



base alimentare[®]
www.basealimentare.it

**DE'
MAGGI**[®]

ALCHIMIA DE' FORMAGGI

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2024 | **BASE ALIMENTARE S.R.L**



INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

3

BASE ALIMENTARE S.R.L.

4

Il sistema di governance
Servizi offerti
Stakeholder
Contributo agli SDGs

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

21

La catena di fornitura
Gestione delle risorse umane
Formazione e sviluppo dei dipendenti
Salute e sicurezza
Progetti verso la comunità locale

NOTA METODOLOGICA

32

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

10

Utilizzo delle risorse energetiche
Le emissioni in atmosfera
La gestione dei rifiuti
Risorse idriche

GRI CONTENT INDEX

33



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Sono lieto di presentarvi il nostro Bilancio di Sostenibilità aggiornato al 2024, un documento che non rappresenta solo un dovere di trasparenza, ma soprattutto un'opportunità di riflessione sul percorso che Base Alimentare S.r.l. ha intrapreso verso una gestione sempre più consapevole, responsabile e orientata al lungo termine.

Nel corso di quest'anno abbiamo proseguito con determinazione nell'attuazione del Piano di Sostenibilità avviato nel 2022, traducendo in azioni concrete molte delle priorità individuate negli scorsi anni. L'intervento più rilevante è stato senza dubbio il completamento della bonifica dell'amianto presente sulla copertura dell'edificio e l'installazione dell'impianto fotovoltaico, che ha già iniziato a produrre energia per l'autoconsumo. Un passo importante, non solo dal punto di vista ambientale, ma anche strategico, in un contesto energetico sempre più incerto.

Accanto a questo, abbiamo introdotto sistemi di monitoraggio dei consumi sui veicoli aziendali, che ci hanno consentito di razionalizzare le consegne e ridurre l'impiego di gasolio. Sul fronte sociale, abbiamo attraversato una fase delicata che ha comportato una riduzione del personale. Tuttavia, abbiamo garantito continuità operativa e rafforzato i percorsi di formazione obbligatoria, destinati a mantenere alti gli standard di sicurezza, qualità e professionalità all'interno dell'azienda.

Il contesto economico che ci circonda resta complesso. Le difficoltà del piccolo commercio e la contrazione della domanda interna hanno inciso sul nostro fatturato e sul valore economico generato. Nonostante ciò, abbiamo mantenuto stabilità nella marginalità, grazie a una gestione attenta e a una crescente apertura verso i mercati esteri. In particolare, l'apprezzamento per i nostri prodotti nei concorsi internazionali – tra cui i premi ricevuti alWorld Cheese Award, Concours International de Lyon, Golosaria, Ombra della Madonnina e infiniti Blu – conferma la bontà del nostro lavoro e ci stimola a fare ancora meglio.

La sostenibilità, per noi, non è un progetto a scadenza. È un modo di stare sul mercato. Continueremo ad affrontare con serietà le sfide ambientali e sociali che ci riguardano, senza dimenticare le nostre radici, i nostri collaboratori e il territorio che da sempre ci sostiene.

Vi ringrazio per la fiducia che ogni giorno dimostrate nei confronti della nostra realtà. Siamo orgogliosi dei passi compiuti e consapevoli che il percorso è ancora lungo. Ma se c'è una cosa che questi ultimi anni ci hanno insegnato, è che il cambiamento è possibile. E che possiamo affrontarlo insieme, con responsabilità e visione.

Cordiali saluti,
Andrea Magi





BASE ALIMENTARE S.r.l.

IL SISTEMA DI GOVERNANCE

Da oltre quattro decenni, Base Alimentare S.r.l. rappresenta un punto di riferimento per il panorama enogastronomico toscano, in particolare nelle province di Arezzo e Siena. L'azienda è riconosciuta per la sua capacità di selezionare con cura prodotti destinati a clienti esigenti, come locali gourmet, caffetterie e realtà gastronomiche d'eccellenza.

Dopo aver operato per 15 anni con il noto marchio Igal (dal 1984 al 1999), simbolo autorevole nel mondo della distribuzione alimentare, l'azienda Base Alimentare, che oggi commercializza i propri prodotti con il marchio De Magi e vanta un'esperienza sul campo di 40 anni, ha intrapreso un percorso di rinnovamento della propria identità. Questa trasformazione è nata dalla volontà di affrontare proattivamente un contesto economico e lavorativo in rapida evoluzione, scegliendo di percorrere la via del cambiamento piuttosto che restare ancorata a modelli consolidati.

Attualmente, Base Alimentare ha sede a Castiglion Fiorentino (AR), in Via Tevere 116, all'interno di uno stabilimento in affitto di 920 m² che funge sia da quartier generale che da centro operativo. L'azienda opera nel settore alimentare con un modello integrato: distribuzione all'ingrosso, conservazione, trasformazione, stagionatura e affinamento di formaggi, rivolgendosi al canale retail.

La forma giuridica dell'azienda è quella di società a responsabilità limitata con unico socio. Il governo societario è affidato ad Andrea Magi, che riveste il ruolo di amministratore unico, nonché titolare del 100% delle quote societarie. Questo assetto conferisce al vertice aziendale un controllo diretto e pieno sulle scelte strategiche, in linea con le caratteristiche tipiche delle S.r.l. unipersonali, dove non è previsto un Consiglio di Amministrazione.

Nel 2024, la struttura dell'organo di governance non ha subito modifiche. Si conferma una configurazione monocratica, con un'unica figura apicale di genere maschile, nella fascia d'età superiore ai 50 anni.

Diversità negli organi di governance			
Età	< 30	30 - 50	> 50
Uomini	0%	0%	100%
Donne	0%	0%	0%

Tabella 1 Diversità negli organi di governance

Sebbene gli obiettivi ESG (ambientali, sociali e di governance) non siano ancora ufficialmente integrati nei criteri di remunerazione variabile del management, l'azienda ha manifestato una crescente attenzione verso tali tematiche e l'intenzione di evolvere in questa direzione.

Il bilancio civilistico per l'anno 2024 è stato predisposto, come nel precedente esercizio, dal Dott. Fabio Salvadori. Base Alimentare mantiene l'adesione attiva a Confindustria e Confcommercio di Arezzo, dimostrando una volontà di dialogo costante con il tessuto imprenditoriale e l'ecosistema locale.

IL SISTEMA DI GOVERNACE

Nel corso del 2024, non si sono verificati episodi di corruzione, violazioni normative o azioni legali legate a pratiche anticoncorrenziali. Inoltre, non risultano cause legali in corso a carico della società, confermando l’impegno aziendale verso l’integrità e la trasparenza

Nel 2024, Base Alimentare S.r.l. ha registrato un valore economico diretto generato pari a 3.291.360 euro, in leggera flessione rispetto all’anno precedente. Tale contrazione riflette un contesto di mercato particolarmente sfidante, in cui il calo del volume di affari di numerose attività commerciali di piccola scala ha inciso sulla domanda, soprattutto nel mercato italiano.

