATIVE AGLI AMBITI CON IMPATTO DI PRINCIPI DI ETICA E INTEGRITÀ: SAB000 E SIMILI	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	ESTENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE ISO 27001 A TUTTE LE LINEE DI BUSINESS E SOCIETÀ DEL GRUPPO PER GARANTIRE L'AFFIDABILITÀ DELLE INFRASTRUTTURE E DEI SERVIZI E GESTIRE LA SICUREZZA INFORMATICA	PRONTI A PARTIRE
ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI 	SVILUPPARE SISTEMI EFFICACI ED EFFICIENTI DI COMUNICAZIONE BIUNIVUCA CON I CLIENTI PER INTERCETTARE I BISOGNI E MISURARE LA SODDISFAZIONE	IN CORSO
	OLTRE IL 90% MEDIO DI RETENTION DEI CLIENTI	IN CORSO >90%
PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE 	100% DEI CONSUMATORI FINALI E COLLABORATORI PELLEGRINI RAGGIUNTI OGNI ANNO DA MESSAGGI DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	IN CORSO: 21.982 UTENTI/CONSUMATORI SENSIBILIZZATI N.B.: LA REALIZZAZIONE DELLE VARIE INIZIATIVE FINO AD ORA ATTUATE È DETERMINATO DALLA VOLONTÀ DI ATTUAZIONE DA PARTE DEI CLIENTI.
	100% DEGLI CHEF E DEI DIRETTORI DI SERVIZIO DELLA PELLEGRINI RAGGIUNTI O COINVOLTI OGNI ANNO CON MESSAGGI RELATIVI A PROGETTI DI CULTURA ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	30 TITOLI PUBBLICATI DELLA COLLANA EDITORIALE "VIVI MEGLIO, VIVI SOSTENIBILE"	IN CORSO: 43% (13 VOLUMI SU 30) N.B.: CONSIDERANDO UNA CRESCITA DELLE PUBBLICAZIONI CON UNA MEDIA INTORNO ALLE 2-3 ALL'ANNO, SIAMO IN LINEA CON IL RAGGIUNGIMENTO PROGRESSIVO E LINEARE DELL'OBIETTIVO.
QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE 	100% DEI PRODOTTI PRIVATE LABEL E DEI RELATIVI CLAIM NUTRIZIONALI APPROVATI DA UN ENTE AUTOREVOLE IN MATERIA DI SICUREZZA NUTRIZIONALE	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
	ADOZIONE DI LINEE GUIDA PER METODI DI COTTURA E INGREDIENTI UTILIZZATI, ELABORATE DA UN ENTE AUTOREVOLE E VOLTE A GARANTIRE LA SICUREZZA NUTRIZIONALE	IN CORSO: 100% (COMPLETATA L'ATTIVITÀ DI REDAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO; LE LINEE GUIDA SONO GIÀ STATE MESSE A DISPOSIZIONE DEL NOSTRO PERSONALE E I PERCORSI DI FORMAZIONE INTERNA VERRANNO ORGANIZZATI PROGRESSIVAMENTE SUI SITI DI RISTORO ATTIVI IN OCCASIONE DI ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO, NEW ENTRY, CAMBI APPALTO O NUOVE COMMESSE ACQUISITE)
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE 	ZERO ECCELENZE ALIMENTARI NELLE MENSE	IN CORSO
	ZERO SCADENZE DI MAGAZZINO PRESSO CENTRAL FOOD E GLI IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	IN CORSO: -38,71% DI SCADENZE NEI MAGAZZINI DI CENTRAL FOOD RISPETTO AL 2021
	100% DEGLI UTENTI FINALI RAGGIUNTI DA INIZIATIVE DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA LOTTA ALLO SPRECO	IN CORSO: NEL 2022 LE ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE HANNO COINVOLTO CIRCA 1.750 UTENTI
	100% DEL PACKAGING PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI PRIVATE LABEL COSTITUITO DA MATERIALI SOSTENIBILI	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.
IMPEGNO PER IL TERRITORIO 	RIDUZIONE DEI CONSUMI DI PLASTICA: RIDUZIONE SUPERIORE ALL'80% DELL'UTILIZZO DI PLASTICA PER I CONTENITORI DEI DETERGENTI/PRODOTTI DI PULIZIA NELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA GRAZIE ANCHE A SISTEMI DI DILUIZIONE AUTOMATICA/PRODOTTI AD ALTA CONCENTRAZIONE	IN CORSO: 30% (53% DEGLI APPALTI CON UTILIZZO DI ATTREZZATURE, MACCHINARI E PRODOTTI CHE PERMETTONO LA RIDUZIONE DEI CONSUMI DI PLASTICA)
	PIANO DI SVILUPPO DELLA FONDAZIONE	IN CORSO: 100% DA MANTENERE NEL TEMPO.

3.15 NOTA METODOLOGICA

L'**Informativa Non Finanziaria 2022** è lo strumento attraverso cui la Pellegrini ha scelto di rendicontare con metodo e trasparenza a tutti i suoi portatori d'interesse sfide, obiettivi, impatti e performance ambientali, sociali ed economiche raggiunte nel corso dell'anno dal Gruppo.

In accordo con quanto definito per il Bilancio Consolidato, **le informazioni riportate all'interno del documento fanno riferimento all'anno fiscale 2022** (1° gennaio - 31 dicembre) e, ove possibile, sono confrontate con i dati del biennio precedente. Il perimetro dell'Informativa è allineato a quello del Bilancio Consolidato e include attività e prestazioni di tutte le Business Unit e le Società controllate dal Gruppo.

L'inclusione dell'Informativa all'interno della Relazione Annuale intende favorire una lettura integrata e correlata delle **informazioni** economico-finanziarie e di quelle non finanziarie, in linea con l'approccio promosso dalla Commissione Europea attraverso la nuova **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**, che entrerà in vigore dal 1° gennaio 2024 ed entro il cui perimetro di applicazione la Pellegrini rientrerà a partire dall'anno fiscale 2025.

Anche nell'ottica di consolidare il percorso di progressivo allineamento a tali traguardi di compliance già intrapreso nel 2021, **il Gruppo Pellegrini ha redatto un report in conformità agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022**. L'elaborazione del report è stata curata dall'Accademia Pellegrini (nella persona dell'Ing. Andrea Fumagalli, in collaborazione con la Dott.ssa Diletta Carolina Di Bella) con il supporto di tutte le prime linee del Gruppo. Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards 2021, opzione *in accordance with*, ed è stato verificato da una società di revisione esterna.

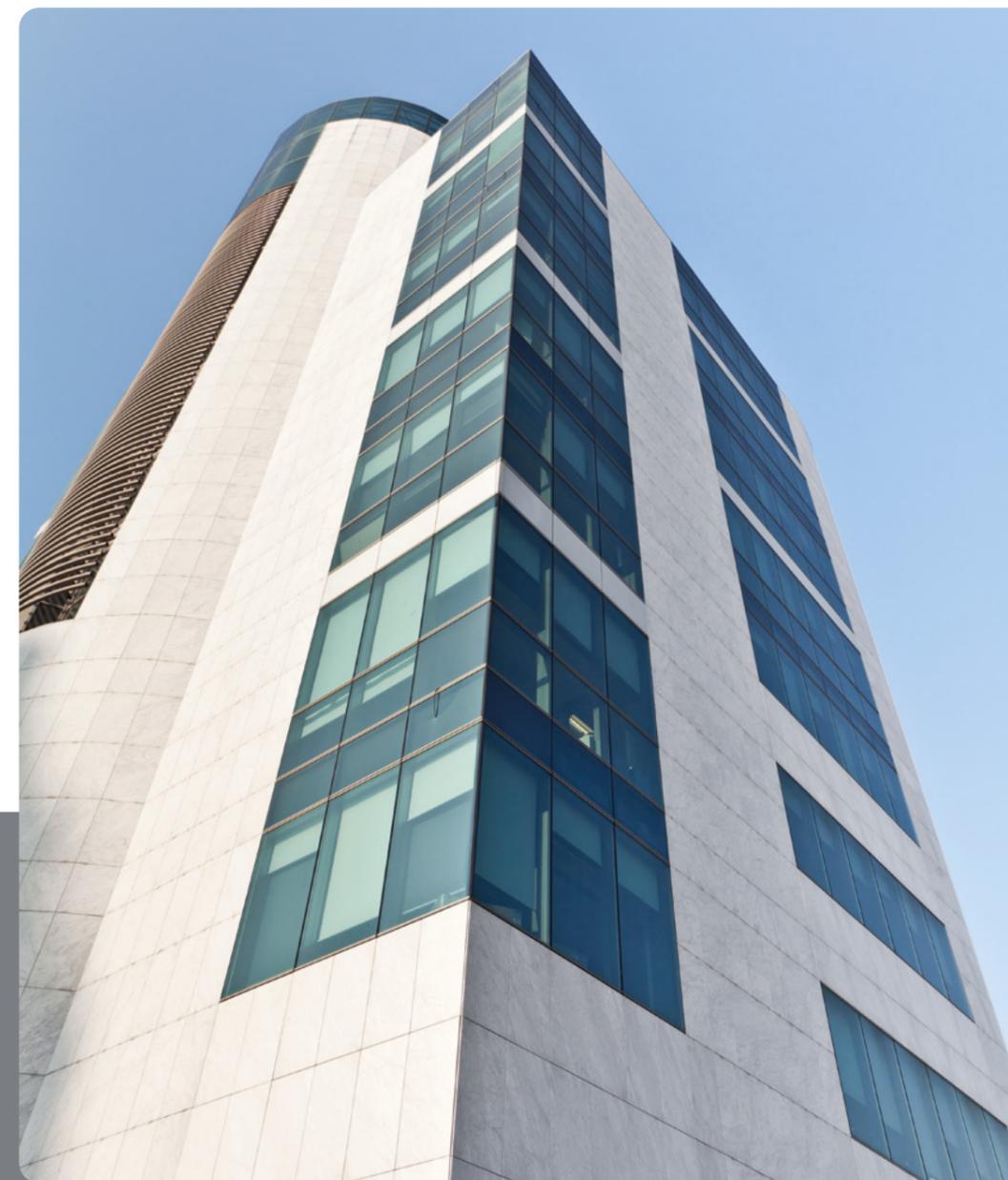
Il documento è stato costruito intorno a 10 temi materiali, quelli cioè in relazione ai quali la Pelle-

grini produce o subisce gli impatti più significativi da un punto di vista economico, ambientale, sociale e dei diritti umani. Inoltre, per anticipare le indicazioni fornite dall'*European Financial Regulation Advisory Group (EFRAG)* nelle bozze preliminari di *European Sustainability Reporting Standards*, **i temi materiali sono stati individuati prendendo a riferimento anche la dimensione outside-in (materialità finanziaria)**. L'individuazione dei temi è avvenuta tramite una prima valutazione interna, corroborata grazie alle competenze delle prime linee e verificata attraverso il confronto con figure esperte esterne all'azienda riconducibili alle principali categorie di stakeholder con cui la Pellegrini si relaziona quotidianamente.

Il dialogo si è focalizzato su una rosa di temi potenzialmente rilevanti, identificati attraverso un'analisi documentale sul settore di riferimento, grazie alle indicazioni offerte dalle bozze preliminari degli Standard europei (ESRS 3 – Sector Classification Standard) sulle comunicazioni di sostenibilità dei principali competitor e su best practices di rendicontazione riconosciute a livello nazionale e internazionale. I temi e gli impatti così individuati sono stati quindi oggetto di una valutazione tecnica basata sui criteri di portata, perimetro, irrimediabilità e probabilità. I risultati sono stati sistematizzati, condivisi con 4 stakeholder esperti e discussi nel corso di interviste individuali. Tale processo ha consentito di portare a sintesi il punto di vista esterno e quello dell'organizzazione sulla significatività degli impatti generati e subiti dall'Azienda.

Nell'Indice dei contenuti GRI sono riportati l'elenco e l'analisi degli impatti associati ai temi materiali oggetto del presente documento e la loro correlazione con gli aspetti specifici dei GRI Standard.

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattare la Pellegrini alla mail: accademia@gruppopellegrini.it



Obiettivo: consolidare il percorso di progressivo allineamento ai traguardi di compliance già intrapreso nel 2021.

3.16 INDICE DEI CONTENUTI GRI

DICHIARAZIONE D'USO	PELLEGRINI HA PRESENTATO UNA RENDICONTAZIONE IN CONFORMITÀ (IN ACCORDANCE) AGLI STANDARD GRI PER IL PERIODO 01/01/2022 - 31/12/2022.
UTILIZZATO GRI 1	GRI 1 - PRINCIPI FONDAMENTALI - VERSIONE 2021
STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI	N.A.

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
-----	------------	-------------------	-----------	--------

SECTION 1: L'ORGANIZZAZIONE E LE SUE PRASSI DI RENDICONTAZIONE

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-1	<p>Dettagli organizzativi</p> <p>a. Gruppo Pellegrini b. Spa non quotata c. PELLEGRINI SPA Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano d. Il Gruppo Pellegrini opera principalmente in Italia con appalti/commesse distribuiti su tutto il territorio con 580 mense; 402 appalti di pulizie; 158 siti in cui sono presenti vending machine; tutti facenti capo a: PELLEGRINI SPA Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano PELLEGRINI SPA SUBSIDIARY Viale dell'Oceano Atlantico, 222 - 00144 Roma IFM SPA Sede Legale - Via Lorenteggio, 255 Milano, Sede Operativa - Via G. Porzio Centro direzionale di Napoli Isola F4 A queste sedi si aggiungono i poli logistici di: PELLEGRINI SPA - CENTRAL FOOD POLO LOGISTICO E PRODUTTIVO Via XXV Aprile, 60 - 20068 Bellingera Peschiera Borromeo (MI) PELLEGRINI SPA - CENTRAL FOOD Polo Logistico e Magazzino Via Torremaggiore, 15 - 00071 Pomezia (RM) Nella totalità delle operazioni va considerata l'attività di food delivery svolta da: MYMENU SRL Sede legale - Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano che opera nelle seguenti città: Bologna, Brescia, Milano, Modena, Padova e Verona Il Gruppo opera anche all'estero mediante la PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO) Via Penate, 4, Mendrisio, Svizzera, con una totalità di 51 siti /appalti di cui 3 in Svizzera, 1 in Israele, 1 in USA (Golfo del Messico), 3 in Mozambico, 7 in Angola, 7 in Camerun, 3 negli Emirati Arabi, 17 in Congo e 9 in Nigeria.</p>		<p>pagine 44 - 75</p> <p>pagine 196 - 197</p>
	2-2	<p>Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione</p> <p>a. Pellegrini Spa, Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), Industrial Food Mense Spa, mymenu Srl b. Tutte le entità riportate nella rendicontazione finanziaria dell'organizzazione sono incluse anche nella sua rendicontazione di sostenibilità. L'Informativa non finanziaria qui riportata, infatti, ha carattere consolidata e rendiconta le performance di sostenibilità della Capogruppo e di tutte le sue controllate, sottoposte a verifica da terza parte indipendente anche per la parte di Bilancio Consolidato depositato pubblicamente al Registro delle Imprese secondo quanto definito dal D.Lgs n. 139/2015 (Gazzetta Ufficiale 4 settembre 2015, n. 205), che recepisce nel nostro ordinamento giuridico la Direttiva 2013/34/UE relativa ai bilanci. Talvolta il perimetro di riferimento della rendicontazione varia in difetto; fenomeno da correlare alle diverse countries in cui operiamo e alla gestione centralizzata di alcuni dati (es. ambientali) che non copre l'intero perimetro di rendicontazione. c. L'Informativa non finanziaria 2022 descrive le attività e le prestazioni di tutte le Business Unit e le Società controllate del Gruppo. Nell'Indice dei contenuti GRI sono riportati l'elenco e l'analisi degli impatti associati ai temi materiali oggetto del presente documento e la loro correlazione con gli aspetti specifici dei GRI Standard. In generale, si fa presente che: • non ci sono state rettifiche nell'anno in oggetto; • nel 2022 non sono state registrate fusioni ma solo l'acquisizione di un ramo d'azienda all'interno della Divisione Pulizia e Servizi Integrati della Pellegrini Spa, che ha portato all'inserimento di 50 nuovi clienti e di 231 dipendenti - di cui 198 ancora in forza al 31/12/2022 - (per informazioni più dettagliate si prega di consultare § Siamo la Pellegrini, Storia, Società e attività del Gruppo e § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone); • l'approccio utilizzato è basato sul consolidamento dei dati a livello di Gruppo per tutti i temi materiali; laddove alcuni dati risultino ancora non disponibili sono stati puntualmente indicati all'interno del documento.</p>		<p>pagine 44 - 75</p> <p>pagine 196 - 197</p>
	2-3	<p>Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto</p> <p>a. Periodo: Anno fiscale (1 gennaio-31 dicembre); Frequenza Annuale; Data ultimo report disponibile: Giugno 2022 b. Anno Fiscale 2022 (1° gennaio - 31 dicembre) L'informativa non finanziaria è inserita all'interno della relazione sulla gestione al 31/12/2022; contestualmente, dunque, nel presente documento, vengono rese pubbliche le performance finanziarie raccolte e rendicontate nel Bilancio consolidato al 31/12/2022. c. giu-23 d. accademia@gruppopellegrini.it</p>		<p>pagine 196 - 197</p>

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-4	<p>Revisione delle informazioni</p> <p>a. Nessuna revisione/rettifica dati in base al precedente triennio. La revisione delle informazioni qualitative, in merito alle tematiche di materialità, è dettagliatamente descritta all'interno dei § Informativa non finanziaria, L'Ascolta dei nostri stakeholder, Analisi di materialità, Nota metodologica In generale, l'aggiornamento della materialità ha tenuto conto delle attuali condizioni geopolitiche italiane, europee e mondiali, della recente acquisizione di un ramo dell'azienda Progett Srl e delle ulteriori modifiche all'interno dell'organigramma aziendale, oltre che dal cambiamento del periodo di riferimento (triennio 2020-22) e dalla revisione dei temi rilevanti e della relativa matrice.</p>		<p>pagine 196 - 197</p>
	2-5	<p>Assicurazione esterna</p> <p>a./b. Consultare il Capitolo 4 RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SULL'INFORMATIVA NON FINANZIARIA L'informativa non finanziaria, contenuta all'interno della Relazione sulla Gestione al 31/12/2022, è stata regolarmente sottoposta ad approvazione da parte del CdA tenutosi in data 31/05/2023, presentata all'Assemblea dei Soci del 19/06/2023 e sottoposta a verifica esterna da parte di Pricewaterhouse Coopers che in data 15/06/2023 ha rilasciato la propria Limited Assurance.</p>		<p>pagine 208 - 213</p>

