



Relazione di Sostenibilità 2024

I nostri risultati e obiettivi

Relazione di Sostenibilità 2024

I nostri risultati e obiettivi

0.0

Lettera degli Amministratori agli stakeholder

“Da oltre 60 anni uniamo tradizione e innovazione per promuovere qualità, tracciabilità e sostenibilità lungo tutta la filiera. Con lo sguardo al futuro, investiamo in ricerca e responsabilità per valorizzare il territorio e soddisfare consumatori sempre più consapevoli.”



Dott.ssa Agnese Nardinocchi
Sustainability Manager

Ai nostri stimati stakeholder,

è con grande orgoglio che vi scriviamo oggi, in un momento di profonda riflessione e di rinnovato impegno verso il futuro. **Centro Carne Srl**, da oltre **sessant'anni**, è sinonimo di **qualità e passione** per il buon cibo. Le nostre radici affondano in una tradizione familiare che ci ha tramandato il valore della materia prima, il rispetto per il **territorio** e la cura per ogni singolo dettaglio.

Oggi, mentre vi presentiamo questo nuovo capitolo, sentiamo il bisogno di ribadire i valori che ci guidano e di condividere con voi i nostri obiettivi. Abbiamo intrapreso un cammino di responsabilità verso gli obiettivi di **sviluppo sostenibile**, un percorso che ci vede impegnati a promuovere e distribuire valore sul territorio, a rispettare l'equilibrio tra uomo e natura e a garantire la massima trasparenza in ogni fase della filiera produttiva. Il 2024 è stato un anno di consolidamento, in cui abbiamo rafforzato la nostra visione etica e strategica per il futuro.

Abbiamo investito nella terza generazione, affidando ad Agnese Nardinocchi il compito di guidare **il nostro nuovo team di sostenibilità**. La sua presenza è una garanzia di continuità e di apertura verso le nuove sfide del mercato.

Guardando al 2025, siamo pronti ad affrontare e a cogliere le nuove sfide che il mercato ci offre. Vogliamo consolidare il nostro posizionamento, offrendo prodotti sempre più innovativi e rispondendo alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole ed attento alla provenienza degli alimenti. Siamo convinti che il futuro dell'alimentazione sia legato alla **qualità**, alla **tracciabilità** e alla **sostenibilità**. Per questo motivo, i nostri investimenti saranno indirizzati nella ricerca e nell'innovazione, cercando soluzioni per tracciare i nostri prodotti e processi, con **l'obiettivo di completare la filiera** a monte e a valle.

Ringraziamo tutti i nostri stakeholder per la fiducia che riponete in noi. Siamo consapevoli che il nostro successo è frutto del lavoro di squadra e della collaborazione con tutti i nostri partner.

Insieme siamo pronti a costruire un futuro migliore.





INDICE

Identità aziendale

- 1.1 La nostra storia, i valori aziendali: qualità e benessere
- 1.2 Mission e vision
- 1.3 Organigramma
- 1.4 Le radici nel territorio: la geolocalizzazione della nostra filiera Km0
- 1.5 I marchi e i prodotti

Governance

- 2.1 La sostenibilità economica: i risultati e gli obiettivi economici
- 2.2 Il nostro percorso verso l'Agenda 2030
- 2.3 Il processo produttivo: i sarti della carne
- 2.4 La gestione sostenibile della filiera
- 2.5 La tracciabilità delle materie prime

Persone e società

- 3.1 Il nostro impegno verso la società e le persone
- 3.2 Gli stakeholder: le principali modalità di coinvolgimento e relazione
- 3.3 Il personale aziendale
- 3.4 La nascita del team sostenibilità: un percorso condiviso
- 3.5 L'Academy: ricerca, innovazione e partnership
- 3.6 Sponsorizzazioni e partnership: il nostro impegno nel 2024/25

Ambiente

- 4.1 Consumi e risorse energetiche
- 4.2 Packaging e materiale: riduzione, recupero e riciclo
- 4.3 La gestione dei sottoprodotti di origine animale



Identità aziendale



IDENTITÀ AZIENDALE

1.1 La nostra storia, i valori aziendali: qualità e benessere

Nati a Sant'Egidio alla Vibrata negli anni '60, portiamo avanti l'eredità di Pasquale Nardinocchi e Vincenzo Antelli, fondatori della nostra azienda. Oggi, come allora, promuoviamo autenticità, qualità e tradizione, perseguendo una crescita sostenibile e un impegno costante verso l'eccellenza del prodotto.

La nostra storia affonda le sue radici negli anni '60 a Sant'Egidio alla Vibrata, in Abruzzo, dove l'azienda prende vita grazie alla visione e all'esperienza dei fondatori **Pasquale Nardinocchi** e **Vincenzo Antelli**.

Animati da una profonda passione e dalla **cultura del buon cibo sano**, i due soci iniziano la loro attività con il commercio di suini vivi, tramandando sin da subito valori di autenticità, qualità e rispetto per la tradizione.

Il loro motto "mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme è un successo", riflette l'essenza stessa di un'impresa che cresce nel tempo, rafforzando l'impegno verso un futuro costruito sulle solide basi del passato. Con l'arrivo della secon-

da e della terza generazione, la nostra azienda prosegue il suo **cammino di sviluppo**, traendo insegnamenti dal proprio **patrimonio storico** e mirando a una **crescita sostenibile** che valorizza la qualità alla radice: un prodotto buono nasce tale e richiede cura in ogni passaggio, fino al consumatore.

