

VERONA  DAL 1975
SOCADO

Bilancio di
Sostenibilità
2024





Il buon cioccolato di
Verona dal 1975



Indice

01. Chi siamo

02. Produzione e Prodotti

03. Sfera Governance

04. Sfera Sociale

05. Sfera Environment

06. Progetti Futuri

01.1	Lettera della Direzione	p.8	02.1	I nostri prodotti e mercati	p.33	03.1	Organigramma	p.57	04.1	Dati sul personale	p.70	05.1	Energia	p.88	06.1	La nostra strategia per il futuro	p.102
01.2	Chi siamo	p.10	02.2	La qualità in Socado	p.36	03.2	Etica ed integrità del business	p.60	04.2	Procedure	p.75	05.2	Energia verde	p.90			
01.2.1	La nostra storia	p.12	02.3	Certificazioni	p.38	03.2.1	Il codice etico	p.60	04.3	Salute e Sicurezza	p.76	05.2.1	Colonnina elettrica	p.91			
01.2.2	I nostri siti produttivi	p.14	02.4	Tracciabilità	p.40	03.2.2	La procedura di segnalazioni	p.61	04.4	Valorizzazione e Formazione	p.80	05.2.2	Hub luminoso ecologico	p.91			
01.2.3	I nostri marchi	p.15	02.5	Ricerca e Sviluppo	p.41	03.2.3	Prevenzione dei reati di corruzione	p.62	04.5	SMETA 4-Pillars	p.82	05.3	Gestione dello scarto	p.92			
01.3	Mission e Valori	p.17	02.6	Catena di fornitura	p.42	03.2.4	La procedura di gestione della crisi	p.62	04.6	Comunità Locali	p.83	05.3.1	Utilizzo degli scarti: zootecnico	p.94			
01.4	Socado e la Sostenibilità	p.20	02.6.1	Chi sono i nostri fornitori	p.43	03.3	Creazione del valore	p.64				05.2.2	Recupero del materiale: rework	p.94			
01.4.1	La sostenibilità in pillole	p.22	02.6.2	Le nostre materie prime	p.46							05.4	Packaging sostenibile	p.96			
01.4.2	Il percorso ISO 14000	p.23	02.6.3	Gli imballi	p.51							05.4.1	Uso di materiali riciclabili	p.98			
01.4.3	EcoVadis	p.24										05.4.2	Monitoraggio della catena di fornitura degli imballaggi	p.99			
01.4.4	I Care	p.28															



01

Chi siamo

01.1

Lettera della Direzione

Cari Stakeholder,

È con grande piacere che vi presento il nostro **Bilancio di Sostenibilità**, un documento che rappresenta non solo un resoconto delle nostre performance economiche, ma anche una **testimonianza del nostro impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale**.

La sostenibilità è un valore fondamentale per la nostra azienda. Crediamo fermamente che senza un sistema che si sostiene, non sia possibile garantire una produzione continua e responsabile. Questo principio guida ogni nostra decisione e azione, poiché siamo consapevoli che il successo economico a lungo termine è strettamente legato alla nostra capacità di operare in modo sostenibile. Nonostante le sfide economiche attuali, ci impegnamo a rafforzare le nostre pratiche aziendali e gli sforzi in materia di sostenibilità. Il nostro Codice Etico, presente da anni, pone un'attenzione particolare alle persone, siano esse dipendenti, clienti o comunità locali. La nostra azienda si impegna a creare un ambiente di lavoro sicuro e inclusivo, dove ogni individuo è rispettato e valorizzato. Gli audit Sedex, che conduciamo annualmente, ci aiutano a monitorare e migliorare continuamente i nostri standard etici e ambientali, assicurando che operiamo sempre con integrità e responsabilità.

La tutela dell'ambiente è una delle nostre priorità. Negli ultimi anni, abbiamo conseguito la certificazione ambientale, un riconoscimento del nostro impegno a ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività. Siamo anche in procinto di calcolare la nostra Carbon Footprint, un passo cruciale per monitorare e ridurre le nostre emissioni di CO₂. Questo ci permetterà di adottare misure più

efficaci per minimizzare il nostro impatto ambientale e contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico.

Da anni redigiamo un report di sostenibilità, che ci permette di rendicontare in modo trasparente le nostre performance e i nostri progressi in ambito sostenibile. Quest'anno, abbiamo istituito un team dedicato alla sostenibilità, con l'obiettivo di garantire un'attenzione costante e mirata a queste tematiche. Questo team lavorerà per identificare nuove opportunità di miglioramento e per implementare iniziative che ci permettano di raggiungere i nostri obiettivi di sostenibilità.

Siamo convinti che il nostro impegno verso la sostenibilità non solo ci permetterà di operare in modo più responsabile, ma contribuirà anche a creare valore per tutti i nostri stakeholder. Guidati dalla passione di condividere i nostri prodotti nel mondo, ci impegniamo non solo a deliziare i nostri consumatori, ma anche a promuovere la sostenibilità e il benessere dei nostri dipendenti. Vi ringraziamo per il vostro continuo supporto e collaborazione. Insieme, possiamo costruire un percorso verso un domani più sostenibile e prospero per tutti.

Siamo lieti di introdurre il quinto report di Sostenibilità di Socado.

Sin dall'inizio della nostra storia, siamo sempre andati alla ricerca non solo della qualità dei nostri prodotti e del piacere di gustarli, ma anche della qualità della vita nell'ambiente in cui lavoriamo e, più in generale, nell'ambiente che ci circonda. Questa convinzione si traduce in una continua ricerca di un impatto positivo sul lavoro, sulle relazioni personali, sui nostri consumatori, clienti e fornitori e sull'ambiente sociale e fisico in cui lavoriamo.

Con questo documento vogliamo condividere il percorso intrapreso da Socado con l'obiettivo di lavorare con cura, avendo a cuore la tutela dell'ambiente, la dedizione alle persone e l'attenzione alla qualità nella scelta delle materie prime e nel modo di lavorarle. Socado si propone una rendicontazione

continua e trasparente sulle proprie attività e sui risultati conseguiti in materia di sostenibilità.

I cambiamenti climatici che ci stanno verificando e che a volte ci mettono in pericolo, sono sicuramente un campanello d'allarme che deve portare a una maggiore razionalizzazione dei consumi energetici, all'uso di energia naturale e ad una valutazione sugli sprechi.

Il nostro impegno per un futuro sostenibile passa attraverso ogni aspetto della nostra attività, rigorosamente nel rispetto del pianeta e delle persone.

Le informazioni e i dati comunicati si riferiscono a Socado per il periodo: 1 luglio 2023 - 30 giugno 2024, salvo diversa indicazione.



01.2

Chi siamo

Socado è un'azienda dolciaria alimentare che opera nel mondo del cioccolato fin dai primi anni '70.



La sua sede è a Villafranca di Verona, dove, oltre a moderni uffici, dispone di tre diversi siti produttivi dotati di strutture ultramoderne e tecnicamente avanzate dedicate alla produzione di un'ampia gamma di prodotti: praline in scatole e sacchetti regalo, tavolette di cioccolato, creme spalmabili, semilavorati a base di cioccolato per l'industria dolciaria, prodotti stagionali e uova di Pasqua.

L'intero processo produttivo è seguito con attenzione in ogni stabilimento, dalla selezione e miscelazione delle migliori materie prime, alla produzione dei vari tipi di creme, o cioccolato, fino al confezionamento finale del prodotto, garantendo così che Socado produca solo e sempre il Buon Cioccolato.

Ciò che ci rende chi siamo è il dialogo costante con i nostri clienti al fine di soddisfare le loro specifiche esigenze. Essere presenti in più di 70 paesi ci ha permesso e ci permette di conoscere nuove realtà, culture e di aprirci a nuove sfide.

highlights

70 Paesi export

Esportiamo i nostri prodotti in circa 70 Paesi in tutto il mondo.



3 Stabilimenti

Dotati di impianti tecnologicamente all'avanguardia.



58 Punteggio Ecovadis

Ci ha permesso di ottenere la medaglia di bronzo.



01.2.1

LA NOSTRA STORIA

Storia

Dalla passione e dall'esperienza di Giuseppe Tomatis nasce SOCADO, Società Alimentare Dolciaria. Fin dall'inizio l'azienda si specializza nella produzione di prodotti a base di cioccolato e in particolare di creme spalmabili, da sempre prodotto di riferimento per l'azienda.

1975



1976

Con la produzione di cremini e pasta da taglio, si amplia la gamma Socado. Grazie all'intraprendenza della dirigenza, in poco tempo, Socado diventa leader di mercato in Medio Oriente e in Nord Africa, maturando così una notevole competenza nell'ambito delle esportazioni.

L'azienda produce creme spalmabili in molteplici confezioni: monoporzioni, vasi, bicchieri e secchi, fino ai grandi lotti in cisterna come semilavorati per industrie dolciarie. La sede è trasferita ed ampliata in prospettiva di un'importante estensione della produzione.

1983



1985

Si predispose la prima linea per la produzione di Uova di Cioccolato, con produzioni per conto delle più importanti aziende del settore dolciario.

La nuova generazione inizia il suo lavoro in azienda. Dopo un'attenta fase di inserimento, contribuisce in maniera significativa ad aggiornare la gamma e ad organizzare la struttura, la distribuzione e le attività aziendali secondo criteri evoluti.

Primi anni 90



Fine anni 90

Viene costruita l'attuale sede a Villafranca di Verona, composta da un importante stabilimento per la produzione e di un'articolata area uffici. L'azienda si propone, da ora in maniera significativa, al canale moderno.

In questi anni l'azienda investe sulle linee produttive. Nello specifico, vengono introdotte nuove linee, una dedicata alla produzione di praline, una linea dedicata alle tavolette di cioccolato ed una linea per creme spalmabili tecnologicamente molto avanzata. Infine viene aperto un nuovo stabilimento con linee tecnologicamente avanzate interamente dedicate alla produzione di Uova di Pasqua, prodotti da ricorrenza e confezioni regalo.

2000-2013



2014-2016

Grazie al rinnovamento completo dell'immagine coordinata e delle confezioni di tutta la gamma, i prodotti Socado acquistano una veste contemporanea e di respiro internazionale. Vengono ultimati i lavori di allestimento di una nuova e modernissima sede logistica, dalla quale vengono effettuate in tempi rapidi e con puntualità le spedizioni in Italia e in tutto il mondo. Socado entra a far parte di Sedex, un'organizzazione no profit dedita al miglioramento delle pratiche commerciali responsabili ed etiche nelle catene di fornitura globali. Nuovi progetti di espansione e di riorganizzazione delle linee produttive, con la creazione di un'area gluten free per la produzione di creme dedicate a chi soffre di intolleranze alimentari.

Una storia familiare e una nuova veste grafica per tutti i nostri prodotti che rappresenta appieno i nostri valori.

2003



01.2.2

I NOSTRI SITI PRODUTTIVI

Via Spagna, 20 Villafranca di Verona – VR

Via Pasubio, 49 Villafranca di Verona – VR

Via Scienza, 10 loc. Bassona Verona

L'azienda è fortemente radicata nel territorio veronese e pone le proprie radici negli anni 70' in una piccola struttura nel centro di Verona. Negli anni 80' con il crescere della produzione diventa necessario spostarsi in una sede produttiva più grande. Di qui la decisione di spostarsi nella località Bassona in Via dell'Elettronica fino ad arrivare agli anni 90' dove la produzione viene spostata in uno stabilimento ancora più grande in Villafranca.

Con l'ulteriore crescita si rende necessario spostare una parte della produzione, quella dedicata alla produzione di prodotti stagionali quali le uova pasquali, in uno stabilimento sempre a Villafranca a due passi dallo stabilimento esistente. Nel 2014 per dare spazio ad altre produzioni, si

rende necessario spostare il reparto di confezionamento in un terzo stabilimento a Verona, in località Bassona.

L'esigenza produttiva ancora in crescita ci porta a valutare altri spazi spostando in un magazzino esterno una parte della logistica e sempre in Villafranca nel 2020 all'acquisizione di un terreno limitrofo alla sede legale per poter sviluppare altre produzioni.

01.2.3

I NOSTRI MARCHI

Socado produce una vasta gamma di prodotti dolciari, sia con i propri marchi aziendali che come private label per altre aziende.



Socado è il marchio principale dell'azienda, noto per la produzione di cioccolato e prodotti dolciari di alta qualità. **Socado offre una varietà di prodotti, tra cui praline, cioccolatini, creme spalmabili e molto altro.**

Un altro marchio aziendale è **Dolcream**. Una linea di creme spalmabili ideali per l'uso in cucina, nella ristorazione o come semilavorato per gelateria, pasticceria o industria. Le varianti includono gianduia, latte e nocciola.

Socado collabora poi con **numerosi multinazionali del settore alimentare** per sviluppare progetti esclusivi e produrre **semilavorati e prodotti finiti personalizzati**. L'azienda è in grado di realizzare prodotti su misura a seconda delle esigenze di ogni cliente, garantendo alta qualità e personalizzazione.

Questi sono solo alcuni esempi dei prodotti offerti. **La nostra capacità di personalizzare e creare prodotti su misura ci rende un partner ideale per molte aziende nel settore alimentare.**

01.3

Mission e Valori

La nostra Mission è produrre il buon cioccolato e soddisfare tutte le esigenze dei nostri clienti, sia in Italia che all'estero.

I valori aziendali di Socado rappresentano il cuore pulsante della nostra attività e sono fondamentali per il nostro successo e la nostra reputazione.

I valori di qualità, flessibilità, innovazione tecnologica e diversificazione non solo guidano le nostre operazioni quotidiane, ma ci aiutano anche a costruire relazioni solide e durature con i nostri clienti e partner, garantendo il **successo a lungo termine** della nostra azienda.



1



Qualità

La **QUALITÀ** è al centro di tutto ciò che facciamo: ogni prodotto è realizzato con ingredienti selezionati e processi rigorosi per garantire il massimo livello di eccellenza. Questo impegno verso la qualità ci permette di soddisfare e superare le aspettative dei nostri clienti, costruendo fiducia e lealtà nel tempo.

2



Flessibilità

La **FLESSIBILITÀ** è un altro valore chiave che ci distingue. In un mercato in continua evoluzione, la nostra capacità di adattarci rapidamente alle nuove tendenze e alle esigenze specifiche dei clienti ci consente di offrire soluzioni personalizzate e su misura. Che si tratti di sviluppare nuovi prodotti o di modificare quelli esistenti, la nostra agilità operativa è un vantaggio competitivo significativo.

3



Innovazione tecnologica

L'**INNOVAZIONE TECNOLOGICA** è il motore che alimenta la nostra crescita e il nostro sviluppo. Investiamo costantemente in nuove tecnologie e processi per migliorare l'efficienza produttiva, ridurre l'impatto ambientale e creare prodotti innovativi che rispondano alle esigenze del mercato moderno. Questo impegno verso l'innovazione ci permette di rimanere all'avanguardia nel settore dolciario.

4



Diversificazione

La **DIVERSIFICAZIONE** è essenziale per la nostra strategia aziendale. Esploriamo continuamente nuovi mercati e ampliamo la nostra gamma di prodotti per soddisfare una clientela sempre più vasta e diversificata. Questa capacità di diversificare non solo ci protegge dalle fluttuazioni del mercato, ma ci offre anche nuove opportunità di crescita e sviluppo.

Valori

01.4

Socado e la Sostenibilità

Un sistema sostenibile è quello che sopravvive o persiste.



La sostenibilità si fonda sul soddisfare le esigenze della generazione presente senza compromettere la capacità di quelle future di soddisfare le proprie esigenze. Lo sviluppo sostenibile pone l'accento sull'evoluzione della società umana da un punto di vista economico responsabile, in accordo con l'ambiente e i processi naturali. Nella società, l'unica costante è il cambiamento.

La trasformazione e l'innovazione, alla base di un'evoluzione continua, ci spingono a interagire con ambiti culturali diversi, portando naturalmente a un gusto che anticipa lo spirito dei tempi. Oggi, però, non è più sufficiente. È necessario essere attori del cambiamento, con la flessibilità necessaria per tradurre la domanda del mercato e della società in azioni concrete che orientino il nostro modo di fare impresa.

L'idea di sostenibilità è molto semplice: un sistema sostenibile è un sistema che sopravvive o persiste. In questo contesto, l'**Agenda Europea 2030** rappresenta una guida fondamentale, con i suoi **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** che mirano a promuovere la prosperità e proteggere il pianeta.

Il nostro report di sostenibilità è organizzato in vari ambiti chiave: governance, persone ed etica, sostenibilità nei processi produttivi, coinvolgimento nella catena di fornitura, attenzione per l'ambiente e obiettivi futuri. La governance si concentra sulla trasparenza e l'integrità delle nostre operazioni, mentre l'area persone ed etica sottolinea l'importanza del benessere dei dipendenti e delle pratiche etiche.

La sostenibilità nei processi produttivi mira a ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività, e il coinvolgimento dei fornitori è essenziale per garantire che tutta la catena di approvvigionamento adotti pratiche sostenibili. Infine, l'attenzione per l'ambiente e gli obiettivi futuri delineano le nostre strategie per continuare a migliorare e innovare in modo sostenibile.

Ogni piccolo gesto contribuisce alla sostenibilità, e ciascuno di noi, sia sul lavoro che a casa, ha la possibilità di dare un contributo concreto.

Coinvolgere il personale in queste iniziative è fondamentale; la partecipazione attiva di tutti rende più efficace ogni sforzo.

Questi comportamenti non solo migliorano il benessere personale, ma portano anche benefici economici e aiutano a costruire un futuro migliore per tutti.



