RADICI PROFONDE zgwardo al futuro





INDICE

INI	DICE				
Lettera della proprietà					
Il Francobollo dei 135 Anni					
L'ecosistema De Nigris Il nostro percorso di evoluzione					
					II Be
Aggi	20				
L'analisi di doppia materialità					
FINA	ALITÀ 1				
PE	RSONE E COMUNITÀ				
1.1	Punti chiave	30			
1.2	Storie d'impatto	31			
1.3	Verifica obiettivi 2024	34			
1.4	Impegni per il 2025	35			
FINA	ALITÀ 2				
FIL	LIERA E TERRITORIO				
2.1	Punti chiave	38			
2.2	Storie d'impatto	40			
2.3	Verifica obiettivi 2024	48			
2.4	Impegni per il 2025	49			

FINALITÀ 3

СО	NSUMATORI	
3.1	Punti chiave	52
3.2	Storie d'impatto	56
3.3	Verifica obiettivi 2024	58
3.4	Impegni per il 2025	59
FINA	ALITÀ 4	
ΑM	MBIENTE	
4.1	Punti chiave	62
4.2	Storie d'impatto	64
4.3	Verifica obiettivi 2024	66
4.4	Impegni per il 2025	67
Conc	clusione	68
		00

LETTERA DELLA Proprietà

C'è un ritmo più lento che ci guida, un tempo diverso da quello frenetico che scandisce la vita quotidiana. È il tempo dell'aceto, della fermentazione e della cura. Un tempo che abbiamo imparato a rispettare e ad ascoltare, giorno dopo giorno, per oltre 135 anni.

Nel 2024, abbiamo celebrato questo anniversario non come un traguardo, ma come una tappa: un momento per fermarsi e riconoscere ciò che siamo diventati, grazie all'incontro tra il lavoro delle mani, la fiducia dei nostri collaboratori e il legame profondo con la terra. Ma è anche un momento per guardare avanti e chiederci che tipo di impresa vogliamo continuare a essere e che contributo vogliamo dare.

Nel 2023 abbiamo deciso di diventare Società Benefit, formalizzando un percorso che avevamo intrapreso da tempo, dandoci delle finalità specifiche di beneficio comune che guidano il nostro agire.
Un passo che rappresenta un impegno concreto: non vogliamo limitarci a "fare bene", vogliamo contribuire a "fare il bene".
Vogliamo farlo attraverso il nostro prodotto, che nasce dalla terra e accompagna la convivialità sulle tavole di tutto il mondo.
Vogliamo farlo anche attraverso il nostro modo di lavorare, costruendo relazioni autentiche con la comunità, con la filiera, con l'ambiente.



Il 2024 è stato il nostro primo anno da Società Benefit, in cui il cuore del lavoro è stato far permeare la cultura in tutto quello che facciamo. La sostenibilità, per noi, non è una somma di azioni, ma una postura, un modo di pensare che guida ogni nostra decisione.

È nelle piccole attenzioni, nelle scelte quotidiane, nel coraggio di cambiare direzione quando necessario.
È un esercizio continuo di coerenza e di ascolto.
Questo report racconta chi siamo oggi, ma soprattutto riflette la direzione verso cui ci stiamo muovendo. Condividiamo con voi questo cammino con trasparenza e convinzione, certi che il futuro si costruisce insieme.
E che ogni goccia, come ogni gesto, può fare la differenza.
Grazie a tutte le persone che rendono possibile questa visione, ogni giorno.

Con gratitudine,

Armando, Raffaele e Luca De Nigris

5

IL FRANCOBOLLO DEI 135 ANNI

In occasione del 135° anniversario della nostra azienda, leader mondiale nella produzione di aceto balsamico e condimenti, nel mese di ottobre 2024 è stato emesso un francobollo commemorativo appartenente alla serie tematica "Le eccellenze del sistema produttivo ed economico", dedicata all'imprenditoria italiana.

Il francobollo, emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy con una tiratura di circa 250.000 esemplari e firmato dal Maestro Mimmo Paladino, celebra l'illustre storia di Acetificio De Nigris ed è anche un riconoscimento del suo ruolo fondamentale come ambasciatore del Made in Italy.

Figura di spicco della transavanguardia italiana, Mimmo Paladino ha saputo tracciare con geniale intuizione, in una sintesi perfetta del suo approccio artistico, l'evoluzione dei 135 anni di De Nigris.

L'aquila raffigurata sulla vignetta del francobollo, elemento distintivo che caratterizza l'identità del marchio, è una metafora potente: un simbolo "primitivo" che rimanda alla forza e alla determinazione, unite alla leggerezza del volo. Un'immagine allegorica ed evocativa che intende rappresentare un legame fra la tradizione ormai secolare e la visione di un futuro più veloce e sostenibile, valori che la nostra azienda incarna dal 1889. L'aquila di De Nigris, da sempre metafora di progresso e innovazione, si arricchisce così dell'impegno per il rispetto dell'ambiente e la salvaguardia del pianeta.



Francobollo ordinario appartenente alla serie tematica:
"Le Eccellenze del Sistema Produttivo ed Economico"
dedicato all'imprenditoria italiana: De Nigris 1889, nel 135° anniversario della fondazione.





L'ECOSISTEMA DE NIGRIS

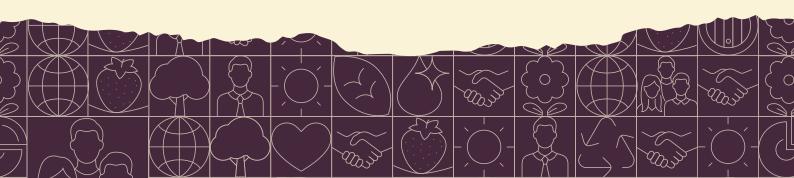
Da 135 anni la nostra famiglia si dedica con sapienza, passione e spirito innovativo alla produzione di aceto. Uno spirito innovativo che ancora oggi, giunti alla quarta generazione di Maestri Acetieri, ci permette di offrire ai nostri clienti prodotti d'eccellenza, apprezzati ovunque per la loro qualità e creatività.

La storia di De Nigris inizia nel 1889, quando il fondatore Armando eredita una piccola impresa artigianale in provincia di Napoli e inaugura il suo primo acetificio. Forte di ricette centenarie, dà il via a una produzione di aceti di vino d'eccellente qualità, ottenendo subito importanti riconoscimenti.

Il testimone passa poi al figlio Marcello che, fedele al motto: "i confini non esistono", decide di misurarsi con la sfida dell'internazionalizzazione, contribuendo a far diventare l'aceto un condimento italiano riconosciuto in tutto il mondo. Un successo consolidato negli anni con l'ampliamento della produzione all'Aceto Balsamico.

Oggi, l'azienda guidata dai nipoti del fondatore - Armando, Raffaele e Luca de Nigris costituisce una delle più importanti realtà industriali del settore, con un fatturato in costante crescita (97,5 milioni nel 2024) e una produzione di circa 96 milioni di bottiglie distribuita in 4 stabilimenti, dislocati tra le province di Napoli, Modena e Reggio Emilia.

Il principale è quello modernissimo di Caivano, nei pressi di Napoli, sito di imbottigliamento e fermentazione ma anche sede della De Nigris Academy, una realtà d'eccellenza per la ricerca e sviluppo dei nuovi prodotti. Gli altri tre stabilimenti si trovano nel Nord Italia: quello di San Donnino in provincia di Reggio Emilia, quello di Carpi in provincia di Modena, sede dal 1997 degli Acetifici Italiani Modena e, sempre a Carpi, il Balsamico Village, sito d'invecchiamento ma anche primo parco monotematico interamente dedicato all'Aceto Balsamico di Modena IGP.



