



AMORETTI



Bilancio di sostenibilità

2023



INDICE

4 Lettera agli stakeholder

6 I risultati: un anno in numeri

8 About Us

10 La Governance

11 Focus on: L'Agenda 2030: i Goal di Corte Parma

14 Il percorso di sostenibilità di Corte Parma

15 Gli stakeholder di Corte Parma

16 People

17 Le persone al centro

18 Formazione e benessere dei lavoratori

20 Salute e sicurezza

23 Relazione con la comunità locale

28 Product

29 Le nostre materie prime

29 Come nascono i nostri prodotti

30 I brand Corte Parma

35 Qualità e sicurezza alimentare

36 Ricerca e sviluppo

38 Planet

39 Consumi energetici ed emissioni

42 La transizione ad un modello di business circolare

44 Nota metodologica

45 Indice dei contenuti GRI

46 Allegati

46 Responsabilità sociale

51 Responsabilità ambientale

Lettera agli stakeholder

Cari colleghi, cari clienti, cari fornitori,

scelgo anche quest'anno di condividere con voi l'attitudine verso il miglioramento che ci ha permesso di affrontare l'anno con proattività e dinamismo, consapevoli che oggi, ancora più che in passato, siamo tutti chiamati a diventare parte attiva del cambiamento, prendendo posizione in maniera decisa con azioni concrete e scelte di campo.

Questa responsabilità ci spinge a perseguire con sempre rinnovato vigore un percorso in cui la sostenibilità non è un concetto astratto, ma un impegno concreto nel raccontare la nostra storia, i nostri valori, il legame con le radici e la visione per un futuro migliore per noi e per le generazioni a venire.

Quella che vogliamo lasciare è un'eredità condivisa, declinata nelle sue molteplici accezioni, in particolar modo ambientale e culturale.

Pur non essendo ancora previsto alcun obbligo normativo, abbiamo scelto di redigere per il secondo anno consecutivo il Bilancio di Sostenibilità certificato Deloitte, orgogliosi di poter condividere i risultati ottenuti, che non rappresentano per noi un traguardo, ma le tappe di un percorso virtuoso di crescita dimostrando il nostro impegno nei confronti dei temi ESG.

Corte Parma in concreto nel 2023 ha innanzitutto portato avanti le attività già in essere dal 2022, perfezionandole e portandole ad un livello più alto di attenzione.

Le cifre sono tangibili, e a noi piace parlare di ciò che in concreto abbiamo fatto e facciamo. Siamo convinti che investire nella crescita e nel benessere delle persone sia importante per il successo dell'azienda; l'attenzione alle persone con la piattaforma di welfare, con lo smart working, con il prolungamento del periodo di maternità, e altri piccoli tasselli che aiutano gli individui a raggiungere il work-life balance.

Inoltre, il budget dedicato alla formazione è aumentato progressivamente dal 2022 ed oltre ai programmi di formazione tecnica erogati da esperti esterni, abbiamo puntato sulla condivisione interna delle competenze attraverso attività di team building e programmi di sviluppo del nostro gruppo di management.

Si noti inoltre che oltre il 75% dei collaboratori è di sesso femminile, la cui presen-

za si estende a tutti i livelli dell'organizzazione: il nostro gruppo di management è composto per i 2/3 da donne.

Garantire la continuità produttiva, investire nelle filiere introducendo principi di responsabilità, ridurre l'impatto ambientale in termini di emissioni e consumo di risorse, creare partnership di valore per lo sviluppo di prodotti sostenibili, sono gli impegni che perseguiamo ogni giorno grazie al fondamentale contributo delle donne e degli uomini di Corte Parma.

Non possiamo misurare in cifre esatte quanto questa sensibilità si sia evoluta nel tempo, ma possiamo vederne l'effetto riflesso nella vita quotidiana di ciascuno di noi.

In conclusione, desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo Bilancio di Sostenibilità: i nostri dipendenti, i nostri fornitori, i nostri clienti, le nostre comunità e le organizzazioni con cui collaboriamo. Il vostro impegno e la vostra fiducia sono la nostra forza motrice.

Egidio Amoretti

PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



I risultati: un anno in numeri



I risultati: un anno in numeri



Fatturato e investimenti

Fatturato di **oltre 83 milioni di Euro** e investimenti per circa **7 milioni di Euro**



Energia e ambiente

Produzione di **326 mila kWh di energia rinnovabile da fotovoltaico**



Stabilimenti

Due stabilimenti produttivi a Parma in località Botteghino e uno a Montechiarugolo (PR), nel **cuore della Food Valley italiana**



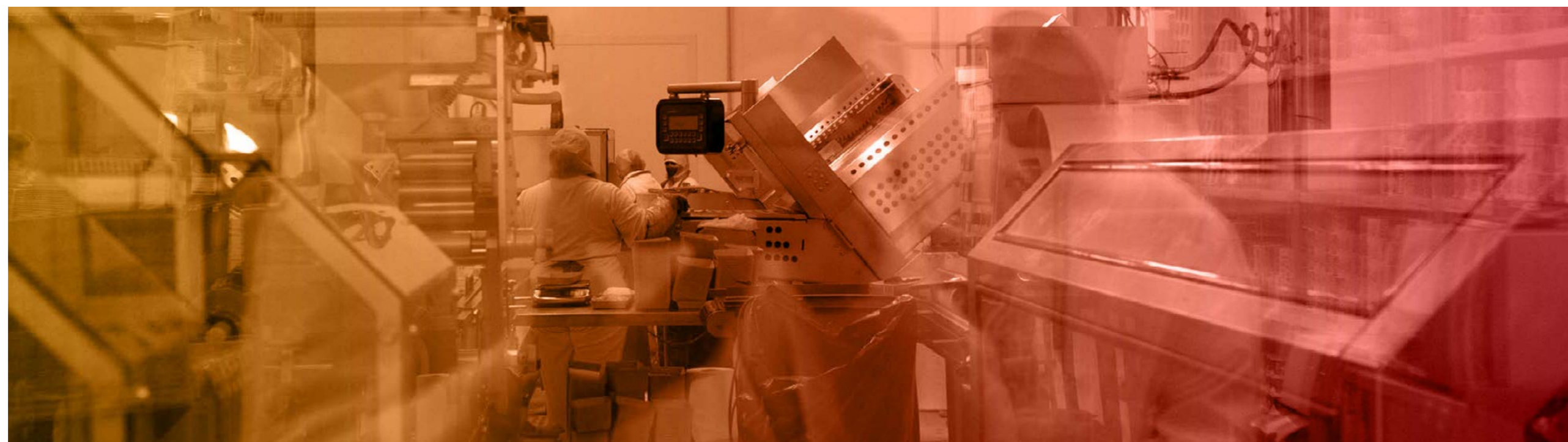
Forza lavoro

Al 31 dicembre 2023: **179 dipendenti**, di cui il **70% donne**, e **127 lavoratori somministrati**, di cui **80% donne**



Mercati

Corte Parma genera il **74% del suo fatturato sul mercato estero** dove l'Azienda opera principalmente in **Private Label**, il restante **26% invece è mercato Italiano**





About Us

2001

Fondata nell'omonima provincia parmense, Corte Parma è un'**Azienda artigianale** specializzata nella **lavorazione e confezionamento** di una vasta gamma di **affettati italiani**, sia cotti che stagionati. Grazie alla sua posizione nel cuore della Food Valley italiana, l'Azienda si trova nell'ambiente ideale per garantire ai propri clienti prodotti eccellenti e di altissima qualità.

8

2006

Corte Parma viene **acquisita da un Gruppo** industriale del settore **lattiero caseario**, aprendo la strada a nuove opportunità di sviluppo. Un anno dopo, Corte Parma vede **l'ingresso di Egidio Amoretti**, imprenditore con un'ampia esperienza internazionale, che dà all'Azienda nuovi e più ambiziosi traguardi. Grazie alla sua leadership e competenza, è stato avviato un significativo processo di crescita che ha coinvolto l'apertura ai mercati esteri e lo sviluppo di un solido business basato su Private Label e nuovi prodotti.

2011

La **famiglia Amoretti** in società con la **famiglia Brivio** acquista Corte Parma, consolidando ulteriormente il successo dell'Azienda. Questa partnership sinergica ha permesso a Corte Parma di prosperare notevolmente, tanto da raggiungere oltre **83 milioni** di euro di fatturato nel 2023. L'azienda ha dimostrato una crescita dimensionale notevole negli ultimi anni, arrivando nel 2023 ad avere una forza lavoro complessiva di 310 persone.

