



Dossier di Sostenibilità 2023



COMPANY PROFILE

06	La storia di Surgital
10	Il Gruppo Surgital
18	Surgital Made of Italy
22	Qualità & Innovazione
26	I nostri marchi



ANALISI DI MATERIALITÀ

L'impegno di Surgital	30
Gli stakeholder	32
I 7 temi prioritari e la matrice di materialità	36



indice

L'AGENDA 2030

48 L'impegno di Surgital rispetto
agli Obiettivi dell'Agenda 2030

Gli SDGs abbracciati da Surgital:

- 50 • GOAL 2: sconfiggere la fame
- 51 • GOAL 4: istruzione di qualità
- 53 • GOAL 5: parità di genere
- 54 • GOAL 6: acqua pulita e servizi igienico-sanitari
- 56 • GOAL 7: energia pulita e accessibile
- 57 • GOAL 8: lavoro dignitoso e crescita economica
- 59 • GOAL 9: imprese, innovazione e infrastrutture
- 60 • GOAL 12: consumo e produzione responsabili



3



IL MANIFESTO SURGITAL

62

1

• SEZIONE •



portiamo l'Italia nel mondo





Surgital è la prima azienda italiana produttrice di **pasta fresca surgelata, piatti pronti surgelati e sughi in pepite surgelati per la ristorazione, catering e canale bar.**

Nata come piccolo laboratorio artigianale, ha saputo portare la genuinità dei suoi prodotti su scala industriale, arrivando a produrre ogni giorno **175 tonnellate di pasta fresca, 90.000 piatti pronti monoporzione e 30 tonnellate di sughi in pepite**, impegnando oltre 350 dipendenti in sede che arrivano a 500 a livello di Gruppo.



175

TONNELLATE
DI PASTA FRESCA



90.000

PIATTI PRONTI
MONOPORZIONE



30

TONNELLATE
DI SUGHI IN PEPITE



OLTRE **350**
DIPENDENTI IN SEDE



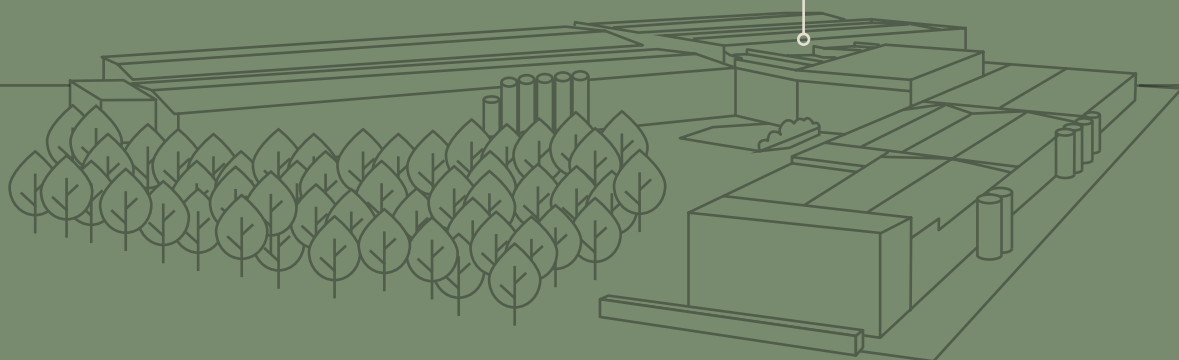
500

A LIVELLO DI GRUPPO



35.000 m²

SUPERFICIE PRODUTTIVA DEL SITO DI LAVEZZOLA



34

LINEE DI PRODUZIONE

70.000 m³

CELLE FRIGORIFERE

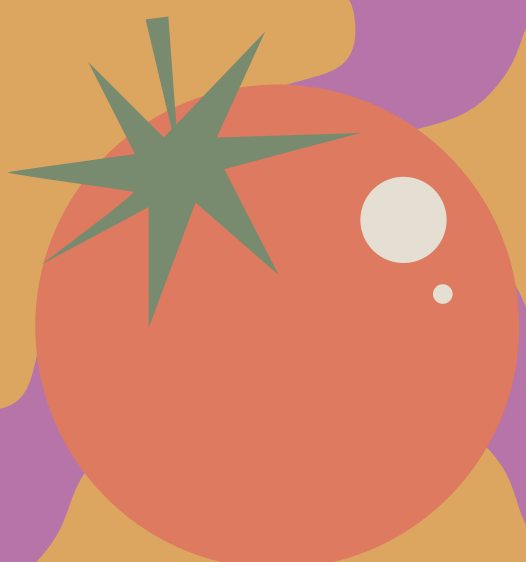
14.000

POSTI PALLET
IN MAGAZZINO A -20°



Oggi la superficie produttiva del sito di Lavezzola è di 35mila m² con 34 linee di produzione. Completano la sua unicità anche i 70.000 m³ di celle frigorifere e un **magazzino automatizzato a -20 °C da 14.000 posti pallet in cui sono stoccate oltre 600 referenze** di prodotto, tutte preparate con ingredienti della tradizione italiana e **materie prime**, molte delle quali **certificate D.O.P.**, acquistate integre e lavorate nelle cucine interne.

Innovazione e sostenibilità sono gli asset fondamentali e distintivi dell'azienda; dall'attenzione al processo di conservazione, che non prevede alcun additivo ma la sola applicazione della tecnologia del freddo, all'**autonomia energetica** grazie ai sistemi fotovoltaici e alle centrali di cogenerazione a metano.



Del Gruppo Surgital fanno parte **Surgital S.p.A.**, la capogruppo, **Surgital France Sarl**, **Surgital America Inc.** e **Ca' Pelletti Retail Srl**. Fondata nel 1980, Surgital è controllata interamente dalla famiglia Bacchini ed è guidata da Romana Tamburini, attuale Presidente, e dai figli Massimiliano, Elena ed Enrica Bacchini; l'AD è Edoardo Bacchini.

Il 2022 si è chiuso con un valore di produzione di Gruppo di **109,5 Milioni di Euro** (54% Italia e 46% estero), che segna un incremento del 39% rispetto all'esercizio precedente. Il margine operativo lordo è **17,8 Milioni di Euro**, l'utile netto di esercizio **8 Milioni di Euro**.





