



2016

BILANCIO SOCIALE



Indice

Lettera del Presidente	4
Nota metodologica	1
Identità aziendale	3
Profilo di Noberasco.....	3
I valori di Noberasco.....	4
Corporate Governance.....	5
La storia di Noberasco.....	6
Dal 1908, un mondo di frutta a colori	Errore. Il segnalibro non è definito.
Highlights.....	11
Partecipazione ad Associazioni e Organizzazioni	12
Contesto di riferimento.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Stakeholder di riferimento	12
Dimensione economica	15
Rischi tipici del business	15
Gestione dei rischi.....	18
Ripartizione del Valore Aggiunto.....	20
Premi e riconoscimenti	15
Noberasco GO	Errore. Il segnalibro non è definito.
Noberasco e lo sport	Errore. Il segnalibro non è definito.
Boutiques del Gusto	23
Chiosco Noberasco.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Dimensione Ambientale	26
Sede centrale.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Logistica e magazzini	28
Dimensione Sociale	33
Il sistema di qualità	33
Dipendenti.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
Formazione.....	37
Relazioni Industriali	42
Clienti	42
L'impegno per un'alimentazione più equilibrata.....	45
Noberasco per i giovani.....	48
Relazione della società di revisione	Errore. Il segnalibro non è definito.



FACILE STAR BENE



La Famiglia Noberasco

Nella foto da sinistra: Manuel Villa, Gabriele, Marina, Benedetto, Gian Benedetto e Mattia Noberasco.



Lettera dell'Amministratore Delegato

Cari Stakeholders,

l'avventura continua: siamo giunti alla presentazione del secondo Bilancio Sociale di Noberasco, risultato dell'impegno e della passione che abbiamo messo nell'affrontare una grande sfida, iniziata ormai un anno fa, ed in cui crediamo sempre di più.

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

Il mondo cambia sempre più velocemente e noi cambiamo con lui. Ogni giorno siamo coinvolti al 100% in un processo di studio, adattamento ed anticipazione dei nuovi bisogni e delle nuove opportunità, in un percorso di crescita ed innovazione che non dimentica la tradizione ed i valori che da sempre ci caratterizzano.

Il nostro stabilimento di Carcare rappresenta concretamente il nostro modo di essere: all'avanguardia, tecnologico, innovativo. La sua realizzazione è stata possibile grazie alla sintesi di competenze, talento e passione che abbiamo fatto nostri giorno dopo giorno.

Vogliamo andare oltre. Abbiamo iniziato a guardarci intorno e a vedere i nostri confini sempre più distanti: crediamo che nel mondo di oggi non sia più possibile fermarsi alla dimensione nazionale e vogliamo esportare la nostra tradizione, il legame con il territorio e la nostra esperienza al fine di promuovere il meglio dell'Italia nel mondo.

La realizzazione di questo Bilancio Sociale ci ha dato maggior consapevolezza di noi stessi, delle nostre potenzialità e dei nostri punti di forza, permettendoci di individuare al meglio i nostri obiettivi in relazione a quanto già fatto e a quanto faremo.

Mattia Noberasco

Amministratore Delegato

Noberasco SPA



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 di Noberasco, improntati sulla trasparenza e sulla responsabilità sociale nei confronti dei suoi stakeholder, è stato redatto il secondo Bilancio Sociale di Noberasco S.p.A., con cui la Società intende proseguire il percorso di rendicontazione delle attività significative, iniziato lo scorso anno, con riferimento al periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2016. A tal scopo, sono stati presi a riferimento gli standard definiti dal Gruppo di studio per il Bilancio Sociale (Standard GBS 2013), 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.



L'elemento che caratterizza questa edizione è la maggiore articolazione del piano di sostenibilità che è stato notevolmente ampliato. Si ritiene, nonostante un diverso grado di complessità delle specifiche componenti del documento, d'essere riusciti a compiere un ulteriore passo in avanti in fatto di chiarezza e comunicazione in modo da rendere possibile agli interlocutori di poter meglio apprezzare i cambiamenti che si susseguono incessanti nella nostra realtà e di intervenire nel merito con pareri e consigli.

La struttura generale del documento non è stata modificata, in quanto esso viene presentato nelle seguenti sezioni come richiesto dagli standard GBS:

- **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)** evidenzia 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)** racconta 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)** mostra come Noberasco interagisca con tutti gli attori coinvolti nel processo nel quale essa è coinvolta.

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 nel:

Costante miglioramento
delle qualità e delle
naturalità dei prodotti

Creazione di nuove
opportunità di consumo

Puntare sempre
sull'innovazione per
anticipare i trend del
mercato

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. La nostra azienda 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 l'azienda 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 propri prodotti.

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 fare 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.

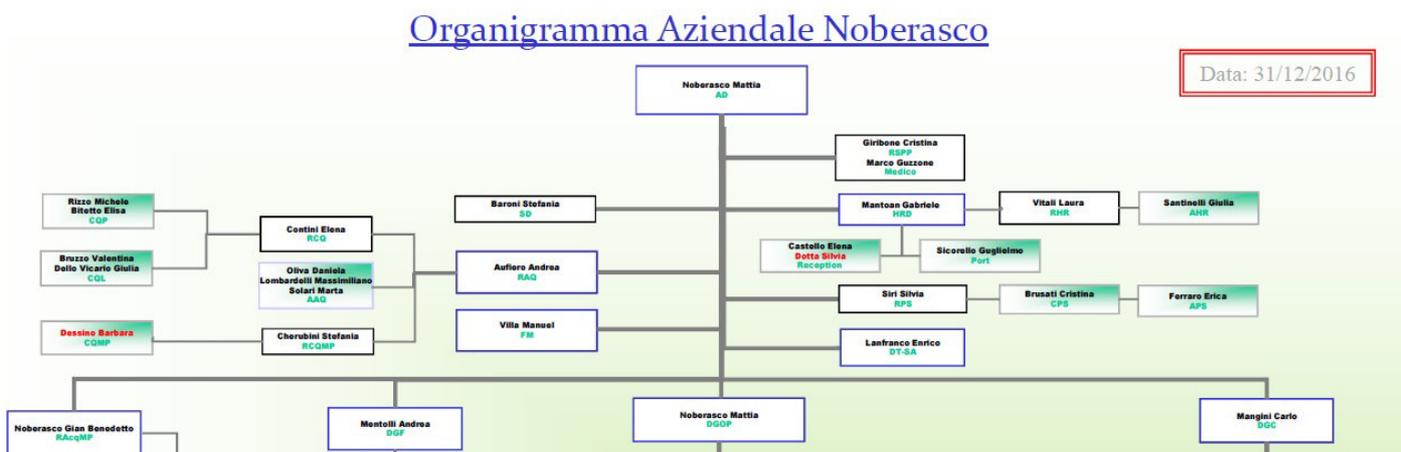
Corporate Governance

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.

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 mantiene il suo ruolo strategico come main buyer rivolto ai mercati di produzione. A completare il consiglio di amministrazione, Roberto Schiesari.

Il Collegio Sindacale al 31 dicembre 2016 è composto da Giuseppe Panzera (Presidente), Luigi Provaggi e Claudio Cacciamani. I sindaci supplenti sono Carlo Maria Bindella, Fabrizio Cavalli e Federico Berruti.