01.4.1

LA SOSTENIBILITÀ IN PILLOLE

Per promuovere un atteggiamento corretto nei confronti dell'ambiente, abbiamo appeso alcune "pillole di gentilezza" alle pareti di quattro strutture (bacheche, sale relax, sale da pranzo, spogliatoi, ecc.):

Ecco qualche esempio:

Riduzione del consumo di acqua

Non sprecare energia elettrica

Ottimizzare il sistema di riscaldamento

Fare attenzione all'acquisto di prodotti per ridurre gli sprechi

Scegliere con attenzione i prodotti che compriamo

Queste tavole contengono regole quotidiane molto semplici da tenere a mente al lavoro, a casa e ovunque. Piccole azioni che, se tutti ci atteniamo ad esse, possono fare una grande differenza per il mondo in cui viviamo. Questi comportamenti non solo migliorano il benessere personale, ma portano anche benefici economici.

01.4.2

IL PERCORSO ISO 14000

Due anni fa, Socado ha conseguito la certificazione ISO 14000, un traguardo significativo che dimostra il nostro impegno verso la gestione ambientale.

La certificazione ISO 14000, in particolare la ISO 14001, è uno standard internazionale che fornisce un quadro per la creazione di un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) efficace. Questo riconoscimento implica l'implementazione di pratiche per minimizzare l'impatto ambientale delle nostre operazioni, rispettando le normative vigenti e promuovendo il miglioramento continuo.

Ottenere questa certificazione ha richiesto un'analisi ambientale iniziale approfondita, la definizione di una politica ambientale chiara e l'adozione di procedure per monitorare e migliorare le nostre prestazioni ambientali.

Nonostante gli sforzi, i benefici ottenuti sono molteplici: un miglioramento dell'immagine aziendale, una maggiore efficienza operativa, una riduzione dei costi e l'apertura a nuove opportunità di mercato.

Questo ci ha permesso di rafforzare la fiducia dei nostri stakeholder e di contribuire attivamente alla sostenibilità ambientale.



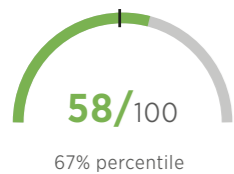
01.4.3

ECOVADIS

PERFORMANCE DELLA SOSTENIBILITÀ

● Insufficiente ● Parziale ● Buono ● Avanzato ● Eccezionale — Punteggio medio

PUNTEGGIO COMPLESSIVO



AMBIENTE



PRATICHE LAVORATIVE E DIRITTI UMANI



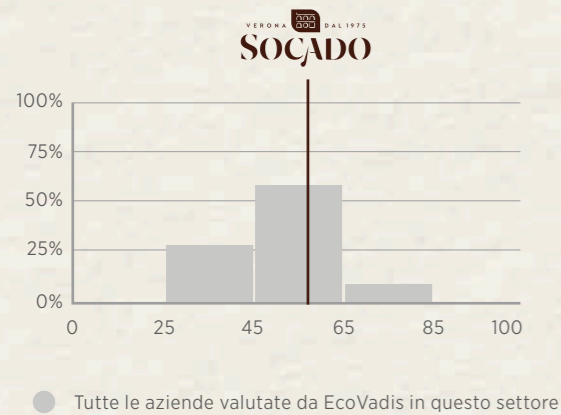
ETICA



ACQUISTI SOSTENIBILI



DISTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO COMPLESSIVO



PARAGONE DEI PUNTEGGI DEI TEMI



Nel 2023/2024, Socado ha intrapreso un importante percorso di valutazione della sostenibilità completando il questionario EcoVadis.



Questo processo ci ha permesso di ottenere una valutazione di 58/100 e ci è valso la medaglia di bronzo, posizionandoci solidamente all'interno della fascia di riferimento del settore, che va da 45 a 65. Risultato che ci colloca nella parte superiore della media del settore, dimostrando il nostro impegno e le nostre buone pratiche in termini di sostenibilità e responsabilità sociale.

Essere nella fascia alta di questa valutazione significa che Socado è riconosciuta per le sue iniziative positive e per l'attenzione dedicata a temi cruciali come l'ambiente, le pratiche lavorative, l'etica e gli acquisti sostenibili. Tuttavia, questo punteggio ci indica anche che c'è ancora spazio per migliorare e per aspirare a livelli di eccellenza ancora più alti. In sintesi, il nostro punteggio

di 58/100 è un risultato di cui possiamo essere orgogliosi, ma che ci sprona a continuare a lavorare, con dedizione, per migliorare ulteriormente le nostre pratiche sostenibili e rafforzare la nostra posizione nel mercato. Continueremo a innovare e a impegnarci per superare le aspettative e contribuire positivamente al nostro settore e alla società.

Questo risultato riflette sia i nostri punti di forza che le aree in cui possiamo migliorare.

01.4.3

Punti di forza

AMBIENTE: Socado ha ottenuto punteggi positivi per le iniziative ambientali, come l'uso di packaging ecologico e la gestione sostenibile delle materie prime. Questi sforzi dimostrano il nostro impegno a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere pratiche sostenibili.

PRATICHE LAVORATIVE E DIRITTI

UMANI: Le nostre politiche etiche e le pratiche lavorative rispettose dei diritti umani sono state riconosciute come punti di forza. Questo include condizioni di lavoro sicure e giuste per tutti i dipendenti.

ETICA: Abbiamo ricevuto buoni punteggi per le nostre pratiche etiche, che includono la trasparenza nelle operazioni aziendali e l'adesione a standard etici elevati.

Partecipare alla valutazione EcoVadis è stato un passo fondamentale per misurare e migliorare le nostre performance in ambiti cruciali come l'ambiente, le pratiche lavorative e i diritti umani, l'etica e gli acquisti sostenibili. EcoVadis è una piattaforma globale riconosciuta che valuta le performance di sostenibilità delle aziende, fornendo scorecard dettagliate che evidenziano i punti di forza e le aree di miglioramento. Questo ci ha offerto una visione chiara e obiettiva del nostro impegno verso la sostenibilità.

In Socado, siamo consapevoli che ogni nostra azione ha un impatto e che la strada verso la sostenibilità è un viaggio continuo. La valutazione EcoVadis è stata un passo importante in questo viaggio, e siamo orgogliosi dei progressi fatti finora, ma sappiamo che c'è ancora molto da fare. Continueremo a lavorare con dedizione e passione per un futuro più sostenibile e responsabile.

Gap e aree di miglioramento

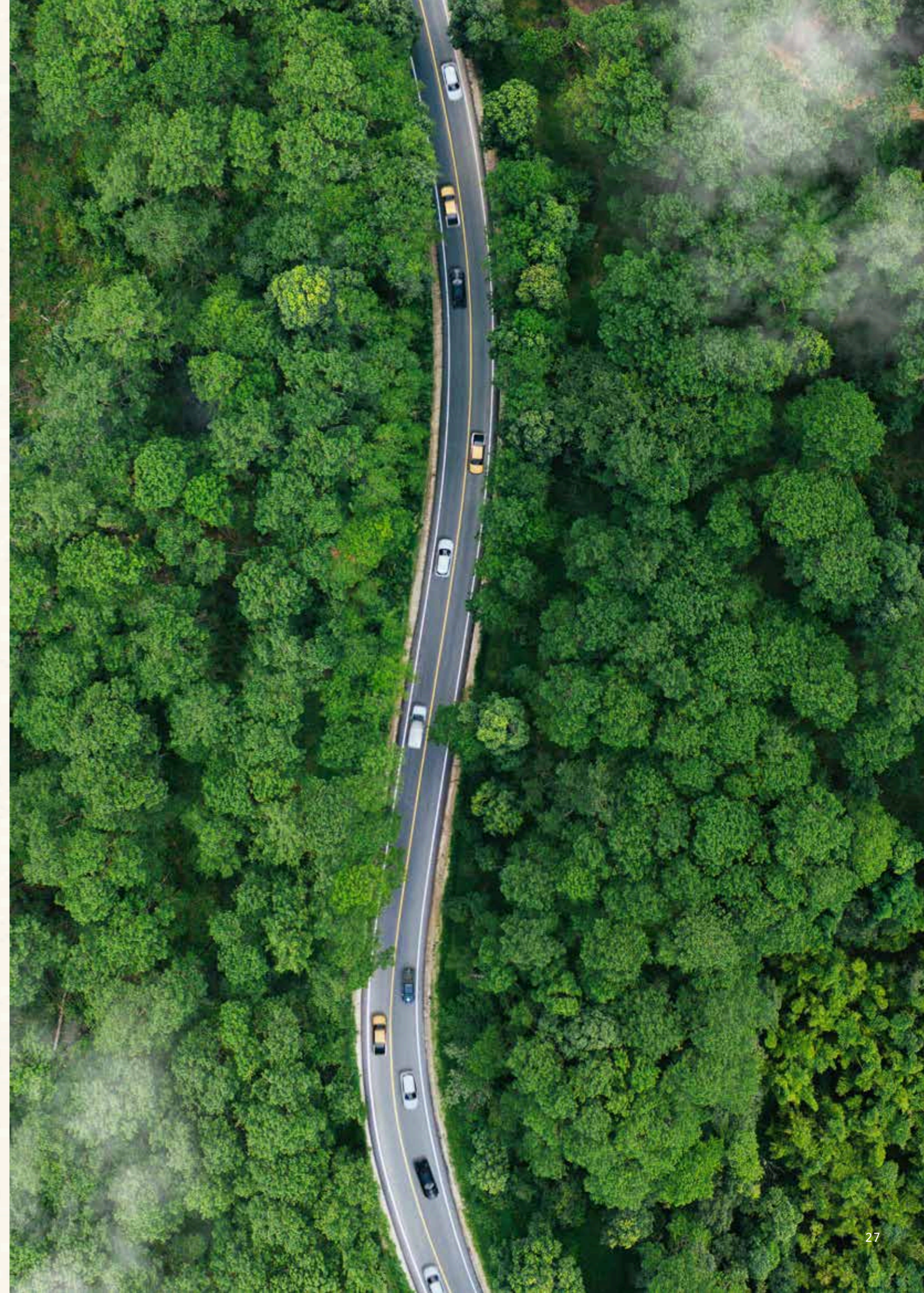
ACQUISTI SOSTENIBILI: una delle aree identificate per il miglioramento è quella degli acquisti sostenibili. Stiamo lavorando per rafforzare le nostre pratiche di approvvigionamento, assicurandoci che i fornitori rispettino gli stessi standard di sostenibilità che ci imponiamo.

MONITORAGGIO E MISURAZIONE:

Un'altra area di miglioramento riguarda il monitoraggio e la misurazione delle nostre iniziative di sostenibilità. Migliorare questi processi ci permetterà di avere dati più precisi e di implementare azioni correttive più efficaci.

COMUNICAZIONE INTERNA ED

ESTERNA: Potenziare la comunicazione delle nostre iniziative di sostenibilità, sia internamente che esternamente, è fondamentale per aumentare la consapevolezza e l'engagement tra i dipendenti e gli stakeholder.



01.4.4

I CARE

In Socado, “I CARE” è una filosofia che ci guiderà ogni giorno, un impegno verso un futuro più sostenibile e responsabile, dove ogni azione conta e ogni dettaglio fa la differenza.

In Socado, “I CARE” non è solo uno slogan, ma una filosofia che guida ogni nostra azione verso un futuro più sostenibile e responsabile. Questo principio è il cuore pulsante della nostra azienda, un impegno che va oltre le parole e si traduce in azioni concrete e quotidiane.

I CARE, mi prendo **cura** è il nostro **impegno verso la sostenibilità**, un concetto che va oltre le parole e si traduce in azioni concrete. Prendersi cura significa ascoltare attivamente i bisogni degli altri, amare e promuovere il benessere collettivo. Questo richiede tempo, pazienza e la capacità di ascoltare profondamente. Ogni nostra azione ha un impatto sugli altri e sul pianeta, e per questo ci impegniamo a prenderci a cuore ogni dettaglio.



I Io

I rappresenta “**io**”, ma anche Socado come **collettività**, un insieme di tanti “**io**” che lavorano insieme per un obiettivo comune. Questo riflette la nostra visione di un’azienda unita, dove ogni individuo contribuisce al successo collettivo.



C Chocolate

C sta per **CIOCCOLATO**, il nostro elemento principale, che trattiamo con la massima cura e passione. Il cioccolato non è solo un prodotto per noi, ma un simbolo del nostro impegno verso la qualità e l’eccellenza.



A Affection

A è per Amore, la **PASSIONE** che mettiamo in tutto ciò che facciamo, il vero motore della nostra vita. L’amore per il nostro lavoro si riflette in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla creazione dei nostri prodotti.



R Respect

R simboleggia il **RISPETTO** per l’ambiente e le persone, che si riflette nella nostra attenzione per il packaging, le materie prime, i processi e l’etica. Ci impegniamo a ridurre il nostro impatto ambientale e a promuovere pratiche sostenibili in ogni aspetto della nostra attività.



E Experience

E sta per **ESPERIENZA**, perché sappiamo che per fare bene le cose serve tempo, dedizione e il valore delle persone e del metodo. In un mondo frenetico, riconosciamo l’importanza di investire nel tempo e nelle competenze necessarie per creare prodotti di alta qualità.



02

Produzione
e Prodotti

5 Certificazioni di prodotto

Per la sostenibilità di ingredienti e prodotti.



70 Paesi export

Esportiamo i nostri prodotti in circa 70 Paesi in tutto il mondo.



>20 Linee di produzione

Per offrire ai nostri clienti una gamma vastissima di prodotti,



02.1

I nostri prodotti e mercati

Offriamo una gamma di praline con ripieni vari, disponibili sia in eleganti confezioni regalo che in altri tipi di confezioni, adatte a diverse esigenze e occasioni.



Queste **praline** sono perfette per ogni momento, sia come regalo che per un piacere personale.

Durante le festività, proponiamo **scatole regalo** che si adattano alle varie occasioni, con assortimenti di cioccolatini e altre delizie. Questi prodotti stagionali sono pensati per arricchire le celebrazioni con un tocco di dolcezza tradizionale.

Le nostre **tavolette di cioccolato** includono varianti fondenti, al latte e bianche, spesso arricchite con nocciole, mandorle e frutta secca. Ogni tavoletta è realizzata con cura, utilizzando ingredienti di alta qualità per garantire un gusto autentico e soddisfacente.

Produciamo anche **creme spalmabili** al cioccolato e nocciola, ideali per la colazione o per preparare dolci. Queste creme sono apprezzate per la

loro consistenza vellutata e il sapore ricco, perfette per iniziare la giornata con energia o per aggiungere un tocco speciale alle vostre ricette.

Per i professionisti del settore dolciario, offriamo **cioccolato in blocchi e gocce di cioccolato**. Questi prodotti sono pensati per soddisfare le esigenze dei pasticceri e dei ristoratori, garantendo sempre la massima qualità e versatilità.

02.1

In Italia, siamo presenti principalmente attraverso la grande distribuzione organizzata (GDO) e i discount. La nostra gamma di prodotti è apprezzata per la qualità e l'attenzione ai dettagli, che ci permettono di soddisfare le esigenze di un vasto pubblico.

Esportiamo i nostri prodotti in circa **70 Paesi in tutto il mondo**. Tra i principali

mercati di esportazione ci sono **Spagna, Germania, Regno Unito, Australia, Paesi Asiatici, Sud Africa, Medio Oriente**. Ogni mercato ha normative e caratteristiche particolari che rispettiamo attentamente per garantire la conformità e la qualità dei nostri prodotti. Questo impegno ci consente di offrire sempre il meglio ai nostri clienti, indipendentemente dal Paese in cui si trovano.

In Socado, ci impegniamo a utilizzare ingredienti selezionati e processi produttivi rispettosi dell'ambiente. Crediamo che la qualità del cioccolato debba andare di pari passo con il rispetto per il nostro pianeta.



02.2

La qualità in Socado

La qualità dei nostri prodotti, la soddisfazione dei clienti e la sicurezza alimentare sono valori fondamentali che guidano la nostra attività.



A testimonianza dell'impegno di in questa direzione, l'azienda ha ottenuto e rinnova annualmente specifiche certificazioni su diversi ambiti collegati alla qualità.

Nello specifico in tema di **sicurezza alimentare** gli stabilimenti produttivi della **Socado hanno ottenuto il massimo punteggio nelle certificazioni BRCGS FOOD CERTIFICATE e IFS FOOD CERTIFICATE** con un audit non annunciato per entrambe le certificazioni.

La gestione degli aspetti legati alla assicurazione e controllo qualità e sicurezza alimentare sono di competenza dell'ufficio qualità centrale che coordina anche le attività relative a aspetti regulatory, etichettatura, certificazioni ambito qualità e verifiche interne ed esterne.



Controllo qualità

Socado, in ogni singolo sito produttivi, garantisce il presidio di un gruppo di esperti dedicati al controllo degli aspetti di qualità e di sicurezza alimentare. Tale gruppo presidia l'applicazione dei piani di sanificazione e procedure di pulizia necessarie a garantire l'igienicità di ambienti e processi.

Le attività di controllo qualità sono principalmente legate alla qualità di prodotto e processo, e alla sicurezza alimentare. Il peso e la frequenza dei controlli delle analisi sono calibrati in base all'analisi del rischio, seguendo le procedure e le priorità (rischio) previste dal Manuale Qualità e dal manuale di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).



Cultura della qualità

Dal 2023 **Socado svolge periodicamente un'indagine coinvolgendo i dipendenti su vari aspetti**, dal sistema di gestione della qualità alle principali iniziative dell'azienda e coinvolgendoli in aspetti per il miglioramento aziendale.

Gli aspetti emersi sono molteplici fra cui che i dipendenti hanno evidenziato l'importanza del proprio coinvolgimento. La direzione dall'analisi delle informazioni raccolte ha deciso di promuovere iniziative di formazione coinvolgendo con l'intenzione di migliorare la consapevolezza sulla cultura della nostra qualità.

