

Prodotti

I nostri prodotti testimoniano **l'impegno verso la qualità**, la selezione delle materie prime e la tracciabilità.

Per diffondere la cultura della sostenibilità lungo tutta la catena di approvvigionamento ci dedicheremo a selezionare fornitori rispettosi di **alti standard ambientali e sociali**.

Qualità

In quanto azienda della grande distribuzione siamo consapevoli di quale debba essere il nostro compito per uno sviluppo sostenibile dell'intero sistema: offrire prodotti di alta qualità, che siano rispettosi dei diritti delle persone e rispondano a precisi criteri di salute

e sicurezza. **Rappresentiamo un legame** tra le aziende produttrici e i cittadini, che ci permette di presentare le iniziative di sostenibilità dei primi e raccogliere le richieste di informazione, conoscenza e sicurezza dei secondi.

La nostra strategia si sta orientando verso una maggiore offerta di prodotti sostenibili, che valorizzino aspetti quali la tracciabilità, la territorialità e la presenza di certificazioni in ambito ambientale e del benessere animale.

La nostra linea **“Filiera Valore”**, in sinergia con un gruppo di fornitori selezionati, risponde a queste esigenze. Si tratta di un lavoro complesso e da considerarsi in continua evoluzione. Attualmente il percorso **“Filiera Valore”** si è focalizzato nei comparti macelleria

e ittico. Il nostro impegno è continuo nella ricerca di nuove referenze per poter ampliare l’offerta.

Il nostro assortimento contempla prodotti rispettosi dell’ambiente e della salute con le nostre linee **“Bennet BIO il Buono dalla Natura”**, **“Bennet Cosmesi naturale BIO”**, **“Bennet ECO il Buono per la Natura”** e attraverso l’uso di materiali certificati con catene di custodia (come FSC e PEFC) o con certificazione ambientale delle plastiche da riciclo (IPPR).

La pasta frolla di Bennet

Si è consolidato nel corso del 2022 il progetto **“Pasta Frolla” Bennet** iniziato nel 2021 in collaborazione con Iter Scarl-Università dei Sapori di Perugia e che aveva coinvolto i nostri specialisti della pasticceria.

Altre ricette sono state create partendo da materie prime di qualità e andando a sostituire il prodotto semilavorato utilizzato in precedenza.

Nel processo di selezione delle materie prime è stato scelto di passare, dove possibile, a prodotti di origine italiana, dalla farina al tuorlo d’uovo di galline allevate a terra, dal burro a latte e panna.

Abbiamo preparato altre crostate con la pasta frolla, cercando di bilanciare le quantità degli ingredienti in modo che abbiano lo stesso aspetto e sapore in tutti i nostri negozi.

Inoltre, abbiamo creato un nuovo libro di ricette per le crostate da forno, cercando di dar loro un nuovo look con finiture più moderne.

Assortimento stagionale ortofrutta

Nel corso del 2022, abbiamo messo a punto il progetto di “assortimento stagionale ortofrutta” iniziato nel 2021.

Gli specialisti dell'ortofrutta sono stati formati sulle caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli e sulle modalità di gestione e conservazione. Gli specialisti hanno analizzato il flusso della merce, l'allestimento e la manutenzione delle referenze e l'attività di recupero dei prodotti. Sono state valutate le vendite dell'anno passato ed è stato realizzato un calendario per l'assortimento stagionale della frutta e della verdura.

Le famiglie di prodotti sono state suddivise in gruppi in base alle diverse caratteristiche e ai volumi di vendita.

Tutte queste informazioni sono state condivise con i buyer responsabili per aumentare la conoscenza dei prodotti e offrire valore aggiunto al processo d'acquisto.

Nei nostri punti vendita, abbiamo inserito una cartellonistica dedicata ai prodotti stagionali per informare i clienti dell'importanza di acquistare prodotti sostenibili e di stagione.

La linea Filiera Valore

La **tracciabilità** è l'aspetto chiave della Filiera: tutte le azioni e gli operatori vengono identificati e registrati, in modo da massimizzare il monitoraggio delle materie prime e garantire i più alti standard di qualità, sicurezza e sostenibilità.

Bennet si impegna a rendere le informazioni chiare e comprensibili al consumatore, grazie all'utilizzo di **etichette caratterizzate da**

pittogrammi dedicati, che riassumono in modo semplice e immediato i valori peculiari dei prodotti.

