

GRUPPO CSM INGREDIENTS PUBBLICA IL SUO TERZO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

- 62% dell'elettricità proveniente da fonti rinnovabili
- 74% dell'olio di palma certificato RSPO (Tavola Rotonda per l'Olio di Palma Sostenibile)
 - 73% dei rifiuti totali destinati al riciclo, recupero o riutilizzo

28 ottobre 2024 – Il gruppo **CSM Ingredients** – che comprende CSM Ingredients e HIFOOD – ha pubblicato **il suo terzo Bilancio di Sostenibilità**, evidenziando i continui progressi e l'impegno del gruppo per quanto concerne sostenibilità, filiera responsabile ed etica commerciale. In qualità di leader nel settore degli ingredienti alimentari, il gruppo CSM Ingredients riconosce l'importanza di allineare i propri processi di produzione e di approvvigionamento ai principi di responsabilità ambientale e sociale, obiettivo fondamentale nel suo **percorso verso il diventare Net Positive**.

L'impegno del gruppo si concretizza nella strategia aziendale "**Thrive for Impact**", che si basa sui tre pilastri fondamentali di Persone, Pianeta e Prodotto, come spiegato da **Enrica Satta, Chief Human Resources Officer e Sustainability di CSM Collective**, l'Ingredient-Tech Platform di cui fa parte il gruppo CSM Ingredients. *"Il 2023 è stato un anno importante per il percorso di sostenibilità del gruppo CSM Ingredients, in quanto abbiamo continuato a costruire la nostra strategia "Thrive for Impact" attraverso un approccio data-driven e una governance ancora più ampia. Abbiamo costruito una solida base per fissare i nostri obiettivi a medio e lungo termine, oltre a ridefinire le nostre priorità strategiche e la governance ESG all'interno dell'azienda. Ci siamo impegnati, in particolare, nel fornire ai nostri team strumenti, politiche e linee guida per esercitare un impatto positivo ogni giorno, restando così fedeli al nostro principio di promuovere una cultura aziendale in cui la sostenibilità è una parte fondamentale del nostro modo di lavorare."*

"La strategia "Thrive for Impact" si propone in particolare di ridurre i rifiuti, aumentare l'uso di energia elettrica da fonti rinnovabili, promuovere la diversità sul posto di lavoro, garantire condizioni di lavoro etiche lungo l'intera catena del valore e, soprattutto, promuovere l'innovazione sostenibile dei prodotti. Il nostro approccio unico all'innovazione e alla creazione di valore è profondamente integrato nella nostra missione", ha spiegato Christian Sobolta, Managing Director del gruppo CSM Ingredients. *"Promuoviamo un rapporto sinergico tra natura e tecnologia, tradizione e innovazione, artigianato e scienza, gusto e benessere, con l'obiettivo di creare un ecosistema interconnesso che non solo faccia progredire continuamente gli ingredienti, ma anche il modo in cui il cibo viene prodotto, consumato e gustato."*

Filiera responsabile

Un aspetto fondamentale dell'approccio alla sostenibilità del gruppo CSM Ingredients è l'attenzione agli aspetti etici della supply chain, che comprende materie prime come il cacao, le uova da allevamento e l'olio di palma. Per quanto riguarda specificamente l'olio di palma, il gruppo CSM Ingredients ha aderito alla Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO) nel 2021. Nel 2023, il 74% dell'olio di palma acquistato dall'azienda è stato certificato secondo gli standard RSPO, utilizzando il modello mass balance o segregated. Per quanto riguarda il cacao, circa il 55% della fornitura diretta acquistata nel 2023 è stata certificata da Rainforest Alliance, un'organizzazione internazionale senza scopo di lucro che promuove l'agricoltura sostenibile di caffè, cacao, tè e nocciole.

