



2023

BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ



2023

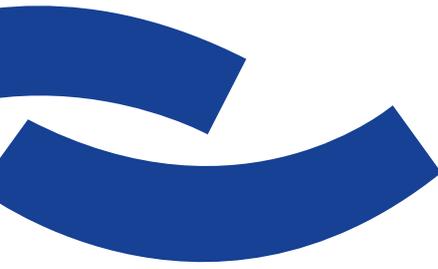
BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ



INDICE

Lettera agli stakeholder	4
Nota metodologica	5
1. ICAT FOOD	
1.1 La nostra storia	8
1.2 Mission e valori identitari	10
1.3 Highlights 2023	12
2. IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ	
2.1 L'approccio di sostenibilità di Icat Food	16
2.2 I nostri stakeholder	18
2.3 Analisi di materialità	20
3. LA GOVERNANCE DI ICAT FOOD	
3.1 Struttura di Governance e Organi di Governo	28
3.2 Etica e integrità di business	30
3.2.1 Tutela della privacy e sicurezza dei dati	34
3.3 La performance economica	36
3.4 La gestione sostenibile della filiera ittica	38
3.4.1 I fornitori di Icat Food	45
4. LA RESPONSABILITÀ SOCIALE	
4.1 Le nostre persone	51
4.1.1 Sviluppo e benessere dei dipendenti	53
4.1.2 Salute e sicurezza	55
4.2 Il supporto alla comunità locale	56

5.	LA RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E VERSO I CLIENTI	
5.1	I marchi	60
5.2	La qualità e sicurezza dei prodotti	62
5.2.1	Innovazione di processo	65
5.2.2	Tracciabilità dei prodotti	67
5.3	Packaging sostenibile	68
5.4	La soddisfazione dei clienti	70
6.	LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	
6.1	Lotta al cambiamento climatico	75
6.1.1	Riduzione dei consumi energetici	75
6.1.2	Emissioni dirette e indirette	77
6.2	Gestione responsabile delle risorse	78
6.2.1	Gestione dei rifiuti	78
6.2.2	Gestione della risorsa idrica	81
7.	I PROSSIMI PASSI	
7.1	Responsabilità verso il mare e le generazioni future	84
7.2	Obiettivi di miglioramento: i prossimi passi	86
	CONCLUSIONI - ALLEGATI	
	Tabelle di dettaglio	90
	Tabella di correlazioni GRI – Materialità	96
	GRI Content Index	98



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Il percorso di sostenibilità di ICAT FOOD è iniziato anni fa, ed è frutto della volontà di far crescere l'azienda **coniugando la tradizione con la sostenibilità ambientale, tutelando le risorse naturali, sostenendo le comunità ed i territori di riferimento, e garantendo un luogo di lavoro inclusivo e sicuro.**

"Da più di 170 anni lavoriamo sul mare e per il mare. Una lunga storia che ci ha insegnato il rispetto per una risorsa straordinaria e indispensabile alla vita del nostro pianeta e delle persone che lo abitano. Per questo possiamo dire che la sostenibilità è, da sempre, nella nostra natura."

Quest'anno vogliamo pubblicare il nostro **Primo Bilancio di sostenibilità**, una grande sfida ma anche un'opportunità per capire dove migliorare ancora. Il quadro macroeconomico e sociale degli ultimi anni è diventato sempre più complesso, portando all'aumento dei prezzi delle materie prime che in alcuni casi hanno addirittura quintuplicato il loro valore, come l'olio d'oliva, presente nella maggior parte delle nostre produzioni. Grazie alla fiducia dei nostri consumatori, e rimanendo fedeli ai nostri valori di qualità e tradizione, abbiamo **intrapreso nuove strade, riducendo la quantità d'olio d'oliva ed introducendo nuovi formati** con il fine di **venire incontro al consumatore e contrastare l'inflazione.**

Vogliamo continuare ad essere un'impresa che genera valore, per noi, le persone che lavorano con noi e le comunità in cui viviamo e la sostenibilità e la riduzione del nostro impatto sull'ambiente attraverso l'innovazione, sono un aspetto fondamentale.

Questi sono i motivi che ci hanno spinti ad inaugurare **un nuovo magazzino dotato di un impianto fotovoltaico**, che ci permette di coprire più del 40% del fabbisogno di energia elettrica, permettendoci una migliore autonomia e una riduzione di impatto ambientale.

Ci siamo inoltre impegnati nella **sostituzione di alcuni packaging** che avevano la doppia confezione e siamo riusciti ad abbattere del 35% l'utilizzo delle plastiche utilizzando il **"Film Green"** durante la lavorazione della merce in uscita dal nostro magazzino.

La **sicurezza alimentare** è da sempre una nostra priorità sulla quale investiamo costantemente, con controlli rigorosi e capitolati d'acquisto che prevedono criteri altamente stringenti per tutti i prodotti che acquistiamo, finalizzati ad un controllo etico della filiera produttiva che ci permetta di accertare la sostenibilità dell'attività di pesca.

Nel settore ittico, la responsabilità sociale d'impresa si accompagna in maniera inscindibile al tema della sostenibilità, intesa come la capacità delle generazioni presenti di esercitare la pesca senza compromettere la medesima possibilità per le generazioni future, ovvero in modo da soddisfare gli obiettivi di efficienza economica, equità sociale e tutela dell'ambiente nel breve, medio e lungo termine.

Essere tra i leader di mercato ci dà la possibilità di influenzare il futuro attraverso uno sforzo collettivo che ci permetta di **lasciare un futuro migliore per le generazioni future.**



Giorgia Serrati Teglio
Presidente



NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità (di seguito anche "Bilancio" o "Documento") di Icat Food S.p.A. (di seguito anche "Azienda" e "Icat Food") al 31 dicembre 2023 rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità redatto a titolo volontario dall'Azienda, facendo seguito alla pubblicazione del Report di Sostenibilità del 2022. Il presente Documento, pubblicato con cadenza annuale, contiene le informazioni di carattere economico, sociale e ambientale connesse all'attività di Icat Food, offrendo una panoramica di tutte le iniziative intraprese e dei risultati conseguiti nel periodo di rendicontazione.

Il presente documento è stato redatto rendicontando una selezione dei **GRI Sustainability Reporting Standards** definiti dal Global Reporting Initiative, secondo l'opzione di rendicontazione **Referenced**.

In linea con quanto previsto dai **GRI Standards**, l'Azienda si è ispirata ai principi di inclusività degli Stakeholder e completezza per la definizione dei contenuti, valutando preliminarmente il proprio contesto di sostenibilità. Al contempo, l'Azienda si è attenuta ai principi di equilibrio, chiarezza, accuratezza, tempestività, comparabilità e affidabilità, per garantire la qualità delle informazioni e l'adeguatezza delle modalità di presentazione.

I contenuti oggetto di rendicontazione, insieme agli indicatori di GRI rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità, sono stati selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità realizzata nel corso del 2023, da cui sono stati definiti gli

obiettivi di sostenibilità e le traiettorie future di Icat Food.

Il processo di coinvolgimento degli Stakeholder e di analisi di materialità è approfondito nel paragrafo "2.3 Analisi di materialità".

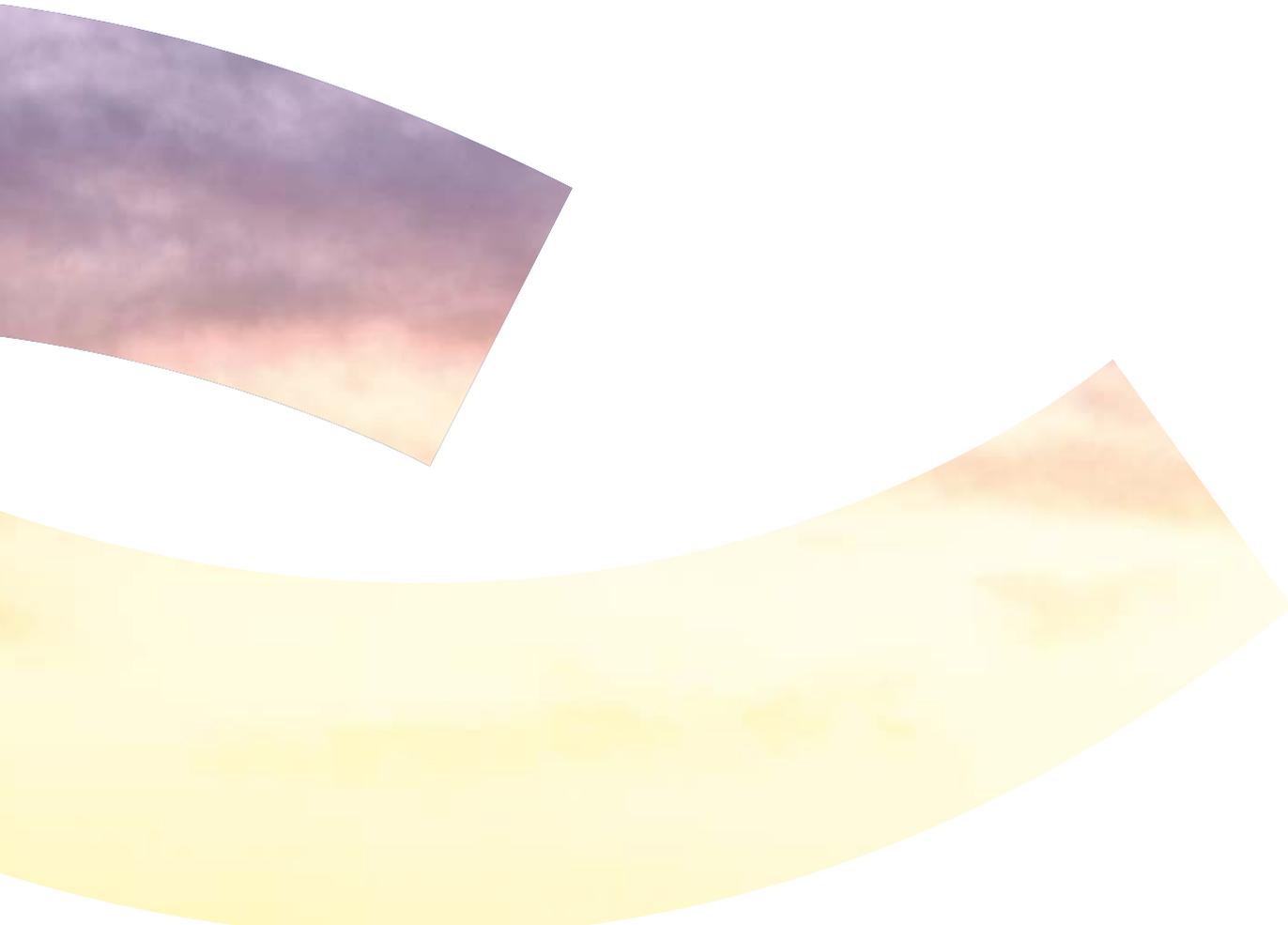
Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è stato effettuato, dove possibile, il confronto con i dati relativi al periodo che va dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022. Inoltre, per una corretta rappresentazione delle performance e per garantire l'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, se presenti, sono opportunamente segnalate. Le eventuali limitazioni rispetto ai dati contenuti all'interno del presente Bilancio di Sostenibilità sono opportunamente indicate.

In appendice al documento è possibile consultare il "Global Reporting Initiative Content Index", dove sono riportati gli indicatori GRI associati ad ogni tematica materiale. Il presente documento è stato sottoposto all'esame e all'approvazione del Presidente e degli Amministratori Delegati in data 27/09/2024.

La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità è annuale.

Per informazioni relativamente al Bilancio di Sostenibilità di Icat Food è possibile rivolgersi al seguente indirizzo mail: icatfood@icatfood.it mettendo in oggetto "Bilancio di Sostenibilità".





CAPITOLO 1

ICAT FOOD

1.1	La nostra storia	8
1.2	Mission e valori identitari	10
1.3	Highlights 2023	12

1.1

LA NOSTRA STORIA

Icat Food è un'Azienda alimentare italiana che **importa conserve ittiche** di primissima qualità da tutto il mondo e le **distribuisce sul territorio italiano e all'estero.**

L'Azienda è il frutto dell'esperienza imprenditoriale della **famiglia Teglio** che, in **oltre 170 anni di storia**, ha consolidato una profonda conoscenza ed un'elevata competenza nel settore della pesca e della commercializzazione dei suoi prodotti.



1850

Le origini di Icat Food risalgono, infatti, al 1850 quando **Laudadio Teglio** apre a **Genova** un'azienda per l'importazione del pesce salato.

1900

Icat Food investe all'estero con l'acquisto da parte dei fratelli Roberto, Federico e Guglielmo di un **opificio per la salatura delle sardine a Polperro, in Cornovaglia.**



1910

Avviene il **primo passaggio di proprietà** dal fondatore Laudadio al figlio Roberto, incaricato di gestire gli affari tra Italia e Gran Bretagna.

1945

La guida dell'Azienda passa a **Mario Teglio**, figlio di Roberto, che nei difficili anni a cavallo tra la Seconda Guerra Mondiale e il Dopoguerra porta avanti l'attività gettando le basi della sua futura espansione.

1965

Piero Teglio prende il comando e intraprende una **profonda riorganizzazione dell'attività aziendale**, anticipando le evoluzioni del mercato e lo sviluppo di quella che sarebbe diventata la Grande Distribuzione.

1975

Icat Food distribuisce per la prima volta in Italia il **marchio spagnolo Consorcio** fino al 2013.

1985

L'Azienda amplia la propria offerta con l'**acquisto di due marchi**: il marchio **Moro**, creato nel 1912, e lo storico marchio **Angelo Parodi**, fondato nel 1888.

2001

A seguito della prematura scomparsa di Piero, la moglie **Giorgia Serrati Teglio** diventa Presidente di Icat Food, portando avanti l'attività dell'Azienda e ponendo le basi per lo sviluppo attuale.

2011

Icat Food **acquista** dal gruppo spagnolo Deoleo il **marchio Alisa**, le cui **olive nere e verdi** rappresentano i prodotti top della produzione iberica.

2012

L'Azienda riceve il suo **primo riconoscimento**, con la consegna da parte della Camera del Commercio di Genova (CCIAA) del prestigioso titolo di **Impresa Storica d'Italia**, qualifica che sottolinea sia l'attaccamento di Icat Food alla tradizione e alla continuità, sia la capacità di adattamento al mercato.

2015

Inizia la collaborazione con **Jealsa** per la distribuzione in Italia del **marchio Mare Aperto**. Nello stesso anno, **Camilla Teglio entra nel consiglio di amministrazione**: con lei la quinta generazione inizia il suo percorso in azienda per garantire una continuità fondata su solide radici.

2020

Giorgia Serrati Teglio viene nominata **Cavaliere del Lavoro** dal Presidente della Repubblica per aver contribuito in modo rilevante, attraverso l'attività d'impresa, alla crescita economica, allo sviluppo sociale e all'innovazione.

2021

All'Azienda viene **assegnato il rating di Legalità** da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

2022

Icat Food inaugura il **nuovo polo di logistica e distribuzione ad Arquata Scrivia**, in provincia di Alessandria: per la storica Azienda il nuovo magazzino rappresenta un importante traguardo all'interno del proprio percorso verso il raggiungimento di standard qualitativi sempre più sostenibili attraverso un sistema di iniziative e interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale e sociale delle sue attività. Questo nuovo magazzino è stato realizzato seguendo rigorosi parametri di benessere e sicurezza dei lavoratori e di salvaguardia ambientale.

2023

Entra a far parte della ICAT FOOD anche l'ultimo componente della famiglia, **Emanuela Teglio** - già parte del Consiglio di Amministrazione dal 2020.

Oggi Icat Food ha consolidato il proprio posizionamento competitivo nel mercato dell'importazione, stoccaggio e distribuzione di conserve ittiche, semi-conserve, bottarga e prodotti da forno, assicurando l'efficiente fornitura del settore privato, tra cui GDO (Grande Distribuzione Organizzata), HO.RE.CA. (Hotel, Ristoranti e Catering), clienti trasformatori e Normal Trade.

1.2

MISSION E VALORI IDENTITARI

LA NOSTRA MISSION

Icat Food persegue l'obiettivo di **distinguersi nel settore** di riferimento in qualità di **Azienda degli Esperti del Mare**, operando nel rispetto dell'ecosistema marino e del prodotto stesso, attraverso un **perfetto equilibrio tra intuizione e innovazione** da una parte e **rispetto e fedeltà della tradizione** dall'altra.

Nel perseguire la propria Mission, nel corso della lunga esperienza maturata nel settore ittico Icat Food è sempre stata guidata dai **principi di onestà, trasparenza e correttezza nello svolgimento dell'attività d'impresa**, che hanno contribuito al consolidamento del suo posizionamento strategico nel settore ittico.

Da cinque generazioni Icat Food è rimasta **fedele alla sua storia di azienda familiare**; una scelta che le ha consentito di mantenere intatto lo spirito e la passione del fondatore.

Da questa tradizione nasce, oggi, un **modello di governance ispirato ai valori di trasparenza, rigore, rispetto**, capacità di interpretare la responsabilità del ruolo d'impresa come creatrice di benessere condiviso.





CORRETTEZZA

Nella gestione delle attività quotidiane, l'Azienda si impegna ad **agire sempre nel pieno rispetto di leggi e regolamenti di settore**, garantendo la massima trasparenza delle operazioni.



QUALITÀ DEI PRODOTTI

L'Azienda investe nella **costante ricerca dei massimi standard qualitativi** per i propri prodotti.



RESPONSABILITÀ SOCIALE

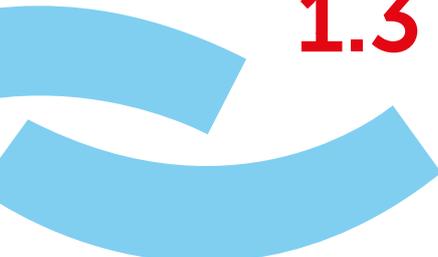
L'Azienda si impegna a **tutelare il benessere** sia dei propri **dipendenti**, garantendo un ambiente di lavoro equo, sicuro e privo di discriminazioni, sia dei **consumatori**, realizzando prodotti sicuri per la loro salute e con le migliori proprietà nutrizionali.



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

L'Azienda si impegna a promuovere la sostenibilità della filiera ittica attraverso la **mitigazione dei propri impatti ambientali** e la **gestione responsabile della catena di fornitura**.

IL NOSTRI
VALORI



1.3

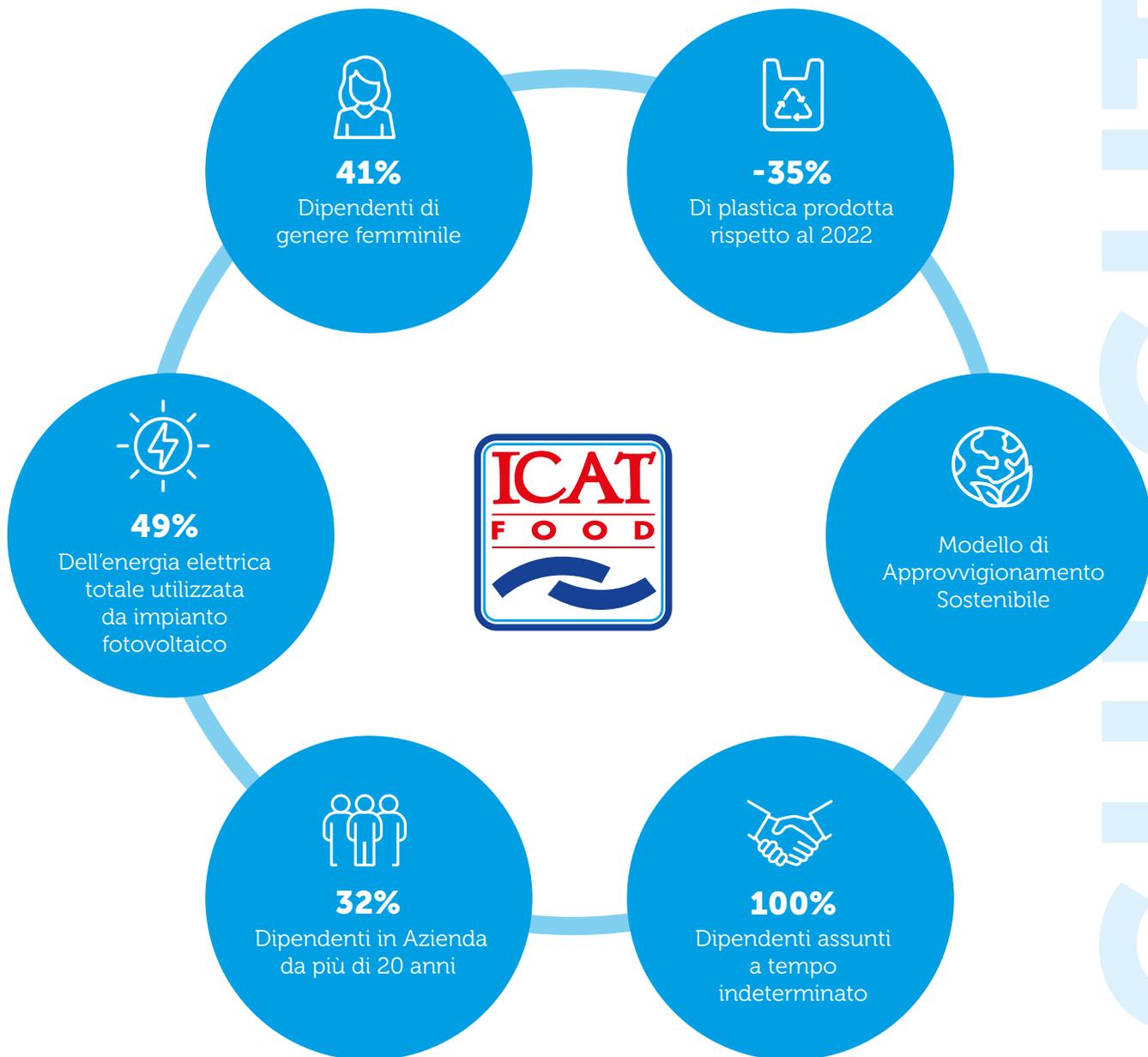
HIGHLIGHTS 2023

Ad oggi, Icat Food ha consolidato il proprio impegno verso **la sostenibilità e la responsabilità sociale**, implementando una serie di **iniziative concrete**, mirate a promuovere la responsabilità sociale e ambientale. Queste misure riflettono i valori fondamentali dell'Azienda, oltre a rappresentare il

proprio contributo tangibile alla **creazione di un futuro più sostenibile**.

