

INCENTIVARE LA FILIERA CORTA

ATTRAVERSO LA SELEZIONE DI FORNITORI
LOCALI, IN GRADO DI ASSICURARE
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI,
STAGIONALI E GENUINI

SOSTENERE IL MERCATO NAZIONALE

L'OCCUPAZIONE E L'OFFERTA DI LAVORO
TERRITORIALE E TUTELARE IL PROPRIO IL
PATRIMONIO ALIMENTARE

VALORIZZARE LE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE LOCALI

E PRESERVARE LE TRADIZIONI
ARTIGIANALI LEGATE ALLE LAVORAZIONI





04



I FORNITORI

L'importanza dei fornitori per le
Imprese del Gruppo
Iniziative e progetti

69

70

In questa sezione il Gruppo Selex si impegna a contribuire al raggiungimento dei Sustainable Development Goals





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 LOCALI PER LE IMPRESE DEL GRUPPO

Se il rapporto con i fornitori a marca del distributore del Gruppo Selex è stato ampiamente trattato nel capitolo dedicato ai prodotti MDD, questa sezione si focalizza sul **legame tra le Imprese Socie del Gruppo Selex e i fornitori locali**.

Consapevoli del ruolo cruciale che i fornitori rivestono nella transizione verso un futuro sostenibile, tutte le Imprese Socie vedono questa relazione come un'opportunità di sviluppo e una sfida complessa. Coordinare efficacemente tutti gli attori coinvolti richiede notevoli sforzi, ma le Imprese Socie del Gruppo Selex si impegnano a mantenere rapporti solidi e a costruire relazioni leali e oneste con i fornitori.

Nel 2023, è continuato il percorso di valorizzazione della **filiera corta**, selezionando prodotti e fornitori con cui le Imprese Socie hanno instaurato relazioni durature.

Nei punti vendita delle Imprese Socie, è disponibile una vasta gamma di prodotti provenienti da **fornitori locali**, scelti accuratamente per garantire ortofruitticoli freschi, stagionali e genuini, oltre a tipicità ed **eccellenze gastronomiche locali**.

Questo sostegno al tessuto produttivo locale aiuta le comunità a preservare le tradizioni artigianali, a tutelare e promuovere il patrimonio alimentare, e a proteggere il territorio riducendo gli impatti ambientali lungo tutto il ciclo di vita dei prodotti. Inoltre, supporta e favorisce l'occupazione e l'offerta di lavoro a livello territoriale.

Selezione, capacità di evolvere e innovare, ascolto delle persone e dei territori: queste sono le caratteristiche che contraddistinguono le Imprese Socie del Gruppo Selex, 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 (GULLIVER) LE PERLE DI GULLI

Alfi (Gulliver) ha realizzato una linea di prodotti chiamata "Perle di Gulli", che prevede grandissima attenzione al territorio locale e cura per i dettagli. 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 tecnologi alimentari, i quali garantiscono le caratteristiche del prodotto attraverso audit, verifiche documentali e prove di tracciabilità. Nel 2023, Alfi (Gulliver) ha rinnovato l'incarico alle agenzie di tecnologi 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.



ALÌ A FIANCO DEI PRODUTTORI LOCALI

Nei punti vendita Alì, si pone una grande attenzione ai fornitori locali, privilegiando coloro che riescono a garantire prodotti eccellenti e di alta qualità, capaci di valorizzare il territorio in cui operiamo.

Per supportare i produttori locali e le aziende agricole, Alì ha ideato degli allestimenti speciali all'interno dei propri negozi. Questi spazi dedicati sono progettati per mettere in risalto i prodotti locali, rendendoli facilmente identificabili e accessibili ai clienti. Ogni allestimento è pensato per creare un'esperienza d'acquisto che racconti la storia del territorio e dei suoi produttori, offrendo un vero e proprio viaggio tra le eccellenze gastronomiche locali. Attraverso questi allestimenti, Alì non solo promuove i prodotti freschi e genuini dei fornitori locali, ma rafforza anche il legame con la comunità, sostenendo l'economia locale e garantendo che i benefici della propria attività si riflettano direttamente sul territorio.

Allestimenti ad hoc per i prodotti locali



CADORO MIGLIORAMENTO DEI PROTOCOLLI DI ISPEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI

Nel 2023, CADORO ha intrapreso un'importante iniziativa volta al miglioramento dei protocolli di ispezione e verifica degli standard di qualità dei fornitori. Questa iniziativa mira a garantire che tutti i fornitori rispettino i più elevati standard di qualità e sicurezza, assicurando ai consumatori prodotti sempre eccellenti.

