

THE FUTURE WE SHARE

CSV REPORT UPDATE 2020



SANPELLEGRINO
GRUPPO

Indice

6 CHI SIAMO

★ IL GRUPPO SANPELLEGRINO

- 7 ● Sanpellegrino nel mondo
- 8 ↪ La leadership
- 9 ↪ I nostri marchi
- 10 ↪ S.Pellegrino: una storia lunga 120 anni
- 12 ● La distribuzione del valore aggiunto
- 13 ↪ Il purpose di Nestlé e la corrispondenza con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite

14 IL MODELLO CIRCOLARE - THE FUTURE WE SHARE

16 LE NOSTRE PERSONE AL CENTRO

★ LE PERSONE DEL GRUPPO SANPELLEGRINO

- 17 ↪ I benefit per le persone di tutto il Gruppo Nestlé

★ IL CUORE DELL'AZIENDA

- 24 ★ LA SICUREZZA DELLE PERSONE:
UN ESEMPIO NELLO STABILIMENTO LEVISSIMA

26 TERRITORI E COMUNITÀ

★ IL SUPPORTO ALLE COMUNITÀ DURANTE L'EMERGENZA SANITARIA

- 27 ★ DOVE NASCONO I NOSTRI PRODOTTI: I SITI PRODUTTIVI

- I siti produttivi

- 28 ↪ L'acqua minerale naturale

- 29 ↪ Una risorsa del territorio che valorizziamo

★ ALLIANCE FOR WATER STEWARDSHIP

★ LE COMUNITÀ LOCALI

- 32 ↪ Community relation plan 2019

★ IL PROGETTO GHIACCIAI LEVISSIMA

- 34 ★ NON SOLO ACQUA: LE MATERIE PRIME DELLE BIBITE SANPELLEGRINO

38 GLI STABILIMENTI

- Meno è meglio

- 39 ↪ Emissioni Climalteranti

★ S.PELLEGRINO FACTORY OF THE FUTURE

- 41 ● Uno Stabilimento all'avanguardia dal punto di vista ambientale

- 42 ↪ La Factory e l'attenzione all'aspetto sociale

44 IL VIAGGIO

★ UNA STRADA SOSTENIBILE

- 45 ★ IL LIFE CYCLE ASSESSMENT DELLA LOGISTICA

- I siti produttivi

- 46 ★ LE TRATTE A LNG

- 47 ★ S.PELLEGRINO - LA NUOVA TRATTA LNG: DA RUSPINO A MADONE

48 IL GRUPPO NELLA SOCIETÀ

★ A SCUOLA DI ACQUA

- Obiettivi raggiunti

- 51 ★ NESTLÉ VERA KIDS: EROI DEL PIANETA

- 52 ★ S.PELLEGRINO YOUNG CHEF

- 53 ★ CORONAVIRUS E IL SUPPORTO AI RISTORANTI

54 LE QUATTRO R DELLA CIRCOLARITÀ

★ GLI IMPEGNI DI NESTLÉ E DEL GRUPPO

- 55 ★ INSTITUTE OF PACKAGING SCIENCES

- 56 ★ IN ITALIA IL CONSORZIO CORIPET

- 57 ★ REGENERATION

- 58 ★ NUOVI COMPORTAMENTI VIRTUOSI

- ↪ Levissima a Bormio

- 59 ↪ La Milano Marathon di Levissima

Benvenuti nel nuovo Report CSV del Gruppo Sanpellegrino

Ci sono quattro parole chiave che vorrei guidassero la lettura del documento che tenete fra le mani.

La prima è orgoglio:

il mio, per essere cresciuto in un'azienda che mette al centro le persone, viste nella loro singolarità e nei loro punti di forza. Orgoglio per essere stato chiamato a guidare questa azienda che fa parte di un Gruppo che mette la concretezza dell'azione al primo posto. Orgoglio per sapere da sempre – e aver toccato con mano in tempi recenti – come un gruppo di lavoro coeso, empatico e pieno di talento sappia dare il meglio in uno scenario mai vissuto né visto prima.

La seconda è insieme.

Questa pandemia ci ha dimostrato, tra le tante cose, che non siamo isole. Realizziamo progetti utili per le nostre comunità locali, nazionali e internazionali solo se facciamo squadra, se ognuno mantiene il proprio ruolo e anche il capitano si mette a disposizione senza protagonismi. Insieme, al di là delle relazioni consuete e codificate, cercando di mettere in comune esperienze diverse e multidisciplinari.

La terza è percorso.

Viviamo il tempo di una maratona. Non è una gara di velocità, ma una gara di resistenza, che va pensata passo dopo passo, nell'ambito di una visione complessiva e di lungo termine. L'itinerario può non essere lineare e bisogna passare per momenti di crisi, ma il risultato ripaga di ogni fatica.

La quarta è cambiamento.

Si stanno trasformando i nostri modelli di relazione, le nostre modalità di lavoro, la nostra vita. Ci siamo trovati privi di coordinate e punti di riferimento e sta a noi ricostruire il nostro mondo, la nostra mappa.

Per me la creazione di valore condiviso sta tutta in queste quattro parole: **l'orgoglio di un percorso fatto insieme, consapevoli e curiosi del cambiamento, che ci porta a disegnare un futuro ogni giorno migliore.**

Buona lettura.



STEFANO MARINI
Amministratore Delegato

Chi siamo

★ Il gruppo Sanpellegrino

Il Gruppo Sanpellegrino è una delle più importanti realtà nel settore delle acque minerali e di bevande analcoliche in Italia.

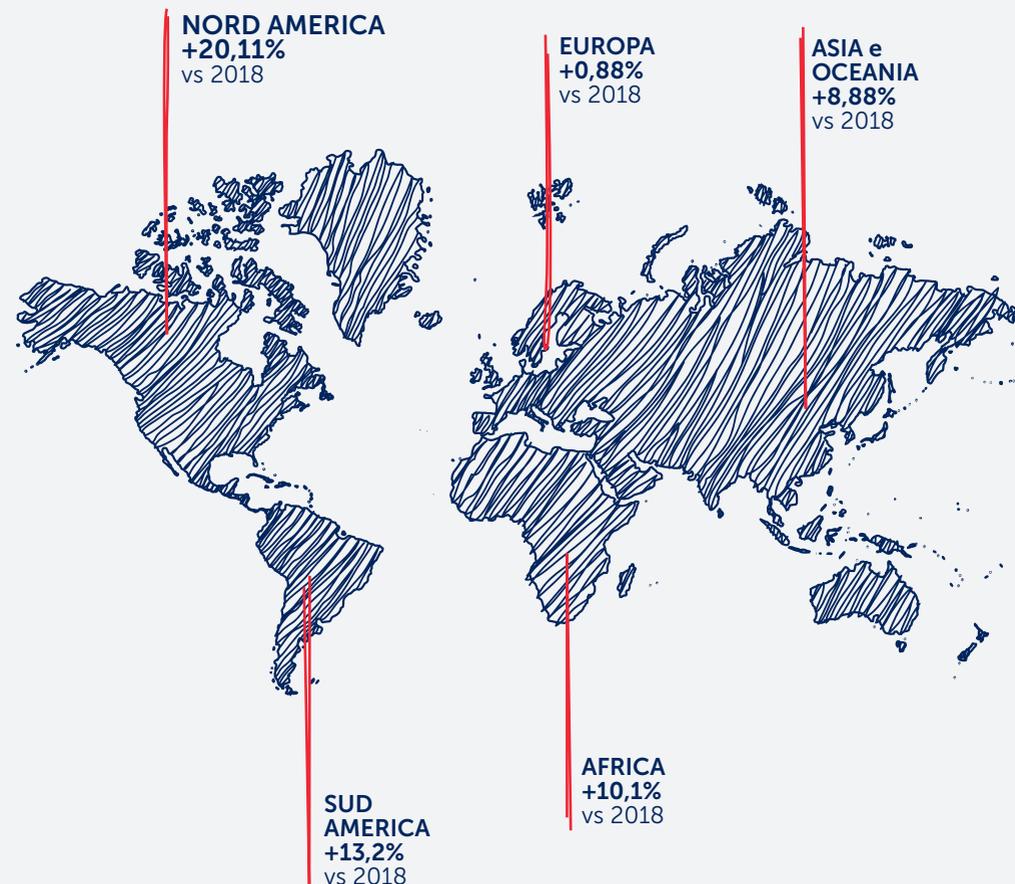
Dal 1889 crea prodotti di alta qualità e porta alcune delle eccellenze del nostro Paese in oltre 150 Nazioni del mondo attraverso i suoi brand.

Promozione della corretta idratazione e di stili di vita sani per gli individui e famiglie, un rapporto virtuoso con i territori, tutela delle risorse naturali per la società e le generazioni future: questi sono i tre elementi attorno ai quali si costruisce la relazione tra l'azienda e i suoi stakeholder.

Questa missione "vive" attraverso i suoi Marchi, i quali condividono ogni giorno principi e pratiche sostenibili con i consumatori. Ciascun Brand possiede uno specifico purpose, ovvero un suo modo di declinare la creazione di valore per individui e famiglie, territori e società.



Sanpellegrino nel mondo



La leadership



STEFANO MARINI

Amministratore Delegato Gruppo Sanpellegrino
Regional Business Head
Nestlé Waters South Europe



STEFANO BOLOGNESE
Head of International
Business Unit



ILENIA RUGGERI
Head of Marketing,
I&R & CCSD Local



MARCO MAZZUCHELLI
Head of Sales Retail Local



ROBERTO CIAPPARELLI
Head of Sales OOH Local



GIULIANO DAL FO
Head of Finance



GIAN LUCA DODERO
Head of HR



ANTONIO PUNZIANO
Head of Public Affairs



CRISTIANA PASSERINI
Head of Supply Chain



MANUELA KRON
Head of Corporate Affairs
& Com NIM

I nostri marchi



S. Pellegrino

L'acqua ambasciatrice
dell'eccellenza italiana
in oltre 150 paesi.

Fonte:
SAN PELLEGRINO
TERME (BG).



Acqua Panna

Il gusto della Toscana
sulle tavole di tutto il mondo.

Fonte:
SCARPERIA E SAN PIERO (FI).



Levissima

La purezza della
montagna nel cuore.

Fonte:
CEPINA VALDISOTTO (SO).



Sanbitter

Il vero aperitivo all'italiana.
Emblema dell'autentico
aperitivo italiano, sinonimo
di convivialità e alta qualità.



Gingerino

La forza della genuinità.
Storico aperitivo del Triveneto,
al cui territorio e alle cui
tradizioni è ancora legato
da una forte relazione.



Acqua Brillante

Tradizione dissetante.

Una tradizione italiana, nata da un
marchio storico che risale al 1954
e preparata con un'antica ricetta
tuttora segreta.