I traguardi raggiunti sotto riportati sono il frutto di un approccio integrato e consapevole alla sostenibilità, che permea tutte le operazioni aziendali.









CAPITOLO 2

IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

2.1	L'approccio di sostenibilità di Icat Food	16
2.2	I nostri stakeholder	18
2.3	Analisi di materialità	20

2.1

L'APPROCCIO DI **SOSTENIBILITÀ** DI ICAT FOOD

Il riconoscimento della **responsabilità sociale ed ambientale** rappresenta, per ogni impresa, il presupposto fondamentale per la creazione di **valore condiviso**.



Icat Food riconosce che, nel settore ittico, il concetto di responsabilità d'impresa si accompagna in maniera inscindibile al tema della sostenibilità, intesa come **capacità delle generazioni presenti di esercitare la pesca e le altre attività correlate senza compromettere la medesima possibilità per le generazioni future**.

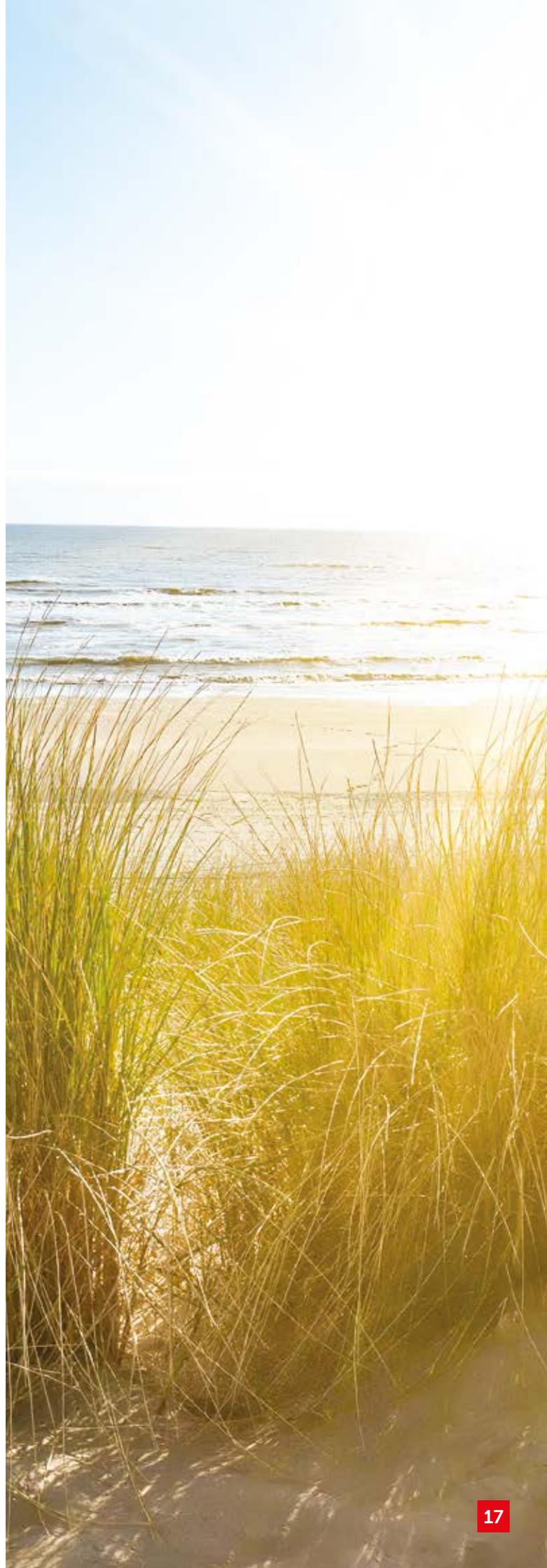
Questo aspetto assume rilevanza soprattutto alla luce della recente diffusione di strumenti, pratiche e tecniche particolarmente invasive e potenzialmente in grado di danneggiare irrimediabilmente l'ecosistema e la varietà delle specie marine.

La consapevolezza dell'importanza del proprio ruolo ha spinto l'Azienda ad adottare politiche e procedure finalizzate a favorire la transizione a un **modello di sviluppo sostenibile**. Tra queste, si inserisce la redazione del presente Documento.

Attraverso la pubblicazione del presente Bilancio, Icat Food prosegue nel percorso di rendicontazione intrapreso nel 2022, attraverso il quale si pone l'obiettivo di formalizzare il suo impegno in termini di responsabilità ambientale e sociale. Questo Documento si configura a tutti gli effetti come il **primo Bilancio di Sostenibilità** redatto a titolo volontario dall'Azienda, differenziandosi dal Report di Sostenibilità pubblicato nel 2022 per l'adozione del **framework di rendicontazione GRI**, finalizzata a garantire la massima trasparenza e la comparabilità dell'informativa fornita.

Il primo Bilancio di Sostenibilità di Icat Food rappresenta uno dei principali risultati conseguiti dall'Azienda nell'ambito del percorso intrapreso a titolo volontario nel 2022, volto a creare e diffondere una cultura della sostenibilità e ad integrare le **tematiche ESG** nella strategia aziendale in qualità di driver di crescita.

Per quanto riguarda la metodologia di rendicontazione, ai fini della redazione del Bilancio di Sostenibilità 2023 l'Azienda ha affinato il processo di analisi di materialità, aggiornandolo secondo quanto previsto dalla versione aggiornata degli Standard GRI. I dettagli del processo sono approfonditi nel paragrafo dedicato (2.3 Analisi di materialità).



2.2

I NOSTRI STAKEHOLDER

Icat Food considera il coinvolgimento degli stakeholder (Stakeholder Engagement) un processo chiave del proprio modello di business, fondamentale per assicurare l'efficienza delle strategie di sviluppo e pianificazione, anche in ambito di sostenibilità.

In coerenza con i valori enunciati nel Codice Etico, l'Azienda promuove rapporti improntati a criteri e comportamenti di assoluta **chiarezza, collaborazione, lealtà e rispetto reciproco**.

L'identificazione degli stakeholder principali costituisce un elemento chiave per determinare l'efficacia delle strategie adottate da Icat Food, in quanto permette di identificare i soggetti coinvolti ed influenzati, direttamente o indirettamente, dalle attività aziendali.

Le categorie di stakeholder individuate da Icat Food sono di seguito riportate nella mappatura degli stakeholder, una rappresentazione sintetica dei soggetti che influenzano maggiormente le attività di Icat Food o su cui le attività di Icat Food hanno influenza.

Il coinvolgimento degli stakeholder identificati rappresenta una delle principali leve per generare **valore condiviso nel lungo periodo**.

Per questo motivo, Icat Food promuove un **dialogo continuo, bidirezionale e trasparente di obiettivi e strategie**, finalizzato alla comprensione di aspettative, esigenze e bisogni, in un'ottica di miglioramento continuo e soddisfazione reciproca.

Per il futuro, Icat Food si impegna ad estendere il coinvolgimento dei propri stakeholder all'analisi di materialità, in modo da assicurare la migliore rappresentazione dei loro interessi durante la valutazione dei temi materiali da rendicontare.





Secondo i GRI Standards, gli stakeholder sono **individui o gruppi**, sia interni sia esterni, che hanno **interessi e aspettative** sui quali le attività dell'Azienda hanno o potrebbero avere un **impatto**.

2.3

ANALISI DI MATERIALITÀ

Il Bilancio di Sostenibilità di Icat Food è stato elaborato sulla base di un'analisi di materialità condotta secondo la metodologia prevista dagli standard di rendicontazione del Global Reporting Initiative (GRI Standards 2021). Tale analisi costituisce il punto di partenza per l'elaborazione di un Bilancio di Sostenibilità il più possibile trasparente, chiaro ed efficace.

Attraverso il principio di **materialità**, Icat Food ha identificato gli aspetti che riflettono gli **impatti più significativi dal punto di vista economico, ambientale e sociale**, inclusi quelli sui **diritti umani**. Questi aspetti sono **fondamentali per l'individuazione e la gestione di rischi e opportunità** dell'Azienda e contribuiscono ad influenzare in misura sostanziale la strategia aziendale sui temi rilevanti per il business e per gli stakeholder.

Per identificare i temi materiali, l'Azienda ha innanzitutto condotto un'analisi del contesto di riferimento. In particolare, durante questa fase è stata condotta un'attività di **benchmark** rispetto alle principali società operanti nel settore dei prodotti ittici, finalizzata ad individuare le macro-tendenze ESG di peers e competitors. Nel corso dell'analisi, oltre ad individuare i principali trend di sostenibilità del settore, ove possibile Icat Food ha analizzato la reportistica di sostenibilità o di tipo non finanziario disponibile, focalizzandosi sui framework di rendicontazione utilizzati e i temi materiali rendicontati.

Secondo gli Standard GRI, **gli impatti rappresentano gli effetti** che le attività di un'organizzazione hanno **sull'economia, sull'ambiente e sulla società**.

Questa prima fase del processo ha portato all'individuazione dell'insieme di tematiche potenzialmente rilevanti per l'Azienda.

Successivamente, le tematiche individuate sono state esaminate nell'ottica di identificare – per ciascuna – i rispettivi **impatti attuali e potenziali**, positivi e negativi, più significativi in termini di sostenibilità.

Una volta identificati gli impatti rilevanti, Icat Food ha coinvolto il Top Management ed alcuni responsabili di funzione nel Workshop di Materialità, finalizzato a valutare la significatività delle tematiche e dei relativi impatti.

In questa fase, ciascuno dei partecipanti ha votato gli impatti associati a ciascun tema materiale attraverso una scala da 1 (poco rilevante) a 5 (molto rilevante).



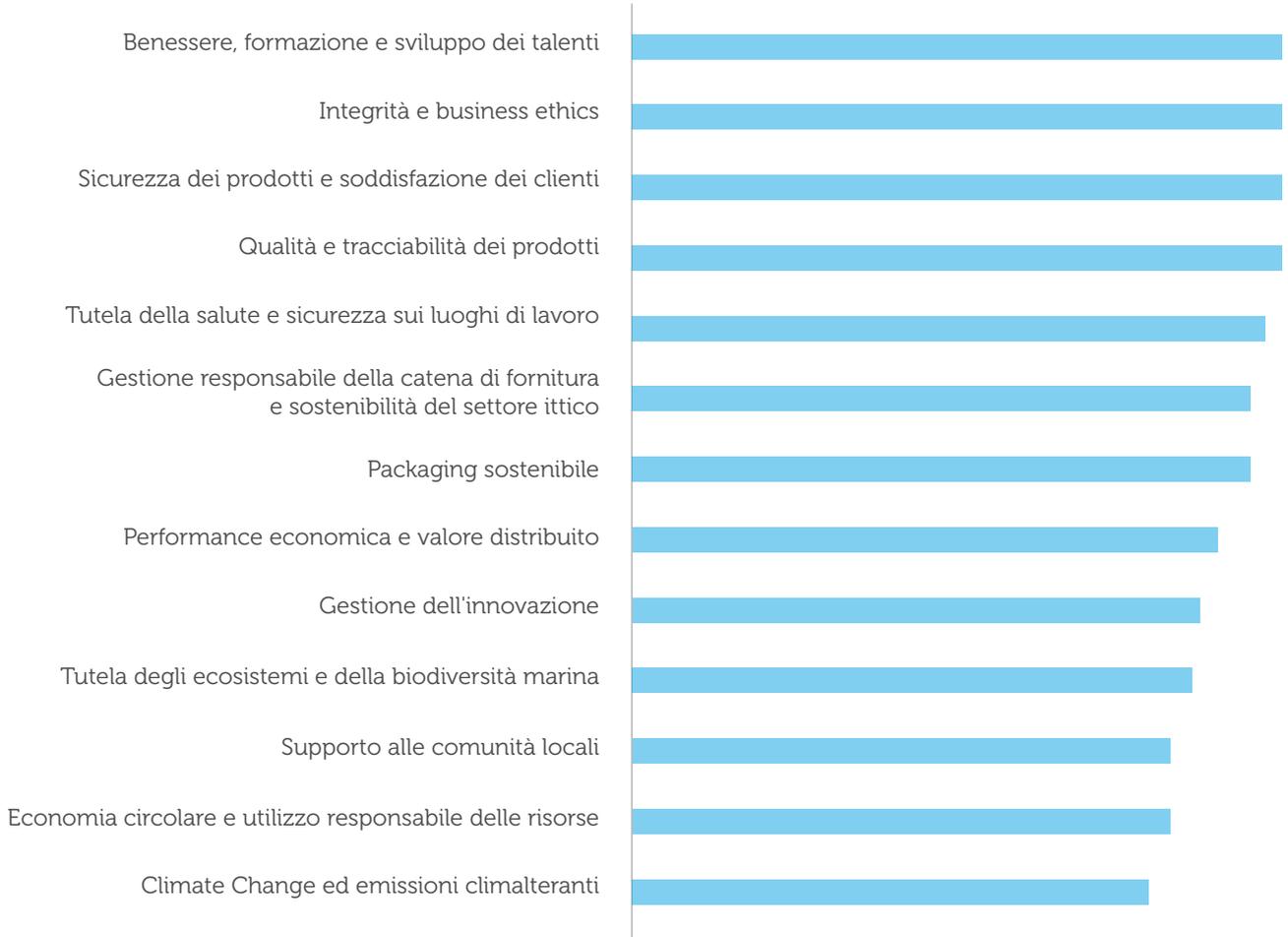


Nel caso di un **impatto negativo** effettivo, la rilevanza dipende dalla gravità dell'impatto stesso, mentre per un impatto negativo potenziale essa dipende dalla gravità e dalla probabilità dell'impatto.

Nel caso di un **impatto positivo** effettivo, la rilevanza dipende dalla scala e dalla portata dello stesso, mentre per un impatto positivo potenziale essa dipende sia dalla scala e dalla portata, sia dalla probabilità dell'impatto stesso.

Attraverso la votazione degli impatti secondo la metodologia descritta è stato poi possibile determinare la prioritizzazione dei temi materiali per Icat Food e i suoi stakeholder. Essi rappresentano i punti focali dell'agire

aziendale e forniscono alcuni degli input chiave necessari a identificare e valutare i propri impatti sull'economia, l'ambiente e le persone. Nella tabella seguente si riporta la **prioritizzazione dei temi materiali** risultati dall'analisi effettuata:



2.3

ANALISI DI MATERIALITÀ

IMPATTI GENERATI

Per ciascun tema materiale è stato identificato il rispettivo collegamento con gli Standard GRI e i relativi impatti, classificati in base al carattere effettivo o potenziale, alla natura positiva o negativa, e al loro contributo allo sviluppo sostenibile.

Macroarea	Tema materiale	Impatto	Descrizione dell'impatto	Natura dell'impatto	Attuale/Potenziale
 Responsabilità Ambientale	Climate Change ed emissioni climalteranti	Emissioni in atmosfera e consumi energetici	Contributo al cambiamento climatico dovuto all'aumento delle emissioni in atmosfera e del consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili da parte di Icat Food, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente	Negativo	Attuale
	Tutela degli ecosistemi e della biodiversità marina	Salvaguardia della biodiversità	Contributo alla salvaguardia della biodiversità attraverso l'equilibrio tra l'utilizzo delle risorse del mare e il mantenimento dell'ecosistema marino	Positivo	Attuale
	Economia circolare e utilizzo responsabile delle risorse	Sovrasfruttamento della risorsa idrica	Contributo al sovrasfruttamento della risorsa idrica dovuto all'adozione di un modello produttivo che non promuove la circolarità e il riutilizzo delle risorse naturali	Negativo	Potenziale
		Contaminazione delle acque	Contaminazione delle acque dovuta a metodi di pesca che contribuiscono ad aumentare il deposito di scarti e scarichi in mare	Negativo	Potenziale
	Gestione dei rifiuti	Inquinamento ambientale causato dalla generazione di rifiuti pericolosi e non pericolosi e al loro inadeguato smaltimento	Negativo	Potenziale	



Responsabilità Sociale

Macroarea	Tema materiale	Impatto	Descrizione dell'impatto	Natura dell'impatto	Attuale/Potenziale
Responsabilità Sociale	Benessere, formazione e sviluppo dei talenti	Creazione di un ambiente di lavoro inclusivo	Rispetto delle diversità e promozione di un clima aziendale inclusivo grazie ad attività e iniziative aziendali che contrastino le discriminazioni	Positivo	Attuale
		Episodi di discriminazione	Potenziati episodi di discriminazione e/o abusi all'interno dell'Azienda	Negativo	Potenziale
		Violazione dei diritti umani	Potenziata violazione dei diritti umani lungo la catena del valore (ad es. Diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva, lavoro minorile, lavoro forzato o obbligatorio) con ripercussioni sulla dignità umana e sullo sviluppo della comunità	Negativo	Potenziale
		Formazione e crescita dei dipendenti	Miglioramento delle competenze dei lavoratori attraverso attività di formazione e di sviluppo professionale, programmi generali e tecnici, anche legati ad obiettivi di crescita e valutazione personalizzata	Positivo	Attuale
	Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Promozione della salute dei lavoratori	Impatti positivi sulla salute dei dipendenti grazie alla promozione di programmi, attività formative e servizi per la salute e sicurezza professionale	Positivo	Attuale
		Infortuni e malattie sul lavoro	Potenziati infortuni, malattie professionali o altri incidenti sul luogo di lavoro, con conseguenze negative per la salute dei lavoratori diretti o dei collaboratori esterni causate dalle operations di Icat Food, dovuti ad una mancata attenzione a sistemi/procedure relative alla salute e alla sicurezza	Negativo	Potenziale
	Supporto alle comunità locali	Rapporti con il territorio	Supporto di Icat Food alla comunità locale attraverso l'assunzione di manodopera locale, il coinvolgimento in progetti e iniziative a livello locale e le donazioni ad associazioni territoriali	Positivo	Attuale

2.3

ANALISI DI MATERIALITÀ

Macroarea	Tema materiale	Impatto	Descrizione dell'impatto	Natura dell'impatto	Attuale/Potenziale
 <p>Business e Governance sostenibile</p>	Integrità e-business ethics	Etica, anti-corruzione e Integrità di business	Diffusione dell'etica e dell'equità di business, comunicando e formando dipendenti, partner commerciali e altri stakeholder su normative e procedure di anticorruzione e, in generale, sulla buona condotta concorrenziale	Positivo	Attuale
		Episodi di corruzione	Potenziati episodi di corruzione, comportamenti anticoncorrenziali, anti-trust e pratiche monopolistiche con conseguenze negative sull'economia/mercati	Negativo	Potenziale
		Non conformità a leggi o regolamenti	Potenziati episodi di non conformità a norme nazionali e internazionali, regolamenti, standard interni ed esterni applicabili in ambito di sostenibilità nel settore ittico con relative conseguenze sociali/ambientali/economiche negative e annesso danno reputazionale	Negativo	Potenziale
	Gestione dell'innovazione	Innovazione	Contributo di Icat Food per la realizzazione di strategie e iniziative per l'introduzione di nuovi modelli di economia circolare, in grado di contribuire a una maggiore sostenibilità per il settore ittico	Positivo	Attuale
	Performance economica e valore distribuito	Valore economico generato e distribuito	Capacità di Icat Food di creare e distribuire valore economico agli shareholder/stakeholder	Positivo	Attuale

Macroarea	Tema materiale	Impatto	Descrizione dell'impatto	Natura dell'impatto	Attuale/ Potenziale
 Responsabilità di prodotto e verso i clienti	Sicurezza dei prodotti e soddisfazione dei clienti	Non conformità a requisiti di sicurezza di prodotto	Danni alla salute dei consumatori dovuti al mancato rispetto degli standard richiesti dalle normative in tema di qualità e di sicurezza di prodotto	Negativo	Potenziale
		Gestione dei reclami	Capacità di Icat Food di migliorare la soddisfazione del cliente e la propria reputazione attraverso un'efficiente gestione dei reclami	Positivo	Attuale
	Qualità e tracciabilità dei prodotti	Garanzia della qualità e tracciabilità dei prodotti	Capacità di Icat Food di garantire ai propri clienti standard qualitativi elevati grazie alla possibilità di tracciare i prodotti lungo l'intera catena di fornitura	Positivo	Attuale
	Packaging sostenibile	Sostenibilità del packaging	Capacità di Icat Food di ridurre i materiali non riciclabili per il packaging del prodotto, garantendo e promuovendo modelli di produzione sostenibile mantenendo il rispetto degli standard di qualità e sicurezza dei prodotti	Positivo	Attuale
 Catena di fornitura	Gestione responsabile della catena di fornitura e sostenibilità del settore ittico	Mancata selezione fornitori su criteri ESG	Impatti negativi dovuti alla mancata selezione, valutazione, e monitoraggio dei fornitori secondo criteri ESG	Negativo	Potenziale
		Approvvigionamento da fornitori locali	Promozione dell'acquisto da fornitori locali generando benefici sia in termini di sviluppo dell'economia locale che di riduzione dell'impatto ambientale	Positivo	Attuale





CAPITOLO 3

LA GOVERNANCE DI ICAT FOOD

3.1	Struttura di Governance e Organi di Governo	28
3.2	Etica e integrità di business	30
3.2.1	Tutela della privacy e sicurezza dei dati	34
3.3	La performance economica	36
3.4	La gestione sostenibile della filiera ittica	38
3.4.1	I fornitori di Icat Food	45

3.1

STRUTTURA DI GOVERNANCE E ORGANI DI GOVERNO

La **struttura di governance** di Icat Food si fonda su un sistema di amministrazione tradizionale, che prevede:

- **Consiglio di Amministrazione;**
- **Collegio Sindacale;**
- **Organismo di Vigilanza.**



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

L'organo amministrativo di Icat Food si riunisce sotto forma di Consiglio di Amministrazione ed è nominato per un periodo di tre esercizi.