2023

È stato inaugurato **un nuovo stabilimento** produttivo a Montechiarugolo, in provincia di Parma. Questo nuovo insediamento industriale rappresenta un significativo passo avanti per l'azienda, nonché un'importante opportunità per lo sviluppo economico del territorio.

9

2022

Corte Parma ha intrapreso un significativo passo avanti verso la trasparenza e la responsabilità aziendale avviando il processo di rendicontazione delle proprie iniziative, progetti e risultati raggiunti nelle tre dimensioni della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica. Questo impegno si è concretizzato nella redazione e pubblicazione del suo primo **Bilancio di Sostenibilità**.



La Governance

Il modello di Corporate Governance adottato da Corte Parma costituisce la base di una gestione responsabile e trasparente. Questo approccio promuove l'efficienza, l'integrità e la fiducia tra gli stakeholder, risultando essenziale per assicurare il successo a lungo termine dell'azienda.

A tal proposito, si segnala che nel corso del 2023 non sono emersi casi di corruzione o azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche.

Il **Consiglio di Amministrazione** è composto dal Presidente e Amministratore delegato Egidio Amoretti e dei tre consiglieri Brivio Nicola, Amoretti Filippo e Brivio Michele. L'attuale Consiglio, espressione delle due società controllanti, è stato eletto nel 2012 e resta in carica a tempo indeterminato.



Focus on: L'Agenda 2030: i Goal di Corte Parma

In continuità con l'anno precedente, Corte Parma, prosegue nel formalizzare il proprio impegno verso la promozione di un modello di business che incorpori la responsabilità economica, sociale e ambientale in tutte le sue attività e iniziative, pertanto l'azienda ha delineato una serie di strategie a partire dal 2022, che si dimostra costante in termini di dedizione anche nel corso del 2023. Tali strategie sono orientate al conseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, istituiti nel 2015 dalle Nazioni Unite. I 17 SDGs, accompagnati da 169 obiettivi specifici, costituiscono un quadro guida internazionale finalizzato a indirizzare nazioni e organizzazioni verso comportamenti che promuovano lo sviluppo sostenibile. Tra gli SDGs adottati da Corte Parma vi sono:

2 SCONFIGGERE LA FAME



Target 2.4

Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente la qualità del suolo.

Azioni perseguite dalla società

Monitoraggio dei fornitori in ottica di una futura comprensione e valutazione dell'intera catena di fornitura.

4 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE



Target 4.4

Aumentare considerevolmente entro il 2030 il numero di giovani e adulti con competenze specifiche - anche tecniche e professionali - per l'occupazione, posti di lavoro dignitosi e per l'imprenditoria.

Azioni perseguite dalla società

Formazione del personale assunto per l'accrescimento di competenze specifiche del settore.



Target 5.5

Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership ad ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica.

Azioni perseguite dalla società

Non preclusione all'assunzione di donne in posizioni di leadership.



Target 7.2

Aumentare considerevolmente entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia.

Azioni perseguite dalla società

Presenza di impianti fotovoltaici e volontà di ulteriore implementazione di fonti.



Target 8.8

Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati, in particolare le donne, e i precari.

Azioni perseguite dalla società

Aggiornamento costante dei documenti relativi alla valutazione dei rischi sul lavoro e formazione continua ai lavoratori.



Target 9.4

Migliorare entro il 2030 le infrastrutture e riconfigurare in modo sostenibile le industrie, aumentando l'efficienza nell'utilizzo delle risorse e adottando tecnologie e processi industriali più puliti e sani per l'ambiente, facendo sì che tutti gli stati si mettano in azione nel rispetto delle loro rispettive capacità.

Azioni perseguite dalla società

Costruzione dei nuovi stabilimenti con attenzione all'efficiamento energetico.



Target 12.3

Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

Azioni perseguite dalla società

Minimizzazione degli sprechi mediante l'adozione di pratiche per il riutilizzo degli "scarti".



Il percorso di sostenibilità di Corte Parma

Nel 2013, la Direzione aziendale ha intrapreso un **percorso di avvicinamento alla responsabilità sociale d'impresa** con un'enfasi particolare sull'economia circolare. Questa decisione ha segnato un momento di trasformazione per l'Azienda, indirizzandola verso l'adozione di pratiche aziendali più sostenibili che considerassero l'impatto ambientale, sociale ed economico delle proprie attività. Nel 2023, Corte Parma ha dimostrato un impegno crescente verso la sostenibilità pubblicando il suo secondo Bilancio di Sostenibilità, segnando un importante passo avanti in questo ambito. Questo documento non rappresenta solo un proseguimento del percorso iniziato negli anni precedenti, ma anche un significativo affinamento e definizione delle strategie e delle azioni intraprese dall'Azienda per promuovere la sostenibilità a 360°.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 rappresenta, pertanto, il frutto di un lavoro intenso e mirato, volto a consolidare le pratiche sostenibili all'interno dell'organizzazione.

Questo documento evidenzia come la società stia progressivamente integrando principi di responsabilità sociale e ambientale nelle sue operazioni quotidiane, contribuendo positivamente al benessere della comunità e alla tutela dell'ambiente.

Grazie ad un processo di dialogo interno con la partecipazione attiva del management, sono stati identificati i tre pilastri alla base dell'operato aziendale:

People, Product e Planet.

Il primo pilastro nasce dall'attenzione che viene rivolta al **benessere dei collaboratori** e al rapporto che la Società ha sviluppato nel corso degli anni con il **territorio**, nella quale è nata e dove tutt'ora opera.

Un secondo aspetto fondamentale per Corte Parma è sempre stato l'impegno costante nel fornire **prodotti selezionati**, che rispettino i più elevati standard normativi per garantire la sicurezza e la salute dei propri consumatori.

Ultimo, ma non per importanza, è Planet con le tematiche inerenti alla **riduzione delle emissioni climalteranti** e alla **riduzione dei rifiuti e il riuso dei**



materiali. Questi concetti guidano la rendicontazione del presente Bilancio per fornire ai lettori un'informazione chiara e completa circa gli impatti su ambiente, persone ed economia.

Gli stakeholder di Corte Parma

Nell'ambito delle attività di Corte Parma, gli stakeholder rivestono un ruolo cruciale nel determinare il successo aziendale. In questa prospettiva, l'Azienda ha individuato i suoi principali portatori di interesse, tra cui figurano collaboratori, clienti, fornitori, comunità locali, investitori e la comunità finanziaria, oltre che associazioni di categoria. L'identificazione degli stakeholder rappresenta il primo passo verso la creazione di un coinvolgimento continuo, permettendo all'Azienda di considerare le loro opinioni nei processi decisionali.



People



Le persone sono il cuore della nostra attività: quelle che con dedizione producono gli ingredienti di alta qualità che utilizziamo, quelle che con attenzione riempiono e imballano manualmente i nostri prodotti, e soprattutto coloro che, sempre più numerosi, li acquistano ogni giorno.



Le persone al centro

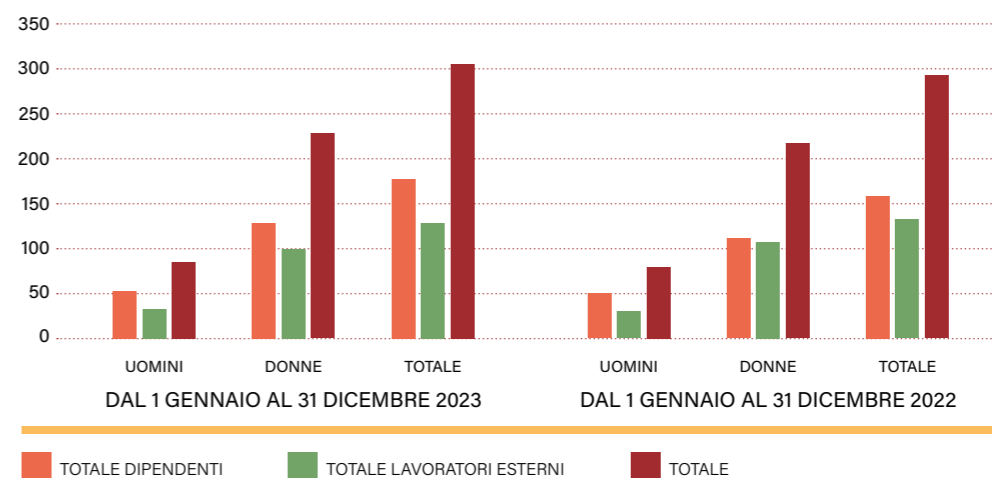
La forte presenza di manodopera nel processo produttivo rende le persone un elemento centrale e insostituibile all'interno dell'azienda. I collaboratori non solo apportano le loro competenze tecniche, ma anche dedizione, creatività e capacità di risolvere problemi. In questo modo, diventano il vero motore dell'azienda, influenzando direttamente la qualità dei prodotti e l'efficienza operativa.

