

dal
1959
UNA STORIA
UNA FAMIGLIA



Report di
Sostenibilità 2022
Fontana Hermes S.p.A.

Via S. Vitale, 12 - Castellaro di Sala Baganza
43038 Parma (PR) Italia



Indice

- 3 Lettera agli Stakeholder
- 4 I Nostri Numeri

01

Origini e Modello d'Impresa

- 9 Origini e Modello d'Impresa
- 10 Cronistoria
- 13 Profilo Societario
- 14 Mission, Vision & Value
- 15 Presenza sul Mercato

04

Fontana Ermes S.p.A. verso i Sustainable Development Goals 2030 dell'O.N.U.

- 30 Fontana Ermes S.p.A. verso i Sustainable Development Goals

07

I Nostri Prodotti

- 41 I Prodotti Interi
- 44 Qualità e Sicurezza dei Prodotti
- 45 Catena di Fornitura e Filiera Responsabile
- 46 Ricerca e Sviluppo
- 47 Strategia di Marketing e Comunicazione Informativa di Prodotto Associazioni e Consorzi

02

Governo d'Impresa

- 17 Governo d'Impresa
- 18 Strumenti a Supporto del Governo d'Impresa
- 20 Performance e Risultati Economici

05

La Filiera Corta Integrata

- 33 La Filiera Corta Integrata
Il Rapporto con il Territorio
La Forza della Verticalità
Le Capacità della Struttura Produttiva

08

Responsabilità Sociale

- 49 L'Azienda e i Suoi Collaboratori
- 51 Tutela della Salute e Sicurezza dei Lavoratori
- 52 Sistemi di Incentivazione e Welfare Aziendale
- 53 Formazione e Sviluppo del Personale
- 54 Sostegno allo Sviluppo della Comunità Locale

03

Analisi di Materialità

- 22 Analisi di Materialità
- 23 Coinvolgimento degli Stakeholder
La Matrice di Materialità
- 24 I Temi Rilevanti per l'Azienda e i suoi Stakeholder

06

I Nostri Reparti

- 35 I Nostri Reparti
- 36 I Processi Produttivi e la Sinergia dei Reparti

09

Responsabilità Ambientale

- 57 Responsabilità Ambientale
- 58 Energia Rinnovabile
- 59 Consumi Energetici e Emissioni
- 61 Acqua
- 62 Gestione dei Rifiuti
- 63 Tecnologie al Servizio dell'Ambiente

Appendice

- 65 Nota metodologica
- 66 Assurance del Bilancio di Sostenibilità
- 67 GRI Content Index

Lettera agli Stakeholder

Cari Lettori,

questo primo Bilancio di Sostenibilità vuole rappresentare un ulteriore tassello nel nostro processo di crescita: vogliamo di seguito delineare i punti che ci hanno contraddistinto dal lontano 1959 e rapportarli al futuro prossimo venturo.

Intendiamo qui dimostrare quanto per noi sia stato e sia tuttora fondamentale prima di tutto conservare i nostri abituali elevati standard produttivi. Siamo orgogliosi di rappresentare anche oggi un'azienda familiare, intrinsecamente parmense e che fin dall'inizio ha reinvestito nelle persone e nella tecnologia. Tanto è vero che la nostra attuale superficie produttiva, che oggi supera **35.000 m²**, si è sviluppata intorno a quella che era un tempo la casa natale del fondatore Ermes Fontana, luogo dove anche oggi per altro vivono e lavorano la seconda e la terza generazione dei Fontana, garantendo la continuità e la coerenza del progetto.

Altro elemento caratterizzante la nostra filosofia e la nostra azienda è di aver sempre puntato sullo sviluppo di un unico sito produttivo. Tutto ciò, ancora oggi, consente ai nostri clienti di essere testimoni dell'intero teatro produttivo, della sua genuinità e sicurezza alimentare: dalla lavorazione e stagionatura alla vaschetta in tutte le declinazioni commerciali; e a noi produttori rende possibile il totale controllo della filiera, dal progetto alla confezione. Si può pertanto dire che la strategia aziendale di concentrare l'attività in un unico polo, all'inizio artigianale ed ora industriale, abbia felicemente anticipato il concetto, oggi divenuto attuale, della cosiddetta Filiera Corta Integrata: in cui rientrano **15 differenti tipi di disossatura e 100 diversi prodotti tipici della salumeria italiana**. Un catalogo di prodotti in cui figurano più di **500 tipi di affettati in vaschetta** e più di **25 formati di differenti di vaschetta**. Una riconosciuta versatilità produttiva, sia per i prodotti sia per il packaging che il cliente, inclusa la GDO, ci riconosce sia per prodotti a nostro marchio, sia privati, sia per marchi del distributore.

Siamo affermati partner di eccellenza della salumeria italiana, davvero coi fiocchi.

Una strategia aziendale anticipatrice e che concerne anche continui investimenti tecnologici. Ampliamenti che hanno portato a costituire un team di **oltre 200 collaboratori, 17 reparti produttivi, 9 camere bianche, 13 linee di affettamento**. Con il risultato di **oltre 500.000 Prosciutti Stagionati, 30.000.000 di vaschette e un fatturato nel 2022 di circa 60 milioni di euro**. Il mantenimento di elevati standard quali-quantitativi è stato garantito anche da interventi di ottimizzazione dell'efficienza energetica produttiva: cogenerazione, al fine di produrre energia elettrica autonomamente sfruttando il calore derivante dalle attività aziendali; potenziamento dei livelli di isolamento termico negli ambienti di stagionatura; riduzione dei fenomeni legati alla dispersione termica nelle celle frigorifere; progetti di investimento previsti per impianto fotovoltaico e per certificazioni di sostenibilità ambientale.

La cultura della Fontana Ermes S.p.A. verte sull'alta specializzazione nella produzione del Prosciutto di Parma e della salumeria italiana, stagionata e cotta. Il clima unico del Parco Regionale dei Boschi di Carrega si rivela vincente per conferire la giusta armonia alla base del gusto irripetibile dei nostri prodotti. L'aria sulle rive del torrente Baganza, che permea il nostro prodotto, ha consentito nel 2022 l'iscrizione del nostro marchio al Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Non a caso, Parma è nel mondo sinonimo di cibo di qualità, dove materie prime selezionate e vera arte nella lavorazione si fondono in una filiera numerosa di produzioni tutelate, D.O.P e I.G.P., fino al riconoscimento di Città della Gastronomia da parte dell'UNESCO.



I fondatori Ermes e Elena



L'ultima generazione con Pier Arnaldo

In questo solco si inserisce e spicca la certificazione **Carbon Footprint** di prodotto **“Prosciutto di Parma D.O.P. con osso”** in conformità con lo standard ISO/TS 14067:2013, la quale consiste nel calcolo dell'impronta ambientale del comparto produttivo, mediante il metodo Life Cycle Assessment, al fine di quantificarne la performance ambientale lungo l'intero ciclo di vita.

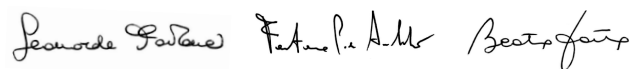
L'amore per Parma, culla dove nascono e maturano i nostri prodotti, si confronta ogni giorno con il tema della sostenibilità ambientale e del cambiamento climatico. Pertanto l'azienda, tra gli ampliamenti industriali pianificati, si impegna ad adottare soluzioni costruttive sostenibili che garantiscano massimo rispetto per l'ambiente. Si tratta di adottare tecnologie di bioedilizia e di risparmio delle risorse, impianti e linee di produzione, il tutto teso al rispetto del massimo efficientamento energetico e dell'ideale ambiente di lavoro per il personale, senza trascurare sicurezza e massima riduzione degli scarti lavorativi. Fontana Ermes S.p.A. ha introdotto dispositivi e impianti di razionalizzazione produttiva e di massimo risparmio energetico, inclusa bassa emissione di CO₂ in atmosfera e ha ottenuto e confermato la certificazione UNI 50001:2018 **“Sistema di Gestione dell'Energia”** e la stessa cura è dedicata ai macchinari che impiegano acqua o producono gas, oltre a

tutte le altre certificazioni di prodotto e di qualità.

Conferma ulteriore della vocazione imprenditoriale che da oltre 60 anni accompagna più generazioni della stessa famiglia, conservando l'intento del fondatore: creare un prodotto buono e genuino.

Oggi l'obiettivo si amplia e contempla eticamente anche una visione che premi non solo il benessere presente ma anche la prosperità futura.

Buona lettura.



Leonarda, Pier Arnaldo e Beatrice Fontana
SOCI AMMINISTRATORI



I Nostri Numeri

Ambiente / Qualità / Produzioni

Unico sito produttivo per tutti i prodotti e per ogni fase di lavorazione

17

Reparti di produzione

25.000.000

vaschette prodotte all'anno in più di 20 possibili differenti formati di packaging

Oltre
6.500.000
kg di carne lavorata

Oltre
500.000
Prosciutti Stagionati

9

Camere bianche

+100

tipi diversi di prodotti tipici della salumeria italiana anche I.G.P. e D.O.P.

14

Numero certificazioni

+15

formati diversi di disossati disponibili

+500

referenze di affettati in vaschetta

Superficie produttiva di oltre
35.000 m²

13
Linee di affettamento

€2.062.117

Investimenti nei progetti ambientali

I Nostri Numeri

Sociale

Team di oltre
200
collaboratori,
di cui 84 dipendenti
totali medi annui

84
Contratti a
tempo indeterminato

0
Contratti a
tempo determinato

80
contratti di lavoro
full time

4
contratti di lavoro
part time

Investimenti
nei progetti
sociali e nella
comunità locale
€ 216.161

Totale ore di
formazione
erogate
790

Totale
investimenti
in formazione
€ 41.094

I Nostri Numeri

Governance

1959

Anno di fondazione

Terza generazione
alla guida
dell'azienda di
famiglia

+26,4%

Incremento del fatturato
rispetto al 2021

€48.288.677

Fatturato 2021

69%

Mercato: quota nazionale

31%

Mercato: quota export

€61.037.463

Fatturato 2022

01 Origini e Modello d'Impresa

01 Origini e Modello d'Impresa

Fontana Ermes S.p.A. svolge la propria attività nel settore dell'industria alimentare ed opera principalmente nella **produzione, lavorazione e stagionatura di Prosciutti e Salumi** in genere, nonché nella loro successiva commercializzazione confezionati per conto proprio e di terzi.

L'azienda è fortemente specializzata nella produzione di Prosciutto di Parma e di tutta la salumeria italiana tradizionale stagionata e cotta, generando annualmente più di **100 tipi diversi di prodotti tipici** e offrendo più di **15 tipologie di disossature**.

Nel 1959 Ermes Fontana fondò l'azienda a conduzione familiare, che continua ad essere gestita con dedizione e passione dalla terza generazione della famiglia. L'azienda sorge tra le colline di Parma e le rive del torrente Baganza, un punto strategico individuato e voluto fortemente dal fondatore per le caratteristiche dell'aria, dei venti e della zona aperta verso la Pianura Padana e gli Appennini, ideali per la produzione di Prosciutti e Salumi. Il territorio parmense, riconosciuto da sempre come eccellenza nel settore gastronomico, è notoriamente associato alla produzione di buon cibo e delle famose produzioni tutelate D.O.P. e I.G.P., senza tralasciare che, nel 2015, Parma ha ottenuto da parte dell'UNESCO l'importante riconoscimento di **“Città Creativa della Gastronomia”**.

La solida collaborazione familiare è l'elemento collante, che conduce l'azienda all'efficienza e al successo. Oggi, i figli del fondatore Ermes e della Signora Elena si occupano dell'aspetto manageriale, mentre i nipoti imparano le tecniche produttive lavorando in azienda. Così viene garantita la continuità generazionale: trasferendo i segreti del mestiere di genitore in figlio, come un filo che non si interrompe.

Tradizione e innovazione collidono perfettamente e rendono l'azienda non solo un modello dal punto di vista tecnologico, ma anche un'azienda storica e fedele alle tradizioni del territorio.

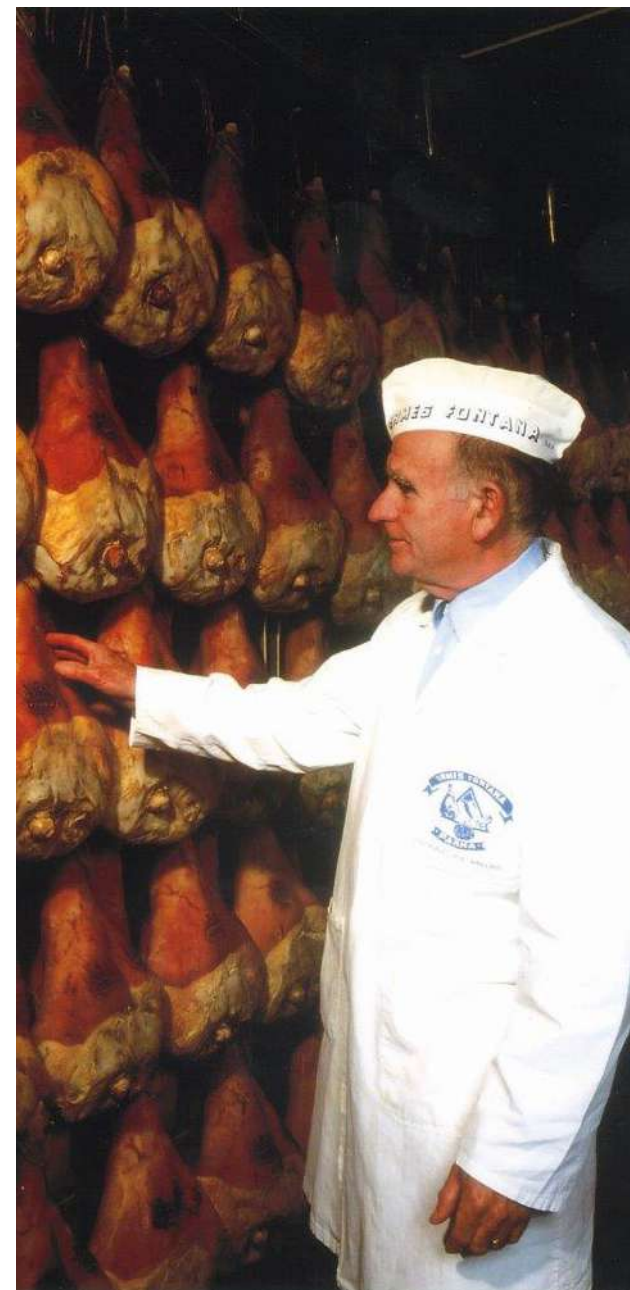
A conferma, nel 2022 il marchio Fontana Ermes S.p.A. è stato iscritto nel **«Registro Speciale Dei Marchi Storici Di Interesse Nazionale»**,

rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico, importante riconoscimento che sancisce il valore di un lungo percorso e che si aggiunge ai numerosi premi e tutele dei marchi delle aziende storiche italiane d'eccellenza.

Il modello d'impresa rientra nel **Codice ATECO 10.13** – Produzione di prodotti a base di carne inclusa la carne di volatili.

A livello tecnico, tra le principali attività svolte si annoverano: produzione e stagionatura di Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con sigla aziendale T24, Prosciutto Crudo Nazionale e Comunitario Intero, Disossato; affettamento di Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con sigla aziendale L26; produzione di salumi, tra cui: Salami, Coppa, Pancette, Culatello, Fiocchetto, Speck, Lardo, Bresaola, Lonza; produzione di Prosciutti Cotti ed altri prodotti a base di carne cotti interi, confezionamento sottovuoto; affettamento di Salumi Stagionati, Cotti e Formaggi, confezionati in busta e vaschetta in ATP o sottovuoto.

Attualmente Fontana Ermes S.p.A. è un punto di riferimento nella produzione di Salumi, interpretando le più attuali tendenze di consumo mediante un costante lavoro di valorizzazione e innovazione.



Il fondatore Ermes Fontana

1.1 Cronistoria

Per Fontana Ermes S.p.A., la sostenibilità è un impegno cominciato da tempo, con una gestione impiantistica all'avanguardia, dotandosi progressivamente di sistemi di tracciabilità di filiera e accreditandosi mediante le seguenti certificazioni e i principali standard di settore.

1959

Anno di fondazione del **Salumificio Fontana Ermes** a Castellaro di Sala Baganza.

Dal 1965

L'azienda è associata e autorizzata alla produzione e stagionatura di **Prosciutto di Parma D.O.P.** (sigla aziendale T 24).

Dal 1971

Fontana Ermes S.p.A. è regolarmente presente nell'elenco della **Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ufficio 2**, come stabilimento autorizzato all'export di prodotti di origine animale, Sezione VI - prodotti a base di carne, con il bollo IT 100 L CE.

Dal 1992

L'azienda è autorizzata all'affettamento del **Prosciutto di Parma D.O.P.** (adeguamento sigla L 26 dal 2009).

1996

Registrazione del **marchio** a livello internazionale.

Dal 2002

Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015 (CERT-10100-2002-AQ-BOL-SINCERT).

Dal 2002

Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001:2015 (CERT-457-2002-AE-BOL-SINCERT).

Dal 2003

Dichiarazione Ambientale e Registrazione EMAS redatta ai sensi del nuovo allegato IV del Reg UE 2026/2018 (N° registrazione EMAS IT – 000133 Aggiornamento dati al 31 Dicembre 2022).

Dal 2005

L'azienda è autorizzata al disosso del **Prosciutto San Daniele D.O.P.**

Dal 2006

L'azienda è autorizzata alla produzione e affettamento di **Prodotti Biologici**.

Dal 2008

Certificazione Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari per il Prosciutto di Parma ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005:2008** (22562-2008-OTH-ITA-SINCERT).

Dal 2008

Certificazione secondo lo standard IFS - International Food Standard vers. 7 (CERT-268-2004-AIFS-BOL-SINCERT, ottenimento del higher level).

Dal 2008

Certificazione secondo lo standard BRCGS - British Retail Consumers Global Standard for Food Safety vers. 9 (24362-2008-ABRC-ITA-SINCERT, ottenimento del GRADE AA+).

Dal 2008

Certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza in campo Alimentare ai sensi della norma **UNI EN ISO 22000:2018** (22835-2008-AFSMS-ITA-RvA).

Dal 2008

Certificazione del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza sui luoghi di lavoro secondo la **UNI EN ISO 45001:2018** (26402-2008-AHSO-ITA-SINCERT).

Dal 2008

Autorizzazione alla **Produzione di prodotti biologici** per il Giappone secondo Japan Agricultural Standard JAS (CZ/JJ 00922 del 22/01/2019).

Dal 2010

L'azienda è autorizzata alla produzione ed all'affettamento del **Salame Felino I.G.P.** e della **Mortadella Bologna I.G.P.**

Dal 2011

L'azienda è autorizzata alla produzione ed all'affettamento della **Coppa Parma I.G.P.**

Dal **2011**

Certificazione del **Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale** secondo lo standard **SA 8000:2014** (95441-2011-ASA-ITA-SAAS).

Dal **2012**

L'azienda è autorizzata all'affettamento del **Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Dal **2014**

Certificazione **Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari** per il Prosciutto Nazionale ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005** (149669-2014-AFSMS-ITA-ACCREDIA).

Dal **2014**

Certificazione del **Sistema di Gestione dell'Energia** ai sensi della norma **UNI EN ISO 50001:2018** (00044-2014-SEMS-ITA-ACCREDIA).

2015

Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231. ed emissione del Codice Etico e di Comportamento ai sensi del medesimo D. Lgs.

Dal **2016**

L'azienda è autorizzata all'elaborazione, disosso e affettamento del **Jamon Serrano S.T.G.**

Dal **2016**

Carbon Footprint di prodotto "**Prosciutto di Parma D.O.P. c/o**" in conformità con lo standard **ISO/TS 14067:2013** (IT23/99005322).

Dal **2016**

Impronta ambientale di prodotto del "**Prosciutto di Parma D.O.P. c/o**", (Product Environmental Footprint - PEF) convalida secondo racc. 2013/UE – 09/04/13 (202231-2016-OTH-ITA-DNV/DNV-GL).

Dal **2016**

Sistema di Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari per il **Salame Felino I.G.P.**, **la Coppa Parma I.G.P.** e la Pancetta ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005** (202918-2016- AFSMS-ITA-ACCREDIA).

Dal **2016**

Rapporto sull'inventario dei gas serra in conformità con lo standard **ISO 14064-1:2006** (279258-2018-E-ITA-RvA).

Dal **2016**

Autorizzazione alla **Produzione di prodotti biologici** ai sensi del Reg. CE 2018/848 operatore Controllato 7722 Codice Organismo di Controllo IT BIO 009 (CZ/CC 09545 del 11/08/2022).

Dal **2020**

L'azienda è autorizzata per affettamento **Culatello di Zibello D.O.P.**; all'utilizzo del **Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.**

Dal **2021**

L'azienda è autorizzata all'affettamento del **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.**

Dal **2022**

L'azienda è autorizzata alla produzione di **Prodotti Vegetali**.

2022

Iscrizione del marchio aziendale nel "**Registro Speciale Dei Marchi Storici Di Interesse Nazionale**" dello Stato italiano e dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico.

2022

Premiazione con i "**5 Spilli**" della Guida Salumi d'Italia 2022 per il **Salame Felino I.G.P.**

2022

Anno di riferimento del **Primo Bilancio di Sostenibilità**.



In funzione all'applicazione degli standard riconosciuti a livello internazionale, quali UNI EN ISO: 9001:2015, 14001:2015, 22005:2008, 22000:2018, 45001:2018 e 50001:2018, viene effettuata annualmente la valutazione rischi e opportunità per:

- La qualità e soddisfazione del cliente;
- Ambiente;
- La rintracciabilità nelle filiere agroalimentari;
- La sicurezza e l'igiene degli alimenti;
- La salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro;
- L'energia.

Nel rispetto del **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231, l'azienda risulta avere un corretto approccio alla fiscalità e alla gestione delle imposte, senza aver riportato condanne penali né di essere sottoposta a procedimenti penali e/o azioni giudiziarie civili o penali, né essere destinataria di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa, né tantomeno implicazioni finanziarie e altri rischi dovuti al cambiamento climatico.