GRUPPO SURGITAL



Surgital S.p.A.
Emilia-Romagna · Italia



Surgital France Sarl
Lione · Francia



Surgital America Inc.
New York · USA



Customer service
Surgital America
Los Angeles · USA



Ca' Pelletti Retail Srl

5 LOCANDE



2
Bologna

1
Bergamo

1
Padova

1
Firenze





20

Milioni di Euro

DI INVESTIMENTO
PER LO STABILIMENTO
DI LAVEZZOLA



2

nuove linee
per piatti e sughi
pronti

PER LO STABILIMENTO
DI LAVEZZOLA



2,4 MW/ora

NUOVO IMPIANTO
FOTOVOLTAICO

UNO SGUARDO AL FUTURO

Il **piano triennale 2023-2025** prevede un investimento di circa 20 Milioni per impianti e strutture destinati a proseguire il **potenziamento** della **capacità produttiva** dello stabilimento di Lavezzola attraverso l'inserimento di 2 nuove linee per piatti pronti e sughi pronti, oltre a diverse migliorie nei processi di confezionamento su linee già esistenti.

Ulteriori aree di investimento riguardano la componente energetica del plant: è già infatti in fase operativa l'**ammodernamento** della **centrale di trigenerazione** esistente, su cui sono previsti diversi interventi per migliorare l'efficienza in chiave di riduzione dei consumi globali. Ad inizio 2023 è stato installato un nuovo motore, di potenza 4,6 KW/ora, più piccolo rispetto al precedente ma che ha apportato un avanzamento tecnologico rilevante. Permetterà infatti di regolare e **ottimizzare i consumi** di metano ed energia elettrica in base alle necessità di produzione aziendale.

Entro l'anno 2023 si procederà con l'installazione di un **nuovo impianto fotovoltaico**, che consentirà di raggiungere una potenza massima di produzione di energia elettrica di 2,4 MW/ora. L'obiettivo cui si punta è l'**autosufficienza energetica** dello stabilimento di Lavezzola, con una capacità di autoproduzione di 8 MW/ora.

1980



Surgital nasce come azienda artigianale con il nome **Laboratorio Artigianale Tortellini**, specializzata nella produzione di Garganelli, Tortellini e Ravioli e sviluppata in **45 m²**.



1984-1986

Edoardo Bacchini brevetta la **macchina industriale per fare i Garganelli**, e l'Azienda diventa una delle prime in Italia a utilizzare la tecnica della **surgelazione** per preservare la pasta fresca.



1996

L'Azienda assume la denominazione **Surgital S.r.l.**, identificando nel nome il canale del surgelato in cui opera e l'origine geografica. L'anno seguente è già S.p.A.



1997

Nascita del marchio **Fiordiprimi** per il mercato della ristorazione veloce.



2005

Si dà il via alla produzione della più prestigiosa linea di pasta fresca surgelata dell'Azienda, la Linea **Divine Creazioni**.

2007

Nasce la nuova linea di sughi in pepite con il marchio **Sugosi**.



2009

Viene inaugurato **De Gusto**, l'ateneo della pasta, il cuore pulsante di Surgital S.p.A. dove si invitano clienti, fornitori e collaboratori coinvolgendoli attivamente in uno scambio di esperienze e competenze.





2010

Viene inaugurata la **centrale elettrica di trigenerazione** che, assieme all'**impianto fotovoltaico**, segna la volontà di Surgital di investire nel territorio e di **ridurre l'impatto ambientale** della propria attività produttiva.

2015

Viene inaugurato il nuovo **magazzino di stoccaggio** completamente automatizzato da 14.000 posti pallet a -20 °C.

2016

Nasce **Ca' Pelletti**, il progetto di ristorazione commerciale firmato Surgital. Locande romagnole per portare la cucina e l'accoglienza della Romagna in tutte le città del mondo.

CA' PELLETTI

2018

Inizia la produzione di riso precotto a marchio **Pastasi Soluzioni Express**.



2019

L'Azienda ottiene la certificazione **Industry 4.0** e lancia il marchio **Piacere Mio!** dedicato al consumatore domestico, entrando così in un nuovo canale distributivo: quello della GDO italiana.

Piacere Mio!
PRONTI A CONQUISTARTI

2021

Divine Creazioni diventa la pasta ufficiale dell'**Hub Identità Golose**.



2022

L'Azienda entra nel mondo del **plant based** con il primo prodotto a base di farina di legumi e verdure.



I NUMERI DEL GRUPPO

3 sedi commerciali

1 customer service America

5 locande Ca' Pelletti

FATTURATO DI GRUPPO
**109,5 Milioni
di Euro**
NEL 2022

UTILE NETTO:
**8 Milioni
di Euro**

+39%

rispetto all'esercizio
precedente



54% Italia



46% Estero





N° dipendenti: 500
+50% Donne



Area di produzione:
35.000 m²



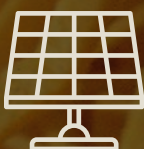
Linee produttive:
34



Magazzino di stoccaggio
6.000 m²



Capacità di stoccaggio a -20°
**70.000 m³ e
14.000 posti pallet**



Impianti fotovoltaici:
2



Centrale di generazione a gas
naturale:
1



fedeli all'esperienza artigianale



SURGITAL
MADE
OF ITALY



della pasta fresca fatta a mano

Surgital, il grande laboratorio di pasta fresca, segue un'ambiziosa vision: ***"Portare la pasta fresca in tutte le cucine del mondo"*** e con sé anche tutta la tradizione della nostra bellissima terra.

Surgital è un'azienda italiana fondata sui valori della tradizione e dell'etica del lavoro. La missione d'impresa è di offrire un prodotto di altissima qualità ad alto contenuto di servizio. A questo scopo sono dedicate tutte le energie, gli sforzi e l'impegno continuo dell'Azienda nella ricerca e nell'innovazione.

"Produrre in larga scala restando fedeli all'esperienza artigianale della pasta fresca fatta a mano".





*Ci definiamo
Made of Italy,
ovvero
fatti d'Italia,*

delle sue tradizioni, dei suoi prodotti e della sua cucina, candidata nel 2023 come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Ma siamo fatti anche del calore e della passione delle sue persone, perché l'Italia non è semplicemente un Paese ma uno stile di vita, e noi di Surgital siamo parte di questa Italia.