La quasi totalità dei lavoratori assunti da Corte Parma (il **98%**) ha un **contratto a tempo indeterminato** ed è impiegato **full-time**.

L'Azienda è consapevole della crescente sfida rappresentata dalla disoccupazione giovanile, che deriva dalla discrepanza tra le competenze acquisite nel percorso scolastico e quelle richieste dal mercato del lavoro. In risposta a questa problematica, Corte Parma ha adottato un approccio innovativo nella selezione del personale: non richiedendo dell'esperienza lavorativa pregressa, ma invece proponendo un percorso formativo personalizzato.

Questo programma mira a ridurre il divario delle competenze, fornendo ai giovani le capacità fondamentali richieste dal settore. L'obiettivo è agevolare l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro, offrendo loro le risorse e il supporto necessari per avviare con successo la propria carriera professionale.

DIPENDENTI E LAVORATORI ESTERNI (headcount)





Questa attenzione ha portato l'Azienda a poter contare su una forza lavoro molto giovane con **il 23% del personale con meno di 30 anni, il 68% tra i 30 e i 50 ed infine il 9 % sopra ai 50 anni.**

Infine, si segnala la presenza di **126** lavoratori somministrati che quotidianamente contribuiscono al successo dell'Azienda, oltre a **4** Co.co.co. Complessivamente, Corte Parma al 31 dicembre 2023 ha impiegato **179** lavoratori interni, di cui il **70% è rappresentato da donne.**

L'aumento della forza lavoro, incrementata del 12 % rispetto ai livelli registrati nell'anno 2022 è direttamente correlato all'apertura del nuovo stabilimento produttivo a Montechiarugolo (PR). Tale espansione dell'organico risponde alla necessità di soddisfare la crescente domanda derivante dalla creazione di nuove linee di produzione e all'ampliamento delle capacità esistenti.

Formazione e benessere dei lavoratori

Corte Parma investe nel benessere e nella formazione dei suoi lavoratori, riconoscendo il loro contributo essenziale per raggiungere e superare gli obiettivi aziendali. L'azienda si impegna a creare un ambiente di lavoro stimolante, inclusivo e gratificante, in cui ogni individuo possa sviluppare il proprio potenziale e sentirsi parte integrante del successo collettivo.

Per quanto concerne la **formazione on the job**, i **neoassunti vengono inseriti in un programma specifico** della durata di almeno sei mesi. In particolare, oltre all'affiancamento al responsabile del processo per permettergli di acquisire tutte le competenze necessarie allo svolgimento della loro mansione, i nuovi lavoratori vengono anche formati sulle norme e comportamenti aziendali in tema di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro. La durata del percorso formativo è comunque correlata all'acquisizione di gradi di autonomia nella gestione dell'attività affidata, pertanto è di durata variabile. La formazione del personale viene affidata alla Direzione ed ai Responsabili dei vari processi che si occupano di **identificare le specifiche esigenze** aziendali e proporre corsi personalizzati. Nel corso del 2023, l'azienda ha intrapreso un ampio programma di formazione



per i propri dipendenti, organizzando corsi specifici di Microsoft Excel e di lingue straniere, in particolare inglese e francese.

Questi corsi sono stati progettati con cura per consentire ai dipendenti coinvolti di acquisire competenze tecniche avanzate e migliorare le loro abilità sia nell'ambito informatico che nella comunicazione linguistica, due ambiti di importanza crescente nel moderno contesto lavorativo.

In aggiunta ai corsi sopracitati, l'azienda ha dimostrato un forte impegno nel sostenere lo sviluppo professionale complessivo dei dipendenti, erogando contributi economici per la partecipazione a corsi di soft skills e hard skills. Questo investimento è volto a potenziare le competenze professionali, promuovendo una crescita equilibrata e multidimensionale delle capacità dei dipendenti.

In tema **benessere dei dipendenti**, nel corso del 2023, l'azienda ha ufficialmente attivato la piattaforma di welfare aziendale, già operativa nell'ultima parte del 2022.

Questo portale consente ai dipendenti di accumulare crediti da poter spendere in un vasto gruppo di attività convenzionate; durante l'anno di rendicontazione è stato aumentato il budget destinato a tale iniziativa, rafforzando sempre di più l'impegno dell'azienda nel migliorare la qualità della vita dei propri dipendenti. Inoltre, da Giugno 2023 l'Azienda ha inserito, con l'obiettivo di salvaguardare la salute fisica dei collaboratori, la figura del Biologo Nutrizionista Andrea Barbieri, che ha il compito di offrire consulenze relative al piano alimentare più adeguato, sulla base della mansione svolta e delle caratteristiche fisiche del soggetto; questo servizio, finanziato totalmente dall'Azienda, ha come fine quello di giovare alla salute fisica dei collaboratori.

Per tutti i quadri sono messe a disposizione **auto aziendali, full-electric o hybrid** con la possibilità di effettuare la **ricarica gratuita** in stabilimento.

A Natale 2023, l'azienda ha distribuito pacchi regalo contenenti prodotti di Food Farm 4.0, un'associazione locale radicata nel territorio che si impegna nella valorizzazione dei prodotti autoctoni promuovendo l'alternanza scuola-lavoro.

Inoltre, nel corso dell'anno di rendicontazione, l'azienda ha tenuto una festa aziendale, un'occasione significativa volta a favorire la socializzazione e il con-



solidamento del senso di appartenenza tra i dipendenti e gli stakeholder. Questo evento è stato pianificato con attenzione per fornire un momento di svago e di convivialità, promuovendo così la coesione del team e il benessere generale del personale.

In tema **parità di genere Corte Parma conferma l'impegno** a garantire, a parità di mansione, lo stesso stipendio a tutto il personale; inoltre sostiene la natalità offrendo la possibilità, alle lavoratrici in gravidanza, di richiedere un permesso **fino a 7 mesi dopo il parto**, ben oltre al limite minimo prescritto per legge.

Salute e sicurezza

Corte Parma attribuisce alla sicurezza sul luogo di lavoro la massima importanza al fine di prevenire impatti negativi sulla salute delle persone.

A tal fine, l'Azienda ha stilato un documento per effettuare la valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro, così come stabilito dalla normativa vigente. È infatti politica dell'azienda garantire un ambiente di lavoro sicuro e promuovere comportamenti e procedure di lavoro che rispettino la salute e la sicurezza del personale che opera all'interno dell'azienda. A presidio di tale tematica vi sono il Responsabile della sicurezza, l'RSPP, e uno studio esterno di consulenza specializzato. I pericoli e i rischi relativi alle lavorazioni vengono costantemente aggiornati e rivalutati, alla luce di quanto emerso dai sopralluoghi effettuati dall'RSPP e dell'addetto dello studio di consulenza. L'RSPP è altresì responsabile dello svolgimento della formazione specifica inerente ai rischi rilevati, in ottica di prevenzione.

