Bilancio di Sostenibilità

2021

Indice

1. Lettera agli Stakeholder 3
2. Highlights 4
3. L'azienda PIEMME 5
   - 3.1 Made in Sorrento 6
   - 3.2 La nostra storia 8
   - 3.3 I nostri valori 9
   - 3.4 I nostri prodotti 11
   - 3.5 Responsible drinking 17
   - 3.6 La struttura aziendale 18
   - 3.7 Valore economico distribuito 19
4. Il percorso di sostenibilità 21
   - 4.1 Il nostro approccio alla sostenibilità 22
   - 4.2 Tematiche materiali 23
5. La nostra produzione Made in Italy 26
   - 5.1 Il legame con il territorio 27
   - 5.2 Approvvigionamento responsabile 28
   - 5.3 Qualità dei prodotti 29
   - 5.4 Processi produttivi 30
   - 5.5 Innovazione, ricerca e sviluppo 32
6. Le nostre persone 35
   - 6.1 Benessere, salute e sicurezza del personale 36
7. Il rispetto dell'ambiente 37
   - 7.1 Economia circolare e gestione virtuosa dei rifiuti 38
   - 7.2 Consumi responsabili 39
8. La strategia di sostenibilità 40
9. Nota metodologica 41
10. GRI Content Index 42
11. Allegati 45

1. Lettera agli Stakeholder

Da ormai ben cinque generazioni, la nostra missione è quella di percorrere la strada dell'eccellenza.

Il Gruppo Bellevue, attraverso le sue attività aziendali, promuove il territorio in tutti i suoi aspetti, non solo con le attività ricettive, da Sorrento a Milano, ma anche nella realizzazione di prodotti di alta qualità e dalla forte identità geografica.

Territorialità ed eccellenza sono, infatti, i valori portanti del Gruppo Bellevue, ed è proprio sulla base di questi che il Gruppo ha deciso di basare le sue nuove politiche post-pandemiche.

L'emergenza sanitaria ha cambiato significativamente il settore in cui operiamo, riportando impatti significativi sul business, sia in termini di riduzione dei ricavi, che di marginalità, ciò nonostante la nostra compagine si è voluta porre una doverosa riflessione sui temi di sicurezza e sostenibilità.

Pur essendo tra le categorie più colpite dall'emergenza Covid-19, l'ospitalità ha vissuto, nel corso del 2021, una delle migliori riprese sul territorio italiano. Il Bellevue Group desiderando guardare con rinnovato ottimismo al futuro, ha contribuito alla crescita del settore con l'apertura di una nuova struttura ricettiva nella città di Milano.

L'unicità del gruppo risiede nel proprio legame con il territorio. Mai come oggi, siamo consapevoli del fondamentale contributo dei nostri collaboratori, che in questi anni complessi e di grandi sacrifici, hanno dimostrato profondo senso di appartenenza e di rispetto per i valori del Gruppo; a loro va il massimo riconoscimento per aver perseguito la cultura della sostenibilità, traducendola ogni giorno in azioni concrete.

Nel corso dell'anno quindi, ci siamo impegnati nel portare avanti i nostri valori e in particolare, con massima priorità, il nostro impegno nella salvaguardia dell'ambiente e delle comunità locali in cui operiamo, redigendo il nostro primo bilancio di sostenibilità.

Il Gruppo Bellevue riparte quest'anno, consapevole ancor più del forte valore sociale della propria attività economica e con l'obiettivo di perseguire nuove scelte strategiche per un futuro di continua crescita ed espansione.

2. Highlights

I numeri di PIEMME

2,6 Milioni di ricavi

14 dipendenti

Made in Sorrento

Certificazioni e qualificazioni

International Food Standard

Biologico

I.G.P.

Nuovo prodotto del 2022

Gin Costiera

Prodotti

Limoncello

Babà

Liquori

Marmellate

3. L’azienda PIEMME

É la scelta di una storia, di un luogo, di un tempo

PIEMME è un’azienda moderna, leader nel comparto agro-alimentare e liquoristico, che produce il Limoncello, i Babà e le sue specialità nel rispetto della tradizione.

PIEMME nasce nel 1969 per iniziativa di artigiani sorrentini dediti alla produzione di specialità dolciarie a base di limone e del più tradizionale Limoncello. Sulla base di questa storica ricetta, tramandata di famiglia in famiglia, e grazie ad un know how tecnologico innovativo, il tipico infuso di bucce di limone di Sorrento, unitamente al babà, diventa prodotto e vanto di PIEMME.

La passione per le tradizioni territoriali e la cura per la genuinità dei propri ingredienti spinge PIEMME a seguire tutte le fasi della filiera produttiva, dalla coltivazione, raccolta e pelatura del limone fino all’infusione ed all’imbottigliamento, che avvengono nel laboratorio interno: l’iter, artigianale ma tecnologicamente innovativo, è seguito dal Responsabile Assicurazione Qualità, per la selezione di prodotti di eccellenza. Altrettanta cura è riservata alla produzione delle specialità dolciarie, essendo PIEMME tra le poche aziende a poter vantare un laboratorio interno di pasticceria.

3.1 Made in Sorrento

Nel rispetto della tradizione: ogni gustoso assaggio dei suoi prodotti diventa messaggero della solarità e della genuinità che la Penisola coltiva da sempre.

In Penisola Sorrentina la produzione del liquore di limoni risale ai tempi remoti ed ancora oggi è condotta con un sistema di trasformazione che conserva le modalità artigianali e tradizionali della zona, tramandate ai giorni nostri.

Come documentato da numerosi dati storici, la presenza del limone spontaneo in Penisola Sorrentina, risale al 1500, mentre le prime coltivazioni sarebbero state opera dei Padri Gesuiti nel 1600.

Oggi come ieri, i limoneti sono adagiati lungo i pendii che discendono sino a mare e grazie alla favorevole combinazione tra clima e natura argillosa dei terreni danno un prodotto nel quale è possibile riconoscere caratteristiche organolettiche uniche e superiori.

La superficie interessata alla coltivazione del limone di Sorrento nell'area di produzione è di **circa 400 ettari**, che rappresenta il **60% circa del totale provinciale**; la produzione media annua è di **circa 60 mila quintali**, pari ai due terzi di quanto si raccoglie nell'intera provincia partenopea.

La raccolta dei limoni di Sorrento viene effettuata rigorosamente a mano, per impedire che il frutto possa essere danneggiato, e precede una serie di lavorazioni, atte a realizzare la produzione del Limoncello, che PIEMME realizza all'interno della propria azienda.

Il Limone di Sorrento I.G.P.

Botanicamente il Limone di Sorrento è un ecotipo locale della specie Citrus Limon (limone comune) noto come Limone di Massa o "Massese (Cultivar Massese)" oppure come Ovale di Sorrento. Agrume di forma ellittica e di dimensioni medio-grosse (peso non inferiore a 85 grammi), possiede una buccia di spessore medio e colore giallo citrino (per una superficie superiore al 50%) ricca di oli essenziali che la rendono molto profumata. La polpa di colore giallo paglierino è molto succulenta ed il succo caratterizzato da un elevata acidità è ricco di vitamina C e sali minerali. Il Limone di Sorrento è un prodotto che si distingue qualitativamente dai prodotti simili grazie alle peculiari caratteristiche di serbevolezza ed aroma proprie della varietà locale. Quest'ultima allevata con le singolari tecniche di coltivazione adoperate in Penisola Sorrentina, che consentono di esaltarne le qualità specifiche, ha ottenuto il riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Tipica (I.G.P.) che protegge e valorizza l'esclusivo e ineguagliabile Limone di Sorrento I.G.P.

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) è riservata solo ai limoni di Sorrento ottenuti in conformità ad un disciplinare di produzione, ossia un insieme di prescrizioni alle quali devono tassativamente attenersi tutti i produttori che si avvalgono del marchio collettivo.