SECTION 2: ATTIVITÀ E LAVORATORI

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-6	<p>Attività, catena del valore e altri rapporti di business</p> <p>a. Il Gruppo Pellegrini opera nei seguenti settori: • Ristorazione Collettiva (Aziendale, Scolastica, Ospedaliera); • Pulizia e Servizi Integrati; • Welfare Solutions e Buoni Pasto • Distribuzione Automatica; • Vendita di derrate e lavorazione industriale Carni; • Food Delivery. Per ulteriori informazioni si rimanda a: § Siamo la Pellegrini, Storia, Società e attività del Gruppo, Pellegrini Spa, IFM Spa, Pellegrini Catering Overseas SA, mymenu Srl b. § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo § Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera c. § Siamo la Pellegrini, Storia, Società e attività del Gruppo, Pellegrini Spa, IFM Spa, Pellegrini Catering Overseas SA, mymenu Srl d. Non è stata registrata nessuna modifica significativa all'organizzazione e alla sua catena di fornitura rispetto al precedente anno. § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo § Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera</p>		<p>pagine 16 - 19; 44 - 75</p> <p>pagine 108 - 116</p>
	2-7	<p>Dipendenti</p> <p>a./ b./ d. § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo c. I dati sono stati calcolati e riportati seguendo pedissequamente i principi di rendicontazione, rendicontando l'esatto totale dei dipendenti (head count) al 31/12/2022 tenendo conto di tutte le tipologie contrattuali in essere nel periodo di rendicontazione. In relazione alla tematica gender si fa presente che è stato considerato il genere così come riportato nei documenti di identità dei lavoratori distinguendo, quindi, per sesso biologico, (maschile e femminile). Per maggiori informazioni invitiamo a consultare i paragrafi all'interno dei Capitoli di riferimento: § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo e. Nel 2022 la Pellegrini Spa ha acquisito un ramo di azienda della Progett Srl, integrando all'interno della propria forza lavoro i dipendenti del branch neo acquisito per un totale di 198 unità. Inoltre, relativamente alla Pellegrini Catering Overseas, si fa presente che ha iniziato ad operare in una nuova area geografica del Paese Africa (Camerun) e, pertanto, ha aumentato di 201 (dipendenti diretti 7, dipendenti indiretti 194) unità la sua popolazione aziendale. IFM non ha invece subito significative fluttuazioni. Infine, per mymenu, si fa presente che l'attivazione del nuovo CCNL Logistica dedicato ai dipendenti con qualifica di rider, ha comportato un incremento della popolazione aziendale.</p>		<p>pagina 49</p>
	2-8	<p>Lavoratori non dipendenti</p> <p>a. Il totale dei lavoratori non dipendenti è 1.798. La distinzione per singola società dle Gruppo è disponibile al seguente capitolo: § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo b. I dati sono stati rendicontati seguendo il principio dell'headcount e riportati con aggiornamento al 31/12/2022.</p>		<p>pagina 49</p>

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-8 Lavoratori non dipendenti	Per non dipendenti hanno da intendersi varie tipologie di collaboratori, come ad esempio, i lavoratori interinali, i riders con tipologia contrattuale CO.CO.CO ed eventuali soggetti identificabili come prestatori occasionali o in possesso di partita iva. Le tipologie appena elencate variano a seconda delle Società del Gruppo. Nel caso di mymenu, ad esempio, i lavoratori non dipendenti corrispondono in toto ai non guaranteed hours, in quanto la principale mansione svolta è riconducibile alla categoria rider che, in generale, oltre a comparire come lavoratore non dipendente, per sua natura svolge una prestazione le cui ore non sono definibili a monte (salvo quelli assunti con CCNL Logistica). Per le altre società del Gruppo, per non dipendenti si intendono i lavoratori interinali; nei non guaranteed hours, invece, rientrano i cosiddetti lavoratori ad intermittenza. Per maggiori informazioni consultare: § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo c. Nessuna fluttuazione/variazione significativa § Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo		pagina 49

SECTION 3: GOVERNANCE

GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-9 Struttura e composizione della governance	a. Gli organi societari della Pellegrini sono divisi in: • Consiglio di Amministrazione, i cui membri vengono nominati dall'Assemblea dei soci, rappresenta il massimo organo di governo in qualità di organo competente ad assumere le decisioni più importanti sotto il profilo economico/strategico e in termini di incidenza strutturale sulla gestione ovvero funzionali all'esercizio dell'attività di indirizzo e di controllo della Società e dell'intero Gruppo, anche in riferimento alle tematiche ESG. Un volta riunito, inoltre, è incaricato di ripartire tra i membri i poteri di esecuzione; • Collegio Sindacale, incaricato di vigilare sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo adottato dalla società nonché sul suo concreto funzionamento (art. 2403 c.c.); § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance b. Al netto di comitati manageriali menzionati e descritti al § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance, all'interno del CdA non sono presenti altri comitati. c. Ad eccezione del Presidente e Amministratore Delegato, Cav. Lav. Ernesto Pellegrini, e della Vicepresidente e Consigliera Delegata, Valentina Pellegrini, entrambi membri con poteri di rappresentanza, il resto dei componenti non godono di poteri di rappresentanza. Nel corso dell'anno non si sono registrate significative modifiche in termini di permanenza dei membri nell'organo di governo. Inoltre, solo un membro oltre al proprio ruolo all'interno del CdA, ricompre la funzione di Consigliere all'interno dell'organizzazione. Nessun altro componente riveste altri incarichi o impegni significativi all'interno del Gruppo. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance		pagine 31 - 33; 36 - 39
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	a. L'Assemblea nomina i membri del Consiglio di Amministrazione che una volta riunito ripartisce tra i membri i poteri di esecuzione. La selezione dei membri del CdA avviene sulla base dei criteri sotto riportati. b. I meccanismi di rappresentatività, maggioranza ed eterogeneità (in termini di equilibrata rappresentanza dei generi, prevista dalla legge n. 120/2011, in relazione sia alla mitigazione del "pensiero unico" sia al diverso modo in cui gli uomini e le donne esercitano la propria leadership) guidano i processi di nomina e selezione dei membri del massimo organo di governo in ottemperanza alle raccomandazioni del Codice Etico, del nostro statuto e in modo assolutamente libero di esercitare un giudizio indipendente e privo di qualsiasi influenza esterna o conflitto di interessi. Ai suddetti criteri, si sommano le seguenti competenze necessarie all'esercizio del ruolo di consiglieri/membri: • conoscenze economico-aziendali specifiche; • conoscenze specifiche sugli aspetti economico-finanziari; • conoscenza del business (o dei business) dell'impresa; • conoscenze (base) dei criteri ESG; • capacità di valutazione delle persone ai fini dell'inserimento e della carriera in azienda (e, in particolare, in posizioni di responsabilità); • esperienza di azienda, in posizioni di responsabilità; • capacità di ascolto e di lavoro in team.		pagine 31 - 33
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	a. Il presidente del CdA è anche Proprietario (98%), Presidente e Amministratore Delegato. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance b. Il presidente del CdA è anche Proprietario (98%), Presidente e Amministratore Delegato in virtù dei caratteri generali che regolano la composizione di un CdA specie nelle società private in cui il presidente del consiglio di amministrazione può essere anche capo azienda (cosiddetta CEO duality). Al fine di prevenire eventuali conflitti di interessi, all'interno del CdA sono stati inseriti anche membri esterni (outside director) per una maggiore complementarietà delle esperienze e competenze. In generale, l'assetto societario si compone di un collegio sindacale, che vigila sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo adottato dalla società nonché sul suo concreto funzionamento (art. 2403 c.c.), di un organismo di vigilanza deputato a vigilare sulle responsabilità, sorvegliando e verificando la conformità e l'efficacia del Modello Organizzativo 231.		pagine 31 - 33

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-11 Presidente del massimo organo di governo	In generale, il rischio di conflitto di interesse viene presidiato grazie a sistemi e procedure di corporate governance adottati e sinteticamente riportati al § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance.		pagine 31 - 33
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	a. I membri esecutivi del CdA definiscono tutte le strategie aziendali. In particolare, la Vicepresidente e Consigliera delegata Valentina Pellegrini, in qualità di membro esecutivo, partecipa attivamente alla scelta e definizione degli obiettivi di sostenibilità, approvandone gli investimenti (economici e di personale) per il loro raggiungimento e partecipando, o indicando all'occorrenza, le riunioni per la definizione di tali tematiche. Si avvale, inoltre, dell'Accademia Pellegrini, quale funzione a suo diretto riporto incaricata dello sviluppo delle tematiche di sostenibilità, in termini di iniziative e progetti atti al perseguimento del percorso verso lo sviluppo sostenibile del Gruppo Pellegrini. La presente Informativa non Finanziaria è oggetto di approvazione del CdA e dei suoi membri contestualmente al Bilancio di Esercizio e al Bilancio Consolidato. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance b. Nel corso dell'anno il management è stato invitato a partecipare ad incontri e riunioni indette dall'Accademia Pellegrini, funzione atta alla supervisione, sviluppo e condivisione delle tematiche di sostenibilità, portando il proprio contributo informativo e conoscitivo specifico durante le riunioni. A titolo esemplificativo, citiamo: • Pellegrini Sustainability Day del 04 ottobre 2022; • Riunione annuale per la definizione di temi, obiettivi e materialità dell'Informativa non Finanziaria del 29 novembre 2022. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance c. Gli organi di Governo riesaminano periodicamente l'andamento economico-finanziario delle attività del Gruppo, attraverso un'attenta attività di controllo e gestione dei rischi. Tale attività include l'analisi dei rischi di rilievo per la sostenibilità nel medio-lungo periodo. In questo contesto il CdA, oltre ad approvare in sede di consiglio l'Informativa non finanziaria, ne presidia tramite gli organi esecutivi anche le tematiche di corporate social responsibility con l'obiettivo di promuovere l'integrazione della sostenibilità nella strategia e nella cultura d'impresa e il raggiungimento di una sempre maggiore inclusione sociale e ugaglianza. Attraverso l'Accademia Pellegrini, l'azienda supervisiona i principali temi di sostenibilità correlati alle attività d'impresa e alle interazioni con gli stakeholder ed esamina le linee guida del piano di sviluppo sostenibile 2020-2030. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance		pagine 31 - 33
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	a./ b. Il sistema di deleghe e procure in vigore è stato strutturato in conformità alle prescrizioni di legge e risulta allineato a quanto indicato nelle Linee Guida dettate da Confindustria. La Società ha adottato, inoltre, un "Regolamento di gestione delle procure e deleghe" che rappresenta l'articolazione del sistema di deleghe e procure della Società e disciplina il processo di conferimento e di revoca. In generale, i designati procuratori/delegati hanno: • l'obbligo di segnalare immediatamente all'Amministratore delegato e/o al Consiglio di Amministrazione ogni situazione, anche di carattere personale o che riguardi la vita dell'azienda, che possa incidere in misura apprezzabile sulle condizioni e sui termini di conferimento della procura o delega; • l'obbligo di informare, con cadenza periodica nonché ogniqualvolta richiesto, l'Amministratore delegato e/o il Consiglio di Amministrazione circa lo svolgimento delle funzioni delegate, onde consentire l'attività di verifica sul corretto adempimento dell'incarico. Per quanto riguarda i temi relativi alla ricerca e sviluppo e alla visione d'insieme delle tematiche ESG, come precedentemente riportato nella Capogruppo è presente la funzione Accademia Pellegrini che promuove, coordina e sviluppa le tematiche di sostenibilità in maniera trasversale per tutte le linee di business e per tutte le società del Gruppo, oltre che occuparsi della rendicontazione CSR. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance		pagina 41
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	a. L'Informativa non Finanziaria del Gruppo Pellegrini viene presentata e approvata dal CdA che, al fine di validare ulteriormente integrità e credibilità del documento, incarica un ente terzo per l'assurance di tutte le sue parti. Infine, il documento viene trasmesso e approvato dall'Assemblea dei soci. L'Accademia Pellegrini, in qualità di funzione dedicata dello sviluppo delle tematiche ESG, ha il compito di elaborare l'intero documento e di supportare il CdA nei processi di revisione. Per maggiori informazioni invitiamo a consultare: § Nota Metodologica § Relazione della società di revisione sull'informativa non finanziaria b. n.a.		pagine 31 - 43 pagine 196 - 197 pagine 208 - 213

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-15	Conflitti d'interesse		pagina 40
	2-16	Comunicazione delle criticità		pagina 42
	2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo		pagine 31 - 43
	2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo		pagine 34 - 35
	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni		pagine 34 - 35

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-19	Norme riguardanti le remunerazioni		pagine 34 - 35
	2-20	Procedura di determinazione della retribuzione		pagine 34 - 35
	2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale		n.a Informazione consultabile solo da Indice dei contenuti GRI

SECTION 4: STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile		pagine 2 - 3; 22 - 30
	2-23	Impegno in termini di policy		pagine 30; 42 - 43

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	a. § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità, Corporate Governance	pagine 30; 42 - 43
	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	a./ b. / c. /d. In generale, l'azienda adotta policy e procedure specifiche basate su un approccio precauzionale per la gestione di eventuali impatti negativi sia relativi alla componente delle risorse umane che per l'erogazione di prodotti e servizi. Lo scopo di tali procedure è descrivere la gestione dei reclami, provenienti dai vari portatori di interesse o rilevati internamente; tale attività ha il fine di monitorare le criticità potenziali nell'ottica del miglioramento continuo e della prevenzione dei rischi emergenti. Ogni Funzione/Divisione aziendale, inoltre, adotta una propria procedura specifica per la gestione di eventuali reclami, e delle annesse azioni correttive, inerenti alle modalità con cui vengono offerti i servizi o i prodotti. L'obiettivo della gestione è: 1. rimuovere le cause di non conformità che possono minare la sicurezza e/o costituire un rischio per lo stakeholder 2. eliminare le cause di non conformità che impattano sull'Insegna (rischio legale e mediatico) 3. minimizzare le cause di anomalie qualitative sui prodotti e sul servizio 4. migliorare le attività svolte da DQS e dalle diverse funzioni dell'Azienda al fine di una maggiore soddisfazione delle diverse divisioni (clienti interni). I vari processi sono descritti nei paragrafi: § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità, Corporate Governance § Informativa non finanziaria, Qualità e sicurezza "nutrizionale" e. L'organizzazione tiene traccia dell'efficacia dei meccanismi di reclamo e degli altri processi di rimedio attraverso dialogo con le funzioni e direzioni competenti, quali OdV, Servizio Clienti, Ufficio Risorse Umane e Responsabili di funzione.	pagine 22 - 30; 31 - 43 pagine 172 - 178
	2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	a. I meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni sono dettagliatamente descritti nei paragrafi § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità, Corporate Governance. Inoltre, in relazione ai meccanismi di reclamo relativi a problematiche di prodotto e/o servizio, vengono rese disponibili procedure a clienti, fornitori, collaboratori esterni che prevedono l'invio di segnalazioni attraverso: • mail o contatto telefonico diretto ai nostri Customer Services; • contatto diretto con Account Manager di riferimento o Direttore designato in appalto. Tutte le segnalazioni vengono poi registrate tramite appositi form e gestite con azioni correttive dedicate e specifiche in base ad eventuali non conformità riscontrate.	pagine 22 - 30; 31 - 43 pagine 172 - 178
	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	a./ b./ c. Nessun caso materiale di non conformità a leggi e regolamenti riscontrato durante il periodo di rendicontazione. Per mera completezza e trasparenza, rappresentiamo che la Società gestisce su tutto il territorio nazionale innumerevoli appalti (di ristorazione scolastica e sanitaria, pulizia e sanificazione ospedaliera, buoni pasto, fornitura derrate, etc.) per i quali ha ricevuto – sia pur raramente – alcune penali. Al riguardo si specifica che dette penali (i) sono state sempre di valore economico molto basso, (ii) non hanno superato l'1% del valore del contratto, (iii) non hanno determinato in alcun caso una insoddisfazione del cliente pubblico sul servizio reso e (iv) non hanno determinato una diffida o una risoluzione del contratto. d. Per significant instances, intendiamo eventuali sanzioni o contestazioni, amministrative o penali in relazione agli aspetti ambientali, sociali o di qualunque altro genere che possano andare in contrasto con normative vigenti dei Paesi in cui operiamo, di elevata risonanza sia in termini economici che in termini mediatici e reputazionali. Rientrano, quindi, singole multe o sanzioni di più di 10.000 € o casi accertati e dichiarati di mancato rispetto del quadro normativo attuale che possano portare a interruzioni totali o parziali del business e/o di singole parti ad esso correlate. Nell'ultimo triennio nessun caso è stato accertato; tuttavia, come sopra, per mera completezza e trasparenza rappresentiamo che la Società gestisce su tutto il territorio nazionale innumerevoli appalti (di ristorazione scolastica e sanitaria, pulizia e sanificazione ospedaliera, buoni pasto, fornitura derrate, etc.) per i quali ha ricevuto – sia pur raramente – alcune penali. Al riguardo si specifica che dette penali (i) sono state sempre di valore economico molto basso, (ii) non hanno superato l'1% del valore del contratto, (iii) non hanno determinato in alcun caso una insoddisfazione del cliente pubblico sul servizio reso e (iv) non hanno determinato una diffida o una risoluzione del contratto. § Siamo la Pellegrini, Corporate Governance § Informativa non finanziaria, Qualità e sicurezza "nutrizionale"	pagine 31 - 43 pagine 172 - 178
	2-28	Appartenenza ad associazioni	a. Assolombarda, Confindustria e Fondazione Sodalitas	n.a. Informazione disponibile solo nell'Indice dei contenuti GRI

SECTION 5: COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

GRI GENERAL DISCLOSURE 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	a. § Informativa non finanziaria, L'Ascolto dei nostri stakeholder, Analisi di materialità, Nota metodologia	pagine 100 - 107; 196 - 197
	2-30	Contratti collettivi	a. 100% (Contratti collettivi nazionale) b. n.a.	pagina 49

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI 3: MATERIAL TOPICS				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	a./ b. § Informativa non finanziaria, Analisi di materialità, Nota metodologica	pagine 106-107; 196-197
	3-2	Elenco di temi materiali	a./ b. § Informativa non finanziaria, Analisi di materialità, Nota metodologica, indice GRI	pagine 106-107; 196-197
	3-3	Gestione dei temi materiali	a./ b./ c./ d./ e./ f. § Informativa non finanziaria, Analisi di materialità, Nota metodologica	pagine 106-107; 196-197
STANDARD SPECIFICI				
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016	201-1	Valore economico generato e direttamente distribuito	a./ b. § Il 2022 in sintesi, Valore economico generato e direttamente distribuito, Il Gruppo Pellegrini in cifre	pagine 4 - 9
SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA GRI 204-1				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	§ Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera	pagine 108 - 116
	GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO 2016	204-1	Proporzioni di spesa verso fornitori locali	a./ b./ c. § Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera Per sedi operative significative hanno da intendersi tutti i siti in cui, nel suddetto periodo di rendicontazione, hanno avuto luogo e/o sono state gestite attività da e del Gruppo.
BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE GRI 401-1, 2; 403-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; 404-1, 2; 405-1, 2				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Scenario, Benessere delle nostre persone § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità	pagine 22-30 92-99 17-139
	GRI 202: PRESENZA SUL MERCATO 2016	202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	a./b./c./d. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone Per sedi operative significative hanno da intendersi tutti i siti in cui, nel suddetto periodo di rendicontazione, hanno avuto luogo e/o sono state gestite attività da e del Gruppo.
GRI 202: PRESENZA SUL MERCATO 2016	202-2	Proporzioni di senior manager assunti dalla comunità locale	a./ b./ c./ d. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone Per sedi operative significative hanno da intendersi tutti i siti in cui, nel suddetto periodo di rendicontazione, hanno avuto luogo e/o sono state gestite attività da e del Gruppo. Il 100% dei Senior Manager delle società italiane del Gruppo è assunto dalla comunità locale, intesa come paese Italia; anche all'estero, la percentuale dei Senior Manager assunti dalla comunità locale è pari al 100% nei territori del Congo, Angola, Nigeria e Camerun. Non sono invece presenti Senior Manager locali negli Emirati Arabi e nella sede svizzera di Mendrisio, dove tale categoria di dipendenti è di nazionalità italiana.	n.a. Informazione disponibile solo nell'Indice dei contenuti GRI
	GRI 401: OCCUPAZIONE 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone Per sedi operative significative hanno da intendersi tutti i siti in cui, nel suddetto periodo di rendicontazione, hanno avuto luogo e/o sono state gestite attività da e del Gruppo.
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 117 - 139
	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 121 - 123
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	a./b./c./d. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 121 - 123
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	a. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 127 - 128
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 127 - 128
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 127 - 128; 129 - 130	