Con il logo **Made of Italy** esprimiamo l'orgoglio per il nostro Paese e la voglia di preservare e promuovere le tradizioni e la cultura gastronomica italiana attraverso i nostri prodotti, portando la pasta fresca in tutte le sue forme nelle cucine di tutto il mondo.



“Abbiamo insegnato
alle macchine
i gesti delle
nostre mani.”



QUALITÀ E INNOVAZIONE

La tecnologia che
impara dai gesti umani

L'origine del nostro successo sta nell'aver trasferito la sapienza dei gesti di chi impasta in impianti di produzione altamente tecnologici.

Grazie alla qualità della materia prima e alla collaborazione con cuochi, mastri pastai, biologi e tecnici di produzione, garantiamo la sicurezza e la qualità in tutte le linee di produzione mantenendo le caratteristiche artigianali della pasta fresca in tutti i prodotti.

Usiamo solo ingredienti selezionati e lavorati con cura

La bontà dei prodotti Surgital è assicurata dagli ingredienti che scegliamo: interi, freschi o surgelati, lavorati direttamente in Azienda per realizzare sfoglia, sughi e ripieni di carne, pesce, formaggi e verdure.

Per produrre la sfoglia utilizziamo solo semola di grano duro lavorata nei migliori mulini italiani, e almeno cinque uova fresche pastorizzate per chilo di semola di grano duro: in questo modo possiamo garantire la tenuta in cottura fondamentale per l'utilizzo della pasta fresca nella grande ristorazione.





La nostra tecnologia si ispira ai gesti umani

La nostra pasta fresca surgelata nasce da una grande sfoglia, elastica e tenace, prodotta in ambiente caldo e umido, sotto l'occhio dei nostri mastri pastai. I nostri professionisti uniscono alla moderna tecnologia la loro esperienza, regolando la produzione dei diversi tipi di referenze e della pasta fresca anche secondo le condizioni climatiche esterne.

Surgeliamo per una freschezza a lunga conservazione

Da sempre abbiamo scelto il freddo come unico alleato per preservare la qualità di prodotto. Grazie alla tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) la surgelazione della pasta avviene in tempi rapidissimi, con parametri e metodi ad hoc per ogni tipo di prodotto.

Durante la surgelazione industriale le molecole d'acqua contenute nei prodotti si cristallizzano in modo uniforme mantenendo intatte le qualità degli alimenti, senza l'aggiunta di conservanti, additivi o coloranti.

I MARCHI SURGITAL FOOD SERVICE



ALTA TRADIZIONE

La migliore pasta fresca surgelata della tradizione italiana in oltre 140 formati.



La linea premium, unica perché ogni pezzo è diverso dall'altro e per l'esclusivo confezionamento.



Chef's best friend.

Pasta fresca artigianale italiana per il mercato statunitense.



Pasta e riso espressi e surgelati per il catering e la ristorazione veloce.



Sughi e salse della tradizione italiana, pronti e surgelati in comode pepite®.



Primi piatti surgelati per bar e ristorazione veloce.



Sfoglia all'uovo precotta e surgelata.



La linea di snack surgelati per il bar.



GDO - RETAIL



Piatti pronti surgelati monoporzione e sughi surgelati in pepite® per il consumatore domestico.



La scelta di pasta fresca surgelata per il consumo domestico.

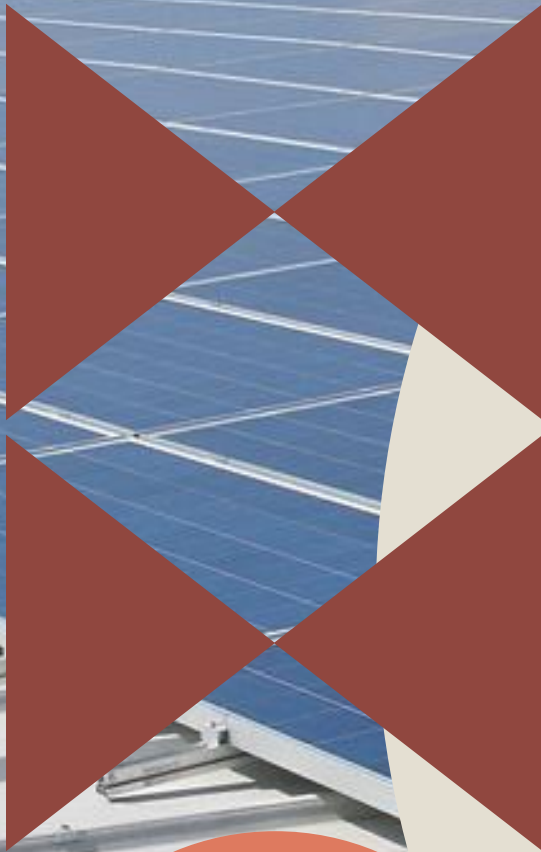
PRIVATE LABEL

Per il mondo delle private label, Surgital® realizza pasta fresca, sughi e salse surgelati e primi piatti della tradizione italiana surgelati con **ricette di prodotto personalizzate** e molto altro ancora.

2

• SEZIONE •







Abbiamo scelto un modello di crescita sostenibile per essere una risorsa per l'ambiente, le persone e il territorio.

Siamo un'impresa italiana di famiglia e mettiamo al primo posto la sicurezza dei nostri dipendenti, la produzione sostenibile e gli investimenti a favore del territorio e di iniziative benefiche. Consapevoli del crescente interesse di clienti, investitori e istituzioni verso i temi della **sostenibilità ambientale e sociale**, abbiamo iniziato a porre un'attenzione sempre maggiore verso queste tematiche **avviando un percorso verso la sua rendicontazione**, partendo dall'analisi di materialità.

Per materialità si intende la soglia a partire dalla quale un aspetto di sostenibilità diventa significativo per l'azienda e per i suoi stakeholder e quindi deve essere gestito responsabilmente e inserito nelle rendicontazioni di sostenibilità.

Gli aspetti di sostenibilità significativi vengono individuati in un processo detto analisi di materialità, effettuato secondo i principi del Global Reporting Initiative (GRI).



