

# Bilancio di Sostenibilità 2022

*dal 1969*



**PIEMME**

*Piacere Mediterraneo*



<b>1. Lettera agli Stakeholder.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Highlights.....</b>	<b>4</b>
<b>3. L'azienda PIEMME.....</b>	<b>5</b>
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 Certificazioni.....	15
3.6 Responsible drinking.....	16
3.7 La struttura aziendale.....	17
3.8 Creazione e distribuzione del valore economico.....	20
<b>4. Il percorso di sostenibilità.....</b>	<b>20</b>
4.1 Il nostro approccio alla sostenibilità.....	21
4.2 Materialità e Stakeholder engagement.....	22
<b>5. La nostra produzione Made in Italy.....</b>	<b>25</b>
5.1 Il legame con il territorio.....	26
5.2 Approvvigionamento responsabile.....	27
5.3 Qualità dei prodotti.....	28
5.4 Processi produttivi.....	29
5.5 Innovazione, ricerca e sviluppo.....	32
<b>6. Le nostre persone.....</b>	<b>34</b>
6.1 Benessere, salute e sicurezza del personale.....	37
<b>7. Il rispetto dell'ambiente.....</b>	<b>38</b>
7.1 Economia circolare e gestione virtuosa dei rifiuti.....	39
7.2 Consumi responsabili.....	40
<b>8. La strategia di sostenibilità.....</b>	<b>43</b>
<b>9. Nota metodologica.....</b>	<b>44</b>
<b>10. GRI Content Index.....</b>	<b>45</b>

## 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, già a partire dal 2021, e pienamente nel 2022, 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, nel 2021, di una nuova struttura ricettiva nella città di Milano, entrata a pieno ritmo nel corso del 2022.

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**

**3,7 Milioni di Ricavi**

**18 dipendenti**

**Made in Sorrento**

**Certificati e  
qualificazioni**



**INTERNATIONAL  
FOOD  
STANDARD**



**BIOLOGICO**



**I.G.P.**

**Prodotti**

**LIMONCELLO**

**BABÀ**

**LIQUORI**

**MARMELLATE**

***Nuovo Prodotto  
2023***



**Amaro "AMA"**



### 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.



AREA DI  
PRODUZIONE  
DI  
**400 ETTARI**



PRODUZIONE  
ANNUA  
DI CIRCA  
**8000**  
TONNELLATE



VALORE  
COMPLESSIVO  
PER CIRCA  
**30 MILIONI**  
DI EURO

### 3.1 Made in Sorrento



#### 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, influenzando 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**

lunga 50 anni fatta  
d'Amore e Passione



#### **UN LUOGO**

Magico come la Penisola Sorrentina,  
l'incontro tra Cielo e Terra



#### **UN TEMPO**

fatto Tradizioni 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.

### 3.3 i Nostri Valori



Crederci e rispettare la professionalità delle persone, garantendo un ambiente di lavoro sicuro.



Attenzione focalizzata sul Cliente e le parti interessate nel pieno rispetto dei requisiti legislativi e delle richieste dei Clienti.



Crederci nella qualità dei prodotti PIEMME.



Crederci nella collaborazione con i fornitori che rappresentano dei partner dell'azienda.



Crederci nel rispetto delle regole e promuovere la consapevolezza dei collaboratori al rispetto della normativa vigente.



**ZERO casi  
di non conformità a  
leggi e regolamenti**



**ZERO  
episodi di corruzione**

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.

#### 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.

##### 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.



### 3.4 i nostri Prodotti

#### 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 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 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 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.

#### 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.



### 3.4 i nostri Prodotti

#### 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%.



**Per il 2023 è previsto il lancio di AMA, il nuovo amaro di PIEMME in bottiglia da 70 cl.**



#### Marmellate

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

*il Re dei dolci*



### 3.4 i nostri Prodotti

#### **BABÀ PIEMME: piccoli capolavori di pasticceria.**

I babà vengono realizzati in azienda dalle mani esperte delle pasticciere 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 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.



#### **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.



## 3.5 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 affinché 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.