Organigramma al 31 dicembre 2016



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 della piana d’Albenga;



“consumer pack” del settore;

- **1914 – I primi successi:** È da Marsiglia che Benedetto inizia a importare datteri, confezionati e spediti in Germania nel primo



- **1920 - Frutta da tutta Europa:** Noberasco è la prima azienda italiana ad importare albicocche dalla Spagna;



- **1922 – L’arrivo di Pier Luigi:** A soli 17 anni entra in Noberasco un nuovo talento: Pier Luigi, il figlio di Benedetto che guiderà l’azienda fino al 2000;



- **1930 – Essere riconoscibili:** Noberasco è tra i primi nella realizzazione di packaging personalizzati e brand identificativi



- **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 frutta fresca. Noberasco giunge al top: 48 magazzini sparsi in ogni regione d’Italia.

- **1966 Il primo restyling** – Al centro di una esplosione capeggia “Ban”, derivazione del logo BNA che veniva letto come Ban. In questo periodo l’azienda occupa un’area di 15.000 metri quadrati ad Albenga, dove nasce il nuovo stabilimento Noberasco, sede della società. La ragione sociale cambia in Noberasco s.a.s. di Gian Benedetto Noberasco e F.lli: la dinastia infatti è cresciuta e Pier Luigi ha inserito gradualmente in Azienda i suoi quattro figli.



- **1970 - 1980 - 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



- **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, proprio nei locali dove Benedetto aveva iniziato l'attività nel 1908;



- **2007 – Il restyling dell'immagine:** Per il logo l'azienda sceglie una nuova forma e un nuovo carattere tipografico che sottolineano le caratteristiche innovative nell'ambito dell'alimentazione di qualità

- **2008 - Un grande traguardo:** Noberasco celebra 100 anni di storia costellata da progressi e in attesa di conferme per il futuro;

- **2012 – L'arte della frutta:** Viene inaugurato a due passi dal Duomo di Milano la seconda boutique della frutta secca di proprietà a marchio Noberasco 1908, seguita l'anno successivo da quella di Torino.



- **2013 – Il nuovo modo di mangiare la frutta:** Arriva Fruttime, una linea moderna e originale di frutta da portare sempre con sé, i cubetti naturali, allegri e colorati;



- **2014 – La miglior frutta del mondo è anche on-line:** Viene inaugurato il nuovo shop on-line, dove poter acquistare in tutta comodità la frutta secca e disidratata Noberasco;



- **2015 – Prima produzione nel nuovo stabilimento di Carcare:** Dopo tanti anni la società trasferisce la propria attività



produttiva e logistica da Vado Ligure al nuovo e modernissimo polo industriale di Carcare.

Principali eventi del 2016

MARZO 2016, NASCE NOBERASCO GO

Noberasco sceglie 14 campioni dello sport azzurro come ambasciatori del progetto Noberasco Go tra cui Aldo Montano, Elisa Di Francisca, Clemente Russo, Roberta Vinci e Gianmarco Tamberi, capitanati dal biker Vittorio Brumotti. L'iniziativa porta l'azienda ligure a stare vicino allo sport vero e a far conoscere i suoi valori, che rispecchiano quelli dei veri campioni nel mondo dello sport: impegno, correttezza, positività, rispetto e dedizione.

MAGGIO 2016, MATTIA VIENE NOMINATO AD

All'unanimità sono stati nominati Amministratore Delegato Mattia Noberasco, già direttore generale, e Presidente Gabriele Noberasco, già vice presidente, nella prospettiva di garantire una evoluzione in continuità.

Entra a far parte del Consiglio di Amministrazione anche Manuel Villa, in sostituzione della madre Marina Ines Noberasco. Avrà specifiche deleghe per la gestione immobiliare del gruppo, con particolare focus sul progetto di completamento del nuovo stabilimento di Carcare in cui, entro il prossimo anno, si concentreranno tutte le attività del Gruppo.

Gian Benedetto Noberasco è stato confermato consigliere e manterrà il ruolo strategico di main buyer rivolto ai mercati di produzione; la sua lunga esperienza porterà un essenziale contributo alle dinamiche di sviluppo recentemente deliberate.

SETTEMBRE 2016, NUOVA PARTNESHIP CON PARMAREGGIO PER L'ABC DELLA MERENDA

Noberasco sigla un accordo con Parmareggio che amplia così la sua gamma snack con l'ABC della merenda con Frutta Secca, costituito da uno snack al Parmigiano Reggiano da 17g, un frullato di frutta gusto pera da 125ml ed un mix di frutta secca da 18g di Noberasco.

OTTOBRE 2016, IL PRIMO BILANCIO SOCIALE

Noberasco presenta il primo bilancio sociale che racconta con trasparenza i valori distintivi del primo produttore italiano di frutta secca (fonte IRI AT 2015) che dal 1908 ha assunto oggi un ruolo di leadership nell'articolato mercato del settore. Nel documento vengono analizzati i risultati operativi e finanziari insieme agli obiettivi e alle risorse, ma soprattutto vengono sottolineati quei gesti che vanno bene oltre dati e numeri contabili: valore ed evocazione del territorio di origine,

capitale umano, *know how*, etica ed innovazione.

NOVEMBRE 2016, NASCE ITALIAN NUT & FRUIT ALLIANCE

Noberasco stringe un'alleanza strategica con Besana, storica azienda campana a conduzione familiare, con l'obiettivo di promuovere sinergie negli acquisti, nei processi produttivi e nelle politiche commerciali al fine di aumentare la reciproca presenza nei mercati internazionali. Lo strumento con il quale si è concretizzata l'alleanza è una società consortile, costituita ad hoc, battezzata Italian nut & fruit alliance (Infa), controllata pariteticamente da Besana e Noberasco.

Highlights

Fatturato 2016: Oltre 120 milioni di Euro (2015 oltre 100 milioni)

Valore 2016: 6.975 migliaia di Euro (6.033 migliaia nel 2015) + 16%

Peso 2016: 9.288 migliaia (8.350 nel 2015) + 13%

Pezzi 2016: 55.096 migliaia (42.675 nel 2015) + 29%

Dipendenti 2016: 130 (121 nel 2015)

Valore Aggiunto 2016: 17.790 migliaia di Euro (13.775 migliaia nel 2015) + 30,19%

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. – Internazional 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.

INFA

Italian nut & fruit alliance (Infa), controllata pariteticamente da Besana e Noberasco, è una società consortile, il cui Consiglio d'Amministrazione è composto da soli due componenti: gli Amministratori Delegati delle partecipanti, Mattia Noberasco e Riccardo Calcagni. Obiettivo primario dell'associazione è la realizzazione di sinergie industriali favorite anche dalla complementarità tra le due imprese e lo sviluppo su nuovi mercati internazionali integrando le rispettive gamme di prodotto. Già a fine dell'anno è stata sviluppata la linea "una giornata tutta frutta" per il mercato italiano e parallelamente sono state avviate relazioni con i distributori internazionali.

Stakeholder di riferimento

Abbiamo identificato i principali stakeholder di riferimento di Noberasco, che vengono considerati come fondamentali nella nostra strategia di creazione di valore e che comprendono: clienti, fornitori, dipendenti e organizzazioni sindacali, comunità locali, generazioni future, comunità finanziaria, partner commerciali, azionisti, istituzioni e media.