DIPENDENTI IN ITALIA

DIPENDENTI BUSINESS UNIT USA

284

16

PAESI IN CUI È PRESENTE DE NIGRIS

90

ATTESTATO CRIBIS PRIME COMPANY



Massimo livello di affidabilità come controparte di una transazione commerciale B2B

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



- AIB
- BRC
- CSQA
- IGP
- HALAL
- IBD
- IFS
- NOP

- SENZA OGM
- ECOGRUPPO BIO
- ISO 9001

4 siti di produzione

Carpi (MO) Balsamico Village

SITO INVECCHIAMENTO

Carpi (MO) Acetifici Italiani Modena

San Donnino (RE) Winery

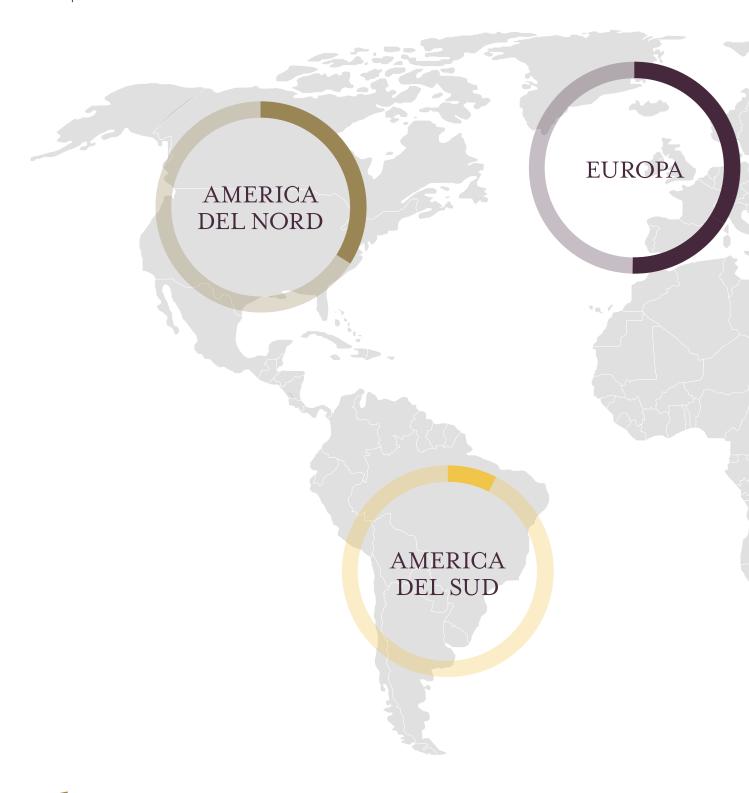
SITO FERMENTAZIONE

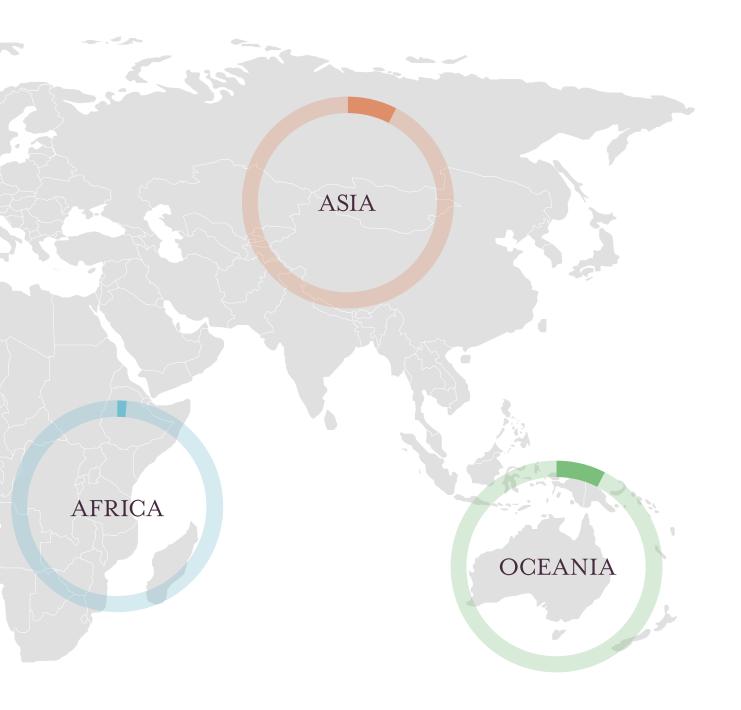
Caivano (NA) Acetificio M. De Nigris

SITO IMBOTTIGLIAMENTO E FERMENTAZIONE

DISTRIBUZIONE DEL FATTURATO PER CIASCUNA AREA

Ripartizione del fatturato generato nelle diverse aree geografiche in cui operiamo, utile a evidenziare l'impatto economico dell'azienda nei vari territori.





IL NOSTRO PERCORSO DI EVOLUZIONE

L'attenzione e la cura per la materia prima sono caratteristiche radicate nella nostra storia ultracentenaria come produttori di aceto di alta qualità. I principi fondamentali di integrità, innovazione e attenzione alle persone, che sono da sempre i nostri pilastri, ci guidano costantemente nella ricerca di una crescita sostenibile e responsabile.

A partire dal 2021 ci siamo voluti misurare per la prima volta su questi parametri, lavorando sull'analisi e la misurazione dei nostri impatti e ragionando sulle direzioni strategiche di evoluzione affiancati da NATIVA, Regenerative Design Company e prima B Corp italiana. Insieme abbiamo sviluppato una visione chiara che posiziona la sostenibilità al cuore delle nostre strategie. Riconoscimo che questo approccio è essenziale per garantire il successo a lungo termine dell'azienda. La nostra visione ha contribuito a delineare la nostra vocazione.

DA FABBRICA DEL PRODOTTO A FABBRICA DEL BENESSERE

Vogliamo valorizzare l'eredità dell'eccellenza enogastronomica italiana e portarla oltre i confini geografici e temporali, allargando gli orizzonti della tradizione attraverso creatività e innovazione, per il benessere delle persone e della terra che ci nutre.



Il raggiungimento e il rafforzamento del nostro purpose aziendale hanno trovato compimento con la trasformazione in Società Benefit nel 2023 e con la definizione delle nostre finalità di beneficio comune, ufficialmente inserite nello Statuto:

"In qualità di Società Benefit operiamo in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse. Nello svolgimento della nostra attività, perseguiamo le seguenti finalità di beneficio comune:

- Persone e comunità: Favorire creatività e potenziale di ciascuno, creando progetti intorno alle persone e alla comunità che ci accoglie, in un clima di equità e integrità, per diffondere una cultura di impatto;
- Filiera e territorio: Creare uno scambio di valore reciproco con comunità e territorio, riducendo le distanze con i nostri fornitori ed evolvendo insieme verso una filiera interdipendente;
- Consumatori e prodotti: Portare al consumatore, attraverso il gusto della tradizione italiana, un messaggio di benessere della persona e dell'ecosistema, per favorire scelte più salutari e sostenibili, che siano accessibili per chiunque, senza compromessi sulla qualità;
- Ambiente e processi: Attuare un'evoluzione progressiva del nostro modello di business e operativo verso un'economia a zero emissioni di gas climalteranti, in linea con gli obiettivi europei di neutralità climatica e quelli nazionali di transizione ecologica, facendo leva su innovazione, collaborazione e circolarità."

La scelta di trasformarci in una Società Benefit è parte di un percorso più ampio, avviato diversi anni fa con l'analisi delle nostre performance di sostenibilità tramite lo standard B Impact Assessment. I risultati ottenuti hanno accresciuto la nostra consapevolezza riguardo agli impatti generati, dando vita a un Piano di Miglioramento che ci guida anno dopo anno verso la nostra visione di futuro sostenibile.

Tale piano delinea una strategia evolutiva con obiettivi chiari, sia quantitativi sia qualitativi, in quattro ambiti distinti in linea con le nostre finalità, oltre a un ambito di governance per la gestione degli impatti. Per ciascuna area, abbiamo definito traguardi precisi e individuato responsabili specifici per il loro raggiungimento.

