noberasco

BILANCIO SOCIALE

2015

Cari Stakeholder,

questo nostro primo Bilancio Sociale rappresenta per noi un'avventura molto importante segnando l'avvio di una nuova sfida in cui crediamo molto.

Noberasco è un'azienda leader che da 110anni nel mondo della frutta secca e morbida ha assistito e contribuito ad una vera e propria trasformazione dell'esperienza di gustare le frutta in modo sano, anche lontano dal momento del raccolto.

Il mondo cambia quotidianamente e noi con lui, esplorando nuovi confini, sondando nuove opportunità, accogliendo novità che qualche anno fa ci sembravano molto lontane. Ma è la società che muta e noi non possiamo stare a guardare, dobbiamo trovare il nostro punto di equilibrio tra tradizione e innovazione.

Per realizzare tutto questo occorre saper riconoscere, armonizzare e valorizzare le diversità, creando i giusti equilibri insieme a tutti coloro con i quali collaboriamo.

Siamo orgogliosi e consapevoli che la nostra capacità di creare valore si inquadra in una circolarità che poche aziende possono vantare.

Ed è quello che facciamo attraverso un dialogo costante.

Il nostro nuovo stabilimento di Carcare ne è un esempio. Il contributo allo sviluppo si è concretizzato anche attraverso la realizzazione di questo progetto ambizioso e complesso, espressione di innovazione e stile italiano. Il concept legato alla nostra nuova factory non si esaurisce nel polo sé, ma trova declinazione in tutto quello che riguarda il legame con il territorio e l'esperienza disegnata appositamente per promuovere il meglio dell'Italia nel mondo.

La realizzazione di questo progetto è la sintesi di competenze, talento e soprattutto passione. Senza questi elementi e senza le persone non sarebbe stato possibile raggiungere simili risultati.

Raccontare il nostro approccio alla sostenibilità è stato un esercizio di consapevolezza per tutti noi, perché ci ha consentito di fare un lavoro di raccolta delle attività che già realizziamo ma soprattutto ci ha permesso di identificare quali saranno le prossime, tante, sfide che ci attendono, perché l'assidua ricerca del benessere delle persone, delle realtà locali, del pianeta e di come lo lasceremo alle prossime generazioni è l'impegno più importante cui Noberasco dedica e dedicherà tempo e risorse.

Cosa vogliamo fare? Tante cose che diano sani frutti….

Mattia Noberasco

CEO Noberasco S.p.A.

Indice

Nota metodologica **4**
Identità aziendale **6**
Profilo di Noberasco 6
I valori di Noberasco 8
Corporate Governance 9
La storia di Noberasco 10
Highlights 2015 14
Partecipazione ad Associazioni e Organizzazioni 15
Contesto di riferimento 16
Stakeholder di riferimento 17
Dimensione economica **19**
Ripartizione del Valore Aggiunto 19
Premi e riconoscimenti 21
Boutiques del Gusto 23
Chiosco Noberasco 26
Dimensione Ambientale **28**
Il nuovo stabilimento di Carcare 29
Dimensione Sociale **31**
Il sistema della qualità 31
Dipendenti 35
Formazione 39
Relazioni industriali 44
Fornitori 45
I prodotti Noberasco 46
Noberasco GO 50
L'impegno per un'alimentazione più equilibrata 54
Noberasco per i giovani 57

noberasco

Dal 1908, un mondo di frutta a colori

La Famiglia Noberasco

Nella foto, da sinistra: la terza generazione,
i tre fratelli Gian Benedetto, Marina, Gabriele e la quarta, Mattia figlio di Pier Luigi jr.

Nota metodologica

Il Bilancio Sociale è un importante strumento che permette di valutare qualitativamente le scelte effettuate, le risorse impiegate e i risultati ottenuti dall'azienda che adotta un comportamento socialmente responsabile.

In coerenza con i valori fondamentali della società, improntati sulla trasparenza e sulla responsabilità sociale nei confronti dei suoi stakeholder, Noberasco ha redatto il primo Bilancio Sociale di Noberasco S.p.A., con cui la Società intende rendere conto delle attività significative effettuate nel periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2015. A tal scopo, sono stati presi a riferimento gli standard definiti dal Gruppo di studio per il Bilancio Sociale (Standard GBS 2001), ed il lavoro è stato effettuato da un team formato da componenti della Direzione aziendale e dipendenti. Per quanto riguarda i dati economici, il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del bilancio d'esercizio di Noberasco S.p.A., così come per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali.

Il presente Bilancio è suddiviso nelle seguenti sezioni:

- **La prima sezione (identità aziendale e contesto)** riporta la storia di Noberasco, il contesto socio-ambientale in cui opera, la mission e i valori di riferimento, il disegno strategico ed i principali avvenimenti dell'anno che hanno coinvolto la Società.
- **La seconda sezione (dimensione economica)** in cui vengono evidenziati i dati economico-finanziari della Società, in stretta relazione con il Bilancio di Noberasco S.p.A., rendendo evidente l'effetto economico che l'attività dell'azienda ha prodotto sugli stakeholder.

- **La terza sezione (dimensione ambientale)** evidenzia gli sforzi intrapresi da Noberasco per assicurare un sempre maggiore rispetto per l'ambiente ed il territorio in cui opera.
- **La quarta sezione (dimensione sociale)** evidenzia come Noberasco interagisce con tutti gli attori del suo contesto di riferimento.

Identità aziendale

Profilo di Noberasco

Noberasco S.p.A. è un'azienda alimentare ligure, leader in Italia nel settore della frutta secca e disidratata grazie all'expertise maturata in oltre un secolo di attività.

Il lavoro in azienda di ben quattro generazioni della famiglia Noberasco ha portato ad una lunga avventura imprenditoriale, fatta di passione, entusiasmo e innovazione continua, per garantire sempre la massima attenzione a tutti gli aspetti qualitativi della filiera. Noberasco non si ferma: nuovi grandi traguardi aspettano di essere raggiunti.

La mission di Noberasco riassume la strategia di oggi e dei prossimi cento anni: «permettere il consumo della frutta lontano dal momento del raccolto, senza comprometterne i contenuti nutrizionali, puntando sull'innovazione e costruendo la migliore relazione con i nostri clienti e consumatori finali.»

Nella pratica la strategia di Noberasco si traduce in:

Le grandi innovazioni di prodotto hanno permesso a Noberasco di diventare il partner di riferimento per la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) italiana e mondiale, con la quale vanta stabili relazioni di lungo periodo.

Il processo produttivo utilizza tecnologie all'avanguardia uniche nel settore e garantisce la qualità superiore dell'offerta Noberasco, costituita da prodotti morbidi senza conservanti e un'ampia gamma di *technical pack*.

Oltre alle consolidate partnership in Italia, di recente sono iniziate molte nuove collaborazioni con l'estero, per questo l'obiettivo primario di Noberasco per il prossimo futuro è diventare il fornitore di riferimento a livello europeo e mondiale.

Tutta la linea di frutta secca e morbida biologica Noberasco è certificata BIOAGRICERT, ente riconosciuto a livello internazionale. Noberasco tutela le migliori produzioni biologiche del mondo selezionando rigorosamente i propri fornitori tra quelli in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa europea e accreditati internazionalmente. La scelta di produrre e promuovere alimenti biologici già dal 1999 è per Noberasco un impegno concreto e duraturo nei confronti di consumatori e ambiente.

Noberasco ha saputo interpretare con largo anticipo la richiesta sempre crescente di prodotti gustosi, salutari e completamente sicuri. Dal 2006, Noberasco si è dotata di un sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato secondo gli standard BRC e IFS, un altro segno tangibile della qualità dei prodotti Noberasco.

Noberasco è da sempre orientata all'innovazione e al continuo miglioramento del processo produttivo, per garantire la massima qualità e sicurezza dei prodotti lungo tutte le fasi della lavorazione.

Oggi Noberasco può vantare un sistema produttivo unico al mondo, che integra pastorizzazione continua e processo di idratazione. Il risultato è un prodotto, confezionato senza mai stressare il pack, che garantisce vantaggi commerciali decisivi come la lunga stabilità dei prodotti senza conservanti e la caratteristica morbidezza della frutta Noberasco.

I valori di Noberasco

Legalità, onestà, correttezza, uguaglianza, riservatezza, equità, integrità, trasparenza, responsabilità, sostenibilità: sono questi i valori che Noberasco pone al centro del suo modo di far impresa. Valori che ben rappresentano la nostra etica del lavoro e sulle cui basi, insieme al rispetto delle singole norme di legge, abbiamo impostato il rapporto con tutti gli stakeholder: dalle Istituzioni centrali a quelle locali, dai Clienti ai Fornitori, dagli Azionisti ai Dipendenti.

Corporate Governance

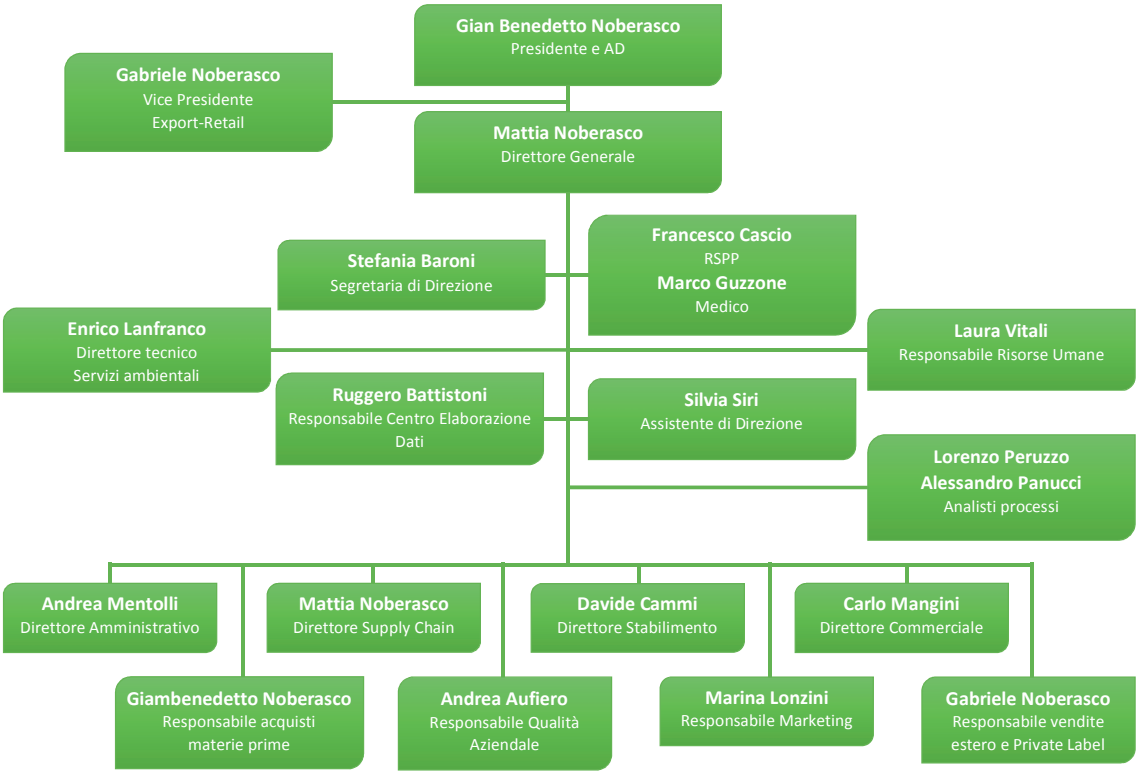
La famiglia Noberasco controlla Noberasco S.p.A. tramite la società Noberasco Holding - S.p.A.; Mattia Noberasco, Gian Benedetto Noberasco e Gabriele Noberasco, inoltre, detengono direttamente quote di minoranza in Noberasco S.p.A.