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 127 - 128
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 121 - 123
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO SPECIFICI 2018	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	a./b./c. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagina 123
	403-9	Infortuni sul lavoro	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 124 - 125
	403-10	Malattie professionali	a./b./c./d./e. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagina 126
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 129 - 130
	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 129 - 130
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016"	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone	pagine 133 - 134
	405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini "	a./b. § Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone. Per sedi operative significative hanno da intendersi tutti i siti in cui, nel suddetto periodo di rendicontazione, hanno avuto luogo e/o sono state gestite attività da e del Gruppo.	pagina 135
RIDUZIONE DEGLI IMPATTI CO₂ NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Scenario, Riduzione Impatti CO ₂ , § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità	pagine 22-30; 92-99; 140-148
RICERCA E INNOVAZIONE NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Ricerca e Innovazione	pagine 149 - 155
ETICA E INTEGRITÀ GRI 205-3; 206-1				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Etica e integrità	pagine 156 - 161
GRI 205: ANTICORRUZIONE 2016	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	a./b./c./d./e. Ad oggi non risultano denunce in merito a comportamenti corruttivi o azioni intraprese a riguardo; A titolo esemplificativo, per evidenza delle pratiche in vigore, si suggerisce inoltre la lettura § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità, Corporate Governance § Informativa non finanziaria, Etica e integrità	pagine 22 - 30; 31 - 43 156 - 161
GRI 206: COMPORTAMENTO ANTICORRENZIALE 2016	206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	a./b. Ad oggi non risultano denunce o azioni legali intraprese in merito a comportamenti anticoncorrenziali, politiche antitrust e pratiche monopolistiche; A titolo esemplificativo, per evidenza delle pratiche in vigore, si suggerisce inoltre la lettura § Siamo la Pellegrini, Strategia e Sostenibilità, Corporate Governance § Informativa non finanziaria, Etica e integrità	pagine 22 - 30; 31 - 43 pagina 156 - 161

GRI	DISCLOSURE	UBICAZIONE NOTE	OMISSIONS	PAGINA
ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI GRI 418-1				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali	pagine 162 - 165
GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016	418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	a./b./c. Nel 2022, non risultano denunce in merito alle violazioni di privacy e/o perdita di dati dei Clienti	pagina 39
PROMOZIONE DELLA CULTURA GENERALE NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Promozione della cultura alimentare	pagine 166 - 171
QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE GRI 416-1, 2, 417-1, 2				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"	pagine 172 - 178
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi.	§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"	pagine 172 - 178
	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	a./b. § Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"	pagine 172 - 178
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	a./b. § Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"	pagine 172 - 178
	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"	pagine 172 - 178
RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Riduzione degli sprechi ed economia circolare	pagine 179 - 184
IMPEGNO PER IL TERRITORIO GRI 413-1				
GRI MATERIAL TOPICS 2021	3-3	Gestione dei temi materiali	a./b./c./d./e./f. § Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio	pagine 185 - 193
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio	pagine 185 - 193

4.

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SULL'INFORMATIVA NON FINANZIARIA





Relazione della società di revisione indipendente sulla sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione 2022

Al Consiglio di Amministrazione di Pellegrini SpA

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*limited assurance engagement*) della sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione di Pellegrini SpA e sue controllate (di seguito "il Gruppo" o "Gruppo Pellegrini") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022.

Responsabilità degli Amministratori per l'Informativa Non Finanziaria

Gli Amministratori della Pellegrini SpA sono responsabili per la redazione della sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione in conformità ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards* definiti nel 2016 e aggiornati al 2021 dal GRI - *Global Reporting Initiative* ("GRI Standards"), come descritto nella sezione "Nota metodologica" della sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una sezione "Informativa Non Finanziaria" che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

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

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

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

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

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl

Società a responsabilità limitata a socio unico
Sede legale: Milano 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 725991 Cap. Soc. Euro 100.000,00 i.v. - C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 06234600968 - Altri Uffici: Bari 70122 Via Abate Gimmra 72 Tel. 080 5640311 Fax 080 5640349 - Bologna 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - Brescia 25121 Viale Duca d'Aosta 28 Tel. 030 3697501 - Cagliari 09125 Viale Diaz 29 Tel. 070 6848774 - Firenze 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 Fax 055 2482899 - Genova 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - Napoli 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - Padova 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873431 Fax 049 8734399 | Rubano 35030 Via Belle Putte 36 - Palermo 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 6256313 Fax 091 7829221 | 90139 Via Roma 457 Tel. 091 6752111 - Parma 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275911 Fax 0521 781844 - Pescara 66127 Piazza Ettore Troilo 8 - Roma 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 6920731 Fax 06 69207330 - Torino 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 5773211 Fax 011 5773299 - Trento 38121 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 Fax 0461 239077 - Treviso 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 315711 Fax 0422 315798 - Trieste 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 Fax 040 364737 - Verona 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della PricewaterhouseCoopers Italia Srl
www.pwc.com/it



Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità della sezione "Informativa Non Finanziaria" rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information* (di seguito anche "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che la sezione "Informativa Non Finanziaria" non contenga errori significativi. Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised (*reasonable assurance engagement*) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nella sezione "Informativa Non Finanziaria", con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;
2. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella sezione "Informativa Non Finanziaria".

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Pellegrini SpA e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della sezione "Informativa Non Finanziaria".

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

- a livello di capogruppo:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella sezione "Informativa Non Finanziaria" abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per le seguenti società, Pellegrini SpA e Pellegrini Catering Overseas SA, che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato, abbiamo effettuato riunioni con i responsabili nel corso delle quali abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

**Conclusioni**

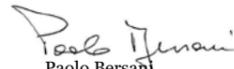
Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione del Gruppo Pellegrini relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" della sezione "Informativa Non Finanziaria".

Altri aspetti

I dati comparativi presentati nella sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione in relazione all'esercizio chiuso il 31 dicembre 2020, non sono stati sottoposti a verifica.

Milano, 15 giugno 2023

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl


Paolo Bersani
(Partner)

BILANCIO CONSOLIDATO

al 31.12.2022

1.

PROSPETTI CONTABILI

2.

NOTA INTEGRATIVA
AL BILANCIO CONSOLIDATO

3.

RELAZIONE DELLA
SOCIETÀ DI REVISIONE
SUL BILANCIO CONSOLIDATO

PARTE II / II

1. PROSPETTI CONTABILI

Giorno dopo giorno cresce la nostra convinzione di quanto tutte le azioni legate alla sostenibilità abbiano un importante impatto economico-finanziario, condizionando i criteri di ammissione alle gare, sia pubbliche che private, le relative aggiudicazioni d'appalto, le agevolazioni fiscali, i rapporti economici con le banche, la scelta dei fornitori, il gradimento e soddisfazione dei clienti: cioè tutte le componenti della creazione del valore di una impresa quale la nostra.



1.1 STATO PATRIMONIALE ATTIVO

STATO PATRIMONIALE ATTIVO		
	31.12.2022	31.12.2021
A) CREDITI VERSO SOCI PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI (DI CUI GIÀ RICHIAMATI)		
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I. IMMATERIALI		
1) Costi di impianto e di ampliamento	98	138
2) Costi di ricerca e sviluppo e pubblicità	1.145	635
3) Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	702	1.036
4) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	17	21
5) Avviamento	48.007	53.326
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	480	135
7) Altre	560	663
	51.009	55.954
II. MATERIALI		
1) Terreni e fabbricati	22.948	24.156
2) Impianti e macchinario	1.878	2.001
3) Attrezzature industriali e commerciali	5.752	5.250
4) Altri beni	18.151	18.722
5) Immobilizzazioni in corso e acconti	1.464	214
	50.193	50.343
III. FINANZIARIE		
1) Partecipazione in:		
a) imprese controllate	4	4
d-bis) altre imprese	52	52
	56	56
2) Crediti		
a) verso imprese controllate		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	0	0
	0	0
d) verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi	47	47
	47	47
d-bis) verso altri		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi	258	135
	258	135
4) Azioni proprie		
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI	101.563	106.535

C) ATTIVO CIRCOLANTE		
I. RIMANENZE		
1) Materie prime, sussidiarie e di consumo	522	280
4) Prodotti finiti e merci	15.704	12.628
	16.226	12.908
II. CREDITI		
1) Verso clienti		
· entro 12 mesi	233.434	197.036
	233.434	197.036
2) Verso imprese controllate		
· entro 12 mesi	8	7
· oltre 12 mesi	0	0
	8	7
3) Verso imprese collegate		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi	0	0
	0	0
4) Verso imprese controllanti		
· entro 12 mesi	0	0
	0	0
5) Verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi	43	43
	43	43
5-bis) Crediti tributari		
· entro 12 mesi	18.071	6.405
· oltre 12 mesi	5.439	3.304
	23.510	9.709
5-ter) Imposte anticipate	2.777	2.416
	2.777	2.416
5-quater) Verso altri		
· entro 12 mesi	5.188	4.291
· oltre 12 mesi	1.681	1.703
	6.869	5.994
TOTALE CREDITI	266.641	215.205
III. ATTIVITÀ FINANZIARIE CHE NON COSTITUISCONO IMMOBILIZZAZIONI		
6) Altri titoli (al netto del fondo svalutazione)	0	19
IV. DISPONIBILITÀ LIQUIDE		
1) Depositi bancari e postali	18.333	25.019
2) Assegni	0	0
3) Denaro e valori in cassa	212	186
	18.545	25.205
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE	301.412	253.337
D) RATEI E RISCONTI	1.793	1.597
TOTALE ATTIVO	404.768	361.469

1.2 STATO PATRIMONIALE PASSIVO

STATO PATRIMONIALE PASSIVO		
	31.12.2022	31.12.2021
A) PATRIMONIO NETTO		
I. CAPITALE	12.400	12.400
II. RISERVA DA SOVRAPPREZZO AZIONI		
III. RISERVA DI RIVALUTAZIONE		
IV. RISERVA LEGALE	3.069	3.069
V. RISERVE STATUARIE		
Riserva da differenze da traduzione	-1.409	-1.266
VI. RISERVA PER AZIONI PROPRIE IN PORTAFOGLIO		
VII. ALTRE RISERVE		
Riserva straordinaria	156.782	145.134
Riserva da fusione	23.437	23.437
Riserva da scissione	100	100
Riserva Indisponibile ex D.L. 104/2020	292	292
Versamenti in conto capitale		
VIII. UTILI (PERDITE) PORTATI A NUOVO	0	0
IX. UTILE (PERDITA) D'ESERCIZIO	2.687	10.533
X. RISERVA NEGATIVA PER AZIONI PROPRIE IN PORTAFOGLIO	-57.256	-57.256
TOTALE PATRIMONIO NETTO DI GRUPPO	140.102	136.443
Patrimonio netto di terzi		
Capitale e riserve di terzi	-254	-448
Utile (perdita) di terzi	356	114
TOTALE PATRIMONIO NETTO DI TERZI	102	-334
TOTALE PATRIMONIO NETTO CONSOLIDATO	140.204	136.109
B) FONDI PER RISCHI E ONERI		
1) Fondi per trattamento di quiescenza e obblighi simili	306	459
2) Fondi per imposte, anche differite	2.050	2.061
3) Strumenti finanziari derivati passivi		
4) Altri	4.085	2.822
TOTALE FONDI PER RISCHI E ONERI	6.441	5.342
C) TRATTAMENTO FINE RAPPORTO DI LAVORO	4.761	5.300
D) DEBITI		
1) Obbligazioni		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	0	0
3) Debiti verso soci per finanziamenti		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	3.000	3.000
	3.000	3.000

4) Debiti verso banche		
· entro 12 mesi	24.850	20.581
· oltre 12 mesi	5.016	2.604
	29.866	23.185
5) Debiti verso altri finanziatori		
· entro 12 mesi	0	4
· oltre 12 mesi	0	0
	0	4
6) Acconti		
· entro 12 mesi	0	48
· oltre 12 mesi	0	0
	0	48
7) Debiti verso fornitori		
· entro 12 mesi	184.973	156.569
· oltre 12 mesi	0	0
	184.973	156.569
9) Debiti verso imprese controllate		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	0	0
10) Debiti verso imprese collegate		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	0	0
11) Debiti verso imprese controllanti		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	0	0
	0	0
11-bis) Debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi	3	0
· oltre 12 mesi	0	0
	3	342
12) Debiti tributari		
· entro 12 mesi	3.243	6.220
· oltre 12 mesi	0	497
	3.243	6.717
13) Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale		
· entro 12 mesi	12.282	10.157
· oltre 12 mesi	0	0
	12.282	10.157
14) Altri debiti		
· entro 12 mesi	16.306	14.489
· oltre 12 mesi	719	0
	17.025	14.489
TOTALE DEBITI	250.392	214.511
E) RATEI E RISCONTI	2.970	207
TOTALE PASSIVO	404.768	361.469

1.3 CONTO ECONOMICO

CONTO ECONOMICO		
	31.12..2022	31.12.2021
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	746.981	637.703
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	2.772	1.205
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	365	200
5) Altri ricavi e proventi		
· contributi in conto esercizio	976	241
· vari	9.028	4.697
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	760.122	644.046
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	173.176	125.540
7) Per servizi	341.930	291.298
8) Per godimento di beni di terzi	10.732	8.663
9) Per il personale		
a) Salari e stipendi	144.506	126.783
b) Oneri sociali	43.524	37.348
c) Trattamento di fine rapporto	9.087	7.797
e) Altri costi	3.950	5.472
TOTALE COSTI PER IL PERSONALE	201.067	177.400
10) Ammortamenti e svalutazioni		
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	9.967	9.248
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	10.275	9.952
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	(5)	0
d) Svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante	1.024	1.312
TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI	21.261	20.512
11) Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	4	15
12) Accantonamenti per rischi	776	714
13) Altri accantonamenti	0	0
14) Oneri diversi di gestione	3.405	2.711
TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE	752.351	626.853
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DI PRODUZIONE (A-B)	7.771	17.193

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		
16) Altri proventi finanziari:		
a) Da crediti iscritti nelle immobilizzazioni:		
altri	0	0
c) Da titoli iscritti nell'attivo circolante:		
d) Proventi diversi dalle precedenti:	0	0
altri	67	617
	67	617
17) Interessi e altri oneri finanziari:		
altri	303	231
	303	231
17-bis) utili e perdite su cambi:		
altri	1.226	1.122
	1.226	1.122
TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI	990	1.508
D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ FINANZIARIE		
18) Rivalutazioni:		
d) di strumenti finanziari derivati	0	0
TOTALE RIVALUTAZIONI	0	0
19) Svalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
TOTALE SVALUTAZIONI	0	0
TOTALE RETTIFICHE	0	0
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B±C±D)	8.761	18.701
20) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate		
a) Imposte correnti	6.404	8.391
b) imposte relative ad anni precedenti	237	10
c) imposte differite relative ad anni precedenti	(509)	(152)
d) Proventi da Consolidato Fiscale	(414)	(195)
	5.718	8.054
21) UTILE (PERDITA) CONSOLIDATI DELL'ESERCIZIO	3.043	10.647
UTILE (PERDITA) DI PERTINENZA DEL GRUPPO	2.687	10.533
UTILE (PERDITA) DI PERTINENZA DEI TERZI	356	114

1.4 RENDICONTO FINANZIARIO

	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
A) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ OPERATIVA (METODO INDIRETTO)		
Utile (perdita) dell'esercizio	3.043	10.647
Imposte sul reddito	5.718	8.054
Interessi passivi/(attivi)	236	(1.508)
(Dividendi)	0	0
(Plusvalenze)/Minusvalenze derivanti dalla cessione di attività	(146)	(53)
1. UTILE / (PERDITA) DELL'ESERCIZIO PRIMA D'IMPOSTE SUL REDDITO, INTERESSI, DIVIDENDI E PLUS/MINUSVALENZE DA CESSIONE	8.851	17.140
Rettifiche per elementi non monetari che non hanno avuto contropartita nel capitale circolante netto		
Accantonamenti ai fondi	11.365	11.323
Ammortamenti delle immobilizzazioni	19.439	19.200
Svalutazioni per perdite durevoli di valore	0	0
Rettifiche di valore di attività e passività finanziarie di strumenti finanziari derivati che non comportano movimentazioni monetarie	0	0
Altre rettifiche in aumento / (in diminuzione) per elementi non monetari	220	0
TOTALE RETTIFICHE PER ELEMENTI NON MONETARI CHE NON HANNO AVUTO CONTROPARTITA NEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO	31.024	30.523
2. FLUSSO FINANZIARIO PRIMA DELLE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO	39.875	47.663
Variazioni del capitale circolante netto		
Decremento/(Incremento) delle rimanenze	(3.355)	(922)
Decremento/(Incremento) dei crediti verso clienti	(31.559)	(19.142)
Incremento/(Decremento) dei debiti verso fornitori	28.403	5.049
Decremento/(Incremento) ratei e risconti attivi	(211)	(733)
Incremento/(Decremento) ratei e risconti passivi	2.769	190
Altri decrementi / (Altri incrementi) del capitale circolante netto	9.499	13.620
TOTALE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO	(13.452)	(1.938)
3. FLUSSO FINANZIARIO DOPO LE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO	26.423	45.725
Altre rettifiche		
Interessi incassati/(pagati)	(236)	1.508
(Imposte sul reddito pagate)	(9.403)	(4.876)
Dividendi incassati	0	0
(Utilizzo dei fondi)	(15.586)	(11.442)
Altri incassi/(pagamenti)	0	0
TOTALE ALTRE RETTIFICHE	(25.225)	(14.810)
FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ OPERATIVA (A)	1.198	30.915

B) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ D'INVESTIMENTO		
IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
(Investimenti)	(10.111)	(10.723)
Disinvestimenti	569	212
IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
(Investimenti)	(5.021)	(1.939)
Disinvestimenti	0	0
IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
(Investimenti)	0	0
Disinvestimenti	(123)	22
ATTIVITÀ FINANZIARIE NON IMMOBILIZZATE		
(Investimenti)	0	(19)
Disinvestimenti	19	0
(Acquisizione di rami d'azienda al netto delle disponibilità liquide)	128	0
Cessione di rami d'azienda al netto delle disponibilità liquide	0	0
FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ D'INVESTIMENTO (B)	(14.539)	(12.447)
C) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ DI FINANZIAMENTO		
MEZZI DI TERZI		
Incremento/(Decremento) debiti a breve verso banche	6.244	3.512
Accensione finanziamenti	8.005	2.000
(Rimborso finanziamenti)	(7.568)	(18.554)
MEZZI PROPRI		
Aumento di capitale a pagamento	0	0
(Rimborso di capitale)	0	0
Cessione (Acquisto) di azioni proprie	0	0
Altre Variazioni Capitale Netto	0	(187)
FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ DI FINANZIAMENTO (C)	6.681	(13.229)
INCREMENTO (DECREMENTO) DELLE DISPONIBILITÀ LIQUIDE (A ± B ± C)	(6.660)	5.239
Effetto cambi sulle disponibilità liquide	0	0
DISPONIBILITÀ LIQUIDE ALL'INIZIO DELL'ESERCIZIO		
Depositi bancari e postali	25.019	19.825
Assegni	0	0
Denaro e valori in cassa	186	141
TOTALE DISPONIBILITÀ LIQUIDE A INIZIO ESERCIZIO	25.205	19.966
Di cui non liberamente utilizzabili	0	0
DISPONIBILITÀ LIQUIDE A FINE ESERCIZIO		
Depositi bancari e postali	18.333	25.019
Assegni	0	0
Denaro e valori in cassa	212	186
TOTALE DISPONIBILITÀ LIQUIDE A FINE ESERCIZIO	18.545	25.205
Di cui non liberamente utilizzabili	0	0

2.

NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO CONSOLIDATO

Serietà e trasparenza,
lealtà nei rapporti, determinazione
e continuo miglioramento, sono valori
che costituiscono il nostro carattere,
la nostra riconoscibilità



2.1 PREMESSA

Il Bilancio consolidato chiuso al 31 dicembre 2022 e la presente Nota Integrativa sono stati redatti secondo le norme introdotte dal Decreto Legislativo n. 139/15 in attuazione della Direttiva Europea 2013/34 e in conformità al dettato dell'art.29 del D.Lgs. 127/91.

Il Bilancio risulta costituito dai seguenti documenti:

- Stato Patrimoniale;
- Conto Economico;
- Rendiconto Finanziario;
- Nota Integrativa.

Inoltre, ai sensi dell'art.2428 del Codice Civile, è corredato dalla Relazione sulla Gestione.

La presente Nota Integrativa ha la funzione di fornire l'illustrazione, l'analisi e, in taluni casi, un'integrazione dei dati di Bilancio e contiene le informazioni richieste dall'art. 2427 del Codice Civile che sono in linea con le modifiche normative introdotte dal D.Lgs.139/15 e con i principi contabili emessi dall'Organismo Italiano di Contabilità.

Con particolare riferimento agli effetti della pandemia Covid 19 e degli effetti indiretti del conflitto russo-ucraino in corso, come indicato in Relazione sulla Gestione, con riguardo alle valutazioni delle principali poste di bilancio si può indicare quanto segue:

- non sono stati rilevati elementi che evidenzino una perdita di valore degli attivi fissi;
- i risultati della Capogruppo registrati nell'esercizio 2022 e le attuali prospettive di ripresa, confermate anche dai risultati dei primi mesi dell'esercizio 2023, confermano l'assenza di perdite durevoli di valori dell'avviamento;
- in merito alle principali controllate, è da ricordare che IFM Spa attiva nel settore della Ristorazione Collettiva, è stata acquisita nel corso del 2020 (closing avvenuto nel mese di agosto 2020) e pertanto il prezzo di acquisizione ha già tenuto conto degli effetti negativi indotti dalla pandemia sui risultati di bilancio. I risultati del 2022, così come quelli del 2021, sono ritornati in linea con quelli del 2019 gra-

zie ad una certa ripresa del mercato e agli effetti dell'integrazione con il Gruppo Pellegrini.

Per quanto riguarda mymenu Srl il 2022 è stato ancora un anno di completamento della squadra e della piattaforma tecnologica necessaria per confermarsi un importante operatore nel Food Delivery sia verso il consumatore finale (B2C) che verso le aziende (B2B). In considerazione di dette prospettive, le analisi di recuperabilità non hanno evidenziato perdite durevoli di valore dell'avviamento.

- non sono rilevati elementi e/o accadimenti specifici che potessero identificare ulteriori passività potenziali, se non già riflesse in bilancio;
- i forti shock di aumento del prezzo delle derivate alimentari o dell'energia verificatesi nel 2022, acuitesi anche a seguito del contesto internazionale con la guerra russo-ucraina, non evidenziano alcun elemento che possa far sorgere dubbi sul presupposto della continuità aziendale.

Allineamento del valore fiscale dell'Avviamento al valore contabile, ai sensi dell'art.110 c.8-bis del DL n.104/2020 (c.d."Decreto Agosto") convertito dalla legge n.156/2020 così come modificato dall'art.1 comma 622 della legge 30 dicembre 2021 n.234 – Legge di Bilancio 2022.

La Capogruppo ha riallineato il valore fiscale dell'Avviamento a quello contabile, pari a € 49.745 migliaia al 31 dicembre 2020, mediante il pagamento nel corso dello stesso esercizio dell'imposta sostitutiva del 3%, pari a € 1.492 migliaia.

Il debito riconducibile all'imposta da pagare, ripartito in tre quote annuali, è stato rilevato alla voce D12 "Debiti Tributari". L'onere previsto per il versamento dell'imposta sostitutiva, è stato iscritto nell'attivo circolante alla voce C.II.5.quater e verrà ripartito a Conto Economico in quote costanti coerentemente con la rilevazione del beneficio fiscale derivante dall'ammortamento dell'avviamento a seguito del riallineamento,

e cioè fino al 2070. La Società, come previsto dalla Legge di Bilancio 2022, ha deciso di non revocare l'opzione di rivalutazione ed estendere quindi il periodo di ammortamento dell'Avviamento, ai fini fiscali, da 7 a 50 anni.

Nel Patrimonio Netto è stata altresì creata una riserva in sospensione di imposta di € 48.253 migliaia pari al valore dell'Avviamento da affrancare di € 49.745 migliaia meno l'imposta sostitutiva del 3% di € 1.492 migliaia.

Si segnala che con atto rep. 34444 - racc. n. 12513 del 2 maggio 2022 a rogito del dottor Fabio Pantè, Notaio in Milano, la Capogruppo ha acquistato, con efficacia dal 1° maggio 2022, il ramo di azienda della società Progett Srl subentrando così in circa trenta contratti attivi sottoscritti dalla società con diversi committenti, principalmente privati. Progett Srl opera in Italia nel settore del facility management e, in particolare, nel settore delle pulizie e delle sanificazioni. Per maggiori dettagli si rimanda a quanto indicato nella Relazione sulla Gestione.

2.2 PRINCIPI DI REDAZIONE E CRITERI DI FORMAZIONE

I prospetti contabili consolidati sono stati preparati sulla base dei bilanci al 31 dicembre 2022 predisposti dalle singole società incluse nell'area di consolidamento e rettificati, ove necessario, ai fini di allinearli ai principi della Capogruppo Pellegrini Spa.

Tutti i valori riportati nei prospetti contabili consolidati e nella presente Nota Integrativa sono espressi in migliaia di euro e pertanto gli stessi possono presentare marginali scostamenti rispetto agli analoghi importi espressi in unità di euro per effetto degli arrotondamenti.

DEROGHE

Non si sono verificati casi eccezionali che abbiano reso necessario il ricorso a deroghe di cui all'art. 2423 comma 4 del Codice Civile.

Come anticipato, i principi generali di redazione del Bilancio consolidato e i criteri di valutazione adottati e descritti nel seguito sono quelli in vigore alla data di bilancio e tengono conto delle previsioni normative del Dlgs 139/15.

I criteri di valutazione e i principi contabili adottati per le voci più significative sono i seguenti:

Criteri di consolidamento

Il Bilancio consolidato comprende i bilanci delle società controllate incluse nell'area di consolidamento, redatti al 31 dicembre di ogni anno. Si ha il controllo di un'impresa quando la società ha il potere di determinare le politiche finanziarie ed operative della stessa, in modo tale da ottenere benefici dalla sua attività.

Quando necessario, sono state effettuate rettifiche ai bilanci delle società controllate per allineare i criteri contabili utilizzati a quelli adottati dalla Capogruppo, ovvero a quanto disposto dal Decreto Legislativo n. 139/15 in conformità al dettato dell'art.29 del D.Lgs. 127/91 e dai Principi Contabili Nazionali emessi dall'OIC.

Tutte le operazioni significative intercorse fra le imprese del Gruppo e i relativi saldi sono eliminati in sede di consolidamento.

La quota di interessenza degli azionisti di minoranza nelle attività nette delle controllate consolidate è identificata separatamente rispetto al Patrimonio Netto di Gruppo. Tale interessenza viene determinata in base alla percentuale da essi detenuta nelle attività e passività iscritte alla data di acquisizione e nelle variazioni di Patrimonio Netto dopo tale data.

2.3 AREA DI CONSOLIDAMENTO

Il Bilancio consolidato al 31 dicembre 2022 comprende i dati patrimoniali ed economici di Pellegrini Spa (Capogruppo) e delle società operative di cui la Capogruppo possiede, direttamente o indirettamente,

più del 50% del Capitale Sociale, oppure esercita un'influenza dominante sulla gestione di tali società. Il metodo utilizzato per il consolidamento è quello dell'integrazione globale.

AREA DI CONSOLIDAMENTO				
RAGIONE SOCIALE	SEDE	CAPITALE SOCIALE	% PARTECIPAZIONE	
			DIRETTA	INDIRETTA
Pellegrini Catering Overseas SA	Svizzera	5.265.000 CHF	100%	-
Pellegrini Catering Congo Sàrl	Congo	900.000.000 XAF	-	100%
Pellegrini Nigeria Catering Ltd	Nigeria	40.000.000 NGN	-	90%
Pellegrini Catering Camerun Sàrl	Camerun	6.560.000 XAF	-	100%
Pellegrini Middle East Catering Services LLC	Emirati Arabi Uniti	150.000 AED	-	100%
Pellegrini Angola Support Services SA	Angola	14.000.000 AOA	-	50%
Pellegrini Catering Mocambique Lda	Mozambico	20.000 Mtn	-	100%
IFM Industrial Food Mense Spa	Italia	300.000,00 EUR	100%	-
mymenu Srl	Italia	10.000,00 EUR	91,7%	-

Per effetto della ricapitalizzazione effettuata dalla Capogruppo nella controllata mymenu Srl, la quota posseduta nella stessa si è incrementata al 91,7%. Per le partecipazioni detenute in IFM Industrial Food Mense Spa e mymenu Srl, dal confronto tra il loro valore di carico e la rispettiva quota di Patrimonio Netto alla data di primo consolidamento, sono emerse differenze positive di consolidamento.

Non ravvisandosi gli estremi per una allocazione delle stesse differenze positive ad elementi dell'attivo patrimoniale, tali differenze sono state iscritte nella voce B.1.5. "Avviamento" dello Stato Patrimoniale. È stata esclusa dall'area di consolidamento la seguente società in quanto non operativa e quindi irrilevante ai fini della rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria e del risultato economico del Gruppo:

PARTECIPAZIONI NON CONSOLIDATE					
RAGIONE SOCIALE	SEDE	CAPITALE SOCIALE	VALORE DIBILANCIO (EURO/00)	% PARTECIPAZIONE	
				DIRETTA	INDIRETTA
Pellegrini Catering Gabon Sàrl	Gabon	5.000.000 XAF	4	-	-51%

I cambi utilizzati al fine del consolidamento dei bilanci espressi in valuta sono i seguenti:

DESCRIZIONE	CAMBIO 31.12.2022	CAMBIO MEDIO 2022	CAMBIO 31.12.2021	CAMBIO MEDIO 2021
Euro / Franco CFA	655,96	655,96	655,96	655,96
Euro / Naira nigeriana	478,91	445,49	467,50	472,44
Euro / Kwanza angolana	537,43	479,30	629,01	731,65
Euro / Dirham Emirati Arabi	3,91	3,85	4,16	4,33
Euro / Metical Mozambico	68,18	67,04	72,31	77,21

IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI

Sono originariamente iscritte al costo e, laddove previsto, previo consenso del Collegio Sindacale. Gli importi sono al netto delle quote di ammortamento che sono state calcolate in base alla residua possibilità di utilizzazione; qualora le immobilizzazioni immateriali abbiano subito alla data di Bilancio perdite di valore ritenute durevoli le stesse vengono svalutate conseguentemente. Qualora, successivamente, i motivi di tali valutazioni vengano meno, viene ripristinato il valore residuo eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche, ad eccezione dell'avviamento. In particolare, i criteri di classificazione e di ammortamento adottati sono i seguenti:

Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno

I diritti di sfruttamento di brevetti e opere dell'ingegno sono iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale quando risultino acquisiti a titolo oneroso. L'ammortamento viene calcolato in base alla durata dello sfruttamento, o alla durata della prevista vita utile, sempre nei limiti della tutela legale.

Avviamento

L'iscrizione dell'avviamento nell'attivo dello Stato Patrimoniale è subordinato alla sua acquisizione a titolo oneroso e al consenso del Collegio Sindacale. Il valore di iscrizione corrisponde al costo sostenuto ed è ammortizzato in quote costanti sulla base della migliore stima dei benefici futuri ad esso correlati.

Si riportano di seguito le vite utili utilizzate per il calcolo dell'ammortamento degli avviamenti iscritti nel Bilancio Consolidato:

- Pellegrini Spa = 20 anni
- IFM Spa = 10 anni
- mymenu Srl = 10 anni
- Progett Srl = 3 anni

Altre immobilizzazioni immateriali

Si riferiscono principalmente agli oneri pluriennali (migliorie) afferenti a beni di proprietà di terzi e sono ammortizzati sulla base della vita utile dei beni o della durata dei contratti a cui si riferiscono, se inferiore.

IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

Sono iscritte al costo di acquisto comprensivo degli oneri accessori di diretta imputazione, aumentato delle rivalutazioni monetarie effettuate ai sensi delle leggi che hanno disciplinato questa materia. I valori iscritti all'attivo sono annualmente rettificati da quote costanti di ammortamento, determinate con riferimento alla prevista vita utile dei beni.

Qualora alla data di chiusura dell'esercizio le immobilizzazioni materiali abbiano subito perdite di valore ritenute durevoli, le stesse vengono svalutate conseguentemente.

Qualora in un periodo successivo si evidenzino che i motivi delle rettifiche sono venuti meno, viene ripristinato il valore residuo originario, eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche.

I costi di manutenzione e riparazione sono imputati al Conto Economico dell'esercizio nel quale vengono sostenuti, qualora di natura ordinaria, ovvero capitalizzati se hanno comportato un aumento significativo e tangibile della capacità produttiva e/o della vita utile residua dei beni a cui si riferiscono.

Svalutazioni per perdite durevoli di valore delle immobilizzazioni materiali ed immateriali

Ad ogni data di riferimento del bilancio, la Società valuta se vi siano eventuali indicatori che le immobilizzazioni materiali ed immateriali possano aver subito una perdita durevole di valore. Se esiste una tale evidenza, si procede alla stima del valore recuperabile dell'immobilizzazione e si effettua una svalutazione soltanto nel caso in cui quest'ultimo sia inferiore al corrispondente valore netto contabile.

Per valore recuperabile di un'attività si intende il maggiore tra il suo valore equo (fair value) al netto dei costi di vendita ed il suo valore d'uso. L'eventuale svalutazione per perdita durevole di valore è ripristinata, ad eccezione dell'avviamento, qualora siano venuti meno i motivi che l'avevano giustificata. Il ripristino di valore non può eccedere il valore che sarebbe stato determinato se non fosse stata rilevata alcuna perdita di valore. Si riportano di seguito le aliquote utilizzate per il calcolo dell'ammortamento delle immobilizzazioni materiali:

- fabbricati industriali 3%
- automezzi (altri beni) 20%-25%
- attrezzature industriali e commerciali 10%-15%-20%-25%
- impianti e macchinari industriali 8%-9%-12%-20%-25%
- mobili/arredi d'ufficio ordinarie ufficio (altri beni) 10%
- macchine ufficio ed elettroniche (altri beni) 20%
- autovetture (altri beni) 25%

PARTECIPAZIONI IN ALTRE IMPRESE

Le partecipazioni in altre imprese sono state iscritte al costo di acquisto o di costituzione, eventualmente rettificato sulla base delle durevoli perdite di valore. Si procede alla svalutazione nel caso di perdite durevoli di valore dovute ad andamenti negativi, attuali e prospettici, della società partecipata o dell'attività. Qualora, successivamente, i motivi della svalutazione vengano meno viene ripristinato il valore originale eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche.

RIMANENZE

Sono valutate al minore tra il costo di acquisto ed il corrispondente valore di mercato. Il valore di mercato è rappresentato dal costo di sostituzione per le

materie prime sussidiarie e di consumo e dal valore netto di realizzo per i prodotti finiti e merci.

Il criterio di determinazione del costo per i beni fungibili è costituito dal metodo del costo medio ponderato con periodo di formazione annuale.

CREDITI (INCLUSI I CREDITI ISCRITTI NELLE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE)

I crediti sono rilevati in bilancio secondo il criterio del costo ammortizzato, tenendo in considerazione il fattore temporale, ed il valore di presumibile realizzo.

In particolare, il valore di iscrizione iniziale è rappresentato dal valore nominale del credito, al netto di tutti i premi, sconti e abbuoni, ed inclusivo degli eventuali costi direttamente attribuibili alla transazione che ha generato il credito. I costi di transazione, le eventuali commissioni attive e passive e ogni differenza tra valore iniziale e valore nominale a scadenza sono inclusi nel calcolo del costo ammortizzato utilizzando il criterio dell'interesse effettivo.

È costituito un apposito fondo svalutazione a fronte di possibili rischi di insolvenza, la cui congruità rispetto alle posizioni di dubbia esigibilità è verificata periodicamente ed, in ogni caso, al termine di ogni esercizio, tenendo in considerazione sia delle situazioni di inesigibilità già manifestatesi o ritenute probabili, sia delle condizioni economiche generali, di settore, e di rischio paese. Nel processo di stima del fondo svalutazione crediti è ammesso un processo di valutazione forfettario, in luogo di quello analitico, qualora sia possibile raggruppare i crediti anomali di importo non significativo in classi omogenee che presentino profili di rischio simili. Alle suddette classi di crediti si possono applicare formule per la determinazione della ragionevole attesa di perdita su crediti.

La Società procede alla cancellazione dei crediti dal bilancio quando:

- i diritti contrattuali sui flussi finanziari derivanti dal credito si estinguono; oppure
- la titolarità dei diritti contrattuali sui flussi finanziari derivanti dal credito è trasferita e con essa sono trasferiti sostanzialmente tutti i rischi inerenti il credito.

DEBITI

I debiti sono rilevati in bilancio secondo il criterio del costo ammortizzato, tenendo in considerazione il fattore temporale. In particolare, il valore di iscrizione iniziale è rappresentato dal valore nominale del debito al netto dei costi di transazione e di tutti i premi, gli sconti e gli abbuoni direttamente derivanti dalla transazione che ha generato il debito. I costi di transazione, le eventuali commissioni attive e passive e ogni differenza tra valore iniziale e valore nominale a scadenza sono inclusi nel calcolo del costo ammortizzato utilizzando il criterio dell'interesse effettivo.

