Bilancio di Sostenibilità

2025

pivetti Molini

MOLINO SAN GIOVANNI



Sommario

Lettera agli Stakeholder **6**
Highlights **8**
Nota metodologica **12**

1. Le nostre origini, la nostra identità **14**
1.1 L'evoluzione nel tempo 16
1.2 Dalla materia prima all'eccellenza dell'arte bianca 22
1.3 L'offerta che unisce qualità e innovazione 26
1.4 Dove la filiera si incontra: fiere ed eventi 30

2. Sicurezza alimentare, tracciabilità della filiera e innovazione **34**
2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare 36
2.2 Tecnologie di stoccaggio a tutela della qualità 40
2.3 Innovazioni di prodotto e processo 42
2.4 La Filiera Campi Protetti Pivetti 45
2.4.1 Un impegno certificato 50
2.4.2 La digitalizzazione delle pratiche agronomiche 52

3. L'impegno verso la comunicazione di sostenibilità **54**
3.1 Il confronto con gli stakeholder 57
3.2 L'analisi di materialità 60
3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità 62

4. Il modello di governance aziendale **64**
4.1 Organo di governo e processi decisionali 66
4.2 Strumenti per una gestione etica e conforme 72
4.3 La gestione della catena di fornitura 74
4.4 Valore economico generato e distribuito 76
4.5 La partecipazione al mondo associativo 78

5. Il valore delle persone e il contributo alla comunità **80**
5.1 Gestione delle risorse umane 82
5.2 Assunzioni, inserimento e turnover 85
5.3 Diversità e inclusione 86
5.4 Formazione e sviluppo delle competenze 90
5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti 93
5.6 Iniziative per la comunità e il territorio 95

6. La responsabilità verso l'ambiente **100**
6.1 Il sistema di gestione ambientale 103
6.2 L'energia delle nostre attività 104
6.3 La misurazione delle emissioni 107
6.4 L'interazione con la biodiversità 112
6.5 La cura nella scelta delle materie prime 116
6.6 Il monitoraggio dei rifiuti 118

Annex: Impatti ambientali, sociali e di governance **122**
GRI Content Index **126**

Lettera agli Stakeholder

*Questa è la nostra **Visione**.*

Da 150 anni trasformiamo il grano tenero in farina, tramandando di generazione in generazione l'arte molitoria, la passione e la competenza che accompagnano la nostra famiglia dal 1875.

*Nel 2025 abbiamo celebrato un anniversario importante: **150 anni di Molini Pivetti, cinque generazioni e una storia profondamente legata al grano, al territorio e alle persone che ogni giorno contribuiscono a costruirla**. Un traguardo che abbiamo voluto vivere non soltanto come occasione per guardare al percorso compiuto, ma soprattutto come punto di partenza per ciò che vogliamo continuare a costruire.*

*La nostra visione rimane chiara: **unire tradizione e innovazione per produrre farine d'eccellenza, creando valore condiviso e duraturo nel rispetto dell'ambiente, delle persone e delle comunità in cui operiamo.***

*È con questo spirito che nel 2025 abbiamo compiuto un passo importante, approvando il nostro **Piano Strategico di Sostenibilità 2025–2027**. Venti iniziative attraverso cui abbiamo tradotto gli impegni ambientali, sociali e di governance in obiettivi concreti e misurabili, integrando sempre più la sostenibilità nelle nostre scelte e nella strategia d'impresa.*

Continuiamo allo stesso tempo a investire nell'innovazione dei nostri processi produttivi e nella ricerca. Nel 2025 abbiamo concluso l'efficientamento della seconda linea molitoria dello stabilimento di Renazzo e portato avanti nuovi progetti di ricerca e sviluppo, con l'obiettivo di migliorare costantemente prodotti, processi e performance.

*Al centro del nostro lavoro rimane il grano. Con la filiera **Campi Protetti Pivetti**, nata per garantire una materia prima controllata, sicura e tracciata e per promuovere pratiche agronomiche responsabili, continuiamo a rafforzare il rapporto con il mondo agricolo e con il nostro territorio. Nel 2025 le tonnellate di grano certificate da ente terzo nell'ambito della filiera hanno raggiunto quota **5.586,54, con una crescita del 63% rispetto all'anno precedente**.*

*Il nostro impegno ambientale si traduce anche nella progressiva riduzione degli impatti delle nostre attività. Nel 2025 il **40% dell'energia elettrica acquistata è stato coperto da Garanzie d'Origine**, il consumo di gas naturale si è ridotto del **18% rispetto al 2024** e le emissioni Scope 1 e Scope 2 market-based sono diminuite del **42,7% rispetto al 2023**. Allo stesso tempo, il 98% dei rifiuti generati è stato destinato a operazioni di riutilizzo, recupero o riciclo.*

*Nel corso dell'anno abbiamo inoltre ampliato il nostro impegno verso la tutela della biodiversità, avviando un progetto di biomonitoraggio tecnologico con **3Bee e XNatura** su oltre 237 ettari, per conoscere e misurare in modo sempre più scientifico gli ecosistemi collegati alla nostra filiera agricola. Un principio semplice guida questo percorso: **misurare per conoscere, conoscere per proteggere.***

*Ma sostenibilità, per noi, significa anche persone e territorio. Nel 2025 abbiamo destinato **oltre 156mila euro a donazioni e sponsorizzazioni** a favore di iniziative culturali, sportive, educative e del terzo settore, continuando a costruire relazioni con scuole, associazioni e realtà delle comunità in cui siamo presenti.*

*È un impegno che passa anche dall'educazione e dalla formazione: attraverso **"Adotta un Campo di Grano"** accompagniamo le nuove generazioni alla scoperta del ciclo del grano, della biodiversità e del valore dell'agricoltura; attraverso il **Pivetti Lab** e le collaborazioni con scuole e professionisti contribuiamo invece alla crescita delle competenze e alla valorizzazione delle professioni dell'arte bianca.*

*Questo **Bilancio di Sostenibilità 2025** racconta quindi un anno particolarmente significativo per la nostra famiglia e per la nostra impresa. Un anno in cui abbiamo celebrato ciò che siamo stati, ma soprattutto definito con maggiore chiarezza ciò che vogliamo diventare.*

*Perché dopo 150 anni, il nostro impegno resta quello di continuare a evolvere senza perdere ciò che ci identifica: **le nostre radici, la qualità del nostro lavoro, il valore delle relazioni e la responsabilità verso le generazioni che verranno.***



La famiglia Pivetti

Highlights

Sicurezza alimentare e filiera

ISO 22000

IFS Food (International Featured Standards)

BRCGS Food Safety

22 — Ore di formazione per gli agricoltori della Filiera CPP

5.586,54 — Tonnellate di grano certificate da ente terzo nel 2025 (Filiera CPP)

+63% — Incremento delle tonnellate di grano da Filiera CPP rispetto al 2024

Highlights di sostenibilità

13 — Temi materiali identificati

64 — Stakeholder coinvolti

20 — Iniziative del Piano Strategico di Sostenibilità

Highlights di governance

Codice Etico

ISO 9001

59% — Percentuale di fornitori di grano che hanno sede in Emilia-Romagna nel 2025

Molini Pivetti

106.936.882€ — Valore economico direttamente generato ***(vs 107.580.934€ nel 2024)***

93% — Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025

Molino di San Giovanni

60.745.694€ — Valore economico direttamente generato ***(vs 56.026.683€ nel 2024)***

93,5% — Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025 – Molino di San Giovanni

Highlights sociali

88% — Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato nel 2025

13% — Tasso di assunzione nel 2025

10% — Tasso di turnover nel 2025

438 — Ore di formazione obbligatoria erogate nel 2025

7 — Ore medie di formazione obbligatoria pro capite nel 2025

Oltre 156mila € — Donazioni e sponsorizzazioni a favore della comunità nel 2025

Highlights ambientali

Sistema di Gestione dell'Energia certificato ISO 50001 - Molini Pivetti

+35% — Incremento percentuale dell'energia elettrica acquistata da fonte rinnovabile certificata da GO (2025 vs 2024)

40% — Quota di energia elettrica coperta da Garanzia d'Origine nel 2025

-18% — Riduzione del consumo di gas naturale (2025 vs 2024)

-42,7% — Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Market based (2025 vs 2023)

-7,7% — Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Location based (2025 vs 2023)

-19% — Riduzione della quantità di rifiuti generati (2025 vs 2023)

98% — Percentuale di rifiuti destinati a operazioni di riutilizzo, recupero o riciclo nel 2025

Nota metodologica

Il **Gruppo Holding Pivetti S.p.A.** (di seguito anche “Gruppo Pivetti” o “il Gruppo”) ha redatto il presente Bilancio di Sostenibilità in riferimento alle proprie performance ambientali, sociali e di governance per l’anno fiscale 2025 (1° gennaio-31 dicembre).

Il Gruppo Holding Pivetti S.p.A. si compone delle seguenti società:

- **Holding Pivetti S.p.A.**, società capogruppo con funzioni di coordinamento e direzione strategica;
- **Molini Pivetti S.p.A. e Molino San Giovanni S.p.A.**, attive nella produzione di sfarinati e semilavorati;
- **Macè S.r.l.**, specializzata nella lavorazione di frutta e verdura di quarta gamma;
- **G.P.S. Trasporti S.r.l.**, operativa nel settore della logistica;
- **Pivetti Green Energy S.r.l.**, dedicata alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili tramite impianti a biogas;
- **Immobiliare San Cristoforo S.r.l.**, attiva nella compravendita e gestione di beni immobili di proprietà.

Il perimetro del presente Bilancio di Sostenibilità si riferisce esclusivamente alle attività di **Molini Pivetti S.p.A.** e **Molino San Giovanni S.p.A.**, discostandosi pertanto dal perimetro di consolidamento del bilancio finanziario del Gruppo Holding Pivetti S.p.A.

La precedente edizione del Bilancio di Sostenibilità includeva nel perimetro di rendicontazione la sola Molini Pivetti S.p.A. I dati pubblicati nella precedente edizione sono stati pertanto riallineati al **nuovo perimetro di rendicontazione**, per garantirne la comparabilità.

La pubblicazione del documento avviene su base volontaria, con l’obiettivo di rafforzare la trasparenza e il dialogo con gli stakeholder in merito ai risultati conseguiti e agli impegni assunti in ambito ESG. Il Bilancio è stato redatto in conformità agli **Standard GRI (Global Reporting Initiative)**, aggiornati al 1° gennaio 2023, applicati secondo l’opzione “with reference to”.

Ove disponibili, i dati quantitativi sono presentati su base triennale (2023–2025) al fine di consentire un’analisi evolutiva delle performance. Le informazioni riportate derivano prevalentemente da fonti interne e sono state selezionate e validate con l’obiettivo di assicurare affidabilità, completezza e coerenza metodologica, limitando il ricorso a stime ai soli casi di effettiva necessità.

Per eventuali approfondimenti in merito al contenuto del presente documento è possibile contattare i seguenti indirizzi di posta elettronica:
federica.battistini@pivetti.it
giulia.chessa@pivetti.it





Redatto con il contributo metodologico di

Circularity



Le nostre origini, la nostra identità

1

1.1

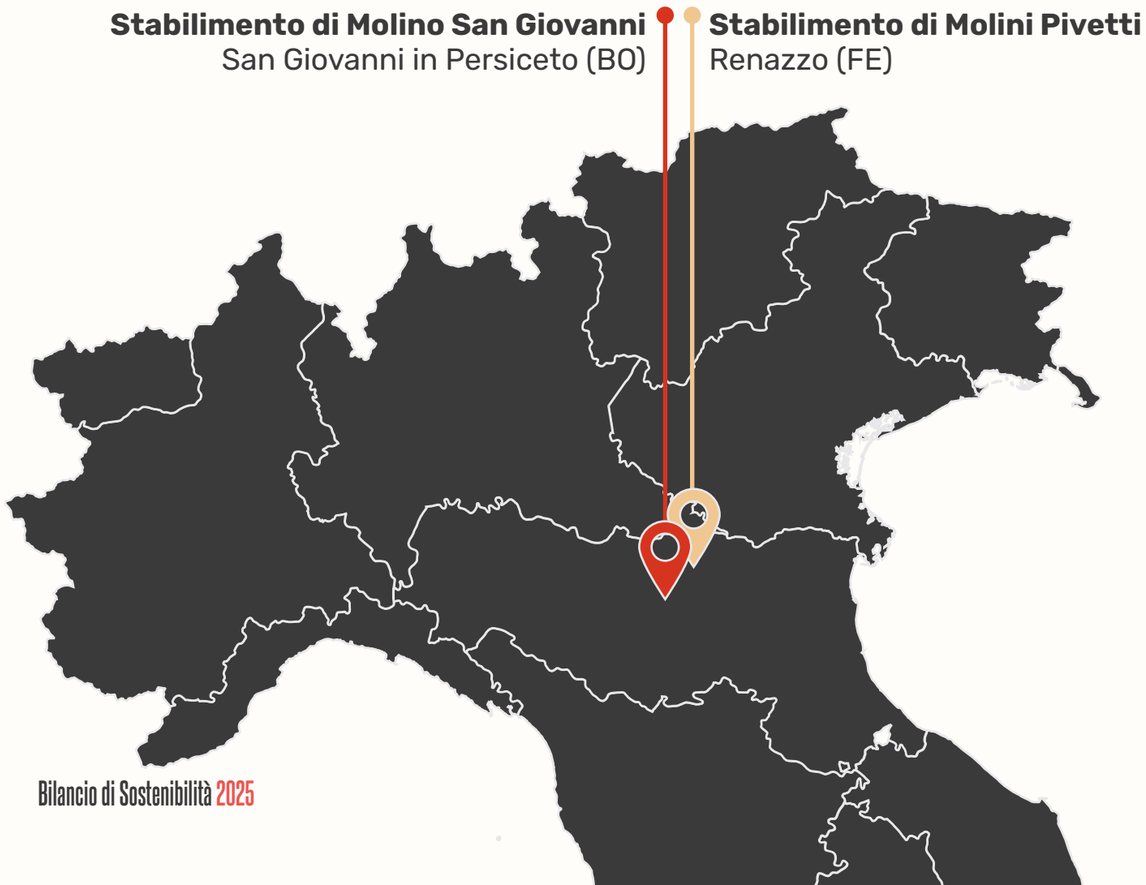
L'evoluzione nel tempo

Il Gruppo Pivetti è espressione di un percorso imprenditoriale fondato su competenza tecnica, continuità generazionale e capacità di innovare.

La Società opera attraverso due stabilimenti produttivi che rappresentano le radici e l'evoluzione del proprio sviluppo industriale.

Lo stabilimento di Renazzo (FE), attivo sin dal 1875, costituisce il nucleo storico dell'attività molitoria del Gruppo. Situato nel comune di Cento, questo sito incarna la continuità tra tradizione e innovazione, integrando esperienza, investimenti tecnologici e miglioramento continuo in un percorso di crescita coerente nel tempo.

Accanto ad esso, lo stabilimento di San Giovanni in Persiceto (BO) rafforza la presenza produttiva del Gruppo nel cuore della pianura bolognese. Oltre alla rilevanza industriale, il sito assume anche un valore identitario per il territorio: la facciata è impreziosita da opere realizzate nel 1985 dall'artista Gino Pellegrini, elemento che testimonia il legame tra impresa, cultura e comunità locale.



150 anni di storia, insieme alle nostre persone

Nel 2025, Molini Pivetti ha celebrato il traguardo dei 150 anni di attività con un evento dedicato ai dipendenti e ai collaboratori di ieri e di oggi, protagonisti della crescita e dell'evoluzione dell'azienda nel corso delle generazioni.

Il Celebration Party, ospitato nella cornice di FutureLab, ha rappresentato un momento di condivisione e riconoscenza, durante il quale sono stati valorizzati la memoria aziendale, il contributo delle diverse generazioni e il senso di appartenenza. Particolarmente significativi l'omaggio ad Alberto Pivetti, bisnipote del fondatore, e i riconoscimenti ai collaboratori con maggiore anzianità di servizio. Un'occasione per celebrare il passato, riconoscere il valore delle persone e rinnovare l'impegno comune verso il futuro.





Scansiona il QR code per vedere il video dell'evento!





150 anni di legame con il territorio e la filiera agricola

Le celebrazioni del 150° anniversario hanno coinvolto anche gli agricoltori della filiera Campi Protetti Pivetti, riuniti per la prima volta presso il molino di Renazzo in occasione della conclusione della Campagna Grano.

L'evento ha rappresentato un momento di incontro e condivisione, dedicato a valorizzare il ruolo fondamentale degli agricoltori e a rafforzare una collaborazione costruita nel tempo, fondata sulla qualità della materia prima, sulla tracciabilità e sull'origine 100% emiliana del grano tenero. Una celebrazione che ha ribadito l'importanza del legame con il territorio e dell'impegno condiviso per una filiera sempre più sostenibile, trasparente e orientata al futuro.







Origini ed evoluzione: crescita industriale ed evoluzione continua

1875 Le origini

Valente Pivetti inaugura il primo molino a vapore, dando avvio all'attività molitoria e alla storia imprenditoriale della famiglia.

1911 Innovazione tecnologica

Viene realizzato un secondo impianto molitorio, all'epoca tra i più avanzati dal punto di vista tecnologico.

1920 Crescita produttiva

Il primo molino viene potenziato con l'installazione di una grande caldaia, aumentando la capacità produttiva dello stabilimento.

1947 Ricostruzione e rilancio

Nel secondo dopoguerra l'impianto originario viene completamente ristrutturato, segnando una nuova fase di sviluppo per l'Azienda.

1973 Struttura societaria

L'Azienda si trasforma in Società per Azioni, consolidando la propria organizzazione imprenditoriale.

1997 Espansione industriale

Molini Pivetti acquisisce il molino di San Giovanni in Persiceto, ampliando la propria presenza produttiva.

2002 Attenzione all'ambiente nella filiera

Vengono introdotti criteri di valutazione ambientale per i fornitori.

2003 Sistema di gestione ambientale

L'Azienda ottiene la certificazione UNI EN ISO 14001.

2004 Impegno ambientale riconosciuto

Molini Pivetti consegue la registrazione EMAS.

2015 Autorizzazione ambientale integrata

Lo stabilimento ottiene l'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

2015 Sviluppo della capacità di stoccaggio

Completamento di 15 nuovi silos, con ampliamento della capacità di stoccaggio del sito produttivo.

2016 Nasce la filiera Campi Protetti Pivetti

Prende avvio il progetto di filiera certificata "Campi Protetti Pivetti", pensato per garantire tracciabilità, qualità e valorizzazione del grano coltivato sul territorio (certificata UNI EN ISO 22005).

2018 Filiera riconosciuta sostenibile

La filiera Campi Protetti Pivetti ottiene il riconoscimento di filiera sostenibile, rafforzando l'impegno dell'Azienda verso un'agricoltura responsabile (DTP112).

2018 Educazione e sensibilizzazione

Avvio del progetto educativo "Adotta un campo di grano", dedicato alla diffusione della conoscenza della filiera cerealicola e del valore del grano.

2019 Innovazione logistica

Realizzazione di un magazzino automatizzato dedicato allo stoccaggio delle farine confezionate, con l'obiettivo di migliorare efficienza e gestione dei flussi.

2020 Nuova linea nella GDO e innovazione digitale

Introduzione nella grande distribuzione della linea di farine Da Agricoltura Sostenibile, espressione dell'impegno verso filiere agricole responsabili e il lancio della piattaforma digitale Pivetti HUB, pensata come spazio di servizi e contenuti per i professionisti.

2021 Sostenibilità

Pubblicazione del Manifesto aziendale per la Sostenibilità.

2022 Trasparenza e filiera digitale

Pubblicazione del primo Report di Sostenibilità e avvio della digitalizzazione della filiera Campi Protetti Pivetti, con il monitoraggio dei campi per la valutazione delle performance ambientali nella fase di coltivazione. Nello stesso anno prende avvio anche l'efficientamento dell'impianto molitorio di San Giovanni in Persiceto.

2023 Investimenti per la transizione energetica

Realizzazione di un impianto a biogas per la produzione di energia rinnovabile e avvio dell'efficientamento della prima linea molitoria nello stabilimento di Renazzo.

2024 Continuità nel percorso di sostenibilità

Pubblicazione del secondo Report di Sostenibilità, a conferma dell'impegno dell'Azienda nella rendicontazione e nella gestione responsabile delle proprie attività.

2025

Nuovi obiettivi di miglioramento

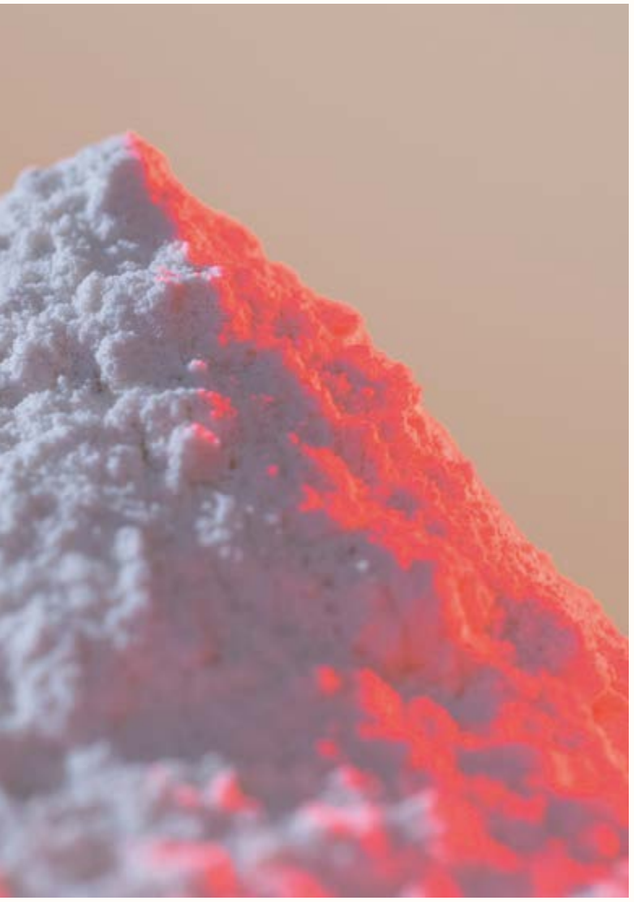
Approvazione del Piano Strategico di Sostenibilità 2025–2027 e pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità 2024, dedicato alla rendicontazione delle performance ESG di Molini Pivetti.

Conclusione dell'efficientamento della seconda linea molitoria nello stabilimento di Renazzo, con l'obiettivo di migliorare efficienza produttiva e performance operative.

L'Azienda celebra 150 anni di attività, un traguardo che testimonia una lunga tradizione molitoria di famiglia e un percorso di crescita fondato su qualità, innovazione e legame con la filiera del grano.

La nostra mission

La mission di Molini Pivetti è offrire prodotti di eccellenza, **ottenuti attraverso processi produttivi avanzati e un costante orientamento al miglioramento**, nel pieno rispetto delle **materie prime**, delle **radici agricole** da cui provengono e dell'**ambiente**.



I nostri principi operativi

- **Qualità e selezione**

Materie prime accuratamente selezionate e lavorate con tecnologie all'avanguardia.

- **Innovazione continua**

Aggiornamento costante di processi, impianti e know-how tecnico.

- **Sostenibilità integrata**

Attenzione all'ambiente e alla filiera come parte strutturale del modello di business.

- **Centralità delle persone**

Promozione di un ambiente di lavoro basato su rispetto, ascolto e collaborazione.

- **Cultura della partecipazione**

Coinvolgimento attivo dei collaboratori in un clima inclusivo e orientato alla crescita condivisa.

I settori in cui operiamo

L'attività aziendale è prevalentemente orientata al mercato B2B, con un posizionamento consolidato a supporto dell'industria alimentare e dei professionisti dell'arte bianca.

- **Industria alimentare**

Il principale segmento di riferimento è costituito da aziende alimentari e trasformatori, per i quali vengono sviluppate soluzioni molitorie ad alte performance, calibrate sulle specifiche esigenze produttive.

- **Professionisti**

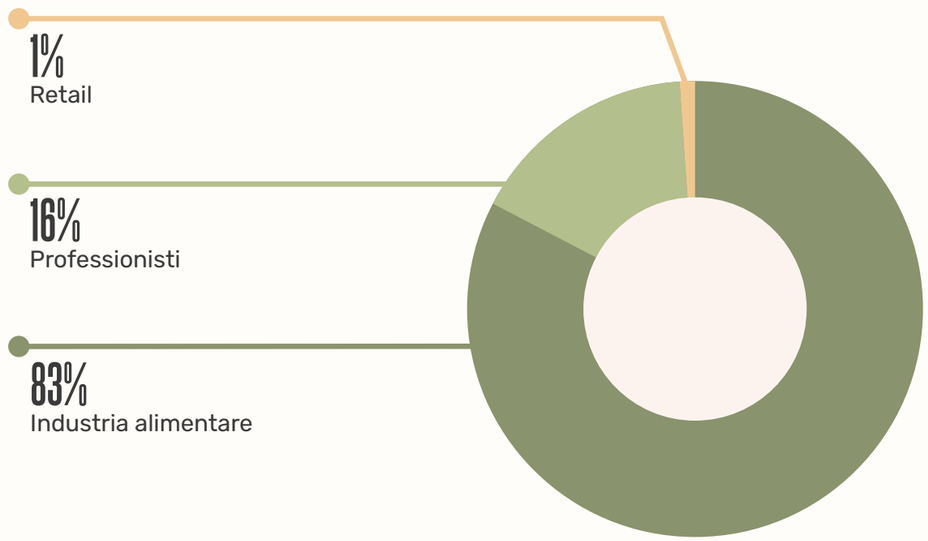
Una parte significativa dell'offerta è rivolta agli operatori professionali, tra cui:

Ho.Re.Ca. (hotellerie, ristorazione e catering);

Food service, comprendente distributori, pizzerie, panifici, pasticcerie e ristorazione collettiva.

- **Retail**

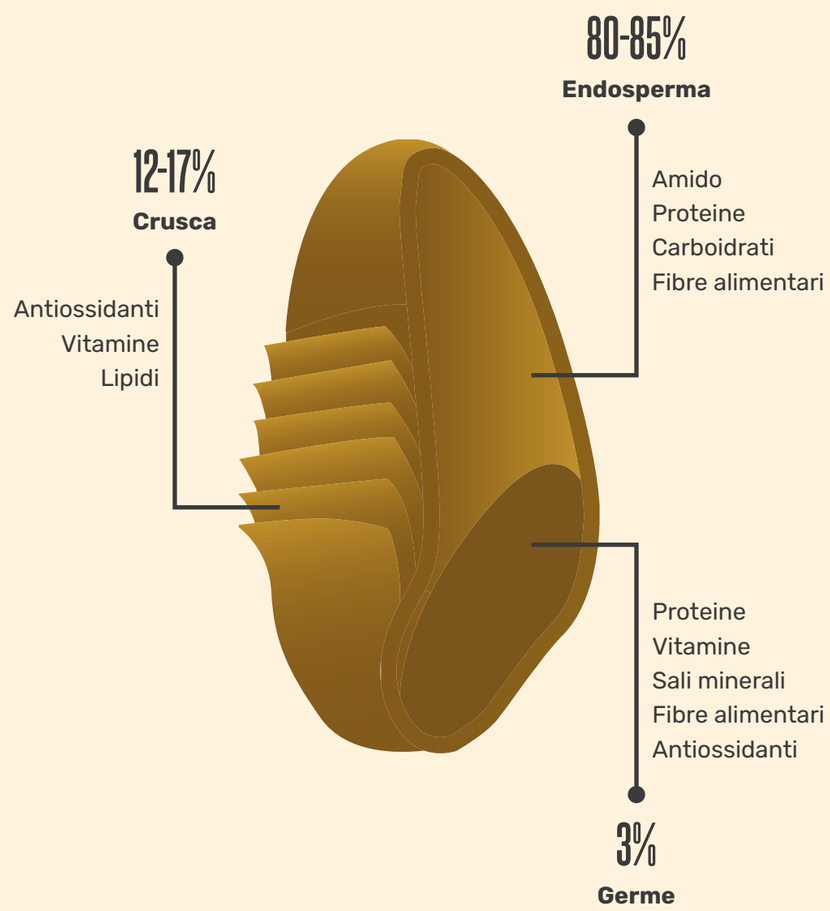
Una quota selezionata di prodotti è destinata al mercato consumer attraverso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), punti vendita specializzati ed e-commerce.