Ad esempio, per il comparto macelleria i pittogrammi si concentrano su tematiche fondamentali come quella del benessere animale e dell'assenza di trattamenti antibiotici; per i pesci di acquacoltura della nostra Filiera abbiamo scelto il percorso di certificazione “Friend of the Sea”.



Bovini

Le carni bovine di Filiera Valore provengono da animali cresciuti in allevamenti caratterizzati da uno standard di benessere animale superiore rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente. Il valore di questo aspetto è sia di tipo etico che sanitario: infatti, l'attenzione all'alimentazione, alla pulizia e alla sanificazione delle stalle sono tutti fattori che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie. Le condizioni ambientali e strutturali degli allevamenti, nonché tutti gli aspetti di gestione degli animali, vengono valutati sulla base dello standard Classyfarm.



Suini

Anche i suini della nostra linea di Filiera vengono allevati secondo regole di benessere animale migliorative rispetto a quanto stabilito dalla legge. Queste regole sono concordate tra Bennet e i propri fornitori attraverso la stesura di un Capitolato di Fornitura che prevede, tra i vari requisiti, il divieto della limatura dei denti e, con un programma di attuazione graduale, anche del taglio della coda. Le strutture permettono agli animali di vivere con maggiore naturalezza nelle stalle, prevedendo l'impiego di oggetti per il gioco e favorendo azioni istintive, come l'esplorazione e il grufolare, e impedendo l'insorgenza di comportamenti anomali dovuti allo stress e alla deprivazione.



Polli e tacchini

I polli e i tacchini della linea sono nati, cresciuti e macellati in Italia. Sono allevati senza l'uso di antibiotici e nutriti con sole materie prime vegetali, senza l'utilizzo di grassi, farine animali e organismi geneticamente modificati (OGM).

Galline ovaiole

Un ulteriore ambito nel quale Bennet si vede impegnata, intraprendendo un percorso sostenibile e responsabile, è quello delle galline ovaiole. Nello specifico l'obiettivo di abbandonare l'utilizzo di uova e ovoprodotti provenienti da allevamenti in gabbia ha portato, ad oggi, ai seguenti risultati:

100% delle uova in guscio presenti sui nostri scaffali provengono da galline allevate a terra;

100% delle uova e ovoprodotti utilizzati come materie prime per i laboratori dei nostri punti vendita provengono da galline allevate a terra;

90% dei prodotti a marchio sono realizzati con uova e/o ovoprodotti da galline allevate a terra. Per raggiungere l'obiettivo del 100% il prima possibile, stiamo mettendo in campo tutte le nostre risorse, considerando le difficoltà derivanti dall'attuale situazione economica e sociale.





Capponi, faraone, galletti

I capponi, le faraone e i galletti, in aggiunta alle pratiche di allevamento virtuose adottate per polli e tacchini, usufruiscono di ampi spazi per una maggiore libertà di movimento e godono della presenza di arricchimenti ambientali. Le quaglie della linea Filiera Valore sono allevate e macellate in Italia in un allevamento a ciclo chiuso in cui tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla nascita del pulcino alla crescita dell'animale fino all'età adulta, avvengono nel medesimo allevamento.

Le adeguate condizioni strutturali, gestionali, nutrizionali e di allevamento migliorano il benessere di tutti gli avicoli della linea i quali, vivendo meglio, si ammalano meno, contribuendo a promuovere l'uso razionale e ridotto del farmaco. I trattamenti farmacologici sono limitati ai soli casi di reale necessità, al fine di arginare il fenomeno dell'antibiotico-resistenza, come sottolineato dal Piano Nazionale elaborato dall'Associazione UNAITALIA.



Branzini, orate e trote

I branzini, le orate e le trote della nostra linea Filiera Valore provengono da allevamenti certificati Friend of the Sea, certificazione internazionale di tutela e garanzia delle pratiche di pesca e di acquacoltura sostenibile, che promuove specifici progetti di protezione e conservazione dell'habitat marino e delle sue risorse. In considerazione dell'importanza che ha il mangime per le caratteristiche organolettiche e di accrescimento dei pesci, l'allevamento viene condotto attraverso l'utilizzo di materie prime vegetali NO OGM (organismi geneticamente modificati), senza uso di antibiotici nei sei mesi precedenti la macellazione.