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria dell'Azienda. Esso rappresenta il **fulcro della governance aziendale**, in quanto responsabile dell'approvazione di strategie organizzative e politiche direzionali di Icat Food. Il Consiglio di Amministrazione è costituito da **sette componenti**, in carica fino alla data di approvazione del Bilancio 2023.

COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio Sindacale di Icat Food rappresenta l'**organo di controllo indipendente**, deputato a vigilare sulla regolarità e sulla trasparenza della gestione aziendale. Esso **vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto**, assicurando il rispetto dei principi di corretta amministrazione.

Nominato anch'esso per un periodo di tre esercizi, il Collegio Sindacale è formato da **tre membri effettivi e due supplenti**, in carica fino alla data di approvazione del Bilancio 2023.

ORGANISMO DI VIGILANZA

In ottemperanza a quanto previsto dal Decreto Legislativo 231/2001, Icat Food con delibera del Consiglio di Amministrazione, in data 31/03/2021, ha rinnovato le cariche sociali attribuite all'**Organismo di Vigilanza** (di seguito anche "OdV"), avente la funzione di **vigilare sul funzionamento e l'osservanza del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo e di curare l'aggiornamento di quest'ultimo**.

In particolare, l'Azienda ha attribuito il ruolo di OdV al Collegio Sindacale, alla luce delle nuove "Linee Guida di Confindustria 2021".

I membri dell'organismo di Vigilanza sono dotati di poteri autonomi di iniziativa e di controllo, nonché di specifiche competenze nelle attività di natura ispettiva e nell'analisi dei sistemi di controllo, al fine di garantire lo svolgimento del compito di vigilanza sul funzionamento e sull'osservanza del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo secondo criteri di **professionalità e imparzialità**.



La conduzione del business da parte di Icat Food è improntata al massimo rispetto sia delle norme in materia di anticorruzione e concorrenza leale, sia delle leggi e dei regolamenti di settore.

Per garantire il rispetto dei valori di etica, responsabilità e integrità nella conduzione del business, nel 2021 l'Azienda ha adottato un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** (di seguito anche "Modello" e "MOG"), volto a definire i principi e le regole applicabili per Icat Food nella gestione delle proprie attività con soggetti pubblici e privati.

In linea con le prescrizioni del Decreto Legislativo 231/2001, il Modello si pone come obiettivo principale quello di configurare un sistema strutturato e organico di procedure, finalizzato a prevenire la commissione di reati, nonché a rendere più efficace il sistema dei controlli e di Corporate Governance.

In generale, il Modello si propone come strumento di sensibilizzazione di tutti gli stakeholder che operano per conto e nell'interesse di Icat Food, chiamati ad adottare comportamenti conformi ai principi di correttezza, lealtà e trasparenza.

Il Modello è composto da una **Parte Generale**, che disciplina il funzionamento complessivo del sistema di organizzazione, gestione e controllo e da alcune **Parti Speciali**, distinte per tipologie di reato ritenute rilevanti.



MOG 231

Attraverso le previsioni in esso contenute, il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** di Icat Food mira all'affermazione e alla diffusione di una cultura d'impresa improntata alla legalità.



CODICE ETICO

Tra gli strumenti di applicazione del Modello, Icat Food ha sottoscritto il proprio Codice Etico, che sancisce sia i principi di comportamento e i valori etici basilari cui si ispirano le scelte strategiche aziendali, sia le responsabilità dell'Azienda nei confronti dei suoi stakeholder.

Icat Food richiede inoltre ai suoi principali fornitori e partner commerciali una condotta in linea con i principi generali del Codice, ritenendo tale aspetto fondamentale per garantire un modello di produzione eticamente responsabile.

All'interno del Codice Etico sono elencati tutti gli elementi alla base dell'etica aziendale di Icat Food e, in particolare:

- **Principi valoriali**, che rappresentano i valori generali che ispirano l'Azienda e a cui tutti i dipendenti e stakeholder devono attenersi;
- **Norme e standard di comportamento**, che identificano le azioni e i comportamenti da seguire nei confronti delle diverse categorie di stakeholder;
- **Modalità applicative**, che definiscono come tale Codice debba essere concretamente applicato all'interno dell'Azienda.

L'Azienda promuove la conoscenza del Codice Etico, infatti esso è consultabile liberamente all'interno del sito internet **www.icatfood.it**.

IL CODICE ETICO

Adottato con delibera del Consiglio di Amministrazione, il Codice Etico di Icat Food rappresenta il fondamento del MOG 231 e definisce le norme interne finalizzate alla diffusione di una cultura dell'etica e della trasparenza aziendale.



I principi di Icat Food

- Correttezza ed Onestà
- Professionalità e Imparzialità
- Valorizzazione delle risorse umane
- Libera concorrenza
- Trasparenza e completezza dell'informazione
- Tutela della salute
- Rispetto per l'ambiente
- Rispetto di leggi, codici e regolamenti vigenti

SEGNALAZIONE DELLE ATTIVITÀ ILLECITE

Per garantire il rispetto dei principi di Icat Food, a dicembre 2023 è stata introdotta e diffusa la procedura **Whistleblowing**, finalizzata ad agevolare la segnalazione delle violazioni del Codice Etico e, in generale, degli illeciti, come previsto dalla normativa europea e dal D.lgs. 24/2023. Tale procedura regola il sistema per la segnalazione delle violazioni di cui il soggetto segnalante (di seguito anche "segnalante") viene a conoscenza in occasione del rapporto e nell'ambito del contesto lavorativo con Icat Food, nonché i meccanismi di protezione previsti a tutela del medesimo segnalante.

Nel dettaglio, il documento include:

- i ruoli e le responsabilità delle funzioni coinvolte nella gestione delle segnalazioni,
- l'oggetto e il contenuto delle segnalazioni,
- l'ambito di applicazione,
- la procedura e i canali di segnalazione da utilizzare per la denuncia di presunte violazioni,
- la gestione delle segnalazioni,
- le modalità d'informazione del segnalante e del segnalato circa lo sviluppo della procedura,
- le misure di protezione per i segnalanti.

L'obiettivo principale è quello di rimuovere i fattori che potrebbero potenzialmente ostacolare o scoraggiare il ricorso all'istituto del whistleblowing, fornendo massima chiarezza sulle procedure da seguire e sulle misure anti-ritorsive previste a tutela del segnalante.

In particolare, garantendo l'anonimato del segnalatore, l'Azienda assicura ai propri dipendenti la tutela da qualsiasi ritorsione o discriminazione.

Secondo quanto previsto dalla legge, Icat Food ha attivato un **canale di segnalazione interno**, di cui al D.Lgs. 24/2023, che garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante, della persona menzionata nella segnalazione, nonché del contenuto della segnalazione e della relativa documentazione. La gestione di tale canale è affidata al Comitato Whistleblowing.

Le segnalazioni possono essere effettuate in due modalità:



In **forma scritta**, con modalità informatiche, tramite la piattaforma "**Sentinella Online**", fornita da Management Consultance Group, raggiungibile da tutti i destinatari al seguente link:

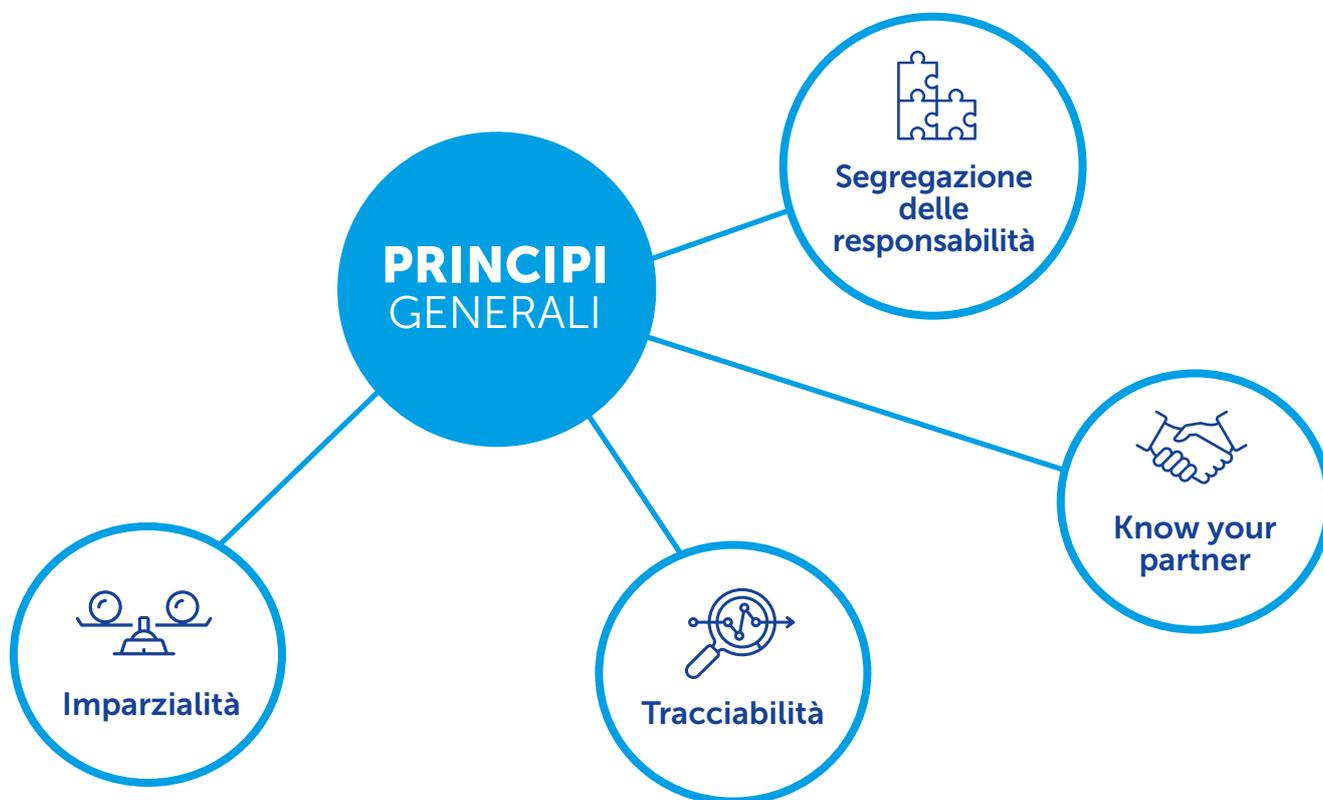
sentinella.online/index/icatfoodspa



In **forma orale**, con modalità informatiche, tramite la piattaforma "**Sentinella Online**", fornita da Management Consultance Group, raggiungibile da tutti i destinatari al seguente link:

sentinella.online/index/icatfoodspa tramite la registrazione di un messaggio interamente vocale.

Inoltre, laddove applicabile, il segnalante può altresì presentare una segnalazione esterna all'**Autorità nazionale anticorruzione (ANAC)** seppur solo in via residuale e, specificamente, solo al ricorrere di alcune condizioni¹ previste dalla normativa vigente.



POLICY ANTICORRUZIONE

Icat Food, consapevole dei potenziali impatti negativi che l'adozione di pratiche corruttive può causare al mercato, alla libera concorrenza e alla società nel suo complesso, ha adottato una Policy Anticorruzione che riunisce e integra in un unico documento le regole di prevenzione e contrasto alla corruzione già presenti nel Modello 231 dell'Azienda.

Tale policy ha l'obiettivo di integrare le regole di prevenzione e contrasto alla corruzione già sancite nel MOG 231, al fine di rafforzare la consapevolezza dei dipendenti, collaboratori e partner commerciali riguardo alle regole e ai comportamenti da seguire per contrastare e prevenire qualsiasi fenomeno corruttivo nello svolgimento delle attività aziendali.

In questo senso, la Politica Anticorruzione fornisce un quadro di riferimento chiaro e utile per identificare, valutare e raggiungere gli obiettivi di anticorruzione stabiliti dalla stessa Policy.

Icat Food **non tollera in alcun modo gli Atti di Corruzione** e proibisce che gli stessi vengano commessi in qualsiasi forma, sia diretta che indiretta

Icat Food si impegna a creare una cultura nella quale gli **atti di corruzione** sono considerati **inaccettabili**

In caso di violazioni, Icat Food si impegna alla **massima tutela del segnalante** secondo le normative e le Policy vigenti in materia di **Whistleblowing**

A conferma della corretta gestione delle relazioni di business, nel 2023 non si sono verificati casi di non conformità alle leggi e alle normative e non sono stati rilevati episodi di corruzione attiva e/o passiva. Inoltre, non si sono rilevate azioni legali in corso o concluse in materia di comportamento anticoncorrenziale o violazioni delle normative antitrust e relative a pratiche monopolistiche. Allo stesso modo, l'Azienda non ha rilevato segnalazioni di violazioni del Codice Etico o, né illeciti, tramite la piattaforma di Whistleblowing.

1 - La Persona segnalante può altresì presentare una Segnalazione esterna all'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC) seppur solo in via residuale e, specificamente, solo al ricorrere delle seguenti condizioni:

- i) il canale di segnalazione interna adottato dalla Società non sia attivo ovvero sia attivo ma non conforme a quanto previsto dal D.lgs. 24/2023;
- ii) la Segnalazione interna presentata secondo i termini previsti dalla presente procedura non ha avuto alcun seguito;
- iii) la Persona segnalante ha fondati e comprovati motivi per ritenere che, se effettuasse una Segnalazione interna, alla stessa non sarebbe dato efficace seguito, ovvero la stessa Icat Food non tollera in alcun modo gli Atti di Corruzione e proibisce che gli stessi vengano commessi in qualsiasi forma, sia diretta che indiretta se possa determinare il rischio di Ritorsione;
- iv) la Persona segnalante ha fondato motivo di ritenere che la violazione possa costituire un pericolo imminente o palese per il pubblico interesse;
- v) qualora la fattispecie del conflitto non sia stata disciplinata nella presente procedura interna, se il Comitato Whistleblowing gestore della Segnalazione interna versi in un'ipotesi di conflitto di interessi rispetto a una specifica Segnalazione (in quanto, ad esempio, segnalato o Segnalante).

3.2.1 TUTELA DELLA PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI

Icat Food si impegna a garantire elevati standard di sicurezza per il trattamento dei Dati Personali, non solo agendo in linea con il Regolamento dell'Unione Europea sulla protezione dei dati (GDPR 2016/679, di seguito anche "GDPR"), ma anche attraverso l'adozione di procedure e l'istituzione di presidi finalizzati a prevenire fughe di informazioni potenzialmente dannose per gli interessi aziendali.

Nell'ottica di ottemperare agli obblighi di legge, nel 2019 l'Azienda ha intrapreso un percorso di adeguamento del proprio sistema di **gestione privacy al GDPR** avvalendosi del supporto dello studio legale LCA, specializzato nell'assistenza legale e fiscale d'impresa.

In particolare, al fine di adeguarsi alla normativa, Icat Food ha implementato il proprio Corpo Procedurale in Materia di Privacy:



Istruzioni operative per i dipendenti



Procedura di gestione delle richieste degli interessati



Procedura per la conservazione e la cancellazione dei dati personali



Procedura per l'utilizzo dei mezzi informatici aziendali



Procedura di verifica dei responsabili esterni del trattamento (accountability)



Procedura di gestione delle violazioni dei dati personali (cd. «data breach»)

Inoltre, al fine di assicurare il corretto recepimento delle novità normative a tutti i livelli aziendali, **LCA** ha organizzato sessioni di formazione riguardanti tutti i nuovi obblighi introdotti dalla normativa europea, quali l'introduzione di un registro dei trattamenti, la valutazione d'impatto, l'introduzione della figura del **Data Protection Officer («DPO»)**² e la Notificazione dei Data Breach. Inoltre, alla luce della nuova normativa europea, sono state approfondite le varie tipologie di dati personali (comuni e particolari, generici e biometrici). Per garantire una formazione aggiornata e in linea con i cambiamenti della normativa, il personale

è tenuto a partecipare annualmente ai corsi in materia di protezione dei dati personali e cybersecurity.

Sul piano pratico, l'Azienda ha quindi predisposto delle informative sul trattamento dei dati personali, conformi al GDPR, successivamente distribuite agli uffici interessati e/o allegata ai relativi contratti e trasmesse agli interessati. Inoltre, Icat Food ha predisposto delle Istruzioni Operative destinate ai propri dipendenti finalizzate a condividere le indicazioni di carattere generale, applicabili ad ogni attività di trattamento dei dati.

² - Il DPO, in italiano RPD (Responsabile della Protezione dei Dati) è la nuova figura introdotta dal GDPR e che ha la funzione di affiancare titolare, addetti e responsabili del trattamento affinché conservino i dati e gestiscano i rischi seguendo i principi e le indicazioni del Regolamento europeo.

Dal 2019, Icat Food ha dato l'incarico ad un soggetto terzo di **valutare i dettagli tecnici e tecnologici dei trattamenti e gli asset informatici utilizzati** ed ha iniziato un processo di **implementazione e di aggiornamento dei sistemi IT** e, ove necessario, sta adottando ulteriori misure di sicurezza tecniche e tecnologiche tese ad assicurare la salvaguardia dei dati personali trattati e l'integrità del patrimonio aziendale.

Secondo quest'ultime, nell'esercizio delle proprie funzioni a tutti i dipendenti di Icat Food è richiesto il rispetto dei seguenti principi:

- 1) Principio di liceità, correttezza e trasparenza,** affinché il trattamento dei dati terzi avvenga in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'interessato;
- 2) Principio di limitazione della finalità** per garantire che i dati personali vengano raccolti per finalità determinate, esplicite e legittime e che il loro successivo trattamento sia coerente con tali scopi;
- 3) Principio di minimizzazione dei dati** affinché le informazioni raccolte siano adeguate, pertinenti e limitate a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati;
- 4) Principio di esattezza** per garantire l'aggiornamento delle informazioni raccolte;
- 5) Principio di limitazione della conservazione:** per garantire che i dati vengano conservati per il periodo strettamente necessario al conseguimento della finalità per le quali sono stati raccolti;
- 6) Principio di integrità e riservatezza:** per tutelare i dati personali da trattamenti non autorizzati o illeciti, dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentale.



