



▶ **VALORIZZARE**  
LA FILIERA CORTA

▶ **FAVORIRE**  
IL MERCATO ITALIANO

▶ **PROMUOVERE**  
LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE LOCALI



## I FORNITORI



L'importanza dei fornitori per le imprese del Gruppo	71
Iniziative e progetti	72



# OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



In questa sezione le **Imprese Socie del Gruppo Selex** si impegnano a contribuire al raggiungimento dei Sustainable Development Goals numero 2 e 8.

Per farlo:

- ▶ sono attente a selezionare fornitori che rispettino valori condivisi per la tutela dell'ambiente e dei diritti umani;
- ▶ si impegnano ad includere agricoltori che sostengono una produzione sostenibile;
- ▶ promuovono pratiche leali che non ledano la filiera;
- ▶ valorizzano le economie locali e le eccellenze gastronomiche del territorio.





## L'IMPORTANZA DEI FORNITORI PER LE IMPRESE DEL GRUPPO

Se del rapporto con i fornitori a marca del distributore del Gruppo Selex se ne è ampiamente parlato nel capitolo dedicato ai prodotti MDD, questa sezione vuole focalizzare l'attenzione sul **rapporto tra le Imprese Socie del Gruppo Selex e i propri fornitori locali**.

Consapevoli di quando sia essenziale il ruolo dei fornitori nel processo di transizione verso un futuro sostenibile, infatti, tutte le Imprese Socie vedono il rapporto con i propri fornitori come una grandissima opportunità di sviluppo, ma anche come una sfida molto complessa. Saper coordinare tutti gli attori con i quali un'azienda si rapporta richiede grandi sforzi, ma, nonostante questo, le Imprese Socie del Gruppo Selex si impegnano per mantenere rapporti solidi con i fornitori e per creare relazioni leali e oneste.

Nel 2022 è proseguito il percorso portato avanti negli anni, valorizzando la **filiera corta**, attraverso la selezione dei prodotti e, quindi, dei fornitori con i quali ciascuna delle Imprese Socie ha instaurato rapporti più o meno duraturi.

All'interno dei punti vendita delle Imprese Socie è disponibile una vasta offerta di prodotti provenienti da **fornitori locali**, accuratamente scelti, in grado di assicurare prodotti ortofrutticoli freschi, stagionali e genuini a filiera corta, di tipicità ed **eccellenze gastronomiche locali**.

Tramite questo sostegno al tessuto produttivo locale, è possibile aiutare le comunità locali a preservare le tradizioni artigianali legate alle lavorazioni, a tutelare e far conoscere il proprio patrimonio alimentare, oltre che a proteggere il territorio e ridurre gli impatti ambientali lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti. Inoltre, così facendo, è possibile supportare e favorire l'occupazione e l'offerta di lavoro territoriale.

Selezione, capacità di evolvere e innovare ma restando in ascolto delle persone, dei territori nei quali le Imprese operano, realtà fortemente radicate nelle regioni in cui sono nate e cresciute e che rappresentano l'economia e la forza del Gruppo.





## INIZIATIVE E PROGETTI

# Imprese Socie

**ALFI**

### LE PERLE DI GULLI

Alfi ha realizzato una linea di prodotti chiamata "Perle di Gulli", che prevede grandissima attenzione al territorio locale, cura per i dettagli e, soprattutto, materia prima 100% italiana. La scelta di una nuova linea di prodotti nasce dalla volontà di dare valore alle produzioni locali, alla ricchezza delle tante tradizioni enogastronomiche del Bel Paese.

Le Perle di Gulli nascono dall'idea di rendere disponibili sugli scaffali dei supermercati Gulliver prodotti di qualità italiana, ad un prezzo conveniente e accessibile a tutti, che tenga conto del lavoro vero, tangibile, che si nasconde dietro all'etichetta di un prodotto. Per assicurare questa eccellenza ai consumatori è stato strutturato un sistema di controlli che coinvolge due studi di технологи alimentari, i quali garantiscono le caratteristiche del prodotto attraverso audit, verifiche documentali e prove di tracciabilità.

Nel 2022, Alfi ha rinnovato l'incarico alle agenzie di технологи alimentari che certificano con stringenti criteri imposti dall'azienda stessa tutte le aziende fornitrici dei prodotti "Le perle di Gulli". In particolare, oltre ad audit e verifiche dei processi, è attuato un controllo capillare sulla provenienza delle materie prime con cui vengono preparati i prodotti che avranno il marchio in questione, in modo che almeno il 51% degli ingredienti abbia materie prime di origine italiana.