Parallelamente, anche il valore economico distribuito, cioè, la quota di risorse destinate a fornitori, dipendenti, finanziatori e amministrazione pubblica, ha subito una riduzione, mantenendosi però in linea con l’andamento generale dei ricavi. L’azienda ha comunque confermato il proprio impegno nel garantire continuità operativa, retribuzioni adeguate e sostenibilità finanziaria, riducendo ove possibile i costi non essenziali e ottimizzando le spese generali.

Il valore economico trattenuto, pari a 105.780 euro, è determinato dalla somma dell’utile d’esercizio e delle quote di ammortamento, e rappresenta le risorse che l’azienda ha mantenuto all’interno del proprio ciclo economico. Sebbene in lieve calo rispetto al 2023, questo dato riflette la solidità gestionale dell’impresa e la sua capacità di preservare un buon equilibrio finanziario, anche in un contesto di incertezza e continua evoluzione del mercato di riferimento.

	2023	2024
Valore economico diretto generato	3.588.899	3.291.360
Valore economico distribuito	3.468.273	3.185.580
Remunerazione dei fornitori	3.009.767	2.714.323
Remunerazione dei dipendenti	359.105	396.823
Remunerazione dei finanziatori	44.596	33.091
Remunerazione della pubblica amministrazione	54.805	41.343
Valore economico trattenuto	120.626	105.780

Tabella 2 Valore economico diretto generato e distribuito per Base Alimentare S.r.l.

PRODOTTI OFFERTI

Nel 2024, Base Alimentare S.r.l. ha confermato e rafforzato il proprio ruolo centrale nel panorama agroalimentare italiano e internazionale, mantenendo il focus sulla trasformazione, stagionatura e affinamento dei formaggi, oltre alla conservazione, distribuzione e commercializzazione all'ingrosso di una vasta gamma di prodotti gastronomici di qualità.

Il processo produttivo si fonda su una gestione attenta delle condizioni ambientali controllate, con particolare cura alla temperatura e all'umidità relativa, fattori cruciali per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Uno degli elementi distintivi dell'offerta rimane il marchio registrato "De' Magi", che rappresenta l'eccellenza nell'arte dell'affinamento. Nel corso del 2024, l'azienda ha continuato a sviluppare nuovi prodotti e referenze con una cadenza mensile, grazie a un piano editoriale strutturato che coinvolge attivamente gli agenti di vendita. Le tecniche di affinamento impiegate sono sempre più raffinate: si utilizzano erbe aromatiche, liquori, spezie, fiori e il caratteristico affinamento in grotta, che sfrutta le proprietà naturali degli ambienti sotterranei dello stabilimento.

La qualità della produzione è stata premiata anche a livello internazionale: nel 2024, diversi formaggi dell'azienda si sono distinti in concorsi di prestigio, tra cui il Concorso Internazionale di Lione (medaglia oro con Antani, briacacio, Caprone, Grogonzola ed argento con il Mascalzone), al World Cheese Award avvenuto a Visieù in Portogallo (medagli Super Gold con La Gola, Silver con il Croccolo e Bronze con il Poppart), al concorso Nazionale dei formaggi di capra All'Ombra della Madonnina di Milano (premio di Qualità Superiore con Pino, Lemongino, Guazza e Caprone e premio di Qualità con Alfiere), infine al concorso Nazionale dei formaggi erborinati di Gorgonzola INFINITI BLU (premio come miglior formaggio blu a latte crudo d'Italia con il BiancoBlu, targa di eccellenza con La zefferina). Questi riconoscimenti non solo attestano la qualità dell'offerta, ma contribuiscono anche alla visibilità commerciale e all'espansione in nuovi mercati, sia in Europa che extra-UE.

Il catalogo dei prodotti commercializzati da Base Alimentare S.r.l. si conferma ampio e diversificato, includendo formaggi e latticini, salumi e gastronomia, pasta e sostitutivi del pane e vasetti, conserve e dolci.

Nel corso dell'anno è proseguito l'impegno verso l'internazionalizzazione, con il consolidamento di rapporti commerciali in Francia, Spagna, Dubai, Stati Uniti, Norvegia e Giappone, dove la qualità del prodotto artigianale italiano viene sempre più apprezzata.



STAKEHOLDERS

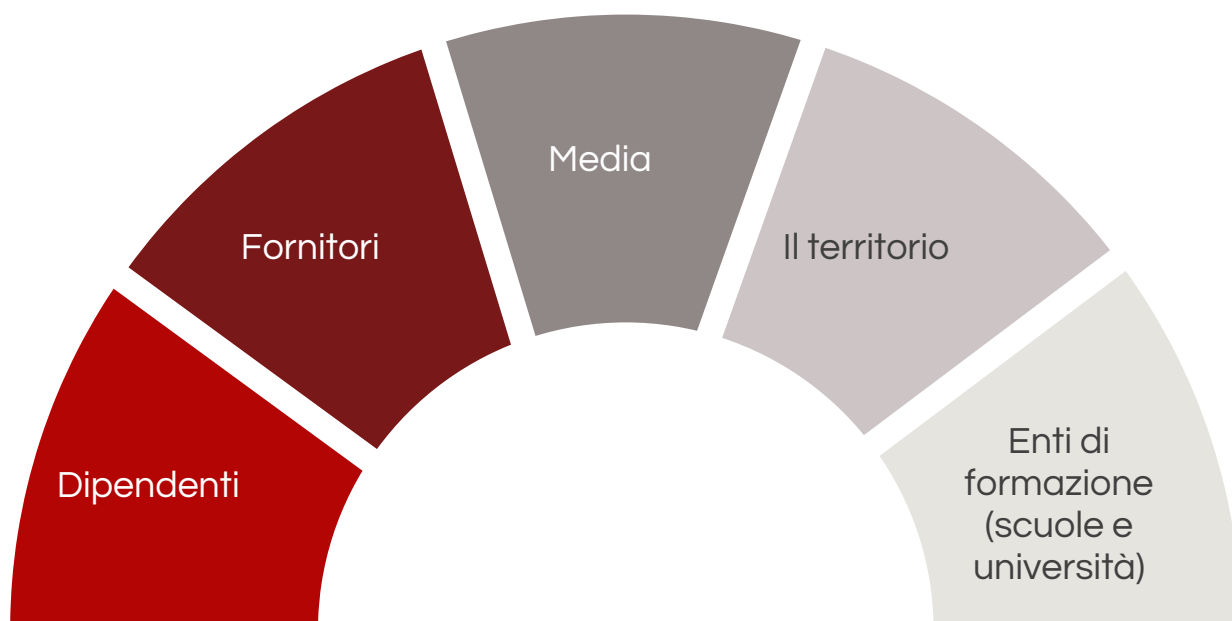
Nel 2024, Base Alimentare S.r.l. ha rinnovato il proprio impegno nel coltivare un dialogo costante e consapevole con i propri stakeholder, soggetti fondamentali che incidono o subiscono l'influenza delle attività aziendali. Il loro ruolo si conferma centrale nella definizione delle strategie e delle scelte operative, soprattutto in relazione agli impatti economici, sociali e ambientali dell'organizzazione.

