AFR GROUP

REPORT DI SOSTENIBILITÁ
ANTICO FORNO DELLA ROMAGNA

Indice

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS 3
HIGHLIGHTS 5
La nostra mission e vision 6
LA NOSTRA STORIA 7
IL MONDO DI ANTICO FORNO DELLA ROMAGNA 8
I nostri prodotti 9
La nostra gamma prodotti 9
Ricerca, sviluppo e innovazione di prodotto 10
I nostri Brand 12
I nostri mercati 13
Le nostre Unità Produttive 14
Il nostro processo produttivo 15
Le certificazioni delle linee di produzione 16
I nostri fornitori 18
La gestione dei rapporti di fornitura 19
Le materie prime 20
IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ DI ANTICO FORNO DELLA ROMAGNA 21
I nostri Stakeholders 22
Gli Ambiti di Rendicontazione rilevanti 23
GOVERNANCE, ETICA E INTEGRITÀ 24
QUALITÀ, TRACCIABILITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO 27
LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE 30
Emissioni e consumi energetici 30
Economia circolare: gestione degli scarti e dei rifiuti 33
Gestione delle risorse idriche 35
Packaging sostenibile 36
RESPONSABILITÀ SOCIALE 37
L'attenzione verso le nostre persone 37
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro 41
L'ATTENZIONE VERSO I NOSTRI CLIENTI 43
I nostri clienti 43
L'IMPEGNO VERSO IL TERRITORIO 45
NOTA METODOLOGICA 47
ALLEGATI 48
INDICE DEI CONTENUTI GRI 57

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

Cari Stakeholder,

Comincio questa lettera parlando del pane, di ciò che rappresenta per la nostra cultura italiana. Il pane è da sempre il simbolo della nostra tavola e della nostra dedizione alla qualità quotidiana. In Antico Forno della Romagna, infatti, racchiudiamo più di 70 anni di queste tradizioni con i marchi Bassini1963 e Glaxi Pane. Rappresentiamo un percorso che parla di ingredienti genuini e selezionati, ma anche di innovazione e ricerca, che si è andato via via sviluppando, fino a raggiungere una capacità produttiva in grado di soddisfare i clienti più esigenti, mantenendo allo stesso tempo elevati standard di qualità e artigianalità.

Il 2024 è stato per noi un anno di crescita e di proiezioni che ci ha portato all'acquisizione della Società Grano Vivo e all'avvio del nostro percorso di sostenibilità. Decisioni che rispondono con innovazione e lungimiranza ai cambiamenti del mercato della panificazione artigianale italiana e alle nuove e diverse esigenze dei clienti. Parliamo di un mercato che è in crescita e sul quale noi vogliamo essere in prima linea.

L'Italia rimane un esportatore mondiale importante di prodotti da forno e questo ci rende responsabili di mantenere alta la qualità che il mercato ci riconosce, ma non nascondiamo le difficoltà. La volatilità dei prezzi delle materie prime e l'aumento dei costi energetici continuano a essere elementi per noi di sfida. Eppure, grazie al nostro lavoro di squadra e alla nostra capacità d'adattamento, abbiamo migliorato le nostre performance economiche in modo sostenibile, mantenendo alta la qualità dei prodotti.

Quello che ci motiva è la richiesta sempre maggiore di benessere e sostenibilità da parte dei clienti. La domanda di pane biologico è in crescita, i consumatori vogliono sapere da dove viene il loro cibo, e noi siamo pronti a rispondere con ingredienti certificati e processi trasparenti. Non è solo una tendenza: è il futuro che vogliamo costruire insieme: investendo in efficienza energetica, riducendo gli sprechi e rafforzando la tracciabilità della nostra filiera, stiamo creando un modello di business che sia redditizio e responsabile.

Abbiamo avuto un anno in cui siamo riusciti a raggiungere 32 milioni di euro di fatturato, +29% rispetto al 2023, con una produzione di 8 milioni di chilogrammi di prodotto. A livello ambientale siamo riusciti a riutilizzare tutti i nostri scarti di produzione, destinandone l'80% al biogas e, per la prima volta, abbiamo quantificato il nostro impatto emissivo diretto e l'impatto emissivo indiretto derivante dal consumo di energia elettrica. Siamo riusciti a consolidare una forza lavoro composta da 120 dipendenti, di cui il 33% donne e una filiera locale strutturata e responsabile attenta alla provenienza delle nostre materie prime.

I nostri clienti principali sono la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e il settore Ho.Re.Ca (Hotel, Ristoranti, Catering), che rappresentano i pilastri della nostra strategia commerciale. Grazie a questi canali, il nostro pane raggiunge migliaia di tavole ogni giorno, da casa a ristorante, da colazione a cena. Questa diversificazione ci permette di servire il mercato in modo capillare, mantenendo la qualità artigianale che ci caratterizza.

Inoltre, abbiamo lanciato AFR THE LAB, il nostro laboratorio di innovazione e ricerca, dove sperimentiamo nuove ricette, nuovi processi e nuove soluzioni per anticipare le esigenze del mercato. AFR THE LAB non è solo un progetto: è il nostro impegno verso l'innovazione continua, verso la ricerca di nuovi modi di fare il pane che sia sempre più sostenibile, sempre più salutare, sempre più rispondente ai valori dei nostri clienti. Qui nascono i prodotti del futuro, qui testiamo le tendenze di mercato, qui trasformiamo le sfide in opportunità.

Da quest'anno realizziamo il nostro primo esercizio di rendicontazione di sostenibilità redatto utilizzando lo standard di rendicontazione Global Reporting Initiative Sustainability Standards (di seguito anche "GRI Standards") con l'obiettivo di raccontare il nostro impegno verso la sostenibilità, i primi passi che abbiamo fatto e il percorso che ci attenderà.

Buona lettura!

Massimiliano Bassi

Amministratore Delegato

HIGHLIGHTS

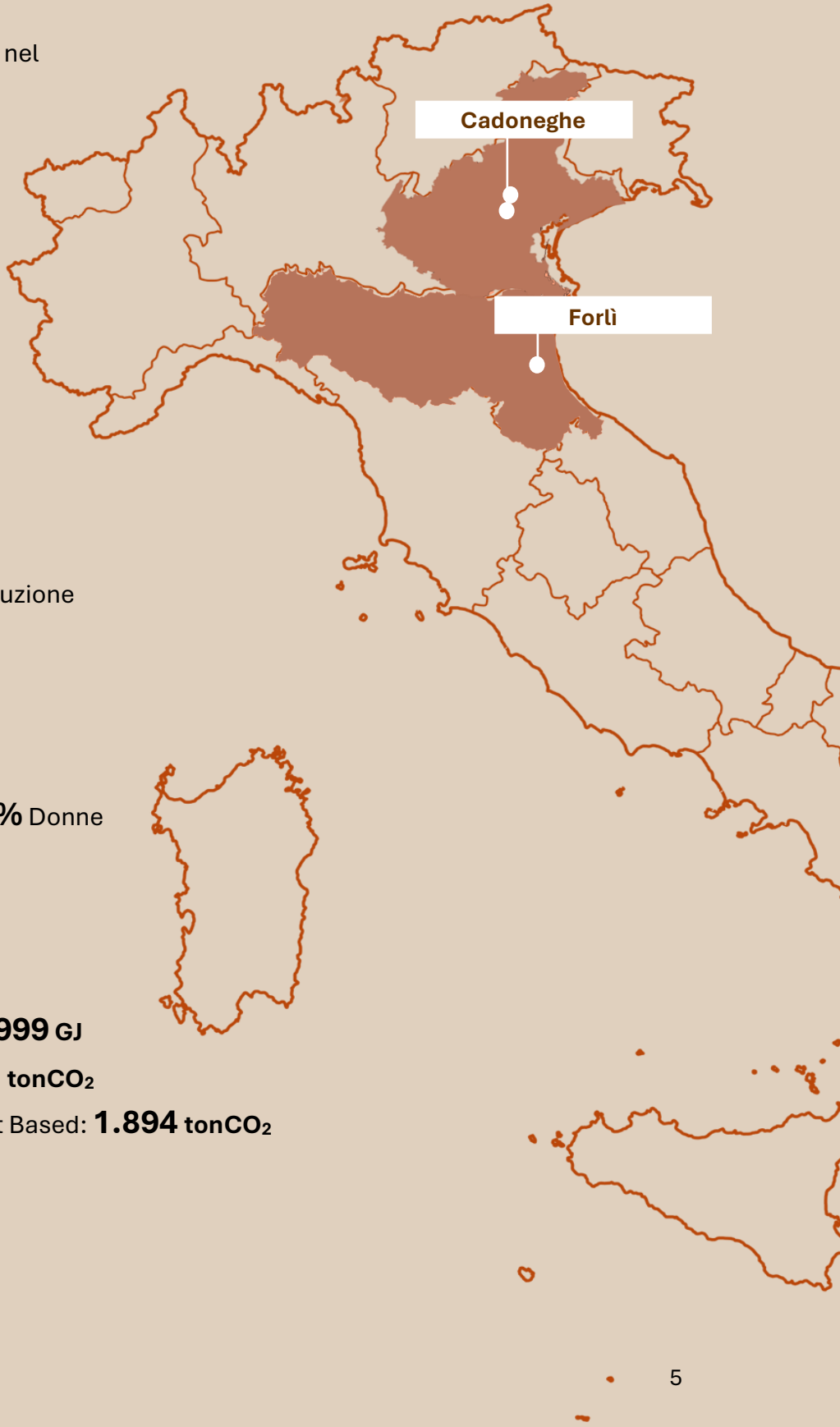
Oltre **70 anni** di esperienza nel settore della panificazione

Fatturato

più di 32 mln di euro

Produzione

più di 8 mln di kg di prodotto



Circolarità

100% degli scarti di produzione sono stati riutilizzati

Forza Lavoro

120 dipendenti di cui **33%** Donne

Ambiente

Consumo energetico: **30.999 GJ**

Emissioni Scope 1: **1.203 tonCO₂**

Emissioni Scope 2 – Market Based: **1.894 tonCO₂**

Stabilimenti

3 Stabilimenti produttivi

6 linee di produzione

La nostra mission e vision

La nostra vision: Diventare un punto di riferimento nell'innovazione della panificazione e dei prodotti da forno, non solo all'interno del Gruppo AFR ma anche per tutti i nostri partner. Vogliamo sviluppare progetti ad alto valore in termini di sostenibilità, efficienza, produttività e clean label, creando prodotti semplici, buoni e di qualità, capaci di anticipare le esigenze del mercato. Per farlo continueremo a investire nella formazione, nella ricerca e nella sperimentazione.

La nostra mission: Ogni giorno ci impegniamo a creare prodotti genuini attraverso processi produttivi ispirati alla tradizione artigianale e all'utilizzo di materie prime selezionate. Il nostro obiettivo è diventare un punto di riferimento nel settore della panificazione, coniugando innovazione e tradizione per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Lavoriamo per soddisfare le aspettative dei consumatori in termini di sicurezza alimentare, qualità igienico-sanitaria e affidabilità, offrendo prodotti che siano sinonimo di bontà, salubrità e garanzia.

LA NOSTRA STORIA

Anni ’50 e ’60

Le Nostre Origini

Negli anni ’50, a **Padova**, la passione per l’arte della panificazione dà origine a **Glaxi Pane**. Da un piccolo forno di paese nasce un’impresa che, nel 1985, evolve in una realtà industriale moderna, mantenendo saldi i **valori di tradizione, genuinità e qualità**. Il marchio Glaxi Pane si posiziona sul mercato specializzandosi nella produzione di pane in cassetta e pane per hamburger.

Qualche anno dopo, a **Forlì**, prende vita **Bassini 1963**, un forno di famiglia dove la passione per la panificazione e la cura **artigianale** danno vita ad un brand specializzato in prodotti panificati surgelati sfusi.

2018

Nasce Antico Forno della Romagna S.r.l

Nel **2018**, **Orienta Partners, assieme a un gruppo d’investitori tra cui il Fondo Agroalimentare Italiano (FAI) e Indigo Capital**, acquisisce **Bassini 1963**, dando il via ad un progetto di crescita che porterà alla nascita di **Antico Forno della Romagna**, con l’obiettivo di ampliare la presenza sul mercato e valorizzare l’eccellenza italiana nel mondo dei prodotti da forno.

2019

Acquisizione di Glaxi Pane

Nel **2019**, viene acquisito **Glaxi Pane** dando inizio al consolidamento del brand del Gruppo Antico Forno della Romagna (Gruppo AFR) per potenziare l’attività di produzione di pane surgelato per il canale Ho.Re.Ca.

2024

Acquisizione di Grano Vivo & inizio percorso di sostenibilità

Il **2024** segna una svolta importante. Inizia una nuova fase di espansione per il Gruppo Antico Forno della Romagna, con l’integrazione di **Grano Vivo**, azienda specializzata nella produzione di **pane da toast e sandwich**. Questa acquisizione apporta un significativo valore aggiunto, ampliando ulteriormente il catalogo prodotti e rafforzandone la capacità di rispondere alle diverse esigenze dei mercati di riferimento grazie all’unione di antichi forni locali nati da una forte tradizione artigianale. Viene inoltre inaugurato AFR THE LAB, il nostro laboratorio di innovazione e ricerca.

Nel medesimo anno, il Gruppo sceglie di ampliare il proprio orizzonte intraprendendo un **percorso di sostenibilità consapevole e progressivo**, fondato sull’idea che la crescita autentica passi anche attraverso il rispetto per le **persone, l’ambiente e le comunità**. Un impegno concreto che mira a trasformare la responsabilità in valore condiviso per tutti i suoi **stakeholder**.

IL MONDO DI ANTICO FORNO DELLA ROMAGNA

Antico Forno della Romagna (di seguito anche "Antico Forno"), è una realtà autenticamente **italiana nel settore della panificazione**, con una solida presenza sul mercato dei **prodotti da forno surgelati**. Con oltre settant'anni di esperienza nella panificazione, Antico Forno mette a disposizione dei propri clienti non solo un know-how consolidato e un'offerta di qualità, ma anche la possibilità di creare nuovi prodotti attraverso **innovazione e personalizzazione delle ricette**, partendo dagli ingredienti desiderati, per studiare, elaborare e creare dei panificati su misura.

Antico Forno dispone di **due linee di produzione principali**: **prodotti surgelati** e **a lunga conservazione**. **La linea Frozen è il core business della società e si compone di:**

- **Prodotti precotti** – da completare in forno e servire, ideali per chi cerca rapidità senza rinunciare al gusto (Pane all'Acqua ®, pizze e basi, focacce);
- **Prodotti cotti** – pronti all'uso, basta lasciarli scongelare a temperatura ambiente (focacce, panini e pizzette);
- **Prodotti crudi** – impastati, non lievitati e abbattuti, perfetti per chi desidera gestire in autonomia la fase di lievitazione e cottura;
- **Prodotti confezionati** – soluzioni pratiche e versatili, pensate per garantire qualità e freschezza nel tempo.

La linea di prodotti a lunga conservazione, invece, è la gamma pensata per offrire **qualità, fragranza e gusto autentico anche fino a 90 giorni**. La linea comprende numerose varietà di **pane in cassetta per sandwich**, **pane burger** o l'innovativo **pane per sandwich proteico.**

Il Sandwich Proteico è stato il primo prodotto progetto pilota con cui è nato AFR The Lab. Attualmente è uno dei nostri prodotti miglior performanti.

I nostri prodotti

Antico Forno offre un'**ampia gamma di prodotti** pensati per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori, realizzati con l'obiettivo di garantire **qualità, salubrità e sostenibilità**. L'azienda si impegna a produrre prodotti **sani**, grazie ad un'attenta selezione delle materie prime, e prodotti **sostenibili**, attraverso una gestione **responsabile** dei processi produttivi.

