



I PRODOTTI

CAPITOLO 2

“Qualità, sicurezza alimentare, un’etichetta corta e trasparente. Ma anche innovazione, creatività e ispirazione. Sono queste le regole Pedon per il cibo *buono e fatto bene.*”



Gloria Buzzola
Quality Assurance Manager

2.1
L’innovazione sostenibile
tra gusto e benessere

pag. 28

2.2
Qualità e sicurezza
alimentare

pag. 30

2.3
Comunicazione
responsabile

pag. 36

218
NUOVI
PROGETTI
R&D

nel periodo di rendicontazione

**PREMIO
INNOVAZIONE
SMAU 2023**

27
AUDIT
ESTERNI

per certificazioni e standard
concordati con clienti-media
ultimi 3 anni

5.350
ALUNNI
COINVOLTI

nel progetto educativo
"In viaggio con Pedon"



TEMI MATERIALI

Innovazione sostenibile

Qualità e sicurezza alimentare

Comunicazione responsabile

OBIETTIVI SDGs

3 SALUTE E
BENESSERE



4 ISTRUZIONE
DI QUALITÀ



9 IMPRESE,
INNOVAZIONE
E INFRASTRUTTURE



2.1 L'innovazione sostenibile tra gusto e benessere

Per Pedon il cibo è più che semplice nutrimento, diventa un veicolo essenziale di cultura e sostenibilità, l'occasione per promuovere uno stile alimentare e di vita sano.

Riconoscendo il valore nutrizionale delle materie prime, l'Azienda orienta la propria **innovazione** per rendere **legumi e cereali più accessibili e gustosi**, adattandoli alle esigenze moderne senza comprometterne qualità e naturalezza.

L'impegno di Pedon trae ispirazione dallo **stile flexitariano**, un approccio alimentare mosso da ragioni etiche e di salute, che si caratterizza per la ricerca di un nuovo equilibrio a favore delle proteine di origine vegetale, e dalla **dieta plant-based**, quindi un'alimentazione a prevalenza vegetale. Partendo da questi obiettivi e presupposti, la **Divisione Ricerca & Sviluppo** pone in essere **processi di innovazione** che prendono vita da un costante monitoraggio e **studio del mercato**. Dotandosi di strumenti di analisi dei trend e dell'osservazione diretta su mercati e segmenti di ispirazione, traduce gli stimoli in **nuove idee di prodotto** secondo le direttrici descritte di nutrizione, gusto e facilità d'uso.

I progetti, nel periodo di rendicontazione, si sono concentrati maggiormente sull'estensione del nuovo segmento di mercato dei **piatti pronti a base vegetale**, una traiettoria che ha generato una media annua di **86 nuovi codici** a favore in prevalenza della Private Label e dello sviluppo nei mercati esteri. I nuovi prodotti per il brand proprio sono stati focalizzati alla generazione di nuovi segmenti, in particolare quello delle Zuppe Pronte.

	FY2021-2022		FY2022-2023		FY2023-2024	
NUMERO PROGETTI R&D SVILUPPATI	74		87		97	
Italia	14	74	28	87	39	97
Esteri	60		59		58	
NPD	65	74	79	87	74	97
Miglioramento prodotti o estensioni	9		8		23	

L'attività di Ricerca & Sviluppo si declina poi nello **studio di nuove materie prime** e nuove varietà per migliorare il profilo organolettico e nutrizionale dei prodotti o come parte essenziale dello sviluppo di nuovi segmenti di mercato, in particolare i piatti pronti con una composizione di ricetta che prevede l'utilizzo di verdure e spezie. Le nuove materie prime analizzate e adottate sono state, **nel triennio, 74.**

L'INNOVAZIONE DI PEDON È PLURIPREMIATA A CONFERMA DEL RICONOSCIMENTO DA PARTE DEGLI STAKEHOLDERS DELLO SFORZO CREATIVO DELL'AZIENDA NEL FAR EVOLVERE LA CATEGORIA CON L'OBIETTIVO DI GENERARE VALORE PER IL CONSUMATORE E LA COMUNITÀ.