**IMPATTI, EFFETTIVI E
POTENZIALI,
SULLE PERSONE**

**ASPETTATIVE
DEGLI STAKEHOLDER**

Per effettuare un'analisi di materialità, secondo la versione più aggiornata dei GRI Standards, l'edizione 2021, sono stati intrapresi due percorsi paralleli:

1. Individuazione degli impatti sia effettivi che potenziali, di natura sia positiva che negativa, dell'organizzazione sull'economia, l'ambiente, le persone e i loro diritti umani, mediante il coinvolgimento dell'alta dirigenza aziendale
2. Individuazione delle aspettative degli stakeholder mediante il coinvolgimento indiretto dei portatori d'interesse aziendali, dei quali si raccoglie il punto di vista relativo all'identificazione degli impatti e alla loro valorizzazione.

Risultato dell'analisi è la lista dei temi materiali che riflette le tematiche i cui impatti sono rilevanti per l'organizzazione e sui quali focalizzare gli impegni di azione e rendicontazione.

Dipendenti e stakeholder sono il nostro centro.

Garantire la sicurezza e la fiducia delle persone che collaborano con noi è da sempre una delle nostre priorità. I nostri successi dipendono anche dal **coinvolgimento di tutti gli stakeholder**: azionisti, dipendenti e collaboratori, fornitori, clienti e consumatori, organizzazioni sindacali e istituzioni.



COMUNITÀ LOCALE
/
CLIENTI
/
UNIVERSITÀ, ISTITUZIONI
E PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
/
DIPENDENTI
/
FORNITORI
/
MEDIA & STAMPA
/
INVESTITORI E COMUNITÀ FINANZIARIA
/
ASSOCIAZIONI E ONG



GERARCHIA DEI TEMI CONSIDERATI PRIORITARI

1 QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ DEL PRODOTTO

La produzione di Surgital risponde alle regole di sicurezza alimentare secondo i piani di autocontrollo costruiti con il **metodo HACCP**. Il nostro Sistema di Gestione integrato è conforme alle più importanti certificazioni volontarie riguardanti l'organizzazione aziendale (**ISO 9001**), il rispetto dell'ambiente (**ISO 14001**), la responsabilità sociale (**SA 8000**) e agli standard internazionali **BRC** e **IFS** per la sicurezza alimentare.

Selezione e gestione dei fornitori

Ogni materia prima viene acquistata da fornitori qualificati. Alcuni prodotti possiedono anche le certificazioni di prodotto da agricoltura biologica e certificazioni religiose quali Halal e Kosher.

La procedura prevede la verifica della capacità del fornitore di rispondere ai requisiti della norma SA 8000, in quanto la direzione intende coinvolgere i fornitori nella sua applicazione. Vi è inoltre una verifica secondo i requisiti della norma ISO 14001 rispetto alla loro sensibilità all'ambiente, relativamente a: certificazione del loro SGA, Company Mission, prodotti a basso impatto ambientale, ecc.





MEDIA GRUPPO SURGITAL

Annualmente si procede alla riqualifica di tutti i fornitori, verificandone l'andamento del prodotto/servizio mediante analisi del numero di non conformità riscontrate, i documenti a supporto inviati nell'anno e l'esito di eventuali audit.

Tutti i fornitori sono stati riqualificati nell'anno 2022. In materia di responsabilità sociale hanno dimostrato notevole sensibilità e hanno fornito dichiarazioni di rispetto dei requisiti della norma SA 8000.



AUDIT

20

PIANIFICATI

29

EFFETTUATI

21

FORNITORI
DI MATERIE PRIME
GIÀ CONSOLIDATI

8

NUOVI FORNITORI
E/O NUOVI PRODOTTI

12

ON SITE

17

A DISTANZA



CERTIFICAZIONI



126

FORNITORI DI MATERIE PRIME
QUALIFICATI - DI CUI:

115

CERTIFICATI IFS/BRC



18

FORNITORI DI IMBALLI
QUALIFICATI - DI CUI:

17

CERTIFICATI IFS/BRC





*Il nostro saper fare
al servizio
dei protagonisti
del mondo
della ristorazione*

A inizio 2023 è stato istituito un gruppo di lavoro che comprende Ufficio Acquisti, Ricerca e Sviluppo e Ufficio Qualità per la lavorazione del **Bilancio Mensile Fornitori**. L'obiettivo è quello di lavorare in modo costante e integrato alla qualifica e attivazione di nuovi fornitori per questioni di risk assessment o sviluppo di nuovi prodotti.

Produciamo nel rispetto dell'ambiente

Surgital ha basato la sua crescita sull'efficienza energetica. La sede produttiva genera quasi tutta l'energia di cui ha bisogno attraverso innovativi impianti per la produzione di energia pulita. Vengono utilizzati depuratori interni e ridotti i consumi d'acqua grazie a un sistema di osmosi inversa che riutilizza quella destinata allo scarico per il raffreddamento degli impianti.

2 SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Nel 2022 è stato implementato un sistema incentivante sui reclami, relativi ai numeri di reclami (esclusi quelli di servizio) diviso per milione di Kg prodotti. L'obiettivo era stato settato con un indice minore o uguale a 13,5. Il risultato ottenuto è stato di 8,62.

Il secondo indice di controllo riguarda i reclami di servizio, individuato come numero reclami totale annuo per il mancato servizio. Il target da raggiungere era un indice minore o uguale a 14, che è stato pienamente raggiunto con un indice pari a 10.

A partire da Gennaio 2023 si è inoltre lavorato per introdurre un nuovo strumento informatico per la gestione della relazione con il cliente. Il nuovo CRM, che dovrebbe diventare completamente operativo a partire da inizio 2024, faciliterà la raccolta e lo scambio delle informazioni sul cliente, in modo da operare in modo sempre più efficace, veloce e integrato.

3 RELAZIONI CON LA COMUNITÀ LOCALE

Il successo di Surgital deriva anche dal benessere delle persone e dalla ricchezza culturale ed enogastronomica del territorio in cui operiamo. Per questo tuteliamo l'ambiente in cui risiedono i nostri impianti e ci dedichiamo alla formazione di tutti gli stakeholder e alla promozione di iniziative benefiche a carattere locale, nazionale e internazionale.

Siamo nati a Lavezzola, in Emilia-Romagna, il luogo delle origini, ma anche del futuro. Accoglienza, **condivisione e valorizzazione della cultura enogastronomica italiana** sono i valori che hanno reso possibile il nostro successo. Per questo aiutiamo i territori meno ricchi e protetti del nostro attraverso iniziative solidali, collaborando con la Fondazione Banco Alimentare Onlus e diverse ONG.