02.3

Certificazioni

Marchi per la certificazione sostenibilità dei prodotti / ingredienti

BRCGS / IFS

In Socado sono attive dal 2018 con massimi risultati le certificazioni internazionali BRCGS e IFS che hanno la finalità per garantire che i prodotti siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di specifici requisiti.

È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un programma internazionale il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



In azienda l'olio di Palma utilizzato è certificato RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), tale certificazione garantisce un processo sostenibile di produzione dell'olio di palma, pone sotto controllo l'impatto sull'ambiente e i diritti umani. La Roundtable on Sustainable Palm Oil è un'organizzazione globale con membri volontari focalizzati sull'unione degli attori lungo tutta la filiera dell'olio di palma per sviluppare e implementare standard globali per un olio di palma sostenibile.

La gestione dell'olio di palma RSPO è sia in gestione "Segregato" e "mass balance":
 "Segregato" (SG): questo modello garantisce che l'olio di palma utilizzato nei prodotti certificati SG provenga da fonti certificate RSPO e sia distribuito separatamente lungo la catena di approvvigionamento senza essere miscelato con ingredienti convenzionali di palma;
 "Bilancio di massa" (MB): questo modello consente di miscelare olio di palma sostenibile (SPO) e olio di palma convenzionale (PO) durante il trasporto e lo stoccaggio. Esso prevede il controllo amministrativo e l'equilibrio di massa finale.



L'azienda aderisce all'Unione Italiana per l'Olio di Palma Sostenibile nata per iniziativa di un gruppo di Aziende e Associazioni attive in vari settori merceologici nei quali viene utilizzato olio di palma, con l'obiettivo di promuovere attivamente la cultura della sostenibilità di questo prodotto.

Marchi per la sostenibilità dei prodotti / ingredienti



In coerenza con il percorso di sostenibilità l'azienda ha ottenuto da anni la certificazione Rainforest Alliance relativa a cacao. Tale certificazione aiuta gli agricoltori a produrre raccolti migliori, ad adattarsi ai cambiamenti climatici, ad aumentare la produttività e a ridurre i costi. Questi vantaggi garantiscono alle aziende una fornitura costante e sicura di prodotti certificati. L'approvvigionamento di prodotti certificati Rainforest Alliance aiuta inoltre le aziende a soddisfare le aspettative dei consumatori e a salvaguardare la credibilità del proprio marchio nell'ottica di sostenibilità della catena di fornitura.



L'azienda gestisce da oltre 10 anni la certificazione Fairtrade per il cacao utilizzato come ingrediente nei suoi prodotti. Questo standard definisce i requisiti aziendali sul commercio equo e sulla sostenibilità ambientale e socio-economica, permette di garantire ai consumatori un acquisto consapevole e sostenibile secondo standard sociali, economici ed ambientali e, allo stesso tempo, garantisce ai produttori prezzi minimi e premi sul proprio operato.

Halal e Kosher

Inoltre, siamo certificati HALAL e KOSHER: prestiamo sempre molta attenzione alle esigenze dei nostri clienti e rispettiamo le loro tradizioni e usanze.



02.4

Tracciabilità

La tracciabilità è un fattore chiave per garantire un approvvigionamento trasparente e sostenibile delle materie prime e degli imballaggi.



La tracciabilità implica la documentazione e il collegamento tra la produzione, la trasformazione e la distribuzione di prodotti alimentari e ingredienti. L'approvvigionamento dei materiali avviene attraverso una serie di approcci con diversi livelli di tracciabilità della catena di approvvigionamento:

Identificazione del materiale e tracciabilità fino alla sua origine

Segregazione dei materiali con caratteristiche di sostenibilità dai materiali convenzionali lungo tutta la catena di fornitura

Bilancio di massa: i materiali con e senza caratteristiche di sostenibilità sono separati nella contabilità, ma possono essere mescolati fisicamente lungo la catena di approvvigionamento

02.5

Ricerca e Sviluppo

Lo sviluppo di un nuovo prodotto è per noi un punto chiave.



Il nostro gruppo R&D lavora in sinergia con il Marketing e l'area commerciale per creare prodotti innovativi che stiano al passo con le tendenze del mercato e soddisfino le esigenze dei consumatori.

La scelta del prodotto è influenzata dagli ingredienti, dai valori nutrizionali o dagli allergeni e sempre più anche dalla sostenibilità. Lo studio su alternative alle filiere più impattanti prosegue in parallelo alle varie alternative che si

presentano sul mercato per identificare eventuali opportunità nella riduzione dell'impatto ambientale del prodotto.

Oggi come non mai le alternative con minor impatto in termini di CO₂ equivalente e/o water footprint sono al vaglio insieme ai fornitori - che assumono quindi la connotazione di veri e propri partner commerciali - per proporre ai clienti prodotti che tutelino l'ambiente mantenendo il gusto.



02.6

Catena di fornitura

46%
dei materiali
è riciclato

Per promuovere un ciclo di vita più sostenibile.



73%
degli imballi
è costituito
da vetro e
carta

Con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale.



02.6.1

CHI SONO I NOSTRI FORNITORI

Socado riconosce l'importante ruolo dei quattro fornitori nella sua catena del valore.

Riconoscendo l'importante ruolo dei quattro fornitori nella nostra catena del valore, ci aspettiamo che i nostri fornitori condividano la nostra visione e i nostri requisiti per sostenere le nostre elevate ambizioni per catene di approvvigionamento sostenibili.

I fornitori sostenibili sono quelli che forniscono materiali e prodotti che soddisfano il nostro ambiente e la nostra società. Pertanto, ci aiutano a raggiungere la sostenibilità riducendo l'impatto dei nostri acquisti attraverso una catena di approvvigionamento sostenibile. La nostra volontà è quella di continuare a lavorare con fornitori che condividano i nostri valori e a promuovere pratiche sostenibili per costruire un futuro migliore per tutti.

Il **processo** di qualificazione e **approvazione** di un nuovo fornitore richiede una **collaborazione attiva tra i**

nostri gruppi di Garanzia Qualità (QA), Ricerca e Sviluppo (R&D) e Acquisti.

È importante stabilire relazioni solide e una stretta collaborazione con i fornitori. Socado adotta una procedura di valutazione, qualificazione e revisione dei fornitori che descrive le modalità e i criteri utilizzati per la scelta preliminare, la selezione e la valutazione dei fornitori, garantendo il rispetto di tutte le normative vigenti applicabili, comprese quelle in materia di igiene, ambiente, salute e sicurezza. Questa procedura si applica ai fornitori di materie prime, imballaggi, sorprese.

02.6.1

Negli ultimi anni, abbiamo integrato nei questionari di valutazione dei fornitori elementi specifici legati alla sostenibilità. Questo include la necessità di utilizzare materie prime certificate e imballaggi certificati. Abbiamo condotto richieste dettagliate sugli imballaggi, valutando la percentuale di riciclabilità e la quantità di materiale riciclato contenuto in essi.

Questi dati vengono poi inseriti nel nostro sistema gestionale, permettendoci di estrarre report dettagliati. Questi report ci aiutano a monitorare e valutare i nostri progressi nel tempo, fornendo una chiara visione dei miglioramenti raggiunti in termini di sostenibilità. Questo approccio ci consente di prendere decisioni informate e di continuare a migliorare le nostre pratiche, garantendo che i nostri fornitori rispettino gli standard ambientali e contribuiscano ai nostri obiettivi di sostenibilità.

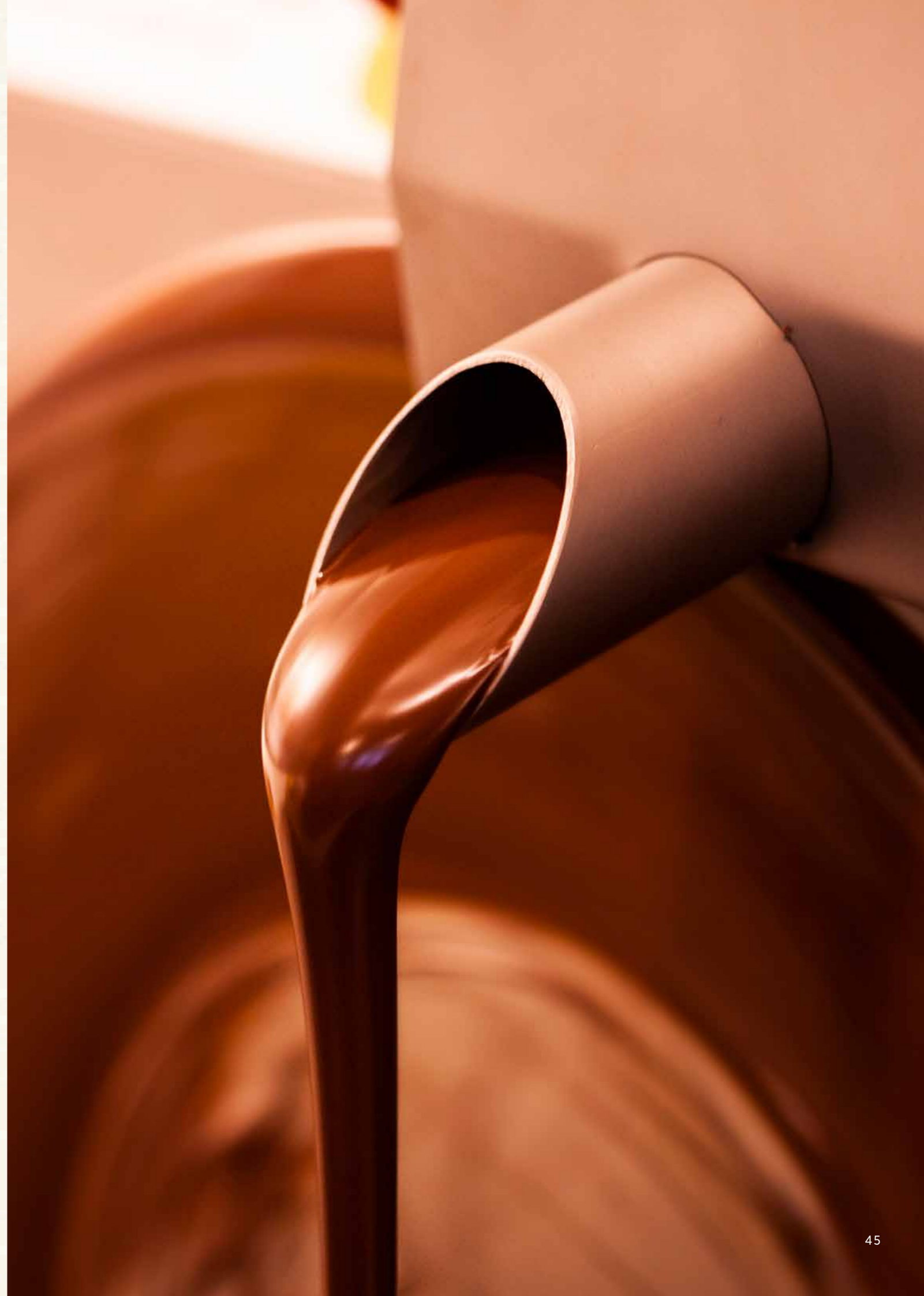
Inoltre, Socado sta intraprendendo un processo di mappatura degli impatti relativi ai propri fornitori utilizzando il questionario EcoVadis. Sebbene la partecipazione all'iniziativa EcoVadis non sarà vincolante per collaborare con Socado, l'azienda prenderà in considerazione i risultati raccolti per aumentare la consapevolezza degli impatti della propria filiera.

In caso di non conformità rilevata nel processo di ispezione, viene emesso un rapporto di non conformità che può avere due livelli di gravità: per non conformità significativa, in cui la merce non può essere utilizzata, il prodotto viene restituito; in caso di non conformità di lieve entità, la segnalazione viene

comunque emessa ma, a discrezione del laboratorio, la merce può essere utilizzata se vi è la certezza che non può avere un impatto sulla salute dei consumatori. Le segnalazioni di non conformità, che comprendono anche aspetti legati alla logistica, sono inserite in un apposito database gestito da ogni reparto per la propria area di competenza. Questo processo infatti coinvolge diverse funzioni aziendali in modo integrato.

Il database delle non conformità è uno strumento fondamentale che ci permette di analizzare la bontà di un fornitore.

Grazie a questo sistema, possiamo monitorare il numero di segnalazioni ricevute in un anno e identificare quali prodotti e fornitori sono stati coinvolti. Questo ci consente di gestire i processi in modo più efficiente e di chiudere le segnalazioni più rapidamente. L'analisi delle non conformità ci aiuta a mantenere elevati standard di qualità e a migliorare continuamente le nostre operazioni, garantendo che solo i fornitori più affidabili e conformi alle nostre aspettative continuino a far parte della nostra catena di approvvigionamento.



02.6.2

LE NOSTRE MATERIE PRIME

Cioccolato

Temperato per ottenere una consistenza liscia e brillante, è ideale per cioccolatini di alta qualità. Il temperaggio stabilizza i cristalli di burro di cacao, garantendo una finitura lucida e una consistenza croccante. Versato in stampi, il cioccolato liquido può essere modellato in varie forme.

Zucchero

Utilizzato per dolcificare il cioccolato, lo zucchero è un ingrediente fondamentale. La quantità di zucchero varia a seconda del tipo di cioccolato (fondente, al latte, bianco) e del prodotto finale

Grassi

I grassi sono essenziali per conferire al cioccolato la sua consistenza cremosa e il suo sapore ricco. Il burro di cacao è il grasso principale utilizzato, ma possono essere aggiunti anche altri grassi vegetali.

Latte in polvere

Essenziale per la produzione di cioccolato al latte e bianco, il latte in polvere aggiunge cremosità e dolcezza al cioccolato.

Cacao

Il cacao è l'ingrediente principale del cioccolato. Viene utilizzato sotto forma di pasta di cacao, burro di cacao e polvere di cacao. La qualità del cacao influisce direttamente sul sapore e sull'aroma del cioccolato.

Pasta di nocciole

Utilizzata in alcune varianti di cioccolato, la pasta di nocciole aggiunge un sapore ricco e una consistenza cremosa. È un ingrediente comune nel cioccolato gianduia.

Cereali

i cereali come riso soffiato o fiocchi di mais vengono aggiunti per dare concretezza e sono spesso utilizzati in barrette di cioccolato e altri prodotti simili.

Fave di cacao

Sono il cuore del cioccolato. Le fave di cacao vengono fermentate, essiccate, tostate e macinate per ottenere la pasta di cacao, che è la base di tutti i prodotti a base di cioccolato. Vengono utilizzate anche come granella per conferire croccantezza.

Burro di cacao

Estratto dalle fave di cacao, il burro di cacao è un grasso naturale che conferisce al cioccolato la sua consistenza setosa e il suo punto di fusione caratteristico. È essenziale per la produzione di cioccolato di alta qualità.

Lecitina

Utilizzata come emulsionante, la lecitina aiuta a mescolare gli ingredienti e a migliorare la texture del cioccolato. Questo ingrediente permette di ottenere un prodotto finale più omogeneo e liscio.

Vanillina

La vaniglia, sotto forma di estratto naturale o vanillina, viene aggiunta per esaltare il sapore del cioccolato e coprire eventuali note amare. È un ingrediente comune in molti tipi di cioccolato.

Nocciole

Spesso utilizzate nei cioccolatini, le nocciole aggiungono croccantezza e sapore. Possono essere intere, tritate o sotto forma di pasta.

Aromi e spezie

Gli aromi naturali possono essere aggiunti per creare varianti di cioccolato con sapori unici. Questi ingredienti aggiungono un tocco speciale e distintivo al cioccolato.

Questi ingredienti combinati insieme in varie proporzioni e trattati attraverso processi specifici ci permettono di creare una vasta gamma di prodotti a base di cioccolato, ciascuno con le proprie caratteristiche distintive.