PREMI 2022

- **Miglior Innovazione di Prodotto 2021**
Snack di Legumi e Frutta secca con "I Legumi fatti a Snack", Grocery e Consumi Award
- **Miglior Innovazione di Prodotto 2021**
Legumi e cereali con "Mix Pronti con verdure", Grocery e Consumi Award
- **Mark-up e GDO Week**
con "I legumi fatti a snack"

PREMI 2023

- **Miglior Innovazione di Prodotto**
con "Le Zuppe I Pronti Pedon", Grocery e Consumi Award
- **Premio Innovazione Smau 2023**
Eccellenza Italiana modello di Innovazione per imprese e Pubbliche Amministrazioni



2.2 Qualità e sicurezza ambientale

L'innovazione va di pari passo con la centralità della gestione della qualità e sicurezza alimentare, un impegno e obiettivo primario nell'azione dell'Azienda. Qualità e sicurezza alimentare sono concetti strettamente interconnessi tra loro e con quello della salute, integrandosi nel più ampio concetto di "food integrity" ad indicare alimenti sani, nutrienti, sicuri, gustosi, autentici, tracciabili e prodotti in maniera rispettosa dell'ambiente.

Certificazioni

Uno degli strumenti adottati dall'Azienda nella direzione del miglioramento continuo sono le certificazioni di prodotto e di sistema, sia cogenti che su base volontaria, in quanto assicurano a consumatori e retailers il rispetto degli standard di sicurezza e qualità dei prodotti e forniscono un vantaggio competitivo per l'accesso a nuovi mercati. **Le certificazioni di processo cui Pedon fa riferimento sono BRCGS Food Safety e IFS Food Safety, schemi internazionali di riferimento in tema di sicurezza, qualità e legalità alimentare.** Per entrambe le certificazioni gli audit effettuati sono in modalità non annunciata.



STANDARD BRC

Lo Standard BRCGS (Brand Reputation through Global Standard) Food Safety attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità/prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione; la Società ha ottenuto il punteggio più alto AA+.

**PUNTEGGIO
AA+**



STANDARD IFS

Lo Standard IFS (International Featured Standards) Food verifica i prodotti e i processi di produzione per valutare la capacità di un produttore alimentare di garantire sicurezza, autenticità e qualità, in conformità ai requisiti di legge e alle specifiche del cliente; Pedon viene valutata "higher level".

**VALUTAZIONE
HIGHER LEVEL**

Le certificazioni di prodotto fanno riferimento ad analoghi presupposti e finalità.



Certificazione di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici ai sensi del Regolamento UE 2018/848 e s.m.i..



I diversi standard adottati da Pedon per la certificazione di prodotti senza glutine, in Italia e Nord America.



Prodotti adatti ai consumatori di religione ebraica, certificati come kosher dalla U.S. Orthodox Union.



Rispetto degli standard Naturland di produzione e lavorazione biologica, con requisiti di responsabilità sociale a tutti i livelli.



V-Label Vegan è uno dei più diffusi standard etici per la certificazione di prodotti vegetariani e vegani.



Prodotti conformi allo standard Non-GMO Project, organizzazione del Nord America che certifica l'assenza di OGM nella filiera.



Prodotti conformi allo standard di agricoltura sostenibile Rainforest Alliance.



Designazione IGP, Indicazione Geografica Protetta, per Lenticchia di Castelluccio di Norcia.

L'aggiornamento del Sistema Qualità consente a Pedon di cogliere, in seguito ai numerosi audit condotti, spunti di riflessione per il **miglioramento costante e continuo**.

Nel triennio sono stati sostenuti **44 audit da parte di organismi di certificazione** per il mantenimento delle certificazioni a cui l'Azienda ha scelto di aderire. Sono stati, inoltre, effettuati **39 audit per la verifica degli standard concordati con i clienti**. Vi è poi un articolato e frequente **sistema di verifiche interne** che ha l'obiettivo di controllare il rispetto del Sistema e dei requisiti, i cui risultati vengono resi disponibili con la redazione di un report condiviso tra le funzioni aziendali al fine di migliorare il processo produttivo aziendale e la sensibilità e l'attenzione verso queste tematiche.

	FY2021-2022	FY2022-2023	FY2023-2024
NUMERO AUDIT CERTIFICAZIONI	14	14	16
NUMERO AUDIT CLIENTI	14	15	10
NUMERO AUDIT INTERNI	30	48	47

2.2

Qualità e sicurezza ambientale



Controlli qualità

La Società effettua una procedura di verifica della qualità della merce in entrata e del prodotto finito secondo standard e metodologie consolidate.

