

Prodotti

I nostri Prodotti sono il filo che ci unisce alle persone. Devono quindi rispecchiare il nostro impegno attraverso la garanzia di standard qualitativi elevati. Ci impegniamo a incrementare continuamente l'utilizzo di ingredienti di cui i consumatori possano verificare facilmente l'origine. Con il proposito di diffondere la cultura della sostenibilità lungo tutta la filiera, ci concentreremo sulla selezione dei fornitori, con l'obiettivo di dare priorità a quelli che riescano a rispettare i nostri stessi 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. Da un lato, dobbiamo offrire prodotti di alta qualità, che siano rispettosi dei diritti delle persone e rispondano a precisi criteri di salute e sicurezza.

Dall'altro lato, abbiamo un ruolo di raccordo tra le aziende produttrici e i cittadini, che ci vede come cassa di risonanza delle iniziative di sostenibilità dei primi e dei bisogni di

informazione, conoscenza e sicurezza dei secondi. La nostra strategia si sta orientando nella direzione di una maggiore offerta di prodotti sostenibili, che valorizzino aspetti quali la territorialità, la tracciabilità e la presenza di certificazioni in ambito ambientale e del benessere animale.

Nel 2020 abbiamo lanciato la linea "Filiera Valore", frutto di un'attività costruita in sinergia con un gruppo di fornitori selezionati, in grado di assicurarci gli aspetti valoriali che ci stanno

a cuore. 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”, “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

Tra marzo e novembre 2021, in collaborazione con Iter Scarl - Università dei Sapori di Perugia, abbiamo avviato e concluso un percorso per la selezione di una ricetta di pasta frolla che contenesse solo materie prime di qualità, di origini principalmente italiane.

A questo progetto hanno partecipato diverse funzioni dell’area acquisti e vendite, ma soprattutto gli specialisti della pasticceria. A loro sono state dedicate delle ore di formazione sulle caratteristiche delle materie prime di base e sulla tecnica di lavorazione della pasta frolla. Le competenze apprese sono state poi utilizzate per rivedere le modalità di preparazione delle crostate, in modo da migliorarne sempre più il gusto e renderle riconoscibili in tutte le filiali.

La linea Filiera Valore

La linea “Filiera Valore” si pone l’obiettivo di rafforzare il percorso del prodotto e definire i valori insiti nei diversi passaggi sino al consumatore finale.

La **tracciabilità** è l’aspetto chiave della Filiera: tutte le azioni e gli operatori vengono identificati e registrati, in modo da massimizzare il monitoraggio sulle 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 cogente. 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 la presenza di paglia e di oggetti per il gioco, 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 e minerali, senza l'utilizzo di grassi, farine animali e organismi geneticamente modificati (OGM).



Capponi, faraone, galletti e quaglie

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 infatti 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.



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 ed 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;

88% dei prodotti a marchio sono realizzati con uova e/o ovoprodotti da galline allevate a terra.



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.



friendofthesea.org

L'ampliamento della Filiera Valore



Nel corso del 2021, la linea Filiera Valore è stata ulteriormente ampliata con prodotti dei settori scatolame e fresco e arricchita di nuovi elementi. Ciò è stato reso possibile 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.

Questi valori sono garantiti da Filiera Agricola Italiana che ha dato origine al progetto **FDAI** Firmato dagli agricoltori italiani che organizza e promuove sui mercati le produzioni delle Filiere Agroalimentari Italiane garantendo la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e l'equa distribuzione del valore tra gli attori delle filiere.

Il marchio **FDAI** si affianca alla gamma di prodotti Filiera Valore Bennet, diventando un segmento ancora più qualificato della stessa.

Prodotti

Qualità

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

Obiettivo 2021 - Raggiunto!
Obiettivo 2022:
ulteriore ampliamento

La gamma dei prodotti filiera valore Bennet-FDAI

UOVA	FARINA	FORMAGGIO	VEGETALI SURGELATI
			
PASTA FRESCA RIPIENA	PASTA SECCA	ZUCCHERO	OLIO
			
MIELE	SALUMI	RISO	SPREMITA D'ARANCIA
			
POLPA DI POMODORO			
			

Certificazioni

Il nostro costante impegno a far crescere la sostenibilità è testimoniato dalla crescita a due cifre dei prodotti con percorsi di certificazione, che tra il primo anno di rendicontazione (2018) e il 2021, sono cresciuti del 70%, con un tasso medio annuo di crescita del 19,4%. In particolare, tra il 2020 e il 2021 la crescita delle referenze sostenibili è stata del 6,3%.