A dimostrazione di questo è in programma lo sviluppo della gamma **Linea Viva** dedicata al benessere dei consumatori, che si realizzerà con il **100% di lievito madre e solo olio extravergine di oliva**. Le certificazioni di prodotto e di processo di cui la Società dispone rappresentano ulteriormente questo impegno verso un modello produttivo controllato e rispettoso dell'ambiente.

Per Antico Forno, lo sviluppo di prodotti si centra nel mantenere la tradizionalità e qualità della panificazione italiana testando a sua volta ingredienti innovativi con tecniche avanzate. Grazie ad un expertise in grado di soddisfare le richieste specifiche dei clienti, l'offerta di Antico Forno si concentra sia nella produzione di referenze già a catalogo, sia nello sviluppo di nuovi prodotti, con la possibilità di trasformare le idee di prodotto in un **private label del cliente**.

Il processo legato allo sviluppo di nuovi prodotti prende avvio dall'interlocuzione tra cliente e Antico Forno con l'obiettivo di **elaborare la ricetta del panificato**, partendo dalla selezione delle materie prime, sulla base delle esigenze da soddisfare del target di consumatore a cui è rivolto il prodotto. Successivamente, Antico Forno passa alla **valutazione tecnica ed economica del progetto** che una volta approvato dal cliente, viene testato come ricetta nei processi produttivi. Una volta ottenute le certificazioni necessarie e concluse le prove di produzione, il prodotto entra a catalogo.

La nostra gamma prodotti

Pane in cassetta

Focacce e focaccine

Pane e prodotti professional

Pane per hamburger e hot dog

Pizze e impasti

Prodotti surgelati

Ricerca, sviluppo e innovazione di prodotto

Un grande punto di forza dell'azienda è rappresentato dall'unità di business **innovazione, ricerca e sviluppo.** Questo impegno si traduce in un **processo strutturato** che consente di pianificare, monitorare e gestire in modo sistematico tutte le iniziative di R&D finalizzate alla creazione di nuovi prodotti, alla revisione di formato, composizione o ingredienti di prodotti già in produzione e alla definizione di ricette sulla base delle richieste specifiche dei clienti. La procedura definisce infatti anche le fasi di **verifica e validazione dei progetti**, includendo prove di laboratorio – come analisi chimiche e microbiologiche – e **panel test**, spesso condotti in collaborazione con il cliente.

AFR THE LAB

AFRTheLab è la divisione interna dedicata alla ricerca, sviluppo e innovazione nata nel 2024. Mettiamo a disposizione il nostro **know-how** e l'esperienza maturata in oltre 70 anni di attività per offrire **soluzioni su misura**.

Dove la tua idea di pane prende forma

Composta da giovani professionisti under 35, AFRTheLab, consente ai clienti di intraprendere un percorso di co-sviluppo per la realizzazione di **panificati completamente personalizzati**, in ogni aspetto — dagli ingredienti alla ricetta, dalla cottura al confezionamento — e propone inoltre **servizi di consulenza e percorsi di formazione tecnica dedicati ai professionisti del settore.**

Consulenza tecnica personalizzata

AFRTheLab offre una consulenza di alto livello, supportando le aziende nello sviluppo di prodotti **dolci e salati innovativi e sostenibili**, capaci di coniugare eccellenza qualitativa e gusto autentico.

Formazione e aggiornamento

La divisione offre **percorsi di formazione tecnica e pratica**, promuovendo la diffusione di una **cultura dell'innovazione**, contribuendo alla crescita del settore e alla diffusione di pratiche produttive più responsabili.

Grazie ad AFRTheLab è stato possibile rivisitare alcune referenze classiche di Antico Forno, così come creare soluzioni su misura per clienti. Tra i primi casi pilota, lo sviluppo del **sandwich proteico** si è distinto come uno dei prodotti più performanti e apprezzati del laboratorio.

Grazie al nostro gruppo di ricerca e sviluppo interno, ci poniamo come dei veri e propri partner. Ti accompagniamo durante tutta la fase di creazione del nuovo prodotto, dalla ricetta al confezionamento, fino al suo successo nel mercato.

Per la produzione di nuovi prodotti da lanciare sul mercato, Antico Forno prevede una procedura per la **richiesta di sviluppo di nuovi prodotti** e **campionature** e una procedura di **evasione dell'ordine**. In questo modo, il processo **di sviluppo di nuovi prodotti** è strutturato in 4 **fasi** articolate in diversi team**:**

Concept

Il punto di partenza è l'idea descritta in un brief di prodotto. Segue la richiesta di avvio di progetto e la valutazione tecnica di fattibilità per ottenere l'approvazione di progetto.

Sviluppo

Analisi di mercato e sviluppo dei campioni. Ogni progetto viene tracciato internamen te attraverso una piattaforma software, basata su AI, così da ottimizzare i tempi di sviluppo.

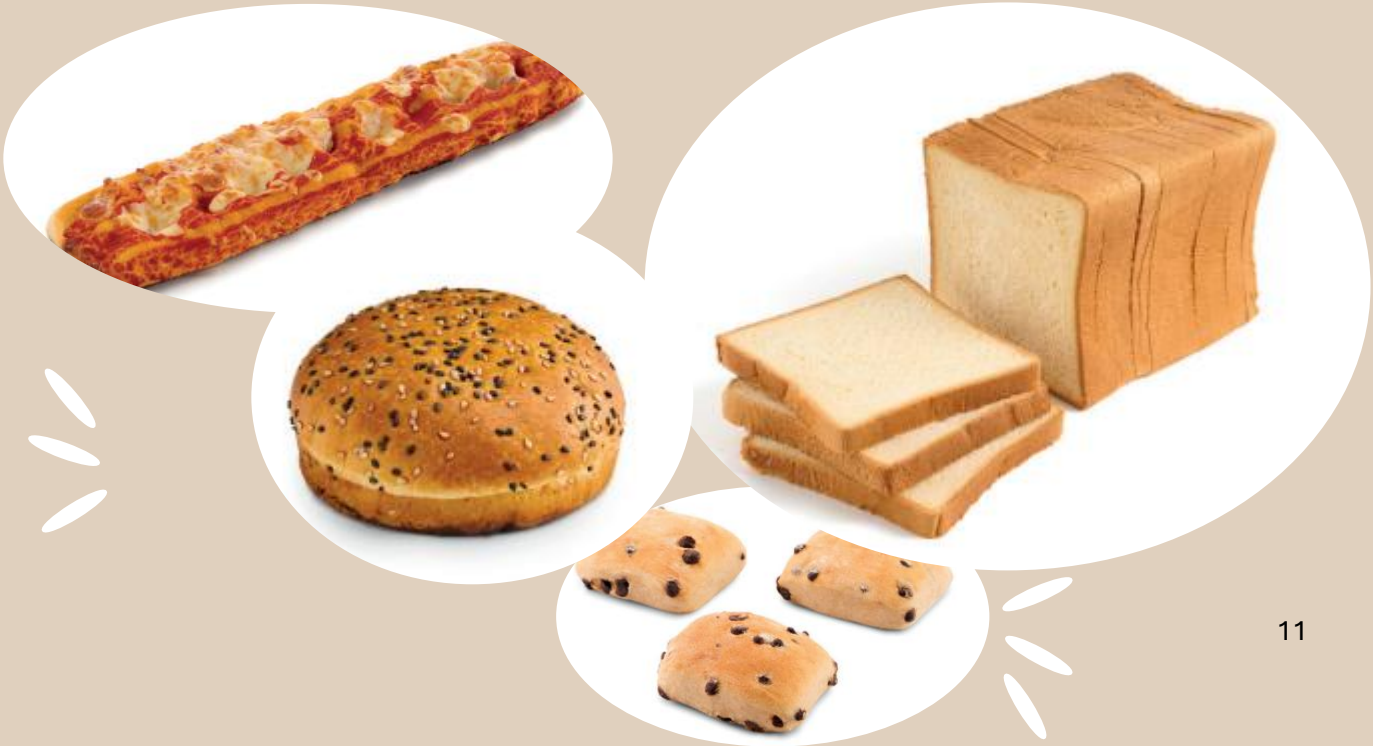
Lancio

Ricezione del feedback commerciale e di avvio vendite; analisi dei volumi previsionali di vendita, pianificazione acquisti e attività di marketing.

Industrializzazione

Avvio della prima produzione e analisi dei feedback su materie prime e processo; pianificazione, produzione e invio del primo ordine.

Grazie al continuo approccio produttivo innovativo che caratterizza Antico Forno, nel 2024 sono state introdotte **nuove specialità** pensate per arricchire l'offerta e rispondere alle richieste di un mercato in continua evoluzione. Tra le novità figurano la **pizza lunga margherita, il sandwich brioche, i panini bun al cacao e i bocconcini dolci con gocce di cioccolato** – da affiancare alle versioni esistenti all'uvetta o nelle accezioni salate.



I nostri Brand

Bassini 1963

La storia di Bassini 1963 affonda le sue radici negli anni ’60 a Forlì, dove una piccola attività a conduzione familiare si trasforma ben presto in un punto di riferimento del territorio grazie alla genuinità degli ingredienti e all’artigianalità delle sue preparazioni. Oggi il marchio è specializzato in pizze, pani e focacce lavorate e farcite a mano, realizzate con olio extravergine d’oliva e con la stessa cura che da sempre ne contraddistingue la qualità. La missione rimane immutata: unire l’autenticità della panificazione tradizionale con le moderne tecnologie, per offrire prodotti buoni, digeribili e genuini.

La qualità Bassini nasce da tanti piccoli gesti quotidiani: la selezione accurata delle materie prime e il controllo della filiera, l’utilizzo del lievito naturale e il rispetto dei tempi di lievitazione e delle tecniche dei vecchi fornai, oltre all’assenza di conservanti per garantire un prodotto più genuino possibile. La gamma Bassini è oggi ampia e articolata, comprendendo pane, focacce, panini, pizze e snack disponibili nelle versioni cotte, pre-cotte o crude surgelate, ma anche prodotti a lunga conservazione.

Il due best seller

La Pala Romana

Il Pane all’Acqua®

Glaxi Pane®

Negli anni ’50, a Padova, prende vita una tradizione tramandata di padre in figlio: quella dell’arte della panificazione. Da questa eredità nasce **Glaxi Pane**, un marchio che, grazie alla combinazione tra conoscenze artigianali e tecnologie d’avanguardia, si è consolidato nel tempo come punto di riferimento nel mercato italiano della **panificazione surgelata**, affiancando ogni giorno i professionisti del food service.

Glaxi Pane offre un’ampia gamma di specialità pensate per garantire la qualità del “pane appena sfornato” pur essendo surgelate: **tramezzini, sandwich, hamburger gourmet, schiacciate, baguette, ciabatte, panini tradizionali e prodotti novelty**. Tutti i prodotti sono realizzati **senza additivi, conservanti e OGM**, con ingredienti selezionati e nel rispetto dei principi **clean label**, e sono studiati per soddisfare anche i palati più esigenti. Tra le linee principali spicca il **pane per tramezzini e toast**, morbido e realizzato con ingredienti scelti, privo di grassi idrogenati e di olio di palma. L’**hamburger bun**, anch’esso prodotto con materie prime di alta qualità, è caratterizzato da una consistenza soffice e da un gusto equilibrato. Anche questa linea è disponibile in differenti diametri e gusti.

I principali clienti B2B di Glaxi Pane includono **bar e caffetterie, ristoranti, servizi di catering e grossisti**, che scelgono il marchio per l’affidabilità, la qualità costante e la versatilità dell’offerta.

Il due best seller

Pane per Hamburger

Pane in cassetta

I nostri mercati

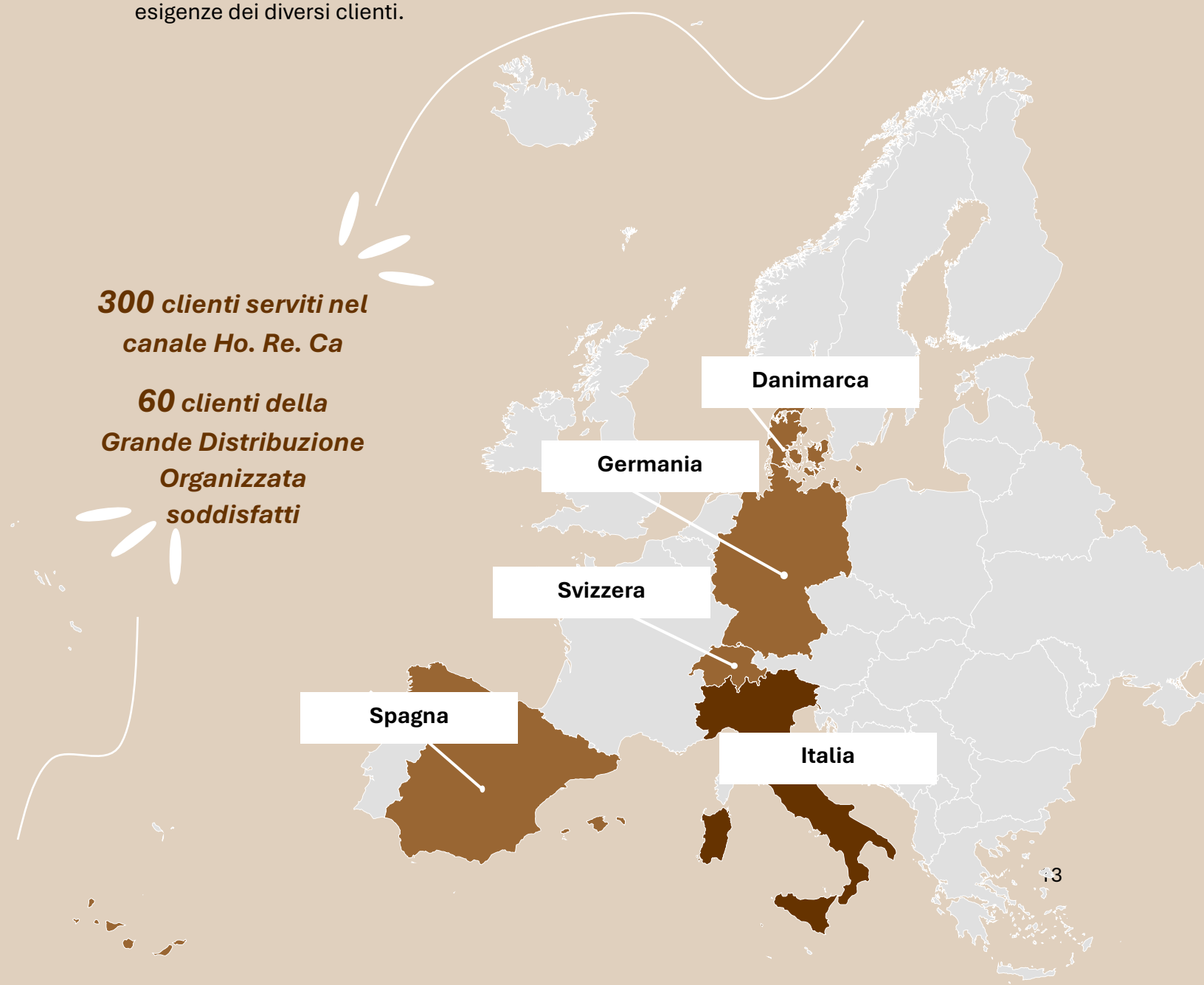
Antico Forno fa presenza in **mercati principalmente nazionali**, con una **quota crescente** di esportazioni verso i **paesi UE,** in particolare per il canale **Ho.Re.Ca.**

Principalmente vengono utilizzati due canali di vendita: **la Grande Distribuzione Organizzata (GDO)** e il canale **Ho.Re.Ca (Hotellerie, Restaurant e Catering).**

Per entrambi i canali, la Società produce e commercializza prodotti da forno appartenenti sia alla **linea Frozen (surgelata**) sia alla linea a **lunga conservazione**, adattando formati e tipologie alle specifiche esigenze dei diversi clienti.