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 business. La forte crescita nel settore ha portato l'azienda a diventare il primo operatore nazionale e tra i primi in Europa.

Stakeholder	Aspettative degli Stakeholder	Modalità di engagement
Istituzioni <i>Unione Europea, Governi, Ministeri, Enti regolatori, Pubblica Amministrazione, Associazioni di categoria</i>	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 <i>Associazioni culturali, religiose, di ricerca. Sistema Sanitario, ONG, Comitati di cittadini, residenti vicini agli impianti produttivi.</i>	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 e nei grandi eventi.
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.

La creazione di valore aggiunto sostenibile nel tempo si realizza grazie ad un insieme di azioni volte a migliorare il modo di fare impresa trasformandole in vantaggio competitivo.

Miglioramento dei processi, della tecnologia e delle *practice* operative, per avere impianti sempre più affidabili e performanti.

Un occhio all'innovazione tecnologica per prepararci la strada verso il futuro.

Andamento economico generale

La crescita globale si è andata gradualmente rafforzando dall'estate 2016, ma non si è tradotta, come atteso, in una solida ripresa del commercio mondiale. Un sostegno all'attività economica potrebbe derivare dall'attuazione di un programma di espansione fiscale da parte della nuova amministrazione statunitense, le cui caratteristiche sono tuttavia ancora incerte; è emerso il rischio che la ripresa dell'economia globale sia frenata dall'innescarsi e dal diffondersi di spinte protezionistiche, nonché da possibili turbolenze nelle economie emergenti.

In Giappone il PIL ha rallentato all'1,3% (dall'1,8%), risentendo della persistente debolezza dei consumi e investimenti.

Nel Regno Unito la crescita è rimasta invariata al 2,4%, un dato superiore alle attese che ha contribuito a dissipare i timori di una brusca frenata in seguito al referendum sulla Brexit.

In Cina la crescita si è mantenuta stabile anche nei mesi estivi (6,7% rispetto al periodo corrispondente). I dati più recenti prefigurano un moderato rafforzamento delle componenti interne della domanda nel quarto trimestre 2016, anche per effetto dello stimolo fiscale e monetario.

Dopo la lieve ripresa registrata nel secondo trimestre 2016, il commercio mondiale ha continuato a crescere nel terzo, ma a un ritmo modesto e inferiore alle attese. Nei primi nove

mesi del 2016 gli scambi delle economie emergenti sono tornati a espandersi rispetto al periodo corrispondente del 2015, sebbene a tassi ancora molto al di sotto della media del periodo post-crisi; quelli delle economie avanzate hanno invece subito un brusco rallentamento, risentendo dell'ulteriore indebolimento degli investimenti, in particolare in Giappone e negli Stati Uniti.

Nell'area dell'euro la crescita del prodotto prosegue a un ritmo moderato, ma in graduale consolidamento, grazie alla spinta proveniente dalle componenti interne della domanda. L'incertezza sull'andamento dell'economia mondiale, in parte condizionata dalle tensioni geopolitiche, rappresenta il maggiore fattore di rischio per l'attività economica. L'inflazione è risalita in dicembre, cominciando a riflettere le condizioni monetarie espansive, ma si attesta su valori ancora bassi.

Dopo l'accelerazione del PIL nel trimestre estivo, secondo gli indicatori disponibili la ripresa dell'economia italiana è proseguita in autunno – pur se a un ritmo di poco inferiore rispetto al periodo precedente – sospinta dall'incremento degli investimenti e dall'espansione della spesa delle famiglie. Si confermano i segnali di stabilizzazione nel comparto edile, in particolare per la componente residenziale.

Nel trimestre estivo si sono stabilizzate le ore lavorate e gli occupati totali; è aumentata l'occupazione alle dipendenze, sia a tempo determinato sia a tempo indeterminato. Le indicazioni congiunturali più aggiornate sono coerenti con un'espansione contenuta dell'occupazione nei mesi finali del 2016. La crescita del costo del lavoro è stata nulla.

Andamento dei mercati in cui opera la società

Lo scenario nel quale la Società si è trovata ad operare nel corso del 2016 ha visto consolidare un trend complessivamente favorevole per l'intero comparto della frutta secca, in un mercato, quello grocery, che non vede incrementi generali dei consumi.

Così come rilevato da IRI Infoscan, la chiusura dell'anno evidenzia una crescita del comparto frutta secca di oltre il 10% a valore. In termini di valori assoluti il mercato in Italia si attesta intorno ai 780 milioni di Euro e 69.000 Tons.

Le Private Labels continuano a crescere, (+9,7% a valore) mantenendo la quota a valore pari al 42,0% del mercato complessivo (dato I+S+LSP+Discount), in lieve decremento sul 42,4 % del 2015.

Il settore cresce grazie ai maggiori volumi venduti per i seguenti segmenti: Appetizer (+ 7%), Stagionali (+5,5%) Snack (+ 25,5%) e Cucina (+14,8%).

Si consolida, quindi, il segmento Snack che registra i tassi di crescita più interessanti grazie alla maggiore propensione al consumo di articoli con forte valenza salutistica.

In calo il reparto Salute (- 2,6%) rappresentato dalle prugne. Stabile la categoria Ricorrenze.

Emergono anche altri due trend importanti: il rafforzarsi dell'interesse verso la categoria Bio, di cui Noberasco vanta una quota nelle marche industriali superiore al 95%.

Nel corso del 2016, Noberasco risulta il leader di settore per vendite a valore, con una quota del 10,1% del mercato aumentando di 1 punto di quota rispetto al 2015.

In linea con i principali trend di mercato, che vedono una sempre maggiore "snackizzazione" dei pasti e la sempre maggiore attenzione verso gli aspetti salutari dell'alimentazione, continua il progressivo affermarsi degli articoli monodose e delle linee impulso.

La sempre maggiore curiosità verso nuovi prodotti con caratteristiche funzionali e una volontà di sperimentare prodotti nuovi ha condotto al successo della linea Superfrutti, con il lancio della linea Bio, e il progressivo rafforzamento della linea Biobreak.

Per quanto riguarda l'export, la quota del valore del fatturato sul totale si attesta al 8%, con obiettivo di crescita nel 2017.

Rischi tipici del business

A causa dei cambiamenti di carattere normativo e di un contesto competitivo sempre più globale, si affacciano rischi sempre nuovi sullo scenario di questo settore. Problematiche quali la sicurezza alimentare, la gestione del rischio nella catena distributiva, il bioterrorismo, gli organismi geneticamente modificati, il riscaldamento globale e la contaminazione hanno effetti devastanti dal punto di vista finanziario, se non adeguatamente identificati ed affrontati.

Noberasco, grazie ad un'accurata ed efficace serie di controlli interni, alla fiducia maturata nel corso degli anni verso i propri fornitori e ad una filiera produttiva costantemente controllata, riesce a presidiare efficacemente i rischi tipici del settore di riferimento.

È giusto ricordare inoltre che di rilevante importanza sono anche il rischio di mercato e il rischio di tasso di cambio.