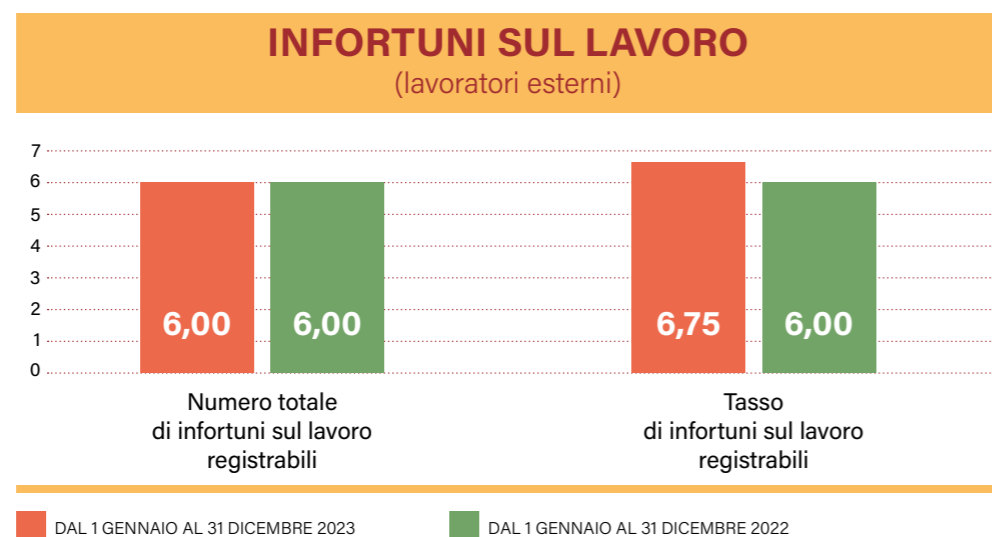
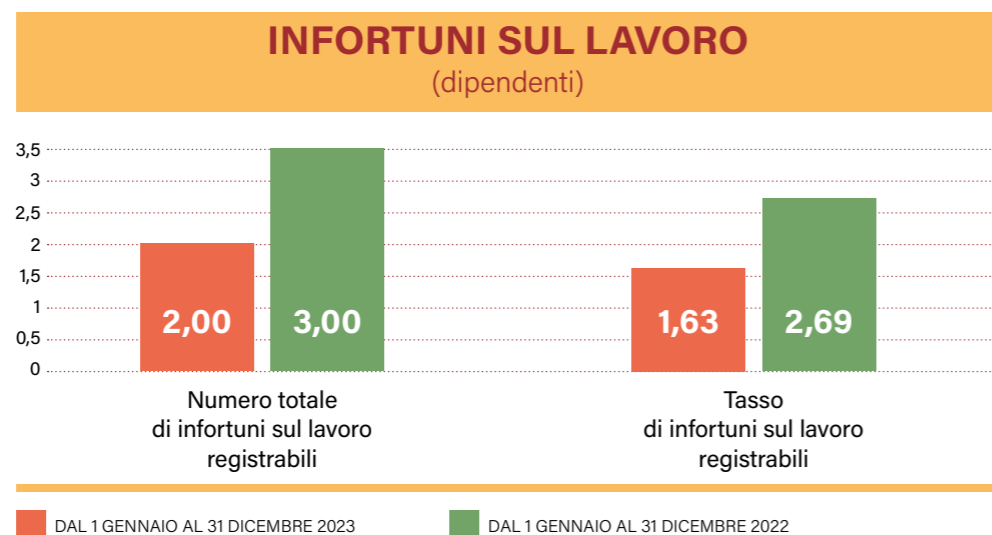
L'Azienda è lieta di comunicare che nel corso del 2023 si è osservata una riduzione del numero di incidenti sul luogo di lavoro, passando da nove casi nel 2022 a otto casi, di cui sei riguardanti i lavoratori esterni.

Tale decremento si è verificato nonostante l'aumento delle ore lavorate, per il personale interno, con un incremento del 10 % rispetto all'esercizio precedente.





Il tasso di incidenti sul lavoro per i lavoratori esterni è aumentato da 6 nel 2022 a 6,75 nel 2023, mentre per i dipendenti interni è sceso da 2,69 a 1,63. È da sottolineare che nessun incidente è stato classificato come grave, ovvero con una prognosi superiore a sei mesi, e che le lesioni riportate sono principalmente lievi ferite o contusioni alle mani durante le fasi di manipolazione e lavorazione del prodotto.



Relazione con la comunità locale

La profonda interconnessione con la comunità locale è un fondamento imprescindibile che contraddistingue da sempre sia l'operato dell'Azienda che la visione del suo Amministratore Delegato, Egidio Amoretti.

Questo legame va oltre all'essere semplicemente una peculiarità distintiva; piuttosto, si configura come un impegno concreto e costante nel promuovere e favorire lo sviluppo e il benessere della comunità circostante.



A tal proposito, Corte Parma è uno dei **fondatori dell'ITS-Tech&Food**, un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra imprese del settore agro-alimentare, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio.

ITS Tech&Food offre **corsi di formazione altamente specializzati** mirati all'**inserimento di giovani** risorse all'interno delle aziende sostenitrici.

I temi che vengono trattati variano dalla **sicurezza e innovazione tecnologica** del settore alimentare, al **packaging**, fino a corsi specifici su **ambiente ed energia**.

In particolare, Corte Parma aderisce a questo progetto con l'intenzione di affinare ulteriormente le **pratiche di confezionamento e conservazione** dei propri prodotti a presidio di quella che è la prerogativa ultima dell'azienda, la garanzia della **salute e sicurezza dei suoi consumatori**.



Corte Parma è anche uno dei soci sostenitori di "Parma, io ci sto!", associazione consortile che promuove, e coordina iniziative sociali, culturali, formative e di ricerca, destinate a favorire lo sviluppo economico e sociale del territorio di Parma.



Oltre a ciò, l'Azienda è membro sostenitore di **Kilometro Verde Parma**, società nata dalla collaborazione tra industriali parmigiani finalizzata alla realizzazione di attività di pubblico interesse, come interventi e servizi volti al miglioramento delle condizioni dell'ambiente, del paesaggio e all'utilizzo razionale delle risorse naturali.



Inoltre, l'Azienda collabora con **Food Farm 4.0**. Tale progetto nasce nel 2019, e rappresenta un LTO (Laboratorio per l'Occupabilità) che vuole essere vero e proprio luogo di incontro fra le necessità formative delle aziende del settore e la Scuola. Il laboratorio si pone infatti come **un luogo aperto a tutte le scuole**, non solo quelle della rete, agli Enti di Formazione, ai Centri di ricerca, all'Università, all'ITS e alle imprese del territorio, con la finalità di stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità degli studenti coinvolti, **coniugando insieme innovazione, istruzione e inclusione**.



Corte Parma collabora anche con l'**Università degli Studi di Parma** sotto vari aspetti. Il primo è quello di "azienda esempio" in un contesto come quello universitario, in cui gli studenti hanno bisogno di toccare con mano il mondo del lavoro. In tal senso, l'Azienda si propone di portare business case, testimonianze e progetti da sviluppare insieme, in modo da formare i lavoratori del domani. La seconda tipologia di collaborazione è portata avanti dall'Amministratore Delegato Egidio Amoretti, insieme a Parma io ci sto! Con il progetto chiamato **Transition Farm**. Tale iniziativa si rivolge ad una selezione di laureati triennali e magistrali che intendano ricoprire il ruolo di esperti aziendali o professionisti/consulenti esterni specializzati sulle sfide della sostenibilità sociale e ambientale.



Altra importante partnership consolidata nel 2023 è quella con il Teatro Regio di Parma, realtà nazionale e internazionale che propone la diffusione dell'arte e della cultura musicale; questo non solo attraverso il suo core business, ovvero, gli spettacoli con programmazione annuale, ma anche tramite progetti di diffusione artistica in zone della città considerate degradate, con l'obiettivo di riqualificare, oltre che di diffondere l'arte e la musica nelle comunità giovanili. La presente collaborazione, inoltre, ha come obiettivo la diffusione della conoscenza del Teatro Regio e delle sue arti nelle comunità straniere del territorio, essendo i collaboratori di Corte Parma per la maggior parte di nazionalità extra europea.



Essendo i giovani un tema molto importante per l'azienda, alla fine del 2023 si è consolidata un'altra collaborazione sul territorio parmense: quella con Giocampus, progetto che promuove il benessere delle nuove generazioni attraverso un percorso formativo che unisce educazione motoria ed educazione alimentare. Giocampus si svolge a Parma da Giugno a Settembre, e Corte Parma ha deciso di partecipare alle quote di iscrizione dei figli dei suoi collaboratori pagando il 50% delle stesse, con l'obiettivo di agevolare le famiglie, oltre che quello di formazione dei loro figli.



Le iniziative dell'Azienda a sostegno del proprio territorio non si fermano qua. Corte Parma è infatti molto attiva anche nel **settore dello sport** dove risulta sostenitrice di svariate squadre ed atleti. In particolare, Corte Parma sostiene la **nuotatrice Giulia Ghiretti**, campionessa mondiale paralimpica, plurivincitrice di medaglie alle Paralimpiadi, ai Mondiali e agli Europei. La giovane atleta di Parma è **capace di rappresentare al meglio i valori aziendali**: capacità di rinascita, legame con il territorio e umiltà nell'aver successo nel mondo rimanendo fedeli ai propri valori.