CRITERI DI CONVERSIONE DEI VALORI ESPRESSI IN VALUTA

I crediti e i debiti espressi originariamente in valuta estera, iscritti in base ai cambi in vigore alla data in cui sono sorti, sono allineati ai cambi correnti alla chiusura del Bilancio.

In particolare, le attività e le passività che non costituiscono immobilizzazioni nonché i crediti finanziari immobilizzati sono iscritti al tasso di cambio a pronti alla data di chiusura dell'esercizio. Gli utili e le perdite che derivano dalla conversione dei crediti e dei debiti sono rispettivamente accreditati e addebitati nel Conto Economico alla voce 17 bis "Utili e perdite su cambi".

I cambi utilizzati al fine del consolidamento sono quelli "correnti" alla data del consolidamento (ovvero il 31 dicembre 2022) per le poste della situazione patrimoniale-finanziaria (salvo quelle di Patrimonio Netto che sono al cambio originale di formazione delle varie poste) e quelli medi dell'esercizio 2022 per le poste del Conto Economico.

La differenza emergente tra il valore così ottenuto e quello derivante dalla traduzione delle stesse voci al cambio corrente è iscritta in un'apposita voce del Patrimonio Netto.

RATEI E RISCOINTI

Sono stati determinati secondo il criterio dell'effettiva competenza temporale dell'esercizio. Per i ratei e risonci di durata pluriennale sono state verificate le condizioni che ne avevano determinato l'iscrizione originaria, adottando, ove necessario, le opportune variazioni.

AZIONI PROPRIE

Le azioni proprie sono rilevate in bilancio a diretta riduzione del Patrimonio Netto nell'apposita riserva negativa.

FONDI PER RISCHI E ONERI

I fondi rischi ed oneri accolgono accantonamenti a fronte di passività potenziali, di natura determinata, di esistenza certa o probabile ma di ammontare o data di sopravvenienza indeterminati alla data di chiusura dell'esercizio.

Nella valutazione di tali fondi sono stati rispettati i criteri generali di prudenza e competenza e non si è proceduto alla costituzione di fondi rischi generici privi di giustificazione economica.

Gli accantonamenti ai fondi riflettono la migliore stima possibile sulla base degli elementi a disposizione e sono iscritti fra le voci dell'attività gestionale a cui si riferisce l'operazione, dovendo prevalere il criterio della classificazione "per natura" dei costi. Le passività potenziali sono state rilevate in bilancio e iscritte nei fondi in quanto ritenute probabili ed essendo stimabile con ragionevolezza l'ammontare del relativo onere.

Alla fine di ciascun esercizio, viene valutata la congruità dei fondi. I fondi per rischi e oneri iscritti in un periodo precedente sono quindi oggetto di riesame per verificarne la corretta misurazione alla data di bilancio.

TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

Rappresenta l'effettivo debito maturato verso i dipendenti in conformità di legge e dei contratti di lavoro vigenti, considerando ogni forma di remunerazione avente carattere continuativo.

Il fondo corrisponde al totale delle singole indennità maturate a favore dei dipendenti alla data di chiusura del bilancio, al netto degli acconti erogati, ed è pari a quanto si sarebbe dovuto corrispondere ai dipendenti nell'ipotesi di cessazione del rapporto di lavoro in tale data.

2.4 STATO PATRIMONIALE

IMPOSTE

Le imposte sono accantonate secondo il principio di competenza. Esse rappresentano:

- gli accantonamenti per imposte liquidate o da liquidare per l'esercizio, determinate secondo le aliquote e le norme vigenti;
- l'ammontare delle imposte differite e anticipate in relazione a differenze temporanee sorte o annullate nell'esercizio.

Le imposte differite e anticipate sono calcolate sulle differenze temporanee tra i valori delle attività e delle passività determinati secondo criteri civilistici e i corrispondenti valori fiscali. In particolare le imposte anticipate sono rilevate solo qualora esista la ragionevole certezza di ottenere in futuro imponibili fiscali.

RICAVI E COSTI

Sono esposti nel Bilancio secondo i principi della prudenza e della competenza. I ricavi ed i proventi sono al netto di resi, sconti, abbuoni e premi, nonché delle imposte direttamente connesse con la vendita dei prodotti e la prestazione dei servizi. I ricavi e i proventi, i costi e gli oneri relativi ad operazioni in valuta sono determinati al cambio corrente alla data nella quale la relativa operazione è compiuta.

I ricavi conseguenti alla vendita di merci sono riconosciuti al momento del passaggio di tutti i rischi e benefici connessi alla proprietà, passaggio che comunemente coincide con la spedizione o la consegna dei beni.

I ricavi relativi all'erogazione dei servizi di ristorazione sono riconosciuti al momento dell'erogazione del pasto. I ricavi correlati alla cessione del diritto alla somministrazione di pasti (buoni pasto) sono riconosciuti al momento della consegna del titolo; si procede pertanto al riconoscimento dei relativi costi per i soli buoni pasto emessi nell'esercizio, sia per quelli riconsegnati che per quelli ancora in circolazione alla data di chiusura dell'esercizio.

I ricavi per vendita di servizi di welfare aziendale (cd

"Buoni Regalo" e "Fuel Voucher"), rappresentati dalle commissioni di vendita maturate nei confronti delle società partner dell'iniziativa, sono rilevate a Conto Economico al momento della loro maturazione. I ricavi per servizi di pulizia e quelli della divisione Distributori Automatici sono riconosciuti al momento dell'erogazione del servizio.

CONTRIBUTI IN CONTO IMPIANTI

I contributi in conto impianti sono contabilizzati nella voce "Altri ricavi e proventi" al momento del relativo riconoscimento, ed imputati a Conto Economico in relazione alla vita utile delle immobilizzazioni materiali a fronte delle quali sono stati erogati.

STRUMENTI FINANZIARI DERIVATI

Gli strumenti finanziari derivati sono iscritti al fair value. Le variazioni di fair value sono imputate al Conto Economico, oppure, se lo strumento copre il rischio di variazione di flussi finanziari attesi di un altro strumento finanziario o di un'operazione programmata e ne ricorrono i presupposti previsti dai principi contabili di riferimento, direttamente ad una riserva positiva o negativa di Patrimonio Netto; tale riserva è imputata al Conto Economico nella misura e nei tempi corrispondenti al verificarsi o al modificarsi dei flussi di cassa dello strumento coperto o al verificarsi dell'operazione oggetto di copertura.

Nel caso in cui il fair value alla data di riferimento risulti positivo, è iscritto nella voce "strumenti finanziari derivati attivi" tra le immobilizzazioni finanziarie o tra le attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni. Nel caso in cui il valore risulti negativo è iscritto nella voce "strumenti finanziari derivati passivi" tra i fondi per rischi e oneri

COMPOSIZIONE E MOVIMENTAZIONI INTERVENUTE NELLE VOCI DI BILANCIO

Per ciascun gruppo o voce vengono riportati appositi prospetti che evidenziano le consistenze iniziali, le movimentazioni e le consistenze finali.

ATTIVITÀ

B) IMMOBILIZZAZIONI

B.1 Immobilizzazioni immateriali

Il valore netto contabile al 31 dicembre 2022 ammonta a € 51.009 migliaia (€ 55.954 migliaia nel 2021). Nel prospetto seguente è illustrata la movimentazione della voce in esame.

PROSPETTO DI MOVIMENTAZIONE DELLE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI

DESCRIZIONE	COSTO STORICO				SALDO AL 31.12.2022
	SALDO AL 31.12.2021	INCREMENTI PER ACQUISIZIONI	SVALUTAZIONI/STORNI	RICLASSIFICHE/ALTRI MOVIMENTI	
B.1.1 Costi di impianto e Ampliamento	620				620
B.1.2 Costi di Ricerca e Sviluppo	1.038	708			1.746
B.1.3 Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	8.344	103			8.447
B.1.4 Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	153		(80)		73
B.1.5 Avviamento	165.190	3.700			168.890
B.1.6 Immobilizzazioni in corso ed acconti	135	345			480
B.1.7 Altre	8.170	165	(1.006)	1	7.330
TOTALE	183.650	5.021	(1.086)	1	187.586

DESCRIZIONE	FONDO AMMORTAMENTO					VALORE NETTO 31.12.2022
	SALDO AL 31.12.2021	AMMORTAMENTO D'ESERCIZIO	SVALUTAZIONI/STORNI	RICLASSIFICHE/ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2022	
B.1.1 Costi di impianto e Ampliamento	482	40			522	98
B.1.2 Costi di Ricerca e Sviluppo	403	198			601	1.145
B.1.3 Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	7.308	437			7.745	702
B.1.4 Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	132	4	(80)		56	17
B.1.5 Avviamento	111.864	9.019			120.883	48.007
B.1.6 Immobilizzazioni in corso ed acconti	0	0			0	480
B.1.7 Altre	7.507	269	(1.006)		6.770	560
TOTALE	127.696	9.967	(1.086)		136.577	51.009

L'incremento di € 708 migliaia nella voce Costi di "Ricerca e Sviluppo" si riferisce interamente alla capitalizzazione di costi interni ed esterni per la realizzazione delle nuove piattaforme Gleater (B2B) e WeLunch.

L'incremento dell'esercizio della voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno", pari ad € 103 migliaia, si riferisce principalmente ai costi di personalizzazione del software aziendale "Talking Food", entrato in funzione nell'anno precedente.

La voce "Avviamento" comprende:

- per € 35.533 migliaia il valore netto contabile del disavanzo di fusione emerso nell'ambito della fusione inversa della Pellegrini Group Spa (controllante incorporata) nella Pellegrini Spa (controllata incorporante), effettuata con decorrenza 1° gennaio 2008. Sulla base di un'analisi svolta sulle attività derivanti dalla fusione per incorporazione della Pellegrini Group Spa nella Pellegrini Spa, il periodo di ammortamento dell'avviamento è stato definito in 20 anni. Dati i risultati consuntivati nel presente e nei passati esercizi e sulla base delle attuali previsioni dell'evoluzione della gestione, non si ravvede la necessità di alcuna modifica dei periodi di ammortamento originariamente definiti, né si ravvedono perdite durevoli di valore;
- per € 7.255 migliaia il valore netto contabile dell'avviamento emerso in sede di primo consolidamento della società controllata IFM Spa;

- per € 3.326 migliaia il valore netto contabile dell'avviamento emerso sia in sede di primo consolidamento della società controllata my-menu Srl, sia in occasione delle successive operazioni sul capitale;
- per € 1.771 migliaia il valore netto contabile al 31 dicembre 2022 derivante dall'acquisto, da parte della Capogruppo, del ramo d'azienda della società Progett Srl.

L'incremento dell'esercizio, pari ad € 3.700 migliaia, si riferisce per € 1.423 migliaia all'avviamento emerso in corso d'anno a seguito dell'incremento della quota di interessenza in mymenu Srl, e per € 2.277 migliaia all'avviamento relativo all'acquisizione del ramo d'azienda Progett Srl.

Con riferimento all'avviamento relativo a mymenu Srl, alla luce sia dell'andamento della controllata sia degli effetti indiretti del conflitto russo-ucraino in corso, che ha comportato tra gli altri, un significativo incremento dei tassi di riferimento, gli amministratori hanno ritenuto opportuno sottoporre ad impairment test il capitale investito di tale controllata.

Sulla base delle analisi di recuperabilità effettuate, basate sul piano pluriennale 2023-2027 approvato dagli amministratori della società controllata in data 9 maggio 2023, non sono state rilevate perdite durevoli di valore.

L'incremento della voce "Immobilizzazioni in corso ed acconti" pari ad € 345 migliaia si riferisce per € 268 migliaia al progetto di riqualificazione della Villa sita in Via Lorenteggio 251 e per € 77 migliaia ad immobilizzazioni in corso presso la controllata Pellegrini Catering Cameroun Sàrl.

Gli storni registrati nella voce "Altre" pari € 1.006 migliaia, si riferiscono alla società IFM Spa.

B.II Immobilizzazioni materiali

Il valore netto al 31 dicembre 2022 ammonta a € 50.193 migliaia (€ 50.343 migliaia nel 2021). Nel seguente prospetto è illustrata la movimentazione della voce in esame.

PROSPETTO DI MOVIMENTAZIONE DELLE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI						
COSTO STORICO						
DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	INCREMENTI	DECREMENTI/STORNI	RICLASSIFICHE/ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2022	
B.II.1 Fabbricati	33.382	86		(22)	33.446	
B.II.2 Impianti e macchinari	13.662	36	(387)	158	13.469	
B.II.3 Attrezzat. ind.li e commerciali	28.986	2.884	(2.209)	88	29.749	
B.II.4 Altri beni	79.389	5.593	(5.011)	32	80.003	
B.II.5 Immobilizzazioni in corso	215	1.414		(165)	1.464	
TOTALE	155.634	10.013	(7.607)	91	158.131	
FONDO AMMORTAMENTO						
DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	AMMORTAMENTO D'ESERCIZIO	DECREMENTI	RICLASSIFICHE/ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2022	VALORE NETTO 31.12.2022
B.II.1 Terreni e Fabbricati	9.225	1.282	0	(9)	10.498	22.948
B.II.2 Impianti e macchinari	11.661	323	(387)	(6)	11.591	1.878
B.II.3 Attrezzat. ind.li e commerciali	23.738	2.110	(2.199)	348	23.997	5.752
B.II.4 Altri beni	60.674	5.762	(4.598)	14	61.852	18.151
B.II.5 Immobilizzazioni in corso	0	0	0	0	0	1.464
TOTALE	105.298	9.477	(7.184)	347	107.938	50.193

Con riferimento alla voce "Terreni e fabbricati" si evidenzia che:

- nel corso dell'esercizio 2015 la Capogruppo, a seguito di delibera del Consiglio di Amministrazione del 10 luglio 2015, ha acquistato per la nuova sede di Milano, in via Lorenteggio 255, un immobile di 5.000 m2, del valore di € 8.300 migliaia e oneri accessori per un totale di € 387 migliaia, di cui € 1.660 migliaia scorporato quale valore del terreno. Il palazzo è costituito da 11 piani fuori terra, di cui 9 piani destinati a uso uffici e un piano interrato per archivi, autorimessa e locali tecnici. Il valore netto contabile al 31 dicembre 2022 è pari a € 5.445 migliaia.
- in data 23 aprile 2020, la società scissa Valeri Srl ha trasferito alla Pellegrini Spa tutti i beni immobili strumentali siti nel Comune di Peschiera Borromeo, già da questa condotti in locazione. Con questa operazione la Pellegrini Spa ha inteso rafforzare la struttura produttiva della Divisione Central Food e supportare, anche con nuovi investimenti, l'attività e le prospettive di crescita della stessa.

Gli incrementi della voce "Terreni e fabbricati" di € 86 migliaia si riferiscono principalmente agli oneri di urbanizzazione relativi al Nuovo Centro Cottura sito in Via Alessandro Volta in Peschiera Borromeo.

Gli incrementi della voce "Attrezzature industriali e commerciali" di € 2.884 si riferiscono per € 439 migliaia ai cespiti della società Progett Srl, per € 1.665 migliaia all'acquisto di attrezzature funzionali all'erogazione dei servizi di pulizia, ristorazione e distributori automatici e per € 545 migliaia ad attrezzature (principalmente containers) acquistate dalle società estere del Gruppo. Le attrezzature da cucina acquistate dalla controllata IFM Spa relativamente alle mense gestite sono state pari a € 137 migliaia.

fabbricati industriali	3%
automezzi (altri beni)	20% - 25%
attrezzature industriali e commerciali	10% - 15% - 20% - 25%
impianti e macchinari industriali	8% - 9% - 12% - 20% - 25%
mobili/arredi d'ufficio ordinarie ufficio (altri beni)	10%
macchine ufficio ed elettroniche (altri beni)	20%
autovetture (altri beni)	25%

Gli incrementi della voce "Altri beni", pari ad € 5.593 migliaia, si riferiscono principalmente per € 5.096 migliaia all'acquisto effettuato dalla Capogruppo di attrezzature e beni per l'impianto o il rinnovamento di ristoranti aziendali presso la clientela, per € 126 migliaia all'acquisto di macchine d'ufficio elettroniche, per € 41 migliaia all'acquisto di mobili arredi e dotazioni per gli uffici e per € 45 migliaia all'acquisto di nuovi automezzi. L'incremento comprende altresì investimenti in automezzi e mobili d'ufficio effettuati presso le consociate estere per un valore complessivo di € 252 migliaia.

I decrementi/storni avvenuti nel corso dell'esercizio, pari a € 7.607 migliaia, si riferiscono per € 5.328 migliaia alla cessione delle attrezzature di mensa alla clientela effettuate al momento della cessazione o del rinnovo del relativo contratto d'appalto o al diverso termine contrattualmente previsto e per € 2.279 a cespiti con relativo fondo ammortamento stornati contabilmente dalla controllata IFM Spa.

Gli incrementi della voce "Immobilizzazioni in corso" di € 1.414 migliaia si riferiscono principalmente agli investimenti in corso per alcuni nuovi contratti della divisione ristorazione e all'acquisto del nuovo server che entrerà in funzione nel 2023.

La voce "Altri movimenti" delle attrezzature industriali e commerciali, nella tabella del Fondo Ammortamento, riporta il saldo del fondo ammortamento delle Attrezzature Industriali e Commerciali alla data del 30 aprile 2022 acquisite dalla società Progett Srl pari a € 342 migliaia.

Gli ammortamenti imputati nell'esercizio ammontano a € 9.477 migliaia e sono stati calcolati su tutti i cespiti ammortizzabili al 31 dicembre 2022, applicando le seguenti aliquote:

B.III Immobilizzazioni finanziarie

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 361 migliaia (€ 238 migliaia nel 2021) e sono così composte:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	INCREMENTO	DECREMENTO/SVALUTAZIONE	RICLASSIFICHE	SALDO AL 31.12.2022
B.III.1.a - Partecipazioni in imprese controllate	4	0	0	0	4
B.III.1.d bis - Partecipazioni in altre imprese	52	0	0	0	52
B.III.2.a - Crediti verso imprese controllate	0	0	0	0	0
B.III.2.d - Crediti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	47	0	0	0	47
B.III.2.d bis - Crediti verso altri	135	123	0	0	258
TOTALE	238	123	0	0	361

C) ATTIVO CIRCOLANTE

C.I Rimanenze

Le giacenze di magazzino al 31 dicembre 2022 ammontano a € 16.226 migliaia (€ 12.908 migliaia nel 2021) e sono relative a giacenze di materie prime, prodotti finiti e merci prevalentemente destinate alla ristorazione.

Nel dettaglio la voce risulta così composta:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
C.I.1 Materie prime, sussidiarie e di consumo	522	280
C.I.4 Prodotti finiti	15.704	12.628
TOTALE	16.226	12.908

C.II Crediti

I crediti al 31 dicembre 2022 ammontano a € 266.641 migliaia (€ 215.205 migliaia nel 2021) e sono così ripartiti:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
C.II.1 Verso clienti:		
• Crediti commerciali e fatture da emettere	233.267	203.792
• Effetti in portafoglio	85	691
• Effetti all'incasso	9.527	6.831
• Svalutazioni crediti per rischi di inesigibilità	(9.445)	(14.279)
TOTALE	233.434	197.035
C.II.2 Verso controllate	8	7
C.II.5 Verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	43	43
C.II.5 bis - Crediti tributari	23.510	9.710
C.II.5 ter - Imposte anticipate	2.777	2.416
C.II.5 quater - Verso altri	6.869	5.994
TOTALE	266.641	215.205

Non vi sono crediti esigibili oltre i cinque anni.