Le analisi si dividono in quattro tipologie: chimiche, microbiologiche, organolettiche e fisiche e vengono svolte sia internamente dal Dipartimento Controllo Qualità che da soggetti esterni specializzati.

Sono inoltre effettuate analisi sensoriali interne periodiche per la verifica del mantenimento nel tempo del profilo organolettico dei prodotti, in particolare per il segmento dei piatti pronti.

Internamente, nel **FY2023-2024** sono state svolte **5.627 analisi sulle materie prime in ingresso** sulle caratteristiche fisiche, vale a dire su umidità, presenza di difettosità o corpi estranei.

Tutti i lotti di prodotto finito sono, inoltre, sottoposti a verifica prima del rilascio sul mercato con analisi su caratteristiche organolettiche, oltre che su altri parametri fisici.

Per quanto concerne le analisi svolte da enti esterni accreditati, queste sono focalizzate sulle analisi microbiologiche, che includono la ricerca di microrganismi patogeni e delle loro tossine, la ricerca di organismi in grado di causare deterioramento come lieviti e muffe, e analisi chimiche in grado di analizzare tutti i tipi di contaminanti e residui alimentari, con particolare cura degli allergeni, essendo confezionati presso lo stabilimento alcuni prodotti **"allergen free"** ed essendoci delle aree gluten free.

Nel corso dell'ultimo esercizio sono state svolte le seguenti analisi esterne:



**3.000 ANALISI
SU MATERIA PRIMA**



**1.000 ANALISI
SU PRODOTTO FINITO**

2.2

Qualità e sicurezza ambientale



Tecnologie per il miglioramento dello standard qualitativo

Sempre rispondendo al principio del miglioramento dello standard nell'ottica dell'efficacia e dell'efficienza, Pedon ha investito nel triennio 400.000 Euro in **interventi tecnologici mirati ad un upgrade qualitativo**. In particolare, gli investimenti hanno riguardato nuovi sistemi di lavaggio, digitalizzazione dei processi qualità e controllo packaging e nuova

strumentazione all'avanguardia per analisi di laboratorio.

Tra i progetti di miglioramento più significativi c'è l'installazione di un sistema XRay per la selezione e pulitura della materia prima: un sistema tecnologicamente avanzato che garantisce un ottimo livello di eliminazione di corpi estranei metallici, sassi, vetro e componenti di altra natura.

Piano della Cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare

Presupposto fondamentale per il miglioramento continuo è la promozione della cultura della qualità in Azienda. In tal senso Pedon ha definito un **Piano della Cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare**, una roadmap per alimentare la cultura e le competenze essenziali per garantire il buon funzionamento dei processi e le risultanti principali di questi processi, ovvero qualità e sicurezza. Il piano rappresenta l'impegno tangibile dell'Azienda nel perseguire standard di eccellenza nella produzione e nella distribuzione alimentare, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza per i consumatori.

Il piano elenca le figure coinvolte, gli intervalli di verifica, gli indici di valutazione. Inoltre, prevede incontri interdipartimentali volti a promuovere la collaborazione e lo scambio di conoscenze tra le diverse aree funzionali. Questa sinergia è essenziale per affrontare sfide complesse e garantire una gestione integrata della qualità e della sicurezza alimentare.

Un aspetto cruciale del Piano riguarda l'aggiornamento e la formazione del personale sulle norme comportamentali e sulla gestione del rischio allergeni.



2.3

Comunicazione responsabile

Etichettatura dei prodotti

Pedon tutela i consumatori rispettando con estrema attenzione le prescrizioni europee in tema di informazioni sull'etichettatura oltre che le norme in materia di etichettatura ambientale degli imballaggi. L'Azienda si impegna a garantire che ogni etichetta sui prodotti racconti una storia di **chiarezza, integrità, trasparenza** a tutto tondo, offrendo informazioni dettagliate sui prodotti, assicurando che ogni comunicazione di marketing sia accurata ed esaustiva.

L'attività di controllo delle etichette investe diverse funzioni aziendali e in particolare vengono effettuati:

-  **Verifica e validazione dei claim nutrizionali e salutistici** attraverso un'attività di analisi del prodotto
-  **Controllo dei valori nutrizionali** riportati in etichetta
-  **Verifica incrociata con consulente** legale esterno delle informazioni comunicate, al fine di non lasciare spazio ad interpretazioni e ambiguità



Nel periodo di rendicontazione Pedon **non ha registrato episodi di non conformità** in materia di **informazione ed etichettatura**, in particolare sull'iter di emissione ed elaborazione dell'etichetta, dimostrando un impegno costante verso la precisione e la trasparenza.