Il rischio di mercato (o rischio di prezzo sull'acquisto di materie prime) è identificato come la possibilità che le fluttuazioni del prezzo degli acquisti e delle vendite producano significative variazioni dell'EBITDA, determinando un impatto sul risultato economico tale da compromettere il raggiungimento degli obiettivi definiti nel piano strategico. Nell'esercizio della sua attività Noberasco S.p.A. è esposta al rischio di oscillazione dei prezzi della frutta secca dai mercati esteri. Il rischio di cambio è il rischio connesso alle oscillazioni del tasso di cambio delle diverse divise contro la valuta di riferimento Euro. Nello specifico, tali oscillazioni possono avere considerevoli impatti:

- sul risultato economico per effetto della differente significatività di costi e ricavi in valuta rispetto al momento in cui sono state definite le condizioni di prezzo (rischio economico);
- sul risultato economico per effetto della conversione di crediti/debiti commerciali o finanziari denominati in valuta (rischio transattivo);

Gestione dei rischi

I principali rischi oggetto di un attento monitoraggio da parte della Società sono sostanzialmente individuabili nel rischio di mercato e nei rischi di cambio. I segnali di mercato mostrano comunque consumi in crescita nel 1° trimestre del 2017, mentre sul mercato delle materie prime la Società sta subendo incrementi di prezzo ma non più generalizzati come nel corso degli esercizi precedenti. Passando all'esame dei costi, l'incremento degli acquisti di materie prime, sussidiarie e di consumo trova giustificazione nell'incremento delle vendite, in un trend di crescita di costi all'origine che ha contraddistinto la prima parte dell'anno.

Il prospetto che segue mostra l'andamento del margine industriale ottenuto dai ricavi delle vendite e delle prestazioni meno i costi per materie prime sussidiarie e di consumo al netto delle variazioni nelle rimanenze:

Valori in migliaia di Euro	Esercizio 2015	Esercizio 2016
Ricavi delle vendite (netto variazione rimanenze)	107.425	124.516

Materie prime, sussidiarie di consumo (netto variazione rimanenza)	-66.598	-75.711
Margine industriale	40.827	48.805
Margine industriale	38,0%	39,2%

Come si può notare il margine industriale è in aumento rispetto ai livelli registrati nel 2015.

Grazie all'incremento delle vendite, più che proporzionale rispetto all'aumento dei costi per materie prime, il margine industriale in valore assoluto evidenzia una crescita molto consistente pari al 16 %.

Per quello che concerne il rischio di cambio si precisa che la Società effettua un attento monitoraggio delle proprie necessità valutarie cercando di minimizzare il rischio attraverso l'utilizzo di appropriati strumenti finanziari derivati.

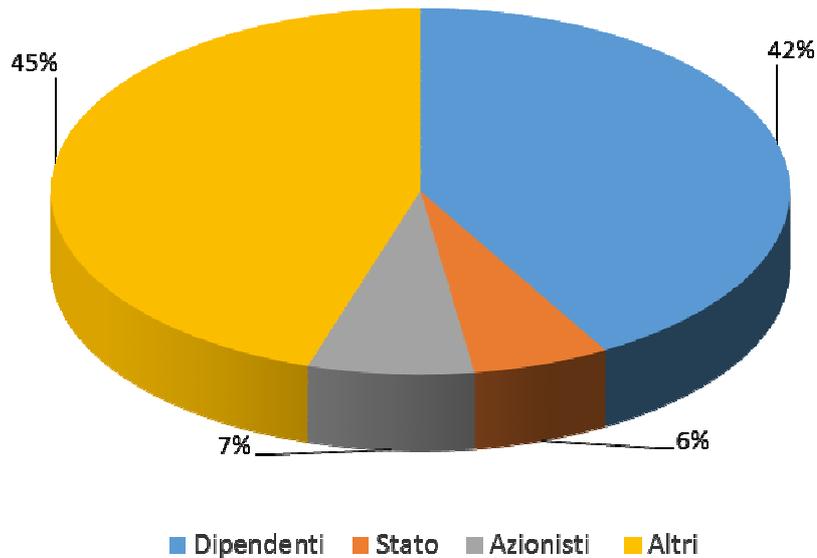
Ripartizione del Valore Aggiunto

Il Valore Aggiunto netto distribuito nel 2016 è stato pari a 17.790 migliaia di Euro, in aumento di 4.125 migliaia (+30,19%) rispetto all'anno precedente, così come il margine operativo lordo (EBITDA), pari ad Euro 10.375 migliaia, ha registrato un sensibile incremento (37,44%), principalmente trainato dal consistente incremento delle vendite.

Il calcolo del Valore Aggiunto nel 2016, in conformità alla rappresentazione dei dati nel bilancio di Noberasco S.p.A., è stato effettuato in ottica di *continuing operation*.

<i>Valori in migliaia/€ Dati Consolidati</i>	2016	2015	Variazione
<i>Ricavi</i>	121.871	109.591	12.280
<i>Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lav., semilavorati e finiti (e merci)</i>	2.645	-2.166	4.811
<i>Altri ricavi e proventi</i>	1.824	2.528	-704
A) Valore della produzione	126.340	109.954	16.386
<i>Consumo di materie prime</i>	75.711	66.598	9.113
<i>Costo per servizi</i>	31.605	28.392	3.213
<i>Costi per godimento di beni di terzi</i>	741	1.049	-308
<i>Oneri diversi di gestione</i>	493	250	243
B) Costi della produzione	108.550	96.289	12.261
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO	17.790	13.665	4.125
<i>Costo del lavoro</i>	-7.415	-6.115	-1.300
MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA)	10.375	7.549	2.826
<i>- Ammortamenti della gestione per gruppi omogenei di beni</i>	6.310	5.096	1.214
RISULTATO OPERATIVO (EBIT)	4.065	2.453	1.612

Ripartizione Valore Aggiunto al 31/12/2016

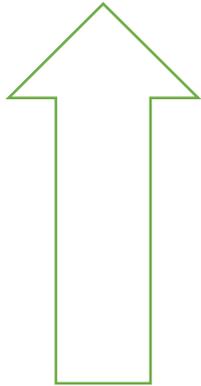


Il Valore Aggiunto generato (17.790 migliaia di Euro) nel 2016 è stato così ripartito:

- **42%** ai dipendenti remunerati attraverso salari, stipendi e oneri sociali;
- **6%** allo Stato e Pubbliche Amministrazioni attraverso le imposte sul reddito di Noberasco S.p.A.;
- **7%** agli azionisti remunerati attraverso la distribuzione dei dividendi sul risultato d'esercizio dell'anno;
- **45%** altri.

A miglior descrizione della situazione reddituale della società si riportano nella tabella sottostante alcuni indici di redditività confrontati con gli stessi indici relativi ai bilanci degli esercizi precedenti.

	31/12/2016	31/12/2015	31/12/2014
ROE netto (Risultato netto/mezzi propri)	19,42%	14,75%	10,76%
ROE lordo (Risultato lordo/mezzi propri)	26,22%	19,12%	18,41%
ROI (Risultato operativo/capitale investito)	2,96%	2,00%	2,33%
ROS (Risultato operativo/ricavi di vendita)	3,34%	2,24%	2,92%



In particolare, la redditività del capitale sociale (ROE) si attesta su livelli elevati e mostra un trend in progressivo miglioramento.