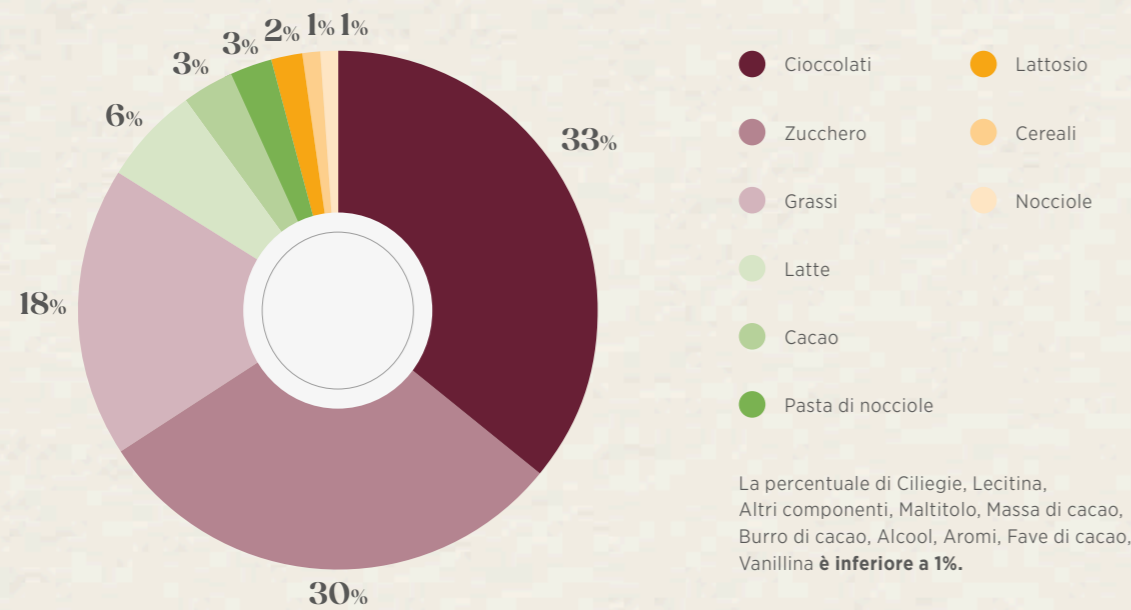


ingredienti

02.6.2

Materie prime acquistate

ESERCIZIO 2023-2024



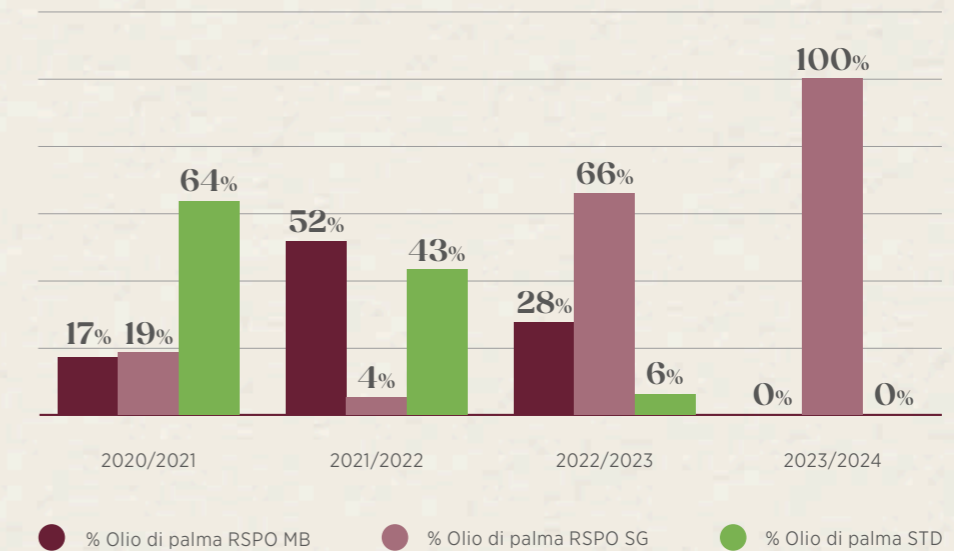
Il nostro impegno per la sostenibilità si manifesta concretamente attraverso l'**acquisto crescente di materie prime certificate**. Questo è importante perché le materie prime certificate garantiscono pratiche di produzione responsabili e sostenibili, contribuendo alla tutela dell'ambiente e al benessere delle comunità locali.

Il nostro impegno per la sostenibilità si manifesta concretamente attraverso l'acquisto crescente di materie prime

certificate. Questo è importante perché le materie prime certificate garantiscono pratiche di produzione responsabili e sostenibili, contribuendo alla tutela dell'ambiente e al benessere delle comunità locali.

Ad esempio, negli ultimi quattro anni, **siamo passati dal 19% al 100% di olio di palma puro certificato RSPO SG**. Questo significa che tutto l'olio di palma che utilizziamo ora proviene da fonti sostenibili, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo la biodiversità.

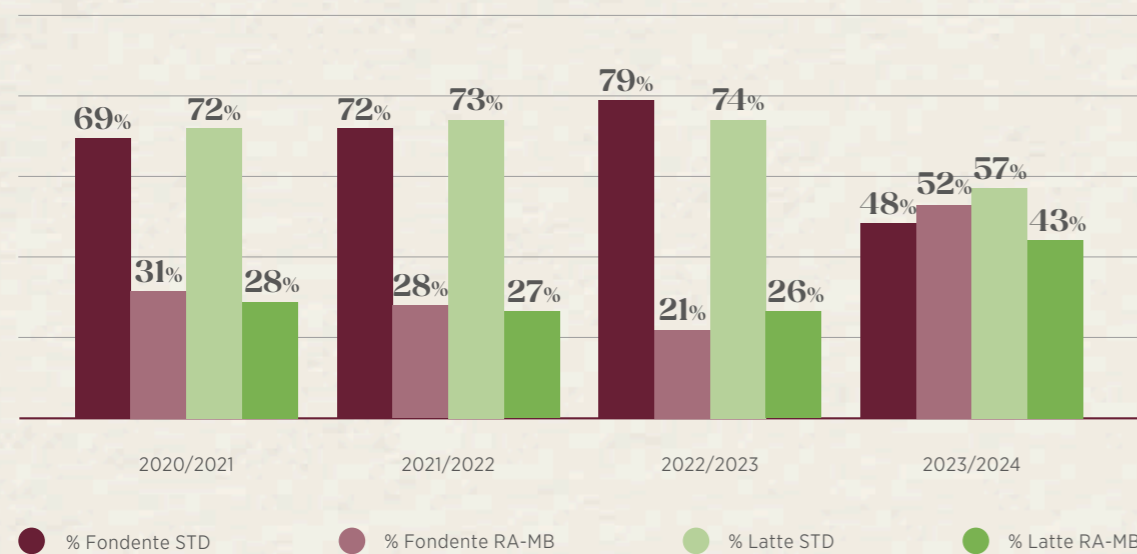
Acquisti olio di palma



02.6.2

Acquisti cioccolato

STANDARD VS RA-MB



Anche per il cioccolato, il nostro impegno è evidente: **nell'ultimo anno, circa la metà del cioccolato acquistato è certificato RA**. In particolare, il cioccolato fondente certificato RA-MB è passato dal 31% al 52%, mentre il cioccolato al latte è aumentato dal 28% al 43%.

Questo impegno non solo ha un impatto positivo sull'ambiente, ma anche a livello economico, sostenendo pratiche agricole sostenibili e migliorando le condizioni di vita dei produttori.

02.6.3

GLI IMBALLI

Oltre alle materie prime necessarie per la realizzazione dei prodotti, Socado utilizza quantità significative di materiali di imballaggio per garantire la protezione e la presentazione ottimale dei suoi prodotti, nonché il loro stoccaggio e trasporto. In particolare, questi materiali includono:

Carta

Utilizzata per la produzione di cartoni, scatole visive e stampini. La carta è un materiale versatile e riciclabile, fondamentale per l'imballaggio primario e secondario dei prodotti.

Plastica

Diversi tipi di plastica vengono impiegati, principalmente polietilene (PE), polipropilene (PP) e PET (polietilene tereftalato). Questi materiali sono scelti per le loro proprietà di resistenza, flessibilità e capacità di proteggere i prodotti da contaminazioni esterne. La plastica è utilizzata per confezioni, sacchetti, pellicole protettive e altri tipi di imballaggi.

Metallo

Utilizzato per la chiusura "twist" di alcuni prodotti, il metallo garantisce una chiusura sicura e igienica. Questo tipo di chiusura è comune per prodotti che richiedono una protezione ermetica per preservare la freschezza e la qualità. Il metallo viene utilizzato anche in alcune delle nostre confezioni in latta. Questo materiale offre numerosi vantaggi sia dal punto di vista della protezione del prodotto che della sostenibilità.

Le confezioni in latta sono particolarmente adatte per conservare il cioccolato, poiché offrono una barriera eccellente contro luce, aria e umidità, garantendo così la freschezza e la qualità del prodotto nel tempo. Inoltre, le confezioni in latta sono spesso riutilizzabili. Dopo aver consumato il cioccolato, i clienti possono riutilizzare le scatole per vari scopi domestici, come contenitori per alimenti, oggetti di artigianato o decorazioni. Questo riutilizzo prolunga la vita utile delle confezioni e riduce ulteriormente la necessità di nuovi materiali.

Vetro

Utilizzato per i vasetti delle creme spalmabili e altri prodotti, il vetro è un materiale riciclabile che offre un'eccellente barriera contro l'ossigeno e l'umidità, mantenendo la qualità e la freschezza del contenuto. Inoltre, il vetro è apprezzato per la sua trasparenza, che permette ai consumatori di vedere il prodotto all'interno.

02.6.3

L'uso di questi materiali di imballaggio è essenziale per mantenere l'integrità dei prodotti durante il trasporto e la distribuzione, oltre a migliorare l'esperienza del consumatore finale.

Socado si impegna a utilizzare materiali di imballaggio certificati e sostenibili, riducendo l'impatto ambientale e

promuovendo pratiche di riciclo e riutilizzo.

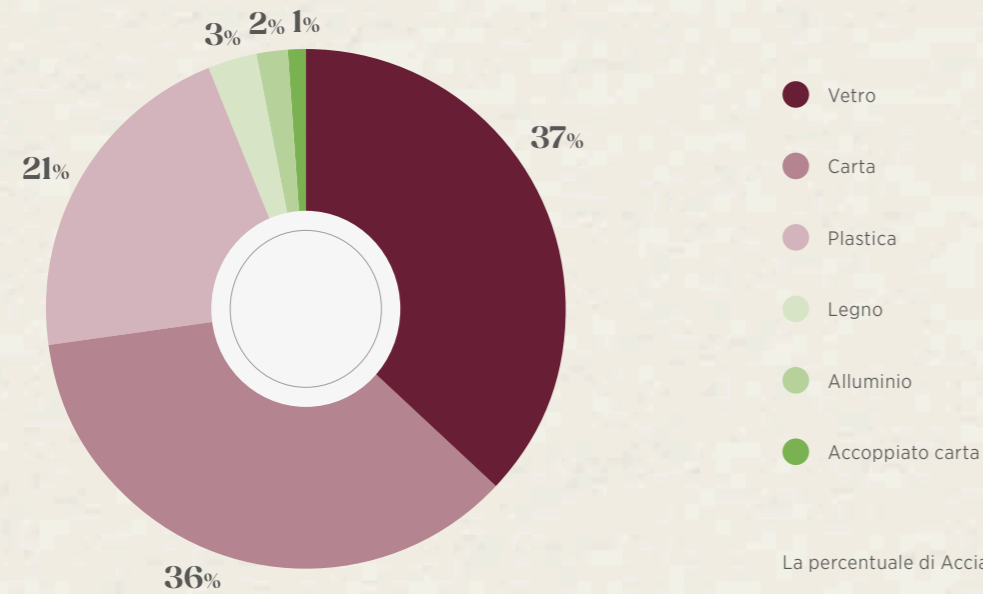
Questo approccio non solo protegge i prodotti, ma contribuisce anche agli obiettivi di sostenibilità dell'azienda.

Abbiamo fatto significativi progressi nell'acquisto di materiali riciclati. In particolare, il 37% degli imballaggi in acciaio che abbiamo acquistato è riciclato, dimostrando il nostro impegno verso la sostenibilità nel settore dei metalli.

Per quanto riguarda la carta, il 71% del nostro acquisto proviene da materiale riciclato, un dato che sottolinea i nostri sforzi per ridurre l'impatto ambientale della produzione di carta. Infine, il 55% del vetro che utilizziamo è riciclato, contribuendo a diminuire la necessità di nuove risorse e a promuovere un ciclo di vita più sostenibile per questo materiale

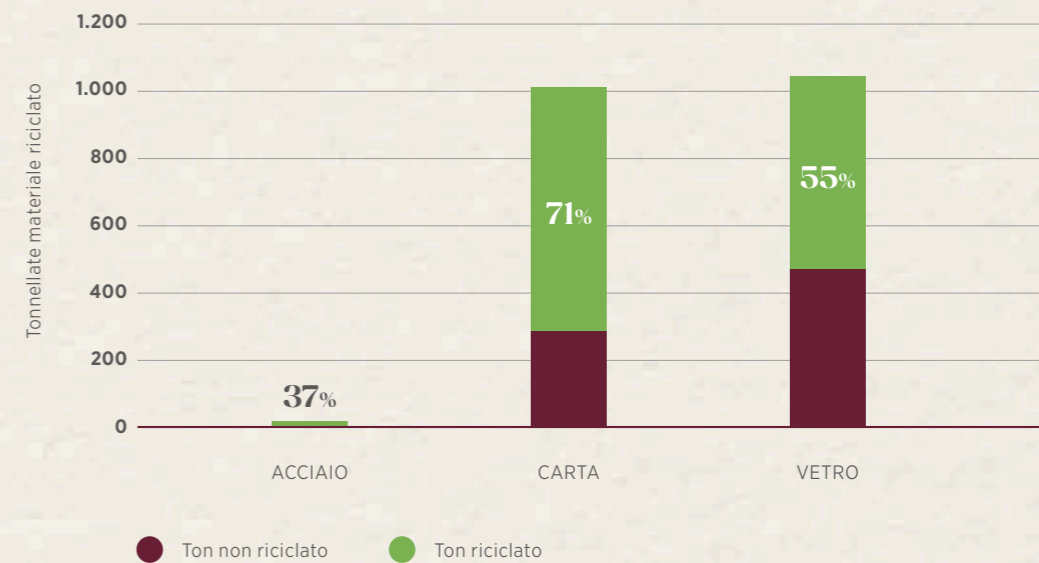
Imballi acquistati all'anno

TON ACQUISTATE 2023-2024



La percentuale di Acciaio è inferiore a 1%.

Percentuale di materiale riciclato





03

Sfera
Governance

0 Violazioni del Codice

Garantiscono il regolare funzionamento e affidabilità.



2 Organi di Controllo

Per una struttura organizzativa efficiente e reattiva.



10 Anni del Codice Etico

Il quale definisce i nostri impegni e le nostre responsabilità etiche.



03.1

Organigramma

Nel corso dell'anno, la nostra azienda ha intrapreso un significativo processo di riorganizzazione con l'obiettivo di migliorare l'efficienza operativa e la nostra capacità di rispondere alle sfide del mercato.



03.1

Revisione Organigramma

Abbiamo rivisto l'organigramma aziendale, concentrandoci in particolare sui livelli più alti della nostra struttura. Questo cambiamento è stato necessario per snellire i processi decisionali e migliorare la reattività della leadership. **La nuova struttura organizzativa è meno verticale e prevede una maggiore delega di responsabilità**, permettendo così una gestione più dinamica e partecipativa. Questo ci permetterà di essere più agili e di rispondere in modo più efficace alle esigenze dei nostri clienti e stakeholder.

Revisione Mansionario

Parallelamente, stiamo lavorando alla revisione del mansionario, che definirà in modo chiaro e dettagliato i ruoli e le responsabilità di ciascun dipendente. **Questo documento sarà fondamentale per garantire che tutti i membri del nostro team abbiano una comprensione precisa delle loro mansioni e degli obiettivi aziendali**, promuovendo così una maggiore coesione e collaborazione.

Impatto sulla Governance

Questi cambiamenti riflettono il nostro impegno verso una governance trasparente e responsabile. La riorganizzazione e l'aggiornamento del mansionario sono parte integrante della nostra strategia di sostenibilità, poiché crediamo che una gestione efficace delle risorse umane sia essenziale per il successo a lungo termine dell'azienda. **Attraverso queste iniziative, miriamo a creare un ambiente di lavoro più equo e inclusivo**, in linea con i nostri valori di sostenibilità e responsabilità sociale.



Società di Revisione Esterna

La società di revisione esterna **svolge un ruolo cruciale nel monitoraggio della nostra situazione finanziaria**. I suoi compiti principali includono:

REVISIONE DEI BILANCI: Assicurare che i bilanci siano redatti in conformità con i principi contabili applicabili e riflettano accuratamente la situazione economica dell'azienda.

VALUTAZIONE DELLA CONTINUITÀ AZIENDALE: Analizzare la capacità dell'azienda di continuare a operare come entità in funzionamento, identificando eventuali segnali di crisi imminente.



Collegio Sindacale

Il collegio sindacale, composto da **tre membri**, ha il **compito di vigilare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile dell'azienda**. Le sue principali responsabilità includono:

VERIFICHE TRIMESTRALI: Effettuare controlli periodici ogni tre mesi per garantire che le procedure aziendali siano seguite correttamente e che non vi siano segnali di crisi.

VIGILANZA SULLA GESTIONE: Monitorare l'operato degli amministratori, assicurandosi che le decisioni prese siano in linea con le normative vigenti e con gli interessi dell'azienda.

SEGNALAZIONE TEMPESTIVA: Identificare e segnalare tempestivamente eventuali segnali di crisi agli organi amministrativi, proponendo misure correttive per ristabilire l'equilibrio economico-finanziario.

03.2

Etica ed integrità nel business

03.2.1

IL CODICE ETICO

La redazione del **Codice Etico** definisce **gli impegni e le responsabilità etiche di Socado** nell'ambito dell'attività svolta **nei confronti dei clienti e nell'ambito delle azioni interne aziendali** nei confronti dei propri Dipendenti e Partner.

Pertanto, il Codice stabilisce un insieme di principi il cui rispetto, da parte di tutti coloro ai quali si rivolge, è estremamente importante per il regolare funzionamento e l'affidabilità dell'immagine di Socado.

Il codice Etico è costituito:

Dai valori e l'attenzione rivolta alle persone.

Ciò nasce dalla volontà di creare un ambiente di lavoro positivo, all'interno del quale ognuno possa sviluppare e accrescere le proprie capacità e competenze e sia remunerato sulla base di una politica meritocratica.

Da un insieme di norme e regole.

Lo stabilire delle regole aiuta tutti a lavorare meglio insieme. Questo riduce i conflitti e le incomprensioni, perché tutti seguono le stesse linee guida. Inoltre, un ambiente di lavoro con regole chiare è generalmente più sicuro e più piacevole, perché le persone si sentono rispettate e protette. Le regole aiutano anche a mantenere alta la qualità del lavoro e avere regole chiare rafforza il senso di appartenenza e di comunità all'interno dell'azienda.

Da valori e dai principi generali.

Sulle relazioni con i portatori di interesse.

Dai criteri di condotta verso ciascun stakeholder.

Al fine di fornire le linee guida e norme alle quali Socado e i propri collaboratori sono tenuti ad attenersi nel rispetto dei valori e per prevenire il rischio di comportamenti non etici.

Il Codice Etico si applica a Socado e, di conseguenza, ai suoi dipendenti, collaboratori ed amministratori.