La mappatura degli stakeholder, regolarmente aggiornata, ha ribadito la rilevanza di alcune categorie chiave. I dipendenti restano il fondamento operativo e valoriale dell'azienda, a cui viene assicurato un ambiente di lavoro orientato alla sicurezza, alla valorizzazione professionale e al rispetto delle persone. I clienti, sempre più attenti a temi di responsabilità sociale, giocano un ruolo essenziale nel promuovere pratiche aziendali orientate alla sostenibilità e alla qualità.

Anche nel 2024 si conferma cruciale il rapporto con i fornitori, che rappresentano partner strategici con cui affrontare le sfide di un mercato in continuo mutamento. La solidità e la continuità delle collaborazioni lungo la filiera si sono dimostrate elementi chiave per mantenere competitività e affidabilità, anche in un contesto economico sfidante.

Accanto a questi attori principali, Base Alimentare S.r.l. riconosce un ruolo significativo anche ai media, per la loro capacità di influenzare la percezione pubblica e veicolare l'identità aziendale, e al territorio locale, al centro di iniziative che testimoniano l'impegno verso la comunità. Infine, le scuole e le università restano interlocutori privilegiati per sviluppare progetti formativi e di ricerca, e per avvicinare giovani talenti al mondo dell'impresa agroalimentare.

In quest'ottica, la gestione responsabile e proattiva delle relazioni con tutti gli stakeholder si conferma una leva strategica per rafforzare la fiducia, generare valore condiviso e alimentare uno sviluppo realmente sostenibile.



CONTRIBUTO AGLI SDGs

Nel 2024, Base Alimentare S.r.l. ha riaffermato il proprio allineamento strategico con i principi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile promossa dalle Nazioni Unite. L'azienda contribuisce concretamente al raggiungimento di alcuni obiettivi specifici, attraverso scelte operative, investimenti e relazioni di filiera che riflettono una crescente attenzione agli impatti sociali, ambientali ed economici.

In particolare, l'azione di Base Alimentare S.r.l. si concentra su cinque Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs):

- **SDG 2** – Porre fine alla fame: l'azienda continua a promuovere la qualità e la sicurezza alimentare attraverso una selezione accurata dei propri prodotti e processi di trasformazione. L'attenzione alla filiera e la cura nell'affinamento dei formaggi riflettono un impegno costante nel rendere accessibile cibo nutriente, contribuendo alla resilienza dei sistemi alimentari locali e internazionali.
- **SDG 3** – Salute e benessere per tutti: nel corso del 2024, l'offerta di alimenti di alta qualità è stata affiancata da un rafforzamento delle pratiche igienico-sanitarie, soprattutto per i mercati esteri. La collaborazione con consulenti specializzati per la conformità alle normative FDA statunitensi testimonia la volontà di garantire standard elevati in tutte le fasi della produzione e distribuzione.
- **SDG 7** – Energia pulita e accessibile: con l'installazione di un impianto fotovoltaico operativo per l'autoconsumo, Base Alimentare ha compiuto un passo decisivo verso la sostenibilità energetica. Questo investimento, unito al monitoraggio dei consumi e alla volontà di ridurre la dipendenza da fonti fossili, contribuisce alla promozione di un uso più efficiente e responsabile dell'energia.
- **SDG 12** – Consumo e produzione responsabili: l'azienda promuove modelli produttivi sostenibili riducendo lo spreco, privilegiando imballaggi riciclabili e selezionando fornitori in base a criteri di prossimità e tracciabilità. Il controllo delle materie prime e la cura nell'affinamento si uniscono alla ricerca di soluzioni logistiche più efficienti e meno impattanti.
- **SDG 13** – Lotta al cambiamento climatico: nel 2024 si sono intensificate le azioni volte a ridurre le emissioni dirette e indirette, tra cui il passaggio a fonti rinnovabili, l'ottimizzazione della flotta e la gestione consapevole dei gas refrigeranti. L'attenzione alla sostenibilità si è tradotta anche nella valutazione di futuri investimenti in tecnologie più efficienti e nella pianificazione di una strategia di adattamento climatico.

Attraverso questi impegni, Base Alimentare S.r.l. conferma la propria volontà di contribuire, nel proprio ambito, a un futuro più equo e sostenibile, facendo della qualità e della responsabilità i pilastri della propria crescita.



2024



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

UTILIZZO DELLE RISORSE ENERGETICHE

Nonostante Base Alimentare S.r.l. non abbia ancora adottato una politica ambientale formale e organica, nel 2024 l'azienda ha continuato a compiere passi concreti per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. In linea con quanto previsto dal Piano di Sostenibilità, sono stati rafforzati strumenti e iniziative volti a migliorare l'efficienza energetica, in particolare nei settori legati alla refrigerazione e alla logistica distributiva.

Il principale vettore energetico resta l'energia elettrica, il cui consumo nel 2024 si è attestato a 120.104 kWh, sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente (-0,5%). Tale dato conferma l'elevata incidenza energetica delle celle frigorifere, necessarie per la conservazione dei prodotti, soprattutto nei mesi più caldi. Per contenere i picchi estivi, l'azienda continua a esplorare strategie di mitigazione, tra cui la gestione intelligente dei carichi delle celle e l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. A supporto di queste misure, sono stati inoltre installati sistemi di automazione per la chiusura e apertura di porte e serrande, con l'obiettivo di ridurre le dispersioni termiche e ottimizzare l'efficienza complessiva.

Proprio in quest'ottica, nel 2024 è entrato in funzione un impianto fotovoltaico installato sul tetto dello stabilimento, in grado di coprire parte del fabbisogno aziendale in modalità di autoconsumo. Sebbene l'allaccio alla rete non sia ancora operativo a causa di ritardi da parte del gestore, l'impianto consente già una produzione energetica autonoma monitorata in tempo reale.

Il secondo vettore energetico per importanza è il diesel utilizzato dalla flotta aziendale, il cui consumo nel 2024 è sceso a 8.896 litri, pari a 326 GJ, in ulteriore diminuzione rispetto all'anno precedente. Questo calo è attribuibile sia alla contrazione delle vendite nei mercati italiani (soprattutto tra piccoli rivenditori), sia all'introduzione di sistemi di monitoraggio dei veicoli. Tali dispositivi, installati in seguito al Piano di Sostenibilità, hanno permesso una migliore ottimizzazione dei percorsi, della velocità e dei tempi di sosta, con effetti positivi sul contenimento dei consumi.

Rimane infine marginale il consumo di gas naturale, utilizzato esclusivamente per la produzione di acqua calda sanitaria attraverso una caldaia di tipo domestico. Nel 2024 il consumo si è ridotto ulteriormente, passando da 1.875 a 1.698 Sm³, equivalenti a 60 GJ, anche grazie al sistema di recupero del calore di scarto proveniente dagli impianti frigoriferi. Questo sistema consente di preriscaldare l'acqua, migliorando così l'efficienza energetica complessiva.

