



Una storia di passione e alta qualità

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
2023**

Indice

Lettera agli Stakeholder	3
1. Mec Palmieri: una buona storia	4
1.1 Passione e qualità da generazioni	4
1.2 La governance aziendale	6
1.3 I nostri stakeholder	6
1.4 Il nostro impegno per la comunità	8
2. I nostri prodotti, la nostra Favola	10
2.1 Tra tradizione, innovazione e nuove esigenze	10
2.2 La filiera e la nostra produzione	11
Le nostre mortadelle	11
Mortadella Favola: l'Originale e Gran Riserva	12
I Precotti	13
Prosciutto cotto	14
Il ciclo produttivo	15
3. Responsabilità ambientale	17
3.1 La gestione dei nostri impatti ambientali	17
Consumi energetici ed emissioni	17
La gestione dei rifiuti	19
Risorse idriche	19
3.2 Le nostre scelte per un futuro più sostenibile	20
4.1 Le persone di Mec Palmieri	22
4.2 L'impegno per lo sviluppo ed il benessere dei nostri dipendenti e collaboratori	23
4.3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	24
5. Nota metodologica	26
Appendice	27
Risorse umane	27
Disclosure 2-7: Dipendenti	27
Disclosure 2-8: Lavoratori non dipendenti	28
Disclosure 401-1: Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	28
Disclosure 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	29
Disclosure 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	30
Salute e sicurezza	33
Disclosure 403-9: Infortuni sul lavoro	33
Disclosure 403-9: Infortuni sul lavoro	34
Ambiente	36
Disclosure 306-3: Rifiuti generati	36
Disclosure 303-3: Prelievo idrico	37
Disclosure 302-1: Consumo di energia interno all'organizzazione	37
Disclosure 305-1: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	38
Disclosure 305-2: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	38
Disclosure 301-1: Materiali utilizzati in base al peso o al volume	39
Indice dei contenuti GRI	40

Lettera agli Stakeholder

Cari stakeholder,

È con grande orgoglio e sincera emozione che vi presentiamo il nostro primo report di sostenibilità. Desideriamo ringraziare tutte le persone che, con impegno e dedizione, lavorano presso il Salumificio Palmieri. Senza il loro prezioso contributo, nulla di questo sarebbe stato possibile.

Da sempre, la nostra azienda si impegna su numerosi fronti di fondamentale importanza per i nostri amati prodotti, l'ambiente, il territorio e le persone che vi abitano. Anche se questo è il nostro primo report ufficiale, abbiamo sempre agito con responsabilità e cura, pur senza raccontarlo. Questo documento rappresenta per noi un passo significativo verso una maggiore trasparenza, mostrando il percorso di responsabilità che abbiamo intrapreso e continueremo a seguire. La redazione di questo report è una promessa di impegno, un impegno che abbiamo sempre rispettato in silenzio e che ora vogliamo condividere con voi. Vogliamo che tutti abbiano la possibilità di seguire il cammino della nostra famiglia, che da quattro generazioni lavora con amore e passione. Il nostro obiettivo principale è portare sulle vostre tavole prodotti di massima qualità, che siano sempre genuini e buoni.

Nel raccontarvi la nostra storia, desideriamo trasmettere l'impegno che mettiamo nella cura della nostra azienda, che è la nostra seconda casa. Il supporto e il coinvolgimento del territorio e delle persone che lavorano con noi sono fondamentali per il nostro futuro. Senza di loro e la loro passione, non saremmo qui.

Siamo una famiglia e un'impresa, legata indissolubilmente dalla stessa passione e dal sogno di voler vivere in un mondo da Favola. Abbiamo da sempre a cuore l'importanza di realizzare prodotti unici per qualità e genuinità ma non solo: ci teniamo a valorizzare il territorio e il suo sviluppo, come tessuto in cui radicare la nostra produzione. Questi concetti sono riassunti nella nostra vision, che caratterizza e dà seguito alle nostre azioni: "Affermare l'unicità di mortadella Favola come marchio italiano che ha rivoluzionato il modo di fare mortadella, nel segno di innovazione, ricercatezza e alta qualità, guardando al mercato nel segno della tradizione artigianale." La sintesi perfetta dei nostri valori, ma soprattutto il modo in cui intendiamo proseguire nel percorso di crescita, miglioramento continuo e ricerca, forti di essere un'azienda di persone che lavorano con dedizione e competenza, con l'idea di perseguire insieme gli stessi obiettivi.

E per noi sarà così anche l'immediato futuro: vogliamo andare avanti nella crescita della nostra azienda, raggiungere nuove fette di mercato, cimentarci in sfide sempre nuove, impegnarci in progetti utili alla comunità, farci portavoce di una produzione di alta qualità di un'azienda solida per valori, principi, etica.

Vogliamo quindi perseguire quanto già detto nella nostra mission e "Offrire al consumatore e al mercato salumi distintivi per qualità, nel rispetto della tradizione, in continuità con le caratteristiche e i valori del territorio e delle materie prime impiegate", portando avanti i nostri obiettivi se pure in un contesto economico e sociale fortemente instabile.

Vi ringraziamo con tutto il cuore per la fiducia che ci avete sempre dimostrato. Con tutto il nostro impegno e la nostra dedizione, continueremo a lavorare per un futuro più sostenibile e migliore, sforzandoci ogni giorno per essere all'altezza della vostra fiducia.

Con affetto e gratitudine,
Famiglia Palmieri

1. Mec Palmieri: una buona storia

1.1 Passione e qualità da generazioni

Da piccola bottega Modenese ad importante realtà aziendale il Salumificio Mec Palmieri è un marchio di riferimento nella produzione di salumi di alta qualità, con una storia lunga oltre un secolo

Il Salumificio Palmieri rappresenta un punto di riferimento nel mercato della produzione di mortadella e precotti di alta qualità, con sede a San Prospero, nella Bassa Modenese. La sua storia affonda le radici nel lontano 1919, quando Emilio Palmieri avviò la propria attività nella lavorazione delle carni, trasformandole con maestria in prelibati salumi. La sua bottega, situata nel cuore di Modena, in via Canalchiaro, divenne ben presto un punto di riferimento per gli amanti della tradizione gastronomica locale.

L'amore per il mestiere è stato tramandato di generazione in generazione, fino a quando il figlio Carlo, mosso dalla stessa passione, realizzò il suo sogno nel 1961 aprendo una propria attività a Concordia in provincia di Modena.

Qui, l'azienda iniziò a offrire una vasta gamma di prodotti, tra cui mortadelle, salami, ciccioli, pancette e coppe, tutti preparati con carni suine di altissima qualità.

Negli anni '70, per soddisfare la crescente domanda e per disporre di spazi più ampi e moderni, l'azienda si trasferì a San Prospero di Modena, inaugurando un nuovo e innovativo stabilimento produttivo. Questa sede rappresenta tuttora il fulcro delle attività del Salumificio Palmieri. Qui, la quarta generazione della famiglia Palmieri continua con dedizione e impegno la tradizione di eccellenza, offrendo ai clienti prodotti di altissima qualità che incarnano la ricchezza dei sapori e delle tradizioni del territorio.

A causa del tragico terremoto del 2012 che devastò il territorio dell'Emilia, l'intero impianto produttivo subì danni irreparabili, diventando inagibile. Tuttavia, in seguito a questo disastroso evento, l'azienda si impegnò con determinazione e resilienza per la ricostruzione dello stabilimento, adottando principi all'avanguardia e tecnologie moderne. Nonostante le sfide e le difficoltà incontrate lungo il cammino, l'attività produttiva non si fermò mai, grazie anche al sostegno e alla solidarietà manifestati dalla comunità locale e dalle aziende concorrenti. A luglio 2013, fu inaugurato il nuovo stabilimento, un simbolo di rinascita e di resilienza per l'azienda e per la comunità locale.

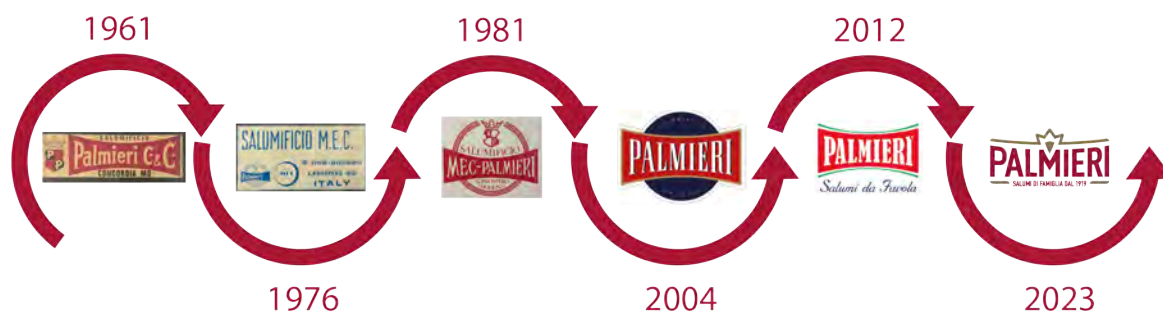




Attualmente, i prodotti del Salumificio Mec Palmieri godono di una reputazione consolidata sia a livello nazionale che internazionale e sono riconosciuti come simbolo di eccellenza, tradizione e qualità.