1.2

Dalla materia prima all'eccellenza dell'arte bianca

Il grano rappresenta uno degli alimenti più antichi e diffusi nella storia dell'uomo: coltivato da oltre diecimila anni, continua ancora oggi a costituire una base fondamentale dell'alimentazione globale. La **struttura della cariosside racchiude un equilibrio naturale di nutrienti**, tra cui: carboidrati complessi, proteine, fibre, vitamine e minerali.



La forza di gravità come motore del molino

Negli stabilimenti molitori, l'architettura stessa dell'impianto racconta la logica del processo produttivo. La struttura si sviluppa in verticale, consentendo di **sfruttare la forza naturale della gravità come motore silenzioso della trasformazione**. Il grano, dopo essere stato selezionato e pulito, inizia il suo percorso dai piani più elevati degli stabilimenti per poi scendere gradualmente lungo i diversi passaggi di lavorazione: ad ogni piano viene controllato, frantumato, setacciato, fino a trasformarsi progressivamente in farina.



Il processo produttivo

Accettazione grano

Il grano giunto al molino viene sottoposto a rigorosi controlli da parte dei responsabili alla ricezione delle materie prime e dei responsabili qualità.

Prepulitura

L'operazione di prepulitura consente di eliminare le impurità del grano permettendo la sua conservazione nelle condizioni ottimali.

Stoccaggio grano

Il grano viene conservato in silos dedicati, in condizioni ottimali per mantenere inalterate le sue caratteristiche.

Pulitura e condizionamento

Dopo l'eliminazione di semi estranei e altri scarti, le cariossidi vengono sottoposte a un processo di spazzolatura che rimuove la pellicola esterna per poi essere controllati attraverso una selezionatrice ottica, in grado di rilevare eventuali impurità residue. Per agevolare le fasi successive della lavorazione e garantire il corretto livello di umidità, i chicchi vengono infine sottoposti a un processo di umidificazione.

Miscelazione

Secondo le necessità, il grano può essere prelevato in percentuali definite per essere trasferito ai silos di premiscela ed avviato alla prima pulitura.

Ricircolo e Refrigerazione

Al fine di evitare ammuffimento o fermentazione, il grano subisce un trattamento di areazione attraverso il travaso da una cella all'altra e per il centro di stoccaggio di Alberelli anche un processo di raffreddamento tramite macchine apposite.

Macinazione

Il grano viene frantumato, dividendo endosperma da parti corticali per ottenere farina e sottoprodotti (cruscami).

Stoccaggio farine

Il prodotto finito è stoccato e lasciato stagionare dai 7 ai 40 giorni.

Carico sfuso

Il prodotto può essere estratto direttamente dalle celle di stoccaggio secondo percentuali definite.

Stoccaggio cruscami

Carico cruscami

Insacco

Le farine sono imballate nei sacchetti secondo diversi formati.

Stoccaggio in magazzino

I prodotti confezionati sono stoccati nel magazzino automatizzato che garantisce bassi livelli di ossigeno e temperature controllate.

Carico dei sacchi

I sacchi di farina vengono prelevati dal magazzino.

1.3

L’offerta che unisce qualità e innovazione

Dalla selezione delle migliori varietà di grano nasce un’offerta articolata, pensata per rispondere con precisione alle esigenze di professionisti e consumatori.

Ogni linea prodotto è il risultato di un percorso che integra competenza molitoria, ricerca applicativa e attenzione alla qualità della materia prima, con l’obiettivo di garantire costanza di rendimento e versatilità d’impiego.

L’ampiezza della gamma consente di coprire tutti i principali ambiti di utilizzo, dalla panificazione alla pizzeria, dalla pasticceria alla pasta fresca, fino al consumo domestico, valorizzando al contempo filiere controllate, sostenibili e radicate nel territorio.

In ogni sacco di farina Molini Pivetti c’è tutta l’esperienza di un’azienda dalla grande storia familiare che, dal 1875, si è affermata nel settore della farina, diventando punto di riferimento di professionisti e industrie più esigenti.

I punti di forza della nostra offerta

Selezione delle migliori materie prime
Scelta accurata delle varietà di grano per garantire qualità costante e performance elevate.

Gamma completa e soluzioni su misura
Farine professionali e per uso domestico sviluppate per rispondere a specifiche esigenze applicative.

Ricerca e innovazione tecnologica
Investimenti continui in tecnologie molitorie avanzate e miglioramento dei processi produttivi.

Consulenza tecnica qualificata
Supporto specialistico ai clienti per ottimizzare risultati e applicazioni.



Farine professionali

Pizzeria

Linee dedicate alla preparazione della pizza, formulate per garantire performance costanti sia con impasti diretti sia indiretti. Le diverse referenze si adattano a tempi di lievitazione medi o prolungati, assicurando elasticità, struttura e sviluppo ottimale.

Cos'è il fattore W?

Il **fattore W** indica la **forza della farina**, ovvero la sua capacità di assorbire acqua e sostenere la lievitazione.

Più il valore W è elevato:

- maggiore sarà la resistenza dell'impasto;
- migliore sarà la tenuta durante lunghe fermentazioni;
- più stabile e strutturato risulterà l'impasto lievitato.

In sintesi, il W aiuta a scegliere la farina più adatta in base ai tempi di lievitazione e al tipo di prodotto da realizzare.

Panificazione

Gamma articolata di farine differenziate per tipologia (00, 0, 1, 2) e livelli di forza, pensata per rispondere alle esigenze di panificatori e industrie alimentari. Le miscele selezionate garantiscono versatilità applicativa e stabilità nei processi produttivi.

Sai come riconoscere una buona farina per panificazione?

Per ottenere un pane ben sviluppato, leggero e con una struttura regolare, la scelta della farina è determinante.

Gli aspetti da considerare:

- **Capacità di assorbire acqua**

Una buona farina per panificazione trattiene più acqua, contribuendo ad ottenere impasti morbidi e lunghe lievitazioni senza perdere struttura.

- **Equilibrio tra elasticità e morbidezza**

L'impasto deve essere resistente ma anche estensibile, così da trattenere i gas della lievitazione e sviluppare una mollica ben alveolata.

- **Contenuto proteico adeguato (almeno 12%)**

Un buon livello di proteine favorisce la formazione di una struttura solida, capace di sostenere volumi importanti e mantenere stabilità in cottura.

Pasta fresca

Referenze studiate per lavorazioni artigianali e industriali, in grado di assicurare facilità di impasto, consistenza ottimale e resa costante, valorizzando colore e struttura del prodotto finito.

Pasticceria

Linea dedicata alle produzioni dolciarie, con farine calibrate per frolle, sfoglie, brioche e lievitati. L'obiettivo è garantire qualità costante, precisione tecnica e performance elevate anche nelle lavorazioni più complesse.

Farine per uso domestico

Linea classica Everyday

Farine versatili per l'utilizzo quotidiano, ideali per preparazioni tradizionali e sperimentazioni in cucina, con elevata affidabilità di risultato.

Linea Bio

Prodotti ottenuti da grani italiani provenienti da agricoltura biologica certificata, lavorati secondo standard rigorosi per garantire qualità, autenticità e rispetto dell'ambiente.

Cos'è una farina biologica

La **farina biologica** proviene da grani coltivati secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica, che vieta l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici di sintesi e prevede controlli rigorosi lungo tutta la filiera.

La produzione è regolata dal **Regolamento (UE) 2018/848**, che definisce criteri stringenti per coltivazione, trasformazione, etichettatura e tracciabilità.

Linea Gran Riserva – Filiera corta

Farine realizzate con grani 100% emiliani certificati, coltivati nell'ambito della filiera controllata Campi Protetti Pivetti. Assicurano tracciabilità, sicurezza alimentare e forte legame con il territorio.

Linea da Agricoltura Sostenibile

Referenze sviluppate nell'ambito di pratiche agricole a ridotto impatto ambientale, con materie prime coltivate in aree vocate e selezionate, per coniugare qualità tecnica e responsabilità ambientale.

1.4

Dove la filiera si incontra: fiere ed eventi

La partecipazione a fiere ed eventi professionali rappresenta per il Gruppo un'importante occasione di **confronto con il mercato e con l'intera filiera agroalimentare**. Questi appuntamenti consentono di valorizzare i propri prodotti, rafforzare le relazioni con clienti, partner e operatori del settore e intercettare nuove tendenze del mercato.

Le manifestazioni fieristiche sono inoltre momenti privilegiati di **dialogo diretto** con gli stakeholder, durante i quali l'Azienda può **raccontare il proprio percorso, condividere innovazioni e presentare le proprie farine** attraverso attività dimostrative e **show cooking** realizzati in collaborazione con chef, pizzaioli e professionisti dell'arte bianca.

Questi momenti rappresentano uno spazio di creatività e sperimentazione, in cui le farine del molino diventano protagoniste di preparazioni che esprimono tecnica, tradizione e ricerca gastronomica.

Nel corso del 2025 il Gruppo ha preso parte a numerosi eventi di rilievo nazionale e internazionale dedicati al **mondo dell'alimentazione, della ristorazione e dell'arte bianca**.

GENNAIO 2025

HOGA – Norimberga

Fiera tedesca leader nel settore alberghiero, della gastronomia e della ristorazione collettiva della Germania meridionale.

MARCA – Bologna

Manifestazione italiana di riferimento dedicata alla marca commerciale (private label), che riunisce produttori e distributori del settore alimentare e rappresenta un importante punto di incontro per il mercato della grande distribuzione.

SIGEP – Rimini

Evento internazionale dedicato al mondo della gelateria, pasticceria, panificazione e caffè, considerato uno dei principali appuntamenti europei per i professionisti dell'arte bianca.

FEBBRAIO 2025

SIRHA – Lione

Salone internazionale rivolto agli operatori del food service e della ristorazione professionale, che riunisce operatori, chef e aziende provenienti da tutto il mondo.

IDENTITÀ GOLOSE – Milano

Hub internazionale dedicato alla gastronomia contemporanea, luogo di confronto tra chef, pizzaioli e professionisti della cucina e dell'arte bianca.

MAGGIO 2025

TUTTOFOOD – Milano

Una delle principali fiere B2B dell'agroalimentare italiano, che riunisce operatori internazionali della produzione, della distribuzione e del retail.

TUTTOPIZZA – Napoli

Salone internazionale interamente dedicato al mondo della pizza e della ristorazione specializzata, punto di riferimento per pizzaioli, operatori e aziende della filiera.

OTTOBRE 2025

ANUGA – Colonia

La più importante fiera internazionale del Food & Beverage, che rappresenta una piattaforma globale di incontro tra produttori, buyer e operatori della distribuzione alimentare.

NOVEMBRE 2025

ALLES FÜR DEN GAST – Salisburgo

Principale fiera austriaca dedicata all'ospitalità, alla gastronomia e alla ristorazione professionale, punto di riferimento per operatori e aziende del canale Ho.Re.Ca. dell'area alpina e danubiana.

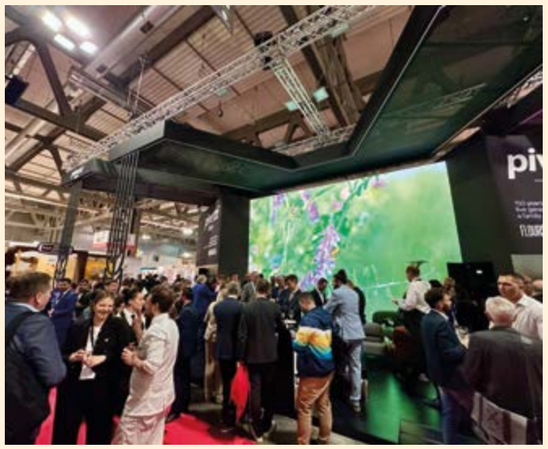
150 anni di storia celebrati insieme ai nostri clienti e partner

In occasione del 150° anniversario, Molini Pivetti ha scelto di condividere questo importante traguardo anche con i propri clienti e partner dei settori industriale e foodservice, organizzando due momenti celebrativi nell'ambito delle fiere TUTTOFOOD di Milano e TUTTOPIZZA di Napoli.

Due **Anniversary Party** dedicati a valorizzare le relazioni e le collaborazioni costruite nel tempo, fondamentali per la crescita e lo sviluppo dell'azienda.

A Milano, la celebrazione in fiera è stata arricchita da un'**esclusiva esperienza gastronomica** firmata Da Vittorio, tre stelle Michelin, mentre a Napoli i festeggiamenti si sono svolti nella cornice del Grand Hotel Vesuvio, riunendo clienti, partner e collaboratori.









Due occasioni di incontro e condivisione che hanno permesso di celebrare non soltanto 150 anni di tradizione molitoria, ma soprattutto il **valore delle relazioni di fiducia e delle partnership** che accompagnano Molini Pivetti nel proprio percorso di crescita, con uno sguardo rivolto al futuro.









Sicurezza alimentare, tracciabilità della filiera e innovazione

2.

Sicurezza alimentare e filiera

ISO 22000 *Molini Pivetti*

IFS Food (International Featured Standards) *Molini Pivetti, Molino San Giovanni*

BRCGS Food Safety *Molini Pivetti*

22 Ore di formazione per gli agricoltori della Filiera CPP

5.586,54 Tonnellate di grano certificate da ente terzo nel 2025 (Filiera CPP)

+63% Incremento delle tonnellate di grano da Filiera CPP rispetto al 2024

2.1

Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare

Per il Gruppo Pivetti la **tutela del consumatore** rappresenta un principio guida che si traduce nell'impegno a garantire prodotti sicuri, tracciabili e conformi a elevati standard qualitativi. L'Azienda presidia l'intero ciclo produttivo attraverso un **sistema di gestione integrato** che consente di monitorare ogni fase del processo — dalla selezione delle materie prime fino alle attività di trasformazione e confezionamento — a tutela della salute dei consumatori e dell'integrità della filiera.

Standard e sistemi di certificazione

L'Azienda opera nel rispetto del **Piano di Autocontrollo igienico-sanitario** e adotta standard riconosciuti a livello internazionale che garantiscono il controllo dei processi produttivi, la tracciabilità delle materie prime e la conformità ai requisiti igienico-sanitari.

Il sistema di gestione della qualità si fonda sulla certificazione **UNI EN ISO 9001**, che definisce i requisiti per un sistema orientato all'efficienza dei processi, alla soddisfazione del cliente e al controllo delle attività lungo l'intera filiera produttiva. Su questa struttura si innestano ulteriori certificazioni che rafforzano il presidio degli aspetti legati alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità e alla conformità dei prodotti. I due impianti molitori del Gruppo — **Molini Pivetti** e **Molino San Giovanni** — operano nel rispetto di stringenti standard internazionali a tutela della sicurezza alimentare:

- **ISO 22000 — Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare**
  Molini Pivetti

Attesta l'adozione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sull'analisi dei rischi e sul miglioramento continuo. Lo standard garantisce il controllo dei processi lungo tutta la filiera produttiva, la prevenzione dei rischi, la tracciabilità dei prodotti e la conformità ai requisiti legislativi. L'implementazione del sistema contribuisce inoltre alla riduzione delle non conformità e degli sprechi, favorendo un utilizzo più efficiente delle risorse.

- **IFS (International Featured Standards) Food**
  Molini Pivetti | Molino San Giovanni

Garantisce il rispetto di elevati standard di qualità e sicurezza alimentare richiesti dalla GDO e dai mercati internazionali. Lo standard prevede controlli rigorosi sui processi produttivi, sulla gestione delle materie prime, sull'igiene, sulla formazione del personale e sulla qualità dei prodotti, rafforzando la cultura della sicurezza alimentare e la fiducia di clienti e consumatori.

- **BRCGS Food Safety**
  Molini Pivetti

Assicura che i processi produttivi siano gestiti secondo requisiti internazionali riconosciuti in materia di sicurezza, qualità, legalità e autenticità dei prodotti alimentari. Lo standard promuove un sistema strutturato di gestione dei rischi, il monitoraggio continuo delle prestazioni, la tracciabilità e il miglioramento continuo.

Ulteriori certificazioni a presidio delle diverse esigenze di consumo

Alle certificazioni core relative al sistema qualità e sicurezza alimentare si affiancano ulteriori riconoscimenti che rispondono a specifiche esigenze di mercato e culturali:

- **Certificazione BIO**
  Molini Pivetti | Molino San Giovanni

Garantisce che le materie prime siano coltivate e trasformate nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica, ai sensi del Reg. (UE) 2018/848.

- **Certificazioni Kosher e Halal**
  Molini Pivetti

Attestano la conformità dei prodotti ai requisiti previsti dalle tradizioni religiose e culturali ebraica e musulmana, elemento rilevante per l'accesso ai mercati esteri.

Monitoraggio, prevenzione dei rischi e riesame del sistema

L'impegno aziendale si concretizza in un **monitoraggio costante** delle materie prime, nella **prevenzione delle contraffazioni**, nel rispetto delle normative di etichettatura e in una **selezione accurata dei fornitori**. Un ruolo centrale è attribuito alla prevenzione dei rischi, perseguita anche attraverso il coinvolgimento del personale mediante attività di formazione e sensibilizzazione dedicate all'integrità del processo produttivo.

L'efficacia del sistema è garantita da un presidio strutturato che si articola su più livelli operativi. Le **verifiche ispettive interne** condotte periodicamente nei diversi reparti — dall'accettazione delle materie prime alla produzione, dallo stoccaggio al confezionamento — sono affiancate da **audit di parte terza** condotti dagli enti di certificazione per la sorveglianza degli standard adottati e da **audit di parte seconda** da parte dei principali clienti industriali e della GDO. Le riunioni mensili del **Team HACCP** assicurano il monitoraggio continuo dei punti critici di controllo e la discussione tempestiva delle eventuali criticità igienico-sanitarie emerse.

Il **Riesame della Direzione**, condotto annualmente in coerenza con i requisiti degli standard ISO 9001, ISO 22000 e BRCGS/IFS, rappresenta il momento di sintesi strategica del sistema. La riunione coinvolge la Direzione e i Responsabili di tutte le funzioni interessate — Controllo Qualità, Assicurazione Qualità, Produzione, Manutenzione, Commerciale, Marketing, Acquisto Grano, Filiere e Sostenibilità, Operations, Ambiente e Sicurezza — in una lettura integrata delle performance del sistema. In sede di Riesame vengono analizzati i rapporti di non conformità e le azioni correttive e preventive, i reclami e le segnalazioni ricevute da clienti e consumatori, gli esiti degli audit interni e di parte terza, le performance dei fornitori, i dati di monitoraggio della soddisfazione dei clienti e lo stato di avanzamento del Piano annuale della Qualità. Da questa analisi discendono le decisioni sulle **opportunità di miglioramento continuo**, sulle eventuali modifiche al sistema di gestione, sulle risorse necessarie e sul **Piano di Formazione del personale** per l'anno successivo. Il Riesame costituisce quindi lo strumento attraverso cui il Gruppo trasforma le evidenze operative dell'anno in indirizzi strategici e in azioni concrete di miglioramento, garantendo la coerenza tra il presidio quotidiano dei processi e gli obiettivi di lungo periodo del sistema di gestione integrato.

Formazione dei collaboratori

Il Gruppo Pivetti rinnova annualmente il **programma di formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare**, rivolto a tutti gli operatori dei reparti produttivi. L'iniziativa costituisce uno dei pilastri del sistema di gestione della sicurezza alimentare, in coerenza con gli standard internazionali di cui Molini Pivetti (ISO 22000, BRCGS Food, IFS Food) e Molino San Giovanni (IFS Food) sono certificate e con i disciplinari delle filiere presidiate.

Il percorso formativo copre l'intero ciclo del controllo della sicurezza alimentare: dai principi del sistema HACCP e dai Punti Critici di Controllo presidiati in stabilimento, ai Programmi di Prerequisiti (PRP), alle Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP), fino alla gestione degli allergeni e ai principi di Food Defence.

Gestione delle non conformità e dei reclami

Il Gruppo Pivetti ha adottato **procedure strutturate per la gestione delle non conformità**, finalizzate a garantire interventi correttivi tempestivi ed efficaci. Le segnalazioni possono essere raccolte dal reparto Qualità o pervenire attraverso il canale commerciale a partire dai clienti; tutte le non conformità sono registrate nel **sistema gestionale aziendale (Navision)**, che consente di monitorare responsabilità e tempi di risoluzione, di scremare le segnalazioni effettivamente rilevanti e di valutare in modo sistematico l'impatto sul processo e sul prodotto.

I **reclami da consumatore** sono gestiti attraverso il medesimo gestionale: le segnalazioni relative ai prodotti a marchio proprio pervengono all'indirizzo di customer service dedicato, mentre per le forniture destinate alla GDO i reclami sono canalizzati attraverso l'insegna distributiva che fa da tramite con il consumatore finale. Ogni reclamo è analizzato dal Team Qualità in collaborazione con il Controllo Qualità e la Direzione Commerciale per verificarne la fondatezza e definire le eventuali azioni correttive.

Il Gruppo ha inoltre attivato da **febbraio 2019** un **canale di segnalazione anonima** rivolto a tutto il personale — interno ed esterno — per la denuncia di eventuali azioni o situazioni non conformi che possano configurare violazioni di legge, di regolamenti, delle procedure aziendali o del Codice Etico. Da gennaio 2025 il canale è stato integrato con una **piattaforma digitale di whistleblowing** accessibile dal sito ufficiale dell'Azienda (whistleblowing.pivetti.it), in adeguamento alle previsioni normative in materia.

L'insieme dei dati raccolti attraverso questi canali — non conformità di sistema, di accettazione, di produzione e di trasporto, reclami da clienti industriali e da consumatori, segnalazioni interne — confluisce nel Riesame della Direzione, dove viene analizzato in ottica di **miglioramento continuo** e di rafforzamento del presidio sui punti del processo che presentano le maggiori aree di attenzione.

Nel triennio di rendicontazione non sono stati rilevati episodi di non conformità con impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti offerti.

Comunicazione di prodotto: informazioni al consumatore e attività di marketing

La **correttezza e completezza delle informazioni** fornite ai clienti e ai consumatori finali costituisce per il Gruppo Pivetti un elemento essenziale della relazione di fiducia costruita nel tempo. L'Azienda opera nel rispetto delle normative applicabili alle diverse categorie di prodotto (linee convenzionali, biologiche, di filiera certificata). La conformità dei materiali di etichettatura è verificata sistematicamente in fase di sviluppo prodotto e in occasione di ogni modifica di formulazione o di packaging, in coerenza con i requisiti degli standard IFS e BRCGS.

Le **comunicazioni di marketing** sono presidiate dalla funzione Marketing in collaborazione con le funzioni tecniche competenti.

Coerentemente con questo presidio, nel triennio di rendicontazione si sono registrati zero episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi e zero casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

2.2

Tecnologie di stoccaggio a tutela della qualità

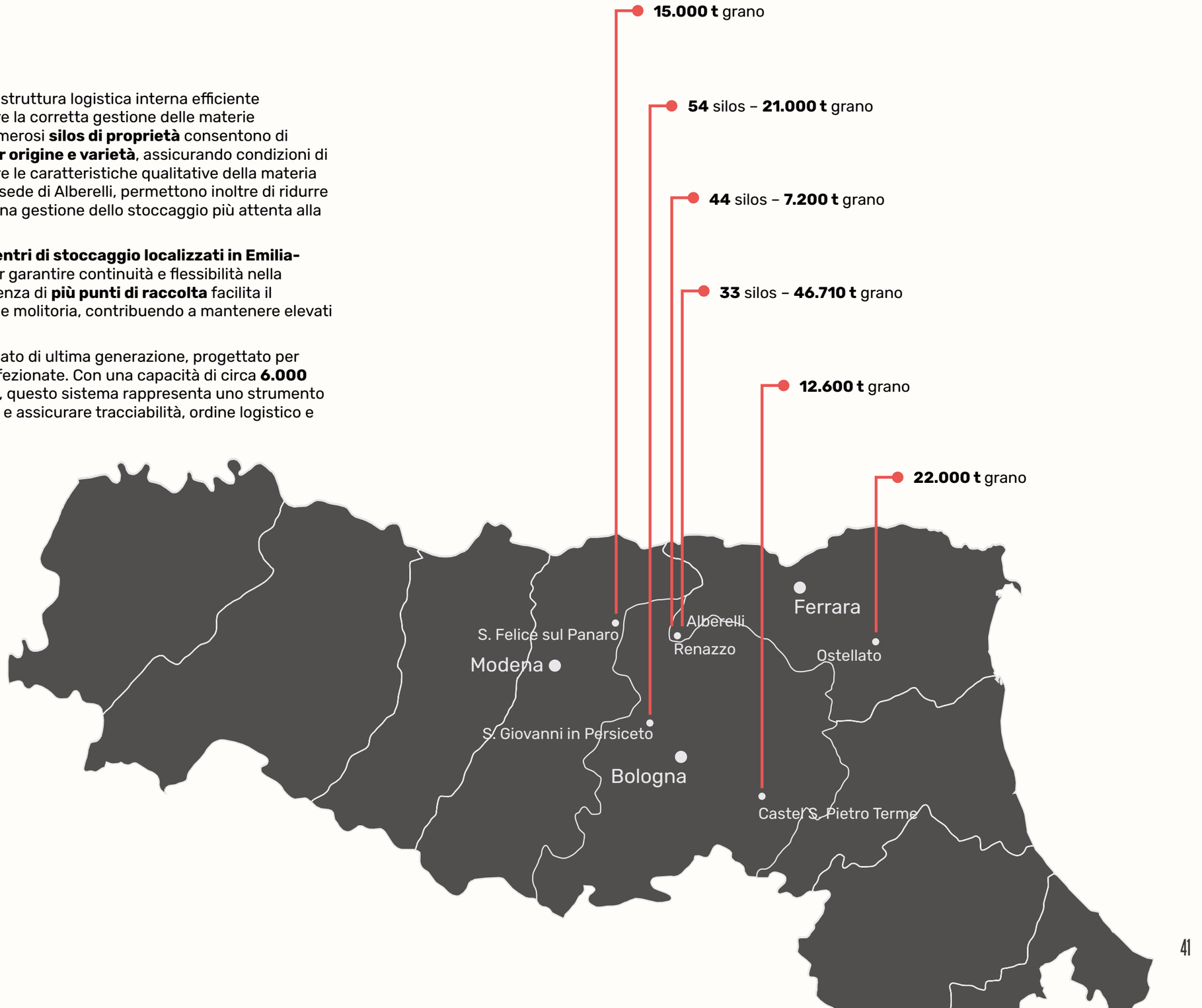
Il Gruppo Pivetti ha progressivamente sviluppato una struttura logistica interna efficiente e tecnologicamente avanzata, progettata per garantire la corretta gestione delle materie prime lungo tutte le fasi del processo produttivo. I numerosi **silos di proprietà** consentono di mantenere separate le **diverse tipologie di grano per origine e varietà**, assicurando condizioni di conservazione controllate e contribuendo a preservare le caratteristiche qualitative della materia prima. I **sistemi di aerazione e refrigerazione**, nella sede di Alberelli, permettono inoltre di ridurre al minimo l'utilizzo di trattamenti chimici, favorendo una gestione dello stoccaggio più attenta alla qualità del prodotto.