Nestlé Vera

Per un futuro sempre più "sano".
Fonti: SAN GIORGIO IN BOSCO
(PD), SANTO STEFANO QUISQUINA
(AG), CASTROCELO (FR).



Bibite Sanpellegrino

Il valore delle tipicità agricole
italiane. Una vasta gamma di bibite
con una lunga storia, iniziata nel
1932 con l'Aranciata Sanpellegrino,
che contiene il succo di arance
100% italiane.



S.Pellegrino: Una storia lunga 120 anni

S.Pellegrino, il brand storico di acqua minerale che dal 1899 porta l'italianità nel mondo, nel 2019 ha compiuto 120 anni.

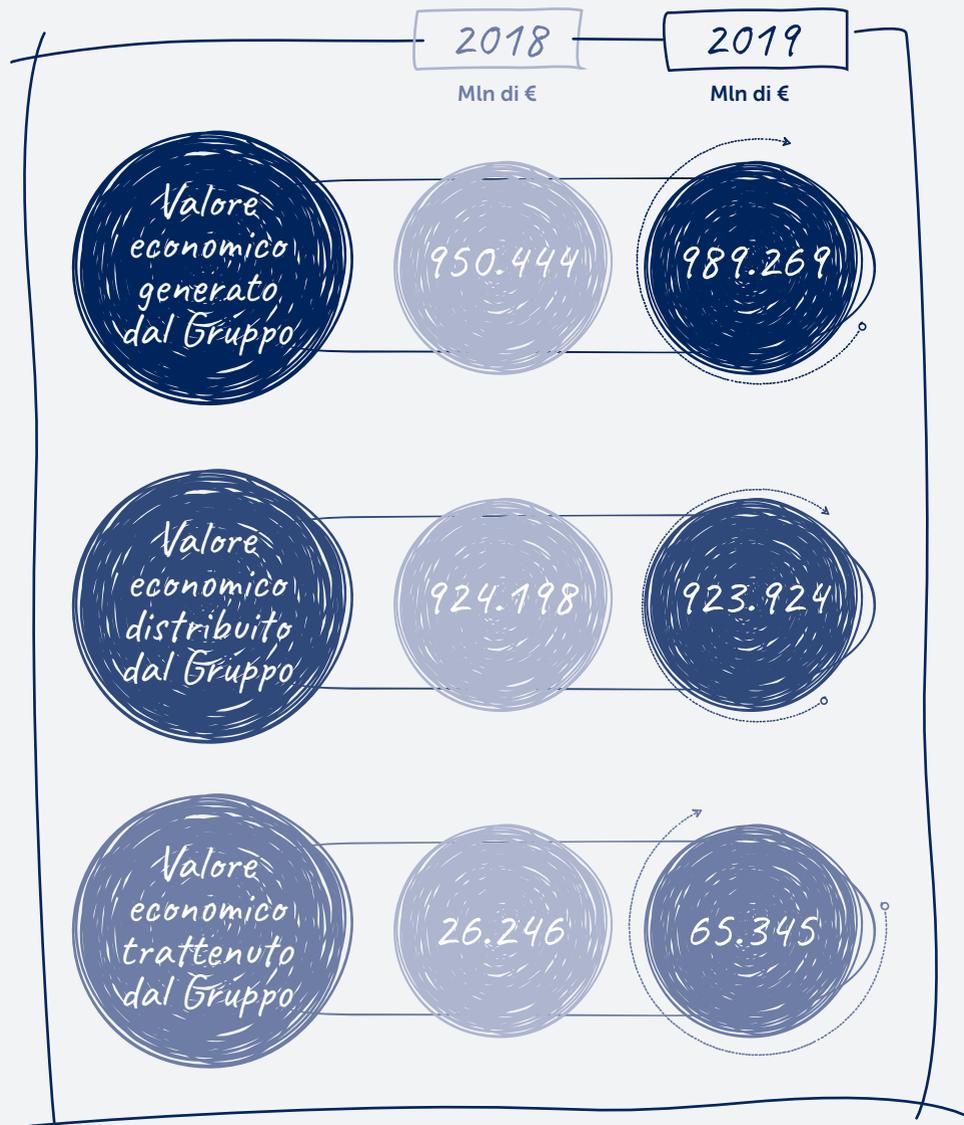
Per l'occasione, il 25 febbraio, nella suggestiva cornice di Palazzo Reale a Milano, il marchio ha reso omaggio a tutti coloro che negli anni hanno contribuito a fare di S.Pellegrino una storia di successo mondiale.

In collaborazione con Camera Nazionale della Moda Italiana, la serata ha fatto rivivere agli invitati i momenti più rappresentativi del celebre marchio e presentato la bottiglia in vetro Edizione Anniversario, concepita come un omaggio al gusto per la condivisione.

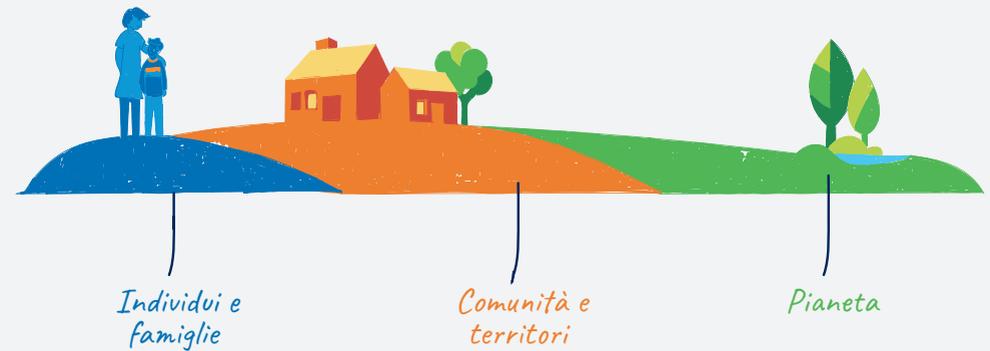
S.Pellegrino, simbolo indiscusso del Made in Italy, da 120 anni viaggia in tutto il mondo raggiungendo ad oggi oltre 150 paesi, portando con sé tutta l'eleganza e l'inconfondibile stile italiano.



La distribuzione del valore aggiunto



Il purpose di Nestlé e la corrispondenza con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite



Il modello circolare

★ *The future we share*

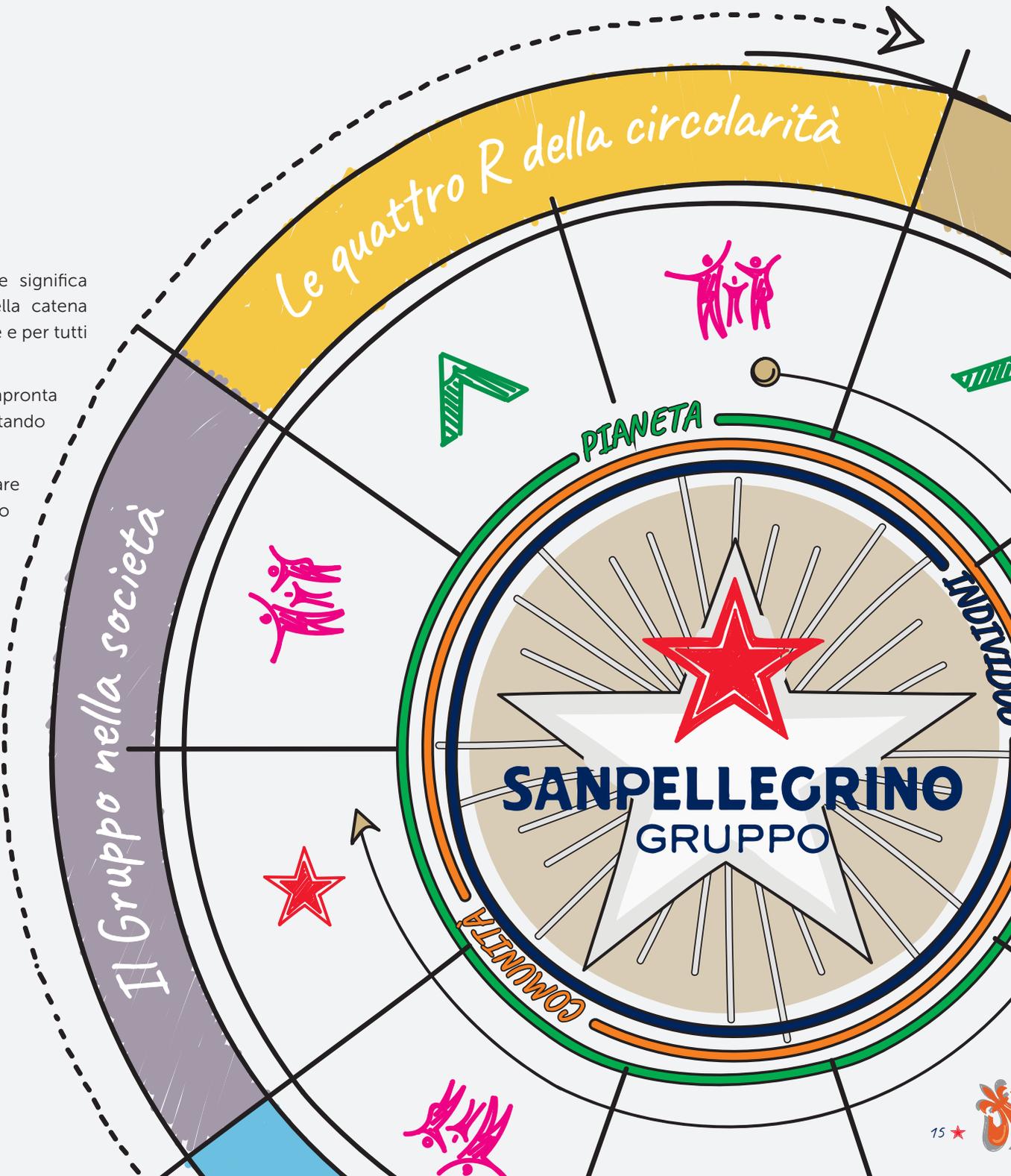
Per un'azienda che 'coltiva' acqua, avere un approccio circolare significa considerare l'impatto ambientale e sociale di ogni passaggio della catena del valore perché questo diventi una leva di creazione di valore per sé e per tutti gli interlocutori.

Ciò è reso possibile, da un lato, puntando alla riduzione dell'impronta ecologica sui territori nei quali opera e, dall'altro, aumentando progressivamente i benefici sociali su queste aree.

Sanpellegrino da sempre lavora per offrire un prodotto capace di creare valore - economico, ambientale, sociale - dalla fonte (o dall'aranceto nel caso delle bibite) fino alla tavola. E oltre.

Perché solo attraverso un modello efficiente e sostenibile in ogni passaggio è possibile reinvestire nella crescita e perseguire l'obiettivo finale dell'azienda, ovvero contribuire a un futuro di salute e benessere per le persone.