Il Consiglio di Amministrazione al 31 dicembre 2015 era composto da Gian Benedetto Noberasco (Presidente e Amministratore Delegato), Gabriele Noberasco (Vice Presidente), Mattia Noberasco, Maria Ines Noberasco e Roberto Schiesari.

Nel mese di maggio 2016 è stato nominato Amministratore Delegato Mattia Noberasco (già Direttore Generale) e Presidente Gabriele Noberasco (già Vice Presidente). È entrato inoltre a far parte del Consiglio di Amministrazione Manuel Villa, in sostituzione di Marina Ines Noberasco. Gian Benedetto Noberasco, pur uscendo dal Consiglio di Amministrazione, manterrà il suo ruolo strategico come *main buyer* rivolto ai mercati di produzione.

Il Collegio Sindacale al 31 dicembre 2015 è composto da Giuseppe Panzera (Presidente), Luigi Provaggi e Roberta Costa. I sindaci supplenti sono Carlo Maria Bindella, Fabrizio Cavalli e Beccuti Federico.

ORGANIGRAMMA AL 31 DICEMBRE 2015



La storia di Noberasco

1908 – La Fondazione

La Noberasco, fondata come "Ditta Individuale Benedetto Noberasco", ha l'obiettivo di raccogliere e confezionare i tipici prodotti ortofrutticoli italiani.

1914 – I primi successi

E' da Marsiglia che Benedetto inizia a importare datteri, confezionati e spediti in Germania nel primo "consumer pack" del settore.

1919 – L'arrivo di Pierluigi

Finita la Prima Guerra Mondiale, entra in Noberasco un nuovo talento: Pier Luigi, il figlio di Benedetto che guiderà l'azienda fino al 2000.

1920 – Frutta da tutta Europa

Noberasco è la prima azienda italiana ad importare albicocche dalla Spagna

1933 – La crescita continua

L'espansione verso l'Europa continua e Benedetto pensa a migliorare la logistica, collaborando con le Ferrovie dello Stato per la realizzazione del primo vagone frigorifero

Anni '50/'60 – Leader in Italia

Un decennio durante il quale la preferenza per la frutta secca supera quella per la frutta fresca. Noberasco giunge al top: 48 magazzini sparsi in ogni regione d'Italia.

Anni '70/'80

Un'innovazione decisiva

L'ingegnosità di Pier Luigi lo porta ad adottare un nuovo sistema di lavorazione per le prugne e per gli altri prodotti morbidi Noberasco.

1992

Le riconoscenze

Viene conferita a Pier Luigi Noberasco, già Cavaliere del Lavoro, una Laurea Ad Honorem presso la facoltà di Economia e Commercio dell'Università di Genova

1997

Il packaging cambia look

Nascono nuovi prodotti che legano il proprio successo anche alle confezioni, appositamente studiate per rispondere a momenti di consumo sempre più diversificati.

2000

Arriva il Bio

L'offerta Noberasco cresce ancora con l'innovativa linea Biologica SOLELUNA, una gamma completa di frutta secca e morbida con 9 differenti referenze.

2003

Un processo produttivo all'avanguardia

Apre il sito produttivo di Vado Ligure, una realtà che consente a Noberasco di evolvere tecnologicamente e di aumentare le linee produttive.

2005

Si torna ad Albenga

Noberasco apre il primo negozio di frutta secca in Italia: Noberasco in Via dei Mille, situato in un antico palazzo liberty di Albenga, nella centralissima via Dei Mille.

Principali successi del 2015

Area logistica: nel corso dell'esercizio 2015 sono state trasferite tutte le attività di produzione e di logistica dallo stabilimento di Vado Ligure al nuovo sito produttivo localizzato nel comune di Carcare, i cui lavori di completamento sono stati ultimati nel giugno 2015.

Area commerciale: durante il 2015, la Società savonese ha tagliato un traguardo storico: per la prima volta nella sua storia ultracentenaria è stato raggiunto un fatturato di 100 milioni di Euro, che sottolinea come i prodotti offerti siano sempre più apprezzati dai clienti affiliati e che ci sia stato un incremento anche nei nuovi clienti.

Area marketing e comunicazione: Noberasco si distingue ancora una volta per la sua capacita di interpretare le tendenze di consumo e lancia sul mercato una nuova linea di prodotti dal carattere giovane e innovativo volti a intercettare target giovani e digital: la Social Fruit,

composta da 3 varianti (Sushi Fruit, Momenti di frutta e Fruttignonne), che rappresentano una alternativa gustosa al classico dessert o momento aperitivo.

Noberasco GO: dinamismo, sport e benessere: queste sono le tre parole chiave di Noberasco GO, che si concretizzerà in una serie di iniziative ed eventi sportivi programmati nel corso del 2016 in collaborazione con 14 atleti olimpici, all'insegna del benessere e alimentazione sana.

Highlights 2015

Fatturato:

oltre 100 milioni di Euro

Distribuzione Valore Aggiunto:

58,8% al personale*

** salari, stipendi, oneri sociali e altri costi del personale*

Dipendenti*:

121

(+12% rispetto al 2014)

al 31 dicembre 2015

Dipendenti a tempo indeterminato*:

84%

al 31 dicembre 2015

Inizio della produzione nel nuovo stabilimento di Carcare

"Super Frutti" eletto Prodotto dell'anno

Partecipazione ad Associazioni e Organizzazioni

Di seguito si riportano le principali Associazioni ed Organizzazioni di cui Noberasco fa parte:

Italia del Gusto

Italia del Gusto è un consorzio che comprende le più importanti aziende italiane del settore alimentare. Intraprende attività di marketing, promozione e comunicazione nei mercati internazionali per contribuire allo sviluppo delle esportazioni per i propri membri

INC

I.N.C. – International Nut and Dried Fruit Council Foundation: il Consiglio Internazionale della Frutta Secca e Frutta Disidratata che raggruppa oltre 700 operatori di frutta secca e frutta essiccata in tutto il mondo. La principale missione di INC International è la ricerca scientifica a testimonianza delle qualità salutistiche e nutrizionali della frutta secca, al fine di promuoverne il consumo regolare a livello mondiale.

NUCIS

Nucis Italia, che associa le principali aziende italiane che producono e commercializzano frutta secca e frutta essiccata, è un'Istituzione senza fine di lucro che opera a livello internazionale per promuovere e finanziare ricerche scientifiche sui contenuti salutistici della frutta secca. Nucis Italia è fortemente impegnata nella divulgazione dei benefici della frutta secca, associandola alla dieta mediterranea e favorendone il consumo quotidiano.

Contesto di riferimento

Lo scenario nel quale Noberasco si è trovata ad operare nel corso del 2015 ha visto solidificare un trend complessivamente favorevole che ha caratterizzato l'intero comparto della frutta secca, che è accompagnata da una crescita dell'intero comparto del largo consumo e degli alimentari. La chiusura dell'anno per la nostra categoria, così come rilevato da IRI Infoscan, evidenzia un comparto in crescita di oltre il +6,9% a valore. In termini di valori assoluti il mercato frutta secca in Italia vale circa 700 milioni di Euro e 64.000 tonnellate. Le *private labels* continuano a crescere, a ritmi leggermente minori dell'anno passato (+6,8% a valore contro il +12% dell'anno scorso) mantenendo la quota a valore pari al 42,4% sul totale mercato.

All'interno del settore, è lo "Snack" a registrare i tassi di crescita più interessanti (+19,3% a valore e +9,5% a volume), grazie alla trazione generata da tendenze di consumo favorevoli quali la maggiore attenzione agli articoli con forte valenza salutistica. Si segnala inoltre il rafforzarsi dell'interesse verso la categoria Bio (+158 t), in cui Noberasco segna un aumento di 155 t.

Grazie alla segmentazione dell'offerta Noberasco, sempre più orientata al consumo porzionato della frutta in formato snack monodose, è stato possibile conquistare canali alternativi alla moderna distribuzione. Si avviano così importanti accordi con *convenience store* quali: Autogrill, Mondadori, My Chef. Opportunità che aprono ad una nuova visione della nostra offerta nel mondo del fuori casa.

Stakeholder di riferimento

In vista della pubblicazione del nostro primo Bilancio Sociale, abbiamo identificato i principali portatori d'interesse di Noberasco, che consideriamo come fondamentali nella nostra strategia di creazione di valore e che comprendono: i clienti, i fornitori, i dipendenti e le organizzazioni sindacali, le comunità locali, le generazioni future, la comunità finanziaria, i partner commerciali, gli azionisti, le istituzioni e i media.

GLI STAKEHOLDER DI NOBERASCO

Negli anni abbiamo modulato le nostre politiche di engagement e di comunicazione verso gli stakeholder per rispondere al meglio alle loro istanze e al cambiamento del nostro business. La forte crescita nel settore ci ha portato a diventare il primo operatore nazionale e tra i primi in Europa.

Stakeholder	Aspettative degli Stakeholder	Modalità di engagement
Istituzioni ***Unione Europea, Governi, Ministeri, Enti regolatori, Pubblica Amministrazione, Associazioni di categoria***	Collaborazione, supporto tecnico e condivisione delle informazioni. Partecipazione alla pianificazione territoriale delle attività. Rispetto della legislazione vigente in tutti i Paesi in cui opera la società.	Incontri dedicati, tavoli di lavoro e convegni.
Azionisti e Comunità finanziaria	Creazione del valore. Corporate Governance e Gestione del rischio. Rappresentatività delle minoranze. Trasparenza e tempestività nell'informazione economico-finanziaria.	Webcast. Comunicati stampa. Roadshow. Eventi legati alla presentazione del piano industriale.
Comunità Locali ***Associazioni culturali, religiose, di ricerca. Sistema Sanitario, ONG, Comitati di cittadini, residenti vicini agli impianti produttivi***	Ascolto delle istanze. Contributo e sostegno alle iniziative sul territorio e alle Comunità locali. Accesso alle informazioni. Tutela del patrimonio dell'ambiente. Sicurezza e salute.	Attività relazionali con le comunità locali di riferimento in linea con il business. Iniziative CSR sul territorio nell'ambito "ambiente e salute", "promozione della cultura", "giovani e sport". Eventi con la Stampa locale.
Generazioni Future	Prevenzione e rispetto ambientale. Formazione e condivisione del know-how. Strategia aziendale volta alla riduzione del consumo di risorse naturali.	Progetti di formazione e informazione. Iniziative CSR sul territorio nell'ambito "promozione della cultura", "giovani e sport".
Media	Completezza. Trasparenza e tempestività nell'informazione.	Comunicati stampa. Eventi con la stampa economica. Eventi legati alla presentazione del piano industriale.
Fornitori	Rispetto di tutte le leggi sulla concorrenza e antitrust nei Paesi in cui si opera. Rapporto basato sulla correttezza. Sicurezza nelle attività sul campo	Piattaforma web. Coinvolgimento e monitoraggio sulle tematiche di "sicurezza sul luogo del lavoro". Sviluppo di progetti in partnership
Partner	Creazione del valore. Condivisione dei valori nello sviluppo della strategia e della gestione aziendale.	Minieventi relazionali ad hoc.
Consumatore finale	Massimizzazione del valore per il consumatore.	Interazioni sui social network, incontri nei punti vendita.
Dipendenti e Sindacati	Rapporti di lavoro equi. Salute e sicurezza sul luogo di lavoro. Sviluppo delle competenze (formazione).	Attività di team building. Incontri periodici tra i dipendenti e il management.
Clienti e GDO	Qualità e continuità nella fornitura dei prodotti.	Incontri di approfondimento sulle tematiche principali del settore con i singoli retailer.