### 3.6 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.



Ciascuna bottiglia è sigillata con il Contrassegno di Stato

Logo e nome Azienda

Nome del prodotto

Lista degli ingredienti in ordine quantitativo decrescente

Indicazione geografica

Quantità di prodotto e grado alcolico

Avviso dei rischi in gravidanza

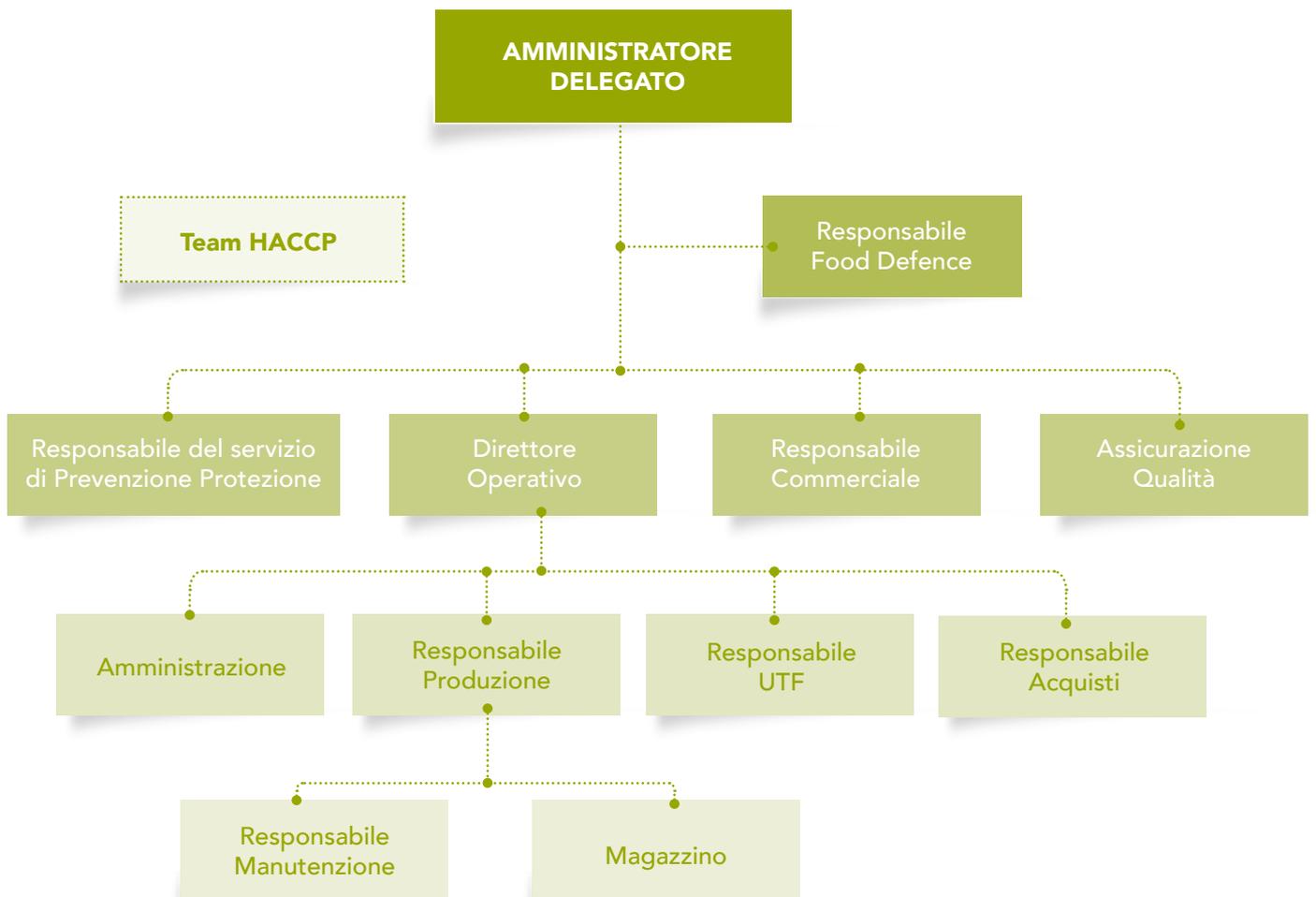
Codice Accisa

Pittogramma Ambientale





### 3.7 Struttura aziendale



Organigramma di PIEMME s.r.l.  
 Amministratore Delegato Mario Attanasio.



### 3.8 Creazione e distribuzione del Valore economico

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.