IDENTITÀ AZIENDALE

1.1

La nostra storia, i valori aziendali: qualità e benessere

Dagli anni '60 la cultura del buon cibo



1.2 Mission e vision

Mission

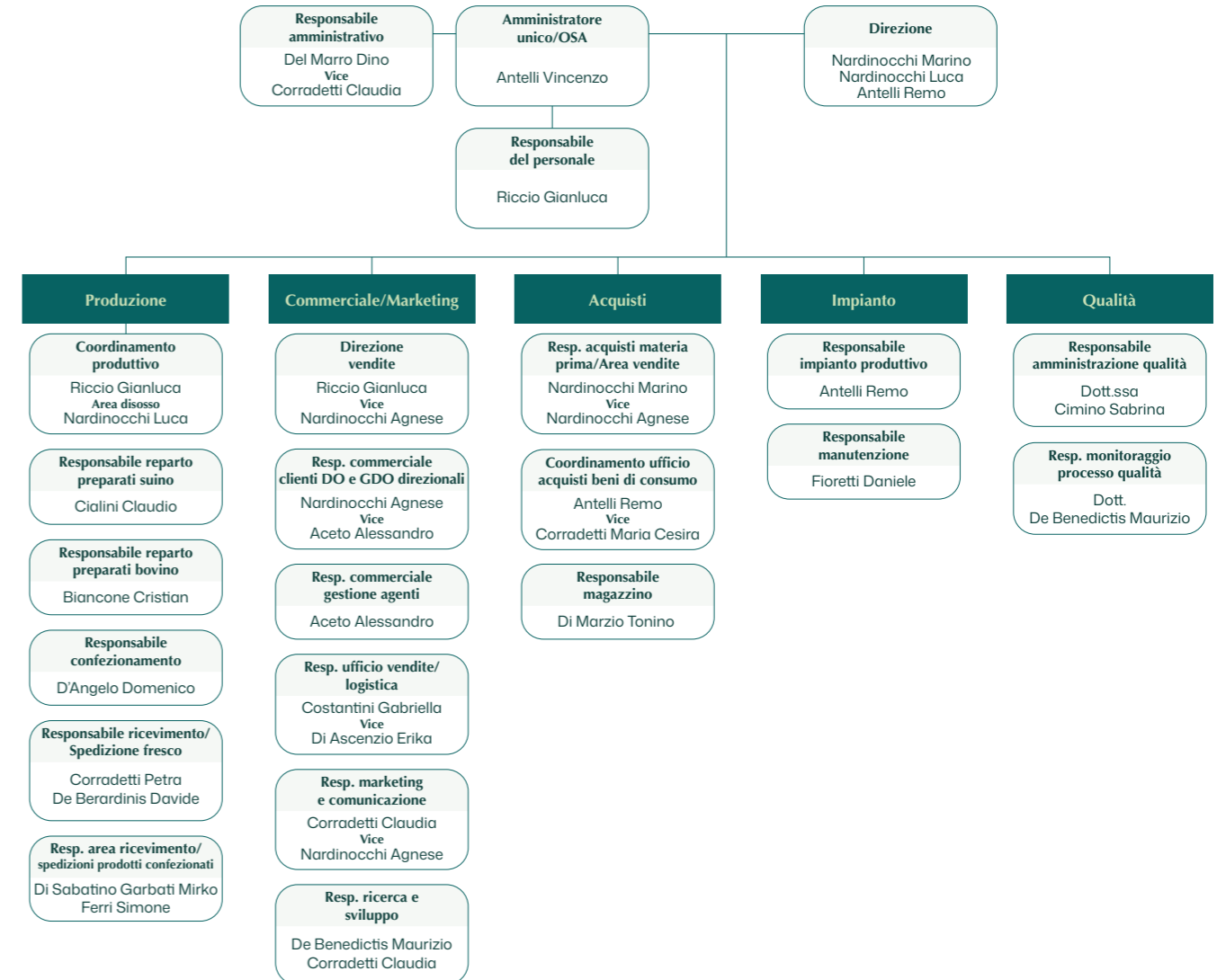
Offrire un “cibo buono” che nutra corpo e anima, portando benessere e qualità autentica a tavola. Ogni nostro prodotto racconta una storia fatta di tradizione e di gusto, nata dalla profonda connessione con la nostra terra e da un impegno etico che ci accompagna in ogni fase della filiera.

Vision

Essere protagonisti di una filiera corta, sostenendo e ispirando un consumo consapevole che valorizzi la qualità Made in Italy e rispetti l'equilibrio tra uomo e ambiente.



1.3 Organigramma





IDENTITÀ AZIENDALE

1.4 Le radici nel territorio: la geolocalizzazione della nostra filiera Km0

Collaboriamo con il mondo agricolo, garantendo un'alimentazione corretta e il benessere animale, tutelando la biodiversità e favorendo il ripopolamento dei borghi locali abruzzesi attraverso una filiera corta, rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni.

La nostra visione di sostenibilità si fonda su una stretta collaborazione con il mondo agricolo. Il nostro processo produttivo inizia a monte della filiera, grazie alla **collaborazione con allevamenti di fiducia** che ci consentono di monitorare e garantire costantemente l'alimentazione e il benessere degli animali. Questa attenzione ci permette di **tutelare la biodiversità e di contribuire al ripopolamento dei borghi locali**. Inoltre, la raccolta dei vitelli nei piccoli centri dell'Appennino centrale ci radica ulteriormente nel territorio, sostenendo una filiera corta e rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni locali.