Inoltre, nonostante si rilevino nell'esercizio maggiori ammortamenti relativi agli importanti investimenti effettuati, si cominciano a vedere risultati concreti anche in termini di miglioramento del ROI e del ROS, a naturale conseguenza dei miglioramenti ottenuti in termini di efficienza e redditività.

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.

Nei negozi 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 del 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 pellegrinaggi 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.

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 della 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).

Sempre tra le iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale di Noberasco è da annoverarsi il progetto relativo all'installazione di un impianto trigenerazione 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 polo industriale di Carcare

Diverse iniziative sono state poste in essere nel corso del 2016 per migliorare il livello delle strutture, macchinari e strumenti in forze all'azienda, con una spiccata attenzione all'ambiente, al risparmio energetico e alla raccolta differenziata dei rifiuti.



Di seguito le principali azioni intraprese e alcune soluzioni realizzate all' interno dello stabilimento nell'ottica di un continuo efficientamento energetico e di una profonda responsabilità sociale di impresa:

- Il parco mezzi a disposizione dello stabilimento è stato rinnovato dell'80%: nello specifico i carrelli più obsoleti sono stati sostituiti con mezzi più sicuri; il restante 20% verrà sostituito nel prossimo futuro con mezzi di nuova generazione dotati di batterie al litio.
- Sono stati realizzati nel piazzale antistante lo stabilimento due stalli per disabili e l'azienda si è inoltre fatta carico della realizzazione del verde pubblico nel confinante parcheggio per circa 2000 Mq e della relativa manutenzione.
- Lo stabilimento è stato dotato di luci a led e di sensori crepuscolari per la gestione della luce in autonomia, nell'ottica dell'efficientamento energetico ottenuto anche attraverso un sistema di automazione.
- Sono state avviate le pratiche per l'ottenimento dell'Autorizzazione Unica Ambientale riguardante le due caldaie a metano per la generazione di vapore e lo scarico delle acque reflue.
- È stato costruito sul tetto dello stabilimento un impianto solare termico per la generazione di acqua calda sanitaria.

- In tutto lo stabilimento, zone esterne comprese, è stata adottata una *smoke-free policy*;
- Nel corso dell'anno è stato realizzato un intervento di controllo termografico sui quadri elettrici dello stabilimento, anche quelli asserviti alle macchine; l'analisi ha evidenziato l'ottimo stato dell'impianto a conferma sia degli aspetti progettuali che di uso e manutenzione periodica.
- Parallelamente alla costruzione dello stabilimento è stata anche realizzata una bretella che porta dal casello di Altare al nostro sito produttivo, evitando il passaggio dal centro città: questo ha significato l'ottimizzazione e la velocizzazione del percorso dei mezzi pesanti ed un conseguente alleggerimento della viabilità comunale. La bretella è oggi utilizzata come via di comunicazione per il paese, ed essendo dotata di pista ciclabile annessa, anche da pedoni e ciclisti.
- È stato posto in essere un Servizio di Prevenzione e Protezione interno per garantire la diffusione della Cultura della sicurezza, attraverso un processo continuo di monitoraggio ed affiancamento al personale.
- Il parco auto è stato rinnovato del 15% con vetture EURO 6

Il progetto N-revolution

Nell'estate 2014 si concludono i lavori di costruzione del nuovo stabilimento dell'azienda nel territorio di Carcare (SV). Sorge su un'area di 63.000 mq (23.500 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 di 150 tonnellate al giorno, per un totale di 35 mila all'anno.

I 63.000 mq del nuovo stabilimento ospitano 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 N-Revolution ha quindi riunito e coordinato 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) hanno avuto accesso 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.

Logistica, magazzini e flusso operativo

Nel nuovo polo industriale di Carcare, le innovazioni principali relative alla logistica e al sistema dei magazzini automatizzati riguardano fondamentalmente la riduzione delle movimentazioni massive fatte dagli operatori e la conseguente riduzione dell'incidenza dei più tipici problemi legati agli errori umani e dei rischi in ambito della sicurezza, in particolare per quanto concerne le potenziali collisioni dei mezzi di movimentazione.

Nello specifico, l'automazione delle celle e degli imballi nei magazzini compattabili consente di minimizzare le movimentazioni a basso valore aggiunto compiute dall'operatore con relativa riduzione dell'impatto del rischio in ambito di sicurezza e di salute. Una seconda, importante, conseguenza è la maggiore affidabilità dei dati per quanto concerne i processi di controllo qualità delle materie prime in ingresso e delle unità di carico, la tracciabilità dei lotti di produzione e dei prodotti finiti in uscita.

Nel nuovo stabilimento di Carcare, infatti, tutto il flusso operativo, dalla presa in carico delle materie prime fino allo stoccaggio del prodotto finito, è stato altamente automatizzato. Le materie prime entrano nel magazzino di stoccaggio solo dopo essere state trasferite su bancali di plastica attraverso un'operazione effettuata da un macchinario voltacassa, garantendo così l'entrata nell'area di magazzinaggio di soli bancali sanificati.

Ogni bancale viene identificato da un codice a barre, al quale vengono attribuiti tutti i dati relativi alla tracciabilità di quel lotto di materia prima. Da ogni bancale l'operatore preleva un campione di materia prima che mette a disposizione del laboratorio qualità per effettuare i campionamenti.

L'operatore carica quindi i bancali sulla rulliera di ingresso al magazzino compattabile, all'interno del quale la merce viene movimentata tramite navette laser guidate. Questo ambiente è dotato di scaffalature mobili che prevedono un solo corridoio di accesso; l'apertura e la chiusura di un determinato varco sono comandate dalla navetta nel momento in cui deve prelevare o depositare un bancale.

La navetta carica il bancale e in base alle logiche di stoccaggio registrate per quell'articolo (temperatura, umidità, indice di movimentazione) ubica il bancale in cella: quest'ultimo però rimane bloccato al prelievo finché non sono disponibili i risultati delle analisi di laboratorio sulla materia prima. Se le analisi confermano gli standard qualitativi previsti, la qualità ne autorizza l'utilizzo.

Al momento dell'approvvigionamento per le produzioni, in base alle liste di prelievo effettuate secondo una logica *push*, la navetta del magazzino compattabile preleva i bancali interessati e li scarica sulla rulliera di uscita. La navetta esterna preleva quindi il bancale e lo deposita sulla rulliera di smistamento produzioni che prevede un'uscita dedicata per ogni linea di lavorazione.