Il marchio Palmieri è diventato un'icona italiana nel settore della mortadella, sinonimo di raffinatezza e autenticità.

Il brand ha subito diversi cambiamenti nel corso degli anni. Nel 1961, il logo presentava uno stemma simbolo di regalità e il cognome Palmieri, con un riferimento diretto ai soci. Nel 1976, il logo è stato associato al Mercato Europeo Comune (MEC), in linea con la moda lanciata negli anni 60. Nel 1981, il logo è diventato molto più identificativo e compatto, mantenendo però elementi del design originario, come il simbolo della corona. Nel 2004, è stato scelto un logo più moderno e pulito con la presenza del colore oro, che ben si lega al concetto di premiumness. Dopo la ricostruzione dello stabilimento, a seguito del terremoto, il logo è stato ulteriormente semplificato, inserendo i colori della bandiera italiana, come simbolo del Made in Italy. Nel 2023, l'ultimo restyling ha puntato a raccontare la storia dell'azienda e ad esprimere il posizionamento premium della marca. Inoltre è stato ripreso l'elemento della corona, presente nel primo logo e quindi simbolo distintivo dell'azienda.



L'azienda si distingue per un approccio orientato al cliente e all'innovazione, mantenendo costantemente l'attenzione sulla ricerca della massima qualità.

La mission aziendale di Mec Palmieri è quella di offrire al consumatore prodotti distintivi, caratterizzati da elevata qualità e in perfetta sintonia con le caratteristiche e i valori del territorio e delle materie prime utilizzate. Questo impegno si traduce nella produzione di prodotti che rappresentano al meglio l'essenza della tradizione salumiera italiana, combinando maestria, selezione accurata delle materie prime e un'attenzione costante alla soddisfazione del cliente.

1.2 La governance aziendale

Il Salumificio Mec Palmieri è una società di capitali, che esercita attività di produzione, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso e al minuto, anche per conto terzi, di carni fresche, conservate, insaccate e prodotti alimentari freschi, cotti e/o precotti.

La gestione dell'impresa spetta esclusivamente all'organo amministrativo il quale compie le operazioni necessarie per il perseguimento degli obiettivi aziendali. I soci proprietari sono tre e il socio Massimo Palmieri risulta anche essere il presidente del Consiglio di Amministrazione composto da altri due membri consiglieri delegati, Palmieri Margherita e Palmieri Francesco.

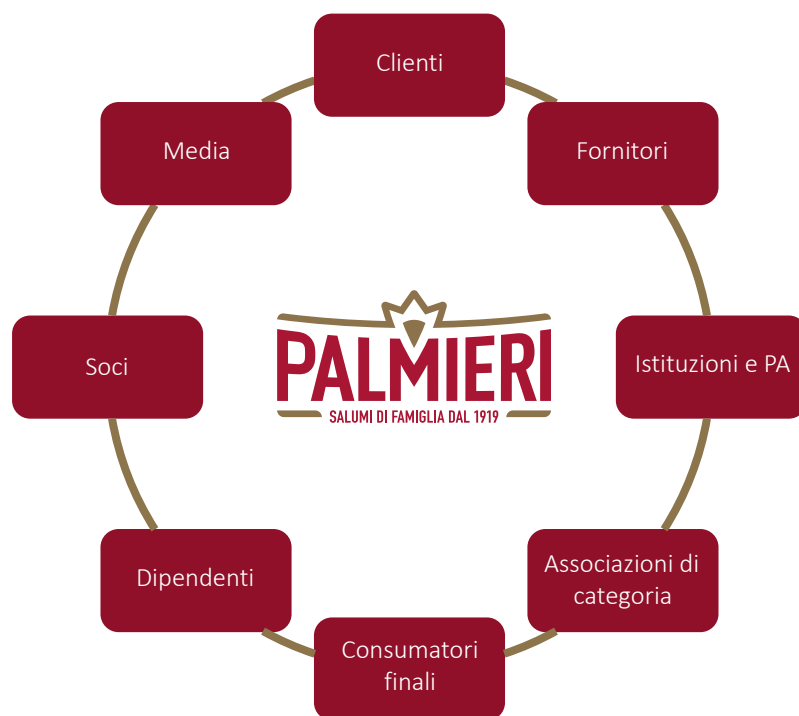
L'organo di controllo è costituito dal collegio sindacale presieduto da Riccardo Vergnanini e composto da altri quattro sindaci:

Presidente del Collegio sindacale	Vergnanini Riccardo
Sindaca	Rebecchi Lorena
Sindaca	Mari Federica
Sindaca Supplente	Franciosi Ylenia
Sindaco Supplente	Benatti Stefano

1.3 I nostri stakeholder

Il Salumificio si impegna attivamente a coinvolgere e soddisfare al massimo le esigenze dei suoi stakeholder, che includono non solo i clienti e i fornitori, ma anche dipendenti, comunità locali e altre parti interessate. Attraverso una costante interazione e un dialogo aperto, il Salumificio ha instaurato rapporti solidi e duraturi basati sulla reciproca fiducia e trasparenza. Queste relazioni sono curate e consolidate attraverso un vasto numero di canali di comunicazione.

Dopo un'analisi accurata del contesto in cui Mec Palmieri opera e di benchmark tra i principali peers del settore, sono stati identificati i seguenti portatori di interesse:



Stakeholder	Modalità di coinvolgimento
Clienti	<ul style="list-style-type: none"> • Agenti • Incontri diretti • Partecipazione a fiere ed eventi di settore • Convention e meeting • GDO: partecipazione a fiere di settore
Fornitori	<ul style="list-style-type: none"> • Visite bilaterali tra la proprietà e i fornitori
Istituzioni e PA	<ul style="list-style-type: none"> • Pubblicazioni sul sito web e sui social
Associazioni di categoria	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri organizzati • Newsletter e partecipazione ad assemblee
Consumatori finali	<ul style="list-style-type: none"> • Canali social • Sito web • Eventi finalizzati all'incontro diretto
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> • Bachecca avvisi • Incontri mediante la Rappresentanza sindacale • Riunioni e cene aziendali
Soci	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri periodici
Media	<ul style="list-style-type: none"> • Pubblicazioni sul sito web • Pubblicazioni su canali social • Comunicazione ATL: Tv, ufficio stampa, radio, campagne pubblicitarie

1.4 Il nostro impegno per la comunità

Il Salumificio Mec Palmieri, grazie a donazioni e sponsorizzazioni, risulta essere profondamente integrato nel tessuto territoriale in cui opera.

Nel 2023 sono stati donati oltre 9.300 kg di cibo

Il territorio di Modena e provincia è lo scenario in cui la famiglia Palmieri ha fondato le sue radici e in cui è nata l'omonima azienda. Quest'area è rinomata per la sua ricchezza di prodotti alimentari di eccellenza, frutto di tradizioni enogastronomiche tramandate di generazione in generazione. Il territorio stesso è sinonimo di alta qualità e unicità su tutto il territorio nazionale.

Il Salumificio è quindi fortemente radicato nel territorio in cui opera e la connessione tra l'azienda e la comunità locale ne è testimonianza tangibile. Oltre a favorire l'assunzione di personale residente nelle aree limitrofe, l'azienda si impegna attivamente nella promozione del benessere della comunità attraverso iniziative di donazione e supporto a progetti locali.

La strategia del Salumificio è centrata sull'ottimizzazione del valore della sua presenza sul territorio attraverso la realizzazione di progetti che spaziano dall'ambito locale a quello nazionale. Questo obiettivo viene conseguito grazie alla collaborazione attiva con altre aziende, fondazioni e istituzioni, condividendo attività e iniziative.

L'approccio sinergico adottato da Mec Palmieri, non solo amplifica l'impatto delle azioni, ma promuove anche lo sviluppo sostenibile e la responsabilità sociale d'impresa. La cooperazione con entità esterne permette di diversificare le competenze e le risorse a disposizione, agevolando così l'attuazione di progetti di vasta portata e contribuendo al benessere e alla crescita del territorio in cui l'azienda opera.

Risultano di particolare rilevanza le donazioni regolari di prodotto destinate alla comunità di San Patrignano e al Banco Alimentare, che nel 2023 hanno raggiunto la quantità di 9.382 kg. Attraverso queste donazioni, il Salumificio dimostra una sensibilità verso le problematiche sociali e si impegna attivamente nel promuovere il benessere nella società, anche attraverso azioni tangibili che portano un reale miglioramento nella vita di coloro che sono più svantaggiati.

Mec Palmieri si impegna a sostenere anche alcune associazioni sportive del territorio. Tra queste, vi è la squadra di pallavolo di categoria Stadium di Mirandola, contribuendo così a promuovere lo sport e a favorire lo sviluppo di giovani talenti nel settore. Inoltre, l'azienda offre il suo sostegno anche a una piccola squadra di calcio locale, rafforzando ulteriormente il legame con la comunità.





Oltre al supporto alle associazioni sportive locali, Mec Palmieri ha stretto un contratto di sponsorizzazione con il pilota MotoGP della Ducati, Michele Pirro.