Il Limone di Sorrento I.G.P. è presente quasi tutto l'anno sui mercati, sia locali che internazionali, ma è soprattutto la produzione estiva, realizzata attraverso la pratica della forzatura delle piante sotto le celebri "pagliarelle", ovvero tetti spioventi in stuoia di cannuccia, tipici del paesaggio Sorrentino.

La limonicoltura sorrentina ha stretto un legame inscindibile con l'ambiente di produzione, al quale dona non pochi vantaggi: contribuisce alla conservazione del suolo dal dissesto idrogeologico, è elemento fondamentale del paesaggio costiero, influendo in tal modo anche sul turismo. il Limone è coltivato osservando i dettami di un severo disciplinare, secondo il metodo tradizionale dei pergolati e delle "pagliarelle", nel quale è previsto l'uso di tecniche tradizionali e una drastica limitazione dell'uso di concimi e antiparassitari, in quanto depositati sulla buccia altererebbero il gusto e l'aroma dei prodotti derivati.

Inoltre, una caratteristica fondamentale del Limone di Sorrento I.G.P. è la tutela dell'indicazione geografica che non si limita alla materia prima ma si estende anche al prodotto trasformato, composto ed elaborato (marmellate, condimenti, liquori, succhi) ed a tutto ciò che si intende preparare con l'ingrediente caratterizzante "Limone di Sorrento". Tra i prodotti trasformati vi è in primis il limoncello, famoso liquore della zona che apporta un grande indotto per il territorio, seguito da marmellate e succo di limone.

3.2 La nostra storia

PIEMME nasce nel 1969 per iniziativa di artigiani sorrentini dediti alla produzione di specialità dolciarie a base di limone e del più tradizionale limoncello. La passione per le tradizioni territoriali, la cura per la genuinità dei propri ingredienti e lo sviluppo tecnologico hanno sempre spinto PIEMME ad ottenere prodotti di eccellenza.

Sulla base della storica ricetta del limoncello, tramandata di famiglia in famiglia, e grazie ad un know how tecnologico innovativo, dal 1986 il tipico infuso di bucce di limone di Sorrento, unitamente al babà, diventa prodotto e vanto di PIEMME che, attraverso una iniziale proposizione post-prandiale nei più qualificati ristoranti italiani ed una successiva espansione sul mercato, vanta la prima produzione del tipico "Limoncello" e si afferma quale leader indiscusso nella produzione di queste specialità.

La connotazione quale azienda artigiana molto attenta alla qualità delle materie prime e alla difesa degli ingredienti naturali tipici del territorio e distintivi nel mercato concorrenziale, ha fatto sì che PIEMME contribuisse, nel 1994, alla nascita di "Solagri", la Cooperativa dei coltivatori della Penisola Sorrentina che, con più di 400 fondi agricoli, copre circa l'85% del territorio coltivato ad agrumi, e poi del Consorzio "Terra delle Sirene" tra coltivatori e produttori.

Nello stesso anno l'azienda familiare viene trasformata nell'odierna società di capitali e, nel 1995, una quota del capitale viene acquisita da SEA S.p.A., primaria società del settore turistico-alberghiero.

Nel 2004 PIEMME partecipa attivamente alla fondazione del "Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento I.G.P.", che oltre a svolgere importanti attività di marketing, vigila e disciplina le metodologie di produzione del Limone di Sorrento, garantendo sempre l'eccellente qualità dei prodotti derivati.

Nonostante il raggiungimento di un consolidato posizionamento sul mercato, PIEMME nel 2009 ha avviato un restyling di immagine dei suoi prodotti, che si è tradotto nella realizzazione di nuove etichette e di un nuovo catalogo, ed ha proposto al pubblico squisitezze (Caorhum e i Babà con gocce di cioccolato) che rappresentano una novità assoluta del comparto enogastronomico.

3.3 I nostri valori

Il rispetto della tradizione è alla base della coltivazione del limone in Penisola Sorrentina, un'importante garanzia di qualità della materia prima dal quale prende vita il Limoncello PIEMME.

PIEMME basa il proprio operato su storia, luogo e tempo.

Una Storia	Un Luogo	Un Tempo
D'Amore e di Passione lunga 50 anni	Magico come la Penisola Sorrentina, l'incontro tra Cielo e Terra	Fatto di Tradizoini e Valori, trasmessi da Generazioni

Infatti, l'attenzione alla qualità, alle persone e al territorio sono principi di sostenibilità integrati da sempre nell'azienda. Tra i valori a cui si ispira la gestione di Piemme vi è una forte attenzione al cliente e alle persone di Piemme, una grande valorizzazione della collaborazione con partner e fornitori e il rispetto delle leggi.

In PIEMME si respira un clima informale grazie alla conduzione a livello familiare e all'organico, di provenienza locale, che lavora con l'azienda.

La vicinanza al territorio si traduce anzitutto nell'esaltazione del limone e dei prodotti locali, per cui l'azienda collabora storicamente con fornitori locali con l'obiettivo di preservare le bellezze della penisola sorrentina e supportare l'economia locale.

Inoltre, nel marzo 2022 PIEMME ha redatto la propria politica aziendale in cui mette in luce i valori e la mission dell'azienda.

3.4 I nostri prodotti

PIEMME produce limoncello, babà e distillati che esaltano i prodotti del territorio, secondo una produzione innovativa, nel rispetto delle tradizioni.

L'azienda offre sul mercato sia prodotti a marchio PIEMME, sia prodotti realizzati in conto terzi, per un totale di **36 referenze**, con clienti in tutta Italia e prodotti che arrivano sia in ristoranti che nella grande distribuzione organizzata.

Il Limoncello

Liquore tradizionale ottenuto dall'infusione di scorzette di "Limone di Sorrento I.G.P.". PIEMME è l'azienda che utilizza la maggiore quantità di limone per litro, in perfetto equilibrio con la sua gradazione alcolica di 32% vol.

PIEMME ha due principali tipologie di limoncello.

L'oro di Sorrento

Per questo tipo di prodotto la fase dell'infusione in alcool purissimo e zucchero di barbabietole (senza alcun additivo, sciroppo o edulcorante), l'estrazione delle bucce dai contenitori (in cui rimane il prezioso infuso) e l'imbottigliamento sono effettuate in circa 4-7 giorni nel laboratorio interno di PIEMME, vero baluardo di una lavorazione artigianale ma caratterizzata da innovazione tecnologica e rigidi controlli qualitativi.

Il Biologico

Il Limoncello PIEMME di Sorrento da Agricoltura Biologica è preparato secondo rigidi disciplinari approvati dall'ente di Controllo dei Prodotti Biologici ed è, quindi, prodotto con l'impiego di materie prime Biologiche quali: Limoni di Sorrento I.G.P. Bio (unicamente limoni maturati nell'eccezionale microclima della costiera sorrentina di ponente) alcool di cereali e zucchero di canna da agricoltura biologica. La sicurezza della genuinità incontra il sapore della mediterraneità.

Marmellate

Le Marmellate PIEMME sono prodotte con polpa e scorze dei migliori agrumi sorrentini appena raccolti e lavorati solo con zucchero, senza conservanti.

Liquori

PIEMME propone una selezione di Liquori che esaltano il profumo e l'aroma di frutti e coltivazioni tipiche della macchia mediterranea: digestivi, rinfrescanti o corposi, soddisfano ogni inclinazione gustativa di chi li assaggia.

Liquore di Finocchietto

Il profumo e lo straordinario aroma del finocchietto selvatico, coltivazione tipica della macchia mediterranea, con la consueta attenzione di PIEMME per l'eccellenza delle materie prime impiegate, è il tratto distintivo di questo liquore PIEMME digestivo

Liquore di Agrumi

La combinazione dei gusti freschi ed i profumi intensi, degli agrumi della Penisola Sorrentina, rendono l'Agrumello PIEMME un prodotto dalla straordinaria unicità. L'arancia, il mandarino ed il limone si uniscono in questo liquore PIEMME dalle forti note mediterranee.