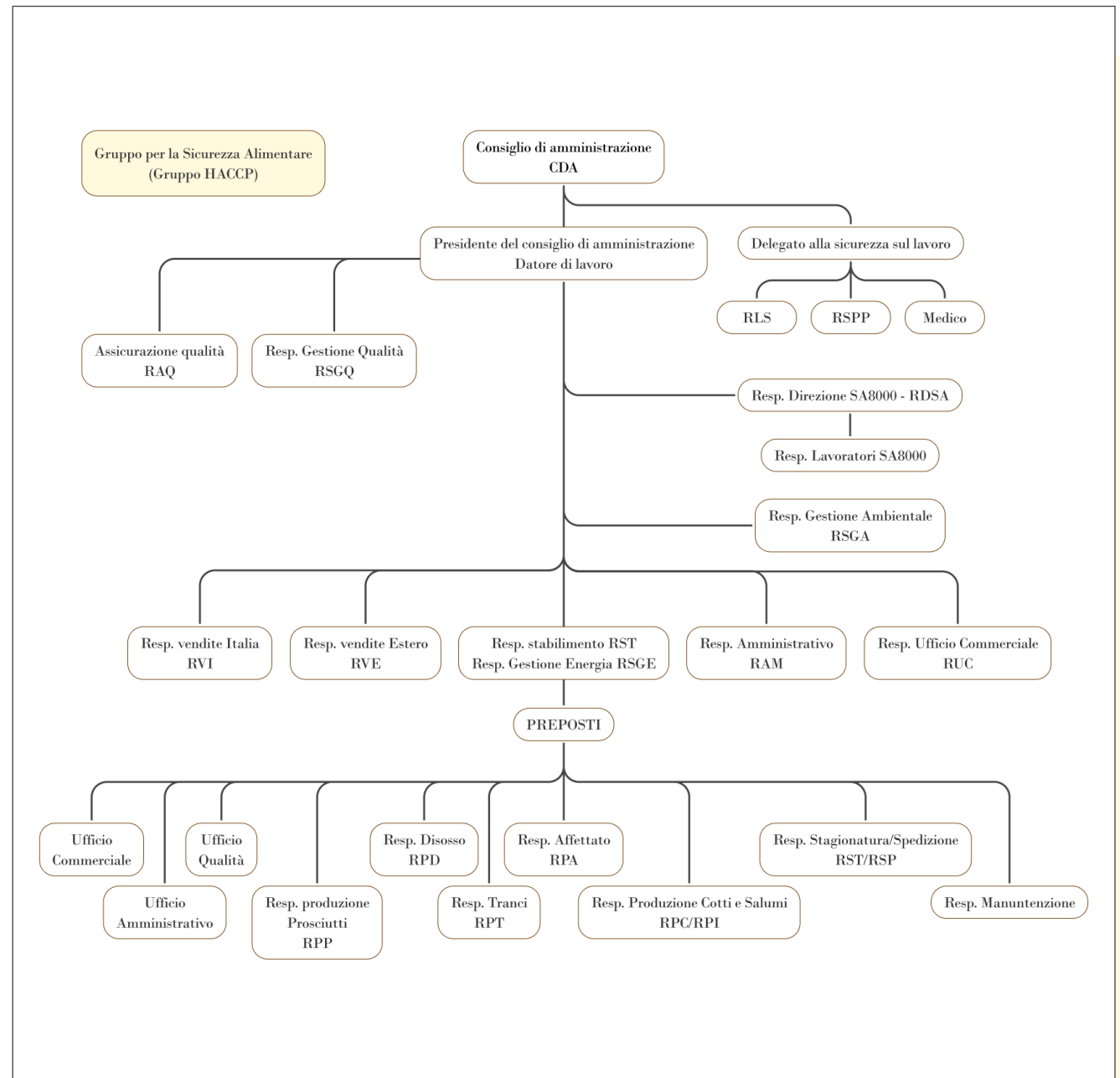
Infine, per quanto attiene all'ambito sociale, l'azienda Fontana Ermes S.p.A. ha realizzato il **Sistema di Responsabilità Sociale SA 8000** in modo integrato agli altri Sistemi di Qualità, per dare maggiore visibilità a tutti degli obiettivi raggiunti e migliorare continuamente. L'integrazione fra i Sistemi è ottenuta attraverso la definizione di procedure comuni e la stesura di procedure specifiche. I momenti di riesame della Direzione, ufficiali e formali, risultano numerosi dato il numero di certificazioni detenute dall'azienda.

1.2 Profilo Societario

La Società Fontana Ermes S.p.A. è detenuta dai soci e titolari di diritti su azioni e quote, nello specifico: per il 30% dell'intero capitale sociale da **Leonarda Fontana**, per il 30% da **Beatrice Fontana**, per il 30% da **Pier Arnaldo Fontana** e per il restante 10% dalla **Società stessa Fontana Ermes S.p.A.**

La gestione dell'impresa spetta esclusivamente ai tre componenti del Consiglio di Amministrazione in carica, i quali compiono le operazioni necessarie per l'attuazione dell'oggetto sociale: **Leonarda Fontana** Presidente e Amministratrice Delegata, **Pier Arnaldo Fontana** Vice Presidente e Amministratore Delegato e **Beatrice Fontana** Amministratrice Delegata.

La verticalità organizzativa presente in Fontana Ermes S.p.A. viene delineata e illustrata nel seguente organigramma aziendale:



1.3 Mission, Vision & Value

Fontana Ermes S.p.A. continua ad avere come missione il progetto fondante di produrre Salumi rispettando l'antica sapiente lavorazione tradizionale. La ricerca, l'innovazione e la sostenibilità, basate sulle nuove tecnologie produttive, agevolano il progetto alla base del prodotto.

Visione e Missione

produrre, far conoscere ed esportare i prodotti e la cultura dei Salumi Italiani, promuovendo ogni azione diretta a proteggere l'ambiente e a contenere i consumi energetici.



Tradizione

Più di 60 anni di storia familiare ed esperienza nel settore alimentare.

Innovazione

Grazie ai continui investimenti in nuove tecnologie e macchinari, l'azienda vanta una struttura che permette di produrre e confezionare ogni eccellenza della salumeria italiana, adottando processi tecnologici che offrono i minori impatti ambientali in termini tecnici ed economici ed i maggiori risparmi energetici.

Valorizzazione della Qualità del prodotto e della Sicurezza alimentare

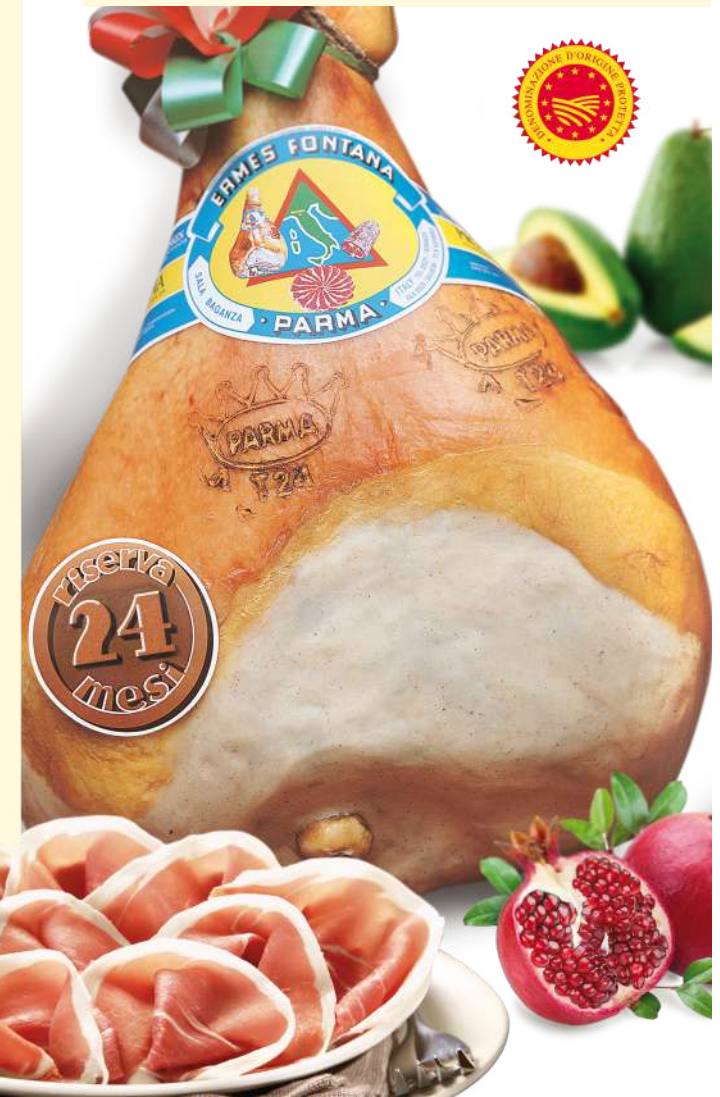
La Filiera Corta Integrata consente il controllo diretto della produzione per offrire costanza e salubrità. Un'unica sede operativa e produttiva tecnologicamente all'avanguardia agevola la supervisione puntuale e coerente dei singoli reparti e la genuinità dei prodotti.

Facilità di auditing

L'azienda è diventata un punto di riferimento nella produzione dei Salumi interpretando le più attuali tendenze di consumo. Dopo anni di esperienza nella grande distribuzione moderna internazionale, l'azienda è riconosciuta come partner di eccellenza della GDO per i progetti a marchio privato e a marchio del distributore, in grado di soddisfare ogni richiesta del cliente.

Versatilità

L'azienda investe e collabora con i clienti per sviluppare nuovi progetti e nuovi prodotti. Oltre ai prodotti, Fontana Ermes S.p.A. offre un servizio completo supportando i clienti in analisi di mercato, grafica e packaging.



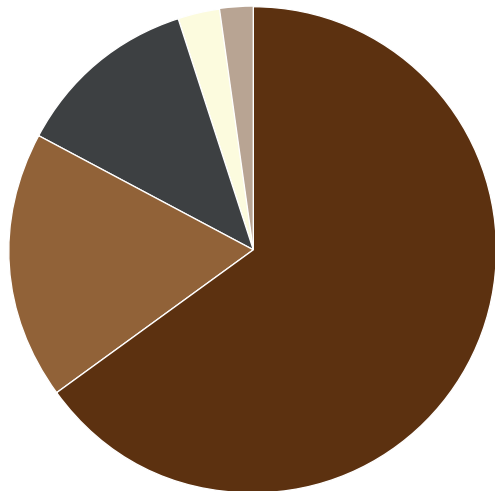
1.4 Presenza sul Mercato

Fontana Ermes S.p.A. si rivolge ad un mercato globale ed eterogeneo collocandosi in una fascia di mercato media. Pertanto, vende il **69%** dei prodotti in **Italia** ed è costantemente impegnata a inaugurare nuovi mercati. Attualmente i mercati più rappresentati, oltre a quello nazionale, sono **l'europeo (20%)**, **l'americano (6%)**, **asiatico e africano (5%)**.

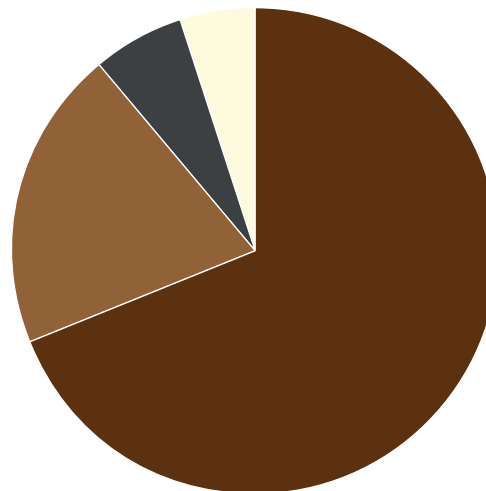
La quota **export** consolidata nel tempo sul fatturato globale si attesta essere del **31%** circa. Fontana Ermes S.p.A. è abilitata all'exportazione nell'ambito dei principali Paesi UE, negli USA, in Giappone, Argentina, Brasile, Uruguay, Venezuela, Cina, Canada, Sudafrica, Australia, Hong Kong, Corea ed altri.

I segmenti di mercato cui si rivolge l'azienda sono rappresentati principalmente da grossisti e dalla distribuzione organizzata (GDO). I prodotti vengono commercializzati interi, porzionati ed affettati, confezionati in busta e vaschetta in ATP o sottovuoto.

Il seguente grafico illustra chiaramente il posizionamento di Fontana Ermes S.p.A. all'interno del mercato di riferimento e dei principali canali vendita dell'industria alimentare.



■ 65% - GDO
 ■ 18% - Dettaglio
 ■ 12% - Industria
 ■ 3% - Ingresso
 ■ 2% - Importatore



■ 69% - Italia
 ■ 20% - Europa
 ■ 6% - America
 ■ 5% - Asia / Oceania / Africa

02 Governo d'Impresa

02 Governo d'Impresa

Il governo d'impresa indica il modo in cui un'organizzazione è gestita e controllata e si identifica con il complesso di principi, meccanismi, regole e relazioni che disciplinano la gestione di un'impresa. L'obiettivo è la gestione produttiva dell'impresa stessa.

Il modello di gestione adottato da Fontana Ermes S.p.A. è costruito in modo tale da ottimizzare e provvedere al meglio alle attività operative, amministrative e decisionali.

Come ulteriore elemento qualificante, si consideri che l'impresa è prevalentemente femminile, in quanto i due terzi dei componenti del Consiglio di Amministrazione (CDA) sono donne, nonché i due terzi delle quote sociali sono di proprietà femminile.

Organo	Composizione	Funzione
Consiglio di Amministrazione (CDA)	Presidente e Amministratrice Delegata Leonarda Fontana	Il CDA è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società e può compiere tutti gli atti ritenuti idonei e opportuni per il perseguimento dell'oggetto sociale. Riveste pertanto il ruolo di massimo organo di governo di tipo esecutivo e viene nominato dai soci. La presidenza del massimo organo di governo (CDA) è anche Amministratore Delegato. Nel CDA, i Soci attuano periodicamente valutazioni delle prestazioni e decidono azioni di miglioramento quando necessarie. Inoltre, valutano mensilmente e in modo collegiale le criticità relative alla rischiosità di eventuali investimenti, alle decisioni strategiche aziendali, all'efficienza di produzione e cercano di prevenire i conflitti di interessi. Il CDA è responsabile delle decisioni e della supervisione degli impatti relativi a tutti i temi economici, ambientali e sociali.
	Vice Presidente e Amministratore Delegato Pier Arnaldo Fontana	
	Amministratrice Delegata Beatrice Fontana	
Sindaci, membri organi di controllo	Presidente del Collegio Sindacale	Le attività di Consiglio sono coordinate dal Presidente e dall'Amministratore Delegato, ai quali sono stati conferiti idonei poteri per la conduzione e la gestione organizzativa, tecnica e operativa della Società. Il Collegio Sindacale, i Sindaci, i Sindaci Supplenti e la Società di Revisione vigilano sul rispetto della legge, dello statuto e dei principi di correttezza amministrativa all'interno della società.
	Sindaci	
	Sindaci Supplenti	
Controllo di Gestione	Società di Revisione	Attua mansioni di pianificazione e controllo economiche e finanziarie, fornendo orientamento agli organi decisionali, svolgendo analisi e relativa reportistica dei progetti a medio e lungo termine.
	Direzione, Amministrazione e Finanza	
	Controllo di gestione	
Direzione Commerciale	Direzione Acquisti, Marketing e Comunicazione	Si occupa della raccolta e del monitoraggio dei dati commerciali, della valutazione dei progetti commerciali a breve e lungo termine e del reparto di marketing e comunicazione.
Direzione Tecnico Operativo	Direzione Produzione	Prende decisioni operative a breve termine.
	Produzione	
Comitato di Sostenibilità	Direzione Sostenibilità Gruppo di lavoro ESG Dedicato	Il Comitato ha il compito di coadiuvare il CDA nel perseguire il successo sostenibile attraverso il supporto nelle valutazioni e decisioni relative ai fattori ESG promuovendo la continua integrazione delle best practice nazionali e internazionali relative alla sostenibilità nelle strategie aziendali. Esamina, valuta e formula proposte in materia di strategia ambientale, sociale e di governance, ivi incluse le strategie relative al cambiamento climatico, di obiettivi annuali e traguardi da raggiungere, tenendo in considerazione i potenziali progetti su tali tematiche e monitorando l'attuazione nel tempo. Il Comitato, nello svolgimento delle proprie funzioni, ha facoltà di accesso alle informazioni ed alle funzioni aziendali necessarie per lo svolgimento dei propri compiti e può avvalersi di consulenti esterni, nei termini stabiliti dal CDA. Svolge analisi, reportistica, valutazione dei progetti ESG a medio e lungo termine. Gestisce, revisiona e approva l'annuale volontario Bilancio di Sostenibilità. Il gruppo di lavoro riferisce al CDA di norma due volte all'anno, in occasione delle relazioni sull'andamento della gestione aziendale. Riceve eventuali segnalazioni e criticità, attraverso canali appositi, che vengono comunicate al CDA. Nel 2022, essendo il primo anno di emissione del presente Bilancio, non sono state rilevate né comunicate alcune segnalazioni/criticità.

2.1 Strumenti a Supporto del Governo di Impresa

L'integrità aziendale di Fontana Ermes S.p.A è garantita da opportuni e fondamentali strumenti di gestione. Tra questi, a supporto della Direzione, alcuni modelli sono utili all'azienda per coordinare ed evitare rischi e responsabilità, rispettando le conformità di settore previste.

Alti livelli di trasparenza e correttezza regolano l'attendibilità dei processi aziendali all'interno del modello di impresa. Insieme all'attenzione nei confronti di temi sociali e ambientali, Fontana Ermes S.p.A. si orienta nella direzione di buone pratiche di comportamento condivise e sottoscritte, tra cui:

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001

relativo alla responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica delineandone i principi generali e i criteri di attribuzione. Il Modello 231 si basa sul rispetto dei valori dell'etica e della legalità, mediante un sistema strutturato di procedure di controllo, con l'obiettivo di prevenire i reati di cui al D. Lgs. 231/2001.

Il Codice Etico e di Comportamento

(Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231), che definisce i principi deontologici aziendali. L'azienda stabilisce i propri principi etici condivisi e ne controlla il rispetto da parte di tutti coloro che cooperano a qualunque titolo al perseguimento dei fini aziendali. Il documento supera i consueti obblighi di legge nell'intento di mantenere la trasparenza e la correttezza dei rapporti interpersonali di consiglieri, organi di controllo interno ed esterno, Direzione, dipendenti, collaboratori anche esterni e consulenti, clienti e fornitori, organismi e autorità di vigilanza e di controllo, altre società/enti operanti nel medesimo settore, pubblica amministrazione e in generale della collettività. Comprendendo quindi l'insieme degli stakeholder della società. Col proposito di generare un riverbero positivo sugli stessi gesti quotidiani, nel linguaggio e in generale nel comportamento da tenere, segnatamente di tipo antidiscriminatorio. Il tutto col fine di ottimizzare la protezione della proprietà intellettuale, la tutela della privacy, la gestione delle informazioni riservate, la corretta gestione dei sistemi informativi. Ne deriva un'integrità commerciale a evitare le pratiche di concorrenza sleale e a incrementare le politiche di anticorruzione e antiriciclaggio.

Sulla base di questi documenti, in ottica di business, è fondamentale per l'azienda affidarsi a strategie e piani organizzativi ben precisati per riconoscere ogni volta la fattibilità di un servizio.

La pianificazione e il controllo sono assicurati all'interno della società Fontana Ermes S.p.A. da strumenti di gestione suddivisi per ufficio, tra cui i seguenti, descritti in tabella.



La famiglia al completo

Ufficio	Frequenza	Mansione	
Ufficio Acquisti	Giornalmente	Stesura del rapporto degli ordini effettuati, dettagliando dati come giorno di consegna, quantità, prezzo, caratteristiche del prodotto e nome del fornitore.	
		Stesura del rapporto degli ordini consegnati, dettagliando quantità, prezzo, caratteristiche del prodotto e nome del fornitore.	
		Stesura del rapporto di confronto degli ordini consegnati con gli ordini effettuati per verificare puntualità, quantità, prezzo e caratteristiche del prodotto.	
		Stesura del rapporto di controllo incrociato dell'inventario delle materie prime e del materiale sussidiario.	
	Settimanalmente	Stesura e controllo dei listini relativi all'acquisto di materie prime e del materiale sussidiario.	
		Stesura del budget relativo all'acquisto di materie prime e del materiale sussidiario. I predetti prospetti contengono dati qualitativi, quantitativi ed economici di spesa.	
		Stesura del rapporto di confronto tra gli acquisti di materie prime e del materiale sussidiario con il budget calcolato per il periodo.	
		Stesura del rapporto sulle valutazioni delle proposte di ordini di vendita.	
		Giornalmente	Stesura del rapporto di verifica della disponibilità della merce.
			Stesura del rapporto degli ordini di vendita approvati e inseriti a sistema.
Settimanalmente	Stesura del rapporto degli ordini approvati e inseriti a sistema, dettagliando tempistiche, cliente, categoria prodotto, referenza, quantità, valore, zona geografica, agente, canale di vendita.		
	Stesura del rapporto degli ordini evasi, dettagliando cliente, categoria prodotto, referenza, quantità, valore, zona geografica, agente, canale di vendita.		
	Mensilmente	Stesura dei listini di vendita.	

Ufficio	Frequenza	Mansione
Ufficio Amministrativo	Giornalmente	Stesura del rapporto di verifica dell'affidamento assicurativo dei clienti e dei potenziali clienti.
		Contabilizzazione dei movimenti sui conti con conseguente analisi incrociata degli estratti conto e delle fatture, analisi dei crediti e dei pagamenti.
		Stesura del rapporto giornaliero di verifica delle presenze lavorative dei dipendenti.
	Settimanalmente	Stesura del rapporto di controllo fisico e contabile di tutte le materie prime lavorate.
		Stesura del rapporto delle situazioni finanziarie divise per istituto di credito con specifiche condizioni e variazioni.
		Stesura del rapporto sul personale che delinea le presenze, le assenze, le ferie, i giorni di malattia, gli infortuni e le ore lavorate.
		Stesura del rapporto di confronto tra il budget annuale su base mensile e i dati effettivi.
	Mensilmente	Stesura del bilancio mensile, trimestrale, semestrale e annuale per l'analisi dei margini e dei risultati di esercizio e l'analisi dei costi del periodo.
		Stesura del rapporto di analisi dei costi energetici.
		Stesura dei tabulati di verifica dell'effettiva economicità del singolo cliente, suddividendo il riscontro per periodo e per prodotto.
Trimestralmente	Stesura del rapporto sulla situazione dei conti bancari e della liquidità.	
	Stesura dell'inventario generale trimestrale con controllo fisico contabile.	
	Annualmente	Stesura del budget annuale su base mensile.
Ufficio Qualità	Giornalmente	Analisi di laboratorio delle produzioni per verificare standard qualitativi.
		Analisi dei processi produttivi e del rispetto degli standard qualitativi.
	Settimanalmente	Controllo qualitativo e organolettico dei prodotti.

2.2 Performance e Risultati Economici

Negli anni, la combinazione di un buon governo d'impresa e un dinamismo del mercato ha premiato il lavoro della Fontana Ermes S.p.A., accrescendone costantemente il fatturato e gli utili.

Nel 2022, la società ha raggiunto il notevole risultato di fatturato di **61.037.463 €**, che corrisponde a un **incremento** di circa il **26,4%** rispetto all'anno precedente.

Tra i dati economici più significativi relativi al biennio 2021 – 2022 si annoverano:

Voci	2021	2022
Fatturato (valore produzione)	48.288.677 €	61.037.463 €
Fatturato netto	51.717.267 €	58.751.446 €
Utile ante imposte	1.808.274 €	4.266.479 €
Utile ante imposte %	3,7%	7,0%
EBITDA	3.728.084 €	6.490.874 €
EBITDA %	7,7%	10,6%
Costo personale	5.011.373 €	5.737.284 €
Costo personale %	10,4%	9,4%
Investimenti nei progetti sociali e nella comunità	65.572 €	216.161 €
Investimenti nei progetti ambientali	358.923 €	2.062.117 €

Voci	2021	2022
Valore Direttamente Generato	48.288.677 €	61.037.463 €
Valore Distribuito ai Fornitori	51.717.267 €	58.751.446 €
Valore Distribuito ai Dipendenti	1.808.274 €	4.266.479 €
Valore Distribuito agli Istituti di Credito	3,7%	7,0%
Valore Distribuito ad Altri	3.728.084 €	6.490.874 €
Valore Economico Distribuito	7,7%	10,6%
Valore Economico Trattenuo	5.011.373 €	5.737.284 €



Inaugurazione nuovo reparto cotti
25/06/2016

+26,4%

Incremento del fatturato
rispetto all'anno precedente

03 *Analisi di* *Materialità*

03 Analisi di Materialità

Seguendo le indicazioni relative al procedimento di individuazione dei temi materiali come descritto nel GRI 3, è stato possibile definire una serie di impatti, positivi e negativi, che l'Azienda ha o potrebbe avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compreso sui loro diritti umani, che a sua volta può indicarne il contributo (negativo o positivo) allo sviluppo sostenibile. La rilevanza di suddetti impatti ha permesso di individuare una serie di temi, a cui sono direttamente connessi, risultati quindi più significativi e per cui risulta necessario rendicontare.