UTILIZZO DELLE RISORSE ENERGETICHE

		Consumo		GigaJoule (GJ)	
	Unità di misura	2023	2024	2023	2024
Consumo totale di energia	-	-	-	846	819
Gas Naturale (Metano)	StdM3	1.875	1.698	66	60
Diesel per autotrazione	l	9.554	8.896	344	326
Energia elettrica acquistata	kWh	120.762	120.104	435	432

Tabella 3 Consumo di energia interno all'organizzazione

Nel complesso, il consumo energetico totale per l'anno 2024 si attesta a 819 GJ, in riduzione del 3,3% rispetto ai 846 GJ del 2023. Il dato conferma l'efficacia delle misure adottate e rappresenta un segnale positivo verso una gestione più consapevole e ottimizzata delle risorse energetiche aziendali.

Intensità energetica

Al fine di confrontare in modo più oggettivo l'efficienza energetica di Base Alimentare S.r.l. rispetto ad altre realtà del settore, l'azienda calcola periodicamente indicatori di intensità energetica, che mettono in relazione i consumi totali con le principali metriche operative, come il fatturato e la quantità di prodotto lavorato.

Nel 2024, il consumo complessivo di energia (Scope 1 & 2) è stato pari a 819 GJ, in lieve calo rispetto agli 846 GJ del 2023. Tale riduzione è avvenuta in parallelo a una contrazione del fatturato e dei volumi prodotti, ma ha comunque permesso di mantenere valori di intensità energetica stabili o leggermente migliorati.

Nello specifico:

- L'intensità energetica sul fatturato è passata da 0,00024 GJ/Euro nel 2023 a 0,00025 GJ/Euro nel 2024.
- L'intensità energetica per chilogrammo di prodotto è leggermente aumentata da 0,002 GJ/kg a 0,0021 GJ/kg.

Queste variazioni, seppur contenute, evidenziano l'importanza di proseguire lungo il percorso di ottimizzazione avviato, soprattutto in ambiti ad alta intensità energetica come la refrigerazione e la logistica.

	<i>Unità di misura</i>	2023	2024
Consumo totale di energia	GJ	846	819
Fatturato	Euro	3.588.899	3.291.360
Kilogrammi prodotti	Kg	430.849	396.911
Intensità energetica su fatturato	GJ/Euro	0,00024	0,00025
Intensità energetica su kilogrammo	GJ/kg	0,002	0,0021

Tabella 4 Intensità energetica su fatturato e kilogrammi prodotti



LE EMISSIONI IN ATMOSFERA

Emissioni dirette - Scope 1

Le emissioni dirette di gas serra (Scope 1) di Base Alimentare S.r.l. sono strettamente connesse ai consumi di combustibili fossili e all'utilizzo di gas refrigeranti all'interno delle celle frigorifere. Per garantire un controllo efficace delle emissioni, l'azienda sottopone regolarmente i propri impianti e macchinari a interventi di verifica e manutenzione programmata, volti a mantenerne l'efficienza e ridurre l'impatto ambientale.

Nel corso del 2024, le emissioni dirette sono aumentate sensibilmente, raggiungendo un totale di 226 tonnellate di CO₂, rispetto alle 136 tonnellate del 2023. Questo incremento è riconducibile quasi esclusivamente ai maggiori rabbocchi di gas refrigerante R404A, utilizzato negli impianti di refrigerazione situati nei due livelli dello stabilimento.

Tuttavia, è importante sottolineare che nel 2024 è stato impiegato gas R404A rigenerato, una scelta più sostenibile rispetto all'uso di gas vergine. L'utilizzo di refrigerante rigenerato rappresenta una misura di mitigazione ambientale significativa, in quanto contribuisce a ridurre la domanda di produzione di nuovi F-Gas, promuovendo la circolarità e una gestione più responsabile delle risorse.

Per quanto riguarda i combustibili tradizionali, si registrano diminuzioni sia per il diesel che per il gas naturale, dove le emissioni da gasolio per autotrazione passano da 26 a 24 tonnellate di CO₂, grazie alla riduzione dei consumi dovuta all'ottimizzazione della flotta. Inoltre, le emissioni da gas naturale si riducono lievemente, da 4 a 3 tonnellate di CO₂, coerentemente con il minor fabbisogno di energia termica per l'acqua sanitaria.

	<i>Emissioni [tCO2]</i>	<i>Emissioni [tCO2]</i>
Dato	2023	2024
Emissioni da combustibili non rinnovabili	30	27
Gas Naturale	4	3
Gasolio per Autotrazione	26	24
Emissioni da F-Gas (R404A)	106	198
Totale Emissioni Scope 1	136	226

Tabella 5 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)

Nel complesso, nonostante l'aumento degli F-Gas abbia fatto crescere il totale delle emissioni Scope 1, l'adozione di pratiche più consapevoli come l'uso di refrigeranti rigenerati e l'ottimizzazione dei vettori energetici rappresenta un primo passo verso una gestione più sostenibile delle emissioni dirette.

Emissioni indirette - Scope 2

Le emissioni indirette di gas serra, classificate come Scope 2, derivano dal consumo di energia elettrica acquistata da fornitori esterni. In linea con gli standard internazionali di rendicontazione, Base Alimentare S.r.l. monitora tali emissioni attraverso due approcci metodologici:

- il metodo location-based, che calcola le emissioni utilizzando un fattore di emissione medio nazionale, indipendente dalla provenienza dell'energia;
- il metodo market-based, che tiene conto del mix energetico effettivo legato agli specifici contratti di fornitura e, a partire dal 2024, anche dell'autoproduzione da fonti rinnovabili.

Nel 2024, si è registrata una riduzione significativa delle emissioni Scope 2. Secondo il metodo location-based, le emissioni si attestano a 24 tonnellate di CO₂, in calo rispetto alle 29 tonnellate del 2023, grazie ad una migliore composizione del mix energetico nazionale. Il dato più rilevante riguarda le emissioni market-based, che per la prima volta si attestano a zero. Questo risultato è dovuto all'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili certificate tramite Garanzie d'Origine del fornitore. A ciò si aggiunge l'attivazione dell'impianto fotovoltaico installato sul tetto aziendale, entrato in funzione nel 2024 in modalità di autoconsumo. Sebbene l'impianto non sia ancora allacciato alla rete per l'eventuale immissione dell'energia in eccesso, contribuisce a ridurre il fabbisogno elettrico acquistato da rete. L'insieme di queste condizioni ha reso nullo l'impatto attribuito all'approvvigionamento elettrico nel calcolo delle emissioni market-based.

Il calcolo delle emissioni è stato effettuato utilizzando i fattori di emissione pubblicati da ISPRA[1] per il metodo location-based e i parametri AIB per il market-based, in conformità con le buone pratiche internazionali di rendicontazione GHG. Le emissioni derivanti da altri gas a effetto serra diversi dalla CO₂ (come metano o protossido di azoto) sono state escluse, in quanto trascurabili nel contesto delle attività aziendali.