Tutti queste figure sono tenute ad osservare e far rispettare quanto scritto nel Codice Etico stesso. Con la **volontà di promuovere la sua più ampia diffusione**, il Codice Etico viene pubblicato sul sito internet affinché venga conosciuto.

Annualmente viene erogata una formazione interna a tutti i dipendenti. Al management aziendale viene impartita una formazione ancora più specifica. La formazione interna, tuttavia, non

si esaurisce con la lezione ma rimane un elemento dinamico all'interno del percorso professionale di ogni dipendente.

Un **comportamento non in linea** con quanto scritto nel Codice Etico **è motivo di un richiamo** nello spirito collaborativo e di mantenere un "sano" ambiente di lavoro.

03.2.2

LA PROCEDURA DI SEGNALAZIONI (WHISTLEBLOWING)

Socado ha adottato nel Dicembre 2023 un'apposita procedura Segnalazioni (Whistleblowing) che permette ai dipendenti dell'azienda ed agli stakeholder esterni di **segnalare in modo anonimo e senza ritorsioni comportamenti dannosi** per l'azienda e i suoi dipendenti.

Lo **strumento di segnalazione è accessibile on-line** tramite il sito della società in una apposita sezione nella quale è possibile consultare anche la procedura. Le segnalazioni, raccolte in forma anonima, sono gestite dal consulente esterno BDO Advisory Services S.r.l. Il responsabile quindi, dopo un primo controllo, informa il referente interno. A seguito della segnalazione Socado interviene nella gestione della segnalazione.

Durante l'anno fiscale 2023/2024 non sono pervenute segnalazioni.

03.2.3

PREVENZIONE DEI REATI DI CORRUZIONE

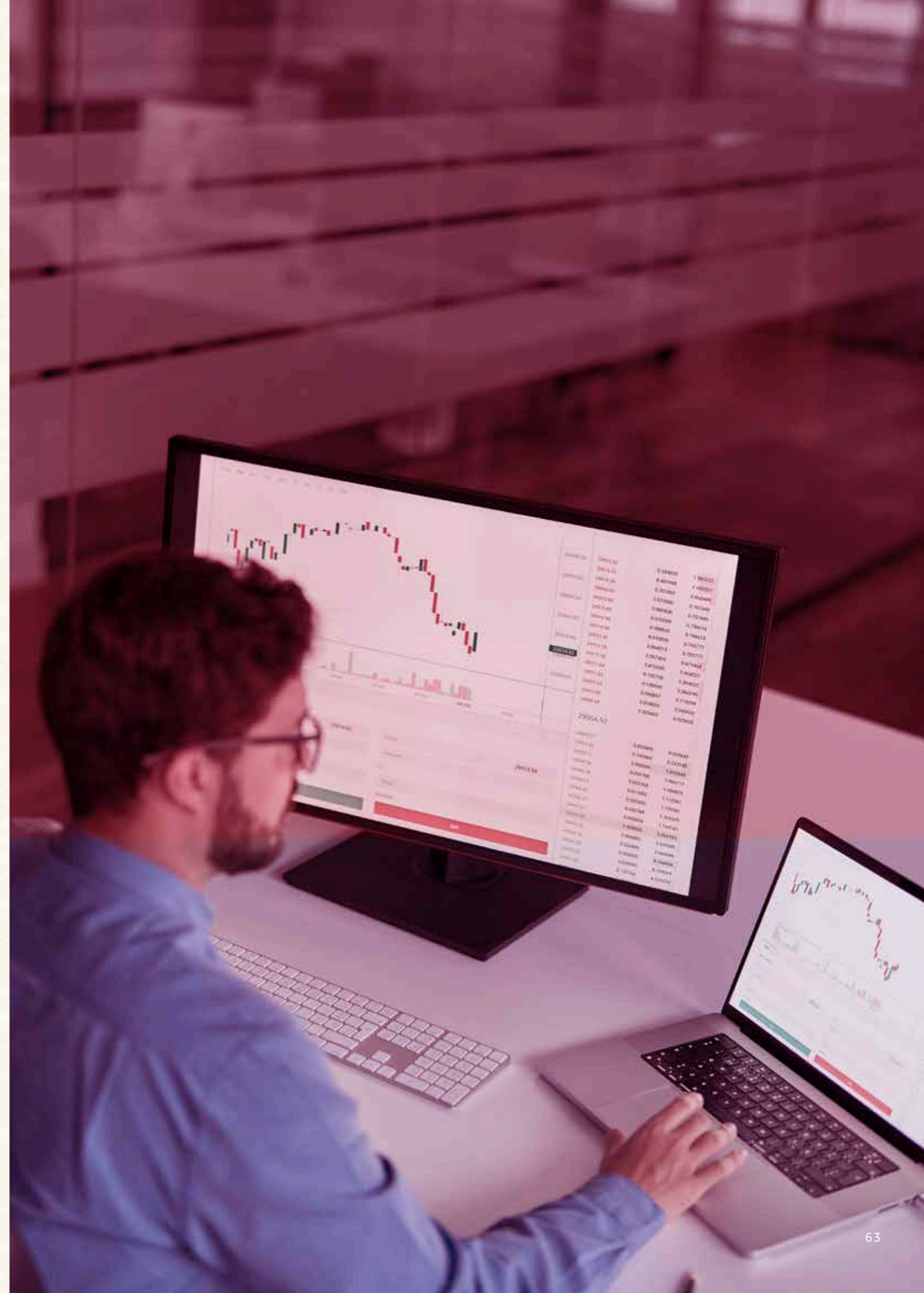
All'interno del regolamento aziendale Socado ha definito come i propri dipendenti debbano comportarsi in caso di ricevimento di omaggi e/o regali. Tale aspetto viene curato nel corso della formazione interna. Questo aspetto viene esplicitato anche all'interno del Codice Etico alla voce **“Principi di correttezza”** e all'interno del paragrafo **“Norme aziendali”**.

03.2.4

LA PROCEDURA DI GESTIONE DELLA CRISI

La nostra azienda ha implementato una **robusta procedura di gestione della crisi per garantire la continuità operativa e la sostenibilità a lungo termine**. Questo processo coinvolge attivamente una società di revisione esterna e un collegio sindacale composto da tre membri, ciascuno con ruoli e responsabilità ben definiti.

Queste misure, unite alle mansioni della Società di Revisione Esterna e del Collegio Sindacale, riflettono il nostro impegno verso una governance trasparente e responsabile, fondamentale per la sostenibilità e la crescita a lungo termine dell'azienda.



03.3

Creazione di valore

L'anno fiscale che si è concluso il 30 giugno 2024 è stato segnato da un periodo economico eccezionalmente turbolento. Oltre al conflitto russo-ucraino, abbiamo affrontato le conseguenze dello scoppio della guerra in Israele. Questi eventi hanno avuto un impatto significativo sui trasporti, in particolare a causa della chiusura del Canale di Suez, che ha complicato ulteriormente le rotte verso l'emisfero australe.

Anche il costo del cacao ha raggiunto livelli storici, con un aumento importante negli ultimi mesi. Questi fattori si sommano ad altri accaduti nei precedenti esercizi: i prezzi dell'energia, in particolare del gas, e di varie risorse legate all'energia, compresi i materiali per l'imballaggio.

Questi aumenti hanno comportato un duplice effetto: un aumento diffuso dell'inflazione, che ha raggiunto livelli non visti dagli anni '80, e una riduzione dei margini di profitto per le aziende.

Gli eventi recenti e quelli che continuano a verificarsi ci hanno insegnato l'importanza di essere pronti e flessibili. In un contesto economico e geopolitico in costante evoluzione, è fondamentale adattarsi rapidamente ai cambiamenti. Per farlo, è essenziale utilizzare strumenti che permettano analisi veloci e precise, in modo da rispondere tempestivamente alle esigenze del mercato.

Stiamo lavorando attivamente su questo fronte, **implementando nuove tecnologie e metodologie** che ci consentono di monitorare e analizzare i dati in tempo reale. Questo approccio ci permette di prendere decisioni informate e di **adattare le nostre strategie in modo efficace**.

La nostra capacità di essere flessibili e pronti a rispondere ai cambiamenti ci aiuta a mantenere la competitività e a garantire la continuità del nostro business, anche in tempi di incertezza.

In sintesi, la prontezza e la flessibilità sono diventate elementi chiave per navigare con successo nel mercato odierno, e noi siamo impegnati a migliorare continuamente in queste aree per affrontare le sfide future.

In questo scenario complesso, Socado è riuscita ad incidere positivamente sui contesti economici in cui opera.



Nonostante le difficoltà e il mercato instabile, il risultato è stato positivo, dimostrando la nostra resilienza e capacità di adattamento.



04

Sfera
Sociale

highlights

53%
donne

Questa percentuale di dipendenti sottolinea l'impegno a mantenere un equilibrio di genere.



32%
stranieri

Questo impegno verso la diversità culturale arricchisce l'ambiente di lavoro.



42%
assunti da
più di 10 anni

Grazie ad un sistema di assunzioni efficace e strutturato.



2
infortuni

Il tasso di infortuni è al di sotto della media di questo settore.



La risorsa più importante di Socado sono le persone che lavorano con noi.



I valori aziendali di Socado quali visione, autenticità, passione, collaborazione, dinamismo e concretezza sono l'espressione della nostra etica del lavoro e regolano le attività e i rapporti all'interno dell'azienda.

L'attenzione all'individualità si realizza con la creazione di un ambiente di lavoro positivo, all'interno del quale tutti possono svilupparsi e accrescere le proprie capacità e competenze ed è ricompensato sulla base di una politica meritocratica.

Siamo stati in grado di raggiungere gli obiettivi che ci eravamo prefissati nella relazione precedente, monitorando le caratteristiche della forza lavoro e creando corsi di formazione per tutto il personale.

Abbiamo mantenuto la Certificazione Smeta4-Pillars e abbiamo già pianificato il rinnovo per il 2025.

Viene mantenuto un monitoraggio continuo dei rischi sul lavoro che consente di contenere l'entità e il numero degli infortuni, grazie alla manutenzione continua dei macchinari e alla formazione del personale.

04.1

Dati sul personale

Al 30 giugno 2024, i dipendenti di Socado erano 216, con una leggera diminuzione del 3,5% rispetto all'anno precedente.



Quasi tutti i dipendenti lavorano a tempo pieno (98%) e sono assunti a tempo indeterminato (97%), escludendo i contratti di somministrazione e stagionali. Inoltre, il 37% dei contratti comprende rapporti di somministrazione e contratti stagionali, attivati durante i picchi di produzione e in prossimità delle ricorrenze.

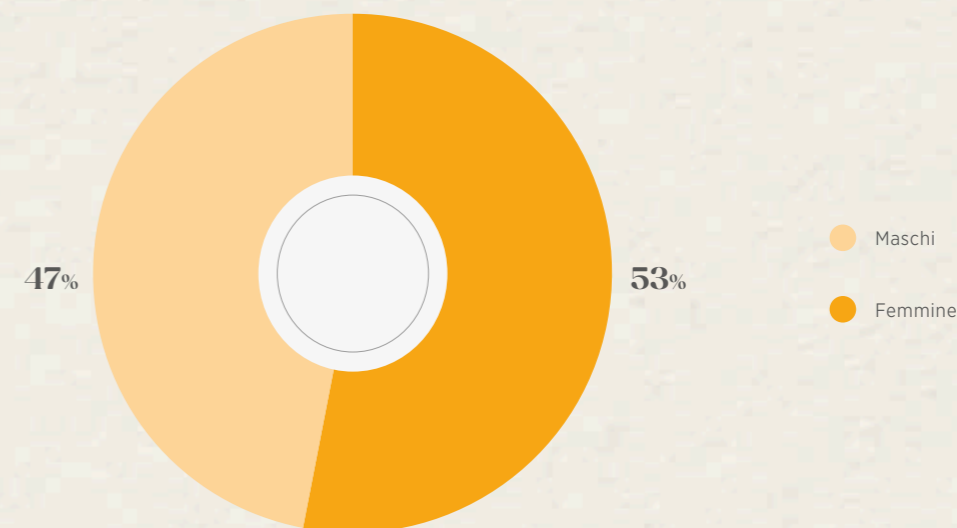
Analizzando la composizione complessiva della forza lavoro, **emerge che le donne rappresentano il 53%** del totale, una percentuale in linea rispetto all'anno precedente e conforme agli obiettivi definiti dal Comitato Etico. **Questo dato sottolinea l'impegno costante dell'organizzazione nel promuovere e mantenere un equilibrio di genere.** Tale equilibrio non solo favorisce un ambiente di lavoro più inclusivo e diversificato, ma riflette anche una strategia aziendale orientata alla valorizzazione delle competenze e

delle prospettive di tutti i dipendenti, indipendentemente dal genere.

Sempre nell'ottica etica, l'organizzazione dimostra un forte interesse per l'inclusione di personale straniero: al 30 giugno 2024, **il 32% della forza lavoro è straniera**, una percentuale in linea con l'anno precedente (33%). **Questo impegno verso la diversità culturale arricchisce ulteriormente l'ambiente di lavoro**, promuovendo una maggiore comprensione e collaborazione tra dipendenti di diverse origini e background.

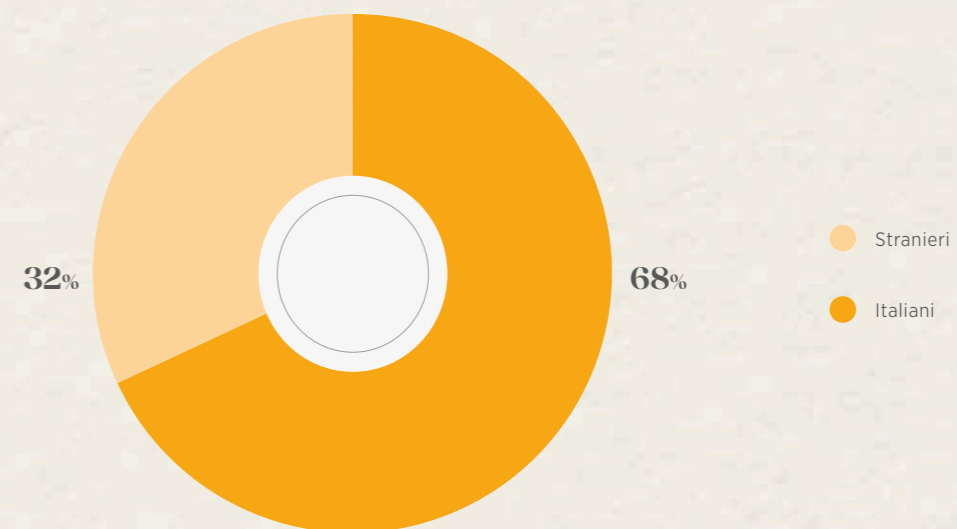
Composizione del personale per genere

AL 30.06.2024



Composizione del personale per nazionalità

AL 30.06.2024



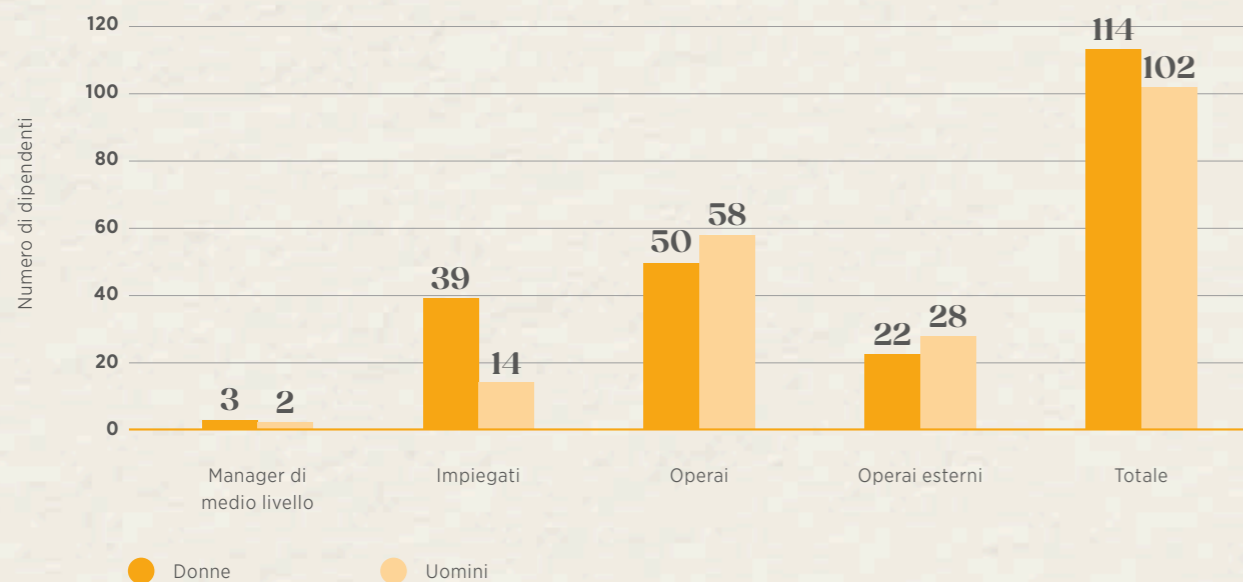
04.1

Esaminando la distribuzione della forza lavoro per categoria professionale, si osserva che circa il 50% dei dipendenti rientra nella categoria 'Operai', per un totale di 108 persone. Questo dato rappresenta una leggera diminuzione del 7% rispetto all'anno precedente. I lavoratori nell'area impiegatizia costituiscono il 25% della forza lavoro, per un totale di 53 persone, mentre il restante 2% è composto da dirigenti e quadri, riflettendo una struttura manageriale snella.