La seguente tabella indica la relazione tra gli impatti ed i temi rilevanti:

Temi materiali	Impatto positivo	Impatto negativo
TUTELA E RAFFORZAMENTO DELLA REPUTAZIONE DEL BRAND	Maggiore stabilità nei rapporti commerciali e nuove opportunità di crescita	Perdita di clientela con possibile necessità di introdurre la cassa integrazione
WELFARE AZIENDALE	Perdita di clientela con possibile necessità di introdurre la cassa integrazione	Difficoltà nel conciliare il lavoro con gli impegni personali a causa di una eccessiva pressione da parte dell'impresa;
SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI	Job rotation, formazione, valorizzazione dell'integrità professionale;	Difficoltà nel gestire e conciliare il lavoro con gli impegni personali a causa di una eccessiva pressione da parte dell'impresa;
QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO	Certezza di qualità e sicurezza dei prodotti a favore della clientela	Perdita di clientela e minore fidelizzazione
TRACCIABILITÀ E INFORMAZIONE SUL PRODOTTO	Veridicità e qualità delle informazioni;	Raggiro e informazioni false come greenwashing;
ATTENZIONE AL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO E ALL'ECONOMIA CIRCOLARE	Prediligere materie prima con componenti riciclate al loro interno o derivanti dal mercato dei materiali secondari, in ottica di riduzione dei consumi e sprechi;	Aggravamento impatti relativi all'intero ciclo di vita dei prodotti;
APPROVVIGIONAMENTO E CONSUMO RESPONSABILE	Minore impatto ambientale grazie all'utilizzo di materiali più sostenibili e facilmente riciclabili;	Consumo eccessivo di risorse a discapito dell'ambiente e della società
SELEZIONE DEI FORNITORI IN BASE A CRITERI DI SOSTENIBILITÀ	Garanzie commerciali di fornitura e rispetto delle clausole definite dalle parti e scelta dei fornitori in base a criteri di sostenibilità;	Comportamenti illeciti e scorretti da parte dell'azienda che possono compromettere le attività dei fornitori;
RICORSO E VALORIZZAZIONE DEI FORNITORI LOCALI	Valorizzazione e preferenza dell'artigianalità e dei fornitori locali;	Predisposizione all'acquisto on-line o da fornitori esteri;
TUTELA E VALORIZZAZIONE DELL'ARTIGIANALITÀ	Coinvolgimento di Aziende di minori dimensioni per favorire un equilibrio di mercato	Predisposizione a definire rapporti commerciali solo con grandi imprese a discapito dell'artigianalità
INNOVAZIONE, R&S	Sviluppo di collaborazioni con Start-up e formazione dei dipendenti;	Mancanza di un sistema di innovazione aperto, diffuso e interconnesso, al fine di creare valore condiviso;
STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ	Protezione dell'ambiente e delle persone grazie a una gestione aziendale virtuosa;	Danni all'ambiente e alle persone a causa dell'inadeguatezza della strategia aziendale;
MANUTENZIONE MACCHINARI ED IMPIANTI	Sicurezza delle operazioni e attività svolte all'interno dell'azienda;	Probabilità del verificarsi di incidenti che ledono la salute dei lavoratori;
COINVOLGIMENTO E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	Facile accesso a prodotti e servizi;	Pericolo per la salute derivante dalle caratteristiche dei prodotti e servizi offerti;

3.1 Coinvolgimento degli Stakeholder

Nell'esercitare le proprie attività ogni azienda interagisce con il contesto in cui opera: organizzativo, economico, ambientale, sociale. Le interazioni con i portatori di interesse, chiamati anche stakeholder interni ed esterni, sono quindi continue e costanti.

Lo scopo dell'analisi è quello di esaminare qualitativamente e quantitativamente l'impatto potenziale ed effettivo dell'azienda, positivo e negativo, sulle dimensioni ambientale, sociale e di governance, coinvolgendo e creando un engagement con gli stakeholder. Il processo di coinvolgimento degli stakeholder ha reso partecipi sia portatori di interesse interni all'azienda Fontana Ermes S.p.A., sia portatori di interesse esterni rilevanti per l'attività aziendale e i temi di sostenibilità.

I principali stakeholder interni ed esterni coinvolti nel processo sono stati: banche, istituzioni, associazioni di settore, laboratori di analisi, consulenti, dipendenti, figure direzionali interne, fornitori di ogni settore e clienti.

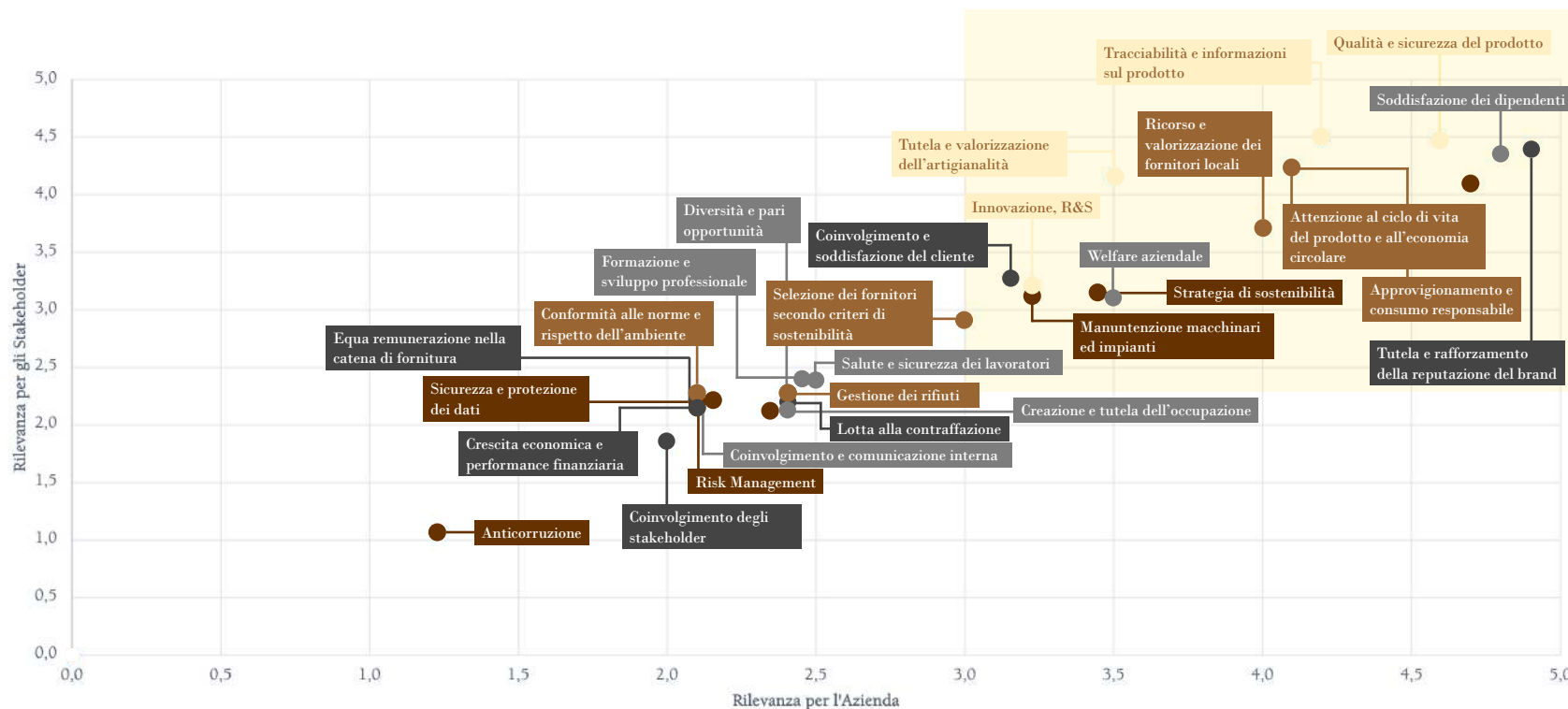
La modalità di coinvolgimento attuata è stata tramite: interviste alla Direzione Aziendale, questionari anonimi cartacei, survey e incontri tecnici. Sono state effettuate interviste alla Direzione Aziendale al fine di indagare i principali elementi della propria attività da cui è stato poi possibile stabilire gli impatti relativi a varie categorie di temi di sostenibilità, e identificare progetti ed iniziative rilevanti per la gestione degli impatti su cui poter poi realizzare una rendicontazione specifica. Inoltre, sono stati predisposti questionari anonimi a risposta multipla agli stakeholder interni ed esterni per stabilire la percezione delle attività aziendali e comprendere l'interesse sui temi di sostenibilità. Infine, gli esiti dei questionari sono stati condivisi con la Direzione Aziendale.

3.2 La Matrice di Materialità

La matrice di materialità rappresenta i temi rilevanti determinati da Fontana Ermes S.p.A. e dai suoi stakeholder a seguito di un'analisi globale di identificazione dei propri impatti, positivi e negativi, rispetto al settore di appartenenza, alle sue specifiche circostanze ed al contesto di riferimento. La valutazione e consultazione di tematiche ESG sono definite sulla base di un elenco elaborato da Progesa S.p.A., come lista di temi adeguati alle attività delle aziende che garantiscono la copertura di tutti gli aspetti di sostenibilità.

La seguente rappresentazione grafica è l'esito di un percorso di analisi di significatività dei temi rilevanti risultati maggiormente impattanti sia per le aziende che per i suoi stakeholder e quindi degni di essere rendicontati.

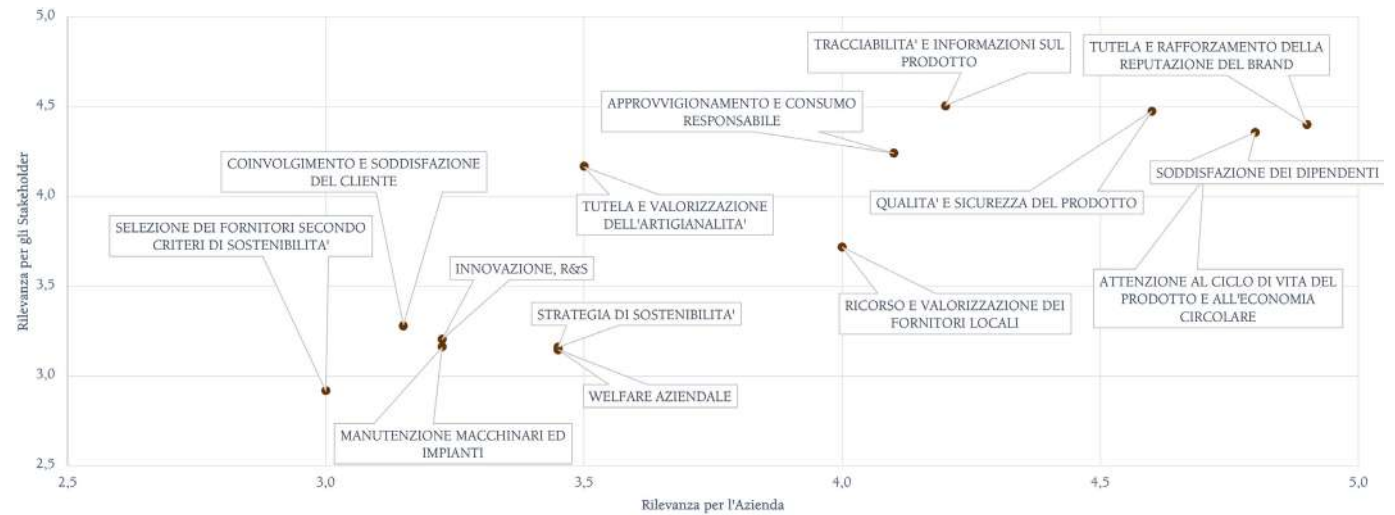
Matrice di Materialità Complessiva (0-5)



3.3 I Temi Rilevanti per l'Azienda e i suoi Stakeholder

La seguente rappresentazione grafica, con **focus 2,5-5**, è l'esito di un percorso di analisi di significatività dei temi materiali risultati maggiormente impattanti sia per l'azienda che per i suoi stakeholder, quindi degni di essere rendicontati.

Matrice di Materialità Focus (2,5-5)



L'analisi di materialità segue l'approccio definito dal GRI 3: Temi materiali, che prende a riferimento i requisiti degli standard del Global Reporting Initiative per la rendicontazione di sostenibilità. Il Global Reporting Initiative (GRI) è un ente internazionale nato con il fine di definire gli standard di rendicontazione della performance sostenibile delle organizzazioni e i GRI Standard ne costituiscono il framework applicativo.

Gli standard GRI sono costituiti da tre serie: Standard universali GRI, che si delimitano a tutte le organizzazioni; Standard di settore GRI, applicabili a settori mirati; Standard specifici GRI, che elencano le informative pertinenti per un particolare tema. L'uso di questi standard aiuta le aziende a raggiungere uno sviluppo sostenibile.

Di seguito la lista dei temi emersi come rilevanti dai questionari effettuati agli stakeholder e dal confronto con la Direzione Aziendale in relazione agli aspetti materiali GRI Standard.

Tema materiale	Valutazione e gestione dell'impatto	Risultati raggiunti e attesi
<p>TUTELA E RAFFORZAMENTO DELLA REPUTAZIONE DEL BRAND</p>	<p>Nel settore del food le aspettative di qualità, sicurezza e trasparenza o tracciabilità dell'informazione su origine, filiera e prodotti agroalimentari sono basilari. Sempre più importanza stanno acquisendo le etichette dei brand, che devono essere chiare ed esplicative, per consentire scelte più responsabili e consapevoli.</p>	<p>✓ RR: Fontana Ermes S.p.A. ha ottenuto notevoli successi, tra cui la registrazione internazionale del proprio marchio e di vari marchi delle linee prodotto per oltre trent'anni. Questi marchi sono registrati in diverse aree geografiche, tra cui l'Unione Europea, gli Stati Uniti, la Cina, il Giappone e l'Australia. L'azienda è costantemente impegnata nella partecipazione a fiere di settore in tutto il mondo. Con l'evolversi di internet e dei social media, l'azienda ha investito significativamente nello sviluppo della propria immagine online, focalizzandosi sull'ottimizzazione delle sue pagine su Facebook, Instagram e sul sito aziendale. Tra il 2021 e il 2022, la pagina Facebook di Fontana Ermes S.p.A. ha visto un aumento della copertura del 185% e un incremento dei 'mi piace' del 643%, mentre la pagina Instagram ha registrato un aumento dei follower del 173%. Il sito web aziendale ha registrato circa 8500 visite nel primo semestre del 2022, di cui circa 5000 dall'Italia. Dal 2021, l'azienda ha anche investito nella promozione tramite riviste di settore, mirando a raggiungere direttamente i manager del settore.</p> <p>⌘ RA: oltre a proseguire con gli investimenti legati al consolidamento delle strategie di difesa e promozione del marchio già intraprese, come la registrazione del marchio a livello internazionale, la partecipazione a eventi di settore globali, lo sviluppo dei canali social e del sito web, e la promozione tramite riviste specializzate, Fontana Ermes S.p.A. prevede l'implementazione di un ambizioso progetto di rebranding. Questo progetto includerà la creazione di un piano strategico di comunicazione e la riprogettazione di tutti gli elementi di branding, quali il logo, il packaging e le comunicazioni fisiche e online.</p>
<p>WELFARE AZIENDALE</p> <p>SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI</p>	<p>Il welfare aziendale è innanzitutto l'identificazione delle aspettative dei dipendenti riguardo il loro team e ruolo nell'azienda. Solitamente, le aspettative e i bisogni sono alla base della soddisfazione e del coinvolgimento dei dipendenti.</p>	<p>✓ RR: tra le azioni concrete in Fontana Ermes S.p.A. volte a migliorare il clima aziendale e il benessere dei dipendenti si annoverano: l'ampliamento dell'area di parcheggio, asfaltando parte dell'ingresso principale e rendendolo più sicuro; il rinnovamento e la ristrutturazione di un appartamento aziendale per l'accoglienza di una rifugiata di guerra ucraina che è stata assunta come dipendente a tempo indeterminato; la distribuzione dei pacchi natalizi e delle uova di pasqua; la comunicazione diretta e coinvolgente su chat aziendali dedicate. Inoltre, con le aziende del territorio operanti in differenti contesti (es: ottico, palestra, cliniche), l'azienda attua convenzioni per far usufruire di sconti e agevolazioni i propri dipendenti e collaboratori. Sono poi stati defiscalizzati i premi di produzione; tutti i dipendenti hanno la possibilità di utilizzare buoni mensa per un costo totale di € 8,90, di cui 2,97 € a carico del dipendente e 5,93 € a carico dell'azienda; infine l'azienda ha in essere il Progetto Asilo, che consiste nel devolvere un contributo di € 130 alla scuola materna e di € 290 all'asilo nido, per ogni figlio di dipendente aziendale.</p> <p>Non sono comunque da dimenticare anche le certificazioni relative al Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza sui luoghi di lavoro secondo la UNI EN ISO 45001:2018 e la certificazione del Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale secondo lo standard SA 8000:2014, da anni attive e rinnovate dall'azienda per la tutela dei lavoratori.</p> <p>⌘ RA: costruzione di nuovi uffici presso lo stabilimento aziendale previsti per il 2024-2025 e rinnovo delle convenzioni annuali menzionate precedentemente.</p>

Tema materiale	Valutazione e gestione dell'impatto	Risultati raggiunti e attesi
<p>QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO</p> <p>TRACCIABILITÀ E INFORMAZIONE SUL PRODOTTO</p>	<p>L'azienda declina contemporaneamente qualità e sicurezza dei propri prodotti, entrambe prerogative che diventano requisiti per la creazione di prodotti italiani di pregio nel settore alimentare.</p>	<p>✓ RR: Dal 2002 l'azienda è certificata per il Sistema di Gestione per la Qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2015, dal 2008 IFS - International Food Standard, BRCGS - British Retail Consumers Global Standard for Food Safety e per il Sistema di Gestione per la Sicurezza in campo Alimentare ai sensi della norma UNI EN ISO 22000:2018, inoltre l'azienda è certificata anche per il Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari per diversi prodotti e dal 2016 autorizzata alla produzione di prodotti biologici. Inoltre, dal 2022 Fontana Ermes S.p.A. ha inserito nei reparti di produzione la "Meat Master", una macchina che permette di selezionare le carni in base al tenore di massa magra e massa grassa e di ottenere pertanto delle produzioni finali qualitativamente omogenee tra loro. Qualità, sicurezza e tracciabilità grazie al Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare, ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:2008 e all'installazione interna di un software gestionale per la tracciabilità, implementato da F.B. Engineering S.r.l. dal 2005.</p> <p>⌘ RA: l'azienda è intenzionata, come ogni anno, a rinnovare tutte le certificazioni inerenti qualità, sicurezza e tracciabilità dei propri prodotti. Inoltre, c'è l'intenzione di ampliare la tracciabilità grazie alla futura collaborazione nel 2024 con l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi – ASSICA, che permetterà all'azienda di digitalizzare il processo di tracciabilità delle cosce di Prosciutto in entrata dall'allevamento fino al prodotto finito. In questo modo la garanzia della tracciabilità sarà attuata in modo del tutto automatico e integrato.</p>
<p>ATTENZIONE AL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO E ALL'ECONOMIA CIRCOLARE</p>	<p>Grazie ad un approvvigionamento rispettoso e sostenibile su tutti i fronti, alle innovazioni per ridurre il packaging e alle tecnologie a servizio dell'ambiente, l'azienda è attenta all'analisi di quanto nell'ambiente possa impattare il prodotto finito.</p>	<p>✓ RR: l'azienda già dal 2016 è dotata delle seguenti certificazioni inerenti il ciclo di vita dei prodotti: Carbon Footprint di prodotto "Prosciutto di Parma D.O.P. c/o" in conformità con lo standard ISO 14067, Impronta ambientale di prodotto del "Prosciutto di Parma D.O.P. c/o", (Product Environmental Footprint - PEF) e ha eseguito il Rapporto sull'inventario dei gas serra in conformità con lo standard ISO 14064-1. Inoltre, per quanto concerne le pratiche per garantire una corretta economia circolare aziendale, viene promossa dall'azienda l'iniziativa di donare i prodotti in scadenza, con il preciso scopo di favorire il recupero e la donazione di beni alimentari attraverso donazioni ad enti pubblici e privati.</p> <p>⌘ RA: ogni anno l'azienda implementa nuovi packaging lavorando e facendo ricerca per ottenere imballaggi sempre più sostenibili.</p>
<p>APPROVVIGIONAMENTO E CONSUMO RESPONSABILE</p> <p>SELEZIONE DEI FORNITORI IN BASE A CRITERI DI SOSTENIBILITÀ</p> <p>RICORSO E VALORIZZAZIONE DEI FORNITORI LOCALI</p>	<p>L'impegno quotidiano di Fontana Ermes S.p.A. prevede il continuo affinamento della filiera concentrandosi sul rispetto delle certificazioni ambientali e sulle verifiche che attua ed aggiorna all'interno della catena di fornitura stessa.</p>	<p>✓ RR: oltre alla certificazione del Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere agroalimentari per diversi prodotti, l'azienda predispone annualmente una qualifica dei fornitori secondo determinati criteri di qualità e parametri economici. Viene eseguito un aggiornamento annuale del parco fornitori, i quali risultano per la maggior parte locali.</p> <p>⌘ RA: come obiettivo di riduzione delle emissioni legate ai trasporti, l'azienda nel breve periodo ha in progetto l'ampliamento del proprio magazzino dei materiali di confezionamento. Procederà inoltre, dal 2023, a una ancor più stringente selezione dei fornitori, considerando anche i parametri ESG, il packaging sostenibile e valutando tutti i propri fornitori nel complesso condividendo alla loro attenzione un questionario di indagine su parametri ambientali, energetici e sociali.</p>

Tema materiale	Valutazione e gestione dell'impatto	Risultati raggiunti e attesi
TUTELA E VALORIZZAZIONE DELL'ARTIGIANALITÀ	L'azienda mediante le numerose D.O.P. e I.G.P. intende proteggere dalle imitazioni i nomi e le tipicità dei prodotti e sostenere il sistema produttivo e le economie locali, garantendo una qualità certificata e controllata. Le tecniche di produzione tramandate nel tempo e l'artigianalità rispondono all'attenzione sempre più crescente dei consumatori per la ricerca di qualità alimentare, tipicità e legame tra prodotto e territorio.	<p>✓ RR: tra i ragguardevoli risultati raggiunti, l'azienda annovera l'iscrizione del marchio Fontana Ermes S.p.A. nel «Registro Speciale Dei Marchi Storici Di Interesse Nazionale», rilasciato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Questo importante riconoscimento sancisce il valore di un lungo percorso, che si aggiunge ai numerosi premi e tutele dei marchi delle aziende storiche italiane d'eccellenza. Inoltre, si ricorda la continua adesione dell'azienda ai diversi Consorzi dei prodotti di filiera D.O.P. e I.G.P. e alle Associazioni di settore, come l'ASSICA e l'IVSI, le quali hanno come obiettivo quello di proteggere la reputazione, la qualità e l'autenticità dei prodotti carnei e dei Salumi Italiani.</p> <p>⌘ RA: uno degli obiettivi futuri per l'azienda è la continua valorizzazione del marchio proprio Fontana Ermes S.p.A., che sarà sicuramente raggiunto dalla seconda e dalla terza generazione dei Fontana, garantendo la continuità generazionale aziendale; oltre all'adesione continua ai Consorzi e alle Associazioni di settore.</p>
INNOVAZIONE, R&S	Il settore delle carni e dei Salumi mantiene la sua posizione al vertice nel panorama produttivo italiano e mondiale. L'azienda evolve di anno in anno e si conferma dinamica e vivace sul fronte dell'innovazione, del packaging e dei nuovi prodotti ricercati e sviluppati per nuovi settori di mercato.	<p>✓ RR: l'azienda si è concentrata sui seguenti progetti innovativi nel corso del 2022: 1. progettazione di materiali biodegradabili e compostabili dei packaging per prodotti affettati al fine di realizzare prodotti più sostenibili e più competitivi sul mercato; 2. sperimentazione sullo sviluppo di un nuovo Prosciutto Cotto in termoformato con miglior efficienza produttiva, resa, aspetto e qualità rispetto ai prodotti preesistenti; 3. studio di un nuovo speck light con miglior efficienza produttiva, resa, aspetto e qualità rispetto ai prodotti preesistenti al fine di migliorare la propria competitività sul mercato (per approfondimenti ulteriori si rimanda al Capitolo Ricerca e sviluppo).</p> <p>⌘ RA: l'azienda inizierà a fare ricerca e sviluppo sull'affettato vegetale, per aprire un altro settore di mercato. Questi prodotti non vogliono imitare i Salumi, né gli affettati, né i prodotti carnei, ma vogliono essere solamente consumati come affettati. Sarà avviata una linea pulita di affettamento dedicata e autorizzata regolarmente. Tra i prossimi obiettivi da raggiungere, l'azienda vuole trovare adeguate certificazioni e studi dimostrativi a livello microbiologico per esportare i prodotti destinati al mercato extraeuropeo (es: USA), aumentando la shelf-life dei prodotti.</p>
STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ	L'attenzione dell'azienda verso questo tema si conferma dall'analisi degli investimenti che la Direzione ha svolto e farà nel medio-lungo periodo e dall'emissione della prima edizione del Bilancio di Sostenibilità 2022, che rendiconta tutti gli investimenti inerenti.	<p>✓ RR: si rimanda al Capitolo Cronistoria, in cui sono elencate tutte le certificazioni in possesso dell'azienda, che ogni anno puntualmente rinnova.</p> <p>⌘ RA: l'azienda punta nel medio-lungo termine ai seguenti obiettivi: accogliere le richieste dei fornitori per la compilazione della certificazione EcoVadis; installare ed avviare l'impianto fotovoltaico nel 2023; redigere ed emettere annualmente i prossimi Bilanci di Sostenibilità.</p>
MANUTENZIONE MACCHINARI ED IMPIANTI	Nella gestione delle attività, Fontana Ermes S.p.A. tiene in massima considerazione la salvaguardia ambientale. In particolare, l'azienda promuove azioni come: la corretta manutenzione degli impianti e dei macchinari, gli investimenti di carattere ambientale e l'accurata raccolta, gestione e smaltimento dei rifiuti.	<p>✓ RR: dal 2002, l'azienda è conforme alla certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001:2015 e dal 2003 ha emesso una Dichiarazione Ambientale e Registrazione EMAS redatta ai sensi del Regolamento CE 2026/2018 Gestione Ambientale Verificata. Inoltre, dal 2014 è in possesso della certificazione del Sistema di Gestione dell'Energia ai sensi della norma UNI EN ISO 50001:2018 per usare in modo efficiente le risorse energetiche.</p> <p>⌘ RA: Fontana Ermes S.p.A. ha in programma di aumentare l'estensione dello stabilimento produttivo con una nuova zona spedizione, un ampliamento del reparto disosso e il conseguente acquisto di nuovi macchinari integrati al sistema di tracciabilità per questi reparti.</p>