Dato	2023 [tCO2]	2024 [tCO2]
Emissioni da energia elettrica (location-based)	29	24
Emissioni da energia elettrica (market-based)	32	0

Tabella 6 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)

[1] ISPRA, "Fattori di emissione nazionali", 2023-2024

Emissioni complessive - (Scope 1 + Scope 2)

Nel 2024, Base Alimentare S.r.l. ha registrato una dilatazione delle emissioni complessive di gas serra (Scope 1 e Scope 2), se considerate in termini assoluti. Tale incremento è principalmente attribuibile all'aumento dei rabbocchi di gas refrigerante (F-Gas) negli impianti di refrigerazione. Parallelamente, si è verificata una riduzione delle emissioni legate al consumo energetico complessivo, grazie a un utilizzo più efficiente delle risorse e all'entrata in funzione dell'impianto fotovoltaico installato presso lo stabilimento. Questo ha consentito una diminuzione delle emissioni indirette legate all'approvvigionamento energetico, in particolare secondo il metodo market-based.

Il rendiconto include entrambe le modalità di calcolo delle emissioni Scope 1 & 2, ovvero sia secondo l'approccio location-based (basato sul mix medio nazionale di produzione elettrica), sia secondo il market-based (che tiene conto delle specifiche fonti contrattuali di energia e dell'autoproduzione rinnovabile).

Totale Emissioni Scope 1&2	2023 [tCO₂]	2024 [tCO₂]
Totale Emissioni Scope 1&2 Location-Based	164	250
Totale Emissioni Scope 1&2 Market-Based	167	226

Tabella 7 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) Scope 1 + Scope 2

Intensità delle emissioni

Come l'intensità di utilizzo delle risorse energetiche, anche l'intensità delle emissioni rappresenta un indicatore utile per valutare l'efficienza ambientale di Base Alimentare S.r.l., mettendo in relazione le emissioni climalteranti generate (Scope 1 + Scope 2, metodo market-based) con le principali variabili operative dell'azienda, come il fatturato e i volumi produttivi.

Nel 2024, si registra un incremento delle emissioni totali rispetto all'anno precedente, principalmente a causa dell'aumento delle emissioni da gas refrigeranti (F-Gas). Questo ha comportato un peggioramento dei valori di intensità, sia rispetto al fatturato che alla quantità di prodotto lavorato.

L'intensità su fatturato passa da 0,000047 tCO₂/Euro nel 2023 a 0,000069 tCO₂/Euro nel 2024. Allo stesso modo, l'intensità per chilogrammo di prodotto aumenta da 0,00039tCO₂/kg a 0,00057 tCO₂/kg.

Questi dati confermano l'importanza strategica degli investimenti futuri previsti in impianti più efficienti e nella sostituzione graduale dei refrigeranti attuali con alternative a minor impatto ambientale.

	<i>Unità di misura</i>	<i>2023</i>	<i>2024</i>
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 market-based)	tCO2	167	226
Fatturato	Euro	3.588.899	3.291.360
Kilogrammi prodotti	Kg	430.849	396.911
Intensità energetica su fatturato	tCO2/Euro	0,000047	0,000069
Intensità energetica su kilogrammo	tCO2/kg	0,00039	0,00057

Tabella 8 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)



LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel 2024, la gestione dei rifiuti da parte di Base Alimentare S.r.l. è avvenuta esclusivamente attraverso il servizio pubblico comunale, senza la produzione o lo smaltimento di rifiuti speciali. L'azienda non ha pertanto presentato la dichiarazione MUD, in quanto non ne ricorrevano le condizioni previste dalla normativa.

Tutti i rifiuti generati nel corso dell'anno sono stati assimilati a rifiuti urbani e raccolti dal gestore pubblico Sei Toscana, con regolare versamento della TARI al Comune di Castiglion Fiorentino. L'importo complessivo dovuto per l'anno 2024, comprensivo di TEFA provinciale, è pari a 2.298,05 euro, come riportato negli avvisi di pagamento (acconto e saldo) visionati.

Non sono stati effettuati ritiri straordinari né smaltimenti tramite ditte specializzate, diversamente da quanto avvenuto nel 2023, quando erano stati prodotti circa 1,75 tonnellate di rifiuti. I flussi principali riguardavano imballaggi in legno (1,1 tonnellate), apparecchiature fuori uso, rifiuti ingombranti e una piccola quantità di apparecchiature contenenti componenti pericolosi.

L'impegno dell'azienda nella raccolta differenziata interna e nella sensibilizzazione del personale sulle corrette pratiche di gestione dei rifiuti resta confermato, sebbene nel 2024 non siano disponibili dati quantitativi comparabili rispetto all'anno precedente. In ottica futura, l'azienda intende continuare a esplorare strategie per ridurre l'uso di imballaggi e promuovere soluzioni più sostenibili.



RISORSE IDRICHE

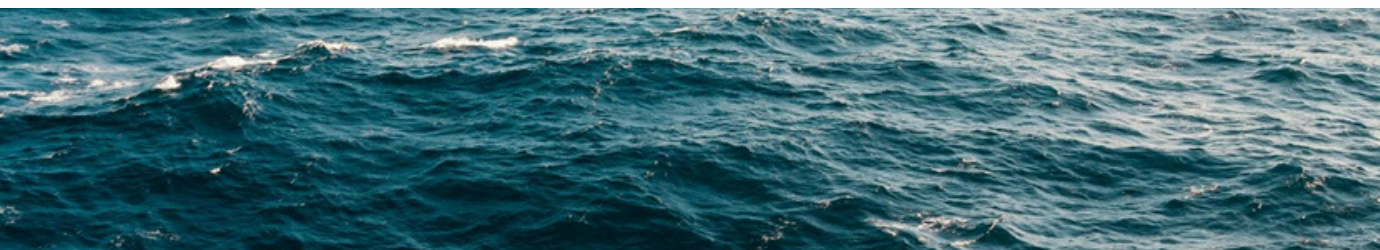
Per Base Alimentare S.r.l., l'acqua rappresenta una risorsa di supporto essenziale, fondamentale per garantire elevati standard igienico-sanitari nei propri processi operativi. Sebbene non venga impiegata nella trasformazione diretta degli alimenti, il suo utilizzo è cruciale per assicurare la qualità dei prodotti e la sicurezza degli ambienti di lavoro. La crescente esposizione a periodi di siccità e la localizzazione in una zona ad alto stress idrico – condizione diffusa in tutta la Provincia di Arezzo, in Toscana – rendono ancora più rilevante un approccio responsabile alla gestione idrica.

L'azienda affronta tale sfida con determinazione, implementando pratiche di utilizzo consapevole e adottando strumenti concreti per il monitoraggio del consumo. Per la valutazione del contesto idrico locale, Base Alimentare si avvale dello strumento online Aqueduct, sviluppato dal World Resources Institute (WRI), che consente di analizzare il livello di stress idrico nell'area di prelievo.