Per quanto concerne il mondo dell'**arte e della cultura**, Corte Parma si fa promotrice delle iniziative di **Teatro del Tempo**, uno spazio contraddistinto per l'apertura verso i giovani e le realtà teatrali cittadine, con anche importanti ospiti provenienti dal tessuto nazionale.

Complessivamente, durante il 2023 Corte Parma ha devoluto **211.707 € in sponsorizzazioni e liberalità**, e **39.430€ in progetti di sviluppo sociale** del territorio.



Corte Parma ha anche avviato una partnership con le squadre di rugby parmigiane **Zebre Rugby Club (dal 2019)** e **Rugby Parma (dal 2022)**; i prodotti di Corte Parma rappresentano infatti



"l'alimentazione perfetta per un terzo tempo

all'insegna del gusto e della sportività", come dichiarato da Egidio Amoretti. Dalla stagione sportiva 2023/2024 il brand Amoretti è main sponsor per la squadra di rugby di fama internazionale Zebre Parma, che gioca il campionato URC sfidando squadre anglosassoni, francesi e sudafricane.



Oltre al rugby, Corte Parma sostiene anche altre squadre sportive del territorio, come il **Cus Parma Volley** femminile e la **scuola di sci La Lunga Sport**, tutte società **promotrici di uno stile di vita sano** che passa attraverso il connubio tra corretta **alimentazione** e **attività fisica regolare**.

Nel 2022, il brand Amoretti ha sostenuto due importanti eventi locali come la **Mezza Maratona** svoltasi a settembre e la **Polverosa**, una ciclopedalata d'epoca tra colli e castelli emiliani.



Product



Tutto quello che produco
lo do da mangiare
alla mia famiglia.
Non venderei nessun
prodotto che non darei
anche ai miei figli o nipoti.
E poi assaggio,
assaggio sempre.



EGIDIO AMORETTI



Le nostre materie prime

Corte Parma si contraddistingue per il meticoloso processo riservato alla selezione delle migliori materie prime, con una particolare enfasi dedicata ai salumi, autentici protagonisti.

Accanto a queste prelibatezze, vengono attentamente scelti formaggi, pane e altri prodotti complementari, al fine di creare piatti bilanciati e irresistibili per i propri clienti.

Per ridurre gli sprechi e minimizzare l'impatto ambientale, i salumi e i formaggi sono accuratamente confezionati in sottovuoto o in atmosfera protettiva, utilizzando contenitori lavabili e riutilizzabili noti come Mini Bins. Questa pratica non solo riduce l'utilizzo di materiali come il cartone, ma contribuisce anche a limitare l'impatto dei trasporti refrigerati sull'ambiente.

Nel processo di selezione dei fornitori, Corte Parma pone grande attenzione alla qualità e alla sicurezza delle materie prime e dei prodotti offerti. Inoltre, si impegna a verificare la presenza di certificazioni ambientali e sociali, assicurandosi che i propri partner commerciali rispettino gli standard più elevati in materia di sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa.

Guardando al futuro, l'Azienda ha pianificato l'introduzione di una Survey dedicata, con l'obiettivo di valutare in modo più formale e trasparente l'impegno dei propri fornitori nei confronti delle tematiche ESG. Questo strumento consentirà di rafforzare ulteriormente la propria filosofia aziendale incentrata sempre di più sulla sostenibilità e la responsabilità sociale.

Come nascono i nostri prodotti

L'assortimento dei prodotti di Corte Parma comprende una vasta selezione, salumi e formaggi affettati, aperitivi pronti da condividere e prodotti da forno farciti come toast, piadine e pinse. All'arrivo presso lo stabilimento di Botteghino, la materia prima viene sottoposta a un **controllo** accurato e quindi **immagaz-**



zinata in celle frigorifere. Successivamente, il prodotto viene prelevato dalla cella e collocato in contenitori di plastica, dove viene **sanificato**. Entrato in produzione, il prodotto viene poi sottoposto a rifilatura (se necessario) e quindi posizionato sull'affettatrice semi-automatica. Qui, viene impostato il programma di taglio, lo spessore e il numero di fette per pacchetto. Il **controllo e l'inserimento delle fette nelle vaschette** avvengono **manualmente** da parte degli operatori di linea a presidio della qualità che contraddistingue i prodotti Corte Parma. Le vaschette vengono quindi trasportate verso la macchina che effettua la saldatura del film di copertura, garantendo una confezione ermetica e sigillata. Il prodotto confezionato viene poi sottoposto ad una **verifica tramite** metal detector e controllato visivamente prima di essere imballato, pallettizzato e conservato a una temperatura di 4°C in attesa del trasferimento al cliente. La catena del freddo è sempre presidiata e garantita, dalla fabbrica al consumatore finale.

I brand Corte Parma

Corte Parma nasce più di vent'anni fa dalla **passione** per il cibo e dalla **selezione** accurata delle **migliori materie prime**.

Ancora oggi, questi valori rimangono immutati e rappresentano al meglio l'essenza dell'Azienda.

L'affettatura lenta e il posizionamento manuale delle fette permettono di preservare le migliori caratteristiche delle materie prime e di offrire ai propri consumatori alimenti sani con il sapore e il profumo della tradizione italiana.

Presso i nostri **stabilimenti produttivi** situati in località

Botteghino (PR) e Montechiarugolo,

prendono vita le tre principali linee di prodotti dell'Azienda, ognuna con le proprie caratteristiche e mercati di riferimento.



AMORETTI

*Amoretti è il brand prêt-à-manager dell'artigianato gastronomico, dove l'attenzione alla materia prima si sposa alle necessità di oggi di **velocità e comodità di consumo**. Piadine, toast, pinse pronte da mangiare, **preparati a mano** uno per uno. Inoltre, nel corso del 2023 è stato immesso sul mercato il "**Party Aperitivo**", ovvero una selezione di salumi e formaggi di primissima scelta, da gustare in compagnia per rendere l'aperitivo un momento indimenticabile.*

L'affettamento lento e la produzione interna di tutte le salse rispettano le migliori caratteristiche del prodotto, e rendono tangibile il concetto di economia circolare, in modo da offrire al consumatore prodotti sicuri, semplici, appetitosi e sostenibili.





Corte Gusto

Corte Gusto rappresenta l'**eccellenza dell'artigianato gastronomico italiano all'estero, in particolar modo in Francia**. L'Azienda seleziona rigorosamente le materie prime, con lo scopo di veicolare le migliori proposte e selezioni italiane per farle gustare agli attenti palati dei consumatori francesi, guidandoli attraverso un **percorso di conoscenza e apprezzamento** della tradizione italiana. L'intera **gamma, infatti, è prodotta in Italia**, ma per rimanere al passo con le esigenze dei consumatori esteri, un'equipe commerciale sul territorio osserva le evoluzioni dei consumi e propone costantemente referenze dedicate e innovative.



Apéritiv'O

I salumi vengono confezionati appena affettati e disposti a mano, in abbinamento ad altri prodotti sfiziosi, possono anche essere gustati in compagnia per l'aperitivo o per un **pasto veloce**. Gli scomparti separati e sigillati singolarmente mantengono la freschezza di ogni prodotto e ne garantiscono una praticità di servizio. Tutta la gamma viene commercializzata sui mercati esteri, principalmente francese, tedesco e nord-europeo.





Durante il periodo di rendicontazione, i prodotti menzionati sono stati promossi in prestigiosi eventi del settore agroalimentare, come:



MARCA, convegno che riunisce eminenti esponenti della Grande Distribuzione Organizzata, è stata organizzata un'esclusiva sessione di degustazione per presentare la nuova gamma di Pinse Amoretti. Questa selezione è stata preparata artigianalmente utilizzando ingredienti attentamente selezionati al fine di soddisfare le diverse preferenze di mercato e le tendenze attuali.



Nel corso del 2023, Corte Parma ha partecipato attivamente a **Cibus Connecting**, un evento affiliato al prestigioso Salone Internazionale dell'Alimentazione, noto come Cibus. Questa manifestazione si distingue come un'occasione di primaria importanza nell'ambito dell'agroalimentare italiano, rappresentando un appuntamento fondamentale per le aziende operanti nel settore.