Tema materiale	Valutazione e gestione dell'impatto	Risultati raggiunti e attesi
COINVOLGIMENTO E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	L'azienda mira a una maggior soddisfazione sui prodotti e sui servizi forniti nel complesso ai clienti.	<p>✓ RR: presso l'azienda esiste un ufficio commerciale dedicato ogni giorno al servizio clienti. Inoltre, il vantaggio di avere una sola unità produttiva è determinante: vengono ogni settimana organizzate visite, mostre e degustazioni per tutti gli stakeholder tra i quali, clienti, fornitori e istituzioni. Dal lato scientifico, nel capitolo "Riesame della Direzione", ogni anno l'ufficio qualità esegue statistiche e piani di monitoraggio relativi alla soddisfazione dei clienti, ai reclami e agli aspetti qualitativi e commerciali.</p> <p>∞ RA: in futuro, l'azienda intende lavorare sempre più a stretto contatto con il canale distributivo per la grande distribuzione organizzata (GDO) e tra imprese industriali, commerciali o di servizi all'interno dei cosiddetti mercati business to business (B2B), in modo da raggiungere direttamente il coinvolgimento e la soddisfazione di un numero sempre maggiore di clienti.</p>

04 Fontana Ermes S.p.A. verso i Sustainable Development Goals 2030 dell'O.N.U.

04 Fontana Ermes S.p.A. verso i Sustainable Development Goals

Nel 2015 le Nazioni Unite hanno promosso l'Agenda Globale per lo Sviluppo Sostenibile, un programma d'azione globale condiviso da 193 Paesi. Esso fissa 17 obiettivi (i Sustainable Development Goals – SDGs), articolati in 169 sotto obiettivi, traguardi da raggiungere entro il 2030. Si tratta pertanto un ambizioso programma avverso al cambiamento climatico, alla povertà, alla fame, per citarne solo alcuni. Obiettivi comuni significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso.

Si è del resto progressivamente accresciuta nella popolazione mondiale la consapevolezza dell'importanza dei temi ambientali e sociali, con significativa ricaduta sulle realtà industriali, economiche e produttive. Tutto ciò ha profondamente segnato le politiche di investimento e i progetti delle singole aziende produttive, motivate a sostenere l'ambiente in cui operano e le persone che ne fanno parte. Pertanto, anche le aziende sono chiamate a giocare un ruolo importante per il raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, in quanto driver dello sviluppo economico.

Per tale ragione, il massimo organo di governo, il CDA, della Fontana Ermes S.p.A. ha dichiarato e deciso di investire e impegnarsi su tematiche relative alla tutela ambientale, alla responsabilità sociale di impresa, alla cultura del lavoro e al benessere dei dipendenti, attivandosi ad oggi, su 13 dei 17 obiettivi promossi dall'ONU e impegnandosi mediante azioni specifiche volte alla creazione di un nuovo valore condiviso, tra cui:



Si impegna per un miglioramento continuo dell'ambiente di lavoro indirizzato ad accrescere la salute e il benessere fisico, sociale ed economico dei dipendenti, come previsto dall'**obiettivo 2**; ma anche per un miglioramento individuale, grazie a corsi di formazione offerti ai dipendenti, come contemplato dall'**obiettivo 4**.



Cerca di ridurre e monitorare costantemente i consumi idrici, attraverso rapporti annuali, analisi ambientali e scelte strategiche a breve e a lungo termine, obiettivi che possono influire sugli **obiettivi 6 e 14**.



Grazie agli investimenti ambientali e in sostenibilità attuati, Fontana Ermes S.p.A. dimostra il suo impegno e il costante impegno nell'efficiamento energetico della produzione, contribuendo all'**obiettivo 7**.



Promuove, studia e agisce nella tutela del pianeta e del clima, agendo quindi sugli **obiettivi 13 e 15**.



Promuove la parità di genere, sviluppando le capacità dei singoli dipendenti e assicurando parità di accesso ai ruoli di leadership, così da contribuire al raggiungimento degli **obiettivi 5 e 10**.



Promuove il miglioramento dei luoghi di lavoro, garantendo un maggiore coinvolgimento dei dipendenti e un miglior clima lavorativo, accrescendone il welfare e di conseguenza il lavoro svolto e la crescita economica nella comunità richiesti dagli **obiettivi 8 e 11**.



Attraverso le importanti e numerose certificazioni di filiera, l'azienda garantisce la sostenibilità e la qualità della materia prima prodotta e la trasparenza della catena del valore come previsto negli **obiettivi 9 e 12**.

Tabella relativa agli SDGs di Fontana Ermes S.p.A.



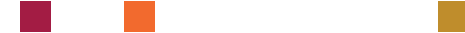
Qualit  e sicurezza del servizio



Tracciabilit  e informazioni sul prodotto



Innovazione, R&S



Tutela e valorizzazione dell'artigianalit 



Manutenzione macchinari ed impianti



Strategia di sostenibilit 



Attenzione al ciclo di vita del prodotto e all'economia circolare



Selezione dei fornitori secondo criteri di sostenibilit 



Ricorso e valorizzazione dei fornitori locali



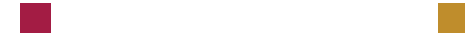
Approvvigionamento e consumo responsabile



Coinvolgimento e soddisfazione del cliente



Tutela e rafforzamento della reputazione del brand



Soddisfazione dei dipendenti



Welfare aziendale



05 La Filiera Corta Integrata

05 La Filiera Corta Intergrata

Sin dalla sua fondazione nel 1959, Fontana Ermes S.p.A. ha abbracciato una **strategia volta al consolidamento delle operazioni in un'unica unità produttiva**. Tale scelta riflette l'impegno per garantire controllo ed eccellenza, mantenendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. **L'evoluzione continua** dello stabilimento, attraverso investimenti in nuove infrastrutture e tecnologie, è un segno tangibile della volontà dell'azienda di rimanere all'avanguardia nel settore e di offrire il massimo servizio ai clienti.

Il Rapporto con il Territorio

È cruciale riconoscere che alla base della Filiera Corta Integrata di cui l'azienda fa parte, ci sia un solido legame con il **territorio** e una stretta collaborazione con le **istituzioni** presenti. L'investimento continuo nella comunità è la risultante di una reciproca **fiducia**:

“l'azienda ha creduto nel territorio e il territorio ha creduto nell'azienda”.



Come eravamo

La Forza della Verticalità

Dal punto di vista operativo, **l'integrazione delle fasi di produzione in un'unica sede** offre notevoli vantaggi per la gestione interna. Ogni fase del processo produttivo è connessa, garantendo tracciabilità ed eccellenza nei prodotti. La sinergia tra reparti consente un controllo approfondito, ottimizzando i tempi di produzione e assicurando una risposta flessibile alle dinamiche del mercato. Questo modello operativo migliora l'efficienza complessiva senza perdere di vista l'obiettivo di eccellenza.

In un contesto in cui la sicurezza alimentare è cruciale, la Filiera Corta Integrata gioca un ruolo centrale. Il controllo diretto su ogni fase ci consente di implementare protocolli di sicurezza rigorosi, garantendo la conformità alle normative e la tranquillità dei consumatori.

La struttura operativa interna aziendale, con chiara tracciabilità e reparti ben definiti, semplifica le procedure di audit. Questo non solo garantisce la conformità normativa, ma rafforza la fiducia dei clienti, dei fornitori e delle entità di controllo, dimostrando un grande impegno da parte dell'azienda per la trasparenza e la responsabilità.



Come siamo

Le Capacità della Struttura Produttiva

La struttura produttiva, estesa su una superficie di oltre **35.000 m²**, crea un ambiente dinamico e altamente specializzato. Con **oltre 200 collaboratori** altamente qualificati, il team è il cuore pulsante di una Filiera Corta Integrata che unisce competenza e dedizione.

I **17 reparti produttivi**, tra cui **9 camere bianche**, **2 disossi interni** e **13 linee di affettamento**, testimoniano la verticalità delle produzioni che consentono all'azienda di lavorare **oltre 6.500.000 kg di carne all'anno**. Il risultato di questo imponente sforzo produttivo si traduce in oltre **500.000 Prosciutti Stagionati** e **oltre 30.000.000 vaschette** di affettato prodotte annualmente. Questo notevole volume riflette la capacità dell'azienda di soddisfare la domanda di mercati diversificati, dimostrando flessibilità e versatilità nella produzione.

In conclusione, la Filiera Corta Integrata di cui Fontana Ermes S.p.A. prende parte, rappresenta un'imponente realtà produttiva in grado di soddisfare clienti che esigono grandi volumi e ampia versatilità.

06 I Nostri Reparti

06 I Nostri Reparti

La Filiera Corta Integrata della Fontana Ermes S.p.A. è formata dai seguenti reparti produttivi:



La salatura



La stagionatura



Il disosso



Il Reparto dei Salumi Cotti

Il Reparto dei Freschi

Il primo reparto della produzione del Prosciutto di Parma D.O.P. e di tutti i Prosciutti Stagionati, Il Reparto dei Freschi ha una linea del sale altamente automatizzata che permette all'azienda di mantenere un altissimo standard Qualitativo e Produttivo.

La Stagionatura dei Prosciutti Stagionati

La culla del Prosciutto di Parma D.O.P. Fontana, la Stagionatura utilizza un complesso sistema entalpico per utilizzare al meglio le caratteristiche ambientali esterne e permettere al prodotto di acquisire con il tempo gli aromi e i sapori caratteristici delle colline parmensi.

Il Disosso

Il Disosso della Fontana Ermes S.p.A. è composto da due camere bianche in cui operano linee di disossatura altamente specializzate e ricche di tecnologia. In queste camere bianche, i Prosciutti Stagionati possono essere preparati in oltre 15 formati diversi di disossatura per essere venduti o per essere successivamente affettati sulle 13 linee di affettamento dell'azienda.

Il Reparto dei Salumi Cotti

Il reparto chiave per la produzione dei Prosciutti Cotti, della Mortadella e di tutti gli altri Salumi Cotti, il Reparto dei Salumi Cotti vanta un livello tecnologico di ultima generazione.

Il Reparto dei Salumi Stagionati

In questo reparto vengono prodotti tutti i Salumi Stagionati, dal Salame Felino I.G.P. alla Coppa di Parma I.G.P., il Reparto dei Salumi Stagionati è progettato per produrre una vasta gamma di prodotti con volumi importanti unendo versatilità ed efficienza.



Il Reparto dei Salumi Stagionati

La Stagionatura dei Salumi Stagionati

La Stagionatura dei Salumi Stagionati integra sistemi di condizionamento di ultima generazione alla segmentazione in diversi locali dedicati per permettere all'azienda di stagionare in contemporanea diversi prodotti con caratteristiche ed esigenze uniche.

La Pelatura

Una camera bianca dedicata alla pelatura dei Salumi Stagionati che permette all'azienda di mantenere il massimo standard qualitativa e di pulizia durante la preparazione del prodotto per la vendita o per la rilavorazione interna. Attuare il processo di pelatura in camera bianca permette all'azienda di minimizzare la contaminazione del prodotto e dei reparti utilizzati durante ogni fase successiva.

I Tranci

Similarmente al Reparto della Pelatura, il Reparto dei Tranci opera in camera bianca per sezionare Salumi Cotti e Stagionati per la vendita o per lavorazioni successive mentendo uno standard qualitativo e sanitario elevatissimo.

L'Affettato

Rappresentando uno dei reparti più virtuosi della Fontana Ermes S.p.A., l'affettato è composto da 13 linee di affettamento in camere bianche di ultima generazione. Queste 13 linee di affettamento permettono all'azienda di produrre oltre 500 referenze in più di 25 formati diversi di vaschette.

La Spedizione

La Spedizione rappresenta il punto di incontro di tutti i prodotti dell'azienda, che dopo essere stati pazientemente lavorati vengono controllati, confezionati e spediti a clienti in tutto il mondo.



L'affettato

6.1 I Processi Produttivi e la Sinergia dei Reparti

L'importanza e la forza sinergica della Filiera Corta Integrata e dei reparti che la compongono è esemplificata al meglio dai processi produttivi dei prodotti chiave della Fontana Ermes S.p.A.,

tra i quali troviamo il Prosciutto di Parma D.O.P in rappresentanza dei Prosciutti Stagionati, i Salami e le Coppe Stagionate in rappresentanza dei Salumi Stagionati, e infine i Prosciutti Cotti e le Mortadelle in rappresentanza dei Salumi Cotti.



La stagionatura

Prosciutti Stagionati

Reparto	Fase	Prosciutto di Parma D.O.P con OSSO
FRESCHI	Ricevimento cosce suine fresche	Le cosce fresche arrivano dal macello già rifilate taglio Parma. Si rilevano la temperatura interna ed i requisiti previsti dal disciplinare.
	Stoccaggio cosce fresche	Dopo il ricevimento, le cosce fresche sono disposte su idonee attrezzature e mantenute, in attesa della salagione, in celle frigorifere.
	Rifilatura	Qualora si renda necessario, le cosce vengono ulteriormente rifilate. Le "rifilature" vengono raccolte in idonei contenitori e conservate in cella a temperatura idonea.
	Sigillatura e bollatura	Al momento della salagione, le cosce vengono identificate tramite sigillo attestante la data di inizio della lavorazione, il marchio identificativo e la data di sale.
	Prima Salatura	Le cosce sono salate mediante sfregamento con sale umido su grasso e cotenna ed asperzione di sale secco sulla parte muscolare.
	Sosta in cella 1° sale	Le cosce salate sono poste in celle frigorifera a temperatura ed U.R. controllate.
	Seconda salatura (Ripasso)	Le cosce vengono tolte dalla cella di 1° sale, ripulite dal sale residuo e salate nuovamente.
	Sosta in cella 2° sale	Le cosce sono poste in celle frigorifera a temperatura ed U.R. controllate.
	Dissalatura e toelettatura	Al termine della sosta in cella di 2° sale, le cosce sono ripulite dal sale residuo, toelettate e poste su appositi telai.
	Sosta in cella di pre-riposo	Le cosce sono poste in cella frigorifera a temperatura ed U.R. controllate.
Sosta in cella di riposo	Le cosce sono poste in cella frigorifera a temperatura ed U.R. controllate.	
STAGIONATURA	Lavaggio	I Prosciutti sono lavati per rimuovere residui di sale.
	Asciugamento	I Prosciutti sono posti in un locale mantenuto a temperatura ed U.R. controllate.
	Pre-stagionatura	Al termine della fase di asciugamento, i Prosciutti sono posti in ambienti di pre-stagionatura, a temperatura ed U.R. controllate.
	Sugnatura	Operazione manuale che si effettua al termine della pre-stagionatura cospargendo di sugna la parte muscolare scoperta del prosciutto, al fine di mantenerne morbida la superficie.
	Stagionatura	Dopo la sugnatura i Prosciutti sono posti in ambienti di stagionatura, a temperatura ed U.R. controllate.
SPEDIZIONE	Controllo Qualità e Marchiatura	Viene eseguito un esame olfattivo dall'Ente di controllo, mediante puntatura con "ago" (osso di fibula equina o bovina). A seguire, viene effettuata la marchiatura, con apposizione del marchio a fuoco e conseguente ottenimento della D.O.P. sotto la vigilanza dell'ente preposto al controllo CSQA.
	Stuccatura	Un secondo strato di sugna viene apposto sulle parti muscolari, al fine di preservare il prodotto.
	Etichettatura, imballaggio e spedizione	I Prosciutti vengono imballati in cartoni per la commercializzazione diretta oppure spediti sfusi appesi su appositi telai se destinati all'ingrosso.
	Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

Reparto	Fase	Prosciutto di Parma D.O.P Disossato
DISOSSO	Lavaggio	L'operazione viene eseguita mediante macchina ad ugelli, con acqua calda.
	Asciugamento	I Prosciutti sono posti in essiccatoio ed ivi mantenuti a temperatura ed U.R. controllate.
	Trasferimento in reparto disosso	I Prosciutti, appesi agli appositi telai, vengono trasferiti dal locale di asciugamento al reparto disosso in sala bianca.
	Asportazione gambetto ed anchetta	L'asportazione della testa del gambetto è effettuata da apposita macchina sega-gambo, mentre la rimozione dell'anchetta e la pulizia della testa del femore vengono effettuate manualmente.
	Sgorbiatura e disosso	L'asportazione della noce femorale ed il distacco della carne dall'osso vengono effettuati con macchina sgorbiatrice.
	Rifilatura e cucitura (disossati tradizionali)	I Prosciutti disossati tradizionali vengono rifilati manualmente, al fine di conferire al prodotto forma regolare. I lembi di cotenna incisa per il disosso sono suturate con spago o graffe di plastica.
	Scotennatura (mattonelle)	I Prosciutti destinati alla produzione di mattonelle vengono scotennati tramite macchina scotennatrice, al fine di rimuoverne completamente la cotenna.
	Posizionamento lamelle e tamponi (mattonelle)	Lamelle e tamponi vengono posizionate lungo la superficie del prosciutto, al fine di favorirne una corretta pressatura a parallelepipedo.
	Pressatura (disossati tradizionali)	Il Prosciutto è pressato in modo tale da assumere la conformazione desiderata: "piatto", tramite appositi stampi, oppure "a pera", in cui si mantiene la forma originale.
	Pressatura (mattonelle)	Il Prosciutto è pressato a forma di parallelepipedo con l'ausilio di lamelle e tamponi.
	Confezionamento sotto vuoto	Il Prosciutto (sia disossato tradizionale che mattonella) viene confezionato sotto vuoto.
	Stoccaggio prodotti finiti (tradizionali)	Il Prosciutto confezionato viene immesso in celle a temperatura controllata.
	Rimozione lamelle e tamponi e confezionamento sottovuoto (mattonelle)	Le lamelle e i tamponi vengono rimossi, ed il prodotto viene confezionato sottovuoto.
	Stoccaggio prodotti finiti (mattonelle)	Il Prosciutto confezionato viene immesso in celle a temperatura controllata.
SPEDIZIONE	Etichettatura, imballaggio e spedizione	I Prosciutti vengono imballati in cartoni per la commercializzazione.
	Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

Reparto	Fase	Prosciutto di Parma D.O.P Affettato	
AFFETTATO	Stoccaggio per stabilizzazione mattonelle	Le mattonelle confezionate sottovuoto sono stoccate in celle di tempering, al fine di facilitarne l'affettamento.	
	Affettamento e posizionamento in vaschetta	Le mattonelle, trasferite in camera bianca, sono lavorate su linee automatizzate di affettamento ed il prodotto posizionato in vaschetta.	
	Confezionamento in atmosfera protettiva	Il confezionamento in AP è effettuato, tramite apposite macchine confezionatrici, in vaschette termoformate oppure preformate.	
	Controllo al metal detector	Le vaschette confezionate sono sottoposte al controllo in linea con metal detector, al fine di individuare l'eventuale presenza di corpi estranei metallici, segnalata da allarmi sonori e luminosi.	
	Pesatura	Le vaschette vengono pesate singolarmente in linea; le confezioni "fuori peso" possono essere reintrodotti in camera bianca, previa adeguata sanificazione esterna.	
	Etichettatura, incartonamento e controllo qualità	Le vaschette prodotte vengono etichettate, sottoposte a controllo visivo per valutarne l'idoneità, incartunate per la spedizione oppure poste in apposite vasche in plastica.	
	Stoccaggio prodotto finito	Il prodotto confezionato viene posto in celle a temperatura controllata.	
	SPEDIZIONE	Imballaggio - spedizione	I prodotti vengono imballati in cartoni per la commercializzazione.
		Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.