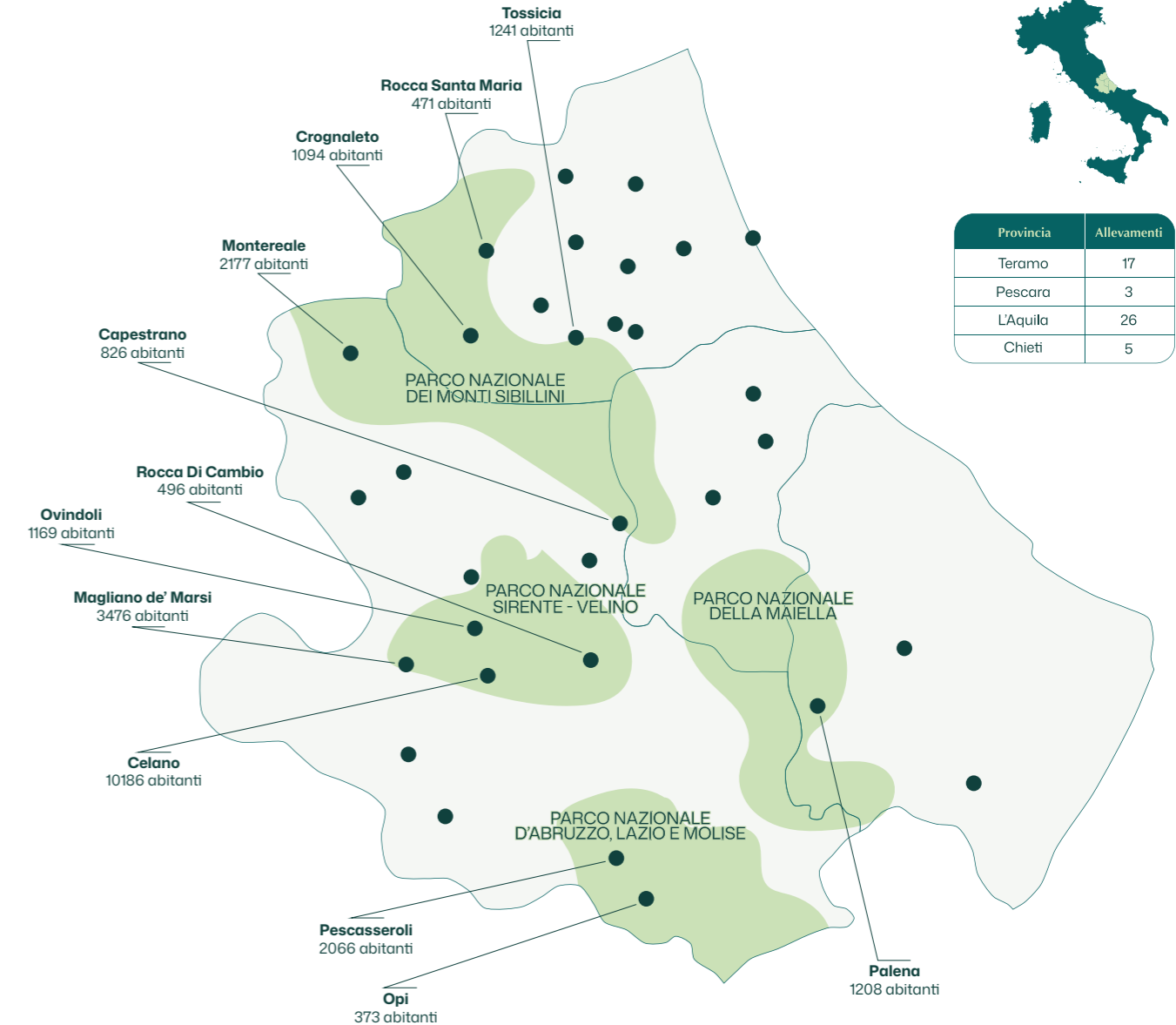
Il Favino

In linea con i nostri valori e l'obiettivo di una produzione etica, utilizziamo il favino per offrire un prodotto che rispetti l'equilibrio tra l'uomo e l'ambiente e contribuisca a un'agricoltura sostenibile, locale e responsabile.



RumiTech

Nei nostri allevamenti bovini utilizziamo il RumiTech, una tecnologia volta a ridurre le emissioni di CO2 dovute all'eruttazione degli animali.

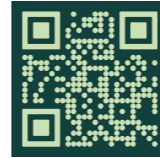


1.5 I marchi e i prodotti



CENTRO CARNE

È il marchio che ci rappresenta e che racchiude chi siamo oggi e chi vogliamo diventare. Il nostro pay-off esprime la nostra missione, ci ispira ogni giorno a garantire qualità e benessere in ogni aspetto della nostra attività.



**MANZETTA
D'ABRUZZO**
NATURALMENTE BUONA

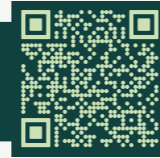
**MANZOTTO
D'ABRUZZO**
NATURALMENTE BUONO

MANZETTA D'ABRUZZO e MANZOTTO D'ABRUZZO

Sono i marchi che identificano il nostro progetto più ambizioso e autentico: prodotti ottenuti solo da capi nati, allevati e lavorati esclusivamente in Abruzzo, la nostra terra. Un luogo unico, con un clima e un territorio speciale, dove le montagne, le colline e il mare si incontrano in pochi chilometri, esaltando la qualità e il sapore dei nostri prodotti.

Manzetta d'Abruzzo - Un'italiana fuori dal coro

Leggi il contributo del prof. Sgoifo Rossi
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali Università degli studi di Milano



SUINO NERO D'ABRUZZO

La linea premium che celebra una razza rustica e quasi estinta, l'Apulo Calabrese, allevata allo stato semi-brado secondo l'antica tradizione abruzzese. Un prodotto prezioso che racchiude i sapori autentici e inconfondibili della nostra terra.



MAI SAZI

Salumi italiani di filiera, realizzati con materie prime 100% italiane e ricette tipiche della tradizione contadina abruzzese. Il "sorriso" rappresenta la gioia di condividere sapori autentici e genuini, per un'esperienza di gusto che mette tutti di buon umore.



PASSIONE BIO

La nostra linea di prodotti biologici, realizzati secondo i principi di un'agricoltura legata alla terra e al rispetto dell'ambiente. Scegliamo razze forti e resistenti, capaci di adattarsi alle condizioni locali e utilizziamo pratiche zootecniche che migliorano il loro sistema immunitario e stimolano le loro difese naturali degli animali, attraverso l'accesso a spazi all'aria aperta e movimento regolare.



HAMBURGER 4.0

La nuova generazione di hamburger, pensata per chi cerca un gusto autentico e personalizzabile. Con #BEYOURBURGER ognuno può creare il proprio hamburger perfetto, secondo il proprio stile e le proprie preferenze.



RUKA BEEF SELECTION

Carni firmate e selezionate dal Maestro Luca Nardinocchi, che garantisce standard di qualità eccezionali in ogni taglio, per una selezione che porta la sua esperienza e passione direttamente sulla vostra tavola.



Governance



Continuiamo a crescere insieme, per un futuro sostenibile

La **sostenibilità economica** è il pilastro su cui costruire una realtà aziendale solida e responsabile. Riteniamo che solo una base economica stabile consenta di perseguire alti standard di responsabilità sociale e ambientale. La nostra crescita è strettamente legata al **benessere del territorio e delle persone**, con l'obiettivo di creare valore a lungo termine.

Ogni passo avanti è pensato per generare **benefici condivisi**, dalla creazione di occupazione stabile al supporto delle realtà agricole locali, favorendo un circolo virtuoso che promuove la prosperità della comunità.

GOVERNANCE

2.1 La sostenibilità economica: i risultati e gli obiettivi economici

Ricavi netti delle vendite 2023

€ **35.937.452,00**

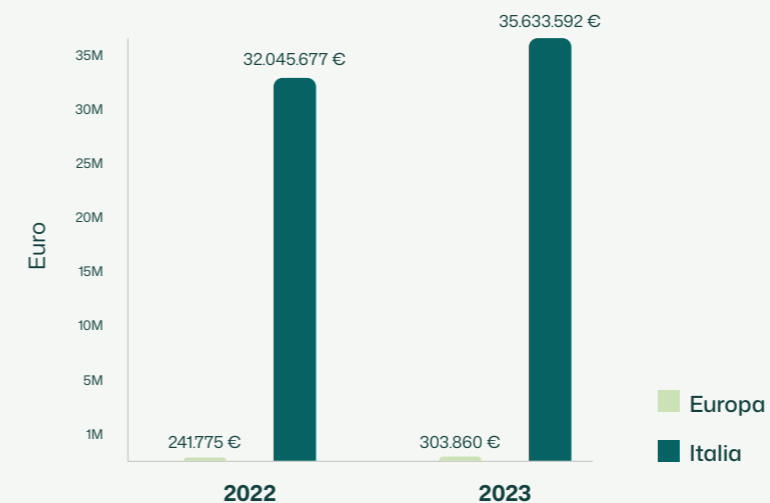
Patrimonio netto 2023

€ **2.222.360,00**

EBITDA 2023

€ **1.283.227,00**

Distribuzione geografica ricavi di vendita



GOVERNANCE

2.2 Il nostro percorso verso l'Agenda 2030

Il nostro impegno di avvicinamento all'Agenda 2030 si concretizza nel raggiungimento di 5 Goal (obiettivi di sostenibilità) nei prossimi 10 anni: Goal 3 (salute e benessere), Goal 5 (uguaglianza di genere), Goal 8 (lavoro dignitoso e crescita economica), Goal 12 (consumo e produzione responsabili) e Goal 15 (vita sulla terra).

Ci impegniamo quotidianamente ad unire la nostra attività e gli interessi dei nostri stakeholder agli **obiettivi di sostenibilità** delineati nell'**Agenda 2030** delle Nazioni Unite, selezionando con attenzione quelli più in linea con la nostra visione e l'impatto reale della nostra azienda. Questo percorso si integra con il **Green Deal europeo**, lanciato a dicembre 2019, una strategia di crescita che punta a trasformare l'UE in una **società equa e prospera**, con un'economia moderna, efficiente nell'uso delle risorse e competitiva.