I dati personali devono pertanto essere trattati in modo da garantirne la sicurezza, attraverso l'adozione di misure tecniche e organizzative adeguate.

Quest'ultimo principio è ripreso nel Codice Etico aziendale, all'interno del quale viene stabilito che debba essere garantita la riservatezza delle informazioni personali riguardanti dipendenti, clienti, fornitori e tutti gli interlocutori di Icat Food. Oltre all'implementazione di procedure interne, Icat Food assicura la tutela della privacy attraverso la nomina dei Designati, ovvero le persone fisiche autorizzate a compiere operazioni di trattamento dei dati, ai quali sono fornite le indicazioni operative per le modalità e le finalità del trattamento da seguire.

Infine, al fine di verificare il rispetto delle istruzioni operative, delle procedure, nonché delle indicazioni operative ricevute singolarmente dai Designati, Icat Food esegue audit periodici con cadenza annuale. Gli audit sono condotti da soggetti esterni con adeguate competenze in ambito di tutela dei dati personali e competenze tecnico-giuridiche.

Il Responsabile GDPR, oltre a essere responsabile della tenuta e dell'aggiornamento del Registro delle attività di trattamento, è tenuto ad esaminare i report riassuntivi dell'esito degli audit e ad adottare le opportune e conseguenti determinazioni.

In sede di audit, Icat Food procede anche a una revisione della documentazione di compliance, comunicando tempestivamente eventuali aggiornamenti al personale secondo quanto previsto dalla normativa GDPR.

3.3

LA PERFORMANCE ECONOMICA

Per garantire il raggiungimento degli obiettivi di crescita aziendali, Icat Food pone l'accento sul **rafforzamento patrimoniale** e sul **reinvestimento degli utili** per una **crescita nei processi e nei servizi**, con il fine ultimo di generare valore per gli azionisti nel lungo periodo.

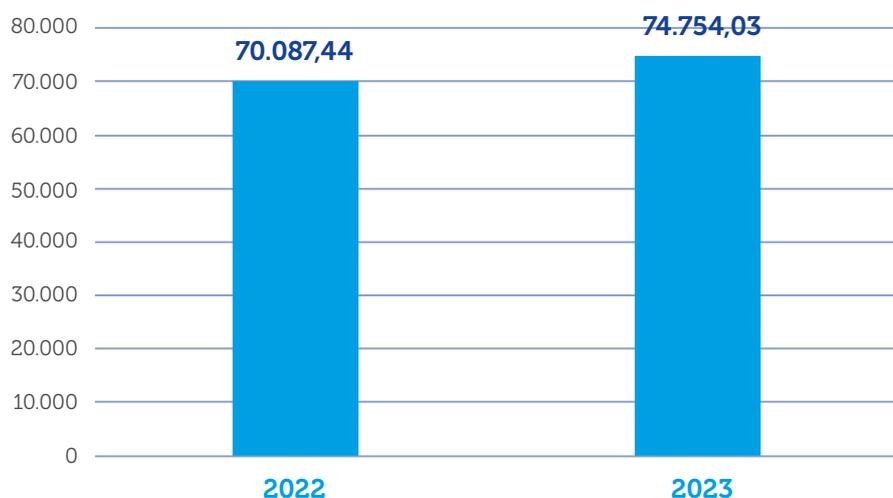
L'Azienda ritiene quindi fondamentale il tema della **corretta e trasparente tenuta contabile** e riconosce l'importanza di **bilanciare la distribuzione del valore generato** dalle proprie

attività tra le varie categorie di stakeholder che hanno contribuito direttamente o indirettamente alla sua creazione.

Icat Food ha deciso di misurare il valore economico generato e distribuito³ tramite la **riclassificazione del conto economico**, monitorando la solidità finanziaria dell'Azienda e la distribuzione del valore generato ai principali Stakeholder e/o reinvestito al fine di favorire la crescita del business.

Al 31 dicembre 2023 il valore economico generato da Icat Food risulta pari a **74.754.027**, con un **aumento di circa il 7% rispetto al 2022**, principalmente dovuto all'aumento dei ricavi della vendita di merci.

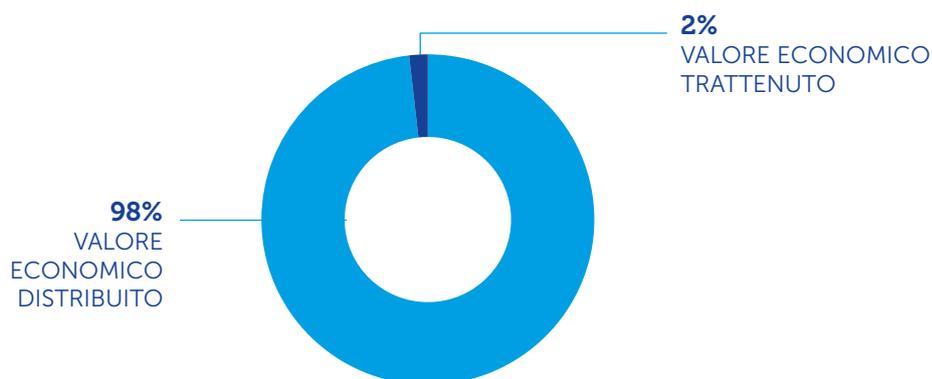
VALORE ECONOMICO GENERATO (Euro migliaia)



³ - Il valore generato e distribuito rappresenta la differenza tra i ricavi e costi sostenuti per:
- l'acquisto di beni e servizi - remunerazione dei fornitori - rappresentati dai costi operativi e altri costi;
- il capitale umano - remunerazione del personale;
- le tasse e le imposte - remunerazione alla Pubblica Amministrazione;
- i tassi di interesse - remunerazione ai finanziatori - rappresentati dagli oneri finanziari.

Di quest'ultimo, la quota del valore distribuito si mantiene invariata a una soglia di circa il 98%, mentre il restante 2% è costituito dal valore economico trattenuto, destinato alla copertura degli ammortamenti e all'incremento delle riserve di patrimonio.

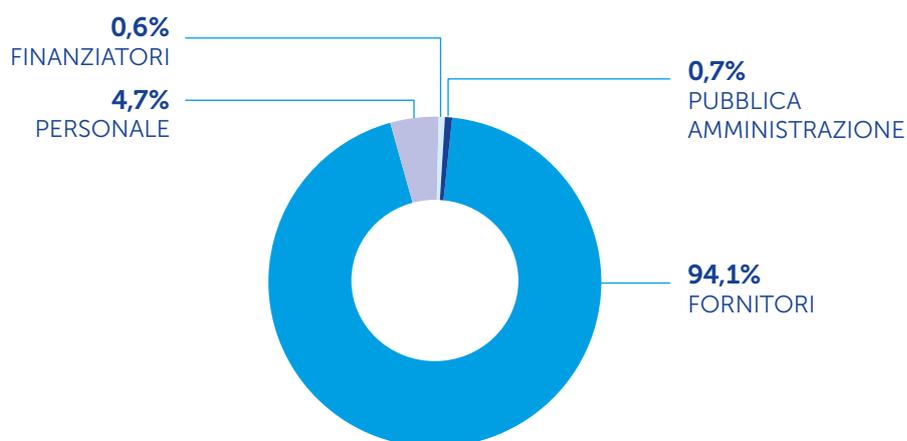
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO 2023 (Euro migliaia)



Con riferimento al valore distribuito, circa il 94,1% è utilizzato per coprire la remunerazione dei fornitori, mentre il personale dipendente ha beneficiato di circa il 4,7%.

I costi operativi, correlati al core business aziendale, principalmente costituiscono i costi sostenuti per l'acquisto di prodotti finiti e al costo di servizi quali il trasporto e lo stoccaggio.

DETTAGLIO DEL VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2023



In ottica di sostenibilità, Icat Food si impegna a potenziare e mantenere nel lungo periodo la sostenibilità economico finanziaria, mediante la continua innovazione, lo sviluppo organizzativo e il proprio consolidamento della propria posizione sul mercato.

3.4

LA GESTIONE **SOSTENIBILE** DELLA FILIERA ITTICA

Icat Food non si occupa direttamente delle attività di raccolta, trattamento e trasformazione del pesce, ma si concentra sulle **attività di importazione dal mondo e di distribuzione delle conserve ittiche**.

Icat Food pone particolare attenzione alla **selezione dei fornitori**, ritenuta come un processo aziendale critico non solo per assicurare il mantenimento degli standard qualitativi dei prodotti e dei servizi offerti, ma anche per garantire la continuità e l'efficienza del monitoraggio etico ed ambientale della filiera produttiva.

Icat Food instaura rapporti di collaborazione con fornitori che condividono i suoi principi e valori e che sono disposti a farsi carico, insieme a lei, delle azioni volte a promuovere e tutelare l'approvvigionamento sostenibile.

Il **controllo dei canali di approvvigionamento**, la **selezione dei fornitori** e la **condivisione di obiettivi comuni** con i partner commerciali risultano fondamentali per la realizzazione delle **politiche di sostenibilità** di Icat Food.

//



*Siamo consapevoli che l'impegno per lo sviluppo sociale e la **salvaguardia ambientale** è una scelta irrinunciabile per garantire un futuro migliore alle prossime generazioni. Vogliamo contribuire a questo impegno attraverso un **modello di sostenibilità** in grado di intervenire concretamente in ogni fase della nostra filiera di attività.*

Giorgia Serrati, Presidente Icat Food

L'APPROVVIGIONAMENTO
SOSTENIBILE

Consapevoli della responsabilità in capo all'industria delle conserve ittiche per la tutela dell'ecosistema marino e in funzione della rilevanza nutrizionale, economica e sociale della pesca, Icat Food:

Riconosce quale necessità prioritaria la **conservazione della qualità, della diversità e della disponibilità delle risorse della pesca** in quantità sufficienti per le presenti e le future generazioni, nel contesto della sicurezza alimentare, dell'alleviamento della povertà e dello sviluppo sostenibile.

Ritiene indispensabile che la raccolta, il trattamento, la trasformazione e la distribuzione del pesce e dei prodotti della pesca siano attuati in modo che, da una parte, siano **preservati il valore nutrizionale, la qualità e la sicurezza dei prodotti** e, dall'altra, **si riducano gli sprechi e si minimizzino gli impatti negativi sull'ambiente**.

Ritiene essenziale che tutte le decisioni strategiche e le attività operative siano costantemente assunte ed espletate dalle imprese del settore alla luce della **migliore evidenza scientifica disponibile**, tenendo anche presente la conoscenza tradizionale delle risorse, del loro habitat e dei correlati fattori ambientali, economici e sociali.

Ritiene strategico il raggiungimento e il mantenimento di un **equilibrio fra le risorse ittiche e le caratteristiche quali-quantitative delle attività di pesca**, affinché siano evitati il sovra-sfruttamento e le catture accidentali (di pesci e altre specie) e sia favorito il naturale rinnovarsi delle risorse medesime, in armonia con l'ecosistema marino.

Riconosce l'importanza fondamentale delle **aree marine protette** per garantire la **tutela e la conservazione della biodiversità** e favorire una gestione sostenibile delle risorse naturali.

Riconosce come essenziale l'impiego di **metodi e attrezzature di pesca selettivi e sicuri**, per le specie ittiche e l'ambiente marino.



3.4

LA GESTIONE **SOSTENIBILE** DELLA FILIERA ITTICA

Da questo impegno nasce il **Modello di Approvvigionamento Sostenibile** di Icat Food, un insieme di progetti, iniziative ed interventi integrati che consente all'Azienda di controllare ed intervenire concretamente in tutte le fasi della filiera produttiva per ridurre l'impatto ambientale delle sue attività e sviluppare politiche di sostenibilità. Tale modello si basa sulla Politica di approvvigionamento sostenibile, ispirata ai principi del Codice di Condotta per la Pesca Responsabile della FAO⁴. Tale politica stabilisce gli obiettivi dell'Azienda in ambito di gestione della catena di fornitura e include un sistema completo di progetti, iniziative e interventi integrati lungo tutta la filiera produttiva.

Tale modello di "Approvvigionamento Sostenibile" si basa su **tre pilastri fondamentali e sette aree tematiche**:



PILASTRI

- I** Persone, politiche ed iniziative di **relazione con dipendenti, collaboratori e comunità locali**;
- II** **Pesca sostenibile, qualità e tracciabilità** del prodotto;
- III** **Riduzione dell'impatto ambientale** nelle attività di trasformazione e distribuzione.



AREE TEMATICHE

- 1 Diritti** delle persone e sviluppo delle comunità locali;
- 2 Rispetto delle norme** nazionali e internazionali e supporto a organizzazioni attive sul tema della sostenibilità del settore ittico;
- 3 Sostegno** alle riserve marine;
- 4 Contrasto** alla pesca illegale;
- 5 Modalità** di pesca, tutela dell'ambiente e delle specie;
- 6 Qualità e tracciabilità** dei prodotti;
- 7 Monitoraggio** e riduzione dell'impatto ambientale e delle attività.

4 - Sviluppato dalla FAO nel 1995, il Codice di Condotta per la Pesca Responsabile (Code of Conduct for Responsible Fisheries) della FAO definisce principi e norme di comportamento internazionali per garantire pratiche responsabili e assicurare l'effettiva conservazione, gestione e sviluppo delle risorse marine, nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.

I PILASTRO

In linea con i valori di responsabilità sociale, Icat Food promuove attivamente, in collaborazione con la rete di fornitori, un modello di business basato su **principi etici** e di **rispetto dei diritti umani**.

Nello specifico, Icat Food e i suoi partner commerciali si impegnano a:

- Garantire una remunerazione della maternità adeguata,
- Privilegiare l'assunzione di manodopera locale,
- Assicurare l'assenza di qualsiasi tipo di discriminazione (es. per sesso, età, nazionalità, religione, cultura, pensiero politico) nell'assunzione e nella remunerazione dei dipendenti,
- Promuovere iniziative volte a garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori,
- Favorire la libera associazione fra i dipendenti, la contrattazione collettiva e la presenza del sindacato,
- Adottare orari di lavoro e salari adeguati, in linea con le normative nazionali e internazionali e le convenzioni ILO.

Insieme ai suoi fornitori, Icat Food si impegna a **garantire il rispetto della dignità e dei diritti di chi lavora** con noi, la **sicurezza sul posto di lavoro, il contributo concreto al benessere delle comunità** di cui facciamo parte, perché le persone sono la nostra risorsa più importante.

Per assicurare la creazione di valore condiviso per i lavoratori e le comunità locali, **l'Azienda monitora costantemente i propri fornitori e le iniziative da loro implementate relativamente ai temi del rispetto dei diritti, della salute e sicurezza e dell'esclusione di ogni discriminazione**, anche oltre quanto previsto dalle normative.

Di seguito si riportano le iniziative di Icat Food condivise con i fornitori:

PROMOZIONE DELLA LIBERA ASSOCIAZIONE FRA I DIPENDENTI E DELLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA



SVILUPPO DI PROCEDURE PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI



3.4

LA GESTIONE **SOSTENIBILE** DELLA FILIERA ITTICA

ORE DI LAVORO GIORNALIERE E SETTIMANALI

che non superano gli standard fissati dalle leggi e dalle Convenzioni ILO



PAGAMENTI DI SALARI ADEGUATI secondo la normativa vigente



ASSENZA DI DISCRIMINAZIONI in fase di assunzione e remunerazione



PROMOZIONE DELL'ASSUNZIONE DI MANODOPERA LOCALE



II PILASTRO

Icat Food non si occupa direttamente delle attività di raccolta, trattamento e trasformazione del pesce, ma si concentra sulle attività di importazione dal mondo e di distribuzione delle conserve ittiche. Per questo motivo, l'Azienda pone la **massima attenzione nella selezione e al monitoraggio dei propri fornitori, effettuati sulla base di rigorosi criteri di qualità, etica e sostenibilità sociale e ambientale.**

Icat adotta un sistema di qualifica e selezione dei fornitori, basato su criteri che valutano non solo la qualità e la tracciabilità dei prodotti, ma anche l'impegno dei fornitori per contribuire alla difesa delle specie a rischio e a politiche di controllo delle attività di pesca per consentire la naturale rigenerazione delle risorse ittiche.

Dall'impegno per la salvaguardia del pianeta dipende il futuro della vita nel mondo. Da sempre protagonisti nel settore dei prodotti ittici, l'obiettivo prioritario di Icat Food è **contribuire a garantire il corretto equilibrio tra l'utilizzo delle risorse del mare e il mantenimento dell'ecosistema marino** con le sue straordinarie biodiversità.

In particolare, Icat Food incentiva:

- L'utilizzo di metodi di pesca che non danneggiano i fondali marini e di attrezzature che consentono la pesca selettiva, evitando le catture accidentali di altre specie o di esemplari immaturi,
- La promozione di misure per la riduzione degli scarti e degli scarichi in mare,
- Il rispetto dei divieti di pesca e delle moratorie,
- La promozione di osservatori internazionali indipendenti a bordo delle navi per evitare qualunque tipo di irregolarità.

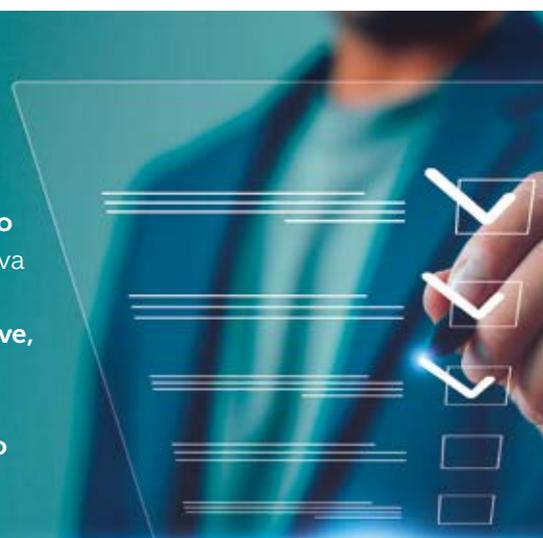
Nel 2023 Icat Food dichiara di aver raggiunto i seguenti obiettivi grazie all'impegno condiviso con i suoi fornitori:

- Supporto a organizzazioni attive sul tema della sostenibilità nel settore ittico,
- Divieto di trasbordo in mare non controllato da osservatori indipendenti o in aree dove questa pratica è vietata,
- Divieto di cattura/acquisto di pescati provenienti da navi inserite nella lista dell'Unione Europea delle imbarcazioni che praticano la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (IUU).

Icat Food e i suoi fornitori si pongono, dunque, come promotori di un modello di pesca responsabile, basato sulla tutela delle specie marine e sull'adozione di pratiche di pesca sostenibile.

QUESTIONARIO ESG PER I FORNITORI

L'impegno di Icat Food per la selezione di fornitori allineati ai propri valori di sostenibilità è stato formalizzato attraverso la redazione del **Questionario ESG**, che l'Azienda sottopone ai nuovi fornitori prima di instaurare una nuova collaborazione commerciale. Tale questionario si inserisce all'interno della procedura di valutazione dei fornitori e **ha l'obiettivo di analizzare iniziative, politiche e strategie messe in atto dai fornitori** in relazione alla **tutela della biodiversità marina, tracciabilità e trasparenza nei confronti dei consumatori, Food Safety, tutela dei diritti dei lavoratori e monitoraggio dell'impatto ambientale** associato alle attività produttive.



3.4

LA GESTIONE **SOSTENIBILE** DELLA FILIERA ITTICA

III PILASTRO

Icat Food realizza **strategie e iniziative concrete per l'abbattimento delle emissioni di gas serra**, promuovendo la riduzione dei consumi energetici e contribuendo ai nuovi modelli di economia circolare con l'obiettivo del riciclo totale di risorse e materiali.



L'impatto delle attività umane sui cambiamenti climatici sta producendo effetti preoccupanti sull'ambiente marino oltre che sugli altri ecosistemi del pianeta. Per questo motivo, insieme ai suoi fornitori, **Icat Food si impegna nello sviluppo di progetti o iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale in tutte le fasi del ciclo produttivo**, tra cui:

- Razionalizzazione dei consumi energetici e l'utilizzo di risorse da fonti rinnovabili
- Riduzione e il riuso degli scarti di produzione
- Riciclo dell'acqua all'interno del processo produttivo
- Uso di materiali riciclati e riciclabili
- Riduzione degli imballaggi
- Raccolta differenziata e il riciclo dei rifiuti

Le iniziative di Icat Food volte alla riduzione dell'impatto ambientale legato alle proprie attività è approfondito nel capitolo "**6 Responsabilità Ambientale**".