Salumi Stagionati

Reparto	Fase	Salame Stagionato
SALUMI STAGIONATI	Ricevimento carni fresche e grasso	Le carni fresche ed il grasso arrivano allo stabilimento dal macello, a temperatura controllata. Vengono valutati i requisiti di igiene e di legge.
	Stoccaggio carni in cella (eventuale)	Le materie prime carnee sono disposte, dopo il ricevimento, su idonee attrezzature e mantenute in stoccaggio in celle refrigerate oppure lavorate immediatamente.
	Selezione delle carni e rifilatura	Le carni vengono controllate e si effettuano eventuali rifilature.
	Pesatura carni	Le carni vengono pesate su carrelli tarati prima dell'inizio delle lavorazioni.
	Pesatura ingredienti e additivi	Gli ingredienti previsti dalla ricetta vengono pesati singolarmente.
	Triturazione e macinatura carni	Le carni subiscono una triturazione, al fine di ridurne le dimensioni, e la successiva macinatura.
	Impasto e salatura	Le carni e tutti gli ingredienti pesati e preparati vengono trasferiti all'interno dell'impastatrice e miscelati, al fine di ottenere omogeneità di impasto e distribuzione uniforme degli ingredienti.
	Riposo	Le carni sono poste in cella di riposo a temperatura controllata.
	Controllo al metal detector	L'impasto viene controllato prima dell'insacco con un passaggio al metal detector.
	Preparazione budelli	I budelli naturali vengono preparati con un lavaggio in acqua ed aceto.
	Insacco	L'impasto viene trasferito alla macchina insacchificatrice e confezionato in budello.
	Investitura in corda o rete	I salami ottenuti dall'insacco vengono investiti manualmente in corda oppure in rete.
	Riposo	I prodotti sono posti in cella di riposo a temperatura controllata.
	Stufatura ed asciugatura	I salami sono posti in un locale mantenuto a temperatura ed U.R. controllate, al fine di consentire un'asciugatura ottimale.
SPEDIZIONE	Stagionatura	I salami sono posti in ambienti di stagionatura, a temperatura ed U.R. controllate.
	Etichettatura	I salami vengono etichettati e destinati ad imballaggio e spedizione
	Imballaggio e spedizione	I salami vengono etichettati ed imballati in cartoni per la commercializzazione.
	Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

Reparto	Fase	Coppa Stagionata	
SALUMI STAGIONATI	Ricevimento carni suine fresche	Le carni fresche arrivano allo stabilimento direttamente dal macello, a temperatura controllata. Vengono valutati i requisiti di igiene e di legge.	
	Stoccaggio carni in cella	Le carni fresche sono disposte, dopo il ricevimento, su idonee attrezzature e mantenute in stoccaggio in celle refrigerate oppure lavorate immediatamente.	
	Rifilatura	Le carni vengono controllate e si effettuano eventuali rifilature	
	Pesatura carni	Le carni vengono pesate su carrelli tarati prima dell'inizio delle lavorazioni.	
	Pesatura ingredienti ed additivi	Gli ingredienti previsti dalla ricetta vengono pesati singolarmente.	
	Salatura in zangola	La salatura e l'aggiunta degli ingredienti è effettuata mediante zangolatura a temperatura controllata.	
	Insacco, imbrigliatura e legatura	Il prodotto viene insaccato in budello, imbrigliato e legato.	
	Riposo	Le carni sono poste in cella di riposo, a condizioni di temperatura e U.R. controllate.	
	Stufatura	Le coppe sono sottoposte ad un trattamento di stufatura.	
	Asciugatura	Le coppe sono poste in cella di asciugatura a temperatura e U.R. controllate.	
	Stagionatura	Le coppe sono poste in cella di stagionatura e ivi mantenute a condizioni di temperatura ed U.R. controllate, fino al completamento della stagionatura.	
	SPEDIZIONE	Etichettatura	Le coppe vengono etichettate e destinate ad imballaggio e spedizione oppure indirizzate a tranciatura e pelatura oppure al reparto Affettato.
		Imballaggio e spedizione	Le coppe vengono imballate in cartoni per la commercializzazione
		Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

Salumi Cotti

Reparto	Fase	Prosciutto Cotto
SALUMI COTTI	Ricevimento materie prime carnee	Le materie prime carnee arrivano allo stabilimento dal macello, a temperatura controllata. Vengono valutati i requisiti di igiene e di legge.
	Stoccaggio materie prime carnee	Dopo il ricevimento, le materie prime carnee sono disposte su idonee attrezzature e mantenute in stoccaggio in celle refrigerate.
	Rifilatura materie prime carnee	La rifilatura delle materie prime carnee è effettuata se ritenuto necessario.
	Pesatura materie prime carnee	Le materie prime carnee vengono pesate su carrelli tarati prima della siringatura.
	Pesatura ingredienti ed additivi	Gli ingredienti previsti dalla ricetta della salamoia definita vengono pesati singolarmente.
	Miscelazione salamoia	La salamoia viene preparata all'interno del tank, miscelando gli ingredienti all'acqua pesata preventivamente.
	Siringatura ed intenerimento	Le materie prime carnee vengono iniettate di salamoia con siringatrice ed intenerite tramite inteneritore a lame.
	Zangolatura	Le carni siringate vengono trasferite nelle zangole per effettuare la fase di massaggio prevista.
	Insacco, pressatura e confezionamento primario	Le materie prime carnee vengono posizionate all'interno della macchina confezionatrice, pressate e confezionate in budello permeabile.
	Confezionamento secondario	Il prodotto confezionato viene immesso in una seconda busta (in materiale plastico) e posto sottovuoto.
SPEDIZIONE	Cottura	Il prodotto viene trasferito in forno per la cottura su bilancelle; la temperatura viene monitorata tramite sonde prodotto e sonde ambiente.
	Raffreddamento	Il Prosciutto, al termine della cottura, viene trasferito alla cella di raffreddamento, il cui monitoraggio viene effettuato tramite sonde ambiente.
	Etichettatura	I prodotti vengono etichettati e destinati ad imballaggio e spedizione
	Stoccaggio in cella prodotto finito	Il Prosciutto viene mantenuto in cella a temperatura controllata, fino al momento del trasferimento alle successive lavorazioni o al reparto Spedizioni.
SPEDIZIONE	Imballaggio e spedizione	I Prosciutti cotti vengono etichettati ed imballati in cartoni per la commercializzazione.
	Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

Reparto	Fase	Mortadelle
SALUMI COTTI	Ricevimento materie prime magre e grasse refrigerate	Le materie prime (sia magre che grasse) arrivano allo stabilimento dal macello, a temperatura controllata. Vengono valutati i requisiti di igiene e di legge.
	Stoccaggio materie prime e grasso in cella tempering	Le materie prime carnee ed il grasso sono disposti, dopo il ricevimento, su idonee attrezzature e mantenute in stoccaggio in cella tempering.
	Pesatura ingredienti e additivi	Gli ingredienti e gli additivi previsti dalla ricetta della concia definita vengono pesati singolarmente.
	Pesatura materie prime magre e grasse	Le materie prime carnee vengono pesate
	Macinatura	Il semilavorato viene macinato, miscelato ed amalgamato in tritacarne.
	Cubettatura in tritacarne	Il grasso viene cubettato nel tritacarne.
	Impasto e miscelazione	Il trito magro, i lardelli e tutti gli ingredienti della concia vengono trasferiti all'interno dell'impastatrice e movimentati, al fine di ottenere omogeneità di impasto e distribuzione uniforme di lardelli ed ingredienti all'interno del trito magro.
	Insacco	L'impasto viene trasferito alla macchina insaccatrice e confezionato in budello.
	Controllo al metal detector	L'impasto viene controllato al metal detector al momento dell'insacco.
	Cottura	Il prodotto viene trasferito in forno per la cottura. La temperatura viene monitorata tramite sonde prodotto e sonde ambiente.
SPEDIZIONE	Raffreddamento	La mortadella, al termine della cottura, viene trasferita alla cella di raffreddamento, il cui monitoraggio viene effettuato tramite sonde ambiente.
	Etichettatura	I prodotti vengono etichettati e destinati ad imballaggio e spedizione
	Stoccaggio in cella prodotto finito	Il prodotto viene mantenuto in cella a temperatura di refrigerazione, fino al momento del trasferimento alle successive lavorazioni o al reparto Spedizioni.
	Imballaggio e spedizione	Le mortadelle vengono etichettati ed imballati in cartoni per la commercializzazione.
SPEDIZIONE	Trasporto refrigerato	Il trasporto è effettuato con mezzi aziendali oppure avvalendosi di ditte esterne specializzate.

07 I Nostri Prodotti

07 I Nostri Prodotti



Fontana Ermes S.p.A. sita a **Sala Baganza**, nella **Food Valley** alimentare, è specializzata nella produzione di specialità tipiche dell'alta gastronomia parmigiana, dal Prosciutto di Parma D.O.P. al Prosciutto Stagionato Italiano, dalla Coppa di Parma I.G.P. alla Pancetta arrotolata, al Salame Felino I.G.P., al Culatello stagionato, completando la propria gamma con i migliori salumi di Tradizione Italiana.

La Filiera Corta Integrata formata da 17 reparti produttivi permette all'azienda di produrre internamente un'ampia varietà di referenze. L'offerta prodotti dell'azienda può essere schematizzata dividendo i Prodotti Interi dai Prodotti Affettati. I Prodotti Interi sono alla base di tutte le produzioni, questi infatti possono essere prodotti per essere venduti direttamente al cliente, o possono essere rilavorati internamente per essere trasformati in Prodotti Affettati.

7.1 I Prodotti Interi

La base dell'offerta nasce dalla vasta selezione di **Prodotti Interi**, che si possono suddividere in **Prosciutti Stagionati**, **Salumi Stagionati** e **Salumi Cotti**.

Prosciutti Stagionati

- Prosciutto di Parma D.O.P.
- Prosciutto San Daniele D.O.P.
- Prosciutto Nazionale
- Prosciutto Europeo

I Prosciutti Stagionati seguono un ciclo produttivo separato dal resto delle produzioni. Una delle loro peculiarità è la vasta offerta di formati di disossatura che si possono ottenere tramite la lavorazione interna all'interno dei disossi. Partendo dal Prosciutto Con Osso, l'azienda è in grado di offrire più di 15 formati diversi di Prosciutti Disossati, come il Pressato, il Rotondo, il Pressato Dimezzato, il Pelatello, il Pelatello Dimezzato, la Mattonella, il Bauletto, il Gran Resa e il Già Pronto. Tutti questi formati possono essere ulteriormente personalizzati con o senza pulizia a coltello, con o senza stagnola (disponibile in diversi colori), con o senza rete (disponibile in diversi colori) e, infine, con l'etichetta Fontana Ermes S.p.A. o l'etichetta a marchio del cliente.

Il resto dell'ampia offerta di prodotti tipici, rappresentata principalmente dai Salumi Stagionati e dai Salumi Cotti, viene prodotta in un reparto separato, quello dei Cotti e dei Salumi. I prodotti provenienti da questo reparto sono molteplici e possono essere riassunti come segue:



Salumi Stagionati

- Salame
- Coppa
- Bresaola
- Pancetta
- Lonza
- Guanciale e Lardo
- Fiocchetto, Culatta e Culatello



Salumi Cotti

- Prosciutto cotto
- Mortadella
- Porchetta
- Pollo e tacchino
- Cotechino, stinco e zampone
- Pancetta cotta
- Coppa cotta
- Lombo cotto
- Affettati Vegetali



Tutti i prodotti provenienti dal reparto dei Cotti e Salumi possono essere ulteriormente lavorati nel reparto della Pelatura e dei Tranci per creare formati specifici su richiesta del cliente.

Infine, tutti i prodotti interi, specialmente quelli disossati o i tranci, possono essere protagonisti dei pacchi e confezioni regalo, altamente personalizzabili e prodotti su misura a seconda della richiesta dei clienti.

I Prodotti Affettati










Lampia offerta di Prodotti Interi può essere proposta in affettato. Grazie alle 13 linee di affettamento, sono prodotti più di 30.000.000 vaschette all'anno. Il nostro catalogo prodotti vanta oltre 500 referenze di affettati in vaschetta e più di 25 formati diversi di vaschette.



In generale, le vaschette possono essere preformate o termoformate, con una grande varietà di forme e grammature, con o senza interfoglio, in atmosfera protetta o in sottovuoto, con fetta mossa o stesa, in fetta o a cubetti, con etichetta o con film stampato, in vaschetta di plastica o di carta, a marchio Fontana Ermes S.p.A. o a marchio del cliente, con prodotto singolo o con prodotti misti e con altre variabili di personalizzazione per soddisfare le esigenze di tutti i clienti.



MODELLI VASCHETTE DISPONIBILI

	Codice Formato Code - Kode - Code	Dimensioni mm Dimensions - Größe Dimensionen	Preformata Preformed tray Vorgeformt - präformiert Barquette preformée	Termoformata Thermoformed tray Tiefziehbarpack Barquette thermoformée
PIROFILILA				
	71	310 x 180	•	
PIROFILINA				
	75	255 x 140	•	
AQ				
	73	260 x 230 230 x 180	•	
OVALE				
	77	270 x 210		•
MAXI e AQ RETTANGOLARE				
	76/78	230 x 195 295 x 190 335 x 230		•
MINI TWIN PACK				
	74	130 x 230 260 x 230		•
MONO TWIN PACK				
	79/97	115 x 195 230 x 195		•
ROTOLINI				
	74	77 x 195		•
SPUNTINO TWIN PACK				
	70	114 x 129 228 x 129		•

Dopo anni di esperienza nella Grande Distribuzione Moderna Internazionale, Fontana Ermes S.p.A. è riconosciuto come **partner di eccellenza della GDO** per i progetti a marchio privato e a marchio del distributore.

Dal 1971, Fontana Ermes S.p.A. è regolarmente presente nell'elenco della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ufficio 2, come stabilimento autorizzato all'export di prodotti di origine animale, Sezione VI - prodotti a base di carne, con il **bollo IT 100 L CE**. Inoltre, l'azienda risulta essere in possesso delle seguenti autorizzazioni:



dal 1965

associata e autorizzata alla produzione e stagionatura di **Prosciutto di Parma D.O.P.** (sigla aziendale T 24);



dal 1992

autorizzata all'affettamento del **Prosciutto di Parma D.O.P.** (adeguamento sigla L 26 dal 2009);



dal 2005

autorizzata al disosso del **Prosciutto San Daniele D.O.P.**;



dal 2006

autorizzata alla produzione e affettamento di **prodotti biologici**;



dal 2010

autorizzata alla produzione ed all'affettamento del **Salame Felino I.G.P.** e della **Mortadella Bologna I.G.P.**;



dal 2011

autorizzata alla produzione ed all'affettamento della **Coppa Parma I.G.P.**;



dal 2012

autorizzata all'affettamento del **Parmigiano Reggiano D.O.P.**;



dal 2016

autorizzata all'elaborazione, disosso e affettamento del **Jamon Serrano S.T.G.**;



dal 2020

autorizzata per affettamento **Culatello di Zibello D.O.P.**; autorizzata all'utilizzo del **Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.**;



dal 2021

autorizzata all'affettamento del **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.**;

dal 2022

autorizzata alla produzione di **prodotti vegetali**.

7.2 Qualità e Sicurezza dei Prodotti

Con il passare degli anni l'azienda ha costantemente investito in progetti di sostenibilità ambientale nel rispetto di certificazioni di prodotto e di impianti innovativi.

La Fontana Ermes S.p.A. ha conseguito nel corso degli anni numerose **certificazioni**, a conferma degli impegni presi per garantire la qualità e la sicurezza nell'adeguarsi a norme via via più stringenti. A tutela del consumatore e in conformità ai più importanti standard qualitativi del settore, la società ha operato e ottenuto le seguenti certificazioni.



Pier Arnaldo Fontana



Dal 2002

Dal 2002, l'azienda aderisce al **Sistema di Gestione per la Qualità**, ai sensi della norma **UNI EN ISO 9001:2015**. L'obiettivo principale è produrre e commercializzare Prosciutti e Salumi in conformità alle prescrizioni legislative e consortili, nel rispetto delle aspettative dei clienti in merito alla sicurezza igienica dei prodotti e in accordo con il Codice Etico e di Comportamento aziendale. La società considera prioritario valore assoluto raggiungere la soddisfazione del cliente. Uniformarsi alla certificazione e ai suoi perfezionamenti nel tempo equivale a rinforzare l'immagine altamente qualificata di cui già l'azienda gode. Il prodotto è destinato a costante riconoscimento da parte del mercato proprio perché non rinuncia alla tipicità intrinseca conservando coerente salubrità. A garanzia della qualità dei prodotti, l'azienda dispone di efficaci meccanismi di gestione dei reclami. Il "Modulo e Processo di non conformità" specifico contenuto nella certificazione, permette di avere una buona gestione dei reclami e contribuisce al mantenimento di un rapporto di fiducia con i clienti e la Grande Distribuzione Organizzata, l'identificazione di eventuali criticità nei prodotti e il conteggio delle non conformità.



Dal 2008

Dal 2008, fa proprio il **Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare**, ai sensi della norma **UNI EN ISO 22000:2018**, che definisce i requisiti per il Food Safety Management System (FSMS). Si tratta di un insieme di procedure e regole cogenti per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti. Mentre la ISO 9001 si occupa del rispetto della qualità alimentare, la ISO 22000 intende assicurare l'assenza di effetti nocivi per la salute del consumatore, sia nella preparazione e manipolazione, che nell'utilizzo previsto.



Dal 2008, Fontana Ermes S.p.A. si uniforma al **Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare**, ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005** e internamente ha anche installato dal 2005 un software gestionale per la tracciabilità, implementato da F.B. Engineering S.r.l. La norma prende in esame i requisiti nella gestione della tracciabilità dell'intera filiera agroalimentare a garanzia dell'origine dei prodotti. Obiettivo che persegue anche lo standard internazionale per la valutazione della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, **International Food Standard (IFS)**. L'azienda vi aderisce dal 2008. Si tratta di uno standard di riferimento per la conduzione di verifiche di conformità riguardanti i fornitori di prodotto a marchio dei distributori. Non ultimo, dal 2008 l'azienda aderisce al **British Retail Consumers Global Standard for Food Safety (BRCGS)**, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la qualità e la sicurezza alimentare.



Dal 2016

Dal 2016 l'azienda si è anche adeguata alle norme che regolano la produzione e la preparazione biologica delle carni e alla relativa etichettatura di prodotto. Ha così ottenuto la certificazione **CCPB**, ai sensi dell'**articolo 35, paragrafo 1, del Regolamento (UE) 2018/848**.

7.3 Catena di Fornitura e Filiera Responsabile

All'interno della catena di fornitura responsabile, trasparenza e condivisione di buone pratiche di lavoro sono di primario interesse e ne determinano il valore aggiunto. La gestione degli acquisti è centralizzata sia per l'approvvigionamento di materie prime, sia per la reperibilità dei servizi.

Fontana Ermes S.p.A. opera nel rispetto della normativa e dei principi del **Codice Etico e di Comportamento** ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231 nei rapporti di fornitura di beni e di prestazione di servizi. Il rapporto con i fornitori tiene conto delle procedure secondo imparzialità e correttezza: sono escluse situazioni di conflitto di interesse, anche di carattere potenziale e anche durante la fase di selezione dei fornitori stessi.

L'approvvigionamento della gran parte delle materie prime avviene in funzione della zona tipica: i **fornitori principali di carne** provengono da Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte. La Direzione Aziendale valuta preventivamente l'approvvigionamento di servizi da parte dei fornitori esaminando e approvando la qualità e gli aspetti migliorativi dei costi e i rischi potenziali. A partire dal 2023, l'azienda si impegnerà a valutare i fornitori anche su parametri ambientali, energetici e sociali, condividendo con essi dei questionari di indagine mirati. L'azienda inoltre, è orgogliosa di essersi dotata di un proprio Codice di Condotta, da sottoporre ad approvazione e come assunzione di responsabilità per il singolo fornitore a partire dal 2024, insieme al Codice Etico e di Comportamento: responsabilità che è al contempo sociale, ambientale ed etica.

Nel grafico si riporta l'**andamento della produzione per il triennio 2020 – 2022**, affiancando i quantitativi di carne fresca lavorata e semilavorata e dei materiali di consumo utilizzati.

Produzione	2020	2021	2022
Kg di carne lavorata: carne fresca che subisce una trasformazione	4.805.800	5.239.428	5.468.455
Kg di semilavorati: prodotti lavorati da terzi	1.226.847	1.383.075	1.875.228
Kg complessivi di carne lavorata e semilavorati	6.032.647	6.622.503	7.343.683

Materie prime e materiali di consumo utilizzati	2020	2021	2022
Sale alimentare [kg]	338.510	310.530	308.410
Imballaggi in cartone [kg]	260.355	283.453	276.230
Imballi in plastica [kg]	496.680	586.127	590.036
Sugna [kg]	25.827	17.000	24.623
Stucco [kg]	7.852	5.652	4.917

Risulta coerente con le esigenze commerciali l'utilizzo di imballi in plastica e cartone per il confezionamento dei prodotti finiti aziendali. Le lievi oscillazioni sono imputabili alle variazioni di formato delle vaschette per affettati, secondo le richieste del cliente e alle giacenze di magazzino.

In questo ambito l'azienda aderisce al **Consorzio Nazionale Imballaggi – CONAI**, consorzio privato senza fini di lucro costituito dai produttori e utilizzatori di imballaggi con la finalità di perseguire gli obiettivi di recupero e riciclo dei materiali di imballaggio.

Per quanto riguarda la realizzazione imballaggi di cartone FSC nell'anno 2022 l'azienda ha utilizzato una quantità di carta e cartone **FSC** pari a **24.860 kg**, pari a circa il **9%** del totale; per le etichette una quantità di materia prima **FSC** pari a **35%** degli acquisti che corrisponde a circa **13.200 kg**; e la carta utilizzata per la cancelleria è esclusivamente FSC.

Fontana Ermes S.p.A. per la tipologia dei prodotti che realizza per i quali ha una elevata competenza, non affida all'esterno propri processi primari o parte di essi. Le imprese esterne operano esclusivamente in azienda per cui gli aspetti ambientali vengono gestiti direttamente dalla società.



7.4 Ricerca e Sviluppo

Fontana Ermes S.p.A. nel corso dell'esercizio 2022 ha svolto attività di ricerca e sviluppo e ha dedicato un significativo impegno delle proprie risorse alla realizzazione dei seguenti progetti.

Le attività di ricerca, sviluppo e innovazione dell'azienda si possono dividere in due categorie: la prima, riguarda le **attività di sviluppo precompetitivo** a favore di nuove conoscenze e nuove competenze tecniche finalizzate alla realizzazione di soluzioni di prodotto salutistiche e metodologie di confezionamento e lavorazione che consentano un minor impatto ambientale; la seconda, riguarda le **attività di innovazione tecnologica** a favore di nuove soluzioni tecniche per la realizzazione di prodotti ad ampliamento del catalogo aziendale.

In ambito delle attività di sviluppo precompetitivo a favore di nuove conoscenze e nuove competenze tecniche finalizzate alla realizzazione di soluzioni di prodotto salutistiche e metodologie di confezionamento e lavorazione che consentano un minor impatto ambientale, l'azienda Fontana Ermes S.p.A. ha svolto tre importanti progetti:

1. Progettazione e sperimentazione di **materiali biodegradabili e compostabili** dei packaging per prodotti affettati al fine di realizzare prodotti più sostenibili e più competitivi sul mercato.
2. Progettazione e sperimentazione per **sviluppare un nuovo prodotto cotto** con miglior efficienza produttiva, resa, aspetto e qualità rispetto ai prodotti preesistenti al fine di migliorare la propria competitività sul mercato.
3. Progettazione e sperimentazione per **sviluppare un nuovo prodotto light** con miglior efficienza produttiva, resa, aspetto e qualità al fine di migliorare la propria competitività sul mercato.

Nell'ambito delle attività di innovazione tecnologica a favore di nuove soluzioni tecniche per la realizzazione di prodotti ad ampliamento del catalogo aziendale, l'azienda Fontana Ermes S.p.A. ha svolto i rilevanti progetti:

1. Progettazione e sperimentazione per **migliorare le tecniche produttive** dei prodotti arrostiti al fine di ottenere una miglior efficienza produttiva, resa, aspetto e qualità rispetto ai prodotti preesistenti e quindi migliorare la propria competitività sul mercato.
2. Progettazione e sperimentazione per **sviluppare nuovi Prodotti Vegetali** da affettamento al fine di migliorare la propria competitività sul mercato.

Si confida che l'esito positivo di tali innovazioni possa generare buoni risultati in termini di fatturato con ricadute favorevoli sull'economia dell'azienda. Inoltre, per le attività di ricerca e sviluppo precedentemente descritte, l'azienda si è avvalsa del credito di imposta nel 2022.



VASCHETTA RICICLATA E RICICLABILE

RICICLIAMO!
RISPETTIAMO L'AMBIENTE,
SCEGLI LA QUALITÀ.