Nel medesimo periodo l'azienda **non ha registrato episodi di non conformità** in materia di **comunicazione di marketing**, inclusi pubblicità, promozione e sponsorizzazioni.

Customer care

Il rapporto con i consumatori rappresenta una **priorità fondamentale** per Pedon che ha attivato un sistema di strumenti di contatto da numero verde, a sito, a social network funzionali a raccogliere segnalazioni, chiarimenti e reclami. Con l'obiettivo di **ridurre tempi di risposta ed elevare la qualità del contatto** nel periodo di rendicontazione si è osservato che nell'ultimo esercizio il numero di reclami calcolato sul numero di pezzi venduti è **in diminuzione** a conferma dell'approccio al costante miglioramento dei prodotti e dei processi. Inoltre, le richieste di informazioni sono andate in diminuzione costante per l'attività di comunicazione sul sito dell'Azienda relativa a disponibilità prodotti e ricettazione, due tra i motivi più salienti di contatto.

	FY2021-2022	FY2022-2023	FY2023-2024
RICHIESTE INFORMAZIONI	1.163	701	576
RICHIAMI (% su totale quantità vendute)	0,009%	0,005%	0,004%

EDUCAZIONE ALIMENTARE

A supporto dell'innovazione e al fine di integrare le informazioni presenti sul packaging, Pedon ha scelto di intraprendere percorsi educativi rivolti agli stakeholders.

Attraverso queste iniziative, infatti, vengono sensibilizzati i consumatori e i dipendenti sull'importanza di una dieta sana e sostenibile, promuovendo la conoscenza dei benefici degli alimenti vegetali e sostenendo uno stile di vita salutare e responsabile.

2.3

I bambini sono naturalmente curiosi, capaci di immaginare e apprendere con entusiasmo. Ed è proprio per questo che Pedon, che ha fatto della curiosità uno dei propri valori fondanti, si rivolge ai bambini per promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata.



In viaggio con Pedon

Con il progetto "In viaggio con Pedon", l'azienda ha coinvolto con successo i più piccoli in un'esplorazione nutrizionale, ottenendo grande consenso ed entusiasmo. Questo percorso di educazione alimentare per la scuola primaria è rivolto alle scuole del territorio e, attraverso diverse attività ludiche, offre l'opportunità ai bambini di conoscere meglio il mondo dei cereali, dei legumi e dei semi, scoprendo le loro incredibili e sorprendenti proprietà. Il 91,7% dei dirigenti scolastici e docenti interpellati hanno giudicato eccellente l'esperienza e molto buoni/ottimi i contenuti didattici.

	FY2021-2022	FY2022-2023	FY2023-2024*
TOTALE ESPERIENZE EFFETTUATE	50	80	100
TOTALE ALUNNI COINVOLTI	1.250	1.800	2.300

* È stato effettuato l'80% dei laboratori previsti, la restante quota sarà svolta nel primo quadrimestre dell'anno scolastico 2024/2025

La giornata mondiale dei legumi al Children's Museum

Il 10 febbraio, in occasione della **Giornata Mondiale dei Legumi**, Pedon ha festeggiato raccontando in modo divertente e ludico questi alimenti a numerosi bambini e alle loro famiglie al Children's Museum di Verona. Questo museo, unico nel suo genere, è stato pensato per permettere ai più piccoli di esplorare il mondo attraverso esperimenti, prove pratiche e attività tattili.

Blog Buono a sapersi

La sezione "Buoni a Sapersi" del sito Pedon è dedicata **all'educazione alimentare e alla promozione di uno stile di vita sano**. Qui, Pedon condivide **informazioni sui benefici e le proprietà nutrizionali di legumi, cereali e semi**. La sezione include articoli che spiegano come questi alimenti possono contribuire al benessere quotidiano, offrendo consigli pratici e ricette per integrare facilmente questi ingredienti nella dieta.

Nutrionista in azienda

Con l'intento di promuovere **un'alimentazione bilanciata e salutare anche tra i propri dipendenti**, l'Azienda ha stretto una collaborazione con una biologa nutrizionista che periodicamente incontra negli spazi aziendali i collaboratori di Pedon, approfondendo tematiche su sana nutrizione e buoni comportamenti a tavola.