Tuttofood, considerata una delle fiere di spicco a livello internazionale nel campo agroalimentare, ha offerto l'opportunità di interagire con partner commerciali consolidati o potenziali. In tale contesto, Corte Parma ha presentato il progetto "We Are Plastic", ideato dall'artista parmense Elisa Cantarelli, il cui obiettivo principale consiste nel promuovere un messaggio di sostenibilità favorendo il riciclo della plastica. L'opera d'arte è stata successivamente installata presso il nuovo stabilimento produttivo di Montechiarugolo (PR) al termine della manifestazione fieristica.



Qualità e sicurezza alimentare

Corte Parma si impegna a garantire ai propri clienti i più alti standard qualitativi in termini di sicurezza dei propri prodotti. L'Azienda è dotata di un manuale di Autocontrollo basato sul **sistema HACCP** e **certificato IFS**. All'interno di tale protocollo sono indicati tutti i fattori di rischio individuati, le situazioni critiche di processo e gli strumenti di controllo per garantire la **qualità e la sicurezza dei prodotti**. In particolare, in fase di ricezione delle materie prime vengono svolti dei controlli atti a verificare le caratteristiche del conferito, il rispetto e l'applicazione delle temperature di conservazione e stoccaggio, il corretto monitoraggio degli infestanti, la presenza di eventuali allergeni e l'assenza di OGM in conformità alla legislazione vigente.

Le fasi di **affettamento e confezionamento** vengono svolte in camera bianca, ovvero un'area di lavoro confinata, rigorosamente pulita e sanificata, in cui viene costantemente monitorata la temperatura, l'umidità dell'aria e la luminosità in modo da poter **escludere qualsiasi tipo di contaminazione** del prodotto finito. La sicurezza dei prodotti di Corte Parma passa anche dalla possibilità di ricostruire e seguire il percorso di materie prime ed imballaggi primari, grazie ad una apposita procedura denominata "**Rintracciabilità e ritiro prodotto**". In particolare, vengono identificati sei punti di controllo, dal ricevimento delle merci alla distribuzione del prodotto finito, al fine di garantirne una completa tracciabilità lungo l'intero processo produttivo.

La sicurezza alimentare, la qualità e la tracciabilità sono **tematiche in continua evoluzione** all'interno di Corte Parma, sia per poter stare al passo con i nuovi regolamenti comunitari e i requisiti dello standard IFS che con le richieste dei propri clienti. Questi aspetti sono gestiti da un team di 5 addetti.



Ricerca e sviluppo

Corte Parma sta sviluppando un importante interesse verso prodotti e produttori da filiere italiane controllate, che guardino al futuro con un occhio sostenibile. Questo nuovo interesse porta alla creazione di gamme di prodotto dedicate, che ribadiscano il concetto del rispetto della tradizione agroalimentare e culinaria italiana.

Inoltre, vi è un orientamento sempre più marcato verso la lavorazione dei componenti vegetali, nel rispetto della loro stagionalità, per abbattere i consumi di carne tanto discussi.

In termini di processi, vi è una continua implementazione di nuovi macchinari con l'obiettivo costante di efficientare la produzione. Sempre in termini di processo, nella logica di una migliore gestione dello scarto, è stata implementata una consolidata prassi di riutilizzo degli esuberi:

questi risultano essere impiegati soprattutto per ri-lavorazioni quali la produzione di creme/salse.

Per quanto concerne gli imballaggi dei prodotti, l'azienda ha attuato un sensibile aumento del numero di referenze aventi imballo primario monomateriale (PET). In generale, l'azienda sta portando avanti una logica di uniformazione dei materiali proposti ai clienti, cercando di sensibilizzare anche questi ultimi circa l'importanza di tale direzione. Inoltre, ha attuato modifiche sulle etichette per le referenze in flowpack, rendendole monomateriale (PP), sviluppando così una confezione interamente riciclabile secondo un'unica direttrice.

L'Azienda, guardando non solo al presente, ma anche al futuro, sta portando avanti un importante lavoro di ricerca con l'obiettivo di diminuire lo spessore medio delle vaschette, che porterà ad una consistente diminuzione di materiali utilizzati.

Inoltre, si è scelto di aumentare il numero di pezzi per unità di imballo secondario, al fine di monitorare al meglio l'uso di cartone e derivati.



Planet



Manifestiamo il nostro impegno nel rispetto integrale della nostra terra, prendendo in considerazione ogni sua sfaccettatura: dalla selezione delle materie prime al sostegno della comunità, fino alla salvaguardia dell'ambiente. Attuiamo azioni e strategie volte a promuovere l'economia circolare. Ci adoperiamo per eliminare qualsiasi forma di spreco, adottando soluzioni di packaging sostenibile e investendo nella produzione di energia rinnovabile. Consapevoli dell'importanza cruciale del nostro pianeta, ci assumiamo la responsabilità di preservarlo, consapevoli che è da esso che traiamo sostentamento e benessere.



Consumi energetici ed emissioni

L'Azienda genera emissioni climalteranti, responsabili del cambiamento climatico, principalmente attraverso l'utilizzo di combustibili fossili ed energia elettrica necessari per la produzione, nonché per il trasporto e la distribuzione lungo l'intera catena del valore. Questi impatti si verificano sia all'interno delle attività direttamente gestite dall'Azienda che tramite le sue relazioni commerciali.

Già nel 2017 Corte Parma ha installato un **impianto fotovoltaico** presso il proprio stabilimento produttivo di Botteghino e nel 2022 ne è entrato in funzione un secondo. Nel 2023 gli impianti di energia rinnovabile hanno permesso la **produzione di 326.378 kWh di energia elettrica da fonti rinnovabili**.

L'Azienda partecipa inoltre a iniziative sul territorio per la compensazione della CO₂, supportando progetti civici legati al rispetto dell'ambiente, prendendo parte come membro sostenitore al Kilometroverde Parma.

Negli ultimi tre anni Corte Parma ha altresì avviato un progetto di **aggiornamento del proprio parco automezzi**, che ha portato alla sostituzione della metà dei mezzi aziendali in full electric o hybrid plug-in. Sono state installate colonnine di ricarica presso la sede centrale, permettendo così ai propri dipendenti di ricaricare i loro automezzi gratuitamente.

Nel corso del 2023 i **consumi totali di energia** di Corte Parma sono stati pari a **12.214 GJ**, comprensivi di consumi relativi al parco auto pari a **692 GJ**, in **aumento di circa il 9% rispetto al 2022**, dove si registravano consumi pari a 11.165 GJ. Tali consumi sono generati per il **10%** dall'energia rinnovabile prodotta dagli impianti fotovoltaici.

L'aumento dei consumi totali di energia citato pocanzi, risulta essere strettamente correlato all'apertura del nuovo stabilimento situato in località Montechiarugolo (PR).

Per quanto riguarda le **emissioni climalteranti dirette (Scope 1)** prodotte da Corte Parma durante il 2023, queste sono state pari a **408 tCO₂** in riduzione del **32%** rispetto al 2022 (597 tCO₂). Tale riduzione è spiegata dalla diminuzione di rabbocchi di f-gas (**Gas Fluorurati**, ovvero quelle tipologie di gas che derivano quasi esclusivamente dalle attività umane; questa specifica tipologia di

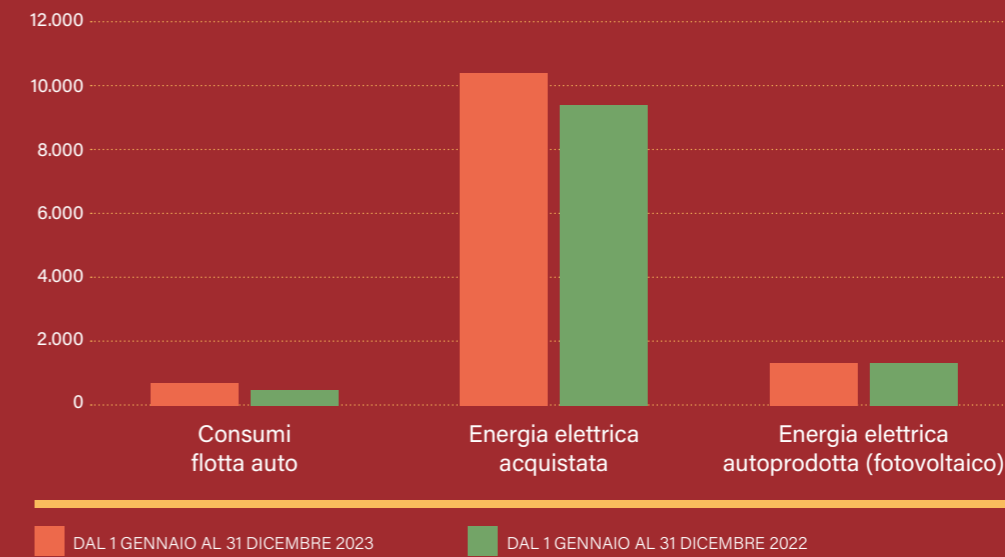


gas artificiale si trova all'interno di vari dispositivi e impianti tra i più comuni e conosciuti, come quelli di refrigerazione, di condizionamento e nelle pompe di calore.), nel corso dell'anno di rendicontazione. Sebbene gli f-gas siano utili in molte applicazioni, hanno un impatto significativo sul cambiamento climatico poiché, una volta rilasciati nell'atmosfera, hanno una potente capacità di trattenere il calore.