C.II.1 Crediti verso clienti

Il saldo dei "Crediti verso clienti" al 31 dicembre 2022 risulta essere pari a € 233.434 migliaia (€ 197.035 migliaia nel 2021), al netto di un fondo svalutazione crediti di € 9.445 migliaia.

La movimentazione nell'esercizio del fondo svalutazione crediti è stata la seguente:

DESCRIZIONE	VALORE FONDI
Fondo svalutazione crediti ordinario	
Saldo al 31.12.2021	13.251
Utilizzo per perdite su crediti	(5.815)
Rilascio	(160)
Accantonamento del periodo	1.024
Altri movimenti	117
SALDO AL 31.12.2022	8.417
Fondo svalutazione crediti per interessi di mora	
Saldo al 31.12.2021	1.028
Utilizzo	0
Accantonamento del periodo	0
SALDO AL 31.12.2022	1.028
TOTALE AL 31.12.2022	9.445

L'accantonamento dell'esercizio di € 1.024 migliaia riflette le valutazioni di inesigibilità dei crediti in essere al 31 dicembre 2022.

Gli utilizzi del fondo svalutazione crediti ammontano ad € 5.815 migliaia e si riferiscono per € 5.479 migliaia all'utilizzo effettuato dalla controllata Pellegrini Catering Overseas SA per € 5.479 migliaia e per € 336 migliaia alla perdita su crediti derivante da fallimenti legati alle attività svolte in Italia.

Per quanto attiene la ripartizione dei crediti per area geografica, segnaliamo che i crediti del Gruppo sono per € 222.765 migliaia verso soggetti italiani, per € 582 migliaia verso soggetti esteri nell'ambito della Comunità Europea (area Euro), per € 788 migliaia verso clienti europei non appartenenti alla Comunità Europea e per € 9.299 migliaia verso clienti extra-europei.

C.II.2 Crediti verso imprese controllate

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 8 migliaia e si riferiscono a crediti commerciali verso la società controllata non Pellegrini Catering Gabon Sàrl.

C.II.5 Crediti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 43 migliaia e si riferiscono a crediti commerciali della Capogruppo verso la società Valeri Srl.

C.II.5 bis Crediti tributari

I crediti tributari ammontano al 31 dicembre 2022 a € 23.510 migliaia (€ 9.709 migliaia nel 2021). Il saldo risulta principalmente composto da quanto di seguito riportato:

- € 2.026 migliaia come credito IRES e € 467 come credito IRAP derivante dai maggior acconti versati nell'anno 2022 dalla Capogruppo e dalla controllata IFM Spa;
- € 61 migliaia come credito d'imposta Art Bonus riferito all'erogazione liberale di € 100 migliaia versata alla Fondazione Teatro alla Scala e all'erogazione liberale di € 40 migliaia versata alla Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino;
- € 16.287 migliaia come credito IVA della Capogruppo e della controllata IFM Spa;
- € 411 migliaia come credito di imposta sugli investimenti in beni strumentali;

- € 449 migliaia e € 218 migliaia rispettivamente riferiti ai contributi energia e gas legge n. 91/2022 del decreto Aiuti (D.L. n.50/2022);
- € 3.472 migliaia come crediti di varia natura (imposte dirette, Iva e Withholding Tax) vantati nei confronti delle autorità fiscali dei paesi esteri nei quali il Gruppo opera.

C.II.5 ter Imposte anticipate

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 2.777 migliaia (€ 2.416 migliaia nel 2021).

Le imposte anticipate si riferiscono principalmente a costi sostenuti nell'esercizio in corso e negli esercizi precedenti la cui deducibilità fiscale è consentita in esercizi successivi.

Per un dettaglio delle voci generanti imposte anticipate (e differite) si rimanda a quanto esposto nella presente Nota Integrativa a commento della voce 20 del Conto Economico.

C.II.5 quater Crediti verso altri

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 6.869 migliaia (€ 5.994 migliaia nel 2021) e risultano essere così composti:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Esigibili entro l'esercizio successivo		
Credito verso dipendenti	156	169
Acconti INAIL	7	0
Altri	4.995	4.092
Attività per imposta sostitutiva da riallineamento	30	30
Sub-totale	5.188	4.291
Esigibili oltre l'esercizio successivo		
Depositi cauzionali attivi	13	15
Altri	266	256
Attività per imposta sostitutiva da riallineamento	1.402	1.432
Sub-totale	1.681	1.703
TOTALE	6.869	5.994

La voce "Credito v/dipendenti" si riferisce principalmente ai fondi cassa permanenti erogati dalla Capogruppo ai dipendenti per € 130 migliaia.

La voce "Altri" include principalmente crediti concessi dalla Capogruppo per anticipi ai dipendenti sui rimborsi Inail per € 746 migliaia, crediti CIGS per € 249 migliaia, crediti vari per € 3.194 migliaia derivanti principalmente dai pagamenti anticipati ai fornitori Axpo Italia Spa e Amazon EU Srl e € 424 migliaia quale credito per l'escussione della cauzione per oneri contrattuali nell'ambito di un appalto della Divisione Ristorazione. Si segnala che la Capogruppo ha notificato alla controparte un atto di citazione ed è in attesa della decisione del Giudice.

Come già commentato in premessa, i "Crediti verso Altri" includono l'onere previsto per il versamento dell'imposta sostitutiva.

Il valore dell'imposta, pari a € 1.433 migliaia, è stato classificato per € 30 migliaia nei crediti "entro l'esercizio successivo" e per € 1.403 migliaia nei crediti "oltre l'esercizio successivo" e sarà ripartito a Conto Economico in quote costanti coerentemente con la rilevazione del beneficio fiscale derivante dall'ammortamento dell'avviamento a seguito del riallineamento, e cioè fino al 2070.

Inoltre, si rilevano € 264 migliaia relativi principalmente ad anticipi a fornitori delle controllate estere.

C.III.6 Altri Titoli

Le attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni, che al 31 dicembre 2021 ammontavano ad € 19 migliaia, sono state interamente incassate nel corso dell'esercizio 2022.

C.IV Disponibilità liquide

Le disponibilità liquide al 31 dicembre 2022 ammontano a € 18.545 migliaia (€ 25.205 migliaia nel 2021), di cui € 11.861 migliaia riferiti alla Capogruppo.

Sono costituite essenzialmente dalle disponibilità temporanee sui conti correnti ordinari. Gli assegni, il denaro e i valori in cassa si riferiscono principalmente all'attività di incasso contanti delle mense.

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
C.IV.1 Depositi bancari e postali	18.333	25.019
C.IV.2 Assegni	0	0
C.IV.3 Denaro e altri valori in cassa	212	186
TOTALE	18.545	25.205

Per i dettagli sulla dinamica finanziaria si rimanda allo schema di Rendiconto Finanziario.

D) RATEI E RISCONTRI ATTIVI

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 1.793 migliaia (€ 1.597 migliaia nel 2021) e sono analizzabili come segue:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Interessi attivi	9	6
Totale ratei attivi	9	6
Assicurazioni	564	458
Affitti	370	214
Assistenza hardware/software	93	65
Sponsorizzazioni	20	4
Consulenze diverse	110	187
Altri	627	663
Totale risconti attivi	1.784	1.591
TOTALE	1.793	1.597

La voce "Altri" include principalmente € 63 migliaia riferiti a spese di registrazione contratti clienti, € 28 migliaia per risconto costi di commissione richieste ai principali istituti di credito e assicurativi per la parteci-

pazione a gare pubbliche principalmente riferite alla Divisione Ristorazione, e per € 195 migliaia relativi principalmente a costi doganali, costi di trasporto, certificazioni ed altri costi relativi al personale.

Si riporta di seguito la ripartizione dei ratei e risconti con durata entro e oltre l'esercizio successivo:

DESCRIZIONE	ENTRO 12 MESI	OLTR 12 MESI	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Ratei attivi	9	0	9	6
Risconti attivi	1.359	425	1.784	1.591
TOTALE	1.368	425	1.793	1.597

PASSIVITÀ

A) PATRIMONIO NETTO

Il Patrimonio Netto Consolidato ammonta a € 140.204 migliaia.

Le variazioni intervenute nelle poste del Patrimonio Netto alla chiusura dell'esercizio sono di seguito esposte:

DESCRIZIONE	I. CAPITALE SOCIALE	IV. RISERVA LEGALE	VI. ALTRE RISERVE	VIII. UTILE (PERDITA) NETTO/A PORTATI A NUOVO	IX. UTILE (PERDITA) NETTO/A DELL'ESERCIZIO	X. RISERVA NEGATIVA PER AZIONI PROPRIE IN PORTAFOGLIO	RISERVA DI CONVERSIONE	PATRIMONIO NETTO DI GRUPPO	PATRIMONIO NETTO DI TERZI	TOTALE PATRIMONIO NETTO
SALDO AL 31/12/2021	12.400	3.069	168.963	0	10.533	(57.256)	(1.266)	136.443	(334)	136.109
Destinazione risultato esercizio precedente			10.533		(10.533)			0	0	0
Variazione riserva di conversione							(143)	(143)	(91)	(234)
Ricapitalizzazione mymenu Srl			1.251					1.251	171	1.422
Altre variazioni			(136)					(136)	0	(136)
Utile esercizio 2022					2.687			2.687	356	3.043
SALDO AL 31/12/2022	12.400	3.069	180.611	0	2.687	(57.256)	(1.409)	140.102	102	140.204

La voce "Patrimonio Netto di terzi", che al 31 dicembre 2022 ammonta a € 102 migliaia, rappresenta la quota di patrimonio netto delle controllate Pellegrini Nigeria Catering Ltd, Pellegrini Angola Support Services SA e mymenu Srl di competenza dei soci terzi. La voce "variazione perimetro di consolidato" è rife-

rita all'aumento della quota di interessenza in mymenu Srl di pertinenza del Gruppo Pellegrini.

Di seguito si allega il raccordo tra il Patrimonio Netto ed il risultato dell'esercizio della Capogruppo ed i corrispondenti valori consolidati al 31 dicembre 2022 di pertinenza del Gruppo.

DESCRIZIONE	RISULTATO DELL'ESERCIZIO	PATRIMONIO NETTO DI GRUPPO
Patrimonio netto e risultato d'esercizio della Capogruppo	2.411	143.205
Eliminazione del valore di carico delle partecipazioni in società consolidate	-	(28.612)
Risultato e patrimonio netto pro-quota delle società consolidate	847	14.116
Effetto consolidamento partecipazioni IFM e mymenu	(571)	11.381
Altre variazioni	-	12
PATRIMONIO NETTO E RISULTATO D'ESERCIZIO CONSOLIDATI DI PERTINENZA DEL GRUPPO	2.687	140.102

AZIONI PROPRIE

L'Assemblea degli Azionisti della Capogruppo del 23 giugno 2011 ha autorizzato, ai sensi dell'art. 2357 del Codice Civile, l'acquisto di n. 434.000 azioni proprie, del valore nominale di € 10 ciascuna, rappresentanti il 35% del Capitale Sociale della Società, per un prezzo pari a € 131.935 per azione e quindi per complessivi € 57.259.790. L'acquisto è avvenuto in esecuzione del contratto di compravendita che stabiliva che gli Azionisti di maggioranza,

che detenevano il 65% delle azioni, si impegnavano ad acquistare, per sé o per persona da nominare, tutte le azioni detenute dagli altri ex Azionisti della Società, rappresentanti complessivamente il 35% del Capitale Sociale della Società.

Il Consiglio di Amministrazione della Capogruppo del 7 giugno 2011 ha deliberato di accettare la designazione, fatta dagli Azionisti acquirenti, della Società stessa come acquirente delle azioni in vendita.

B) FONDI PER RISCHI E ONERI

I fondi per rischi ed oneri ammontano al 31 dicembre 2022 a € 6.441 migliaia (€ 5.342 migliaia nel 2021); la movimentazione dell'esercizio è di seguito dettagliata:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	INCREMENTI	DECREMENTI/ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2022
1) Fondi di trattamento di quiescenza e simili	459	35	(188)	306
2) Fondo imposte differite	2.060	135	(145)	2.050
4) Altri	2.823	1.753	(491)	4.085
TOTALE	5.342	1.923	(824)	6.441

La voce "Fondi di trattamento di quiescenza e simili" è relativa al Fondo indennità suppletiva di clientela che rappresenta la quota di indennità cumulativamente maturata dagli agenti in relazione alla loro anzianità di servizio, in base agli accordi economici collettivi di categoria.

L'incremento degli altri fondi si riferisce per € 262 migliaia al fondo vertenze personale, per € 865 migliaia al fondo spese future investimento c/clienti,

per € 600 migliaia al fondo buoni pasto utilizzati ma non fatturati e per € 25 migliaia al fondo rischi contrattuali accantonato dalla controllata IFM Spa. Il decremento degli altri fondi, pari ad € 491 migliaia, si riferisce principalmente per € 206 migliaia al fondo vertenze personale per cause concluse nel corso dell'esercizio, per € 67 migliaia al decremento del fondo spese future investimento c/clienti e per € 68 migliaia all'utilizzo del fondo rischi stanziato negli anni precedenti per una causa legale conclusasi con un accordo transattivo tra le parti.

C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

Ammonta al 31 dicembre 2022 a € 4.761 migliaia (€ 5.300 migliaia nel 2021). La movimentazione intervenuta nel corso dell'esercizio 2022 è esposta nella seguente tabella.

DESCRIZIONE	IMPORTI
Saldo al 31/12/2021	5.300
AUMENTI PER:	
• Accantonamenti dell'esercizio	8.553
DIMINUZIONI PER:	
• Versamenti per cessazione rapporto	692
• Versamenti per anticipi	469
• Versamenti ai fondi pensione	1.289
• Versamenti INPS	6.634
• Altri movimenti	8
SALDO AL 31.12.2022	4.761

La passività per trattamento di fine rapporto rappresenta l'effettivo debito del Gruppo al 31 dicembre 2022 verso i dipendenti in forza a tale data, al net-

to degli anticipi corrisposti e delle contribuzioni ai fondi integrativi e previdenziali in accordo con gli obblighi contrattuali e le leggi applicabili in materia.

D) DEBITI

I debiti ammontano al 31 dicembre 2022 a € 250.392 migliaia (€ 214.511 migliaia nel 2021) e possono essere dettagliati come segue:

DESCRIZIONE	ENTRO 12 MESI	OLTR 12 MESI	OLTRE 5 ANNI	SALDO AL 31.12.2022
D.3 Versamento soci conto finanziamento infruttifero	3.000	0	0	3.000
D.4 Debiti verso banche	24.850	5.016	0	29.866
D.5 Debiti verso altri finanziatori	0	0	0	0
D.6 Acconti	0	0	0	0
D.7 Debiti verso fornitori	184.973	0	0	184.973
D.11 bis Debiti verso Imprese sottoposte al controllo delle controllanti	3	0	0	3
D.12 Debiti tributari	3.243	0	0	3.243
D.13 Debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza	12.282	0	0	12.282
D.14 Altri debiti	16.306	719	0	17.025
TOTALE	244.657	5.735	0	250.392

D.3 Versamento soci-finanziamento infruttifero

Nell'ambito dell'operazione di scissione dalla società Valeri Srl alla beneficiaria Capogruppo Pellegrini Spa dei beni immobili strumentali siti nel Comune di Peschiera Borromeo avvenuta nel 2020, è stato anche ceduto dalla società scissa il finanziamento soci infruttifero in capo alla stessa, parzialmente rimborsato e pari al 31 dicembre 2022 ad un importo residuo di € 3.000 migliaia. Gli accordi tra le parti prevedono un rimborso immediato salvo preavviso.

D.5 Debiti verso altri finanziatori

I debiti verso altri finanziatori al 31 dicembre 2022 risultano azzerati (€ 4 migliaia nel 2021).

D.4 Debiti verso banche

Il saldo dei debiti verso banche al 31 dicembre 2022, pari a € 29.866 migliaia (€ 23.185 migliaia nel 2021), esprime l'effettivo debito per capitale, interessi ed oneri accessori maturati ed esigibili al 31 dicembre 2022 ed è da leggersi congiuntamente al saldo delle disponibilità liquide descritto in precedenza.

Per una analisi più approfondita sulla situazione finanziaria di rimanda ai commenti della Relazione sulla Gestione.

D.6 Acconti

Al 31 dicembre 2022 non si segnalano debiti per acconti (la voce presentava un saldo di € 48 migliaia nel 2021).

D.7 Debiti verso fornitori

I debiti verso fornitori sono relativi alle normali forniture di merce e prestazioni di servizi ricevuti. Al 31 dicembre 2022 ammontano a € 184.973 migliaia (€ 156.569 migliaia nel 2021).

Oltre ai debiti per fornitura di merci, si segnala che la voce include debiti per fatture da ricevere della Divisione Welfare Solution per € 75.940 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete "Welfare", € 4.544 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete del "Buono Regalo", € 15.833 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete "Fuel Voucher" a marchio "ESSO", oltre a € 2.950 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete del "Buono Regalo" per buoni pasto venduti ad alcuni Comuni per iniziative di utilità sociale.

I debiti verso fornitori risultano interamente esigibili entro l'esercizio successivo.

Per quanto attiene la ripartizione dei debiti per area geografica, segnaliamo che i debiti del Gruppo sono per € 177.524 migliaia verso soggetti italiani, per € 4.053 migliaia verso soggetti esteri nell'ambito della Comunità Europea (area Euro), per € 1.180 migliaia verso soggetti esteri Extra Cee e per € 2.216 migliaia verso soggetti nei paesi Extra Europei.

D.11 BIS 11-bis) Debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti

Il saldo di € 3 migliaia è relativo alla Capogruppo e si riferisce al debito nei confronti della società Valeri Srl per le fatture emesse nel corso del 2021 per addebiti dei canoni di locazione e delle spese condominiali.

D.12 Debiti tributari

I debiti tributari ammontano al 31 dicembre 2022 a € 3.243 migliaia (€ 6.717 migliaia nel 2021) e sono di seguito dettagliati:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Debiti IRPEF per dipendenti	1.771	1.944
Debiti IRPEF per ritenute acconto	13	19
Debiti IRES	0	1.691
Debiti IRAP	0	564
Debiti ritenuta 11% TFR	484	198
Altri debiti tributari	478	1.306
Imposta Sostitutiva da Riallineamento	497	995
TOTALE	3.243	6.717

I debiti IRPEF si riferiscono alle ritenute effettuate a titolo di sostituto di imposta sulle retribuzioni del personale dipendente.

Gli altri debiti tributari si riferiscono principalmente a debiti per Iva e Withholding Tax nei paesi esteri nei quali il Gruppo opera.

Come anticipato in premessa, i debiti tributari includono il saldo residuo da versare dell'imposta sostitutiva del 3%, pari a € 497 migliaia, stanziata dalla Capogruppo per riallineare il valore fiscale dell'Avviamento al 31 dicembre 2020 a quello contabile. L'imposta sostitutiva è dovuta in 3 rate annuali a decorrere dall'esercizio 2021. In data 22 agosto 2022 con F24 è stata effettuato il versamento della seconda rata pari ad € 497 migliaia.

