

La nostra Carta della Sostenibilità

Our Company



Tolleranza zero verso ogni forma di discriminazione o molestia

- Per garantire questo obiettivo, stabiliamo meccanismi di segnalazione facilmente accessibili e rigorosamente monitorati per tutti i collaboratori, o li potenziamo dove già esistono.



Garantire il diritto alla libertà di associazione e alla contrattazione collettiva

- Lavoriamo a stretto contatto con i rappresentanti dei lavoratori.
- A tal fine, garantiamo a tutti i collaboratori la possibilità di formare organizzazioni e di unirsi a quelle di loro scelta, in tutti i Paesi.



Assicurare ad ogni collaboratore una retribuzione dignitosa

- Garantiamo una retribuzione adeguata che consenta di soddisfare i fabbisogni primari di tutti i nostri collaboratori e delle loro famiglie, in tutti i Paesi.
- Ogni due anni presso tutte le sedi Dr. Oetker vengono effettuate analisi delle retribuzioni, sulla base di linee guida organizzative internazionali. Nei Paesi in cui si rende necessario, apportiamo le dovute modifiche alle retribuzioni non in linea.



Fornire un ambiente di lavoro sicuro

- Miriamo all'obiettivo zero infortuni sul lavoro.
- Entro il 2025 implementeremo in tutti i siti produttivi un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro conforme allo standard ISO 45001 riconosciuto a livello internazionale. In Italia siamo certificati già dal 2001 (ex OHSAS 18001).



Garantire l'uguaglianza e promuovere la diversità

- Rafforziamo continuamente la cultura della diversità, dell'inclusione e dell'uguaglianza.
- Assicuriamo le pari opportunità per tutte le persone indipendentemente da sesso, orientamento sessuale, età, religione, cultura e nazionalità, abilità fisiche e mentali, background formativo o altro e promuoviamo la diversità nella selezione e nello sviluppo dei nostri team.

Our Food



Completa trasparenza entro il 2025

- Entro il 2025 garantiamo ai nostri consumatori la completa trasparenza sui valori nutrizionali e la sostenibilità degli ingredienti dei nostri prodotti.
- Offriremo inoltre alternative più salutari per molti dei nostri prodotti e le comunicheremo con chiarezza.



Miglioramento delle proprietà nutrizionali dei nostri prodotti entro il 2025

- Stiamo riducendo il contenuto di sale nelle nostre pizze a 1 g ogni 100 g.*
- Nei nostri dessert stiamo riducendo il contenuto di zucchero del 15%.*
- Nelle nostre torte, stiamo riducendo il contenuto di zucchero del 10%.*

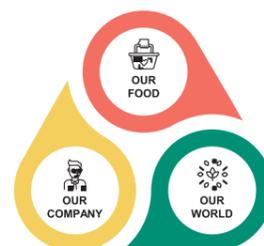
* Media ponderata sulle vendite.



Investimenti in soluzioni innovative e più salutari

- Dal 2021, stiamo introducendo gamme di prodotti più sostenibili e salutari in tutte le categorie.

Our World



Raggiungeremo la neutralità climatica in tutte le fasi che impattiamo direttamente e indirettamente entro il 2050

- Già a partire da 2022, garantiamo la neutralità climatica in tutte le nostre sedi. In Italia già dal 2015.
- Ridurremo la nostra carbon footprint in tutti gli ambiti di influenza diretta e indiretta (Scope 1, 2 e 3, secondo il Greenhouse Gas Protocol) del 35% entro il 2030.
- Raggiungeremo la completa neutralità climatica in tutte le fasi che impattiamo direttamente e indirettamente entro il 2050.



Riduzione dello spreco alimentare

- Entro il 2025 ridurremo lo spreco alimentare generato nei nostri magazzini e nella nostra produzione del 25%.
- Vogliamo contribuire ad evitare lo spreco alimentare che si genera al di fuori del nostro controllo diretto, ad esempio collaborando con i nostri fornitori e clienti.



Eliminazione della plastica dai rifiuti entro il 2030

- Entro il 2025 raggiungeremo la riciclabilità per il 100% dei nostri materiali d'imballaggio.
- Elimineremo la plastica dove possibile e laddove non sostituibile sarà il più riciclabile possibile.



Standard di approvvigionamento sostenibili nelle nostre filiere produttive entro il 2030

- Monitoriamo e valutiamo continuamente gli aspetti sociali ed ecologici associati alle nostre materie prime.
- Dall'inizio del 2023 abbiamo implementato una due diligence in materia di diritti umani nelle nostre catene di approvvigionamento in conformità al Supply Chain Due Diligence Act.
- Implementeremo filiere produttive a impatto zero sulla deforestazione per materie prime come carta, soia, zucchero e cacao entro il 2025.
- Oggi acquistiamo già il 100% di cacao sostenibile ed entro il 2023 anche il 20% di tutta la vaniglia che utilizziamo avrà un certificato di sostenibilità. Entro la fine del 2025 acquisteremo il 100% di uova e derivati da galline allevate a terra: in Italia l'obiettivo è già stato raggiunto. Stiamo inoltre lavorando all'approvvigionamento sostenibile di ulteriori materie prime.