AGGIORNAMENTO DELLA MISURAZIONE BIA

Nella tabella sottostante sono riportati i risultati della misurazione con il BIA (Benefit Impact Assessment), con il punteggio complessivo e il dettaglio per ciascuna area di analisi. I dati sono stati ottenuti come autovalutazione e fanno riferimento all'anno 2024 per il perimetro di analisi De Nigris Holding S.R.L., Acetificio Marcello De Nigris S.R.L Società Benefit, Acetifici Italiani Modena S.R.L Società Benefit, Balsamico Village S.R.L.

Questo strumento permette di misurare gli impatti delle attività aziendali attraverso l'adozione di pratiche e politiche che traducono i valori e la mission in azioni concrete e operative. Inoltre, consente di valutare l'approccio distintivo di un'azienda, che si riflette in pratiche non ordinarie che generano risultati positivi per gli stakeholder.

Per comprendere al meglio i punteggi ottenuti, sono elencate di seguito le aree di impatto valutate per ogni macro-area analizzata:



politiche e pratiche relative alla mission aziendale, etica, responsabilità e trasparenza;



LAVORATORI

tutela e valorizzazione del benessere personale, professionale e finanziario dei collaboratori;



contributo al benessere economico e sociale delle comunità in cui l'azienda opera;



gestione delle tematiche ambientali (energia, acqua, rifiuti);



lore creato per i clienti d

valore creato per i clienti e consumatori dei prodotti e servizi di De Nigris.

Siamo particolarmente orgogliosi dei risultati ottenuti quest'anno, seppure questa costituisca ad oggi un'autovalutazione, in attesa della verifica da parte di B Lab.

Punteggio Complessivo	89,2
Governance	16,6
Lavoratori	25,5
Comunità	18,7
Ambiente	24,6
Clienti	3,8

L'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

Nel 2024, Acetificio De Nigris ha adottato volontariamente l'approccio della doppia materialità, uno strumento strategico che permette di leggere in modo integratol'impatto tra l'azienda e il contesto in cui opera.

Da un lato, valutiamo gli effetti –
positivi o negativi – che generiamo
sull'ambiente e sulla società (prospettiva
inside-out); dall'altro, analizziamo
l'influenza dei fattori ambientali, sociali e di
governance sulla nostra attività in termini
di rischi e opportunità (prospettiva
outside-in).

Sebbene non soggetti agli obblighi della nuova Direttiva "Corporate Sustainability Reporting Directive" (CSRD), abbiamo scelto di

anticiparne i principi facendo riferimento ai topic delineati dagli European Sustainability Reporting Standards (ESRS) all'interno della nostra analisi di materialità e coinvolgendo attivamente i nostri stakeholder.

L'analisi di doppia materialità ha per noi un valore altamente strategico: la valutazione di materialità finanziaria consente di identificare i rischi e le opportunità a cui la nostra azienda è soggetta e allocare le relative risorse finanziarie; dall'altra prospettiva, la materialità di impatto consente di prioritizzare gli impatti ambientali e sociali dell'azienda e definire un piano di mitigazione ed evoluzione.

ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

FASI DEL PROCESSO E STANDARD

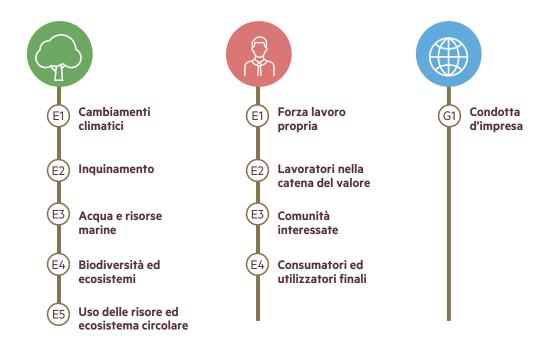
Abbiamo innanzitutto mappato l'intera catena del valore – dalle attività dirette a monte e a valle – per identificare le principali interdipendenze ambientali e sociali, arricchendo l'analisi con benchmark di settore, dati interni e ricerche accademiche.

Successivamente, abbiamo condotto un'approfondita analisi di settore, da cui sono emerse le dipendenze in relazione alle risorse naturali, sociali e umane, insieme alle principali sfide e ai trend evolutivi del contesto in cui opera Acetificio De Nigris. L'analisi è stata condotta su più dimensioni: dall'esame dei report di sostenibilità di aziende nel nostro settore alla verifica delle normative europee attualmente in vigore e di prossima introduzione, fino all'utilizzo di standard internazionalmente riconosciuti, quali SASB, FAO, WEF, tra gli altri.

Abbiamo poi identificato e valutato i principali impatti, rischi e opportunità (IRO), considerando risorse critiche e relazioni chiave. Gli impatti sono stati analizzati in base alla loro gravità, irreversibilità e tendenza futura attraverso interviste interne e sono stati poi confrontati con i risultati emersi da un'indagine rivolta ai nostri principali stakeholder. Parallelamente, abbiamo approfondito la rilevanza finanziaria dei temi di sostenibilità con la funzione Finance, individuando i rischi e le opportunità prioritarie per la resilienza e l'innovazione del nostro modello di business.

Infine, sulla base di soglie di significatività, abbiamo determinato i temi materiali che guideranno la nostra strategia e il processo decisionale nei prossimi anni.

A seguito di queste analisi preliminari, il gruppo di lavoro Acetificio De Nigris, supportato da NATIVA, ha identificato la lista di impatti, rischi e opportunità potenzialmente materiali, consolidandoli nei seguenti temi ESRS:



Gli impatti, rischi, opportunità identificati sono stati poi valutati per determinare il loro livello di materialità sulla base di diverse caratteristiche, secondo il modello di business di Acetificio De Nigris.

Materialità di impatto: La valutazione degli impatti identificati è stata svolta attraverso riunioni verticali con le varie funzioni per ogni singola area, assegnando un punteggio in termini di gravità di impatto e probabilità di accadimento. Sono stati inoltre coinvolti tramite una survey i principali stakeholder - dipendenti, fornitori e associazioni di categoria - per ottenere una prospettiva esterna circa i temi considerati come maggiormente rilevanti e convalidare così i risultati emersi.

Sono stati così individuati 17 impatti materiali (9 negativi e 8 positivi) collegati ai temi di sostenibilità ESRS.

Materialità finanziaria: Per la valutazione dei rischi e delle opportunità sono stati coinvolti il Team Finance e il CFO, con l'obiettivo di avere una visione completa e condivisa sulle priorità e le principali sfide, anche in ottica prospettica. Per ogni tema identificato è stato assegnato un punteggio di magnitudo e di probabilità.

Questo processo ha portato all'individuazione di 7 rischi e 9 opportunità materiali collegati ai temi di sostenibilità ESRS.

Sintesi dei risultati

I risultati dell'analisi di doppia materialità sono allineati a quelli dei due anni precedenti. I temi di sostenibilità materiali identificati come più rilevanti per Acetificio De Nigris, secondo la prospettiva d'impatto, sono di carattere ambientale: cambiamenti climatici (E1), inquinamento (E2) perdita di biodiversità ed ecosistemi (E4), tutti impatti tipici di un'azienda del settore dell'agri-food come la nostra.

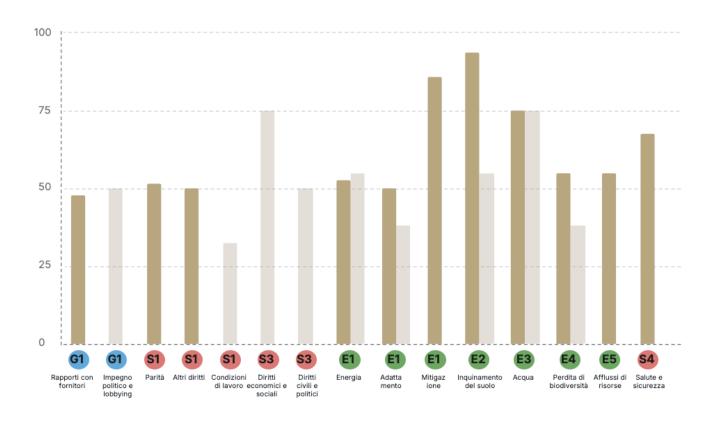
Rispetto all'anno scorso, l'acqua emerge come un tema di grande rilevanza sia dal punto di vista dell'impatto sia in termini di rischio finanziario, per la siccità che colpisce le colture vitivinicole. Anche i principali fornitori coinvolti nel processo di valutazione della materialità di impatto, Berlin Packaging Italy e etic.a, hanno confermato l'estrema rilevanza di questo tema, oltre agli aspetti di utilizzo dei materiali e di economia circolare.