2.5 CONTO ECONOMICO

D.13 Debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza Sociale

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 12.282 migliaia (€ 10.157 migliaia nel 2021). Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Debiti verso INPS	11.601	9.251
Debiti verso INAIL	0	20
Debiti verso Enti Bilaterali	40	56
Debiti verso Fonte	203	200
Debiti verso altri Enti	438	630
TOTALE	12.282	10.157

La voce "Debiti verso INPS" accoglie principalmente i contributi sulla quattordicesima mensilità e sulle ferie maturate e non godute; l'incremento rispetto al

2021 è conseguenza dell'aumento dell'organico e della riduzione dell'utilizzo degli ammortizzatori sociali (Cig e Fis).

D.14 Altri debiti

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 17.025 (€ 14.489 migliaia nel 2021) e possono essere dettagliati come segue:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Debiti verso dipendenti	14.857	13.780
Altri debiti	2.168	709
TOTALE	17.025	14.489

I debiti verso dipendenti includono competenze del personale dipendente maturate al 31 dicembre 2022 e liquidate nel mese di gennaio 2023 e competenze differite (principalmente quattordicesima, ferie maturate e non godute, bonus). L'incremento rispetto al 2021 è con-

seguenza dell'aumento dell'organico e della riduzione dell'utilizzo degli ammortizzatori sociali (Cig e Fis). La voce "Altri debiti" include principalmente il debito verso Progett Srl e nello specifico le due rate da € 719 migliaia da pagare rispettivamente entro ed oltre i 12 mesi.

E) RATEI E RICONTRI PASSIVI

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 2.970 migliaia (€ 207 migliaia nel 2021).

Debiti risonanti sono riferiti principalmente alla Capogruppo e sono relativi principalmente al rinvio all'esercizio successivo del fatturato non di competenza conseguente all'aggiudicazione di un'importante gara d'appalto della divisione Welfare & Solution.

I precedenti commenti alle voci dello Stato Patrimoniale e l'analitica esposizione dei componenti positivi e negativi di reddito nel Conto Economico consentono di limitare alle voci principali i commenti esposti nel seguito.

A) VALORE DELLA PRODUZIONE

Nell'esercizio 2022 il valore della produzione ammonta a € 760.122 migliaia (€ 644.046 migliaia nel 2021). La ripartizione dei ricavi per attività è riportata nel seguente prospetto:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
A.1 Ricavi per vendite e prestazioni:		
• Ristorazione Collettiva	270.850	228.675
• Ristorazione Commerciale	6.947	5.739
• Servizi di Welfare (buoni pasto, ecc...)	313.609	267.571
• Pulizia e Servizi Integrati	81.566	78.189
• Distributori Automatici	6.926	5.581
• Vendite derrate	66.679	51.645
• Altri servizi	404	303
Sub-totale	746.981	637.703
A.2 Variazioni rimanenze prodotti	2.772	1.205
A.4 Variazioni immobilizzazioni per lavori interni	365	200
A.5 Altri ricavi e proventi	10.004	4.938
TOTALE	760.122	644.046

Per i commenti relativi ai risultati del periodo delle principali società consolidate e delle Divisioni Operative si rimanda a quanto indicato nella Relazione sulla Gestione.

di attrezzatura minuta, utenze e servizi di pulizia vari. Tale voce include inoltre € 567 migliaia di incentivi Energia e Gas e € 464 migliaia di plusvalenze derivanti dalla alienazione delle immobilizzazioni.

La voce "Variazioni immobilizzazioni per lavori interni" pari a € 365 migliaia si riferisce alla capitalizzazione da parte di mymenu Srl di alcuni costi interni del personale dedicato allo sviluppo della piattaforma tecnologica.

Inoltre, con riferimento alle società estere, la voce "altri ricavi" comprende € 2.746 migliaia per ricavi per servizi e vendite varie effettuate dalle consociate africane. Per quanto riguarda la società IFM Spa, si rilevano € 841 migliaia di cui € 344 migliaia per ricavi da noleggio attrezzature, € 93 migliaia per ricavi relativi a manutenzioni rifatturate ai clienti, € 92 migliaia per ricavi da altre attività accessorie, € 67 migliaia per ricavi da vendita di attrezzature ai clienti ed € 37 migliaia di contributi in conto esercizio.

La voce "Altri ricavi e proventi" comprende € 5.364 migliaia per riaddebiti, previsti contrattualmente a Clienti della Divisione Ristorazione, di costi per opere di ristrutturazione e ampliamento effettuate nelle mense di proprietà degli stessi e di costi di acquisto

B) COSTI DELLA PRODUZIONE

I costi della produzione dell'esercizio 2022 ammontano a € 752.351 migliaia (€ 626.853 migliaia nel 2021) e si compongono come di seguito dettagliato:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
B.6 Costi per materie prime, sussidiarie di consumo e merci	173.176	125.540
B.7 Costi per servizi	341.930	291.298
B.8 Costi per godimento di beni di terzi	10.732	8.663
B.9 Costi per il personale:		
a) Salari e stipendi	144.506	126.783
b) Oneri sociali	43.524	37.348
c) Trattamento di fine rapporto	9.087	7.797
e) Altri costi	3.950	5.472
Sub-totale	201.067	177.400
B.10 Ammortamenti e svalutazioni:		
a) Ammortamento immobilizzazioni immateriali	9.967	9.248
b) Ammortamento immobilizzazioni materiali	10.275	9.952
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	(5)	0
d) Svalutazioni crediti attivo circolante	1.024	1.312
Sub-totale	21.261	20.512
B.11 Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	4	15
B.12 Accantonamenti per rischi	776	714
B.13 Altri accantonamenti	0	0
B.14 Oneri diversi di gestione	3.405	2.711
TOTALE	752.351	626.853

B.6 Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

I costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci nel 2022 ammontano a € 173.176 migliaia (€ 125.540 migliaia nel 2021).

Si riferiscono principalmente all'acquisto di derrate alimentari per la loro rivendita o per il loro utilizzo

nell'ambito dell'esecuzione del servizio di ristorazione e distribuzione automatica.

La differenza pari a € 47.636 migliaia, rispetto all'anno precedente è attribuibile per circa il 60% all'aumento dei volumi e per il restante 40% all'aumento dei prezzi delle derrate.

B.7 Costi per servizi

Ammontano a € 341.930 migliaia (€ 291.298 migliaia nel 2021) e possono essere così dettagliati:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Ristoratori	286.760	247.368
Trasporti	10.367	7.416
Prestazioni d'opera	3.099	3.265
Manutenzioni	6.018	5.167
Utenze	6.235	3.487
Consulenze	5.458	4.695
Compensi Sindaci e Amministratori	1.565	1.571
Provvigioni agenti	2.334	1.398
Assicurazioni	617	512
Altro	19.477	16.419
TOTALE	341.930	291.298

La voce "Ristoratori" include gli addebiti ricevuti e da ricevere dai ristoratori in relazione ai buoni pasto emessi e fatturati alla clientela nel corso dell'esercizio.

La voce "Trasporti" evidenzia un aumento del 39,8% sia per effetto dei rincari delle tariffe che per effetto dell'aumento di volumi.

La voce "Utenze" mostra un aumento rispetto all'esercizio precedente del 78,8% passando da

€ 3.487 migliaia nel 2021 a € 6.235 migliaia, in linea con i rincari del mercato.

La voce "Altro" include principalmente i costi per servizi esterni informatici, il costo del servizio "spolpatori" della Divisione Central Food, i costi per servizi di veicolazione pasti e i costi relativi ai servizi di pulizia presso i clienti. Include inoltre la donazione di € 480 migliaia con cui la Capogruppo ha sostenuto la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus.

B.8 Costi per godimento di beni di terzi

I costi per godimento di beni di terzi ammontano a € 10.732 migliaia (€ 8.663 migliaia nel 2021) e sono dettagliati nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Locazione hardware e software	264	197
Canoni leasing	36	21
Noleggio attrezzatura	3.006	2.255
Affitti passivi	2.035	2.033
Noleggio automezzi	3.709	3.003
Royalties Mense	1.633	1.102
Altri Canoni	49	52
TOTALE	10.732	8.663

La voce "Affitti passivi" include principalmente € 116 migliaia sostenuti dalla Capogruppo verso la società consociata Valeri Srl, € 565 migliaia relativi agli affitti delle sedi estere ed € 256 migliaia relativi all'affitto

di un'unità immobiliare presso la quale si fornisce il servizio di ristorazione aziendale di IFM Spa ai clienti della società oltre che all'affitto della sede di Napoli e agli appartamenti di alcuni trasferisti.

B.9 Costi per il personale

Il costo per il personale nell'esercizio 2022 risulta essere pari a € 201.067 migliaia (€ 177.400 migliaia nel 2021). L'organico medio del Gruppo nell'esercizio 2022, raffrontato a quello dell'esercizio 2021, può essere così rappresentato:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Dirigenti	28	26
Quadri	99	90
Impiegati	663	645
Operai	8.100	7.688
TOTALE	8.890	8.449

La voce comprende l'intero costo per il personale dipendente ivi compresi i miglioramenti di merito, passaggi di categoria, scatti di contingenza, costo delle ferie non godute e accantonamenti previsti da leggi e contratti collettivi e indennità per incentivi all'esodo.

Si segnala che nel mese di luglio 2022 è stata applicata la tranche di aumento prevista dal nuovo CCNL per il personale italiano dipendente da imprese esercenti "Servizi di Pulizie e Servizi Integrati/Multiservizi", che ha determinato un incremento del costo del lavoro dello 0,89%.

B.10 Ammortamenti e svalutazioni

Si segnala che la voce B10 comprende l'ammortamento delle immobilizzazioni materiali ed immateriali, pari ad € 19.444 migliaia, l'accantonamento al fondo per rischi ed oneri da sostenere in relazione all'acquisizione di nuovi contratti di ristorazione (voce B2 dello Stato Patrimoniale), per un importo di € 865 migliaia, e l'utilizzo dello stesso per un importo di € 67 migliaia.

Nel corso dell'esercizio 2022 sono stati inoltre effettuati accantonamenti a fronte di crediti di difficile esigibilità per un importo complessivo di € 1.024 migliaia.

B.11 Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

Nel corso dell'esercizio in esame il Gruppo ha rilevato una variazione positiva di rimanenze finali di magazzino di materie prime pari ad € 4 migliaia.

B.12 Accantonamenti per rischi e oneri

Nel corso dell'esercizio in esame sono stati effettuati accantonamenti a fondi rischi a fronte di possibili oneri futuri per complessivi € 776 migliaia di cui € 600 migliaia per oneri stimati relativamente a buoni pasto utilizzati ma non fatturati, € 135 relativi alla controllata nigeriana ed € 41 migliaia relativi alla società IFM Spa.

B.14 Oneri diversi di gestione

Gli oneri diversi di gestione dell'esercizio 2022 ammontano a € 3.405 migliaia (€ 2.711 migliaia nel 2021).

La voce è composta dagli oneri relativi alle tasse sui rifiuti solidi urbani e TARI/IMU per € 1.409 migliaia, omaggi per € 120 migliaia, quote associative per € 117 migliaia, spese condominiali per affitti ristoranti aziendali e sedi per € 158 migliaia, altri oneri per € 19 migliaia, multe e ammende per € 71 migliaia e minusvalenze per dismissione cespiti per € 318 migliaia; inoltre si rilevano € 868 migliaia di competenza delle società estere che comprendono principalmente tasse indirette ed altri costi generali di gestione, oltre che costi relativi alla società IFM Spa per penali, TARI e costi anni pregressi per € 303 migliaia.

C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
C. 16.d Altri proventi finanziari	67	617
C. 17 Interessi e altri oneri finanziari	(303)	(231)
C. 17 bis Utili e perdite su cambi	1.226	1.122
TOTALE	990	1.508

C.16.d Altri proventi finanziari

Gli altri proventi finanziari dell'esercizio 2022 ammontano a € 67 migliaia (€ 617 migliaia nel 2021).

Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Interessi bancari e postali	15	3
Interessi crediti IVA	46	98
Interessi di mora	6	497
Altri proventi	0	19
TOTALE	67	617

C.17 Interessi e altri oneri finanziari

Gli interessi ed altri oneri finanziari dell'esercizio 2022 ammontano a € 303 migliaia (€ 231 migliaia nel 2021). Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Interessi bancari	(289)	(175)
Altri oneri finanziari	(14)	(56)
TOTALE	(303)	(231)

Gli interessi ed altri oneri finanziari si riferiscono ad interessi di competenza delle società del Gruppo e sono relativi a finanziamenti ricevuti e a scoperti di conto corrente bancario.

C.17bis Utili e perdite su cambi

Gli utili netti su cambi dell'esercizio 2022 ammontano a € 1.226 migliaia (€ 1.122 migliaia nel 2021) e si riferiscono all'adeguamento ai cambi di fine periodo della Pellegrini Catering Overseas SA e delle sue controllate, relative alle partite espresse in valuta diversa da quella funzionale ancora in essere

alla data di chiusura del Bilancio e agli utili e perdite sulle partite chiuse nel corso dell'esercizio.

L'impatto positivo registrato nell'esercizio è dovuto principalmente alla rivalutazione del Kwana, valuta angolana.

D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ E PASSIVITÀ FINANZIARIE

D.19 Svalutazioni

Così come nel 2021, nell'esercizio 2022 non si registrano svalutazioni.

20 Imposte sul reddito d'esercizio

Ammontano per il periodo a € 5.718 migliaia (€ 8.054 migliaia nel 2021) e sono dettagliate nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Imposte correnti IRES	4.616	6.251
Imposte correnti IRAP	1.209	1.709
Credito Imposta "Art Bonus"	0	(91)
Imposte esercizi precedenti	237	142
Altre imposte sul reddito (società estere)	549	389
Imposte differite (anticipate)	(509)	(181)
Proventi da consolidato fiscale	(414)	(195)
Imposta sostitutiva da riallineamento	30	30
TOTALE	5.718	8.054

Si rimanda agli allegati n. 1 e 2 per maggiore dettaglio sulle imposte differite/(anticipate) e sulla riconciliazione dell'aliquota fiscale teorica per le imposte correnti.

I proventi da consolidato fiscale si riferiscono alla fiscalità delle perdite di mymenu Srl trasferite al consolidato fiscale con la Capogruppo.

23 Utile (perdita) consolidati dell'esercizio

L'utile consolidato dell'esercizio 2022 è pari ad € 3.043 migliaia (€ 10.647 migliaia nel 2021).

La quota di pertinenza degli Azionisti della controllante è pari a € 2.687 migliaia mentre la quota di pertinenza di terzi è pari a € 356 migliaia.

2.6

NOTA INTEGRATIVA ALTRE INFORMAZIONI

ONERI FINANZIARI IMPUTATI AI VALORI ISCRITTI NELL'ATTIVO

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2427, primo comma n. 8 del Codice Civile si evidenzia che tutti gli interessi e gli altri oneri finanziari sono stati interamente spesi nell'esercizio.

IMPEGNI, GARANZIE PRESTATE E PASSIVITÀ POTENZIALI NON RISULTANTI DALLO STATO PATRIMONIALE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 2427, comma 9 del Codice Civile, si evidenziano i seguenti impegni, garanzie prestate e passività potenziali non risultanti dallo Stato Patrimoniale:

Fidejussioni e garanzie reali

Ammontano al 31 dicembre 2022 a € 75.045 migliaia (€ 79.117 migliaia al 31 dicembre 2021).

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2022	SALDO AL 31.12.2021
Fidejussioni	75.045	79.117
TOTALE	75.045	79.117

Le fidejussioni, rilasciate da primarie compagnie assicuratrici e/o bancarie per conto principalmente della Capogruppo ai clienti, sono relative a garanzie per esecuzione di lavori presso mense aziendali,

garanzie rilasciate a fronte di contratti di locazione e per la buona esecuzione dei contratti, e garanzie richieste in fase di partecipazione alle gare.

Impegni

La Società non ha assunto impegni degni di rilievo che non siano stati rilevati in bilancio.

ELEMENTI DI RICAVO O DI COSTO DI ENTITÀ O INCIDENZA ECCEZIONALE

Ai sensi dell'art. 2427 punto 13 Codice Civile, si segnala che non sono stati registrati elementi di ricavo e di costo di entità o incidenza eccezionale. In tal senso, infatti, gli oneri direttamente connessi ad

attività resesi necessarie a fronte dell'evento pandemico (ad esempio le spese per l'acquisto dei dispositivi di protezione individuali e di sanificazione dei locali) non sono stati di entità o incidenza rilevanti.

COMPENSI AMMINISTRATORI E SINDACI

Vengono di seguito riportate le informazioni sui compensi di competenza riconosciuti agli amministratori e ai sindaci della Capogruppo e nelle varie

società del Gruppo, ai sensi dell'articolo 2427, punto 16 del Codice Civile, iscritti nella voce "B.7 Costi per servizi":

QUALIFICA	ESERCIZIO 2022	ESERCIZIO 2021
Amministratori	1.260	1.260
Collegio Sindacale	73	73

COMPENSI ALLA SOCIETÀ DI REVISIONE

Ai sensi dell'articolo 2427, comma 1 punto 16-bis del Codice Civile, si indica che i compensi corrisposti alla società di revisione PricewaterhouseCoopers Spa per la revisione del bilancio consolidato del Gruppo sono pari a € 11,4 migliaia.

INFORMAZIONI EX ART. 1, COMMA 125, DELLA LEGGE 4 AGOSTO 2017 N. 124

Si dà atto che, nel corso dell'esercizio in commento, le società del Gruppo non hanno ricevuto sovvenzioni, contributi, incarichi retribuiti e comunque vantaggi economici da pubbliche amministrazioni e da soggetti di cui al primo periodo del comma 125, dell'art. 1, della L. 124/2017.

STRUMENTI FINANZIARI DERIVATI

Con riferimento alle informazioni richieste dall'art. 2427-bis, primo comma, n. 1 del Codice Civile, si segnala che al 31 dicembre 2022 il Gruppo non ha in essere strumenti finanziari derivati a copertura del rischio di variazione dei tassi di interesse.

Ai soli fini informativi si dà atto che, nell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022, la Capogruppo ha usufruito del credito d'imposta per Superammortamento per € 120 migliaia, dei contributi in conto esercizio per energia per € 406 migliaia, dei contributi in conto esercizio per il gas per € 160 migliaia e del contributo ricevuto dal Gestore dei Servizi Energetici per il Fotovoltaico per € 156 migliaia.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLE OPERAZIONI REALIZZATE CON PARTI CORRELATE

Le operazioni rilevanti con parti correlate realizzate dal Gruppo sono state concluse a condizioni normali di mercato e rientrano nell'attività svolta dal Gruppo.

EVENTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Si segnala che la Capogruppo, nell'ottica di sviluppo per linee esterne nel settore della ristorazione collettiva, ha acquistato con effetto 1° gennaio 2023 un ramo d'azienda dalla Cooperativa dei Lavoratori della Banca Popolare di Bergamo relativo a due mense nella città di Bergamo rivolte principalmente ai dipendenti del Gruppo Intesa che possono sviluppare un fatturato superiore al milione di euro all'anno.