L'organizzazione logistica del Gruppo si basa su **sei centri di stoccaggio localizzati in Emilia-Romagna**, che rappresentano un elemento chiave per garantire continuità e flessibilità nella gestione del grano destinato alla produzione. La presenza di **più punti di raccolta** facilita il collegamento tra produzione agricola e trasformazione molitoria, contribuendo a mantenere elevati standard di controllo e selezione della materia prima.

Dal 2019 è inoltre operativo un magazzino automatizzato di ultima generazione, progettato per digitalizzare e ottimizzare la gestione delle farine confezionate. Con una capacità di circa **6.000 pallet** e una movimentazione **fino a 150 unità all'ora**, questo sistema rappresenta uno strumento importante per migliorare l'efficienza dello stoccaggio e assicurare tracciabilità, ordine logistico e integrità del prodotto lungo la fase di distribuzione.

La capacità del nostro sistema di stoccaggio

Nota per la mappa: i centri di stoccaggio di Ostellato e Castel San Pietro sono attualmente ceduti in locazione a terzi.



2.3

Innovazioni di prodotto e processo

Per il Gruppo Pivetti l'attività di **ricerca e sviluppo** rappresenta una leva strategica di competitività e un ambito in cui si traduce concretamente il patrimonio di conoscenza tecnica maturato in cinque generazioni di attività molitoria. L'innovazione si sviluppa tanto sull'**asse di prodotto**, con nuove referenze pensate per rispondere a specifici usi tecnologici o a domande di mercato emergenti, quanto sull'**asse di processo**, con la valutazione di tecnologie che possano migliorare la qualità igienico-sanitaria delle materie prime e l'efficienza degli impianti produttivi.

Nel corso del 2025 le attività di ricerca e sviluppo si sono articolate sui **due impianti** del perimetro di rendicontazione, con progetti che riflettono la specializzazione produttiva di ciascuno stabilimento: lo sviluppo di nuove referenze presso l'impianto di **Renazzo (FE)** e la valutazione di una nuova tecnologia di trattamento dei sottoprodotti cruscali presso l'impianto di **San Giovanni in Persiceto (BO)**.

Sviluppo di due nuove referenze per il mondo professionale

Farina Professional Tipo 1 con germe di grano

Dall'analisi delle nuove tendenze di mercato e della crescente richiesta di prodotti dal profilo nutrizionale e aromatico distintivo, il nostro team R&D con i Bakery Chef del Gruppo ha sviluppato la Farina Professional Tipo 1 con Germe di Grano, una soluzione versatile per la panificazione, la pizzeria e la pasticceria professionale. La formulazione, caratterizzata da un equilibrato contenuto di frazioni cruscali e dall'aggiunta di germe di grano tostato, garantisce un buon assorbimento, apporta fibre e conferisce ai prodotti una colorazione naturalmente calda e un profilo aromatico con delicate note tostate, rispondendo alle esigenze delle lavorazioni artigianali contemporanee.



Lo sviluppo del prodotto ha previsto un percorso di ricerca, sperimentazione e validazione, attraverso analisi interne e test applicativi condotti anche con il coinvolgimento di clienti esterni. I risultati raccolti hanno permesso di ottimizzare progressivamente la formulazione e le caratteristiche qualitative del prodotto, fino al lancio sul mercato nel 2026. Il progetto prosegue con attività di monitoraggio della qualità e verifica periodica dei claim nutrizionali dichiarati.

Miscela 45, il semilavorato per Pizza e Focacce in teglia

La Miscela 45 nasce dal lavoro di ricerca e sviluppo del nostro team R&D con i Bakery Chef del Gruppo, in stretto confronto con l'area produzione, con l'obiettivo di offrire una soluzione innovativa alle esigenze della ristorazione moderna, che richiede sempre più rapidità, efficienza e standardizzazione dei risultati. Sono state sviluppate diverse formulazioni, successivamente sottoposte ad analisi qualitative e prove applicative nel laboratorio interno. I risultati ottenuti hanno consentito di ottimizzare progressivamente il dosaggio degli ingredienti e i parametri produttivi, fino alla definizione della ricettazione finale.

Progettata per garantire una lievitazione in soli 45 minuti, si distingue per facilità di lavorazione, ottima resa produttiva, versatilità applicativa e lunga conservazione in abbattimento.

Il progetto si è concluso con il lancio del prodotto a febbraio 2026. A seguito del lancio della nuova miscela, è stato pianificato un monitoraggio sistematico delle produzioni, con controlli periodici nelle diverse fasi del processo produttivo, dalla preparazione della base fino alle verifiche prima e dopo il confezionamento, per garantire la costanza qualitativa del prodotto.





Innovazione di processo: il termotrattamento a radiofrequenza

Presso l'impianto di San Giovanni in Persiceto, nel 2025 è stato avviato un progetto pluriennale di ricerca e sviluppo dedicato all'**innovazione di processo**, destinato a proseguire negli anni successivi. Il progetto si concentra sulla valutazione dell'installazione di un impianto di trattamento termico e deumidificazione in continuo di granaglie, crusche e prodotti similari, basato sull'**applicazione di campi elettromagnetici a radiofrequenza, destinato a processi di sanificazione, pastorizzazione e tostatura**.

Il trattamento con radiofrequenza per la sanificazione delle granaglie

Il trattamento con campi elettromagnetici a radiofrequenza consente un **riscaldamento più rapido e uniforme** rispetto ai trattamenti termici tradizionali. Le applicazioni più rilevanti sono la riduzione della carica microbica su granaglie e cruscami, la deumidificazione controllata e la tostatura con sviluppo di particolari note aromatiche.



2.4

La Filiera Campi Protetti Pivetti

La visione: tracciabilità e valorizzazione del territorio

Nel 2016 prende avvio **Campi Protetti Pivetti**, la filiera certificata che costituisce l'asse portante del nostro modello di approvvigionamento certificato.

Finalità primaria del progetto è assicurare una **materia prima controllata**, sicura e coerente con gli standard qualitativi aziendali, promuovendo al contempo **pratiche agronomiche responsabili e un utilizzo efficiente delle risorse**.

I punti di forza della filiera CPP

Solo i Migliori Agricoltori

Gli agricoltori aderenti alla filiera sono selezionati nelle aree emiliane più vocate alla coltivazione del grano tenero e sottoscrivono il disciplinare Campi Protetti Pivetti, impegnandosi al rispetto di specifici standard qualitativi e ambientali.

Solo Varietà Selezionate

Le varietà di grano sono individuate secondo criteri agronomici e qualitativi definiti dal disciplinare, privilegiando stabilità produttiva, adattabilità al contesto locale e idoneità alla trasformazione molitoria.

Solo Terreni Qualificati

Le coltivazioni avvengono in aree idonee e distanti da potenziali fonti di contaminazione; le pratiche agronomiche sono pianificate dai tecnici agronomi e registrate nel Quaderno di Campagna.

Solo Trattamenti Controllati

Gli interventi fitosanitari sono effettuati solo quando necessario, utilizzando prodotti autorizzati e registrando ogni operazione nel Quaderno di Campagna.

Solo Grano Conforme e di Qualità

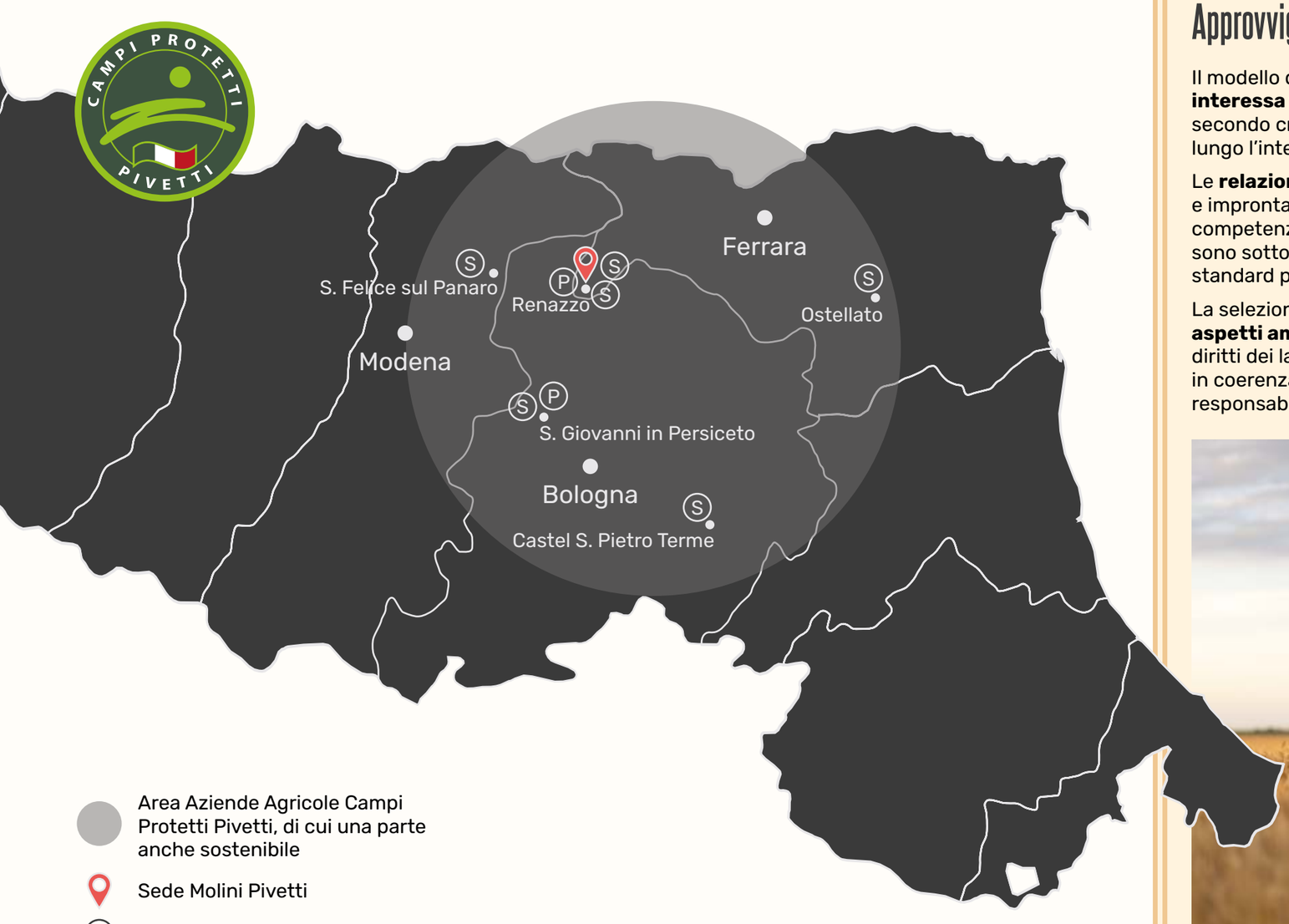
Il grano della filiera CPP è coltivato secondo standard definiti, con pratiche agronomiche tracciate e controlli periodici che garantiscono il rispetto del disciplinare e l'esclusione dei lotti non conformi.

Solo Grano di Filiera nella Tua Farina

Il grano Campi Protetti Pivetti viene macinato separatamente, senza commistioni con altre origini, garantendo tracciabilità e coerenza qualitativa della farina.

Radicamento territoriale e filiera corta controllata

I **grani sono selezionati e coltivati** esclusivamente nelle province di **Bologna, Modena e Ferrara**, territori storicamente vocati alla produzione di grano tenero di elevato profilo qualitativo. La scelta di concentrare la coltivazione in un'area definita risponde all'obiettivo di **rafforzare la filiera corta**, ridurre la complessità della catena di fornitura e consolidare il legame con il tessuto agricolo locale.



Un disciplinare tecnico a garanzia della qualità

La filiera si fonda su un **disciplinare tecnico rigoroso** che definisce criteri produttivi, parametri qualitativi e modalità di monitoraggio, favorendo un miglioramento continuo lungo tutta la catena del valore.

Approvvigionamento e presidio della filiera

Il modello di approvvigionamento si fonda su un sistema di **tracciabilità e controllo che interessa tutte le fasi della filiera**, assicurando il monitoraggio costante del processo secondo criteri definiti. Tale impostazione consente di garantire trasparenza e affidabilità lungo l'intero percorso, dalla produzione agricola alle fasi successive di lavorazione.

Le **relazioni con i produttori agricoli locali** si sviluppano attraverso rapporti consolidati e improntati a continuità e trasparenza, con particolare attenzione alla valorizzazione delle competenze agronomiche del territorio. I fornitori che aderiscono al disciplinare tecnico sono sottoposti a **verifiche e audit periodici**, finalizzati ad accertare la conformità agli standard previsti e ai requisiti applicabili.

La selezione dei partner di filiera avviene inoltre secondo criteri che tengono conto degli **aspetti ambientali e sociali**, privilegiando operatori attenti alla sostenibilità, al rispetto dei diritti dei lavoratori e alla tutela dell'ambiente. Tutti gli attori coinvolti sono tenuti a operare in coerenza con i principi del **Codice Etico aziendale**, nel rispetto dei valori di legalità, responsabilità e integrità.



Cooperazione stabile e duratura

Elemento centrale è la **collaborazione stabile con gli agricoltori partner**, basata su dialogo, condivisione di competenze e programmazione pluriennale, in un'ottica di crescita reciproca e sostenibilità economica.

La formazione dei partner di filiera

Anche in collaborazione con il partner xFarm, sono stati attivati **momenti di formazione dedicati agli agricoltori aderenti alla filiera**, finalizzati sia all'utilizzo corretto della piattaforma sia al miglioramento continuo delle performance ambientali in campo, in un'ottica di crescita condivisa e responsabilità diffusa lungo tutta la catena del valore.

Nel corso del 2025 il percorso formativo si è articolato in **sette appuntamenti**, tra sessioni in presenza, webinar ed eventi di settore, per un **totale di 22 ore**, rivolti agli agricoltori della filiera e con la partecipazione di referenti interni. I temi hanno spaziato dall'agricoltura rigenerativa, approfondita anche nell'ambito dei programmi Barilla e della filiera Harmony, alla tutela della biodiversità e degli impollinatori con il partner 3Bee, fino alla valorizzazione dei dati e delle tecnologie digitali applicate al campo, come in occasione dell'Agri Data Green Summit, a rafforzamento delle competenze agronomiche e ambientali lungo tutta la catena del valore.

22 Ore di formazione per gli agricoltori della filiera CPP

I marchi della filiera

Il **marchio CPP** identifica il grano coltivato secondo il disciplinare tecnico Campi Protetti Pivetti. La filiera è oggetto di due certificazioni distinte rilasciate da **CSQA**, organismo di certificazione accreditato: la certificazione del sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005 e la certificazione di prodotto a fronte del disciplinare tecnico DTP112 di CSQA. A ciascuna corrisponde uno dei due marchi descritti di seguito.

Da Filiera CPP

Identifica il grano proveniente dalla filiera CPP, coltivato secondo il disciplinare tecnico e sottoposto a controllo lungo tutte le fasi produttive (UNI EN ISO 22005).

Da Filiera Sostenibile

Identifica il grano della filiera CPP certificato in conformità al disciplinare tecnico di prodotto DTP112 di CSQA.

I numeri del 2025

5.586,54 Tonnellate di grano certificate da ente terzo nel 2025

- **839,24** Tonnellate di grano da Filiera CPP Convenzionale ***(+2% vs 2024)***
- **4.747,30** Tonnellate di grano da Filiera CPP Sostenibile ***(+82% vs 2024)***

+63% Incremento delle tonnellate di grano da filiera CPP rispetto al 2024

Dalla filiera certificata alle linee prodotto

Il grano proveniente dalla filiera Campi Protetti Pivetti alimenta due linee distintive dell'offerta aziendale, rivolte sia al mercato professionale sia al consumo domestico, espressione concreta della tradizione agricola del territorio emiliano e della dedizione per il progetto di filiera.

Gran Riserva
Filiera corta 100% emiliana



Da Agricoltura Sostenibile



2.4.1
Un impegno certificato

Fin dalla sua istituzione, **la filiera Campi Protetti Pivetti è stata strutturata secondo un modello verificabile da enti terzi indipendenti**, con l'obiettivo di garantire trasparenza, tracciabilità e misurabilità delle performance ambientali e qualitative lungo l'intera catena del valore.

Le certificazioni rilasciate da **CSQA** attestano due aspetti distinti: la rintracciabilità della materia prima lungo la filiera (**UNI EN ISO 22005**) e la conformità a un disciplinare tecnico di prodotto che integra requisiti di sostenibilità ambientale, economica e sociale (**DTP112**).

UNI EN ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

La norma definisce i requisiti per un sistema di rintracciabilità efficace lungo tutta la catena produttiva. La certificazione attesta la capacità dell'organizzazione di identificare e ricostruire i flussi di materia prima e prodotto finito, dal campo alla trasformazione, garantendo trasparenza e controllo documentato delle informazioni.

DTP112 – Disciplinare Tecnico di Prodotto

Certificazione a fronte di un disciplinare tecnico di prodotto che integra requisiti di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Attesta la conformità ai requisiti stabiliti dal disciplinare attraverso verifiche svolte da un organismo terzo.



2.4.2
La digitalizzazione delle pratiche agronomiche

A partire dal 2018, la filiera certificata Campi Protetti Pivetti ha avviato un percorso strutturato di **misurazione delle performance ambientali** attraverso l'applicazione della metodologia **LCA – Life Cycle Assessment**, finalizzata alla quantificazione delle emissioni di CO_2 lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, dalla coltivazione alla trasformazione.

Le prime analisi condotte su un campione di aziende agricole hanno consentito di stimare, nel 2019, un'impronta carbonica pari a 0,546 kg di CO_2 equivalente per chilogrammo di farina. Questo approccio ha posto le basi per una gestione più consapevole delle variabili ambientali e per l'individuazione delle realtà agricole più efficienti sotto il profilo emissivo, che oggi alimentano la linea Da Agricoltura Sostenibile.

Nel **2022** la filiera ha compiuto un ulteriore passo evolutivo con l'introduzione di un **sistema di digitalizzazione integrata**, implementato tramite la piattaforma xFarm Analytics. Lo strumento consente la raccolta sistematica dei dati agronomici inseriti direttamente dagli agricoltori – dalle pratiche di concimazione e difesa fitosanitaria fino alle rese produttive – assicurando tracciabilità puntuale delle attività svolte in campo, origine geografica delle colture e caratteristiche varietali.

La piattaforma permette inoltre di analizzare aspetti logistici, come le percorrenze medie dal campo al molino, e di calcolare in modo dettagliato le emissioni di CO_2 associate alla fase agricola. L'integrazione tra LCA e monitoraggio digitale consente un'analisi più accurata delle criticità e l'attivazione di azioni di miglioramento mirate.

Il risultato di questo percorso è una progressiva riduzione dell'impronta carbonica, che ha raggiunto **0,490 kg di CO_2 equivalente per chilogrammo di farina prodotta**, a conferma dell'efficacia del modello adottato.

0,490 kgCO_2eq per kg di farina prodotta
(vs 0,546 kgCO_2eq nel 2019)

L'analisi della filiera del grano tenero: il progetto xFarm 2025

Nel 2025 il Gruppo Pivetti ha proseguito il percorso di misurazione delle performance ambientali della propria filiera agricola di grano tenero, avvalendosi della piattaforma xFarm Technologies per la raccolta strutturata dei dati agronomici direttamente dalle aziende conferenti. L'iniziativa risponde alla necessità di conoscere in modo oggettivo l'impronta ambientale della materia prima principale utilizzata dai molini del Gruppo, presupposto indispensabile per l'identificazione di leve di miglioramento condivise con gli agricoltori.

Il perimetro dell'analisi ha coinvolto 38 agricoltori conferenti per una superficie complessiva di 142 ettari e una produzione di 891 tonnellate di granella. Attraverso l'applicativo xFarm, ciascuna azienda agricola ha registrato le operazioni colturali svolte in campo — preparazione del terreno, semina, nutrizione, difesa e raccolta — con dettaglio sui prodotti utilizzati (sementi, fertilizzanti e agrofarmaci) e sui relativi principi attivi. I dati sono stati sottoposti a un processo di controllo qualità e validazione basato su criteri specifici di completezza e plausibilità, che ha portato alla selezione di un campione finale di 6 aziende, 27 campi e 112,69 ettari per il calcolo degli indicatori di sostenibilità.

La metodologia di calcolo adottata è certificata da RINA in conformità alla norma UNI EN ISO 14040 sui principi e sul quadro di riferimento del Life Cycle Assessment. Gli impatti sono quantificati attraverso quattro indicatori — impronta carbonica (ton CO_2eq), uso netto di acqua dolce (m^3), potenziale di acidificazione (kg SO_2eq) e potenziale di eutrofizzazione (kg PO_4eq) — espressi in valore assoluto e normalizzati per ettaro e per tonnellata di prodotto. Il perimetro di calcolo include sia le emissioni dirette generate in campo sia quelle upstream legate alla produzione di fertilizzanti, agrofarmaci e sementi, in coerenza con gli standard internazionali di riferimento.





L’impegno verso la comunicazione di sostenibilità

03.

Highlights di sostenibilità

13 Temi materiali identificati

64 Stakeholder coinvolti

20 Iniziative del Piano Strategico di Sostenibilità

Il percorso di comunicazione e rendicontazione ESG del Gruppo Pivetti si è sviluppato in modo progressivo e strutturato negli ultimi anni, consolidando un impegno crescente verso la trasparenza e la rendicontazione delle proprie performance ambientali, sociali e di governance.

Nel 2022 Molini Pivetti ha avviato formalmente questo percorso con la pubblicazione del **primo Report di Sostenibilità**, segnando l'inizio di un processo sistematico di monitoraggio e condivisione dei risultati. Nel 2024 l'impegno è stato rafforzato attraverso la diffusione del **secondo Report di Sostenibilità**, a conferma della volontà di dare continuità alla rendicontazione e di consolidare il dialogo con gli stakeholder.

Nel 2025 il percorso ha compiuto un ulteriore passo evolutivo con l'**approvazione del Piano Strategico di Sostenibilità 2025–2027**, che definisce obiettivi e priorità di medio periodo, e con la pubblicazione del **Bilancio di Sostenibilità relativo alle performance ESG dell'anno 2024**, espressione di un modello sempre più integrato tra strategia industriale e responsabilità d'impresa.



3.1

Il confronto con gli stakeholder

Il Gruppo Pivetti mantiene un **dialogo costante con le diverse categorie di stakeholder**, interni ed esterni, al fine di comprendere aspettative, intercettare criticità e orientare le scelte strategiche in coerenza con l'evoluzione del contesto di mercato e normativo.

Il coinvolgimento avviene attraverso **strumenti differenziati** per tipologia di interlocutore e finalizzati a rafforzare fiducia, trasparenza e collaborazione lungo tutta la catena del valore.

Dipendenti

Il confronto con il personale avviene attraverso strumenti formali e informali, tra cui questionari di materialità, momenti di dialogo diretto con la Direzione e iniziative di coinvolgimento interno. L'obiettivo è raccogliere contributi utili al miglioramento organizzativo, rafforzare il senso di appartenenza e promuovere un ambiente di lavoro positivo, coerente con i valori aziendali.

Clienti

Il dialogo con i clienti si sviluppa tramite la rete commerciale, un servizio di customer care dedicato, il sito web e i canali digitali.

L'interazione continua consente di consolidare relazioni di fiducia, garantire tempestività nella gestione delle richieste e orientare l'innovazione di prodotto sulla base delle esigenze emergenti del mercato.

Corsi e affiancamenti: il trasferimento tecnico come parte della relazione con il cliente

Il Gruppo Pivetti considera la **formazione tecnica al cliente** una componente strutturale della propria proposta commerciale: le farine del Gruppo sono materie prime destinate a professionisti dell'arte bianca, le cui performance in lavorazione dipendono dalla conoscenza puntuale delle caratteristiche reologiche del prodotto e dalle tecniche di impasto più adatte a valorizzarle. Per questa ragione, **l'attività di supporto tecnico al cliente si affianca al presidio commerciale come leva di fidelizzazione e di sviluppo delle vendite**.

Un programma strutturato di corsi, dimostrazioni e affiancamenti professionali rivolto a clienti italiani ed esteri. Le attività si sono svolte sia presso il **Pivetti Lab, il centro di formazione aziendale**, sia presso i distributori e direttamente nelle sedi dei clienti, con il supporto del team tecnico del Gruppo e l'area commerciale. Un **percorso formativo** finalizzato a valorizzare le caratteristiche delle diverse linee di farine professionali e a fornire competenze pratiche per il loro utilizzo.

Fornitori

La relazione con i fornitori è improntata a criteri di coerenza, trasparenza e miglioramento continuo. Attraverso questionari di materialità, valutazioni periodiche e strumenti di comunicazione dedicati, l'Azienda verifica l'allineamento ai requisiti di qualità e sostenibilità della filiera. Il coinvolgimento dei partner strategici favorisce una collaborazione stabile e responsabile lungo tutta la catena del valore.

Agricoltori della filiera Campi Protetti Pivetti (CPP)

Gli agricoltori aderenti alla filiera rappresentano un interlocutore strategico per la qualità della materia prima. Il coinvolgimento si concretizza attraverso l'adozione di un disciplinare tecnico condiviso, momenti di confronto con i tecnici agronomi e attività formative dedicate.

Comunità locali

Il legame con il territorio si traduce in iniziative di formazione e sensibilizzazione rivolte alle scuole, dialogo con le istituzioni locali e sostegno ad associazioni, attività sportive ed eventi del territorio. Tali attività mirano a promuovere consapevolezza sui temi ambientali e agricoli, rafforzare il tessuto sociale e generare un impatto positivo condiviso.

Coinvolgere il territorio: l'iniziativa Adotta un campo di grano

Con il progetto "Adotta un campo di grano", Molini Pivetti apre le porte della propria filiera alle scuole del territorio, trasformando il grano in uno strumento di educazione e consapevolezza. Attraverso percorsi dedicati, studenti e cittadini scoprono il ciclo di vita del cereale, il valore della biodiversità e l'importanza di pratiche agricole responsabili.

Istituti finanziari

Il rapporto con il sistema bancario è gestito attraverso relazioni periodiche e strumenti informativi istituzionali. La trasparenza sulle performance aziendali e sulle scelte di investimento consente di consolidare la fiducia e di facilitare l'accesso a strumenti finanziari coerenti con un percorso di crescita sostenibile.