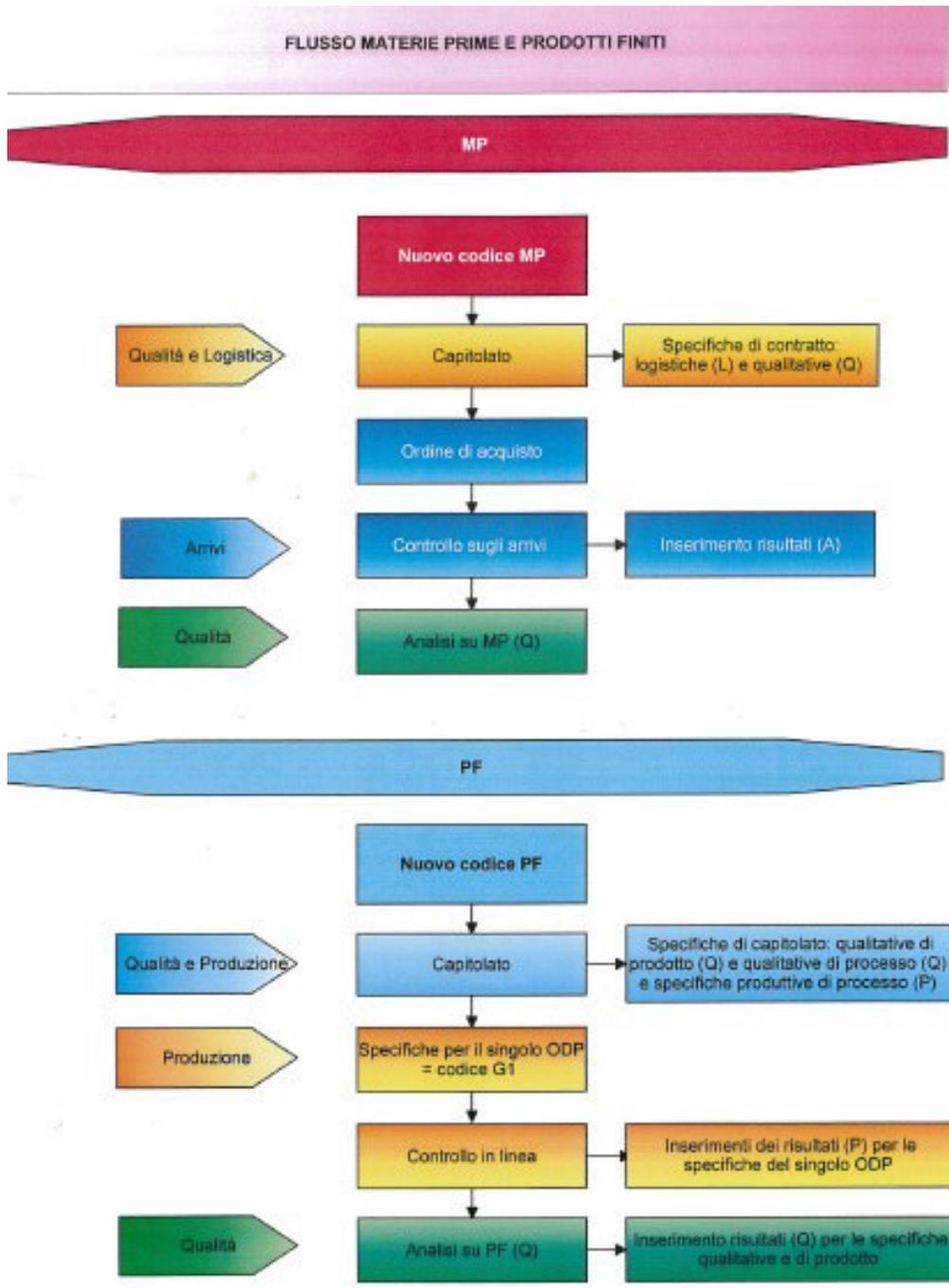
I reparti produttivi ammontano ad un totale di circa 4.500mq e sono divisibili in tre macro gruppi: prodotti morbidi, prodotti secchi e lavorazioni manuali. Fiore all'occhiello della Noberasco è il processo di lavorazione dei prodotti morbidi, totalmente ideato e sviluppato dal reparto di ricerca e sviluppo interno ed avvalorato da laboratori esterni certificati che permette di poter proporre sul mercato un prodotto totalmente naturale privo di qualsiasi conservante, coadiuvante tecnologico o stabilizzante.

Grazie a questo sistema le materie prime subiscono un processo di idratazione che può avvenire tramite acqua o vapore, per poi essere sottoposte ad un procedimento di conservazione che può essere di tipo chimico, tramite l'utilizzo di un conservante batteriostatico, o fisico, mediante un trattamento termico di pastorizzazione diretta.

Il reparto dei "morbidi" è composto da tre linee di cottura e sei linee di confezionamento, che sono supportate da alcune tecnologie aggiuntive quali metal detector multi frequenza, raggi x e barre magnetiche. Nel reparto del secco sono invece presenti quattro linee che si occupano esclusivamente di confezionamento.

Quanto generato dai reparti produttivi viene poi affidato mediante navette laser guidate al magazzino automatizzato dei prodotti finiti, che è di tipo intensivo con a servizio due trasli elevatori che gestiscono le richieste di IN e OUT con una capacità di stoccaggio è di circa 8.200 posti pallet. Quest'area è in esercizio 24h al giorno dal momento che, oltre a gestire i flussi di ingresso e di uscita, il sistema è in grado di ottimizzare gli spazi, passando ad una modalità del programma che permette di saturare al 100% gli spazi parzialmente impegnati, liberandone così altri e rendendo il magazzino sempre efficiente.

L'area del prelievo dei prodotti dai magazzini e spedizione prodotti finiti è direttamente alimentata dal magazzino automatizzato e serve la preparazione e la composizione degli ordini presso le otto baie di carico a ramblè. In quest'area nei momenti di picco stagionale possono essere gestiti ordini pari a circa 50.000 colli al giorno.



Dimensione Sociale

Il sistema di 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 2016 hanno garantito 17 giornate in loco per supportare le attività dei dipendenti Noberasco.

17 audit (+6% rispetto al 2015)

circa 10.000 t di prodotto finito (+11% rispetto al 2015)

più di 30.000 controlli in ingresso su materie prime (+7% rispetto al 2015)

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 avvenuta nel corso dello scorso anno.

L'attenzione al biologico

Noberasco è per tradizione impegnata ad assicurarsi che i propri fornitori offrano le migliori materie prime presenti sul mercato; i controlli interni ed i processi di monitoraggio di qualità della filiera sono ancor più accurati quando si parla di biologico, tanto che Noberasco ha volontariamente scelto di avvalersi delle attività di Bioagricert, un organismo di controllo e certificazione accreditato IFOAM (la Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica - in inglese International Federation of Organic Agriculture Movements) per la certificazione delle Produzioni Vegetali, Animali e dei Prodotti Trasformati e di Raccolta Spontanea.

La certificazione biologica, infatti, in base al Reg. CE 834/2007 può essere rilasciata solo da Organismi di Certificazione riconosciuti dalla UE, che di norma sono responsabili per l'effettuazione di analisi controllo che verifichino la totale assenza pesticidi. Noberasco, a tale proposito, si avvale esclusivamente di laboratori esterni certificati per i suoi controlli.