Dimensione economica

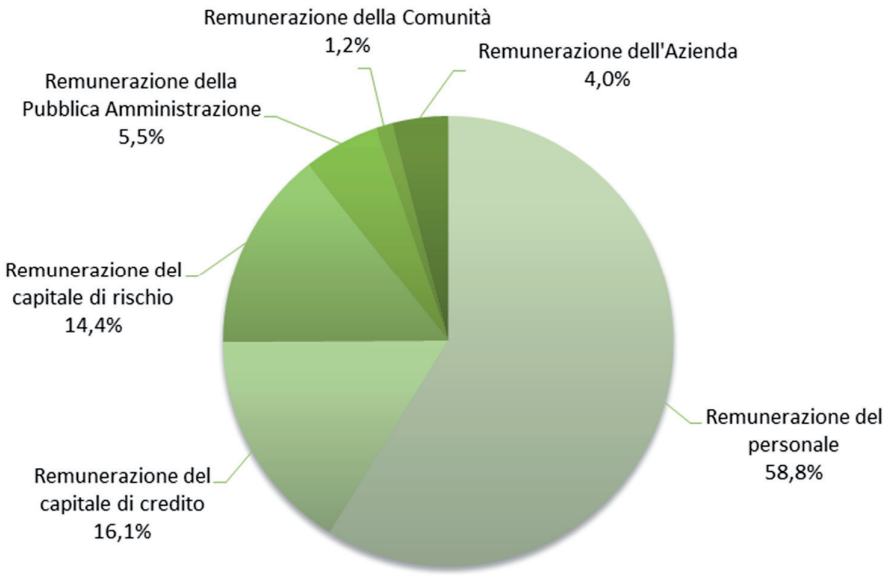
La dimensione economica all'interno dell'attività dell'impresa deve essere valorizzata in modo pieno e correttamente contestualizzata all'interno del ruolo che questa svolge nei confronti dell'intera collettività. Oggi la direzione di un'azienda si deve basare sulla capacità che questa ha di gestire i rami del business coniugando al meglio l'equilibrio economico-finanziario con le risorse che questa ha a disposizione all'interno di Noberasco.

Ripartizione del Valore Aggiunto

Il Valore Aggiunto netto distribuito nel 2015 è stato pari a 10.393 migliaia di Euro, in aumento di 1.504 migliaia di Euro (+16,91%). Il calcolo della distribuzione del Valore Aggiunto nel 2015, in conformità alla rappresentazione dei dati nel bilancio di Noberasco, è stato effettuato in ottica di *continuing operation*.

Valore Aggiunto Globale	2015	2014
Valore della produzione	**€ 109.951.162,00**	**€ 96.707.079,00**
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	*€ 109.591.227,00*	*€ 91.429.815,00*
Variazione delle rimanenze di prodotti in lavorazione, semilavorati e finiti	*- € 2.166.050,00*	*€ 4.835.643,00*
Altri ricavi e proventi	*€ 2.525.985,00*	*€ 581.621,00*
Svalutazione crediti	*€ 0,00*	*- € 140.000,00*
Costi della produzione riclassificati	**€ 96.160.979,92**	**€ 86.741.759,00**
Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	*€ 67.553.023,00*	*€ 64.609.571,00*
Per servizi (riclassificato)	*€ 28.269.938,92*	*€ 25.324.258,00*
Per godimento di beni di terzi	*€ 1.049.003,00*	*€ 1.542.471,00*
Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	*- € 955.008,00*	*- € 4.947.777,00*
Oneri diversi di gestione	*€ 244.023,00*	*€ 213.236,00*
Valore aggiunto caratteristico lordo	**€ 13.790.182,08**	**€ 9.965.320,00**
Componenti accessori e straordinari	**€ 1.699.134,00**	**€ 1.024.356,00**
Proventi Finanziari	*€ 39.453,00*	*€ 52.984,00*
Utili e perdite su cambi	*€ 1.633.166,00*	*€ 982.393,00*
Proventi e oneri gestione straordinaria	*€ 26.515,00*	*- € 11.021,00*
Valore aggiunto globale lordo	**€ 15.489.316,08**	**€ 10.989.676,00**
Ammortamenti e svalutazioni	*€ 5.095.867,00*	*€ 2.099.801,00*
Valore aggiunto globale netto	**€ 10.393.449,08**	**€ 8.889.875,00**

LA RIPARTIZIONE DEL VALORE AGGIUNTO PER IL 2015



Il **Valore Aggiunto** generato (10.393 migliaia di Euro) nel 2015 è stato così ripartito:

- **58,8%** ai **dipendenti** remunerati attraverso salari, stipendi, oneri sociali e altri costi del personale;
- **5,5%** allo **Stato e Pubbliche Amministrazioni** attraverso le imposte sul reddito di Noberasco S.p.A.;
- **14,4%** agli **azionisti** remunerati attraverso la distribuzione dei dividendi[1] sul risultato d'esercizio dell'anno;
- **16,1%** ai **prestatori di capitale di credito,** attraverso interessi e altri oneri finanziari.
- **1,2%** alla **comunità**, attraverso sponsorizzazioni ed erogazioni liberali.
- **4,0%** al **sistema aziendale.**

[1] Si fa riferimento ai dividendi di competenza dell'esercizio 2015 distribuiti da Noberasco S.p.A.

Premi e riconoscimenti

“Super Frutti” eletto prodotto dell’anno

12 mila consumatori hanno eletto “Prodotto dell'anno 2015” la linea Super Frutti per la categoria “Frutta secca” di Noberasco. “Eletto Prodotto dell'Anno” è il premio all’innovazione per i prodotti venduti sul mercato italiano basato esclusivamente sul voto di 12 mila consumatori, promosso da Marketing & Innovazione Italia.

Noberasco si è aggiudicata per la categoria frutta secca il premio Eletto Prodotto dell’Anno con i SuperFrutti la linea più innovativa di frutta, bacche e semi, selezionati in ogni parte del mondo, con proprietà nutritive particolari in termini di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti: bacche di Maqui, Aronia, Goji, Physalis, more di Gelso, semi di Chia, frutto della Pitaya e il Super Mix un misto composto da ben cinque di questi frutti.

“Di padre in figlio”: Mattia Noberasco porta la storia di famiglia al premio

La Borsa Italiana di Milano il 28 novembre 2015 ha visto Mattia Noberasco tra i cinque finalisti del prestigioso premio “**DI PADRE IN FIGLIO. Il gusto di fare impresa**”, dedicato al passaggio generazionale nell'imprenditoria italiana.

«La nostra storia è la dimostrazione concreta che il passaggio generazionale, fondato su un forte modello familiare, può divenire sinonimo di successo. È un onore essere stati selezionati nella categoria Storia e Tradizione. Lo considero un riconoscimento non solo personale, ma anche per tutte le tre generazioni che mi hanno preceduto e per quelle impegnate in Noberasco, che ogni giorno collaborano al successo di questa azienda con ambizione e curiosità»

Mattia Noberasco

“DI PADRE IN FIGLIO – Il Gusto Di Fare Impresa” è il prestigioso riconoscimento promosso da N+1 con il supporto di Borsa Italiana e il contributo di Banca Albertini SYZ S.p.A., Deloitte, il fondo

internazionale di private equity H.I.G. Capital e lo Studio Legale LCA, e la partecipazione di Camera di Commercio di Milano, Camera di Commercio di Monza e Brianza, CERIF (Centro di Ricerca sulle Imprese di Famiglia) e Contract Manager. Giunto alla VI edizione, il premio è rivolto agli imprenditori italiani che hanno saputo gestire al meglio il passaggio generazionale, proseguendo e valorizzando l'operato dei genitori nella guida della propria impresa. Il riconoscimento negli anni ha registrato la partecipazione di oltre 400 aziende. Quest'anno hanno partecipato 145 aziende.

Premio VedoGreen della categoria "Grandi imprese"

Inoltre nel novembre 2014, il premio **VedoGreen della categoria "Grandi Imprese"** è stato assegnato a Noberasco con la seguente motivazione: per "la ricerca costante di elevati standard di qualità e innovazione nella produzione di frutta secca e disidratata". Il riconoscimento, selezionato da una Giuria internazionale, è stato consegnato durante l'evento "Aspettando Expo 2015, Green Economy 2.0", organizzato da VedoGreen per valorizzare e premiare le migliori imprese.

Boutiques del Gusto

La famiglia Noberasco ha deciso di accontentare direttamente i propri clienti più esigenti tramite le boutiques del gusto, punti vendita dal sapore antico in grado di fornire prodotti di livelli qualitativi altissimi e unici. Solo il grandissimo rapporto tra la Società e i propri fornitori offre la possibilità di reperire prodotti unici degni di una vera e propria boutique.

Nelle boutiques di Albenga, Milano e Torino ha trovato spazio un concept di vendita unico che unisce tradizione, qualità e natura: Noberasco 1908, la linea di frutta secca e gourmandise che racchiude profumi, colori e sensazioni smarriti dalla modernità.

Albenga (Via dei Mille)

La storia dell'azienda è indissolubilmente legata al Ponente Ligure, alla Piana di Albenga e al magazzino di Via dei Mille, il luogo che da oltre un secolo vede crescere la grande passione per la natura, iniziata da Benedetto Noberasco nel 1908.

In uno spazio che riannoda concretamente il filo di questa storia, presente, passato e futuro si incrociano creando un'atmosfera unica: nella boutique di Via dei Mille, come nelle drogherie d'inizio secolo, i sapori e i colori del primo Novecento regnano incontrastati tra mobili in legno antico, cesti di vimini e porcellane tunisine ricolme di frutta secca e altre rare delizie, tutte selezionate con cura e amore dalle sapienti mani dei discendenti della famiglia Noberasco.

Milano (Via Spadari)

Inaugurata nel 2012, è la più importante vetrina della produzione dell'azienda ligure. Noberasco ha scelto un'importante cornice per ospitare la boutique della frutta secca di Milano, a due passi dal Duomo e accanto alle grandi firme del "quadrilatero del food". Come nella boutique di Albenga, ogni dettaglio nella bottega di via Spadari racconta la tradizione centenaria di Noberasco: i banconi in legno pregiato con boiserie, i ripiani in marmo e le credenze d'inizio secolo lasciano emergere il segno intramontabile dell'amore per la qualità. Sotto la scenografica volta a botte del piano interrato si svolgono mostre, incontri ed eventi, mentre il pianterreno ospita la straordinaria collezione di gourmandise e altre rare delizie provenienti da ogni latitudine e cultura, con oltre 100 differenti tipologie della miglior frutta secca al mondo.