VASCHETTA
**100%
RICICLABILE**

-25%
PLASTICA
**100%
PLASTICA
RICICLATA**

**VASCHETTA IN PLASTICA
RICICLABILE CON LA PLASTICA**

RICICOLA
PLASTICA
100%
RICICLABILE

♻️
PET

ERMES FONTANA
PARMA

Fontana Ermes S.p.A. via San Vitale 12, 43038 Sala Baganza (PR), Italia - Tel 0539 0521 335811 - Fax 0539 0521 833816 - info@ermesfontana.it - www.ermesfontana.it

7.5 Strategia di Marketing e Comunicazione Informativa di Prodotto

La comunicazione è da sempre per Fontana Ermes S.p.A. materia di investimenti. Con l'obiettivo di essere sempre più riconoscibile sul mercato e di entrare nella mente del consumatore come sinonimo di qualità, l'azienda intende puntare su:

- Il **sito internet** e la **comunicazione** efficace nelle sezioni dedicate alla storia dell'azienda e al territorio in cui opera, alla produzione e ai prodotti, alle certificazioni che dimostrino l'impegno in sostenibilità dell'azienda;
- Implementazione di una **strategia** annuale di **marketing**;
- Il rafforzamento delle pubblicazioni sulla **newsletter**, nonché delle campagne pubblicitarie e della presenza di QR Code in etichetta, sui biglietti da visita e sui dépliant;
- La presenza agli **eventi fieristici** più importanti nel settore: Cibus - Parma, Tuttofood - Milano, Anuga - Colonia, Marca - Bologna, Fancy Food - Las Vegas, New York, PLMA - Amsterdam;
- L'incoming presso la sede con visite presso lo stabilimento e i reparti di produzione, aderendo all'iniziativa Finestre Aperte organizzata dal Festival del Consorzio del Prosciutto di Parma;
- L'aumento della visibilità sulle **testate internazionali** di riferimento per il settore, tra cui Salumi&Consumi e Food;
- Il potenziamento dei **canali comunicativi** dei social network poiché, con l'evolversi di internet e dei social media, l'azienda ha voluto investire significativamente nello sviluppo della propria immagine online, focalizzandosi sull'ottimizzazione delle sue pagine su Facebook, Instagram e sul sito aziendale. Tra il 2021 e il 2022, la pagina Facebook di Fontana Ermes S.p.A. ha visto un aumento della copertura del 185% e un incremento dei 'mi piace' del 643%, mentre la pagina Instagram ha registrato un aumento dei follower del 173%. Il sito web aziendale ha registrato circa 8500 visite nel primo semestre, di cui circa 5000 dall'Italia. Dal 2021, l'azienda ha anche investito nella promozione tramite riviste di settore, mirando a raggiungere direttamente i manager del settore, sia concorrenti che clienti o fornitori.



Attualmente, le aziende sono chiamate non solo a essere abili nel creare interesse per i propri prodotti all'interno del mercato, ma anche e soprattutto a raccontare come questi stessi prodotti vengono realizzati. Per questo motivo, è fondamentale per Fontana Ermes S.p.A. seguire in prima persona e rinnovare continuamente queste azioni di branding, ovvero di definizione della filosofia aziendale. Pertanto, l'azienda

prevede prossimamente l'implementazione di un ambizioso progetto di rebranding verticale, che includerà la creazione di un piano strategico di comunicazione e la riprogettazione di tutti gli elementi di branding, quali il logo, il packaging e le comunicazioni fisiche e online.

Inoltre, sempre in ottica di miglioramento continua, negli anni precedenti e nel 2021, l'azienda ha avviato un processo di digitalizzazione delle attività aziendali in modo tale da renderli accessibili, anche al di fuori della rete aziendale, senza trascurarne la sicurezza, mediante l'utilizzo di alcuni software specifici.

7.6 Associazioni e Consorzi

Fontana Ermes S.p.A. opera da anni in collaborazione con **Istituzioni, Università e Associazioni locali**. Il fine comune in ciascuna forma di collaborazione è sostenere il territorio, segnatamente rafforzare un tipo di attività in armonia con la comunità e più in generale con l'ambiente. L'azienda è fiera di prendere attivamente parte al Consorzio del Prosciutto di Parma D.O.P., al Consorzio di Tutela del Salame Felino I.G.P., al Consorzio di Tutela della Coppa di Parma I.G.P. e al Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna I.G.P.

Fontana Ermes S.p.A. fa e prende attivamente parte all'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di Confindustria, rappresenta le Imprese di produzione dei Salumi, di macellazione suina e di trasformazione di altri prodotti a base di carne, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi – ASSICA; all'Associazione aderente al sistema Confindustria della provincia di Parma, l'Unione Parmense degli Industriali; e al Consorzio volontario dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani – IVSI.



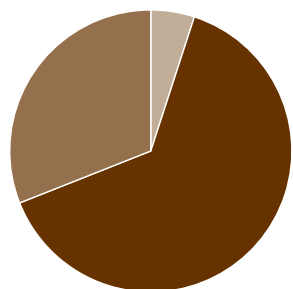
Unione Parmense degli Industriali

08 Responsabilità Sociale

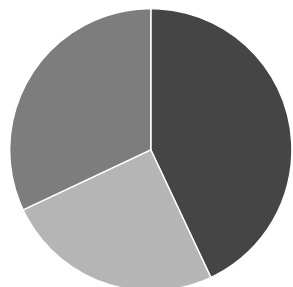
08 Responsabilità Sociale

8.1 L'Azienda e i Suoi Collaboratori

Complessivamente la consistenza media annuale dei dipendenti è composta da **83 dipendenti, 46 uomini e 37 donne**, per la maggior parte lavoratori tra i 30 e i 50 anni, come si evince dal seguente grafico. Ciò è dovuto principalmente al fatto che l'azienda richiede personale qualificato, con idonea preparazione e formazione preliminare all'ingresso in azienda.



- 5% - Dipendenti donna < 30 anni
- 31% - Dipendenti donna > 50 anni
- 64% - Dipendenti donna tra 30 e 50 anni



- 23% - Dipendenti uomo < 30 anni
- 32% - Dipendenti uomo > 50 anni
- 45% - Dipendenti uomo tra 30 e 50 anni

I continui investimenti e la progressiva crescita dell'azienda sono stati accompagnati da un costante incremento occupazionale in questi anni, valorizzando soprattutto la manodopera femminile e giovanile. Oltre all'occupazione diretta deve essere considerato anche l'importante indotto che beneficia dell'attività della Fontana Ermes S.p.A. costituito da diverse imprese locali operando nelle attività connesse, quali per esempio: disossatori, sugnatori, stuccatori, tecnici impiantisti ed altri. Infatti, l'azienda si avvale di **8 apprendisti, 34 lavoratori esterni** somministrati e in partita IVA e di più di 200 collaboratori, inclusi i dipendenti, così categorizzati:

- Interinali
- Appaltatore disosso
- Appaltatore movimentazione carichi
- Appaltatore pulizie
- Appaltatore giardinaggio
- Manuntentori a chiamata elettrico, idraulico, meccanico, informatico/logistica
- Consulenti professionisti di settore fiscali, lavoro, tecnici, sicurezza, qualità, informatico/logistica, laboratori analisi, marketing/pubblicità

I contratti stipulati con i dipendenti risultano essere totalmente a tempo indeterminato e nessuno a tempo determinato (per 46 uomini e 38 donne); 80 contratti di lavoro full time (per 43 uomini e 37 donne) e 4 di lavoro part time (per 3 uomini e 1 donna).

100%
Contratti a
tempo indeterminato

Nel 2022 sono entrati in azienda 6 nuovi lavoratori dipendenti uomini e nessuna donna, mentre ne sono usciti **14 uomini e 2 donne**. Non sono avvenuti passaggi a contratti indeterminati in azienda nel corso dell'anno di rendicontazione, in quanto non è presente nessun dipendente a contratto determinato, a conferma che la stabilità garantita dalla società e l'inclusività dell'ambiente di lavoro si notino dal fatto che tutti i dipendenti possedano un contratto a tempo indeterminato. Nel 2022 c'è stato un passaggio di contratto indeterminato per un uomo, da apprendista a operaio, pertanto l'azienda si è impegnata ad impartire l'insegnamento necessario.

Il tasso di rientro dei dipendenti che hanno usufruito del congedo si attesta al 100%, con un solo dipendente per genere che dopo il congedo è ancora dipendente entro 12 mesi e un dipendente, per genere, che dopo il congedo è tornato nello stesso periodo di rendicontazione.

La totalità dei dipendenti è coperta da contratto collettivo di lavoro (CCNL Settore Alimentari Industria).

L'azienda si impegna per una condotta aziendale responsabile e garantisce in una policy condivisa con i lavoratori l'orario e le ore di lavoro, le ferie, i congedi retribuiti all'interno dell'informativa allegata al contratto di lavoro, adempiendo a quanto predisposto dal D. Lgs n.152/97 come modificato dal D. Lgs 104/2022.

La Fontana Ermes S.p.A. non utilizza e non dà sostegno all'utilizzo del lavoro infantile né, in ottemperanza alle leggi vigenti, ricorre e/o sostiene l'utilizzo del lavoro obbligato. Tutto il personale dell'azienda viene assunto in conformità alla normativa nazionale vigente, oltre ad aver raggiunto la maggior età e ad avere un titolo di studio adeguato al ruolo da ricoprire. La Società non ha e quindi non espone bambini e giovani lavoratori a situazioni pericolose, rischiose o nocive per la salute, sia all'interno che all'esterno del luogo di lavoro.

Viene riportata la composizione, per fasce di età, dell'organico:

Fasce d'età	2020		2021		2022	
	N. dipendenti	%	N. dipendenti	%	N. dipendenti	%
<20	0	0	0	0	0	0
21-30	14	16	15	16	12	14
31-40	22	25	22	24	22	27
41-50	27	30	26	28	24	29
51-60	20	22	23	25	20	24
>60	6	7	6	7	5	6
TOTALI	89	100	92	100	83	100

Fontana Ermes S.p.A. non attua né dà sostegno alla discriminazione nell'assunzione, nella remunerazione, nell'accesso alla formazione, promozione, licenziamento o pensionamento, in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, disabilità, sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale, affiliazione politica, età. Il personale viene assunto attraverso colloqui effettuati dalla Direzione. Attualmente in azienda sono presenti i seguenti lavoratori provenienti da: **1 Ucraina, 11 Albania, 4 Cuba, 1 Burkina Faso, 2 Brasile, 1 Colombia, 3 Filippine, 2 Romania, 1 Perù, 1 Francia, 1 Pakistan.**

Di seguito viene riportata la percentuale (%) di rotazione del personale (usciti-entrati), in azienda negli anni, per determinarne il trend. In questo caso viene calcolato il rapporto percentuale tra la media del numero di lavoratori entrati e usciti e il numero di lavoratori totali; con questo indicatore si intende il ciclo di rinnovo o la sostituzione del personale, cioè la misura del tasso in cui una data impresa incrementa o perde il proprio personale.

La velocità di rotazione/ricambio (turnover) può essere alta, quando vengono assunte diverse persone nuove in azienda e ne escono altrettante, bassa quando il ciclo di assunti-dimessi è minore.

Un altro dato che conferma la predisposizione alla fidelizzazione del proprio personale è l'anzianità di servizio all'interno dell'azienda:

Anzianità di servizio	2020		2021		2022	
	N. lavoratori	%	N. lavoratori	%	N. lavoratori	%
< 3 anni	15	17	19	21	15	18
Tra 3-5 anni	33	37	16	17	8	17
Tra 5-10 anni	7	8	24	26	30	29
>10 anni	34	38	33	36	30	35
Totale	89	100	92	100	83	100

8.2 Tutela della Salute e Sicurezza dei Lavoratori

L'azienda considera prioritaria la responsabilità della salute e della sicurezza dei suoi collaboratori, è pertanto mandatario per Fontana Ermes S.p.A. un atteggiamento di prevenzione costante sul luogo di lavoro.

È presupposto e fondante adeguarsi alle normative vigenti in ambito di sicurezza e igiene del lavoro. Vanno osservate strettamente tutte le misure previste per sicurezza e prevenzione dei danni nello svolgimento delle singole attività in azienda. Ciascun operatore è responsabile verso se stesso e verso i propri collaboratori e colleghi. Pertanto deve rispettare le direttive impartite dalla società, la quale a propria volta ha l'obbligo di formare delegati alla sicurezza: non si tratta solamente di annullare gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, ma anche di minimizzare le condizioni di insicurezza eventualmente presenti nel luogo di lavoro. Si è così dotata di specifiche regolamentazioni attente sia alle norme comportamentali, sia agli atteggiamenti previsionali di eventuali danni sul lavoro e che contempla anche il controllo della corretta applicazione delle apposite norme.

Dal 2008, l'azienda aderisce alle norme contenute nella Certificazione del Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza secondo la UNI EN ISO 45001:2018

a garanzia che i lavoratori siano correttamente edotti in relazione alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro, all'utilizzo conforme delle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di sicurezza messi a disposizione. Essi sono altresì tenuti alla segnalazione immediata di qualsiasi condizione di pericolo, non escluse anomalie di funzionamento. Il tutto implica osservanza della corretta manutenzione, monitoraggio e controllo regolare delle apparecchiature e degli strumenti di lavoro.

Per quanto concerne le procedure inerenti all'igiene del personale, tutti i dipendenti dei reparti che possono influire sulla sicurezza igienica del prodotto sono consapevoli e adeguatamente formati sui rischi igienici per la salute del consumatore.

Nell'ultimo decennio, in virtù delle procedure, dei DVR, dei corsi di formazione sulla salute e sicurezza erogati ai dipendenti e della presenza di responsabili RSPP rigorosi e competenti, l'azienda nel 2022 ha riscontrato 3 infortuni sul lavoro registrabili e nessun caso di malattie professionali. Ciò testimonia la grande attenzione per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Tabella sugli indici infortunistici dei dipendenti e dei non dipendenti dell'azienda Fontana Ermes S.p.A., relativa al biennio 2021-2022:

Indici	2021	2022
Numero di dipendenti	92	83
N° di infortuni sul lavoro registrabili	2 infortuni	3 infortuni
N° di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0
Indice di incidenza	2	3
N° ore lavorate	184000	168000
Indice di frequenza	11	18
N° giorni di assenza	16	111
Indice di gravità	9	66
N° di decessi a seguito di infortuni sul lavoro per dipendenti e non dipendenti	0	0
Tipologie principali di infortuni sul lavoro	Tagli, scivolamenti, schiacciamenti	Tagli, scivolamenti, schiacciamenti
N° di decessi per malattie professionali per dipendenti e non dipendenti	0	0
N° casi di malattie professionali registrabili	1	0
Tipologie principali di malattie professionali possibili in azienda (ma non riscontrate nel 2022)	Movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi	Movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi
Pericoli che costituiscono rischio di malattie professionali possibili in azienda (ma non riscontrate nel 2022)	Movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi	Movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi

Dal 2011, l'azienda si è conformata alla Certificazione Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale secondo lo standard SA 8000

un modello gestionale su base volontaria, verificabile e certificabile attraverso audit da parte di un Ente di certificazione di terza parte. In tale ambito, lo standard prevede che sia attivo e periodicamente aggiornato un Comitato per la Salute e Sicurezza, composto da rappresentanti del management e lavoratori (chiamato "Gruppo Sicurezza"). Esso espleta opportune e rigorose valutazioni di rischio al fine di identificare e contrastare sia i rischi reali, che quelli potenziali per la salute e la sicurezza nei reparti. L'identificazione e la segnalazione dei pericoli, le gerarchie di controllo, le funzioni dei servizi di medicina del lavoro per la riduzione dei rischi e le indagini sugli incidenti sono descritte e analizzate nelle procedure dedicate all'interno del sistema di gestione della responsabilità sociale conforme alla norma SA8000:2014.

Conformemente alla SA 8000, l'azienda si è dotata dello strumento del Bilancio Sociale

volontaria forma di comunicazione esterna relativamente alla gestione dei risultati raggiunti, agli obiettivi futuri, compresi i temi della responsabilità sociale, così come la politica di responsabilità sociale correttamente esposta in bacheca e sul sito aziendale. Il documento viene aggiornato in base alle necessità ed a tutto ciò che scaturisce dall'applicazione dei requisiti della Norma SA8000:2014 e viene reso accessibile e comprensibile a tutte le parti - sia all'interno sia all'esterno dell'azienda - in modo tale che sia vissuto attivamente e costituisca un'efficace testimonianza dell'impegno della Direzione nell'ambito sociale.

La società ha introdotto diversi cambiamenti dal punto di vista dell'automazione delle lavorazioni: macchine pelatrici automatiche, lega-prosciutti, impianti tecnologici di guida via di trasporto aereo e anche robot di carico-scarico a servizio della linea di lavorazione dei Prosciutti Crudi, con notevole risparmio di tempo e impieghi di manodopera, quindi con maggior tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e conseguente riduzione e semplificazione dei cicli produttivi.

Fontana Ermes S.p.A., in ottemperanza al Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul lavoro (D. Lgs 81/08),

descrive opportunamente: i processi di coinvolgimento dei lavoratori ai fini di partecipazione e consultazione per lo sviluppo/implementazione dei SG sulla SS dei lavoratori; la responsabilità e la frequenza di incontro, autorità decisionale di un comitato specifico; tutte attività formative in materia di SS erogate ai lavoratori e l'approccio adottato dall'azienda per evitare e mitigare impatti negativi significativi in materia di SS, direttamente connesse alle attività operative.

La valutazione del rischio e il piano di emergenza è aggiornato regolarmente. E' prevista l'esposizione delle planimetrie che descrivono i comportamenti da tenere e l'indicazione dei nominativi dei lavoratori che sono stati nominati per gestire le emergenze. La sicurezza nei luoghi di lavoro è assicurata dal puntuale rispetto del piano di valutazione dei rischi e il controllo periodico di tutti i luoghi di lavoro da parte del "Gruppo Sicurezza", costituito dal Delegato del Datore di lavoro, RSPP, RLS e Medico Competente.

Viene opportunamente attuata l'annuale formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro (per approfondimenti ulteriori si rimanda al Capitolo Formazione e sviluppo del personale) ed incentivata la partecipazione e la comunicazione dei lavoratori alle tematiche inerenti. Infine, l'azienda lavora alla prevenzione e alla mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle proprie relazioni commerciali.

8.3 Sistemi di Incentivazione e Welfare Aziendale

Per migliorare la soddisfazione e il benessere dei lavoratori, Fontana Ermes S.p.A. contribuisce con contenuti economici concreti ad accrescere il potere di acquisto dei lavoratori.

In accordo con la **Organizzazione Sindacale CGIL-FLAI di Parma**, l'azienda nel 2022 ha stipulato un contratto valevole per il comparto produttivo di Sala Baganza in cui sono previsti premi in riferimento al raggiungimento di obiettivi specifici inerenti a incrementi di produttività. Si tratta di premi a obiettivi, in ragione annua e in applicazione alle agevolazioni contributive e fiscali previste dalle leggi in vigore. Tutti i dipendenti hanno la possibilità di utilizzare buoni mensa per un costo totale di € 8,90, di cui 2,97 € a carico del dipendente e 5,93 € a carico dell'azienda.

Tra i benefit per i dipendenti, volti a migliorare il clima aziendale si annoverano: l'ampliamento dell'area di parcheggio, asfaltando parte dell'ingresso principale e rendendolo più sicuro; il rinnovamento e la ristrutturazione di un appartamento aziendale ad uso di una nuova dipendente ucraina; la distribuzione dei pacchi natalizi e delle uova di pasqua ogni anno; la comunicazione diretta e coinvolgente su chat aziendali dedicate. Inoltre, con le aziende del territorio operanti in differenti contesti (es: ottico, palestra, cliniche), l'azienda attua convenzioni, che rinnova annualmente, per far usufruire di sconti e agevolazioni i propri dipendenti e collaboratori. Infine l'azienda ha in essere il Progetto Asilo, che consiste nel devolvere un contributo di € 130 alla scuola materna e di € 290 all'asilo nido, per ogni figlio di dipendente aziendale.

A conferma del benessere aziendale, è da anni che l'azienda non registra nessun episodio di discriminazione, né lettere di richiamo, né tantomeno episodi soggetti a provvedimenti disciplinari da parte della Direzione Aziendale.

Infine, è prevista per il **2024-2025** la costruzione di **nuovi uffici** presso l'unico stabilimento aziendale e il rinnovo di tutte le convenzioni annuali territoriali a beneficio dei dipendenti e delle loro famiglie.

8.4 Formazione e Sviluppo del Personale

La valorizzazione di tutti i dipendenti è valore irrinunciabile. Occorre far emergere le attitudini e i talenti di ciascuno, stimolando in ognuno la condivisione delle idee e delle strategie aziendali. Lo sviluppo professionale delle risorse in Fontana Ermes S.p.A. è da anni incentivato mediante corsi di formazione ai dipendenti. Relativamente al 2022, l'azienda ha sostenuto **investimenti per 41.094 €** e sono state erogate le seguenti **ore di formazione**, suddivise per macro tematiche, docenti, sedi, numero di partecipanti e di incontri:



Corso di Formazione	Docente/ sede	n° partecipanti	n° incontri	n° ore / incontro	Tot. ore docente	Tot. ore partecipanti
CORSO QUALITA'	C.Ravanetti / Fontana Ermes S.p.A.	96	12	2	24	192
CORSO ALIMENTARISTI	C.Ravanetti / Fontana Ermes S.p.A.	39	5	2	10	78
CORSO PRIMO SOCCORSO	Croce Gialla	14	1	12	12	168
CORSO PRIMO SOCCORSO (aggiornamento)	Croce Gialla	5	1	4	4	20
CORSO CARRELLISTI	TT Noleggi	3	1	12	12	36
CORSO PREPOSTI	Studio Vezzoni / Fontana Ermes S.p.A.	1	1	8	8	8
CORSO SICUREZZA	Studio Vezzoni / Fontana Ermes S.p.A.	40	4	4	16	160
CORSO RLS (aggiornamento)	Cisita	1	1	8	8	8
CORSO 231	Zanichelli	6	-	20	20	120
TOT.					114	790

*Il corso antincendio non aveva la periodicità 2022, pertanto non c'è stato un opportuno aggiornamento in quanto la scadenza è prevista nel 2023.

Il **corso Qualità** è inerente a: procedure interne, HACCP, pratiche igieniche da seguire, normative obbligatorie e certificazioni sul Sistema Qualità. Questa formazione avviene in maniera continuativa e annualmente. Inoltre, quando entra una nuova persona in azienda, viene svolta una formazione specifica per i nuovi operatori e un affiancamento con un Responsabile Incaricato del reparto in cui la nuova risorsa si inserirà a lavorare. Il corso Alimentaristi è un corso obbligatorio eseguito ogni 3 anni che prevede di affrontare le medesime tematiche del corso formativo sulla Qualità.

La totalità dei dipendenti è formata sui diritti umani e periodicamente vengono realizzati eventi formativi sulla Norma SA 8000, con lo scopo di sensibilizzare l'intero personale sugli argomenti inerenti la Responsabilità Sociale, diffondendo la consapevolezza delle garanzie che la norma offre, con particolare attenzione al diritto di esporre reclami, segnalazioni e suggerimenti ed alle relative modalità di inoltro.

Il personale può effettuare reclami o suggerimenti in forma anonima o no, inerenti cause di Non Conformità inerenti l'applicazione della norma SA8000. Le modalità di inoltro dei reclami sono state rese disponibili a tutto il personale attraverso una apposita procedura. I reclami che provengono dal personale e/o dalle altre parti interessate sono registrati e analizzati al fine di fornire risposte adeguate. Qualora emergano problematiche mosse dai dipendenti e dalle altre parti interessate riguardo alla conformità/non-conformità della politica aziendale e ai requisiti della norma l'organizzazione si attiva per prenderle in carico e cercare di risolverle. Se opportuno possono essere attuate azioni di rimedio e/o azioni correttive cercando di impiegare in tale senso le risorse più adeguate alla natura ed alla gravità della situazione creatasi. Periodicamente, in vista del riesame è prevista una analisi sull'andamento dei reclami/segnalazioni al fine di definire le azioni più adeguate per migliorare le prestazioni aziendali.

8.5 Sostegno allo Sviluppo della Comunità Locale

Fontana Ermes S.p.A. nel periodo di rendicontazione si è misurata anche con la vita sociale di Sala Baganza e dei comuni limitrofi. Sul piano economico, l'azienda nel 2022 ha elargito erogazioni liberali per un totale di **216.161 €** per il comparto sociale e la comunità.

Ha operato in contatto diretto con enti e privati impegnati a qualunque titolo nel sopporre a condizioni di emarginazione e disagio. Ha accolto una famiglia ucraina e ha ringraziato coloro che hanno fronteggiato l'emergenza Covid-19.

Si annoverano le donazioni per la Parrocchia di Sala Baganza e la fornitura di prodotti in scadenza a Padre Lino in modo continuativo. Ha devoluto una donazione all'**Associazione Italiana per la cura delle leucemie, dei linfomi e del mieloma (AIL)** con l'acquisto di uova di pasqua per tutti i dipendenti e alla Fondazione Umberto Veronesi per il progresso delle scienze.