Liquore di Liquirizia

Delizioso liquore PIEMME di pura liquirizia, dall' inconfondibile gusto dolce-amaro: l'oro nero calabrese, considerato il migliore del mondo dall'autorevole Enciclopedia Britannica, è ottimo sia come digestivo che abbinato ai desserts. Un dono di natura per un piacere senza tempo

Liquore di Noci

Altra eccellenza della penisola sorrentina, la noce di Sorrento è l'ingrediente unico ed inimitabile del nocino PIEMME. Prodotto tipico mediterraneo, il Nocino PIEMME conquista anche i palati più difficili.

Babà

Il Re dei Dolci

Babà PIEMME. Piccoli capolavori di pasticceria.

I babà vengono realizzati in azienda dalle mani esperte delle pasticcere Piemme, seguendo una ricetta che vanta 50 anni di storia. Il babà, infatti, è il dessert simbolo della tradizione partenopea che nelle varianti al rum, limoncello o agrumello rappresenta una tipica eccellenza made in Italy.

Grazie alle proprietà dell'alcol, il babà PIEMME è un prodotto senza conservanti, dagli ingredienti naturali di una ricetta semplice ma adatta ad ogni palato. Un dessert che può essere gustato direttamente dal barattolo o servito come parte di un dessert più elaborato.

Babà al Rhum

L'abbinamento tra il tenero impasto dei babà e il soave profumo del rhum rende questo tradizionale dessert una invitante tentazione.

Babà all'Agrumello

La combinazione dei gusti freschi ed i profumi intensi degli agrumi della penisola sorrentina rendono i babà all'agrumello PIEMME un prodotto dalla straordinaria unicità.

Babà al Limoncello

Morbidi capolavori di raffinata pasticceria artigianale, vanto del laboratorio interno di PIEMME, a base di ingredienti naturali di altissima qualità, declinati con il famoso Limoncello in un connubio irresistibile di dolcezza e fragranza.

Nuovo prodotto 2022: Costiera Gin

Lanciato a gennaio 2022, Costiera Gin è il nuovo marchio dell'azienda specializzato nella produzione di Gin. La ricetta firmata PIEMME si basa sulle bucce di Limone di Sorrento e viene prodotta da una distilleria specializzata.

Il prodotto è caratterizzato da un aspetto cristallino, un colore giallo paglierino che assume grazie alla presenza del distillato di limone di Sorrento I.G.P. e da un odore dal sentore balsamico di ginepro e freschezza di agrumi. Il Costiera Gin, oltre ad essere senza glutine, ha ottenuto le certificazioni IFS Food, I.G.P. e BIO. La bottiglia contiene 70 cl di prodotto ed ha una percentuale alcolica del 43%.

Certificazioni

PIEMME detiene, dal 2017, la **Certificazione IFS Food** (International Featured Standard) o IFS certificazione, rappresenta uno standard privato sviluppato dal BDH (Unione Federale delle Associazioni del Commercio Tedesche) con lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori di prodotti alimentari per la grande distribuzione organizzata (GDO) sia a marchio privato che a marchio proprio.

La linea Limoncello BIO è certificata **CCPB**, acronimo di Consorzio per il Controllo dei prodotti Biologici è un organismo di certificazione e controllo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che si occupa di monitorare e controllare aziende agricole affinchè nella realizzazione dei loro prodotti siano in linea con i principi dell'agricoltura biologica.

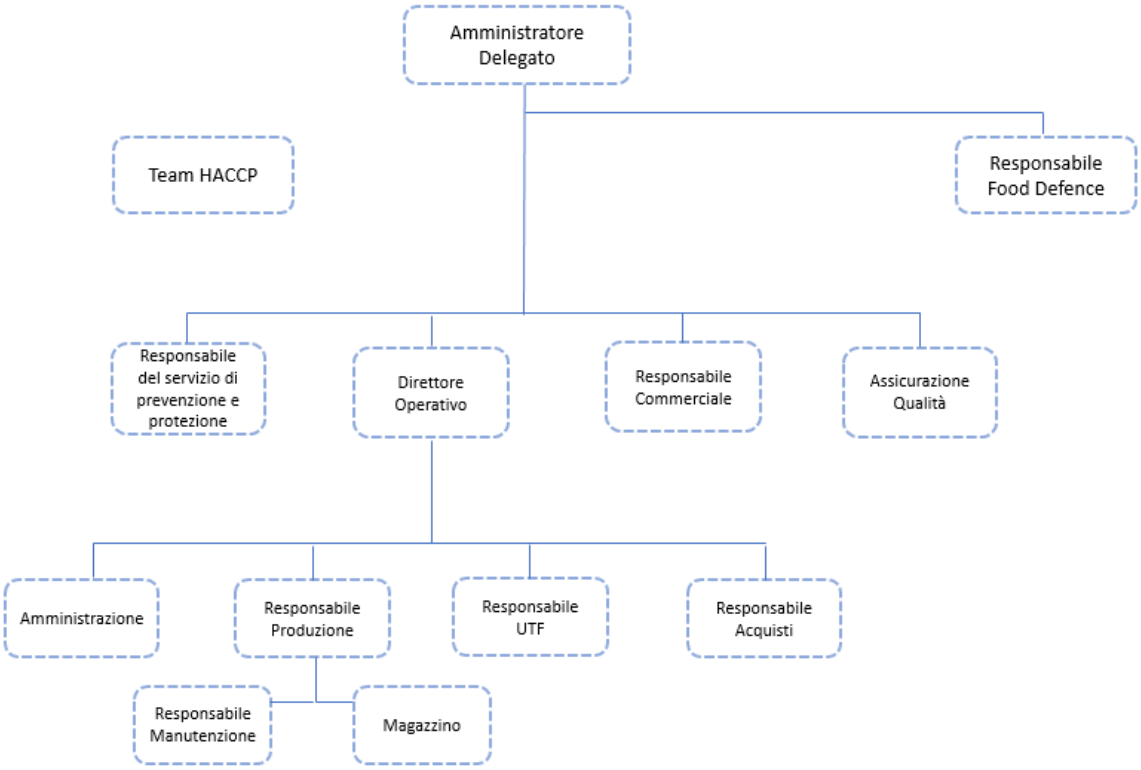
PIEMME utilizza il limone di Sorrento che è un prodotto IGP, cioè l'Indicazione Geografica Protetta, un marchio giuridico che serve a designare particolari caratteristiche per il prodotto che lo ottiene. L'IGP è una forma di tutela giuridica che la Comunità Europea fornisce nell'ambito agroalimentare poiché i prodotti che ne ottengono la certificazione devono possedere specifiche caratteristiche che vengono controllate e monitorate periodicamente per tutelare i diritti dei consumatori e far osservare i doveri ai produttori.

3.5 Responsible drinking

Ciascuna bottiglia PIEMME riporta in etichetta tutte le informazioni necessarie per un consumo responsabile dei prodotti, in conformità alla normativa vigente. L'azienda, in vista dell'evoluzione normativa europea, sta lavorando per riportare le informazioni dell'etichetta in forma digitale attraverso l'**U Label.**

3.6 La struttura aziendale

Di seguito l'organigramma di PIEMME S.r.l. in forza fino al 31 dicembre 2021, che ha amministratore delegato è Attanasio Mario.



3.7 Valore economico distribuito

[GRI 201-1]

Piemme utilizza il parametro del valore economico direttamente generato e distribuito con l'obiettivo di evidenziare il valore economico che l'attività svolta dall'azienda ha generato e distribuito ad alcune importanti categorie di stakeholder.

Il valore rappresenta la ricchezza prodotta da Piemme e ridistribuita tra i suoi portatori di interesse: nella sua creazione e distribuzione viene fornita infatti, attraverso una riclassifica del conto economico, un'indicazione di come Piemme ha creato ricchezza per i propri stakeholder, evidenziando gli effetti economici prodotti dalla gestione delle attività sulle principali categorie di portatori d'interesse.