Da sempre patrociniamo numerose feste locali e nazionali per preservare la ricchezza della nostra cultura regionale e sosteniamo iniziative sportive che puntano a educare i più giovani a un corretto stile di vita. In collaborazione con le università formiamo giovani talenti dell'industria agroalimentare. Organizziamo concorsi ed eventi formativi rivolti agli studenti delle scuole alberghiere e agli chef.



4 PERFORMANCE ECONOMICA

Il 2022 si è chiuso con un valore di produzione di Gruppo di 109,5 Milioni di Euro, che segna un incremento del 39% rispetto all'esercizio precedente.

I risultati di Surgital S.p.A

Per quanto riguarda il mercato Italiano la chiusura del 2022 ha segnato un risultato soddisfacente. Il risultato finale conseguito è stato pari a € 53,4 Milioni (+27% vs 21) con una movimentazione di 13,5 milioni di kg (+19% vs 21). L'attività di vendita è stata accompagnata e supportata da valide azioni di marketing e dalla collaborazione della squadra di trade marketing. L'indice di **penetrazione del mercato** a valle presenta notevoli margini di miglioramento: ad oggi la media nazionale si aggira attorno al **25%**.

Nei mercati esteri, a fronte di un budget 2022 indicato per € 35,160 Milioni, Surgital ha chiuso l'anno con un risultato di € 43,5 Milioni che ha determinato un superamento del budget stesso del +24%.

Le esportazioni sono andate per il 42% nell'Unione europea e per il 58% nel resto del mondo. Questo rapporto è stato fortemente influenzato dal Retailer USA, che ha pesato da solo per il 52% delle esportazioni extra UE. Questo rapporto risulta fortemente influenzato anche dalla **Gran Bretagna**, che pesa sul totale export per oltre il 15%. In ambito UE i tre mercati principali sono **Francia, Germania e Spagna** che insieme totalizzano quasi il 28% delle nostre esportazioni globali.

5 VALORE E SOLIDITÀ DELL'AZIENDA

Modello Organizzativo 231

Il Modello Organizzativo 231 è volto a prevenire la commissione dei reati che possono comportare la responsabilità amministrativa della Società, qualora posti in essere nell'interesse/vantaggio dell'Ente stesso. Surgital S.p.A ritiene che l'adozione di tale Modello, unitamente alla contemporanea emanazione del Codice Etico, costituisca, al di là delle prescrizioni di legge, un ulteriore valido strumento affinché tutti i suoi dipendenti e tutti gli altri con cui l'Azienda interagisce (Clienti, Fornitori, Partners, ecc.) seguano, nell'espletamento delle proprie attività, comportamenti corretti e trasparenti in linea con i valori etico-sociali cui si ispira Surgital nel perseguimento del proprio oggetto sociale.

Risk Management

Nell'anno 2022 è stata portata a termine un'analisi di risk assessment con lo scopo di definire le regole e modalità per la gestione dei rischi e l'implementazione delle opportunità dei processi di business dell'Azienda. A seguito dell'analisi la Direzione, in collaborazione con i Responsabili aziendali, ha definito le azioni da attuare, i tempi e i Responsabili, mettendo a disposizione le risorse necessarie al raggiungimento dell'obiettivo con la finalità di minimizzare il rischio e implementare opportunità di miglioramento.

Risorse Umane & Employer Branding

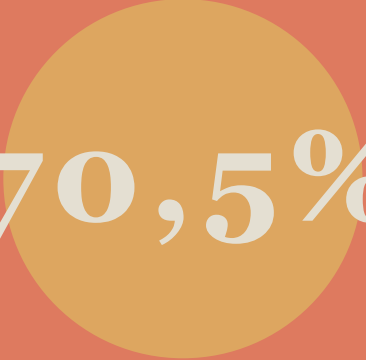
Da sempre Surgital offre percorsi professionali stimolanti, avendo cura del benessere dei dipendenti e trasformando ogni momento di confronto in una preziosa occasione di crescita. Infatti, i vertici di Surgital sono concordi nel ritenere che solo valorizzando abilità e competenze di ognuno è possibile contribuire a dare più valore all'Azienda. L'Azienda punta ad avere un organico assunto direttamente, stabile e sicuro.



87%

**DI CONTRATTI A TEMPO
INDETERMINATO**

**sul totale dei lavoratori
assunti**

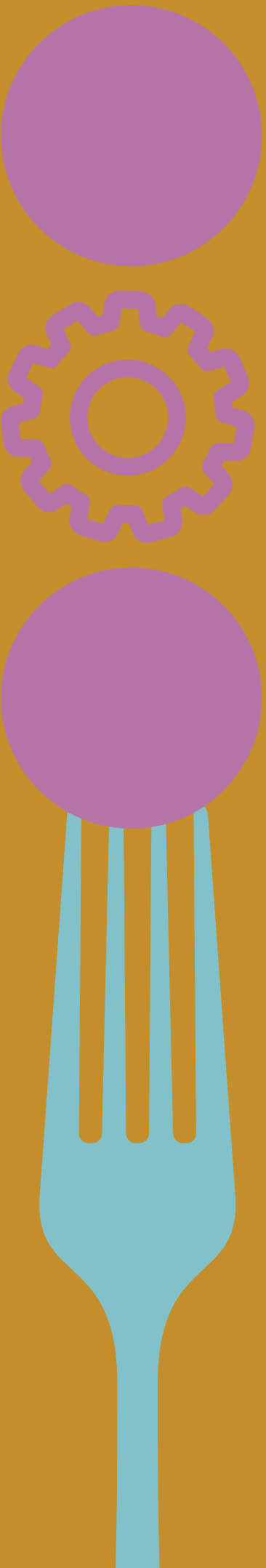


70,5%

**DI CONTRATTI
DETERMINATI
TRASFORMATI
IN INDETERMINATI**

sul totale degli attivi





6 INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Un processo virtuoso e circolare al centro della crescita aziendale

La sostenibilità ambientale ed economica fa parte della nostra filosofia da diversi anni. Il processo di produzione e surgelazione alimentare è fortemente energivoro, con consumi che impattano sia sul Bilancio che sull'ambiente. Per questo motivo, l'Azienda ha investito numerose risorse per divenire **indipendente a livello energetico**, arrivando ad autoprodurre l'81% dell'energia impiegata, con l'intenzione di migliorare ulteriormente.