Nell'estate 2023, con l'obiettivo di avvicinarsi anche ad un pubblico più giovane, il Salumificio Mec Palmieri è stato sponsor di Yoga Radio Bruno, appuntamento annuale con lo show musicale estivo di Radio Bruno, stazione radiofonica locale. Durante i quattro appuntamenti che si sono svolti in quattro piazze dell'Emilia-Romagna è stato possibile assaggiare e degustare gratuitamente la mortadella Favola presso uno stand a lato del palco e nell'area backstage.



Il salumificio Mec Palmieri ha preso parte attiva a diverse iniziative, tra cui la sponsorizzazione di un evento musicale organizzato dalla Fondazione Scuola di Musica Carlo e Guglielmo Andreoli, il sostegno all'evento "Together for Anfass" organizzato dall'APS PRO Mirandola, associazione che promuove e protegge i diritti umani delle persone con disabilità e delle loro famiglie, ed il supporto alla Fondazione Megamark ONLUS del gruppo Megamark.

2. I nostri prodotti, la nostra Favola

2.1 Tra tradizione, innovazione e nuove esigenze

Ogni anno, la società dedica risorse significative alla ricerca e sviluppo (R&S) con l'obiettivo di innovare e migliorare costantemente i propri prodotti, processi o servizi. Questi progetti rappresentano quindi un impegno continuo verso l'innovazione e la crescita aziendale, consentendo all'azienda di rimanere all'avanguardia nel proprio settore e di soddisfare le esigenze mutevoli del mercato. Grazie a tali iniziative, l'azienda è in grado di esplorare nuove tecnologie, metodologie o approcci che possono portare a miglioramenti significativi in termini di efficienza, qualità o sostenibilità.

L'impegno costante per la ricerca e lo sviluppo dimostra la visione orientata al futuro dell'azienda che si fonda su quattro pilastri fondamentali:

INNOVAZIONE

L'innovazione è l'insieme di tecniche moderne che rendono i prodotti Mec Palmieri originali e al passo con i tempi e danno loro il tratto distintivo che li rappresenta e distingue sul mercato.

TRADIZIONE

Il rispetto della tradizione si collega alla storia della famiglia Palmieri e dell'azienda. Da sempre nelle lavorazioni i fratelli Palmieri hanno portato avanti le procedure di realizzazione dei prodotti, seguendo le ricette originarie senza mai distaccarsi dai procedimenti, ma portandoli avanti con uno sguardo verso il futuro e rendendoli tratto distintivo di ogni prodotto realizzato.

MAESTRIA

Il Salumificio offre al mercato la mortadella di più alta qualità: la Mortadella Favola, frutto di un lavoro in cui la manualità è la caratteristica più importante. Un prodotto «tagliato e cucito» su misura, che utilizza solo materie prime di alta qualità.

UNICITÀ

Per il Salumificio, ogni prodotto è unico e possiede caratteristiche distintive che lo rendono speciale. La Mortadella Favola è simbolo di questa unicità e incarna la filosofia dell'azienda: la passione per i dettagli e l'impegno a creare prodotti che esaltano l'eredità gastronomica italiana, rappresentando al meglio l'autenticità e l'eccellenza del Salumificio.

2.2 La filiera e la nostra produzione

Utilizzo esclusivo di maiali 100% italiani per la produzione della mortadella Favola e di altre specialità

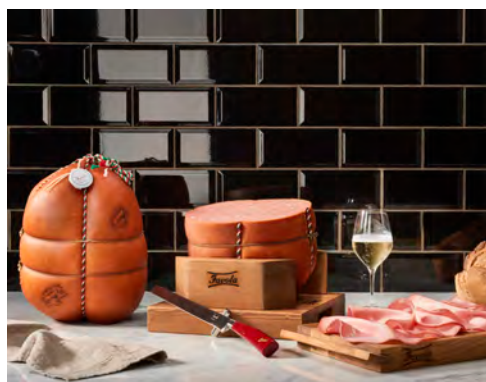
Il Salumificio Mec Palmieri, con una lunga storia di passione e dedizione per l'arte della salumeria, è orgoglioso di offrire prodotti rappresentativi di qualità e autenticità. La nostra produzione si suddivide in tre categorie principali: mortadelle, prosciutto cotto e precotti.

LE NOSTRE MORTADELLE



IL Salumificio Palmieri si distingue per la produzione di mortadelle di alta qualità e rappresenta un punto di riferimento nel settore, offrendo una varietà di prodotti che riflettono l'impegno, l'esperienza e la passione per la tradizionale salumeria italiana, caratterizzati da ricette uniche e selezioni di ingredienti attentamente studiate.

L'impegno principale è rappresentato dal rispetto della tradizione e della qualità dei propri prodotti, come la mortadella Bollo Azzurro, che conserva la ricetta originale dal 1961, e la mortadella Favola, prodotto innovativo e brevettato dalla famiglia Palmieri nel 1997 e approfondito nelle pagine successive. L'azienda è riconosciuta inoltre come rinomato produttore di mortadella Bologna IGP, facendo parte del Consorzio di Tutela della mortadella Bologna sin dalla sua fondazione e sedendo nel consiglio di amministrazione. La produzione di mortadella Bologna IGP segue rigorosamente il disciplinare consortile, unito al savoir-faire distintivo della famiglia Palmieri.



MORTADELLA FAVOLA: L'ORIGINALE E GRAN RISERVA

La mortadella Favola Gran Riserva ha ottenuto il premio di Miglior Mortadella d'Italia nel 2023 e negli anni precedenti.



La mortadella Favola rappresenta il prodotto di punta e l'eccellenza del Salumificio Mec Palmieri. A differenza della mortadella tradizionale, Favola non è insaccata in un budello ma nella cotenna, la quale viene selezionata con estrema cura, pulita e tagliata per creare una sagoma che viene successivamente cucita con ago e filo nell'apposito laboratorio di 'sartoria'. La cotenna, essendo una pelle, permette al ripieno di respirare durante la cottura, ammorbidendo l'impasto e conferendogli un gusto più armonioso, profumato, delicato e digeribile. Questo innovativo metodo di utilizzo della cotenna per l'insacco della mortadella è stato brevettato dalla famiglia Palmieri nel 1997.



1997

È stato brevettato l'innovativo Metodo di utilizzo della sacca di cotenna

2013

È stato depositato un secondo brevetto per il trattamento termico delle cotenne

2021

È stato depositato il terzo brevetto, relativo alla cucitura delle cotenne

L'impasto è un'armoniosa combinazione di pregiati tagli magri del suino italiano con guanciale tagliato a dadini, il grasso più nobile e profumato del maiale, arricchito con una nota di miele d'acacia e altri aromi naturali che contribuiscono a rendere il sapore di questa mortadella unico e inconfondibile. Mortadella Favola viene cotta molto lentamente (circa 20 ore) in storici forni in pietra, durante i quali i profumi e la morbidezza dell'impasto si esaltano.

L'insacco con cuciture e legature a vista, insieme al caratteristico timbro a fuoco, evidenziano l'unicità e l'originalità del prodotto. Mortadella Favola è inoltre adatta a tutti, essendo priva di glutine, lattosio, glutammato e polifosfati, rispondendo alle esigenze di una vasta gamma di consumatori, inclusi coloro con particolari restrizioni dietetiche.

La mortadella Favola Gran Riserva si distingue dalla mortadella Favola l'Originale per una serie di caratteristiche che rendono la sua produzione limitata:

- Il **sale integrale di Cervia**: noto per le sue proprietà organolettiche, conferisce un gusto unico e delicato;
- Una ricetta semplice, composta da un **quantitativo maggiore di cosce e spalle di suini nazionali**;
- La **legatura con corda tricolore**: la mortadella è legata con una corda tricolore, simbolo di tradizione italiana;
- **Quattro timbri a fuoco** dedicati Gran Riserva e i sigilli: ogni pezzo è marchiato a fuoco con un timbro specifico che attesta l'autenticità e la qualità del prodotto.

Mortadella Favola Gran Riserva ha anche ottenuto diversi riconoscimenti rilevanti. È stata premiata come Migliore Mortadella d'Italia dalla Guida Salumi d'Italia 2023, traguardo raggiunto in tutte le edizioni della rassegna, dal 2017. Ha inoltre ottenuto Premio Luxury Food&Beverage Awards 2023 "Miglior Mortadella" secondo una giuria di grandi chef.



La mortadella Favola, invece, è il prodotto di punta per la Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Favola l'Originale è stata premiata come miglior Top Italian Food 2024 da Gambero Rosso. Ha inoltre vinto come miglior spot televisivo e miglior attività trade secondo Cibus 2023.

I PRECOTTI

Il Salumificio Palmieri è un rinomato produttore di precotti appartenenti alla tradizione locale modenese, come lo Zampone e il Cotechino. La storia di questi prodotti affonda le sue radici in tempi antichissimi, nel cuore del territorio modenese, e rappresenta un capitolo affascinante della nostra tradizione gastronomica.