Nel 2021 il valore economico generato da Piemme è stato pari a 2.603.562 euro in aumento rispetto ai 1.851.046 euro del 2020, contestualmente il valore economico distribuito è aumentato da 1.891.271 a 2.466.484 euro nel 2021.

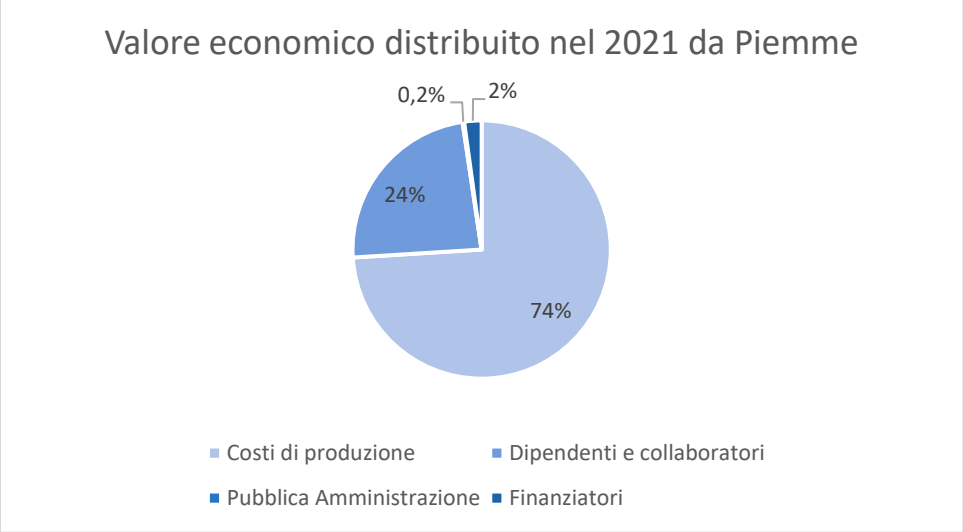
Di seguito viene data evidenza di come il valore economico sia stato distribuito da Piemme:

Prospetto di distribuzione del valore economico (€)	**2021**	**2020**
Costi di produzione riclassificati	1.825.561	1.365.418
Remunerazione dei dipendenti e collaboratori	582.422	482.613
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	4.877	0
Remunerazione agli Azionisti	0	0
Remunerazione alla collettività	0	0
Remunerazione dei Finanziatori	53.624	43.240
Totale valore economico distribuito	**2.466.484**	**1.891.271**
Valore economico trattenuto	**137.078**	**40.225**

Dall'analisi del Valore economico generato e distribuito nel 2021 da Piemme emerge che:

- Alle **attività produttive** sono stati distribuiti €1.825.561, il 70% del valore economico generato dall'azienda nel 2021, in linea con il tipo di business operato da Piemme. Nei costi di produzione, afferenti alle attività produttive, sono ricomprese tutte le voci di costo di gestione, comprese quelle per la fornitura di materie prime e servizi.
- La quota destinata al **personale** dipendente e non dipendente è pari a € 582.422, circa il 22% del valore economico generato da Piemme nel 2021.
- La quota distribuita alla **Pubblica Amministrazione** è stata di € 4.877 come somma delle imposte e tasse del periodo.
- Alle **banche e altri finanziatori** vengono destinati € 53.624 per effetto degli interessi corrisposti per prestiti e finanziamenti.

Gli investimenti **all'interno dell'azienda** sono stati di € 137.078 del valore economico generato, ed esprimono il valore degli ammortamenti e della destinazione del risultato di esercizio alle riserve.



4. Il percorso di sostenibilità

Sin dalla sua fondazione nel 1969, PIEMME si è distinta non solo per la straordinaria qualità dei prodotti ma anche per l'inclusione della **tradizione sorrentina**, con l'esaltazione dei **prodotti della terra** e la **collaborazione con le realtà locali**, per il **benessere delle proprie persone**, e per la **gestione attenta delle risorse naturali**.

4.1 Il nostro approccio alla sostenibilità

Dal punto di vista della sostenibilità, PIEMME si distingue per l'attenzione al territorio su cui sorge. L'azienda si approvvigiona esclusivamente di limoni locali di Sorrento I.G.P., utilizzati per la produzione del limoncello, contribuendo alla promozione e alla crescita dell'economia della Costiera Sorrentina. Inoltre, i prodotti di PIEMME vengono venduti, utilizzati e serviti in numerosi bar, negozi duty free, ristoranti e alberghi della zona e del mondo, **diffondendo i sapori e le tradizioni sorrentine**.

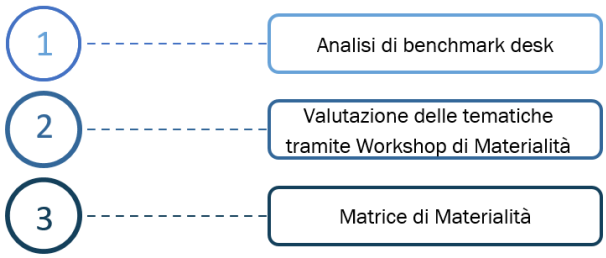
Dal punto di vista sociale, PIEMME si distingue per la forte attenzione al benessere delle proprie persone, tutte originarie della regione Campania.

L'azienda è sempre più attenta all'**economia circolare,** ovvero l'adozione di modelli di produzione e consumo più responsabili, volti al riutilizzo degli scarti con l'obiettivo di ridurre i rifiuti prodotti. Ad esempio, PIEMME recupera l'alcool imbevuto dalle bucce di limone durante la produzione del limoncello, inviando l'acqua alcolica ad un distillatore. Nonostante Piemme utilizzi la sola buccia dei limoni, collabora con il Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento al fine di incentivare il riutilizzo del delizioso succo dei limoni sorrentini.

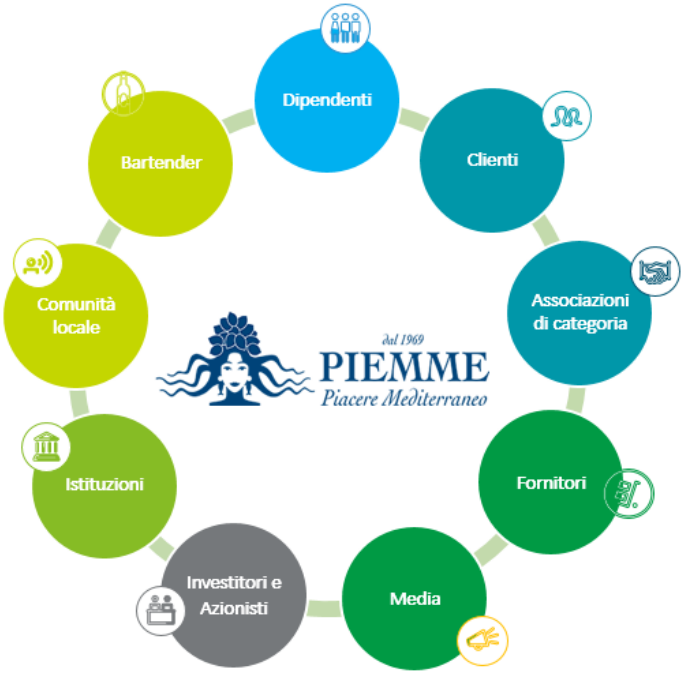
4.2 Tematiche materiali

Il Bilancio di Sostenibilità approfondisce le tematiche materiali che sono rappresentative degli impatti economici, ambientali e sociali di PIEMME e che possono avere un impatto sui propri stakeholder. Il processo di definizione delle tematiche materiali è stato effettuato in conformità agli **Standard GRI,** standard internazionali emanati dal Global Reporting Initiative ed utilizzati per la rendicontazione delle informazioni riportate nel presente documento.