Tutto questo all'interno di un percorso caratterizzato da confronto, dialogo e a volte anche da errori, intesi come motori del cambiamento e del miglioramento. Perciò, più che mai, in questo report, i protagonisti sono le nostre persone.



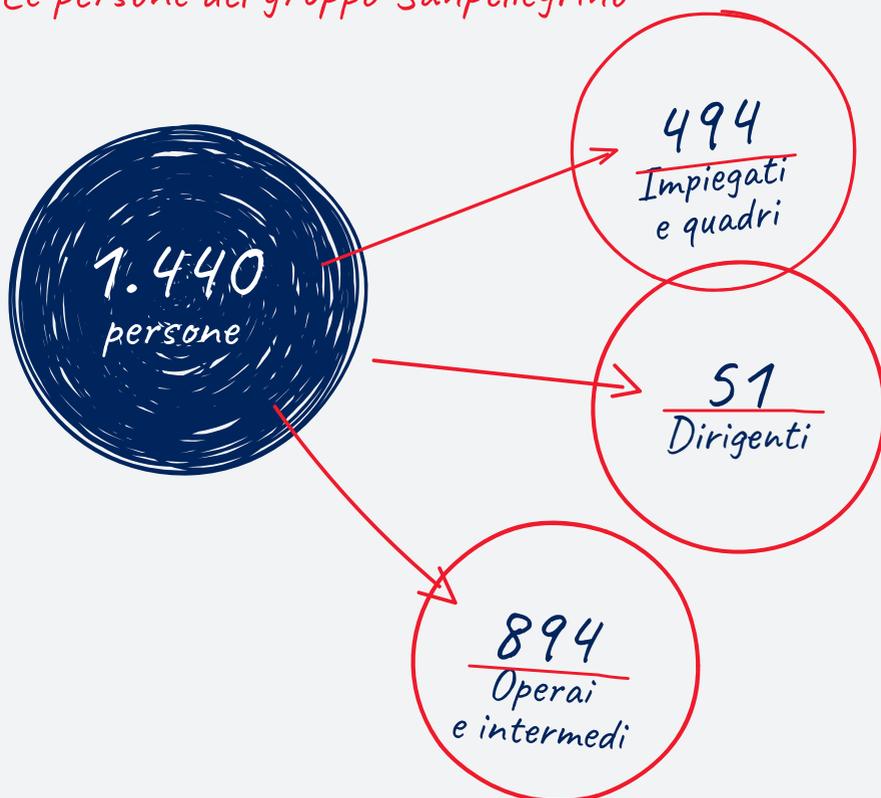
Le nostre persone al centro

Le donne e gli uomini di Sanpellegrino sono il motore, la passione e il cuore dell'azienda.

Le donne e gli uomini di Sanpellegrino sono il motore, la passione e il cuore dell'azienda.

Tutto ciò che il Gruppo Sanpellegrino riesce a portare a termine avviene grazie al loro impegno e alla loro dedizione. Per questo l'azienda valorizza da sempre il loro talento e il loro lavoro, favorendo soprattutto la conciliazione delle diverse dimensioni della loro vita, in coerenza con le politiche del Gruppo Nestlé.

★ Le persone del gruppo Sanpellegrino



↳ I benefit per le persone di tutto il Gruppo Nestlé

o Flessibilità oraria e organizzativa:

lavoro agile, flessibilità oraria, part time sociale, contratti a termine per sostituzione maternità, volontariato, permessi e congedi.

o Promozione genitorialità e natalità:

congedo di paternità e formazione al rientro dal congedo parentale.

o Servizi di supporto alla famiglia:

asilo nido, prodotti per la prima infanzia e Junior Camp.

o Tutela della salute:

ambulatorio medico, Know Your Numbers Program, prevenzione tumori, contrasto al tabagismo, disturbi del sonno, sportello psicologico e stress, invecchiamento della popolazione, nutrizione funzionale e bilanciata, vaccino antinfluenzale e medicina sportiva.

o Time saving:

lavanderia, assicurazione, banca, assistenza fiscale.

o Mobilità:

contributo abbonamento ATM/treno e car sharing.

o Benefit:

palestra, polizze assicurative, Pets at work, casse di assistenza sanitaria integrativa.

In un momento particolarmente impegnativo come quello che ha caratterizzato la fine del 2019 e il 2020, Nestlé, di cui il Gruppo Sanpellegrino è parte, è stata pronta a rispondere alle esigenze e alla sicurezza di tutti i dipendenti, consentendo loro già dal 24 febbraio 2020 di lavorare dalle proprie case prima che questo diventasse un'indicazione del Governo a livello nazionale. Inoltre, dove non è stato possibile usufruire dello smart working, sono state implementate misure di sicurezza aggiuntive.



Nestlé ha dimostrato di essere pronta mentalmente, strutturalmente e digitalmente allo smart working e ad un modello lavorativo diverso che da oltre dieci anni accompagna le persone di Sanpellegrino nel proprio percorso di "smart living".

Sin dall'inizio della pandemia tutti i dipendenti del Gruppo sono stati supportati da "Nestlé Support", il programma messo in atto con l'obiettivo di sostenere le persone in tre ambiti molto importanti:

o *Supporto medico,*

grazie al quale ognuno dei dipendenti ha avuto a disposizione un medico specialista in Medicina del Lavoro per supportarli in ogni necessità legata all'emergenza sanitaria.

o *Supporto psicologico,*

grazie al quale sono stati resi disponibili contenuti preparati dalla psicologa dell'azienda per affrontare al meglio gli impatti emotivi e psicologici che questa situazione porta con sé. La stessa psicologa è stata anche a disposizione per colloqui telefonici individuali.

o *Supporto lavorativo,*

attraverso contenuti e corsi digitali per facilitare l'adattamento ai nuovi modi di lavorare.

Dai risultati emersi da una ricerca realizzata durante l'emergenza sanitaria sulle persone di tutto il Gruppo Nestlé, l'approccio precauzionale e di sostegno dell'azienda è stato ampiamente apprezzato:



delle persone ha valutato positivamente le misure a protezione propria salute



ha lavorato in modo più efficace ed efficiente grazie allo smart working



si è sentito più motivato



ha dichiarato di essere adeguatamente supportato dal proprio manager



ha apprezzato le iniziative del Gruppo Nestlé

★ Il cuore dell'azienda

In Nestlé esistono 11 comunità emozionali che sono state un vero e proprio punto di riferimento in un momento di grande incertezza e di cambiamento repentino di scenari e coordinate.

Questi gruppi hanno sperimentato proprio attraverso un percorso di confronto, prove ed errori, un modello di pensiero circolare mettendo a sistema ed integrando aspetti macro di politica aziendale e aspetti micro, legati alla gestione della vita quotidiana sul lavoro e sulla vita privata che, nel periodo di smartworking, si sono ancora di più interconnessi.

Le istanze e i modelli organizzativo/comportamentali elaborati centralmente (top down) sono stati infatti discussi, sviscerati, decostruiti dalle diverse comunità e rese così più prossimi, concreti e vitali per le singole persone (bottom up) diventando anche snodi per migliorare le linee guida generali. Un percorso virtuoso che, come la ricerca, potenzialmente non avrà mai fine.





Disabilità

"Siamo qui perché la disabilità non è un problema e perché crediamo che le opportunità lavorative vadano di pari passo con un ambiente disability-friendly dove non esistono colleghi disabili ma semplicemente colleghi."



Gender Balance

"Siamo qui perché allargando il nostro campo visivo allarghiamo anche la nostra mente e le differenze possono diventare un'opportunità per crescere."

"Siamo qui per facilitare la condivisione delle nostre passioni promuovendo iniziative per il proprio Tempo Libero che ci aiutano a conoscerci meglio e a farci vivere meglio!"



Tempo libero

"The Multicultural community aims to unify all different nationalities that are part of our company in Italy. Let's blend the best of it all!"



Multiculturalità



Genitorialità

"Ci piace poter lavorare in un'azienda inclusiva che permette a noi genitori di organizzare il nostro lavoro sui tempi dei nostri figli."



Young

"L'aggregazione tra giovani in Nestlé è il punto di partenza per favorire l'incisività e vivere una migliore esperienza lavorativa. #CommunitYoung"

"Volontariamente perché? Dedicarsi agli altri mette in circolo le idee, ci regala nuove esperienze, emozioni e gratificazioni. Un po' del nostro tempo può diventare una grande ricchezza per molti"



Volontariamente

"Crediamo che responsabilizzare i nostri colleghi sull'importanza dell'inclusione non solo sul luogo di lavoro, ma in ogni contesto sociale, ci aiuti a crescere sia come persone che come azienda, creando un ambiente di lavoro, una cultura d'impresa e un modello di leadership che garantiscano pari opportunità a tutti i livelli."



LGBT

★ *La sicurezza delle persone: un esempio nello stabilimento Levissima*

Nel settembre del 2019 il Gruppo Sanpellegrino, in collaborazione con il Gruppo Maganetti, ha organizzato un evento che ha messo al centro la cultura della sicurezza in fabbrica e alla guida degli automezzi.

L'iniziativa, rivolta ai dipendenti che lavorano nell'area logistica di Levissima, agli autisti dei principali partner logistici di Levissima che si occupano del trasporto dell'acqua minerale e alle loro famiglie, è nata dalla grande attenzione dedicata dal Gruppo al miglioramento continuo della sicurezza nei propri siti produttivi e alla salute dei lavoratori. Durante la giornata, Levissima ha aperto le porte del proprio stabilimento a Cepina Valdisotto per mostrare il processo produttivo e illustrare le operazioni di carico e scarico degli automezzi condividendo, attraverso sessioni di realtà virtuale, le regole fondamentali che gli autisti e i carrellisti devono osservare.

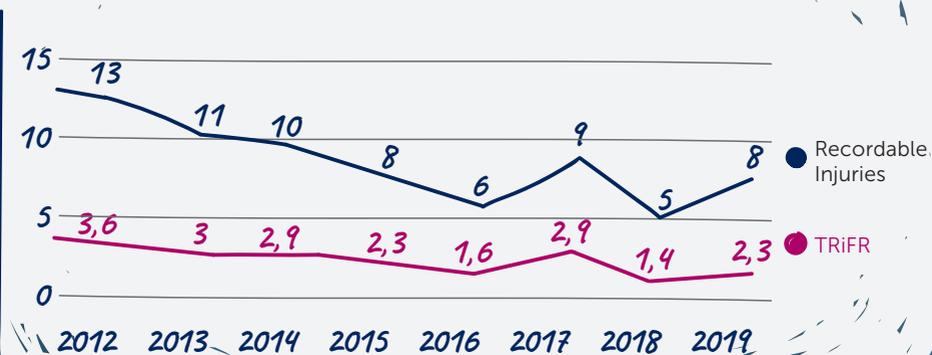
All'impegno di promuovere la sicurezza nei propri stabilimenti, si è aggiunta l'attenzione all'ambiente, che il Gruppo esprime attraverso progetti nel settore della logistica, sviluppati in partnership con il Gruppo Maganetti e con Koiné, per il trasporto dell'acqua minerale sui mezzi alimentati a LNG.