Al cuore del Green Deal europeo vi è il pilastro **"dal produttore al consumatore"** (From Farm to Fork), che affronta le sfide legate alla transizione verso **sistemi alimentari sostenibili** e pone al centro il miglioramento della **filiera alimentare** verso un sistema **sano, equo** e a **basso impatto**.

Che cos'è l'Agenda 2030?

L'Agenda 2030 è un piano d'azione globale adottato dalle Nazioni Unite nel 2015, che stabilisce 17 Obiettivi di Sostenibilità (SDGs) per promuovere il benessere delle persone e del pianeta, garantendo prosperità per tutti. Questi obiettivi coprono aree fondamentali come la lotta contro la povertà, la protezione dell'ambiente, la giustizia sociale e l'equità. L'Agenda invita tutti i settori della società, comprese le aziende, a contribuire al raggiungimento di un futuro più sostenibile e inclusivo entro il 2030. Il suo impatto si riflette nelle politiche globali e nelle strategie locali, come la "Farm to Fork" dell'Unione Europea, che pone la sostenibilità al centro del sistema alimentare.



GOVERNANCE

Road to 2030: i nostri Goal

Dopo un'analisi approfondita, abbiamo definito i nostri contributi e obiettivi per il raggiungimento di 5 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



Obiettivo 3: Salute e benessere

Garantiamo eccellenza nella **qualità** dei prodotti attraverso un'attenta **selezione delle materie prime** e pratiche di lavorazione conformi a rigorosi **standard igienico-sanitari**. La completa **tracciabilità** assicura il rispetto delle normative, tutelando la **sicurezza alimentare** e promuovendo un'alimentazione equilibrata con **carni fresche** di elevato **valore nutrizionale**.



Obiettivo 5: Parità di genere

Promuoviamo concretamente l'**uguaglianza di genere**, garantendo **pari opportunità**, **salari equi** e condizioni di lavoro rispettose. La guida di Agnese Nardinocchi, prima donna alla direzione dell'azienda, rappresenta un esempio di **empowerment femminile** e conferma il nostro impegno nel valorizzare le donne in **posizioni di leadership** in un settore tradizionalmente maschile.



Obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica

Promuoviamo **condizioni di lavoro sicure e dignitose** ai produttori e allevatori locali, contribuendo all'economia del territorio e sostenendo **l'occupazione e la crescita delle comunità rurali**. Gli accordi con il mondo agricolo si basano su un approccio collaborativo, che favorisce la stabilità e la continuità lavorativa degli operatori di filiera.



Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili

Salvaguardiamo il **benessere animale** attraverso un processo etico di allevamento, mirato a ridurre lo stress, ottimizzando l'efficienza produttiva. La qualità dei prodotti riflette i principi di **sostenibilità ambientale e sociale**, promuovendo un consumo consapevole, con attenzione a **tracciabilità, responsabilità e qualità** lungo l'intera filiera.



Obiettivo 15: Vita sulla terra

Sistemi di **produzione alimentare sostenibili** contrastano lo **spopolamento rurale**, preservano l'**ambiente**, migliorano la **produttività** e promuovono la **resilienza** lungo la filiera. L'impiego di **alternative sostenibili**, come il **favino** al posto della soia, e l'adozione di tecnologie per ridurre le **emissioni**, garantiscono la tutela degli **ecosistemi** e una gestione responsabile delle **risorse naturali**.

GOVERNANCE

2.3 Il processo produttivo: i sarti della carne

La nostra “sartoria della carne”: un processo unico e artigianale.

Ogni prodotto che realizziamo nasce da un’attenzione meticolosa, come in una vera sartoria, dove qualità, passione e tradizione si uniscono per creare soluzioni su misura, pensate per soddisfare le esigenze di ogni cliente. Il nostro processo produttivo è guidato da un rigoroso controllo della materia prima e si sviluppa in fasi precise:

1

Verifica e classificazione

Verifica e classificazione della carne in arrivo, per garantire la massima qualità e tracciabilità.

2

Produzione e trasformazione Che include:

Confezionamento in sottovuoto termoretraibile, atmosfera protettiva (ATM) e skin

Stagionatura e maturazione, per esaltare il gusto naturale

Surgelazione, per preservare freschezza e caratteristiche organolettiche

3

Etichettatura e consegna

Assicurando trasparenza e puntualità.

Per una scelta responsabile e sostenibile, non prevediamo processazioni ulteriori: ogni prodotto è realizzato esclusivamente con tagli freschi e selezionati, unendo la semplicità della materia prima al rispetto delle tradizioni.

Un lavoro artigianale, per portare in tavola la qualità autentica.

* **I nostri principali clienti sono:**

Grande Distribuzione Organizzata, Distribuzione al dettaglio tradizionale, Ho.Re.Ca. (Hotel, Ristoranti, Catering), Punti vendita, E-commerce.



La tutela della qualità

Abbiamo aderito al **Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP**, con un impegno verso la valorizzazione delle razze **Chianina**, **Marchigiana** e **Romagnola**. Inoltre, siamo attivamente coinvolti nella **tutela delle razze autoctone**, come il **suino Nero**, contribuendo alla preservazione e promozione della biodiversità locale.



GOVERNANCE

2.4 La gestione sostenibile della filiera

Il nostro obiettivo è costruire e gestire una **filiera integrata della carne**, in cui ogni fase della produzione è attentamente monitorata e gestita per ottimizzare produttività, efficienza e sostenibilità. Ogni anello della filiera, dall'allevatore al punto vendita, rappresenta un tassello essenziale nella creazione di valore economico e sociale, che viene distribuito in modo equo tra tutti gli attori coinvolti.

Filiera integrata e sostenibile

Il nostro impegno è garantire che ogni passaggio, dalla fase di allevamento fino alla vendita finale, sia conforme agli standard più elevati di **benessere animale, rispetto dell'ambiente, qualità e trasparenza**. La filiera include:



Allevatori

Promuoviamo pratiche agricole avanzate, sostenendo l'uso di colture alternative come il favino in sostituzione della soia, per ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti.



Ristallo

Creiamo centri di ristallo locali per favorire una produzione sostenibile a filiera corta, valorizzando il territorio. Le nostre 3 stalle sono certificate per il benessere animale secondo il sistema **Classyfarm**.



Macello

Poniamo particolare attenzione al benessere degli animali, adottando processi etici in ogni fase, incluso il momento dell'abbattimento, per garantire il rispetto di ogni vita coinvolta.



Consumatore

Puntiamo a offrire prodotti di alta qualità, provenienti da una filiera tracciata e trasparente, per un consumo consapevole e sano.