Altri temi di impatto significativo, confermati soprattutto dalla valutazione dei lavoratori di Acetificio De Nigris, sono quelli che rientrano nella Condotta dell'impresa (G1), che comprende anche i rapporti con i fornitori, i temi sociali relativi ai lavoratori (S1) e il rapporto con la comunità (S3), non solo in termini di impatto ma anche di opportunità finanziarie, considerato che Acetificio De Nigris rappresenta una realtà di riferimento importante in un contesto socio-economico come quello di Caivano, oltre che a livello nazionale.

L'impatto positivo più importante è sulla salute dei consumatori, grazie alle "linee benessere" di Acetificio De Nigris che ripongono grande attenzione sul microbiota e vanno considerate non solo come condimenti, ma come integratori per contribuire a una dieta sana ed equilibrata.

MAPPA DI DOPPIA MATERIALITÀ:

TEMI E RILEVANZA



Materialità di impatto Materialità finanziaria Environmental Topic
Social Topic
Governance Topic

RELAZIONE TRA FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE E TEMI **MATERIALI**

SOCIETÀ BENEFIT:

Operiamo in modo responsabile, sostenibile e trasparente

ESRS Topic: G1 - Governance

ESRS Sub Topic:

G1 - Impegno politico e lobbying

PERSONE E COMUNITÀ:

Valorizzare creatività e potenziale in un clima di equità e integrità

ESRS Topic: S3 – Social; S1 – Social.

ESRS Sub Topic: S1 - Condizioni di lavoro

S1 - Parità di trattamento

S1 - Altri diritti

S3 - Diritti economici e sociali

S3 - Diritti civili e politici

FILIERA E TERRITORIO:

Creare valore reciproco ed evolvere verso un ecosistema interdipendente

ESRS Topic: G1 – Governance

ESRS Sub Topic:

G1 - Rapporti con i fornitori

CONSUMATORI E PRODOTTI:

Promuovere scelte salutari e sostenibili senza compromessi sulla qualità

ESRS Topic: S4 - Social

ESRS Sub Topic: Salute e sicurezza

AMBIENTE E PROCESSI:

Evoluzione verso un modello a zero emissioni, innovazione e circolarità

ESRS Topic: E1 - Ambiente; E2 - Ambiente; E3- Ambiente; E4 - Ambiente; E5 - Ambiente

ESRS Sub Topic:

E1 - Energia

E1 - Adattamento ai cambiamenti climatici

E1 - Mitigazione dei cambiamenti climatici

E2 - Inquinamento del suolo

E3 - Acqua

E4 - Perdita di biodiversità

E5 - Afflussi di risorse







Governance (G)

FINALITÀ 1

PERSONE E COMUNITÀ

Favorire creatività e potenziale di ciascuno, creando progetti intorno alle persone e alla comunità che ci accoglie, in un clima di equità e integrità, per diffondere una cultura di impatto.





PUNTI CHIAVE

- Implementazione del tool di task management ASANA con un primo risultato di 31 giorni di lavoro risparmiati annualmente
- Certificazione ISO 45001 su salute e sicurezza
- 51 nuovi collaboratori, di cui 28 nuovi assunti e 23 stabilizzati

La valorizzazione e il benessere dei collaboratori sono un obiettivo prioritario di Acetificio De Nigris. È grazie al loro contributo che riusciamo a tramandare i valori aziendali e i segreti della ricetta che rendono il nostro aceto un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, frutto del lavoro di un'azienda storica che si evolve nel tempo.

STORIE D'IMPATTO

IMPLEMENTAZIONE DI ASANA: VERSO UNA GESTIONE INTEGRATA DEI PROGETTI

Nell'ultimo trimestre del 2024 abbiamo avviato l'implementazione di un tool di task management (**ASANA**) con l'obiettivo di ottimizzare l'esecuzione e il coordinamento di tutte le attività collegate ai progetti aziendali.

L'ADOZIONE DI ASANA È NATA DALL'ESIGENZA DI:

- facilitare la gestione funzionale o interfunzionale dei flussi di informazioni (Flow Management);
- digitalizzare e tracciare i flussi interni al fine di centralizzare tutte le informazioni per lo sviluppo dei progetti;
- misurare e fissare gli obiettivi funzionali e interfunzionali in virtù degli obiettivi aziendali condivisi

SFIDE:

La sfida principale è consistita nell'implementazione di questo strumento, perché in precedenza la centralizzazione dei dati e delle informazioni spesso avveniva tramite flussi non tracciati e non sempre condivisi, utilizzando strumenti diversi a seconda delle funzioni coinvolte.

RISULTATI:

Abbiamo riscontrato un triplice ritorno in termini di risparmi di tempo, saving economici e maggior comunicazione tra le varie funzioni aziendali, con un impatto positivo sulla qualità del lavoro.

Siamo ancora nella fase iniziale di implementazione di ASANA, ma i miglioramenti sono già evidenti: è possibile conoscere in qualsiasi momento lo stato di avanzamento di ogni singolo progetto e le milestone raggiunte, mentre i ritardi nelle tempistiche sono noti e rimediabili. Ne beneficiano varie funzioni e reparti aziendali, dall'area vendite al reparto logistica e produzione, fino al marketing.

Inoltre; il minor ricorso a strumenti di rendicontazione "personali", come file Excel o Word, e ,a centralizzazione delle informazioni consentono una reportistica più efficace, in grado quindi di soddisfare le esigenze di altri reparti e di tutti gli attori coinvolti.

SVILUPPI FUTURI:

Attualmente il tool non è ancora utilizzato in maniera pervasiva dalle singole funzioni: lo sviluppo potenziale consiste nel coinvolgere altri anelli della chain aziendale che dialoghino attraverso lo stesso strumento anche nelle attività quotidiane, fino ad arrivare a un utilizzo del tool in tutte le fasi dei progetti, dal design fino alla tavola del cliente finale



CERTIFICAZIONE ISO 45001



Nel 2024 abbiamo conseguito la certificazione ISO 45001 (Occupational Health and Safety Assessment Specification), un'esigenza ritenuta prioritaria dai nostri stakeholder e che era da tempo un nostro obiettivo.

La conformità a questo standard internazionale richiede un impegno diretto del management aziendale e il coinvolgimento dei lavoratori, per creare così un circolo virtuoso di miglioramento della salute e sicurezza dei lavoratori stessi.

SFIDE:

Le difficoltà principali sono consistite nella sistematizzazione della raccolta di informazioni in tutti gli stabilimenti e nella creazione di un flusso di comunicazione e condivisione in materia di salute e sicurezza tra tutti i reparti. A tal fine abbiamo assunto una risorsa dedicata.

RISULTATI:

Il raggiungimento della certificazione dimostra come la nostra azienda si sia dotata di un sistema di gestione interno che copre l'intero perimetro degli stabilimenti De Nigris, in grado di rafforzare i livelli di salute e sicurezza sul lavoro.

SVILUPPI FUTURI:

Dopo il conseguimento della certificazione ISO 45001, il prossimo obiettivo sarà quello di creare un sistema di gestione ambientale in grado di ottenere la certificazione ai sensi della ISO 14001.

VERIFICA OBIETTIVI 2024

овієттіvо	STATUS	DESCRIZIONE
Implementazione di una piattaforma di wel- fare che offra opportu- nità e iniziative per incentivare la salute e il benessere di tutti i lavoratori	Non completato	Abbiamo avviato una prima ricerca, ma non abbiamo ancora selezionato definitivamente la piattaforma per erogare i servizi di welfare. Il processo ha subito un rallentamento a seguito del cambio nella figura di riferimento dell'area HR.
Offerta di formazione al management su soft skills e stili di leader- ship	Non completato	Non è stata erogata formazione al management su soft skills e stili di leadership nel 2024, ma stiamo strutturando il processo di forma- zione per management e dipen- denti per il prossimo anno. Il pro- cesso ha subito un rallentamento a seguito del cambio nella figura di riferimento dell'area HR.
Avvio di un processo di feedback strutturato su un'agenda regolare	Completato	Abbiamo strutturato il processo di feedback per i dipendenti che atti- veremo dal prossimo anno.