Pratiche commerciali etiche

In qualità di produttore di ingredienti, il gruppo CSM Ingredients è consapevole del proprio ruolo centrale nella catena del valore alimentare e di quanto possa influenzare positivamente i propri fornitori a monte e i clienti a valle attraverso pratiche commerciali etiche. Nel 2023, l'azienda ha quindi aggiornato il suo Codice di Condotta per i fornitori, sottolineando l'importanza della sostenibilità ambientale, del rispetto dei diritti umani e della sicurezza dei prodotti. Inoltre, il gruppo CSM Ingredients è diventato un membro attivo del Sedex, il Supplier Ethical Data Exchange, per identificare, prevenire e affrontare i rischi e gli impatti nella sua catena del valore.

Energia rinnovabile

Il gruppo CSM Ingredients sta compiendo progressi significativi nella riduzione del suo impatto sull'ambiente. Nel 2023, il gruppo si è approvvigionato per il 62% del consumo totale con elettricità da fonti rinnovabili, di cui il 95% certificato con garanzie di origine (GO). Questo risultato riflette l'impegno del gruppo nella transizione verso un'energia più pulita e nella riduzione dell'impatto sul pianeta.

Gestione dei rifiuti e packaging sostenibile

Il gruppo CSM Ingredients si impegna a rispettare i principi dell'economia circolare, cercando di ridurre al minimo la produzione di rifiuti nelle sue attività. Nel 2023, il 73% dei rifiuti totali è stato destinato al riciclo, al recupero o al riutilizzo.

L'attenzione alla sostenibilità si estende anche agli imballaggi utilizzati per i prodotti, la maggior parte dei quali è costituita da materiali riciclabili. In quest'area il gruppo ha compiuto importanti sforzi, raggiungendo un tasso di riciclabilità dell'87% per gli imballaggi primari e secondari. Inoltre, le iniziative di collaborazione con i fornitori hanno portato allo sviluppo di soluzioni di imballaggio innovative, consentendo al gruppo CSM Ingredients di utilizzare carta con il 62% di contenuto riciclato.

Ricerca e innovazione di prodotto

Il gruppo CSM Ingredients favorisce l'evoluzione sostenibile dell'industria alimentare, puntando su tecnologia e innovazione come strumenti essenziali per sviluppare ingredienti più sani, sostenibili e dal sapore unico. Grazie all'approccio "R-I-D-A" (Research – Innovation – Development - Application) e all'Open Innovation, nel 2023 il gruppo ha lanciato diverse innovazioni, tra cui: la versione avanzata, clean-label, sviluppata in collaborazione con Alianza Team Europe, della soluzione a base di lipidi grassi interamente vegetali MirrorTissue®, il sistema clean-label di mantenimento della freschezza e consistenza del pane FRESKO, nonché diversi sistemi per sostituire parzialmente o interamente le uova, tra cui le due soluzioni vegane Magic Glaze, ideale per conferire ai prodotti da forno una finitura dorata e brillante senza utilizzare uova o latte, e VEGANEEZ, perfetta per realizzare salse e condimenti a base vegetale.

Impatto positivo sulle persone

Con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita lavorativa e personale dei propri dipendenti, il gruppo CSM Ingredients lavora per garantire sempre un ambiente positivo e inclusivo. Grazie a un programma di riequilibrio del mix generazionale della forza lavoro, nel 2023 il 32% delle nuove assunzioni del gruppo ha riguardato persone di età inferiore ai 30 anni, in gran parte in sostituzione di pensionandi, una percentuale che rispecchia l'impegno del gruppo nel dare spazio ai giovani talenti e nell'apportare continuamente nuove prospettive.

Gruppo CSM Ingredients

Il gruppo CSM Ingredients, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 4 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 120 Paesi. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, Gruppo CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, Gruppo CSM Ingredients oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based. Insieme a Italcanditi, Comprital, Rubicone, Gruppo CSM Ingredients fa parte di una Ingredient-Tech Platform che mira a favorire la creazione di alimenti capaci di migliorare il benessere della società e la salute del pianeta.

Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com

Contatti

Gruppo CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialuca.boi@ahca.it