Torino (Via Gramsci)

Il terzo punto vendita apre i battenti nella città del Barocco italiano nel dicembre 2013. La famiglia Noberasco ha scelto questa importante vetrina con una storia lungamente legata all'enogastronomia di qualità. Sede di scenari culturali dedicati al mondo del food con richiamo internazionale, meta di peregrinaggi per golosi e gourmet provenienti da ogni dove, via Gramsci e via Lagrange rappresentano un polo enogastronomico dell'eccellenza piemontese e italiana. Entrando nella boutique si è immediatamente accolti dal calore della nostra offerta: un importante bancone con ripiani in marmo e boiserie permette di assaporare tutto il mondo di colori, sapori e aromi che la frutta propone. Pregiate graniglie con fregi d'oriente evidenziano l'amore per la tradizione; lasciandosi guidare dal percorso, immersi

in confezioni d'autore e prodotti ricercati, si accede al secondo locale dove un prezioso baule marocchino ripercorre le origini dei prodotti. Un'atmosfera unica e ricca di dettagli, in questa bottega dal sapore tradizionale si ritrova tutto l'amore che Noberasco sa garantire.

Chiosco Noberasco

Il viaggio dei milanesi in Noberasco Temporary Shop **con fermata Milano Garibaldi.**

Questo viaggio nella frutta è iniziato il 2 di maggio e finito il 31 maggio 2015. Nell'immagine accanto si può vedere un collage di foto dell'esperienza dei consumatori nel nostro store.

Il tutto è basato su un nuovo concetto di vendita unico e trasversale che porta Noberasco nelle location ad alto traffico comunicando il brand in un modo non convenzionale con l'obiettivo di rafforzare l'immagine salutistica legata allo snack. Questo test è stato svolto dentro la stazione Garibaldi, centro nevralgico commerciale di Milano, per intercettare il pubblico milanese. Proponendo confezioni monodose pendolari, turisti e curiosi hanno potuto concedersi i nostri snack "verdi".

Oltre alla nostra offerta del monodose, c'erano i Superfrutti, la linea BIO, linea Viva e le barrette BioBreak che hanno superato alla grande i test con 1200 pezzi venduti in 2 settimane.

I risultati del Chiosco per i 21 giorni di attività sono stati più che sorprendenti.

Dalle foto è possibile notare la curiosità e l'entusiasmo dei tanti consumatori all'interno del nostro chiosco. Tanti clienti hanno espresso il desiderio di creare mix di frutta secca personalizzati e anche la possibilità di avere frullati di frutta fresca e bevande rinfrescanti. Inoltre molte persone intervistate hanno richiesto di prolungare la permanenza del chiosco Noberasco in Stazione Garibaldi.

I risultati dei 21 giorni di attività:

7.214 pezzi venduti

Barrette BioBreak:

1.200 pezzi venduti

I prodotti più apprezzati:

Crokkamela
Barretta al melograno
Barretta al Goji

I nostri consumatori

Durante il periodo di attività del Chiosco abbiamo sottoposto un questionario a 161 consumatori, di cui riportiamo di seguito i risultati principali:

- La maggioranza degli intervistati è di sesso femminile (70% donne, 30% uomini)
- 70% erano nuovi clienti (primo acquisto a marchio Noberasco)
- Il 35% dei consumatori si considera "fidelizzato"
- Il 75% dei consumatori conosceva già Noberasco
- Il 25% dei consumatori ha conosciuto Noberasco grazie al Chiosco e afferma che riacquisterà i prodotti al supermercato
- Il 35% dei consumatori intervistati è un pendolare (frequenta la stazione tutti i giorni)
- Il 90% dei consumatori vorrebbe trovare i prodotti Noberasco nelle *vending machine*

Dimensione Ambientale

Noberasco è da sempre impegnata nello studio di soluzioni innovative volte a minimizzare l'impatto ambientale dei suoi processi produttivi.

Tra i più importanti risultati degli ultimi anni (implementati come progetto pilota nello stabilimento di Vado Ligure e poi replicati nel nuovo stabilimento di Carcare) si segnala lo studio di una nuova soluzione relativa al processo di idratazione della frutta, che attraverso linee di produzione più brevi che permettono di accorpare più fasi di lavorazione nello stesso tunnel e il riutilizzo dell'acqua nei processi produttivi, ha permesso a regime di più che dimezzare l'utilizzo di risorsa idrica per questa fase di lavorazione. Questo, oltre alla riduzione dei volumi di acqua, porta anche a minori consumi di energia (necessaria per riscaldare l'acqua utilizzata per l'idratazione). L'acquisto dei nuovi macchinari necessari per modificare la linea di produzione ha portato ad investimenti per l'efficienza energetica agevolati a valere su POR FESR Liguria 2007/2013 Az. 2.2

Sempre tra le iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale di Noberasco è da annoverarsi il progetto relativo alla costruzione di un trigeneratore presso lo stabilimento di Carcare, che permetterà di ridurre ulteriormente i consumi energetici e che entrerà in funzione nel corso del 2017.

Infine, in un'ottica di impegno verso un'economia circolare, parte degli scarti di produzione (la parte solida di frutta utilizzata nei processi produttivi) vengono riutilizzati in collaborazione con alcune aziende del settore zootecnico come alimenti per animali.

Il nuovo stabilimento di Carcare

Nell'estate 2014 si sono conclusi i lavori di costruzione del nuovo stabilimento dell'azienda nel territorio di Carcare (SV). Lo stabilimento sorge su un'area di 48.200 mq (23.000 mq coperti), di cui 5.000 mq di aree refrigerate, con un magazzino in grado di contenere più di 8 mila bancali di prodotto finito, 3 linee di pastorizzazione e 10 di confezionamento, in grado di garantire una capacità produttiva massima di 150 tonnellate al giorno, per un totale di 35.000 t all'anno.

I 48.200 mq del nuovo stabilimento sono pronti per ospitare e vedere avviato il progetto di ricerca e sviluppo N-Revolution per l'installazione di impianti innovativi e sperimentali e per la riorganizzazione complessiva del sistema produttivo e logistico in un'unica sede industriale.

Il progetto di ricerca e sviluppo N-Revolution tende alla soddisfazione di esigenze specifiche ed uniche, determinate dal dimensionamento del nuovo stabilimento e dalla volontà di rivoluzionare e rendere più efficiente l'intero sistema produttivo industriale.

La componente di ricerca e sviluppo si impone nel contesto di progetto laddove i prodotti e le soluzioni standard disponibili sul mercato non sono risultate in grado di soddisfare i livelli di complessità e le esigenze di integrazione del rinnovato sistema produttivo industriale e del nascente stabilimento.

Noberasco S.p.A. aveva una capacità produttiva (ante-progetto) pari a circa 10.000 tonnellate annue di prodotto venduto. Questi valori, unitamente agli indici di sviluppo, hanno reso necessario un dimensionamento del nuovo stabilimento. Aree produttive, depositi e aree di stoccaggio del prodotto finito sono risultate di dimensioni tali da determinare lentezze produttive e di movimentazione delle merci in assenza di dispositivi progettati ad hoc e di soluzioni software innovative e capaci di integrare la molteplicità dei sistemi coinvolti (nastri trasportatori, navette automatiche, aree di pallettizzazione, ecc.).

Il progetto di ricerca e sviluppo va quindi a riunire e coordinare tutte le attività di progettazione, di realizzazione e di fornitura di dispositivi, di software e di infrastrutture che presentano caratteri di unicità, di sperimentazione e che assurgono alla categoria dei "prototipi". Navette a guida automatica (laser-guidate), scaffali su basi mobili (magazzini compattabili), aree di pallettizzazione, software di integrazione e gestionali di produzione (MES – Manufacturing Execution System) accedono al progetto per la loro unicità, la loro specifica collocazione nell'innovativo processo industriale e le loro caratteristiche tecnologiche d'avanguardia.

Il necessario rispetto di vincoli fisici e ambientali specifici per le produzioni dell'industria alimentare (camere bianche, camere grigie, aree ad atmosfera controllata) ha determinato, nell'ambito del progetto, la necessità di ideare e realizzare infrastrutture ad hoc, anch'esse non reperibili sul mercato dei prodotti standardizzati.

Le singole forniture di macchinari, dispositivi, impianti e soluzioni software hanno dovuto accettare di essere "aperti" verso un'integrazione totale nel nuovo sistema produttivo industriale. Linee di trasmissione dati, dispositivi di potenza di calcolo, applicativi e gestionali presiedono al funzionamento dei singoli prototipi e li integrano nel complesso dell'intero sistema produttivo e logistico.

Dimensione Sociale

Il sistema della qualità

Il sito produttivo di Carcare è uno dei pochi impianti al mondo in grado di produrre frutta essiccata morbida "*ready to eat*" senza usare nessun conservante. Oggi Noberasco può vantare un sistema produttivo che integra pastorizzazione continua e processo di idratazione.

La ricerca della miglior qualità possibile è sempre stata e sempre sarà la linea guida che ha seguito Noberasco in questi 100 anni di attività: 11 addetti sono costantemente dedicati a monitorare le materie prime, i processi produttivi e i prodotti finiti per garantire al consumatore finale l'elevato livello qualitativo dei prodotti Noberasco.

L'area Assicurazione Qualità è divisa in tre aree, che si occupano dei controlli qualità sulle materie prime in ingresso, del monitoraggio dei processi produttivi e delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche laboratorio. A questi si aggiungono diversi consulenti esterni, che nel 2015 hanno garantito 25 giornate in loco per supportare le attività dei dipendenti Noberasco.

I PRINCIPALI NUMERI DEL 2015

I controlli qualità in ingresso e lungo il processo produttivo

Nella fase di accettazione in stabilimento, ad ogni lotto di materia prima viene assegnato un codice interno che viene poi utilizzato per monitorarne il percorso all'interno dello stabilimento, fino alla realizzazione del prodotto finito. Anche i materiali di packaging, oltre agli stringenti requisiti richiesti ai fornitori, vengono controllati al momento dell'accettazione.

I controlli in ingresso delle materie prime possono essere di tipo visivo (ad esempio controllo sul colore della frutta, eccessiva secchezza, danneggiamenti, calibro eccessivo o troppo basso) o organolettico, a cui si aggiungono controlli chimico-fisici eseguiti all'interno del laboratorio Noberasco specificamente adibito al controllo qualità. I controlli in ingresso vengono mappati attraverso un sistema di monitoraggio integrato che permette di tenere traccia dei controlli e dei risultati.