IMPEGNI PER IL 2025

FORMAZIONE AI LAVORATORI

Formazione ad almeno il 30% della popolazione aziendale su tematiche legate alla mansione, sicurezza, soft skills, digital tools e sostenibilità.

INIZIATIVE DI VOLONTARIATO PER I DIPENDENTI

Implementazione di almeno 1 altra iniziativa di volontariato che coinvolga e attivi i dipendenti per la raccolta fondi in collaborazione con AIRC.

ASANA

Coinvolgimento dei dipendenti nell'utilizzo del digital tool Asana per gestire i flussi di informazione in tutte le fasi dei progetti, dal design fino alla tavola del cliente finale.

SURVEY DI SODDISFAZIONE

Proseguimento dell'ingaggio dei dipendenti attraverso una distribuzione di una survey di soddisfazione e misurazione del clima aziendale.

FINALITÀ 2

FILIERA E TERRITORIO

Creare uno scambio di valore reciproco con comunità e territorio, riducendo le distanze con i nostri fornitori ed evolvendo insieme verso una filiera interdipendente.



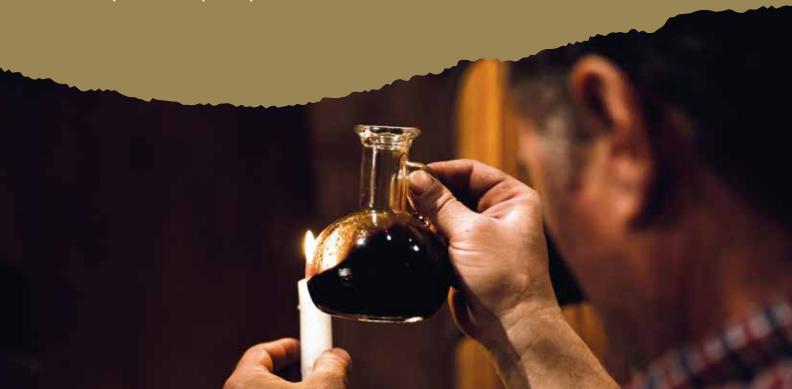


PUNTI CHIAVE

- · Completamento del Codice di Condotta di filiera
- Avvio coinvolgimento dei fornitori in progetti di co-evoluzione
- Lancio "Perpetual Collection" con packaging riciclabile
- Nuovo partner logistico con riduzione numero di mezzi impiegati
- Riqualificazione 24 ettari di vigneto nella tenuta di Torre Gaia

Acetificio De Nigris dedica da sempre un'attenzione particolare alla filiera, un tema ancora più cruciale nella catena agroalimentare alla luce dell'attuale contesto di mercato. Dalla semina alla tavola, dall'uva alla bottiglia, dal produttore al consumatore, miriamo a creare un rapporto sostenibile tra uomo e ambiente, unendo tradizione e innovazione.

Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere e attivare la nostra intera catena del valore secondo il principio dell'interdipendenza, in modo che ogni passaggio lungo il ciclo di vita del prodotto possa essere rigenerativo per le persone e per il pianeta.



SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA

Nel 2024 abbiamo completato la definizione di un Codice di Condotta che integra i nostri principi etici e operativi, non solo in termini di gestione ambientale e sociale, ma anche in relazione a pratiche commerciali eque e trasparenti. L'obiettivo è quello di creare uno scambio di valore reciproco con la comunità e il territorio riducendo le distanze con i nostri fornitori ed evolvendo insieme verso una filiera interdipendente. Per il 2025 ci impegniamo a diffondere e condividere il Codice di Condotta con un numero di fornitori equivalente ad almeno l'80% del volume di costo di prodotti acquistati.

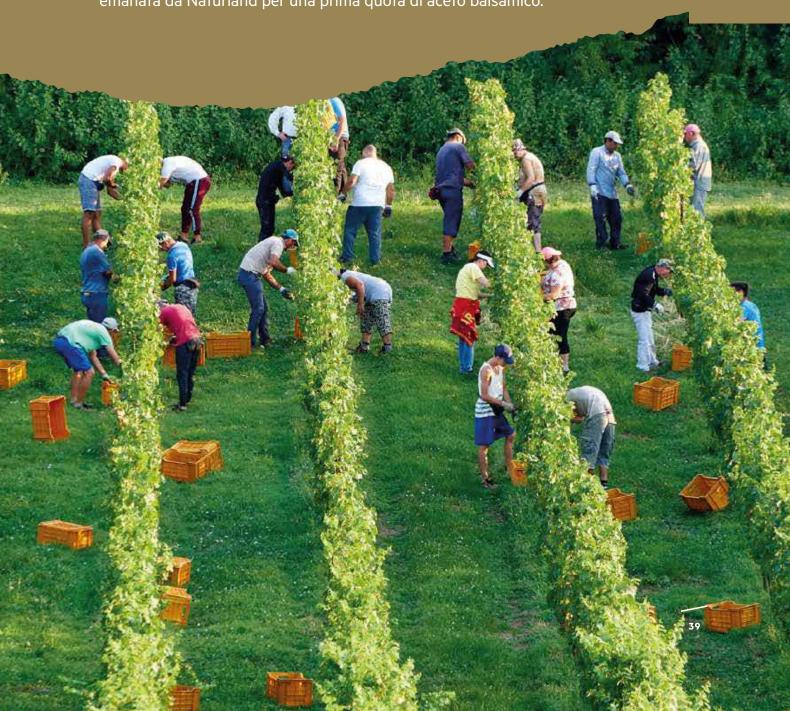
Con l'obiettivo di integrare le varie dimensioni della sostenibilità nella valutazione complessiva di ogni partner della nostra supply chain, nel 2024 abbiamo aggiornato il nostro Questionario Fornitori. Grazie a questo strumento, riusciamo a monitorare regolarmente l'impegno dei nostri fornitori assegnando dei punteggi che non riflettono soltanto il livello di qualità o il valore commerciale.

Il Questionario Fornitori prevede infatti quattro aree fondamentali per valutare le performance di sostenibilità: l'utilizzo di acqua ed energia, la gestione dei rifiuti prodotti, l'impiego di sostanze chimiche nei processi produttivi e la presenza di un codice etico o politiche anti-discriminazione.

Non si tratta di una mera raccolta dati: cerchiamo di stimolare attivamente i fornitori verso pratiche più sostenibili, richiedendo per esempio alcune certificazioni specifiche e incoraggiandoli a seguire politiche aziendali che rispecchiano gli obiettivi di sostenibilità. Il nostro fine ultimo è coinvolgere la nostra filiera per condividere assieme un percorso di creazione di impatti ambientali e sociali positivi.

Abbiamo inoltre avviato il processo di coinvolgimento dei fornitori principali all'interno di un progetto per innovare ulteriormente il nostro packaging.

Per il 2025, miriamo al raggiungimento della certificazione per i prodotti BIO emanata da Naturland per una prima quota di aceto balsamico.



STORIE D'IMPATTO

ACETO DI VINO DAL CAMPO®

Anche nel 2024 abbiamo portato avanti il progetto Aceto Dal Campo®, così denominato per mettere in evidenza i vantaggi di una filiera ridotta. Il progetto prevede infatti che le uve vengano conferite esclusivamente da produttori italiani certificati da Coldiretti e trasformate in cantine riconosciute come parte integrante della filiera: i vini così ottenuti in un passaggio cortissimo sono lavorati negli stabilimenti De Nigris in impianti considerati tra i più moderni ed efficienti in campo enologico.