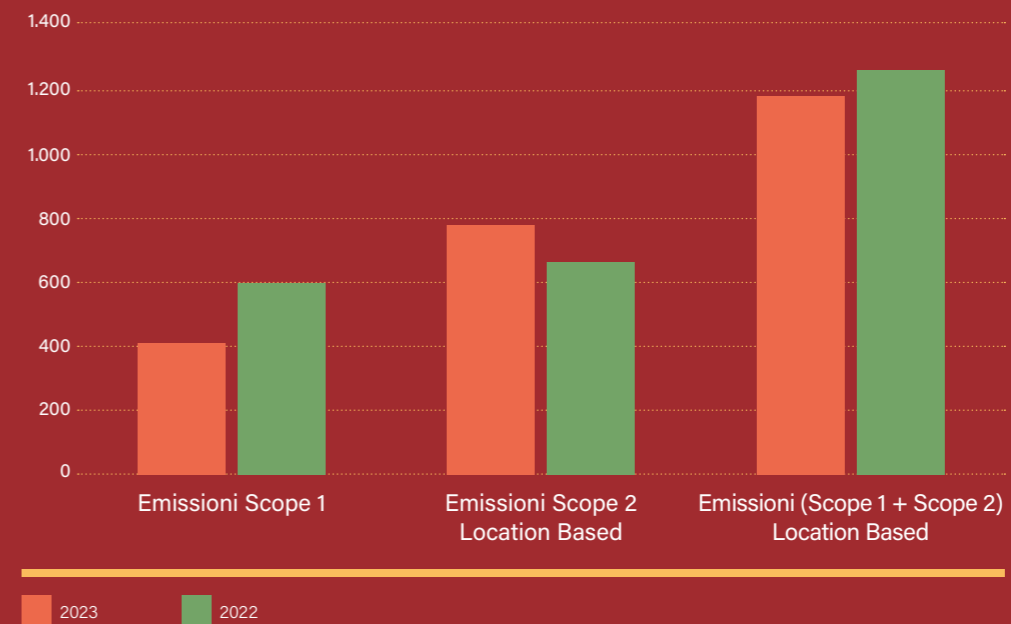
Per quanto riguarda invece le **emissioni indirette di Scope 2- Location based** legate al consumo dell'energia elettrica necessaria al funzionamento dello stabilimento produttivo, queste sono state pari a **771 tCO₂** in aumento del 13% rispetto all'anno precedente ove si attestavano a 681 tCO₂. Le **emissioni Scope 2 Market based** sono invece pari a **1.315 tCO₂** in aumento del 10% rispetto allo scorso anno. Come per l'energia elettrica, l'aumento delle emissioni indirette è strettamente correlato all'apertura del nuovo stabilimento.



CONSUMI DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)



EMISSIONI SCOPE 1 e SCOPE 2 (tCO₂eq)





La transizione ad un modello di business circolare

Il termine “economia circolare” si riferisce ad un modello economico che mira a ridurre al minimo l’uso di risorse naturali, a limitare gli sprechi e a massimizzare il riutilizzo, il riciclo e il ripristino dei materiali e dei prodotti.

La **gestione dei materiali** è considerata di **fondamentale importanza** per il successo dell’Azienda, sia per ridurre l’impatto ambientale che di ottimizzazione dei costi. In particolare, in Corte Parma i materiali di scarto seguono due flussi distinti: il flusso dei **materiali biologici** e il flusso dei **materiali tecnici**. Questa suddivisione permette di gestire in modo specifico e mirato i diversi tipi di materiali, consentendo un approccio ottimizzato sia per il recupero e il riutilizzo dei sottoprodotti, sia per il riciclaggio e il corretto smaltimento dei rifiuti non organici.

All’interno del primo gruppo vi sono tutti i **derivati della produzione**, come i fondelli del salume e i ritagli di lavorazione che, tramite un **attento processo di rivalorizzazione**, vengono confezionati sottovuoto direttamente in camera bianca in attesa di essere inseriti nelle produzioni di altre referenze, come ad esempio per i cubettati e le salse, o vendute ad altre aziende, come nel caso delle produzioni di pasta farcita. Gli Scarti di lavorazione di Origine Animale (SOA) come cotenne e grasso di rifilatura, vengono impiegati in un ampio numero di settori come, ad esempio, per la produzione di mangimi, di biogas e fertilizzanti. Nel complesso, nel 2023, Corte Parma ha rivenduto oltre **323 tonnellate di prodotti derivati dalla produzione**.

Il secondo gruppo ricomprende invece tutti i materiali plastici utilizzati per il **packaging** e i **rifiuti derivanti dalle attività di ufficio** come carta, plastica e dispositivi di protezione igienica degli operatori di linea. Questi rifiuti vengono compattati con macchinari specifici presenti in Azienda per ridurre il volume e facilitarne il trasporto in fase di smaltimento.

Parallelamente a ciò, l’Azienda ha avviato da anni un importante percorso di **riduzione della grammatura** delle vaschette e acquisto di packaging prodotto con **plastica riciclata**, per ridurre ulteriormente la quantità di materiale vergine utilizzato. Per il **confezionamento dei panini** prodotti da Corte Parma, inoltre,

viene impiegato un imballaggio realizzato interamente in **PP monomateriale**, il quale garantisce una **riciclabilità pari al 100%**.

Infine, attraverso accordi siglati con i propri fornitori, l’Azienda si approvvigiona di quasi tutta la materia prima tramite cassoni riutilizzabili (mini bins), riducendo così la quantità di materiale di imballo necessario per il trasporto.

Negli ultimi anni Corte Parma sta inoltre collaborando con un’azienda della filiera per lo sviluppo di packaging **alternativo in carta e cartone** al fine di garantire allo stesso tempo la salubrità del prodotto e la facilità nel trasporto, proprietà tipiche della plastica.



Nota metodologica

Il presente documento costituisce la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. (nel documento anche "Corte Parma" o "Azienda") e descrive in modo trasparente le performance aziendali in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato, ove possibile, il confronto con i dati relativi all'anno 2022.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI".

Il perimetro di rendicontazione del Report fa riferimento alla società Corte Parma Alimentare S.r.l. e corrisponde a quello del bilancio economico-finanziario di esercizio al 31.12.2023. Il perimetro dei dati ambientali fa riferimento allo stabilimento produttivo principale sito in località Botteghino (PR) e non tiene in considerazione i consumi dello stabilimento secondario adiacente, considerata la poca rilevanza sul totale. Al netto del nuovo stabilimento situato in località Montechiarugolo (PR), non si segnalano cambiamenti significativi nel corso del 2023 in relazione a struttura, dimensioni, proprietà ed alla catena di fornitura.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è oggetto di un esame limitato ("Limited Assurance Engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A.