L'azienda, profondamente legata al territorio, ha fatto dello Zampone e del Cotechino un elemento centrale della propria produzione, offrendo diverse linee di prodotto con ricette differenti. Il salumificio propone sia la propria ricetta storica, tramandata di generazione in generazione dalla famiglia Palmieri, sia le ricette consortili, essendo un produttore di Zampone e Cotechino Modena IGP.

Il Salumificio Mec Palmieri è infatti membro del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP fin dalla sua fondazione ed è stato tra i primi sostenitori di questa tutela sin dalla sua istituzione. Il nostro impegno e la nostra dedizione hanno contribuito a proteggere e valorizzare questi prodotti, assicurando che la loro tradizione e autenticità vengano mantenute per le generazioni future.

Oltre a Zampone e Cotechino, il Salumificio Palmieri è stato tra i pionieri nella produzione di stinco precotto, creando il marchio "Stincotto". La linea Stincotto Palmieri segue la ricetta originale di Carlo Palmieri, risalente al 1985, e custodita con orgoglio nel corso degli anni, come solo una famiglia sa fare, preservando i suoi segreti più preziosi.



PROSCIUTTO COTTO

Il Prosciutto cotto Favoloso rappresenta un'eccellenza nel panorama dei prodotti di alta qualità. Realizzato esclusivamente con materia prima selezionata, proviene dalle migliori cosce di suini nati, allevati e lavorati in Italia. La lenta cottura al vapore contribuisce a conferire una gradevole morbidezza e delicatezza al palato, esaltando le naturali proprietà della carne.

Grazie ad una particolare legatura effettuata manualmente, il Favoloso mantiene le sue fette compatte e sottili fino al consumo finale, garantendo un'esperienza gustativa superiore in ogni boccone. L'aromatizzazione avviene con ingredienti naturali: sale dolce di Cervia, conosciuto come il "sale dei Papi", un tocco di miele d'acacia e aromi naturali, per un gusto delicato e raffinato che soddisfa anche i palati più esigenti.

L'attenzione ai dettagli in ogni fase della produzione, dalla selezione delle materie prime alla lavorazione finale, rende Il Favoloso un prodotto unico nel suo genere, ideale per chi ricerca qualità e autenticità in ogni fetta.



IL CICLO PRODUTTIVO

La produzione di mortadella presso il Salumificio Mec Palmieri è caratterizzata da un ciclo produttivo costante, che consente di soddisfare tempestivamente ed efficacemente la domanda dei clienti. La produzione di prosciutto cotto segue invece un ciclo produttivo più lento, adeguato al diverso volume di unità richieste. Zamponi, cotechini e stinchi seguono una stagionalità ben definita. La domanda di questi prodotti è strettamente legata a specifiche festività e periodi dell'anno, come le festività natalizie o eventi particolari.

Questo approccio permette di allineare la produzione alle esigenze del mercato, garantendo la disponibilità di prodotti freschi e di alta qualità nei momenti in cui sono più richiesti. Il Salumificio adotta quindi un approccio diversificato per soddisfare le varie esigenze del mercato, assicurando una fornitura costante per la mortadella, un'attenzione dedicata per il prosciutto cotto e una produzione stagionale mirata per i precotti. Per quanto riguarda le carni, il Salumificio Mec Palmieri attualmente si avvale di diversi fornitori di materie prime in tutto il territorio nazionale. Questa scelta strategica favorisce una stretta collaborazione e una gestione più efficiente della catena di approvvigionamento, riducendo al contempo l'impatto ambientale legato al trasporto delle materie prime. Gli aromi, il pepe e il pistacchio vengono acquistati da fornitori storici, con cui da anni vi è un rapporto di fiducia e di collaborazione.

Per la produzione della mortadella Favola e di altre specialità come le mortadelle nazionali, lo zampone e i cotechini, il Salumificio adotta una politica di utilizzo esclusivo di maiali al 100% italiani. Ciò significa che le carni utilizzate per la lavorazione provengono da suini nati, allevati e macellati nel territorio italiano. Questa scelta garantisce una provenienza controllata e la tracciabilità delle materie prime e testimonia l'impegno del Salumificio nel sostenere le aziende locali, promuovere la qualità e l'autenticità dei propri prodotti.

I diversi fornitori del Salumificio sono soggetti a una valutazione annuale che tiene conto degli aspetti di sicurezza alimentare, con particolare attenzione alle certificazioni in loro possesso. Tale valutazione è volta anche a definire un piano di controllo attraverso audit in presenza presso gli stabilimenti dei fornitori, cercando così di monitorare da vicino le pratiche di produzione e identificare eventuali aree di miglioramento. Relativamente agli aspetti sociali e ambientali, l'azienda si è posta l'obiettivo di redigere un codice etico entro il 2024, che mira a definire anche gli standard di comportamento etico e sociale attesi dai propri partner commerciali.

Alcuni dei macelli dai quali il Salumificio ottiene la carne destinata alla produzione dei suoi prodotti è certificata per l'esportazione negli Stati Uniti. Questo implica che, a seguito di un'ispezione approfondita e dettagliata condotta dagli organi ministeriali competenti, si conferma che la carne proveniente da questi macelli soddisfa tutti i rigorosi standard microbiologici e normativi richiesti per l'esportazione negli USA. Questi standard includono specifici parametri di sicurezza alimentare, igiene, e controllo della qualità.

Per quanto riguarda le analisi interne, lo stabilimento del Salumificio non dispone di un laboratorio di analisi accreditato, affidandosi a laboratori esterni accreditati per condurre analisi mirate a garantire la qualità e la sicurezza dei propri prodotti oltre che degli ambienti di lavoro.

Il salumificio detiene in particolare le seguenti certificazioni:

Certificazioni di prodotto e di sistema
ISO 22000: relativa ai sistemi di gestione sulla sicurezza alimentare
ISO 22005: relativa ai sistemi di rintracciabilità agroalimentari
IFS Food (versione più aggiornata): standard riconosciuto GFSI (Global Food Safety Initiative) per gli audit alle industrie alimentari che copre sei aree di business fondamentali per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti
Certificato AIC: relativo alla produzione di prodotti senza glutine

3. Responsabilità ambientale

3.1 La gestione dei nostri impatti ambientali

Nel 2023 si è registrato un calo del 6% dei consumi energetici e del 5% delle emissioni di Scope 1 rispetto al 2022

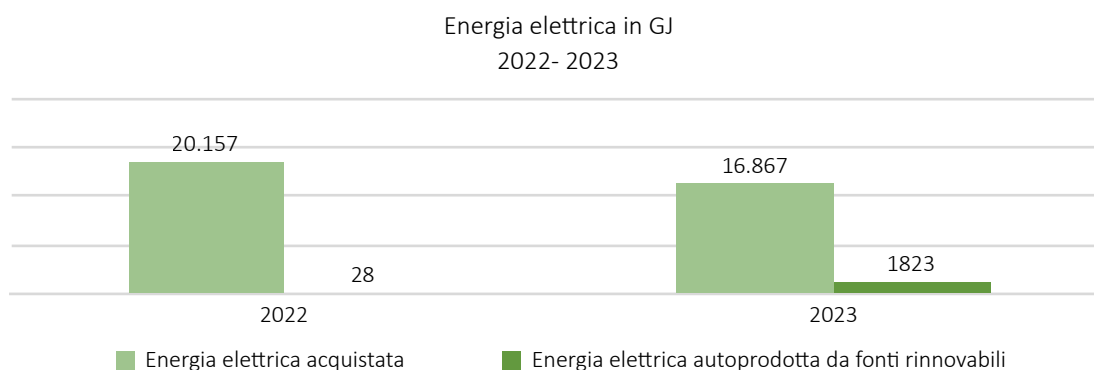
CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI

All'interno dello stabilimento, i vettori energetici maggiormente utilizzati sono il gas naturale (21.305 GJ nel 2023, in diminuzione del 7% rispetto all'anno precedente) e l'energia elettrica (16.867 GJ nel 2023), essenziali per sostenere i processi produttivi.

In particolare, per la cottura dei prosciutti e dei precotti, si fa ampio ricorso al vapore, un metodo che garantisce risultati ottimali in termini di gusto e consistenza.

D'altra parte, per la preparazione della mortadella, viene preferita la cottura ad aria, una scelta che va incontro a specifiche esigenze di produzione e permette di raggiungere elevati standard qualitativi.

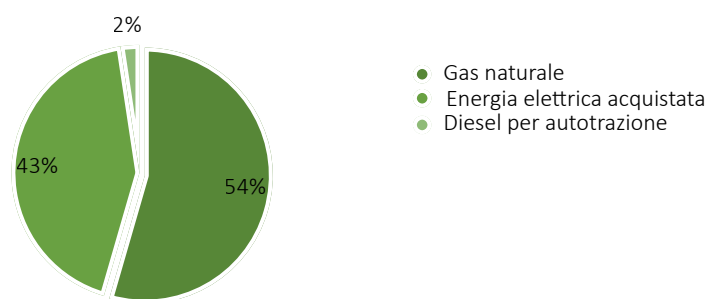
Nel corso del 2023, è stato registrato un significativo calo (pari al 16%) nell'acquisto di energia elettrica, attribuibile all'entrata in funzione dell'impianto fotovoltaico, a partire dall'ottobre 2022, che ha raggiunto la piena operatività producendo un totale di 506.416 kWh (equivalenti a 1.823 GJ) di energia elettrica. Grazie all'entrata in funzione dell'impianto, attualmente in ampliamento, nel 2023 ben il 4% dell'energia consumata dall'azienda è stata costituita da fonti rinnovabili. Questo risultato dimostra l'impegno che il Salumificio ha intrapreso per ricorrere all'adozione di fonti energetiche più sostenibili. Il consumo energetico totale per il 2023 ammonta a 41.759 GJ, in calo del 6% rispetto al 2022.