L'approvvigionamento idrico avviene esclusivamente tramite l'acquedotto pubblico e l'acqua viene impiegata per una pluralità di scopi, tra cui l'erogazione di servizi sanitari e i processi produttivi. In particolare, viene impiegata per la sanificazione degli impianti, effettuata senza smontaggio delle attrezzature, al fine di garantire standard igienici elevati. L'acqua è utilizzata anche per la pulizia dei contenitori destinati ai prodotti e per la detersione dei pavimenti, contribuendo così a mantenere alti livelli di sicurezza e igiene in tutti gli ambienti produttivi; viene inoltre impiegata in modo efficiente anche nella macchina lava-formaggi, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi.

Nel corso del 2024, il volume prelevato è stato pari a 0,67 ML, in aumento rispetto ai 0,42 ML del 2023. Questo incremento è legato a una maggiore intensità produttiva nelle fasi che richiedono lavaggi più frequenti o prolungati. Nonostante ciò, l'azienda continua a promuovere l'efficienza idrica, anche attraverso la sensibilizzazione del personale.

Gli scarichi idrici, seppur non monitorati da contatori specifici, sono stimati in maniera prudenziale e coincidono con l'intero volume prelevato. Di conseguenza, il consumo netto di acqua risulta pari a zero sia nel 2023 che nel 2024, poiché non vi sono dispersioni né impieghi irreversibili della risorsa all'interno del ciclo produttivo.



RISORSE IDRICHE

		Totale		Di cui a stress idrico	
Unità di misura		2023	2024	2023	2024
Prelievo idrico da acquedotto	ML	0.42	0.67	0.42	0.67
Scarico idrico in fognatura	ML	0.42	0.67	0.42	0.67

Tabella 9 Prelievo a scarico idrico

		Totale		Di cui a stress idrico	
Unità di misura		2023	2024	2023	2024
Totale consumo idrico in mega litri	ML	0	0	0	0

Tabella 10 Consumo idrico





SOSTENIBILITÀ SOCIALE

LA CATENA DI FORNITURA

La sostenibilità della catena di fornitura rappresenta un pilastro della strategia di Base Alimentare S.r.l., che punta a ridurre l'impatto ambientale e sociale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, attraverso la collaborazione con fornitori che adottano principi di responsabilità ambientale, qualità e tracciabilità delle materie prime.

L'approvvigionamento avviene principalmente sulla base di relazioni consolidate con fornitori di fiducia, selezionati in parte anche secondo criteri ambientali e sociali, non ancora integrati in procedure aziendali formalizzate. Tuttavia, è intenzione dell'azienda sviluppare in futuro un processo di valutazione più sistematico, per rafforzare l'allineamento tra performance ambientale e scelte di fornitura.

Anche nel 2024, Base Alimentare ha continuato a privilegiare la prossimità geografica, sostenendo l'economia locale e riducendo le emissioni legate ai trasporti. I fornitori toscani rappresentano una quota stabile e significativa della rete commerciale.

Nello specifico, nel 2024 la spesa complessiva per beni e servizi è stata di 1.847.954 euro, in diminuzione rispetto al 2023 (1.949.789euro), riflettendo la contrazione della domanda e una conseguente ottimizzazione degli acquisti. Di questa spesa, 733.924 euro (pari al 40%) sono stati destinati a fornitori locali, un dato sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente (42%).

La filiera si conferma quindi radicata nel territorio, affidabile e orientata alla prossimità, con margini di sviluppo verso standard ESG più strutturati.

	2023	2024
Valore totale della spesa per beni e servizi	1.949.789	1.847.954
Valore totale della spesa per beni e servizi effettuata verso fornitori locali	755.679	733.924
Proporzione della spesa in fornitori locali	42%	40%

Tabella 11 Proporzione della spesa verso fornitori locali

Nel 2024, l'azienda ha acquistato 446.291 kg di materie prime, registrando una flessione del 9% rispetto al 2023 (489.302 kg). Il calo è attribuibile sia a un contesto di mercato più complesso che a una maggiore attenzione all'ottimizzazione dei volumi di acquisto e stoccaggio. Le categorie merceologiche acquistate includono sia prodotti destinati alla trasformazione alimentare sia materiali di supporto logistico, marketing e confezionamento, come le etichette, i film plastici, le scatole e altri accessori per il packaging.

LA CATENA DI FORNITURA

Anche per il 2024, l'azienda ha confermato l'impiego di materiali come il cartone e il polietilene, sia ad alta che a bassa densità, utilizzati rispettivamente per scatole, cuscini d'aria protettivi e buste sottovuoto. Questi materiali, pur essendo quasi interamente riciclabili a fine vita, spesso non derivano da filiere di riciclo a causa delle rigorose normative igienico-sanitarie che regolano il packaging alimentare.

Tuttavia, nel corso dell'anno, sono stati acquistati materiali riciclati per un totale di 27.289 kg, pari al 6% del totale dei materiali in ingresso. Questo dato, seppur in leggera diminuzione rispetto al 2023 (8%), riflette le sfide strutturali del settore nella disponibilità e certificazione dei materiali riciclati idonei al contatto alimentare. Nonostante ciò, l'azienda continua a prediligere soluzioni di packaging riciclabile, contribuendo all'economia circolare anche laddove non sia possibile incrementare la quota di materiali pre-consumo.

Nel complesso, Base Alimentare S.r.l. conferma il proprio impegno nella selezione consapevole dei fornitori e dei materiali, pur riconoscendo l'esistenza di margini di miglioramento nel favorire un approvvigionamento sempre più sostenibile, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi.

	2023	2024	Unità di misura
Peso o volume materiali in ingresso	489.302	446.291	kg
Peso o volume di materiali riciclati in ingresso	38.590	27.289	kg
Percentuale di materiali riciclati	8%	6%	-

Tabella 12 Materiali di ingresso riciclati utilizzati

GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

Le persone rappresentano un fattore abilitante strategico per il successo di Base Alimentare S.r.l.: ogni collaboratore contribuisce in maniera determinante alla qualità del prodotto, alla cura del cliente e alla costruzione del valore aziendale nel lungo periodo.

Nel corso del 2024, l'organico ha subito una riduzione del 18%, passando da 11 a 9 dipendenti. Questo calo è stato determinato da tre uscite concentrate nell'ultimo trimestre: due cessazioni di rapporti di lavoro a tempo indeterminato e un contratto a termine non rinnovato. Quest'ultimo, avviato e concluso nell'arco dello stesso anno, non ha influito sul numero netto di dipendenti a fine anno. Nonostante ciò, l'azienda ha saputo garantire la continuità operativa e il mantenimento del proprio livello di servizio, facendo leva sulla stabilità del personale storico e sul forte coinvolgimento delle risorse rimaste.

Il tasso di retention rimane comunque elevato, con oltre il 70% della forza lavoro invariata rispetto all'anno precedente. Anche il tasso di turnover, leggermente in crescita rispetto agli anni passati, si mantiene nei limiti fisiologici per aziende di pari dimensione nel settore alimentare.