PIEMME ha condotto, per la prima volta quest'anno il processo di individuazione delle tematiche materiali, articolato in tre fasi:



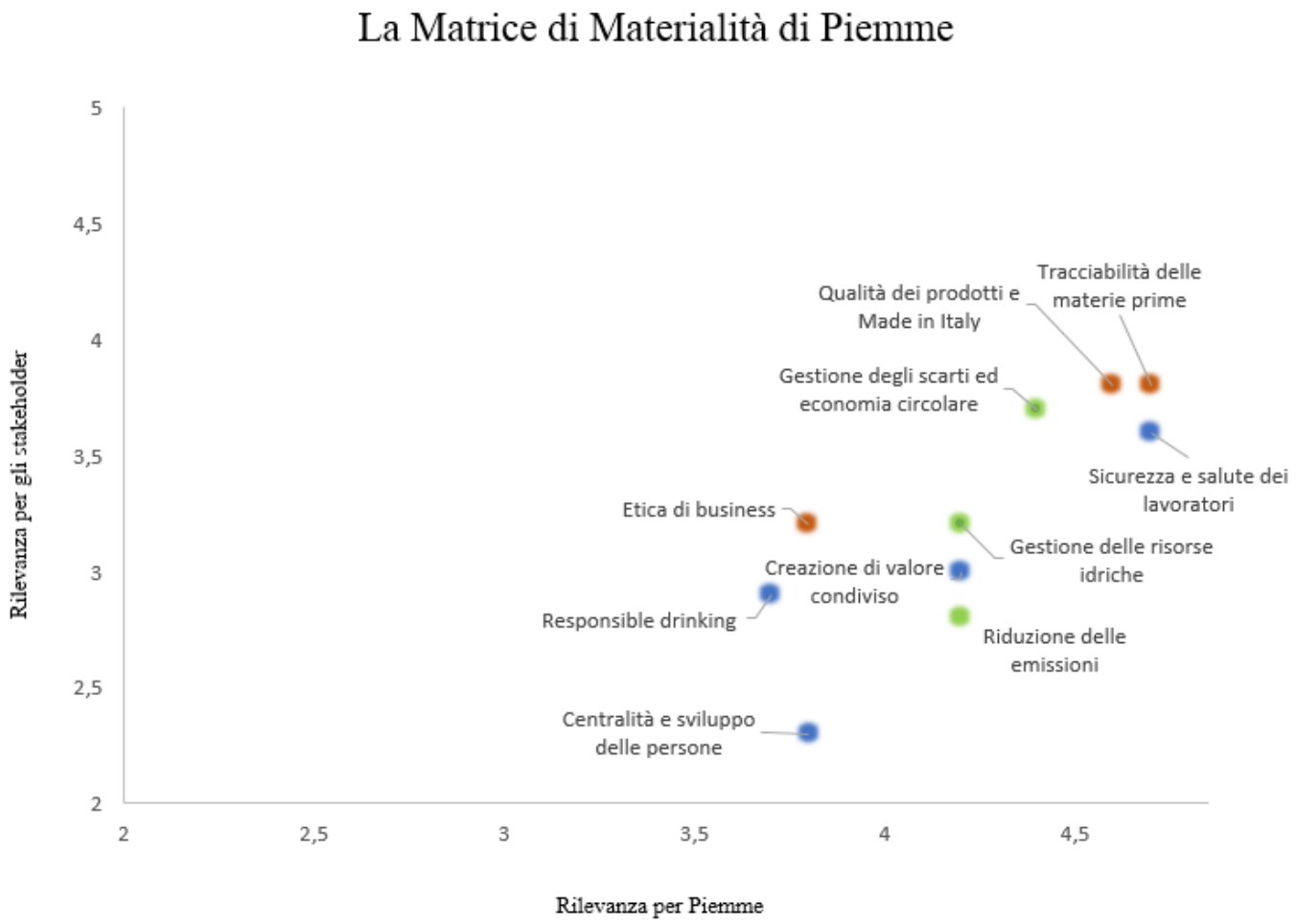
Durante la prima fase, sono stati individuati i principali stakeholder, ovvero tutti quegli individui o gruppi di individui che influenzano - o sono influenzati – da PIEMME, dalle sue attività, dai suoi prodotti o servizi e dai relativi risultati di performance. I principali Stakeholder di PIEMME sono riportati qui di seguito:



Sulla base dell'analisi svolta, PIEMME ha effettuato un workshop con il Top Management il quale è stato invitato a votare sulla rilevanza delle 17 tematiche materiali. Per svolgere tale processo è stato assegnato un punteggio ad ogni tematica da 1 a 5, in cui 5 rappresenta "molto rilevante" e 1 "poco rilevante". In seguito, sono stati analizzati e commentati i risultati emersi dalla votazione.

Matrice di Materialità

La matrice di materialità, emersa a valle delle analisi effettuate, è riportata qui di seguito:



La matrice consente di visualizzare la rilevanza di ciascuna tematica sia per PIEMME che per i suoi stakeholder. Delle 17 tematiche che sono emerse dall'analisi di benchmark, la votazione effettuata ha evidenziato 10 di queste tematiche come particolarmente rilevanti, e pertanto materiali, per il business di PIEMME.

Da questa analisi si può stabilire un sostanziale allineamento ai principali macro-trend di settore, come la qualità dei prodotti e Made in Italy, tracciabilità delle materie prime e all'importanza che la sicurezza e

salute dei lavoratori ha per questo settore industriale, ma rispecchia anche e soprattutto le caratteristiche distintive dei valori e della strategia di PIEMME.

La tematica "*Centralità e sviluppo delle persone"* risulta essere quella con la rilevanza minore, sia per gli stakeholder che per PIEMME dimostrando, tuttavia, l'intrinsecità della rilevanza che questa tematica ha per PIEMME.

5. La nostra produzione Made in Italy

PIEMME nasce nel cuore della Penisola Sorrentina.

La coltivazione tradizionale col metodo delle pagliarelle, negli agrumeti assolati affacciati sul mare, produce limoni certificati IGP, che regalano l'aroma e il profumo dolcissimo di una terra fertile secolare.

I liquori PIEMME sono inebrianti infusioni dei frutti della macchia mediterranea e nascono genuini da una produzione artigianale che rispetta la tradizionale ricetta sorrentina, abbinata alle più moderne innovazioni tecnologiche.

Nel prestigioso laboratorio interno di pasticceria artigianale si avvicendano tutte le fasi che danno vita ai Babà: solo ingredienti naturali per creare morbidi capolavori della raffinata tradizione napoletana, aromatizzati con i liquori: un connubio irresistibile di dolcezza e fragranza, da assaporarsi nelle ricette più sfiziose.

5.1 Il legame con il territorio

Il Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P.

PIEMME è socia del Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P. che si è costituito nel Marzo 2002. L'obiettivo del Consorzio è realizzare iniziative finalizzate alla promozione, valorizzazione e commercializzazione del Limone di Sorrento I.G.P. registrato ai sensi del regolamento CEE 2081/92. Lo strumento principale mediante il quale si intende raggiungere tali finalità, migliorando, così, la capacità dell'offerta e la penetrazione commerciale del prodotto sui mercati locali ed extra locali, è rappresentato dall'attività consortile di controllo e vigilanza volta a reprimere abusi ed irregolarità, salvaguardando il Limone di Sorrento I.G.P. dalla concorrenza sleale e dalle contraffazioni. Il Consorzio svolge le sue funzioni, su incarico conferito con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali e in collaborazione con l'Ispettorato centrale repressione frodi del predetto Ministero nell'attività di vigilanza, tutela e salvaguardia dell'I.G.P.

Sei sono le aziende socie del Consorzio, tra cui PIEMME.

5.2 Approvvigionamento responsabile

La produzione di PIEMME è caratterizzata da un approvvigionamento responsabile delle materie prime, per la maggior parte provenienti dalla regione Campania.