***300** clienti serviti nel canale Ho. Re. Ca*

***60** clienti della Grande Distribuzione Organizzata soddisfatti*



Le nostre Unità Produttive

La sede legale di Antico Forno della Romagna S.r.l. si trova in via Innocenzo Golfarelli 78 - Forlì (FC), e la società conta **tre siti produttivi**, distribuiti tra **Emilia-Romagna e Veneto**, ciascuno specializzato in specifiche gamme di prodotti:

Lo stabilimento di Forlì

Lo stabilimento di Forlì, in Via Golfarelli 78, è lo stabilimento produttivo di Antico Forno che si dedica alla produzione di prodotti da forno **surgelati** e si articola in tre principali linee di laminazione: **una per il pane crudo, una per la produzione di pane e focacce e un'ultima per la produzione di pane, focacce e pizza.**

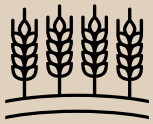
Gli stabilimenti di Cadoneghe

Antico Forno è presente con due stabilimenti a Cadoneghe, in provincia di Padova, in via Einstein 21 e 23, nei quali si sviluppano diverse linee produttive: una dedicata ai prodotti **Frozen**, mentre altre si concentrano sui **prodotti a lunga conservazione e ATP** (atmosfera protetta), offrendo alla Società la flessibilità per rispondere alle esigenze più varie del mercato. Le linee si differenziano anche per il tipo di produzione: una privilegia un approccio più **manuale**, che valorizza l'artigianalità, mentre l'altra sfrutta processi più **automatizzati e innovativi**, combinando efficienza e tecnologia. Nei siti di Cadoneghe si producono principalmente pane in cassetta surgelato (con e senza crosta), panini per hamburger e pani.

L'attenzione costante alla **sicurezza e salubrità** dei prodotti, l'ascolto delle **esigenze dei clienti** e l'impegno nel **garantire qualità e gusto eccellenti** hanno guidato Antico Forno nel conseguimento di numerose **certificazioni di settore e di prodotto**, a testimonianza del rigore e dell'affidabilità che contraddistinguono l'azienda.

Il nostro processo produttivo

A monte



1 **Agricoltura e produzione di materie prime**

2 **Approvvigionamento di materie prime**

3 **Trasporto inbound**

Antico Forno svolge attività di controllo della filiera, della tracciabilità del prodotto e delle modalità di produzione al fine di garantire i propri standard lungo tutta la catena del valore e la selezione dei migliori ingredienti.

Operazioni proprie

4 **Stoccaggio della merce in ingresso**

Antico Forno svolge controlli stringenti dei requisiti di qualità delle materie prime al fine di garantire la massima conformità alle schede tecniche di prodotto.

5 **Produzione e trasformazione**

Il processo di produzione di Antico Forno si compone di differenti fasi (impasto, puntatura e lievitazione, formatura, cottura e raffreddamento) uguale per tutti i prodotti a catalogo, svolte attraverso procedimenti meccanici e manuali, con attrezzature all'avanguardia e tutta la cura e l'attenzione che caratterizza il mestiere dei fornai.

Lungo tutto il processo produttivo vengono svolti controlli di qualità, fino alla fase dell'imballaggio del prodotto.

6 **Imballaggio e immagazzinamento**

Al termine della produzione, il prodotto viene imballato e immagazzinato in spazi dedicati: celle frigorifere per i prodotti surgelati e magazzini per i prodotti a lunga conservazione. La durata massima dello stoccaggio del prodotto finito è di 15 giorni.

A valle

7 **Trasporto outbound**

In questa fase Antico Forno svolge le attività di imballaggio ed etichettatura e controllo della conformità tra merce e ordine del cliente.

8 **Marketing e vendita al consumatore**

9 **Consumo del prodotto da parte del consumatore**

Le certificazioni delle linee di produzione

Garantiamo a chi ci sceglie tutta la sicurezza e l'affidabilità di servizi e prodotti certificati. Per questo motivo la qualità dei nostri prodotti è attestata dai più severi standard nazionali e internazionali di sicurezza alimentare

Certificazione	Descrizione	Sito
	La certificazione **BRC (British Retail Consortium**) è uno standard volontario di **qualità** basato sui principi dell'HACCP, pensato per garantire la sicurezza alimentare **lungo tutta la filiera produttiva**. Essa definisce requisiti chiari per l'ambiente di lavoro e i controlli sul prodotto e sui processi, assicurando che le aziende rispettino elevati standard di **igiene, tracciabilità e gestione del rischio.**	Forlì
	La certificazione **IFS Food** è uno standard volontario internazionale riconosciuto dalla Global Food Safety Initiative (GFSI). Lo standard richiede alle aziende di implementare un **sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità, basato su HACCP,** buone pratiche operative e tracciabilità. Le verifiche in sito garantiscono che i processi produttivi e i prodotti rispettino **requisiti rigorosi di sicurezza e qualità.**	Forlì Cadoneghe
	La certificazione **biologica** attesta che i prodotti sono realizzati seguendo un **sistema globale di produzione agroalimentare** che tutela le risorse naturali e il benessere degli animali. Gli alimenti biologici sono ottenuti con ingredienti esclusivamente b**iologici, senza OGM, fertilizzanti chimici o pesticidi sintetici,** e rispettano rigide norme di produzione e tracciabilità.	Forlì Cadoneghe *prodotti specifici
	La certificazione **Halal** garantisce che i prodotti siano realizzati secondo i principi della legge islamica, rispettando norme specifiche sulla **selezione degli ingredienti, la lavorazione e la manipolazione degli alimenti.**	Cadoneghe

Certificazione	Descrizione	Sito
	La certificazione **ISO 9001** è uno standard internazionale che attesta l'adozione di un **sistema di gestione per la qualità all'interno dell'azienda**. Lo standard richiede di monitorare e migliorare continuamente i processi, garantendo prodotti e servizi conformi alle aspettative dei clienti e alle normative vigenti. Entrambi gli stabilimenti di Cadoneghe sono certificati secondo la norma ISO 9001.	Cadoneghe
	La certificazione **Vegan OK** è una certificazione che impone alle aziende che scelgono di aderire di dimostrare, con documentazione e controlli, di rispettare precise linee guida: **Nessun ingrediente o derivato animale**, in nessuna fase della produzione. **Nessuna sperimentazione su animali**, diretta o indiretta. **Nessuna immagine o indicazione d'uso incompatibile** con la filosofia vegan **Codice di controllo unico** assegnato a ogni azienda	Forlì

*le certificazioni biologiche, Halal e Vegane valgono solo per alcuni tipi di prodotti.

I nostri fornitori

La catena di fornitura di Antico Forno si fonda su relazioni solide, costruite nel tempo e improntate alla qualità e alla fiducia reciproca. Ove possibile, Antico Forno definisce catene di fornitura basate su una strategia di prossimità e filiera corta al fine di ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti.

PRINCIPALI CATEGORIE DI FORNITORI DI ANTICO FORNO

- **Fornitori primari di materie prime**, come lievito, farina, semi lavorati, oli vegetali, semi e ingredienti per topping (pomodoro, olive, ecc.)
- **Fornitori di materiali di confezionamento** che forniscono packaging primari (film per il confezionamento dei prodotti congelati) e secondari (scatole e imballaggi finali);
- **Fornitori di trasporti e logistica,** responsabili della distribuzione verso clienti e retailer.

I fornitori di Antico Forno sono selezionati in base a **criteri di qualità, affidabilità ed etica**. Molti di essi sono partner storici con rapporti che durano da oltre dieci anni, a testimonianza di una filiera consolidata e orientata alla continuità e alla fiducia reciproca anche nell'approccio di gestione degli aspetti di natura sociale, ambientale e di qualità delle materie prime.

Una filiera solida si crea grazie a fornitori di fiducia e rapporti stabili nel tempo

Antico Forno adotta procedure per la **selezione dei propri fornitori** al fine di garantire lungo tutta la filiera gli stessi livelli di qualità, responsabilità ed etica che promuove nelle proprie attività. All'avvio di ogni rapporto, viene realizzata una **valutazione iniziale**, durante la quale i potenziali fornitori devono fornire evidenze documentali quali **certificazioni di qualità e sicurezza alimentare (IFS, BRC, HACCP, Halal),** certificazioni di provenienza, schede tecniche di analisi microbiologica di prodotto (per i fornitori di materie prime alimentari) e schede tecniche di conformità al contatto alimentare, comprensive di prove di migrazione con l'indicazione delle molecole di cessione per i fornitori di imballaggi.

Vengono inoltre privilegiati fornitori che adottano politiche di approvvigionamento sostenibile e responsabile e utilizzano, per quanto possibile in ambito di sicurezza alimentare, materiali riciclati. I fornitori sono inoltre oggetto di una **valutazione annuale**, che prevede un aggiornamento documentale e la verifica del mantenimento delle

certificazioni tramite la compilazione di un **questionario di qualifica** volto a monitorare lo stato di conformità.

La gestione dei rapporti di fornitura

Da rapporti di fiducia...

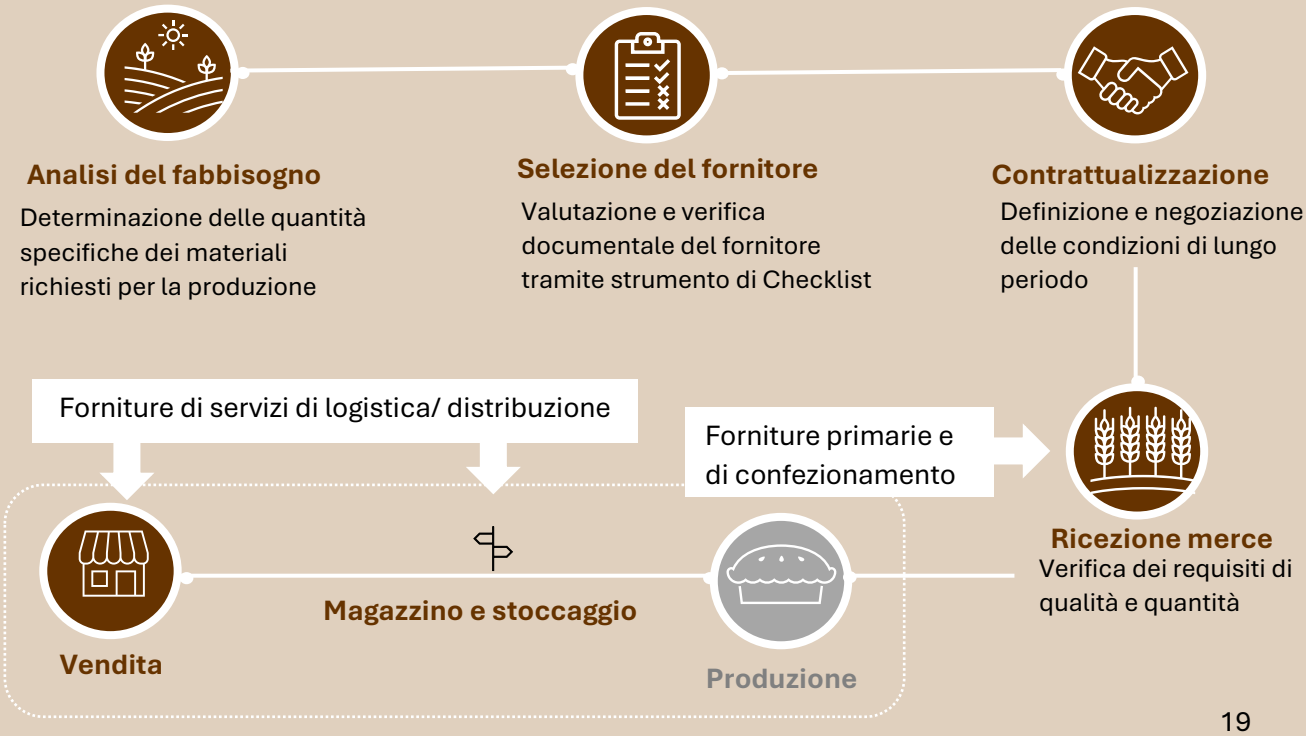
I rapporti commerciali con i fornitori si basano su contratti, che possono essere di vario tipo, da quelli per forniture continue (farine, lievito, oli vegetali) a quelli occasionali. La natura di questi rapporti può variare da una semplice transazione a una vera e propria **partnership strategica**, dove la collaborazione e la fiducia sono fondamentali per raggiungere obiettivi comuni, assicurare la qualità e ottimizzare i costi.

Questo ci permette di strutturare rapporti commerciali tramite:

- Contratti di lungo termine in cui vengono definite delle condizioni che garantiscono stabilità nei prezzi e di ridurre i rischi d'interruzione delle forniture;
- Contratti continuativi che permettono di pianificare le risorse, controllare i costi e garantire la qualità rispettando le normative vigenti;
- Contratti che garantiscono una distribuzione esclusiva in un determinato territorio per garantire forniture sicure e un sistema di lavoro coordinato tra cliente e fornitore.

Alla gestione degli approvvigionamenti...

La gestione degli approvvigionamenti consiste nella pianificazione, esecuzione e controllo dei processi di acquisizione di beni o servizi per un'organizzazione.



Le materie prime

Antico Forno assicura controlli rigorosi, dalle materie prime al prodotto finito, grazie alla collaborazione tra diverse funzioni (qualità-supply chain, acquisti e amministrazione). Le principali **materie prime sono alimentari** (farine, lieviti, oli vegetali – evo o di girasole, in base alle ricette - semilavorati), seguite da **ingredienti funzionali** e per condimenti (noci, uova, latte, zucchero, fibre e semi). Le materie prime sono **prevalentemente di origine nazionale ed europea**, con particolare attenzione alla provenienza certificata e tracciabile. Antico Forno sta infatti cercando sempre più di utilizzare **materie prime "Clean Label"** con l'obiettivo di offrire prodotti contenenti etichette con liste brevi di prodotti naturali, privi di additivi. La **farina è la principale materia prima** e proviene esclusivamente da **mulini italiani** situati in prossimità dei siti produttivi. Questa viene sottoposta a rigorose **analisi di qualità e conformità**. Le tipologie impiegate comprendono **farina di grano tenero, farina gialla e semola di grano duro**.

L'adozione di controlli rigorosi e periodici è fondamentale per una gestione responsabile delle materie prime

Il nostro pane da filiera romagnola

Altre materie prime utilizzate dalla Società riguardano il packaging e i materiali di confezionamento dei prodotti, comprendendo sia il packaging primario, come i film per i prodotti surgelati, sia il packaging secondario destinato alla protezione e al trasporto esterno. I fornitori di imballaggi di Antico Forno sono principalmente regionali.

IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ DI ANTICO FORNO DELLA ROMAGNA

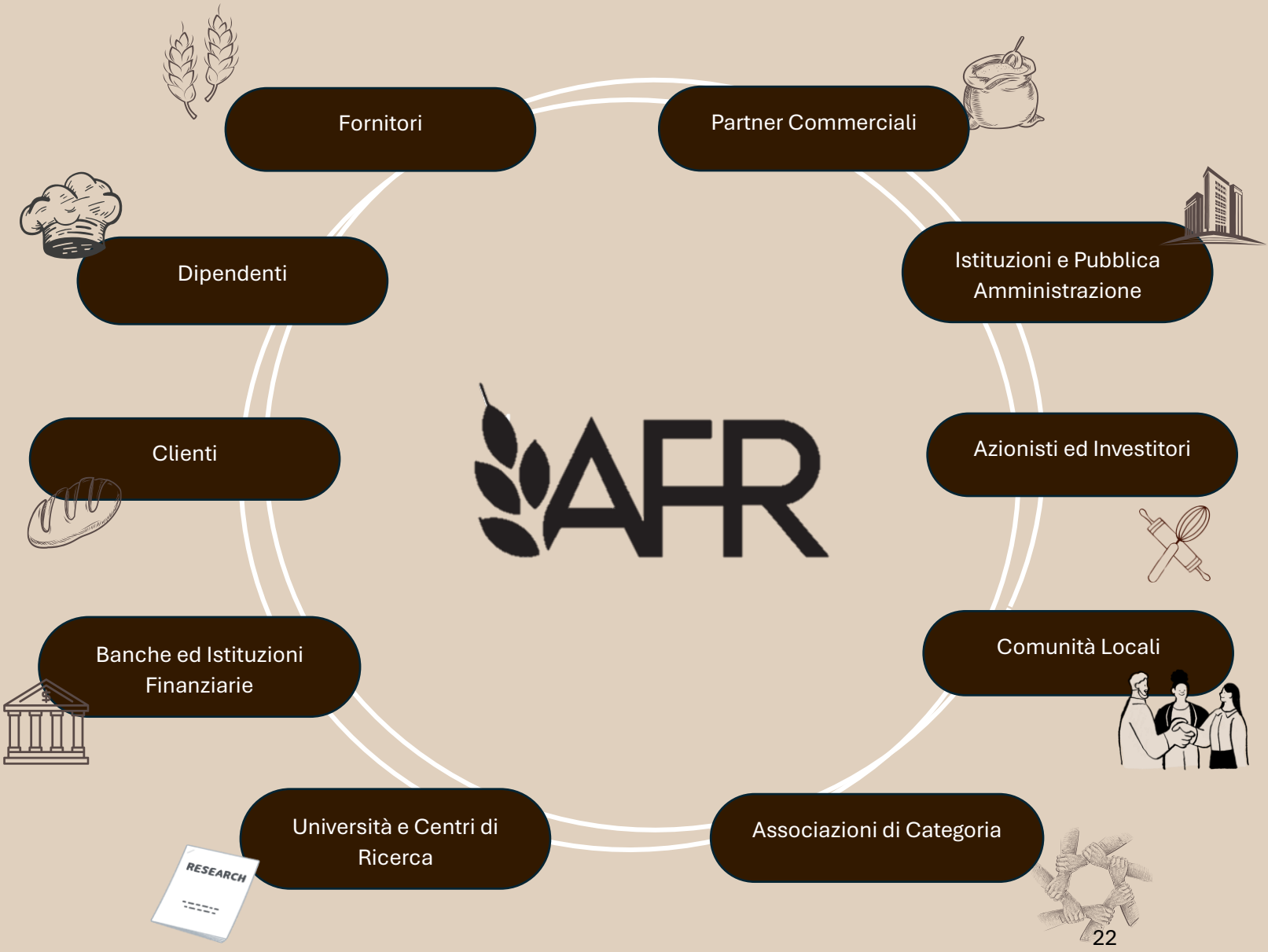
Spinta dal desiderio di rafforzare la propria **responsabilità ambientale, sociale e di governance**, nel 2024 Antico Forno ha avviato un percorso strutturato di sostenibilità, culminato nella redazione del presente **Report di Sostenibilità.** Questo documento rappresenta un passo concreto verso il miglioramento continuo, non solo nella qualità dei prodotti, ma anche nel contributo positivo che l'azienda intende offrire al contesto economico, sociale e ambientale in cui opera.

In particolare, il **Report di Sostenibilità 2024** nasce dalla volontà della Società di:

1. Promuovere maggiore **trasparenza**, comunicando in modo chiaro i propri processi produttivi e le attività aziendali.
2. **Rafforzare la responsabilità lungo la catena di fornitura**, garantendo attenzione alla qualità dei prodotti e agli effetti che le scelte di **filiera** possono generare sull'ambiente e sul territorio.
3. Accrescere la capacità di risposta alle **esigenze di clienti e stakeholder,** in un contesto in cui l'interesse verso la sostenibilità e le pratiche aziendali etiche è in costante crescita.

I nostri Stakeholders

Antico Forno ha svolto per la prima volta un esercizio di identificazione e mappatura dei propri **portatori di interesse** e **degli ambiti di rendicontazione rilevanti di settore** sulla base di uno studio del contesto tramite un'analisi di benchmark che ha considerato i principali competitors e peers, nonché alcune best practice in ambito di rendicontazione di sostenibilità del settore di riferimento. L'intento è quello di rafforzare la capacità della Società di rispondere in modo proattivo e trasparente alle istanze degli stakeholder. Questo processo rappresenta il primo passo di un cammino volto a consolidare un dialogo continuo e costruttivo, in cui gli stakeholder assumono un ruolo chiave **nell'indirizzare le decisioni e le scelte strategiche** della Società. Dall'analisi sono **emerse 10 tipologie principali di stakeholders** e **10 ambiti di rendicontazione rilevanti**.



Gli Ambiti di Rendicontazione rilevanti

- Etica, Integrità e Anticorruzione
- Gestione degli impatti ambientali (Energia, Emissioni, Acqua)
- Gestione dei rifiuti ed economia circolare
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Welfare e benessere dei dipendenti
- Diversità, non discriminazione e pari opportunità
- Formazione e sviluppo dei dipendenti
- Soddisfazione del Cliente e comunicazione responsabile di prodotto
- Qualità, Tracciabilità e sicurezza del prodotto
- Relazioni con la comunità locale

GOVERNANCE, ETICA E INTEGRITÀ

Il modello di governance di Antico Forno è strutturato per garantire una gestione responsabile e trasparente, assicurando che gli obiettivi strategici siano perseguiti in modo efficiente ed etico, tutelando gli interessi di tutti gli stakeholder e garantendo al contempo la solidità, il posizionamento di mercato e l'eccellenza portata avanti da Antico Forno nel lungo periodo.

La Governance è composta dal Consiglio di Amministrazione (di seguito anche "CdA") e dal Collegio Sindacale. Il CdA di Antico Forno si compone di 5 amministratori uomini, il Presidente e quattro consiglieri, dei quali 4 hanno più di 50 anni e un consigliere ha età compresa tra i 30 e i 50 anni. Tale organo ha il compito di gestire e dirigere le attività, definire le strategie e gli obiettivi della Società e vigilare sul corretto andamento della gestione. I componenti del CdA restano in carica fino ad approvazione del bilancio al 31/12/2026.

Consiglio di Amministrazione				
Augusto Balestra *(Presidente)*	Sergio Serra *(Consigliere)*	Alfredo Cicognani *(Consigliere)*	Mario Gardini *(Consigliere)*	Massimiliano Bassi *(Consigliere)*

La figura di presidente del Consiglio di Amministrazione è ricoperta da Augusto Balestra, che svolge ulteriormente il ruolo di rappresentante dell'impresa insieme al consigliere e direttore generale Massimiliano Bassi, al quale è conferito il ruolo esecutivo di rappresentanza legale. Il Collegio sindacale è l'organo di controllo interno e possiede funzioni di vigilanza sulla gestione amministrativa e contabile. Si compone di due donne e tre uomini, di cui tre sindaci effettivi e due sindaci supplenti, anch'essi in carica fino ad approvazione del bilancio al 31/12/2026.

Collegio Sindacale				
Stefano Borghi *(Presidente)*	Massari Michele *(Sindaco)*	Stefania Meschiari *(Sindaco)*	Sabrina Ricciardi *(Sindaco Supplente)*	Nicola Mattioli *(Sindaco Supplente)*

Pur non essendo ancora formalmente istituite deleghe o processi specifici a livello apicale per la gestione delle tematiche di sostenibilità ambientale, sociale e di governance, Antico Forno sta progressivamente integrando una maggiore attenzione verso questi aspetti nella visione strategica, nella gestione operativa e nei processi decisionali quotidiani che hanno un impatto sul modo di operare della Società.

Antico Forno conduce le proprie attività ispirandosi ai principi di **responsabilità**, **trasparenza e correttezza**, nel pieno rispetto dei **diritti umani** dei dipendenti e dei soggetti lungo la catena di fornitura.

Per garantire una condotta d'impresa responsabile, Antico Forno si avvale di un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** adottato ai sensi del D.lgs. 231/2001, approvato dal Consiglio di Amministrazione nel luglio 2018. Il **MOG** è infatti lo strumento di gestione predisposto per prevenire gli illeciti previsti dal Decreto, come la lotta alla corruzione, in coerenza con i principi etici adottati dalla Società. Nel corso del 2025 è previsto un **aggiornamento del Modello**, che comprenderà una revisione del processo di mappatura dei rischi con l'inclusione di eventuali nuovi reati e l'identificazione dei relativi presidi di controllo.

Inoltre, Antico Forno ha elaborato il proprio **Codice Etico,** il quale si trova in fase di revisione. Il documento definisce i principi, i valori e le responsabilità che guidano Antico Forno nella gestione etica delle proprie attività e stabilisce le regole di condotta che devono essere osservate da dipendenti, collaboratori, partner commerciali e tutti coloro che intrattengono rapporti con l'azienda.

Il Codice Etico, pienamente allineato ai principi del Modello 231, si propone come strumento di riferimento per la promozione e la tutela dei seguenti ambiti:

- Tutela della privacy dei dipendenti e collaboratori;
- Processi di assunzione e formazione;
- Trasparenza e lotta al terrorismo;
- Salute e sicurezza dei lavoratori;
- Tutela dell'ambiente;
- Protezione degli informatori e gestione delle segnalazioni.

In tale contesto, Antico Forno è impegnato anche nell'implementazione della **procedura di whistleblowing**, che consente di segnalare in modo sicuro e riservato comportamenti contrari alla legge o al Codice Etico. Attualmente, le segnalazioni possono essere trasmesse attraverso canali dedicati, a seconda della tipologia di segnalante.

Inviare eventuali segnalazioni utilizzando il seguente link : Segnalazioni whistleblowers

I **dipendenti** dispongono di un'applicazione per smartphone attraverso la quale possono inviare eventuali segnalazioni in forma anonima. Le segnalazioni interne vengono ricevute **dall'Amministratore Delegato**, che provvede alla loro condivisione con **l'Organismo di Vigilanza (OdV)**, assicurando imparzialità e tutela della riservatezza del segnalante. L'OdV, nominato dal **Consiglio di Amministrazione,** ha funzioni di vigilanza, monitoraggio e

gestione delle segnalazioni di eventuali illeciti e le comunicazioni con l'azienda hanno cadenza quadrimestrale.

Per le segnalazioni **esterne** è disponibile un apposito link sul sito web dell'azienda attraverso il quale ciascun stakeholder può inviare segnalazioni. Tali segnalazioni vengono prese in carico dall'OdV che è tenuto a fornire un riscontro al segnalatore entro sette giorni della recezione. Successivamente, l'OdV si interfaccia con il referente aziendale, in questo caso l'Amministratore Delegato, e dispone di un termine massimo di tre mesi per l'istituzione della pratica.

Nel corso del 2024 **non sono state ricevute segnalazioni** attraverso i canali dedicati né segnalazioni relative a comportamenti non etici o violazioni del Modello.

Per promuovere comportamenti d'impresa etici e corretti, ai dipendenti è stato fornito un documento di **Disciplina Aziendale**, che regola il rapporto tra i lavoratori e le figure apicali, l'orario di lavoro e la gestione delle assenze per malattia. Il documento definisce le aspettative di Antico Forno in termini di **etica e diligenza**, ribadendo l'impegno di Antico Forno a trasmettere principi di responsabilità e correttezza professionale ai propri dipendenti.

Grazie all'implementazione di **questi meccanismi, nel 2024 non si sono inoltre presentati casi di corruzione accertati** all'interno di Antico Forno o nelle sue relazioni commerciali.

L' ascolto attento dei dipendenti è fondamentale per promuovere una cultura aziendale etica e un contesto lavorativo equilibrato

QUALITÀ, TRACCIABILITA' E SICUREZZA DEL PRODOTTO

Per Antico Forno, un corretto monitoraggio della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti è fondamentale per garantire i corretti standard qualitativi richiesti. La Società dispone di un **sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001,** relativo ai siti produttivi di Cadoneghe, e di un insieme di **procedure operative,** rinnovate annualmente, volte a garantire i più alti standard di qualità del prodotto e sicurezza alimentare.

Procedure operative di controllo

- **Procedura Shelf Life**, che definisce le modalità di controllo per la determinazione della durata di conservazione dei prodotti surgelati, considerando parametri chimici, fisici e microbiologici, tipologia di confezionamento e temperatura;
- **Procedura di misurazione e miglioramento continuo**, finalizzata alla valutazione delle performance dei processi aziendali e all'individuazione delle aree di ottimizzazione;
- **Procedura di pulizia e sanificazione**, applicata sia al personale interno che esterno, per garantire condizioni igieniche costanti e controllate.
- **Procedura per la gestione dei rifiuti e sottoprodotti** finalizzata a smaltire correttamente i rifiuti del processo produttivo e a ridurre il rischio di contaminazione microbica dei prodotti.

La Società è in possesso delle **certificazioni di qualità IFS** per tutti i siti produttivi. Inoltre, il sito di Forlì è certificato anche secondo lo **standard BRC**. Queste certificazioni attestano il rispetto di rigorosi criteri di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera, nonché di un sistema di gestione integrato basato sui principi del **sistema HACCP**, che deriva dalle iniziali inglesi "*Hazard Analysis and Critical Control Points",* che in italiano si traduce come: "Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo".

L'autocontrollo secondo il metodo HACCP ha lo scopo di promuovere la sicurezza igienico – sanitaria e rappresenta lo standard qualitativo dei prodotti alimentari e delle bevande nelle varie fasi di produzione, distribuzione, somministrazione e vendita al consumatore. Nell'autocontrollo è il responsabile dell'azienda alimentare, sia esso titolare dell'impresa o un suo delegato, che deve individuare i punti o le fasi critiche della sua attività, fornendo al consumatore la garanzia dell'igiene dell'alimento prodotto, commercializzato, venduto o direttamente ceduto.

L'HACCP è un sistema che identifica i rischi di natura biologica, fisica o chimica legati alla produzione o manipolazione di un alimento, indicando le misure per il loro controllo. Il sistema HACCP è, pertanto, un programma di prevenzione che Antico Forno mette in atto con lo scopo di consolidare il livello di sicurezza sotto il profilo igienico, per non esporre il consumatore ad eventuali rischi attraverso un **piano di autocontrollo** in cui la Società individua ed applica le necessarie procedure di controllo e di sorveglianza.

Il Manuale di autocontrollo

Quanto descritto viene definito nel **Manuale di Autocontrollo,** nel quale si stabiliscono i criteri, le procedure e le istruzioni operative per garantire la **sicurezza igienico-sanitaria**. Il campo di applicazione del Manuale comprende tutte le fasi del processo produttivo, a partire dalla ricezione delle materie prime, passando per la trasformazione e conservazione, fino alla consegna al cliente finale. Tutte le fasi sono soggette a: i) Controlli specifici e accurati sui prodotti e sui processi, ii) Applicazione di buone pratiche igienico-sanitarie e produttive; iii) Corretto utilizzo, sanificazione e manutenzione delle attrezzature e degli ambienti.

Inoltre, viene effettuato un **piano di analisi sui prodotti finiti** per verificare, mediante controlli a campione l'efficacia delle misure previste dal piano di autocontrollo. Per quanto riguarda sia le materie prime che i prodotti finiti, i parametri analitici e i relativi limiti sono stabiliti sulla base della normativa vigente, nonché considerando una serie di ulteriori fattori, tra cui:

- Dati storici interni all'azienda;
- Consulenza di un responsabile tecnico esterno;
- Informazioni bibliografiche e scientifiche.

Sono inoltre previste analisi periodiche di tipo chimico, fisico e microbiologico, comprensive di verifiche specifiche quali la determinazione dell'acrilammide, l'analisi multi-residuale, il filth test, verifica della shelf life e la qualità dell'aria. Le analisi vengono eseguite da laboratori accreditati dall'ente Accredia come Epta Nord ed Eurofins Pivetti. A garanzia che i prodotti non contengano per errore corpi estranei, nella fase finale del processo produttivo viene inoltre effettuato un controllo tramite **metal detector,** contribuendo ad un ulteriore livello di sicurezza.