Inoltre, il 23% della forza lavoro è rappresentato da lavoratori in somministrazione, una scelta strategica che consente all'azienda di mantenere una certa flessibilità operativa, rispondendo prontamente alle variazioni della domanda e ai picchi di produzione. Questa **composizione diversificata** della forza lavoro permette all'organizzazione di **adattarsi rapidamente alle esigenze del mercato**, garantendo al contempo stabilità e continuità operativa.

Analizzando la distribuzione per età e ruolo, emerge che il senior middle management è prevalentemente composto da persone over 50. Gli operai appartengono per lo più alla fascia d'età 30-50, mentre il personale con contratto di somministrazione si distribuisce equamente tra la fascia 30-50 e over 50. Gli impiegati, pur essendo preponderanti nella fascia 30-50, mostrano una buona presenza anche nella fascia under 30.

Categorie di dipendenti



Per quanto riguarda la suddivisione del personale per fascia d'età, il 52% dei dipendenti rientra nella fascia d'età compresa tra i 30 e i 50 anni (113 persone), evidenziando una prevalenza di personale in questa fascia. Il 35% del personale ha più di 50 anni, mentre il 13% appartiene alla fascia d'età inferiore ai 30 anni. Le persone appartenenti a categorie protette sono 6, di cui 2 impiegati e 4 operai, in linea con l'anno precedente.

Gruppo forza lavoro per età e sesso

Gruppo età	30.06.24			30.06.23		
	% Donne	% Uomini	% Tot.	% Donne	% Uomini	% Tot.
<30 anni	60,71%	39,29%	12,96%	61,11%	38,89%	16,07%
30-50 anni	50,44%	49,56%	52,31%	48,33%	51,67%	53,57%
>50 anni	53,33%	46,67%	34,72%	50,00%	50,00%	30,36%

Gruppo forza lavoro per età e categoria

Categoria d'impiego	30.06.24			30.06.23		
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	<30 anni	30-50 anni	>50 anni
Operai esterni	8	22	20	11	23	13
Operai	6	56	46	10	63	44
Impiegati	14	34	5	15	32	8
Manager di medio livello	0	1	4	0	2	3

Come evidenziato nel nostro Codice Etico, disponibile sul sito web dell'azienda, **non tolleriamo alcuna forma di discriminazione nei confronti dei dipendenti o dei candidati**, indipendentemente da genere, età, religione, opinione politica, appartenenza sindacale, disabilità, origine nazionale o sociale, orientamento sessuale, etnia o qualsiasi altra caratteristica personale.

Crediamo fermamente che tutte le persone debbano essere trattate con equità e rispetto. Pertanto, la nostra politica e le nostre prassi sono orientate a garantire pari opportunità di lavoro per tutti, sia per i dipendenti attuali che per i candidati.

Inoltre, sosteniamo e promuoviamo attivamente la diversità di genere e ci impegniamo a creare un ambiente di lavoro inclusivo, dove le generazioni più giovani e quelle più esperte possano collaborare e crescere insieme. Riteniamo che la diversità sia una risorsa fondamentale che arricchisce il nostro ambiente di lavoro, favorendo l'innovazione e la crescita personale e professionale di tutti i membri del nostro team.



Sistema di assunzioni

04.2

Procedure

La ricerca e l'integrazione dei nuovi assunti fanno parte di una proposta di valore più ampia per i dipendenti, che associa la visione e i valori dell'azienda a tutte le attività legate alle persone.

L'azienda ha sviluppato un sistema di assunzioni efficace basato su un processo di selezione strutturato, mentre sono in atto processi di valutazione interna per il personale interno. Per quanto riguarda i dipendenti 'blue collar', le assunzioni sono coordinate insieme al reparto produzione in base agli andamenti delle produzioni. Il processo di reclutamento è stabilito da una procedura specifica redatta nel corso del 2024. **Questo approccio strategico garantisce che l'azienda possa rispondere efficacemente alle esigenze produttive, mantenendo al contempo un alto livello di qualità e coesione all'interno del team.**

Durante l'anno, abbiamo sviluppato e perfezionato diverse procedure relative alla gestione del personale, come la procedura di on-boarding e quella di selezione del personale. Questo dimostra l'attenzione dell'azienda verso le persone,

prendendoci cura dei dipendenti sin dalla loro selezione fino all'ingresso e all'accoglienza nei primi giorni.

Particolare attenzione è dedicata alla formazione, con un piano dettagliato da seguire e condividere con il nuovo collega riguardo l'attività formativa e l'affiancamento. L'attenzione alla formazione e all'integrazione dei nuovi assunti riflette il nostro impegno a creare un ambiente di lavoro inclusivo e stimolante, dove ogni dipendente può crescere e contribuire al successo dell'azienda.

Siamo inoltre in procinto di divulgare un **nuovo regolamento aziendale, che apporterà numerosi benefici.** Questo regolamento non solo chiarirà le responsabilità, ma promuoverà anche un ambiente di lavoro più trasparente e collaborativo.

04.3

Salute e sicurezza

In questo contesto, l'equità dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e dell'istruzione e della formazione dei dipendenti su questo argomento sono importanti.



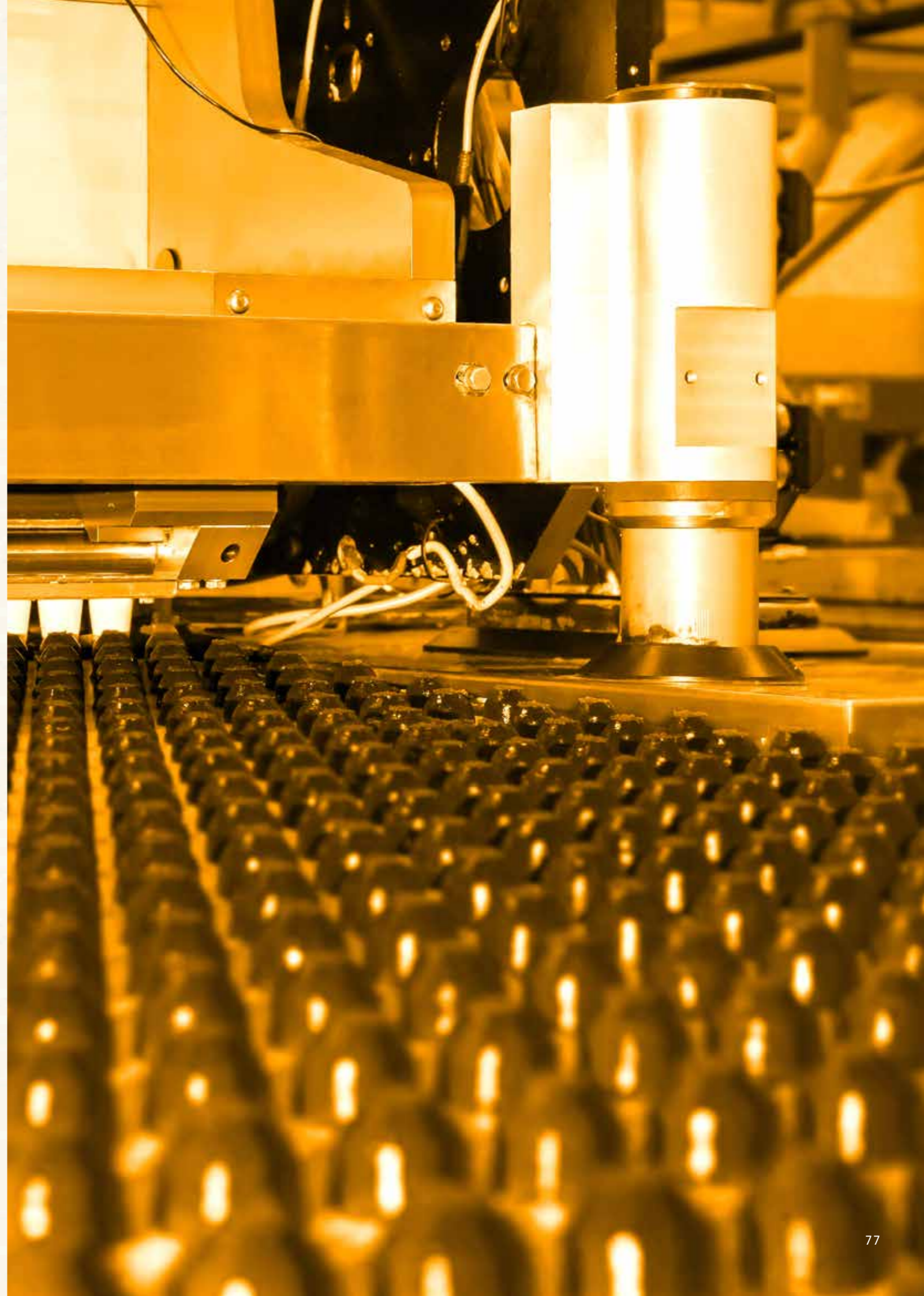
Considerando l'ampia gamma di attività svolte, la valutazione e la gestione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori sono un compito complesso.

Socado svolge periodicamente attività di valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza come parte del **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**, preparato e aggiornato in conformità alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/08. **Socado monitora costantemente la salute dei lavoratori dell'azienda grazie alla supervisione del servizio di medicina del lavoro.** Tutti i dipendenti sono sottoposti a visita medica da parte del Medico Competente. I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) vengono forniti al personale in conformità al DVR, che include una sezione speciale con l'elenco dei DPI necessari per svolgere le diverse attività.

Se si verifica un infortunio o un incidente, la persona responsabile dell'attività o

dell'area corrispondente avvisa l'ufficio personale. L'incidente viene quindi notificato ai dipartimenti pertinenti, tra cui il datore di lavoro, il **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)**. Dopo la segnalazione interna, l'incidente viene comunicato anche all'INAIL, l'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro, che tutela i lavoratori contro lesioni fisiche e malattie professionali.

Il RSPP, una volta ricevuta la segnalazione, apporta eventuali modifiche necessarie e, se verificato, conferma l'infortunio. I dati raccolti vengono utilizzati dal RSPP per condurre le indagini appropriate al fine di verificare le cause dell'evento, la conformità del personale alle normative sulla sicurezza e l'uso corretto dei DPI. Inoltre, questi dati vengono analizzati per generare report statistici al fine di monitorare il fenomeno degli infortuni.



04.3

Abbiamo anche una società di consulenza esterna che ci segue in ambito sicurezza, garantendo un ulteriore livello di supervisione e competenza. Il tasso di infortuni nella nostra azienda è al di sotto della media del nostro settore, risultato che riflette il nostro impegno costante per la sicurezza.

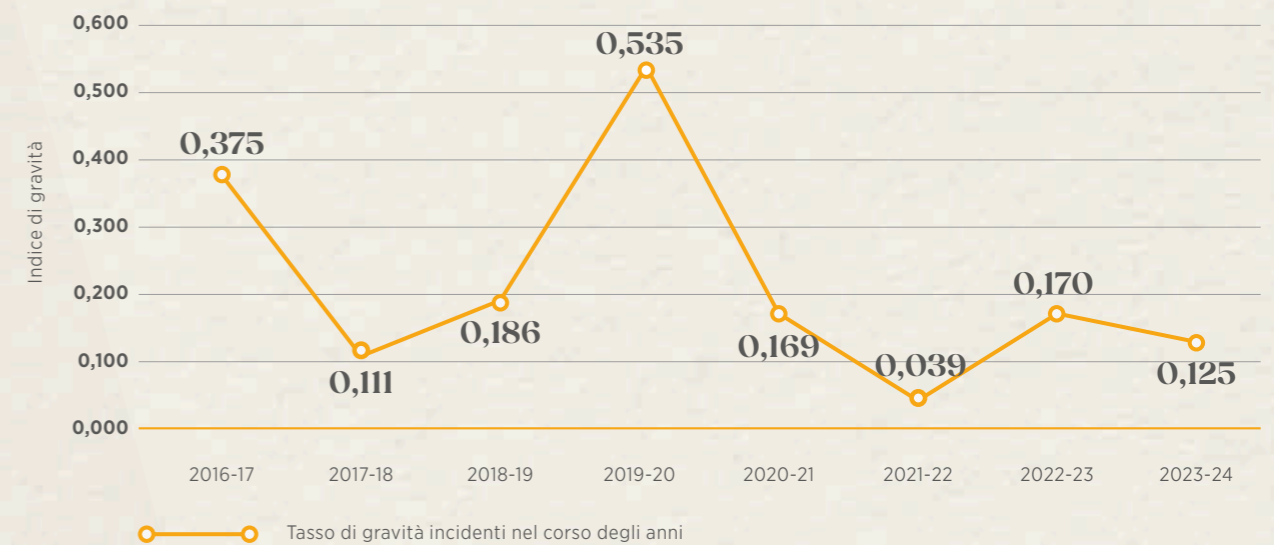
I grafici nella pagina seguente mostrano la frequenza e il tasso di gravità degli incidenti dal 2016 al 2023-2024. Il numero di casi è molto basso (2 nell'ultimo anno, 4 nel precedente). Pertanto, la variabilità del grafico è dovuta a questi numeri bassi. Va sottolineato l'aumento degli infortuni che si verificano lungo il tragitto verso il luogo di lavoro. Da qui l'attenzione prestata durante l'assunzione al domicilio del dipendente.

Continuiamo a mantenere questa politica e a monitorare l'andamento degli infortuni, tenendo sempre aperto l'ascolto verso le persone che vivono l'ambiente di lavoro e possono fornire spunti di miglioramento.



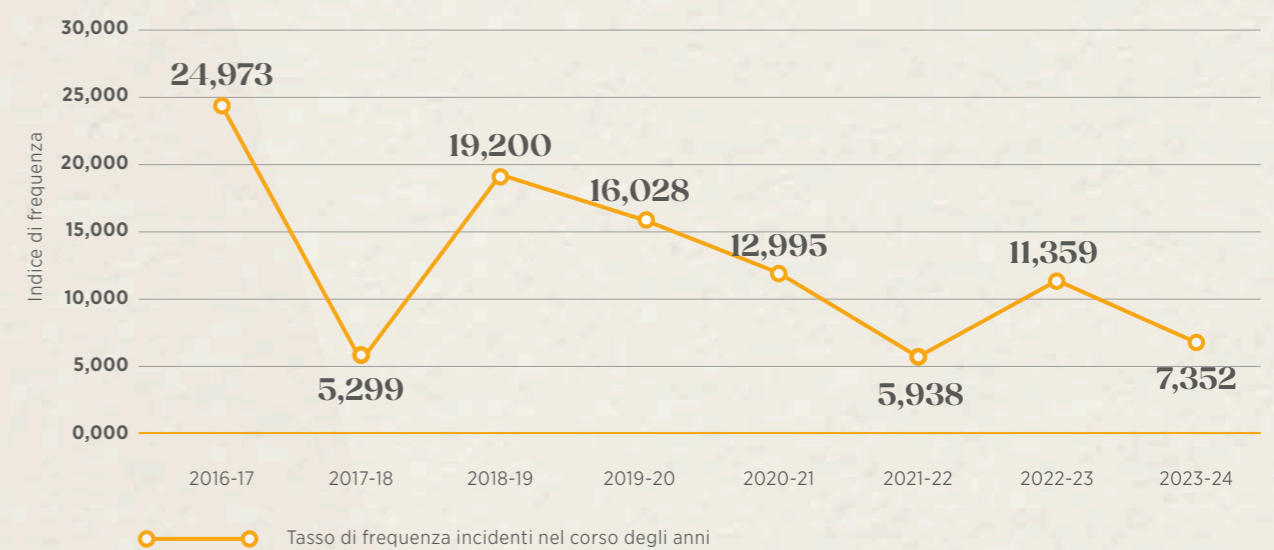
Tasso di gravità incidenti (x 1000)

DAL 2016 AL 2023-2024



Tasso di frequenza incidenti (per milione di ore lavorate)

DAL 2016 AL 2023-2024



04.4

Valorizzazione e formazione

Da molto tempo investiamo nella formazione del nostro personale, ritenendo fondamentale che ogni dipendente sia costantemente aggiornato e stimolato sotto tutti gli aspetti per favorirne il miglioramento continuo.



La **formazione** non è solo un obbligo, ma una **vera e propria opportunità di crescita** per tutti i nostri collaboratori. È essenziale valutare la periodicità di alcuni corsi di formazione, come quelli sulla sicurezza sul lavoro e sulla qualità alimentare, per garantire che le competenze siano sempre attuali e in linea con le normative vigenti.

Abbiamo implementato la **formazione a distanza (FAD)** ove possibile, riscontrando un notevole apprezzamento per questo metodo. La FAD consente al personale di organizzarsi meglio, non essendo vincolato a una data e un'ora specifiche, e di prestare maggiore attenzione agli argomenti trattati. Inoltre,

questo approccio favorisce una maggiore continuità della produzione, riducendo al minimo le interruzioni operative.

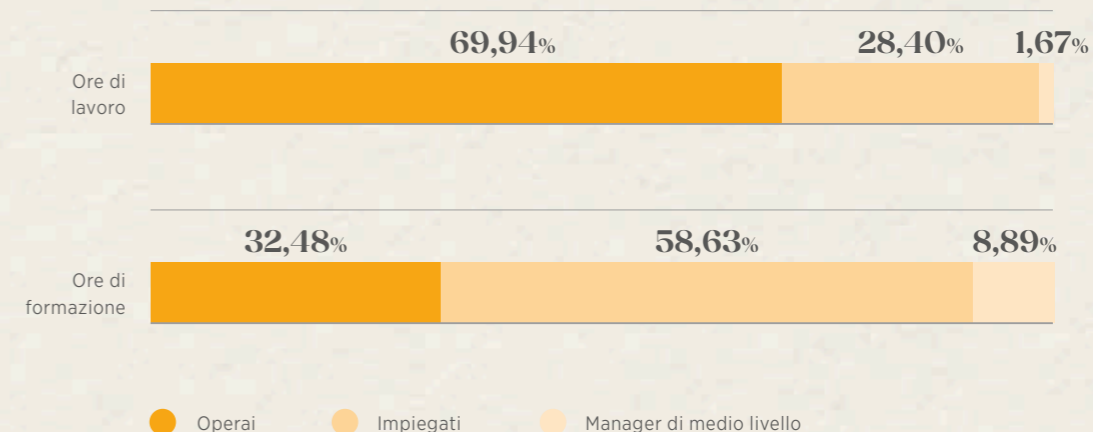
Stiamo investendo anche nella formazione su aspetti come la sostenibilità. Questo è un tema sempre più rilevante, e formare i nostri quadri intermedi su queste tematiche ci permette di integrare pratiche sostenibili in tutte le nostre operazioni.