3.4.1 I FORNITORI DI ICAT FOOD

La selezione dei fornitori assume un ruolo di primaria importanza per Icat Food, rappresentando un fattore critico per l'affidabilità dell'offerta. Per questo motivo, Icat Food instaura rapporti di collaborazione con partner commerciali allineati ai propri principi sia in termini di sostenibilità, sia in

termini di qualità.

A tal fine, l'Azienda pone **particolare attenzione alla presenza di certificazioni riconosciute a livello internazionale**, che attestino l'impegno dei fornitori nella produzione di alimenti sicuri e nel rispetto dell'ambiente.

Tra le certificazioni maggiormente valorizzate da Icat Food:



BRC (British Retail Consortium)

Standard di riferimento per i retailer del mercato anglosassone. Esso si basa sull'HACCP con l'obiettivo di standardizzare gli ambienti di lavoro e i controlli su prodotto e processo



IFS (International Food Standard)

Standard di riferimento per la GDO tedesca, francese ed italiana. Esso garantisce il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, valide a garantire un buon livello di sicurezza e qualità.



FOS (Friends of the Sea)

Standard che garantisce la qualità dei prodotti ittici e facilita le attività di acquacoltura verso una pesca e un allevamento sostenibili.



ISO 9001

Standard per i sistemi di gestione della qualità. Gli obiettivi sono il raggiungimento della massima soddisfazione del cliente, aumento del valore dei prodotti e miglioramento delle prestazioni aziendali.



ISO 14001

Standard per un sistema di gestione ambientale efficace con l'obiettivo di migliorare le prestazioni ambientali dell'organizzazione attraverso un processo di miglioramento continuo.



3.4

LA GESTIONE **SOSTENIBILE** DELLA FILIERA ITTICA

Per quanto riguarda la spesa annua verso i fornitori, nell'ultimo anno si è assistito ad una **riduzione pari all'11% degli acquisti**, conseguentemente a un maggiore stoccaggio nel 2022, in previsione degli aumenti di prezzo previsti per il 2023 relativi ad olio di oliva e olio di semi.

Questo aspetto, unito all'aumento dei costi delle materie prime, **nel 2023 ha portato all'adozione di un approccio più prudente agli acquisti rispetto all'anno precedente.**

SPESA ANNUA VERSO FORNITORI (Euro migliaia)



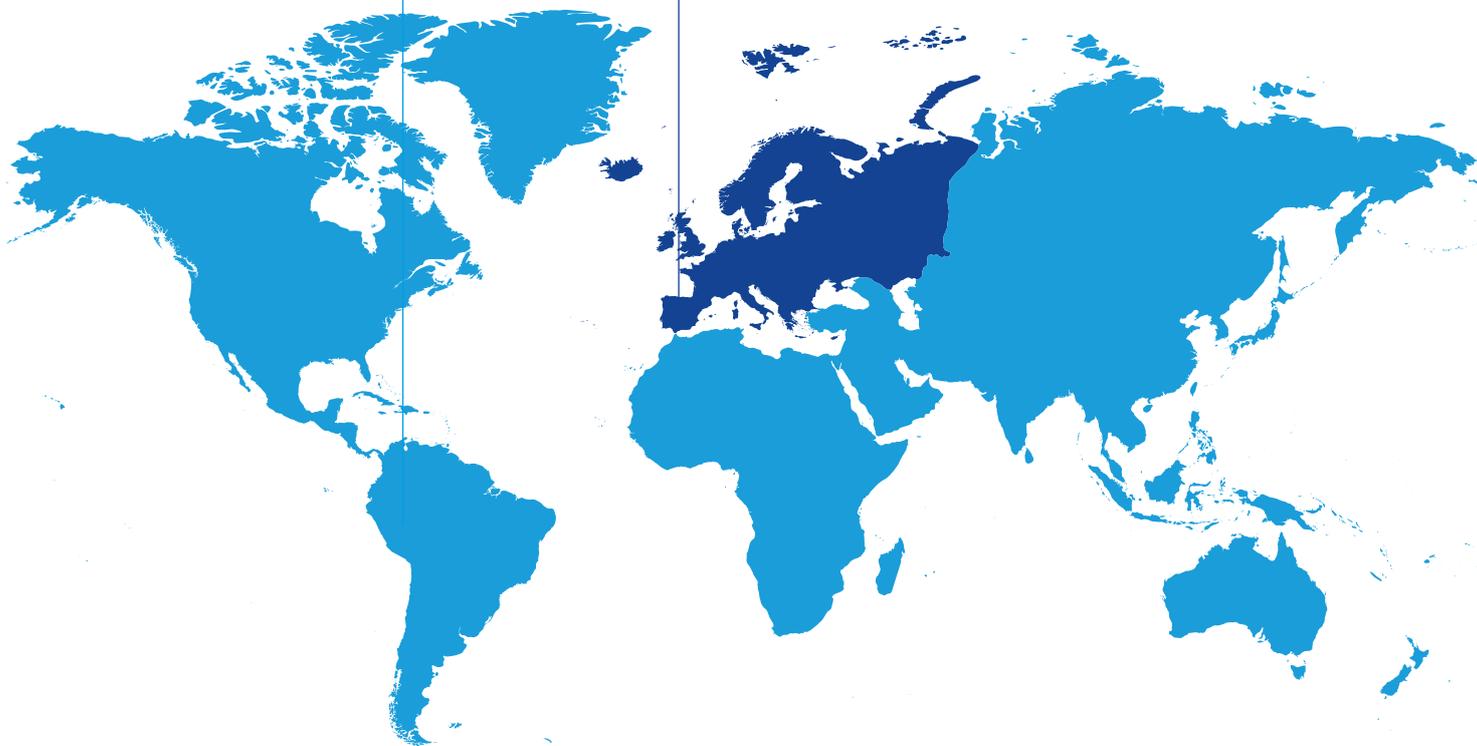


Con riferimento alla provenienza, **Icat Food si impegna a fare il più possibile affidamento su fornitori locali**⁵. A tal proposito, nel 2023 la percentuale di spesa verso i fornitori europei risulta pari al 39%, con partner commerciali collocati per lo più in Spagna e Portogallo.

Il restante 61% della spesa è invece destinato a fornitori extra europei, principalmente collocati in Sud America e a Capo Verde.

61%
FORNITORI
EXTRA UE

39%
FORNITORI UE



⁵ - Per fornitori locali si intendono fornitori con sede in Europa





CAPITOLO 4

LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

4.1 Le nostre persone	51
4.1.1 Sviluppo e benessere dei dipendenti	53
4.1.2 Salute e sicurezza	55
4.2 Il supporto alla comunità locale	56



La **responsabilità sociale** rappresenta un elemento centrale nel percorso rivolto alla sostenibilità perseguito da Icat Food. Per questo motivo, come dichiarato nel **Codice Etico**, Icat Food pone massima attenzione per assicurare la **tutela dei diritti** fondamentali dei propri collaboratori, impegnandosi quotidianamente per assicurare **dignità, sicurezza ed inclusione**.

In un'ottica di responsabilità sociale, l'Azienda promuove la creazione di un ambiente di lavoro positivo e stimolante, in cui ognuno possa esprimere il proprio potenziale al massimo delle proprie capacità e la propria individualità.

Allo stesso modo, Icat Food si impegna attivamente a **supportare la comunità locale** e a contribuire al suo sviluppo economico. L'Azienda crea un **impatto positivo sul territorio** tramite **donazioni, partecipazioni ad eventi e nuove opportunità di lavoro per i giovani**, generando così valore condiviso e contribuendo al benessere delle generazioni future.

4.1

LE NOSTRE PERSONE

Al 31 dicembre 2023 Icat Food presenta un totale di **34 dipendenti, tutti assunti con contratto a tempo indeterminato e full-time.**

L'intero organico di Icat Food è coperto da **CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro)**

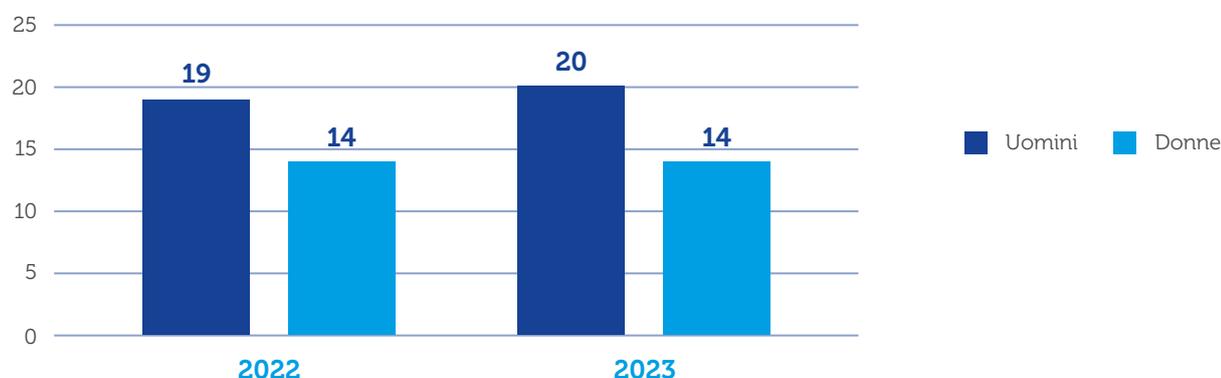
Commercio, che stabilisce gli adempimenti normativi in materia di orari lavorativi, assenze per malattia, permessi durante l'orario lavorativo, ferie, inquadramento, livello contrattuale e provvedimenti disciplinari.

Icat Food si impegna quotidianamente nella creazione di un **ambiente di lavoro accogliente, libero da discriminazioni** e basato sulla **valorizzazione della diversità** in tutti i suoi aspetti.

Nel 2023 la composizione del personale di Icat Food riflette una sostanziale stabilità rispetto all'anno precedente, con il **41% di dipendenti di genere femminile** e il **59% di genere maschile.**

Questa ripartizione della popolazione aziendale riflette la volontà di Icat Food di diffondere la cultura della diversità e delle pari opportunità tra dipendenti e collaboratori, offrendo a tutti le medesime condizioni contrattuali, indipendentemente dal genere e l'età, e assicurandosi che tutti siano trattati in ogni momento con dignità, rispetto ed equità.

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER GENERE



4.1

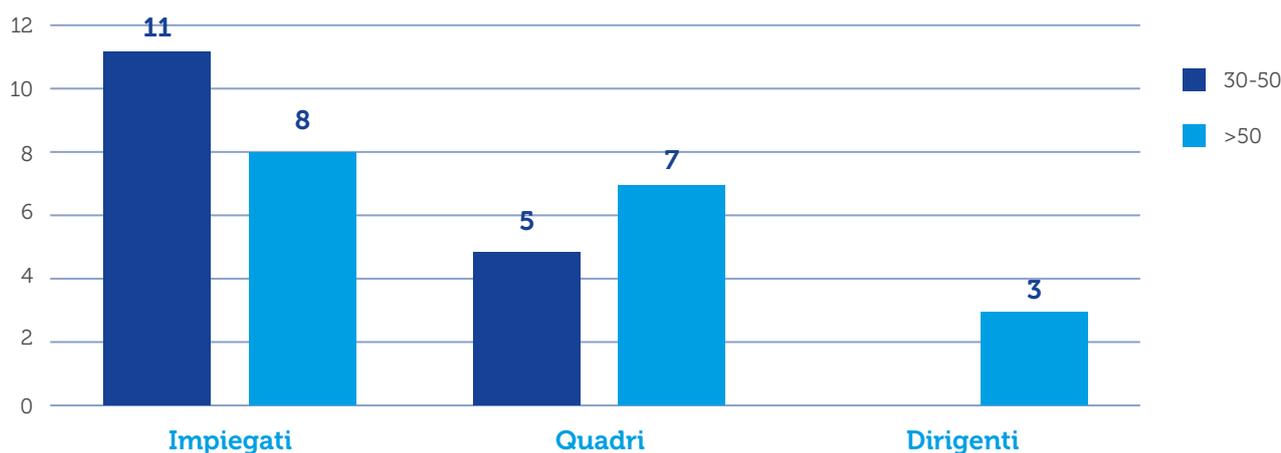
LE NOSTRE PERSONE

Per quanto riguarda la diversità dei dipendenti in termini di fasce generazionali, nel 2023 il personale di Icat Food si distribuisce su due fasce d'età: **16 dipendenti appartengono alla fascia d'età 30-50 anni, mentre gli altri 18 alla fascia d'età oltre 50 anni.**

Con riferimento alla composizione della popolazione aziendale per categoria di Icat Food, coerentemente all'attività svolta da Icat Food, quella degli **impiegati** rappresenta la **categoria**

maggiormente rappresentata, con un totale di 19 persone, di cui 10 donne e 9 uomini. Di questi, la maggioranza appartiene alla fascia d'età 30-50 anni. La seconda categoria maggiormente rappresentata è quella dei quadri, costituita da 12 dipendenti, di cui 9 uomini e 3 donne. In questo caso, 7 dipendenti appartengono alla fascia d'età over 50 e gli altri 5 alla fascia d'età 30-50 anni. Infine, la categoria dei dirigenti è costituita da 3 persone, di cui 2 uomini e 1 donna, tutti appartenenti alla fascia d'età over 50.

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI PER INQUADRAMENTO E FASCIA D'ETÀ



L'organico aziendale include, inoltre, un dipendente appartenente alle **categorie protette**, inserito con la qualifica di impiegato. Infine, per quanto riguarda i **lavoratori esterni**, Icat Food vanta una **solida rete di agenti di**

commercio plurimandatari che affiancano i capi area dell'Azienda. Anche la **movimentazione delle merci in magazzino** è affidata a una **società esterna** leader nel settore, che collabora con i 3 dipendenti logistici di Icat Food.

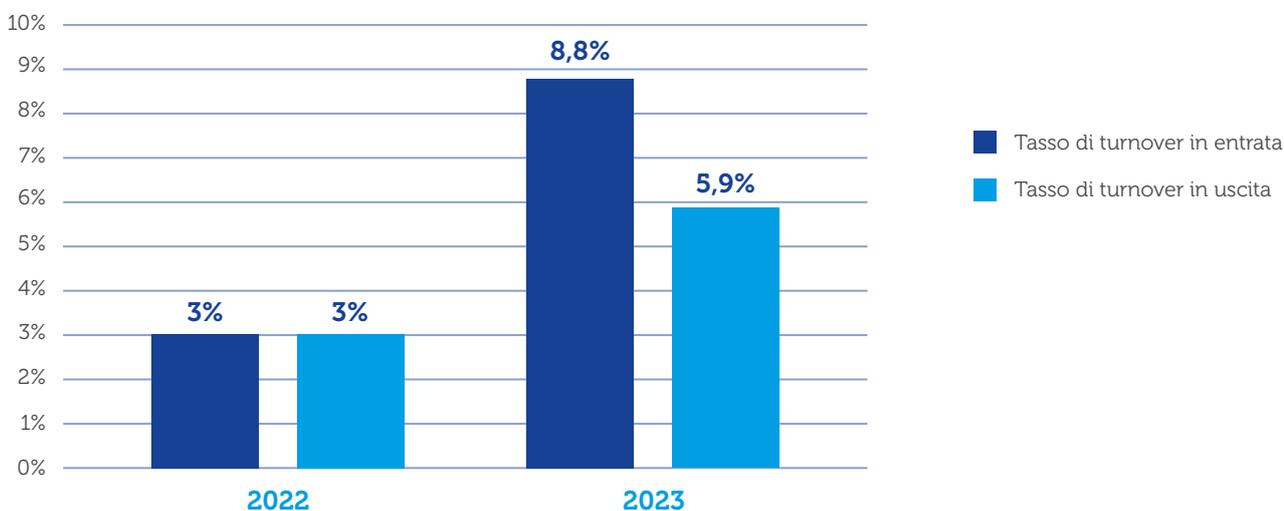
4.1.1 SVILUPPO E BENESSERE DEI DIPENDENTI

Icat Food considera il personale come la sua **risorsa più preziosa**, su cui si fonda il successo e lo sviluppo dell'Azienda. Per questo motivo, la capacità di trattenere talenti risulta fondamentale per mantenere il posizionamento competitivo sul mercato di riferimento.

Attraverso la talent retention, nel tempo Icat Food ha consolidato un team di lavoro solido e coeso, che condivide valori, principi ed obiettivi aziendali. Allo stesso tempo, investendo sulla crescita delle proprie risorse, l'Azienda è in grado di assicurare ai propri clienti la massima qualità di servizio, grazie alla professionalità dei propri collaboratori.

A conferma del successo della strategia aziendale, nel 2023 si sono registrate **3 nuove assunzioni e 2 cessazioni**, portando quindi a una variazione dell'organico pari a 1 sola unità rispetto al 2022. Questo risultato significativo testimonia il forte impegno dell'Azienda nella creazione di un clima di lavoro che mette al primo posto il benessere dei dipendenti, sia attraverso lo sviluppo di percorsi di crescita professionale personalizzati, sia attraverso una gestione dei feedback orientata al miglioramento continuo.

TASSO DI TURNOVER IN ENTRATA/USCITA



Nel contesto del benessere dei dipendenti si inseriscono anche i **piani di formazione e sviluppo** previsti da Icat Food per ogni dipendente. Con riferimento alla formazione, oltre ai corsi obbligatori, nel 2023 Icat Food ha effettuato corsi su adesione volontaria di Excel e di inglese.

Infine, Icat Food assicura a tutti i dipendenti la possibilità di usufruire, qualora se ne verificassero le condizioni, del **congedo parentale**.

Nel 2023 due dipendenti donne hanno fruito del congedo parentale, entrambe rientrate a lavoro prima del 31 dicembre.

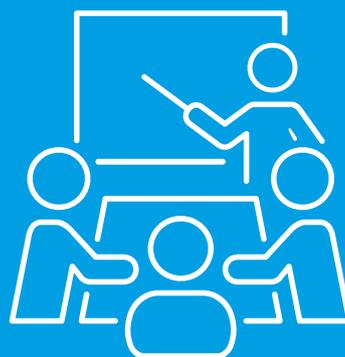
TALENT RETENTION

La strategia di talent retention rappresenta un fattore chiave per il successo di Icat Food. Lavorando sulla **formazione e sviluppo delle proprie risorse**, infatti, l'Azienda ha consolidato **team di esperti dall'elevata professionalità**, in grado di garantire ai clienti un'offerta di qualità.

Icat Food si distingue per la sua capacità di trattenere i propri talenti, creando un **ambiente di lavoro stimolante e ricco di opportunità**.

Nel 2023, il 32% del personale vanta un'anzianità di servizio superiore ai 20 anni, mentre il 18% è in Azienda da più di 10 anni.

Questi dati significativi sottolineano la **forte stabilità dell'Azienda e la sua attenzione alla crescita professionale dei propri collaboratori**.





4.1.2 SALUTE E SICUREZZA

La salvaguardia del benessere e dell'integrità psicofisica dei lavoratori rappresenta un principio fondamentale della responsabilità sociale di Icat Food, che si impegna a garantire un ambiente conforme alle normative vigenti in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché un costante monitoraggio e un'attenta gestione dei rischi finalizzata ad un'adeguata prevenzione.

Per garantire la massima efficacia nel rispetto della normativa vigente in materia, Icat Food ha da tempo deciso di affidare a **S.T.A. s.r.l.** la gestione della salute e sicurezza dei propri dipendenti. Questa società, costituita da **tecnici e consulenti esperti in materia di Sicurezza sul Lavoro**, garantisce un miglioramento costante ed effettivo delle condizioni di lavoro di Icat Food, grazie all'esperienza sul campo, alla competenza dei propri professionisti e alla rapidità nel rispondere alle esigenze del cliente.

S.T.A. s.r.l. si occupa di **individuare e valutare i fattori di rischio** a cui sono potenzialmente esposti i lavoratori di Icat Food, formalizzati all'interno del DVR (Documento di Valutazione dei Rischi). Questa valutazione è necessaria per determinare le **misure di prevenzione** e i **dispositivi di sicurezza** (DPI) che i lavoratori sono obbligati a indossare per lo svolgimento delle loro mansioni. A seguito delle valutazioni effettuate, considerata l'attività svolta dall'Azienda, i dipendenti sono esposti esclusivamente al rischio da videoterminali (VDT).

S.T.A. s.r.l. gestisce, inoltre, la **formazione dei dipendenti in materia di salute e sicurezza** sul lavoro, assicurando ad Icat Food il continuo aggiornamento secondo gli obblighi di legge. Infine, come previsto dal D.lgs. 81/2008, Icat Food ha individuato le principali figure di riferimento per i dipendenti:

- **il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);**
- **il Medico Competente**, che si occupa di effettuare le visite mediche preventive, di valutare l'idoneità del lavoratore allo svolgimento della mansione specifica e di effettuare visite mediche periodiche, finalizzate a controllare lo stato di salute dei lavoratori e il mantenimento dei requisiti di idoneità allo svolgimento della mansione specifica.