La **formazione** del personale rappresenta un elemento centrale del sistema di qualità. Tutti i dipendenti partecipano a sessioni formative semestrali dedicate a **sicurezza e igiene alimentare**, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza sui rischi per il consumatore e promuovere comportamenti corretti. La formazione avviene attraverso **corsi specifici, affiancamento** dei nuovi assunti, **distribuzione di materiale informativo** e **verifiche**

periodiche dell'efficacia dei percorsi, che possono essere svolti anche in lingua inglese in base alle necessità.

La procedura di tracciabilità

La qualità è strettamente connessa al principio di **tracciabilità**, divenuto un elemento cardine per garantire l'affidabilità degli ingredienti e del prodotto finale. La **Procedura di tracciabilità e rintracciabilità**, inclusa nel Piano di Autocontrollo, si applica a tutte le materie prime utilizzate nella produzione e definisce i controlli e le azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità, come il ritiro del prodotto o la separazione di lotti difettosi ancora presenti nei locali aziendali.

Negli ultimi anni, l'azienda ha investito nel **miglioramento dei sistemi di tracciabilità** interna. Nel 2024, nel sito produttivo di Forlì è stato introdotto un nuovo metodo di gestione dei lotti di produzione, passati da una logica per singolo impasto a una **gestione giornaliera**, che consente maggiore controllo e riduce la possibilità di errore. Guardando al futuro, Antico Forno intende proseguire su questa strada, **automatizzando la tracciabilità della merce in entrata**, oggi ancora gestita manualmente, per garantire maggiore efficienza, precisione e sicurezza lungo tutta la catena produttiva. L'aggiornamento introdotto nel sito di Forlì ha determinato un allineamento ai sistemi presenti nei siti produttivi di Cadoneghe, dove già in precedenza i sistemi di controllo e tracciabilità della merce in entrata e prelievo erano stati informatizzati, dando la possibilità ai singoli reparti di richiamare i fabbisogni produttivi verso il magazzino.

La procedura di resi e reclami

In linea con gli standard di qualità di Antico Forno, viene implementata una **gestione attenta e strutturata di eventuali non conformità, reclami o resi** inerenti al prodotto finito**.** A tal fine, sempre all'interno del Manuale di Autocontrollo, l'azienda ha definito una **procedura dedicata alla gestione dei reclami e dei resi**, che stabilisce **responsabilità, tempi e modalità operative**. Ogni reso o reclamo, ricevuto tramite apposito indirizzo e-mail condiviso con i clienti, viene prontamente analizzato attraverso una **verifica documentale e tecnica del prodotto o servizio** oggetto della segnalazione, con l'obiettivo di fornire una risposta al cliente entro **tre giorni lavorativi**.

Per ogni segnalazione, reso o non conformità viene compilato un **report di qualità**, che consente di tracciare l'intero processo di gestione. Una volta completati i controlli e chiuso il caso, le informazioni vengono registrate nel **registro interno delle non conformità**, indicando la tipologia del problema, eventuali implicazioni di sicurezza alimentare e le azioni correttive intraprese. Questo sistema permette di **monitorare** e prevenire criticità ricorrenti, sviluppando **soluzioni mirate** per il miglioramento continuo di prodotti.

LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Emissioni e consumi energetici

La responsabilità ambientale e, in particolare, l'impegno nella riduzione dell'impatto sul cambiamento climatico sono aspetti imprescindibili del modo quotidiano di operare di Antico Forno della Romagna.

Con la consapevolezza che ciascuna azione di miglioramento e di riduzione dell'impatto sull'ambiente e sul clima parte dalla capacità di misurare gli impatti, Antico Forno ha realizzato per la prima volta la quantificazione dei consumi energetici e delle emissioni GHG derivate (Scope 1 e Scope 2).

Nel corso del 2024 i consumi totali di energia di Antico Forno sono stati pari a **30.998,77 GJ** di cui il 50% provenienti da energia elettrica acquistata in rete, il 46% da gas metano (gas naturale) e il 4% dal carburante della flotta auto (principalmente gasolio, seguito da benzina e una minima parte da biodiesel).

L'energia elettrica viene acquistata nella sua totalità in rete e per il 2024 il consumo è stato pari a **15.455,58 GJ**[1]. L'energia è utilizzata soprattutto per alimentare gli impianti di refrigerazione collegati alle celle frigorifere, i locali di produzione e i forni di cottura, rappresentando quindi un elemento essenziale sia nelle fasi di trasformazione dei prodotti sia nel loro stoccaggio. Il gas metano, invece, viene utilizzato per la produzione, in particolare in fase di cottura dei prodotti, e per il riscaldamento. Nel 2024 Antico Forno ha registrato un consumo di **14.365,34 GJ**.

Consumi energetici

Totale

30.998,77 GJ

Energia elettrica

15.455,58 GJ

Consumi per stabilimento

Gas metano

14.365,34 GJ

Flotta auto

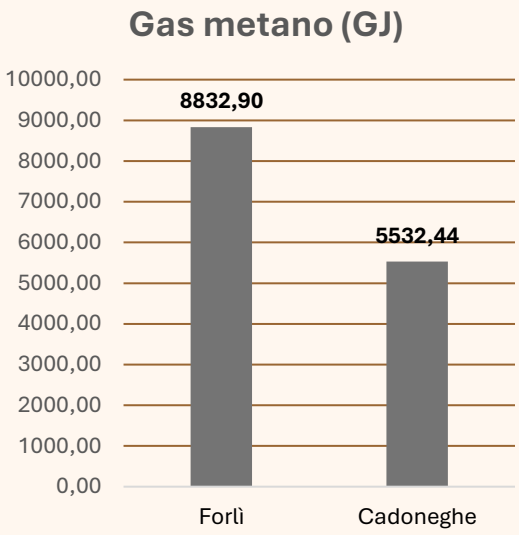
1.177,84 GJ

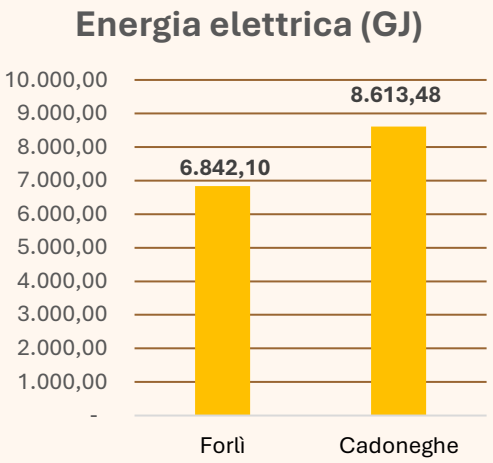
[1] Ai fini del calcolo dell'energia elettrica, oltre alle bollette dei tre siti produttivi di Forlì e Cadoneghe, sono stati inclusi anche i consumi del magazzino di Via Einstein 19 a Cadoneghe, utilizzato principalmente per l'alimentazione delle celle frigorifere e la cui energia elettrica è l'unica fonte di consumo. Per gli uffici dello stabilimento di Forlì di via Golfarelli 78e, sono stati stimati i consumi mensili di gennaio e febbraio 2024. Per i calcoli dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i fattori di conversione del National Inventory Report (NIR) 2025, DEFRA 2024 e le Linee Guida Energy Manager 2022 - Versione 2.2 (FIRE).

Per quanto riguarda il consumo di **gas metano per sito,** lo stabilimento di Forlì ha consumato un totale **di 8.832,9 GJ**, pari a circa **61,5%** del totale di gas metano utilizzato, mentre gli stabilimenti di Cadoneghe hanno registrato un consumo complessivo di 5.532,44 GJ[2], corrispondente al restante **38,5%.** Il consumo di **energia elettrica** acquisita proviene per entrambi i siti da fonti non rinnovabili, nello stabilimento di Forlì è stato di 6.842,1 GJ **(44%)[3],** mentre negli stabilimenti di Cadoneghe di 8.613,48 GJ **(56%)[4]**.

La flotta aziendale di Antico Forno è composta da 24 vetture, di cui 19 con contratti di lunga durata alimentate a benzina e gasolio, per un consumo complessivo di **1.177,84[5] GJ** nel 2024.

L'utilizzo di queste fonti energetiche contribuisce a generare **emissioni climalteranti**, create principalmente sia nei processi di produzione dei prodotti da forno sia nelle attività di refrigerazione e conservazione dei surgelati. Nel 2024, le emissioni dirette di gas serra (**Scope 1**)[6] sono state pari a **1.203,29 tCO_2.** Di queste, il **70%** (**845,98 tCO_2**) deriva dall'utilizzo di gas metano per riscaldamento e produzione, mentre la flotta aziendale, composta da 19 auto ad uso promiscuo e 2 ad uso aziendale, contribuisce per il **7%** (**86,29 tCO_2**).





[2] Il consumo di gas naturale per lo stabilimento al civico 23 di via Einstein, a Cadoneghe, è stato stimato utilizzando il consumo medio mensile di gas naturale rilevato nelle bollette dello stabilimento al civico 21.

[3] I consumi di energia elettrica corrispondenti agli uffici di Forlì in via Golfarelli 78E dei mesi di gennaio e febbraio del 2024 sono stati stimati mediante al consumo medio mensile calcolato sui mesi rilevati da marzo a dicembre 2024.

[4] I consumi di energia elettrica corrispondenti al sito di Cadoneghe in via Einstein 19 dei mesi da gennaio a ottobre 2024 sono stati stimati utilizzando il consumo medio mensile desunto dalla bolletta di dicembre 2024. I valori dei consumi di novembre corrispondono ai consumi rilevati e riportati nella bolletta di dicembre 2024. I consumi di energia elettrica rilevati al civico 21 sono inclusi nei consumi presenti in bolletta indirizzata al civico 23 poiché avviene una sola lettura di consumo per i due civici.

[5] Per il calcolo dei consumi di carburante corrispondenti alla flotta aziendale, sono state incluse 19 di 24 vetture assegnate ai dipendenti come fringe benefit perché appartenenti a contratti di noleggio di lungo termine e quindi assimilabili come bene di proprietà aziendale. I consumi inerenti alle auto ad uso promiscuo sono stati calcolati considerando il 70%.

[6] Per il calcolo delle emissioni GHG dirette di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione Del Ministero dell'ambiente 2024 e le Linee Guida Energy Manager 2022 - Versione 2.2 (FIRE), ISPRA 2025, National Inventory Report (NIR) 2025 e DEFRA 2025.

Totale di emissioni Scope 1 + Scope 2 Market-based:

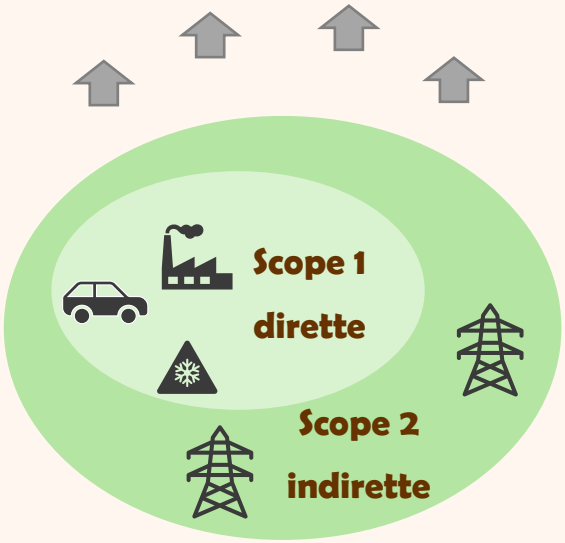
3.097,43 tCO_2

Totale di emissioni Scope 1 + Scope 2 Location-based:

2.303,76 tCO_2

I PRINCIPALI GAS EFFETTO SERRA

C02-CH4-N2O-HFCs-PFCs-SF6-NF3



Nelle emissioni dirette si considerando anche le emissioni associate ai rabbocchi di gas fluorurati (F-gas) utilizzati negli impianti di refrigerazione e condizionamento presenti negli stabilimenti.

Nel 2024 si sono rilevate fughe emissive unicamente a Cadoneghe, in cui il quantitativo totale di F-gas immesso è stato pari a **69,1 kg**, con un impatto equivalente di circa **271,0 tCO_2e**, corrispondente al **23%** delle emissioni dirette complessive dell'azienda.

Per ridurre il proprio impatto emissivo, Antico Forno realizza periodicamente controlli mirati alla verifica di fughe di gas refrigeranti dagli impianti di raffreddamento.

Le **emissioni indirette (Scope 2)**[7] derivanti dal **consumo di energia elettrica acquistata dalla rete,** sono state calcolate sulla base di due distinti approcci: quello **market-based** si basa sulle emissioni di CO2 emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate; quello **location-based** impiega invece fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali. Tali valori forniscono un quadro completo dell'impatto climatico associato al fabbisogno elettrico di Antico Forno.

Nel 2024 le emissioni **Scope 2 Location-based** sono state pari a **1.100,48 tCO_2**, mentre quelle **Market-based** ammontano a **1.894,15 tCO_2**.

Scope 1: Emissioni generate dalle attività interne dell'azienda o da quelle controllate da essa: nello specifico emissioni dovute a combustione di gas metano, carburanti e perdite di gas refrigeranti.

Scope 2: Emissioni indirette di cui l'azienda è responsabile e che sono derivanti dalla produzione di elettricità, vapore o calore forniti da terze parti in luoghi diversi da quelli in cui vengono utilizzati.

[7] Per il calcolo delle emissioni GHG indirette di Scope 2, calcolate con la metodologia Location-based sono stati utilizzati i fattori di emissione ISPRA 2025. Per il calcolo delle emissioni GHG indirette di Scope 2, calcolate con la metodologia Market-based sono stati utilizzati i fattori di emissione per l'italia AIB Residual Mixes 2025.

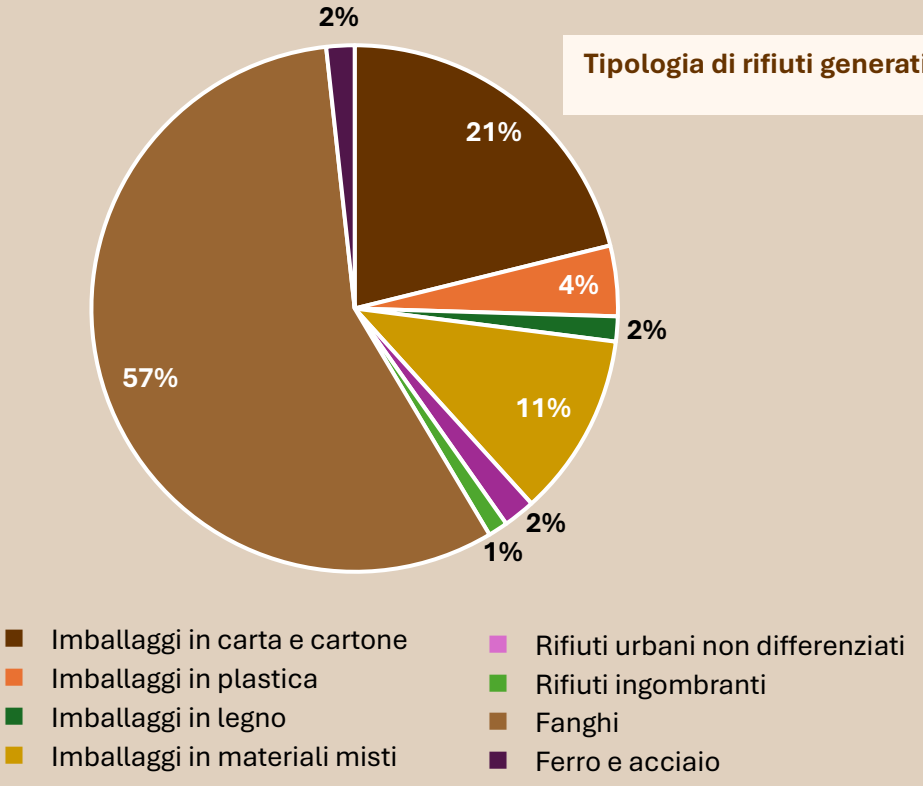
Economia circolare: gestione degli scarti e dei rifiuti

Antico Forno, in un'ottica di riduzione degli impatti ambientali e di promozione dei principi di economia circolare, predispone una **procedura di gestione di rifiuti e sottoprodotti** al fine di minimizzare anche il rischio di contaminazione microbica dei prodotti in elaborazione. Il responsabile di produzione è la figura operativa predisposta per la raccolta, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti, mentre il responsabile Controllo Qualità e Amministrazione è responsabile del monitoraggio del processo e delle procedure interne.