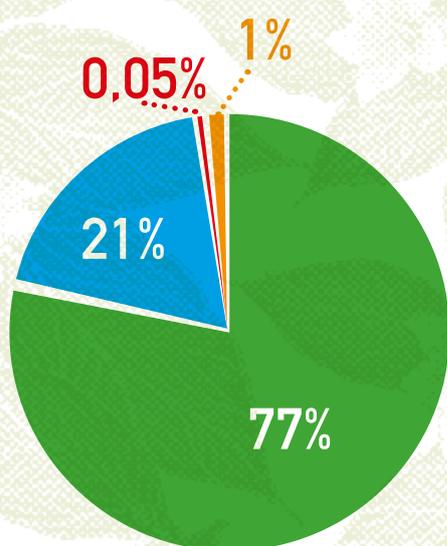
Il valore rappresenta la ricchezza prodotta da Piemme e ridistribuita tra i suoi portatori di interesse: nella sua creazione e distribuzione viene fornita infatti, attraverso una riclassifica del conto economico, un'indicazione di come Piemme ha creato ricchezza per i propri stakeholder, evidenziando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

Nel 2022 il valore economico generato da Piemme è stato pari a 3.566.416 euro in aumento rispetto ai 2.603.562 euro del 2021, contestualmente il valore economico distribuito è aumentato da 2.466.484 a 3.723.461 euro nel 2022.

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

Prospetto di distribuzione del valore economico (€)	2022	2021
Costi di produzione riclassificati	2.879.794	1.825.561
Remunerazione dei dipendenti e collaboratori	789.557	582.422
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	1.697	4.877
Remunerazione agli Azionisti	0	0
Remunerazione alla collettività	0	0
Remunerazione dei Finanziatori	52.413	53.624
Totale valore economico distribuito	3.723.461	2.466.484
Valore economico trattenuto	-157.045	137.078

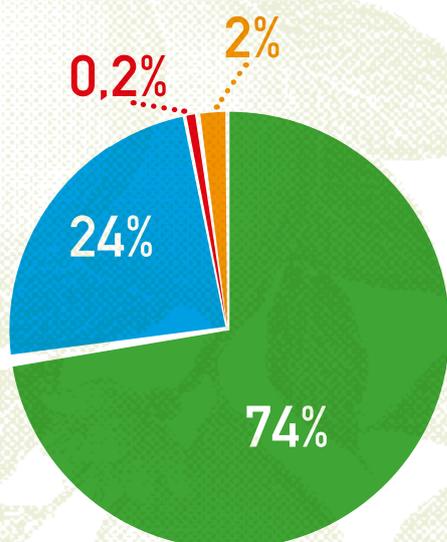
## 3.7 Creazione e distribuzione del Valore economico



2022

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

2021



- Costi di Produzione
- Dipendenti e Collaboratori
- Pubblica Amministrazione
- Finanziatori

L'anno appena trascorso è stato fortemente influenzato dalla crisi economica dovuta alla guerra russo-ucraina. Tale circostanza non ha influito sui volumi di vendita dell'azienda, ma ha fortemente inciso sui costi industriali. L'incremento, sia delle materie prime che delle spese energetiche, ha avuto un impatto evidente sull'azienda che di fatto chiude l'anno in perdita. L'anno 2023, in ogni caso, consente di guardare con fiducia al futuro. I prezzi sono stati adeguati agli aumenti di materie prime ed energia e l'andamento economico sarà costantemente monitorato per, eventualmente, intervenire con tempestività e risolvere problematiche del mercato.

Ad ogni modo, dall'analisi del Valore economico generato e distribuito nel 2022 da Piemme emerge che:

- ★ Alle attività produttive sono stati distribuiti 2.879.794€, circa l'81% del valore economico generato dall'azienda nel 2022, 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 789.557€, circa il 22% del valore economico generato da Piemme nel 2022.
- ★ La quota distribuita alla Pubblica Amministrazione è stata di 1.697€ come somma delle imposte e tasse del periodo.
- ★ Alle banche e altri finanziatori vengono destinati 52.413€ per effetto degli interessi corrisposti per prestiti e finanziamenti.



## 4 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 Materialità e Stakeholder engagement

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:

### 1. ANALISI DI BENCHMARK TEST

### 2. VALUTAZIONE DELLE TEMATICHE TRAMITE WORKSHOP DI MATERIALITÀ

### 3. MATRICE DI MATERIALITÀ

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:



## 4.2 Materialità e Stakeholder engagement

In linea con le richieste della nuova edizione dello standard di rendicontazione "GRI Standards 2021" PIEMME ha aggiornato la propria analisi di materialità per individuare gli aspetti da rendicontare all'interno del Bilancio di Sostenibilità 2022, identificando i temi materiali che riflettono gli impatti economici, ambientali e sociali significativi dell'azienda e che influenzano le valutazioni e le decisioni dei suoi stakeholder. Il concetto di materialità è, infatti, strettamente connesso al concetto di impatto: i temi materiali sono quelli che rappresentano gli impatti più significativi dell'organizzazione sull'economia, l'ambiente e le persone, compresi gli impatti sui diritti umani.