Inoltre, per tutelare la sicurezza dei dipendenti sono state identificate le **squadre per le emergenze di primo soccorso e antincendio**, che si occupano di intervenire tempestivamente in caso di necessità.

Nel 2023 non si sono verificati infortuni gravi, né malattie professionali.

4.2

IL SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE

Icat Food riveste un ruolo attivo come **parte integrante del tessuto sociale delle comunità in cui opera**, partecipando attivamente allo sviluppo economico locale e investendo in **progetti** in grado di generare impatti positivi sul territorio e sulla comunità.

Negli ultimi anni, l'Azienda ha dimostrato il proprio coinvolgimento attraverso l'organizzazione di alcune iniziative di solidarietà a favore della comunità locale.



PLASTIPREMIA

PlasTiPremia è un progetto nato dalla **collaborazione tra diverse realtà genovesi**, tra cui **AMIU, Comune di Genova, Corepla** (Consorzio Nazionale Imballaggi in Plastica), **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi in cellulosa) e **ILC** (Istituto Ligure per il Consumo), con l'obiettivo di promuovere il riciclo della plastica e sensibilizzare i cittadini sull'importanza di un comportamento ecosostenibile.

Grazie a questa iniziativa, i cittadini possono conferire bottiglie in plastica (PET) alimentare negli **appositi eco-raccoglitori** dislocati in città, ottenendo in cambio punti che possono essere utilizzati per ricevere sconti nei negozi convenzionati.

A giugno 2021, Icat Food ha voluto dare il proprio contributo a questo progetto; inoltre, l'Azienda ha offerto ai cittadini la possibilità di ricevere, al conferimento di 30 bottiglie, delle premialità da utilizzare per gli acquisti sull'e-commerce Angelo Parodi.





REGUSTO

Regusto è un **brand della start up Recuperiamo s.r.l.**, nata nel 2016 con l'ambizioso obiettivo di **contrastare lo spreco alimentare** attraverso soluzioni innovative e concrete. L'azienda opera sia nel settore profit sia non-profit, proponendo un modello basato sui principi dell'economia circolare. Regusto funge da **ponte tra imprese ed enti non-profit**, facilitando la **donazione di prodotti alimentari che altrimenti andrebbero sprecati**. La piattaforma utilizza la tecnologia blockchain per garantire la massima trasparenza e tracciabilità dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando l'impatto positivo generato in termini sociali e ambientali.

Nel gennaio 2023, Icat Food ha stretto un accordo con Regusto, dimostrando il proprio impegno nella lotta allo spreco alimentare. A febbraio 2023, è stata effettuata la prima donazione di merce, dando il via a una collaborazione che mira a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda e a promuovere una cultura di consumo più responsabile.



679 kg
Prodotti
distribuiti



1.357
N° pasti
equivalenti



6.481 kg
CO₂ risparmiata







CAPITOLO 5

LA RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO E VERSO I CLIENTI

5.1 I marchi	60
5.2 La qualità e sicurezza dei prodotti	62
5.2.1 Innovazione di processo	65
5.2.2 Tracciabilità dei prodotti	67
5.3 Packaging sostenibile	68
5.4 La soddisfazione dei clienti	70

Grazie alla profonda conoscenza del settore maturata nel corso di oltre 170 anni di storia, **Icat Food seleziona i migliori prodotti provenienti da tutto il mondo**, offrendo ai propri clienti una vasta gamma di marchi rinomati e contraddistinti dai più elevati standard qualitativi.

IL MARCHIO PREMIUM: ANGELO PARODI

Nel **1888** inizia la storia di Angelo Parodi, leggendario personaggio creatore del marchio destinato a rivoluzionare il mondo delle conserve ittiche. Angelo Parodi, pioniere nel suo campo, fu il **precursore del moderno metodo di conservazione e inscatolamento del tonno**, segnando un passo decisivo verso la qualità e la sicurezza alimentare che ancora oggi contraddistinguono il suo nome. Il successo di questo marchio deriva dal **rispetto della tradizione unito alla costante ricerca di tecniche di lavorazione sempre più innovative**.

Ogni fase del processo produttivo viene sottoposta a un severo controllo della qualità: dalla selezione accurata dei tonni più pregiati alla tecnica di taglio e pulitura del pesce, che si conclude con una stagionatura rispettosa dei tempi naturali. **Oltre al tonno**, fiore all'occhiello della produzione, **Angelo Parodi propone oggi una vasta gamma di specialità: sardine e sgombri** dalle coste mediterranee e atlantiche, **filetti e pasta d'acciughe del Mar Cantabrico**.



L'artigianalità e la qualità del pescato, che da sempre caratterizzano i suoi prodotti, hanno permesso ad Angelo Parodi di ottenere il prestigioso riconoscimento di Marchio Storico Italiano, motivo di grande orgoglio per l'Azienda, da sempre impegnata a offrire ai propri clienti prodotti di eccellenza.





Tonno delle Azzorre e sgombri in grande formato ideali per la lavorazione e le gastronomie

ALISA

Olive nere e verdi di produzione iberica premium



Brand di biscotti facente parte del gruppo spagnolo Adam Foods, azienda del panorama alimentare spagnolo



Conservas ittiche a prezzi competitivi



Prodotti a base di polpa di granchio



Linea leader di cracker salati, biscotti e cereali nel mercato spagnolo



Conservas di tonno, sgombri, sardine e filetti di alici di qualità ad un prezzo conveniente



Tonno pescato con tecniche, metodi e attrezzature che portano a una pesca sostenibile

Pink Seal

Salmone selvaggio al naturale proveniente dalle acque nord americane, uno dei migliori ecosistemi al mondo per ricchezza di faune e foreste



Cuori di palma, asparagi e ananas importati dai paesi esotici



5.2

LA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

Insieme ai fornitori, Icat Food seleziona accuratamente le materie prime ed effettua **approfonditi controlli fisici, chimici, biochimici e organolettici sulle materie prime e sul prodotto finito**, per garantire al consumatore il massimo della qualità e la certezza della sicurezza alimentare.

Per Icat Food, la **qualità dei prodotti e dei servizi** offerti rappresenta un elemento chiave della strategia aziendale, indispensabile ad assicurare la competitività dell'Azienda nel mercato in cui opera.

Icat Food riconosce l'**interdipendenza tra qualità e sicurezza alimentare**: offrire un prodotto di qualità significa infatti garantire al cliente un prodotto sicuro, privo di rischi per la sua salute.

Alla luce di queste considerazioni e della propria responsabilità nei confronti dei consumatori, Icat Food si impegna ad assicurare standard qualitativi elevati e costanti per l'intera gamma di prodotti offerti.

In particolare, Icat Food vanta un **moderno magazzino di proprietà presso Arquata Scrivia (AL) dedicato allo stoccaggio dei prodotti**, nel quale vengono applicate rigorose procedure per garantire la massima sicurezza e integrità degli alimenti. A dimostrazione del proprio impegno nella gestione dell'igiene relativa alle fasi di stoccaggio e spedizione di prodotti alimentari, l'Azienda aderisce volontariamente allo schema di **certificazione IFS Logistics**.

Lo standard IFS Logistics, riconosciuto a livello internazionale in ambito **GFSI (Global Food Safety Initiative)**, garantisce maggiore trasparenza e fiducia lungo tutta la filiera, consentendo all'Azienda di attestare che il servizio di stoccaggio soddisfi tutti i requisiti previsti in termini di qualità e sicurezza per quanto concerne la logistica.



Al fine di garantire un monitoraggio costante lungo l'intera filiera produttiva, l'Azienda ha adottato specifiche procedure conformi allo standard IFS Logistics. Queste procedure coprono tutte le fasi operative, dall'approvvigionamento delle materie prime alla spedizione del prodotto finito. Il coinvolgimento attivo dei fornitori e del personale, adeguatamente formato e istruito nelle attività di controllo, è un elemento chiave per il successo di questo sistema.

Inoltre, attraverso la definizione della **Politica della Qualità**, Icat Food formalizza nuovamente il proprio impegno concreto nell'implementare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare con l'obiettivo di garantire ai consumatori finali la disponibilità di prodotti di qualità, nel pieno rispetto dei requisiti normativi, legislativi e ambientali.



La politica della Qualità di Icat Food si fonda su **sei principi guida**:

- 1. Sostenibilità**, in quanto l'Azienda adotta una politica di approvvigionamento sostenibile;
- 2. Tutela ambientale**, in quanto viene favorita la presenza di osservatori internazionali indipendenti a bordo delle navi dei fornitori e non vengono acquistate specie ritenute a rischio estinzione;
- 3. Codice Etico**, aggiornato nel 2021;
- 4. Selezione e controllo dei fornitori**, attraverso un rigoroso processo che tiene in considerazione criteri etici, sociali e ambientali;
- 5. Generazione di valore condiviso**, in quanto lo sviluppo di una filiera sostenibile genera benefici ambientali, sociali ed economici non solo per tutti gli attori della catena di fornitura, ma anche per le comunità locali in cui operano i partner commerciali di Icat Food;
- 6. Centralità del cliente**, in quanto lo sviluppo e l'applicazione della Politica della Qualità si traducono direttamente nella capacità di soddisfare le necessità dei consumatori.

Icat Food pone la massima attenzione al **tema della sicurezza alimentare**, adottando un **sistema rigoroso di monitoraggio e misurazione** per tenere sotto controllo e migliorare ogni fase della filiera logistica.

LA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

Presso il magazzino di Arquata Scrivia, l'Azienda esegue quindi una **serie di controlli** atti a:

- **verificare il rispetto di quanto definito nel Piano di Autocontrollo HACCP;**
- **verificare l'attuazione dei programmi di prerequisiti** (Es. Linee Guida) e delle procedure operative;
- **garantire la sicurezza alimentare** lungo tutta la catena logistica.

Tale sistema di controlli include:

- **Analisi microbiologiche**, volte a verificare lo stato generale igienico-sanitario dei diversi prodotti con l'obiettivo di monitorare l'applicazione dei processi e delle procedure produttive e il rispetto delle specifiche. La periodicità delle analisi viene definita all'interno di un contratto di assistenza stipulato con il fornitore del servizio di analisi microbiologiche e chimiche e viene riportata all'interno del Piano di Analisi. I risultati ottenuti vengono rielaborati per agevolare una rapida valutazione dei trend e possono portare alla definizione di non conformità, azioni correttive e preventive;
- **Test Organolettici**, effettuati sul prodotto allo scopo di valutarne gusto, sapore e consistenza. Tali controlli vengono eseguiti nel caso di cambio fornitore, cambio ricetta, nuova referenza o eventuale variazione/segnalazione sul prodotto. Inoltre, Icat Food effettua controlli a campione con frequenza settimanale;
- **Audit periodici**, volti a verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle procedure di stoccaggio. In particolare, vengono condotti Audit interni, Audit di seconda parte e Audit di terza parte.

Gli **audit interni** vengono effettuati da personale interno o consulenti opportunamente qualificati. Essi rappresentano uno strumento per valutare che il Sistema adottato da Icat Food sia conforme allo Schema di riferimento, agli accordi contrattuali con terze parti e alla legislazione vigente. Le eventuali azioni correttive individuate durante l'audit vengono discusse con il Team per la Sicurezza Alimentare e con tutte le parti interessate. L'Azienda stabilisce una frequenza base per gli audit interni pari a due volte all'anno; in caso di non conformità grave rilevata durante qualsiasi visita ispettiva o a discrezione del Responsabile della Gestione per la Qualità (RGQ), la frequenza degli audit interni viene ridefinita in modo da intensificare i controlli e garantire la rapida risoluzione delle problematiche emerse.

Gli **audit di seconda parte** sono condotti dai clienti o dai loro delegati e vengono gestiti con la stessa metodologia degli audit interni. Ciò significa che i risultati vengono condivisi con le parti interessate e le azioni correttive vengono concordate con il Team per la Sicurezza Alimentare.

Gli **audit di terza parte** vengono effettuati dagli organismi di certificazione o da organi di vigilanza. Sulla base dei risultati di questi audit, il Responsabile della Gestione per la Qualità (RGQ) provvede a predisporre azioni correttive e/o preventive.



5.2.1 INNOVAZIONE DI PROCESSO

Per Icat Food l'innovazione di processo è un elemento centrale della propria strategia competitiva, in quanto è in grado di assicurare una maggiore efficienza nello svolgimento delle operations quotidiane. In particolare, gli investimenti in ottica di innovazione di processo da parte dell'Azienda hanno riguardato principalmente il **percorso di trasformazione digitale volto a limitare al minimo l'utilizzo di strumenti cartacei in favore di metodi di archiviazione** della documentazione basati su **server** e l'introduzione di **soluzioni automatizzate per la gestione del magazzino** di Arquata Scrivia.

Con riferimento al magazzino, quest'ultimo si distingue per il suo **elevato grado di automazione**, che garantisce efficienza, precisione e tracciabilità. Esso si presenta come un'area organizzata con scaffalature disposte su più livelli. Ogni postazione presente sugli scaffali risulta contrassegnata da un codice univoco che ne identifica fila, numero di scaffale e piano: tale sistema di codifica consente di individuare con esattezza la posizione di ogni singolo articolo.

Il magazzino viene **gestito interamente tramite radiofrequenza**: ogni dipendente è dotato di un tablet installato sul muletto, che funge da terminale di comunicazione con il sistema centrale. Al ricevimento della merce, l'operatore riceve in tempo reale istruzioni su dove posizionare il bancale, identificato da un codice univoco, chiamato matricola.

Guidato dal sistema, l'operatore si reca nella posizione indicata e deposita il bancale. La matricola viene quindi scansionata con un lettore dedicato, registrando automaticamente la posizione del bancale all'interno del magazzino per garantire un controllo preciso e puntuale dell'inventario.

Quando un ordine entra in lavorazione, il sistema distingue automaticamente se si tratta di picking, ovvero prelievo manuale di singoli colli, o di prelievo di interi bancali, consentendo quindi di coinvolgere gli addetti incaricati ad una o all'altra operazione. Ogni prelievo viene registrato mediante la scansione della matricola del collo o del bancale, garantendo una tracciabilità completa del processo e la massima precisione nell'evasione degli ordini.

L'automatizzazione del magazzino è gestita in collaborazione con SIPE S.r.l., azienda leader per l'analisi delle performance e processi logistici per garantire efficienza, precisione e tracciabilità che si occupa di fornire ed aggiornare i software utilizzati da Icat Food presso il magazzino.

5.2

LA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI

IL MAGAZZINO DI ICAT FOOD

Il nuovo magazzino di Arquata Scrivia, in provincia di Alessandria, rappresenta un passo fondamentale verso un **modello di approvvigionamento sempre più sostenibile**.

Inaugurato nel 2022, questo nuovo polo logistico **permette ad Icat Food di controllare e ottimizzare tutte le fasi della filiera produttiva**, riducendo l'impatto ambientale e sociale delle proprie attività. La struttura è stata infatti progettata e realizzata seguendo i più rigorosi criteri di salvaguardia ambientale e di benessere e sicurezza dei dipendenti.

Il nuovo magazzino **si estende su 13.000 metri quadrati e vanta 13.000 postazioni pallet, 8 baie di carico e 6 di scarico**. Le aree di lavoro sono progettate per garantire un ambiente sicuro e confortevole con soffitti ribassati, climatizzazione estiva e invernale e luce naturale.

Inoltre, la struttura è **alimentata al 100% da pannelli fotovoltaici installati sul tetto**.

ARQUATA SCRIVIA (AL)
MAGAZZINO

5.2.2 TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

Icat Food vanta un efficiente sistema informativo che garantisce una **completa tracciabilità dei prodotti in magazzino, sia a monte sia a valle della filiera produttiva**. Un accurato elenco dei fornitori registra tutti i riferimenti dei partner che riforniscono l'Azienda di prodotti alimentari e materiali di confezionamento.

Il **sistema gestionale AS400** funge da hub centrale per la rintracciabilità dei prodotti. Interrogando il software tramite numero di lotto o codice prodotto, è possibile ottenere tutte le informazioni relative alla filiera.

La rintracciabilità a monte consente di identificare il fornitore di riferimento e tutte le uscite di magazzino relative al prodotto specifico, mentre la rintracciabilità a valle permette di individuare i destinatari finali dei prodotti.

Al fine di mantenere elevati gli standard di efficienza del sistema di tracciamento del magazzino, l'Azienda implementa procedure di simulazione periodiche per verificarne il corretto funzionamento.



5.3

PACKAGING SOSTENIBILE

Per Icat Food, il packaging rappresenta una parte rilevante dei materiali utilizzati all'interno della filiera produttiva. Per questo motivo, nel 2018 l'Azienda ha deciso di intraprendere **un percorso volto a ridurre l'utilizzo dei materiali per il packaging e a massimizzarne la riciclabilità**, senza compromettere la funzionalità e la sicurezza alimentare del prodotto.

Nel 2018 Icat Food commercializzava più di 1.500.000 confezioni all'anno che presentavano il doppio packaging, costituito da un astuccio di cartone e la lattina. Da quell'anno l'Azienda ha iniziato un percorso verso lo **smart packaging**, il cui obiettivo era la **progressiva riduzione dell'utilizzo dell'astuccio di cartone in favore dell'utilizzo esclusivo della lattina come packaging primario**.



Oggi Icat Food commercializza **403.000 confezioni con doppio packaging** e **1.530.000 confezioni con solo la lattina**, generando un **risparmio di cartone pari a 16.900 kg rispetto al 2018**.



La **gestione dei reclami** rappresenta un aspetto cruciale per mantenere una **relazione positiva con i clienti** e per **migliorare costantemente la qualità dei servizi** offerti.

Per questo motivo, Icat Food si è dotata della **Procedura per la Gestione non conformità e delle azioni correttive**, che identifica le responsabilità e le modalità connesse allo sviluppo delle attività di identificazione, gestione e documentazione delle non conformità.

Attraverso la Procedura, Icat Food identifica **quattro tipologie di non conformità**:

1

Non conformità in accettazione, rilevate dall'Addetto al Magazzino al momento della ricezione della merce o durante lo stoccaggio in magazzino;

2

Non conformità di prodotto, identificate dagli operatori o dal Responsabile di funzione durante i controlli effettuati sul processo, dal momento dell'ordine fino alla consegna/spedizione dei prodotti;

3

Non conformità di sistema, relative al Sistema di gestione/Sistema HACCP e rilevate dai Responsabili di funzione durante la normale sorveglianza delle attività o dagli auditors nel corso di audit interni;

4

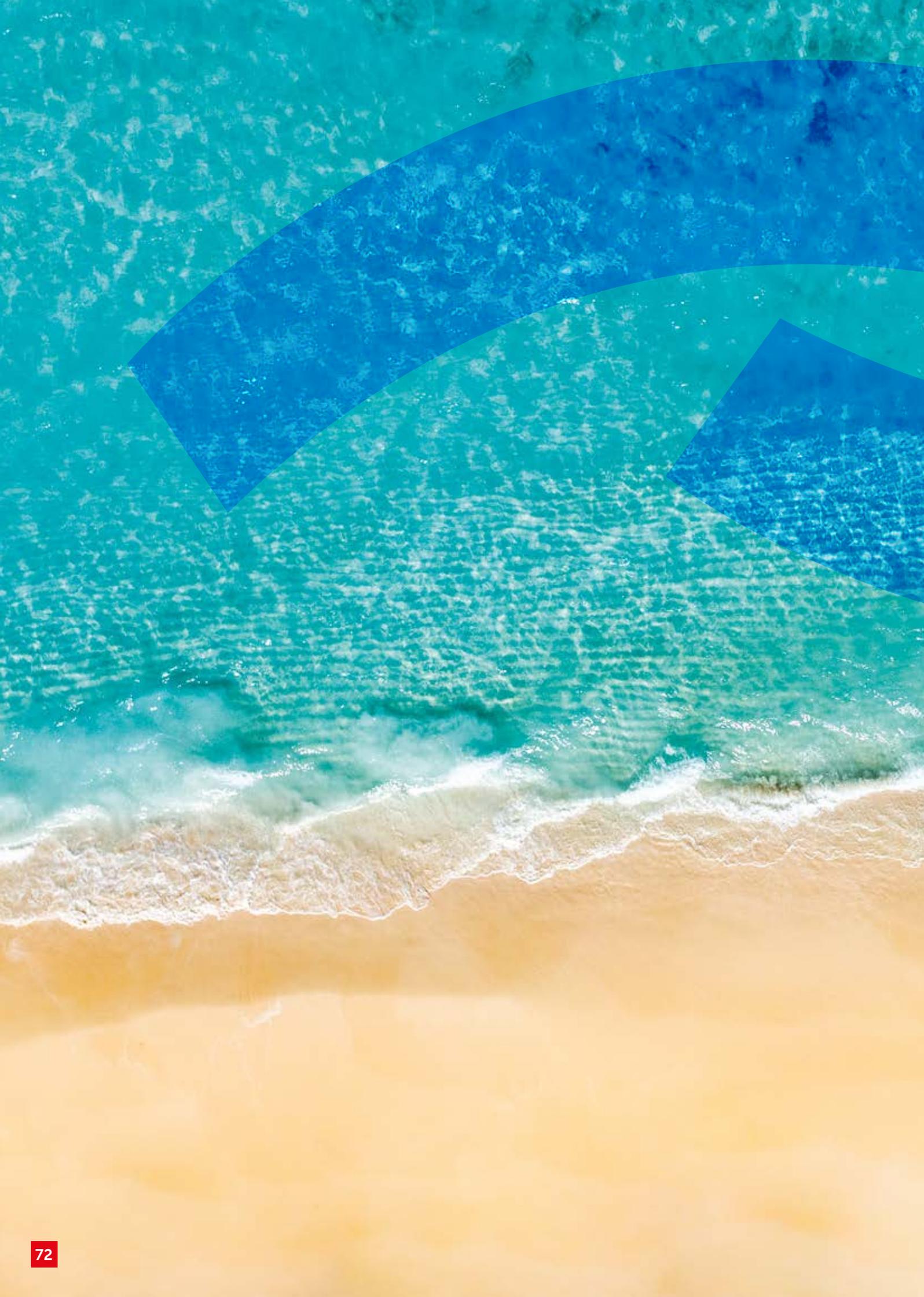
Non conformità segnalate dai clienti, gestite dall'Ufficio Commerciale in collaborazione con il Responsabile della Gestione per la Qualità (RGQ) e il Responsabile del Magazzino, fino alla completa risoluzione del problema.