Nel 2022, nel reparto pescheria sono state introdotte le "Cozze in rete Filiera Valore Bennet", caratterizzate sempre dalla tracciabilità di Filiera e dall'Origine Italiana.



friendofthesea.org

Settimane della Pesca Sostenibile

Abbiamo partecipato, dal 24 ottobre al 6 novembre 2022, alla campagna nazionale di sensibilizzazione **"Settimane della Pesca Sostenibile"**, promossa da **MSC Marine Stewardship Council** - organizzazione non profit che lavora per la salute degli oceani attraverso un programma di certificazione per la pesca sostenibile - per spingere un consumo di prodotti ittici pescati nel rispetto di mari e oceani.

Il motto dell'edizione 2022 **"Siamo tutti sulla stessa barca. Proteggiamo insieme l'oceano"** aveva l'obiettivo di richiamare l'attenzione sulla necessità di un'azione comune per difendere la salute delle risorse marine, gravemente minacciate da pesca eccessiva, inquinamento e cambiamento climatico. La campagna a livello nazionale ha coinvolto in Italia 24 milioni di consumatori di cui 4 milioni raggiunti attraverso i social.

I prodotti a marchio FDAI della Filiera Valore



La linea Filiera Valore è stata ampliata con prodotti dei settori scatolame e fresco anche grazie alla collaborazione con la Filiera Agricola Italiana la quale, mediante il marchio FDAI (Firmato Dagli Agricoltori Italiani), garantisce, sostiene e promuove i valori di un modello gestionale etico dell'intera filiera produttiva a matrice agricola.

Valori qualitativi:

la tracciabilità della filiera agricola.

Valori sociali:

l'equa e trasparente distribuzione del valore tra gli attori della filiera.

Valori identitari

dei territori e ambientali:

sostegno e sviluppo della biodiversità delle diverse zone produttive, nel rispetto del benessere animale e ambientale, quale patrimonio dell'identità territoriale.

Nel 2022 nella Filiera Valore abbiamo aggiunto altre 29 referenze tra prodotti **FDAI** e freschissimi.



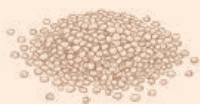




Prodotti

Qualità

Ampliare l'offerta di prodotti a marchio della linea **Filiera Valore**

2022: Obiettivo raggiunto
2023: Ulteriore ampliamento

La gamma dei prodotti filiera valore Bennet-FDAI

		FARINA	UOVA E DERIVATI	LATTE E FORMAGGI
				
VEGETALI SURGELATI	PASTA FRESCA RIPIENA	GELATI	ZUCCHERO	OLIO E CONDIMENTI
				
MIELE	COUSCOUS	PASTA FRESCA	SALUMI	LEGUMI
				
RISO	SUCCHI E BEVANDE	ROSSI	PASTA SECCA	VINO
				

Nel 2023, all'assortimento di prodotti di Filiera saranno aggiunte le vongole veraci provenienti da Sacca di Goro, sulla foce del Po. Inoltre, si prevede di revisionare l'assortimento di quattro gamme di prodotti ortofrutticoli della linea, includendo alcune referenze prodotte in regime di produzione integrata e altre in regime di produzione residuo zero.

Certificazioni

Il nostro costante impegno a incrementare la sostenibilità è testimoniato dalla crescita a due cifre dei prodotti certificati sostenibili, che tra il primo anno di rendicontazione (2018) e il 2021, sono cresciuti del 140,9%, con un tasso medio annuo di crescita del 25,7%. In particolare, tra il 2022 e il 2021 la crescita delle referenze sostenibili è stata del 41,3%.

424 prodotti Bennet certificati sostenibili nel 2022

+41,3% rispetto al 2021

Certificazione/ label	Linea	n° prodotti offerti		
		2020	2021	2022
FSC	Award Green Life	35	35	35
ECOLABEL	Bennet Eco	20	40	40
UTZ	Bennet	3	3	3
BIO	Bennet Bio	179	177	180
OEKO-TEX	Bennet	45	45	166
TOTALE		282	300	424

Prodotti

Certificazioni

Aumentare la percentuale di prodotti con percorsi di certificazione

2020: Obiettivo raggiunto
2021: Obiettivo raggiunto
2022: Obiettivo raggiunto

La certificazione OEKO-TEX

Nel 2022 è stata ampliata la gamma di articoli con certificazione OEKO-TEX. Infatti, sono stati aggiunti ben 121 articoli.

Questa certificazione indipendente e volontaria garantisce che i prodotti tessili abbiano standard di controllo superiori a quanto previsto per legge sulle sostanze tossiche e quindi siano sicuri per la salute umana e per l'ambiente.