A partire dalla seconda metà del 2022 e per tutto il 2023 sono stati **stanziati** investimenti per oltre **6 Milioni di Euro** nel solo comparto di produzione energetica, con l'obiettivo di fare una **completa ristrutturazione della centrale di trigenerazione** già esistente e di **installare un secondo impianto fotovoltaico**, che a regime produrrà 2,4 MW/ora di energia solare.

La digitalizzazione per migliorare il lavoro

Già da qualche anno abbiamo dato il via ad un processo di automazione e digitalizzazione, ottenendo la **certificazione 4.0**. Un percorso fondamentale per lo sviluppo, destinato ad acquisire in futuro sempre più centralità. L'innovazione rappresenta un elemento fortemente legato alla sostenibilità, in quanto il miglioramento dell'efficienza aziendale porta non solo una riduzione di tempi e costi, ma anche un miglioramento della qualità del lavoro dei collaboratori.



7 RICERCA & SVILUPPO

R&D, il laboratorio dove nasce la pasta fresca del futuro

Il nostro centro Ricerca & Sviluppo è il luogo dove cuochi e biologi lavorano insieme, in uno spazio dedicato alla qualità della pasta fresca surgelata e alla ricerca di nuovi piatti e ricette in linea con i trend di consumo e con le esigenze della moderna ristorazione professionale.

Durante l'anno 2022 sono stati presi in carico **210 progetti di sviluppo prodotto**, di cui 44 conclusi positivamente (21%).

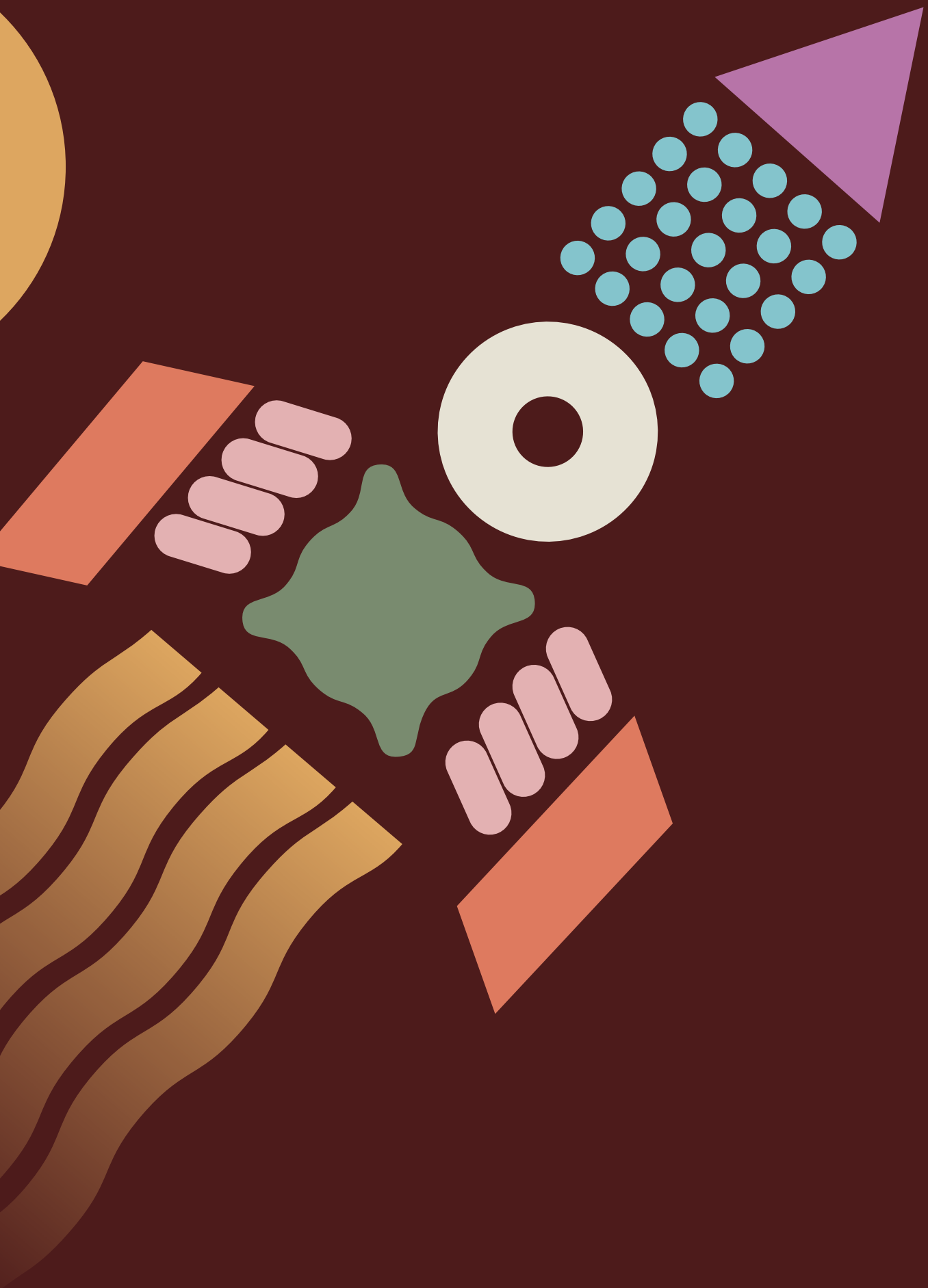
Nell'ultimo triennio Surgital ha investito più di **5 Milioni** e circa **73mila ore di lavoro** in attività di *Ricerca Sviluppo Innovazione Design*.

Tra i progetti sviluppati in questo triennio brilla la **prima referenza plant-based** del brand Laboratorio Tortellini: *Linguine di verdura, piselli e lenticchie. Buone come la pasta, leggere come la verdura.*

Un prodotto rivoluzionario, in cui l'Azienda ha convogliato tutto il know-how nel mondo della pasta fresca surgelata per creare un prodotto innovativo dal *look and feel* il più vicino alla pasta tradizionale. Sono diventate infatti una valida alternativa alla pasta classica, perfette per tutti i professionisti della ristorazione che vogliono arricchire i loro menù con una proposta moderna e in linea con le tendenze alimentari del momento.