Attraverso un rafforzamento delle procedure di ispezione, CADORO effettua controlli più rigorosi e frequenti, valutando ogni aspetto della produzione, dalla materia prima al prodotto finito. L'implementazione di questi protocolli non solo aumenta la trasparenza lungo tutta la filiera, ma contribuisce anche a consolidare rapporti di fiducia con i fornitori, promuovendo un approccio collaborativo e responsabile alla qualità e alla sicurezza alimentare.

Verifica degli standard di qualità dei fornitori



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 commercializzati e distribuiti.

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



CDS

LE ECCELLENZE TERRITORIALI E IL RAPPORTO CON I PRODUTTORI

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.

Piccoli produttori della Sicilia occidentale



DIMAR

PROGETTO LOCALISMO "DA NOI A NOI"

Nel 2023 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 delle regioni Piemonte e Liguria. 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. Ad oggi sono 190 i fornitori appartenenti alla filiera Da Noi a Noi, per più di 1.200 referenze.

Diminuire l'impatto ambientale sui trasporti



Noi di... Dimar

Alessandro Longo, Store Manager



GMF

ESALTARE LE SPECIALITÀ REGIONALI

Grandi Magazzini Fioroni (GMF) continua a rafforzare il suo legame con il territorio attraverso la linea di prodotti "Sapori Umbri", che comprende oltre 50 specialità regionali, prodotte nel rispetto delle tradizioni umbre. Questa linea offre una vasta gamma di prodotti, dai salumi e formaggi alla farina di grano umbro e ai legumi coltivati localmente. La scelta di questi prodotti riflette un impegno verso la riscoperta dei sapori genuini locali, sostenuta dalla collaborazione con piccoli produttori della regione.

Per garantire l'eccellenza dei prodotti, GMF conduce una costante attività di audit e verifica degli standard previsti dal capitolato di produzione per la linea "Sapori Umbri". Inoltre, si impegna attivamente nella ricerca di fornitori locali in vari settori, come ortofrutta, carni, salumi, formaggi e gastronomia, incentivando il consumo di prodotti stagionali e territoriali.

In sintesi, GMF non solo offre una linea esclusiva di prodotti alimentari a marchio "Sapori Umbri", ma mantiene anche una continua manutenzione e verifica degli standard di produzione. Queste iniziative mirano a sensibilizzare i consumatori sulle scelte "locali", valorizzando le specialità del territorio italiano e i fornitori regionali, promuovendo così una filiera corta e sostenibile.

Oltre 50 specialità regionali



ITALMARK

LA VALORIZZAZIONE DEI PRODUTTORI LOCALI

Nel 2023 Italmark ha sviluppato una strategia commerciale per evidenziare i produttori locali e le eccellenze territoriali. All'interno del proprio sito è stata creata una sezione interamente dedicata ai produttori locali. Questo progetto è nato perché Italmark crede fortemente nella vicinanza al territorio e al sistema agroalimentare della Lombardia. Tra questi produttori, circa una trentina sono stati scelti, per raccontarsi all'interno del sito di Italmark, creando dei piccoli video di presentazione, che potessero dar luce al valore dei prodotti e delle realtà locali. I prodotti commercializzati come "eccellenze territoriali" sono stati enfatizzati anche all'interno di tutti i punti vendita della rete Italmark mediante l'apposizione di un cartellino distintivo, che permette di individuare più facilmente i "produttori locali".

Dar luce al valore dei prodotti e delle realtà locali

Pronti a riscoprire la Lombardia ogni giorno?

Solo da Italmark scegliamo i produttori che scegliereste anche voi: competenti, appassionati e affezionati. È grazie a loro che, ogni giorno, possiamo offrirvi il meglio del nostro territorio.





L'ABBONDANZA "SCELTI PER VOI"

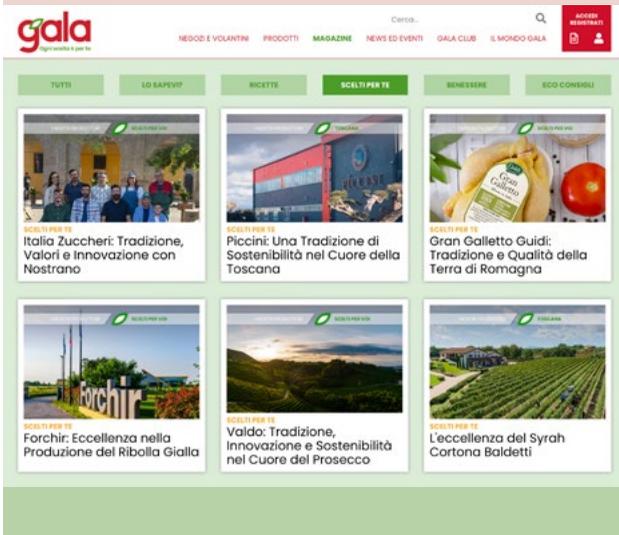
L'Abbondanza valorizza costantemente i fornitori locali attraverso il proprio Magazine Online, "Scelti per Voi". Ogni mese, vengono pubblicati articoli che mettono in risalto le aziende situate in Umbria, Toscana e Marche, promuovendo i produttori sotto la rubrica "I produttori - Scelti per Te".