L'ottenimento della certificazione è subordinato al superamento di un audit aziendale e delle analisi di laboratorio dei prodotti da certificare da parte di un ente esterno. Questo tipo di controllo viene fatto non solo all'interno della struttura Bennet, ma anche presso i fornitori sia in Italia che all'estero.

Maggiore è la superficie del tessuto a contatto con la pelle, più rigorosi saranno i test effettuati.



ISCC - International Sustainability and Carbon Certification

Nel 2022 abbiamo introdotto alcuni prodotti certificati ISCC.

Questa organizzazione indipendente offre un sistema di certificazione a supporto di catene di approvvigionamento sostenibili, tracciabili, senza deforestazione e a basso impatto climatico. La certificazione ISCC copre biomasse agricole sostenibili, rifiuti e residui biologici, materiali rinnovabili non biologici e materiali a base di carbonio riciclati.

L'organizzazione promuove lo **sviluppo sostenibile a livello ambientale, sociale ed economico**, sostenendo aziende e agricoltori nella transizione verso un'economia circolare.

BENNET ECO e i piatti e bicchieri monouso

Tutti i prodotti di pulizia della casa della linea **Bennet ECO** contengono materie prime di origine vegetale completamente e rapidamente biodegradabili, ottenute da fonti rinnovabili o dalla fermentazione degli scarti di lavorazione della barbabietola da zucchero e del grano. Grazie a questa soluzione, ci è possibile dare

una seconda vita ai rifiuti, trasformandoli in una materia di qualità. I prodotti così ottenuti non hanno coloranti aggiunti, hanno un basso o nullo quantitativo di allergeni e vengono costantemente monitorati per mantenere al minimo il livello di nichel, cromo e cobalto.



I flaconi in cui sono contenuti questi prodotti riportano il marchio **Plastica Seconda Vita**, certificato dall'Istituto per la Promozione delle Plastiche da Riciclo (IPPR), che garantisce che i flaconi sono prodotti utilizzando il 100% di plastica riciclata post consumo.



Aderiamo al Protocollo Europeo dell'AISE, l'Associazione Internazionale dei saponi, detersivi e prodotti di manutenzione, nell'ambito del quale abbiamo sottoscritto il programma Charter per la pulizia sostenibile.

Questo documento prevede l'implementazione da parte delle aziende di procedure di sostenibilità ad hoc e il monitoraggio di indicatori specifici. I prodotti della linea Bennet Eco riportano il marchio Cleanright.eu e sono espressione del nostro impegno a rispettare questo documento.

UTZ – Rainforest Alliance

È rimasta invariata anche l'offerta dei prodotti certificati UTZ. Attraverso questo marchio, facente ora parte della Rainforest Alliance, viene garantito un percorso verso pratiche agricole più resilienti e inclusive. Rainforest Alliance rappresenta a sua volta uno standard per promuovere una produzione agricola più sostenibile e catene di approvvigionamento responsabili.

Bennet Bio

Per il nostro assortimento Bio selezioniamo accuratamente i prodotti da aziende qualificate e certificate, che rispettano l'ambiente grazie ai metodi naturali di coltivazione, privilegiando fertilizzanti organici, rotazione delle colture che salvaguardano la fertilità del terreno ed evitano impatti negativi sull'ambiente.

Consideriamo da sempre importante proporre ai nostri clienti prodotti biologici, con un riguardo particolare ai prodotti ortofrutta.

Siamo certificati con l'ente Bioagricert per la commercializzazione di prodotti biologici a marchio.

Bennet Cosmesi Naturale Bio

Bennet Cosmesi Naturale Bio è la nostra linea dedicata alla cura di adulti e bambini, le cui materie prime biologiche sono certificate Bios NaturCosmetics.

Gli ingredienti utilizzati per la formulazione dei prodotti sono di **origine naturale**: dalla mandorla, all'avena, al timo, al lino, le cui caratteristiche sono note nel mondo della cosmesi.

I prodotti della linea sono **dermatologicamente testati** su pelli sensibili, tutti nickel tested, per assicurare che il quantitativo presente risulti inferiore a 1 mg/kg.

La linea comprende inoltre una serie di prodotti studiati appositamente per i bambini: bagnetto e shampoo delicato, pasta protettiva e crema corpo.