Ha contribuito ad aprire nuovi pozzi con l'associazione "**Amici della Sierra Leone**" e a sostenere l'**Assistenza Volontaria di Collecchio – Sala Baganza – Felino ODV** e il "**Fondo di solidarietà tra imprenditori**" promosso dall'Unione Parmense degli Industriali.

Ha sponsorizzato continuativamente le società di baseball, di pallavolo e di basket "Magic basket" di Sala Baganza.

Ha inoltre effettuato donazioni alle Donazione alle "**Sorelle Cappuccine**", agli **Scout "Parma 9"**, all'associazione **filo di juta**, al circolo giovani di Sala Baganza "**Enigma**", al **Food Farm 4.0** per sostenere il nuovo **centro oncologico di Parma** e alla **Maratona Alzheimer di Parma**.

In collaborazione con la ditta "**Buonristoro**" ha contribuito a migliorare l'ambiente e si è convenzionata con il **poliambulatorio PacC di Collecchio** per garantire servizi di eccellenza in campo medico-ambulatoriale.

Il filo che idealmente accomuna queste differenti forme di collaborazione e di sostenimento finanziario a livello sociale è quello di coinvolgere il territorio in cui l'azienda opera: **un volontariato che interpreta la vocazione della responsabilità sociale di un'impresa come Fontana Ermes S.p.A.**



Contributo alla realizzazione di Pozzi in Sierra Leone



Sponsorizzazione squadra di baseball Sala Baganza - Parma



Gruppo Scout, Parma 9



Sponsorizzazione squadra di Pallavolo Sala Baganza - Parma

09 Responsabilità Ambientale

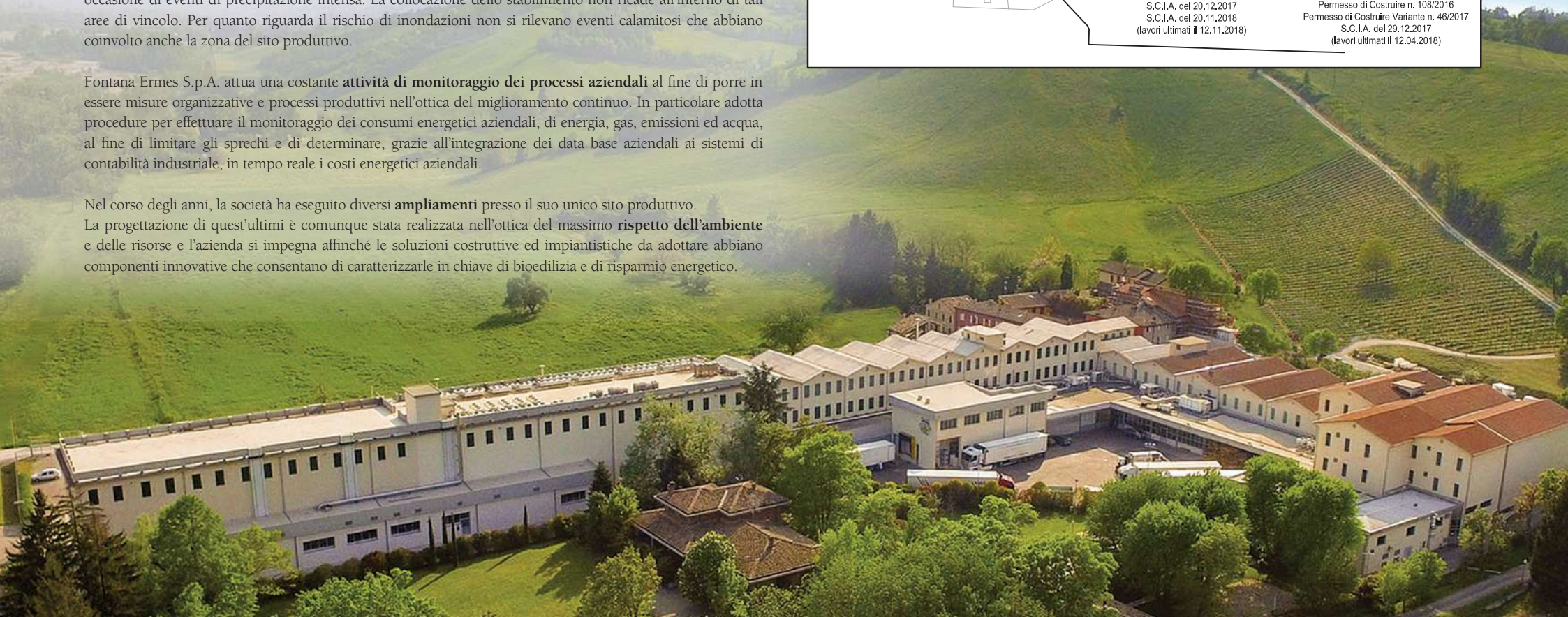
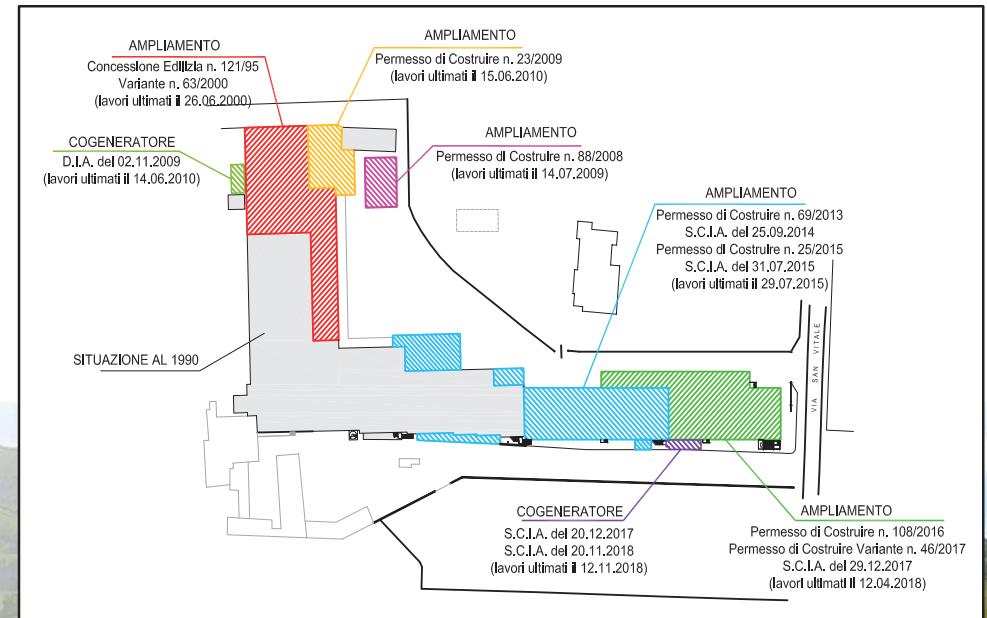
09 Responsabilità Ambientale

L'azienda Fontana Ermes S.p.A. si trova a pochi chilometri a sud rispetto al centro abitato di Sala Baganza. Essa opera in un complesso immobiliare avente una **superficie complessiva** di oltre **35.000 m²** e il corpo industriale si articola su tre livelli. L'azienda è dotata di una impiantistica ad altissima tecnologia all'avanguardia nel settore che garantisce elevata produttività e rigoroso controllo della qualità della sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.

Il sito si colloca in un'area non densamente urbanizzata in cui sono ancora presenti importanti porzioni di spazi aperti destinati all'agricoltura. Lo stabilimento si colloca in zona classificata come "**Ambito specializzato per attività produttive di rilievo comunale consolidato**" secondo il PSC del Comune di Sala Baganza. Nel territorio comunale sono presenti ampie zone che presentano vincoli idrogeologici per possibili rischi in occasione di eventi di precipitazione intensa. La collocazione dello stabilimento non ricade all'interno di tali aree di vincolo. Per quanto riguarda il rischio di inondazioni non si rilevano eventi calamitosi che abbiano coinvolto anche la zona del sito produttivo.

Fontana Ermes S.p.A. attua una costante **attività di monitoraggio dei processi aziendali** al fine di porre in essere misure organizzative e processi produttivi nell'ottica del miglioramento continuo. In particolare adotta procedure per effettuare il monitoraggio dei consumi energetici aziendali, di energia, gas, emissioni ed acqua, al fine di limitare gli sprechi e di determinare, grazie all'integrazione dei data base aziendali ai sistemi di contabilità industriale, in tempo reale i costi energetici aziendali.

Nel corso degli anni, la società ha eseguito diversi **ampliamenti** presso il suo unico sito produttivo. La progettazione di quest'ultimi è comunque stata realizzata nell'ottica del massimo **rispetto dell'ambiente** e delle risorse e l'azienda si impegna affinché le soluzioni costruttive ed impiantistiche da adottare abbiano componenti innovative che consentano di caratterizzarle in chiave di bioedilizia e di risparmio energetico.



9.1 Energia Rinnovabile

Fontana Ermes S.p.A., consapevole dell'impatto ambientale della propria attività produttiva, è dotata di un **Sistema di Gestione Ambientale conforme al Regolamento Ce n. 1221/2009 (EMAS III)** ed ha deciso di agire in modo ancora più concreto per migliorare il proprio livello di prestazione ambientale ottenendo, nel 2014, la certificazione del **Sistema di Gestione dell'Energia ai sensi della norma UNI EN ISO 50001:2018**.

La razionalizzazione ed il risparmio energetico nei processi produttivi permettono una riduzione dei consumi ed una minore emissione di CO₂ in atmosfera con tutti i benefici conseguenti. Infatti, l'azienda dispone di 2 impianti di cogenerazione a gas metano: uno con portata di 10.708 kW, potenza in ingresso 669 KW e potenza elettrica pari a 240 KWe; il secondo di portata di 17.650 KW, potenza in ingresso 1064 KW e potenza elettrica pari a 420 KWe. Le due unità di cogenerazione generano simultaneamente energia elettrica e termica.

Per l'anno 2022 il funzionamento delle due unità di cogenerazione è stato positivo ed in linea con le attese: nello specifico il cogeneratore da 420 kW ha prodotto un risparmio di energia primaria pari a 2.844 MWh ed ha evitato la produzione di 244 Tonnellate equivalenti di Petrolio (TEP), mentre il cogeneratore da 240KW ha prodotto un risparmio di energia primaria pari a 587 MWh ed ha evitato la produzione di 50 TEP.

In generale il totale dei certificati bianchi (TEE) richiesti e ottenuti è di 342 per risparmio di 3431 MWh; nel 2022 l'azienda ha autoprodotta più del 47% dell'energia elettrica necessaria allo stabilimento.

Inoltre, a dicembre 2022, l'azienda ha ricevuto la concessione alla richiesta di un contributo in conto capitale relativo all'investimento 2.2 "Parco Agrisolare", pari al 40% a fondo perduto, per un progetto di **impianto fotovoltaico** che avrà potenza pari a **492,48 kW** mentre la stima dell'energia totale annua che sarà in grado di produrre sarà di 522.904,6 kWh. I pannelli verranno installati nel corso del 2023.

Ad oggi, la produzione di energia elettrica di Fontana Ermes S.p.A. è per la quasi totalità proveniente da impianti termoelettrici che utilizzano combustibili sostanzialmente di origine fossile. Quindi, considerando l'energia stimata come produzione del primo anno, 522.904,6 kWh e la perdita di efficienza annuale, 0.90 %, le considerazioni successive valgono per il tempo di vita dell'impianto pari a 20 anni, come illustrato dalla seguente tabella.

Risparmio di combustibile	in TEP
Fattore di conversione dell'energia elettrica in energia primaria [TEP/NWh]	0,187
TEP risparmiati in 1 anno	97.783
TEP risparmiati in 20 anni	1.797,07

Inoltre, l'impianto consente la riduzione di emissioni in atmosfera delle sostanze che hanno effetto inquinante e di quelle che contribuiscono all'effetto serra.

Emissioni evitate in atmosfera di:	CO ₂	SO ₂	Nox	Polveri
Emissioni specifiche in atmosfera [g/kWh]	474	0,373	0,427	0,014
Emissioni evitate in un anno [kg]	247.856,78	195.04	223,28	7,32
Emissioni evitate in 20 anni [kg]	455.336	3.584	4.103	134,55

9.2 Consumi Energetici e Emissioni

In base alla tipologia di lavoro svolto, l'azienda non ha impianti o attività che producano emissioni in atmosfera rilevanti, intese come emissioni per le quali le autorità competenti abbiano prescritto un monitoraggio (oltre a quelle indicate nel **Sistema di Gestione Ambientale conforme al Regolamento Ce n. 1221/2009 EMAS III**). Le emissioni sono causate principalmente dai veicoli aziendali per i dirigenti e tre camion utilizzati dai lavoratori per gli spostamenti e dall'utilizzo di metano per il riscaldamento dei locali.

Emissioni - SCOPE 1	[unità di misura]	2022
Consumo diesel	l/anno	18000
Consumo gas naturale (compreso funzionamento cogeneratore)	mc/anno	1010611
Perdite Refrigerante R407f	kg / anno	120
Perdite Refrigerante R427a	kg / anno	267
Perdite Refrigerante R449a	kg / anno	64
Perdite Refrigerante R507	kg / anno	25
Emissioni totali SCOPE 1	ton CO ₂ eq/anno	2852,65
Fatturato	M€	61,04
Emissioni SCOPE 1 - fatturato	ton CO ₂ eq/M€	46,73
Emissioni - SCOPE 2	[unità di misura]	2022
Consumo energia elettrica (escluso cogeneratore)	kwh/anno	4.040.635
Energia elettrica da fonti rinnovabili (47,07%)	kwh/anno	1.901.927
Energia elettrica da fonti non rinnovabili (52,93%)	kwh/anno	2.138.708
Emissioni totali SCOPE 2	ton CO ₂ eq/anno	1.152
Fatturato	M€	61,04
Emissioni SCOPE 2 - fatturato	ton CO ₂ eq/M€	18,87

*coeff. di conversione da mc a kwh pari a 10,94, preso da SNAM (gestore italiano)

*Il calcolo di Carbon Footprint presentato non è certificato secondo lo standard ISO 14064-1:2018. Il metodo utilizzato per il calcolo risulta coerente alla guida GHG Protocol e i fattori di conversione e le fonti dei fattori di conversione nel rispetto delle linee guida 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories.

Scope 1

Le emissioni appartenenti alla categoria Scope 1 sono costituite dalle emissioni di gas serra dovute alla combustione di gas naturale utilizzato per il riscaldamento dei locali, la cogenerazione e le perdite di fgas (emissioni dirette). Per il calcolo delle tonnellate di CO₂ eq emesse in atmosfera, sono stati utilizzati i consumi di gas naturale e di gasolio, basati sulle fatture, relativi all'ultimo anno.

Scope 2

si riferisce alle emissioni di gas serra dovute al consumo di energia elettrica negli stabilimenti (emissioni indirette). Anche in questo caso, sono stati utilizzati i dati sui consumi energetici degli stabilimenti, in base alla posizione geografica (nazione: Italia), il mix energetico rinnovabile e non rinnovabile, ricavati dalle fatture dell'ultimo anno.

Di seguito la tabella contenente tutti i consumi di energia convertiti ed espressi in Giga Joule (GJ), come richiesto dal GRI 302-1.

DATI	[unità di misura]	2022
Diesel**	GJ	739*
Gas naturale***	GJ	39818,0734*
Energia elettrica acquistata	GJ	14546,29*
Energia elettrica autoprodotta (cogeneratore)	GJ	13546,224*

*coeff. di conversione da kwh a Gj pari a 0,0036, preso da SNAM (gestore italiano)

** potere calorifico 10,200 kcal/kg (ENEA), densità 840-880 kg/m³

*** potere calorifico 9,200 kcal/kg (ENEA), densità 0,74-0,79 kg/m³

L'Azienda si pone come obiettivo di miglioramento quello di **diminuire le emissioni dirette e indirette** nei prossimi tre anni, attraverso investimenti mirati in ottica di sostenibilità e monitoraggio dei consumi.

Il processo di stagionatura prevede che i Prosciutti e i Salumi in genere siano soggetti a gradienti di temperatura continui e differenziati secondo il livello di maturazione raggiunto. Esistono a tal fine numerosi locali dotati di impianto di termoregolazione: in particolare le celle di primo e secondo sale, di pre-riposo, di riposo, di asciugatura, di pre-stagionatura e stagionatura, che nel complesso assorbono la maggior parte dei consumi energetici del sito.

L'azienda ha implementato la stagionatura di prodotti per i quali è necessario un maggior apporto di vettori energetici, mentre in passato l'attività era in parte appaltata. La messa in funzione del nuovo cogeneratore al termine del 2018 ha determinato un maggior consumo di energia autoprodotta a fronte di un minor utilizzo di energia da rete. Infatti, dai dati dell'ultimo triennio emerge una quantità di energia elettrica autoprodotta nettamente superiore rispetto agli anni precedenti e ogni anno con produzione maggiore con conseguente diminuzione di energia elettrica acquistata da rete. Di seguito sono riportati i consumi assoluti nell'ultimo triennio relativi a energia elettrica e gas metano, rapportati alla quantità totale di carne lavorata e di semilavorati. L'aspetto è di grande interesse per la direzione che investe in tecnologia mirata al risparmio e all'ottimizzazione dei consumi.

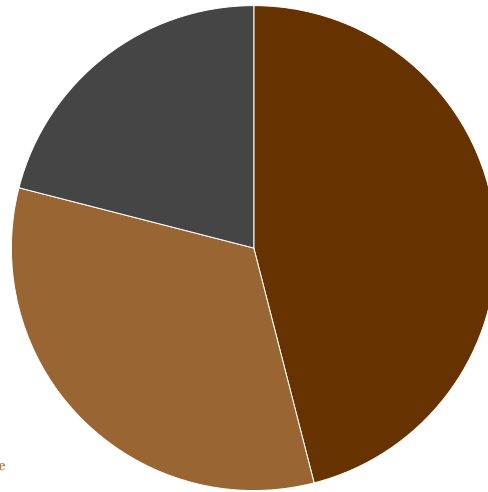
Consumi energia elettrica	2020	2021	2022
Energia elettrica da rete [kWh]	4.564.469	4.346.243	4.040.635
Energia elettrica autoprodotta [kWh]	3.336.766	3.729.960	3.762.840
Energia elettrica totale [kWh]	7.901.235	8.076.203	7.803.475
Rapporto [kWh energia/kg carne totale]	1,31	1,22	

Consumi gas metano	2020	2021	2022
Gas Metano [mc]	1.060.242	1.102.482	1.010.611
Rapporto [mc metano/kg carne totale]	0,176	0,166	0,138

Di seguito si riporta la composizione del mix energetico utilizzato per la produzione dell'energia elettrica acquistata nei 2 anni precedenti. L'energia elettrica da fonte rinnovabile utilizzata in azienda è esclusivamente quella fornita da rete in quanto l'energia autoprodotta non deriva da fonte rinnovabile.

Ripartizione approvvigionamento energia elettrica rinnovabile anno 2021 [kWh]

- 46% - Energia elettrica autoprodotta
- 33% - Energia elettrica da rete non rinnovabile
- 21% - Energia elettrica da rete rinnovabile



*Si rimanda alla prossima dichiarazione per avere la ripartizione dell'energia rinnovabile acquistata nell'anno 2022, infatti a livello normativo, i fornitori sono tenuti a pubblicare ai clienti finali le informazioni sulla composizione del mix energetico riguardanti i due anni precedenti a quello della fornitura.

Fontana Ermes S.p.A. nel 2018, ha ottenuto dal SUAP l'Autorizzazione Unica Ambientale per la matrice emissioni in atmosfera, scarichi idrici e nulla osta in materia di impatto acustico.

L'azienda dispone di un registro di autocontrollo nel quale sono annotate le **operazioni di manutenzione**, gli accertamenti analitici, le quantità annue di prodotti finiti e le quantità annue di metano ed energia elettrica utilizzata al fine di mantenere aggiornata la determinazione dei fattori emissivi.

I punti di emissione, provenienze, potenzialità, tipi di sostanze inquinanti, concentrazioni degli inquinanti [mg/ Nm³], altezze di emissione e le sezioni di emissione [m²], così come i dettagli contenuti nella apposita tabella per consistenza degli impianti termici e i dati relativi ai controlli effettuati e i rapporti di prova, sono inclusi nella Dichiarazione Ambientale e Registrazione EMAS redatta ai sensi del nuovo allegato IV del Reg UE 2026/2018 (N° registrazione EMAS IT – 000133 Aggiornamento dati al 31 Dicembre 2022), (pp. 32-34). In conformità ai requisiti imposti dal Regolamento EMAS (aggiornato dal Reg. CE n. 2026/2018 - EMAS), di seguito vengono illustrati i valori relativi alle emissioni totali annue di gas serra parametrati con gli indicatori previsti.

9.3 Acqua

L'azienda si approvvigiona di **acqua dall'acquedotto comunale**, che viene utilizzata nella lavorazione per il lavaggio dei Prosciutti, dei locali e delle attrezzature, nonché per i servizi igienici. Per i servizi tecnologici, tra cui il circuito del raffreddamento e centrale termica, viene invece impiegata l'acqua proveniente dal pozzo.

L'acqua prelevata dall'acquedotto viene filtrata attraverso un addolcitore che impiega resine a scambio cationico. Annualmente vengono eseguite le analisi di potabilità delle acque prelevate da acquedotto, in rispetto ai requisiti del D. Lgs. 31/2001. L'azienda, tramite fornitori esterni, effettua analisi microbiologiche mensili di autocontrollo della qualità delle acque, ed effettua invece una analisi chimica di controllo completa su base annuale.

Nel corso del 2022 sono stati complessivamente prelevati da pozzo circa 12.618 m³ di acqua e dall'acquedotto circa 8.884 m³ di acqua.

Prelevi risorse idriche	2020	2021	2022
Prelievo di acqua da pozzo [mc]	10.693	11.005	12.618
Prelievo di acqua da acquedotto [mc]	7.664	7.489	8.884
Totale acqua prelevata [mc]	18.357	18.494	21.502
Rapporto [mc acqua/ton carne totale]	3,04	2,79	2,93

Lo stabilimento è dotato di rete fognaria unica in cui confluiscono i reflui assimilabili a quelli domestici dei servizi igienici e i reflui industriali. Tali acque sono convogliate ad un impianto degrassatore che recapita alla rete fognaria comunale. Infine, le acque meteoriche sono canalizzate e scaricate in acque superficiali. L'acqua proveniente dal lavaggio dei Prosciutti, contenente grasso e sale, è convogliata alle vasche di trattamento compartimentate, le quali permettono di separare, per affioramento naturale, il grasso dal refluo generale che può quindi confluire nel collettore che si immette nella pubblica fognatura. Lo scopo principale, quindi, è diminuire la quantità di grasso immessa all'interno della fognatura comunale. Il rifiuto prodotto, identificato come S.O.A., viene periodicamente smaltito come rifiuto (si rimanda al capitolo successivo Gestione dei Rifiuti).

Produzione	2020	2021	2022
Consumi di Acqua da Acquedotto [mc]	7.664	7.489	8.884
Consumi di acqua da pozzo [mc]	10.693	11.005	12.618
Totale acqua consumata [mc]	18.357	18.494	21.502
Rapporto [mc acqua/ton carne totale]	3,04	2,79	2,93



9.4 Gestione dei Rifiuti

Il valore intrinseco di qualsiasi materiale considera l'energia impiegata per estrarlo, lavorarlo e smaltirlo a fine ciclo. Fontana Ermes S.p.A. ha da sempre avuto contezza dell'importanza dello smaltimento dei rifiuti prodotti. I **quantitativi espressi in kg di rifiuti** più rappresentativi prodotti nel corso del 2022, **identificati per tipologia di rifiuto tramite codice CER (Catalogo Europeo dei Rifiuti)** sono stati i seguenti:

NP/P	Codice CER	Tipologia rifiuto	2020	2021	2022
NON PERICOLOSI	02.02.04	Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti [kg]	88.810	111.170	111.360
	02.02.99	Sale esausto [kg]	126.914	115.915	94.781
	15.01.06	Imballaggi materiali misti [kg]	193.320	227.380	231.350
	15.01.01	Imballaggi carta e cartone [kg]	58.780	71.280	67.760
	15.01.02	Imballaggi in plastica [kg]	0	0	470
	17.04.05	Rottami di ferro e acciaio [kg]	5.530	1.110	1.000
PERICOLOSI	13.02.05	Scarti di olio minerale [kg]	880	2.400	1.950
	16.01.07	Filtri dell'olio [kg]	185	0	0
	06.02.04	Idrossido di sodio e di potassio [kg]	0	345	0
	20.01.21	Tubi fluorescenti [kg]	0	0	230

Nel 2022 i rifiuti non pericolosi ammontano a 506.721 kg e rappresentano il 99,57% del totale dei rifiuti prodotti; mentre quelli pericolosi sono stati 2.180 kg e ne rappresentano il 0,43% del totale.