Benefici:

- Maggiori garanzie sul livello di qualità del prodotto, che arriva sullo scaffale con il marchio "Firmato dagli agricoltori Italiani".
- Minor impatto ambientale, grazie alla diminuzione del numero degli automezzi implegati per il trasporto.
- Piena tracciabilità di ogni fase del processo produttivo, fino all'imbottigliamento.

L'aceto di vino **Dal Campo**® celebra la cultura agricola italiana: beneficia della qualità delle produzioni locali, sostiene i piccoli agricoltori stabilendo prezzi equi e contratti di durata appropriata e ha un minor impatto ambientale grazie all'utilizzo di uve coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica. Questo aceto, inoltre, viene utilizzato anche all'interno della linea di aceti balsamici a marchio De Nigris.



VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO CAMPANO IN COLLABORAZIONE CON CONAD E UNIONE INDUSTRIALI

Anche nel 2024 è proseguita l'iniziativa itinerante di valorizzazione dei prodotti del territorio campano in collaborazione con l'Unione Industriali della Campania e Conad.

Le isole presenti nei punti vendita Conad espongono una selezione di specialità IGP ed eccellenze locali, tra le quali 3 prodotti del Gruppo De Nigris, che vengono illustrate nel dettaglio da personale specializzato.

L'esperienza è arricchita da degustazioni dei prodotti, creando un evento che non è solo di natura promozionale, ma anche di valore culturale e sensoriale.

Questo tributo al territorio rappresenta un esempio di collaborazione e partenariato tra settore industriale, aziende selezionate e leader della GDO.



ESTERNALIZZAZIONE DELLA LOGISTICA NEL MERCATO ITALIANO

Nel 2024 abbiamo selezionato un nuovo provider (Number One) per l'esternalizzazione della logistica nel mercato italiano, con l'obiettivo di ottimizzare e snellire sia i trasferimenti interni di merce tra i vari stabilimenti del Gruppo, sia la distribuzione ai clienti.

In particolare, servendo anche la GDO, Number One non consegnerà pedane contenenti esclusivamente prodotti De Nigris, ma le assocerà anche a pedane con merce di altre aziende. Il nostro cliente riceverà così mezzi completi con merce mista, con una conseguente diminuzione del numero di mezzi ricevuti.

SFIDE:

Abbiamo dovuto affrontare e risolvere numerose problematiche di carattere commerciale, IT e logistiche.

RISULTATI:

L'implementazione del progetto, che ha visto coinvolte varie funzioni aziendali – dall'ufficio acquisti alla logistica, dall'IT alla pianificazione che ha comportato il superamento di numerose difficoltà sia di natura commerciale sia IT, oltre a problematiche di carattere logistico, ha già portato a una maggior puntualità nelle consegne ai clienti e alla riduzione del numero di mezzi per il trasporto dei nostri prodotti: circa 32.000 pallet in meno, equivalenti a 1.000 camion in meno per il trasferimento della merce. Oltre a quelle sui clienti, il progetto sta già avendo ricadute positive per diverse funzioni interne: in primo luogo la logistica, per l'alleggerimento delle attività con riduzione dei carichi di lavoro, poi il customer service e la pianificazione.

SVILUPPI FUTURI:

Il miglioramento del servizio porterà sicuramente a un incremento del business con i clienti e alla possibilità di riprodurre questa metodologia con qualche cliente estero.

TORRE GAIA: PRESERVAZIONE DI TERRITORIO E TRADIZIONE

Abbiamo proseguito i nostri investimenti nella riqualificazione della tenuta di Torre Gaia, un simbolo del territorio campano le cui origini risalgono ai primi del Novecento. La tenuta era in stato di abbandono da diversi anni, nonostante avesse rappresentato per il territorio del beneventano un luogo di eccellenza nel settore della produzione vinicola e della ristorazione per eventi.

IL PROGETTO:

La ristrutturazione del vigneto è un'operazione complessa e articolata che stabilisce nuovi standard di pratiche agricole sostenibili e responsabili. La prima fase dell'opera di riqualificazione, avviata nel 2023, ha interessato un'area di 75 ettari di terreno, con la sostituzione delle vecchie viti con nuove barbatelle, per un totale di oltre 300.000 piantine, e l'installazione di un innovativo sistema di irrigazione di precisione che consente una riduzione del 45% degli sprechi idrici rispetto agli impianti tradizionali, oltre a una fertirrigazione più efficace e meno invasiva, ottimizzando l'uso dei fitofarmaci.

L'investimento, di portata multimilionaria, si colloca in una Zona Economica Speciale (ZES) e comporta un piano quinquennale di assunzioni locali, segno del forte impegno del Gruppo De Nigris verso il rilancio economico e l'impiego di risorse del territorio. Un impegno che ha radici profonde nei valori aziendali e in una visione in cui tradizione, benessere e sostenibilità lavorano di concerto e sono la chiave per un futuro florido per tutti.

RISULTATI:

La vastità della tenuta ha richiesto l'attivazione di un processo di ricerca di fornitori e personale qualificato, eseguendo una sorta di censimento per individuare quanti in passato avevano prestato servizio nella tenuta. Un percorso non privo di difficoltà, perché tra le maestranze locali si era persa la memoria storica di questo tipo di lavoro.

È stata inoltre svolta una ricerca di esperti enologi nel territorio per riattivare le peculiarità vitivinicole della tenuta.

L'impiego di maestranze locali e la collaborazione con le cooperative del territorio ha generato e continuerà a generare un elevato impatto sociale positivo. I beneficiari sono chiaramente i fornitori e la comunità locale, grazie anche alla restituzione al pubblico di luoghi storici vincolati dalla Soprintendenza.

SVILUPPI FUTURI:

A partire dal 2025 è previsto il completamento dell'estirpazione e del reimpianto di circa 50 ettari di terreno, il ripristino dell'antica cantina per riavviare la vinificazione e il completamento della riqualifi cazione degli edifici per attivare il servizio di ospitalità e ristorazione.





VERIFICA OBIETTIVI 2024

ОВІЕТТІО	STATUS	DESCRIZIONE
Creazione del codice di condotta con i fornitori	Completato	Abbiamo completato il Codice di Condotta, in attesa di diffusione e approvazione da parte dei fornitori.
Coinvolgimento dei fornitori principali all'interno di un progetto di co-evoluzione del prodotto	In corso	Abbiamo avviato il processo tramite i primi incontri di formazione e coinvolgimento. Il processo ha subito un rallentamento a seguito del cambio nella figura di riferimento dell'area R&D. Abbiamo ultimato il coinvolgimento di una parte dei fornitori per l'ottenimento della certificazione Kosher per aceto di alcool e aceto di mele.

IMPEGNI PER IL 2025

DIFFUSIONE DEL CODICE DI CONDOTTA

Diffusione del Codice di Condotta ai fornitori che rappresentano almeno l'80% del valore complessivo degli acquisti.

PRESERVAZIONE TERRITORIO E TRADIZIONE (TORRE GAIA)

Completamento estirpo e reimpianto di circa 50 ettari di terreno, ripristino dell'antica cantina per riavviare la vinificazione e completamento della riqualificazione degli edifici per

CERITIFICAZIONE NATURLAND

Raggiungimento della certificazione per i prodotti BIO emanata da Naturland per una prima quota di aceto balsamico.

FINALITÀ 3

CONSUMATORI E PRODOTTI

Portare al consumatore, attraverso il gusto della tradizione italiana, un messaggio di benessere della persona e dell'ecosistema, per favorire scelte più salutari e sostenibili, che siano accessibili per chiunque, senza compromessi sulla qualità.





G/azé° Balsamic Vinegar of Modena

NEW LIGHT RECIPE SAME GRECIPE

PUNTI CHIAVE

- QR code in etichetta sul 22% delle etichette in Italia, con una previsione di crescita al 45% nel 2025
- Fino a 22.000 euro per co-finanziamento borsa di studio per ricerca AIRC su gamma di aceti del benessere
- Percorsi di formazione sul tema della nutrizione per oltre 500 studenti nel Balsamico Village

Nel corso del XIX secolo, la tradizione italiana dell'aceto si è consolidata guadagnando fama in tutta Europa: è proprio in quegli anni che la nostra famiglia ha iniziato a produrre aceto, contribuendo a trasformarlo da prodotto di nicchia a rinomato condimento italiano conosciuto in tutto il mondo.