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

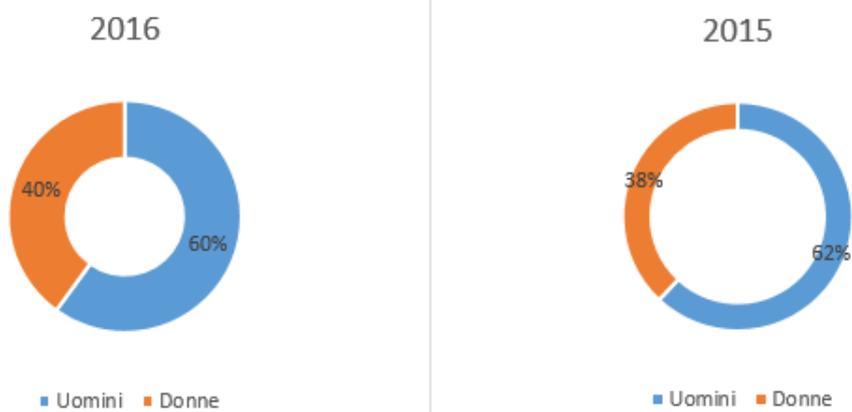
Relativamente alla composizione del personale, l'incremento del numero complessivo di persone impiegate al 31 dicembre 2016 rispetto all'anno precedente è del 7% per un totale di 130 dipendenti. Da tenere in considerazione è l'aumento della presenza femminile all'interno degli impiegati, che si attesta intorno al 40%, percentuale molto considerevole rispetto ai trend del settore e in crescita rispetto allo scorso anno, +2%.

Organico di Noberasco al 31 dicembre con suddivisione per genere

	2016	2015



Uomini	77	75
Donne	53	46
Totale	130	121



Considerevole è da ritenersi l'aumento della fascia degli impiegati che passano da 49 a 51 (+5% rispetto al 31 dicembre 2015).

Organico di Noberasco al 31 dicembre con suddivisione per inquadramento

Inquadramento	2016	2015
Dirigenti	4	2
Quadri	5	4
Impiegati	51	49
Operai	53	55
Apprendisti	17	11
Totale	130	121

La tabella sottostante riporta l'andamento per genere delle assunzioni e delle promozioni caratterizzante l'anno 2016. 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 92% 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 2016 per genere e inquadramento

Inquadramento	Promozione		Assunzione	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Dirigenti	1	-	1	-
Quadri	2	-	1	-
Impiegati	2	11	1	4
Operai	6	-	4	5
Apprendisti	-	-	-	4
TOTALE	11	11	7	9

Considerevole è il turnover in entrata e uscita per genere e fascia di età al 31 dicembre 2016.

Fascia di età	Turnover in entrata		Turnover in uscita	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
< 30 anni	4	7	2	1
30-50 anni	2	2	3	1
>50 anni	1	-	-	-
TOTALE	7	9	5	2

Formazione

La tabella sottostante descrive il numero delle ore e dei partecipanti ai corsi di formazione durante l'anno 2016. I dati, presentati per inquadramento, mostrano in particolare una forte attenzione nella formazione degli impiegati e degli apprendisti.

Partecipanti e ore di formazione per inquadramento nel corso del 2016

Inquadramento	N° partecipanti	Ore di formazione	Ore di formazione medie
Dirigenti	4	48	12
Quadri	5	306	61,2
Impiegati	51	1094,3	21,45
Operai	53	1148,3	21,67
Apprendisti	17	738,5	43,44
Esterni	152	2.413,4	15,88
Totale	282	5.748,5	175,64

Lo Stage: un'opportunità di crescita

- **Stage curricolari:**

Un'esperienza lavorativa all'interno del percorso di studi, per iniziare ad approciare al mondo del lavoro "Alternanza Scuola-Lavoro".

- **Stage extra curricolari:**

Alla fine del percorso di studi, il "trampolino" di lancio verso il mondo del lavoro.



Nel corso del 2016 Noberasco ha attivato:

- 16 stage extracurricolari;
- 2 progetti alternanza Scuola-Lavoro.

Apprendistato: l'inizio dell'avventura

L'apprendistato è un contratto di lavoro volto alla formazione "sul campo" delle risorse fino ai 29 anni. Durante l'apprendistato la formazione è duplice:

- In azienda: formazione on the job;
- Corsi di formazione obbligatori presso gli Enti accreditati.



Formazione post scolastica: il progetto Academy

Nel 2016 Noberasco ha ulteriormente sviluppato il progetto già avviato negli anni precedenti in collaborazione con Formatemp, consistente in un corso riservato a giovani diplomati in materie tecniche (meccanica, elettronica) volto alla formazione di Macchinisti di produzione e finalizzato all'inserimento in azienda.

Il corso è stato effettuato nel mese di settembre, con 152 ore di formazione per un numero di partecipanti normalmente compreso tra 9 e 12, selezionati in base alle capacità decisionali, alla propensione al lavoro in team e alla gestione dello stress, attraverso assessment di gruppo. Ad ogni partecipante è stato erogato un gettone di presenza.

Sei di loro sono attualmente in stage in Noberasco, della precedente edizione tre ragazzi fanno ormai parte dell'organico aziendale.

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 è 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 sono:

- **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 durano in media 4 mesi, da Aprile a Luglio, per dare continuità di sviluppo e per capitalizzare al meglio l'apprendimento. L'approccio formativo si contraddistingue per un elevato contenuto esperienziale che consente ai partecipanti di mettere in pratica immediatamente le nozioni introdotte.

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

<p><u>The Discovery Journey</u></p> <p>Destinatari Tutte le persone neo laureate (Apprendisti) che entrano in azienda.</p> <p>Obiettivi del percorso: Accompagnare i neo laureati in un percorso conoscitivo per facilitare l'apprendimento delle competenze necessarie alla loro crescita in Noberasco.</p> <p>Timing Erogazione biennale tra Aprile e Luglio</p>	<p><u>Transition to Management</u></p> <p>Destinatari Tutte le persone con ruoli strategici in azienda, che gestiscono un team e/o che hanno potere decisionale.</p> <p>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.</p> <p>Timing Erogazione biennale tra Aprile e Luglio</p>	<p><u>Becoming a Leader</u></p> <p>Destinatari Tutti i manager dell'azienda, che gestiscono uno o più team e che hanno potere decisionale per l'intera B.U.</p> <p>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.</p> <p>Timing Erogazione biennale tra Aprile e Luglio</p>
---	--	--

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



Si tratta di un percorso formativo caratterizzato da 10 partecipanti e suddiviso in 4 distinti moduli che sono stati affrontati nel periodo di aprile - luglio 2016 e saranno affrontati nello stesso periodo del 2017.

Transition to Management

Transition to Management è un corso dedicato allo sviluppo di quelle competenze ritenute strategiche per l'azienda.



Becoming a Leader

Fine ultimo di questo progetto formativo è lo sviluppo di quelle skills di leadership che più si adattano alla nostra realtà aziendale.

Partecipazione ad eventi esterni

Per essere aperti a stimoli e contributi esterni che favoriscano lo scambio di esperienze e l'acquisizione di Best Practices. (1-2 all'anno)

2016

People Management Advanced

Per gestire con efficacia i diversi collaboratori, per motivare le persone, sostenerle nella crescita e orientarle ai risultati.

Leadership for collaboration Advanced

Per utilizzare gli stili di leadership e i comportamenti manageriali che facilitino la collaborazione e la gestione di team efficaci.

Public speaking

Per migliorare le capacità di costruire e gestire presentazioni in pubblico, con interlocutori sia interni che esterni, potenziando l'efficacia e l'impatto della propria comunicazione.

Tecniche di intervista

Per apprendere le tecniche di intervista e le metodologie di base di coaching da applicare internamente e dal cliente.

Project Management Adv.

Per apprendere concetti e teorie del project management in modo da migliorare e massimizzare l'efficacia del lavoro dei team sui progetti.

