

# La nostra Carta della Sostenibilità

## Our Company



### Tolleranza zero verso ogni forma di discriminazione o molestia

- Stabiliamo, o li potenziamo dove già esistono, meccanismi di segnalazione facilmente accessibili e rigorosamente monitorati per tutte le nostre persone.



### Garantire il diritto alla libertà di associazione e alla contrattazione collettiva

- Lavoriamo a stretto contatto con le/i rappresentanti de\* lavorat\* e garantiamo a tutt\* loro la possibilità di formare organizzazioni e di unirsi a quelle di loro scelta, in tutti i Paesi.



### 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 (exOHSAS 18001).



### Assicurare ad ogni collaborat\* una retribuzione dignitosa

- Vogliamo garantire in tutti i Paesi che le nostre persone ricevano una retribuzione equa ed adeguata. Siamo un employer affidabile, dove le/i collaboratrici/collaboratori possono contare sul ricevimento di una retribuzione che consenta di soddisfare i fabbisogni primari sulla base degli standard di vita locali.



### Garantire l'uguaglianza e promuovere la diversità

- Rafforziamo continuamente la nostra cultura della diversità, dell'equità e dell'inclusione.
- Assicuriamo le pari opportunità per tutte le persone e promuoviamo la diversità nella selezione e nello sviluppo dei nostri team.

## Our Food



### Completa trasparenza per le/i consumatrici/consumatori

- Entro il 2025 garantiremo la completa trasparenza sui valori nutrizionale 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



### Investire in scelte alimentari innovative per uno stile di vita più bilanciato e sostenibile

- 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

- 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 aree di influenza diretta e indiretta entro il 2050.
- Ci impegniamo a rivedere i nostri obiettivi climatici in linea con gli attuali criteri SBTi nel corso del 2024.



### 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.



### Il 100% dei nostri materiali d'imballaggio sarà riciclabile, riutilizzabile o compostabile entro il 2030

- A fine 2023 abbiamo raggiunto la piena riciclabilità per l'80% dei materiali d'imballaggio utilizzati nel nostro stabilimento, per i prodotti cameo, Paneangeli e Bertolini.
- Rimoveremo, ridurremo e riutilizzeremo i materiali d'imballaggio, garantendo al tempo stesso il medesimo livello di protezione del prodotto e la stessa idoneità al trasporto. Questo sarà in linea con la nostra tabella di marcia per la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> nell'ambito del nostro impegno SBTi.



### 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 acquireremo 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.