Questi articoli non solo celebrano la tradizione e la territorialità dei prodotti, ma evidenziano anche gli aspetti di sostenibilità presenti in queste aziende.

L'obiettivo di L'Abbondanza è fornire una panoramica completa delle realtà produttive locali, dimostrando come tradizione e sostenibilità possano coesistere nel processo produttivo.

Ad esempio, il Magazine ha presentato CasalFarneto, noto per il suo impegno nella sostenibilità, e l'azienda Filippo Berio, famosa per il suo olio di alta qualità e le pratiche sostenibili adottate.

Questi articoli offrono ai consumatori una maggiore consapevolezza delle eccellenze locali e delle pratiche sostenibili adottate dai produttori, rafforzando il legame tra il territorio, i fornitori e i clienti di L'Abbondanza.



MAGAZZINI GABRIELLI SICUREZZA ALIMENTARE

Magazzini Gabrielli fa della sicurezza alimentare e della tracciabilità dei prodotti commercializzati una priorità fondamentale. L'intera filiera è tenuta a rispettare rigidi protocolli e normative stringenti, garantendo la completa trasparenza attraverso controlli quotidiani e annuali sull'igiene e la salubrità.

Grazie all'operatività del sistema HACCP, l'azienda implementa una serie di procedure volte a garantire la sicurezza alimentare in tutte le fasi di produzione, vendita, trasporto e somministrazione di alimenti. Nel 2023, ad esempio, sono stati effettuati 765 tamponi per analizzare le superfici di lavorazione, le celle frigorifere, gli utensili e tutti i macchinari, al fine di valutare l'eventuale stato di contaminazione microbiologica. Inoltre, sono stati effettuati 121 prelievi di acqua per verificare lo stato di conformità.

Anche il prodotto a marchio è sottoposto a rigidi controlli per il mantenimento degli elevati standard di qualità. Nel corso del 2023 sono state condotte analisi su 36 articoli a marchio "Fatti Buoni" e 50 articoli a marchio "Selezione Qualità". Inoltre, vengono effettuati audit presso i fornitori di prodotto a marchio con l'obiettivo comune di garantire un prodotto salubre e di qualità al consumatore finale.

Tracciabilità dei prodotti commercializzati



MAGAZZINI GABRIELLI FORNITORI LOCALI

La partnership con i fornitori locali rappresenta una leva strategica per Magazzini Gabrielli, poiché permette di condividere tradizioni e valori, consolidare sinergie, sperimentare e sviluppare progetti avendo come obiettivo comune la soddisfazione del cliente finale senza trascurare gli alti standard qualitativi e di sicurezza richiesti.

Nel 2023 il fatturato complessivo realizzato con i fornitori di merce locali è stato pari a 153.3 milioni di euro, in aumento di circa il +22% rispetto al 2022 il cui fatturato era di 125.7 milioni di Euro. La crescita dei fornitori locali è perfettamente in linea con il trend di crescita di Magazzini Gabrielli, a cui ha in particolare modo contribuito l'acquisizione dei 53 negozi nella provincia di Roma.

Condividere tradizioni e valori



MEGAMARK CONTRO IL CAPORALATO

Dal 2019, il progetto "IAMME" in collaborazione con l'associazione "NoCap" combatte il caporalato creando una linea di prodotti a marchio "IAMME", realizzati nel pieno rispetto dei diritti dei lavoratori. I prodotti, disponibili nei supermercati del Gruppo Megamark, includono passate, pelati, salse pronte e frutta di stagione, contrassegnati dal marchio "NoCap". Questo progetto non solo offre prodotti di alta qualità, ma promuove anche un commercio etico e sostenibile.