Uno sguardo al futuro

Stiamo lavorando a un progetto di ampliamento che prevede la costruzione di un nuovo mattatoio, di una nuova stalla e l'ampliamento dello stabilimento, pensati per migliorare ulteriormente le nostre prestazioni in termini di sostenibilità e benessere animale. Questo investimento ci permetterà di consolidare la nostra capacità di controllare ogni fase della produzione, rafforzando il nostro impegno verso una filiera sempre più etica e responsabile.

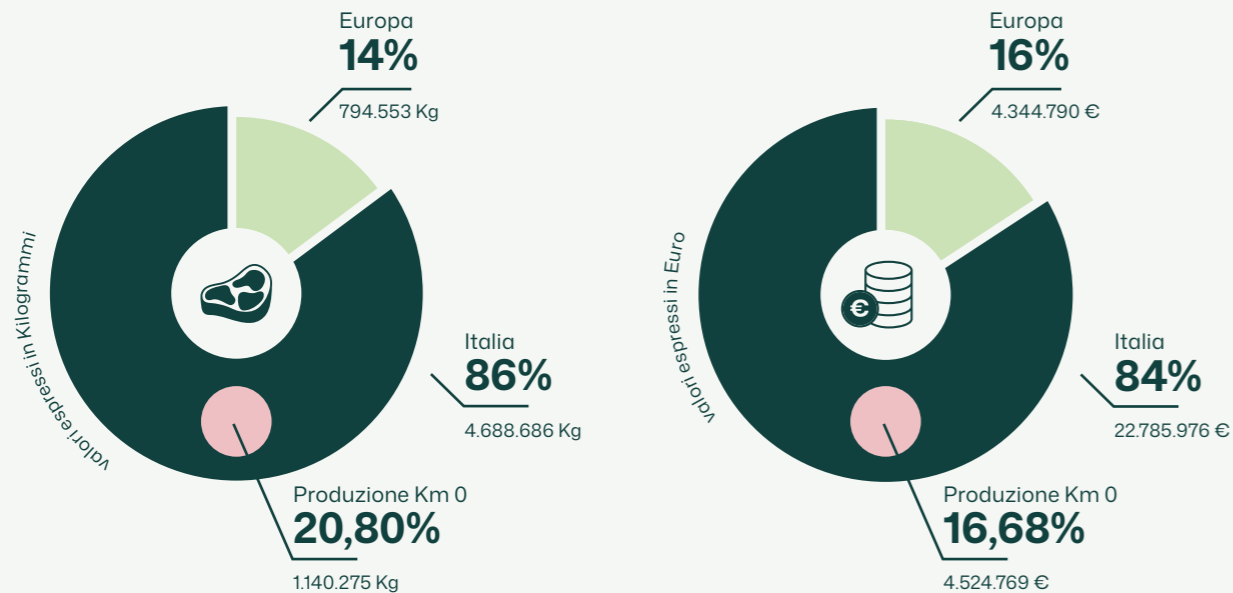


GOVERNANCE

2.5 La tracciabilità delle materie prime

La nostra materia prima proviene quasi interamente dal territorio italiano, garantendo **freschezza** e **qualità Made in Italy**. Un limitato 16% di prodotti di origine estera completa la nostra offerta, rispondendo ai trend di consumo e alle richieste diversificate del mercato.

Materie prime (tipologia di carni e altri ingredienti)



L'approvvigionamento delle carni per un valore commerciale di 22.785.976 € avviene da produttori italiani. Il valore delle importazioni è pari a 4.344.790 € il 16% del volume complessivo degli acquisti.

GOVERNANCE

2.5

La tracciabilità delle materie prime

Qualità, sicurezza alimentare e comunicazione responsabile

La nostra azienda è fortemente impegnata a garantire la **massima qualità e sicurezza alimentare dei propri prodotti**. A tal fine, abbiamo implementato un rigoroso sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP, in piena conformità con le normative europee (Reg. CE 852/2004 e Reg. 853/2004) e con la legislazione nazionale (D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.).

Per rispondere alle esigenze del mercato della grande distribuzione organizzata (GDO), abbiamo ottenuto la **prestigiosa certificazione IFS Food**. Questa certificazione, riconosciuta a livello internazionale dalla GFSI (Global Food Safety Initiative), attesta la conformità dei nostri processi produttivi ai più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare.

Cosa significa questo per i nostri clienti?



Qualità garantita

Ogni fase della produzione è sottoposta a rigorosi controlli per assicurare la massima qualità del prodotto finale.



Tracciabilità completa

Siamo in grado di tracciare ogni singolo prodotto lungo tutta la filiera, dalla materia prima al prodotto finito.



Informazione trasparente

Forniamo ai consumatori informazioni chiare e complete su tutti i nostri prodotti, garantendo la massima trasparenza.



Personne e società

PERSONE E SOCIETÀ

3.1 Il nostro impegno verso la società e le persone

Al centro della nostra visione aziendale ci sono le persone: dipendenti, collaboratori, comunità locali e tutti coloro che interagiscono con la nostra realtà. Crediamo che il successo di un'impresa non si misuri soltanto attraverso i risultati economici, ma anche attraverso il valore generato per il benessere collettivo e il contributo positivo al territorio.

Guidati dai principi di equità, inclusione e rispetto, ci impegniamo a promuovere:

Condizioni di lavoro dignitose

Creiamo ambienti di lavoro sicuri e stimolanti, garantendo benessere e opportunità di crescita professionale a tutti i nostri dipendenti.

Collaborazione con le comunità locali

Sviluppiamo progetti che rafforzano il tessuto sociale ed economico del territorio, preservando tradizioni e incentivando nuove prospettive di sviluppo.

Condivisione del valore

Costruiamo relazioni di fiducia con tutti i nostri stakeholder, promuovendo dialogo, trasparenza e condivisione delle migliori pratiche.



PERSONE E SOCIETÀ

3.2 Gli stakeholder: le principali modalità di coinvolgimento e relazione

Clients e consumatori finali

Comunicazione diretta tramite sito web, social media, campagne pubblicitarie e informative. Feedback tramite sondaggi, recensioni e customer service. Eventi e degustazioni presso i punti vendita.

Fornitori e allevatori Locali

Contratti di fornitura trasparenti e stabili. Visite periodiche e incontri di valutazione. Programmi di qualità condivisi e supporto tecnico.

Enti di certificazione e organizzazioni di controllo

Audit periodici e report di conformità. Meeting per aggiornamenti sulle certificazioni. Comunicazione documentale e trasparente dei risultati e delle iniziative aziendali.

Associazioni agricole e di categoria

Tavoli di lavoro comuni e incontri periodici. Partecipazione a eventi e fiere di settore. Condivisione di pratiche sostenibili.

Associazioni ambientaliste e per la biodiversità

Partenariati per progetti ambientali. Workshop tematici e incontri di aggiornamento. Comunicazione trasparente sulle pratiche sostenibili implementate.

Media e press

Comunicati stampa regolari su novità aziendali. Conferenze stampa e interviste. Visite aziendali e partecipazione a eventi per promuovere la sostenibilità e la filiera corta. Fiere di settore.