La sostenibilità è anche il driver del progetto che sta ridisegnando tutti gli spazi della fabbrica di Cepina, per rendere il sito produttivo più moderno, competitivo e adeguato alle crescenti esigenze di Levissima, per assicurare un ulteriore miglioramento della performance ambientale e per rendere disponibile uno spazio di lavoro ancora più funzionale, accogliente e a misura d'uomo per i dipendenti.

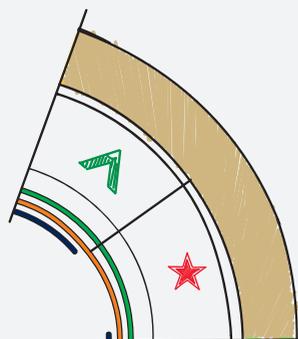


L'andamento degli indici di sicurezza

Nel 2019 è stata confermata la certificazione OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) dei sette stabilimenti e della sede di Assago.



Nota: Nel corso del 2019 si sono verificati 8 incidenti di lieve entità, a fronte dei 5 dell'anno precedente.



Territori e Comunità

★ Il supporto alle comunità durante l'emergenza sanitaria

Durante la fase di emergenza sanitaria Covid-19, il Gruppo Sanpellegrino ha intrapreso una serie di iniziative di sostegno alle comunità in cui opera e che sono state maggiormente colpite dalla pandemia.

In una prima fase della pandemia, a marzo, Sanpellegrino ha stanziato 250.000 euro a favore dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo per le attività sociosanitarie extra-ospedaliere sul territorio (strutture di accoglienza per la gestione dei pazienti usciti dalla terapia intensiva o di pazienti con altre patologie), nonché a supporto degli operatori sanitari che hanno svolto anche attività di assistenza domiciliare, nel bergamasco e in particolare nella Val Brembana. All'interno della stessa donazione all'ATS di Bergamo, il Gruppo ha:

o fornito 10.000 mascherine

e altri dispositivi di protezione individuale (quali camici monouso, occhiali e visiere) distribuite prevalentemente al personale sanitario territoriale e domiciliare della zona.

o garantito la fornitura di acqua

nella zona a chi ha affrontato l'emergenza, sia come paziente sia come personale sanitario o interessato all'assistenza

Nel mese di aprile il sostegno è proseguito con Levissima, brand del Gruppo storicamente presente in Valtellina, che ha donato all'ATS della Montagna (Agenzia di Tutela della Salute) e all'ASST Valtellina e Alto Lario (Azienda Socio Sanitaria Territoriale) un contributo di 200.000 euro. Anche in questa fase, Levissima ha garantito la fornitura di acqua ai pazienti e al personale di queste strutture e alla popolazione più fragile dell'Alta Valle.

★ Dove nascono i nostri prodotti: i siti produttivi

Il Gruppo Sanpellegrino gestisce il ciclo industriale dell'acqua nel pieno rispetto delle leggi nazionali, mantenendo costante l'equilibrio tra prelievo e ricostituzione della falda.

I siti produttivi



LA TUTELA DELL'ACQUA: I NUMERI

307

milioni di litri d'acqua risparmiati

EQUIVALGONO A



122 piscine olimpioniche

1,60

consumo medio per litro imbottigliato

↳ L'acqua minerale naturale

La normativa attualmente in vigore in materia di acque minerali naturali è il Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176, che recepisce la Direttiva Europea 2009/54/CE. Secondo questa, un'acqua minerale naturale deve quindi possedere i seguenti requisiti:

- o L'origine sotterranea e protetta
- o La purezza originaria e la sua conservazione
- o L'imbottigliamento all'origine
- o Il tenore in minerali e oligoelementi e le caratteristiche essenziali costanti nel tempo
- o Eventuali proprietà favorevoli alla salute

È poi il Ministero della Salute che riconosce e autorizza un'acqua "minerale naturale" in quanto tale. Sempre il Ministero della Salute, dopo una valutazione degli studi clinici-farmacologici, autorizza le indicazioni favorevoli alla salute che possono essere riportate in etichetta.

Le acque minerali naturali si distinguono dalle acque potabili per la purezza originaria, la sua conservazione e per il tenore in minerali, oligoelementi o altri costituenti. Vanno tenute al riparo dal rischio di inquinamento:

Per preservare la loro purezza, inoltre, la legge prevede l'imbottigliamento alla fonte, così da sigillare tutte le proprietà con cui l'acqua sgorga.

Ogni acqua minerale è diversa grazie ai sali minerali e agli oligoelementi che acquisisce lungo il suo percorso sotterraneo: poiché la composizione è stabile e garantita, è sufficiente leggere l'etichetta per sapere quello che la caratterizza. L'acqua minerale è il prodotto di un percorso sotterraneo unico. Per questo, le caratteristiche di ogni acqua minerale sono frutto del territorio in cui sgorga.

↳ Una risorsa del territorio che valorizziamo

Il prelievo e l'imbottigliamento di un'acqua minerale naturale richiede una rigorosa protezione dell'area di captazione e delle zone circostanti per garantire nel tempo la conservazione della sua quantità e qualità. La normativa vigente prevede la definizione di aree particolari e relative misure di protezione, tese alla salvaguardia della risorsa (Decreto Legislativo del 3 aprile 2006, n. 152).

La normativa prevede la creazione, intorno a ciascuna fonte d'acqua minerale, di tre aree idealmente concentriche, con vincoli gestionali via via crescenti all'avvicinarsi ad essa. Il perimetro delle aree risulta da una serie di valutazioni, prima fra tutte quella geologica ed idrogeologica.

o Zona di rispetto:
è costituita dalla porzione di territorio circostante la zona di tutela assoluta. In assenza di specifiche indicazioni da parte delle regioni (o delle province autonome) ha un'estensione di almeno 200 metri di raggio rispetto al punto di captazione. È sottoposta a forti vincoli e destinazioni d'uso tali da tutelare qualitativamente e quantitativamente l'acqua minerale captata.

o Zona di protezione:
coinvolge l'area di ricarica ed è delimitata secondo indicazioni delle regioni (o delle province autonome). È sottoposta a vincoli e destinazioni d'uso per assicurare la protezione del bacino idrico.

o Zona di tutela assoluta:
è costituita dall'area immediatamente circostante le captazioni o derivazioni. Deve essere adeguatamente protetta ed essere adibita esclusivamente a opere di captazione e infrastrutture di servizio. oltre che avere un'estensione di almeno dieci metri di raggio dal punto di captazione.

★ Alliance for Water stewardship

La certificazione Alliance for Water Stewardship è lo standard di riferimento internazionale per promuovere la gestione sostenibile e condivisa della risorsa acqua nel mondo. Lo standard AWS guida, riconosce e premia il raggiungimento di best practices in cinque aree chiave:



La certificazione AWS premia il modo in cui le imprese si prendono cura della risorsa acqua attraverso il rispetto del bilancio idrico, la condivisione di conoscenze e la collaborazione con il territorio per preservare e migliorare la qualità dell'acqua disponibile e delle aree circostanti.

Il Gruppo Sanpellegrino, da sempre attento alla protezione delle sue sorgenti, e alla gestione delle risorse idriche, si è impegnato a **certificare tutti i suoi stabilimenti** in conformità con l'AWS Standard **entro il 2023**.

A marzo 2019 si è concluso l'iter di certificazione per il sito produttivo di Santo Stefano Quisquina in Sicilia dove si imbottiglia Nestlé Vera Santa Rosalia. Gli stabilimenti delle acque S.Pellegrino e Panna hanno intrapreso il loro percorso nel 2019 ed otterranno la certificazione tra la fine del 2020 e l'inizio del 2021.

★ Le comunità locali

Il Gruppo Sanpellegrino ha sviluppato una profonda relazione con i territori in cui opera. L'imbottigliamento di acqua minerale è un'attività che, in quanto non delocalizzabile, crea valore nelle comunità locali, generando ricadute positive in chiave economica, ambientale e sociale.

Il Gruppo ha un ruolo attivo nella promozione economica e turistica delle aree dove sono site le fonti, che si concretizza attraverso iniziative che vengono realizzate considerando le seguenti linee guida:

o Rilevanza per la Comunità:

i progetti rispondono a bisogni o aspettative concrete della comunità, emersi durante un processo di ascolto strutturato e costante;

o Inclusività:

vengono privilegiati i progetti i cui benefici si estendono a un maggior numero di cittadini, puntando a coinvolgere il maggior numero di categorie sociali;

o Sinergia:

il Gruppo cerca sempre la collaborazione con gli altri attori pubblici e privati del territorio per mettere a sistema risorse e conoscenze.

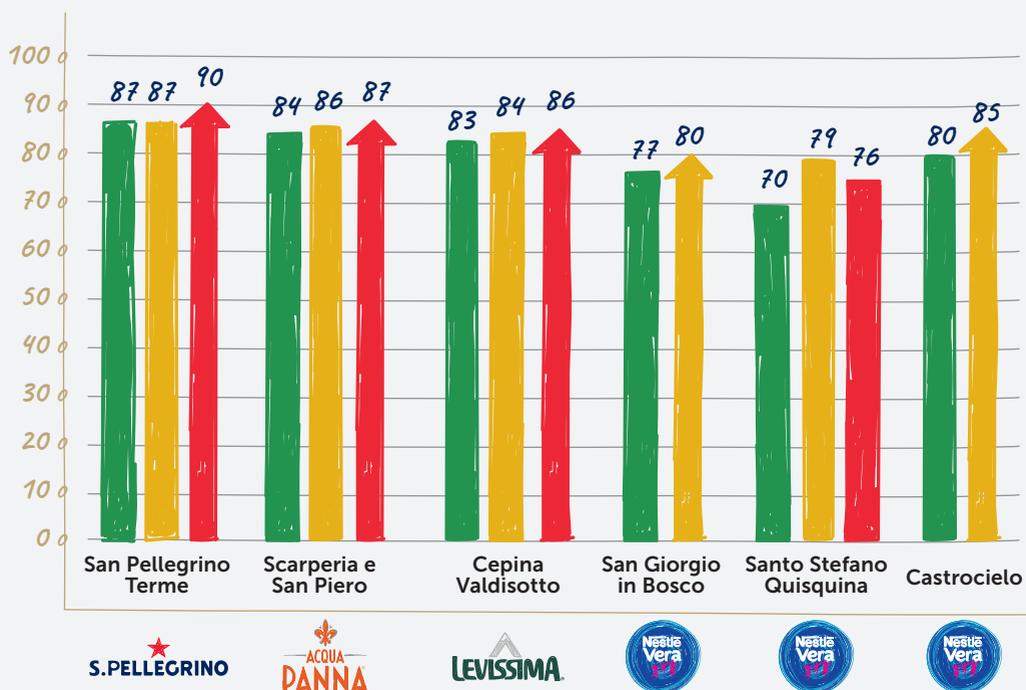
Area di impatto	Tot. 2018 (M euro)	Tot. 2019 (M euro)
Occupazione diretta sul territorio (lavoratori provenienti da un raggio > 10Km dai siti produttivi)	66,4	58,5
Forniture locali (escluse le utilities)	94,2	102,5
Imposte territoriali	4,7	4,4
Tot investimenti su comunità	1,553	1,488
Totale del valore generato sulle comunità	166,85	166,92

Note metodologiche: i valori sono stati riclassificati includendo anche le altre tasse locali, oltre a canoni e concessioni legate all'attività tipica d'impresa. I contributi alle istituzioni locali non classificabili in senso stretto come tasse sono confluiti nella voce investimenti su comunità.