300 prodotti Bennet con percorsi di certificazione nel 2021
+6,3% rispetto al 2019

Certificazione/label	Linea	n° prodotti offerti			
		2021	2020	2019	2018
FSC	Award Green Life	35	35	29	27
ECOLABEL	Bennet Eco	40	20	8	8
UTZ	Bennet	3	3	3	0
BIO	Bennet Bio	177	179	155	141
OEKO-TEX	Bennet	45	45	33	-
TOTALE		300	282	195	176

Nel 2021 è raddoppiato il numero dei prodotti appartenenti alla linea Bennet Eco, passando da 20 a 40. Questa linea, precedentemente riferita ai soli prodotti di pulizia della casa, ora comprende anche tutto il comparto di piatti e bicchieri plastic-free, composti di sola polpa di cellulosa e carta; e una linea carta (tovaglioli, fazzoletti, carta igienica) realizzata

con materiali di riciclo e imballi in mater-bi biodegradabili.

È rimasta pressoché invariata l'offerta dei prodotti della linea Award Green Life e di quelli riportanti marchi quali UTZ Certification (Now Part of the Rainforest Alliance), BIO e OEKOTEX.

Prodotti

Certificazioni

Aumentare la percentuale di prodotti con percorsi di certificazione

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

BENNET ECO I detersivi buoni per la natura

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 prima 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 al rispetto di questo documento.

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 Bio è la nostra firma per prodotti ottenuti utilizzando un metodo di coltivazione che predilige tecniche agronomiche naturali e contribuisce alla tutela dell'ambiente, allo sviluppo rurale e al benessere degli animali.

Bennet Cosmesi Naturale Bio

Bennet Cosmesi Naturale Bio è la nostra linea dedicata alla cura della persona le cui materie prime sono certificate **Bios - Natur Cosmetics**, che garantisce l'utilizzo di queste materie prime biologiche provenienti da produttori selezionati.

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.

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

La certificazione OEKO-TEX

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES
STANDARD 100 
19CX00018 CENTROCOT

Testato per sostanze nocive.
www.oeko-tex.com/standard100

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.



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;

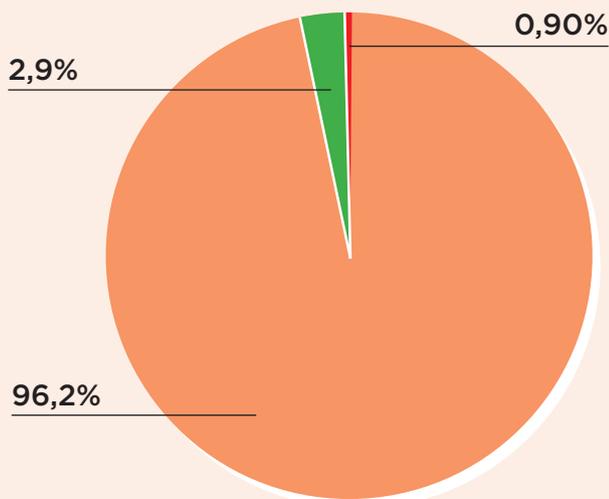
Area non food:

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

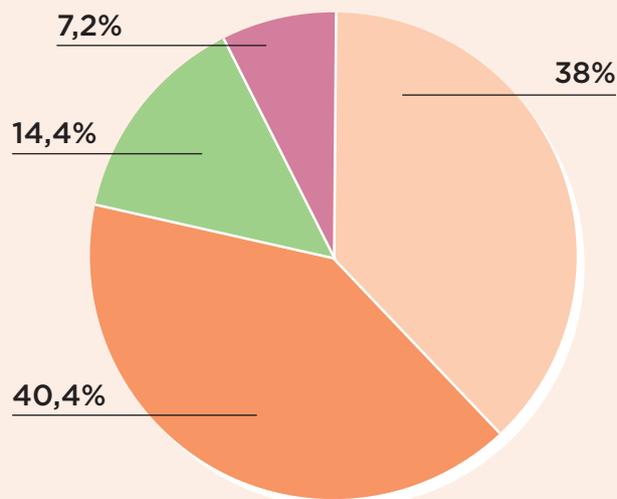
A queste, si affianca la gestione indipendente delle proprie forniture delle diverse aree di business dell'azienda, indicate nella categoria "altro".

Il totale dei fornitori attivi nel 2021 risulta essere 2.029⁴, di cui il 96,2% italiani.