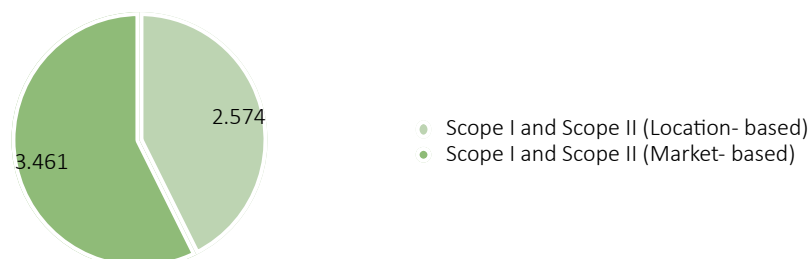
Parallelamente, Mec Palmieri si avvale di un parco auto composto da 24 veicoli, destinati sia all'uso promiscuo che aziendale, per rispondere alle necessità operative di mobilità e logistica interna. Nel 2023 l'azienda ha registrato consumi pari a 25.940 litri di gasolio (equivalenti a 934 GJ) e 3.562 litri di benzina (equivalenti a 114 GJ).

I consumi energetici hanno prodotto nel 2023 un totale di emissioni di Scope 1 pari a 1.320 tCO₂, in diminuzione del 5% rispetto al 2022 (1.384 GJ), e di emissioni indirette di Scope 2 Location-based e Market-based pari a 1.255 tCO₂ e 2.142 tCO₂¹, entrambe in diminuzione rispetto al 2022.

Consumi energetici in GJ 2023



Emissioni di Scope I and Scope II (Location and Market-based) in tCO₂ 2023



¹ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo (Location based e Market based). Il metodo Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2023 0,000457 tCO₂/kWh fonte: AIB Residual Mix (Europe) 2022). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia: per il 2023 0,000268 tCO₂/kWh - fonte: ISPRA 2023).

LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel 2023 si è registrata una diminuzione della produzione di rifiuti del 10% rispetto al 2022

La gestione dei rifiuti presso il Salumificio Mec Palmieri avviene attraverso l'uso di formulari predisposti, che vengono compilati di volta in volta per monitorare e tracciare il processo di smaltimento. In alcuni casi, i fornitori stessi sono coinvolti nella compilazione di tali documenti, contribuendo così a garantire una gestione efficiente e conforme alle normative ambientali.

I rifiuti prodotti dall'azienda sono tutti non pericolosi e includono varie tipologie, come imballaggi, fanghi, carta e cartone, legno, rifiuti misti e computer dismessi.

Nel corso del 2023, si è registrata una produzione di rifiuti non pericolosi pari a 223 tonnellate, evidenziando una diminuzione del 10% rispetto all'anno precedente, quando la quantità aveva raggiunto le 247 tonnellate. Questo calo è attribuibile in gran parte alla maggiore attenzione prestata da tutti gli operatori coinvolti nei processi di produzione per ridurre gli sprechi. Inoltre, in continuità con quanto osservato nel 2022, gli imballaggi più utilizzati all'interno dello stabilimento sono stati quelli realizzati in carta e cartone, plastica e materiali misti.

Gli scarti di produzione non sono considerati dei veri e propri rifiuti, ma sono gestiti internamente dal dipartimento di qualità del prodotto. L'azienda ha infatti stabilito accordi con alcuni fornitori specializzati che si occupano di raccogliere scarti di produzione per poi trasformarli in sottoprodotti utilizzabili nell'ambito zootecnico. Questi accordi permettono di dare una seconda vita agli scarti, convertendoli in risorse utili per la nutrizione animale e altre applicazioni nel settore agricolo. Questo processo di valorizzazione degli scarti contribuisce in modo significativo a ridurre l'impatto ambientale complessivo dell'azienda, poiché minimizza la quantità di rifiuti. Inoltre, fornisce risorse preziose per altri settori industriali, promuovendo un'economia circolare in cui i materiali vengono riutilizzati e riciclati in modo sostenibile.

RISORSE IDRICHE

40,204 ML di acqua prelevati nel 2023, in linea con il dato del 2022

La gestione della risorsa idrica presso il Salumificio Mec Palmieri è affidata all'ente gestore AIMAG e il prelievo avviene tramite terze parti autorizzate.

Per garantire un controllo accurato sui consumi idrici in tutte le fasi del processo produttivo, l'azienda sta progettando una rete di misuratori dedicati che consentiranno di monitorare con estrema precisione i volumi di acqua utilizzati. Questi misuratori saranno installati in punti strategici dell'impianto, permettendo di ottenere dati dettagliati e puntuali sui consumi in

alcune fasi della produzione. In questo modo, l'azienda potrà non solo monitorare l'andamento dei consumi nel tempo, ma anche individuare eventuali sprechi e adottare misure correttive per una gestione sempre più sostenibile delle risorse idriche.

Per quanto riguarda gli scarichi idrici, l'azienda è tenuta a rispettare rigidi valori limite stabiliti dalle normative vigenti, prima di disperdere le acque reflue direttamente nel sistema fognario. Mec Palmieri scarica le acque industriali in pubblica fognatura al netto di quelle di lavaggio delle carni, che presentano una quantità significativa di grasso.

Le acque reflue, derivanti dalle attività produttive, sono quindi smaltite come rifiuto e non sono immesse in pubblica fognatura. Il processo di smaltimento è affidato ad un fornitore autorizzato che preleva periodicamente il rifiuto dalle vasche e procede al trattamento presso un impianto autorizzato.

L'acqua utilizzata all'interno dello stabilimento serve per una varietà di scopi, tra cui il lavaggio delle apparecchiature, l'uso civile e alcune fasi produttive. All'interno dello stabilimento è anche presente un impianto idrico antincendio, che assicura la disponibilità di acqua per scopi di sicurezza.

Dal 2018, lo stabilimento produttivo è soggetto all'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA), un importante strumento normativo che prescrive gli adempimenti amministrativi legati all'ambiente.

3.2 Le nostre scelte per un futuro più sostenibile

Al momento, non sono ancora state formalizzate politiche ufficiali di gestione energetica. Tuttavia, Mec Palmieri ha già effettuato diversi passi in avanti per garantire l'efficientamento energetico e ridurre le emissioni di gas a effetto serra:

1. Installazione di **due impianti fotovoltaici** in modo tale da ridurre l'uso di fonti non rinnovabili;
2. **Ottimizzazione delle produzioni giornaliere**, mirando alla massimizzazione e all'efficienza per ridurre gli sprechi di energia;
3. **Ottimizzazione della gestione delle scorte**, al fine di permettere chiusure aziendali per minimizzare il consumo energetico durante i periodi di inattività.

In particolare, l'azienda ha compiuto un importante investimento per costruire due impianti fotovoltaici con l'obiettivo di ridurre significativamente il proprio impatto ambientale. Uno di questi impianti fotovoltaici è già completamente operativo (da ottobre 2022), con una capacità installata di 433,20 kWh, mentre il secondo è ancora in fase di costruzione. Grazie a questa iniziativa e all'ottimizzazione della produzione, l'impatto del consumo energetico è stato ridotto, dimostrando l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità ambientale.

Il Salumificio Mec Palmieri, consapevole della propria responsabilità nei confronti dell'ambiente, si impegna fermamente a perseguire politiche e azioni concrete per mitigare gli impatti dei cambiamenti climatici e ridurre le emissioni di gas effetto serra, delineando un percorso sostenibile che guidi le proprie operazioni.



Inoltre, a partire dal mese di settembre 2022, l'azienda ha avviato un progetto che prevede l'utilizzo dei fumi delle centrali termiche per il riscaldamento dell'acqua all'interno della fabbrica. Questo innovativo sistema di recupero energetico permette di sfruttare il calore residuo prodotto dalle centrali termiche, che altrimenti andrebbe disperso nell'ambiente, per riscaldare l'acqua necessaria ai vari processi industriali. La realizzazione di questa soluzione consente di ridurre significativamente l'impatto ambientale derivante dal consumo di energia, abbattendo le emissioni di CO₂ e diminuendo la dipendenza dai combustibili fossili. Questo approccio contribuisce a una gestione più efficiente delle risorse energetiche migliorando l'efficienza complessiva dello stabilimento.