L'ascolto delle comunità in cui operiamo è fondamentale per comprenderne le esigenze e, conseguentemente, realizzare investimenti e progetti efficaci in una prospettiva di reciprocità.

L'efficacia della relazione è valutata attraverso il LAI, Local Acceptability Index, il quale indica il giudizio espresso dalla Comunità sull'azienda considerando 3 aree: gestione dell'acqua, impatto sull'ambiente e sviluppo socio-economico.

Nel 2019, il Local Acceptability Index di S.Pellegrino, Panna e Levissima ha visto un ulteriore incremento, simbolo di come il valore aggiunto creato è ben percepito dalle Comunità.



Il gruppo di ricercatori di Scienze Criosferiche dell'Università degli Studi di Milano in forza al Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali svolge da 13 anni ricerche con il sostegno di Levissima.

Gli studi sono finalizzati a descrivere le condizioni attuali e le variazioni recenti e in corso dei ghiacciai italiani. Le ricerche prevedono sia attività di laboratorio sia attività di campo per descrivere le condizioni superficiali dei ghiacciai e valutare strategie di protezione glaciale e di mitigazione dell'ablazione. Le attività svolte nel 2019 costituiscono il proseguimento e la valorizzazione di quanto iniziato negli anni precedenti, grazie anche al sostegno di Levissima. Nel 2019 i ricercatori UNIMI hanno aggiornato il Nuovo Catasto dei Ghiacciai Italiani - pubblicato per la prima volta nel 2015 grazie al contributo di Levissima - in collaborazione con glaciologi Svizzeri, Francesi, Austriaci e Tedeschi. Il lavoro congiunto di UNIMI ESP con i partner europei porterà nel corso del 2020 a pubblicare il Catasto dei Ghiacciai d'Europa. I nuovi dati sono ottenuti dall'elaborazione di immagini satellitari Sentinel e rappresentano una grande novità nel panorama glaciologico italiano, soprattutto per la possibilità con le stesse immagini dello stesso anno di descrivere i ghiacciai di tutta Europa.

I risultati del Nuovo catasto dei ghiacciai italiani, insieme alle nuove ricerche condotte da UNIMI ESP, sono anche stati disseminati al grande pubblico tramite diverse occasioni pubbliche (conferenze e dibattiti) e in particolare attraverso uno speech a un evento TEDx tenutosi il 16 Marzo 2019 a Bergamo. Nel 2019 i ricercatori UNIMI hanno raggiunto i primi risultati di grande impatto nel campo della descrizione del darkening dei ghiacciai. I ricercatori UNIMI per primi in Italia hanno quantificato l'intensità di questo annerimento e già nel 2018 avevano pubblicato su una prestigiosa rivista internazionale un primo lavoro che descrive il fenomeno nel Parco nazionale dello Stelvio negli ultimi 15 anni, questo grazie all'analisi di foto aeree, foto rilevate dal drone UNIMI Levissima e immagini satellitari. Nel 2019 i ricercatori UNIMI hanno anche descritto le trasformazioni ambientali e paesaggistiche in atto nelle aree recentemente scoperte dai ghiacciai. I risultati hanno mostrato che queste aree appena esposte sono rapidamente modellate dalle acque di fusione glaciale e sono molto dinamiche e in rapida espansione.

📍 Sostegno concreto e risultati

- **Rilevanza per la Comunità:** automatiche permanenti sul Ghiacciaio dei Forni attive dal 2005, dal 2014 hanno permesso all'Italia di essere inserita in network internazionali dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale (WMO).
- **Strumentazione in Val Dosdè:** una stazione meteorologica automatica permanente a valle del Ghiacciaio Dosdè e un idrometro nel torrente Dosdè per una migliore conoscenza e modellazione della quantità di acqua di fusione che deriva dal ghiacciaio.
- **8 sensori** installati su Cima de Piazzi dal 2010 permettono di studiare il permafrost e la degradazione della roccia.
- **1 drone** dal 2014 permette di eseguire periodici rilievi in particolare sulla fronte e sulla superficie del Ghiacciaio dei Forni.
- **7 pubblicazioni internazionali** prodotte da UNIMI ESP con il supporto di Levissima.

A man with dark, curly hair and a beard, wearing a brown jacket over a light blue shirt, is holding a whole orange with a green leaf. He is looking at the orange with a slight smile. The background is a blurred outdoor setting with green foliage and a blue sky.

Non solo acqua

Le materie prime delle Bibite Sanpellegrino



Sanpellegrino utilizza per le sue Bibite solamente gli ingredienti migliori selezionando accuratamente i succhi degli agrumi.

Con la stessa cura, attenzione e ricercatezza seleziona anche gli altri ingredienti delle Bibite Sanpellegrino, nate dall'estro creativo tutto italiano. I fornitori dei succhi degli agrumi provengono dalla Sicilia e dalla Calabria.

Gli agrumi siciliani sono caratterizzati da un'intensità di gusto e di colore inimitabile. Infatti, il terreno vulcanico e le condizioni climatiche, con le forti escursioni termiche garantite dalla presenza dell'Etna, danno agli agrumi un colore e una dolcezza unici nel loro genere.

Si pensi, ad esempio, che la specie Tarocco Rosso nasce ed è tipica proprio della regione siciliana.

Una materia prima d'eccellenza delle Bibite Sanpellegrino sono le arance a polpa gialla, prodotto rinomato della regione Calabria.

Mani esperte combinano sapientemente le materie prime, gestiscono le inevitabili differenze tra i frutti che hanno aromi e caratteristiche organolettiche diverse a seconda della stagione e garantiscono lo stesso inconfondibile gusto in ogni goccia per renderlo costante nel tempo.

La frutta viene selezionata visivamente mediante un sistema che elimina quella danneggiata ed irregolare. I frutti vengono poi calibrati in modo che arrivino all'estrattore solo quelli idonei ad essere spremuti per ottenere un prodotto di qualità.

Il succo dei nostri agrumi viene estratto direttamente dai nostri partner dopo la raccolta.

L'estrazione del succo avviene con macchine ispirate al principio del comune spremiagrumi casalingo, che consentono di ottenere la migliore qualità del succo e lavorano notevoli quantità di arance in poco tempo.

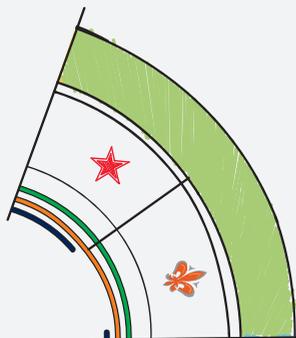
Il passaggio su un filtro toglie poi i semi e cellule dal succo. La polpa fine viene successivamente eliminata per centrifugazione (decanter) e al momento della pastorizzazione il succo viene stabilizzato.

All'azione di inibizione della carica microbica si aggiunge l'inattivazione degli enzimi naturalmente presenti nei succhi di agrumi che provocherebbero in brevissimo tempo fenomeni indesiderati come perdita di torbidezza con illimpidimento, separazione e sedimentazione della polpa fine residua.

Per produrre un semilavorato come il preparato concentrato per bevande, dopo la pastorizzazione si opera una concentrazione sottovuoto, che consente di allontanare l'acqua contenuta nel succo senza che si raggiungano temperature troppo elevate.

Una volta concentrato il prodotto viene stoccato in silos all'interno di celle frigo o in fusti e refrigerato a -20°C.

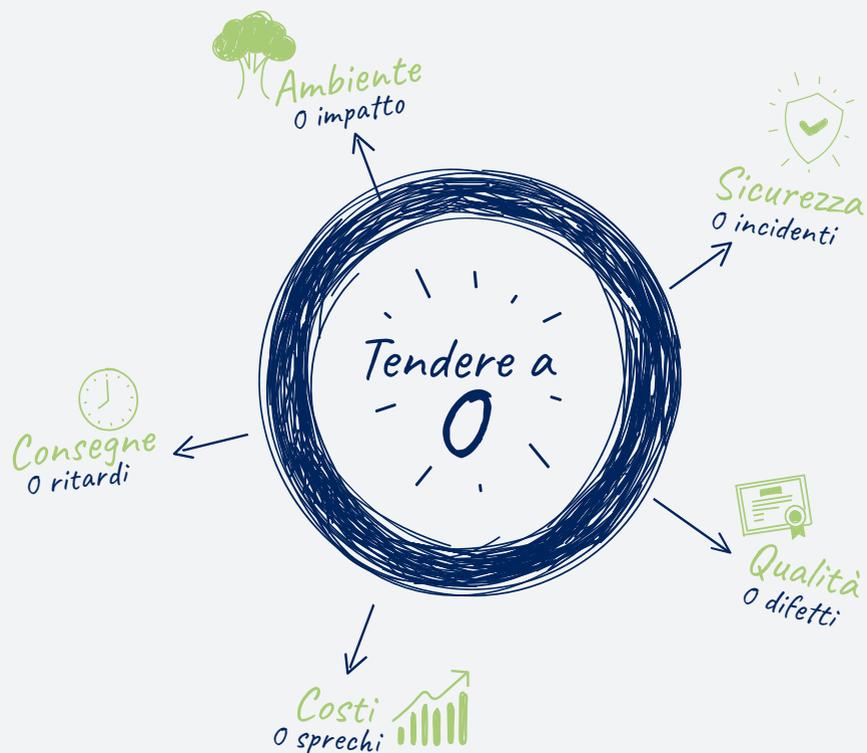
Tutto ciò non potrebbe avvenire senza il rapporto leale e trasparente che negli anni Bibite Sanpellegrino ha instaurato con gli agricoltori dei suoi agrumi ed i fornitori di materie prime. Una relazione che con alcuni di loro prosegue da più di 60 anni, come con i produttori dei chinotti Sanpellegrino, unici al mondo grazie alle particolari condizioni climatiche delle pendici dell'Etna.