**Dare valore alle produzioni locali**

**ALÌ**

### A FIANCO DEI PRODUTTORI LOCALI

Nei punti vendita Alì si cerca di dare una spiccata attenzione ai fornitori locali, coloro che riescono a garantire prodotti eccellenti, di alta qualità e che valorizzano il territorio in cui viviamo.

Per stare a fianco di questi produttori locali e di queste aziende agricole, Alì ha ideato degli allestimenti ad hoc all'interno dei propri negozi, che diano spazio ai prodotti locali.

**Allestimenti ad hoc per i prodotti locali**



## CDS PROGETTO GAL

Da un territorio unico, rigoglioso e dalla forte identità nasce il GAL TERRE NORMANNE, un consorzio volontario territoriale che unisce numerosi piccoli produttori della Sicilia occidentale, custodi silenziosi di un patrimonio senza tempo fatto di colture e allevamenti tradizionali.

GAL TERRE NORMANNE è un progetto grazie al quale CDS si impegna a portare sulle tavole dei propri consumatori dei cibi che rappresentano i sapori di una volta e i profumi genuini. Un impegno rivolto all'identità italiana a tavola, alla promozione e alla crescita sostenibile del territorio in cui viviamo.

**GAL TERRE NORMANNE**  
**un consorzio che unisce piccoli**  
**produttori della Sicilia**



## CDS ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO FITOSANITARIO DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE

Per il reparto ortofrutta, CDS svolge un'accurata attività di monitoraggio verso tutti i prodotti che devono essere messi a scaffale per i propri clienti, con l'obiettivo di assicurare la conformità fitosanitaria degli alimenti ed il rispetto dei livelli di residui di antiparassitari nei/sui prodotti alimentari di origine vegetale.

Questa attività di monitoraggio è supportata da un protocollo interno che prevede in primis la richiesta formale, da parte di CDS, e la relativa acquisizione di materiale tecnico per i fornitori partner del reparto ortofrutta, a seconda della stagionalità delle produzioni. In secondo luogo, CDS si riserva la facoltà di poter eseguire nei confronti degli stessi fornitori e sulla merce effettivamente consegnata al Ce.Di. aziendali ulteriori verifiche.

Tale attività ha come diretta implicazione una maggiore selezione dei fornitori partner di reparto, sulla base della loro volontarietà espressa di aderire a tale protocollo all'atto della sottoscrizione dei contratti di fornitura e, soprattutto, sulla base dei risultati ottenuti in seguito alle operazioni di campionamento e monitoraggio.

**Monitoraggio verso tutti i**  
**prodotti messi a scaffale**





## DIMAR PROGETTO LOCALISMO "DA NOI A NOI"

Nel 2022 Dimar ha portato avanti progetto, "da noi a noi", con l'obiettivo di diminuire l'impatto ambientale sui trasporti e valorizzare le tipicità territoriali, selezionando fornitori di piccole dimensioni e localizzati fortemente nel territorio.

L'iniziativa è nata per apportare maggiore benessere alle comunità locali e per sensibilizzare la clientela sull'importanza delle produzioni locali, sia per quanto riguarda la qualità del prodotto, sia per la diminuzione dell'emissioni in ambiente. L'iniziativa viene portata avanti anche attraverso una serie di rigide ispezioni presso i fornitori, per il controllo dei requisiti di appartenenza e per il controllo della tracciabilità.

Il progetto vuole essere il racconto di tutta la meraviglia della diversità produttiva regionale e territoriale vissuta in maniera profonda da chi sa cosa vuol dire mangiare di qualità a chi quella qualità vuole viverla nel quotidiano.

Sul sito dedicato danoianoi.it è possibile conoscere più da vicino tutti i produttori locali della linea "da noi a noi" e scoprire gustose ricette con ingredienti di altissima qualità. I prodotti appartenenti a questa filiera nei punti vendita sono circa 400.