Dal punto di vista contrattuale e retributivo, Base Alimentare S.r.l. continua ad applicare il CCNL Commercio e a garantire condizioni in linea o superiori ai minimi previsti, promuovendo un contesto lavorativo che valorizza la meritocrazia, il rispetto e la trasparenza.

Sul piano della diversità di genere, si è registrata una diminuzione della percentuale di donne sul totale dei dipendenti, passata dal 18% all'11%, principalmente a causa delle recenti cessazioni. L'azienda riconosce questa situazione come un'area di miglioramento e sta lavorando attivamente per incrementare la presenza femminile, con nuove assunzioni previste a breve che contribuiranno a riequilibrare la composizione del personale.



GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

	Uomini		Donne		Totale	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Totale dipendenti	9	8	2	1	11	9
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	1	1	2	1	3	2
Operai	8	7	0	0	8	7
Percentuale dipendenti						
Dirigenti	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	9%	11%	18%	11%	27%	22%
Operai	73%	78%	0%	0%	73%	78%

Tabella 13 Diversità negli organi dell’organizzazione



GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

La composizione per età mostra una predominanza di risorse nella fascia 30–50 anni (67%), seguite dagli over 50 (33%). Non sono presenti dipendenti under 30, dato coerente con le caratteristiche del settore.

Tale distribuzione anagrafica rappresenta un equilibrio consolidato di professionalità ed esperienze maturate, che arricchisce il patrimonio di competenze dell’azienda e contribuisce alla sua solidità operativa.

	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Età	< 30		30 - 50		> 50		Totale	
Totale dipendenti	0	0	7	6	4	3	11	9
Dirigenti	0	0	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	0	2	1	1	1	3	2
Operai	0	0	5	5	3	2	8	7
Percentuale dipendenti								
Dirigenti	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Quadri	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Impiegati	0%	0%	18%	11%	9%	11%	27%	22%
Operai	0%	0%	45%	56%	27%	22%	73%	78%

Tabella 14 Diversità di età organi dell’organizzazione

Si segnala infine che Base Alimentare S.r.l., per le sue dimensioni attuali, non è soggetta agli obblighi previsti dalla normativa italiana in materia di assunzione di personale appartenente alle categorie protette.

Per monitorare l’equità salariale interna, viene analizzato il rapporto tra il compenso della persona più retribuita e la mediana delle retribuzioni. Nel 2024, questo rapporto si è ridotto rispetto all’anno precedente, passando da 1,24 a 1,19, con una variazione percentuale del -4,0%. Ciò indica un miglioramento nella distribuzione dei compensi all’interno dell’organizzazione.

	2023	2024	Cambiamento percentuale
Rapporto	1.24	1.19	-4%

Tabella 15 Rapporto di retribuzione all'interno dell'organizzazione

GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

Nel 2024, il rapporto tra salario base aziendale e minimo previsto dal CCNL si è mantenuto positivo e uniforme per entrambi i sessi, confermando l'impegno nel riconoscere una retribuzione equa già a partire dall'ingresso in azienda. Il valore è pari a 1,01 per impiegati, sia uomini che donne.

	2023	2024
Rapporto base/minimo - genere maschile	1.04	1.01
Rapporto base/minimo - genere femminile	1.05	1.01

Tabella 16 Rapporto tra i salari base standard per genere rispetto al salario minimo locale



FORMAZIONE E SVILUPPO DEI DIPENDENTI

Base Alimentare S.r.l. riconosce la formazione e lo sviluppo delle competenze come leve fondamentali per la competitività e la sostenibilità aziendale. La valorizzazione delle persone passa anche attraverso la promozione dell'apprendimento continuo, considerato un investimento strategico per l'efficienza operativa, la sicurezza e l'adattabilità dell'organizzazione ai cambiamenti di mercato.

Attualmente non è ancora attivo un programma formativo strutturato e continuativo, ma ogni nuovo assunto completa all'ingresso in azienda un percorso iniziale di formazione obbligatoria, che prevede 8 ore di addestramento. A ciò si affiancano interventi di aggiornamento mirati, principalmente legati alla sicurezza sul lavoro e agli obblighi normativi, pianificati secondo le scadenze di legge.

Nel corso del 2024 si è registrata una significativa ripresa dell'attività formativa, con un totale di 69 ore erogate, a fronte delle sole 10 ore registrate nel 2023. Questo incremento è dovuto in parte alla naturale ciclicità dei corsi obbligatori – alcuni dei quali prevedono una cadenza quinquennale – e in parte alla progressiva riattivazione di iniziative a supporto delle funzioni gestionali e produttive. Tra le attività svolte figurano corsi sulla sicurezza generale e specifica (ai sensi dell'art. 37 del Testo Unico), aggiornamenti antincendio e di primo soccorso, oltre a una sessione di formazione specialistica sul controllo di gestione, finalizzata al rafforzamento delle competenze amministrativo-finanziarie interne.

Le attività hanno coinvolto quasi l'intero personale operativo e parte degli impiegati, determinando un miglioramento significativo delle ore medie pro capite, passate da 6 a 9 per il personale maschile, e da 6 a 8 sul totale complessivo. In particolare, la media per impiegato è aumentata da 4 a 11 ore, mentre quella per operaio da 6 a 7. Si tratta di un dato che riflette un approccio più consapevole e pianificato, seppur ancora parziale, alla gestione della formazione aziendale.



FORMAZIONE E SVILUPPO DEI DIPENDENTI

	Uomini		Donne		Totale	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Ore totali di formazione	6	69	0	0	10	69
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	22	0	0	4	22
Operai	6	47	0	0	6	47
Ore medie di formazione	1	9	0	0	1	8
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	22	8	0	1	11
Operai	1	7	0	0	1	7

Tabella 17 Numero totale e medio di ore di formazione all'anno per dipendente

Rimane tuttora non attiva una valutazione periodica e strutturata delle performance dei dipendenti, così come la rilevazione del clima aziendale, che continua ad avvenire in modo informale, attraverso il dialogo diretto tra management e personale, in un contesto organizzativo di piccole dimensioni.



SALUTE E SICUREZZA

Base Alimentare S.r.l. riconosce la salute e la sicurezza sul lavoro come una priorità assoluta, essenziale per garantire il benessere delle persone e la continuità operativa dell'impresa. Anche in assenza di una certificazione formale ISO 45001, l'azienda adotta un sistema di gestione interno ispirato ai più alti standard in materia, che comprende l'identificazione sistematica dei rischi attraverso il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), la prevenzione degli incidenti e la promozione costante di un ambiente lavorativo sicuro e salubre.

La gestione della sicurezza è affidata a un Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) interno all'organizzazione, che supervisiona tutte le attività, garantendo il rispetto delle normative e l'adozione di misure preventive adeguate. Tutti i lavoratori, inclusi eventuali collaboratori esterni, sono inclusi all'interno di questo sistema, e hanno accesso a servizi di prevenzione e assistenza sanitaria previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Commercio, grazie all'adesione a fondi previdenziali sanitari integrativi.