Gli Stabilimenti

Tutti i processi di produzione e imbottigliamento dei prodotti Sanpellegrino hanno come obiettivo ridurre al massimo l'impatto ambientale delle attività secondo un'ottica "zero waste": ovvero tendere a una corrispondenza fra acqua prelevata e acqua imbottigliata e ridurre i consumi energetici attraverso fonti alternative.

Meno è meglio



Emissioni Climalteranti

La performance energetica del Gruppo Sanpellegrino è in costante miglioramento. Dal 2011 tutti gli Stabilimenti utilizzano il 100% di energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili certificata RECS (Renewable Energy Certificate System).

All'interno dei siti produttivi, anche nel 2019 c'è stato un ulteriore miglioramento che ha consentito una riduzione importante delle emissioni climalteranti e in particolare della CO2, calate del 58% dal 2010 al 2019.



13 grammi di CO2 per litro d'acqua imbottigliato.



S.PELLEGRINO®

Factory of the Future

La Factory of the Future di S. Pellegrino è stata concepita per contribuire attivamente alla valorizzazione economica, ambientale e sociale della Val Brembana, la valle delle Alpi occidentali da cui sgorga S. Pellegrino.

Sviluppata a partire dal progetto dell'architetto danese Bjarke Ingels, la nuova casa di S. Pellegrino costituirà un rinnovamento di quella esistente, rendendo la fabbrica parte ancora più integrante della natura circostante, diventando tutt'uno con il territorio grazie all'utilizzo dell'arco come struttura portante.

Una forma che BIG, lo Studio di Architettura incaricato del Progetto, ha riconosciuto come elemento dominante del paese di Sanpellegrino Terme e che ha scelto come forma predominante, così da abbattere la tradizionale divisione tra linee di produzione ed uffici, consentendo anche, sotto forma di pergolati verdi e tunnel coperti, di avere diversi punti di osservazione sul paesaggio, dando continuità tra l'interno e l'esterno della fabbrica.

Il 27 settembre 2019 è stata una giornata storica per S. Pellegrino poiché è stata posata la prima pietra della tanto attesa nuova Factory of the Future: un evento che si è all'interno degli avvenimenti speciali realizzati in occasione dei 120 anni dalla fondazione dell'acqua S. Pellegrino.

Uno Stabilimento all'avanguardia dal punto di vista ambientale

- **Ristrutturazione vs costruzione** dove si prevede un rinnovamento degli uffici ed un'estensione della fabbrica
- **I materiali locali** saranno preferiti come materiale da costruzione
- **Efficienza Energetica** in cui è previsto un risparmio energetico, attraverso l'installazione di apparecchi di recentissima progettazione con sorgenti LED e pannelli fotovoltaici per l'abbattimento delle emissioni di CO₂.
- **Gestione dello spreco** grazie ad un modello di fabbrica "O water impact", in cui avverrà anche il riciclo dell'acqua piovana.
- **Ripristino della natura** come opera di compensazione S. Pellegrino planterà alberi nella zona del parcheggio e lungo i bordi della piazza



↳ *La Factory e l'attenzione
all'aspetto sociale*

Parte dei lavori di rinnovamento sono volti a rendere lo stabilimento iconico per il brand, ma anche aperto e trasparente, per inserirsi in maniera armonica nel paesaggio e nella rete di relazioni con i dipendenti, le comunità locali e i visitatori.



Le principali aree di intervento si focalizzeranno infatti sul miglioramento dell'esperienza per quanto riguarda:



Dipendenti:

sono previsti spazi grandi e luminosi, sia per i momenti di svago e maggior contatto con la natura circostante, sia per riunioni interne dei dipendenti



Comunità locali:

la nuova area sarà collegata da un nuovo un ponte sul Brembo che consentirà di ridurre sensibilmente il traffico dei mezzi di trasporto che attraversa il Comune di San Pellegrino Terme. Sempre a favore della comunità, è prevista la realizzazione di una piazza per ospitare eventi pubblici e favorire il turismo sul territorio.



Visitatori:

gli spazi permetteranno anche di ospitare i visitatori per trasferire loro le conoscenze della nuova struttura. I visitatori potranno infatti immergersi nel Brand S.Pellegrino, conoscerne le origini, la storia, lo sviluppo internazionale e le campagne di comunicazione.

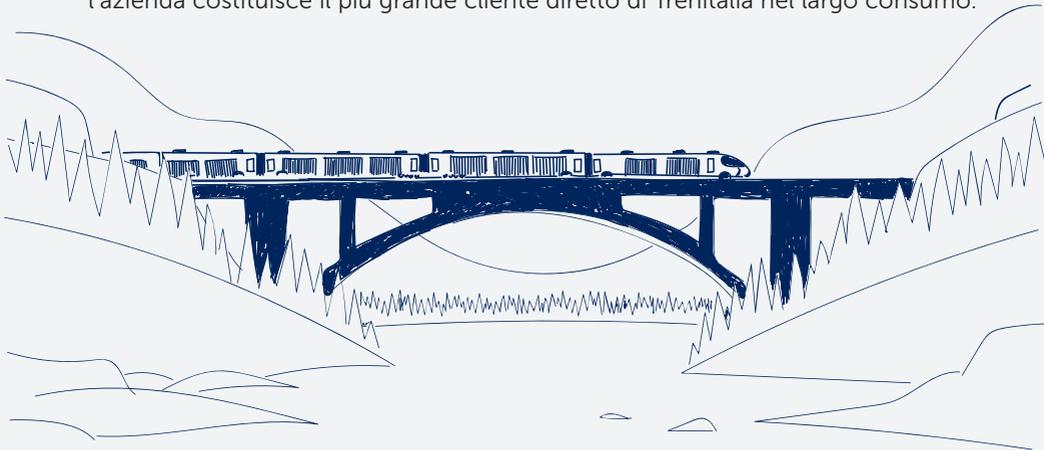


★ Una strada sostenibile

Nella logistica il Gruppo Sanpellegrino persegue una strategia sistemica che si concretizza in:

- o Produzioni più vicine ai consumatori con modello multisourcing
- o Utilizzo del trasporto su rotaia e ottimizzazione dei carichi
- o Scelta di operatori logistici con mezzi all'avanguardia e a basso impatto ambientale
- o Educazione degli autotrasportatori

Da sempre il Gruppo Sanpellegrino privilegia l'utilizzo dei trasporti su rotaia, grazie ad un rapporto consolidato con Mercitalia Logistics SpA, tanto che l'azienda costituisce il più grande cliente diretto di Trenitalia nel largo consumo.

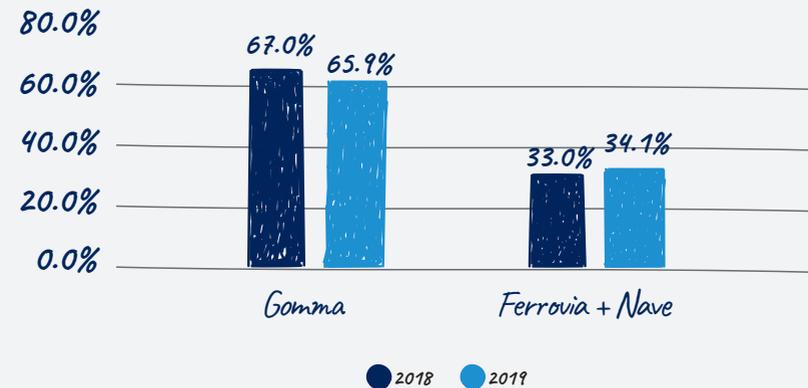


★ Il life cycle assessment della logistica

Il Gruppo Sanpellegrino analizza i flussi di trasporto che coinvolgono i prodotti, partendo dalle uscite dagli stabilimenti produttivi fino all'arrivo dei prodotti ai clienti. I flussi vengono divisi per modalità di trasporto e vengono monitorati sotto diversi aspetti: brand, litri trasportati, km percorsi ecc. e i valori per modalità di trasporto sono direttamente proporzionali ai km percorsi e alle tonnellate trasportate.

🕒 I siti produttivi

Andamento % 2019 vs 2018



Nota: I dati del 2019 vedono un aumento della quota "Ferrovia + Nave" (+1,1%) guidato dall'aumento dei flussi sulla tratta via treno (+1,4%), portando ad un valore complessivo del 34,1%. La crescita è guidata dal brand Levissima, che cresce del 2,4%. Incremento dovuto principalmente al flusso multi-modale sul Lazio.

★ Le tratte a LNG

LNG sta per Gas Naturale Liquefatto e rappresenta l'ultima frontiera di carburanti di origine fossile a ridotto impatto ambientale: se paragonato ad un veicolo a diesel, uno a LNG può consentire una riduzione delle emissioni di anidride carbonica fino al 15%.

Inoltre, sempre nel confronto col veicolo a gasolio, può ridurre quasi a zero le emissioni di particolato, anche sottile, e diminuire fino al 90% le emissioni di NOx (fonte: NGV Italy).

Nel 2019 il Gruppo Sanpellegrino ha avuto un ottimo risultato per quanto riguarda la percentuale dei km percorsi tramite mezzi LNG, **passando dal 6% del 2018 al 12,3% del 2019. L'aumento è guidato dall'aumento dei Km LNG realizzati dal partner Koiné**, passando dal 5,3% al 26,2% dei volumi totali.

	Km 2018	Km 2019	Delta
Consorzio Logistica Valtellina	1.672.180	1.660.075	12.105
Koiné Spa	513.978	3.462.574	2.948.596
Altri	655.497	1.169.676	514.179
Totali	2.841.655	6.292.325	3.450.670

Nota: L'aumento in km è di quasi 3 Milioni, portando ad un totale nel 2019 di 6,3 Milioni di km percorsi con mezzi LNG.



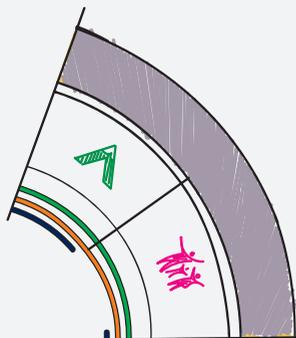
★ S.Pellegrino - la nuova tratta LNG: da Ruspino a Madone

Dai primi mesi del 2019 il Gruppo ha rafforzato il proprio impegno per la sostenibilità ambientale grazie all'utilizzo di una nuova flotta formata al 100% da veicoli alimentati a LNG per il trasporto dell'acqua minerale S.Pellegrino dallo stabilimento di Ruspino all'hub di Madone, dal quale l'acqua viene poi distribuita in oltre 150 paesi.

La tratta permette di risparmiare 500 tonnellate di anidride carbonica ogni anno, su una tratta di 30 km.

Un progetto innovativo, realizzato con il supporto logistico del Gruppo Koiné e la tecnologia dei veicoli Scania, che permette al brand di tagliare un nuovo importante traguardo a favore della sostenibilità.