La catena di fornitura

La nostra gestione delle forniture è suddivisa in tre macro aree di acquisto:

Area freschi:

comprende le carni, il pesce, l'ortofrutta, il pane e la pasticceria, i salumi, i formaggi, i surgelati, il self-service e la gastronomia;

Area food:

comprende tutti i cibi secchi (ad esempio: pasta) e lo scatolame;

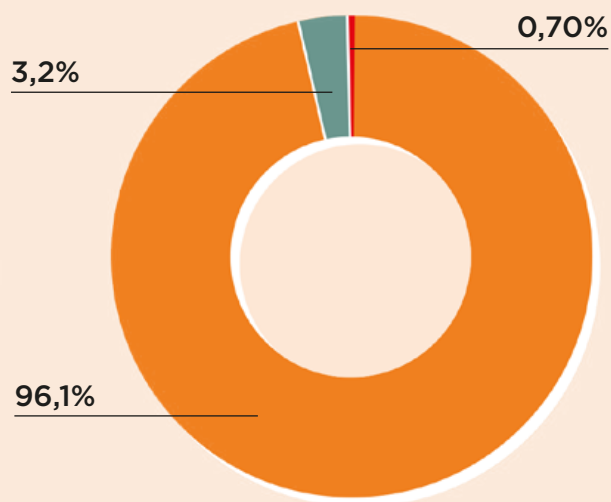
Area non food:

comprende tutti quei prodotti in vendita nei nostri ipermercati, che non rientrano nelle due aree precedenti.

A queste, si affianca la gestione indipendente delle proprie forniture delle diverse aree di business dell'azienda, indicate nella categoria "altro".

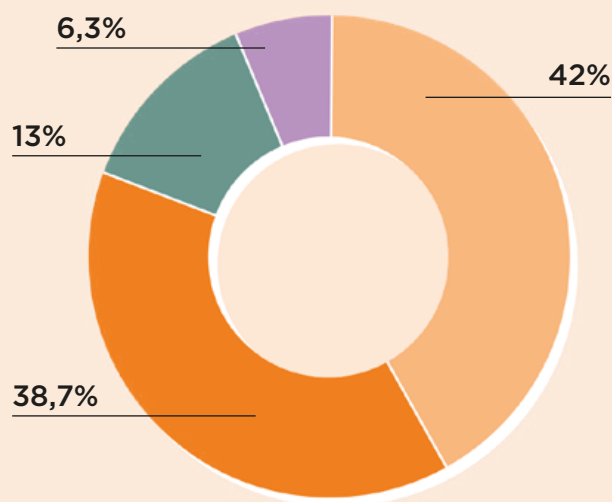
Il totale dei fornitori attivi nel 2022 risulta essere 2.380⁵, di cui il 96,1% italiani.

Ripartizione territoriale dei fornitori



● Italiani ● Europei ● Extra-europei

Ripartizione fornitori per area



● Freschi ● Food ● Non-Food ● Altro

⁵ Alcuni fornitori riforniscono più di un'area e, pertanto, vengono conteggiati più volte nella ripartizione per area.

La qualificazione dei fornitori

L'eccellenza dei nostri prodotti è frutto di un processo di qualificazione basato su standard di certificazioni volontarie.

I parametri di valutazione di cui ci avvaliamo per selezionare nuovi fornitori comprendono gli aspetti commerciali e qualitativi, la gestione dell'approvvigionamento e la sicurezza alimentare dei prodotti e dei processi.

In linea con la direzione tracciata da Federdistribuzione, dal 2023, per tutti i fornitori e le aziende agricole che fanno parte dei programmi di fornitura a marchio Bennet, sarà obbligatorio aderire a standard di certificazione etico-sociale come SA8000, SMETA e BSCI e il Global G.A.P. add-on GRASP⁶, oltre all'iscrizione alla Rete del Lavoro Agricolo di Qualità⁷.

Abbiamo come obiettivo quello di sviluppare e valorizzare il concetto di pesca sostenibile, verificando con le aziende fornitrici la presenza di certificazioni volontarie che garantiscano ai clienti prodotti di pesca e acquacoltura sostenibili.

Per garantire il reale rispetto di tutti i parametri, richiediamo la sottoscrizione di capitoli

di fornitura, effettuiamo visite ispettive con specifiche check liste e ci avvaliamo della collaborazione di consulenti esperti. Nel corso del 2022, siamo riusciti ad effettuare 60 audit. È emerso che tutti i fornitori hanno indagato il tema della sostenibilità, anche in considerazione dei recenti sviluppi comunitari e normativi.

In ambito ortofrutticolo, alcuni fornitori hanno investito nelle energie rinnovabili, altri in tecniche per il risparmio idrico e altri nel welfare dei dipendenti.

Tuttavia, in considerazione dell'eterogeneità in termini di ambito di applicazione, di modalità ed entità di questi progetti, è risultato difficoltoso confrontarli.