Le stime relative al plant-based nel mondo prevedono una crescita del 63% entro il 2030 (*fonte Bloomberg, OECD, FAO, The Good Food Institute*).





3

• SEZIONE •





importanza dei temi legati alla responsabilità d'impresa





Il percorso di crescita di Surgital è andato di pari passo con un aumento della consapevolezza sull'importanza dei temi legati alla responsabilità d'impresa, oggi indirizzati dall'**Agenda ONU 2030**.

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità, sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile in un grande programma d'azione per un totale di 169 'Target' o traguardi.

Il piano triennale di sviluppo aziendale 2023-2025 comprende questi scopi e li integra nella strategia di business e nel piano di investimenti in maniera coordinata, continuativa e in ottica di miglioramento costante.

Nel secondo semestre del 2022 Surgital ha portato a termine un'analisi dello stato dell'arte sull'adesione ai Target ONU che ha rilevato la condivisione dell'Azienda di 8 dei 17 Obiettivi.



2 SCONFIGGERE LA FAME



2.1_ (...) Eliminare la fame e assicurare a tutte le persone, in particolare i poveri e le persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno.

Surgital è consapevole dell'importanza del cibo per la vita e la dignità della persona e per questo si è impegnata a favore di coloro che sono in grandi difficoltà economiche, supportando il **Banco Alimentare Emilia-Romagna**.

Dal 2003 Surgital dona al Banco Alimentare, impegno solidale ulteriormente potenziato durante gli anni del Covid-19.

Dal 2011 al 2023 sono stati donati **121.411,446 kg** di prodotti, distribuiti nelle province di Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Ravenna e Rimini.



◀ **GUARDA IL VIDEO**





4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ

4.4_ (...) Aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, per lavori dignitosi e per la capacità imprenditoriale.

Surgital dà valore al tema della formazione. Ciò avviene sia internamente, tramite l'erogazione di attività di formazione a favore dei dipendenti, sia attraverso la collaborazione con università e istituti di formazione esterni.

- Sulla base dell'analisi dei fabbisogni formativi effettuata nel 2021 è stato realizzato il **Piano Formativo 2022** interamente finanziato con i contributi versati al Fondo FonARCom. Il Piano Formativo ha previsto l'organizzazione di 20 attività a cui hanno partecipato 79 persone per un totale di **340 ore di formazione**.
- Surgital contribuisce alla formazione completa delle giovani generazioni accogliendo percorsi di alternanza scuola-lavoro e tirocini universitari, ospitando studenti e studentesse degli istituti scolastici e delle università del territorio al fine di arricchire la loro formazione attraverso un'esperienza diretta all'interno dell'Azienda.

- Surgital partecipa al **"Patto territoriale per le competenze tecnico-professionali e per l'occupazione"** promosso dal Sindaco di Argenta relativo ai territori di Argenta, Alfonsine, Conselice, Molinella, Ostellato e Portomaggiore, che vede un ruolo anche da parte della Regione Emilia-Romagna. Il fine del Patto è di individuare e formare profili tecnico-professionali utili al settore industriale e produttivo locale. Tale progetto vuole offrire opportunità di formazione professionale per i lavoratori e le lavoratrici del territorio consentendo di migliorare l'occupabilità e rafforzare l'attrattività dei territori.
- Surgital è una delle aziende che insieme all'Università di Bologna ha attivato la **Facoltà di Meccatronica a Lugo**. Un progetto che vuole essere il centro per lo sviluppo di competenze e conoscenze specialistiche e strategiche per l'innovazione e la competitività del nostro territorio oltre che, come per altri interventi, per rafforzare le opportunità offerte ai giovani.
- Surgital collabora con l'Università di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Ferrara e Verona, oltre che con USI, Università della Svizzera Italiana, e con l'Università SDA Bocconi di Milano. Collaboriamo anche con le scuole superiori del territorio come il Polo Tecnico di Lugo, l'Istituto Bartolomeo Scappi di Castel S. Pietro Terme e l'Istituto Giustino Fortunato di Napoli.





5 PARITÀ DI GENERE

5.1_ Porre fine a ogni forma di discriminazione nei confronti di tutte le donne (...).

5.5_ Garantire alle donne la piena ed effettiva partecipazione e pari opportunità di leadership a tutti i livelli del processo decisionale (...).

In Surgital S.p.A., su 350 dipendenti le donne rappresentano il 47% dell'organico e il 37,5% tra i professionisti con inquadramento Quadro/Dirigente.

Per quanto rimanga una prevalenza maschile nei ruoli Quadro e dirigenziali, i benchmark dell'industry ci posizionano favorevolmente rispetto alla media. Rimane comunque una priorità aziendale quella di tenere monitorati e migliorare i KPI di controllo, in modo particolare quello legato all'equità remunerativa per genere.

6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI



6.3_ Migliorare la qualità dell'acqua riducendo l'inquinamento, eliminando le pratiche di scarico non controllato e riducendo al minimo il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi, dimezzare la percentuale di acque reflue non trattate e aumentare sostanzialmente il riciclaggio e il riutilizzo sicuro a livello globale (...).

6.4_ Aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e assicurare prelievi e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua (...).



Già da qualche anno Surgital riutilizza l'acqua reflua degli impianti di produzione depurandola: il materiale solido opportunamente trattato viene inviato a impianti di biogas, mentre la restante parte liquida è usata nel ciclo di raffreddamento degli impianti frigoriferi e reimpressa in atmosfera sotto forma di vapore acqueo. Un ciclo virtuoso che oggi consente di risparmiare circa 2.600 quintali di acqua al giorno. Tutte strategie che sono in grado di dare vita a un processo circolare e virtuoso dal punto di vista ambientale.

RISPARMIATI AL GIORNO CIRCA

2.600
QUINTALI
DI ACQUA

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



7.2_ (...) Aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

L'Azienda produce internamente circa l'**81% dell'energia** di cui ha bisogno ed è attiva nella produzione di energia da fonti rinnovabili. Lo stabilimento è dotato di **due impianti fotovoltaici**, uno a terra, che verrà ultimato entro fine anno, con potenza nominale di 2254,34 kWp, e uno posizionato sul tetto del reparto produttivo, di potenza nominale di 216 kWp.