Un incontro con gli stakeholder per raccontare le performance ESG dell'Azienda

Nel 2025 Molini Pivetti ha **organizzato un evento presso la sede di Renazzo** dedicato alla presentazione del Bilancio di Sostenibilità 2024 e all'inaugurazione del **secondo molino rinnovato**. L'iniziativa, che ha visto la partecipazione di istituzioni, partner e rappresentanti della stampa, è stata un'occasione di confronto e di condivisione dei risultati raggiunti e degli impegni dell'Azienda in ambito ambientale, sociale ed economico.





Scansiona il QR code per vedere il video dell'evento!



3.2

L'analisi di materialità

L'analisi di materialità rappresenta uno strumento centrale **per orientare il percorso di sostenibilità del Gruppo Pivetti**, consentendo di individuare le tematiche ESG più rilevanti in relazione agli **impatti generati dall'Azienda** e alle aspettative dei propri stakeholder. L'obiettivo è integrare tali priorità nei processi decisionali, nella definizione delle strategie e nella rendicontazione delle performance ESG.

L'impostazione metodologica adottata è coerente con quanto previsto dai **GRI Standards 2021**, in particolare dallo **Standard GRI 3 – Temi materiali**, che richiede l'identificazione e la valutazione degli impatti economici, ambientali e sociali più significativi lungo l'intera catena del valore.

Il percorso avviato nel 2025

Nel corso del 2025, con riferimento all'esercizio 2024, è stato sviluppato un percorso di analisi finalizzato all'individuazione e alla prioritizzazione delle tematiche ESG rilevanti per l'Azienda. Il processo si è articolato in più fasi e ha previsto la **somministrazione di questionari strutturati** a una pluralità di interlocutori interni ed esterni, nonché la conduzione di **interviste di approfondimento con il management**, al fine di integrare la valutazione quantitativa con un contributo qualitativo sulle priorità strategiche e sugli impatti più significativi.

L'indagine ha registrato complessivamente **64 risposte**, di cui 12 provenienti dal management, 25 dai collaboratori e 27 da stakeholder esterni. Il coinvolgimento di tali categorie ha consentito di integrare prospettive differenti e di pervenire a una valutazione condivisa delle priorità.

Gli esiti dell'analisi hanno condotto alla definizione dei **temi materiali**, successivamente oggetto di rendicontazione nel Bilancio di Sostenibilità 2024.

Il consolidamento dell'analisi

Nel 2026, con riferimento all'esercizio 2025, l'analisi è stata oggetto di **aggiornamento** attraverso un processo metodologico strutturato articolato nelle seguenti fasi:

1. **Identificazione degli impatti potenziali e attuali**
   È stata elaborata una mappatura sistematica degli impatti, positivi e negativi, attuali o potenziali, connessi alle attività aziendali in ambito ambientale, sociale e di governance.
   Per ciascun impatto sono stati definiti:
   - l'orizzonte temporale di manifestazione degli effetti (breve, medio o lungo termine);
   - la fase della catena del valore coinvolta (a monte, attività dirette, a valle), al fine di collocarne correttamente l'origine e l'estensione.

2. **Valutazione degli impatti**
   I referenti aziendali competenti sono stati coinvolti nella valutazione di ciascun impatto in termini di:
   - probabilità di accadimento e gravità (per gli impatti negativi);
   - probabilità e livello di beneficio (per gli impatti positivi).

3. **Determinazione della rilevanza**
   Per ogni impatto è stato calcolato un indice di rilevanza derivante dalla moltiplicazione dei due parametri valutativi (probabilità × gravità/beneficio).

4. **Definizione della soglia di materialità**
   È stata individuata una soglia quantitativa di significatività. Gli impatti con valore superiore alla soglia sono stati considerati rilevanti ai fini della rendicontazione.

5. **Riconduzione degli impatti alle tematiche ESG**
   Gli impatti risultati rilevanti sono stati aggregati in specifiche tematiche ESG, che sono state pertanto definite come temi materiali per l'Azienda.

I temi così individuati sono stati oggetto di **validazione finale da parte del management** aziendale, assicurando coerenza tra risultati dell'analisi, priorità strategiche e indirizzi di sviluppo del Gruppo.

I temi materiali del Gruppo Pivetti

Emissioni e cambiamento climatico **Gestione dell'energia** **Materie prime ed economia circolare** **Biodiversità e tutela degli organismi viventi**	Ambientale
Salute e sicurezza dei dipendenti **Sicurezza del prodotto** **Formazione e sviluppo delle competenze** **Diversità e inclusione** **Gestione e tutela dei lavoratori** **Relazioni con le comunità locali**	Sociale
Pratiche commerciali responsabili **Tracciabilità della catena di fornitura** **Ricerca e sviluppo**	Governance

3.3

Il Piano Strategico di Sostenibilità

Nel 2025 il Gruppo Pivetti ha definito il proprio **Piano Strategico di Sostenibilità**, con l'obiettivo di integrare in modo sistematico le dimensioni ambientale, sociale e di governance nella pianificazione aziendale. Il Piano costituisce una cornice operativa che orienta le decisioni nel breve e medio periodo, rafforzando la coerenza tra crescita industriale, valori aziendali e aspettative degli stakeholder.

L'impostazione adottata mira a rendere la sostenibilità un elemento trasversale alla strategia d'impresa, trasformando gli impegni ESG in obiettivi misurabili e monitorati nel tempo.

Il Piano si sviluppa attraverso **20 iniziative**, distribuite lungo un orizzonte triennale (2025–2027). Ciascuna azione è stata collegata a uno o più **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** delle Nazioni Unite, con l'intento di contribuire a un impatto positivo verificabile e allineato ai principali framework internazionali.

Per ogni iniziativa sono stati definiti:

indicatori chiave di performance (KPI)
per il monitoraggio dei risultati

una **tempistica di attuazione**,
funzionale a garantire avanzamento e accountability

Le iniziative rappresentano la traduzione operativa degli impegni ESG assunti dall'Azienda e comprendono, tra le altre:

- attività di sensibilizzazione rivolte agli stakeholder esterni;
- interventi per il miglioramento del clima organizzativo, anche attraverso analisi interne e percorsi di team building;
- monitoraggio delle emissioni generate lungo la catena produttiva;
- formalizzazione di politiche a tutela della diversità e del benessere dei lavoratori, sia in Azienda sia lungo la filiera.

Il Gruppo Pivetti si rende disponibile a condividere, su richiesta degli stakeholder, i dettagli relativi alle iniziative e all'attuazione del Piano Strategico di Sostenibilità. Per eventuali richieste è possibile scrivere agli indirizzi mail presenti nella Nota Metodologica del presente documento.





Il modello di governance aziendale

4.

Highlights di governance

Codice Etico

ISO 9001

59% Percentuale di fornitori di grano che hanno sede in Emilia-Romagna nel 2025

Molini Pivetti

106.936.882€ Valore economico direttamente generato ***(vs 107.580.934€ nel 2024)***

93% Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025

Molino di San Giovanni

60.745.694€ Valore economico direttamente generato ***(vs 56.026.683€ nel 2024)***

93,5% Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025 – Molino di San Giovanni

4.1

Organo di governo e processi decisionali

Il Gruppo Pivetti adotta un modello di governo societario coerente con la propria storia imprenditoriale e con **la natura di impresa familiare**. La responsabilità strategica e gestionale è esercitata direttamente dalla famiglia fondatrice, che partecipa attivamente alla definizione degli indirizzi di sviluppo e al presidio delle principali decisioni aziendali attraverso il Consiglio di Amministrazione.

La composizione dell'organo di governo rispecchia la **struttura proprietaria della Società** e si inserisce in un assetto organizzativo improntato a stabilità e visione di lungo termine. Tale configurazione consente di mantenere un allineamento costante tra governance, valori aziendali e obiettivi strategici.

La guida familiare favorisce continuità gestionale, attenzione alla qualità del prodotto e delle relazioni, nonché un forte radicamento nel territorio.

Sono adottati presìdi organizzativi e regole interne volti a prevenire e gestire potenziali **situazioni di conflitto di interesse**, attraverso la chiara definizione di ruoli e responsabilità, l'obbligo di segnalazione di eventuali condizioni di incompatibilità e il monitoraggio da parte degli organi competenti.

Eventuali criticità rilevanti sono comunicate tempestivamente agli organi di governance secondo flussi informativi diretti, al fine di garantirne un'adeguata valutazione e l'adozione delle opportune azioni correttive.

Il **Presidente del Consiglio di Amministrazione** ricopre anche un ruolo esecutivo all'interno dell'organizzazione, essendo responsabile delle attività di ordinaria e straordinaria amministrazione, in coerenza con la natura familiare dell'impresa. La gestione delle potenziali situazioni di conflitto di interesse si basa attualmente sui presìdi organizzativi e sulle regole interne sopra richiamati.

Tutte le decisioni sono assunte dal **Consiglio di Amministrazione**: le strategie e gli obiettivi aziendali sono condivisi tra gli amministratori e validati dagli stessi, congiuntamente o singolarmente. L'organo di governo mantiene così un **presidio diretto sulle scelte strategiche e sulla gestione degli impatti economici, ambientali e sociali**, incluso il presente Bilancio di Sostenibilità.

GRI 2-9 | Membri del Consiglio di Amministrazione	Età	Genere	Incarico
Pivetti Silvia	52	F	Presidente del Consiglio di Amministrazione
Pivetti Gianluca	56	M	Amministratore

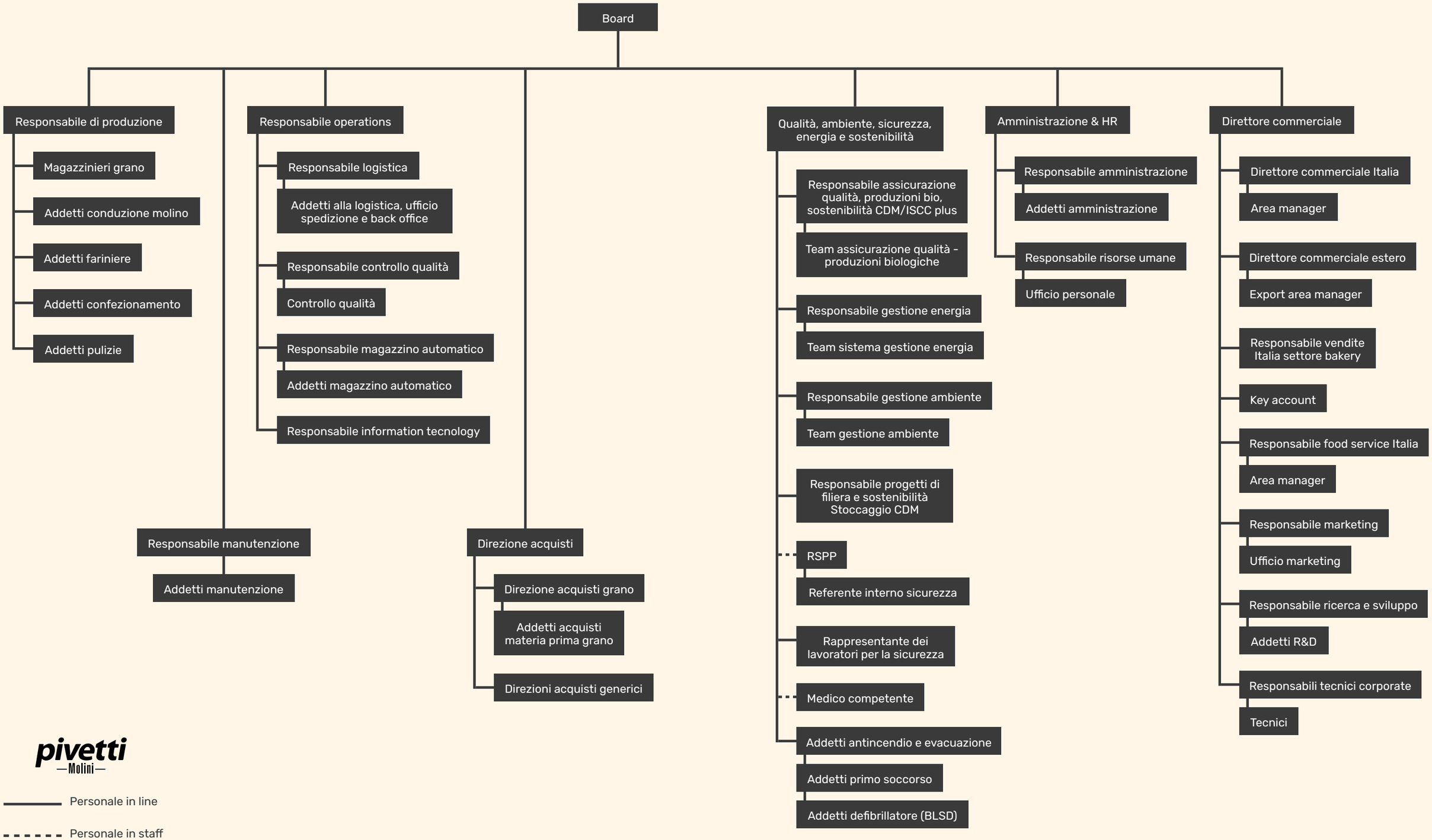
GRI 2-9 | Membri del Collegio Sindacale – Molini Pivetti	Età	Genere	Incarico
Ghelfi Claudio	48	M	Presidente del Collegio Sindacale
Donato Roberta	39	F	Sindaca
Tinti Riccardo	67	M	Sindaco

GRI 2-9 | Membri del Collegio Sindacale – Molino di San Giovanni	Età	Genere	Incarico
Tinti Riccardo	67	M	Presidente del Collegio Sindacale
Battistini Erika	46	F	Sindaca
Ghelfi Claudio	48	M	Sindaco

L'assetto organizzativo è strutturato secondo una **chiara ripartizione di ruoli e responsabilità**, con l'obiettivo di garantire coordinamento operativo ed efficacia gestionale. La responsabilità ultima delle decisioni è attribuita al Board, espressione della proprietà e riferimento per l'indirizzo e il controllo delle attività aziendali.

L'organizzazione si articola in **aree funzionali** dedicate alle attività commerciali, approvvigionamenti, produzione, logistica, amministrazione, marketing, innovazione tecnologica e controllo di gestione, ciascuna guidata da figure con competenze specialistiche. A tali funzioni si affiancano ambiti trasversali strategici, quali gestione ambientale, salute e sicurezza sul lavoro, efficientamento energetico e sostenibilità, pienamente integrati nel sistema organizzativo e orientati a supportare un percorso di crescita industriale responsabile e strutturato.

Organigramma aziendale funzionale

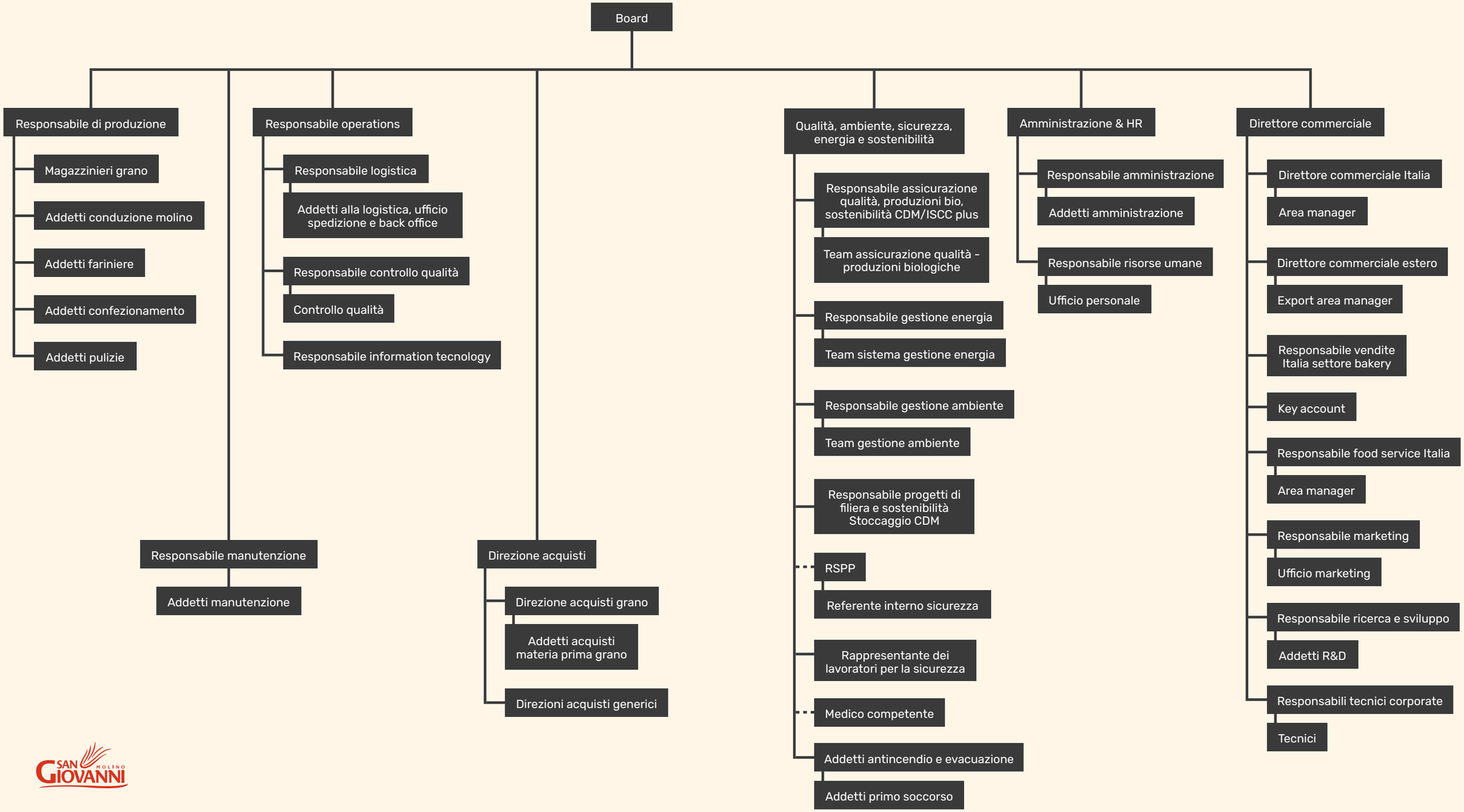


pivetti Molini

Personale in line

Personale in staff

Organigramma aziendale funzionale



Personale in line

Personale in staff

4.2

Strumenti per una gestione etica e conforme

Il Gruppo Pivetti adotta strumenti volti a rafforzare legalità, trasparenza e integrità, riconoscendo nell'etica un elemento centrale del proprio modello di sviluppo sostenibile. Il sistema di governance è orientato ad assicurare il **rispetto del quadro normativo applicabile attraverso un insieme strutturato di policy, procedure e presìdi organizzativi** che disciplinano i principali ambiti di rischio e definiscono responsabilità e modalità operative.

Il **Codice Etico** costituisce il riferimento per i comportamenti di amministratori, dipendenti e partner commerciali, mentre regolamenti e procedure interne garantiscono il presidio dei processi aziendali e il **monitoraggio della conformità normativa**.

Sistema di Gestione

Per il **Gruppo Pivetti** la qualità costituisce un presupposto essenziale dell'attività industriale, dalla selezione e lavorazione della materia prima fino alla distribuzione del prodotto finito.

Il Gruppo adotta un **Sistema di Gestione Integrato** certificato secondo lo standard **ISO 9001**, volto a garantire la piena soddisfazione delle esigenze, esplicite e implicite, dei clienti e la conformità ai requisiti normativi applicabili. Per Molini Pivetti, l'impostazione integrata comprende inoltre la gestione ambientale secondo lo standard **ISO 14001**.

All'interno di questo assetto, **Molini Pivetti** ha conseguito ulteriori certificazioni specifiche che rafforzano il presidio dei principali ambiti di impatto:

- **ISO 50001**, per la gestione e il miglioramento delle performance energetiche;
- **ISO 22000**, per la sicurezza alimentare, a tutela del consumatore;
- adesione al **Regolamento EMAS**, quale ulteriore strumento di miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.

Nel loro insieme, tali strumenti esprimono una visione organica dell'attività d'impresa, assicurando coerenza tra competitività economica e responsabilità ambientale e sociale.

I principi del sistema qualità

Il sistema qualità si fonda sui seguenti principi:

- conformità ai requisiti di qualità, salubrità, legalità e autenticità del prodotto;
- adozione di strumenti e controlli finalizzati alla prevenzione dei rischi di contraffazione e adulterazione;
- monitoraggio e valutazione dei fornitori lungo la catena di approvvigionamento;
- gestione e prevenzione delle anomalie attraverso procedure strutturate;
- innovazione tecnologica e aggiornamento continuo dei processi in ottica di efficienza;
- tutela della fiducia e del benessere del cliente.

Codice Etico

Il Codice Etico rappresenta il riferimento formale dei principi e degli impegni che guidano il Gruppo Pivetti nella conduzione delle proprie attività secondo criteri di responsabilità, integrità e trasparenza. Il documento definisce i valori fondanti dell'Azienda e orienta i comportamenti attesi nei rapporti con tutti gli stakeholder, interni ed esterni.

Il Codice è reso disponibile pubblicamente e condiviso con partner, collaboratori e fornitori, che sono tenuti a conformarsi ai principi in esso contenuti nell'ambito delle rispettive relazioni con l'Azienda.

La sua efficacia è garantita dall'integrazione con procedure interne e da un processo di aggiornamento periodico, volto ad assicurarne la coerenza con l'evoluzione del quadro normativo e del contesto operativo. Attraverso il Codice, l'Azienda esplicita le regole di condotta e le responsabilità che presidiano le attività aziendali e le relazioni con i portatori di interesse.

I principi etici che orientano il Gruppo

- Onestà e rispetto delle norme
- Professionalità e qualità
- Equità, inclusione e rispetto della persona
- Prevenzione della corruzione, imparzialità e conflitti d'interesse
- Trasparenza, correttezza delle informazioni e riservatezza
- Correttezza dei flussi finanziari e buona governance
- Rispetto e integrità

Canale Whistleblowing

In attuazione del D.Lgs. 24/2023, il Gruppo Holding Pivetti ha attivato un canale di segnalazione riservato e protetto, accessibile tramite piattaforma dedicata (https://whistleblowing.pivetti.it).

Il sistema consente a dipendenti, collaboratori, fornitori e soggetti terzi di segnalare, in forma confidenziale, eventuali violazioni normative, del Codice Etico o dei principi aziendali. La piattaforma garantisce anonimato, protezione del segnalante e gestione sicura delle informazioni trasmesse.

Nel triennio 2023-2025 non sono pervenute segnalazioni relative a criticità, violazioni o non conformità.

Nel periodo di rendicontazione il Gruppo non ha rilevato casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti, né sanzioni di natura non monetaria. Le uniche sanzioni registrate, di natura amministrativa, sono riconducibili a violazioni non significative e di importo monetario contenuto. Ai fini della rendicontazione si considerano significativi i casi di non conformità che comportano sanzioni con impatti sostanziali sull'operatività, sulla reputazione o sugli stakeholder del Gruppo.

4.3

La gestione della catena di fornitura

L'approccio del Gruppo Pivetti alla gestione della catena di fornitura si fonda sul **rispetto dei principi del Codice Etico e sulla trasparenza nei rapporti di business**.

È nella **filiera Campi Protetti Pivetti** che questo impegno trova la sua espressione più strutturata: dal 2002 è attivo un sistema di valutazione dei fornitori che ne analizza le performance ambientali, la gestione energetica e la conformità normativa.

Campi Protetti Pivetti: tracciabilità e collaborazione

Filiera tracciabile e certificata

Ogni fase del processo è monitorata secondo criteri di qualità, legalità e sostenibilità.

Rapporto diretto con gli agricoltori

Relazioni consolidate con i produttori locali, fondato su trasparenza, continuità e valorizzazione delle competenze agronomiche del territorio.

Controlli e audit periodici

I fornitori aderenti sono soggetti a verifiche regolari per assicurare la conformità al disciplinare tecnico.

Codice Etico condiviso

I partner della filiera sono tenuti ad adottare i principi del Codice Etico aziendale in materia di legalità, responsabilità e integrità.

5.586,54 t Grano proveniente da Filiera Certificata CPP

La territorialità è inoltre da sempre un caposaldo della gestione della catena di fornitura per il Gruppo Pivetti. Il dato della **spesa locale** considera i soli fornitori di materia prima grano e aggrega i valori di Molini Pivetti e del Molino San Giovanni.

Dopo la contrazione registrata nel 2024, con la spesa complessiva verso i fornitori in calo di circa il 10% e la componente locale in flessione di quasi il 17% rispetto al 2023, nel 2025 gli acquisti sono tornati a crescere: **la spesa per grano verso fornitori con sede in Emilia-Romagna** è aumentata di circa il 7%, a fronte di un incremento più contenuto della spesa complessiva (+2%).

La quota di fornitori locali sul totale si mantiene stabilmente superiore alla corrispondente quota di spesa, a indicare che i partner del territorio hanno in media dimensioni economiche inferiori rispetto ai fornitori extra-regionali.

GRI 204-1 | Quota di spesa da fornitori locali (materia prima - grano)	2023	2024	2025
Spesa per grano da fornitori che hanno sede in Emilia-Romagna	43.885.042 €	36.463.067 €	38.866.336 €
Totale spesa da fornitori	92.362.951 €	82.861.186 €	84.667.945 €
Percentuale di spesa da fornitori che hanno sede in Emilia-Romagna	**48%**	**44%**	**46%**
Numero di fornitori che hanno sede in Emilia-Romagna	171	176	174
Numero totale di fornitori	284	302	293
Percentuale di fornitori che hanno sede in Emilia-Romagna	**60%**	**58%**	**59%**

59% Percentuale di fornitori di grano che hanno sede in Emilia-Romagna nel 2025



4.4

Valore economico generato e distribuito

Per il Gruppo Pivetti la generazione e la distribuzione del valore economico costituiscono un presupposto essenziale per garantire continuità aziendale e contribuire allo sviluppo della filiera agroalimentare e dei territori di riferimento. La solidità economico-finanziaria rappresenta infatti la base per sostenere investimenti industriali, innovazione tecnologica e relazioni stabili con gli stakeholder.

Il valore prodotto nel corso dell'esercizio si traduce in risorse destinate ai principali portatori di interesse **alimentando un circuito economico che rafforza il tessuto produttivo locale e la competitività della filiera**. La rendicontazione del valore economico generato e distribuito consente di rappresentare in modo trasparente la ricchezza creata e le modalità con cui essa viene redistribuita, in coerenza con una visione di crescita responsabile e sostenibile nel tempo.

Le due società incluse nel perimetro di rendicontazione presentano un profilo di distribuzione allineato: in entrambi i casi oltre il 90% del valore generato è ridistribuito agli stakeholder, mentre la quota trattenuta, poco più del 6-7%, alimenta la patrimonializzazione dell'impresa e i nuovi investimenti. La marcata incidenza della componente distribuita conferma il ruolo dell'impresa come **motore economico della filiera agroalimentare e dei territori di riferimento, a beneficio di fornitori, dipendenti, finanziatori e pubblica amministrazione**.