Lungo il processo produttivo, gli addetti al controllo qualità di processo si occupano di verificare il corretto funzionamento dei macchinari all'interno dello stabilimento, compilando delle schede pre-impostate (contenenti circa 30 parametri) che vengono poi raccolte dal responsabile qualità e su cui vengono annotate eventuali criticità emerse nel corso delle attività di controllo. Per rendere più efficace ed efficiente il processo, Noberasco sta lavorando ad un sistema di monitoraggio della qualità lungo i processi produttivi che permetta di tenere traccia in tempo reale delle informazioni raccolte dagli addetti: attraverso dei *tablet* e un sistema di raccolta dati sviluppato ad hoc, i dati saranno in futuro integrati nel sistema informatico di monitoraggio aziendale.

Oltre al rigido sistema di controlli interni, Noberasco può inoltre contare sulle verifiche effettuate da enti esterni (enti certificatori e società della GDO), che periodicamente svolgono degli audit a 360° sui processi produttivi della società. Questi processi iniziano con una presentazione dell'azienda, continuando poi con la verifica documentale del SGQ (Sistema di Gestione della Qualità), e arrivando alla verifica dei reparti produttivi, a quella dei locali tecnici (spogliatoi, mensa, sala medica, ecc.) per poi terminare a fine giornata con la Riunione di Chiusura del Lavoro con condivisione degli aspetti di miglioramento evidenziati durante l'audit.

Il sistema di gestione della sicurezza alimentare e le certificazioni BRC e IFS

Sin dal 2006 il Noberasco si è dotata di un sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato secondo gli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard). Questi rappresentano degli standard internazionali specifici per la sicurezza alimentare, il cui obiettivo è fare in modo che i fornitori e rivenditori della Grande Distribuzione Organizzata siano in grado di assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori. Entrambi gli standard permettono di determinare un grado di conformità: l'IFS adotta un sistema di valutazione a punteggio percentuale, mentre il BRC ragiona per gradi di conformità (A, B, C).

In particolare l'azienda ha sempre realizzato il massimo punteggio, dimostrando così l'impegno continuo nei confronti della sicurezza, della qualità e del rispetto delle norme che regolano il settore agro-alimentare. Lo stabilimento di Carcare, quindi, risponde ai requisiti degli standard BRC e IFS sin dall'inizio della produzione nel corso del 2015.

DNV BUSINESS ASSURANCE

IFS Food

IFS FOOD CERTIFICATE

Certificate No. 183588-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA

DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. confirms, as certification body accredited for the certification against IFS and that have signed a contract with the IFS owners, that

NOBERASCO S.p.A.

Via Paletta, 1 – 17043 Carcare (SV) - Italy

COID: 49004

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of

IFS Food Standard, Vers. 6 April 2014

HIGHER LEVEL

Per il seguente scopo / For the following scope

Lavorazione (inclusa sorbatazione e/o trattamento termico) e confezionamento di frutta e verdura essiccata; confezionata in contenitori in plastica doypack, barattolo in plastica, in busta plastica o poliaccoppiato. Lavorazione, confezionamento in busta plastica o poliaccoppiato, di frutta secca in atmosfera modificata e non

Production (including sorbatation and/or thermic treatment) and packaging of dehydrated fruits and vegetables, packed in plastic doypack, plastic canister, plastic pouches (4 side seal and cane "cushion"). Production, packaging in plastic pouches or multylayer, of dried fruits in protective atmosphere or not

Exclusion/ Exclusions:

None

Scopo di prodotto / Product scope(s): 5

Scopo tecnologico / Technology scope(s): A, B, D, E, F

Data verifica / Evaluation Date	05-08-2015
Data prossima verifica / Re-evaluation due date	from 17-06-2016 to 28-06-2016
Scadenza Certificato / Certificate expiry	06-08-2016

Luogo e data / Place and date: Vimercate (MB), 2015-09-03

per l'Organismo di Certificazione / for the Accredited Unit: DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Massimiliano Rota
Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l in order to verify whether this Certificate remains valid.

DNV BUSINESS ASSURANCE

BRC FOOD CERTIFICATE

Certificate No. / Certificato No. 182334-2015-ABRC-ITA-ACCREDIA

Il presente certifica che / This certifies that

NOBERASCO S.p.A. - CARCARE PLANT SITE

SitoProduttivo / Production Site: Via Paletta, 1 -17043 Carcare (SV) - Italy

Sede Legale / Headquarter: Regione Bagnoli, 5 - 17031 Albenga (SV) - Italy

BRC Registration number: 1189818

E' stato valutato da DNV GL Business Assurance Italia S.r.L. in accordo ai requisiti di:
Has been evaluated by DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. and found to meet the requirements of:

Global Standard for Food Safety Issue 6: July 2011

Scope:

Lavorazione (inclusa sorbatazione e/o trattamento termico) e confezionamento di frutta e verdura essiccata; confezionata in contenitori in plastica doypack, barattolo in plastica, in busta plastica o poliaccoppiato . Lavorazione, confezionamento in busta plastica o poliaccoppiato, di frutta secca in atmosfera modificata e non

Production (including sorbatation and/or thermic treatment) and packaging of dehydrated fruits and vegetables, packed in plastic doypack, plastic canister, plastic pouches (4 side seal and cane "cushion"). Production, packaging in plastic pouches or multylayer, of dried fruits in protective atmosphere or not

Product Categories:

15 - Dried food and ingredients

Exclusion from scope:

Factored goods

Grado realizzato / Achieved grade

GRADE A

Initial Audit Date	11-06-2015
Evaluation Date	05-08-2015
Re- evaluation due date	from 14-05-2016 to 11-06-2016
Certificate expiry	23-07-2016

Luogo e data / Place and date: Vimercate (MB), 2015-09-03

Per l'Organismo accreditato / for the accredited Unit: DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Massimiliano Rota
Lead Auditor

Vittore Marangon
Management Representative

Il rapporto con i fornitori

Il processo di qualifica dei fornitori passa attraverso stringenti criteri inclusi nei contratti di fornitura ed a questionari di self-assessment attraverso il quale Noberasco si assicura che i partner commerciali posseggano le necessarie capacità tecnico-organizzative per garantire la qualità richiesta dai prodotti Noberasco. A questo, si aggiungono ulteriori indagini relative al processo di valutazione dei rischi alimentari ed alle iniziative di mitigazione messe in atto dai fornitori.

Nel 2016, infine, Noberasco ha iniziato a condividere con i propri fornitori alcuni requisiti etici riguardanti la lotta al lavoro forzato e al trattamento duro o disumano, la contrattazione collettiva, l'eliminazione del lavoro minorile, la non discriminazione, i requisiti di sicurezza e igiene, la garanzia di un salario minimo conforme ai requisiti di legge e la promozione di una settimana lavorativa di 48 ore (come raccomandato dalle Convenzioni ILO).

Dipendenti

Per Noberasco il capitale umano è un fattore determinante ed essenziale per garantire il successo dell'azienda nel tempo. La Direzione è profondamente convinta che la creazione di valore sostenibile possa attuarsi solo in un contesto in cui le persone sono considerate come la risorsa più preziosa. Garantire un ambiente di lavoro inclusivo, motivante e saper capitalizzare la forte connotazione multiculturale, nostro elemento distintivo, e tradurla in valore, è parte integrante del nostro impegno.

Composizione della forza lavoro

Relativamente alla composizione del personale, l'incremento del numero complessivo di persone impiegate al 31 dicembre 2015 rispetto all'anno precedente è del 12%, per un totale di 121 dipenti.

ORGANICO DI NOBERASCO AL 31 DICEMBRE

N° DIPENDENTI	2015	2014
TOTALE	***121***	***108***
di cui Donne	*38,0%*	*38,9%*

L'organico al 31 dicembre 2015 per inquadramento mostra un incremento della presenza femminile nella categoria degli apprendisti.

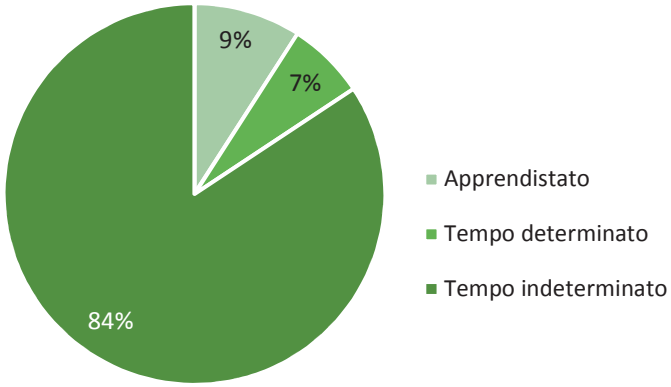
ORGANICO DI NOBERASCO PER INQUADRAMENTO E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

INQUADRAMENTO	2015			2014		
	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI
Dirigenti	**2**	*0,0%*	*100,0%*	**2**	*0,0%*	*100,0%*
Quadri	**4**	*25,0%*	*75,0%*	**5**	*40,0%*	*60,0%*
Impiegati	**49**	*53,1%*	*46,9%*	**44**	*54,5%*	*45,5%*
Operai	**55**	*20,0%*	*80,0%*	**49**	*24,5%*	*75,5%*
Apprendisti	**11**	*72,7%*	*27,3%*	**8**	*50,0%*	*50,0%*
TOTALE	**121**	***38,0%***	***62,0%***	**108**	***38,9%***	***61,1%***

Considerevole è da ritenersi l'aumento della fascia degli impiegati che passano da 44 a 49 (+11,4% rispetto al 31 dicembre 2014) e la fascia degli operai che passano da 49 a 55 (+12,2% rispetto al 31 dicembre 2014).

Al 31 dicembre 2015 i dipendenti a tempo indeterminato risultano essere pari a 102 (l'84 % del totale dipendenti impiegati), quelli in apprendistato 11 (9%) ed infine quelli con contratto a tempo determinato 8 (7%).

ORGANICO DI NOBERASCO AL 31 DICEMBRE 2015 PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO



Di seguito è riportata la ripartizione per fasce d'età dell'organico di Noberasco.

ORGANICO PER INQUADRAMENTO E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE

INQUADRAMENTO	2015				2014			
	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOTALE	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI
Dirigenti	**2**	*0,0%*	*0,8%*	*0,8%*	**2**	*0,0%*	*1,9%*	*0,0%*
Quadri	**4**	*0,0%*	*2,5%*	*0,8%*	**5**	*0,0%*	*1,9%*	*2,8%*
Impiegati	**49**	*5,0%*	*30,6%*	*5,0%*	**44**	*5,6%*	*32,4%*	*2,8%*
Operai	**55**	*3,3%*	*31,4%*	*10,7%*	**49**	*5,6%*	*31,5%*	*8,3%*
Apprendisti	**11**	*8,3%*	*0,8%*	*0,0%*	**8**	*7,4%*	*0,0%*	*0,0%*
TOTALE	**121**	***16,5%***	***66,1%***	***17,4%***	**108**	***18,5%***	***67,6%***	***13,9%***

Turnover in entrata e in uscita

I dati riportati fanno riferimento al turnover maschile e femminile sull'organico, suddiviso per genere e fascia d'età.