Nel 2024, Antico Forno ha generato **374 tonnellate di rifiuti** dei quali nessuno era pericoloso. Le tipologie di rifiuti principali sono **fanghi derivanti dal trattamento degli effluenti** (57% del totale dei rifiuti) e **imballaggi di carta e cartone** (21%), seguiti da materiali misti (11%). In quantità più ridotte sono prodotti anche **rifiuti di packaging plastici** (4%) oltre a **legno, ferro e acciaio e rifiuti non differenziati.**

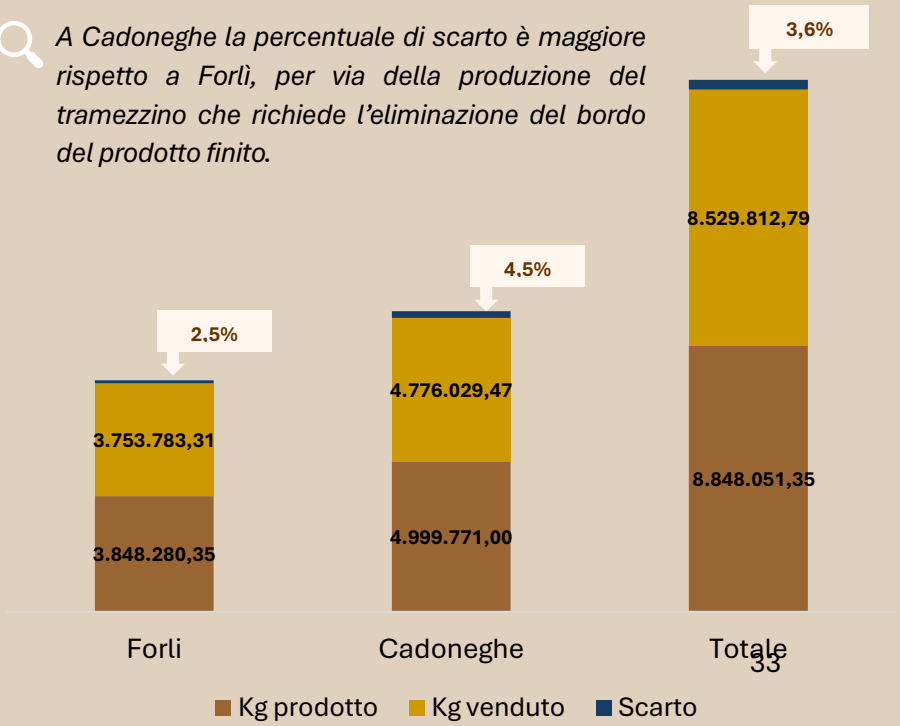
Antico Forno stabilisce inoltre i parametri di tolleranza massima di kg di scarto generato per kg prodotto, in modo tale da generare il minor quantitativo di scarto possibile. Nello specifico, i valori standard entro i quali deve rientrare il quantitativo di scarto generato sono compresi tra il 2% e il 4,8%. In coerenza con quanto stabilito, per un totale di 8.848.051,35 kg di prodotto sviluppato, Antico Forno ha generato nel 2024, **318.238,5 kg di scarto, corrispondenti al 3,6%,** risultante dalla differenza tra kg prodotto e kg venduto**.**

Tipologia di rifiuti generati



Scarti di produzione generati

A Cadoneghe la percentuale di scarto è maggiore rispetto a Forlì, per via della produzione del tramezzino che richiede l'eliminazione del bordo del prodotto finito.



Gli scarti di produzione possono essere distinti in **due categorie:** quelli ancora utilizzabili e edibili e scarti non commestibili.

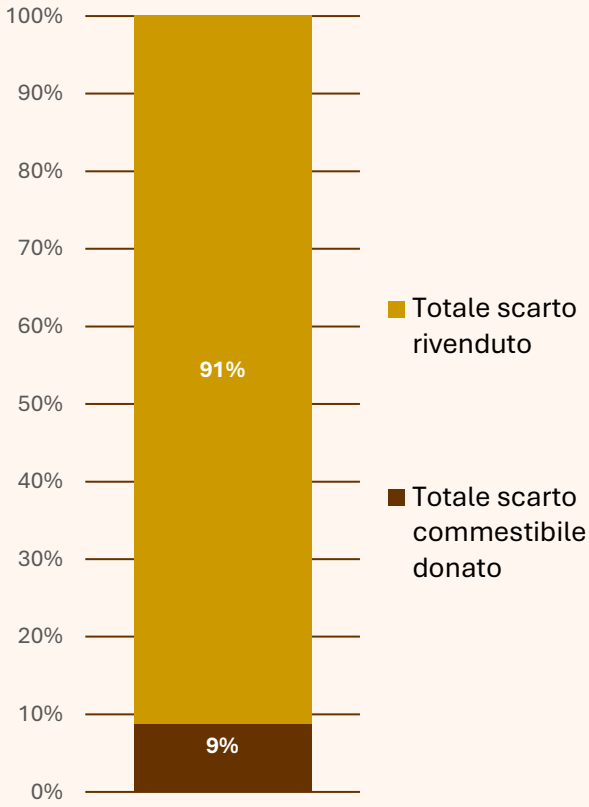
Sul totale di 318.238 kg di scarto prodotto**, il 91% (290.493,8 kg) viene rivenduto**. Di questa quota, l'80% è destinato ai fornitori di biodigestori per la produzione di biogas, il 11% è stato destinato ad uso zootecnico. **Il 9% di scarto restante**, corrispondente a 27.744,77 kg di scarto commestibile, **viene donato:** il 2% a enti locali e iniziative di beneficenza nei territori di Forlì e Cadoneghe ed il restante 7% ai dipendenti.

Operando nel settore alimentare e consapevole dell'importanza di **ridurre al minimo gli sprechi di cibo**, Antico Forno sta inoltre **sperimentando nuove iniziative di economia circolare** finalizzate al riutilizzo degli scarti di produzione ancora idonei al consumo.

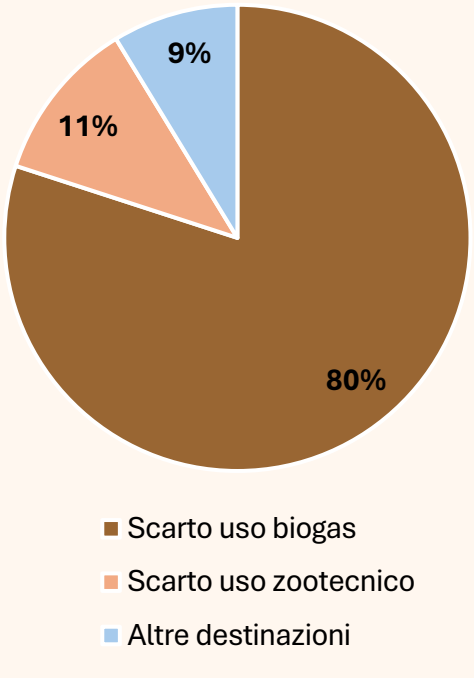
In particolare, l'azienda ha in programma la collaborazione con un'impresa pugliese per lo sviluppo di una **linea di grissini realizzati con scarti di pane**, con l'obiettivo di valorizzare le eccedenze e ridurre ulteriormente l'impatto ambientale del processo produttivo.

Come Società attiva nel settore alimentare, Antico Forno riconosce la necessità di ridurre al massimo la quantità di scarti di prodotto non riutilizzabile

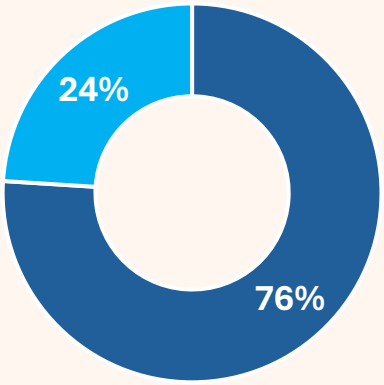
100% dello scarto riutilizzato



Del 91% dello scarto rivenduto, l'80% viene destinato alla produzione di biogas



Gli stabilimenti di Cadoneghe pur realizzando il 57% del volume di produzione totale, utilizzano solo il 24% della risorsa idrica complessiva grazie all'adozione di tecnologie



Gestione delle risorse idriche

Nei siti produttivi di Antico Forno l'approvvigionamento idrico avviene **mediante acqua potabile proveniente dagli acquedotti comunali di Forlì e Cadoneghe**. A seguito dell'analisi delle aree soggette a stress idrico, è emerso che tutti e tre i siti produttivi di Antico Forno[8] si trovano in zone caratterizzate da **medio** ed **elevato livello di stress idrico**. Di conseguenza, la gestione efficiente e responsabile della risorsa idrica riveste un ruolo di primaria importanza. A Forlì, il processo di lavaggio è completamente automatizzato e ottimizzato per ridurre l'utilizzo di acqua, contribuendo così a un uso più efficiente della risorsa idrica. Nello specifico, nello stabilimento produttivo sono stati prodotti 4.999.771 kg di prodotto **registrando un prelievo di 3,39 Ml d'acqua, corrispondenti al 24% del prelievo idrico totale della Società[9].** A Padova, invece, sono stati prodotti **3.848.280,35 kg di prodotto (43% del totale** prodotto) prelevando un totale di **10,6 Ml** d'acqua, corrispondente al 76% del prelievo idrico complessivo di Antico Forno.

13,99 Mega litri di acqua prelevati

La risorsa idrica è principalmente utilizzata nel **processo produttivo** durante l'elaborazione del prodotto, le cui quantità da utilizzare nell'impasto in fase di produzione vengono definite tramite il sistema gestionale. La **qualità dell'acqua** è garantita dagli enti gestori del servizio idrico comunale i quali inviano annualmente i certificati di analisi. L'acqua viene inoltre utilizzata per il **lavaggio delle attrezzature** e per gli usi **igienico-sanitari** del personale. Dopo l'utilizzo, l'acqua viene scaricata nella **rete fognaria pubblica** e non necessita di **trattamenti di depurazione**, considerando che nei processi produttivi e nelle attività di lavaggio **non vengono impiegate sostanze chimiche**.

[8] Si considerano siti produttivi lo stabilimento di Forlì di Via Golfarelli 78 e gli stabilimenti di Cadoneghe in V. A. Einstein ai civici 21 e 23. Lo stabilimento di Cadoneghe in V. Einstein al civico 19 fa riferimento al magazzino, ragion per cui non presenta prelievi idrici rilevati.

[9] Poiché nei siti di Cadoneghe le fatture presentano una periodicità quadrimestrale e l'attività produttiva è continuativa dal lunedì al venerdì, a differenza del sito di Forlì, sono stati considerati unicamente i consumi medi giornalieri inerenti al 2024 e sono stati esclusi i sabati e le domeniche per garantire accuratezza nel calcolo del prelievo idrico.

Packaging sostenibile

Antico Forno nel rispetto della normativa Europea, in particolare del Regolamento 10/2011, impiega packaging riciclato senza compromettere la qualità o la conservabilità dei propri prodotti.

La scelta del tipo di imballaggio tiene conto delle caratteristiche specifiche di ciascun prodotto, per assicurare la **salubrità** e l'elevato **standard qualitativo** richiesto nel settore alimentare.

A seguito di ricerche approfondite di mercato, Antico Forno è riuscito a utilizzare cartoni che sono composti da un **mix di carta riciclata e carta vergine**, riuscendo così a ridurre da un lato l'impatto ambientale e dall'altro a garantire la resistenza complessiva del packaging senza compromettere la salubrità del prodotto.

In particolare, **per il packaging secondario** inteso come "imballaggio" - il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore - **quasi tutti i cartoni utilizzati sono realizzati con un mix di carta riciclata certificata FSC® e carta vergine**, garantendo così un equilibrio tra sostenibilità e resistenza del materiale. Inoltre, Antico Forno impiega **film e imballaggi in plastica monomateriale**, al fine di semplificare la raccolta differenziata e il successivo riciclo.

RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'attenzione verso le nostre persone

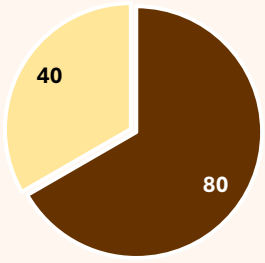
Il numero totale di **lavoratori dipendenti** di Antico Forno al 31 dicembre 2024 è stato di **120**, tutti operanti in **Italia**. Di questi, il **67% (80) sono uomini e il 33% (40) sono donne.**

La distribuzione di dipendenti per genere cambia per livello di produzione e tipologia di stabilimento. A Forlì, ad esempio, il processo di confezionamento è semi-industrializzato e si registra una manodopera prevalentemente maschile, mentre il reparto produttivo si caratterizza per avere una componente di maggiore rappresentanza femminile con capoturno donne. A Cadoneghe, invece, l'elevato livello di automazione del confezionamento comporta l'impiego di personale in maggioranza femminile e di prevalenza maschile nel reparto produzione.

Per Antico Forno, le condizioni lavorative stabili dei propri dipendenti sono una priorità. Infatti, la quasi totalità dei dipendenti (**il 90%, pari a 108** dipendenti) è assunta con **contratto a tempo indeterminato**, mentre **12** dipendenti **(10%)** hanno un **contratto a tempo determinato**. Con riferimento alla tipologia di impiego (full-time o part-time), il 3% (2) dei dipendenti uomini è impiegato part-time così come il 23% (9) delle donne. Il **91% dei dipendenti** di Antico Forno (109) sono invece impiegati **a tempo pieno**.

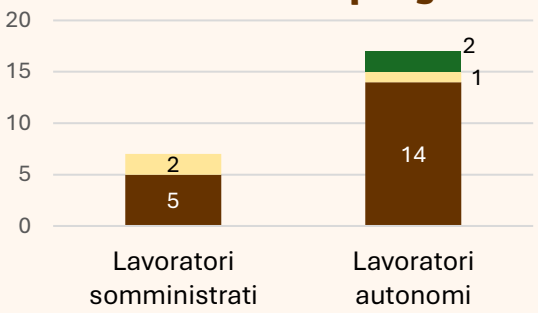
Oltre al personale dipendente, Antico Forno si avvale di **24 lavoratori esterni**, dei quali 17 sono **lavoratori autonomi** che svolgono mansioni di tipo legale e di revisione **e 7 somministrati attraverso contratti di agenzia.** Antico Forno ricorre al lavoro somministrato servendosi di agenzie qualificate come Umana garantendo le stesse condizioni di base di lavoro e di occupazione a quella dei dipendenti della Società per lo svolgimento di mansioni inerenti principalmente al reparto produzione.