In particolare, i reclami da parte dei clienti possono essere presentati all'Azienda tramite comunicazione scritta o verbale. In seguito alla valutazione e all'identificazione della fonte del reclamo (distributore-consumatore-autorità pubblica), il **RGQ**, insieme alla funzione commerciale, è tenuto a procedere con un **intervento immediato**, tramite sostituzione del prodotto e consegna urgente con un nuovo corriere, e ad attuare l'azione correttiva ritenuta più appropriata.

In merito alle segnalazioni da parte dei clienti e dei consumatori, **nel 2023 si sono verificate 5 non conformità**. Di queste, **3 costituiscono segnalazioni di natura rilevante** per Icat Food, in quanto sollevate da uno dei maggiori clienti in relazione alla qualità del prodotto acquistato.

In questi casi, l'Azienda ha agito per porre rimedio alle non conformità rilevate dal cliente attraverso una **revisione della qualità del prodotto**, durante la quale ha effettuato visite di controllo presso il fornitore per visionare tutte le fasi della produzione.







CAPITOLO 6

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

6.1 Lotta al cambiamento climatico	75
6.1.1 Riduzione dei consumi energetici	75
6.1.2 Emissioni dirette e indirette	77
6.2 Gestione responsabile delle risorse	78
6.2.1 Gestione dei rifiuti	78
6.2.2 Gestione della risorsa idrica	81

Per Icat Food l'ambiente naturale e gli ecosistemi rappresentano beni preziosi, da tutelare e valorizzare con lungimiranza. Per questo motivo, coerentemente a quanto sancito nel **Codice Etico**, Icat Food promuove l'adozione di **politiche aziendali volte a minimizzare l'impatto ambientale delle sue attività**, definendo al contempo piani di miglioramento concreti e misurabili.

Negli ultimi anni, Icat Food ha intrapreso il suo percorso verso la sostenibilità, dimostrando un **impegno concreto** che supera il mero rispetto degli obblighi normativi. Infatti, Icat Food ha adottato un approccio proattivo volto ad integrare le esigenze ambientali nelle scelte strategiche aziendali, facendo della sostenibilità un valore cardine che permea ogni aspetto del business.

Icat Food pone la **tutela della biodiversità marina** e la **salvaguardia degli ecosistemi** al centro della propria strategia di approvvigionamento, collaborando esclusivamente con fornitori che adottano pratiche di **pesca sostenibile**.

6.1

LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

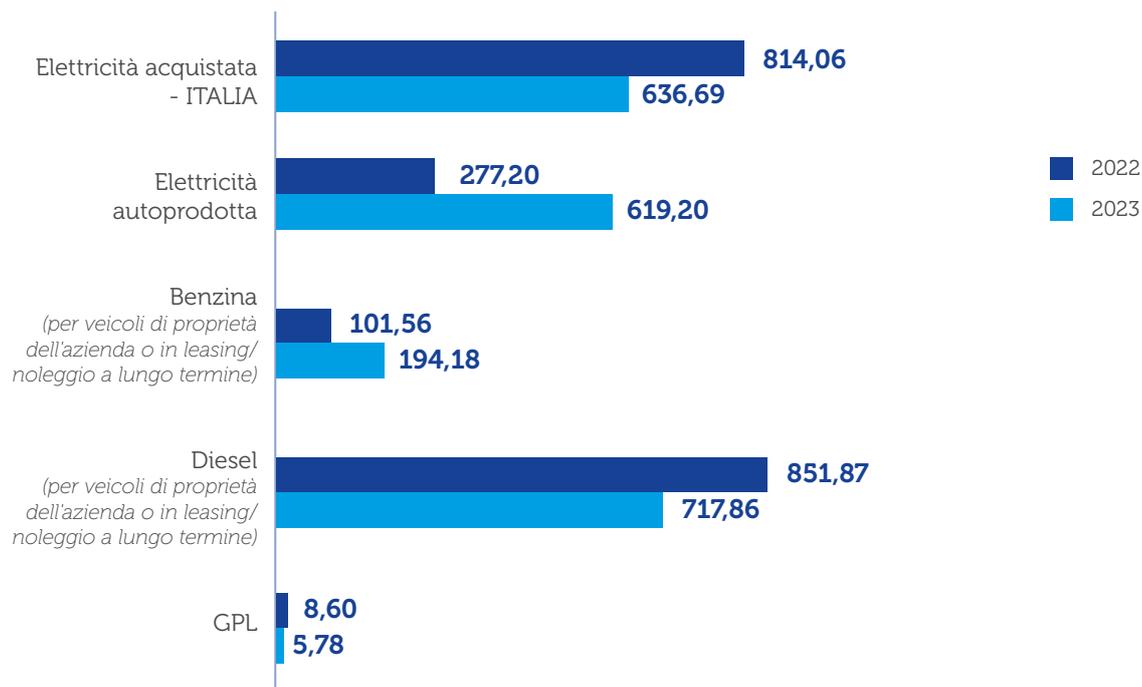
6.1.1 RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

Durante lo svolgimento delle attività quotidiane, Icat Food si impegna ad adottare **iniziative di efficientamento energetico** e a sensibilizzare i dipendenti rispetto all'adozione di comportamenti responsabili. Con riferimento alla seconda, considerando che quella di Icat Food non rientra tra le attività cosiddette "energivore", **diffondere una cultura della sostenibilità** in grado di coinvolgere tutti i dipendenti nella lotta attiva al cambiamento climatico rappresenta un fattore

imprescindibile che negli anni ha determinato il successo delle strategie di mitigazione dell'impatto ambientale adottate dall'Azienda.

Per natura delle attività svolte, **i consumi di Icat Food sono prevalentemente imputabili a quattro fonti energetiche: GPL, diesel e benzina**, utilizzati per l'alimentazione delle auto aziendali, ed **energia elettrica**, utilizzata per le utenze degli uffici e del magazzino di Arquata Scrivia.

ENERGIA TOTALE CONSUMATA



6.1

LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Con riferimento ai combustibili utilizzati per alimentare il parco auto, **nel 2023 si registra una riduzione di diesel e GPL in favore di un aumento del consumo di benzina**, principalmente a causa della sostituzione di alcuni veicoli. Il notevole aumento di benzina, inoltre, è dovuto all'**aumento delle visite degli agenti esterni ai clienti**. Nel 2022, infatti, molti clienti hanno continuato a preferire incontri da remoto, come conseguenza alla pandemia di COVID-19. Nel 2023 gli incontri con i clienti si sono riassetati alla situazione pre-pandemica.

Per quanto riguarda l'energia elettrica consumata, **nel 2023 si rileva un notevole aumento dell'energia elettrica autoprodotta dovuto all'entrata a pieno regime dei pannelli fotovoltaici installati sul tetto del magazzino di Arquata Scrivia**.

Nel 2023, infatti, la quota di energia elettrica autoprodotta costituisce quasi il 49% dell'energia elettrica totale consumata dall'organizzazione. Contestualmente, **l'efficienza di pannelli fotovoltaici ha generato una riduzione dell'energia elettrica acquistata del 22%**.

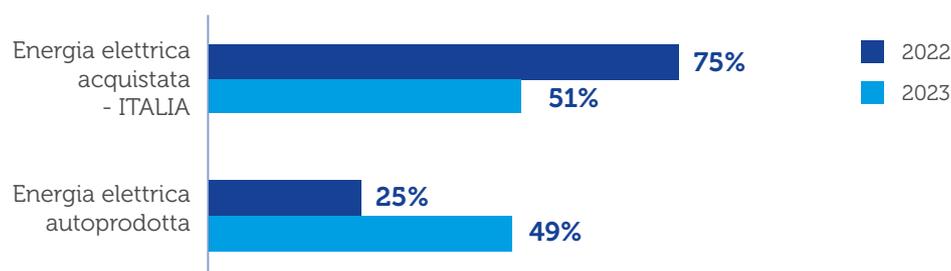


ENERGIA GREEN

Il magazzino di Arquata Scrivia autoproduce parte del suo fabbisogno grazie all'installazione dei **pannelli fotovoltaici dalla potenza massima di 100 kWh** sul tetto dello stabilimento.

Per quanto riguarda l'energia autoprodotta non consumata negli orari e periodi di chiusura del magazzino di Arquata Scrivia, pari a 61,9 GJ nel 2023, quest'ultima viene reimpressa in rete dall'Azienda.

ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA





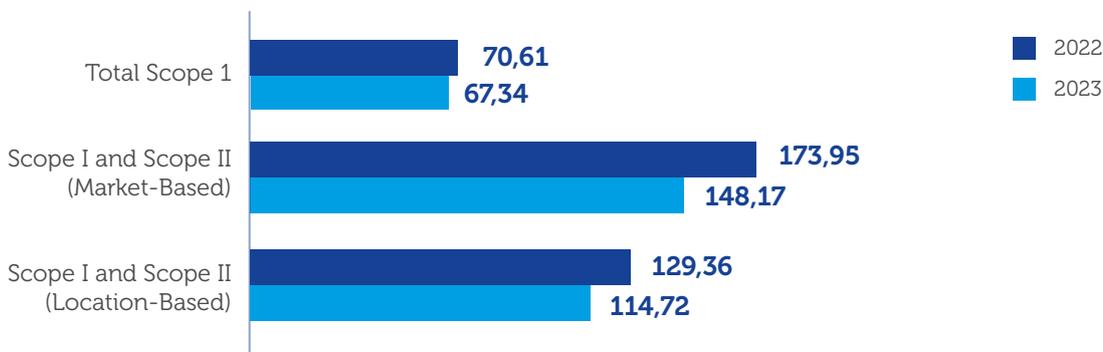
6.1.2 EMISSIONI DIRETTE E INDIRECTE

Nell'ottica di valutare il proprio contributo alla lotta al cambiamento climatico, Icat Food monitora le proprie emissioni di gas a effetto serra (Greenhouse Gas, "GHG"). In particolare, nel presente Bilancio l'Azienda ha considerato quelle di **Scopo 1⁶**, ovvero prodotte dai consumi diretti dell'organizzazione, e quelle di **Scopo 2**, ovvero che derivano dalla produzione di energia elettrica, calore o vapore acquistati e consumati dall'organizzazione.

Per calcolare queste emissioni, vengono utilizzati due distinti approcci di calcolo:

- **L'approccio "Location-Based"**, che prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi alla produzione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali;
- **L'approccio "Market-Based"**, che considera l'energia elettrica complessivamente acquistata, inclusa quella proveniente da fonte rinnovabile tramite certificati di Garanzia di Origine.

EMISSIONI DI CO₂ (tCO₂)



A conferma del risparmio energetico verificatosi nel 2023 principalmente riconducibile all'entrata a pieno regime dell'impianto fotovoltaico, **nel 2023 le emissioni di CO₂ hanno subito un decremento generale**, soprattutto con riferimento alle emissioni di Scopo I e Scopo II Market-Based, diminuite del 15% rispetto al 2022.

6 - I fattori di emissione usati per il calcolo dello Scope 1 sono:

- Gas Naturale: 1,991 kgCO₂e – Fonte NIR 2023

7 - Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione 2023: 267,9 g CO₂/kWh - Fonte: ISPRA 2023.

8 - Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2023: 457 g CO₂/kWh – Fonte AIB 2023.

6.2

GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE

6.2.1 GESTIONE DEI RIFIUTI

Icat Food si impegna ad adottare una **gestione dei rifiuti responsabile ed efficiente**, puntando a ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente. In particolare, l'Azienda si impegna a smaltire i rifiuti attraverso la **raccolta differenziata**, gestita dai comuni di riferimento per quanto riguarda i rifiuti urbani.

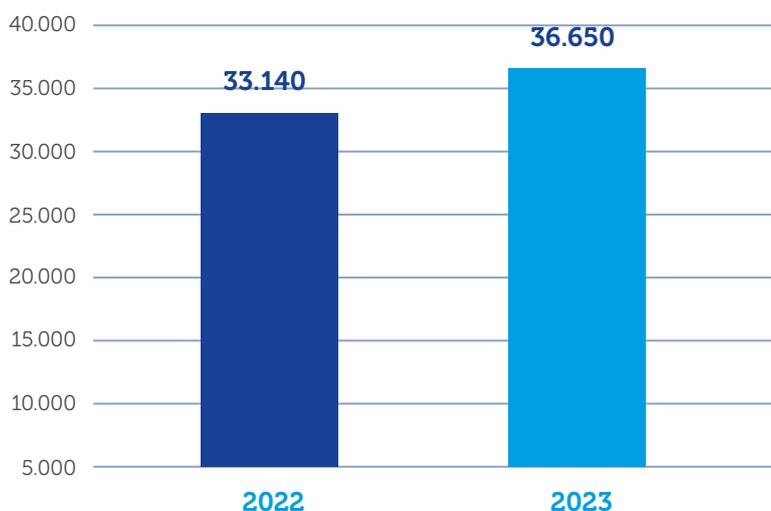
Per quanto riguarda le principali tipologie di rifiuti generati da Icat Food, ovvero plastica e cartone, Icat Food si appoggia alla ditta **ReLife**, specializzata in soluzioni integrate per la raccolta, il trasporto, la selezione, l'adeguamento volumetrico e l'avvio al riciclo dei rifiuti valorizzabili di provenienza industriale e urbana.

Al momento del ritiro dei rifiuti, la ditta rilascia una certificazione relativa alla tipologia di rifiuto, al peso e alla destinazione finale (smaltimento o recupero).

Per assicurare il monitoraggio costante dei rifiuti prodotti, Icat Food tiene un **registro dei rifiuti annuale**, compilato ogni volta che avviene un ritiro con indicazione della tipologia di rifiuto, il peso e la destinazione finale.

Nel 2023 sono stati prodotti 36.650 kg di rifiuti, di cui oltre l'85% è costituito da cartone.

RIFIUTI PRODOTTI (Kg)



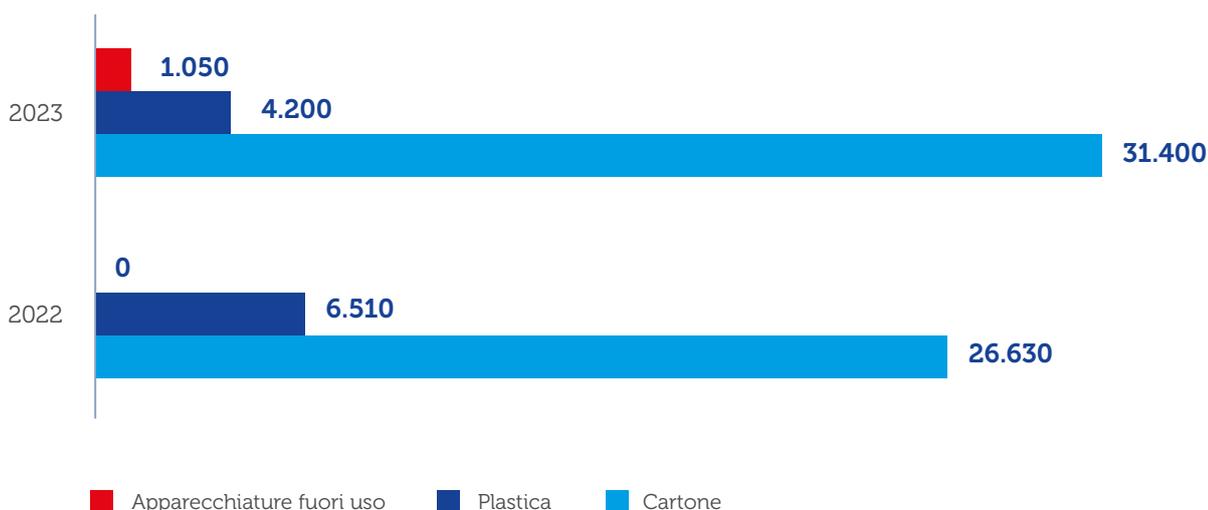


In generale, nel 2023 si rileva un aumento di circa l'11% dei rifiuti prodotti rispetto all'anno precedente, dovuto sia allo smaltimento straordinario di apparecchiature fuori uso, sia all'incremento del 18% del cartone, causato da un maggior volume di vendite di unità box.

Per la composizione di quest'ultime, infatti, Icat Food è obbligata ad aprire i cartoni contenenti i prodotti, estrarre i vasetti/lattine e posizionarli all'interno dei box. I cartoni aperti, che non possono essere riutilizzati, vengono buttati in apposito container.

Per quanto riguarda la plastica nello specifico, invece, si registra una riduzione del rifiuto pari al 35% rispetto all'anno precedente, principalmente a causa dell'utilizzo di **"film green"** per fasciare i pallet in uscita, che nel 2023 ha quasi totalmente sostituito il precedente avvolgimento in plastica.

RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA (Kg)



6.2

GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE

LA RIDUZIONE DELLA PLASTICA

Per Icat Food la riduzione dell'uso della plastica derivata da fonti fossili rappresenta un **impegno fondamentale sia per ridurre le emissioni in fase di produzione, sia per evitare la dispersione nell'ambiente di materiali non biodegradabili**, in particolare per quanto riguarda l'inquinamento

del mare e i conseguenti danni alla fauna marina e all'intero ecosistema. Negli ultimi anni, l'Azienda ha sviluppato **diverse iniziative** e progetti volti a ridurre drasticamente la presenza di plastica all'interno degli uffici e del magazzino.

Uffici



-140 kg

all'anno di plastica
usa e getta

Magazzino



-27%

di plastica rispetto al 2020
che corrispondono a
3 tonnellate
di plastica eliminata
in un anno

Magazzino



Utilizzo di Film Green

per imballi basati su materie
prime al 50% di origine non
fossile: 100% riciclabile
30% biodegradabile

6.2.2 GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA

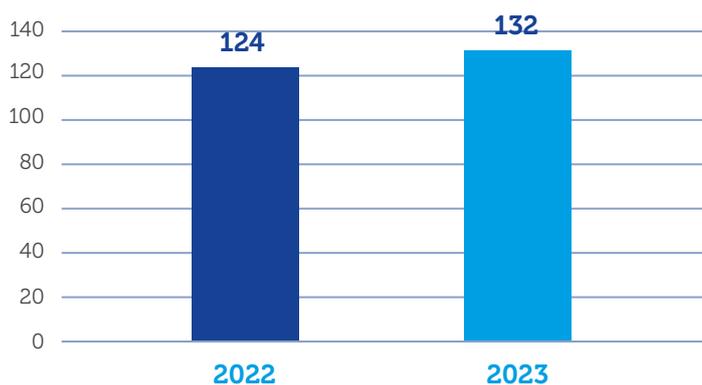
Considerata la natura delle attività svolte da Icat Food, l'Azienda limita l'utilizzo della risorsa idrica ai soli scopi civili e sanitari, sia negli uffici di Genova che nel magazzino di Arquata Scrivia. Consapevole dell'importanza di questa limitata risorsa, l'Azienda pone grande attenzione all'**ottimizzazione dei consumi e alla prevenzione degli sprechi, facendo leva sulla sensibilizzazione dei dipendenti** rispetto all'adozione di un comportamento responsabile.

Inoltre, presso il magazzino, l'Azienda promuove un approccio circolare alla gestione della

risorsa idrica attraverso il **riutilizzo delle acque superficiali raccolte all'interno di apposite vasche per l'irrigazione delle aiuole** e delle aree verdi circostanti.