2017

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 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, a partire dal 2017 ospiterà al suo interno 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 provenienti 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 adottati 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 Noverasco, 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 Noverasco 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: Noverasco 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 Noverasco, 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 Noverasco 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 Noverasco 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 Noverasco 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.

Le principali innovazioni di prodotto del 2016 possono così riassumersi

- Sviluppo di un nuovo e più giovane pack per la line Fruitime, capace di meglio trasmettere il concetto della vivacità della frutta
- Nascono le castagne monodose nelle confezioni da 35 grammi nella versione bio e da 25 nel pack tradizionale
- Ad aprile 2016 viene lanciato l'ultima referenza della linea di misti monodose: il Protein mix con le sue proteine vegetali costituisce una più salubre alternativa a quelle animali
- Viene estesa la linea dei Superfrutti bio e viene messa sul mercato la quarta barretta Biobreak, caratterizzata da una gustosa ricetta a base di mango, quinoa e gelso nero.

Innovazione continua

Numerose sono state le innovazioni portate avanti nell'area commerciale nel corso dell'anno, con particolare riferimento all'estensione della gamma dei prodotti bio che è da intendersi principalmente legata all'obiettivo di aumentare la presenza nei cosiddetti canali alternativi nella GDO ovvero nuove forme di esposizione (avancassa).

Un'ulteriore, importante iniziativa, è rappresentata dall'apertura di un nuovo canale commerciale, legato al mondo del travel, per il quale sono previsti ampi margini di crescita ed interessanti progetti di sviluppo in termini di nuove forme espositive e prodotti innovativi nel corso del 2017.

L'inserimento del brand Noberasco nel canale dell'acquisto di impulso costituisce un'alternativa sana agli snack normalmente disponibili in quest'area, in un'ottica anche di tutela della dieta delle famiglie italiane, la stessa logica che ha portato Noberasco negli ultimi anni a sviluppare numerose referenze monodose.

Da un punto di vista commerciale il 2016 si caratterizza poi per un importante investimento nella figura dei sell out specialist, professionisti che vanno a presidiare i punti vendita in un'ottica pull e non più push, per verificare quali siano i rapporti da migliorare o da instaurare con i capi reparto dei diversi punti vendita.

Infine, per entrare ancora più in contatto con il target dei bambini, dopo il successo di Crockamela, nel mese di settembre Noberasco dà il via ad un accordo di co-marketing con Parmareggio che amplia così la sua gamma snack con l'ABC della merenda con Frutta Secca, costituito da uno snack al Parmigiano Reggiano da 17g, un frullato di frutta gusto pera da 125ml ed un mix di frutta secca da 18g di Noberasco.

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 della popolazione sulla base

dei dati agricoli raccolti, a loro volta indicanti i modelli di approvvigionamento alimentare dei singoli. I dati forniti e raccolti sono analizzati su scala nazionale.

Secondo i dati FAO, l'alimentazione a base di elementi vegetali (esclusi patate e legumi) in Europa è aumentata nel corso degli ultimi quattro decenni. I dati dimostrano inoltre un gradiente nord-sud; in nord Europa infatti il consumo di frutta e verdura è inferiore rispetto al sud.

Frutta e verdura da sempre rappresentano un elemento rilevante nella dieta delle famiglie italiane. Nel 2016 i consumi di frutta e verdura freschi sono cresciuti a volume del +2,2% rispetto al 2015 (oltre 9 milioni di tonnellate vendute in tutti i canali, 152kg pro capite consumati). (fonte - Analisi Nomisma)

Tuttavia, solo in Polonia, Germania, Italia e Austria ad oggi è stata recepita la raccomandazione che indica il consumo pro capite giornaliero di almeno 400g di frutta e verdura.

Fino a che punto la conoscenza nutrizionale e la consapevolezza delle raccomandazioni influenzino ciò che mangiamo?

Sono state cercate innumerevoli spiegazioni inerenti il fatto che differenti popolazioni o gruppi di persone 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 ne influenzano l'assunzione sono numerosi e collegati fra di loro attraverso complesse infrastrutture. Come conseguenza, cambiare i modelli di consumo resta una vera sfida, specialmente a livello di popolazione.

Per questo Noberasco promuove da sempre, specialmente nei confronti dei più giovani, l'assunzione quotidiana di frutta e verdura (le 5 porzioni raccomandate dall'OMS – l'Organizzazione Mondiale della Sanità) che dovrebbe diventare un'abitudine a partire dall'infanzia.

Noberasco per i giovani

OrientaGiovani

"Orientati al futuro per generare valore e occupazione: uomini, prodotti, tecnologie"

Questo il titolo della XXIII Giornata Nazionale Orientagiovani 2016, organizzato dal Gruppo Giovani Industriali dell'Unione Industriali di Savona.

"



Questo evento di approfondimento ha consentito ai giovani di conoscere i progetti e le esigenze di professionalità di alcune delle realtà industriali più importanti della provincia

al fine di ricostruire una visione di respiro più ampio che comprenda quella che viene definita la 4ª rivoluzione industriale o "Industria 4.0".

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. Sulle tecnologie o sulla connettività, la vera sfida del modello italiano verso la quarta generazione industriale risiederà, infatti, nell'adeguatezza del capitale umano: se questi nuovi modelli produttivi, su quali i principali paesi stanno investendo, si affermeranno, sarà solo grazie alla capacità del sistema di accompagnare investimenti in macchinari e sistemi informativi ad uno sviluppo adeguato delle competenze degli uomini, di oggi e di domani, che saranno chiamati a controllarli.

"Negli occhi di tutti gli studenti, che fanno questa esperienza in stabilimento accompagnati dai loro professori, brilla la luce di chi scopre cose nuove e interessanti e che non immaginava esistessero vicino a casa, nonché la curiosità di chi si avventura nell'esplorazione di un mondo ancora poco conosciuto ma che magari comincia ad immaginare possa rappresentare il suo futuro professionale. Noi vogliamo essere al loro fianco, fornendo le informazioni di cui disponiamo e facendo loro toccare con mano quando di "bello e fatto bene" c'è nel nostro territorio", afferma Mattia Noberasco, Presidente dei Giovani Industriali di Savona.

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.

" E' nostra intenzione sostenere esperienze come questa – ha dichiarato l'assessore all'istruzione Ilaria Cavo – perché costituiscono un efficace lavoro di rete per combattere la dispersione scolastica, favorire precoci contatti con il mondo del lavoro, promuovere la cultura aziendale come strumento di apprendimento. C'è ancora industria in provincia di Savona. E quelle che partecipano a questo progetto sono di eccellenza."



L'edizione 2016 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



Progetto ideato dai Consultant Adecco: team dedicato alla ricerca e selezione di profili in

ambito produttivo. Un gruppo di professionisti che lavora attivamente con gli Istituti Tecnici con l'obiettivo di sviluppare progetti con il coinvolgimento anche delle aziende. TecnicaMente è un evento speciale durante il quale gli studenti dell'ultimo anno avranno l'opportunità di presentare alle aziende del territorio i progetti sviluppati durante l'anno scolastico.

I progetti saranno valutati da una giuria di referenti aziendali per individuare quello che meglio rappresenta i concetti di innovazione e competenza. Il gruppo di studenti che presenterà l'idea migliore avrà l'opportunità di prendere parte ad un corso di formazione tecnico altamente specializzato.