Molini Pivetti

106.936.882€ — Valore economico direttamente generato ***(vs 107.580.934€ nel 2024)***

99.492.810€ — Valore economico distribuito ***(vs 99.713.534€ nel 2024)***

93% — Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025

Molino di San Giovanni

60.745.694€ — Valore economico direttamente generato ***(vs 56.026.683€ nel 2024)***

+8,4% — Incremento percentuale nel valore economico direttamente generato (2025 vs 2024)

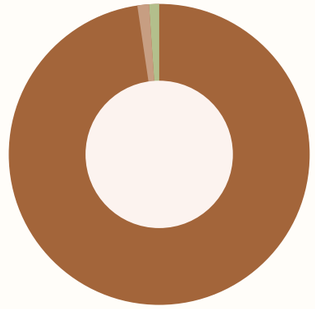
56.779.159€ — Valore economico distribuito ***(vs 52.070.930€ nel 2024)***

93,5% — Valore economico distribuito sul totale del valore generato nel 2025

Molini Pivetti - 2025

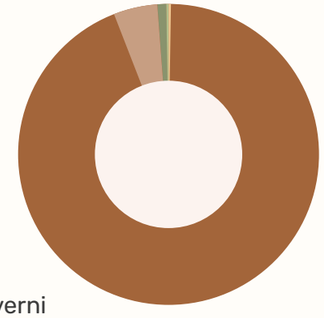
Composizione del valore economico generato

- **97,4%** Ricavi delle vendite e delle prestazioni
- **1,4%** Altri ricavi e proventi netti
- **1,2%** Proventi finanziari



Composizione del valore economico distribuito

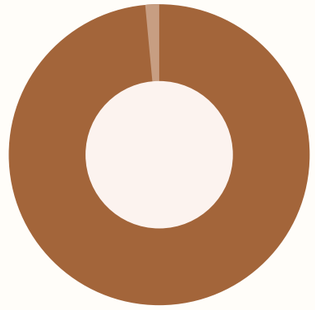
- **95,1%** Costi operativi
- **3,6%** Salari e benefit dei dipendenti
- **0,9%** Pagamenti ai governi
- **0,2%** Pagamenti a fornitori di capitali
- **0,2%** Investimenti nella comunità



Molino di San Giovanni - 2025

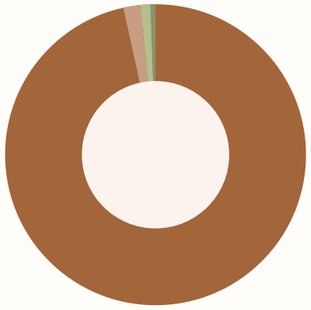
Composizione del valore economico generato

- **98,8%** Ricavi delle vendite e delle prestazioni
- **1,2%** Altri ricavi e proventi netti



Composizione del valore economico distribuito

- **96,5%** Costi operativi
- **2,0%** Pagamenti ai governi
- **1,2%** Salari e benefit dei dipendenti
- **0,3%** Pagamenti a fornitori di capitali



4.5

La partecipazione al mondo associativo

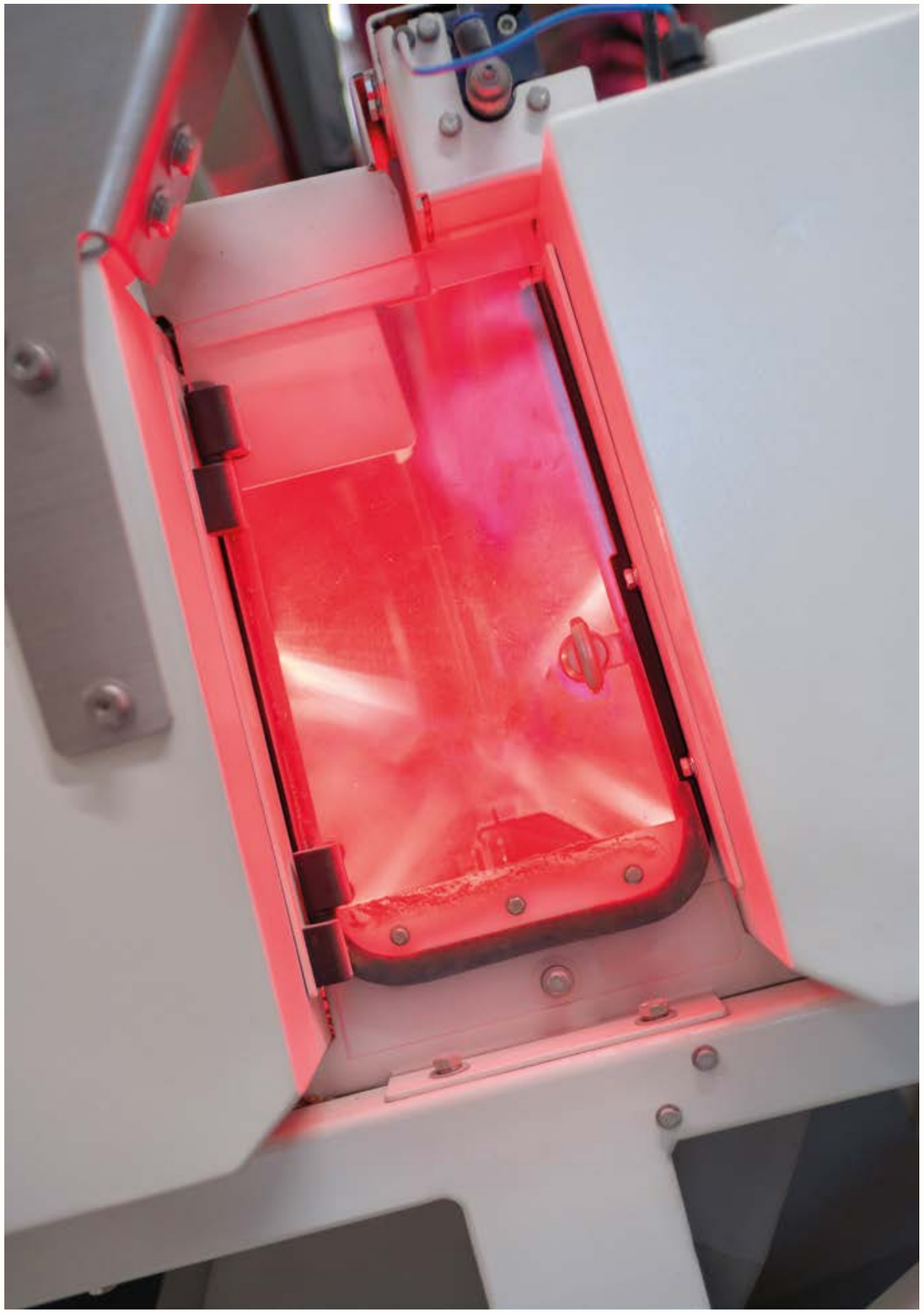
La **partecipazione ad associazioni di categoria e organismi di rappresentanza** costituisce uno strumento rilevante di presidio strategico e istituzionale. Attraverso il confronto con gli operatori del comparto e con i decisori pubblici, l'impresa contribuisce alla definizione di indirizzi comuni, all'evoluzione del quadro normativo e alla promozione di modelli produttivi orientati a competitività, responsabilità e sviluppo sostenibile della filiera.

CONFINDUSTRIA

Il Gruppo aderisce a **Confindustria**, principale organizzazione di rappresentanza del sistema produttivo italiano, partecipando attivamente alle iniziative volte a promuovere la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile dell'industria nazionale, nonché al dialogo istituzionale a tutela delle imprese associate.

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia

L'adesione a **Italmopa**, associazione di riferimento per l'industria molitoria italiana, consente al Gruppo di contribuire al confronto tecnico e istituzionale di settore, sostenendo la valorizzazione della filiera, la cooperazione tra operatori e la diffusione di pratiche produttive improntate a responsabilità e tracciabilità.





Il valore delle persone e il contributo alla comunità

5.

Highlights sociali

88% Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato nel 2025

13% Tasso di assunzione nel 2025

10% Tasso di turnover nel 2025

438 Ore di formazione obbligatoria erogate nel 2025

7 Ore medie di formazione obbligatoria pro capite nel 2025

Oltre 156mila € Donazioni e sponsorizzazioni a favore della comunità nel 2025

5.1

Gestione delle risorse umane

Il Gruppo Pivetti gestisce le proprie risorse umane secondo un approccio organizzativo improntato a **trasparenza e responsabilità**, con l'obiettivo di garantire condizioni di lavoro sicure e promuovere una **cultura aziendale orientata al rispetto reciproco e al miglioramento continuo**. Le attività di ordinaria gestione sono disciplinate da specifiche procedure che si applicano al personale dipendente e, ove necessario, anche a collaboratori esterni e ai nuovi inserimenti.

Tutti i dipendenti sono chiamati ad attenersi al **Codice Etico**, contribuendo alla costruzione di un contesto lavorativo positivo e collaborativo.

Il confronto con il personale avviene prevalentemente attraverso **canali di comunicazione diretta**, che favoriscono il dialogo quotidiano tra collaboratori e responsabili. In caso di criticità o segnalazioni, i dipendenti possono rivolgersi ai propri referenti aziendali oppure utilizzare la **piattaforma di whistleblowing**, che consente di comunicare eventuali problematiche in forma anonima.

Tutti i dipendenti sono inquadrati secondo il **Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare**, che garantisce condizioni di lavoro e diritti uniformi. Il CCNL assicura la tutela sindacale e il diritto di rappresentanza dei lavoratori e regolamenta in modo omogeneo gli aspetti fondamentali del rapporto di lavoro, quali inquadramento, retribuzione, orario, ferie, insieme agli istituti di welfare e previdenza e alle tutele in materia di salute, sicurezza e maternità.

A tutela del benessere dei dipendenti, l'Azienda mette inoltre a disposizione un **fondo di assistenza sanitaria integrativa e convenzioni con strutture sanitarie del territorio**.

I benefici e le forme di welfare aziendale sono riconosciuti a tutti i dipendenti, senza distinzioni legate alla tipologia contrattuale: non sussistono differenze di trattamento tra personale a tempo pieno e a tempo parziale, né tra contratti a tempo indeterminato e determinato.

La **remunerazione dei dipendenti** è definita sulla base di quanto previsto dal CCNL dell'Industria Alimentare, che ne stabilisce i livelli minimi in funzione dell'inquadramento professionale. Per i **membri del massimo organo di governo** la remunerazione consiste in un compenso fisso, erogato su base annuale per entrambe le società del perimetro di bilancio (Molini Pivetti e Molino San Giovanni) e oggetto di revisione periodica. Nel triennio 2023-2025 il **rapporto tra la retribuzione totale annua più elevata e la retribuzione mediana** dei restanti dipendenti si è mantenuto stabile, attestandosi intorno a 3 a 1, un valore contenuto, coerente con la distinzione dei ruoli e dei diversi livelli di responsabilità presenti in azienda.

Nel triennio la forza lavoro si è mantenuta sostanzialmente stabile. Si è rafforzata la componente di rapporti stabili, con la graduale sostituzione del lavoro temporaneo e somministrato con contratti a tempo indeterminato (88%). La componente femminile rappresenta oltre un terzo dell'organico (37%) e si mantiene stabile nel triennio, un dato significativo in un comparto industriale come quello molitorio, storicamente a prevalenza maschile.

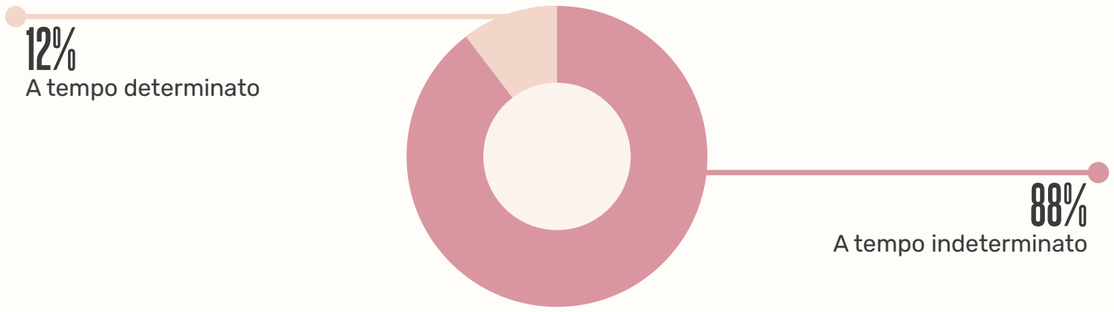
I dati sull'organico sono espressi in headcount (numero di persone) e rilevati al 31 dicembre di ciascun anno.

88% Percentuale di dipendenti assunti a tempo indeterminato nel 2025

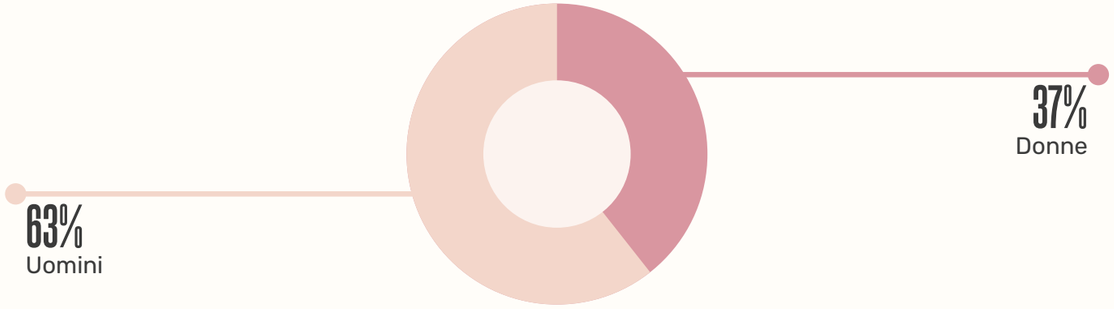
96% Percentuale di dipendenti con contratto full time nel 2025

GRI 2-7 | Dipendenti per tipologia di contratto	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Totale	**40**	**24**	**64**	**41**	**24**	**65**	**42**	**25**	**67**
A tempo indeterminato	35	18	53	35	19	54	39	20	59
A tempo determinato	5	6	11	6	5	11	3	5	8
Totale	**40**	**24**	**64**	**41**	**24**	**65**	**42**	**25**	**67**
Full time	39	20	59	41	21	62	42	22	64
Part time	1	4	5	-	3	3	-	3	3

Dipendenti per tipologia di contratto nel 2025



Dipendenti per genere nel 2025



GRI 2-8 | Lavoratori non dipendenti	2023	2024	2025
Totale	**2**	**2**	**-**
Lavoratori interinali	2	2	-

GRI 2-30 | Accordi di contrattazione collettiva	2023	2024	2025
Percentuale di dipendenti coperti da contratti collettivi	100%	100%	100%

5.2

Assunzioni, inserimento e turnover

L'ingresso in azienda è accompagnato da un **percorso di accoglienza e inserimento** che consente ai nuovi dipendenti di acquisire le informazioni necessarie per operare in sicurezza e comprendere il contesto organizzativo. A ogni nuovo assunto viene consegnata la **documentazione relativa a sicurezza, igiene, ambiente e mansione in Azienda**, che costituisce la base del successivo percorso di affiancamento operativo.

Nei primi mesi di attività il personale è coinvolto in attività di **addestramento sul campo e momenti di formazione mirati**, finalizzati allo sviluppo progressivo delle competenze richieste dal ruolo. L'andamento di questo percorso viene seguito e verificato attraverso diverse modalità di valutazione, tra cui osservazioni dirette durante le attività operative, questionari periodici su temi quali sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro e gestione ambientale ed energetica, oltre ad **audit interni e verifiche finali**. Tutte le attività svolte vengono registrate in schede individuali che documentano il percorso formativo e l'idoneità alle mansioni.

Questo sistema consente di **accompagnare la crescita professionale dei collaboratori e di monitorare nel tempo l'efficacia delle attività formative**. All'interno di questo quadro si inserisce anche la **gestione del turnover aziendale**, al fine di tutelare la continuità operativa e la trasmissione delle competenze all'interno dell'organizzazione.

13% Tasso di assunzione nel 2025

GRI 401-1 | Nuove assunzioni	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Numero totale di assunzioni	**3**	**3**	**6**	**8**	**4**	**12**	**6**	**3**	**9**
Sotto i 30 anni	0	2	2	6	-	7	3	1	4
Tra i 30 e i 50 anni	2	1	3	2	3	5	2	2	4
Oltre i 50 anni	1	-	1	-	-	-	1	-	1
Tasso di assunzione	**8%**	**13%**	**9%**	**20%**	**13%**	**17%**	**14%**	**12%**	**13%**
Sotto i 30 anni	0%	50%	18%	55%	0%	43%	43%	50%	44%
Tra i 30 e i 50 anni	13%	6%	10%	13%	18%	16%	11%	11%	11%
Oltre i 50 anni	6%	0%	5%	0%	0%	0%	6%	0%	5%

10% Tasso di turnover nel 2025

GRI 401-1 | Turnover dei dipendenti	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Numero totale di uscite	**1**	**2**	**3**	**7**	**3**	**10**	**5**	**2**	**7**
Sotto i 30 anni	-	-	-	1	1	2	2	1	3
Tra i 30 e i 50 anni	1	2	3	4	2	6	2	1	3
Oltre i 50 anni	-	-	-	2	-	2	1	-	1
Tasso di turnover	**3%**	**8%**	**5%**	**17%**	**13%**	**15%**	**12%**	**8%**	**10%**
Sotto i 30 anni	0%	0%	0%	9%	33%	14%	29%	50%	33%
Tra i 30 e i 50 anni	7%	13%	10%	27%	12%	19%	11%	5%	8%
Oltre i 50 anni	0%	0%	0%	13%	0%	11%	6%	0%	5%

5.3
Diversità e inclusione

L'Azienda riconosce che **la presenza di persone con esperienze, competenze e sensibilità differenti contribuisce a creare un contesto professionale aperto e inclusivo**.

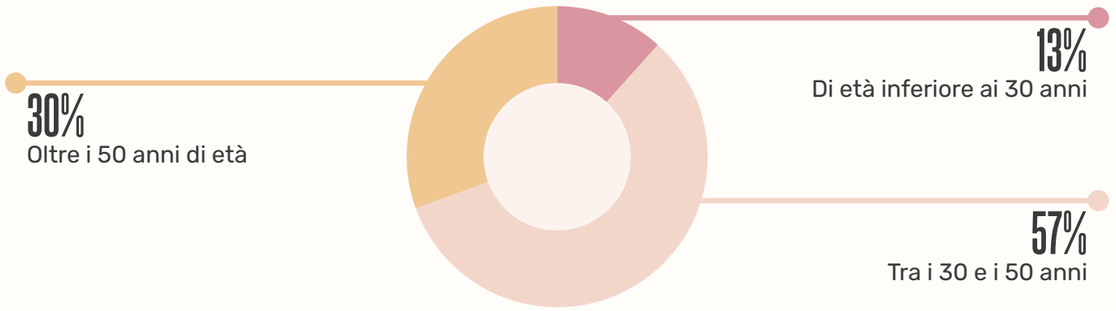
In questo quadro, l'impegno è orientato a garantire condizioni di equità, favorire l'integrazione e sostenere relazioni fondate su **correttezza, responsabilità e rispetto** tra colleghi.

Nel 2025, l'organo di governo presenta una composizione paritaria per genere, pur collocandosi interamente nella fascia over 50. Tra i dipendenti, la **componente femminile si mantiene stabile lungo l'intero triennio, oltre un terzo dell'organico, e si concentra nelle mansioni impiegatizie**, mentre i ruoli operai e quelli manageriali restano interamente maschili.

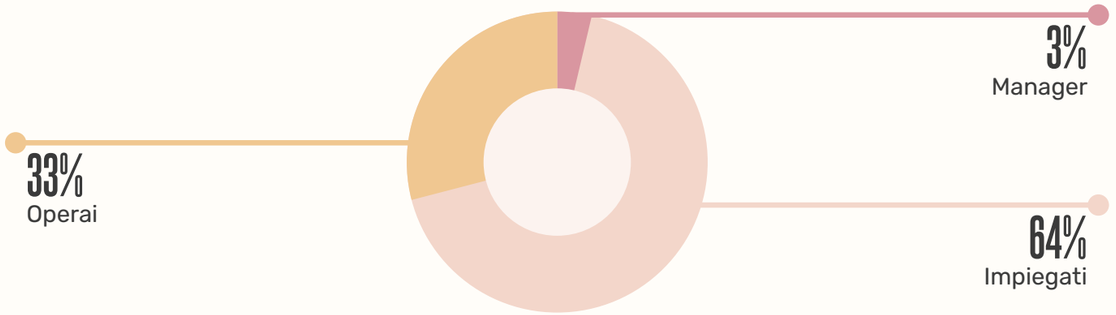
Sul piano anagrafico la popolazione aziendale si conferma solida e matura, concentrata nella **fascia 30-50 anni**, con una quota rilevante di over 50, soprattutto tra gli operai, e un numero più limitato di under 30.

L'organico comprende inoltre **due dipendenti appartenenti alle categorie protette, una presenza stabile nel triennio e pari a circa il 3% del totale**.

Dipendenti per fascia d'età nel 2025



Dipendenti per inquadramento nel 2025



GRI 405-1 | Composizione dell'Organo di Governo per genere e fascia d'età	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Totale	**-**	**2**	**2**	**1**	**1**	**2**	**1**	**1**	**2**
Tra i 30 e i 50 anni	-	1	1	-	-	-	-	-	-
Oltre i 50 anni	-	1	1	1	1	2	1	1	2
Percentuale	**0%**	**100%**	**-**	**50%**	**50%**	**-**	**50%**	**50%**	**-**
Tra i 30 e i 50 anni	-	50%	50%	-	-	-	-	-	-
Oltre i 50 anni	-	50%	50%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

GRI 405-1 | Dipendenti per genere e fascia d'età	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Totale	**40**	**24**	**64**	**41**	**24**	**65**	**42**	**25**	**67**
Sotto i 30 anni	7	4	11	11	3	14	7	2	9
Tra i 30 e i 50 anni	15	16	31	15	17	32	19	19	38
Oltre i 50 anni	18	4	22	15	4	19	16	4	20
Manager	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**
Tra i 30 e i 50 anni	2	-	2	2	-	2	2	-	2
Impiegati	**16**	**24**	**40**	**17**	**24**	**41**	**18**	**25**	**43**
Sotto i 30 anni	4	4	8	6	3	9	4	2	6
Tra i 30 e i 50 anni	10	16	26	9	17	26	12	19	31
Oltre i 50 anni	2	4	6	2	4	6	2	4	6
Operai	**22**	**0**	**22**	**22**	**0**	**22**	**22**	**0**	**22**
Sotto i 30 anni	3	-	3	5	-	5	3	-	3
Tra i 30 e i 50 anni	3	-	3	4	-	4	5	-	5
Oltre i 50 anni	16	-	16	13	-	13	14	-	14

GRI 405-1 | Dipendenti appartenenti a categorie protette	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Impiegati	-	2	2	-	2	2	-	2	2
Totale	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**	**2**	**-**	**2**	**2**
Percentuale sul totale dei dipendenti	**-**	**8%**	**3%**	**-**	**8%**	**3%**	**-**	**8%**	**3%**

GRI 405-1 | Percentuale di dipendenti per genere e fascia d'età	2023		2024		2025	
	Uomini	**Donne**	**Uomini**	**Donne**	**Uomini**	**Donne**
Totale						
Sotto i 30 anni	18%	17%	27%	13%	18%	8%
Tra i 30 e i 50 anni	38%	67%	37%	71%	43%	76%
Oltre i 50 anni	45%	17%	37%	17%	39%	16%
Manager	**5%**	**0%**	**5%**	**0%**	**5%**	**0%**
Sotto i 30 anni	-	-	-	-	-	-
Tra i 30 e i 50 anni	100%	-	100%	-	100%	-
Oltre i 50 anni	-	-	-	-	-	-
Impiegati	**40%**	**100%**	**41%**	**100%**	**43%**	**100%**
Sotto i 30 anni	25%	17%	35%	13%	22%	8%
Tra i 30 e i 50 anni	63%	67%	53%	71%	67%	76%
Oltre i 50 anni	13%	17%	12%	17%	11%	16%
Operai	**55%**	**0%**	**54%**	**0%**	**52%**	**0%**
Sotto i 30 anni	14%	-	23%	-	14%	-
Tra i 30 e i 50 anni	14%	-	18%	-	23%	-
Oltre i 50 anni	73%	-	59%	-	64%	-

Nell'ambito dell'impegno per la diversità e l'inclusione, il Gruppo dedica particolare attenzione al **sostegno della genitorialità e alla conciliazione tra vita professionale e vita privata**. Il congedo parentale è riconosciuto in coerenza con la **normativa vigente** e, in diversi casi, concesso dall'azienda anche oltre l'obbligo di legge: nel 2025 i dipendenti che ne hanno usufruito sono stati superiori a quelli che ne avevano diritto a seguito della nascita di un figlio. Il **tasso di rientro al lavoro** al termine del congedo si è attestato al 100% in tutti gli anni del triennio, con un'elevata permanenza in azienda a dodici mesi di distanza, a conferma dell'efficacia delle misure di reintegrazione e di conciliazione tra vita professionale e familiare.

GRI 401-3 | Congedo parentale	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
N° di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale a seguito della nascita di un figlio/a	0	1	**1**	4	3	**7**	1	0	**1**
N° di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale nell'anno (hanno fatto richiesta e l'hanno ricevuta)	0	2	**2**	4	3	**7**	3	0	**3**
N° di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale	0	2	**2**	4	3	**7**	3	0	**3**
N° di dipendenti ritornati al lavoro dopo il congedo parentale, che risultano ancora impiegati 12 mesi dopo	0	2	**2**	3	3	**6**	3	0	**3**

Sicurezza alimentare: formazione continua a presidio della qualità del prodotto

Molini Pivetti rinnova annualmente il programma di **formazione al personale sull'igiene e la sicurezza alimentare**, rivolto a tutti gli operatori dei reparti produttivi. L'iniziativa costituisce uno dei pilastri del sistema di gestione della sicurezza alimentare, coerente con gli standard internazionali di cui Molini Pivetti è certificato (**ISO 22000, BRCGS Food, IFS Food**) e con i disciplinari delle filiere presidiate, tra cui *Campi Protetti Pivetti, Mulino Bianco – Agricoltura Sostenibile, Charter Harmony Mondelēz* e la filiera dedicata agli alimenti destinati alla prima infanzia.

Il piano formativo affronta l'intero ciclo del controllo della sicurezza alimentare, partendo dai principi fondamentali del sistema **HACCP** – analisi dei rischi igienico-sanitari e definizione dei Punti Critici di Controllo – per approfondire i due CCP presidiati nello stabilimento: il **controllo dell'umidità del grano in accettazione** e la **captazione dei corpi estranei**.

La formazione tratta inoltre i **Programmi di Prerequisiti (PRP Base e Operativi)**, dal monitoraggio degli infestanti al controllo del mezzo in ingresso, dall'integrità dei veli setacci fino alla pulizia dei magneti, le **Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP)**, la gestione degli **allergeni** e i principi di **Food Defence** a tutela del prodotto da atti volontari di manomissione. Un focus specifico è dedicato ai comportamenti corretti in reparto e al **sistema informatizzato di segnalazioni anonime** attivo dal 2024, accessibile dal sito aziendale e affiancato dalle cassette cartacee negli spogliatoi.