Sottolineiamo l'importanza di mantenere aggiornato e formato il personale direttivo e impiegatizio, soprattutto per quanto riguarda il coordinamento e la formazione del loro servizio operativo. **Questo impegno continuo nella formazione è cruciale per garantire l'efficacia e l'efficienza delle nostre operazioni.** Inoltre, crediamo che un personale ben formato sia più motivato e soddisfatto, il che si traduce in un ambiente di lavoro più positivo e produttivo.

In conclusione, la formazione continua è un pilastro della nostra strategia aziendale. Non solo ci permette di mantenere alti standard di qualità e sicurezza, ma ci prepara anche ad affrontare le sfide future con competenza e fiducia.

Continueremo a investire in questo ambito, convinti che la crescita e lo sviluppo dei nostri dipendenti siano la chiave per il successo a lungo termine della nostra azienda.

Ore di lavoro e ore di formazione



04.5

SMETA 4-Pillars

Da anni siamo certificati SMETA 4-Pillars, a supporto della responsabilità che l'azienda ha sempre portato in prima linea.

La nostra volontà è quella di mantenere questa importante certificazione e di intraprendere piani di miglioramento tenendo conto delle nuove sfide.

SMETA, acronimo di "Sedex Members Ethical Trade Audit", è uno degli audit più utilizzati al mondo per valutare le condizioni di lavoro e le pratiche etiche nelle catene di fornitura. Questa certificazione è basata su quattro pilastri fondamentali:

Condizioni di lavoro

Questo pilastro si concentra sul rispetto dei diritti dei lavoratori, garantendo condizioni di lavoro sicure e dignitose. Include aspetti come orari di lavoro, salari equi, e la prevenzione del lavoro forzato e minorile.

Salute e sicurezza

Garantire un ambiente di lavoro sicuro è essenziale. Questo pilastro copre la gestione dei rischi per la salute e la sicurezza, la formazione dei dipendenti e la disponibilità di attrezzature di protezione adeguate.

Ambiente di lavoro

Questo pilastro valuta l'impatto ambientale delle attività aziendali, promuovendo pratiche sostenibili e la riduzione dell'impronta ecologica. Include la gestione dei rifiuti, l'uso efficiente delle risorse e la conformità alle normative ambientali.

Pratiche commerciali

Questo pilastro riguarda l'etica negli affari, assicurando che le pratiche commerciali siano trasparenti e corrette. Include la lotta alla corruzione, il rispetto delle leggi e la promozione di relazioni commerciali etiche.

L'aggiornamento deciso dalla Socado è annuale, sebbene lo standard preveda il rinnovo dopo alcuni anni. Questo impegno costante ci permette di rimanere allineati con le migliori pratiche internazionali e di affrontare le nuove sfide con prontezza e flessibilità. La nostra dedizione alla certificazione SMETA 4-Pillars riflette il nostro impegno a mantenere elevati standard etici e a migliorare continuamente le nostre operazioni.

04.6

Comunità locali

Da decenni, Socado sostiene organizzazioni senza scopo di lucro, enti di beneficenza e associazioni sportive, contribuendo al benessere di tutte le persone, in particolare di quelle in difficoltà.



La direzione ha sempre avuto forte interesse e attenzione per le persone in difficoltà, e questo impegno si riflette in nostre numerose iniziative di supporto.

Il nostro intento è stato quello di sostenere non una sola particolare associazione, ma di cambiare i beneficiari ogni anno o nel tempo, per portare aiuti diversi a varie organizzazioni come Banco Alimentare, Save the Children, LILT, I Bambini delle Fate, e molte altre. Questo approccio ci ha permesso di ampliare il nostro impatto e di supportare una vasta gamma di cause meritevoli nonché di entrare in contatto con realtà che prima non conosceamo.

Inoltre, attraverso le attività teatrali che non mancano a Verona, abbiamo acquistato biglietti per beneficenza che sono destinati di volta in volta a diverse associazioni. Questo non solo supporta le organizzazioni beneficiarie, ma promuove anche la cultura e l'arte nella nostra comunità.

Collaboriamo anche con le case di riposo del territorio e con le istituzioni religiose, fornendo prodotti gratuiti per migliorare la qualità della vita dei residenti e dei membri della comunità. Negli ultimi anni, abbiamo utilizzato i prodotti di Voci e Volti Onlus per omaggiare dipendenti e consulenti, rafforzando il nostro impegno verso il sociale.

Il nostro intento futuro sarà quello di concentrarci su una particolare realtà e di coinvolgere attivamente il personale dell'azienda in questo progetto. Crediamo che il coinvolgimento diretto dei nostri dipendenti non solo amplifichi l'impatto delle nostre iniziative, ma crei anche un senso di comunità e appartenenza all'interno dell'azienda.

Continueremo a cercare nuove opportunità per fare la differenza nella vita delle persone in difficoltà, mantenendo sempre al centro i valori di solidarietà e responsabilità sociale.



05

Sfera
Environment

Tutela
ambiente



L'approccio ambientale è un concetto ampio che comprende il controllo dell'inquinamento, la produzione più pulita e la riduzione dei rifiuti.



Questo approccio integra principi e attività economiche e sociali per migliorare le prestazioni industriali e promuovere la sostenibilità. **Ogni nostra azione quotidiana è svolta con la consapevolezza del suo impatto sull'ambiente, sia nel presente che nel futuro.** Adottiamo pratiche che non solo riducono il nostro impatto negativo, ma che contribuiscono attivamente alla salute del pianeta e delle generazioni future. Socado adotta dal 2023 un Sistema Integrato di Gestione della Sicurezza e dell'Ambiente, certificato secondo la norma ISO 14001, in uno dei due stabilimenti di Villafranca e Verona al fine di prevenire, controllare e ridurre l'impatto delle attività aziendali. Si sta valutando l'estensione di questa certificazione a tutti i siti produttivi, e quindi anche all'altro stabilimento sito in Villafranca.

100%
Energia da fonti
rinnovabili

Energia sostenibile per ridurre l'impronta ecologica.



65%
Dei rifiuti può
essere riciclato

Con l'obiettivo di promuovere un'economia circolare.



05.1

Energia

Riteniamo fondamentale proteggere l'ambiente attraverso diverse azioni concrete.



Monitoraggio e misurazione dei flussi di energia

Effettuiamo controlli regolari per comprendere e ottimizzare i nostri consumi energetici.

Utilizzo di energia da fonti rinnovabili

Ci impegniamo a utilizzare energia proveniente da fonti sostenibili, riducendo così la nostra impronta ecologica.

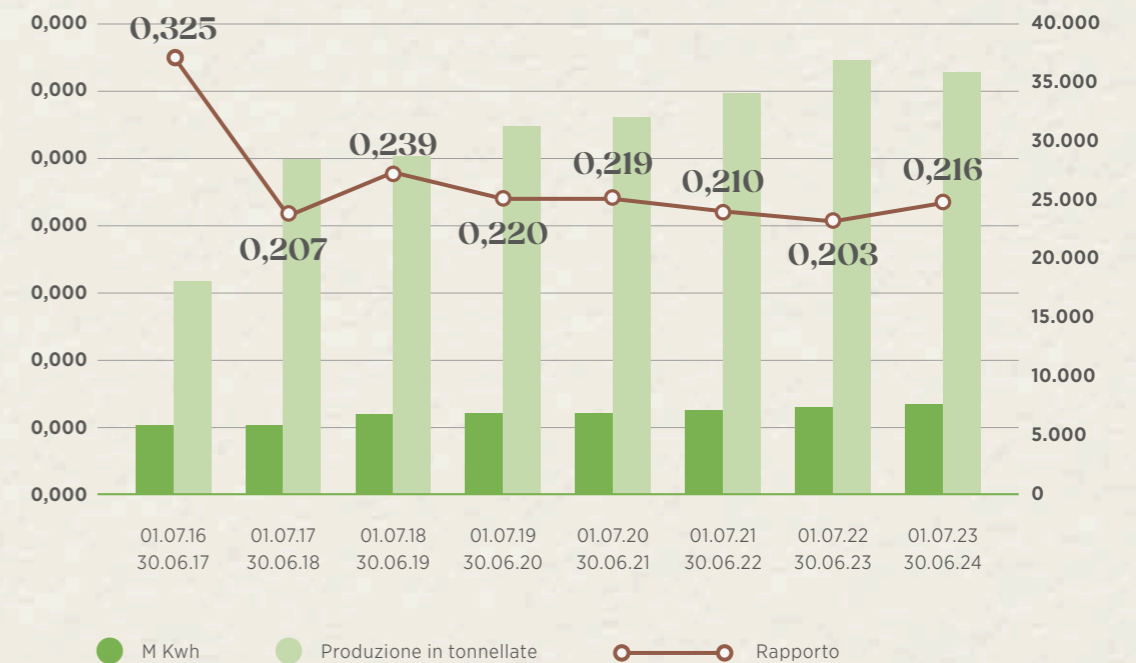
Efficienza energetica dei processi e degli impianti

Lavoriamo costantemente per migliorare l'efficienza energetica delle nostre operazioni, riducendo sprechi e ottimizzando le risorse.

Socado monitora mensilmente i parametri relativi ai consumi energetici e all'efficienza grazie alla stretta collaborazione tra il team tecnico e produttivo, supportati da un consulente esterno. I dati raccolti vengono analizzati attentamente utilizzando i documenti fiscali e i report di produzione,

permettendoci di identificare aree di miglioramento e implementare soluzioni efficaci. Una costante attenzione verso il miglioramento dell'efficienza produttiva ci consente di fare investimenti che ci consentono di **conseguire importanti riduzioni dei consumi energetici.**

Energia sulla produzione



05.2

Energia verde

Scegliere di utilizzare completamente energia verde significa adottare fonti di energia rinnovabile come il sole, il vento e l'acqua per soddisfare tutte le nostre esigenze energetiche.



Questa decisione ha un impatto significativo sull'ambiente, poiché riduce drasticamente le emissioni di gas serra e l'inquinamento atmosferico, contribuendo a combattere il cambiamento climatico. Inoltre, **l'energia verde è sostenibile e inesauribile, a differenza dei combustibili fossili che sono limitati e dannosi per l'ambiente.** Utilizzare energia rinnovabile promuove anche la biodiversità, poiché riduce la necessità di estrazione e trasporto di risorse non rinnovabili, che spesso danneggiano gli ecosistemi naturali.

Socado ha scelto di contribuire attivamente a questa causa **acquistando energia verde.** Questo impegno non solo dimostra una responsabilità ambientale, ma anche un investimento nel futuro sostenibile. Acquistare energia verde significa supportare l'industria delle energie rinnovabili, incentivando ulteriori sviluppi tecnologici e riducendo i costi a lungo termine. Inoltre, questa scelta può migliorare l'immagine aziendale, attirando clienti e partner che condividono valori simili di sostenibilità e rispetto per l'ambiente.

In sintesi, l'adozione completa di energia verde e l'acquisto di energia rinnovabile rappresentano passi fondamentali verso un futuro più pulito e sostenibile per il nostro pianeta e le generazioni future.

Queste azioni non solo riducono l'impatto ambientale, ma promuovono anche un'economia più verde e resiliente.

05.1

05.2
ENERGIA VERDE

05.3

05.4

05.2.1

COLONNINA ELETTRICA

Abbiamo installato una colonnina di ricarica elettrica nel nostro parcheggio interno per rifornire le auto aziendali e offrire la possibilità a chi viene a trovarci di ricaricare la propria auto elettrica.

Questa iniziativa riflette il nostro impegno verso la sostenibilità e la riduzione delle emissioni di CO₂. Utilizzando veicoli elettrici, contribuiamo a diminuire l'inquinamento atmosferico e a promuovere un ambiente più pulito. Inoltre, offrendo questa comodità ai nostri visitatori, incoraggiamo l'adozione di veicoli elettrici, supportando la transizione verso una mobilità più sostenibile. Questo investimento non solo migliora la nostra **efficienza operativa**, ma rafforza anche la nostra immagine aziendale come leader responsabile e innovativo nel settore della sostenibilità ambientale.

05.2.2

HUB LUMINOSO ECOLOGICO

L'impianto principale è stato progettato per **massimizzare l'uso della luce solare.** Il tetto trasparente permette di sfruttare al massimo l'illuminazione naturale, riducendo significativamente il consumo di energia elettrica per l'illuminazione. Questo non solo **diminuisce i costi energetici**, ma contribuisce anche a **ridurre l'impatto ambientale dell'azienda**, diminuendo le emissioni di CO₂ associate alla produzione di energia elettrica. Inoltre, l'azienda sta sostituendo progressivamente i sistemi di illuminazione a incandescenza con un sistema a LED, arrivando a circa un 80% del totale già sostituito. I LED sono molto più efficienti dal punto di vista energetico rispetto alle lampadine a incandescenza, consumando fino all'80% in meno di energia e avendo una durata di vita molto più lunga. Questo passaggio non solo riduce ulteriormente il consumo di energia elettrica, ma comporta anche una riduzione dei costi di manutenzione e sostituzione delle lampadine.

Queste iniziative dimostrano l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità e l'efficienza energetica.

Utilizzare la luce naturale e adottare tecnologie di illuminazione avanzate come i LED sono passi concreti verso un futuro più verde. Queste scelte non solo migliorano l'efficienza operativa, ma rafforzano anche l'immagine dell'azienda come leader responsabile e innovativo nel settore della sostenibilità ambientale.

05.3

Gestione dello scarto

Il monitoraggio dei rifiuti è stato mantenuto con l'obiettivo di ridurre progressivamente la quantità di rifiuti prodotti e ottimizzare la raccolta differenziata, permettendo così di dare una seconda vita ai materiali.



Questo processo è fondamentale per ridurre l'impatto ambientale dell'azienda e promuovere un'economia circolare, dove i materiali vengono riutilizzati e riciclati piuttosto che finire in discarica.

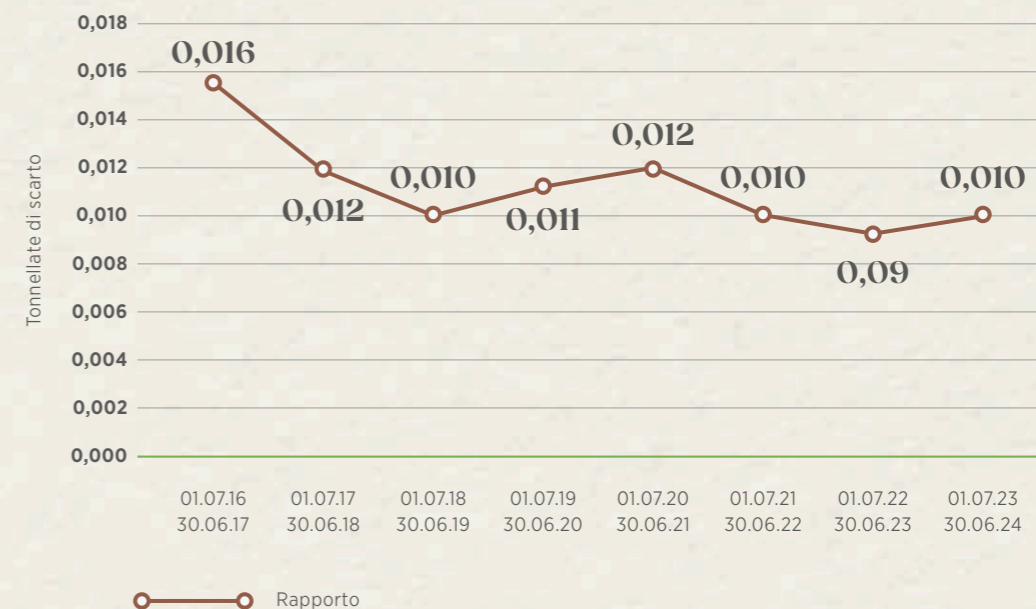
Il rapporto tra tonnellate di rifiuti e tonnellate di produzione rimane costante (Grafico), grazie al costante monitoraggio della produzione di rifiuti. Questo dato è significativo perché dimostra che, nonostante l'aumento della produzione, l'azienda è riuscita a mantenere stabile la quantità di rifiuti prodotti. Questo risultato è stato ottenuto grazie a un'organizzazione efficiente dei processi, che ha permesso di migliorare la differenziazione dei rifiuti e aumentare la quantità di materiali riciclabili.

Inoltre, stiamo pianificando ulteriori misure per migliorare continuamente la gestione dei rifiuti. Queste misure

includono l'implementazione di nuove tecnologie per il riciclaggio, la formazione del personale sulla gestione sostenibile dei rifiuti e la collaborazione con partner esterni specializzati nel recupero dei materiali. È importante notare che i Grafici non tengono conto di alcuni lavori di manutenzione straordinaria che generano un aumento temporaneo dei fanghi di drenaggio. Questo dettaglio sottolinea l'importanza di considerare variabili esterne quando si analizzano i dati sui rifiuti.