Le materie prime sono, infatti, selezionate con grande cura e attenzione alla loro provenienza. In particolare, i limoni acquistati provengono interamente dal Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento, assicurandone quindi l'eccellenza e l'autenticità del prodotto.

Inoltre, essendo utilizzata la sola buccia nella produzione del limoncello, PIEMME acquista i limoni interi, richiedendo però la fornitura delle sole bucce. La polpa rimane quindi al fornitore che li utilizza per la produzione di altri prodotti, come marmellate, bucce candite e succhi di limone.

PIEMME ha inoltre una linea biologica che certifica la materia prima necessaria per la produzione del limoncello, includendo non solo i limoni, ma anche l'alcool puro e lo zucchero.

5.3 Qualità dei prodotti

La qualità è un elemento che contraddistingue da sempre i prodotti PIEMME.

La selezione delle materie prime è il primo passo, essenziale, per assicurare la qualità dei prodotti PIEMME. L'azienda, oltre a selezionare i migliori limoni, produce limoncello solamente nei periodi maggiormente indicati, quando i limoni sono ricchi di aromi essenziali. Inoltre, l'azienda verifica, attraverso un'analisi visiva e olfattiva delle bucce, il colore, la consistenza e gli aromi, indicatori chiave della loro freschezza e della loro qualità.

La ricerca continua della qualità è, infatti, espressa all'interno della **Politica della Qualità.** Le certificazioni IFS, quella biologica e I.G.P. sono ulteriori elementi utilizzati dall'azienda per garantire la qualità dei prodotti.

Si segnala che, nel 2021 e nel 2020 non sono state registrate non conformità in ambito della qualità.

5.4 Processi produttivi

Tutti i prodotti PIEMME sono naturalmente **privi di conservanti.**

La produzione dei liquori e del babà avviene presso lo stabilimento di PIEMME mentre le altre linee sono prodotte da terzi con ricette PIEMME.

L'Azienda è attualmente impegnata in un progetto di digitalizzazione dell'intero processo produttivo con l'obiettivo di efficientare i vari step.

Il limoncello

Ogni anno PIEMME trasforma circa **130 mila kg di limoni** di Sorrento I.G.P. i quali vengono coltivati, sotto la vigilanza del Consorzio del Limone di Sorrento I.G.P., da Vico Equense a Massa Lubrense in terreni a picco sul mare ricchi di elementi vulcanici, secondo il metodo tradizionale dei pergolati e delle "pagliarelle".

La linea biologica è prodotta con l'impiego di materie prime Biologiche e preparato secondo rigidi disciplinari approvati dal Consorzio di Controllo dei Prodotti Biologici.

Il babà

PIEMME è l'unica azienda della penisola a poter vantare un laboratorio interno di pasticceria artigianale in cui vengono svolte tutte le fasi del Babà seguendo una ricetta che vanta 50 anni. Grazie alle proprietà dell'alcol, il babà PIEMME è prodotto senza conservanti.

5.5 Innovazione, ricerca e sviluppo

La ricerca di nuove ricette e di nuovi gusti è un elemento fondamentale nella crescita e nello sviluppo dell'azienda. All'interno dell'azienda è la figura del Responsabile della Assicurazione della Qualità che si occupa della ricerca e dell'eventuale sviluppo di nuove ricette.

Ad oggi, l'azienda produce **36** referenze con un trend di almeno un nuovo prodotto ogni anno. Il costante inserimento di prodotti nuovi ogni anno è riprova del fatto che l'azienda prosegue il proprio percorso al passo con le richieste del mercato e in un'ottica di miglioramento continuo.

Le novità relative all'ultimo triennio in casa PIEMME sono:

Mixology

I Mixology PIEMME sono, inoltre, impegnati nella creazione di nuovi abbinamenti, attraverso la miscela dei propri liquori e distillati con altri ingredienti, al fine di identificare sapori nuovi e innovativi.

PIEMME Spritz

PIEMME Mule

Syrene PIEMME

Pasticceria

La Pasticceria Piemme si occupa, invece, di creare deliziose e creative ricette dolciarie. La ricetta del Babà al rhum ricoperto con salsa al cioccolato, della Delizia al limoncello e del Babà con crema chantilly e frutti di bosco sono solamente alcuni esempi delle ricette disponibili sul sito Piemme, ideate per gustare i prodotti Piemme in maniera diversa.

6. Le nostre persone

PIEMME è una piccola realtà la cui conduzione è tipicamente familiare, un contesto lavorativo in cui ogni persona si sente parte integrante del successo dell'azienda.

Covid-19

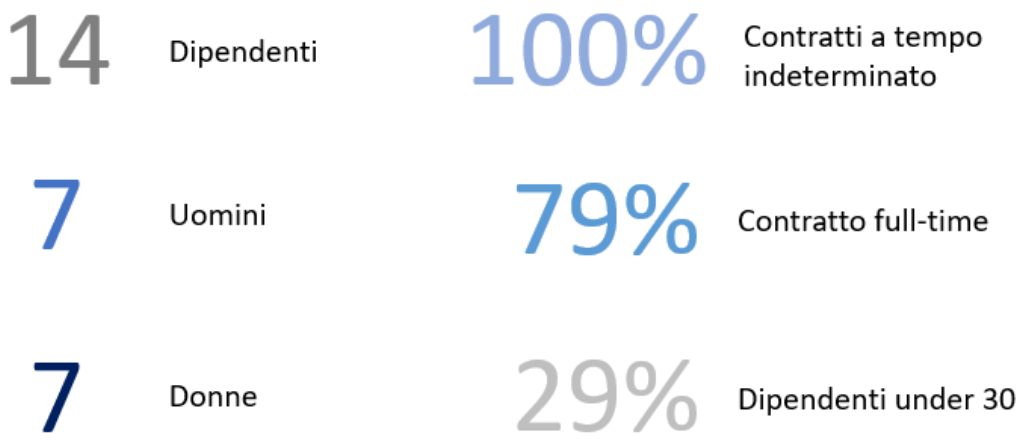
Durante la prima fase di lockdown PIEMME è rimasta aperta avvalendosi però della cassa integrazione per le proprie persone, vista la diminuzione delle richieste di prodotti, e lavorando circa 1 giorno e mezzo su 5. Nonostante il periodo difficile che la pandemia da Covid-19 ha rappresentato, PIEMME ha lavorato duramente per garantire una stabilità ai propri lavoratori evitando di effettuare licenziamenti e tornare alla normale produttività in tempi brevi.

6.1 Benessere, salute e sicurezza del personale

PIEMME nel 2021 conta 14 dipendenti, di cui 7 donne e 7 uomini. Nonostante il numero dei dipendenti sia rimasto costante tra il 2020 ed il 2021, vi è stato un cambiamento nella composizione interna del personale. Nel 2020, infatti, Piemme aveva 6 dipendenti uomini e 8 dipendenti donne.

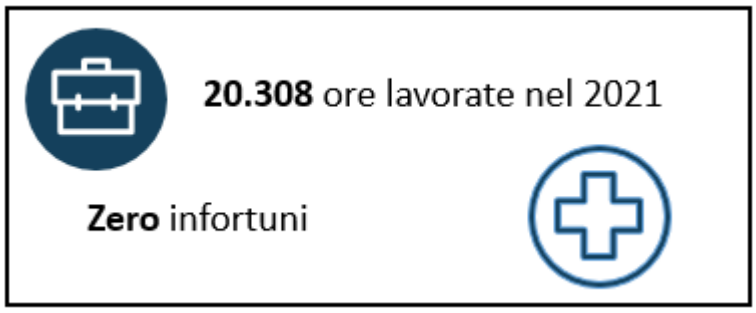
Il personale dell'azienda è totalmente proveniente da zone limitrofe allo stabilimento.