Nel dettaglio, l'aggiornamento dell'analisi di materialità è stato realizzato a partire da un'analisi del contesto, grazie alla quale sono stati individuati gli aspetti potenzialmente rilevanti per PIEMME in considerazione dei temi materiali individuati lo scorso anno, delle attività svolte, del contesto di sostenibilità in cui opera e delle aspettative dei propri stakeholder, e conducendo un'analisi di benchmark attraverso i principali Peers.

Ad ogni tema materiale sono stati associati uno o più impatti positivi e negativi, attuali e potenziali generati dalle attività aziendali, definendo una mappatura temi-impatti significativi che è stata sottoposta ad un processo di valutazione considerando Scala, Portata e Probabilità, da parte di PIEMME durante il workshop di materialità svoltosi il 14 aprile 2023. Per la valutazione della significatività degli impatti per il Bilancio di Sostenibilità 2022, PIEMME ha coinvolto alcune categorie di suoi stakeholder interni ed esterni, nello specifico dipendenti e fornitori, attraverso una survey su una piattaforma online. Dal consolidamento dei risultati emersi, dal Workshop e dalla survey, sono stati definiti gli impatti maggiormente significativi per la realtà PIEMME. A partire dai risultati della valutazione degli impatti, è stata individuata la lista dei nuovi temi materiali di PIEMME.

Elenco degli impatti significativi e relative tematiche materiali per Piemme

IMPATTO POSITIVO	TEMATICHE MATERIALI	IMPATTO NEGATIVO
Consapevolezza del dipendente di poter operare in un luogo sano e sicuro	<b>SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI</b>	Incremento della probabilità di accadimento di infortunio e malattie professionali di dipendenti e terze parti
Sviluppo socioeconomico locale (es. aumento del tasso di occupazione)	<b>SUPPORTO ALLA COMUNITÀ LOCALE</b>	Aumento dei reclami da parte della comunità per la non corretta gestione degli impatti generati dall'attività produttiva
Vantaggi in termini ambientali, economici e benefici sulla salute delle persone derivanti dalla selezione di materie prime qualitativamente superiori, controllate e certificate	<b>TRACCIABILITÀ DELLE MATERIE PRIME</b>	Danno reputazionale legato alla scarsa trasparenza sull'origine delle materie prime provenienti da filiera non controllata e non garante della tutela dei diritti umani
Valorizzazione dell'artigianalità e dell'eccellenza italiana	<b>QUALITÀ DEI PRODOTTI E MADE IN ITALY</b>	Perdita di valore dei prodotti a causa dell'imitazione e della contraffazione
Sviluppo della cultura ed educazione verso il "bere responsabilmente"	<b>RESPONSIBLE DRINKING</b>	Non conformità alla normativa in materia di bevande spiritose (Reg. UE 2019/787)
Maggiore produttività grazie al benessere e alla crescita professionale dei dipendenti	<b>CENTRALITÀ E SVILUPPO DELLE PERSONE</b>	Perdita di persone chiave a causa dell'insoddisfazione dei dipendenti e scarso senso di appartenenza
Maggiore sviluppo economico del territorio	<b>CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VALORE ECONOMICO</b>	Declino delle performance aziendali con conseguenze negative sulla forza lavoro, sui fornitori (es. perdita di posti di lavoro)
Resilienza a fronte dei rischi connessi al cambiamento climatico (es. eventi atmosferici estremi)	<b>CONSUMI RESPONSABILI E LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO</b>	Aumento dell'impronta carbonica
Consapevolezza dei dipendenti in merito al risparmio di acqua nelle operazioni quotidiane	<b>GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE</b>	Depauperamento della risorsa idrica derivante dallo svolgimento delle attività aziendali
Sviluppo dell'economia circolare grazie ad un uso efficiente e responsabile delle risorse	<b>GERSTIONE DEGLI SCARTI ED ECONOMIA CIRCOLARE</b>	Inquinamento generato dal non corretto smaltimento dei rifiuti
Maggiore consapevolezza e cultura sull'etica e sui diritti umani dei dipendenti, dei fornitori e di altri soggetti	<b>ETICA DI BUSINESS</b>	Conflitti di interesse, incidenti di corruzione e non conformità in ambito ESG