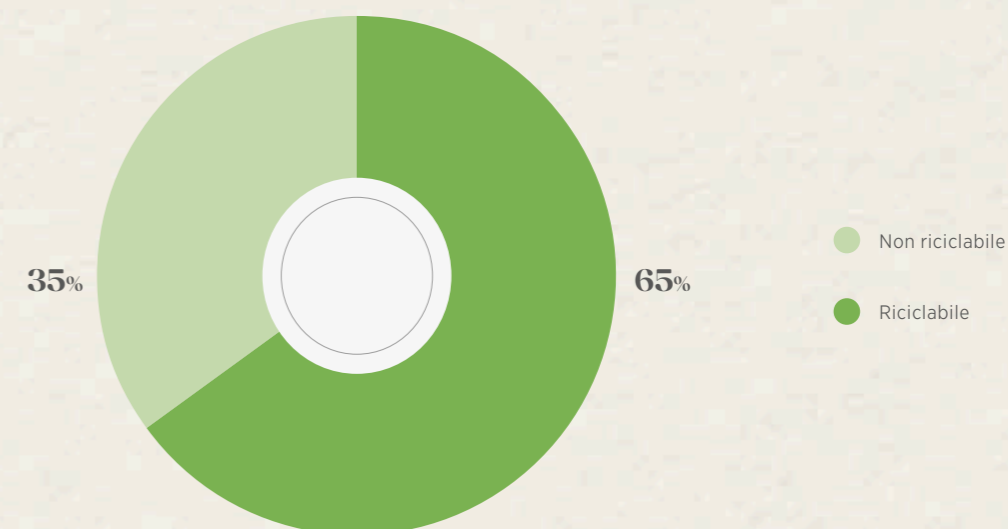
In sintesi, il monitoraggio continuo e l'ottimizzazione della raccolta differenziata sono elementi chiave per ridurre l'impatto ambientale e promuovere la sostenibilità. L'azienda è impegnata a migliorare costantemente questi processi, dimostrando una **forte responsabilità ambientale e un impegno verso un futuro più sostenibile.**

Scarto sulla produzione



Tipologie di scarto

DAL 01.07.23 AL 30.06.2024



05.3.1

UTILIZZO DEGLI SCARTI: ZOOTECNICO

Gli scarti della produzione di cioccolato possono essere utilizzati come alimenti zootecnici. Questi scarti sono ricchi di nutrienti e possono essere trasformati in mangimi per animali, contribuendo a ridurre i rifiuti e a creare un ciclo di utilizzo sostenibile. Questo approccio non solo riduce l'impatto ambientale dell'azienda, ma offre anche un'alternativa economica e nutriente per l'alimentazione animale. Inoltre, l'utilizzo degli scarti come zootecnico può migliorare la sostenibilità complessiva della catena di produzione alimentare, riducendo la necessità di coltivare ulteriori risorse per il mangime.

05.3.1

RECUPERO DEL MATERIALE: REWORK

Il recupero del materiale buono come rework è un'altra pratica essenziale. Durante la produzione di cioccolato, possono verificarsi errori o difetti che rendono alcuni lotti non idonei per la vendita. Tuttavia, questi prodotti possono spesso essere recuperati e reintegrati nel processo produttivo. Ad esempio, il cioccolato che non soddisfa gli standard estetici può essere fuso e riutilizzato per creare nuovi prodotti. Questo processo di rework permette di **ridurre gli sprechi**, ottimizzare l'uso delle materie prime e migliorare l'efficienza produttiva.

Implementare queste pratiche dimostra un forte impegno verso la sostenibilità e l'efficienza. Utilizzare gli scarti come zootecnico e recuperare il materiale ancora buono come rework non solo riduce i rifiuti e l'impatto ambientale, ma contribuisce anche a migliorare la redditività dell'azienda.

Queste strategie permettono di massimizzare l'uso

delle risorse disponibili, riducendo i costi associati alla gestione dei rifiuti e all'acquisto di nuove materie prime.

Inoltre, queste pratiche possono migliorare l'immagine aziendale, mostrando ai clienti e ai partner commerciali che l'azienda è responsabile e innovativa nel suo approccio alla sostenibilità. In sintesi, l'utilizzo degli scarti come zootecnico e il recupero del materiale buono come rework **sono pratiche che offrono numerosi vantaggi, sia dal punto di vista ambientale che economico**, e rappresentano un passo importante verso una **produzione più sostenibile e responsabile.**



05.4

Packaging sostenibile

Siamo consapevoli dell'impatto sulla sostenibilità dei materiali di imballaggio nelle nostre operazioni e nella catena di fornitura.



Ogni imballaggio che utilizziamo deve proteggere il nostro cioccolato durante il trasporto, lo stoccaggio e la vendita, evitando sprechi di prodotto che rappresenterebbero un uso non necessario di materie prime, energia e manodopera. Inoltre, il packaging deve essere attraente per valorizzare il prodotto e riflettere i valori dell'azienda.

L'imballaggio svolge un ruolo cruciale nella protezione di cibi e bevande, garantendo la qualità e la sicurezza dei prodotti e prevenendo lo spreco alimentare. Tuttavia, la gestione inappropriata degli imballaggi alla fine del loro ciclo di vita rappresenta una grave minaccia per l'ambiente. In questo contesto, Socado ritiene essenziale adottare misure per ridurre i rifiuti di imballaggio, aumentare la riutilizzabilità e la riciclabilità degli stessi e gestire efficacemente i materiali recuperati.

Per questo motivo, Socado è impegnata nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni di imballaggio sostenibili.

Questo impegno include l'**adozione di materiali riciclabili e biodegradabili**, la riduzione del volume degli imballaggi e l'implementazione di sistemi di raccolta e riciclo efficienti.

Inoltre, collaboriamo con i nostri fornitori per garantire che anche loro adottino pratiche sostenibili.

In sintesi, il nostro approccio all'imballaggio non solo protegge i nostri prodotti e ne valorizza l'immagine, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale, promuovendo una **gestione responsabile e sostenibile dei materiali**.

Questo impegno riflette la nostra dedizione a un futuro più verde e sostenibile per tutti e si concretizza attraverso:

Riduzione dei materiali

Minimizzare l'uso di materiali negli imballaggi senza compromettere la qualità e la sicurezza del prodotto.

Riciclabilità

Utilizzare materiali che possano essere facilmente riciclati, contribuendo a un'economia circolare.

Gestione efficiente dei rifiuti

Implementare sistemi efficaci per la raccolta e il riciclo degli imballaggi, assicurando che i materiali recuperati siano reintegrati nel ciclo produttivo.

Questi sforzi non solo aiutano a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi, ma promuovono anche una cultura aziendale orientata alla sostenibilità. **Questo approccio responsabile e proattivo dimostra l'importanza che l'azienda attribuisce alla sostenibilità e alla tutela del nostro pianeta per le generazioni future.**

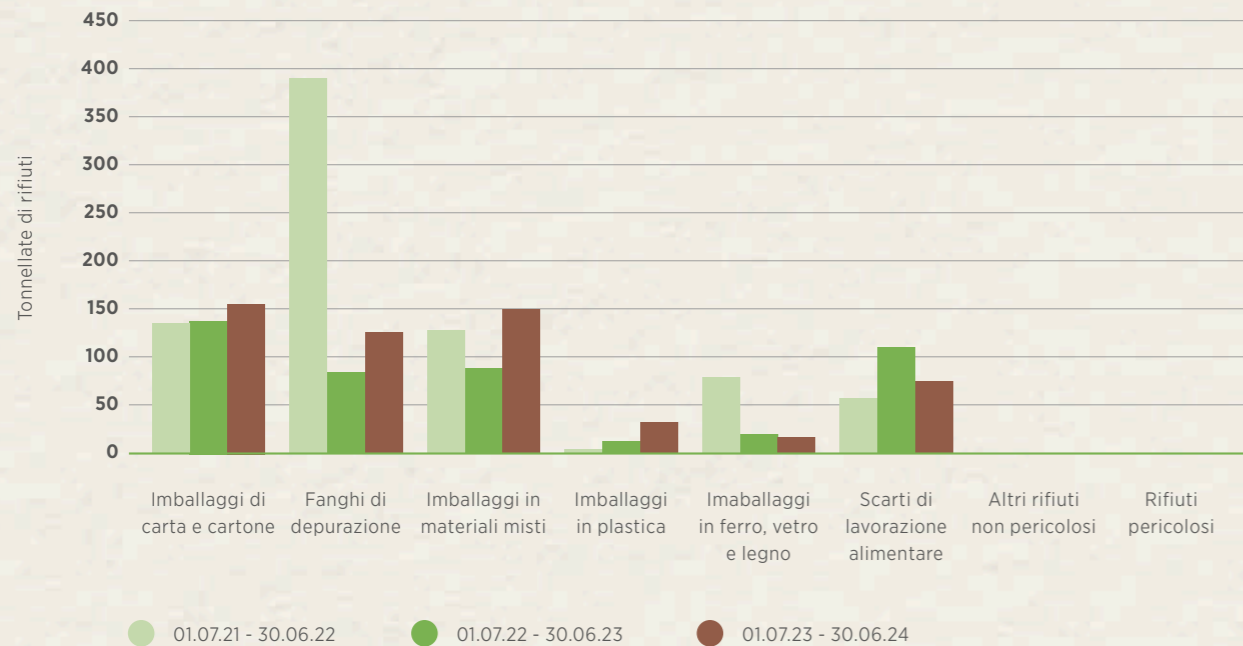
05.4.1

USO DI RICICLABILI

Per molti prodotti, l'imballaggio è stato riprogettato utilizzando materiali mono materici, come carta o plastica. Questo approccio, in linea con le strategie dell'economia circolare, permette di garantire la totale riciclabilità dell'imballaggio alla fine del suo ciclo di vita, evitando così lo smaltimento indifferenziato.

Adottare materiali mono materici facilita il processo di riciclo, riducendo l'impatto ambientale e promuovendo una gestione più sostenibile delle risorse. Questa scelta riflette l'impegno di Socado verso pratiche più ecologiche e responsabili, contribuendo a un futuro più sostenibile.

Tipologia di rifiuti generati



05.1

05.2

05.3

05.4

PACKAGING SOSTENIBILE

05.4.2

MONITORAGGIO DELLA CATENA DI FORNITURA DEGLI IMBALLAGGI

Utilizzo di materiali riciclati

Stiamo attivamente cercando di aumentare l'uso di imballaggi realizzati con materiali riciclati. I nostri principali fornitori di cartone ci forniscono già cartoni certificati FSC, anche se non sempre marchiati. Altri fornitori potrebbero fornire certificati FSC a fronte di un aumento dei prezzi di acquisto, ma stiamo lavorando per trovare soluzioni sostenibili ed economicamente vantaggiose.

Ritorno delle anime di cartone

In un'ottica di sostenibilità, stiamo restituendo le anime di cartone dei rotoli a quattro dei nostri fornitori. Questi materiali vengono rilavorati e reimmessi sul mercato, riducendo così i rifiuti e promuovendo il riutilizzo delle risorse.

Consapevolezza dei clienti

I nostri clienti stanno diventando sempre più consapevoli delle problematiche legate agli imballaggi. Spesso ci inviano questionari riguardanti le specifiche tecniche degli imballaggi dei prodotti che vendiamo, richiedendo dettagli sulla loro sostenibilità. Questo feedback ci aiuta a migliorare continuamente le nostre pratiche.

Collaborazione e simbiosi

La collaborazione con i fornitori è fondamentale per superare le sfide legate alla sostenibilità. La simbiosi industriale ci consente di ridurre l'impronta di carbonio delle nostre operazioni e di costruire una maggiore resilienza. Lavorando insieme, possiamo soddisfare i requisiti di sostenibilità e promuovere un futuro più verde.

Questi sforzi dimostrano il nostro impegno a monitorare e migliorare costantemente la sostenibilità della nostra catena di fornitura degli imballaggi, contribuendo a un impatto ambientale positivo.

06

Progetti Futuri

06.1

La nostra strategia per il futuro

**Non è ancora la fine
del viaggio...
C'è sempre spazio
per migliorare.**

Oltre agli obiettivi di mantenere il monitoraggio del consumo di acqua ed energia per ridurre lo spreco di risorse, ci impegniamo a mantenere e migliorare le certificazioni attualmente ottenute.

Questo monitoraggio continuo ci permette di intervenire tempestivamente per ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre l'impatto ambientale.

06.1

LA NOSTRA STRATEGIA PER IL FUTURO

Collaborazione con Voci e Volti

Collaboriamo da anni con Voci e Volti, un'organizzazione che si occupa di progetti sociali e umanitari. Il nostro obiettivo è intensificare questa collaborazione, coinvolgendo anche il personale aziendale per creare un impatto ancora maggiore. Questa partnership non solo rafforza il nostro impegno sociale, ma promuove anche una cultura aziendale di responsabilità e solidarietà. Coinvolgere i dipendenti in queste iniziative può aumentare il loro senso di appartenenza e motivazione, creando un ambiente di lavoro più coeso e positivo.

Economia Circolare

Promuoviamo l'economia circolare attraverso l'uso di shopper di carta, e non solo, riducendo così l'uso di plastica e favorendo il riciclo dei materiali. Questo approccio ci permette di minimizzare i rifiuti e di contribuire a un ciclo di vita dei prodotti più sostenibile. L'adozione di materiali riciclabili non solo riduce l'impatto ambientale, ma può anche migliorare l'immagine aziendale agli occhi dei consumatori sempre più attenti alla sostenibilità.

Potenziamento dei Punti EcoVadis

Ci impegniamo a migliorare i nostri punti deboli nelle valutazioni EcoVadis, un sistema di rating che misura la sostenibilità delle aziende. Questo ci aiuta a identificare aree di miglioramento e a implementare pratiche più sostenibili, rafforzando la nostra posizione come azienda responsabile. Migliorare i nostri punteggi EcoVadis non solo dimostra il nostro impegno verso la sostenibilità, ma può anche attrarre nuovi clienti e partner commerciali che condividono i nostri valori.

Welfare Aziendale

Stiamo cercando di mettere a punto e implementare un sistema di welfare aziendale che metta al centro l'attenzione ai dipendenti. Migliorare il benessere e la soddisfazione lavorativa del nostro personale è fondamentale per creare un ambiente di lavoro positivo e produttivo. Un buon welfare aziendale può ridurre il turnover, aumentare la produttività e migliorare la qualità della vita dei dipendenti, rendendo l'azienda un luogo di lavoro più desiderabile.

Riduzione della Plastica

Vorremmo adottare piccoli accorgimenti quotidiani per ridurre l'uso della plastica, come l'uso di bicchieri di carta per il caffè, piatti compostabili per presentare i nostri prodotti e l'introduzione di boccioni d'acqua in produzione. Questi cambiamenti non solo riducono la produzione di plastica, ma migliorano anche l'ambiente di lavoro, dimostrando il nostro impegno verso pratiche sostenibili. Ridurre l'uso della plastica è un passo importante per diminuire l'inquinamento e proteggere gli ecosistemi naturali.

Impianto Fotovoltaico e Analisi LCA

Abbiamo in progetto l'installazione di un impianto fotovoltaico per ridurre il nostro consumo di energia da fonti non rinnovabili. Inoltre, stiamo analizzando la miglior soluzione per condurre l'analisi del ciclo di vita (LCA) su alcuni prodotti per comprendere meglio il loro impatto ambientale e trovare modi per ridurlo. Queste iniziative ci aiutano a ridurre le emissioni di CO₂ e a promuovere l'uso di energie rinnovabili. L'installazione di impianti fotovoltaici non solo riduce i costi energetici a lungo termine, ma dimostra anche il nostro impegno verso l'energia pulita.

Coinvolgimento dei Fornitori

Cerchiamo un maggior coinvolgimento dei nostri fornitori nelle valutazioni di sostenibilità, inviando loro schede informative e invitandoli a partecipare alla piattaforma EcoVadis. Questo non solo ci aiuta a garantire che i nostri fornitori siano sostenibili, ma sensibilizza anche sull'importanza della sostenibilità. Collaborare con fornitori responsabili è essenziale per costruire una catena di fornitura più verde e resiliente. La trasparenza e la collaborazione con i fornitori possono portare a miglioramenti significativi lungo tutta la catena di approvvigionamento.

Materie Prime Certificate

Stiamo aumentando l'acquisto di materie prime certificate, assicurandoci che provengano da fonti sostenibili e responsabili. Questo garantisce che i nostri prodotti siano realizzati con ingredienti di alta qualità e a basso impatto ambientale. L'uso di materie prime certificate può anche migliorare la tracciabilità e la trasparenza, aumentando la fiducia dei consumatori nei nostri prodotti.

Carbon foot print

È nostra intenzione procedere con una analisi dell'impronta di carbonio con il supporto di una società specializzata per poter individuare l'impatto sull'ambiente dei nostri processi produttivi, criticità e punti di miglioramento.

Misuratori di Consumi Energetici

Vogliamo inserire misuratori di consumi energetici sulle linee di produzione per un controllo più puntuale, permettendoci di intervenire rapidamente per ridurre gli sprechi. Questo ci consente di monitorare l'efficienza energetica in tempo reale e di implementare miglioramenti continui. L'uso di misuratori di consumo energetico è fondamentale per identificare le aree di inefficienza e ottimizzare l'uso dell'energia, contribuendo a ridurre i costi operativi e l'impatto ambientale.

Futuro
migliore

Questi progetti dimostrano il nostro impegno continuo verso la sostenibilità e l'innovazione, con l'obiettivo di **creare un futuro migliore per l'ambiente e per le generazioni future.**

Ogni passo che facciamo ci avvicina a un modello di business più responsabile e sostenibile, dimostrando che la crescita economica può andare di pari passo con la tutela dell'ambiente.





SOCADO S.r.l.
Via Spagna, 20 - 37069 Villafranca
di Verona (VR), IT

www.socado.com