Tutte le persone che lavorano in PIEMME sono coperte da un contratto CCNL per il settore di riferimento e il 100% dei dipendenti ha un contratto di tipo indeterminato. Di questi, il 79% (11 dipendenti) ha un contratto full time. Inoltre, il 29% dei dipendenti è di età inferiore ai 30 anni.



L'azienda è attenta alla salvaguardia delle proprie persone, per questo motivo il personale è formato in tema di salute e sicurezza. Inoltre, Piemme identifica i principali rischi legati alla salute e sicurezza sul lavoro all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi al fine di effettuare azioni di mitigazione, ove necessario.

Nel corso del 2021 e del 2020 non vi sono stati casi di infortunio.



7. Il rispetto dell’ambiente

Consapevole dell’impatto dei cambiamenti climatici sulla biodiversità e, nel particolare, sui limoni di Sorrento, PIEMME opera nel rispetto dell’ambiente naturale seguendo il principio di circolarità e di stagionalità nei propri processi produttivi, favorendo il riutilizzo delle risorse naturali e minimizzando il proprio impatto.

7.1 Economia circolare e gestione virtuosa dei rifiuti

Essendo il limoncello prodotto con la sola infusione delle bucce, il processo prevedeva, in origine, lo sbucciamento delle bucce presso lo stabilimento PIEMME e le polpe, essendo lo spazio limitato, venivano destinate al recupero.

Tuttavia, ad oggi PIEMME, grazie alla collaborazione con i propri fornitori, riceve le bucce già spolpate e i fornitori si prendono cura di trasformare la polpa in squisite leccornie come marmellate, bucce candite e succhi per pasticcerie.

Inoltre, le bucce stesse, dopo essere state in infusione nell'alcool, vengono lavate in acqua al fine di recuperare l'alcool assorbito. Le bucce esauste vengono, infine, inviate a recupero poiché l'azienda non dispone dello spazio necessario per dargli una seconda vita mentre l'acqua che ha assorbito il restante alcool viene inviata al distillatore per essere recupera.

Le bucce esauste sono l'unico scarto organico del processo produttivo a non essere riutilizzato.

Si segnala che nel 2021 PIEMME ha avvitato un sistema di monitoraggio dei rifiuti speciali. In particolare, per l'anno di rendicontazione sono stati inviati a recupero il 100% dei rifiuti speciali prodotti, pari a 217 kg.

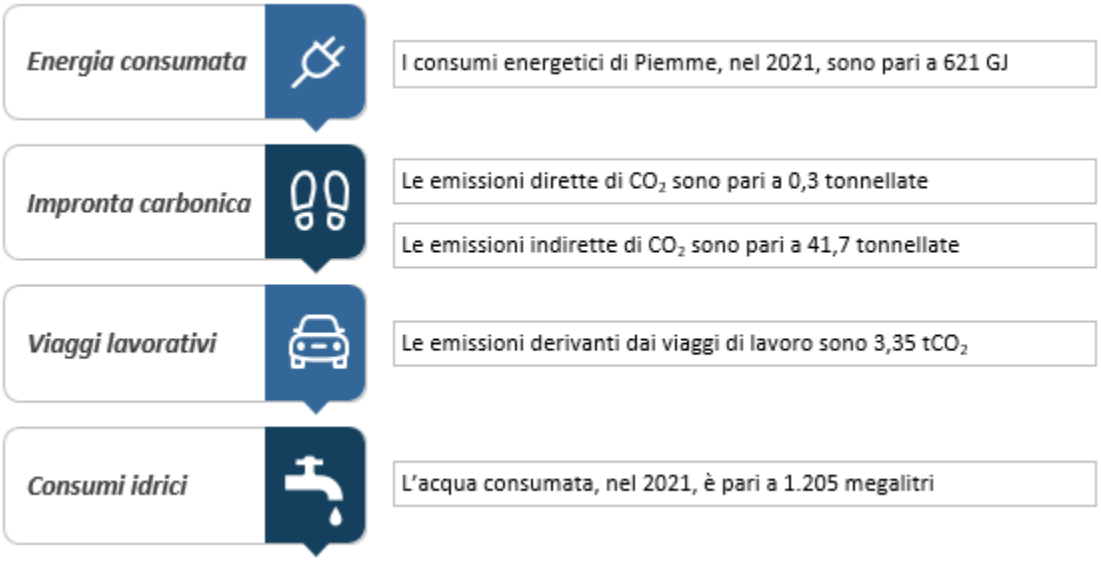
7.2 Consumi responsabili

Nel 2021, i consumi energetici di PIEMME sono pari a 621 GJ. Tali consumi sono riconducibili al processo produttivo e, in particolare, al forno rotativo del Reparto Pasticceria.

Il principale vettore energetico utilizzato è l'energia elettrica la quale, a partire dal 2022, proviene esclusivamente **da fonti rinnovabili certificate**.

PIEMME possiede come unici mezzi di trasporto **un furgone** a noleggio lungo termine, che viene utilizzato per effettuare le consegne, e **una macchina** che viene utilizzata dal Responsabile Commerciale per viaggi di rappresentanza.

Per quanto riguarda il consumo idrico, rispetto al 2020, vi è stato un incremento del 21,6% passando da un consumo di 945 a 1.205 Mega litri. Questo aumento è dovuto alla ripresa dalla pandemia di Covid-19. Se si considerano infatti i valori del 2020, bisogna sempre tenere a mente i volumi di produzioni ridotte rispetto a periodi normali, il che spiegherebbe l'incremento del totale prelievo di acqua del 2021, una volta iniziata la ripresa economica.



8. La strategia di sostenibilità

La rendicontazione degli impatti ambientali, sociali e di governance rappresenta per Piemme uno strumento fondamentale nello sviluppo sostenibile aziendale. Raccontare lo stato dell'arte è, infatti, propedeutico per l'identificazione di eventuali spunti di miglioramento e consente di mappare l'evoluzione della sostenibilità in azienda. In tale contesto, l'azienda ha definito i pilastri della propria strategia di sostenibilità, ovvero l'Economia Circolare, il Benessere Lavorativo e la lotta al Cambiamento Climatico.

Economia circolare

Piemme si impegna a estendere i criteri di circolarità ad ulteriori processi produttivi interni all'azienda e all'intero ciclo di vita dei suoi prodotti, ponendosi come promotore dell'economia circolare nella catena del valore.

Cultura della sostenibilità

L'azienda si impegna a contribuire all'evoluzione in chiave sostenibile della propria catena del valore attraverso la collaborazione e la diffusione dei principi di sostenibilità con clienti e fornitori e, in particolare, con riunioni periodiche, momenti di ascolto informali e newsletter.

Cambiamento climatico

Piemme si impegna a ridurre le emissioni in atmosfera dell'organizzazione. Oltre ad approvvigionarsi esclusivamente da energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate, a partire dal 2022, l'azienda si impegna a ridurre gli input energetici attraverso attività di efficientamento nonché monitorare le emissioni indirette – Scope 3 – con l'obiettivo ultimo di ridurre anche tali emissioni.

9. Nota metodologica

Il presente documento, che rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità di PIEMME (nel documento anche "Società"), è stato redatto con l'obiettivo di comunicare in modo trasparente l'indirizzo di sostenibilità di PIEMME. Il Bilancio presenta i risultati raggiunti da PIEMME nell'ambito della sostenibilità ambientale, sociale e di governance relativamente all'esercizio 2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre).

Per le informazioni riportate all'interno del Bilancio, avente periodicità annuale, si è fatto riferimento ai "Global Reporting Initiative Reporting Standards" (di seguito "GRI Standards"), opzione "Referenced", pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come elencati nella sezione "Tabella degli indicatori GRI" del presente documento, secondo quanto previsto dallo Standard GRI 1: Foundation 2021, paragrafo 3 ("Reporting with reference to the GRI Standards").

Il perimetro di rendicontazione dei dati è relativo a PIEMME. Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività di PIEMME, è stato inserito il 2020 come anno di comparazione, per i dati disponibili.