Ma non ci siamo fermati qui: ci impegniamo costantemente per valorizzare l'eredità dell'eccellenza enogastronomica italiana e portarla oltre i confini geografici e temporali, allargando gli orizzonti della tradizione verso un concetto di aceto inteso non più solo come condimento, ma come bevanda del benessere.

Veicoliamo questo messaggio ai consumatori sia attraverso informazioni e suggerimenti sulle modalità di utilizzo del prodotto in diverse ricette, sia finanziando la ricerca scientifica, in linea con il nostro obiettivo di promuovere stili di vita sani.



NUOVE ETICHETTE INFORMATIVE PER I CONSUMATORI: QR CODE

Dopo il successo registrato anche all'estero dal nostro modello di informazione e educazione dei consumatori, con un'etichetta che riporta frontalmente, in aggiunta alla tradizionale lista di ingredienti, le tre caratteristiche distintive di gusto, acidità e densità, abbiamo fatto un ulteriore passo avanti sviluppando una nuova etichetta informativa tramite QR code.

Questa etichetta innovativa, attraverso un link alle nostre pagine web, fornisce al consumatore informazioni per uno stile di vita sano e suggerimenti chiari e utili sulle modalità di utilizzo del prodotto in diverse ricette.

L'ascolto e l'attenzione al miglioramento continuo hanno generato uno sviluppo che va a vantaggio dei clienti, a dimostrazione del nostro impegno nell'offrire ai consumatori soluzioni di alta qualità, contribuendo a uno stile di vita equilibrato e consapevole.

Nel 2024, i QR code presenti in etichetta sono stati attivati su:

- Linea Aceti del Benessere
- Linea Perpetual
- Progetti specifici con collarini personalizzati per clienti come Tesco e Whole Foods.

Considerando solo il marchio De Nigris, la percentuale di prodotti interessata da questa innovazione nel 2024 è pari al 22% negli USA, al 67% nel Regno Unito, mentre in Italia si attesta al 22% (con una previsione di crescita al 45% nel 2025).



STORIE D'IMPATTO

LA PREVENZIONE INIZIA A TAVOLA: COFINANZIAMENTO DI UNA RICERCA AIRC SUGLI ACETI DEL BENESSERE

Crediamo fermamente che l'innovazione nella ricerca, unita alla promozione di un'a limentazione equilibrata e di uno stile di vita sano, possa fare la differenza nella lotta contro il cancro.

Per questo, nel 2024 abbiamo deciso di sostenere Fondazione AIRC co-finanziando una borsa di studio triennale assegnata alla Dottoressa Beatrice Angi, impegnata in un progetto di ricerca sul tumore del colon retto e dell'intestino, intitolato "Studio del ruolo del canale del potassio Kv1.3 nei linfociti T regolatori durante le malattie neoplastiche". Per ogni acquisto di una bottiglia della gamma dei nostri Aceti del Benessere − Aceto di Mele Melamadre, Aceto di Melograno e Aceto di Cocco − sono stati destinati alla ricerca 4 centesimi, fino a un valore massimo di 22.000€ l'anno, dando così un contributo con creto agli scienziati e ai ricercatori AIRC che ogni giorno lavorano per rendere il cancro sempre più curabile.

SFIDE:

La sfida principale è stata la promozione delle attività di volontariato interno, che han no riscosso un grado di attenzione e coinvolgimento superiore alle aspettative.

RISULTATI:

Nel 2024, l'importo raccolto a sostegno della Fondazione AIRC attraverso la vendita degli Aceti del Benessere è stato pari a 22.000 euro.

In aggiunta al finanziamento diretto della borsa di studio, abbiamo organizzato alcune attività di volontariato aziendale per la raccolta fondi in favore dell'AIRC, che hanno ottenuto larga adesione tra i nostri collaboratori.

"Grazie a questo finanziamento, posso approfondire le mie competenze, esplorare nuove direzioni nel mio campo di studio e contribuire in modo significativo al progresso della conoscenza scientifica."

Dottoressa Beatrice Angi

SVILUPPI FUTURI:

Continueremo a promuovere il volontariato interno attraverso la partecipazione alle Campagne annuali AIRC: Le Arance della Salute a gennaio / L'Azalea della Ricerca / I Giorni della Ricerca nel mese di novembre. Inoltre, avvieremo un progetto per la creazione di ricette, in collaborazione con AIRC, coinvolgendo nutrizionisti che utilizzino gli Aceti del Benessere.



PORTE APERTE AL BALSAMICO VILLAGE

A partire dal 2024 abbiamo investito nella valorizzazione delle visite didattiche agli studenti internazionali all'interno del Balsamico Village, riconoscendole come un'opportunità per costruire relazioni, trasmettere la cultura di prodotto e promuovere la cucina italiana come espressione autentica del nostro saper fare.

Da gennaio a dicembre, abbiamo accolto nel nostro parco tematico interamente dedicato all'AcetoBalsamico di Modena IGP oltre 500 studenti provenienti da tutto il mondo, coinvolgendo scuole superiori, università e accademie di alta formazione come ALMA e il Culinary Institute of America.

Inoltre, in occasione della prima Giornata Nazionale del Made in Italy, dal 15 al 24 aprile 2024, abbiamo avuto l'onore di essere tra le ventotto aziende e fondazioni selezionate per aprire le porte dei propri impianti produttivi e musei di impresa per raccontare, attraverso visite guidate e attività dedicate, la storia, i valori e l'evoluzione del Made in Italy.

L'iniziativa, promossa da Associazione Marchi Storici d'Italia e Museimpresa sotto l'egida del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, si è rivolta al grande pubblico e soprattutto ai giovani, con l'obiettivo di avvicinarli alle eccellenze produttive del territorio e valorizzare il patrimonio culturale e industriale del nostro Paese.



VERIFICA OBIETTIVI 2024

овієттіvо	STATUS	DESCRIZIONE
Avvio di percorsi di formazione sul tema nutrizione e di trasmis- sione del nostro purpo- se all'interno del Balsa- mico Village	In corso	Abbiamo erogato percorsi di formazione sul tema nutrizione (ma non sul purpose) con scuole del territorio all'interno del Balsamico Village e organizzato nuovi eventi anche in concomitanza con la Giornata del Made in Italy.
Comunicazione tramite etichetta o QR code di informazioni per uno stile di vita salubre e suggerimenti su modalità di utilizzo del prodotto in diverse ricette	Completato	Abbiamo inserito in etichetta per tutta la linea Perpetual i nuovi QR code che rimandano allo storytelling sul prodotto, con suggerimenti sulle modalità di utilizzo. Abbiamo implementato un collarino sui prodotti Whole Food e Tesco, così come sugli Aceti del Benessere, che tramite QR code rimanda all'iniziativa con AIRC che stiamo attivamente supportando.
Monitoraggio della soddisfazione dei clien- ti e sviluppo di azioni di ingaggio sui temi mate- riali	Completato	Non abbiamo erogato un questio- nario di soddisfazione, ma abbiamo condiviso la survey di doppia mate- rialità agli stakeholder principali, tra cui i clienti.

IMPEGNI PER IL 2025

BALSAMIC VILLAGE

Proseguire e incrementare le attività e le aperture del Balsamico Village tramite il coinvolgimento e la formazione degli studenti.

AIRC

Avviare un progetto per la creazione di ricette ingaggiando nutrizionisti che utilizzino gli Aceti del Benessere in collaborazione con AIRC

FINALITÀ 4

AMBIENTE E PROCESSI

Attuare un'evoluzione progressiva del nostro modello di business e operativo verso un'economia a zero emissioni di gas climalteranti, in linea con gli obiettivi europei di neutralità climatica e quelli nazionali di transizione ecologica, facendo leva su innovazione, collaborazione e circolarità.