Indice dei contenuti GRI

Dichiarazione d'uso Corte Parma ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1° gennaio 2023 al 31° dicembre 2023 con riferimento agli Standard GRI

GRI 1 utilizzato GRI 1 - Principi Fondamentali (2021)

GRI Standards	Disclosure	Pagine	Note
GENERAL DISCLOSURES			
GRI 2: Informativa Generale (2021)			
2-1	Dettagli organizzativi	7	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità	44	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	44	
2-5	Assurance esterna	44	
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9	
2-7	Dipendenti	46	
2-8	Lavoratori non dipendenti	46	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-5	
2-27	Compliance con leggi e regolamenti	10	
2-30	Contratti collettivi	45	Il 100% dei dipendenti è coperto dal CCNL di riferimento
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	51	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	52	
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	52	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	20	
403-2.a	Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	20	
403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	20	
403-9	Infortuni sul lavoro	47-48	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2018)			
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	49	

Allegati

RESPONSABILITÀ SOCIALE

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI¹

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) genere e area geografica (headcount)						
Tipologia contrattuale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo indeterminato	52	124	176	44	109	153
A tempo determinato	1	2	3	4	3	7
Totale	53	126	179	48	112	160

Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia d'impiego (full-time e part-time), genere e area geografica (headcount)						
Full-time / Part-time	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	52	123	175	47	111	158
Part-time	1	3	4	1	1	2
A chiamata	-	-	-	-	-	-
Totale	53	126	179	48	112	160
Part-time percentuale	2 %	2 %	2 %	2 %	1 %	1 %

DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero totale dei lavoratori non dipendenti						
Lavoratori esterni	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Collaboratori	4	-	4	4	-	4
Lavoratori somministrati	26	100	126	18	110	128
Stagisti	-	-	-	-	-	-
Totale	30	100	130	22	110	132

¹Tutti i dipendenti operano in Italia



DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

Infertuni sul lavoro dei dipendenti		
Numero di infertuni	2023	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infertuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infertuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infertuni sul lavoro registrabili	2	3
Dati temporali		
Ore lavorate	246.007	222.743
Principali tipologie di infertuni sul lavoro		
Trauma	1	2
Ferita	1	1
Tassi d'infertunio ²		
Tasso di decessi dovuti a infertuni sul lavoro	-	-
Tasso di infertuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infertuni sul lavoro registrabili	1,63	2,69

²Il tasso di infertuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infertuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.



Infortuni sul lavoro dei lavoratori esterni		
Numero di infortuni	2023	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	6	6
Dati temporali		
Ore lavorate	177.794	199.886
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Trauma	4	2
Ferita	2	4
Tassi d'infortunio ³		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	6,75	6

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

Composizione del consiglio di amministrazione per genere e fasce d'età (percentuale)								
Numero di persone	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Uomo	-	25 %	75 %	100 %	-	25 %	75 %	100 %
Donna	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	-	25 %	75 %	100 %	-	25 %	75 %	100 %

Dipendenti per categoria professionale e genere (Headcount)							
Numero di persone	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022			
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	
Quadri	1	2	3	-	1	1	
Impiegati	2	18	20	3	14	17	
Operai	50	106	156	45	97	142	
Totale	53	126	179	48	112	160	

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età (Headcount)								
Numero di persone	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	3	-	3	-	1	-	1
Impiegati	2	15	3	20	2	15	1	18
Operai	39	104	13	156	41	91	9	141
Totale	41	122	16	179	43	107	10	160

³ Il tasso di infortuni viene calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sulle ore lavorate nell'anno, moltiplicato per 200.000.

**Dipendenti per categoria professionale e genere (percentuale)**

Numero di persone	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	33,3 %	66,7 %	1,7 %	-	100 %	0,6 %
Impiegati	10 %	90 %	11,2 %	17,6 %	82,4 %	10,6 %
Operai	32,1 %	67,9 %	87,2 %	31,7 %	68,3 %	88,8 %
Totale	29,6 %	70,4 %	100 %	30 %	70 %	100 %

Dipendenti per categoria professionale e fascia d'età (percentuale)

Numero di persone	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	100 %	-	1,7 %	-	100 %	-	0,6 %
Impiegati	10 %	75 %	15 %	11,2 %	11,1 %	83,3 %	5,6 %	11,3 %
Operai	25 %	66,7 %	8,3 %	87,2 %	29,1 %	64,5 %	6,4 %	88,1 %
Totale	22,9 %	68,2 %	8,9 %	100 %	26,9 %	66,9 %	6,3 %	100 %

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE**DISCLOSURE 302-1: CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE****Consumo energetico all'interno dell'organizzazione**

Tipologia di consumo	Unità di misura	al 31 dicembre 2023		al 31 dicembre 2022	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
Consumi autotrazione e flotta auto					
Benzina	l	5.269	118	3.391	76
Gasolio	l	16.734	564	13.741	448
Energia elettrica	kWh	4.257	11	3.827	10
Energia elettrica					
Energia elettrica acquistata	kWh	2.874.109	10.347	2.619.510	9.430
Di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
Di cui da fonti non rinnovabili	kWh	2.874.109	10.347	2.619.510	9.430
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	326.378	1.175	333.830	1.202
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	-	-	-	-
Totale consumi energetici	GJ	12.214		11.165	
Totale energia rinnovabile	GJ	1.175		1.202	
Totale energia non rinnovabile	GJ	11.039		9.964	
Energia rinnovabile sul totale	%	9,62 %		10,76 %	

Fattori di conversione consumi energetici

Tipologia di consumo	Unità di conversione	2023	2022	Fonte
Energia elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036	COSTANTE
Benzina per autotrazione	GJ/ton	43,13	43,13	National Inventory Report (NIR) 2023, 2022
Benzina (Densità)	kg/litri	0,74	0,74	Linee Guida Energy Manager 2018 - Versione 2.1 (FIRE)
Gasolio per autotrazione	GJ/ton	42,85	42,85	National Inventory Report (NIR) 2023, 2022
Gasolio (Densità)	kg/litri	0,84	0,84	Linee Guida Energy Manager 2018 - Versione 2.1 (FIRE)

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

Emissioni dirette di gas effetto serra			
Vettori energetici ad uso riscaldamento/produzione	Unità di misura	2023	2022
Benzina per autotrazione	tCO ₂	9	6
Gasolio per autotrazione	tCO ₂	41	33
F-gas (R449A)	tCO ₂ e	358	559
Totale Scope 1	tCO₂	408	597

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI INDIRETTE DI GHG (SCOPE 2)⁴

Emissioni indirette di gas effetto serra			
Energia elettrica	Unità di misura	2023	2022
Acquistata da rete – Location based	tCO ₂	771	681
Acquistata da rete – Market based	tCO ₂	1.315	1.198
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 - Location based	tCO₂⁵	1.178	1.279
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 - Market based	tCO₂	1.722	1.796

Fattori di emissione				
Tipologia di consumo	Unità di conversione	2022	2021	Fonte
Energia elettrica Location Based	tCO ₂ /kWh	0,00027	0,00026	'ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei 2023
Energia elettrica Market Based	tCO ₂ /kWh	0,00046	0,00046	AIB - EUROPEAN RESIDUAL MIXES 2022
Benzina	tCO ₂ /ton	3,152	3,152	Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra 2023/2022
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ /ton	3,150	3,151	ISPRA - National Inventory Report 2023-2022
R-449A - GWP	kgCO ₂ e/kg	1397	1397	Nippon gases

⁴Lo standard di rendicontazione utilizzato prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scope2: "Location-based" e "Market-based". L'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. L'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l'Organizzazione ed il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l'approccio "Market-based" è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al "residual mix" nazionale.

⁵Le emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO₂; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.



RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione di Corte Parma Alimentare S.r.l.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (“*limited assurance engagement*”) del Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. (di seguito anche “Società”) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2023.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Corte Parma Alimentare S.r.l. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai “*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*” definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (di seguito “GRI Standards”), con riferimento alla selezione di GRI Standards, come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

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

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi di Corte Parma Alimentare S.r.l. in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell’*International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards)* (IESBA Code) 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* in base al quale è tenuta a configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards, con riferimento alla selezione di GRI Standards.

Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio “*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*” (di seguito “ISAE 3000 Revised”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “About Us” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio d’esercizio della Società;
- 2) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

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

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche della Società:

- a livello di Società:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;
- per la sede e sito produttivo di Botteghino (PR) e per i siti produttivi di Strada Traversetolo (PR) e Montechiarugolo (PR), che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di Corte Parma Alimentare S.r.l. relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards, con riferimento alla selezione di GRI Standards, come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Andrea Isolotti
Socio

Parma, 29 ottobre 2024



Corte Parma Alimentare S.r.l.

Via Felice da Mareto 1/A - 43123 Parma (Italy)

info@corteparma.it

Tel. +39 (0)521/340893 - Fax +39 (0)521/340893

Responsabile Sostenibilità
LINDA DI MARTINO