Nel 2023 il quantitativo di **acqua prelevata dall'acquedotto comunale** equivale a **132 mc** e non si rilevano particolari scostamenti rispetto all'anno precedente.

CONSUMO DI ACQUA (mc)







CAPITOLO 7

I PROSSIMI PASSI

- 7.1** Responsabilità verso il mare e le generazioni future 84
- 7.2** Obiettivi di miglioramento: i prossimi passi 86

7.1

RESPONSABILITÀ VERSO IL MARE E LE GENERAZIONI FUTURE

Icat Food si impegna a contribuire concretamente agli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs)**, integrandoli all'interno della propria strategia di sostenibilità.

AGENDA 2030 E SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGs)

L'**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Questo documento, che riconosce lo stretto legame tra il benessere umano, la salute dei

sistemi naturali e la presenza di sfide comuni che tutti i Paesi sono chiamati ad affrontare per un futuro sostenibile, si suddivide in **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable Development Goals (SDGs)**, che i Paesi firmatari si sono impegnati a raggiungere entro il 2030.

Gli Obiettivi per lo Sviluppo danno seguito ai risultati degli **Obiettivi di Sviluppo del Millennio** (Millennium Development Goals, MDGs) che li hanno preceduti, e si fondano sull'integrazione tra le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: ambientale, sociale ed economica.

I 17 obiettivi interessano pertanto **diversi ambiti di sviluppo**, dalla lotta alla fame all'eliminazione delle disuguaglianze, dalla tutela delle risorse naturali allo sviluppo urbano, dall'agricoltura ai modelli di consumo.



VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE

Icat Food ritiene prioritario contribuire attivamente alla creazione di un mondo migliore per le generazioni future, promuovendo uno sviluppo equo, sostenibile ed inclusivo.

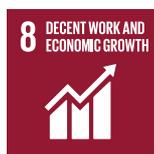
Per questo motivo, l'Azienda ha deciso di integrare l'attenzione alle **tematiche ESG (Environmental, Social and Governance)** all'interno della propria strategia di crescita, con l'obiettivo di diffondere una cultura di sostenibilità e responsabilità tra tutti i collaboratori.

Icat Food guarda al futuro con la consapevolezza che il successo del business è strettamente legato alla sostenibilità del pianeta e al benessere delle persone. Per questo motivo, l'Azienda ha individuato **quattro obiettivi di Sviluppo Sostenibile** a cui offrire il proprio contributo durante lo svolgimento quotidiano delle proprie attività:

- **Goal 5-Parità di Genere**
- **Goal 8-Lavoro dignitoso e crescita economica**
- **Goal 13-Lotta contro il cambiamento climatico**
- **Goal 14-Proteggere la vita sott'acqua**



Con riferimento alle proprie persone, Icat Food da sempre investe nella **valorizzazione delle competenze** e nella qualità dell'occupazione, fondamentali per assicurare il successo della strategia di crescita aziendale. L'Azienda si dedica attivamente alla creazione di un ambiente di lavoro stimolante, in grado di valorizzare le proprie risorse attraverso **percorsi formativi** finalizzati ad accrescere le competenze di ogni individuo.



Al contempo, Icat Food pone al centro della propria strategia il **benessere dei dipendenti**, impegnandosi a conciliare le esigenze di vita e lavoro e tutelando la diversità. In questo contesto si inserisce l'impegno per la creazione di un **ambiente di lavoro equo, inclusivo e rispettoso** per tutti i suoi dipendenti. L'Azienda crede fermamente nella **parità di genere** e promuove attivamente la diversità all'interno del proprio organico. A dimostrazione di ciò, Icat Food vanta infatti una significativa percentuale di lavoratrici donne, che ricoprono ruoli di responsabilità a tutti i livelli aziendali.



Per quanto riguarda la responsabilità ambientale, consapevole dell'impatto associato al proprio settore, Icat Food contribuisce alla **lotta al cambiamento climatico** impegnandosi insieme ai suoi fornitori nello sviluppo di azioni e progetti di riduzione degli effetti negativi generati dalla propria attività in tutte le fasi dei cicli produttivi. Tra essi rientrano la razionalizzazione dei consumi energetici e l'utilizzo di fonti rinnovabili, la riduzione e il riuso degli scarti di produzione, il riciclo dell'acqua all'interno del processo produttivo, l'utilizzo di materiali riciclati e riciclabili, la riduzione degli imballaggi e la gestione responsabile dei rifiuti mediante raccolta differenziata e pratiche di riciclo.



Infine, Icat Food si impegna ogni giorno ad assicurare la **tutela degli oceani, dei mari e delle risorse marine** attraverso la gestione responsabile della catena di fornitura. In particolare, l'Azienda seleziona esclusivamente fornitori che:

- Utilizzano metodi di pesca che non danneggiano i fondali marini e attrezzature che consentono la pesca selettiva, evitando le catture accidentali di altre specie o di esemplari immaturi,
- Promuovono misure per la riduzione degli scarti e degli scarichi in mare,
- Rispettano i divieti di pesca e le moratorie.

7.2

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO: I PROSSIMI PASSI

In un'ottica di riduzione del proprio impatto ambientale e per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento all'ambiente, Icat Food ha deciso di adottare il Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001:2025, conformandosi allo standard **ISO 14001**. L'obiettivo è quello di dotarsi di una struttura dedicata alla gestione di pratiche ambientali, sia cogenti sia volontarie, finalizzate a proteggere l'ambiente, prevenire l'inquinamento e ridurre il consumo di energia e risorse. L'iter di certificazione è iniziato nei primi mesi del 2024 e si prevede che venga concluso entro la fine di luglio dello stesso anno.

Per quanto riguarda la gestione della **catena di fornitura**, al fine di rafforzare la propria procedura di approvvigionamento sostenibile, Icat Food intende implementare un sistema di audit strutturato per i fornitori. Questo nuovo sistema andrà a sostituire gli audit a campione attualmente svolti su alcuni fornitori selezionati e ritenuti maggiormente a rischio, permettendo di migliorare la trasparenza e la coerenza del processo di valutazione dei fornitori.

L'obiettivo di Icat Food è quindi quello di introdurre un **sistema strutturato di gestione, controllo e monitoraggio della catena di fornitura**, finalizzato a verificare il rispetto dei requisiti qualitativi dei prodotti e la conformità dei suoi partner commerciali a criteri, principi e valori ESG adottati dalla stessa Azienda.

Oltre all'implementazione di tale sistema, Icat Food sta valutando l'introduzione di un **Codice di Condotta Fornitori**, che definirà i principi e le norme di etica e responsabilità, che tutti i fornitori dovranno osservare per l'intera durata del rapporto commerciale tra le Parti.

L'Azienda ritiene che l'introduzione di tale Codice porterà alla costruzione e al rafforzamento di relazioni e partnership forti e durature con fornitori, che condividono gli stessi valori di Icat Food. Il rispetto del Codice di Condotta sarà verificato regolarmente attraverso audit periodici.







CONCLUSIONI ALLEGATI

Tabelle di dettaglio	90
Tabella di correlazioni GRI – Materialità	96
GRI Content Index	98

TABELLE DI DETTAGLIO

PERFORMANCE ECONOMICA E VALORE DISTRIBUITO

GRI 201-1 VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

(in euro migliaia)

VALORE ECONOMICO	2022	2023
Valore economico direttamente generato	70.087	74.754
Valore economico distribuito	68.817	73.444
Remunerazione dei fornitori	65.277	69.116
Remunerazione del personale	3.070	3.427
Remunerazione dei finanziatori	103	421
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	361	478
Valore economico trattenuto	1.271	1.310

GESTIONE RESPONSABILE DELLA CATENA DI FORNITURA E SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE ITTICO

GRI Z204-1 PROPORZIONE DI SPESA VERSO FORNITORI LOCALI

(in euro migliaia)

SEDI OPERATIVE SIGNIFICATIVE	2022		2023	
	Spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale/ non locale	Spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale / non locale
Fornitori UE	24.820	45%	18.990	39%
Fornitori extra UE	30.320	55%	29.830	61%
Totale spesa fornitori	55.140	100%	48.820	100%

GRI 308-1 NUOVI FORNITORI CHE SONO STATI VALUTATI UTILIZZANDO CRITERI AMBIENTALI

	2022	2023
Totale nuovi fornitori	2	0
Nuovi fornitori valutati secondo criteri ambientali	0	0
Percentuale di nuovi fornitori che sono stati valutati mediante criteri ambientali	0%	0%

CLIMATE CHANGE ED EMISSIONI CLIMALTERANTI

GRI 302-1 ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

ENERGIA	Unità di misura	2022	2023
GPL	GJ	9	6
Diesel (per veicoli di proprietà dell'azienda o in leasing/noleggio a lungo termine)	GJ	852	718
Benzina (per veicoli di proprietà dell'azienda o in leasing/noleggio a lungo termine)	GJ	102	194
Elettricità autoprodotta	GJ	277	619
Elettricità acquistata - ITALIA	GJ	814	637
Consumo di energia totale	GJ	2.053	2.174
Energia rinnovabile	GJ	277	619
% Energia rinnovabile	%	14%	28%

GRI 305-1: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) DIRETTE (SCOPE 1)

GRI 305-2: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRECTE DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)

EMISSIONI (ton CO ₂ eq)	2022	2023
Totale emissioni dirette (Scope 1) ⁹	71	67
Totale Emissioni indirette (Scope 2) - Location-based ¹⁰	59	47
Totale Emissioni indirette (Scope 2) - Market-based ¹¹	103	81
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 (Location-Based)	129	115
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 (Market-Based)	174	148

ECONOMIA CIRCOLARE E UTILIZZO RESPONSABILE DELLE RISORSE

GRI 303-3 PRELIEVO IDRICO

FONTE DEL PRELIEVO	Unità di misura	2022		2023	
		Tutte le aree	Aree da stress idrico	Tutte le aree	Aree da stress idrico
Acque superficiali (totale)	MC	124	0	132	0
Totale prelievo d'acqua	MC	124	0	132	0

9 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 degli esercizi 2022 e 2023 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Min. Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra.

10 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Location-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei.

11 - Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Market-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Association of Issuing Bodies (AIB) European Residual Mixes (2022 e 2023).

GRI 306-3: RIFIUTI PRODOTTI

COMPOSIZIONE DEI RIFIUTI	Unità di misura	2022			2023		
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale
Cartone	kg	0	26.630	26.630	0	31.400	31.400
Plastica	kg	0	6.510	6.510	0	4.200	4.200
Apparecchiature fuori uso	kg	0	0	0	0	1.050	1.050
Totale	kg	0	33.140	33.140	0	36.650	36.650
Percentuale	%	0%	100%	100%	0%	100%	100%

BENESSERE, FORMAZIONE E SVILUPPO DEI TALENTI

INDICATORE GRI 2-7 DIPENDENTI

TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo determinato	0	0	0	0	0	0
A tempo indeterminato	19	14	33	20	14	34
Totale	19	14	33	20	14	34

INDICATORE GRI 2-7 DIPENDENTI

FULL-TIME / PART-TIME	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	19	14	33	20	14	34
Part-time	0	0	0	0	0	0
Totale	19	14	33	20	14	34

INDICATORE GRI 401-1: NUOVI ASSUNTI E TURNOVER DEL PERSONALE

NUMERO DI ASSUNZIONI	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	0	0	0	1	2	3
Donne	0	1	0	1	0	0	0	0
Totale	0	1	0	1	0	1	2	3
Tasso di turnover in entrata (%)	0%	6,25%	0%	3,03%	0%	6,25%	11,11%	8,82%

INDICATORE GRI 401-1: NUOVI ASSUNTI E TURNOVER DEL PERSONALE

NUMERO DI CESSAZIONI	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	1	0	1	0	1	1	2
Donne	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	0	1	0	1	0	1	1	2
Tasso di turnover in uscita (%)	0%	6,25%	0%	3,03%	0%	6,35%	5,56%	5,88%

INDICATORE GRI 401-3: CONGEDO PARENTALE

	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Numero totale di dipendenti che hanno diritto al congedo parentale	1	3	4	1	3	4
Numero totale di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale durante l'anno	0	2	2	0	2	2
Di cui: Totale dipendenti rientrati a lavoro a conclusione del congedo parentale	0	2	2	0	2	2
Totale dipendenti ancora in congedo a fine anno	0	0	0	0	0	0
Tasso di retention al lavoro	0	100%	100%	0	100%	100%

INDICATORE GRI 405-1 DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIA PROFESSIONALE	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	2	1	3	2	1	3
Quadri	7	3	10	9	3	12
Impiegati	10	10	20	9	10	19
Totale	19	14	33	20	14	34

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIA PROFESSIONALE	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0	0	3	3	0	0	3	3
Quadri	0	5	5	10	0	5	7	12
Impiegati	0	11	9	20	0	11	8	19
Totale	0	16	17	33	0	16	18	34

INDICATORE GRI 405-1 DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO

CATEGORIE PROTETTE	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	1	1	0	1	1
Totale	0	1	1	0	1	1

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO (CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE)

NUMERO DI PERSONE	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	1	2	3	0	0	1	1
Donne	0	2	2	4	0	1	1	2
Totale	0	3	4	7	0	1	2	3

INDICATORE GRI 405-1: DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI E DEGLI ORGANI DI GOVERNO (COLLEGIO SINDACALE)

NUMERO DI PERSONE	2022				2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	0	1	1	0	0	1	1
Donne	0	1	1	2	0	1	1	2
Totale	0	1	2	3	0	1	2	3

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

INDICATORE GRI 403-9 (2018): INFORTUNI SUL LAVORO

NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO DI DIPENDENTI ¹²		UNITÀ DI MISURA	2023	2024
		n.	0	0
di cui:	Infortunati fatali	n.	0	0
	Infortunati sul lavoro con gravi conseguenze ¹³	n.	0	0
	Altri infortunati ¹⁴	n.	0	0

12 - Per "infortunati sul lavoro" si intendono tutti gli infortunati a cui possono essere conseguiti morte, giorni di assenza, limitazioni sul lavoro, trasferimento ad altre mansioni, trattamenti medici che vadano oltre il primo soccorso, perdita di conoscenza. Si tratta di tutti gli infortunati generati da rischi e pericoli a cui i lavoratori sono esposti sul posto di lavoro (es. morte, amputazioni, lacerazioni, frazioni, ernia, scottature, perdita di conoscenza e paralisi).

13 - Per "infortunati sul lavoro con gravi conseguenze" si intendono gli infortunati che hanno comportato almeno 6 mesi, di conseguenza, esclusi i decessi.

14 - Per "Altri infortunati" si intendono gli infortunati che hanno comportato meno di sei mesi di conseguenza.

TABELLA DI CORRELAZIONI GRI-MATERIALITÀ

AMBITO ESG	TEMATICA MATERIALE	PERIMETRO		RICONCILIAZIONE TOPIC GRI
		DOVE AVVIENE L'IMPATTO	TIPOLOGIA D'IMPATTO	
Responsabilità ambientale	Climate Change ed emissioni climalteranti	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 302: Energia GRI 305: Emissioni
	Tutela degli ecosistemi e della biodiversità marina	Società	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	N/A
	Economia circolare e utilizzo responsabile delle risorse	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 303: Acqua e scarichi idrici GRI 306: Rifiuti
Responsabilità sociale	Benessere, formazione e sviluppo dei talenti	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 2-7: Dipendenti GRI 401: Occupazione GRI 404: Formazione e istruzione GRI 405: Diversità e pari opportunità
	Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro
	Supporto alla comunità locale	Società, Comunità Locale	Causato dalla Società	N/A

AMBITO ESG	TEMATICA MATERIALE	PERIMETRO		RICONCILIAZIONE TOPIC GRI
		DOVE AVVIENE L'IMPATTO	TIPOLOGIA D'IMPATTO	
Business e governance sostenibili	Integrità e business ethics	Società, Fornitori, Governo, istituzioni ed enti regolatori	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 205: Anticorruzione GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale
	Gestione dell'innovazione	Società	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	N/A
	Performance economica e valore distribuito	Società	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 201: Performance economica
Responsabilità di prodotto e verso i clienti	Sicurezza dei prodotti e soddisfazione dei clienti	Società, Clienti	Causato e direttamente connesso alla Società tramite i suoi rapporti commerciali	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti
	Qualità e tracciabilità dei prodotti	Società	Causato dalla Società	N/A
	Packaging sostenibile	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	N/A
Catena di fornitura	Gestione responsabile della catena di fornitura e sostenibilità del settore ittico	Società, Fornitori e business partner	Causato dalla Società	GRI 3: Temi materiali (2021) GRI 204: Pratiche di approvvigionamento GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori

GRI

CONTENT INDEX

GRI 2: INFORMAZIONI GENERALI (2021)

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
Dichiarazione d'uso	Icat Food ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023		
GRI 1 utilizzato	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021		
Standard di settore GRI pertinente	Non applicabile		
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione			
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	4-5	
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	4-5	
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	4-5	
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	4-5	
GRI 2-5	Assurance esterna		Il Bilancio di Sostenibilità 2023 non è sottoposto ad assurance esterna.
Attività e lavoratori			
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9; 38-47	
GRI 2-7	Dipendenti	50-51; 92	
Governance			
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	28-29	
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	28-29	
Strategia, politiche e prassi			
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	40	
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	33	
Coinvolgimento degli stakeholder			
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	18-19	
GRI 2-30	Contratti collettivi	51	

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURE

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021			
TEMA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA E VALORE DISTRIBUITO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	36-37	
GRI 201: Performance economica			
GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	36-37; 90	
TEMA MATERIALE: INTEGRITÀ E BUSINESS ETHICS			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	30-33	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
GRI 205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		Nel corso del 2023 non si sono accertati episodi di corruzione.
GRI 206: Comportamento anti-competitivo			
GRI 206-1	Azioni legali relative a comportamento anti-competitivo, antitrust e prassi monopolistiche		Nel corso del 2023 non si sono verificati episodi anticoncorrenziali.
TEMA MATERIALE: GESTIONE RESPONSABILE DELLA CATENA DI FORNITURA E SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE ITTICO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	38-47	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento			
GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	47-90	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori			
GRI 308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	90	
TEMA MATERIALE: ECONOMIA CIRCOLARE E UTILIZZO RESPONSABILE DELLE RISORSE			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	74; 78-81	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici			
GRI 303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	81	
GRI 303-3	Prelievo idrico	81; 91	

INDICATORE GRI		PAGINA	NOTE E OMISSIONI
GRI 306: Rifiuti			
GRI 306-3	Rifiuti prodotti	78-79; 92	
TEMA MATERIALE: CLIMATE CHANGE ED EMISSIONI CLIMALTERANTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	74-77	
GRI 302: Energia			
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	76; 91	
GRI 305: Emissioni			
GRI 305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	77; 91	
GRI 305-2	Emissioni di gas a effetto serra (ghg) indirette da consumi energetici (Scope 2)	77; 91	
TEMA MATERIALE: BENESSERE, FORMAZIONE E SVILUPPO DEI TALENTI			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	50-54	
GRI 401: Occupazione			
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	53; 93	
GRI 405: Diversità e pari opportunità			
GRI 405-1	Diversità dei dipendenti e degli organi di governo	51-52; 94-95	
TEMA MATERIALE: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	55	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	55; 95	
GRI 403-10	Malattie professionali	55; 95	
TEMA MATERIALE: TUTELA DEGLI ECOSISTEMI E DELLA BIODIVERSITÀ MARINA			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	38-43	
TEMA MATERIALE: SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE			
GRI 3: Temi materiali (2021)			
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	56-57	

INDICATORE GRI	PAGINA	NOTE E OMISSIONI
----------------	--------	------------------

TEMA MATERIALE: SICUREZZA DEI PRODOTTI E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

GRI 3: Temi materiali (2021)

GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	62-65	
---------	-----------------------------	-------	--

GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti

GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza		Nel corso del 2023 non si sono verificati episodi di non conformità.
-----------	--	--	--

TEMA MATERIALE: QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

GRI 3: Temi materiali (2021)

GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	62-67	
---------	-----------------------------	-------	--

TEMA MATERIALE: PACKAGING SOSTENIBILE

GRI 3: Temi materiali (2021)

GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	68	
---------	-----------------------------	----	--

TEMA MATERIALE: GESTIONE DELL'INNOVAZIONE

GRI 3: Temi materiali (2021)

GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	65	
---------	-----------------------------	----	--



www.icatfood.it

Sede

Via Palestro, 2/5 – 16122 Genova
tel. +39 010 84 091 – fax: +39 010 83 98 227

Magazzino

Via Gramsci 52
15061 Arquata Scrivia (AL)
tel. +39 0143 34 04 55 – fax +39 0143 34 00 83