Nel 2024, l'azienda ha rafforzato ulteriormente il proprio impegno sul fronte della formazione, con l'erogazione di corsi obbligatori aggiornati in materia di sicurezza, come quelli relativi al primo soccorso, alla prevenzione incendi e alla sicurezza nei luoghi di lavoro. È stata inoltre avviata una formazione specifica per supportare la qualità dei prodotti destinati all'export negli Stati Uniti, in riferimento al piano di sicurezza alimentare richiesto dalla normativa FDA. Tali attività dimostrano un approccio orientato alla prevenzione e alla consapevolezza, coinvolgendo attivamente il personale nella costruzione di una cultura della sicurezza partecipata e condivisa.

	2023	2024
Numero di ore lavorative svolte	18564	20.064
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	0	1
Tasso di infortuni sul lavoro	0	10

Tabella 18 Infortuni sul lavoro

SALUTE E SICUREZZA

Nel corso del 2023 non si sono verificati infortuni sul luogo di lavoro, confermando la validità delle misure adottate. Nel 2024, invece, si è registrato un singolo infortunio di lieve entità, avvenuto in fase di taglio del formaggio. L'evento ha comportato una breve assenza del lavoratore, senza conseguenze gravi, e non sono stati registrati casi di malattie professionali.

Il tasso di infortuni sul lavoro è stato calcolato utilizzando un moltiplicatore di 200.000 ore lavorate, come indicato dalle linee guida GRI per aziende di piccole dimensioni. Questo moltiplicatore consente di esprimere il numero di infortuni verificatisi per ogni 200.000 ore lavorate, facilitando la comparabilità e l'interpretazione dei dati nel contesto di realtà aziendali con un numero contenuto di dipendenti. L'adozione di questo standard aiuta a neutralizzare le differenze legate alla dimensione aziendale o alla durata media dell'orario di lavoro, permettendo valutazioni coerenti nel tempo o tra aziende diverse.

Un tasso pari a 1,0 indica mediamente un infortunio ogni 200.000 ore lavorate. Nel caso di Base Alimentare S.r.l., il tasso di infortuni per il 2023 è risultato pari a zero, mentre nel 2024 si attesta a circa 10, calcolato su 20.064 ore lavorate e un infortunio segnalato.

Questo incremento rispetto all'anno precedente è da attribuire principalmente al fatto che, data la limitata dimensione aziendale e il basso numero di ore complessive, anche un singolo infortunio può far aumentare significativamente il tasso. Tuttavia, il valore resta coerente con il profilo di rischio dell'attività e viene costantemente monitorato per migliorare la sicurezza sul lavoro.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità di Base Alimentare S.r.l., che descrive le performance dell'azienda in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica per l'esercizio 2024, dal 1° gennaio al 31 dicembre. Al fine di garantire la comparabilità dei dati nel tempo, vengono forniti confronti con i dati relativi all'anno precedente, 2023. Il Bilancio di Sostenibilità viene redatto e pubblicato con frequenza annuale, a partire dal 2023.

Questo Bilancio di Sostenibilità è stato elaborato conformemente ai "GRI Sustainability Reporting Standards", pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella dell'Indice dei Contenuti GRI. Tale tabella fornisce un'indicazione della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità trattata nel presente documento.

Il documento è stato revisionato e approvato dall'Amministratore Unico dell'azienda. Tuttavia, non è stato soggetto a verifica (Assurance) da parte di una società di revisione esterna.

Per ulteriori informazioni riguardanti il presente documento, è possibile contattarci all'indirizzo e-mail fornito:
contabilita@basealimentare.it

GRI CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso: Base Alimentare S.r.l. ha presentato una rendicontazione con riferimento ai GRI Standards per il periodo 1° gennaio - 31 dicembre, 2022.

Utilizzato GRI 1: GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

Standard di settore GRI pertinenti: N/A

GRI Standards	Informativa	Riferimenti	Omissione		
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
GRI 2: Informative Generali 2021	2-1 Dettagli organizzativi	4,5,6			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	4,5,6,32			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e referente	32			
	2-4 Revisione delle informazioni	32			
	2-5 Assurance esterna	Questo report non è soggetto ad assurance esterna			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	4,5,6,7			
	2-9 Struttura e composizione della governance	4,5,6			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	4,5,6			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	4,5,6			
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	4,5,6			
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	24,25			
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3			
	2-23 Impegno in termini di policy	4,5,6			
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	4,5,6			
	2-28 Appartenenza ad associazioni	4,5,6,7			
	2-30 Contratti collettivi	24,25,26,27			

GRI CONTENT INDEX

<i>Temi materiali</i>			Omissione		
<i>GRI Standards</i>	Informativa	Riferimenti	Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
<i>ETICA DI BUSINESS</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	4,5,6			
<i>GRI 205: Anticorruzione 2016</i>	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	4,5,6			
<i>GRI 206: Comportamento o anticompetitivo 2016</i>	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	4,5,6			
<i>MATERIALI</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	22,23			
<i>GRI 301: Materiali 2016</i>	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	22,23			
<i>ACQUA ED EFFLUENTI</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	19,20			
<i>GRI 303: Acqua ed effluenti 2018</i>	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	19,20			
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	19,20			
	303-3 Prelievo idrico	19,20			
	303-4 Scarico idrico	19,20			
	303-5 Consumo idrico	19,20			
<i>RIFIUTI E SCARICHI</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	18			
<i>GRI 306: Rifiuti 2020</i>	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	18			
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	18			
	306-3 Rifiuti generati	18			

GRI CONTENT INDEX

<i>FILIERA LOCALE E TRACCIABILE</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	22			
<i>GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016</i>	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	22			
<i>PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	22			
<i>GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016</i>	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	22			
<i>GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016</i>	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	22			
<i>BENESSERE DEI DIPENDENTI</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	24,25,26,27			
<i>GRI 401: Occupazione 2016</i>	401-2 Vantaggi forniti ai dipendenti a tempo pieno non forniti a dipendenti temporanei o part-time	24,25,26,27			
<i>PARI OPPORTUNITÀ</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	24,25,26,27			
<i>GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016</i>	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	24,25,26,27			

GRI CONTENT INDEX

<i>SALUTE E SICUREZZA</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	30-31			
<i>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018</i>	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	30-31			
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	30-31			
	403-3 Servizi per la salute professionale	30-31			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	30-31			
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	30-31			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	30-31			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	30-31			
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	30-31			
	403-9 Infortuni sul lavoro	30-31			
<i>FORMAZIONE E ISTRUZIONE</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	29			
<i>GRI 404: Formazione e istruzione 2016</i>	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	29			
<i>CAMBIAMENTO CLIMATICO</i>					
<i>GRI 3: Temi materiali 2021</i>	3-3 Gestione dei temi materiali	11-17			
<i>GRI 302: Energia 2016</i>	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione 302-3 Intensità energetica	11-17			
<i>GRI 305: Emissioni 2016</i>	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	11-17			
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	11-17			
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	11-17			