Dipendenti per genere



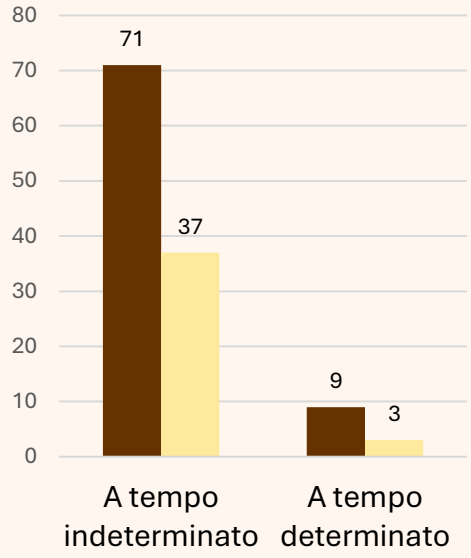
Uomini Donne

Lavoratori esterni per genere



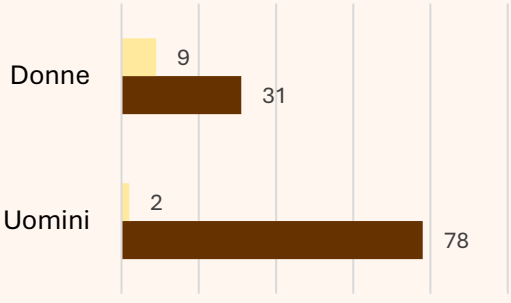
Uomini Donne Altro

90% a tempo indeterminato



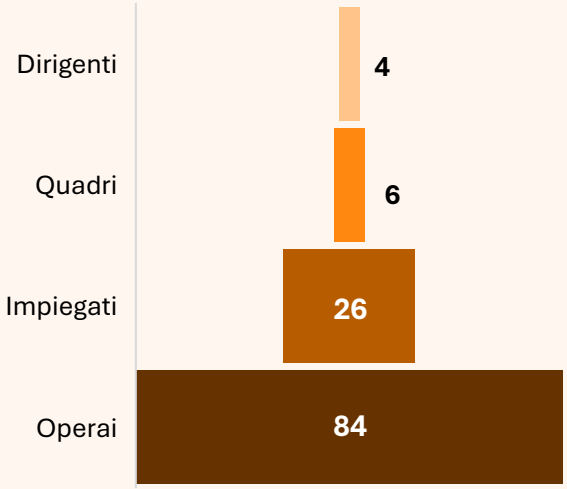
Uomini Donne

91% impiegato full-time

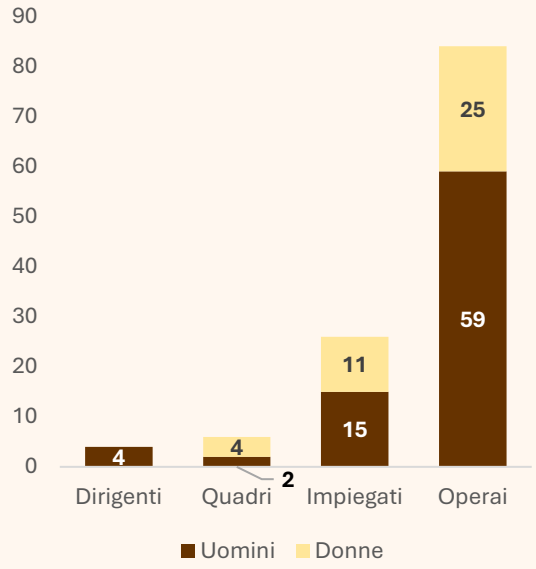


Part-time Full-time

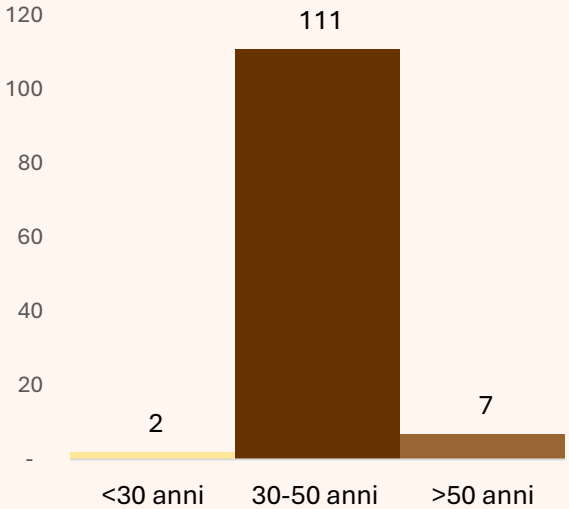
Composizione inquadramento



Inquadramento per genere



Dipendenti per età



Antico Forno riconosce che i suoi dipendenti e collaboratori sono parte integrante e indispensabile per l'esistenza e lo sviluppo futuro

Per Antico Forno la diversità è un aspetto fondamentale per creare un ambiente dove tutti possano eccellere. La Società pone infatti grande attenzione al rispetto del principio di **non discriminazione, il rispetto dei diritti umani** e alla **promozione della diversità** all'interno della propria forza lavoro, elementi richiamati anche nei **contratti di lavoro**. Sin dall'inizio della gestione del personale, vengono applicati parametri d'inclusione e non discriminazione ad esempio per nazionalità, appartenenza etnica, orientamento sessuale, genere, religione, credenze politiche, etc.

Analizzando la **distribuzione dei dipendenti per categoria professionale**, il **70%** (84) del personale è composto da **operai.** Di questi, il 70% sono uomini (59) e il 30% donne (25). Ne seguono gli **impiegati (26,** corrispondenti al **22%** della forza lavoro totale) di cui 58% sono uomini e 42% donne. Per quanto riguarda i **quadri,** ovvero coloro che coprono una posizione di responsabilità in termini di coordinamento, organizzazione e controllo di attività aziendali, rappresentano il 5% del personale. Di questi il **67% sono donne** (4 su 6). Infine, la categoria **dirigenti** rappresenta il restante 3%, e questa è composta nella sua totalità da uomini (4).

I dipendenti di Antico Forno hanno prevalentemente un'età compresa tra i 30 e i 50 anni (92%), seguiti dai maggiori di 50 (6%) e i minori di 30 (2%). Antico Forno è consapevole della necessità di **promuovere l'inclusione lavorativa dei giovani del territorio** data la sfida che rappresenta la disoccupazione giovanile derivante dalla discrepanza tra le competenze acquisite nel percorso educativo e quelle richieste dal mercato del lavoro. Per questo motivo, la Società collabora a Cadoneghe con **l'istituto DIEFFE SCUOLE** per parlare con i giovani lavoratori e motivarli a intraprendere il percorso di panificazione. Con **Umana**, Antico Forno sta valutando di ospitare giovani del territorio in un processo di formazione e tirocinio in azienda per un periodo di tre mesi, con l'obiettivo di promuovere l'inserimento lavorativo per giovani minori di 29 anni. Antico Forno impiega inoltre **3 lavoratori** appartenenti a **categorie vulnerabili o minoranze***.

A livello di governance, il Consiglio di Amministrazione di Antico Forno è composto da uomini i quali hanno principalmente un'età maggiore ai 50 anni (80%) e il 20% restante un'età compresa tra i 20 e i 50.

*Nota | Per categoria vulnerabile si intende un gruppo di persone con una specifica condizione o caratteristica (es. economica, fisica, politica, sociale) che potrebbe subire impatti negativi conseguenti alle attività dell'organizzazione in modo più grave rispetto alla popolazione generale.

Benessere dei lavoratori

L'impegno di Antico Forno è quello di promuovere il benessere dei propri lavoratori tramite misure specifiche e avvalendosi del supporto di uno studio esterno di consulenza del lavoro, che mette a disposizione una **piattaforma dedicata per la comunicazione tra l'area HR e i dipendenti** su tutto ciò che riguardano le relazioni lavorative e le iniziative di Antico Forno. Attraverso tale piattaforma è possibile **consultare documenti aggiornati**, come il **documento di condotta aziendale,** accedere alle **informazioni relative al proprio contratto** e visualizzarne in ogni momento le **caratteristiche**, così come accedere agilmente al canale predisposto per le **segnalazioni** da parte dei lavoratori **(whistleblower).** Le **procedure** aziendali sono pubblicate sia sulla piattaforma sia direttamente negli stabilimenti; esse possono variare da sito a sito. Attualmente sono formalizzate le procedure relative **all'utilizzo dei telefoni cellulari e alla timbratura, alla gestione delle ferie e dei permessi.**

Tramite l'applicazione dedicata i dipendenti possono inoltre accedere ai **fringe benefit**, consultare le proprie **buste paga** e inserire eventuali **dichiarazioni relative al bonus mamma, al TFR ecc**. È stato inoltre predisposto **un piano di welfare e benessere**, rivolto a impiegati, quadri e operai, che AFR intende estendere a tutta la popolazione aziendale, con un piano di Welfare Aziendale. Per poter fornire un servizio di alto livello ai dipendenti, si è deciso di utilizzare la piattaforma Tundr. Sono stati istituiti, Piani di Crescita Triennali Standardizzati per tutti gli stabilimenti.

Formazione

I dipendenti di Antico Forno partecipano a **corsi di formazione** mirati soprattutto allo sviluppo di competenze tecniche. Attraverso la piattaforma digitale è possibile consultare il materiale formativo, mentre l'ufficio risorse umane raccoglie informazioni sulla partecipazione ai corsi per garantire un monitoraggio continuo delle attività.

Le attività di formazione e sviluppo sono rilevanti anche per le **opportunità di crescita professionale**. Al momento non è presente una procedura formalizzata di performance review, tuttavia nei reparti produttivi, sono definiti **obiettivi di sviluppo per linea produttiva**, con verifiche periodiche sulle capacità dei lavoratori nel manovrare macchinari specifici, così da poter avere tutti gli strumenti necessari a monitorare la formazione e la relativa crescita.

Iniziative di coinvolgimento

Nel quadro delle iniziative volte al miglioramento continuo del clima aziendale e alla **soddisfazione del personale**, nel 2024 Antico Forno ha introdotto, in collaborazione con AFRTheLab, il concorso interno **"Idee che sfornano il futuro".** L'iniziativa consente a **tutti i dipendenti** di proporre mensilmente **idee innovative** riguardanti l'ottimizzazione dei processi produttivi, il miglioramento tecnico e qualitativo dei prodotti o la creazione di nuove referenze da destinare ai canali GDO e Ho.Re.Ca. Le proposte vengono valutate da un panel composto da responsabili di AFRTheLab e di altre funzioni aziendali, con la possibilità di aggiudicarsi un premio in caso di selezione e di essere valorizzati attraverso i canali interni di comunicazione.

Parallelamente, sono state realizzate attività di **team building e storytelling** rivolte ai dipendenti, con l'obiettivo di rafforzare il senso di appartenenza e la connessione con l'azienda.

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

La tutela della salute e della sicurezza di tutto il personale – dipendenti, somministrati e lavoratori esterni – rappresenta da sempre una priorità assoluta per Antico Forno. L'impegno dell'organizzazione in questo ambito si concretizza attraverso diverse azioni, tra cui:

- Applicazione puntuale delle disposizioni previste dal D.lgs. 81/08, la cui responsabilità è attribuita al Datore di Lavoro;
- Elaborazione e costante aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, sulla base dell'evoluzione delle attività svolte e dell'analisi di eventuali infortuni;
- Preparazione e mantenimento dei piani di evacuazione e dei piani antincendio;
- Fornitura dei dispositivi di protezione individuale necessari allo svolgimento delle mansioni in sicurezza;
- Adozione di un Piano di Emergenza Interno mediante la **procedura di gestione delle emergenze**, regolarmente aggiornata, nella quale si descrivono i comportamenti da seguire da parte di **lavoratori, clienti e fornitori**, indicandone i responsabili e le modalità di allerta ed evacuazione. Annualmente, viene effettuata una riunione periodica dedicata e una prova di evacuazione;
- Attività di Sorveglianza Sanitaria, condotta dal Medico Competente secondo il Protocollo Sanitario da lui definito.

Come stabilito dall'art 17, comma 2, del D. Lgs. 81/08, il Datore di Lavoro ha nominato un Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), una figura con specifiche competenze per coordinare il servizio di prevenzione rischi. L'RSPP, che prende visione dei certificati di idoneità sanitaria emessi dal Medico Competente, provvede a comunicare eventuali limitazioni o prescrizioni ai preposti e ai responsabili di stabilimento e produzione, i quali vigilano sul rispetto delle indicazioni. Sono inoltre in corso **incontri formalizzati**, con verbali firmati da dipendenti, responsabili e RSPP, **per migliorare la programmazione delle attività lavorative e garantire una maggiore chiarezza nell'organizzazione del lavoro**. Oltre a queste professionalità, in ogni sito sono state implementate procedure specifiche e designati preposti, addetti antincendio e addetti al primo soccorso, tutti regolarmente formati e nominati, per garantire la sicurezza dei lavoratori durante tutti i turni, compresi i fine settimana e i turni notturni.

Tra le principali procedure, con particolare attenzione alla sala produzione e al magazzino si segnalano:

- Indagine e gestione incidenti ed infortuni
- Cutter e coltelli
- Macchine
- Movimentazione Manuale dei Carichi
- Scale portatili
- Utilizzo carrelli elevatori
- Gestione impianti elettrici
- Gestione emergenze
- Lavori in quota
- Lavoro in ufficio e Video Display Terminal

Antico Forno ha mappato e identificato i **rischi e i pericoli associati a diverse mansioni,** tra cui addetti tecnici, impiegati, addetti di magazzino e manutentori. In particolare, ha mappato le mansioni degli uffici tra gli impiegati amministrativi e i responsabili di produzione. In produzione la mappatura ha portato **all'identificazione di rischi e pericoli specifici** per le mansioni degli addetti agli impasti, spezzatrice, linea Rondò, condimento, linea forno, linea pane all'acqua-pane crudo, confezionamento e lavaggio teglie. Delle mansioni non limitate alla produzione, sono state identificate quelle del responsabile produzione, manutentore e magazziniere.

Grazie a questa lettura dettagliata, Antico Forno realizza la valutazione dei rischi e considera, oltre i rischi legati alla mansione, anche elementi legati all'ambiente di lavoro, come **ostacoli, microclima, utilizzo di macchinari e presenza di mezzi in movimento.** Per ciascun pericolo sono state definite le relative misure di controllo, che costituiscono parte integrante dei **Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR)**, come lo sviluppo corsi di formazione ad hoc. La compilazione e la revisione dei DVR sono supervisionate **dall'RSPP esterno** e approvate dal **Direttore Generale**.

La **procedura anti-infortunio** è presidiata dal responsabile delle risorse umane che, una volta informato di un eventuale infortunio, procede alla segnalazione. Inoltre, la gestione di infortuni e mancati infortuni avviene tramite moduli specifici che permettono l'analisi dell'accaduto da parte del preposto e dell'RSPP, individuando le azioni correttive e preventive da implementare.

Infine, i dipendenti di Antico Forno seguono corsi di formazione obbligatori su tematiche di salute e sicurezza, quali corsi antincendio e di primo soccorso, così come corsi tecnici specifici per l'utilizzo di determinati macchinari, tra cui l'utilizzo delle piattaforme mobili elevabili (PLE) e i corsi PES/PAV/PEI per attività sugli impianti elettrici.

Grazie a questo approccio rigoroso nel 2024 è stato registrato un solo infortunio tra i dipendenti, consistente in una ferita da taglio, su un totale di 191.657 ore lavorate. Tra i lavoratori esterni, con 191.656,5 ore lavorate, non si sono verificati infortuni

Nel 2024 il tasso di infortuni sul lavoro registrabili* è stato di

1,04

equivalente ad un infortunio ogni cento lavoratori dipendenti

*Nota | Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili è stato calcolato in base a 200.000 ore lavorative

L'ATTENZIONE VERSO I NOSTRI CLIENTI

I nostri clienti

B2B

Antico Forno opera con l'obiettivo di soddisfare le esigenze di clienti e partner commerciali, offrendo servizi prevalentemente orientati al **canale B2B.** In questo ambito, l'azienda collabora per il 35% con **la Grande Distribuzione Organizzata (GDO),** e per il 65% con operatori nel settore **Ho.Re.Ca,** sviluppando anche prodotti a marchio privato (**private label)** su misura in base alle specifiche richieste dei clienti.

B2C

Parallelamente, la Società mira progressivamente ad ampliare la propria offerta verso il **canale B2C,** fortificando la presenza nel mercato diretto ai consumatori finali attraverso il rafforzamento della linea di prodotti a lunga conservazione.

AFRTheLab, con il ruolo strategico di acceleratore di progetti di prodotto e di processo, si pone come principale intramezzo per lo sviluppo di prodotti diretti sia al mercato B2C che B2B.