La **centrale di cogenerazione** entrata in funzione nel 2010 produce energia elettrica, vapore, acqua calda e acqua gelida, nell'ottica di ottenere il maggior rendimento possibile con conseguente minor consumo energetico. È stata recentemente portata a termine la procedura d'installazione di un modulo di cogenerazione con una minore potenzialità che permetterà di recuperare interamente l'energia termica di scarto, che con il precedente assetto veniva in parte dissipata, in quanto l'impianto risultava sovradimensionato rispetto al reale fabbisogno termico dello stabilimento.



8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

8.2_ Raggiungere livelli più elevati di produttività economica attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione (...).

8.5_ Garantire (...) un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione per lavori di equo valore.

8.8_ Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati, in particolare le donne, e i precari.

Surgical segue una politica di assunzione prevalentemente diretta, trasformando **più del 70% dei contratti determinati in indeterminati**.

Il processo di *onboarding* è strutturato, sia in produzione che negli uffici, al fine di facilitare l'inserimento della risorsa all'interno del Gruppo tramite l'affiancamento e la formazione da parte di

veterani, e training puntuale su brand e prodotti. Per quanto riguarda il comparto produttivo, si sta portando avanti una programmazione turni più strutturata, così da offrire una pianificazione settimanale puntuale e migliorare la qualità del lavoro dei dipendenti.

IL NOSTRO WELFARE VALE DOPPIO

Surgital S.p.A. ha scelto di attivare un sistema di Welfare per i propri dipendenti nella cui offerta di prodotti e servizi da acquistare viene data priorità a quelli forniti da aziende del territorio regionale, rafforzando così l'economia locale.

Il Welfare Surgital sostiene anche la genitorialità attraverso un'area che offre la possibilità di richiedere rimborsi per tasse scolastiche, dalla scuola d'infanzia alla laurea, mense, campi solari, attività sportive, baby sitter, lezioni private, specializzazione post-laurea, ecc.

Altre attività offerte sono:

- Effettuare acquisti tramite coupon, grazie ai quali accedere a sconti e convenzioni speciali.
- Richiedere rimborsi per un'ampia tipologia di spese: educazione e istruzione dei tuoi familiari, assistenza di persone anziane o non autosufficienti, abbonamenti al trasporto pubblico locale e tanto altro ancora!
- Versare quote a fondi pensionistici.





9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE

**9.2_ *Promuovere
l'industrializzazione inclusiva e
sostenibile (...).***

**9.4_ (...) *Aggiornare le
infrastrutture e ammodernare le
industrie per renderle sostenibili,
con maggiore efficienza delle
risorse da utilizzare e una
maggiore adozione di tecnologie
pulite e rispettose dell'ambiente e
dei processi industriali (...).***

Surgital è già oggi impegnata in attività e iniziative che attengono a questi obiettivi. Il moderno stabilimento di Lavezzola, con i suoi 35.000 m² di superficie, le 34 linee di produzione e il grande magazzino automatico, può essere considerato "allo stato dell'arte" per quanto riguarda l'efficientamento dell'industria sotto il profilo energetico e ambientale.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



12.5_ *Ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.*

Surgital punta a **dare circolarità ai suoi scarti produttivi** rimpiegandoli per la creazione di mangimi. Il materiale generato dalle attività di depurazione viene invece destinato a impianti di recupero per la produzione di biogas.

Negli ultimi anni è stato avviato un progetto di **ottimizzazione degli imballaggi** per ridurre al minimo l'utilizzo del materiale plastico e, ovunque possibile, l'utilizzo di monomateriale per favorirne il riciclo.

- È stata ottimizzata la ricetta di filmatura e ridotto lo spessore del film utilizzato nei nostri pallet da 15 MY a 12 MY, risparmiando 1 tonnellata di plastica all'anno.
- Il nuovo plateau Divine Creazioni è realizzato con PET al 90% proveniente da materiale riciclato, e completamente riciclabile nella plastica.



INDICATORE	anno			
	U.M.	2020	2021	2022
Consumo risorse naturali e gas tecnici				
Consumo di acqua/kg prodotto finito	m ³ /kg	0,29	0,26	0,23
Consumo di metano/kg prodotto finito	m ³ /kg	0,39	0,36	0,26
Consumo di azoto/kg prodotto finito	t/kg	0,22	0,17	0,17
Consumo energia elettrica				
Energia elettrica acquistata/ kg prodotto finito	kWh/kg	0,30	0,18	0,27
Energia elettrica in autoconsumo da centrale + turbine + fotovoltaico/ kg prodotto finito	kWh/kg	0,80	0,86	0,67
Energia elettrica totale consumata/ kg prodotto finito	kWh/kg	1,14	1,04	0,95
Efficienza impianti energetici				
Energia elettrica in autoconsumo da fotovoltaico/totale energia elettrica prodotta da fotovoltaico	%	99%	99%	98%
Energia elettrica di autoproduzione autoconsumata/energia elettrica consumata	%	70%	82%	71%
Totale energia elettrica di autoproduzione/ energia elettrica consumata	%	112%	117%	81%
Quantità di metano per uso centrale/ quantità di energia prodotta	m ³ /kWh	0,28	0,26	0,26
Quantità di metano per uso turbine/ quantità di energia prodotta	m ³ /kWh	0,41	0,42	0,43
Quantità di metano consumato per centrale/ore di funzionamento	m ³ /h	1376	1296	1037



IL NOSTRO MANIFESTO

Da ingredienti diversi sapientemente combinati
ha preso forma la nostra storia,
una storia che racconta di che pasta siamo fatti.

Siamo la tradizione artigiana che abbraccia
l'innovazione tecnologica
e insegna alle macchine i gesti delle nostre mani.

Siamo l'Italia che entra nelle cucine
di tutto il mondo,
e dal cuore della Romagna condivide con orgoglio
una bontà che non conosce confini.

Siamo l'impegno verso ambiente,
istituzioni e comunità
per tutelare le risorse del territorio
e valorizzare il naturale talento delle persone.

Grazie a questi ingredienti
ogni giorno, da oltre 40 anni,
mettiamo sul piatto il meglio di noi.



CODICE ETICO



CERTIFICAZIONI



SCARICA TUTTE LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Via Bastia, 16/1 · 48017 Lavezzola (RA)
EMILIA-ROMAGNA · ITALIA

———— www.surgital.it ————