**Diminuire l'impatto ambientale  
sui trasporti**



## DIMAR STESURA DI CAPITOLATI DI FORNITURA

Per la realizzazione e il controllo di alcune filiere di produzione legate al mondo ittico e al mondo della carne, Dimar ha realizzato degli audit specifici di filiera che hanno colpito non solo sui fornitori dei prodotti finiti, ma anche sui fornitori del settore primario (ad esempio i fornitori che hanno l'allevamento dei bovini, i fornitori che si occupano direttamente della gestione del pesce e i fornitori oviavicoli). In particolare, questi audit sono stati fatti sia per tutti i prodotti "senza marchio" all'interno dei punti vendita (carne, pesce, ortofrutta, gastronomia, panetteria e pasticceria), ma anche sui fornitori dei prodotti a marchio proprio Dimar e per quei fornitori locali con cui l'azienda collabora.

**Audit specifici di filiera**



GMF

## ESALTARE LE SPECIALITÀ REGIONALI

Grandi Magazzini Fioroni sottolinea il suo forte legame con il territorio con i prodotti "Sapori Umbri", una linea di prodotti tipici provenienti dal territorio dell'Umbria. La linea presenta una selezione di oltre 50 specialità regionali prodotte nel rispetto della tradizione: oltre a salumi e formaggi, è possibile trovare una vasta gamma di referenze, tra cui la farina prodotta con solo grano umbro ed i legumi coltivati all'interno della regione stessa.

Una scelta orientata verso la riscoperta dei sapori genuini locali, grazie anche alla collaborazione con piccoli produttori locali. Per monitorare l'eccellenza dei prodotti, GMF prevede una costante attività di audit e di verifica di tutti gli Standard previsti dal capitolato di produzione. Oltre a questo, GMF è impegnata per ricercare fornitori locali anche per il settore ortofrutta, per quello delle carni, dei salumi, formaggi e di tutta la gastronomia, incentivando il consumo del prodotto di stagione. In generale, l'attenzione è quella di sensibilizzare il consumatore a fare delle scelte "locali", che valorizzino le specialità del territorio italiano e dei fornitori regionali.

### Progetto

### "Consorzio Sigillo Italiano"



MEGAMARK

## PROMOTORI DI PROGETTI ETICO-COMMERCIALI

Il primo progetto del Gruppo Megamark si chiama "Amano libera" e prevede la commercializzazione dei tradizionali taralli pugliesi fatti a mano da un gruppo di ragazzi detenuti ed ex detenuti di alcune carceri italiane coinvolti nel progetto "Senza sbarre" per offrire programmi alternativi alla detenzione e sostegno a giovani che hanno fatto un'esperienza carceraria. I taralli sono venduti in tutti i supermercati del Gruppo e nel 2022 sono stati acquistati oltre 160 mila confezioni. A questo progetto lavorano nel tarallificio circa 40 persone di diversa provenienza, tutti accomunati da una grande volontà di riscatto sociale. Il progetto, infatti, si pone come obiettivo quello di dare una seconda possibilità e, allo stesso tempo, di ridurre il rischio per le stesse persone di tornare a delinquere. Il secondo progetto è "IAMME", realizzato in collaborazione con l'associazione NO CAP e sviluppato con fornitori locali controllati da NO CAP. Questo progetto mira a contrastare la piaga del caporalato.

Grazie al progetto "IAMME", il Gruppo vende nei propri negozi passate, salse e pomodori pelati, oltre ad una vasta gamma di prodotti di ortofrutta a seconda della stagionalità. Nel 2022 sono stati acquistati oltre 130 mila pezzi di prodotti grocery (salse, passate e pelati) e più di 600.000 confezioni di prodotti ortofrutta (zucchine, finocchi, insalate IV gamma, fragole, arance, peperoni, cavolfiori, etc.). Il progetto punta a ridare dignità a tutti i lavoratori, garantendo loro una paga dignitosa e un regolare contratto di lavoro.

### Progetto "Amano libera"





## MEGAMARK FORNITORI LOCALI & FORNITORI BIO

Nel 2022 il Gruppo Megamark ha inserito nel suo parco fornitori 56 nuovi partner locali, di cui 19 per la Puglia, 36 per la Campania e 1 per la Calabria. Nel Molise è stato portato avanti un progetto di valorizzazione di un fornitore locale con l'iniziativa "I Molisani": si tratta di 7 prodotti appartenenti alla categoria ortofrutta che cambiano a seconda della stagionalità, coltivati nella regione del Molise ed evidenziati a scaffale con il cartellino "prodotto locale" in un'esposizione preferenziale. Inoltre, nel 2022, Megamark ha iniziato a collaborare con un nuovo fornitore di prodotti bio, grazie al quale è stato possibile inserire a scaffale 6 nuove referenze biologiche tra estratti e salse humus.