Diritti dei lavoratori



MEGAMARK PRODOTTI DEL TERRITORIO CON UN GRANDE VALORE SOCIALE

Nel 2023 è inoltre proseguita con successo la vendita dei taralli "aMano Libera", un'iniziativa avviata nel 2019 grazie al finanziamento della Fondazione Megamark. Il progetto "Senza sbarre", presentato dall'associazione "Amici di San Vittore Onlus" nell'ambito del bando Orizzonti Solidali, ha come obiettivo principale favorire la ricollocazione sociale e lavorativa di detenuti ed ex detenuti di diversi istituti penitenziari italiani.

Questo progetto rappresenta un'importante opportunità di riscatto per le persone coinvolte, offrendo loro la possibilità di acquisire nuove competenze e di reintegrarsi nella società. Attraverso la produzione e la vendita dei taralli, i partecipanti possono sperimentare un ambiente lavorativo stimolante e formativo, dove imparare le tecniche di produzione artigianale e i principi di gestione aziendale. L'iniziativa non solo promuove l'inclusione sociale, ma contribuisce anche a cambiare la percezione della società nei confronti dei detenuti, dimostrando che con il giusto supporto e le giuste opportunità, è possibile costruire un futuro migliore. I taralli "aMano Libera", realizzati con ingredienti di alta qualità e seguendo ricette tradizionali, sono diventati simbolo di speranza e rinascita, trovando spazio sugli scaffali dei supermercati del Gruppo Megamark.

Progetto "Senza sbarre"





SUPEREMME TRADIZIONE E LOCALISMO

Il localismo per Superemme è uno dei pilastri fondanti e il pay off "SARDI COME VOI", che accompagna il logo, rappresenta la massima espressione di questo sentimento e il desiderio di essere protagonisti dello sviluppo della Sardegna.

Superemme è pronta ad accogliere la novità, il progresso e l'innovazione, sempre nel rispetto del territorio, dei prodotti e delle millenarie tradizioni locali.

Nel 2023 il 99% dei fornitori totali di Superemme è localizzato in Italia, di cui il 23% 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"



Da Pan nasce il nuovo marchio



**Una linea di prodotti
dal SAPORE SARDO.
Garanzia di
Genuinità e Convenienza.**



SUPEREMME I NUOVI PRODOTTI A MARCHIO ALLIGRESA

Con l'obiettivo di garantire una qualità costante, che soddisfi le aspettative dei Clienti, e, al contempo, contribuire alla valorizzazione del Territorio rafforzando i principi di qualità, tradizione e crescita sostenibile della nostra Terra Sarda, quest'anno Superemme ha lanciato sul mercato i prodotti a marchio Alligresa. Questi sono il frutto di un'accurata selezione di Fornitori locali fatta attraverso un piano di auditing ad hoc.

Per il 2024, a conferma del costante impegno nel preservare alti standard di qualità, Superemme ha programmato, un ampliamento del perimetro di auditing dei Fornitori locali.

**Soddisfare le aspettative
dei clienti**



GRUPPO UNICOMM LA COLLABORAZIONE CON IFCO

Nel 2023, IL Gruppo Unicom (Arca, GMF, Unicom) ha continuato la sua fruttuosa collaborazione con IFCO, leader mondiale nella fornitura di soluzioni di imballaggio in plastica riutilizzabili per alimenti freschi. IFCO, riconosciuta come una delle società di logistica più sostenibili a livello globale, ha istituito una certificazione di sostenibilità per i retailer in Europa e Nord America, promuovendo una maggiore responsabilità sociale (CSR) nel settore.

Questa certificazione fornisce ai retailer prove tangibili e credibili del loro impegno per la protezione dell'ambiente e la sostenibilità. Grazie all'utilizzo degli imballaggi sostenibili di IFCO, il Gruppo Unicom ha nuovamente ricevuto il certificato di sostenibilità IFCO nel 2023. Questo riconoscimento attesta il continuo impegno del Gruppo nella protezione dell'ambiente e nella promozione di pratiche sostenibili lungo tutta la filiera.

Impegno per la protezione dell'ambiente e la sostenibilità

2023

IFCO

RISPARMI AMBIENTALI

Prosperare insieme grazie alla 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 Unicom

	2.226.511	43.507	155.472	1.251.453	203.457
	Kg di CO ₂ e	m ³ d'acqua	GJ di energia	Kg di rifiuti solidi	Kg di danni ai prodotti
Insieme abbiamo risparmiato:					
	1.609	1.087.664	82.166	904.515	339.095
	Eliminazione dalle strade di auto all'anno	Eocce da 5 minuti	Lampadine all'anno	Rifiuti quotidiani di una persona	Pasti di media entità

Michael Pooley
Chief Executive Officer

Iñigo Canalejo
Vice President ESG

Alessandra Fumagalli
Country Manager