Al fine di fornire una corretta rappresentazione delle prestazioni di PIEMME, sono state incluse all'interno dei dati quantità direttamente misurabili e limitato, per quanto possibile, l'utilizzo di stime le quali, laddove presenti, sono opportunamente indicate.

La rendicontazione di particolari indicatori è stata definita sulla base di una prima attività effettuata da PIEMME nel corso del 2022, che ha permesso di individuare le tematiche materiali, così come descritto nel paragrafo "La matrice di materialità" del presente documento.

Il Consiglio di Amministrazione di PIEMME ha approvato il Bilancio in data 29 giugno 2022. Il presente documento non è stato sottoposto a giudizio di conformità.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità di PIEMME è possibile contattare sostenibilita@gruppobellevue.it. Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web sito.

10. GRI Content Index

Dichiarazione di utilizzo	Piemme ha rendicontato le informazioni riportate nella Tabella degli Indicatori GRI di cui di seguito, per il periodo di rendicontazione dal 1° gennaio 2021 al 31 dicembre 2021, con riferimento agli Standard GRI (opzione Reference).
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Foundation 2021

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina/note	Omissioni
GRI 2: Informativa generale (2021)			
Organizzazione e pratiche di rendicontazione			
2-1	Dettagli organizzativi		
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione		
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti		
2-4	Riesposizione dei dati		
2-5	Assurance esterna		
Attività e lavoratori			
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali		
2-7	Dipendenti		
2-8	Lavoratori che non sono dipendenti		
Governance			
2-9	Struttura e composizione della governance		
Strategia, politiche e prassi			
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile		
2-27	Conformità a leggi e regolamenti		
Coinvolgimento degli Stakeholder			
2-29	Approccio allo stakeholder engagement		

2-30	Accordi di contrattazione collettiva		
Tematiche materiali			
GRI 3: Gestione dei temi materiali (2021)			
3-1	Processo per la determinazione delle tematiche materiali		
3-2	Lista delle tematiche materiali		
Creazione di valore condiviso			
3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 201: Performance economiche (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito		
Etica di business			
3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese		
Riduzione delle emissioni			
3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Consumi energetici		
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)		
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)		
Gestione delle risorse idriche			
3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-3	Prelievo idrico		
Gestione degli scarti ed economia circolare			
3-3	Gestione del tema materiale		
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-3	Rifiuti prodotti		
Sicurezza e salute dei lavoratori			

3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-9	Infortuni sul lavoro		
Tracciabilità delle materie prime			
3-3	Gestione dei temi materiali		
Made in Italy			
3-3	Gestione dei temi materiali		
Responsible drinking			
3-3	Gestione dei temi materiali		

11. Allegati

GRI 2-7: Dipendenti

Numero totale di dipendenti suddivisi per genere			
Al 31 Dicembre 2020			
Tipologia contrattuale	Uomini	Donne	Totale
Indeterminato	6	8	14
Determinato	-	-	-
Totale	6	8	14

Numero totale di dipendenti suddivisi per genere			
Al 31 Dicembre 2021			
Tipologia contrattuale	Uomini	Donne	Totale
Indeterminato	7	7	14
Determinato	-	-	-
Totale	7	7	14

GRI 302-1: Consumi energetici

Consumi energetici			
Fonte energetica[1]	UdM	2020	2021
Energia elettrica	GJ	514	576
Gas naturale	GJ	-	-
Gasolio per autotrazione	GJ	5	45
Totale	GJ	519	621

[1] La fonte utilizzata per i fattori di conversione in GJ è la "Tabella parametri standard nazionali 2021 - Ministero dell'Ambiente". In particolare:

- Gas naturale = 0,035281 GJ/smc
- Energia elettrica = 0,0036 GJ/kWh
- Gasolio per autotrazione = 0,042780 kg/GJ

GRI 303-3: Prelievo idrico

Prelievi d'acqua			
	Unità di misura	2021	
		Aree a stress idrico	Aree a stress idrico
Acque superficiali	Megalitri	1.205	945
Totale	Megalitri	1.205	945

GRI 306-3: Rifiuti speciali prodotti

Rifiuti prodotti per metodo di smaltimento			
	Unità di misura	2021	
		Inviati a smaltimento	Inviati a recupero
Rifiuti pericolosi	kg	-	136
Rifiuti non pericolosi	kg	-	81
Totale	kg	-	217

GRI 305-1, 305-2: Emissioni GHG dirette e indirette

Emissioni dirette e indirette			
	UdM	2020	2021
Emissioni dirette[2]	tCO_2	0,37	3,35
Emissioni indirette – Location Based[3]	tCO_2	37,1	41,7
Emissioni indirette – Market Based[4]	tCO_2	65,5	73,4

[2] Le emissioni dirette di CO_2, o Scope 1, corrispondo alle emissioni provenienti da fonti di proprietà o controllate da un'organizzazione; le emissioni dirette provengono dall'utilizzo di gas naturale. La fonte utilizzata nel calcolo è il Ministero dell'Ambiente - Tabella dei parametri standard nazionali per il monitoraggio e la comunicazione dei gas ad effetto serra. In particolare:

- Gasolio per autotrazione (2020) = 3,151 $kgCO_2/kg$
- Gasolio per autotrazione (2021) = 3,151 $kgCO_2/kg$

[3] Le emissioni di indirette di CO_2, o Scope 2, ovvero le emissioni indirette di CO_2, sono associate alla generazione di energia elettrica. L'approccio Location based considera l'intensità media delle emissioni di CO_2 della rete nazionale. La fonte utilizzata nel calcolo è ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei Based. In particolare:

- energia elettrica (2020) = 259,8 gCO_2/kWh
- energia elettrica (2021) = 260,5 gCO_2/kWh

[4] L'approccio Market Based considera la forma contrattuale (da fonti rinnovabili o non) scelta nell'approvvigionamento di elettricità. La fonte utilizzata nel calcolo è AIB - European Residual Mixes 2020 (Vers. (Ver. 1.0, 2021-05-31). In particolare, energia elettrica = 459 gCO_2/kWh

GRI 403-9: Salute e sicurezza sul lavoro

Infortuni sul lavoro		
Numero di infortuni	2020	2021
Numero di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	-	-
Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	-	-
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	-	-
Ore lavorate	16.403	20.308
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	-	-

GRI 405-1: Diversità e pari opportunità

Percentuale dei dipendenti suddivisi per categoria professionale, genere e fascia d'età				
Percentuale di dipendenti	Al 31 Dicembre 2020			
	< 30	30-50	> 50	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	0%
Uomini	0%	0%	0%	0%
Donne	0%	0%	0%	0%
Quadri	21%	0%	0%	21%
Uomini	14%	0%	0%	14%
Donne	7%	0%	0%	7%
Impiegati	0%	7%	7%	14%
Uomini	0%	0%	7%	7%
Donne	0%	7%	0%	7%
Operai	7%	7%	50%	64%

Uomini	7%	7%	7%	21%
Donne	0%	0%	43%	43%
Totale	29%	14%	57%	100%
Uomini	21%	7%	14%	43%
Donne	7%	7%	43%	57%

Percentuale dei dipendenti suddivisi per categoria professionale, genere e fascia d'età				
Percentuale di dipendenti	Al 31 Dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale
Dirigenti	0%	0%	0%	0%
Uomini	0%	0%	0%	0%
Donne	0%	0%	0%	0%
Quadri	21%	0%	0%	21%
Uomini	14%	0%	0%	14%
Donne	7%	0%	0%	7%
Impiegati	0%	7%	7%	14%
Uomini	0%	0%	7%	7%
Donne	0%	7%	0%	7%
Operai	7%	7%	50%	64%
Uomini	7%	7%	14%	29%
Donne	0%	0%	36%	36%
Totale	29%	14%	57%	100%
Uomini	21%	7%	21%	50%
Donne	7%	7%	36%	50%