TURNOVER IN ENTRATA E USCITA PER GENERE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE 2015

	TURNOVER IN ENTRATA			TURNOVER IN USCITA		
FASCIA D'ETÀ	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI
<30 anni	**8**	4	4	**1**	0	1
30-50 anni	**11**	4	7	**6**	3	3
>50 anni	**4**	1	3	**3**	2	1
TOTALE	**23**	**9**	**14**	**10**	**5**	**5**
%	***19,0%***	***19,6%***	***18,7%***	***8,3%***	***10,9%***	***6,7%***

TURNOVER IN ENTRATA E USCITA PER GENERE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE 2014

	TURNOVER IN ENTRATA			TURNOVER IN USCITA		
FASCIA D'ETÀ	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI
<30 anni	**7**	4	3	**0**	0	0
30-50 anni	**11**	3	8	**6**	2	4
>50 anni	**1**	0	1	**0**	0	0
TOTALE	**19**	**7**	**12**	**6**	**2**	**4**
%	***17,6%***	***16,7%***	***18,2%***	***5,6%***	***4,8%***	***6,1%***

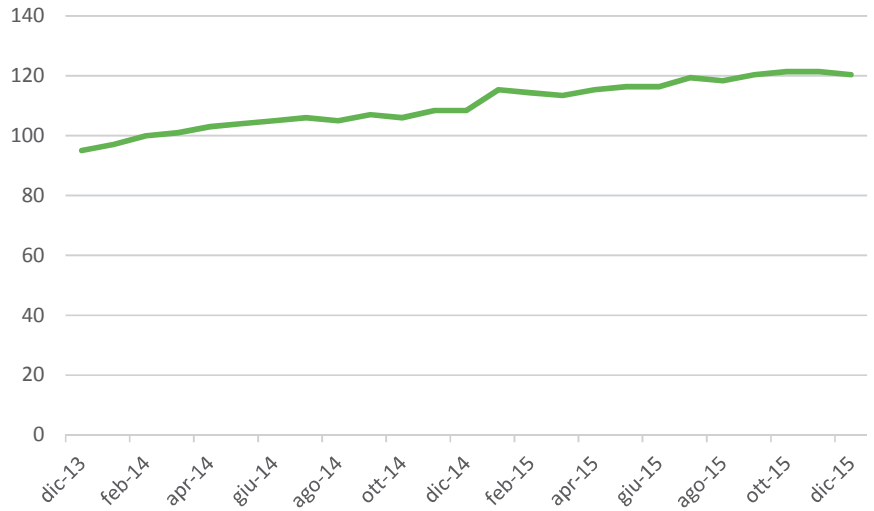
La tabella sottostante riporta l'andamento per genere delle assunzioni e delle promozioni caratterizzante l'anno 2015. Dai risultati si evince un andamento lineare per entrambi i generi, ad eccezione della categoria operai caratterizzata da una forte tendenza all'assunzione del genere maschile, pari al 90% del totale. Di rilevante importanza risulta anche la stipulazione di 4 contratti di apprendistato durante il corso dell'anno, segno che l'azienda sta investendo sull'integrazione di personale giovane.

PROMOZIONI E ASSUNZIONI NEL CORSO DEL 2015 PER GENERE E INQUADRAMENTO

INQUADRAMENTO	*PROMOZIONI*		*ASSUNZIONI*	
	DONNE	*UOMINI*	*DONNE*	*UOMINI*
Dirigenti	-	-	-	-
Quadri	1	1	-	2
Impiegati	2	4	4	3
Operai	-	-	1	9
Apprendisti	-	-	4	-
TOTALE	**8**		**23**	

Considerevole è la crescita del numero medio di dipendenti nel biennio che va da da dicembre 2013 a dicembre 2015, che passa da 95 a 121, facendo segnare un incremento del 27%.

NUMERO MEDIO DI DIPENDENTI NOBERASCO A FINE MESE DA DICEMBRE 2013 A DICEMBRE 2015



Salute e sicurezza

Noberasco è attenta alla salute e sicurezza dei suoi dipendenti: per questa ragione vengono monitorati sia gli infortuni effettivamente avvenuti che gli eventuali "quasi"-infortuni, di modo da poterne indagare le cause e implementare le necessarie azioni correttive.

Di seguito si riportano gli indici di gravità e frequenza infortuni[2] per il 2015.

INDICI DI GRAVITÀ E FREQUENZA INFORTUNI

ANNO	2015
Indice di Gravità	1,1
Indice di Frequenza	45,0

[2] L'Indice di Gravità è calcolato rapportando il numero di giornate lavorative perse nel corso dell'anno a seguito di infortuni per mille ore lavorabili, l'Indice di Frequenza è calcolato rapportando il numero di infortuni avvenuti nel corso dell'anno per milione di ore lavorate.

Formazione

La tabella sottostante descrive il numero delle ore e dei partecipanti ai corsi di formazione durante l'anno 2015. I dati, presentati per inquadramento, mostrano in particolare una forte attenzione nella formazione degli apprendisti, le cui ore medie di formazione risultano essere 71,6.

PARTECIPAZIONI E ORE DI FORMAZIONE PER INQUADRAMENTO NEL CORSO DEL 2015

INQUADRAMENTO	PARTECIPAZIONI	ORE DI FORMAZIONE	ORE DI FORMAZIONE MEDIE
Dirigenti	2	5	2,5
Quadri	3	23	5,8
Impiegati	33	81,5	1,7
Operai	117	183	3,3
Apprendisti	21	788	71,6
TOTALE	**176**	**1.081**	**8,9**

Le ore di formazione per genere mostrano invece uno sbilanciamento verso il genere femminile.

PARTECIPAZIONI E ORE DI FORMAZIONE PER GENERE NEL CORSO DEL 2015

INQUADRAMENTO	PARTECIPAZIONI	ORE DI FORMAZIONE	ORE DI FORMAZIONE MEDIE
Donne	54	602	13,1
Uomini	122	479	6,4
TOTALE	**176**	**1.081**	**8,9**

Delle 1.081 ore di formazione totali, il 23% è relativo a formazione sulla qualità, mentre le restanti riguardano attività formative volte all'aggiornamento delle competenze specifiche delle diverse figure aziendali. Per il 2016 Noberasco potenzierà le attività di formazione relative a salute e sicurezza, tenendo conto dei cambiamenti che derivano dal trasferimento dello stabilimento a Carcare.

I nuovi Percorsi di Formazione Noberasco

I Percorsi di Formazione Noberasco nascono dall'esigenza della Direzione di investire sullo sviluppo delle persone e sulla crescita professionale/personale nel ruolo d'appartenenza.

L'offerta formativa partirà nel corso del 2016 e sarà strutturata in 3 diversi itinerari costruiti su misura per le differenti figure professionali e pensati per accompagnare i collaboratori attraverso un "viaggio" di crescita professionale.

In quest'ottica i percorsi saranno:

- **semplici**, adatti alle caratteristiche e al ruolo professionale di riferimento;
- **completi**, lavorano sia su Hard che su Soft skills;
- **allineati**, ai contenuti dei ruoli di riferimento.

I percorsi dureranno 4 mesi, da aprile a luglio, per dare continuità di sviluppo e per capitalizzare al meglio l'apprendimento.

L'approccio formativo sarà contraddistinto da un elevato contenuto esperienziale che consentirà ai partecipanti di mettere in pratica immediatamente le nozioni introdotte.

I percorsi formativi sono orientati a tre distinte tipologie di dipendenti:

The Discovery Journey

Destinatari
Tutte le persone **neo laureate** (Apprendisti) che entrano in azienda.

Obiettivi del percorso:
Accompagnare i neo laureati in un percorso conoscitivo per facilitare l'apprendimento delle competenze necessarie alla loro crescita in Noberasco.

Transition to Management

Destinatari
Tutte le persone con **ruoli strategici** in azienda, che gestiscono un team e/o che hanno potere decisionale.

Obiettivi del percorso:
Accompagnare i futuri manager in un percorso volto ad approfondire le tematiche di gestione del team e della collaborazione trasversale e a strutturare le competenze specifiche legate alla divisione di appartenenza.

Becoming a Leader

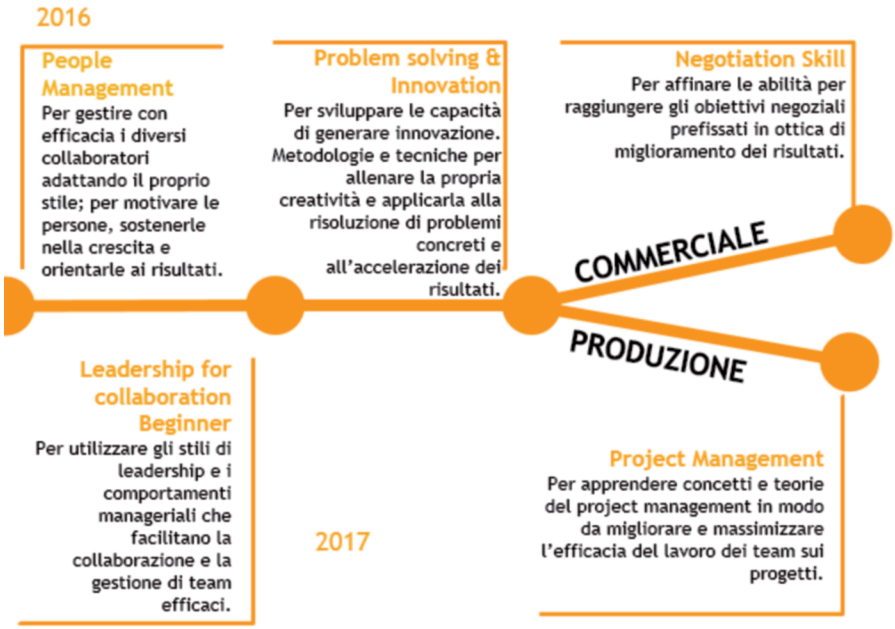
Destinatari
Tutti i **manager** dell'azienda, che gestiscono uno o più team e che hanno potere decisionale per l'intera B.U.

Obiettivi del percorso:
Fornire ai manager gli strumenti più adeguati alla costruzione di una leadership funzionale con gli obiettivi dell'azienda e gli strumenti per la gestione del team e dei progetti con metodologie avanzate.

Un dettaglio della struttura dei corsi e dei suoi contenuti è riportato di seguito, distinguendo tra i moduli affrontati nella parte di corso 2016 e quelli relativi al 2017.

The Discovery Journey

Transition to Management



Becoming a Leader

Formazione esterni finalizzata all'inserimento

Nel 2015 Noberasco ha attivato, in collaborazione con Formatemp, un corso per giovani diplomati in materie tecniche (meccanica, elettronica) volto alla formazione di macchinisti di produzione e finalizzato all'inserimento in azienda. Questa tipologia ha prioritariamente l'obiettivo di sviluppare conoscenze e capacità specializzate della risorsa umana, rendendola capace di inserirsi e adattarsi proficuamente ai molteplici contesti produttivi ed organizzativi delle imprese utilizzatrici.

Nella realizzazione di un processo di Formazione Professionale è possibile organizzare attività di affiancamento passivo, anche one to one, finalizzato all'apprendimento di una specifica mansione. Inoltre, è prevista la possibilità di visite aziendali, di tipo conoscitivo, con accompagnamento del tutor/docente.