Antico Forno opera in piena coerenza con i propri principi di **qualità, trasparenza e responsabilità,** impegnandosi a garantire un'informazione di prodotto sempre più chiara e completa. In quest'ottica, la Società realizza **schede tecniche, brochure e cataloghi** per ogni referenza, per condividere con i clienti tutti i dettagli sui prodotti in modo trasparente e accurato. Antico Forno promuove un dialogo costante con grossisti e distributori attraverso **eventi dedicati, incontri diretti e comunicazioni digitali,** volti a valorizzare la conoscenza dei propri prodotti.

Nel 2024 la Società ha inoltre completato il **rebranding dei marchi *Bassini 1963 e del Gruppo AFR*,** con l'obiettivo di rendere la comunicazione più coerente e riconoscibile (Gruppo AFR · Panificatori da oltre 70 anni). Nel 2025 è previsto l'aggiornamento del sito internet Bassini 1963 e delle pagine social, per offrire un accesso ancora più immediato e diretto alle informazioni sui prodotti e sulle iniziative aziendali.

Gruppo AFR | Facebook Gruppo AFR | Instagram Gruppo AFR | LinkedIn

In un'ottica di ascolto e miglioramento costante, la Società raccoglie i feedback positivi e negativi dei clienti attraverso diversi canali (incontri diretti, questionari, comunicazioni via e-mail) al fine di individuare **opportunità di sviluppo** e accrescere il livello di soddisfazione complessiva.

In questa direzione, Antico Forno ha sviluppato un **questionario di qualità** da sottoporre direttamente ai propri clienti, finalizzato a valutare sia la **soddisfazione generale** nei confronti dell'Azienda, sia aspetti specifici quali il **servizio logistico**, il **rapporto qualità-prezzo** e **l'efficacia dei meccanismi di segnalazione e risposta alle richieste.**

Le risposte raccolte vengono analizzate per identificare punti di forza e aree di miglioramento. I risultati dell'analisi 2024 restituiscono un quadro positivo: i clienti hanno infatti espresso un giudizio medio pari a **4,49** su una scala da 1 a 5, dove 1 corrisponde a "per niente positivo" e 5 a "molto positivo".

Oltre ai canali sopra descritti, Antico Forno effettua **verifiche qualitative direttamente presso i punti vendita**, attraverso visite svolte dai propri responsabili, per osservare i prodotti in corsia e rilevare evidenze concrete sul livello di soddisfazione dei clienti e sulla percezione dei prodotti sviluppati dall'Azienda.

Infine, Antico Forno è costantemente soggetto ad audit indipendenti che attestano la conformità del sistema produttivo. Le certificazioni riportate sul sito (**www.gruppoafr.com**) rappresentano l'impegno concreto verso la qualità, la sicurezza alimentare e la trasparenza. Garantendo così al cliente la possibilità di controllare, verificare, richiedere documentazione.

I questionari di valutazione 2024 attestano un alto livello di soddisfazione dei clienti, con un punteggio medio pari a 4,49 su 5.

L'IMPEGNO VERSO IL TERRITORIO

Antico Forno mantiene un forte legame con i territori in cui opera, contribuendo attivamente al benessere delle comunità locali, principalmente tramite iniziative sportive e inerenti alla salute, ma anche opere a sostegno sociale di comunità vulnerabili e iniziative di valorizzazione culturale e gastronomica del territorio. Tutte le attività di sostegno al territorio si svolgono nei territori di Forlì e Cadoneghe (Padova).

Sport e salute

Antico Forno è da anni impegnato nel supporto agli eventi sportivi del territorio di Forlì, partecipando come sponsor e fornendo i propri prodotti per l'allestimento dei punti ristoro. Tra le collaborazioni più significative figura la **Diabetes Marathon**, il più grande evento sul diabete in Italia nato per sensibilizzare la popolazione sulle diverse forme di diabete e per sostenere le persone che ci convivono nel loro percorso di vita in compagnia di questa malattia. Nel 2024, Antico Forno ha supportato la Diabetes Marathon nel percorso podistico di Forlì come main sponsor e partecipando attivamente all'organizzazione dei punti ristoro lungo il percorso, contribuendo a un evento importante anche rispetto a un tema sanitario particolarmente sentito.

Sostegno ad enti sociali

Accanto al supporto alle attività sportive, la Società porta avanti anche iniziative di sostegno allo sviluppo locale. Ad esempio, collabora con le comunità educative attraverso **l'accoglienza delle scuole in azienda**, offrendo agli studenti la possibilità di conoscere da vicino i processi produttivi e il mondo della panificazione. Sul territorio di Padova e dintorni, inoltre, Antico Forno promuove azioni di **sostegno sociale** attraverso la **donazione** dei prodotti, distribuiti a comunità religiose, associazioni locali e realtà che assistono persone in difficoltà. A Forlì, prodotti analoghi vengono destinati a una onlus che provvede a distribuirli alle famiglie bisognose del territorio.

Valorizzazione del territorio

Infine, Antico Forno collabora in attività che mirano alla valorizzazione del territorio e delle proprie eccellenze produttive. Nel 2024 ha infatti aderito a **Beach4Eat,** il tour estivo che porta le eccellenze gastronomiche del territorio negli stabilimenti balneari della costa romagnola. In ogni tappa è stato allestito un piccolo villaggio itinerante con cooking-show, degustazioni e attività per il pubblico, offrendo l'occasione di scoprire prodotti, materie prime e aziende locali in un contesto informale e conviviale.

Antico Forno della Romagna sostiene e valorizza la ricchezza gastronomica locale

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce **la prima edizione del Report di Sostenibilità di Antico Forno della Romagna S.r.l** e vuole descrive in modo trasparente le attività, le politiche, i presidi e le performance della Società in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre).

Il presente Report di Sostenibilità è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), in linea con il livello di applicazione GRI-referenced, come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI".

Il perimetro di rendicontazione del Report fa riferimento alla sola Società Antico Forno della Romagna S.r.l. Il perimetro dei dati ambientali fa riferimento agli stabilimenti produttivi di Forlì, in via Golfarelli 78, e di Cadoneghe, in via Einstein ai civici 21 e 23. Il sito di Cadoneghe in via Einstein 19 corrisponde al magazzino a cella frigorifera ed è stato considerato per i consumi energetici inerenti a energia elettrica. Non è inclusa la Società Grano Vivo S.r.l. acquisita da Antico Forno nel 2024.

Al fine di garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili.

Il documento non è sottoposto ad Assurance esterna.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Report di Sostenibilità è possibile contattare: amministrazione2@gruppoafr.com. Tale documento è stato pubblicato in data 30 Gennaio del 2026 ed è inoltre disponibile sul sito web www.gruppoafr.com.

ALLEGATI

Etica e governance

Informativa GRI 205-3: Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese

Numero casi di corruzione	2024
Numero totale di casi di corruzione accertati	-
Numero totale di episodi accertati per i quali i dipendenti sono stati licenziati o sottoposti a misure disciplinari per corruzione	-
Numero totale di episodi per i quali i contratti con i partner commerciali non sono stati rinnovati per violazioni relative alla corruzione	-
Numero totale di cause legali pubbliche legate alla corruzione intraprese contro l'organizzazione o i suoi dipendenti	-

Ambiente

Informativa GRI 302-1: Consumi energetici dell'organizzazione

Consumi energetici			
Tipologia di consumo	Unità di misura	2024	
		Totale	Totale GJ*
CONBUSTIBILI NON RINNOVABILI			**15.543,18**
Gas metano (Gas Naturale)	Smc	419.010,00	14.365,34
di cui da impianto di cogenerazione	Smc	-	-
di cui per altri usi	Smc	419.010 ,00	14.365,34
Benzina per autotrazione (flotta di proprietà o in leasing a lungo termine)	Litri	11.059,13	352,97
Diesel per autotrazione (flotta di proprietà o in leasing a lungo termine)	Litri	22.863,72	822,96
HVO (combustibile alternativo per autotrazione)	Litri	53,75	1,92
ENERGIA ELETTRICA		**4.293.217,50**	**15.455,58**
Energia elettrica acquistata	**kWh**	**4.293.217,50**	**15.455,58**
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	4.293.217,50	15.455,58
di cui da fonti rinnovabili (Certificata. Es: Sotto garanzia d'origine)	kWh	-	-

* Per il calcolo dei consumi energetici in GJ sono stati utilizzati i fattori di conversione National Inventory Report (NIR) 2025, Linee Guida Energy Manager 2022 - Versione 2.2 (FIRE), DEFRA 2024.

Informativa GRI 303-3: Prelievo idrico

Fonte del prelievo	Unità di misura	2024	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico
Risorse idriche di terze parti (totale)			
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	13,99
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-
Totale	**Megalitri**	**-**	**13,99**

Informativa GRI 305-1 - GRI 305-2 Emissioni dirette di GHG (Scope 1 e Scope 2)

Consumo di energia		
Tipologia di consumo	**Unità di misura**	**2024**
		Totale
SCOPE 1**		**1.203,29**
Vettori energetici ad uso riscaldamento/ produzione	**UDM**	**2024**
Gas metano (per produzione/riscaldamento)	tCO2	845,98
Flotta auto-Uso Aziendale	**UDM**	
Gasolio per autotrazione (indicare solamente i consumi per i mezzi di proprietà e in leasing di lunga durata)	tCO2	60,50
Benzina per autotrazione (indicare solamente i consumi per i mezzi di proprietà e in leasing di lunga durata)	tCO2	25,80
HVO	tCO2	0,002
Gas refrigeranti	**UDM**	
Gas refrigeranti	tCO2e	271,00
Emissioni di Scope 1-biogeniche****		
di cui biodiesel (HVO)	tCO2e	0,13
SCOPE 2***		
Energia elettrica acquistata - Location based	tCO2	1.100,48
Energia elettrica autoprodotta - Market based	tCO2	1.894,15
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	**tCO2**	**2.303,76**
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	**tCO2**	**3.097,43**

** Per il calcolo delle emissioni GHG dirette di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione DEFRA 2025, National Inventory Report (NIR) 2025, Ministero dell'Ambiente 2024, Linee Guida Energy Manager 2022 - Versione 2.2 (FIRE). Per il gas refrigerante R404a sono stati utilizzati i fattori di emissione del Rapporto intervento No. 610620-49671- valore GWP avvenuto in data 8/07/2024 in Via Einstein 21 Cadoneghe e del Rapporto intervento 007516-63029-valore GWP avvenuto in data 27/08/2024 in Via Einstein 21/A Cadoneghe.

*** Per il calcolo delle emissioni GHG indirette di Scope 2, calcolate con la metodologia Market-based sono stati utilizzati i fattori di emissione del AIB Residual Mixes 2025. Per il calcolo delle emissioni GHG indirette di Scope 2, calcolata con la metodologia Location Based, sono stati utilizzati i fattori di emissione di ISPRA 2025.

**** Out of scope.

Informativa GRI 306-3: Rifiuti generati

Tipologia di rifiuti	Unità di misura	2024
Rifiuti non pericolosi		
Cer 150101 Imballaggi in carta e cartone	Ton	79,1
Cer 150102 Imballaggi in plastica	Ton	16,2
Cer 150103 Imballaggi in legno	Ton	5,7
Cer 150106 Imballaggi in materiali misti	Ton	42,1
Cer 200301 Secco	Ton	7,3
Cer 200307 Rifiuti ingombranti	Ton	4,5
Cer 020603 Fanghi dal trattamento in loco degli effluenti	Ton	212,5
Cer 170405 Ferro e acciaio	Ton	6,5
Totale	**Ton**	**374,0**
Rifiuti pericolosi		
Totale	**Ton**	**-**

Sociale

Informativa GRI 2-7 Dipendenti

Dipendenti al 31 dicembre 2024 per genere (in Headcount)			
	2024		
	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	80	40	**120**
Totale	**80**	**40**	**120**

Dipendenti (Headcount) per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) e genere			
Tipologia contrattuale	2024		
	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	71	37	**108**
A tempo determinato	9	3	**12**
Totale	**80**	**40**	**120**

Dipendenti (Headcount) per tipologia di impiego (full-time e part-time) e genere			
Full-time / Part-time	2024		
	Uomini	Donne	Totale
Full-time	78	31	**109**
Part-time	2	9	**11**
Part-time percentuale	3%	23%	**25%**
Totale	**80**	**40**	**120**

Informativa GRI 2-8 Lavoratori che non sono dipendenti

Numero totale di lavoratori esterni, per genere				
Lavoratori esterni	**2024**			
	Uomini	**Donne**	**Altro**	**Totale**
Lavoratori somministrati (esempio: contratti di agenzia)	5	2	-	**7**
Lavoratori autonomi (esempio: agenti commerciali, consulenti)	14	1	2	**17**
Stage / Internship	-	-	-	**-**
Totale	**19**	**3**	**2**	**24**

Informativa GRI 403-9 Infortuni sul lavoro

Infortuni sul lavoro	
Numero di incidenti	**2024**
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	**1**

Principali tipologie di infortuni sul lavoro	
Tipologia di incidente	**2024**
Ferita da taglio	**1**

Dati temporali	
Ore	**2024**
Ore lavorate	191.657
Moltiplicatore per il calcolo	200.000

Tasso	**2024**
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	-
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili*	**1,04**

*Il tasso di infortuni sul lavoro registrabili è calcolato considerando il rapporto tra le ore lavorate e come moltiplicatore 200.000 ore lavorative.

Informativa GRI 405-1 Diversità degli organi di governo e dei dipendenti

Dipendenti (Headcount) per categoria professionale e genere al 31 dicembre			
Numero di persone	**2024**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	4	-	**4**
Quadri	2	4	**6**
Impiegati	15	11	**26**
Operai	59	25	**84**
Totale	**80**	**40**	**120**

Dipendenti (Headcount) per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre				
Numero di persone	**2024**			
	<30 anni	**30-50 anni**	**>50 anni**	**Totale**
Dirigenti	-	-	4	**4**
Quadri	1	3	2	**6**
Impiegati	1	25	-	**26**
Operai	-	83	1	**84**
Totale	**2**	**111**	**7**	**120**

Dipendenti appartenenti a minoranze o categorie vulnerabili per categoria professionale (Headcount)			
Categorie protette	**2024**		
	Uomini	**Donne**	**Totale**
Dirigenti	-	-	**-**
Quadri	-	1	**1**
Impiegati	-	1	**1**
Operai	1	-	**1**
Totale	**1**	**2**	**3**

Composizione del Consiglio di Amministrazione per fascia d'età al 31 dicembre				
Numero di persone / Number of employees	**2024**			
	<30 anni	**30-50 anni**	**>50 anni**	**Totale**
Uomini		1	4	**5**
Donne				**-**
Totale	**-**	**1**	**4**	**5**

INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso	Antico Forno della Romagna ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024 con riferimento all'opzione GRI-Referenced degli standard GRI.
GRI 1	GRI 1: Foundation (2021)

GRI Standard	Disclosure	Pagina
GRI 2: INFORMATIVA GENERALE (2021)		
GRI 2: Informativa Generale (2021)	2-1 Dettagli Organizzativi	5, 6-15
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità	47
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	47
	2-5 Assurance esterna	47
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	13-20,43-44
	2-7 Dipendenti	37-38, 52
	2-8 Lavoratori non dipendenti	37, 53
	2-9 Struttura e composizione della governance	24
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	24
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	24
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	3-4, 24
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3-4, 21-24
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	25

Topic-specific standards		
GRI 205: ANTICORRUZIONE (2016)		
GRI 205: Anticorruzione (2016)	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	21, 48
GRI 302: ENERGIA (2016)		
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	30-31, 49
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI (2018)		
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)	303-3 Prelievo idrico	35, 49
GRI 305: EMISSIONI (2016)		
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	31-32, 50
	305-2 Emissioni dirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	31-32, 50
GRI 306: RIFIUTI (2020)		
GRI 306: Rifiuti (2020)	306-3 Rifiuti generati	33-34, 51
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2018)		
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	41-42
	403-9 Infortuni sul lavoro	42,53-54
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2016)		
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	24, 38-39, 55-56

AFR
GROUP