### Progetto di valorizzazione con l'iniziativa "I Molisani"



## MAGAZZINI GABRIELLI SICUREZZA ALIMENTARE

Magazzini Gabrielli ritiene di fondamentale importanza il tema della sicurezza alimentare e della tracciabilità dei prodotti commercializzati. A tal proposito, l'intera filiera è chiamata a rispettare rigidi protocolli e normative stringenti. Ogni anno e con cadenza quotidiana vengono effettuati controlli riguardanti l'igiene e la salubrità, per assicurare la completa trasparenza. Grazie all'operatività HACCP, l'azienda ha la possibilità di mettere in atto un insieme di procedure che mirano a garantire la sicurezza alimentare nelle varie fasi di produzione, vendita, trasporto e somministrazione di alimenti. Nel 2022, ad esempio sono stati effettuati 715 tamponi - ovvero analisi delle superfici di lavorazione, delle celle frigo, degli utensili e di tutti i macchinari - per valutare l'eventuale stato di contaminazione microbiologico e 71 prelievi di acqua per verificare lo stato di conformità.

### Sicurezza alimentare e della tracciabilità



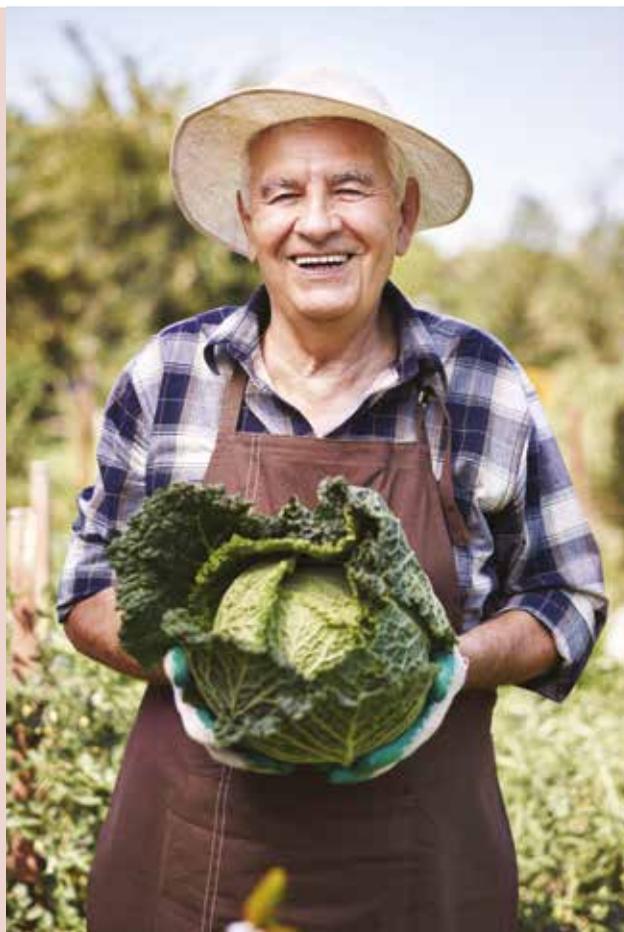
## MAGAZZINI GABRIELLI FORNITORI LOCALI

La partnership con i fornitori locali rappresenta una leva strategica per la Magazzini Gabrielli, che ha da sempre l'obiettivo di crescere insieme al proprio territorio.

Valorizzare i localismi vuol dire condividere tradizioni e valori, consolidare sinergie, sperimentare e sviluppare progetti sempre nel rispetto degli alti standard qualitativi e di sicurezza necessari.

Nel 2022 il fatturato complessivo realizzato con i fornitori di merce locali è stato pari a 125,7 milioni di euro, con una crescita del 10,6% rispetto al dato del 2021, anno in cui il fatturato era di 113,6 milioni di euro.

**Condividere tradizioni e valori**



## PASSIONE PER LA NOSTRA TERRA

Dall'amore e dal rispetto per il nostro territorio, nasce la linea Fatti Buoni, **prodotti accuratamente selezionati** che prediligono la filiera corta, realizzati con tutta la sapienza e l'esperienza di chi tramanda con cura la tradizione.