ACCORDI NON RISULTANTI DALLO STATO PATRIMONIALE

Non vi sono accordi, non risultanti dallo Stato Patrimoniale, che possano influenzare in modo significativo la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico del Gruppo.

Il presente Bilancio Consolidato, composto da Stato Patrimoniale, Conto Economico, Rendiconto Finanziario, Nota Integrativa, e corredato dalla Relazione sulla Gestione, rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria nonché il risultato economico dell'esercizio e corrisponde alle risultanze delle scritture contabili.

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e Vi invitiamo ad approvare il Bilancio così come presentato.

Il Presidente e Legale Rappresentante

Cav.Lav. Ernesto Pellegrini

2.7 ALLEGATI

ALLEGATO 1 - RILEVAZIONE DELLE IMPOSTE DIFFERITE E ANTICIPATE			(IMPORTI IN MIGLIAIA DI EURO)		
	2022		2021		CONTO ECONOMICO 2022
	AMMONTARE DELLE DIFFERENZE TEMPORANEE	EFFETTO FISCALE	AMMONTARE DELLE DIFFERENZE TEMPORANEE	EFFETTO FISCALE	EFFETTO FISCALE
IMPOSTE ANTICIPATE					
1 SPESE DI RAPPRESENTANZA			0	0	0
2 FONDO SVALUTAZIONE CREDITI TASSATO	5.557	1.335	5.556	1.334	1
3 FONDI RISCHI E SPESE	3.348	1.131	1.795	709	422
4 AMMORTAMENTO AVVIAMENTO	34	9	34	9	0
7 ALTRE	1.564	301	1.469	349	(48)
8 EFFETTO ECONOMICO RILASCIO FONDI IFM	0	0	0	14	(14)
TOTALE (A)	10.503	2.776	8.854	2.415	361
IMPOSTE DIFFERITE					
1 INTERESSI DI MORA	0	0	0	0	0
2* SCISSIONE VALERI VALORI FINALI	(6.607)	(1.843)	(7.093)	(1.979)	136
3* SCISSIONE VALERI VALORI INIZIALI					0
4 SOSPESIONE COMUNI	(292)	(81)	(292)	(81)	0
TOTALE (B)	(6.899)	(1.924)	(7.385)	(2.060)	136 B2
IMPOSTE ANTICIPATE (DIFFERITE) NETTE (A+B)					497
AVVIAMENTO	3.604	852	1.469	355	(30)
NETTO CREDITI / (DEBITI)	3.604	852	1.469	355	467

(*) = Trattasi di imposte differite relative all'operazione di Scissione avvenuta con effetto 1 maggio 2020.

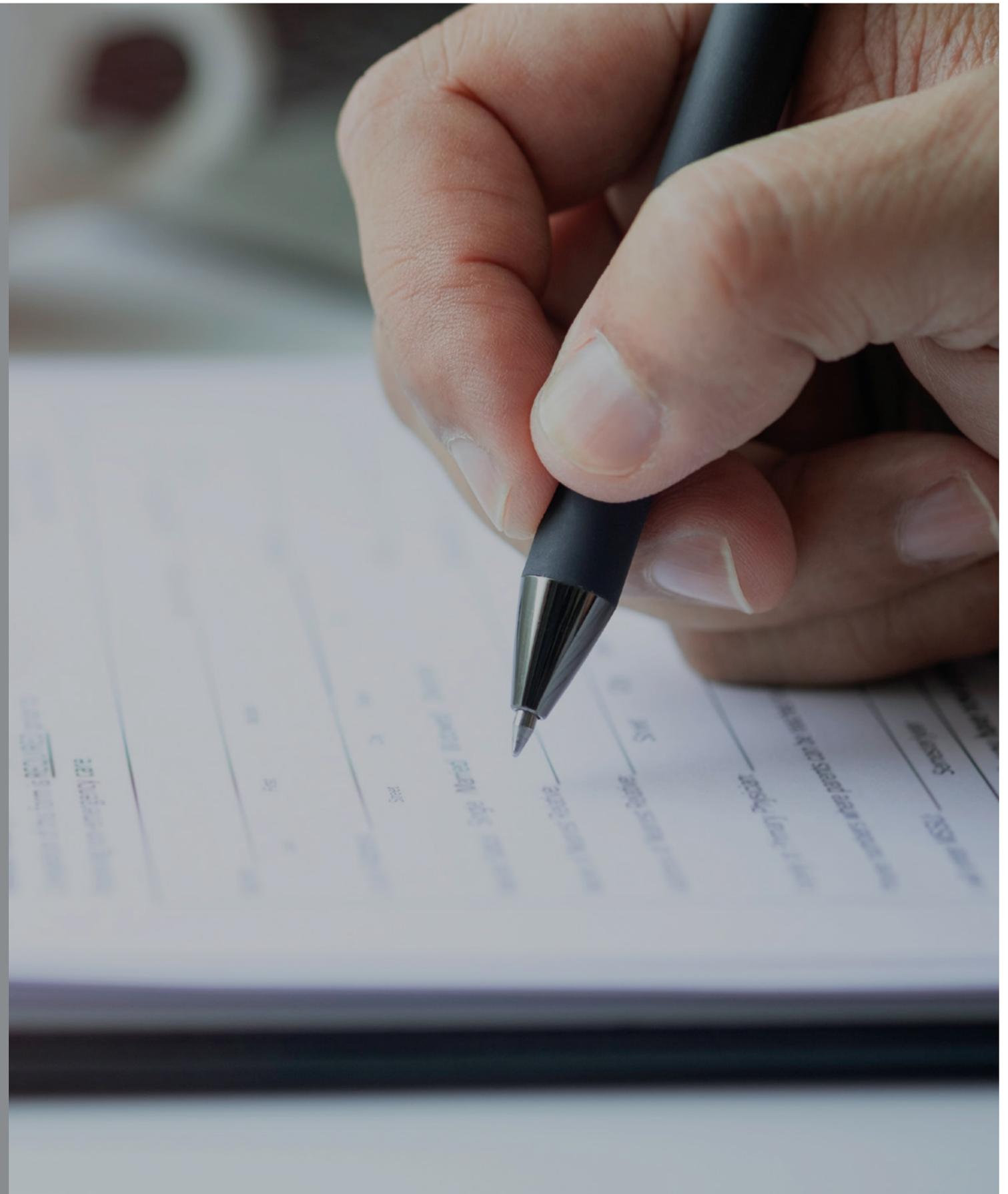
ALLEGATO 2 - RICONCILIAZIONE CARICO DI IMPOSTA

(IMPORTI IN MIGLIAIA DI EURO)

		IRES	IRAP			
UTILE ANTE IMPOSTE	A	8.761		8.761		
DIFFERENZA NELLA BASE IMPONIBILE TRA IRES E IRAP	B	-		174.468		
IMPONIBILE	C= A+/-B	8.761		183.229	8.761	
		IMPOSTE	ALIQUOTA	IMPOSTE	ALIQUOTA	TOTALE
Aliquota di imposta media applicabile (%)			24%		4,14%	28,14%
Imposte teoriche	D	2.103	24%	7.586	4,14%	9.688
Effetto fiscale differenze permanenti:						
· Altri Costi in deducibili netti	F1	929	10,60%	89	0,05%	1.018
· Accertamento fiscale		0	0,00%	21	0,01%	
· Agevolazione IRAP per "riduzione cuneo fiscale"	F2			(6.805)	-3,71%	(6.805)
· Altre variazioni in diminuzione				(44)	-0,02%	(44)
· Deduzione IRAP 10%	F3	0	0,00%	0	0,00%	0
· Deduzione IRAP sul costo del personale	F4	(158)	-1,81%			(158)
· Agevolazione ACE	F5	(258)	-2,95%	0		(258)
· Agevolazione SUPER AMMORTAMENTO	F5	(170)	-1,94%			(170)
· Ammortamento Avviamento	F	1.706	19,47%	294	0,16%	2.000
· Differenze temporanee 2021	L	892	10,19%	0	0,00%	892
· Reversal differenze temporanee esercizi precedenti	M	(465)	-5,30%	0	0,00%	(465)
Imposte su società estere con risultato ante imposte negativo e differenze di aliquota		17	24,00%		0,00%	17
Effetto fiscale su adeguamento a patrimonio netto società collegate						0
Effetto fiscale su rettifiche di consolidamento		329	24,00%			329
Differenza imposte su perdita mymenu		448	24,00%		-0,08%	448
Differenza di Aliquota IFM		134	24,00%			134
Differenza di Aliquota varie		(127)	24,00%	(115)	4,14%	(242)
CARICO D'IMPOSTA CORRENTE REGISTRATO A CONTO ECONOMICO AL 31 DICEMBRE 2022	N=SOMMA(D:M)	5.378	61,39%	1.026	0,56%	6.404
CARICO D'IMPOSTA TOTALE REGISTRATO A CONTO ECONOMICO AL 31 DICEMBRE 2021	P=(N+O)	5.378	000	1.026	0,56%	6.404

3.

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SUL BILANCIO CONSOLIDATO





Relazione della società di revisione indipendente

ai sensi dell'articolo 14 del DLgs 27 gennaio 2010, n° 39

Agli Azionisti di Pellegrini SpA

Relazione sulla revisione contabile del bilancio consolidato

Giudizio

Abbiamo svolto la revisione contabile del bilancio consolidato del gruppo Pellegrini (il Gruppo), costituito dallo stato patrimoniale al 31 dicembre 2022, dal conto economico, dal rendiconto finanziario per l'esercizio chiuso a tale data e dalla nota integrativa.

A nostro giudizio, il bilancio consolidato fornisce una rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria del Gruppo al 31 dicembre 2022, del risultato economico e dei flussi di cassa per l'esercizio chiuso a tale data in conformità alle norme italiane che ne disciplinano i criteri di redazione.

Elementi alla base del giudizio

Abbiamo svolto la revisione contabile in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia). Le nostre responsabilità ai sensi di tali principi sono ulteriormente descritte nella sezione *Responsabilità della società di revisione per la revisione contabile del bilancio consolidato* della presente relazione. Siamo indipendenti rispetto alla società Pellegrini SpA (la Società) in conformità alle norme e ai principi in materia di etica e di indipendenza applicabili nell'ordinamento italiano alla revisione contabile del bilancio. Riteniamo di aver acquisito elementi probativi sufficienti ed appropriati su cui basare il nostro giudizio.

Responsabilità degli amministratori e del collegio sindacale per il bilancio consolidato

Gli amministratori sono responsabili per la redazione del bilancio consolidato che fornisca una rappresentazione veritiera e corretta in conformità alle norme italiane che ne disciplinano i criteri di redazione e, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno dagli stessi ritenuta necessaria per consentire la redazione di un bilancio che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono responsabili per la valutazione della capacità del Gruppo di continuare ad operare come un'entità in funzionamento e, nella redazione del bilancio consolidato, per l'appropriatezza dell'utilizzo del presupposto della continuità aziendale, nonché per una adeguata informativa in materia. Gli amministratori utilizzano il presupposto della continuità aziendale nella redazione del bilancio consolidato a meno che abbiano valutato che sussistono le condizioni per la

PricewaterhouseCoopers SpA

Sede legale: Milano 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 77851 Fax 02 7785240 Capitale Sociale Euro 6.890.000,00 i.v. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 12679880135 Iscritta al n° 119644 del Registro dei Revisori Legali - Altri Uffici: Ancona 60121 Via Sandro Tatti 1 Tel. 071 2132311 - Bari 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 3640211 - Bergamo 24121 Largo Beolati 5 Tel. 035 229691 - Bologna 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - Brescia 25121 Viale Duca d'Aosta 28 Tel. 030 3697501 - Catania 95129 Corso Italia 302 Tel. 095 7532311 - Firenze 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 - Genova 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - Napoli 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - Padova 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873481 - Palermo 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 349737 - Parma 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275911 - Pescara 65127 Piazza Ettore Troilo 8 Tel. 085 4545711 - Roma 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 570251 - Torino 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 556771 - Trento 38122 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 - Treviso 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 696911 - Trieste 34123 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 - Udine 33100 Via Poscolle 43 Tel. 0432 25789 - Varese 21100 Via Albuzzi 43 Tel. 0332 285039 - Verona 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001 - Vicenza 36100 Piazza Pontelindolfo 9 Tel. 0444 393311

www.pwc.com/it



liquidazione della capogruppo Pellegrini SpA o per l'interruzione dell'attività o non abbiano alternative realistiche a tali scelte.

Il collegio sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sul processo di predisposizione dell'informativa finanziaria del Gruppo.

Responsabilità della società di revisione per la revisione contabile del bilancio consolidato

I nostri obiettivi sono l'acquisizione di una ragionevole sicurezza che il bilancio consolidato nel suo complesso non contenga errori significativi, dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali, e l'emissione di una relazione di revisione che includa il nostro giudizio. Per ragionevole sicurezza si intende un livello elevato di sicurezza che, tuttavia, non fornisce la garanzia che una revisione contabile svolta in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia) individui sempre un errore significativo, qualora esistente. Gli errori possono derivare da frodi o da comportamenti o eventi non intenzionali e sono considerati significativi qualora ci si possa ragionevolmente attendere che essi, singolarmente o nel loro insieme, siano in grado di influenzare le decisioni economiche prese dagli utilizzatori sulla base del bilancio consolidato.

Nell'ambito della revisione contabile svolta in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia), abbiamo esercitato il giudizio professionale e abbiamo mantenuto lo scetticismo professionale per tutta la durata della revisione contabile. Inoltre:

- abbiamo identificato e valutato i rischi di errori significativi nel bilancio consolidato, dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali; abbiamo definito e svolto procedure di revisione in risposta a tali rischi; abbiamo acquisito elementi probativi sufficienti ed appropriati su cui basare il nostro giudizio. Il rischio di non individuare un errore significativo dovuto a frodi è più elevato rispetto al rischio di non individuare un errore significativo derivante da comportamenti o eventi non intenzionali, poiché la frode può implicare l'esistenza di collusioni, falsificazioni, omissioni intenzionali, rappresentazioni fuorvianti o forzature del controllo interno;
- abbiamo acquisito una comprensione del controllo interno rilevante ai fini della revisione contabile allo scopo di definire procedure di revisione appropriate nelle circostanze e non per esprimere un giudizio sull'efficacia del controllo interno del Gruppo;
- abbiamo valutato l'appropriatezza dei principi contabili utilizzati nonché la ragionevolezza delle stime contabili effettuate dagli amministratori, inclusa la relativa informativa;
- siamo giunti ad una conclusione sull'appropriatezza dell'utilizzo da parte degli amministratori del presupposto della continuità aziendale e, in base agli elementi probativi acquisiti, sull'eventuale esistenza di una incertezza significativa riguardo a eventi o circostanze che possono far sorgere dubbi significativi sulla capacità del Gruppo di continuare ad operare come un'entità in funzionamento. In presenza di un'incertezza significativa, siamo tenuti a richiamare l'attenzione nella relazione di revisione sulla relativa informativa di bilancio ovvero, qualora tale informativa sia inadeguata, a riflettere tale circostanza nella formulazione del nostro giudizio. Le nostre conclusioni sono basate sugli elementi probativi acquisiti fino alla data della presente relazione. Tuttavia, eventi o circostanze successivi possono comportare che il Gruppo cessi di operare come un'entità in funzionamento;
- abbiamo valutato la presentazione, la struttura e il contenuto del bilancio consolidato nel suo complesso, inclusa l'informativa, e se il bilancio consolidato rappresenti le operazioni e gli eventi sottostanti in modo da fornire una corretta rappresentazione;



- abbiamo acquisito elementi probativi sufficienti e appropriati sulle informazioni finanziarie delle imprese o delle differenti attività economiche svolte all'interno del Gruppo per esprimere un giudizio sul bilancio consolidato. Siamo responsabili della direzione, della supervisione e dello svolgimento dell'incarico di revisione contabile del Gruppo. Siamo gli unici responsabili del giudizio di revisione sul bilancio consolidato.

Abbiamo comunicato ai responsabili delle attività di governance, identificati ad un livello appropriato come richiesto dagli ISA Italia, tra gli altri aspetti, la portata e la tempistica pianificate per la revisione contabile e i risultati significativi emersi, incluse le eventuali carenze significative nel controllo interno identificate nel corso della revisione contabile.

Relazione su altre disposizioni di legge e regolamentari

Giudizio ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettera e), del DLgs 39/10

Gli amministratori di Pellegrini SpA sono responsabili per la predisposizione della relazione sulla gestione del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2022, incluse la sua coerenza con il relativo bilancio consolidato e la sua conformità alle norme di legge.

Abbiamo svolto le procedure indicate nel principio di revisione (SA Italia) n° 720B al fine di esprimere un giudizio sulla coerenza della relazione sulla gestione con il bilancio consolidato del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2022 e sulla conformità della stessa alle norme di legge, nonché di rilasciare una dichiarazione su eventuali errori significativi.

A nostro giudizio, la relazione sulla gestione è coerente con il bilancio consolidato del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2022 ed è redatta in conformità alle norme di legge.

Con riferimento alla dichiarazione di cui all'articolo 14, comma 2, lettera e), del DLgs 39/10, rilasciata sulla base delle conoscenze e della comprensione dell'impresa e del relativo contesto acquisite nel corso dell'attività di revisione, non abbiamo nulla da riportare.

Milano, 15 giugno 2023

PricewaterhouseCoopers SpA

Riccardo Proietti
(Revisore legale)

**"La filosofia che ispira
il nostro modo di essere
e di fare ha un nome
(Vivi Meglio, Vivi Sostenibile)
e coinvolge necessariamente
tutti i nostri stakeholder,
con l'impegno di lasciare
ai nostri figli un mondo migliore"**

Valentina Pellegrini
Vicepresidente



PELEGRINI SPA

P.I. 05066690156
VIA LORENTEGGIO, 255
20152 MILANO

CSR TEAM

ACCADEMIA PELLEGRINI
ANDREA FUMAGALLI
DILETTA CAROLINA DI BELLA

CONTRIBUTO METODOLOGICO

THE EUROPEAN HOUSE – AMBROSETTI

PROGETTO GRAFICO

VISUALMADE, MILANO

IMMAGINI

ARCHIVIO PELLEGRINI

Pellegrini è a disposizione per eventuali segnalazioni
di fonti iconografiche non citate.



Nel rispetto dell'ambiente il Gruppo Pellegrini ha scelto di far stampare il presente documento
in modo coerente e responsabile secondo i criteri FSC® (Forest Stewardship Council).

OCIALE BENESSERE **TERRITORIO** P
ORE BENESSERE CULTURA RICERCA
SVILUPPO ACCADEMIA PELLEGRINI
SIONE **RICERCA** PELLEGRINI SOSTE
SVILUPPO PELLEGRINI QUALITÀ CUI
NE PELLEGRINI FUTURO INNOVAZIO
CERCA AZIONE ACCADEMIA RICERCA
VILUPPO CAMBIAMENTO INNOVAZ
URO **SVILUPPO** SOSTENIBILITÀ FUTU
SICUREZZA COMUNITÀ BENESSERE
OSTENIBILITÀ PERSONE AZIONE BE
RICERCA INNOVAZIONE **SALUTE**
SVILUPPO **QUALITÀ** INNOVAZIONE
TERRITORIO AZIONE SVILUPPO PELLE
ZZA SUPPORTO FUTURO ACCADEM