Un obiettivo per il 2023 sarà quello di standardizzare la check-list di valutazione della sostenibilità dei fornitori, di modo da poter definire un rating.

Prodotti

**Selezione
dei fornitori**

**Definizione di una check-list
strutturata di valutazione**

Obiettivo 2023

⁶ https://www.globalgap.org/uk_en/for-producers/globalg.a.p.-add-on/grasp.

⁷ Organismo promosso dal Mipaaf e istituito presso l'INPS, che si concretizza in un elenco di imprese agricole che si distinguono per il rispetto delle norme in materia di lavoro, legislazione sociale, imposte sui redditi e valore aggiunto.

La gestione della qualità

La qualità dei nostri prodotti è la nostra massima priorità. Per garantirla, abbiamo un ufficio **Assicurazione Qualità**, composto da personale altamente qualificato e specializzato, che si occupa sia del settore Food che Non-Food.

L'ufficio Assicurazione Qualità svolge diverse attività, tra cui la pianificazione delle analisi su materie prime, prodotti finiti con il nostro marchio, prodotti importati, prodotti di marca e di filiera, nonché campionamenti ambientali e di superficie per valutare le caratteristiche microbiologiche.

Tutte queste attività vengono gestite attraverso un software che valuta il rischio prodotto/fornitore (risk assessment).

Mensilmente, i nostri collaboratori nei laboratori selezionati prelevano campioni e li inviano alle strutture qualificate per eseguire analisi concordate in precedenza, rispettando le norme e gli standard dei nostri capitolati tecnici e dei nostri disciplinari di produzione. I risultati vengono attentamente analizzati e i certificati vengono condivisi con i fornitori e i punti vendita, eventualmente fornendo indicazioni su azioni correttive da intraprendere.

Per mantenere costantemente elevato il nostro livello di qualità, garantiamo una **formazione specifica** al personale dei nostri punti vendita e ci teniamo aggiornati tramite la collaborazione con consulenti esterni del settore, la consultazione di aggiornamenti normativi, la partecipazione a seminari e tavoli di lavoro organizzati dall'associazione di categoria, nonché tavoli specifici su argomenti di interesse. Inoltre, collaboriamo con le aziende produttrici per analizzare eventuali problematiche che potrebbero emergere con i prodotti.

Effettuiamo controlli sia nei depositi che nei punti vendita (attraverso due diligence e autocontrollo), oltre a monitoraggi analitici presso laboratori esterni accreditati e notificati per i prodotti in vendita nei nostri ipermercati.

Informazioni trasparenti in etichetta

Il nostro ufficio Assicurazione Qualità verifica a campione le informazioni cogenti riportate sui prodotti da noi commercializzati. Per quanto riguarda i prodotti dell'area Food, **le indicazioni obbligatorie per legge vengono controllate** sia in fase di ricevimento merce dai collaboratori formati presso i nostri depositi sia sui punti vendita. Per quanto attiene il materiale espositivo (cartellonistica, volantini, comunicazioni su bennet.com...) il personale dell'ufficio Assicurazione Qualità in collaborazione con gli uffici di competenza (marketing e acquisti) valuta attentamente i contenuti, nel rispetto delle normative e per la volontà di trasparenza di informazioni al cliente finale.



La sostenibilità nell'etichetta

Con l'entrata in vigore del D.lgs 116/2020, l'informativa relativa ai materiali che costituiscono l'imballaggio del prodotto è diventata obbligatoria, pertanto, abbiamo verificato tutti i pack dei prodotti a marchio procedendo ad aggiornarli con l'inserimento dell'"**etichetta ambientale**"⁸.

Abbiamo predisposto un'adeguata cartellonistica in punto vendita atta ad **informare il cliente sul corretto smaltimento degli imballaggi** utilizzati nei nostri laboratori.

Nel materiale divulgativo è presente il QR code che rimanda a bennet.com, dove è possibile trovare tutte le informazioni relative allo smaltimento.

La sostenibilità: un lavoro di team

Chiariamo al meglio cosa comporti integrare la sostenibilità all'interno dell'azienda e quale tipo di lavoro sia richiesto perchè al consumatore finale possano arrivare le informazioni.



⁸ Per quegli articoli dove è presente uno stock di materiale di imballaggio prodotto entro il 31/12/2022 senza etichetta ambientale si procederà allo smaltimento delle scorte e successivamente al cambio del pack, come previsto dalla normativa.