## 4.2 Materialità e Stakeholder engagement

Dai risultati della valutazione degli impatti e quindi dell'identificazione dei temi materiali 2022, si può evincere un sostanziale allineamento ai principali macro-trend di settore, come la **Salute e sicurezza dei lavoratori**, il **Supporto alla comunità locale**, e l'importanza che hanno per questo settore industriale la **Tracciabilità delle materie prime** e la **Qualità dei prodotti** e **Made in Italy**, ma rispecchia anche e soprattutto le caratteristiche distintive dei valori e della strategia di PIEMME. Le tematiche individuate nel 2022, sono del tutto allineate con quelle già considerate materiali lo scorso anno. La principale

novità riguarda l'introduzione del tema **Supporto della comunità locale**, a testimoniare l'impegno di PIEMME a rappresentare una realtà aziendale proattiva e interessata a favorire l'occupazione e l'espansione del territorio nel quale opera.

I principali stakeholder di PIEMME, 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, sono riportati di seguito:





## 5 la nostra produzione Made in Italy

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

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 2022

**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.



## 5.4 Processi produttivi

### 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 limone

Piemme utilizza esclusivamente limoni di Sorrento I.G.P. le cui bucce sono particolarmente ricche di oli essenziali. Sui frutti non viene utilizzato alcun prodotto chimico che altererebbe il gusto e l'aroma dei prodotti derivati. La raccolta dei limoni viene effettuata rigorosamente a mano.



#### L'infuso

Le bucce di limone arrivano allo stabilimento di Piemme già sbucciate e dopo il controllo qualità; quindi vengono immerse in infusione nell'alcool. Tale processo avviene nella stessa giornata, al fine di garantire la massima qualità delle bucce e degli oli essenziali.



#### La miscela

L'infuso viene filtrato dalle bucce e pesato per verificarne il grado alcolemico, e poi stoccato in cisterne. Infine viene miscelato con la perfetta quantità di acqua e zucchero, per ottenere il limoncello firmato Piemme.



#### La bottiglia

Il liquore è quindi pronto per essere imbottigliato ed etichettato. Dopo aver verificato che la percentuale di alcool corrisponde a quanto dichiarato, le bottiglie sono pronte per essere imballate e spedite ai Clienti di tutto il mondo.



## 5.4 Processi produttivi

### 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:

**2020**  
**MAXIBABÀ**



**2021**  
**Le GELÈE**



**2022**  
**COSTIERA Gin**



**2023**  
**AMA Amaro**





## 5.5 Innovazione, ricerca e sviluppo

### 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**



**PIEMME  
Syrene**

### 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.

**18 dipendenti**

**9 donne**

**9 uomini**

**100% contratto indeterminato**

**72% contratto full-time**

**28% dipendenti under 30**



## 6 le Nostre Persone

PIEMME nel 2022 conta 18 dipendenti, di cui 9 donne e 9 uomini, in aumento rispetto all'anno precedente di ben 4 risorse. Di queste, il 79% (13 dipendenti) ha un contratto full time.

Tra i dipendenti di Piemme, 3 uomini e 2 donne hanno meno di 30 anni, 2 uomini e 3 donne appartengono alla fascia d'età tra i 30 ei 50 anni, e infine, la maggior parte della popolazione aziendale, nello specifico 8 risorse, di cui 4 uomini e 4 donne hanno più di 50 anni. Tutte le persone dell'azienda provengo dal territorio e da zone limitrofe allo stabilimento.

Dalla tabella che segue, si può leggere la composizione aziendale in termini percentuali, con una vista sulla fascia d'età e il genere.

PERCENTUALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ								
Percentuale di dipendenti	al 31 dicembre 2022				al 31 dicembre 2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Fascia d'età								
Uomini	17%	11%	22%	<b>50%</b>	21%	7%	21%	<b>50%</b>
Donne	11%	17%	22%	<b>50%</b>	7%	7%	36%	<b>50%</b>
TOTALE	28%	28%	44%	<b>100%</b>	29%	14%	57%	<b>100%</b>

PERCENTUALE DEI DIPENDENTI SUDDIVISI PER CATEGORIA PROFESSIONALE, GENERE E FASCIA D'ETÀ								
Percentuale di dipendenti	Al 31 Dicembre 2022				Al 31 Dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	> 50	Totale
Fascia di età								
<b>Quadri</b>	11%	0%	0%	<b>11%</b>	21%	6%	0%	<b>21%</b>
Uomini	11%	0%	0%	<b>11%</b>	14%	0%	0%	<b>14%</b>
Donne	0%	0%	0%	<b>0%</b>	7%	0%	0%	<b>7%</b>
<b>Impiegati</b>	11%	22%	6%	<b>39%</b>	0%	7%	7%	<b>14%</b>
Uomini	0%	6%	6%	<b>11%</b>	0%	0%	7%	<b>7%</b>
Donne	11%	17%	0%	<b>28%</b>	0%	7%	0%	<b>7%</b>
<b>Operai</b>	6%	6%	39%	<b>50%</b>	7%	7%	50%	<b>64%</b>
Uomini	6%	6%	17%	<b>28%</b>	7%	7%	14%	<b>29%</b>
Donne	0%	0%	22%	<b>22%</b>	0%	0%	36%	<b>36%</b>
<b>Totale</b>	<b>28%</b>	<b>28%</b>	<b>44%</b>	<b>100%</b>	<b>29%</b>	<b>14%</b>	<b>57%</b>	<b>100%</b>



## 6 le Nostre Persone

la totalità delle persone che lavorano in PIEMME è coperta da un contratto CCNL per il settore di riferimento e il 100% dei dipendenti ha un contratto di tipo indeterminato.

NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE						
Tipologia contrattuale	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Indeterminato	9	9	18	7	7	14
Determinato	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>

NUMERO TOTALE DEI DIPENDENTI SUDDIVISI PER PART-TIME/FULL-TIME E GENERE						
Tipologia contrattuale	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Part-Time	7	6	13	6	5	11
Full-Time	2	3	5	1	2	3
<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>



## 6.1 Benessere, salute e sicurezza del personale

L'azienda è attenta alla salvaguardia delle proprie persone, per questo motivo la totalità dei dipendenti è coperta da un Sistema di Gestione Salute e Sicurezza e tutto il personale è formato sul tema. 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. Si segnala che sia nel corso del 2022 che del 2021 non vi sono stati casi di infortunio.

INFORTUNI SUL LAVORO		
	2022	2021
Numero di infortuni	-	-
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 <sup>1</sup>	30.960	20.308
Tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro <sup>2</sup>	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	-	-

1: Le ore lavorate sono state stimate moltiplicando le ore lavorative per i giorni lavorativi per il totale dei dipendenti.

2: I tassi sono calcolati dividendo per ciascuna tipologia di infortunio (registrabili, decessi e gravi) il numero delle ore lavorate, moltiplicate per un moltiplicatore, che nel caso di Piemme, considerate le dimensioni aziendali, è pari a 200.000 (corrispondenti a 50 settimane lavorative x 40 ore x 100 dipendenti).



**30.000 ore lavorate**  
**ZERO INFORTUNI**



## 7 il Rispetto per l'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 recuperata. Le bucce esauste sono l'unico scarto organico del processo produttivo a non essere riutilizzato. Si segnala che nel 2022 PIEMME ha avviato un sistema di monitoraggio dei rifiuti speciali. In particolare, per l'anno di rendicontazione sono stati inviati a recupero il 100% dei rifiuti prodotti, pari a 82 tonnellate, in riduzione rispetto all'anno precedente del 62%; di questi, una parte più esigua pari a 16 tonnellate sono rifiuti pericolosi mentre la maggior parte, 66 tonnellate, sono rifiuti non pericolosi.

PESO TOTALE DEI RIFIUTIGENERATI E METODO DI SMALTIMENTO							
Tipologia di rifiuti	UdM	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
Tipologia contrattuale		inviati a smaltimento	inviati a recupero	Totale	inviati a smaltimento	inviati a recupero	Totale
Rifiuti pericolosi	ton	0	16	<b>16</b>	0	136	<b>136</b>
Rifiuti non pericolosi	ton	0	66	<b>0</b>	0	81	<b>81</b>
<b>TOTALE RIFIUTI GENERATI</b>	<b>ton</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>217</b>	<b>217</b>



## 7.2 Consumi responsabili

**Consumi energetici 2022** I consumi energetici di Piemme sono pari a 734 GJ

**Emissioni di GHG 2022** Le emissioni dirette di Piemme sono pari a 3,6 tCO<sub>2</sub>e  
Le emissioni indirette Location Based di Piemme sono pari a 60 tCO<sub>2</sub>e

**Prelievi idrici 2022** i prelievi idrici effettuati in Piemme sono pari a 1.404 Mega litri

Nel 2022, i consumi energetici di PIEMME sono pari a 734 GJ, legati principalmente dall'utilizzo di energia elettrica. Tali consumi sono riconducibili al processo produttivo e, in particolare, al forno rotativo del Reparto Pasticceria.