Dipendenti e collaboratori

Riunioni interne e aggiornamenti periodici. Programmi di formazione e sviluppo professionale. Newsletter aziendale. Workshop e attività di team building.

Comunità locali

Eventi di sensibilizzazione e incontri pubblici. Collaborazioni con scuole e associazioni locali. Progetti di sviluppo territoriale.

Governo locale e amministrazioni

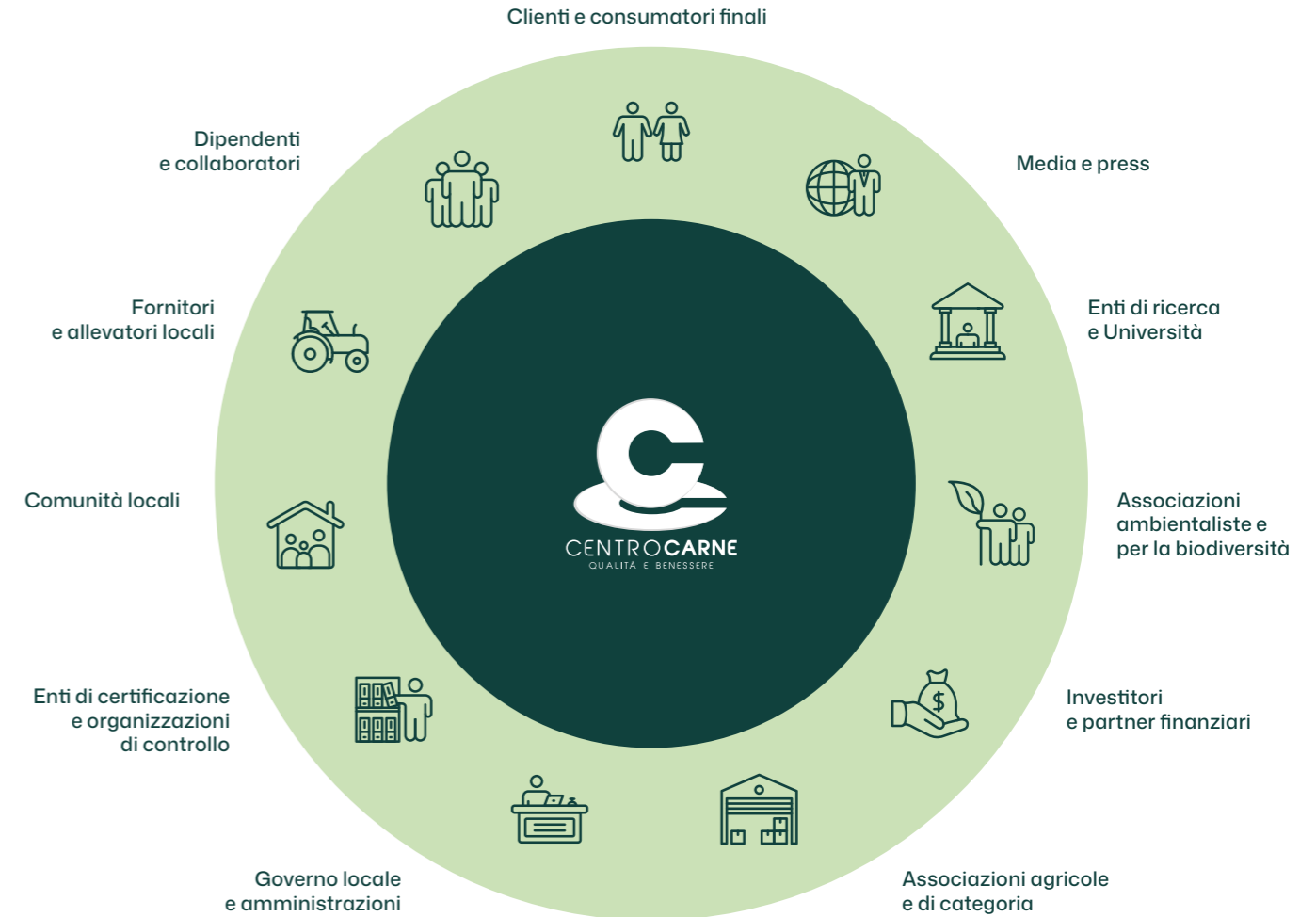
Collaborazione per progetti di sviluppo territoriale. Incontri periodici e partecipazione a tavoli tecnici. Report sulle attività di sostenibilità e contributo al territorio.

Investitori e partner finanziari

Relazioni annuali e report di sostenibilità. Incontri di aggiornamento e comunicazioni periodiche sugli sviluppi aziendali e sui risultati finanziari.

Enti di Ricerca e Università

Collaborazioni in progetti di ricerca e innovazione con le Università di Bari e Teramo. Partecipazione a seminari e convegni accademici.



Le fiere di settore

Dal 2017 partecipiamo alle principali fiere di settore, promuovendo il legame con il territorio, la filiera sostenibile e la qualità. Nel 2025 saremo a Marca (BolognaFiere) e TuttoFood (Milano Rho). Guardando al futuro, **puntiamo all'espansione internazionale**, con l'obiettivo di esplorare nuovi mercati oltre i confini nazionali entro il 2026.



3.3 Il personale aziendale

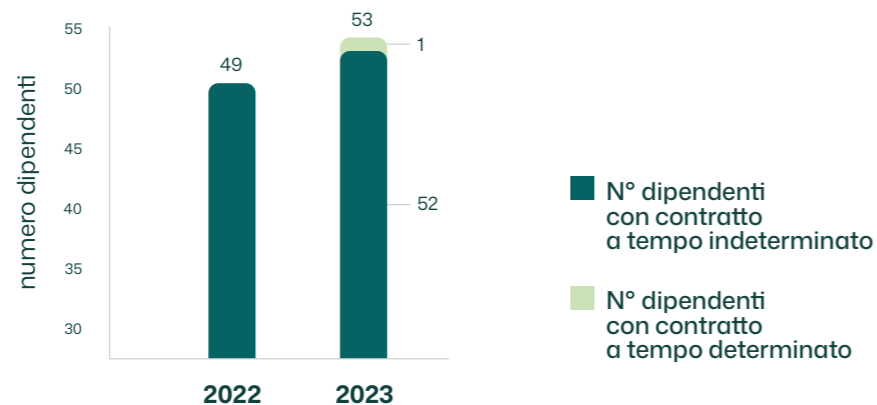
Uguaglianza di genere, condizioni di lavoro ottimali e benessere dei dipendenti sono al centro della nostra condotta d'impresa.

Il nostro impegno verso la **sostenibilità sociale** si sviluppa su diversi fronti, con l'obiettivo di promuovere un **equilibrio tra crescita aziendale e benessere delle persone**. In un arco temporale di almeno 10 anni, intendiamo affrontare temi importanti che riguardano la parità di genere, le condizioni di lavoro e la qualità della vita dei nostri collaboratori. In primo piano, vogliamo sostenere l'uguaglianza di genere, favorendo l'ingresso e la crescita di donne in ruoli manageriali, un aspetto che consideriamo fondamentale per il nostro futuro. Ciò riflette il nostro impegno per una **visione aziendale inclusiva**, che valorizzi i talenti e promuova la parità delle opportunità.