Chiude il percorso l'**analisi dei reclami** dell'anno precedente e la condivisione del **Piano di Miglioramento**, strumento che traduce le evidenze del monitoraggio in azioni operative sui reparti.

5.4

Formazione e sviluppo delle competenze

Il Gruppo Pivetti promuove **percorsi formativi** che combinano momenti teorici e attività pratiche, con l'obiettivo di rafforzare le **conoscenze tecniche del personale e accrescere la consapevolezza sui temi della qualità, della sicurezza alimentare, della sicurezza sul lavoro, della gestione ambientale e dell'efficienza energetica**.

Le attività formative sono **pianificate annualmente** attraverso un piano definito sulla base delle esigenze organizzative e delle indicazioni dei responsabili di funzione, e successivamente approvato dalla Direzione. L'individuazione dei fabbisogni formativi tiene conto delle competenze richieste dai ruoli aziendali, dell'introduzione di nuove tecnologie, delle prescrizioni normative e dei percorsi di inserimento del personale.

I percorsi di formazione comprendono sia **moduli teorici**, affidati a docenti interni o specialisti esterni, sia momenti di **addestramento pratico**, nei quali l'affiancamento da parte di personale esperto consente di trasferire competenze operative direttamente collegate alle attività aziendali. Particolare attenzione è inoltre dedicata alla formazione per i ruoli con maggiore impatto sui processi produttivi e alla formazione obbligatoria in materia di **salute e sicurezza sul lavoro**, definita sulla base della valutazione dei rischi e della normativa vigente.

L'efficacia delle attività formative e dell'addestramento viene verificata attraverso diversi strumenti, tra cui osservazioni dirette sul campo, questionari su specifiche aree tematiche, audit interni e prove di valutazione.

Le ore rendicontate si riferiscono alla **formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza sul lavoro** e, come tali, ne seguono la ciclicità prevista dalla normativa (D.Lgs. 81/2008). L'erogazione si concentra in funzione delle scadenze di legge: formazione di base per i nuovi assunti, aggiornamenti periodici e corsi connessi a variazioni di mansione o di rischio. L'incremento registrato nel 2025, particolarmente marcato tra gli operai, riflette pertanto il ricorrere di tali obblighi di aggiornamento più che una variazione strutturale dell'impegno formativo, che si mantiene costante e conforme ai requisiti normativi.

438 Ore di formazione obbligatoria erogate nel 2025

7 Ore medie di formazione obbligatoria pro capite nel 2025

GRI 404-1 | Ore medie di formazione per dipendente – Formazione obbligatoria	2023			2024			2025		
	Uomini	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**	**Uomini**	**Donne**	**Totale**
Ore di formazione per genere e livello	**200**	**30**	**230**	**200**	**78**	**278**	**372**	**66**	**438**
Manager	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Impiegati	28	30	58	20	58	78	60	66	126
Operai	172	0	172	180	20	200	312	0	312
Ore medie di formazione per genere e livello	**5**	**1**	**4**	**5**	**3**	**4**	**9**	**3**	**7**
Manager	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impiegati	2	1	1	1	2	2	3	3	3
Operai	8	-	8	8	-	9	14	-	14

Corso in Product Management: competenze per i mercati internazionali

Nel primo semestre 2025 un collaboratore del Gruppo Pivetti ha aderito al **Corso in Product Management** promosso da **ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane** in collaborazione con **Product Heroes**, iniziativa dedicata alle PMI italiane interessate a migliorare i processi di sviluppo e gestione del prodotto in chiave di competitività sui mercati internazionali.

Il percorso, articolato in **14 moduli formativi per complessive 28 ore di formazione**, ha approfondito l'intero ciclo di vita del prodotto e le competenze chiave del Product Manager: dalla **definizione della strategia di prodotto e della Unique Value Proposition** all'analisi del mercato e dei competitor fino ai modelli di business, alle strategie di *pricing*, alla gestione del cambiamento con il *Mindset Agile* e ai principi della crescita sostenibile.

ISO 50001: aggiornamento delle competenze sulla gestione dell'energia

Molini Pivetti, con il supporto tecnico del **Consorzio Esperienza Energia (CEE)**, organizza annualmente una sessione formativa dedicata all'**approfondimento e all'aggiornamento della norma UNI CEI EN ISO 50001:2018** – standard di riferimento per i Sistemi di Gestione dell'Energia (SGE), rispetto al quale l'Azienda è certificata. L'iniziativa coinvolge l'Energy Team e le funzioni di stabilimento con responsabilità sui consumi energetici, con l'obiettivo di rafforzare le competenze interne a presidio del miglioramento continuo della prestazione energetica.

La sessione ha l'obiettivo di ripercorrere la struttura della norma secondo la logica **Plan-Do-Check-Act**, con particolare attenzione alla **pianificazione**. Ampio spazio è riservato all'analisi energetica, cuore operativo del sistema di gestione: dall'analisi degli usi e consumi, all'individuazione degli **Usi Significativi dell'Energia (USE)** – attualmente Mulino 1, Mulino 2, trasporto pneumatico, pulitura e aria compressa – fino alla definizione degli **Indicatori di Prestazione Energetica (EnPI)**.

La formazione ha infine ripercorso le **attività del Piano di Miglioramento** – tra cui il rifacimento dell'impianto di climatizzazione della palazzina uffici (con dismissione del riscaldamento a gas e passaggio a pompa di calore), l'installazione di un impianto fotovoltaico da 4 MWp con stima di copertura del 33% del fabbisogno elettrico, l'intervento di *power quality* con *saving* garantito del 3,5% sui consumi elettrici e la progettazione del cappotto isolante della palazzina uffici.

5.5

Salute e sicurezza dei dipendenti

La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori rappresenta una priorità per Molini Pivetti. L'Azienda adotta criteri organizzativi, formativi e comunicativi specifici per gestire in modo efficace questi aspetti, nel **rispetto della normativa vigente**, tra cui il D.Lgs. 81/08. Le attività sono pianificate con l'obiettivo di garantire un'adeguata informazione e formazione dei lavoratori e di definire **modalità chiare di comunicazione interna ed esterna anche verso visitatori, clienti e fornitori**.

Valutazione dei rischi e organizzazione delle attività di sicurezza

La gestione della sicurezza si basa sull'analisi dei rischi presenti nelle diverse attività aziendali, formalizzata nel **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**. Il processo prevede il coinvolgimento del **Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)** ogniqualvolta vengano effettuate nuove valutazioni o aggiornamenti.

Formazione e addestramento dei lavoratori

La **formazione obbligatoria** in materia di salute e sicurezza è garantita a tutti i lavoratori entro i primi mesi dall'assunzione e viene aggiornata in caso di cambiamenti di mansione o introduzione di nuove attrezzature. Oltre ai moduli formativi generali e specifici, è previsto un **addestramento operativo per i neoassunti** e per il personale coinvolto nell'utilizzo di macchinari o dispositivi particolari, attraverso attività di affiancamento condotte dai preposti.

438 Ore di formazione sulla sicurezza erogate nel 2025

Prevenzione dei rischi specifici

Particolare attenzione è dedicata alle attività che comportano rischi più elevati. Ad esempio, nelle operazioni svolte in quota, come il caricamento della farina sfusa in cisterne, gli operatori utilizzano sistemi di sicurezza specifici collegati a dispositivi anticaduta. Per i lavori in spazi confinati, le attività sono affidate a imprese esterne qualificate.

Comunicazione e partecipazione dei lavoratori

La diffusione delle informazioni relative alla sicurezza avviene attraverso diversi strumenti: segnaletica, comunicazioni interne, affissioni informative e momenti di confronto strutturati. Tra questi rientra la **riunione periodica, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 81/08**, organizzata almeno una volta l'anno, durante la quale vengono condivise segnalazioni, osservazioni e proposte di miglioramento. Nei confronti di visitatori, clienti e fornitori sono invece previste specifiche attività informative, tra cui indicazioni operative, planimetrie e istruzioni relative al **Piano di Emergenza**.

Nel triennio di rendicontazione gli infortuni registrati, assenti nel 2023, sono tutti riconducibili a fattori di natura comportamentale legati all'erroneo utilizzo di alcune attrezzature e dei dpi prescritti, e non a carenze strutturali o impiantistiche. Presso Molini Pivetti gli eventi hanno riguardato il non corretto utilizzo di un carrello elevatore e il mancato impiego dei DPI; presso il Molino di San Giovanni l'uso non conforme di un'attrezzatura di lavoro e di un transpallet elettrico. Non si sono registrati infortuni in itinere né casi di malattia professionale.

GRI 403-9 | Infortuni sul lavoro[1]	2023	2024	2025
Infortuni registrabili	**0**	**2**	**2**
- di cui sul lavoro	-	2	2
- di cui in itinere	-	-	-
Numero totale di ore lavorate	105.737	114.525	119.940
Tasso di infortuni registrabili	**-**	**17,46**	**16,67**

[1] Il tasso di infortuni registrabili è calcolato, in coerenza con lo standard GRI 403-9, come rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili e il numero totale di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

5.6
Iniziative per la comunità e il territorio

Il Gruppo Pivetti promuove iniziative rivolte al territorio con l'obiettivo di **contribuire allo sviluppo sociale, culturale e ambientale delle comunità in cui opera**. A tal fine, l'Azienda destina ogni anno risorse a sponsorizzazioni e donazioni, selezionate dal Consiglio di Amministrazione in base alla coerenza con i valori aziendali, alla rilevanza per il contesto locale e al potenziale impatto sociale delle iniziative sostenute.

Una parte significativa di questo impegno è rivolta a progetti educativi e di sensibilizzazione, in particolare indirizzati ai giovani, con l'intento di promuovere una maggiore attenzione verso l'ambiente, l'inclusione e l'adozione di stili di vita salutari.

L'Azienda sostiene inoltre **numerose realtà sportive del territorio**, riconoscendo nello sport un importante strumento di aggregazione e partecipazione sociale. Tra le iniziative supportate figurano, ad esempio, la squadra di basket Benedetto XIV di Cento, la Meteor di Renazzo, il team ciclistico Stella Alpina, la squadra di handbike Apre Olmedo, la polisportiva centese e la squadra di pallavolo 4 Torri di Ferrara e Società Ginnastica Persicetana.

Accanto alle attività sportive, il Gruppo Pivetti collabora con diverse **organizzazioni del terzo settore e associazioni benefiche**, contribuendo a progetti di solidarietà e inclusione sociale. Tra queste si segnalano il Banco Alimentare, Progetti del Cuore, l'Associazione ChiaraMilla, la Lega del Filo d'Oro, la Fondazione Caterina Novi e Cento Solidale. Sul piano culturale, l'Azienda sostiene il Carnevale di Cento, noto come "Carnevale d'Europa", manifestazione che rappresenta un importante momento di aggregazione e di identità per la comunità locale.

Il rapporto con il territorio si sviluppa infine anche attraverso **collaborazioni con università e istituti tecnici del territorio**, che comprendono tirocini, attività formative e iniziative di ricerca e innovazione condivise.

Mani che donano – La Pizza della Gioia: la farina come strumento di inclusione al Mare in Fest 2025

Molini Pivetti ha sostenuto l'iniziativa solidale **"Mani che donano – La Pizza della Gioia"**, promossa da Academy Iannucci nell'ambito del festival Mare in Fest, tenutosi al Parco a Mare di Portici (Napoli) dal 20 al 29 giugno 2025.

Il progetto ha coinvolto oltre **500 partecipanti** tra bambini, ragazzi e famiglie in laboratori creativi e corsi di pizza guidati da maestri dell'arte bianca, promuovendo momenti di inclusione e condivisione dedicati in particolare a bambini e ragazzi con autismo e disabilità, in collaborazione con diverse associazioni del territorio.

L'iniziativa ha permesso di raccogliere **oltre 3.000 euro**, devoluti integralmente alla **Fondazione Santobono Pausilipon Onlus**, impegnata nel miglioramento delle cure e della qualità della vita dei piccoli pazienti dell'ospedale pediatrico napoletano e delle loro famiglie.

L'evento ha inoltre rafforzato la collaborazione tra Molini Pivetti e **Academy Iannucci**, confermando l'impegno del Gruppo nel sostenere iniziative che uniscono formazione professionale, comunità e solidarietà.

Collaborazioni con gli istituti alberghieri

Nel corso del 2025 Molini Pivetti ha rafforzato la **collaborazione con gli istituti alberghieri del territorio**, in particolare con l'Istituto Bartolomeo Scappi. Gli studenti dell'Istituto hanno preso parte, in qualità di stagisti, ai due appuntamenti fieristici del Gruppo di gennaio 2025 (MARCA a Bologna e Sigep a Rimini) vivendo da vicino la presenza dell'Azienda sul mercato.

Il 7 e 8 aprile 2025 l'Azienda è stata inoltre **sponsor del Concorso Bartolomeo Scappi**, con un appuntamento di tipo educativo tenuto dal direttore commerciale Gabriele Maggiali.

La **collaborazione con l'Istituto Scappi ha carattere continuativo** e si è progressivamente consolidata attraverso diverse iniziative, dalla partecipazione degli studenti agli appuntamenti fieristici del Gruppo fino alle visite guidate presso la sede di Molini Pivetti, con tour del molino e attività formative dedicate.

Particolare attenzione è rivolta alla formazione teorico-pratica nei settori della pasticceria e della pizzeria, attraverso incontri condotti dai tecnici professionisti interni all'Azienda presso la scuola. Questi momenti rappresentano un'importante occasione di confronto diretto con gli studenti, durante i quali approfondire le caratteristiche delle farine, le tecniche di lavorazione e le loro applicazioni professionali. Un percorso che integra conoscenze teoriche ed esperienze pratiche, favorendo lo sviluppo delle competenze e avvicinando le nuove generazioni alle realtà produttive e alle opportunità professionali del settore.









Formazione e valorizzazione delle professioni dell'arte bianca

Molini Pivetti investe nella formazione e nella crescita professionale degli operatori dell'arte bianca attraverso il **Pivetti Lab, il centro aziendale dedicato alla formazione, alla sperimentazione e alla condivisione delle competenze**. Un punto di riferimento per pizzaioli, panificatori, pasticceri e professionisti della ristorazione, che propone percorsi formativi, dimostrazioni pratiche e momenti di aggiornamento, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle materie prime, l'innovazione e il perfezionamento delle tecniche di lavorazione.

L'impegno formativo si estende anche sul territorio nazionale attraverso collaborazioni con realtà specializzate, tra cui **Academy Iannucci, scuola guidata dal maestro pizzaiolo Vincenzo Iannucci**, di cui Molini Pivetti è main sponsor. La partnership contribuisce ad ampliare le opportunità di formazione, con particolare attenzione ai professionisti del Sud Italia, attraverso corsi, incontri e attività dedicate allo sviluppo delle competenze tecniche e imprenditoriali.

Nel 2025, la collaborazione ha inoltre favorito un confronto istituzionale con il **Ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara**, durante il quale è stata presentata la proposta "Arte del pizzaiolo", finalizzata a valorizzare questa figura professionale attraverso l'introduzione di un percorso didattico specifico negli istituti alberghieri, con una **prima fase sperimentale prevista in Emilia-Romagna e Campania**.

Oltre 156mila €

Donazioni e sponsorizzazioni a favore della comunità nel 2025, a sostegno di eventi culturali, realtà sportive, scuole e organizzazioni del terzo settore

Adotta un campo di grano

Avviato nel 2018, il progetto **“Adotta un campo di grano”** nasce con l’obiettivo di avvicinare le giovani generazioni al mondo agricolo e diffondere una maggiore consapevolezza sui temi della sostenibilità ambientale. L’iniziativa intende far conoscere ai bambini il valore della filiera agroalimentare e il ruolo delle risorse naturali, sempre più limitate, attraverso attività educative dedicate.

Il percorso didattico, sviluppato nell’arco di **due anni scolastici**, coinvolge gli alunni della scuola primaria in diverse esperienze formative pensate per trasmettere, in modo semplice e partecipativo, i principi dell’agricoltura sostenibile, della tutela della biodiversità e del rispetto dell’ambiente.

Le attività sono guidate da un agronomo specializzato e realizzate in collaborazione con **Agen.Ter – Agenzia Territoriale per la Sostenibilità Agro-Ambientale ed Energetica**. Il programma integra momenti pratici in campo con contenuti digitali fruibili online, che arricchiscono l’esperienza formativa e ne rafforzano l’efficacia. I bambini sono accompagnati nel percorso dalla mascotte Granino, che li guida attraverso le principali fasi del ciclo del grano, dalla semina alla raccolta.

Il progetto si articola in quattro momenti principali:

1. La Semina

Nel mese di novembre i bambini partecipano direttamente alla semina del grano, entrando in contatto con il terreno e sperimentando tecniche tradizionali di coltivazione.

2. La Biodiversità

In primavera gli alunni tornano nei campi per osservare la crescita delle colture e approfondire il ruolo della biodiversità e degli insetti impollinatori.

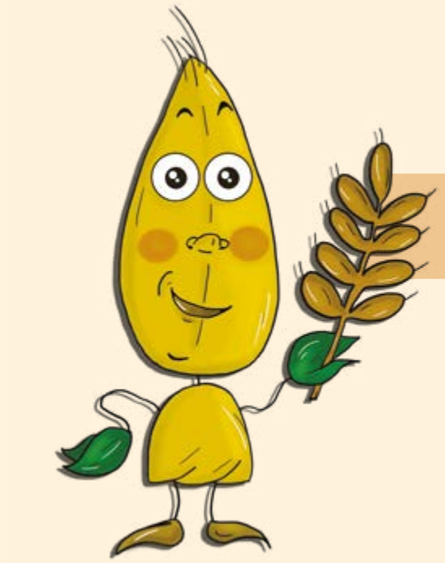
3. Il Chicco

Durante il secondo anno viene organizzato un incontro in aula, in collaborazione con il Centro Agricoltura e Ambiente di Crevalcore, per studiare più da vicino il chicco di grano.

4. La Farina

Nell’ultima fase del percorso i bambini scoprono il processo di trasformazione del grano e sperimentano la macinazione, imparando a distinguere le diverse tipologie di farina.

Il valore formativo dell’iniziativa è stato riconosciuto anche a livello nazionale con l’inserimento nel calendario **FICLU – Federazione Italiana delle Associazioni e Club per l’UNESCO**, come esempio virtuoso di sensibilizzazione dei più giovani sui temi della sostenibilità.

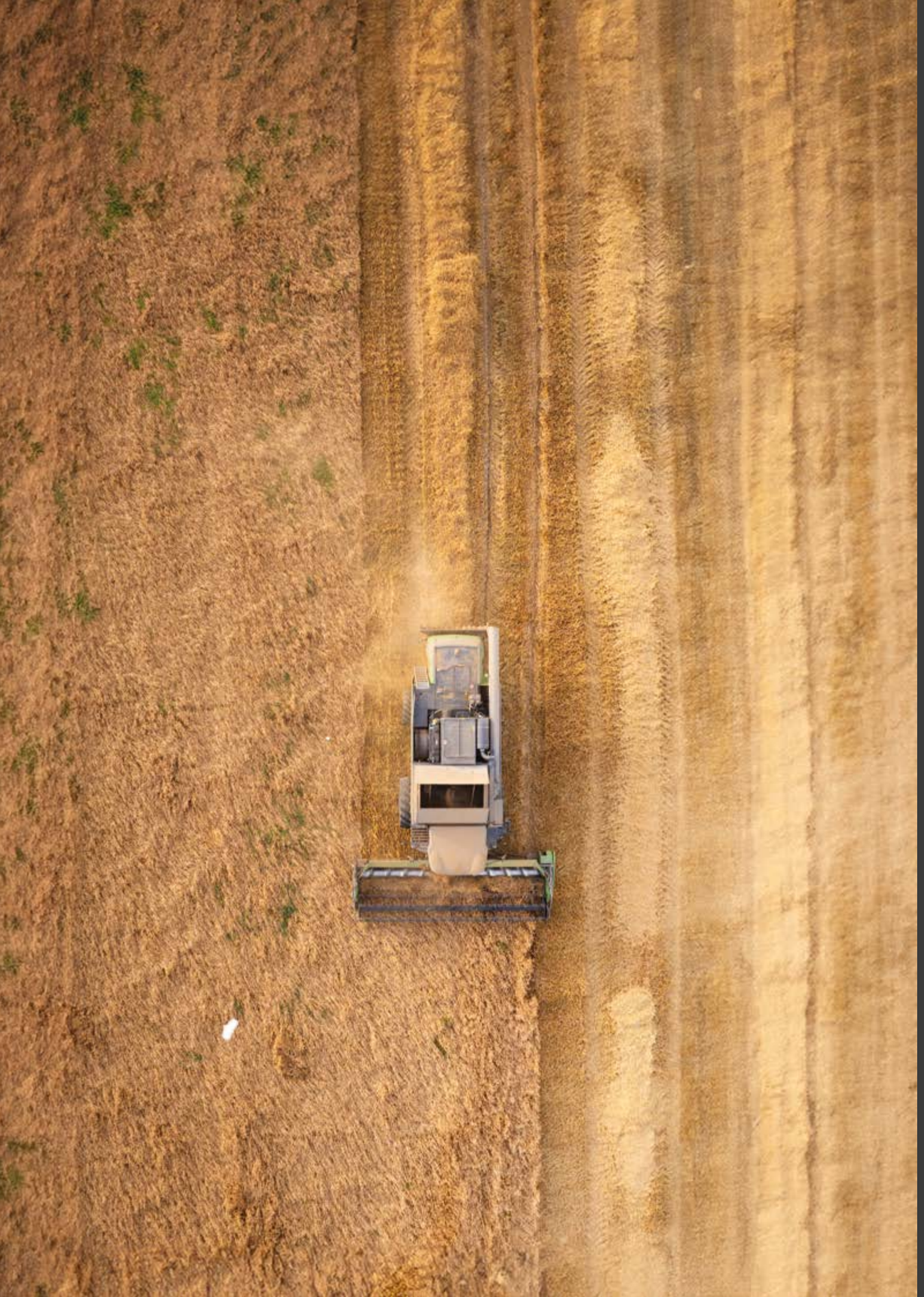


475 Numero di bambini coinvolti nel 2025









La responsabilità verso l'ambiente

06

Highlights ambientali

Sistema di Gestione dell'Energia certificato ISO 50001 - Molini Pivetti

+35% — Incremento percentuale dell'energia elettrica acquistata da fonte rinnovabile certificata da GO (2025 vs 2024)

40% — Quota di energia elettrica coperta da Garanzia d'Origine nel 2025

-18% — Riduzione del consumo di gas naturale (2025 vs 2024)

-42,7% — Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Market based (2025 vs 2023)

-7,7% — Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Location based (2025 vs 2023)

-19% — Riduzione della quantità di rifiuti generati (2025 vs 2023)

98% — Percentuale di rifiuti destinati a operazioni di riutilizzo, recupero o riciclo nel 2025

6.1

Il sistema di gestione ambientale

La tutela dell'ambiente e la gestione responsabile delle risorse rappresentano elementi centrali dell'approccio operativo del Gruppo Pivetti. In questa prospettiva, l'Azienda ha definito specifiche **politiche dedicate alla gestione degli aspetti ambientali e al controllo dei consumi energetici**, integrate nel proprio **Sistema di Gestione Qualità–Ambiente–Energia**. Tali politiche sono periodicamente aggiornate per garantire coerenza con gli obiettivi di sostenibilità, favorendo la riduzione degli impatti ambientali e il miglioramento continuo delle prestazioni operative.

Attraverso la **Politica Ambientale**, l'Azienda formalizza il proprio impegno nella prevenzione delle forme di inquinamento e nella tutela delle risorse naturali, promuovendo un utilizzo attento di suolo, acqua e materie prime. Questo orientamento si traduce nel rispetto delle normative applicabili, nell'adozione di tecnologie sempre più efficienti e nel monitoraggio costante delle performance ambientali, accompagnato dalla definizione di obiettivi di miglioramento.

Un ruolo rilevante è inoltre attribuito alla **formazione interna e al coinvolgimento della filiera**, con l'obiettivo di diffondere pratiche operative coerenti con gli standard ambientali adottati dall'Azienda. L'adesione alla **norma UNI EN ISO 14001** e al **Regolamento EMAS** (da parte di Molini Pivetti) contribuisce a garantire un sistema di gestione ambientale strutturato, trasparente e orientato al miglioramento continuo.

Obiettivi della Politica Ambientale

La Politica Ambientale di Molini Pivetti e di Molino San Giovanni orienta le attività aziendali verso i seguenti obiettivi:

- **Garantire la conformità normativa** e il rispetto degli impegni volontari assunti verso gli stakeholder.
- **Monitorare e ridurre gli impatti ambientali** legati a emissioni, scarichi e utilizzo delle risorse.
- **Migliorare processi e tecnologie**, promuovendo soluzioni più efficienti e sostenibili lungo il ciclo di vita dei prodotti.
- **Definire obiettivi di miglioramento ambientale** e verificarne periodicamente i risultati.
- **Promuovere la sensibilizzazione interna** e il coinvolgimento di fornitori, clienti e stakeholder sui temi della sostenibilità.
- **Partecipare a iniziative e progetti** finalizzati alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile.

6.2

L'energia delle nostre attività

Il Gruppo Pivetti promuove una gestione dell'energia orientata all'efficienza e alla riduzione dei consumi, integrando tali obiettivi nelle proprie scelte operative e nei processi produttivi. In questa prospettiva, l'Azienda monitora costantemente l'andamento dei consumi energetici e definisce obiettivi di miglioramento misurabili, con l'obiettivo di rafforzare nel tempo le proprie prestazioni energetiche.

La gestione degli impianti è supportata da interventi di **manutenzione programmata**, dall'introduzione di **soluzioni tecnologiche più efficienti** e da investimenti mirati all'adozione di sistemi energetici con minore impatto ambientale. In questo contesto, viene posta particolare attenzione anche alla **progressiva integrazione di fonti energetiche rinnovabili**. In particolare, a partire dal 2024 è stato introdotto l'acquisto di **energia elettrica rinnovabile certificata GO (Garanzie di Origine)**.

Il coinvolgimento delle persone rappresenta inoltre un fattore chiave per il raggiungimento degli obiettivi energetici: la partecipazione del personale contribuisce a diffondere comportamenti responsabili e a rafforzare una cultura aziendale orientata alla sostenibilità.

Gestione energetica certificata

Lo stabilimento di **Molini Pivetti** a Renazzo ha adottato un sistema di gestione dell'energia conforme allo standard internazionale **UNI EN ISO 50001:2018**, finalizzato al miglioramento continuo delle prestazioni energetiche e all'ottimizzazione dei consumi. La certificazione, ottenuta nel **2021** e rinnovata nel **2024**, attesta l'impegno dello stabilimento nel monitorare e gestire in modo efficace la risorsa energetica.

L'ammodernamento delle linee molitorie

A partire dal **2022**, il Gruppo Pivetti ha realizzato un programma di **ammodernamento degli impianti molitori**, finalizzato al miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi e all'ottimizzazione dei consumi energetici. Gli interventi hanno riguardato l'aggiornamento tecnologico delle linee di lavorazione e l'introduzione di soluzioni impiantistiche più efficienti.