Tra le iniziative green adottate dall'azienda, si segnala anche l'installazione di due colonnine di ricarica elettrica per favorire la transizione verso veicoli a basse emissioni nel parco auto aziendale, e il recente investimento in un'auto aziendale completamente elettrica. Questi interventi non solo testimoniano l'impegno costante della società verso la mobilità sostenibile, ma rappresentano anche un passo concreto verso l'adozione di soluzioni a basso impatto ambientale, promuovendo così una cultura aziendale eco-responsabile e orientata al futuro.

Per quanto riguarda il packaging, data la delicatezza della conservazione del prosciutto cotto, dei precotti, e della mortadella, l'attuale priorità del Salumificio è garantire un confezionamento di massimo livello in termini di qualità, mantenendo però un equilibrio sostenibile che rispetti le prestazioni ambientali.

Attualmente, il materiale più utilizzato per il packaging è la plastica, con una quantità di 17 tonnellate per il 2023 (riduzione del 13% rispetto al 2022). Oltre alla plastica, altri materiali utilizzati per gli imballaggi sono la carta e il cartone. Nel settore alimentare vengono utilizzati materiali bi-componenti, e attualmente si sta assistendo a una tendenza verso la riduzione degli spessori del packaging al fine di mitigare l'impatto ambientale. La sfida risiede nella complessità di garantire una conservazione ottimale, comprensiva di sottovuoto, sterilizzazione e protezione dalla luce, necessarie per un periodo prolungato di conservazione, come nel caso del cotechino e dello zampone. Anche per le mortadelle, non è semplice trovare soluzioni di packaging completamente sostenibili che rispettino al contempo i rigidi standard di sicurezza e qualità del settore alimentare.

4. I nostri dipendenti e collaboratori

4.1 Le persone di Mec Palmieri

Il 94% dei dipendenti del Salumificio è assunto con contratto a tempo indeterminato

Al 31 dicembre 2023, il Salumificio Mec Palmieri annovera un totale di 87 dipendenti nel suo organico (in aumento dell'1% rispetto al 2022), di questi il 94% gode di un contratto a tempo indeterminato. In aggiunta, 17 lavoratori sono stati impiegati con contratti di lavoro interinale.

Per far fronte al maggior carico di lavoro derivante dal picco di attività aziendale che tradizionalmente si verifica tra settembre e dicembre per la produzione di prodotti precotti stagionali, come zampone e cotechino, il Salumificio Mec Palmieri ricorre al supporto di agenzie di somministrazione, per incrementare la forza lavoro in tale periodo.

Tutti i dipendenti, sia quelli a tempo pieno che quelli a tempo parziale, rientrano nelle disposizioni del Contratto Collettivo Nazionale, garantendo loro un insieme di diritti e tutele previste dalla legge e dalla contrattazione collettiva. Attualmente, il numero di lavoratori a tempo pieno ammonta a 83, mentre i lavoratori a tempo parziale sono 4.

Il Salumificio ha stabilito un solido contratto integrativo aziendale triennale, che copre il periodo dal 2023 al 2025, offrendo una base stabile per le condizioni lavorative dei dipendenti. Inoltre, ha istituito un premio aziendale come riconoscimento per il conseguimento di specifici obiettivi aziendali, tra cui l'ottenimento e il mantenimento delle certificazioni, come ISO 22000 e IFS, insieme al margine operativo lordo. Questo premio è suddiviso per livello e viene distribuito attraverso la busta paga nei mesi di maggio o luglio.

L'azienda ha avviato una serie di collaborazioni con scuole superiori (I.I.S. LUOSI-PICO Mirandola) e università (UNIMORE) situate nelle zone limitrofe, al fine di favorire lo sviluppo professionale dei giovani e creare opportunità di stage. Attraverso questi programmi di tirocinio, l'azienda si impegna a trasmettere conoscenze e competenze specifiche del settore. Inoltre, queste collaborazioni con le istituzioni scolastiche e universitarie rafforzano i legami tra l'azienda e la comunità locale, creando opportunità di scambio e arricchimento reciproco.

Le relazioni con le organizzazioni sindacali sono state stabili e costruttive nel corso del tempo, e caratterizzate da mancanza di problematiche significative. La presenza di tre Rappresentanti Sindacali Unitari (RSU) all'interno dell'azienda testimonia l'impegno nell'instaurare un dialogo aperto e costruttivo tra la direzione e i dipendenti rappresentati, promuovendo un clima lavorativo armonioso e collaborativo.

Inoltre, il Salumificio Mec Palmieri si impegna costantemente a creare e mantenere un ambiente di lavoro sano ed inclusivo, nel quale ogni dipendente possa sentirsi ugualmente apprezzato e rispettato. Anche grazie al continuo impegno nel promuovere una cultura aziendale basata sulla diversità e sull'inclusione, nel corso dell'esercizio 2023 non sono stati registrati casi di discriminazione.

4.2 L'impegno per lo sviluppo ed il benessere dei nostri dipendenti e collaboratori

Al fine di garantire il continuo sviluppo professionale dei propri dipendenti, il Salumificio offre un programma di formazione che comprende sia ore obbligatorie che non obbligatorie.

Le ore obbligatorie sono progettate per assicurare che tutti i dipendenti acquisiscano le competenze essenziali e le conoscenze necessarie per svolgere efficacemente le loro mansioni, rispettando le normative di sicurezza e qualità del settore. La formazione obbligatoria per la sicurezza sul lavoro viene fornita in base alle scadenze stabilite dalle normative vigenti, con particolare attenzione al responsabile della sicurezza e ai lavoratori che svolgono mansioni a rischio. Questa formazione è fondamentale per garantire la conformità alle normative e per promuovere un ambiente di lavoro sicuro. Nel corso del 2023 sono state effettuate 48 ore di formazione obbligatoria.

Inoltre, l'azienda offre ai propri dipendenti anche ore di formazione non obbligatorie, che permettono di ampliare ulteriormente le competenze e le conoscenze in ambiti specifici di loro interesse. Questo approccio mira a favorire non solo la crescita professionale, ma anche il benessere individuale dei dipendenti, incoraggiando un ambiente di lavoro stimolante e motivante. La formazione non obbligatoria è disponibile su richiesta e può essere maggiormente focalizzata sui dipendenti che svolgono mansioni di ufficio. Nel corso del 2023 sono state effettuate 31 ore di formazione non obbligatoria (corsi di aggiornamento a personale di ufficio).

In azienda è presente una mensa con catering, a cui possono avere accesso tutti i dipendenti. Questa struttura non solo favorisce la coesione e l'interazione i dipendenti durante i pasti, ma rappresenta anche un'opportunità per promuovere uno stile di vita sano e sostenibile attraverso la scelta di pasti bilanciati e di qualità.

Nel 2023, a supporto dei dipendenti, è continuata l'adesione al Fondo Fasa, un'assicurazione integrativa che offre una copertura aggiuntiva per tutti i dipendenti che hanno un rapporto di lavoro superiore ai 6 mesi.

Tra i progetti innovativi del 2023, si segnala l'introduzione dell'applicazione Z-Connect che rappresenta un passo significativo verso l'ottimizzazione delle procedure interne all'azienda relative al personale. Questa bacheca virtuale multifunzione si propone di semplificare e migliorare la gestione quotidiana dei dipendenti, offrendo loro una piattaforma centralizzata per una serie di attività.

Attraverso Z-Connect, i dipendenti hanno accesso rapido e intuitivo alle proprie buste paga. Inoltre, la possibilità di timbrare il cartellino virtuale direttamente dall'app semplifica il processo di registrazione delle presenze. L'app offre un ampio ventaglio di funzionalità, tra cui la ricerca di informazioni aziendali, la richiesta di permessi e ferie e persino la possibilità di ordinare il pasto per il giorno successivo.

4.3 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Riduzione del numero di infortuni dei dipendenti rispetto al 2022

Nel corso del 2023 si è registrato un solo infortunio non grave, rappresentando una significativa riduzione rispetto ai quattro verificatisi nel 2022, a fronte di un aumento del 10% delle ore lavorate (155.738 nel 2023, 141.486 nel 2022). In caso di infortunio, la procedura prevede la raccolta di tutte le informazioni pertinenti riguardanti l'incidente, e viene condotta un'indagine specifica per comprendere appieno le circostanze che lo hanno causato.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), essenziale per garantire un ambiente lavorativo sicuro e conforme alle normative di sicurezza sul lavoro, è soggetto a continui adattamenti e modifiche poiché l'azienda è in costante evoluzione e presenta dinamiche mutevoli. Le modifiche possono essere necessarie a seguito di cambiamenti nelle attività dell'azienda, nell'introduzione di nuove attrezzature o processi, nell'aggiornamento delle normative di sicurezza o in risposta a nuovi rischi identificati. Mantenere il DVR aggiornato consente di garantire una gestione efficace dei rischi e di proteggere la salute e la sicurezza dei dipendenti.

L'azienda ha svolto una valutazione dei pericoli e dei rischi attraverso il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), come prescritto dal Decreto Legislativo 81/08 e successive modifiche e integrazioni. Questo documento è soggetto a periodiche revisioni per garantire che sia sempre allineato alle condizioni attuali dell'azienda e alle normative vigenti.