Al contempo, ci impegniamo a garantire **condizioni di lavoro ottimali**, creando un ambiente sano, sicuro e stimolante. Riteniamo che il benessere dei nostri dipendenti sia cruciale per migliorare la qualità della vita lavorativa e contribuire alla crescita dell'azienda. Per questo stiamo investendo in soluzioni organizzative e in figure professionali che ottimizzino i tempi di lavoro, riducano le ore straordinarie e promuovano un migliore **equilibrio tra vita lavorativa e privata**. Il nostro obiettivo è fare in modo che, anche in un settore complesso come il nostro, il lavoro non diventi una condizione di sacrificio, ma una possibilità per vivere meglio.



Formazione e sicurezza sul lavoro.
In Centro Carne garantiamo ai nostri dipendenti un adeguato ciclo di formazione sul tema sicurezza sul lavoro. Il corso di formazione obbligatorio precede qualsiasi attività operativa e rappresenta il primo ciclo di formazione. A seconda del ruolo la Direzione Risorse umane attiva un percorso formativo mirato alla mansione. I lavoratori ricevono dunque sia la formazione obbligatoria di base sia gli aggiornamenti richiesti dalla normativa vigente.



3.4 La nascita del team sostenibilità: un percorso condiviso

Il nostro team sostenibilità è un gruppo multidisciplinare che nei prossimi 10 anni si occuperà di integrare e monitorare i principi di sostenibilità.

La sostenibilità è un valore cardine della nostra visione aziendale e per renderla una componente strategica concreta, abbiamo costituito un **team dedicato alla sostenibilità**. Questo gruppo multidisciplinare riunisce competenze chiave provenienti da diverse aree aziendali, lavorando insieme per guidare il nostro impegno verso un futuro più sostenibile.

Il primo passo di questo percorso è stato l'avvio di un programma di formazione dedicato al Top Management sulla sostenibilità. Questo processo formativo ha consentito di approfondire i principi fondamentali della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, favorendo un allineamento strategico su obiettivi chiari e condivisi.



Agnese Nardinocchi
Responsabile Commerciale, impegnata a integrare i principi di sostenibilità nelle relazioni con clienti e partner.



Claudia Corradetti
Responsabile Marketing, si occupa di comunicare il nostro impegno in modo trasparente e coinvolgente.



Gianluca Riccio
Responsabile di Stabilimento, al centro dell'ottimizzazione dei processi per ridurre l'impatto ambientale.



Remo Antelli
Responsabile Sviluppo e Innovazione Tecnologica, promotore di soluzioni all'avanguardia per una produzione più sostenibile.



Sabrina Cimino
Responsabile Qualità, garante della conformità alle normative e dei più alti standard di sicurezza alimentare.

Il Team Sostenibilità lavorerà secondo una visione comune: integrare la sostenibilità in ogni aspetto delle nostre attività, contribuendo alla **creazione di valore per l'ambiente, la società e il nostro territorio**.

PERSONE E SOCIETÀ

3.5 L'Academy: ricerca, innovazione e partnership

Con l'Academy, uniamo tradizione e modernità, collaborando con esperti e istituzioni per sviluppare competenze, promuovere eccellenza e arricchire la conoscenza del settore.

La crescita e l'innovazione sono fondamentali per affrontare le sfide del settore alimentare in un contesto in continua evoluzione. Per questo motivo, la nostra azienda dedica risorse significative alla **ricerca e sviluppo**, collaborando con partner strategici, istituti di ricerca e università per promuovere l'innovazione lungo tutta la filiera. Questo approccio ci consente di migliorare continuamente i nostri processi, **garantendo standard di qualità, sostenibilità e sicurezza sempre più elevati**.

L'Academy Centro Carne nasce con l'obiettivo di favorire la formazione continua e lo scambio di conoscenze tra i professionisti del settore delle carni. Attraverso **collaborazioni prestigiose**, come quelle con il grill master **Daniele Govoni** e lo chef **Luca Montersino**, offriamo percorsi formativi che uniscono tradizione e innovazione, arricchendo il sapere di macellai ed esperti del settore.

La nostra Academy rappresenta un ponte tra la pratica e la ricerca, coinvolgendo scuole, università e centri di eccellenza per:

Sviluppare competenze

Offrendo percorsi mirati alla crescita professionale.

Promuovere l'innovazione

Integrando tecniche moderne con la tradizione artigianale.

Creare confronto

Agevolando il dialogo tra professionisti, studenti e ricercatori.

Attraverso questi progetti, non solo puntiamo a elevare la qualità e l'eccellenza del nostro lavoro, ma contribuiamo anche alla crescita culturale e professionale del settore, promuovendo un modello di **formazione inclusiva** e aperta a nuove sfide.





3.6 Sponsorizzazioni e partnership: il nostro impegno nel 2024/25

Lo sport e le attività culturali rappresentano strumenti fondamentali per promuovere una società sana e inclusiva.

La nostra presenza sul territorio non si limita alla produzione e alla filiera alimentare: siamo attivamente coinvolti nel **supporto delle associazioni di categoria e di iniziative locali** che incarnano i nostri valori di solidarietà, rispetto e crescita collettiva. Siamo particolarmente orgogliosi di aver rinnovato anche nel 2024/25 la sponsorship con la **Polisportiva Amicacci di Giulianova**, una realtà straordinaria che incarna i valori di forza, temperamento e resilienza. La loro dedizione e passione sono per noi fonte d'ispirazione e testimoniano come lo sport possa diventare un potente motore di cambiamento sociale.

Attraverso il nostro impegno, desideriamo continuare a rafforzare il legame con il territorio, sostenendo le iniziative che promuovono inclusione, benessere e opportunità per tutti. La nostra azienda si apre al territorio anche attraverso **percorsi di alternanza scuola-lavoro e tirocini formativi**. Queste attività contribuiscono alla formazione qualificata delle nuove generazioni, radicando al territorio i talenti locali. Attraverso il nostro impegno, desideriamo continuare a rafforzare il legame con il territorio, sostenendo le iniziative che promuovono **inclusione, benessere e opportunità per tutti**.



Ambiente

AMBIENTE

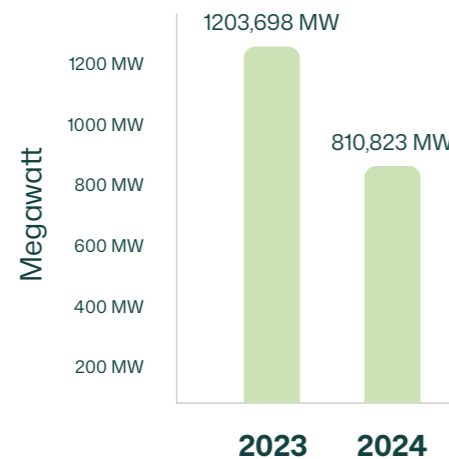
4.1 Consumi e risorse energetiche

Alcune delle nostre azioni per un futuro sostenibile: installazione impianto fotovoltaico, illuminazione a LED e ottimizzazione dei processi. Il nostro percorso di sostenibilità parte da piccoli passi ma desidera arrivare lontano.