Il corso prevedeva 152 ore di formazione per 12 partecipanti, selezionati in base alle capacità decisionali, alla propensione al lavoro in team e alla gestione dello stress, attraverso assessment di gruppo. Cinque ragazzi hanno iniziato un percorso di stage in azienda nel 2015, nel 2016 tre di loro sono stati assunti con contratto di apprendistato. Nel 2016 l'esperienza sarà ripetuta per più di un'edizione.

Relazioni industriali

Pur essendo un'azienda che ha puntato molto sull'automazione, Noberasco tiene molto in considerazione il fattore umano: non a caso ha chiesto suggerimenti ai lavoratori riguardo la stessa progettazione del nuovo stabilimento, accogliendo le richieste sulla luce naturale e le finestre ampie.

Un altro aspetto che sottolinea l'importanza dei dipendenti per la società è legata alla realizzazione del nuovo stabilimento: come ha affermato anche da Mattia Noberasco, se si fosse ragionato unicamente in termini economici, una volta compreso che il sito di Vado Ligure era saturo, probabilmente non si sarebbe realizzato un polo industriale così rilevante a Carcare ma l'azienda si sarebbe indirizzata verso l'estero. Tuttavia il fatto che l'azienda fa capo ad una famiglia ligure che possiede profonde radici nel territorio di appartenenza, ha fatto propendere per l'investimento in loco rispetto alla delocalizzazione.

Il nuovo stabilimento di Carcare, oltre che essere stato progettato per rendere il più efficiente possibile il processo produttivo sfruttando soluzioni innovative, ospiterà al suo interno (una volta conclusi definitivamente i lavori) una palestra per i dipendenti e diverse aree ristoro. Intorno allo stabilimento, infine, è stata costruita una pista ciclabile.

Noberasco applica per tutti i suoi dipendenti gli standard fissati dalla contrattazione collettiva italiana.

Fornitori

Noberasco considera i propri fornitori una primaria fonte di successo competitivo; per questo intende improntare i propri rapporti con gli stessi a principi di sostenibilità, integrità e riservatezza e gestire le proprie relazioni con i fornitori, effettivi e potenziali, secondo i principi di legalità trasparenza, correttezza e lealtà. Anche per questo, da sempre, la gestione dei rapporti con i fornitori è demandata ad un membro della famiglia Noberasco.

La società si rifornisce da molti anni da fornitori esteri, provenienti da diversi Paesi extra europei. Il principale mercato è quello nord americano (in particolare per le materie prime proenienti dalla California), seguito dall'emisfero australe (Cile e Argentina), dall'area mediterranea (principalmente Spagna, Francia, Turchia e Tunisia) e dal medio oriente (Israele). In particolare si segnala negli ultimi anni la crescita dei volumi provenienti dall'emisfero australe.

In linea con i principi sopra indicati, Noberasco, nell'ambito della gestione dei processi di acquisto, sta lavorando ad una procedura per richiedere ai destinatari di indirizzare verso il miglior interesse dell'azienda un'attività di selezione e qualifica tecnica, finanziaria, organizzativa ed etica dei potenziali fornitori e per:

- richiedere a tutti i fornitori il rispetto di tutte le normative di volta in volta specificatamente rilevanti,;
- pretendere il rispetto e rispettare le condizioni contrattuali, con particolare riferimento a quanto previsto in tema di salute, sicurezza e della tutela ambientale;
- documentare in modo chiaro e trasparente i criteri di valutazione addottati e le ragioni delle scelte effettuate.

I prodotti Noberasco

Noberasco da sempre è impegnata nell'offrire alla propria clientela prodotti di primissima qualità, privi di coloranti e conservanti per mantenere la frutta con tutte le sue qualità e i suoi nutrienti. In questo modo la società ha incrementato negli anni la fiducia dei clienti, garantendo sempre un'ottima qualità unita a prodotti salutari e ricchi di nutrienti essenziali per il nostro organismo.

Inoltre, l'azienda si propone di offrire alla propria clientela prodotti adatti ad essere gustati in occasioni diverse. Le gamme proposte sono differenti: da Super Frutti a Super Frutti Bio, da Bio Break a Viva la Prugna, passando per la Linea Cucina, Fruit&Cocktail, Happy Hour, Stagionali, Riccorenze e tante altre.

Superfrutti: Super Frutti sono un aiuto naturale ed efficace per raggiungere e mantenere uno stile di vita sano. Ogni giorno assimiliamo, attraverso i cibi, i nutrienti essenziali al benessere dell'organismo.

Quindi è fondamentale scegliere alimenti naturali ricchi di vita, proprio come i Super Frutti che hanno un contenuto di nutrienti superiore alla media dei cibi comuni in termini di Vitamine, Minerali, Fibre, Enzimi, Antiossidanti e Fitonutrienti.

Noberasco sceglie ogni giorno frutti cresciuti tra montagne impenetrabili e foreste vergini, come l'Aronia nel Nord america, Pitaya e Chia dal Messico, Maqui dal Cile, Goji dal Tibet e Gelso Nero e Bianco dalla Cina.

Super Frutti Bio: Super Frutti Bio Noberasco, sono bacche buone e salutari che provengono da tutto il mondo e sono lo snack ideale per chi cerca uno spuntino sano da gustare da solo o da abbinare allo yogurt. Tra queste vale la pena ricordare le Bacche di Physalis Bio che con il loro aroma rinfrescante al limone con qualche punta di vaniglia, forniscono all'organismo alcune vitamine importanti per la salute. Sono ricche di vitamina A e B6, ma sono anche una buona fonte di niacina che contribuisce alla riduzione della stanchezza e della fatica.

Bio Break: prodotti ideale per mantenere e difendere il benessere quotidiano, scegliendo alimenti con nutrienti di cui il nostro organismo necessita. BioBreak si propone di unire al gusto della migliore frutta Noberasco deliziosi ingredienti 100% bio, senza glutine e ricchi di proprietà benefiche. Ideale per chi fa attività sportiva e ha bisogno di ricaricarsi al termine di ogni allenamento.

Viva la Prugna: Noberasco sceglie con cura solo prugne pregiate e di prima qualità, che rimangono morbide e polpose grazie al particolare processo di pastorizzazione. Le prugne secche consumate quotidianamente contribuiscono ad arricchire la nostra dieta delle fibre necessarie a regolare le funzioni intestinali. Grazie all'assenza di sodio sono un alimento consigliato anche a chi segue una dieta iposodica. Viva la Prugna Noberasco, senza conservanti, è un alimento leggero, appetitoso e stuzzicante. Grazie alle pratiche confezioni, comodo da consumare in ogni momento della giornata.

Viva la Frutta: la linea Viva la Frutta racchiude una selezione di frutti capaci di soddisfare tutti i palati, anche i più esigenti. Fichi e datteri per gli amanti delle tradizioni mediterranee, mango e papaia per sedurre gli intenditori, mentre per i più curiosi ci sono i coloratissimi frutti rossi. Stuzzicante e saporita, Viva la Frutta Noberasco è la migliore alternativa alla frutta fresca perché conserva tutte le sue numerose proprietà benefiche, con in più la praticità di uno snack.

Happy Hour : la linea Happy Hour Noberasco è ideale per di qualsiasi tipo di aperitivo; un vero classico che rende unico il momento più amato dagli italiani.

Stagionali: datteri e fichi alimenti ricchi di fibre, con il loro particolare sapore, sono da sempre i grandi protagonisti della tavola degli italiani. Per questo Noberasco da oltre un secolo propone solo frutti di alta qualità, selezionando i suoi datteri nei migliori palmeti e i fichi delle più pregiate varietà e origini. Nel periodo dei raccolti autunnali, Noberasco porta in tavola gli Stagionali, una linea creata per offrirti solo il meglio durante le feste natalizie e non solo.

Ricorrenze: Noberasco offre una gamma di piccoli e dolci piaceri di frutta che colorano di festa ogni momento trascorso in famiglia. Soprattutto in occasione del Natale, le Ricorrenze Noberasco portano in tavola frutta proveniente da ogni parte della terra e un mondo di rare delizie ricoperte di cioccolato. Le golosità Noberasco sono la scelta giusta per stupire con un dono raffinato che arricchisce la tavola in festa rispettando le tradizioni.

Social Fruit: tre soluzioni innovative, particolari, molto coinvolgenti e ludiche per preparare in poche semplici mosse un dessert straordinario.

Sushi Fruit: un kit per portare in tavola una selezione della più apprezzata frutta disidratata Noberasco sia esotica che tradizionale, in versione Sushi con 4 vaschette contenenti una salsa di Lime, Limone e Zenzero appositamente studiata per ottenere un abbinamento di gusto unico.

Momenti Frutta: sei deliziosi bicchierini di cialda rivestiti di cioccolato fondente da comporre con un mix di frutta tropicale.

Fruttignonne: un golosa e raffinata crema di nocciole da scaldare al microonde e da gustare in accompagnamento alla frutta utilizzando i piattini e le bacchettine contenute nel kit.

Linea cucina: una importante gamma di ingredienti sempre più utilizzati per arricchire i piatti della tradizione italiana ma anche per creare piatti ad ispirazione etniche.

Noberasco GO

«GO come movimento, GO come il gesto più semplice per sentirsi meglio, GO come l'impegno attivo di Noberasco nello sport e per lo sport. Noberasco GO vuole diffondere e promuovere i valori positivi dello sport. Lo sport dei campioni e lo sport di tutti i giorni, quello da prima pagina e quello amatoriale. Lo sport che si segue e lo sport che si fa. Lo sport dei colori, della gioia, della salute. Lo sport buono, quello di tutti e per tutti»

Noberasco GO: l'iniziativa di Noberasco per promuovere uno stile di vita sano legato al mondo dello sport

Dinamismo, sport e benessere, queste sono le tre parole chiave di Noberasco GO, che si concretizzerà in una serie di iniziative e operazioni rivolte al mondo degli sportivi di tutti i livelli in cui il benessere, l'alimentazione sana e il quotidiano movimento saranno sempre protagonisti.

Non una semplice sponsorizzazione, ma un progetto che si allargherà anche ad altre iniziative, che nasce da una serie di punti in comune illustrati da Mattia Noberasco, coadiuvato dallo sportivo Vittorio Brumotti. "Noberasco GO" sta per movimento, che è una tendenza, un modo d'essere, un guardare sempre in avanti. Se pensiamo che molti dei prodotti proposti dall'azienda solo 3 anni fa non esistevano, o all'impegno e al risultato concretizzato nel rendere operativo in così poco tempo lo stabilimento, non possiamo che averne la conferma. Da sempre i prodotti Noberasco sono sinonimo di un apporto alla dieta energetica degli sportivi, a qualsiasi livello. I punti di contatto con questi campioni sono tanti: siamo, con orgoglio, eccellenze italiane; la

capacità di unire alla bontà della materia prima e del talento un duro lavoro quotidiano per raggiungere gli obiettivi prefissati, come succede nello sport, perché le vittorie non nascono mai per caso, ma vengono costruite, attese, raggiunte giorno dopo giorno. “Noberasco GO” vedrà anche il lancio della Noberasco Accademy, attraverso la quale si individueranno giovani talenti dello sport, futuri campioni, che saranno supportati nel loro percorso di crescita, per aiutarli a raggiungere quel sogno che spinge ogni giorno i loro sforzi ed il loro impegno.