La valutazione dei pericoli e dei rischi è stata condotta utilizzando una matrice di rischio, che fornisce un quadro chiaro dei potenziali rischi e delle relative probabilità e conseguenze. Questo permette di identificare i punti critici e di concentrare gli sforzi nella gestione dei rischi più rilevanti. Inoltre, è stato implementato un sistema di "semaforo di rischio" che consente una rapida identificazione dei livelli di rischio associati a specifiche attività o situazioni.

È stato riconosciuto che l'uso di attrezzature e la movimentazione manuale dei carichi rappresentano una fonte significativa di rischio per gli infortuni sul posto di lavoro.

Di conseguenza, sono state adottate misure preventive e protettive specifiche per ridurli al minimo e garantire un ambiente lavorativo sicuro per tutti i dipendenti.

Al fine di eliminare ulteriori pericoli e minimizzare i rischi di infortunio, sono state intraprese diverse azioni. In primo luogo, è stata implementata una turnazione e rotazione del personale per ridurre l'esposizione alla movimentazione manuale dei carichi (MMC), permettendo così una distribuzione più equa delle mansioni gravose tra i dipendenti. Inoltre, è stata valutata la possibilità di automatizzare alcune parti della linea produttiva, introducendo l'uso di manipolatori per ridurre la movimentazione manuale dei carichi e quindi diminuire il rischio di infortuni muscoloscheletrici. Per garantire una corretta informazione e preparazione del personale, sono state organizzate sessioni informative e di addestramento specifico, al fine di sensibilizzare e istruire i lavoratori sulle migliori pratiche di sicurezza e sull'uso corretto delle attrezzature. Infine, è stato predisposto un sistema di monitoraggio in entrata ed uscita della macchina radiogena, adibita al controllo di qualità dei prodotti. Le misurazioni effettuate hanno permesso di prevenire eventuali esposizioni dei lavoratori a radiazioni. Oltre al continuo campionamento, annualmente è prevista un'ulteriore verifica da parte di un esperto qualificato, che assicura l'accuratezza e la validità delle verifiche di sicurezza.

5. Nota metodologica

Il presente documento rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità del Salumificio Mec Palmieri con l'obiettivo di comunicare in modo trasparente l'approccio, l'impegno e i principali risultati in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023).

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Iniziative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI".

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche e sociali risulta essere il medesimo del Bilancio finanziario del Salumificio Mec Palmieri al 31 dicembre 2023, composto dalla società Salumificio Mec Palmieri S.p.A.

Con riferimento ai dati e alle informazioni ambientali, il perimetro di rendicontazione include lo stabilimento produttivo di via Canaletto 16/A a S.Prospiero (MO).

Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo e la valutazione dell'andamento delle attività della Cooperativa è stato inserito il periodo di comparazione 2022, ove disponibile. Inoltre, al fine di garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili.

Si segnala, inoltre, che nel corso dell'esercizio 2023 non ci sono state variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento della società.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità del Salumificio Mec Palmieri è possibile scrivere a marketing@mecpalmieri.com.

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, non è sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il documento è inoltre disponibile anche sul sito web del Salumificio Mec Palmieri: www.palmierisalumi.it

Appendice

Risorse umane

DISCLOSURE 2-7: DIPENDENTI

Numero totale di dipendenti per sesso						
Categoria professionale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti- Italia	52	35	87	53	33	86

Numero totale di dipendenti per tipo di contratto e sesso						
Tipologia contrattuale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti a tempo determinato	2	3	5	2	1	3
Dipendenti a tempo indeterminato	50	32	82	51	32	83
Totale	52	35	87	53	33	86

Numero totale di dipendenti ripartiti per tempo pieno/part-time e sesso						
Tipologia di impiego	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti Full-time	52	31	83	53	29	82
Dipendenti Part-time	-	4	4	-	4	4
Totale	52	35	87	53	33	86

DISCLOSURE 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI

Numero di lavoratori non dipendenti per genere e categoria professionale						
Categoria professionale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Lavoratori interinali	11	6	17	4	-	4
Totale	11	6	17	4	-	4

DISCLOSURE 401-1: ASSUNZIONI DI NUOVI DIPENDENTI E AVVICENDAMENTO DEI DIPENDENTI ²

Dipendenti in entrata per genere e fasce di età								
Genere	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	14	4	2	20	6	6	-	12
Donne	5	3	3	11	-	-	-	-
Totale	19	7	5	31	6	6	-	12

Dipendenti in uscita per genere e fasce di età								
Genere	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	15	4	2	21	3	-	2	5
Donne	6	2	1	9	-	-	-	-
Totale	21	6	3	30	3	-	2	5

² I tassi di turnover in entrata e uscita sono calcolati considerando il numero di entrate/uscite per genere e per fascia d'età sul totale dipendenti per la stessa categoria di genere per 100.

Tasso di assunzione per genere				
Genere	al 31 dicembre 2023		al 31 dicembre 2022	
	Totale		Totale	
Uomini	38%		23%	
Donne	31%		0%	
Totale	36%		14%	

Tasso di turnover per genere e fasce di età								
Genere	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dipendenti	75%	21%	10%	34%	11%	0%	7%	6%

DISCLOSURE 404-1 NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE ALL'ANNO PER DIPENDENTE

Ore di formazione per inquadramento e genere									
Categoria professionale	al 31 dicembre 2023								
	N. ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. ore Donne	Totale dipendenti Donne	N. ore pro-capite Donne	N. ore totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite totali
Dirigenti	-	4	-	-	1	-	-	5	-
Quadri	-	1	-	-	1	-	-	2	-
Impiegati	4	7	0,6	5	15	0,3	9	22	0,4
Operai	16	40	0,4	32	18	1,8	48	58	0,8
Totale	20	52	0,4	37	35	1,1	57	87	0,7

Ore di formazione per inquadramento e genere									
Categoria professionale	al 31 dicembre 2022								
	N. ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. ore Donne	Totale dipendenti Donne	N. ore pro-capite Donne	N. ore totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite totali
Dirigenti	-	3	-	-	1	-	-	4	-
Quadri	-	2	-	-	1	-	-	3	-
Impiegati	16	8	2	13	15	0,9	29	23	1,3
Operai	236	40	5,9	16	16	1	252	56	4,5
Totale	253	53	4,8	29	33	0,9	281	86	3,3

DISCLOSURE 405-1 DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNANCE E TRA I DIPENDENTI ³

Numero totale di dipendenti suddivisi per inquadramento e per genere						
Categoria professionale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	4	1	5	3	1	4
Quadri	1	1	2	2	1	3
Impiegati	7	15	22	8	15	23
Operai	40	18	58	40	16	56
Totale	52	35	87	53	33	86

³ Le percentuali sono state calcolate considerando il numero di persone per genere o fascia d'età e inquadramento professionale sul totale dipendenti per la categoria di genere o fascia di età per 100.

Percentuale di dipendenti suddivisi per inquadramento e per genere

Categoria professionale	al 31 dicembre 2023		al 31 dicembre 2022	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	80%	20%	75%	25%
Quadri	50%	50%	67%	33%
Impiegati	32%	68%	35%	65%
Operai	69%	31%	71%	29%
Totale	60%	40%	62%	38%

Numero totale di dipendenti suddivisi per inquadramento e per fascia di età

Categoria professionale	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	-	1	4	5	-	-	4	4
Quadri	-	-	2	2	-	2	1	3
Impiegati	4	13	5	22	3	14	6	23
Operai	24	14	20	58	24	14	18	56
Totale	28	28	31	87	27	30	29	86

Percentuale di dipendenti suddivisi per inquadramento e per fascia di età

Categoria professionale	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	-	20%	80%	6%	-	-	100%	6%
Quadri	-	-	100%	2%	-	67%	33%	2%
Impiegati	18%	59%	23%	25%	13%	61%	26%	25%
Operai	41%	24%	34%	67%	43%	25%	32%	67%
Totale	32%	32%	36%	100%	31%	35%	34%	100%

Composizione del Consiglio di Amministrazione per fascia di età e genere

Genere	al 31 dicembre 2023				al 31 dicembre 2022			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	-	1	1	2	-	-	1	1
Donne	1	-	-	1	-	-	-	-
Totale	1	1	1	3	-	-	1	1

Dipendenti appartenenti a categorie protette per categoria professionale e genere

Categoria professionale	al 31 dicembre 2023			al 31 dicembre 2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	7%	5%	-	7%	4%
Operai e intermedi	8%	6%	7%	8%	6%	7%
Totale	6%	6%	6%	6%	6%	6%

Salute e sicurezza

DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

DIPENDENTI

Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2023	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi ⁴ (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	1	4

Dati temporali		
Ore	2023	2022
Ore lavorate	155.738	141.486
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000

Tasso di decessi e tasso di infortuni dei dipendenti ⁵		
Numero di incidenti	2023	2022
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	5,7	1,3

⁴ Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

⁵ Sono inclusi gli infortuni che generano: morte, inabilità lavorative (assolute o parziali), limitazioni nei trasferimenti, cure mediche, intervento di primo soccorso, anche se non generano giorni di assenza dal lavoro. Sono esclusi gli infortuni in itinere con auto di proprietà del dipendente. I tassi di frequenza per gli indici infortunistici sono stati calcolati come segue: (Numero di infortuni / Numero di ore lavorate) x 200.000.

Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2023	2022
Schiacciamento	-	2
Algia al polso	-	1
Trauma contusivo/ contratture	-	1
Lombalgia	1	-

DISCLOSURE 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO

LAVORATORI ESTERNI

Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2023	2022
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi ⁶ (escludendo i decessi)	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	3	7

Dati temporali		
Ore	2023	2022
Ore lavorate	42.840	59.695
Moltiplicatore per il calcolo	200.000	200.000

⁶ Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

Tasso di decessi e tasso di infortuni dei lavoratori esterni ⁷		
Numero di incidenti	2023	2022
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	14,01	23,45

Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2023	2022
Schiacciamento	-	2
Caduta/inciampo	1	3
Trauma contusivo abrasivo	1	1
Lombalgia	1	1

⁷ Sono inclusi gli infortuni che generano: morte, inabilità lavorative (assolute o parziali), limitazioni nei trasferimenti, cure mediche, intervento di primo soccorso, anche se non generano giorni di assenza dal lavoro. Sono esclusi gli infortuni in itinere con auto di proprietà del dipendente. I tassi di frequenza per gli indici infortunistici sono stati calcolati come segue: (Numero di infortuni / Numero di ore lavorate) x 200.000.

Ambiente

DISCLOSURE 306-3: RIFIUTI GENERATI

Peso totale dei rifiuti generati			
Tipologie di rifiuto	Unità di misura	2023	2022
Rifiuti non pericolosi			
Imballaggi di carta e cartone (CER 150101)	ton	41,61	43,02
Imballaggi di plastica (CER 150102)	ton	80,18	56,27
Imballaggi in legno (CER 150103)	ton	4,31	-
Imballaggi in materiali misti (CER 150106)	ton	41,78	67,35
Apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13 (CER 160214)	ton	-	0,23
Altre batterie e accumulatori (CER 160605)	ton	-	-
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15 (CER 160216)	ton	0,04	0,04
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti (CER 020204)	ton	0,54	0,54
Miscugli o frazioni separate di cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche, diverse da quelle di cui alla voce 17 01 06 (CER 170107)	ton	42,9	38,6
Ferro e acciaio (CER 170405)	ton	11,5	7,38
Materiali da costruzione a base di gesso, diversi da quelli di cui alla voce 17 08 01 (CER 170802)	ton	-	3,56
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17 09 01, 17 09 02 e 17 09 03 (CER 170904)	ton	-	11,1
Rifiuti biodegradabili (CER 200201)	ton	-	19,2
Totale rifiuti non pericolosi	ton	223	247
Rifiuti pericolosi			
Altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose (CER 170603)	ton	-	0,1
Totale rifiuti pericolosi	ton	-	0,1
Totale rifiuti generati	ton	223	247

DISCLOSURE 303-3: PRELIEVO IDRICO

Prelievo idrico					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2023		2022	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acqua di terze parti (totale)	Megalitri	40,204	-	42,119	-

DISCLOSURE 302-1: CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE

Consumo di energia all'interno dell'organizzazione					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2023		2022	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI		-	22.353	-	23.638
Gas naturale	Smc	621.351	21.305	666.351	22.849
Benzina per autotrazione	l	3.562	114	2.290	73
Gasolio per autotrazione	l	25.940	934	19.891	716
TOTALE CONSUMO ENERGIA ELETTRICA		5.188.922	18.680	5.606.981	20.185
Energia elettrica acquistata da rete	kWh	4.685.404	16.867	5.599.263	20.157
di cui acquistata da fonti rinnovabili	kWh		-	-	-
di cui acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	4.685.404	16.867	5.599.263	20.157
Energia elettrica autoprodotta	kWh	506.416	1.823	7.718	28
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	506.416	1.823	7.718	28
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	2.898	10	-	-
di cui da fonti rinnovabili	kWh	2.898	10	-	-
Totale consumi energetici	GJ	41.033		48.823	
di cui Energia rinnovabile	GJ	1.813		28	
% Energia rinnovabile sul totale	%	4%		0,063%	

Fattori di conversione			
Unità di partenza	Unità di arrivo	2023	2022
1 m ³ di gas naturale	GJ	0,0343	0,0343
1 l benzina (per parco auto)	GJ	0,0319	0,0319
1 l diesel (per parco auto)	GJ	0,0360	0,0360
1 kWh	GJ	0,0036	0,0036
Fonte:			
- gas naturale: NIR 2023-2022			
- benzina, diesel e kWh: Tabella parametri standard nazionali - Min. Ambiente 2023-2022			

DISCLOSURE 305-1: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) DIRETTE (SCOPE 1)

Scope 1 – Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette			
Tipologia di emissioni	Unità di misura	2023	2022
Gas naturale	tCO ₂	1.243	1.326
Diesel per parco auto	tCO ₂	69	53
Benzina per parco auto	tCO ₂	8	5
Totale Emissioni Scope 1	tCO₂	1.320	1.384

DISCLOSURE 305-2: EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRETTE DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2)

Scope 2 – Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici			
	Unità di misura	2023	2022
Energia elettrica acquistata da rete			
Metodo Location based	tCO ₂	1.255	1.455
Metodo Market based	tCO ₂	2.142	2.559

Emissioni di gas a effetto serra (GHG) totali	Unità di misura	2023	2022
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Location Based	tCO ₂	2.574	2.838
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 – Market Based	tCO ₂	3.461	3.942

Fattori di emissione					
Scope 1					
Unità di partenza	Unità di arrivo	2023	2022		
1 m ³ di gas naturale	tCO ₂	0,00200	0,00199		
1 l benzina (per parco auto)	tCO ₂	0,00233	0,00233		
1 l diesel (per parco auto)	tCO ₂	0,00265	0,00266		
Fonte:					
- gas naturale e petrolio: Tabella parametri standard nazionali - Min. Ambiente 2023 e 2022					
- gas refrigerante: DEFRA 2023 e 2022					
Scope 2					
	Unità di misura	Location-based	Market-based	Location-based	Market-based
Fattori di emissione Italia	tCO ₂ /kWh	0,000268	0,000457	0,000260	0,000457
Fonte:					
- Location based: ISPRA – Fattori di emissione 2022					
- Market based: AIB Residual Mix (Europe) 2023					

DISCLOSURE 301-1: MATERIALI UTILIZZATI IN BASE AL PESO O AL VOLUME

Materie prime utilizzate	Unità di misura	Al 31 dicembre 2023	Al 31 dicembre 2022
Totale materie prime utilizzate	ton	8.238	8.176
Carne e spezie	ton	7.935	7.877
Involucri per insacco	ton	303	299
Totale materie utilizzate per il packaging	ton	509	554
Totale materie non rinnovabili	ton	82	90
Plastica	ton	82	90
Totale materie rinnovabili	ton	427	464
Carta	ton	301	315
Cartone	ton	121	145
Legno	ton	5	4

Indice dei contenuti GRI

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Note
INFORMATIVA GENERALE			
2-1	Dettagli sull'organizzazione	Pag. 5, 25	
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Pag. 25	
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Pag. 25	
2-4	Restatement delle informazioni	n.a.	
2-5	Assurance esterna	Pag. 25	
2-7	Dipendenti	Pag. 21,26	
2-8	Lavoratori non dipendenti	Pag. 21,27	
TEMI MATERIALI			
Etica e integrità nel business			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 5,15	
GRI 205 - Anticorruzione (2016)	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	-	Nel corso del 2023 non sono stati registrati casi di corruzione
Gestione rifiuti e economica circolare			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 18	
GRI 306 - Rifiuti (2020)	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	Pag. 18	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	Pag. 18	
	306-3 Rifiuti generati	Pag. 18,35	
Tutela delle risorse naturali			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 18-20	
GRI 301 - Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	Pag. 38	

GRI Standards	Disclosure	Ubicazione	Note
INFORMATIVA GENERALE			
GRI 303 - Acqua ed effluenti (2018)	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	Pag. 18-19	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	Pag. 18-19	
	303-3 Prelievo idrico	Pag. 18-19,36	
Consumi energetici e emissioni			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 16-17	
GRI 302 - Energia (2016)	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	Pag. 16-17, 36-37	
GRI 305 - Emissioni (2016)	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	Pag. 16-17, 37-38	
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	Pag. 16-17, 37-38	
Crescita e benessere dei lavoratori			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 21-23	
GRI 401 - Occupazione (2016)	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Pag. 27-28	
GRI 404 - Formazione e istruzione (2016)	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Pag. 28-29	
GRI 405 - Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	Pag. 29-31	
GRI 406 - Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Pag. 22	
Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI 3 - Temi materiali (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	Pag. 23-24	
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-9 Infortuni sul lavoro	Pag. 32-34	



Salumificio Mec Palmieri s.p.a.

Via Canaletto, 16/A - 41030 San Prospero s/S (Modena)
TEL 059 73 500 00 - FAX 059 906336 - C.F e P.IVA 00179590369
www.palmierisalumi.it - www.mortadellafavola.it

mortadellafavola.it   