Il Gruppo nella società

Il Gruppo Sanpellegrino promuove da sempre la corretta idratazione, in particolare per i bambini e le famiglie.

Nel 2019 i messaggi su questo tema hanno potuto raggiungere un pubblico molto ampio, sia attraverso l'attività di una piattaforma multistakeholder di tipo istituzionale, sia mediante l'impegno di Nestlé Vera per un'idratazione non solo corretta, ma divertente, per i bambini.

In fase di emergenza sanitaria Covid19, S.Pellegrino, ambasciatore del made in Italy nel mondo, è stato vicino al mondo della ristorazione in Italia e nel mondo.



★ A scuola di acqua

Dopo il successo di Hydration@School e R-Generation, progetti educativi che negli ultimi 6 anni hanno coinvolto quasi 300.000 bambini, il Gruppo Sanpellegrino insieme al brand Nestlé Vera, in collaborazione con ScuolAttiva Onlus nel 2019 ha presentato "A Scuola di Acqua":

un progetto educativo che fonda i 2 precedenti, sul tema dell'idratazione e del riciclo, rivolto alle scuole primarie di tutto il territorio nazionale.

Obiettivi raggiunti

I numeri delle 6 edizioni

(2014/2015) - (2015/2016) - (2016/2017) - (2017/2018) - (2018/2019) - (2019/2020)

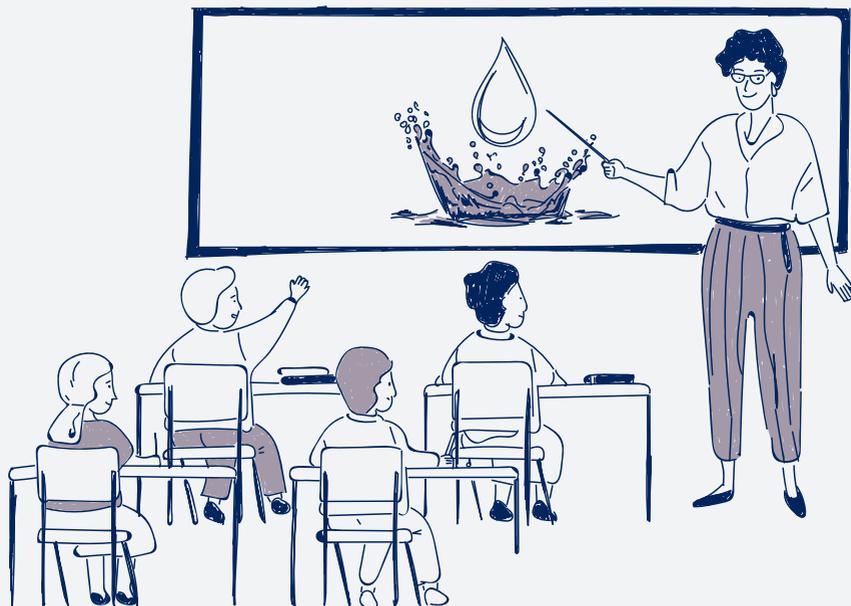


Nel 2019, a Palermo, grazie alla partecipazione al programma "A Scuola d'Acqua", oltre 160 bambini delle scuole primarie locali sono scesi in campo per pulire e restituire bellezza alla Spiaggia di Vergine Maria.

I bambini sono stati protagonisti di una mattinata coinvolgente all'insegna del lavoro di squadra, affiancati dai volontari di Retake Palermo, associazione che promuove il decoro urbano, l'orgoglio civico, il volontariato e l'educazione, e partner dell'iniziativa di plogging insieme a Scuola Attiva Onlus, che da anni si dedica alla creazione di progetti educativi gratuiti, finalizzati ad arricchire i programmi formativi offerti dalla scuola agli studenti, attraverso percorsi guidati su diverse tematiche di interesse sociale.

Sempre nel 2019 A Scuola di Acqua ha fatto un'altra tappa a Santo Stefano Quisquina, dove ha sede il sito di imbottigliamento di Nestlé Vera.

97 studenti e 17 insegnanti della Scuola Primaria G. G. Ansalone hanno partecipato al "plogging day" ed insieme hanno raccolto i rifiuti all'interno dello Stadio Comunale Sant'Angelo!



★ Nestlé Vera kids: eroi del pianeta

Nel 2019 Nestlé Vera, brand ambasciatore della corretta idratazione per bambini e famiglie, ha presentato la nuova bottiglia Nestlé Vera Kids "Eroi del Pianeta" in un evento con i genitori e bambini presso il MUBA - Museo dei Bambini di Milano.

Con le nuove bottiglie, Nestlé Vera Kids si candida e diventa la perfetta alleata dei bambini in un percorso di consigli pratici e partecipazione attiva per salvaguardare il Pianeta dove loro, insieme ai loro animali preferiti, vivono. Infatti, otto diversi animali guidano ogni bambino alla scoperta del riciclo e della raccolta differenziata, in modo divertente e giocoso grazie a contenuti speciali con un linguaggio semplice per imparare l'importanza dell'acqua e del rispetto per la risorsa.

Le etichette invitano a seguire alcune abitudini degli animali e ad applicarle alle attività di riciclo: schiacciare le bottigliette come un elefante, ad esempio, o riutilizzarle come farebbe un polpo. Anche i tappi colorati diversi tra loro diventano un modo divertente per collezionare tutta la serie completa di bottigliette e animali. Il progetto non vive solo sulle bottigliette: Nestlé Vera ha creato un colorato e divertente Manuale dell'Eroe del Pianeta con tanti giochi, quiz e linee guida per far diventare i piccoli Planet Hero, disponibili sul sito di Nestlé Vera.



★ S.Pellegrino young chef

Per essere considerati dei fuoriclasse in cucina la passione non basta. S.Pellegrino Young Chef è un'iniziativa partita nel 2015, che ha come obiettivo quello di eleggere il miglior chef under 30 tra migliaia di candidati valorizzando il talento. La nuova edizione di S.Pellegrino Young Chef rappresenta l'impegno costante del brand nel continuare a sviluppare un progetto che alimenti sempre di più il futuro della gastronomia. Tramite la gara, S.Pellegrino si impegna a sostenere la comunità gastronomica internazionale coltivando, scoprendo e promuovendo la prossima generazione di giovani chef, consentendo di esprimere se stessi e il loro personale talento attraverso il potere della gastronomia.

Nell'edizione del 2021 – oltre al titolo "S.Pellegrino Young Chef" - ci saranno per la prima volta tre premi aggiuntivi, con l'obiettivo di riconoscere i diversi talenti e approcci al modo in cui la gastronomia può svolgere un ruolo per trasformare la società:



Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award:
votato dalla community dei Fine Dining Lovers, premio che verrà assegnato al giovane chef che rappresenta al meglio l'approccio personale al piatto.



S.Pellegrino Award for Social Responsibility:
votato dalla recente partnership con Food Made Good, programma nato dai fondatori di Sustainable Restaurant Association e ideato per promuovere la sostenibilità all'interno dell'industria alimentare. Il premio è dedicato al piatto che meglio rappresenta il principio del cibo come risultato di pratiche socialmente responsabili.



Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy:
votato da mentori che rappresentano 50 paesi in tutto il mondo. Il premio sarà assegnato a chi nella propria ricetta rappresenterà un legame tra diverse culture, celebrando così un approccio globale alla gastronomia.

★ Coronavirus e il supporto ai ristoranti

Durante il periodo di emergenza sanitaria si è assistito ad un drammatico crollo dei consumi fuori casa che ha coinvolto uno dei luoghi di convivialità più emblematici in Italia: i ristoranti.

Per rispondere ad una situazione determinata da grande incertezza, S.Pellegrino ha deciso di essere ancor più vicina agli operatori del settore, impegnandosi a supportare chef e ristoranti attraverso una serie di iniziative e interventi concreti su scala globale.

In particolare, in Italia è nata la campagna #SupportRestaurants: una call to action che il brand ha rivolto a tutti coloro che intendono essere parte attiva di un movimento che ha lo scopo di ridare energia al settore della ristorazione profondamente provato dalla crisi.

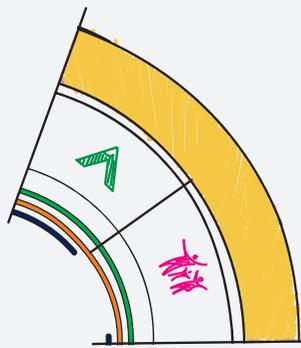
Il movimento #SupportRestaurants e la campagna internazionale sono parte di un importante sostegno che si articola in una serie di significative iniziative speciali e partnership, in Italia e nel mondo.

Con SupportRestaurants in Italia si è scelto di sostenere la fase di riapertura dei ristoranti mettendo a disposizione 1 milione di euro in prodotto omaggio per dare un segnale di solidarietà ai locali con cui S.Pellegrino intrattiene un rapporto storico e che hanno contribuito a fare del brand un'autentica icona, ambasciatrice del gusto e dello stile italiani.

A livello internazionale, S.Pellegrino è anche il principale sponsor del progetto **50 Best Recovery Fund** che, in fase di emergenza sanitaria ha riconvertito il budget previsto per il 2020 in un fondo a supporto dei ristoranti di tutto il mondo.

La donazione finanziaria è una campagna di raccolta fondi per i consumatori che verrà infine quantificata tra settembre e ottobre 2020 a favore di associazioni no profit legate al mondo della ristorazione in giro per il mondo.





Le quattro R della circolarità

Riciclo, risparmio, recupero e riuso.

Il tema del fine vita dei prodotti è rilevante e centrale in una logica di economia circolare.

Il Gruppo Sanpellegrino lavora a monte e a valle della filiera con una visione olistica che mira contemporaneamente a ridurre l'impresso al consumo, trovare materiali alternativi, sensibilizzare i cittadini sulla corretta raccolta differenziata e aumentare le performance di riciclo.

Nel 2019 Nestlé ha presentato la propria strategia, annunciando una serie di azioni specifiche: rendere il 100% dei propri imballaggi riciclabili e riutilizzabili entro il 2025.