PUNTI CHIAVE

- Efficientamento energetico e utilizzo di energia rinnovabile autoprodotta
- Definizione della Politica Ambientale, comprensiva di target di miglioramento



L'impegno a evolvere verso un modello di business a zero emissioni di gas climalteranti si è formalizzato nel nostro statuto con il passaggio alla forma giuridica di Società Benefit: ci siamo così uniti a un movimento formato da più di 100 aziende, CO2alizione, che affrontano in maniera collaborativa la sfida della neutralità climatica.

Abbiamo sviluppato un'architettura di gestione dei consumi più strutturata per una eventuale certificazione di gestione ambientale, tramite un'analisi sull'efficientamento dei processi di produzione, per legarli alle variabili di costo per bottiglia;

Abbiamo ultimato l'internalizzazione del nostro impianto di produzione di alcool e dell'imbottigliamento, con un ciclo gestito internamente al 100% nella sede di San Donnino: in questo modo non è più necessario trasportare le cisterne di alcool verso l'impianto di Caivano e la distribuzione può partire direttamente da Reggio Emilia.

STORIE D'IMPATTO

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI D'ACQUA

Abbiamo implementato un nuovo processo di gestione dell'uso dell'acqua, sia per il lavaggio delle bottiglie e delle superfici di lavoro nei nostri stabilimenti produttivi, sia per l'acqua potabile.

L'obiettivo era non solo quello di eliminare gli sprechi idrici, ma anche di migliorare la salubrità dell'ambiente di lavoro, perché il personale spesso si ritrovava a operare in condizioni di disagio, con indumenti e scarpe bagnate. L'eccesso d'acqua, inoltre, era potenziale fonte di danni al packaging dei prodotti.

SFIDE:

La difficoltà maggiore è consistita nel superamento di abitudini e prassi consolidate: tramite sedute di training e il coinvolgimento del personale, sono stati spiegati e illustrati i vantaggi e i benefici di questa innovazione.

RISULTATI

La riduzione dei consumi idrici rispetto al 2023 è stata pari a circa il 5% di acqua utilizzata.

SVILUPPI FUTURI:

In futuro sarà possibile gestire con questi strumenti altri sette sbocchi d'acqua. Valuteremo inoltre la possibilità di erogare corsi di formazione ai nostri operatori sull'acqua come bene primario.

MONITORAGGIO DELLA SHELF LIFE DEI PRODOTTI PER LIMITARE LO SPRECO ALIMENTARE

Siamo intervenuti sulla riduzione degli sprechi alimentari attraverso un attento monitoraggio della shelf life dei prodotti e la successiva attivazione di processi di rilavorazione.

SFIDE:

Per raggiungere l'obiettivo, abbiamo dovuto superare sfide di carattere organizzativo e culturale, perché spesso si lasciavano inutilizzati per anni diversi materiali e prodotti che potevano invece costituire risorse.

RISULTATI

- Minor tasso di occupazione del magazzino, con liberazione di posti pallet in magazzino nell'ordine del 5% della nostra capacità di stoccaggio;
- Riduzione dei quantitativi di rifiuti a discarica nell'ordine del 10%, avendo riciclato o riutilizzato (e non smaltito) i materiali;
- Contenimento dei costi pari a circa 60.000 euro su base annuale.

SVILUPPI FUTURI:

Proseguiremo l'attività di monitoraggio della shelf life dei nostri prodotti e ci adopereremo per migliorare la gestione degli slow movers.

VERIFICA OBIETTIVI 2024

овієттіvо	STATUS	DESCRIZIONE
Installazione di 700 MwH di impianto foto- voltaico per Acetifici Modena	In corso	Abbiamo presentato la proposta al GSE, ma siamo ancora in attesa di validazione per il bando agrivoltai- co
Efficientamento del consumo energetico a Caivano per cabina e normalizzazione della tensione	Non completato	Abbiamo realizzato una valutazio- ne tecnica dell'intervento sui tenso-normalizzatori, ma non è stato realizzato per incompatibilità tecnica con il nostro impianto foto- voltaico.
Sviluppo di un'architet- tura di gestione dei consumi più struttura- ta per una eventuale certificazione di gestio- ne ambientale	In corso	Abbiamo realizzato un'analisi sull'efficientamento dei processi di produzione per legarli alle variabili di costo per bottiglia ed avviato il processo di investimento per il monitoraggio su tutte le macchine di produzione tramite tecnologie di sensori.
100% produzione inter- na di alcool tramite l'internalizzazione dell'impianto di produ- zione	In corso	Abbiamo completato l'internalizza- zione dei processi sia per la produ- zione di alcool che per l'imbottigl- iamento, ottenendo un ciclo gestito internamente al 100% nella sede di San Donnino.

IMPEGNI PER IL 2025

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Riduzione degli scarti di produzione, rispetto allo storico del 3% su media settimanale, sotto al 2%.

RECUPERO REFERENZE

Monitoraggio attivo e settimanale del 100% delle referenze prodotte e non ritirate dai clienti per successivo recupero, rielaborazione e reimmissione sul mercato.

CONCLUSIONE

Il 2025 ha rappresentato un anno di importante evoluzione per il Gruppo De Nigris nel suo percorso di sostenibilità. La trasformazione in Società Benefit ha formalizzato il nostro impegno verso un modello di business rigenerativo, guidando le nostre azioni in quattro ambiti strategici:

- La valorizzazione delle persone, con iniziative concrete per il benessere dei collaboratori e l'efficienza organizzativa.
- Il rafforzamento della filiera, attraverso partnership strategiche e progetti di riqualificazione del territorio.
- L'innovazione di prodotto orientata alla salute dei consumatori, sostenuta da importanti collaborazioni scientifiche.
- L'efficientamento dei processi produttivi, con particolare attenzione alla riduzione degli impatti ambientali.

I risultati raggiunti ci incoraggiano a proseguire con determinazione su questa strada, consapevoli che la creazione di valore condiviso richiede un impegno costante e la capacità di innovare mantenendo salde le proprie radici.

I 2025 ci vedrà impegnati nel consolidamento di una strategia ormai ben delineata nei suoi pilastri fondamentali e nel raggiungimento degli obiettivi che ci siamo prefissi, forti di uno spirito innovativo che ci permette di offrire ai nostri clienti prodotti apprezzati in tutto il mondo per la loro qualità e creatività.

Per continuare a essere non solo un'eccellenza del Made in Italy, ma un esempio di come tradizione e sostenibilità possano convergere verso un futuro migliore per tutti: le persone e il Pianeta.

NOTA METODOLOGICA PERCORSO E APPROCCIO

Il presente Report di Sostenibilità, inclusivo della Relazione di Impatto, nasce dall'impegno di Acetificio De Nigris Srl Società Benefit di rendicontare annualmente gli impatti e pianificare gli obiettivi rispetto alle finalità di beneficio comune inserite a Statuto come richiesto dalla legge n.208 del 28/12/2015.

Seguendo lo stesso approccio metodologico, la valutazione dell'impatto complessivo di Acetificio De Nigris Srl Società Benefit è stata eseguita attraverso lo strumento del B Impact Assessment riferito all'anno 2024 e riportato nel capitolo "Il Nostro Percorso di Evoluzione" del presente documento. Il perimetro considerato nell'assessment e all'interno di questa relazione è rappresentato dalle performance economiche, ambientali e sociali di De Nigris Holding S.R.L, Acetificio Marcello De Nigris S.R.L Società Benefit, Acetifici Italiani Modena S.R.L Società Benefit, Balsamico Village S.R.L.

Il 2024 è il secondo anno di operatività di Acetificio De Nigris Srl Società Benefit come Società Benefit, e pertanto questo documento costituisce la seconda edizione della Relazione di Impatto dell'azienda. Il documento include sia la rendicontazione rispetto alle azioni e agli obiettivi definiti nel 2024 per il perseguimento delle finalità di beneficio comune e delle eventuali circostanze che lo hanno impedito o rallentato, sia la definizione degli obiettivi per l'anno 2025.