Ripartizione territoriale dei fornitori



Ripartizione fornitori per area



● Italiani ● Europei ● Extra-europei

● Freschi ● Food ● Non-Food ● Altro

La qualificazione dei fornitori

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

I parametri di valutazione di cui ci avvaliamo per selezionare nuovi fornitori comprendono gli aspetti commerciali e qualitativi, quali la gestione dell'approvvigionamento e la sicurezza alimentare dei prodotti e dei processi. Il nostro processo di selezione dei fornitori ancora non prevede l'utilizzo di criteri sociali vincolanti. Tuttavia, nel corso del 2021, abbiamo valutato 5 fornitori di prodotti ortofrutticoli sulla base della presenza della certificazione GLOBALGAP - GRASP, che assicura una produzione agricola sicura, sostenibile e rispettosa di aspetti sociali quali la salute e sicurezza dei lavoratori.

Con l'obiettivo di creare una filiera responsabile di approvvigionamento, in linea con la direzione tracciata da Federdistribuzione, abbiamo invitato tutti i nostri fornitori agricoli con cui collaboriamo direttamente o indirettamente a iscriversi alla "Rete del Lavoro Agricolo di Qualità"⁵ e a valutare l'implementazione dello standard di certificazione GLOBALGAP - GRASP⁶ all'interno della propria realtà. Inoltre, con i fornitori selezionati per la linea "Filiera Valore", relativamente ai comparti macelleria

e ittico, abbiamo iniziato un percorso di qualifica che garantisca il rispetto di requisiti di sostenibilità lungo le fasi del ciclo produttivo di questi prodotti.

Per garantire il reale rispetto di tutti i parametri che consideriamo rilevanti, richiediamo ai nostri fornitori la sottoscrizione di capitolati di fornitura ed effettuiamo visite ispettive nelle sedi produttive, specifiche check-list, e ci avvaliamo inoltre della collaborazione di consulenti esperti.

A partire dal 2020, abbiamo aggiunto una sezione in questa documentazione volta ad indagare criteri di carattere sociale dei fornitori oggetto di audit. La particolare situazione emersa nel 2020, tuttavia, non ha permesso di proseguire l'attività di visita ispettiva, procrastinando di fatto l'applicazione di quanto previsto.

Nell'anno 2021, siamo riusciti a effettuare 65 audit avvalendoci di questa checklist. Nei prossimi anni, sulla base dei dati raccolti negli audit, saremo in grado di elaborare degli indicatori di performance ad hoc a cui fare riferimento per le scelte future.

⁴Alcuni fornitori riforniscono più di un'area e, pertanto, vengono conteggiati più volte nella ripartizione per area.

⁵Organismo 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

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

La gestione della qualità

La qualità dei prodotti che offriamo per noi viene prima di tutto. Ed è a questo che è dedicato il nostro ufficio Assicurazione Qualità, dotato di personale qualificato e specializzato, che opera sia in ambito food che non food.

L'attività dell'ufficio Assicurazione Qualità prevede la redazione di piani di analisi su materie prime, prodotti finiti a marchio, import, di marca e di filiera, tamponi ambientali e di superficie (tamponi applicati alle superfici che permettono di analizzarne le caratteristiche microbiologiche), attività gestite attraverso un software che valuta il rischio (risk assessment) prodotto/fornitore.

Con cadenza mensile gli incaricati dei laboratori selezionati effettuano prelievi di campioni e li inviano alle strutture qualificate per svolgere analisi preventivamente concordate, nel rispetto dei contenuti normativi e degli standard dei nostri capitolati tecnici e dei nostri disciplinari di produzione. I risultati vengono analizzati e i certificati condivisi con i fornitori e i punti vendita, con l'eventuale indicazione dell'azione correttiva da intraprendere.

Per mantenere sempre elevato il livello qualitativo, provvediamo a erogare una formazione specifica agli addetti dei nostri punti vendita e a mantenere costante il livello di aggiornamento tramite la collaborazione

con consulenti esterni esperti nel settore, l'abbonamento agli aggiornamenti normativi, la partecipazione a seminari, a tavoli di lavoro organizzati dall'associazione di categoria e a tavoli specifici inerenti agli argomenti di interesse.

Prevediamo, infine, la collaborazione con le aziende produttrici, per analizzare eventuali problematiche che possono emergere sui prodotti. Effettuiamo controlli sia a deposito sia sui punti vendita (due diligence e autocontrollo), oltre a monitoraggi analitici sui prodotti in vendita nei nostri ipermercati presso laboratori esterni accreditati e notificati.



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 sul web...) 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.