Il piano ha interessato entrambi gli stabilimenti del Gruppo. Nel **2022** sono stati avviati gli interventi di efficientamento dell'impianto molitorio di **San Giovanni in Persiceto**. Presso lo stabilimento di **Renazzo**, il percorso di modernizzazione delle linee molitorie è proseguito con una prima fase avviata nel **2023** e si è concluso nel **2025** con il completamento dell'intervento di efficientamento della seconda linea.

Nel 2025 i consumi energetici del Gruppo si confermano trainati dall'energia elettrica, che rappresenta la componente largamente prevalente del fabbisogno complessivo (97,5%).

A fronte di una sostanziale stabilità dei consumi elettrici rispetto al 2024 (+2%), coerente con l'andamento dei volumi produttivi, il dato più rilevante riguarda la composizione della fornitura: l'energia acquistata da fonti rinnovabili certificate con **Garanzia d'Origine cresce del 35%** e arriva a coprire **circa il 40% dell'elettricità approvvigionata**, a conferma del percorso di transizione avviato nel 2024.

La **riduzione del gas naturale (-18%)** riflette invece i benefici degli interventi di ammodernamento delle linee molitorie, conclusi nel 2025 presso lo stabilimento di Renazzo, che hanno visto l'introduzione di pompe di calore per il riscaldamento, segnando una riduzione dei consumi di gas. In controtendenza si collocano i **consumi da fonti mobili**, in crescita soprattutto nella componente benzina.

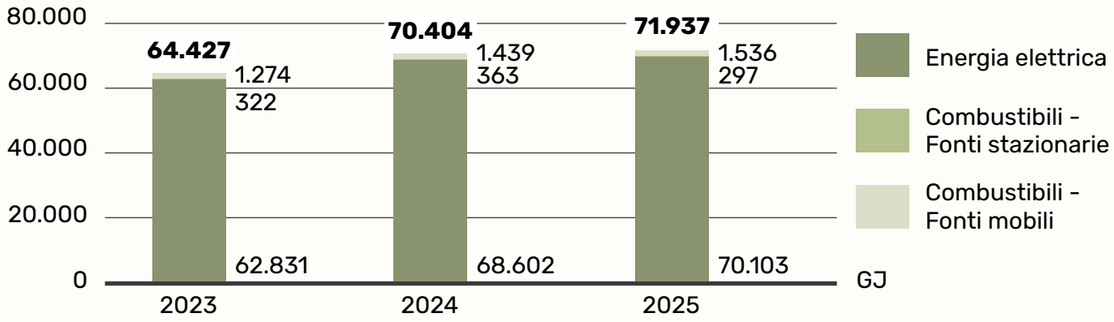
+35% Incremento percentuale dell'energia elettrica acquistata da fonte rinnovabile certificata da GO (2025 vs 2024)

40% Quota di energia elettrica coperta da Garanzia d'Origine nel 2025

-18% Riduzione del consumo di gas naturale (2025 vs 2024)

GRI 302-1 | Energia consumata all'interno dell'Organizzazione	u.m.	2023	2024	2025
Consumi di combustibili da fonti stazionarie	**GJ**	**322,19**	**362,95**	**297,00**
Gas naturale	GJ	322,19	362,95	297,00
Consumi di combustibili da fonti mobili	**GJ**	**1.274,02**	**1.438,52**	**1.536,45**
Diesel	GJ	1.015,59	1.118,70	1.149,13
Benzina	GJ	258,43	319,82	387,32
Consumo di energia elettrica	**GJ**	**62.830,85**	**68.602,48**	**70.103,23**
Energia elettrica acquistata e consumata	GJ	62.830,85	68.602,48	70.103,23
di cui acquistata da fonti rinnovabili certificate con Garanzia d'Origine	*GJ*	-	*20.580,74*	*27.769,78*
Consumi energetici totali	**GJ**	**64.427,06**	**70.403,95**	**71.936,68**

Consumi energetici totali



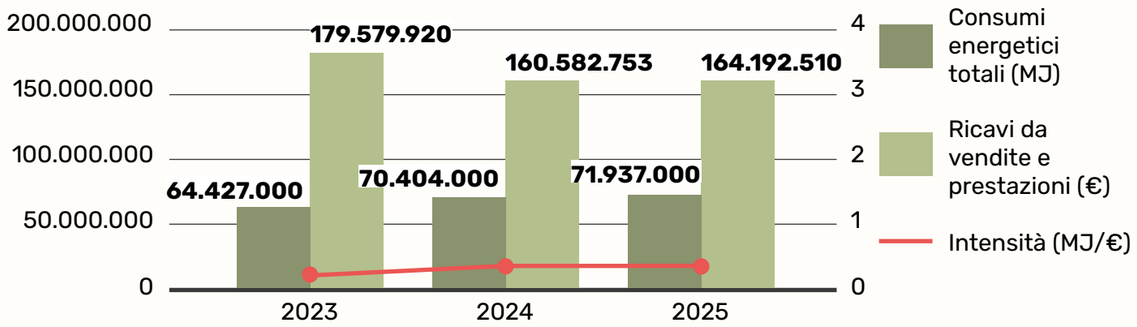
L'**intensità energetica** rappresenta il rapporto tra i consumi energetici e un indicatore di output, quale il fatturato o i volumi produttivi, e costituisce una metrica chiave per valutare il livello di efficienza energetica dei processi aziendali. Tale indicatore consente di analizzare la capacità dell'Organizzazione di generare valore o prodotto ottimizzando l'impiego delle risorse energetiche.

Tra il 2023 e il 2024 l'intensità energetica peggiora di circa il 22%: un andamento riconducibile all'incremento dei consumi (+9%) e alla contrazione parallela del fatturato (-11%). Nel 2025 l'indicatore resta invariato, poiché energia consumata (+2%) e ricavi (+2%) crescono in misura analoga, mantenendo il grado di efficienza sui livelli del 2024.

GRI 302-3 | Intensità energetica	u.m.	2023	2024	2025
Consumi energetici totali	MJ	64.427.000	70.404.000	71.937.000
Ricavi da vendite e prestazioni [2]	€	179.579.920	160.582.753	164.192.510
Intensità energetica (consumi energetici / fatturato)	**MJ / € fatturato**	**0,359**	**0,438**	**0,438**

[2] Somma della voce A1 del Conto Economico di Molini Pivetti S.p.A. e Molino San Giovanni S.p.A.

Intensità energetica



6.3

La misurazione delle emissioni

Come per qualsiasi realtà produttiva, le attività del Gruppo Pivetti comportano la generazione di **emissioni di gas a effetto serra (GHG)**, associate principalmente ai consumi energetici e ai processi operativi. La **misurazione e il monitoraggio** di tali emissioni rappresentano uno strumento importante per comprendere l'impatto climatico delle attività aziendali e orientare le azioni di miglioramento.

Le emissioni di gas a effetto serra vengono classificate secondo tre categorie, definite a livello internazionale dal **Greenhouse Gas Protocol**. Le emissioni **Scope 1** comprendono le emissioni dirette derivanti da fonti di proprietà o controllate dall'organizzazione, come l'utilizzo di combustibili negli impianti produttivi o nei mezzi aziendali. Le emissioni **Scope 2** riguardano invece le emissioni indirette associate alla produzione dell'energia elettrica acquistata e consumata dall'Azienda. Le emissioni **Scope 3**, infine, includono tutte le altre emissioni indirette lungo la catena del valore, ad esempio quelle legate all'approvvigionamento delle materie prime, ai trasporti, all'utilizzo dei prodotti e alla gestione del fine vita.

Il **Gruppo Pivetti**, in riferimento al perimetro del presente Bilancio di Sostenibilità, monitora e rendiconta attualmente le emissioni riconducibili agli **Scope 1 e Scope 2**, che rappresentano le principali fonti di emissione direttamente connesse alle proprie attività operative.

Oltre alle emissioni di gas a effetto serra, il Gruppo Pivetti presta attenzione al controllo delle **emissioni in atmosfera derivanti dai processi produttivi**: le emissioni a camino e le polveri sono monitorate nel rispetto dei limiti e delle prescrizioni stabiliti dall'**Autorizzazione Integrata Ambientale** in essere. Più in generale, la gestione degli aspetti ambientali è presidiata attraverso i sistemi di gestione certificati secondo gli standard **ISO 14001 ed EMAS**, oggetto di rinnovo periodico a garanzia del mantenimento della conformità normativa e del miglioramento continuo.

Il **percorso di riduzione delle emissioni GHG** del Gruppo trova la sua evidenza più significativa nel dato market-based, che riflette le **scelte di approvvigionamento energetico**: le emissioni Scope 1 e Scope 2 calcolate con metodo **market-based** si riducono del **-15,7% rispetto al 2024 e del -42,7% rispetto al 2023**, per effetto del progressivo ricorso a energia elettrica rinnovabile certificata con Garanzia d'Origine (GO) avviato nel 2024. Il divario tra i due metodi di calcolo, che nel 2023 vedeva le emissioni market-based quasi doppie rispetto a quelle location-based, si è così sostanzialmente annullato, nel 2025 i due valori risultano allineati.

Le emissioni **location-based**, che prescindono dagli strumenti contrattuali quali le GO e rispecchiano il fattore medio della rete nazionale, mostrano una flessione più contenuta (**-7,7% rispetto al 2023**), coerente con una sostanziale stabilità dei consumi fisici. Le emissioni dirette **Scope 1** restano marginali sul totale e sostanzialmente stabili; il lieve incremento rispetto al 2023 è riconducibile ai combustibili da fonti mobili, in linea con quanto osservato sui consumi energetici.

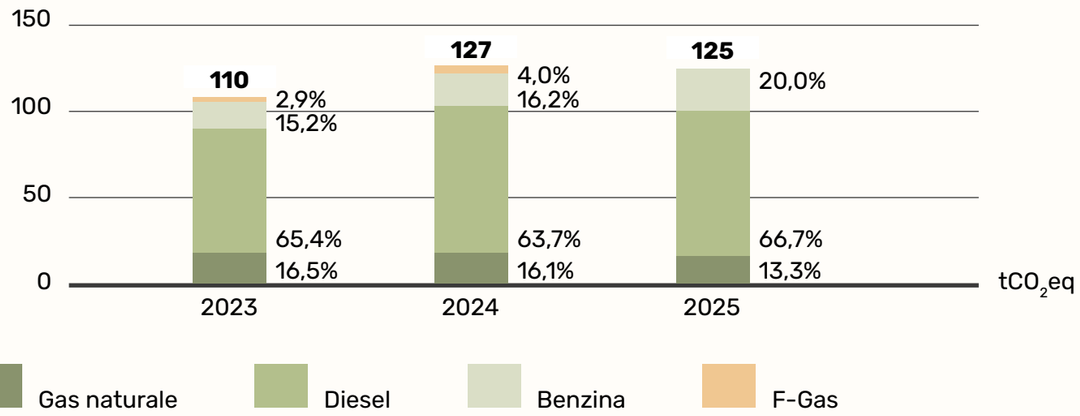
-42,7%
Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Market based (2025 vs 2023)

-43,4%
Riduzione delle emissioni Scope 2 Market based (2025 vs 2023)

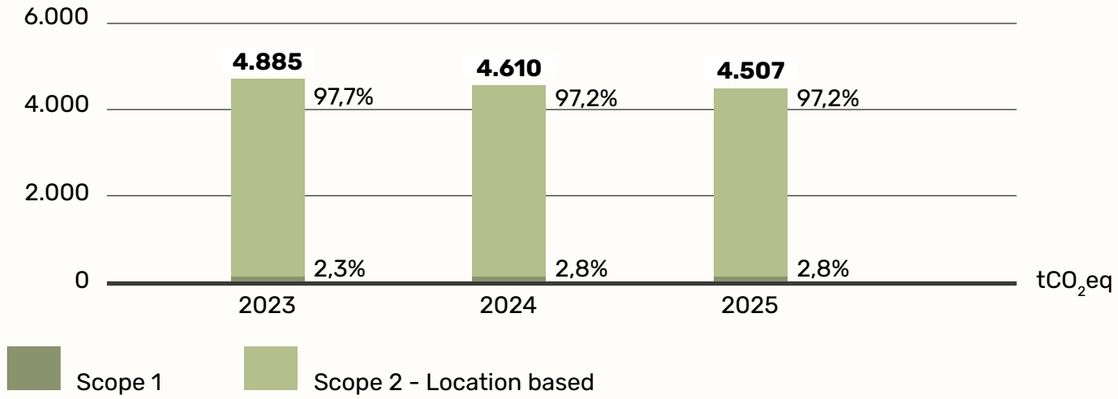
-7,7%
Riduzione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 Location based (2025 vs 2023)

GRI 305 | Emissioni GHG	u.m.	2023	2024	2025
GRI 305-1 | Emissioni dirette Scope 1				
Gas naturale	tCO_2eq	18,14	20,45	16,66
Diesel	tCO_2eq	71,67	80,66	83,23
Benzina	tCO_2eq	16,68	20,59	24,92
F-Gas (R410A)	tCO_2eq	3,17	5,02	-
Emissioni Scope 1 totali	**tCO_2eq**	**109,66**	**126,72**	**124,81**
GRI 305-2 | Emissioni indirette Scope 2				
Da energia elettrica acquistata – Location based	**tCO_2eq**	**4.775,67**	**4.482,84**	**4.382,15**
- di cui da energia rinnovabile	*tCO_2eq*	*0,00*	*1.344,85*	*1.735,89*
Da energia elettrica acquistata – Market based	**tCO_2eq**	**8.736,46**	**5.885,27**	**4.941,25**
- di cui da energia rinnovabile	*tCO_2eq*	*0,00*	*0,00*	*0,00*
Totale emissioni – Scope 1 e Scope 2				
Emissioni Scope 1 e Scope 2 totali – Location based	**tCO_2eq**	**4.885,33**	**4.609,56**	**4.506,96**
Emissioni Scope 1 e Scope 2 totali – Market based	**tCO_2eq**	**8.846,12**	**6.011,99**	**5.066,06**

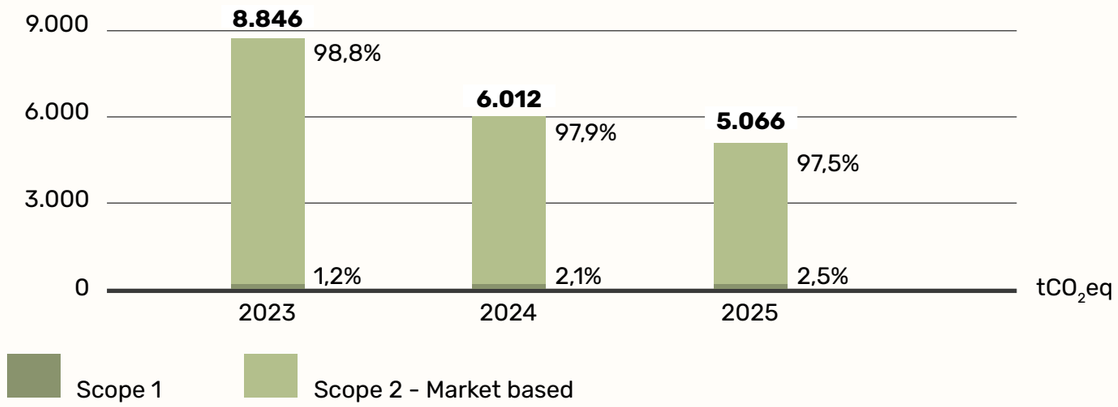
Emissioni dirette - Scope 1



Emissioni Scope 1 & 2 - Location based



Emissioni Scope 1 & 2 - Market based



L'**intensità emissiva** rappresenta il rapporto tra le emissioni di gas a effetto serra generate e un indicatore di attività aziendale, come il fatturato o i volumi produttivi. Questo indicatore consente di valutare l'efficienza ambientale dell'Organizzazione, misurando la capacità di contenere le emissioni a parità di produzione o valore economico generato.

L'intensità emissiva location-based si mantiene sostanzialmente stabile nel triennio (+5% nel 2024, -5% nel 2025. L'intensità market-based cala invece con continuità (-24% nel 2024 e -17% nel 2025, pari a circa -37% sul 2023): un miglioramento guidato dal crescente approvvigionamento di energia rinnovabile certificata con Garanzia d'Origine, che ha progressivamente allineato il valore market-based a quello location-based.

GRI 305-4 | Intensità delle emissioni GHG	u.m.	2023	2024	2025
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 – Location based	tCO_2eq	4.885	4.610	4.507
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 – Market based	tCO_2eq	8.846	6.012	5.066
Ricavi da vendite e prestazioni [3]	€	179.579.920	160.582.753	164.192.510
Intensità emissiva (emissioni location based / fatturato)	**$kgCO_2eq$ / € fatturato**	**0,03**	**0,03**	**0,03**
Intensità emissiva (emissioni market based / fatturato)	**$kgCO_2eq$ / € fatturato**	**0,05**	**0,04**	**0,03**

Le performance ambientali della filiera grano tenero 2025

L'analisi delle performance della filiera condotta attraverso la collaborazione con la piattaforma xFarm su un campione di 6 aziende conferenti ha restituito, per la campagna 2025, un profilo produttivo e ambientale coerente con le medie di riferimento del comparto cerealicolo del Nord Italia. La **resa media ponderata** del campione si è attestata a **6,23 t/ha**, superiore alla media nazionale ISTAT 2025 (5,2 t/ha) e a quella regionale ISMEA per l'Emilia-Romagna (5,5 t/ha), e in linea con il valore di riferimento ISMEA per le aziende cerealicole di pianura del Centro-Nord (6,14 t/ha). La gestione agronomica è prevalentemente condotta secondo il **disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna**.

Le emissioni complessive della filiera analizzata ammontano a **214,5 tCO_2eq** per la produzione delle 702,3 tonnellate di granella incluse nel campione, corrispondenti a un'intensità emissiva media di **1,90 t CO_2eq per ettaro e 0,305 t CO_2eq per tonnellata di prodotto**. Quest'ultimo valore — l'indicatore più rappresentativo della performance ambientale per unità di prodotto — risulta inferiore al benchmark di riferimento in letteratura per i sistemi cerealicoli convenzionali italiani (0,52 t CO_2eq/t, fonte Accademia dei Georgofili), differenza attribuibile in larga parte alle rese sopra la media nazionale registrate nel campione, che diluiscono l'impronta carbonica per unità di prodotto.

La variabilità tra aziende (l'intensità per ettaro varia da 1,29 a 2,08 t CO_2eq/ha, quella per tonnellata da 0,214 a 0,396 t CO_2eq/ton) riflette differenze nelle condizioni pedologiche, nelle scelte varietali e nell'intensità della fertilizzazione applicata. Analoga concentrazione dell'impatto sulla fase di **nutrizione** si osserva per gli altri indicatori ambientali monitorati: la fertilizzazione azotata rappresenta l'**87,6% del consumo netto di acqua dolce**, il **92,5% del potenziale di acidificazione** e il **94,8% del potenziale di eutrofizzazione della filiera**.

[3] Somma della voce A1 del Conto Economico di Molini Pivetti S.p.A. e Molino San Giovanni S.p.A.

Il trasporto ferroviario del Molino San Giovanni: un'infrastruttura al servizio della filiera

Lo stabilimento di **San Giovanni in Persiceto** è dotato di un **raccordo ferroviario che raggiunge direttamente l'interno del molino**, consentendo di ricevere il grano via treno senza rotture di carico intermedie. Si tratta di un asset infrastrutturale distintivo per il comparto molitorio italiano, sul quale il Gruppo Pivetti ha scelto di **investire in modo crescente** negli ultimi anni, riconoscendone il valore ambientale e logistico.

L'utilizzo del trasporto ferroviario in luogo del trasporto su gomma consente di movimentare volumi elevati di materia prima con **emissioni di CO_2 inferiori**, riducendo al contempo il numero di mezzi pesanti in circolazione sulla viabilità locale. In via indicativa un singolo treno equivale, in termini di capacità di carico, a circa **64 camion** con portata media di 26 t.

Il beneficio ambientale si accompagna a un beneficio per la **comunità del territorio circostante**, che vede diminuire il traffico da autoarticolati diretti al molino.

Nel 2025 il Gruppo ha rafforzato il ricorso a questa modalità di approvvigionamento, con un incremento sostanziale su tutti i principali indicatori operativi rispetto all'anno precedente: +14% i treni movimentati, +18% i carri e, di conseguenza, +18% le tonnellate di grano approvvigionate via ferrovia.

La tendenza riflette una scelta gestionale intenzionale volta a massimizzare, dove tecnicamente ed economicamente compatibile, la quota di grano conferito al Molino di San Giovanni per via ferroviaria. In prospettiva, l'obiettivo del Gruppo è **continuare a incrementare la percentuale di materia prima movimentata via treno**, consolidando il ruolo del raccordo ferroviario come leva strutturale per la riduzione dell'impronta carbonica della fase di trasporto.

+18% Incremento delle tonnellate di grano approvvigionate via ferrovia (2025 vs 2024)

I numeri del trasporto via treno	2024	2025	Variazione 2025 vs 2024
Numero di treni	57	65	+14%
Numero di carri movimentati	3.088	3.646	+18%
Tonnellate metriche di grano approvvigionate via treno	90.280,3	106.834,6	+18%

Innovazione in campo: l'impronta carbonica della fertilizzazione

Nel 2024 Molini Pivetti ha avviato una partnership con **Yara Italia**, azienda leader nella nutrizione delle piante e nell'agricoltura sostenibile, con l'obiettivo di ridurre l'impronta carbonica associata alla coltivazione del grano tenero lungo la filiera.

L'iniziativa nasce dalla consapevolezza che la fase agricola rappresenta una componente significativa dell'impatto ambientale complessivo della produzione di farina. A partire da questa evidenza, il team tecnico di Molini Pivetti ha collaborato con il gruppo internazionale di Ricerca e Sviluppo di Yara per **analizzare le pratiche agronomiche adottate nella filiera, con particolare attenzione alla gestione della fertilizzazione**.

Le attività preliminari, basate su prove in campo e sull'analisi dei dati storici, hanno portato alla definizione di un **piano nutrizionale mirato** per le coltivazioni di grano tenero, che prevede l'utilizzo dei fertilizzanti **Yara Climate Choice™**, prodotti sviluppati con tecnologie che consentono di ridurre l'impronta carbonica associata alla loro produzione.

Il progetto prevede una fase sperimentale pilota, finalizzata all'applicazione del piano nutrizionale e alla valutazione dei benefici in termini di **ottimizzazione delle rese agricole e riduzione dell'impatto ambientale**. L'iniziativa si inserisce nel più ampio percorso intrapreso dal Gruppo per promuovere un'agricoltura più responsabile **nell'ambito del progetto di filiera Campi Protetti Pivetti**.

Tutela degli impollinatori: collaborazione con Saving Bees

Nell'ambito delle iniziative dedicate alla tutela della biodiversità, Molini Pivetti sostiene **Savingbees.org**, organizzazione impegnata nella protezione degli impollinatori. Il progetto prevede la realizzazione di **Oasi Apistiche**, aree verdi estese tra i 15.000 e i 20.000 m², coltivate con prati fioriti permanenti che offrono rifugio e nutrimento ad api selvatiche e altri insetti impollinatori.

Attraverso **l'adozione di un'arnia e il supporto alla creazione di questi habitat naturali**, l'Azienda contribuisce alla salvaguardia delle specie impollinatrici, oggi particolarmente minacciate da inquinamento, uso di pesticidi e perdita di habitat.







Disciplinare di Produzione: la Carta del Mulino

Il Gruppo Pivetti partecipa a iniziative di filiera orientate alla diffusione di pratiche agricole sostenibili e alla tutela degli ecosistemi rurali. In questo contesto si inserisce la Carta del Mulino, progetto promosso da Barilla per promuovere standard agronomici attenti alla biodiversità nelle aree cerealicole.

L'adesione al disciplinare prevede, tra le altre azioni, la realizzazione di **campi fioriti** destinati a favorire la presenza di insetti impollinatori e a migliorare la biodiversità nei territori agricoli; complessivamente sono stati destinati a questo scopo circa **120 ettari di terreno**.

Molini Pivetti e Molino San Giovanni contribuiscono all'iniziativa anche dal punto di vista operativo attraverso il proprio **centro di ritiro**, partecipando alla gestione di una quota significativa della materia prima coinvolta nel progetto, pari a circa il **20% del grano utilizzato da Barilla** nell'ambito della Carta del Mulino.



6.4

L'interazione con la biodiversità

Per un'azienda molitoria, la tutela della biodiversità è strettamente legata alla qualità e alla resilienza delle filiere agricole da cui proviene la materia prima. La produzione di grano, infatti, dipende dall'equilibrio degli ecosistemi agricoli, dalla fertilità del suolo e dalla presenza di insetti impollinatori e altri organismi utili che contribuiscono alla stabilità degli ambienti rurali.

In questa prospettiva, il Gruppo Pivetti promuove e sostiene iniziative orientate alla **protezione degli ecosistemi agricoli e alla diffusione di pratiche agronomiche sostenibili** lungo la propria filiera. Attraverso collaborazioni con partner di filiera, progetti dedicati alla tutela degli impollinatori e iniziative per la creazione di habitat naturali nei territori cerealicoli, l'Azienda contribuisce alla salvaguardia della biodiversità e al mantenimento dell'equilibrio degli ambienti da cui proviene il grano.

I dati della biodiversità in campo

Nel 2025 il Gruppo Pivetti ha avviato un progetto di **biomonitoraggio tecnologico** in collaborazione con **3Bee** e la sua divisione scientifica **XNatura**, con l'obiettivo di misurare in modo strutturato lo stato della biodiversità nelle aree agricole collegate alla filiera.

Il progetto coinvolge tre aree: due campi di grano tenero appartenenti alla filiera **Campi Protetti Pivetti** e il vigneto biologico del Gruppo di Radda in Chianti. Il monitoraggio integra analisi satellitari, utili a valutare lo stato complessivo della biodiversità e la qualità degli habitat, con l'installazione di sensori **IoT Spectrum**, che rilevano e analizzano l'attività acustica degli impollinatori selvatici, consentendo di misurarne abbondanza e diversità. In particolare, i sensori riconoscono e registrano le frequenze di ditteri, imenotteri e coleotteri.

L'obiettivo è valutare in modo scientifico l'impatto delle pratiche agronomiche sulla biodiversità, in ecosistemi differenti, secondo un principio guida chiaro: **misurare per controllare, conoscere per proteggere**.

237,26 Ettari complessivi monitorati attraverso il progetto XNatura



I risultati del Report 2025

Il monitoraggio condotto tra **maggio e ottobre 2025** ha consentito di raccogliere dati continui e non invasivi sull'attività degli impollinatori presenti nelle aree analizzate. Attraverso i sensori installati sono state rilevate diverse variabili, tra cui **abbondanza degli impollinatori, distribuzione in cluster e frequenza media delle attività durante la giornata**, utili per comprendere meglio le dinamiche dell'ecosistema locale e supportare la pianificazione di possibili azioni di tutela della biodiversità.

In particolare, i siti di **Sette Famiglie** e **Villa Tavernelle**, entrambi situati in provincia di Bologna e caratterizzati dalla coltivazione di frumento tenero appartenente alla filiera **Campi Protetti Pivetti**, mostrano variazioni nella densità e nell'intensità delle attività degli impollinatori in relazione alle condizioni climatiche e alle operazioni agricole svolte in campo.