CONSUMI ENERGETICI			
FONTE ENERGETICA <sup>3</sup>	UdM	AL 31 DICEMBRE 2021	AL 31 DICEMBRE 2022
Energia elettrica	GJ	576	678
Gasolio per autotrazione	GJ	45	47
<b>TOTALE</b>	<b>GJ</b>	<b>621</b>	<b>734</b>

3: La fonte utilizzata per i fattori di conversione in GJ è la "Tabella parametri standard nazionali 2022 - Ministero dell'Ambiente".

In particolare:

- Gas naturale = 0,035 GJ/smc
- Energia elettrica = 0,0036 GJ/kWh
- Gasolio per autotrazione = 0,043 kg/GJ



## 7.2 Consumi responsabili

In conformità con quanto previsto dal principale standard di rendicontazione delle emissioni, il Greenhouse Gas (GHG) Protocol, di seguito viene riportato un dettaglio sulle principali emissioni generate, direttamente e indirettamente, dall’Azienda.



Le emissioni dirette – Scope 1 legate all’utilizzo di combustibili fossili, per il 2022 sono pari a 3,6 tCO<sub>2</sub>e in lieve aumento rispetto al 2021 del 7%.

Per quanto riguarda le emissioni indirette – Scope 2 legate ai consumi di energia elettrica dell’azienda, l’analisi è stata eseguita secondo l’approccio Location Based, che considera il fattore di emissione medio di CO<sub>2</sub>e della rete elettrica nazionale, e secondo l’approccio Market Based, che attribuisce un fattore emissivo di CO<sub>2</sub>e nullo per i consumi energetici derivanti da fonti rinnovabili.

Nel dettaglio, le emissioni indirette calcolate con il metodo Location Based, nel 2022, sono pari a 49,7 tCO<sub>2</sub>e, in aumento rispetto al 2021, del 19% e interamente provenienti da energia elettrica da fonti non rinnovabili.

Le emissioni indirette misurate con la metodologia Market Based, nel 2022 risultano pari a 87,2 tCO<sub>2</sub>e. Nella tabella che segue è possibile leggere, nel dettaglio, i dati sulle emissioni del biennio 2021-2022.

EMISSIONI DIRETTE E INDIRETTE			
TIPOLOGIA DI EMISSIONI	UdM	AL 31 DICEMBRE 2022	AL 31 DICEMBRE 2021
Emissioni dirette - Scope 1	tCO <sub>2</sub>	3,6	3,3
Emissioni indirette - Scope 2 - Location Based <sup>5</sup>	tCO <sub>2</sub>	60	50,3
Emissioni dirette - Scope 2 - Market Based <sup>6</sup>	tCO <sub>2</sub>	87,2	73,4

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.



## 7.2 Consumi responsabili

Per quanto riguarda il consumo idrico, rispetto allo scorso anno, nel 2022 vi è stato un aumento del 16,5% passando da un consumo di 1.205 a 1.404 Mega litri, dovuto essenzialmente all'incremento di domanda dei prodotti Piemme, come si evince dalla tabella sotto riportata.

PRELIEVI D'ACQUA PER FONTE					
FONTE DI PRELIEVO	UdM	AL 31 DICEMBRE 2021		AL 31 DICEMBRE 2022	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico <sup>7</sup>	Tutte le aree	Aree a stress idrico <sup>7</sup>
Totale acque superficiali	MI	1.404	1.404	1.205	1.205
di cui acqua dolce (≤1000mg/l solidi disciolti totali)	MI	1.404	1.404	1.205	1.205

4: Le emissioni dirette di CO<sub>2</sub>, o Scope 1, corrispondono alle emissioni provenienti da fonti di proprietà o controllate da un'organizzazione; le emissioni dirette di Piemme provengono dall'utilizzo di gasolio per autotrazione. La fonte utilizzata nel calcolo è ISPRA 2022.