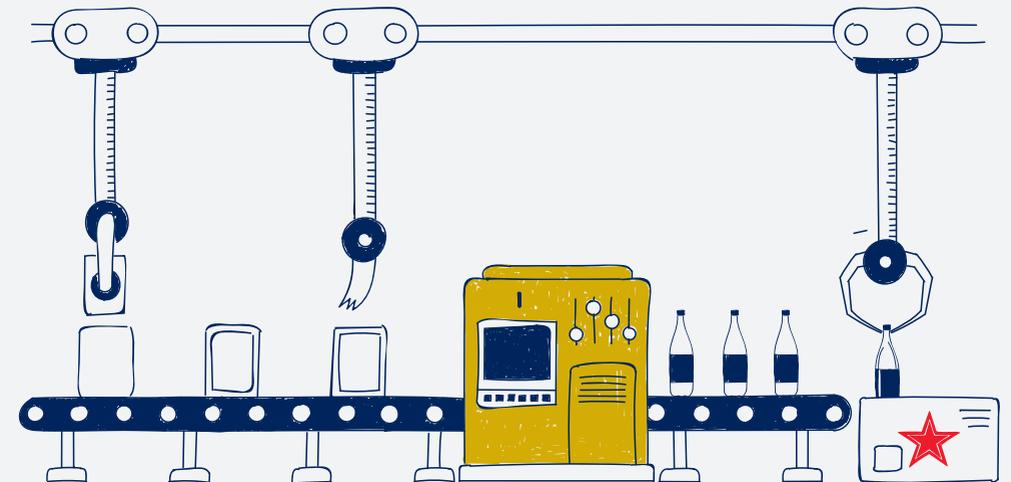
★ Gli impegni di Nestlé e del Gruppo

 35% Rpet su tutti i brand prodotti commercializzati in Europa entro il 2025	 Aumentare l'uso di Bio-based materials	 Sviluppare soluzioni oltre la plastica e oltre la bottiglia	 Raccogliere tante bottiglie quante ne produciamo	 Sostenere nuovi comportamenti virtuosi
---	---	--	---	---

★ Institute of Packaging Sciences

A settembre del 2019 Nestlé ha inaugurato l'Institute of Packaging Sciences, il primo del suo genere nell'industria alimentare che consentirà a Nestlé e quindi a Sanpellegrino di accelerare ulteriormente i propri sforzi per portare sul mercato soluzioni di imballaggio funzionali, sicure ed ecologiche e per affrontare la sfida globale dei rifiuti derivanti dagli imballaggi in plastica.

L'Institute of Packaging Sciences si concentra su una serie di aree scientifiche e tecnologiche, come imballaggi ricaricabili o riutilizzabili, materiali di imballaggio semplificati, materiali di imballaggio riciclati, tipi di carta altamente performanti in termini di conservazione e sicurezza dei prodotti e materiali a base biologica, compostabili e biodegradabili.



★ In Italia il Consorzio CORIPET

Coripet è il Consorzio volontario riconosciuto ufficialmente dal 2018 per il recupero e l'avvio a riciclo dei contenitori in PET per liquidi alimentari, costituito da aziende imbottigliatrici di acque minerali, tra cui il Gruppo Sanpellegrino, e aziende di riciclo di PET, a cui hanno aderito recentemente anche altre categorie alimentari, come quelle del latte e dell'olio.

Coripet vuole promuovere la raccolta e l'avvio al riciclo del PET attraverso la raccolta differenziata domestica e tramite compattatori posti, per esempio, nei punti vendita della grande distribuzione dove i consumati possono consegnare esclusivamente bottiglie di PET.

Il consorzio si pone come uno strumento essenziale per lo sviluppo di un'economia circolare "bottle to bottle" in quanto si propone di gestire il "fine vita" dei contenitori in PET per liquidi alimentari e avviarli a riciclo per produrre RPET idoneo al contatto con gli alimenti e quindi alla produzione di nuove bottiglie.

Non solo. Nel 2020 è stato siglato un accordo tra Coripet e Anci (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani) che stabilisce le regole tecnico-operative ed economiche riguardanti i rapporti tra i Comuni che organizzano la raccolta differenziata e Coripet. L'accordo, oltre ad introdurre innovazioni e concorrenza

nel flusso della raccolta differenziata in essere, disciplina anche il flusso della raccolta selettiva delle bottiglie in PET attraverso l'installazione di eco-compattatori sia su suolo pubblico che privato, con l'obiettivo di contribuire al raggiungimento degli obiettivi di raccolta e riciclo della direttiva Europea SUP (Single Use Plastics) che prevedono la raccolta di almeno il 77% delle bottiglie in PET entro il 2025.



Nota: Ri-Cicla è una macchina raccogli bottiglie in PET ludico-promozionale il cui utilizzo è finalizzato alla sensibilizzazione dei cittadini al riciclo. L'eco compattatore è dotato di una batteria a 12 v CC alimentata da un piccolo pannello fotovoltaico.

★ Regeneration

A dicembre del 2019, Levissima ha presentato Regeneration: un progetto con lo scopo di contribuire attivamente a un mondo in cui le risorse naturali vengono utilizzate in modo condiviso e responsabile.

Regeneration abbraccia tutta la catena del valore dell'acqua: la tutela e la preservazione dei ghiacciai, la gestione responsabile della risorsa acqua, il rispetto della biodiversità e la continua ricerca di innovazioni per la riduzione dell'impatto ambientale.

In un'ottica di economia circolare, il Gruppo e Levissima si impegnano si impegna attivamente con progetti e iniziative orientati a ridurre anche l'impronta ambientale della plastica. Attraverso Regeneration si vuole ricordare il valore della plastica come risorsa, promuovendo una cultura di "rigenerazione", e dando nuovo valore a una delle più importanti scoperte del secolo scorso, per creare insieme un impatto positivo con progetti a beneficio della comunità.

L'impegno di Levissima è proseguito nel luglio del 2020 con la nascita della gamma composta per il 30% da plastica riciclata (R-PET), una componente che diminuisce il consumo di petrolio all'origine con una riduzione delle emissioni di CO2 del 30-50%.



Nuovi comportamenti virtuosi

LEVISSIMA a Bormio



Alla fine del 2019 Levissima ha partecipato come sponsor alla tappa di Coppa del Mondo maschile di Sci Alpino 2019-2020 tenutasi a Bormio.

Da sempre vicina alla terra che la vede nascere, Levissima coltiva il suo legame con la Valtellina e si impegna supportando eventi che danno valore a tutto il territorio, in questo caso in una delle manifestazioni sportive più importanti della stagione invernale.

Un impegno volto alla tutela delle fonti e dell'area circostante, alla riduzione dell'impatto ambientale dell'azienda, e allo sviluppo economico, sociale e ambientale che si riflette, tra le varie attività anche in iniziative per educare all'importanza del riciclo, dimostrando concretamente come il riuso della plastica può essere una risorsa preziosa per tutti.

Durante le gare della Coppa del Mondo 2019 è stato installato infatti uno spazio espositivo dove Levissima ha invitato gli spettatori a prendere parte attiva al riciclo e alla rigenerazione della plastica attraverso una facciata costruita in modo da poter inserire bottiglie di plastica vuote e completare la parete.

Un'attività che ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini sul fatto che la plastica, se adeguatamente riciclata, è una risorsa con cui è possibile dare vita a nuovi oggetti e soluzioni, con un impatto positivo per il territorio e le comunità. Con l'equivalente delle bottiglie in PET raccolte durante la manifestazione sarà ricreato un bivacco costruito con componenti in plastica rigenerata all'interno del Parco dello Stelvio, grazie alla collaborazione con una società solida come General Planning.

Tutto questo è stato un esempio concreto di cosa si può fare riutilizzando la plastica PET 100% riciclabile di cui sono fatte le bottiglie di Levissima, e al tempo stesso restituendo al territorio un luogo utile per la valorizzazione turistica locale.



La Milano Marathon di LEVISSIMA

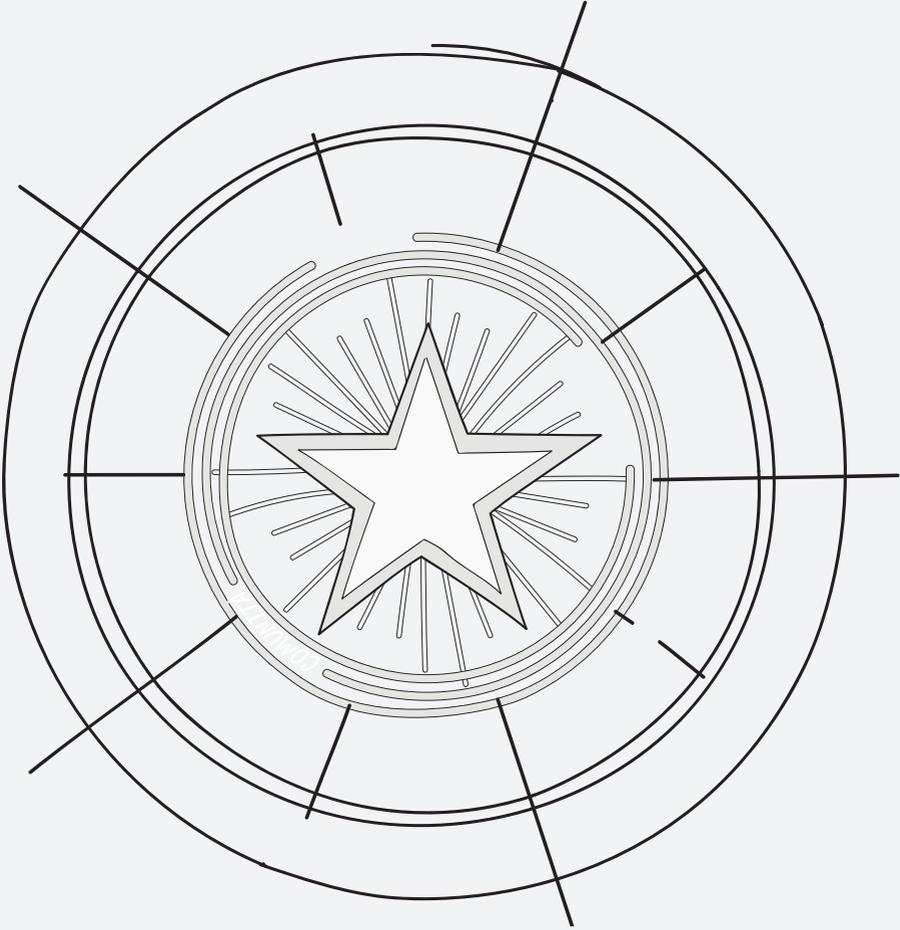
Durante la Milano Marathon, a marzo 2019, Levissima si è impegnata a sensibilizzare tutti i partecipanti al corretto riciclo delle bottiglie attraverso una comunicazione capillare su tutti i punti del percorso. Un impegno che è proseguito con il restyling del Percorso Vita all'interno di Parco Sempione realizzato in collaborazione con il Comune di Milano.

In particolare, con l'equivalente delle bottiglie raccolte durante la maratona, sono stati realizzati attrezzi sportivi in plastica riciclata, con l'obiettivo di accompagnare i runners milanesi in un'esperienza di fitness outdoor più contemporanea, oltre che innovativa e sostenibile.

"Il progetto di Levissima è importante perché dimostra come questa manifestazione sia entrata nel cuore dei milanesi non solo dal punto di vista sportivo ma anche sociale, abbracciando la città."



Roberta Guaineri
Assessore a Turismo, Sport e Qualità della vita di Milano.





SANPELLEGRINO
GRUPPO