Il report evidenzia **picchi di attività degli impollinatori in presenza di condizioni climatiche favorevoli**, mentre si osserva una riduzione dei voli in corrispondenza della **fase di raccolta del grano**. Nel sito di **Sette Famiglie**, tuttavia, l'attività degli impollinatori riprende più rapidamente dopo gli interventi agricoli rispetto al sito di Villa Tavernelle: il sensore è collocato **ai margini del campo**, in un'area meno interessata dalle lavorazioni e caratterizzata dalla presenza di **vegetazione spontanea**, che offre risorse nettarifere alternative. Questa condizione favorisce una **ripresa anticipata dell'attività già dall'inizio di luglio**, successivamente agli interventi agronomici di fine giugno.

L'analisi ha inoltre considerato il **potenziale nettarifero dell'area**, che risulta limitato a causa della prevalenza della monocoltura di frumento tenero, evidenziando come la diversificazione colturale e la presenza di habitat complementari possano rappresentare fattori importanti per sostenere la presenza di insetti impollinatori nei paesaggi agricoli.

Scannerizza il QR Code per saperne di più!

Lo sapevi che…? | **Il significato nascosto del ronzio**

Il suono prodotto dagli impollinatori può raccontare molto sul loro stato di salute. Analizzando le frequenze del ronzio rilevate dai sensori acustici è infatti possibile individuare segnali legati a stress, cambiamenti nelle colonie o alterazioni nelle condizioni dell'ecosistema, offrendo un indicatore indiretto del benessere degli insetti.

6.5

La cura nella scelta delle materie prime

La **scelta della materia prima** è il primo presidio per la qualità del prodotto finito, perché determina non solo le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali della farina, ma anche l'impronta ambientale e sociale dell'intera lavorazione.

Una quota del grano proviene dalla **filiera Campi Protetti Pivetti** (**5.586,54 tonnellate** nel 2025), sottoposta a controlli e audit periodici presso le aziende agricole aderenti da parte di tecnici qualificati: un modello che assicura il rispetto del disciplinare di produzione, un elevato livello di tracciabilità e un legame diretto con il territorio di coltivazione.

Accanto alla selezione delle materie prime, l'Azienda dedica attenzione anche alle **soluzioni di packaging**, con l'obiettivo di coniugare protezione del prodotto e sostenibilità ambientale. Il confezionamento delle farine avviene prevalentemente mediante **imballaggi in carta**, materiale riciclabile che consente di ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi mantenendo al tempo stesso elevati standard di conservazione del prodotto.

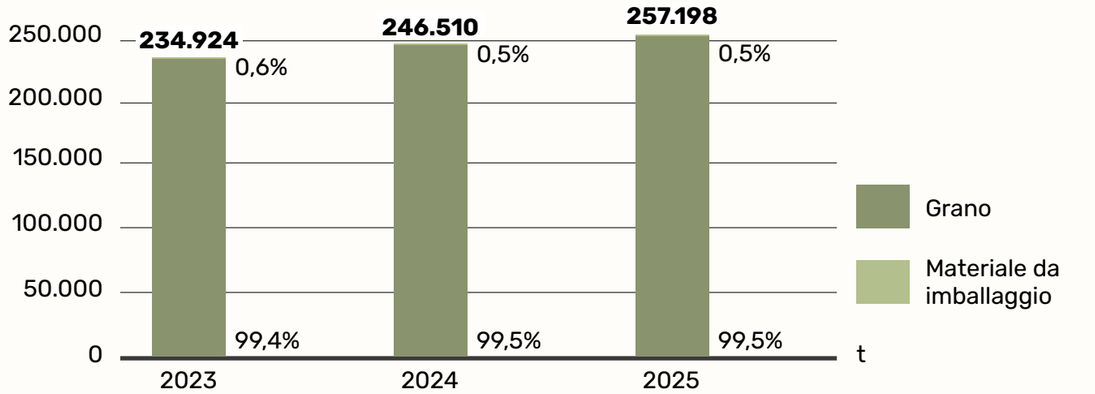
La carta, infatti, contribuisce a preservare le caratteristiche qualitative della farina durante le fasi di stoccaggio e distribuzione, rappresentando una soluzione che integra funzionalità, sicurezza alimentare e attenzione all'ambiente.

Nel triennio il quantitativo di materie prime impiegate è cresciuto di circa il 10%, con un incremento del grano di poco superiore al 5% nel 2024 e di oltre il 4% nel 2025. L'andamento riflette i maggiori volumi di macinazione, sostenuti nel 2023 e nel 2025 anche dalle attività di revamping dei molini 1 e 2 dello stabilimento di Renazzo e, per il Molino San Giovanni, dalle rilevanti spedizioni di farina in confezioni da 1 kg connesse all'appalto AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura).

Sul fronte degli imballaggi, la carta si mantiene sostanzialmente stabile. Emergono invece due dinamiche di segno opposto: il consumo di pallet in legno si riduce (circa –5% nel triennio), per effetto del crescente ricorso dei clienti a circuiti di pallet a noleggio, mentre i sacchetti in plastica aumentano, trainati dal lancio di una nuova linea in flow pack di farina mix destinata a un cliente estero. Il totale complessivo del materiale da imballaggio resta lievemente inferiore ai livelli del 2023 nonostante l'aumento dei volumi produttivi.

+9,5% Incremento della materia prima grano (2025 vs 2023)

Materiali utilizzati



GRI 301-1 | Materiali utilizzati in base al peso o al volume	u.m.	2023			2024			2025		
		Rinnovabile	Non rinnovabile	Totale	Rinnovabile	Non rinnovabile	Totale	Rinnovabile	Non rinnovabile	Totale
Grano	t	233.482,00	-	233.482,00	245.236,00	-	245.236,00	255.802,00	-	255.802,00
Totale materie prime	**t**	**233.482,00**	**-**	**233.482,00**	**245.236,00**	**-**	**245.236,00**	**255.802,00**	**-**	**255.802,00**
Carta	t	341,43	-	341,43	297,87	-	297,87	344,35	-	344,35
Plastica – Sacchetti	t	-	3,02	3,02	-	5,48	5,48	-	10,01	10,01
Plastica – Film	t	-	14,21	14,21	-	13,13	13,13	-	14,35	14,35
Legno – Pallet	t	1.083,25	-	1.083,25	957,94	-	957,94	1.027,70	-	1.027,70
Totale materiale da imballaggio	**t**	**1.424,68**	**17,23**	**1.441,91**	**1.255,81**	**18,61**	**1.274,42**	**1.372,05**	**24,36**	**1.396,41**
Totale materiali utilizzati	**t**	**234.906,68**	**17,23**	**234.923,91**	**246.491,81**	**18,61**	**246.510,42**	**257.174,05**	**24,36**	**257.198,41**

La circolarità della cariosside

Nel processo di macinazione del grano, accanto alla farina si ottengono anche i **cruscami**, frazioni costituite principalmente dagli strati esterni della cariosside e da piccole parti di endosperma. Ricchi di fibre e nutrienti, questi sottoprodotti non vengono scartati ma **reimpiegati prevalentemente nell'alimentazione zootecnica**, trovando così una seconda vita utile all'interno della filiera agroalimentare. In alcuni casi possono inoltre essere **destinati a impianti di biogas**, contribuendo al recupero energetico.

Questo recupero consente di utilizzare il grano in modo pressoché integrale, riducendo gli sprechi e contribuendo a un modello produttivo ispirato ai principi dell'economia circolare, in cui ogni componente della materia prima viene valorizzata.

Farina sfusa per la riduzione degli imballaggi

Per una quota significativa delle forniture destinate ai clienti professionali, la farina viene consegnata **sfusa in cisterne**, con capacità fino a circa **30 tonnellate per trasporto**. Questa modalità logistica consente di eliminare completamente gli imballaggi tradizionali, evitando l'utilizzo di sacchi, pallet e film plastici.

La distribuzione in cisterna permette inoltre di **ridurre le fasi di confezionamento e movimentazione**, semplificando il processo produttivo e contribuendo a diminuire il consumo complessivo di materiali lungo la filiera.

6.6

Il monitoraggio dei rifiuti

In conformità alla normativa vigente e agli indirizzi del proprio sistema di gestione ambientale, il Gruppo Pivetti gestisce i rifiuti generati dalle attività produttive attraverso procedure strutturate finalizzate a **garantire corretta differenziazione, trattamento adeguato e tracciabilità dei flussi**.

L'approccio adottato mira a un duplice obiettivo: **ridurre gli impatti ambientali** associati alla produzione e **promuovere un utilizzo più efficiente delle risorse**, in coerenza con i principi dell'economia circolare.

Un ruolo centrale è attribuito alla **sensibilizzazione del personale**, interno ed esterno, affinché tutti i collaboratori siano coinvolti nel corretto conferimento e nella gestione responsabile dei rifiuti.

Per assicurare l'affidabilità dell'intero processo, l'Azienda effettua **verifiche periodiche sui fornitori incaricati della raccolta e dello smaltimento**, controllando in particolare la validità delle autorizzazioni ambientali, l'iscrizione all'Albo Nazionale Gestori Ambientali e il rispetto delle relative scadenze. Le verifiche vengono estese anche ai nuovi fornitori prima dell'avvio della collaborazione.

Il sistema è ulteriormente supportato da **ispezioni interne regolari**, condotte dagli addetti al sistema di gestione ambientale, che includono la registrazione delle attività e l'aggiornamento del **Piano di Monitoraggio Ambientale**, garantendo così una gestione trasparente e controllata dei rifiuti.

L'andamento dei quantitativi di rifiuti risente in misura significativa di fattori straordinari: i picchi del 2023 e del 2025 sono riconducibili ad **attività di cantiere** non ricorrenti e, per il Molino San Giovanni, alla pulizia dei magazzini dei materiali d'imballaggio, mentre il 2024, privo di tali interventi, rappresenta il livello ordinario di produzione. Al netto di questi effetti il volume complessivo si conferma contenuto, con il 2025 comunque inferiore di circa il 19% rispetto al 2023.

I **rifiuti pericolosi**, pur in crescita nel triennio, restano una quota marginale del totale, intorno al 2% nel 2025. La gestione **privilegia inoltre nettamente il recupero** rispetto allo smaltimento: la quota di rifiuti avviati a recupero si mantiene superiore al 90% nel triennio e raggiunge circa il 98% nel 2025, anno in cui i quantitativi destinati a smaltimento toccano il valore più basso del triennio.

-19% Riduzione della quantità di rifiuti generati (2025 vs 2023)

98% Percentuale di rifiuti non pericolosi sul totale dei rifiuti generati nel 2025

98% Percentuale di rifiuti destinati a operazioni di riutilizzo, recupero o riciclo nel 2025

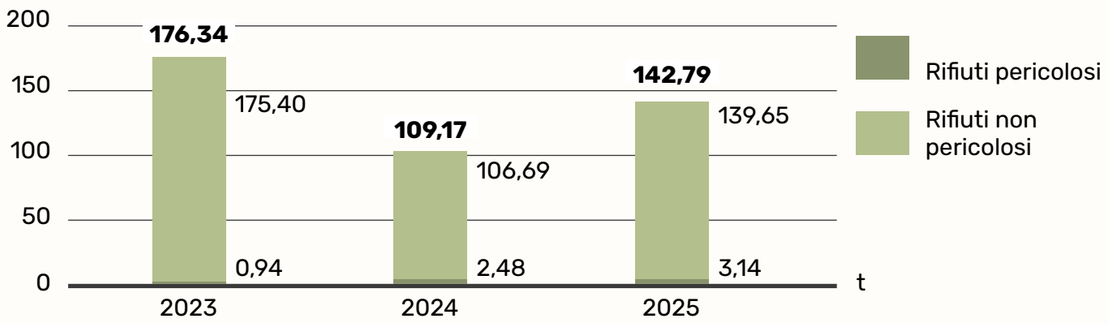
GRI 306-3 | Rifiuti per composizione [4]	u.m.	2023	2024	2025
Rifiuti pericolosi	t	0,94	2,48	3,14
Rifiuti non pericolosi	t	175,40	106,69	139,65
Totale	**t**	**176,34**	**109,17**	**142,79**

[4] Tutti i rifiuti sono gestiti presso sito esterno all'azienda da operatori ambientali autorizzati.

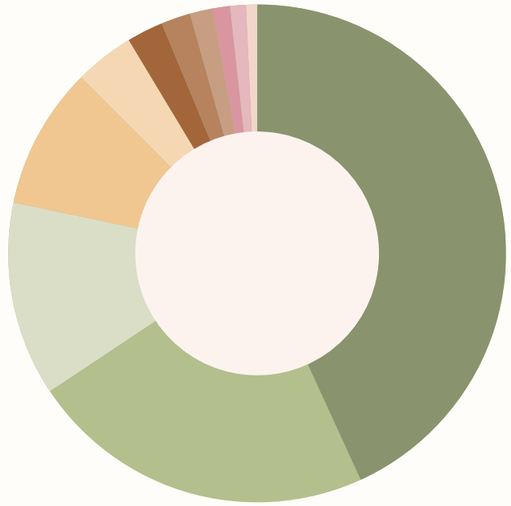
GRI 306-4 | Rifiuti non destinati a smaltimento	u.m.	2023	2024	2025
Rifiuti pericolosi	**t**	**0,28**	**1,24**	**2,42**
Preparazione per il riutilizzo	t	0,12	1,24	2,30
Altre operazioni di recupero	t	0,16	-	0,12
Rifiuti non pericolosi	**t**	**170,30**	**100,31**	**137,38**
Preparazione per il riutilizzo	t	107,31	29,56	60,67
Riciclo	t	57,06	70,75	76,71
Altre operazioni di recupero	t	5,93	-	-
Totale	**t**	**170,58**	**101,55**	**139,80**

GRI 306-5 | Rifiuti destinati a smaltimento	u.m.	2023	2024	2025
Rifiuti pericolosi	**t**	**0,66**	**1,24**	**0,72**
Preparazione per lo smaltimento	t	0,66	1,24	0,72
Rifiuti non pericolosi	**t**	**5,10**	**6,38**	**2,72**
Preparazione per lo smaltimento	t	0,14	0,24	1,31
Altre operazioni di smaltimento	t	4,96	6,14	0,96
Totale	**t**	**5,76**	**7,62**	**2,99**

Rifiuti generati per tipologia

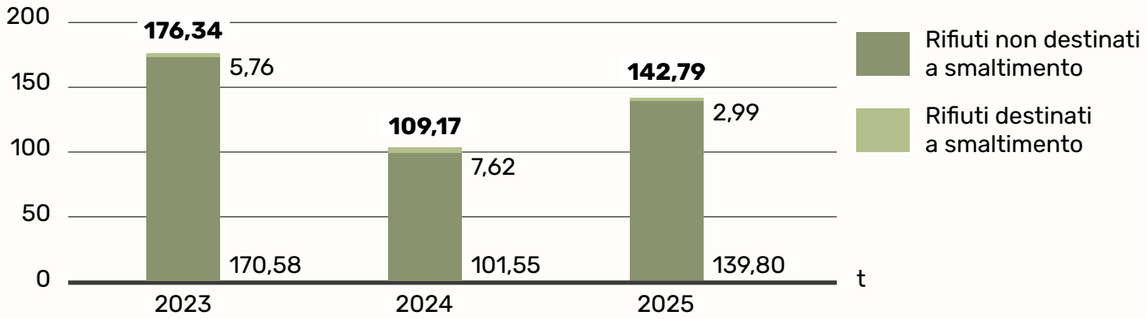


Rifiuti generati per codice CER nel 2025[5]



- **43,5%** 170405 - Ferro e acciaio
- **20,8%** 150106 - Imballaggi in materiali misti
- **12,4%** 200101 - Carta e cartone
- **11,1%** 150103 - Imballaggi in legno
- **4,4%** 160306 - Rifiuti organici, diversi dal quelli di cui alla voce 160305
- **1,7%** 150101 - Imballaggi in carta e cartone
- **1,6%** 161002 - Soluzioni acquose di scarto, diverse da quelle di cui alla voce 161001
- **1,3%** 150203 - Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 150202
- **1,1%** 20304 - Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione
- **1,1%** 170603 - Altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose
- **0,9%** 170411 - Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 170410

Rifiuti generati per destinazione



[5]Nota metodologica: dalla rappresentazione di dettaglio dei rifiuti per codice CER sono stati esclusi i codici di seguito riportati, in quanto caratterizzati da quantitativi non significativi (complessivamente 4,29 t): 160504 - 170410 - 130205 - 150110 - 160601 – 170203 - 200121 - 150202 - 170904 – 170411.

Annex

Impatti ambientali, sociali e di governance

La tabella seguente presenta gli impatti, positivi e negativi, distinti tra ambito ambientale, sociale e di governance, con riferimento ai temi individuati come materiali nell'ambito dell'analisi di materialità condotta nel 2026, relativa all'anno fiscale 2025.

Tema materiale	Impatto	Tipologia	Orizzonte temporale (breve/lungo termine)	Fase della catena del valore
Emissioni e cambiamento climatico	Contributo ai cambiamenti climatici tramite la generazione di emissioni GHG dirette e indirette, legate alle attività (ad es. consumo energetico, climatizzazione, attività logistiche) svolte nelle sedi e nei siti del Gruppo	Negativo attuale	LT	Operazioni proprie
Emissioni e cambiamento climatico	Contributo ai cambiamenti climatici attraverso la generazione di emissioni indirette di gas ad effetto serra all'interno della propria catena del valore, tra cui le emissioni legate alle operazioni a valle e a monte della catena del valore	Negativo attuale	LT	Catena a monte e a valle
Emissioni e cambiamento climatico	Ottimizzazione della logistica di approvvigionamento mediante modalità di trasporto a minore impatto emissivo, con conseguente riduzione delle emissioni di CO_2 e degli inquinanti atmosferici	Positivo attuale	LT	Catena a monte
Gestione dell'energia	Incremento della domanda di energia a livello nazionale a causa dei consumi energetici associati alle attività industriali e amministrative del Gruppo	Negativo attuale	BT/LT	Operazioni proprie
Materie prime ed economia circolare	Valorizzazione dei sottoprodotti e contributo allo sviluppo di modelli di economia circolare attraverso il riutilizzo dei residui del processo produttivo	Positivo attuale	BT	Operazioni proprie
Biodiversità e tutela degli organismi viventi	Sfruttamento delle risorse naturali e pressione sugli ecosistemi agricoli legata alla produzione intensiva di materie prime e alle pratiche agricole adottate lungo la catena di fornitura	Negativo potenziale	LT	Catena a monte
Biodiversità e tutela degli organismi viventi	Contributo alla tutela della biodiversità e alla protezione degli impollinatori attraverso il supporto a progetti di monitoraggio, sensibilizzazione e conservazione delle api, con effetti positivi sugli ecosistemi agricoli e naturali e sulla loro capacità di rigenerazione	Positivo attuale	LT	Catena a monte e a valle
Biodiversità e tutela degli organismi viventi	Miglioramento della qualità e della fertilità dei suoli agricoli grazie alla limitazione dell'uso di sostanze chimiche di sintesi nei processi di coltivazione	Positivo attuale	BT	Catena a monte

Tema materiale	Impatto	Tipologia	Orizzonte temporale (breve/lungo termine)	Fase della catena del valore
Salute e sicurezza dei dipendenti	Miglioramento della capacità dei lavoratori di prevenire comportamenti non sicuri e incremento della consapevolezza sui rischi operativi	Positivo potenziale	BT	Operazioni proprie
Sicurezza del prodotto	Tutela della qualità e della sicurezza del prodotto lungo la fase di distribuzione e consumo, con riduzione del rischio di deterioramento e spreco alimentare	Positivo attuale	BT	Catena a valle
Sicurezza del prodotto	Tutela del beneficio economico dei clienti e degli utilizzatori finali attraverso l'immissione sul mercato di prodotti conformi ai requisiti normativi e di sicurezza	Positivo attuale	BT	Catena a valle
Formazione e sviluppo delle competenze	Limitata crescita delle competenze trasversali e manageriali, con possibile riduzione delle opportunità di sviluppo professionale dei lavoratori	Negativo potenziale	BT	Operazioni proprie
Gestione e tutela dei lavoratori	Aumento della stabilità di impiego dei dipendenti grazie all'assunzione con contratti allineati a CCNL.	Positivo attuale	BT/LT	Operazioni proprie
Gestione e tutela dei lavoratori	Potenziale danno al benessere organizzativo, alla gestione e al coinvolgimento dei dipendenti, con effetti sulla motivazione e sulla soddisfazione dei dipendenti	Negativo potenziale	BT/LT	Operazioni proprie
Diversità e inclusione	Aumento del benessere del dipendente grazie all'implementazione di canali anonimi di segnalazione di eventuali casi di discriminazione	Positivo potenziale	BT/LT	Operazioni proprie
Relazioni con le comunità locali	Contributo allo sviluppo economico locale e al mantenimento dell'occupazione nei territori di riferimento	Positivo attuale	BT/LT	Catena a monte e a valle
Relazioni con le comunità locali	Incremento della consapevolezza ambientale e alimentare all'interno delle comunità locali, con effetti positivi sulla formazione delle nuove generazioni e sul rafforzamento del legame tra il territorio, il mondo agricolo e il sistema educativo locale	Positivo attuale	BT/LT	Catena a monte e a valle
Pratiche commerciali responsabili	Impatto positivo sugli stakeholder derivante dal rafforzamento della trasparenza e dell'accuratezza delle informazioni fornite al consumatore, con conseguente miglioramento della fiducia, della consapevolezza d'acquisto e della tutela del mercato	Positivo potenziale	BT	Catena a valle
Tracciabilità della catena di fornitura	Contributo indiretto alla generazione di impatti negativi sull'ambiente (inquinamento, danni ambientali) e sulle persone (violazioni dei diritti umani, disuguaglianze di trattamento…) da parte dei fornitori a causa di una mancata selezione diffusa secondo criteri ESG	Negativo potenziale	BT/LT	Catena a monte
Ricerca e sviluppo	Maggiore capacità di rispondere alle esigenze nutrizionali, qualitative e funzionali dei clienti e degli utilizzatori finali, contribuendo a una più ampia disponibilità di prodotti alimentari adeguati alle diverse esigenze di consumo	Positivo attuale	BT	Catena a valle

GRI Content Index

Il Gruppo Pivetti ha riportato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2025, con riferimento agli Standard GRI 2021.

GRI	Specifica dell'indicatore	Paragrafo	Note
GRI 2 - Disclosure generale			
2-1	Dettagli dell'organizzazione	Nota Metodologica	
2-2	Entità incluse nel bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	Nota Metodologica	
2-4	Rideterminazione delle informazioni		Non presente
2-5	Assurance esterna		Non presente
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	1.2 Dalla materia prima all'eccellenza dell'arte bianca; 1.3 L'offerta che unisce qualità e innovazione	
2-7	Dipendenti	5.1 Gestione delle risorse umane	
2-8	Lavoratori non dipendenti	5.1 Gestione delle risorse umane	
2-9	Struttura e composizione della governance	4.1 Organo di governo e processi decisionali	
2-11	Presidente del più alto organo di governo	4.1 Organo di governo e processi decisionali	
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	4.1 Organo di governo e processi decisionali	
2-16	Comunicazione delle criticità	4.2 Strumenti per una gestione etica e conforme	
2-19	Politiche retributive	5.1 Gestione delle risorse umane	
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	5.1 Gestione delle risorse umane	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder; 3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità	
2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi	3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità	
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	4.2 Strumenti per una gestione etica e conforme	
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	4.2 Strumenti per una gestione etica e conforme	
2-28	Appartenenza ad associazioni	4.5 La partecipazione al mondo associativo	
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	3.1 Il confronto con gli stakeholder	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	5.1 Gestione delle risorse umane	
GRI 3 - Temi materiali			
3-1	Processo per determinare i temi materiali	3.2 L'analisi di materialità; Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance	
3-2	Lista dei temi materiali	3.2 L'analisi di materialità	
3-3	Management dei temi materiali	3.2 L'analisi di materialità; 3.3 Il Piano Strategico di Sostenibilità	
PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA (2021)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	4.4 Valore economico generato e distribuito	
PRATICHE COMMERCIALI RESPONSABILI			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 2.4 La Filiera Campi Protetti Pivetti; 4.3 La gestione della catena di fornitura	
GRI 204 - PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO (2021)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	4.3 La gestione della catena di fornitura	
TRACCIABILITÀ DELLA CATENA DI FORNITURA			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 2.4 La Filiera Campi Protetti Pivetti; 4.3 La gestione della catena di fornitura	
RICERCA E SVILUPPO			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 2.3 Innovazioni di prodotto e processo	
MATERIE PRIME ED ECONOMIA CIRCOLARE			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 6.5 La cura nella scelta delle materie prime; 6.6 Il monitoraggio dei rifiuti	
GRI 301 - MATERIALI (2021)			
301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	6.5 La cura nella scelta delle materie prime	
GRI 306 - RIFIUTI (2020)			
306-3	Rifiuti generati	6.6 Il monitoraggio dei rifiuti	
306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	6.6 Il monitoraggio dei rifiuti	
306-5	Rifiuti conferiti in discarica	6.6 Il monitoraggio dei rifiuti	

GRI	Specifica dell'indicatore	Paragrafo	Note
GESTIONE DELL'ENERGIA			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 6.1 Il sistema di gestione ambientale; 6.2 L'energia delle nostre attività	
GRI 302 - ENERGIA (2021)			
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	6.2 L'energia delle nostre attività	
302-3	Intensità energetica	6.2 L'energia delle nostre attività	
EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 6.3 La misurazione delle emissioni	
GRI 305 - EMISSIONI (2021)			
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	6.3 La misurazione delle emissioni	
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	6.3 La misurazione delle emissioni	
305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	6.3 La misurazione delle emissioni	
BIODIVERSITÀ E TUTELA DEGLI ORGANISMI VIVENTI			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 6.4 L'interazione con la biodiversità	
GESTIONE E TUTELA DEI LAVORATORI			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 5.1 Gestione delle risorse umane; 5.2 Assunzioni, inserimento e turnover	
GRI 401 - OCCUPAZIONE (2021)			
401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	5.2 Assunzioni, inserimento e turnover	
401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	5.1 Gestione delle risorse umane	
401-3	Congedo parentale	5.3 Diversità e inclusione	
SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti	
GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2021)			
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti	
403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	5.4 Formazione e sviluppo delle competenze; 5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti	
403-9	Infortuni sul lavoro	5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti	
403-10	Malattie professionali	5.5 Salute e sicurezza dei dipendenti	
FORMAZIONE SVILUPPO DELLE COMPETENZE			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 5.4 Formazione e sviluppo delle competenze	
GRI 404 - FORMAZIONE E ISTRUZIONE (2021)			
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	5.4 Formazione e sviluppo delle competenze	
DIVERSITÀ E INCLUSIONE			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 5.1 Gestione delle risorse umane; 5.3 Diversità e inclusione	
GRI 405 - DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA' (2021)			
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	5.3 Diversità e inclusione	
SICUREZZA DEL PRODOTTO			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare	
GRI 416 - SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI (2021)			
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare	
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare	
GRI 417 – MARKETING ED ETICHETTATURA (2021)			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare	
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	2.1 Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare	
RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI			
3-3	Management del tema materiale	Annex – Impatti ambientali, sociali e di governance; 5.6 Iniziative per la comunità e il territorio	



pivetti
—Molini—

SAN GIOVANNI MOLINO

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy
Tel. +39 051900003 - info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