L'azienda è tenuta alla compilazione del registro di carico e scarico, dei formulari di accompagnamento e del MUD. Le tipologie di rifiuto prodotte nel sito sono principalmente:

I fanghi

I fanghi delle vasche di separazione del grasso sono raccolti all'interno di opportuni pozzetti sgrassatori; questi sono svuotati e puliti periodicamente da una ditta specializzata che provvede al trasporto del rifiuto presso un centro specializzato per il trattamento. L'aumento del quantitativo di fanghi prodotti è dovuta al fatto che, solo dal 2018, questi ultimi non sono smaltiti tramite separazione della frazione grassa dalla frazione liquida come invece era stato fatto negli anni precedenti.

Il sale esausto

Il sale esausto è raccolto in apposite vasche, l'area di deposito temporaneo è chiaramente definita; l'azienda conferisce il rifiuto ad una ditta specializzata per il trasporto presso centri specializzati al recupero del sale esausto. La frequenza del conferimento è almeno mensile. La diminuzione del quantitativo di sale esausto è conseguenza di un miglioramento del sistema di raccolta del sale dai locali di lavorazione, che determina un suo minore convogliamento in fognatura. L'azienda ha ottenuto questo risultato grazie alla formazione e alla sensibilità verso i temi ambientali dei lavoratori.

Rifiuti speciali assimilati agli urbani (RSAU)

Rifiuti speciali assimilati agli urbani (RSAU) che in base al Regolamento Comunale ed ai sensi del D.Lgs. 152/2006, Titolo II artt. 7, 8 e 9, rispettano i criteri di assimilabilità previsti e non è prevista la compilazione di formulari, Registro di carico e scarico e MUD da parte dell'azienda.

Rifiuti da manutenzione

I **sottoprodotti di origine animale (S.O.A.)**, rappresentati da scarti di toelettatura, disossatura e Salumi con difetti, classificati come materiali di Categoria 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/2009, vengono depositati all'interno di contenitore idoneo, conservati in cella e consegnati ad un trasportatore autorizzato e riconosciuto come impianto di transito per Cat. 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/2009, il quale provvede a consegnare il prodotto nei centri abilitati. Di seguito sono riportate le quantità di S.O.A. conferiti nel corso dell'ultimo triennio, rapportate alla quantità di carne lavorata e di semilavorati. Infine, per diminuire l'impatto dei rifiuti della propria produzione dall'anno 2021, soprattutto nei confronti del consumatore finale, l'azienda si è attivata per la riduzione dello spessore delle vaschette utilizzate ed il passaggio a carta "riciclabile nella carta".

Anche nel 2022, si è proseguito questo obiettivo ottenendo i seguenti risultati:

Obiettivi 2022 raggiunti

- ✓ **VASCHETTA MINI - MONO**
 riduzione spessore film inferiore da 220 µm a 200 µm con ottenimento di **RIDUZIONE DI PLASTICA di circa 58 kg**
- ✓ **VASCHETTA PREFORMATA**
 ulteriore riduzione dello spessore attuale da 30/100 a 28/100 (-6,5% di spessore circa) con ottenimento di **RIDUZIONE DI PLASTICA di circa 29.700 kg**
- ✓ **VASCHETTA PIROFILA**
 ulteriore riduzione dello spessore attuale della vaschetta da 32/100 a 28/100 (-12,5% di spessore circa) con ottenimento di **RIDUZIONE DI PLASTICA di circa 1.570 kg**
- ✓ **VASCHETTA PIROFILINA**
 ulteriore riduzione dello spessore attuale della vaschetta da 30/100 a 26/100 (-13,33% di spessore circa) con ottenimento di **RIDUZIONE DI PLASTICA di circa 322 kg**



9.5 Tecnologie al Servizio dell'Ambiente

In tema di impatto ambientale nel ciclo di lavorazione e di emissioni in ambiente, l'azienda integra la propria lunga esperienza confrontandosi con le **Best Available Techniques – BAT**, ovvero le migliori tecnologie disponibili per garantire che ogni tipologia di effluente, emissioni in atmosfera o scarico idrico, sia trattato tutelando l'ambiente che circonda i propri stabilimenti, i propri dipendenti e le comunità locali.

Il complesso degli impianti tecnologici comprende impianti, dispositivi e macchine che permettono di svolgere le diverse attività di produzione. Vengono di seguito illustrati gli impianti presenti nel sito della Fontana Ermes S.p.A. alcuni introdotti grazie alla partecipazione della ditta al programma Industry 4.0, operazione 4.2.1 PSR Emilia-Romagna. Nel 2022, l'**implementazione tecnologica** che consente di ottemperare alle BAT, negli stabilimenti aziendali ha riguardato i seguenti impianti e macchinari di importanza significativa sugli impatti ambientali risparmiati:

Centrale termica a metano

L'azienda dispone di una **centrale termica a metano**, costituita da un generatore di calore di portata 1800 Nmch. Tramite uno scambiatore di calore produce acqua calda destinata al riscaldamento uffici e spogliatoi, alla climatizzazione delle varie celle di sosta dei Prosciutti e dei Salumi, alla rete di distribuzione interna dell'acqua (rubinetti e macchine) e ad usi igienici. Nel 2015 per le attività di lavorazione cotti è stata installata una nuova caldaia a vapore per la produzione di vapore tecnologico, avente portata 900 Nmch.

Impianto di cogenerazione a gas metano

L'azienda dispone di un **impianto di cogenerazione a gas metano** composto da due cogeneratori e nel 2022 l'azienda ha autoprodotta più del 47% dell'energia

elettrica necessaria allo stabilimento (per approfondimenti ulteriori si rimanda ai Capitoli 9.1 e 9.2).

Impianto frigorifero

L'**impianto frigorifero** permette di recuperare e riutilizzare il calore che si sviluppa durante la compressione del gas refrigerante per riscaldare l'acqua. Le celle dell'impianto sono dotate di un circuito del freddo e circuito del caldo per il controllo ottimale di temperatura e umidità relativa. In questo modo, senza l'ausilio della caldaia, sussiste un notevole risparmio energetico, oltre ad un indubbio beneficio ambientale dovuto sia al mancato utilizzo di gas metano, sia alle emissioni in atmosfera evitate.

Circuito di raffreddamento

Il **circuito di raffreddamento** consta di un impianto per il recupero e ricircolo delle acque di raffreddamento a circuito semichiuso con torri evaporative che permettono di raffreddare l'acqua e reimmetterla in circuito.

Sistema entalpico

Le celle di stagionatura di più recente realizzazione sono servite da un **sistema entalpico**. Il sistema di funzionamento per entalpia, attraverso recuperatori entalpici, si prefigge lo scopo di utilizzare, per più tempo possibile, il potere deumidificante dell'aria esterna. Tale situazione si verifica ogni qualvolta il contenuto di umidità assoluta nell'aria esterna è minore di quello presente all'interno del locale di stagionatura. In questo modo, oltre ad un risparmio energetico, si ottiene una ossigenazione continua dell'aria dell'ambiente, molto importante nei processi di stagionatura come quello dei Salumi. Il sistema entalpico di Fontana Ermes S.p.A. ha un funzionamento di circa 150 g/anno, con una percentuale di risparmio energetico di circa il 35% dell'energia. Il sistema entalpico serve le celle di stagionatura del reparto cotti e Salumi, è stato quindi stimato un risparmio annuale di circa 1.000.000 di Kwh.

Nuova tecnologia

Il reparto cotti utilizza una **nuova tecnologia** che consente il raggiungimento di risparmio energetico legato alla minor temperatura a cui il prodotto deve essere cotto. La nuova tecnologia prevede che la cottura dei cotti avvenga “sottovuoto”, inserendo il prodotto in specifici stampi in PET, che necessitano di una minore temperatura di cottura rispetto alla tradizionale, determinando un minor consumo di energia di circa il 30%. Inoltre, questa nuova tecnologia utilizzata per la cottura dei cotti garantisce anche un recupero dei liquidi di cottura, evitandone così lo smaltimento dei liquidi negli scarichi fognari, il processo di pastorizzazione e la fase di riconfezionamento, con conseguente riduzione degli imballi utilizzati per la pastorizzazione. Fontana Ermes S.p.A. è fra le prime aziende italiane ad utilizzare questa innovativa tecnologia.

5 Pompe Atlas Copco

Nel 2022 sono state sostituite **5 Pompe Atlas Copco modello GHS 730 VSD**, nei seguenti reparti: nella macchina confezionatrice Flowpaccatrice nel reparto salami; nella macchina vuoto a nastro nel reparto disosso; nella linea 12 affettamento 1° piano; nella linea 11 affettato e nella linea 4 chiuditrice. È stato riscontrato un risparmio energetico significativo poiché il controllo dei valori di riferimento consente di ottimizzare l'energia utilizzata mantenendo costante il livello di vuoto di processo e ottimizzando di conseguenza l'efficienza e le prestazioni dell'impianto.

Impianti di lavaggio

L'azienda è dotata di **3 impianti di lavaggio** prodotti e una **cabina di lavaggio attrezzature** che usano una tecnologia dotata di PLC di controllo impostata per il lavaggio con impiego di acqua di recupero, elemento di rilevante valenza ambientale. Nel 2022, sono stati sostituiti gli ugelli della cabina di lavaggio a servizio della zona stagionatura, in modo da avere maggior efficienza della stessa con conseguente risparmi di consumo di acqua.

Porte rapide

Nel 2022, sono state sostituite **8 porte rapide** avvolgimento modello **Rewind top**, nelle celle in modo da evitare le perdite dell'aria fresca per ogni accesso, ed evitare che rimangano inutilmente aperte con conseguente miglioramento dell'impianto di raffreddamento e evitando sprechi.

Inverter

Su tutti i nuovi impianti dello stabilimento, e anche su alcuni già esistenti, sono montati degli **inverter**, che permettono di regolare con precisione il regime di funzionamento dei motori elettrici delle macchine con conseguente maggiore efficienza energetica e possibilità di avere un controllo preciso della temperatura e della potenza.

Automazione delle lavorazioni

Automazione delle lavorazioni: tra queste si possono citare macchina massaggiatrice pelatrice automatica per Coppe, macchine pelatrice automatiche, lega-prosciutti, impianti tecnologici di guidovia di trasporto aereo.

Automazione delle operazioni

Automazione operazioni di carico e scarico: robot automatico fase di dissalatura-toeletatura a servizio della linea di lavorazione dei Prosciutti Crudi, in tale contesto non si limita ma si valorizza e qualifica l'intervento umano, ottenendo dei risultati qualitativamente superiori a livello di risultato finale del prodotto, ed a parità di addetti un notevole incremento delle rese produttive.

Plafoniere a LED

Sostituzione da plafoniere a neon a **plafoniere a led di 400 corpi luminosi:** intervento mirato al contenimento dei consumi energetici dell'azienda è stato quello di sostituire in tutto lo stabilimento, uffici compresi, le plafoniere a neon con luci a Led.

Appendice

Nota Metodologica

La prima edizione del Bilancio di Sostenibilità di Fontana Ermes S.p.A. è stata redatta su base volontaria e contiene le informazioni relative ai temi economici, ambientali e sociali, ritenuti utili per assicurare la comprensione delle attività svolte dalla società, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse.

A partire dal presente documento, il perimetro di rendicontazione si riferisce alla performance di Fontana Ermes S.p.A., con sede a frazione Castellaro di Sala Baganza (PR), in Via S. Vitale, 12 - 43038 (PR) – Italia, presentando i risultati raggiunti nell'esercizio 2022 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e dove possibile è stato proposto il confronto dei dati dell'ultimo biennio (2021 e 2022). Il documento, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di illustrare le strategie di sostenibilità dell'azienda finalizzate a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche di sostenibilità non puramente economica.

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti nel 2021 dal GRI-Global Reporting Initiative secondo l'opzione "with reference to the GRI Standards" e in appendice al documento è riportata la tabella dei contenuti GRI rendicontati (GRI Content Index).

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta nel 2022.

La matrice di materialità è frutto di un processo strutturato in più fasi che, a partire da uno studio dello scenario esterno volto a comprendere il punto di vista e le principali pressioni degli stakeholder, ha coinvolto anche il management della Fontana Ermes S.p.A. nella definizione dei temi prioritari per l'azienda. Il processo si è articolato in due fasi: la prima, nell'identificazione dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder attraverso l'analisi di fonti documentali interne ed esterne (questionari anonimi cartacei, survey, interviste, incontri tecnici); la seconda, nella prioritizzazione interna ed esterna dei temi potenzialmente materiali per l'azienda identificati nella prima fase tramite la metodologia di materialità. La definizione della

rilevanza per l'azienda ha considerato 5 livelli di significatività dei temi, analizzandone successivamente il focus di punteggio da 2,5 – 5.

L'azienda risulta conforme a leggi e a regolamenti, adotta un corretto approccio alla fiscalità e alla gestione delle imposte, non risulta di aver riportato alcuna condanna penale né di essere sottoposta a procedimenti penali e/o azioni giudiziarie civili o penali, né essere destinataria di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa, né tantomeno implicazioni finanziarie.

Il presente documento è stato presentato al Consiglio di Amministrazione di Fontana Ermes S.p.A. e in data 31.01.2024 è stato sottoposto ad Assurance Esterna da parte di SGS.

Il primo Bilancio di Sostenibilità della società sarà pubblicato sul sito istituzionale del Salumificio Fontana Ermes all'indirizzo

<https://ermesfontana.it/>.

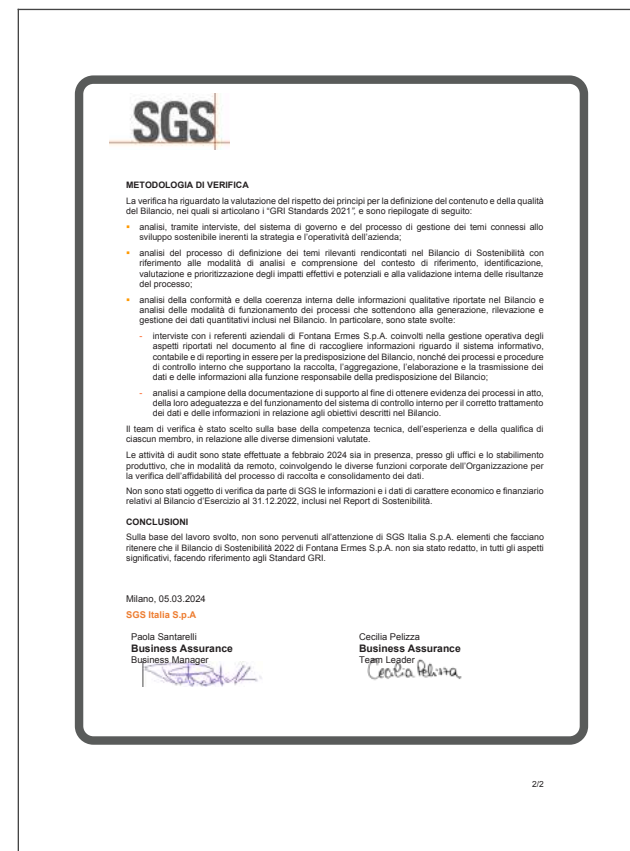
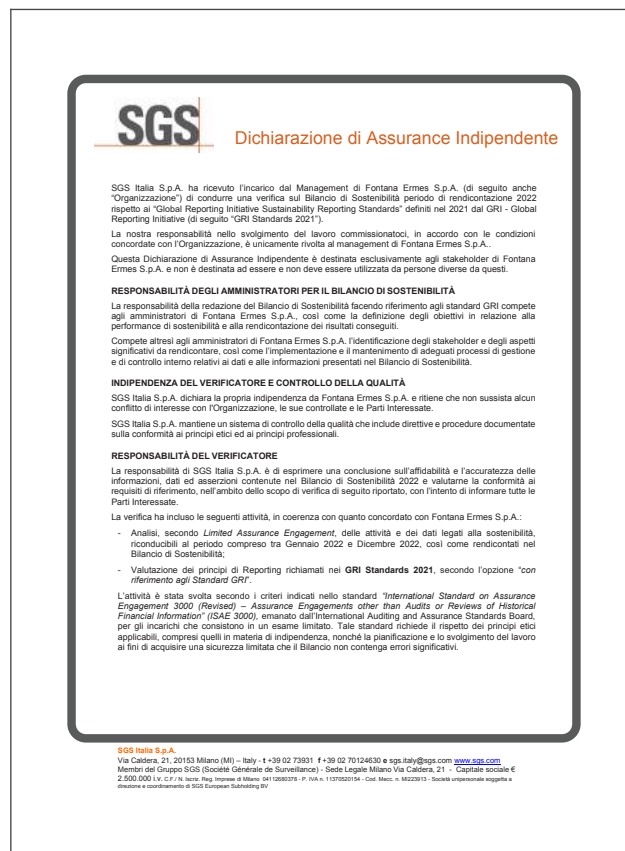
Appendice

Assurance del Bilancio di Sostenibilità

La prima edizione del Bilancio di Sostenibilità 2022 di Fontana Ermes S.p.A. è stata sottoposta a verifica da parte di un Ente di certificazione di terza parte, SGS, in data 31.01.2024. Tutti i riferimenti alla relazione di Assurance Esterna e la relazione tra l'organizzazione e l'assicuratore sono descritti nella documentazione fornita post audit da SGS.

Il Bilancio è formalmente approvato e firmato dalla Direzione Aziendale e dai Soci attraverso la lettera iniziale di comunicazione agli stakeholder. Nella presente rendicontazione di sostenibilità, il CDA, ovvero il più alto organo di governo dell'azienda, è responsabile della revisione e approvazione delle informazioni riportate, compresi i temi materiali emersi.

Con la volontà di migliorarsi in modo costante e in prospettiva delle future edizioni dei Bilanci di Sostenibilità, l'azienda Fontana Ermes S.p.A. si riserva di raccogliere e consegnare dati sempre più precisi.



Appendice

GRI Content Index

La tabella riporta l'elenco degli indicatori rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità 2022 di Fontana Ermes S.p.A. e in corrispondenza di ogni indicatore GRI è riportato il riferimento al capitolo del bilancio.

GRI 2: Informativa Generale 2021

GRI Standards	Aspetti materiali generali	Ubicazione (Cap) Motivo omissione	
	2.1	Dettagli organizzativi	Copertina Cap. 1.4 Cap. 2 Nota Metodologica
	2.2	Entità incluse nel reporting di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica
	2.3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica
	2.4	Riformulazione delle informazioni	Non applicabile, in quanto primo anno di rendicontazione
	2.5	Assurance esterna	Approvazione del Bilancio di Sostenibilità Relazione effettuata da assurance esterna
GRI 2: Informativa generale 2021	2.6	Attività, catena di valore e altre relazioni commerciali	Cap. 1 e 1.4 Cap. 5 Cap. 6 Cap. 7.2
	2.7	Dipendenti	Cap. 8.1 Tabelle Indicatori
	2.9	Struttura e composizione della governance	Cap. 2
	2.10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Cap. 2
	2.11	Presidente del massimo organo di governo	Cap. 2
	2.14	Ruolo del più alto organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Cap. 2 Approvazione del Bilancio di Sostenibilità
	2.15	Conflitti di interessi	Cap. 2 Cap. 2.1
	2.16	Comunicazione di criticità	Cap. 2
	2.17	Conoscenza collettiva del massimo organo di governo	Cap. 2

Appendice

GRI Standards	Aspetti materiali generali	Ubicazione (Cap) Motivo omissione
GRI 2: Informativa generale 2021	2.22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Cap. 4
	2.23 Impegni politici	Cap. 1.3 Cap. 2 Cap 2.1 Cap. 8.1
	2.24 Incorporamento degli impegni politici	Cap. 1.3 Cap. 2 Cap. 2.1 Cap. 8.4
	2.25 Processo per rimediare agli impatti negativi	Cap. 8.4
	2.26 Meccanismi per cercare dubbi e sollevare dubbi	Cap. 8.4
	2.27 Conformità a leggi e regolamenti	Cap. 2 Nota Metodologica
	2.28 Associazioni di appartenenza	Cap. 8.1
	2.29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Cap. 3.1
	2.30 Accordi di contrattazione collettiva	Cap. 2

Appendice

GRI 3: Temi materiali 2021

GRI Standards	Aspetti materiali generali		Ubicazione (Cap) Motivo omissione
GRI 3: Temi materiali 2021	3.1	Processo per determinare i temi materiali	Cap. 3, 3.1, 3.2, 3.3 Nota Metodologica
	3.2	Elenco degli argomenti materiali	Cap. 3, 3.1, 3.2, 3.3
	3.3	Gestione dei temi materiali	Cap. 3, 3.1, 3.2, 3.3

Aspetti Economici Materiali (Serie 200)

GRI Standards			Ubicazione (Cap) Motivo omissione
GRI 201	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Cap. 2.2

Appendice

Aspetti Economici Materiali (Serie 300)

GRI Standards			Ubicazione (Cap) Motivo omissione
GRI 301: Materiali	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Cap. 7.2
GRI 302: Energia	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap. 9.1
	302-3	Intensità energetica	Cap. 9.1
	302-4	Riduzione del consumo di energia	Cap. 9.1, 9.4
	302-5	Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	Cap. 9.1, 9.4
GRI 303: Acqua e scarichi idrici	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Cap. 9.2
	303-5	Consumo di acqua	Cap. 9.2
GRI 305: Emissioni	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap. 9.1
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Cap. 9.1
	305-4	Intensità delle emissioni di GHG	Cap. 9.1
	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	Cap. 9.1
GRI 306: Rifiuti	306-1	Generazione rifiuti e impatti relativi significativi	Cap. 9.3
	306-2	Gestione degli impatti significativi relativi ai rifiuti	Cap. 9.3
	306-3	Generazione rifiuti	Cap. 9.3
	306-4	Rifiuti recuperati dallo smaltimento in discarica	Cap. 9.3
	306-5	Rifiuti diretti allo smaltimento in discarica	Cap. 9.3

Appendice

Aspetti Economici Materiali (Serie 400)

GRI Standards			Ubicazione (Cap) Motivo omissione
GRI 401: Occupazione	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Cap. 8.1
	401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Cap. 8.1, 8.3
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1	Sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 8.2
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Cap. 8.2
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	Cap. 8.2
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 8.2, 8.4
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 8.2, 8.4
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Cap. 8.2
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Cap. 8.2
	403-9	Infortuni sul lavoro	Cap. 8.2
	403-10	Malattie professionali	Cap. 8.2
	GRI 406: Non discriminazione	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate
GRI 408: Lavoro minorile	408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	Cap. 8.1
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligato	Cap. 8.1
GRI 410: Pratiche per la sicurezza	410-1	Personale addetto alla sicurezza formato sulle politiche o procedure riguardanti i diritti umani	Cap. 8.1
GRI 413: Comunità locali	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Cap. 8.5
GRI 415: Politica pubblica	415-1	Contributi politici	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi	Cap. 7.1, 8.4
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Cap. 7.4



Fontana Ermes S.p.A.
Via S. Vitale, 12 - Castellaro di Sala Baganza
43038 Parma (PR) Italia

+39 0521 335811
info@ermesfontana.it
www.ermesfontana.it



Powered by **Progesa**