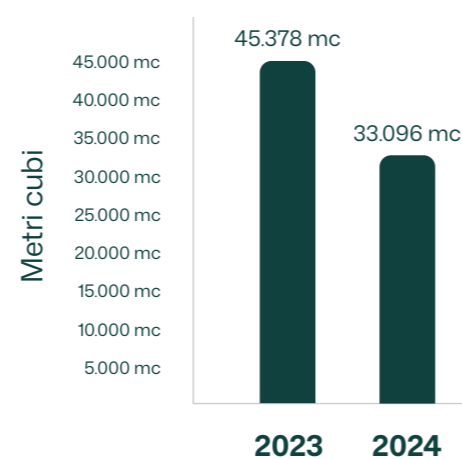
Il nostro percorso verso la sostenibilità è un'evoluzione continua. Siamo partiti da un'analisi del nostro impatto ambientale, mettendo a punto una serie di misure a breve termine per migliorare l'efficienza dei nostri processi produttivi. Tuttavia, non ci fermiamo qui. Siamo a lavoro su piani di investimento che possano migliorare l'impronta ambientale dell'azienda.

La nostra azienda è dotata di un impianto fotovoltaico per il fabbisogno energetico che copre circa il 30% del fabbisogno giornaliero inoltre abbiamo avviato un'attività di relamping con la sostituzione dei corpi illuminanti fluorescenti con la tecnologia led a basso consumo energetico.

Consumi di energia elettrica
(di cui produzione di energia elettrica da fotovoltaico 270 kW)



Consumi metano



AMBIENTE

4.1

Consumi e risorse energetiche

Innovazione e investimenti per ridurre gli impatti Ambientali

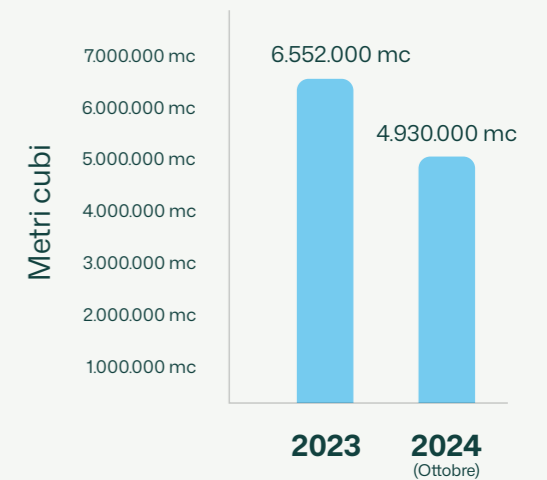
L'impegno verso un futuro sostenibile è al centro della nostra strategia aziendale. Investiamo in soluzioni tecnologiche per ridurre al minimo il nostro impatto ambientale, ottimizzando i consumi energetici, promuovendo l'utilizzo di fonti rinnovabili e mitigando gli effetti dei cambiamenti climatici. Consapevoli della nostra responsabilità nei confronti dell'ambiente e delle comunità locali, abbiamo avviato un ambizioso

progetto di investimento per la realizzazione di un impianto di depurazione acque. Questo consentirà di ridurre significativamente l'inquinamento delle acque, proteggere gli ecosistemi e contribuire alla lotta ai cambiamenti climatici.



Consumo idrico

Perseguiamo l'Obiettivo 6 dell'Agenda 2030, implementando pratiche di gestione sostenibile dell'acqua lungo tutta la filiera produttiva. Attraverso il monitoraggio dell'uso idrico, il riciclo delle acque e l'adozione di tecnologie per ridurre sprechi e contaminazioni, garantendo la protezione delle risorse idriche locali e regionali.





4.3 La gestione dei sottoprodotti di origine animale

Un sottoprodotto è un residuo di produzione che, rispettando specifiche condizioni di legge, può essere valorizzato come nuova materia prima anziché gestito come rifiuto.

Gli scarti dell'impianto di produzione sono costituiti principalmente da scarti di origine animale. La nostra azienda, in collaborazione con Umbria Service SRL, garantisce una gestione responsabile e conforme dei sottoprodotti di categoria 3, in linea con quanto stabilito dal Regolamento CE 1069/09. Attualmente, la quantità gestita attraverso questo canale ammonta a circa 15.000 quintali. Il materiale raccolto viene reintegrato nella filiera agro-zootecnica, contribuendo alla

produzione di fertilizzanti, concimi e pet food, valorizzando ogni sottoprodotto nel rispetto dell'ambiente e della normativa vigente. Restano in attesa di completamento i dati relativi ai quantitativi di Tosca ed Esse Pelli, che rappresentano un apporto minimo rispetto al totale gestito. Questa strategia rientra nel nostro impegno verso un'economia circolare, riducendo gli sprechi e ottimizzando l'uso delle risorse.

4.2 Packaging e materiali: riduzione, recupero e riciclo

La scelta del packaging e dei materiali sussidiari si basa su un'attenta **ricerca e valutazione della sostenibilità dei materiali** e delle tecnologie produttive, garantendo il pieno rispetto della qualità di prodotto. Gli imballi a contatto con alimenti skin o Map utilizzano materiale plastico riciclato. Per il loro confezionamento, vengono impiegate vaschette in PET-PE, con un contenuto minimo di 70% di PET riciclato post-consumo, favorendo la raccolta differenziata della plastica.

Materiali certificati FSC

Per la gamma di prodotti confezionati in cartoncino skin, utilizziamo come imballo primario carta in pura cellulosa certificata FSC. La stessa certificazione è applicata anche agli astucci contenenti i prodotti confezionati cotti a bassa temperatura e hamburger gelo.



Per informazioni sul presente documento:

Dott.ssa Agnese Nardinocchi

Sustainability Manager

Centro Carne srl

Tel.: +39 0861 88 7777

Pec: centrocarne@postecert.it

Mail: commerciale@centrocarne.com

Via Cristoforo Colombo, 1

64027 Sant'Omero (TE)



CENTRO CARNE
QUALITÀ E BENESSERE

centrocarne.com

Progetto grafico

© S4Studio

Fotografia

© Maurizio Anselmi

© Alessandro Specca

Stampa

Modulgraf srl Unipersonale

Il presente documento è stato curato dal team di sostenibilità in collaborazione con la società di consulenza aziendale Profili Aziendali srl. L'azienda ringrazia tutti i collaboratori e colleghi che hanno attivamente collaborato alla stesura dello stesso.



The mark of
responsible forestry

Questo report è stampato su carta **Favini Alga Carta**, una carta ecologica riciclata e riciclabile, prodotta utilizzando le alghe in eccesso della laguna di Venezia.