## IL GIGANTE LA NUOVA LINEA DI PRODOTTI A MARCHIO "ASSAGGI E PAESAGGI"

Nel 2022 il Gigante ha lanciato una nuova linea di prodotti a marchio chiamata "Assaggi e Paesaggi".

La linea è volta a ricercare e portare sulla tavola dei consumatori prodotti di alta qualità e della migliore cultura gastronomica del luogo, nonché autentici perché racchiudono i veri sapori della tradizione.

Assaggi e Paesaggi ambisce a far conoscere e gustare le eccellenze alimentari del territorio, scelte con cura, guidando il cliente in un percorso ideale che unisce le migliori esperienze culinarie italiane e dal mondo.

**"Assaggi e Paesaggi"  
prodotti di alta qualità**



Assaggi  
e paesaggi

# UN PERCORSO ALLA SCOPERTA DI LUOGHI E SAPORI



Assaggi e Paesaggi ti porta a conoscere e gustare le eccellenze alimentari di un territorio, scelte con cura guidandoti in un percorso ideale che unisce la passione per il buon cibo alla voglia di vivere le migliori esperienze culinarie.

[www.assaggiapaesaggi.it](http://www.assaggiapaesaggi.it)



## SUPEREMME PROMUOVERE L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il localismo ci sta a cuore. Il pay off che accompagna il logo di Superemme, "Sardi come voi", è l'espressione massima di questo sentimento.

Il Gruppo desidera essere protagonisti dello sviluppo della Sardegna, pronti ad accogliere la novità, il progresso e l'innovazione, sempre nel rispetto del territorio, dei prodotti e delle millenarie tradizioni locali.

Nel 2022 il 99% dei fornitori totali di Superemme è localizzato in Italia, di cui il 24% si trova nella specifica regione della Sardegna. Questi importanti risultati permettono a Superemme di garantire ai propri clienti dei prodotti che non solo rispecchino l'eccellenza italiana, ma che siano di altissima qualità.

**"Sardi come voi"**





## GRUPPO UNICOMM LA COLLABORAZIONE CON IFCO

IFCO, leader mondiale nella fornitura di soluzioni di imballaggio in plastica riutilizzabili per alimenti freschi, ha istituito una certificazione di sostenibilità per i retailer in Europa e Nord America. IFCO è tra le società di logistica più sostenibili a livello mondiale e traina il settore verso una sempre maggiore responsabilità sociale (CSR).

Per questo, i retailer che ricevono il certificato di sostenibilità di IFCO beneficiano di prove tangibili e credibili del loro impegno per la protezione dell'ambiente e per la sostenibilità. Il Gruppo Unicomm, con le sue aziende Arca, GMF e Unicomm Srl, è impegnato da anni nell'utilizzo di imballaggi sostenibili e, anche nel 2022, ha ricevuto il certificato di sostenibilità IFCO, prova tangibile e credibile dell'impegno per la protezione dell'ambiente e per la sostenibilità.

### Utilizzo degli imballaggi sostenibili

## 2021 RISPARMI AMBIENTALI

### Prosperare insieme grazie all'economia circolare

Fare uso delle RPC IFCO significa partecipare attivamente all'economia circolare e contribuire alla sostenibilità della supply chain dei generi alimentari freschi.

# Gruppo Unicomm

Insieme abbiamo risparmiato:

1.745.087

kg di CO<sub>2</sub>e



eliminazione dalle  
strade di

1.027

auto all'anno

31.120

m<sup>3</sup> d'acqua



691.545

docce da  
5 minuti

110.945

GJ di energia



58.634

lampadine  
all'anno

891.248

kg di rifiuti solidi



Rifiuti solidi prodotti  
quotidianamente da

685.576

persone

158.544

kg di danni ai prodotti



264.241

pasti di  
media entità



I risparmi ambientali effettuati grazie alle RPC IFCO sono stati quantificati in base agli studi di valutazione del ciclo di vita (Life Cycle Assessment o LCA) condotti da Franklin Associates and Fraunhofer IBP ai sensi dello standard ISO 14040/14044 e verificati da esperti indipendenti. I risparmi in termini di sprechi alimentari sono stati quantificati in base a uno studio condotto dal Fraunhofer Institute e dall'Università di Bonn.

Michael Pooley

Chief Executive Officer

Iñigo Canalejo

Vice President ESG

Francesca Amadei

Vice President South Europe