“Let’s go” è l’invito che Noberasco rivolge a tutti per seguire l’iniziativa e rimanere attivi, con la campagna stampa che ha come testimonial gli atleti del GO Team, scattati in posa nella location del nuovo stabilimento Noberasco di Carcare.

Le attività coinvolgeranno 9 medaglie olimpiche e ben 50 podi mondiali: Elisa Di Francisca e Aldo Montano (scherma), Clemente Russo (boxe), Marco Orsi e Erica Musso (nuoto), Eva Lechner (mountain bike), Daniele Meucci, Silvia Salis e Gianmarco Tamberi (atletica leggera), Roberta Vinci (tennis), Marta Pagnini (ginnastica ritmica), Frank Chamizo Marquez (lotta), Valentina Diouf (pallavolo) e Andrea Pusateri (ciclismo paralimpico).

Vittorio Brumotti
(bike trial)

Clemente Russo
(pugilato)

Aldo Montano
(scherma)

Roberta Vinci
(tennis)

Gianmarco Tamberi
(salto in alto)

Valentina Diouf
(pallavolo)

Frank Chamizo Marquez
(lotta libera)

Andrea Pusateri
(ciclismo)

Erica Musso
(nuoto)

Marco Orsi
(nuoto)

Marta Pagnini
(ginnastica)

Daniele Meucci
(corsa)

Elisa Di Francisca
(scherma)

Eva Lechner
(ciclismo)

I principali appuntamenti del 2016 relativi al progetto Noberasco GO sono stati:

- Internazionali BNL di Tennis a Roma nel mese di maggio 2016
- Rimini Wellness a Rimini nel mese di giugno 2016
- Trofeo Sette Colli di Nuoto a Roma nel mese di giugno 2016
- Open di Golf a Monza nel mese di settembre 2016
- Trofeo Cadetti di atletica leggera a Cles nel mese di ottobre 2016
- Expo per lo Sport a Milano Parco Sempione nel mese di ottobre 2016

L’impegno per un’alimentazione più equilibrata

Food and Agriculture Organization of the United Nations

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) fornisce i dati sui consumi alimentari in base ai dati agricoli che indicano i modelli di approvvigionamento alimentare a livello nazionale.

Secondo i dati FAO, l'alimentazione vegetale (esclusi patate e legumi) in Europa è aumentata negli ultimi quattro decenni. Questi dati dimostrano anche un gradiente nord-sud, in nord Europa il consumo di frutta e verdura è inferiore rispetto al sud. Per esempio, in Finlandia la fornitura media è di 195 g per persona al giorno, che corrisponde a 71 kg per persona all'anno, mentre in Grecia il consumo medio è di 756 grammi per persona al giorno (276 kg pro capite all'anno). La raccomandazione di consumare più di 400 gr di frutta e verdura al giorno è stato raggiunto solo in Polonia, Germania, Italia e Austria.

Si è ampiamente discusso fino a che punto la conoscenza nutrizionale e la consapevolezza delle raccomandazioni influenzino ciò che mangiamo e sono state cercate spiegazioni sul perchè certi gruppi mangino in modo più sano di altri. Tra i fattori psicosociali, la conoscenza nutrizionale è uno dei fattori predittivi più forti per il consumo di frutta e verdura.

I fattori che influenzano l’assunzione di frutta e verdure sono numerosi e collegati fra di loro in un modo o nell’altro per vie complicate. Come conseguenza, cambiare I modelli di consumo resta una vera sfida, specialmente a livello di popolazione.

Le abitudini e le preferenze dietetiche si formano ampiamente nell’infanzia e perciò molte iniziative per aumentare il consumo di frutta e verdure hanno come obbiettivo i bambini. La verità é che, a dispetto di un ampio numero di interventi ed intensi sforzi, l’impatto sui livelli di consumo è stato purtroppo limitato. In ogni caso, possono comunque identificarsi alcuni elementi di successo.

Di solito i progetti tendenti ad aumentare il consumo di frutta e verdure dei bambini sono basati sulle scuole. Implementare programmi nelle scuole assicura una larga partecipazione e da l’opportunità di combinare diversi tipi di attività, quali imparare con tradizionali lezioni scolastiche, giardinaggio, lezioni di cucina ed alimentazione. (fonte www.eufic.org).

Tra i diversi progetto che Noberasco ha portato avanti negli anni per promuovere un consumo di frutta in linea con le raccomandazioni internazionali, dal 2007, per tutta la frutta morbida e alcune altre linee di prodotto, evidenzia sul fronte pacco le principali caratteristiche nutrizionali di ciascun frutto. Il progetto, ribattezzato "Progetto salute", si concretizza attraverso l'apposizione di pittogrammi colorati sul fronte del pacco, che sono inolte riportati sul retro delle confezioni, con un aspiegazione degli effetti benefici sui singoli elementi evidenziati.

Il progetto inCassa il Benessere

Noberasco ha presentato al Rapporto Mercati Frutta & Verdura 2015 di Mark Up a Milano il progetto inCassa il Benessere, che prevede la vendita di frutta secca nella zona avancasse della GDO, proponendo una selezione di prodotti e categorie rispondenti ai desideri di consumo "on the go" e di wellness. L'iniziativa di Noberasco ricalca da vicino quella che alcune catene della grande distribuzione estera hanno intrapreso già da diversi mesi, nell'ottica di contrastare il grave problema dell'obesità, promuovendo acquisti d'impulso "sani" a scapito di "junk food". Noberasco, dunque, con questa iniziativa dimostra di volersi inserire come azienda partner delle catene della grande distribuzione che accetteranno di proporre frutta secca ed essiccata come referenze di acquisto d'impulso alle casse.

Oltre a questo progetto strategico, Noberasco, durante il 2015, si è servita di nutrizionisti professionisti all'interno di alcuni dei suoi distributori della GDO per spiegare il valore del consumo di frutta e favorire in questo modo un'alimentazione più sana.

Noberasco per la scuola con Fruttaland

La frutta con cui si può giocare è arrivata sui banchi di scuola con l'innovativo format ludico didattico FruttaLand Noberasco, progetto entrato in 396 classi di scuola primaria per oltre 8.000 bambini da 6 a 11 anni nelle province di Milano, Torino, Genova e Savona.

Il progetto è stato accolto con grande entusiasmo dagli insegnanti, sempre più attenti al tema della corretta alimentazione, per i quali si rivela un pratico ed efficace supporto.

Ad aprile 2015, Noberasco concretizza così una delle sue mission aziendali: promuovere, sin dall'infanzia, il consumo consapevole di frutta nel quadro di una sana abitudine alimentare, ricca di vitamine e fibre.

Per farlo ha collaborato con un pool di educatori con lo scopo di invitare i bambini ad esplorare sapori nuovi, scoprendo l'importanza delle proprietà nutrizionali della frutta e i suoi benefici.

L'assunzione quotidiana di frutta e verdura (le 5 porzioni raccomandate dall'OMS) dovrebbe diventare un'abitudine a partire dall'infanzia. Ma è proprio da piccoli che la frutta non attira… e allora attraverso il gioco si stimola la curiosità e se ne incentiva il consumo: dalla prima colazione allo spuntino di metà mattina fino ad arrivare alla merenda si può consigliare a mamme e insegnanti di scegliere la frutta fresca ma anche secca o disidratata.

L'iniziativa gode del Patrocinio di Assessorati all'Istruzione e del Progetto Scola Expo Milano 2015.

Noberasco per i giovani

OrientaGiovani

Quando la tecnologia incontra il talento.
Scegliere la scuola, trovare il lavoro: suggerimenti dal mondo delle imprese

Questo il titolo della XXII Giornata Nazionale Orientagiovani 2015, organizzato dal Gruppo Giovani Industriali dell'Unione Industriali di Savona.

"I fattori che rendono competitivi un'azienda sul mercato sono sicuramente la continua ricerca di materie prime di alta qualità e un miglioramento, dove possibile, dei processi produttivi che aumentano non solo la qualità del prodotto, ma tutta la filiera ad essa allegata" commenta il responsabile di Noberasco.

Un rapporto difficile quello tra scuola, formazione e mondo del lavoro, ma le possibilità ci sono: l'importante è indirizzare bene gli studenti e i giovani nelle scelte formative e lavorative future. E conoscere il tessuto economico e imprenditoriale del proprio territorio risulta sempre più decisivo.

A introdurre l'evento una citazione di Lucio Anneo Seneca: *"non esiste vento favorevole per il marinaio che non sa dove andare"*. Il direttore dell'Unione Industriali di Savona Alessandro Berta ha sottolineato il ruolo decisivo non solo della lingua inglese, ma anche lo studio delle discipline tecniche e la specializzazione professionale che può fare la differenza nel mondo del lavoro.

Mattia Noberasco, Presidente Giovani Industriali Savona, ha fornito i consigli utili agli studenti: *"Studio e formazione devono essere in linea con prospettive occupazionali realistiche. La richiesta di profili tecnici da parte delle imprese sarà fondamentale per rafforzare la competitività del nostro sistema produttivo, puntando su tecnologia e innovazione".*

FabbricheAperte

Le industrie savonesi credono nei giovani e lo dimostrano accogliendo gli studenti nei loro impianti produttivi e facendo loro conoscere processi, competenze e professionalità, innovazione ed eccellenze, in un viaggio tra reparti di produzione, lavoratori all'avanguardia, uffici e magazzini logistici.

Fabbriche aperte si conferma così, per il nono anno consecutivo, l'occasione per oltre 800 ragazzi degli Istituti Comprensivi della provincia di Savona di accostarsi al mondo dell'industria ed alle sue varie opportunità occupazionali.

"È fondamentale fare conoscere le specificità delle attività produttive ai ragazzi che vivono sul nostro territorio. Spesso, i giovani non sono a conoscenza delle peculiarità, delle eccellenze professionali, dei processi coinvolti nelle realtà imprenditoriali della provincia di Savona: farli entrare dentro queste aziende con un'esperienza diretta, con progetti come Fabbriche Aperte, significa mostrare loro un mondo che, al di fuori, è poco conosciuto" - afferma Monica Giuliano, Presidente della Provincia di Savona.

L'edizione 2015 si rivolge ai ragazzi che frequentano la seconda media negli Istituti Comprensivi della provincia. Un'opportunità di confronto con il mondo del lavoro grazie alla disponibilità di aziende che aprono i loro cancelli ai giovani per un primo contatto con processi produttivi,

laboratori di ricerca, uffici e magazzini. Ma soprattutto, per chiarire ed evidenziare le competenze che possiedono e devono possedere le figure professionali impiegate nei diversi settori aziendali.

TecnicaMente

TecnicaMente è un progetto ideato dal team Adecco dedicato alla ricerca e selezione di profili in ambito produttivo. TecnicaMente è un evento speciale durante il quale gli studenti dell'ultimo anno di diversi Istituti Tecnici hanno l'opportunità di presentare alle aziende del territorio i progetti sviluppati durante l'anno scolastico: i progetti sono valutati da una giuria di referenti aziendali per individuare quello che meglio rappresenta i concetti di innovazione e competenza. Il gruppo di studenti che presenta l'idea migliore ha l'opportunità di prendere parte ad un corso di formazione tecnico altamente specializzato.

noberasco