5: Il calcolo delle emissioni indirette, Scope 2, calcolate secondo la metodologia Location Based è basato su fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra indicati da TERNA all'interno dei confronti internazionali, prendendo riferimento la potenza efficiente lorda degli impianti elettrici di generazione nei principali paesi del mondo al 31 dicembre 2019. Si segnala che il dato 2021 è stato riesposto a seguito di un riallineamento dei fattori di emissione, per favorire la comparabilità dello stesso nel biennio.

6: Il calcolo delle emissioni indirette, Scope 2, calcolate secondo la metodologia Market based è basato su fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra indicati da AIB - European Residual Mixes 2022.

7: Con il termine stress idrico si intende la capacità o incapacità di soddisfare la domanda di acqua da parte dell'uomo o dell'ecosistema. Il termine può riferirsi alla disponibilità, alla qualità o all'accessibilità dell'acqua. Lo strumento accreditato utilizzato per valutare le aree soggette a stress idrico è l'Aqueduct Water Risk Atlas del World Resources Institute (WRI).

## 8 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 secondo Bilancio di Sostenibilità di PIEMME, è stato redatto con l'obiettivo di proseguire lungo la linea di una comunicazione trasparente del proprio percorso di sostenibilità. Il Bilancio presenta i risultati raggiunti da PIEMME nell'ambito della sostenibilità ambientale, sociale e di governance relativamente all'esercizio 2022 (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 2021 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.

Nel corso del 2022, PIEMME ha individuato i propri impatti positivi e negativi significativi, opportunamente prioritizzati ed elencati nel paragrafo "Materialità e Stakeholder engagement" del presente documento, ai quali sono state associate le tematiche materiali 2022.

Il Consiglio di Amministrazione di PIEMME ha approvato il Bilancio in data 28 giugno 2023. 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](mailto:sostenibilita@gruppobellevue.it)

Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web edll'azienda.

## 10 GRI Content Index

<b>Dichiarazione di utilizzo</b>	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 2022, con riferimento agli Standard GRI (opzione Reference).
<b>GRI 1 utilizzato</b>	GRI 1: Foundation 2021

GRI Standard	Informativa	Note
<b>GRI 2: Informativa generale (2021)</b>		
<b>Organizzazione e pratiche di rendicontazione</b>		
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	Il presente documento non è sottoposto ad assurance esterna
<b>Attività e lavoratori</b>		
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	
2-7	Dipendenti	
2-8	Lavoratori che non sono dipendenti	Nel 2022 non sono presenti in Piemme lavoratori che non siano dipendenti
<b>Governance</b>		
2-9	Struttura e composizione della governance	
<b>Strategia, politiche e prassi</b>		
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	
2-27	Conformità a leggi e regolamenti	
<b>Coinvolgimento degli Stakeholder</b>		
2-29	Approccio allo stakeholder engagement	
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	
<b>Tematiche materiali</b>		
<b>GRI 3: Gestione dei temi materiali (2021)</b>		
3-1	Processo di determinazione delle tematiche materiali	
3-2	Lista delle tematiche materiali	
<b>Creazione e distribuzione del valore economico</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 201: Performance economiche</b>		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	

## 10 GRI Content Index

GRI Standard	Informativa	Note
<b>Etica di business</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 205: Anticorruzione (2016)</b>		
205-3	Episodi di corruzione accertati ed azioni intraprese	
<b>Consumi responsabili e lotta al cambiamento climatico</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 302: Energia (2016)</b>		
302-1	Consumi energetici	
<b>GRI 302: Emissioni (2016)</b>		
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	
<b>Gestione delle risorse idriche</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)</b>		
303-3	Prelievo idrico	
<b>Gestione degli scarti ed economia circolare</b>		
3-3	Gestione del tema materiale	
<b>GRI 306: Rifiuti (2020)</b>		
306-3	Rifiuti prodotti	
306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	
306-5	Rifiuti conferiti in discarica	
<b>Sicurezza e salute dei lavoratori</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)</b>		
403-9	Infortuni sul lavoro	
<b>Qualità dei prodotti e Made in Italy</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)</b>		
416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	
<b>Tracciabilità delle materie prime</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	
<b>Responsible drinking</b>		
3-3	Gestione dei temi materiali	

# GRUPPO BELLEVUE

---

luxury hospitality and taste

