



Valorizzare le
filiere di prossimità

Sostenere
modelli di produzione sostenibili

Promuovere le
eccellenze gastronomiche locali

4. I FORNITORI

Costruire relazioni solide e locali:
il valore dei fornitori per le Imprese Socie ____ 71

Iniziative e progetti ____ 72



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



In questa sezione le Imprese Socie del Gruppo Selex si impegnano a contribuire al raggiungimento dei Sustainable Development Goals numero 2 e 8.

Per farlo:

- sono attente a selezionare fornitori che rispettino valori condivisi per la tutela dell'ambiente e dei diritti umani;
- si impegnano ad includere agricoltori che sostengono una produzione sostenibile;
- promuovono pratiche leali che non ledano la filiera;
- valorizzano le economie locali e le eccellenze gastronomiche del territorio.



Costruire relazioni solide e locali: il valore dei fornitori per le Imprese Socie

Oltre alla collaborazione con i fornitori della marca del distributore, ampiamente approfondita nel capitolo dedicato ai prodotti MDD, questa sezione pone l'attenzione sul **legame tra le Imprese Socie del Gruppo Selex e i fornitori locali**.

In un contesto in cui la sostenibilità è sempre più centrale, le Imprese Socie riconoscono il ruolo strategico dei fornitori come partner fondamentali per lo sviluppo responsabile. Collaborare con loro significa affrontare sfide complesse, ma anche cogliere l'opportunità di costruire una filiera più vicina, trasparente e virtuosa. Per questo motivo, le Imprese Socie si impegnano a mantenere rapporti basati su fiducia, ascolto e continuità.

Nel 2024 è proseguito il percorso di valorizzazione della filiera corta: nei punti vendita del Gruppo sono stati selezionati prodotti e produttori del territorio con cui esistono legami consolidati. Questo

ha permesso di offrire ai Clienti un'ampia gamma di specialità locali, ortofrutta di stagione e prodotti genuini, espressione delle eccellenze regionali.

Sostenere il tessuto produttivo locale non significa solo garantire qualità e freschezza, ma anche contribuire attivamente alla conservazione delle tradizioni, alla promozione del patrimonio agroalimentare e alla tutela del territorio, riducendo gli impatti ambientali legati alla distribuzione. Al tempo stesso, si rafforza l'economia locale, creando opportunità di lavoro e sviluppo.

L'identità delle Imprese Socie si fonda sulla capacità di selezionare con cura, di innovare restando radicate nei propri territori e di costruire relazioni durature: è questo approccio, insieme all'attenzione per le comunità, che rappresenta uno dei pilastri del modello Selex.





Iniziativa e progetti

AMBIENTE/SOSTENIBILITÀ



Alfi

I NUOVI PRODOTTI "ARTIGIANI DEL TERRITORIO"

Nel 2024 Alfi ha lanciato il marchio "Artigiani del Territorio", un progetto dedicato a valorizzare le tradizioni e le abitudini di consumo tipiche di Piemonte, Lombardia, Liguria ed Emilia-Romagna. Questa iniziativa si fonda su un approccio umano e flessibile nei rapporti con i fornitori locali: i piccoli produttori possono presentarsi direttamente ai direttori dei punti vendita. Questo favorisce un dialogo più autentico e immediato, capace di rispondere rapidamente alle esigenze del territorio e di valorizzare le eccellenze locali. Con "Artigiani del Territorio", Gulliver porta in tavola il rispetto per la natura e i suoi ritmi, per i sapori autentici e per l'ambiente in cui nascono i prodotti, offrendo ai Clienti un assortimento unico che celebra la ricchezza culturale e gastronomica delle regioni in cui Alfi opera, tramandata di generazione in generazione.



ACQUISTO/PRODOTTI

Alì

A FIANCO DEI PRODUTTORI LOCALI

Nei punti vendita Alì si pone una grande attenzione ai fornitori locali, privilegiando coloro che riescono a garantire prodotti eccellenti e di alta qualità, capaci di valorizzare il territorio in cui operiamo. Per supportare i produttori locali e le aziende agricole, Alì ha ideato degli **allestimenti speciali all'interno dei propri negozi**. Questi spazi dedicati sono progettati **per mettere in risalto i prodotti locali**, rendendoli facilmente identificabili e accessibili ai Clienti. Ogni allestimento è pensato per creare un'esperienza d'acquisto che racconti la storia del territorio e dei suoi produttori, offrendo un vero e proprio viaggio tra le eccellenze gastronomiche locali. Attraverso questi allestimenti, Alì non solo promuove i prodotti freschi e genuini dei fornitori locali, ma rafforza anche il legame con la comunità, sostenendo l'economia locale e garantendo che i benefici della propria attività si riflettano direttamente sul territorio.



SOCIALE/PERSONE

Cds

I PRODOTTI UMBERTO ROMANO

La valorizzazione della regionalità da CDS si riflette non solo nella scelta a scaffale, ma anche nella cura nella selezione dei fornitori per i prodotti a marchio disponibili nella rete vendita al dettaglio, come **le linee Romano Passione e Tradizione**. I prodotti Umberto Romano nascono dalla passione e dalla ricerca di qualità della bottega di Umberto Romano, che ha sempre puntato a portare sulle tavole dei Clienti alimenti genuini, garantiti e ricchi di tradizione. Ogni prodotto racconta un viaggio nel passato, un'eredità di sapori autentici e storie di territorio, scelti con attenzione per far rivivere ogni giorno nuovi ricordi. Le categorie merceologiche includono condimenti pronti, confetture e marmellate, creme spalmabili, filetti di tonno, olio EVO, pesti, prosecco, verdure conservate, vini DOC rossi e bianchi, uova, salumi e formaggi.



AMBIENTE/SOSTENIBILITÀ



Ce.Di.Gros

PROGETTO "VICINI A TE"

Con l'obiettivo di rafforzare il legame con il territorio, Gros ha lanciato il progetto "Vicini a Te", un'iniziativa pensata per valorizzare i prodotti e i produttori del Lazio, sostenendo al tempo stesso la sostenibilità e le tradizioni locali.

La campagna punta a:

- valorizzare la qualità del territorio, promuovendo una crescita compatibile con le risorse naturali locali
- sostenere l'imprenditoria locale, selezionando aziende che rispettano l'identità culturale e produttiva del Lazio
- facilitare la riconoscibilità dei prodotti regionali, grazie a un marchio dedicato che ne garantisce la provenienza e l'autenticità

Nel 2024 il progetto ha coinvolto oltre 89 aziende e ha portato sugli scaffali delle insegne associate più di 800 referenze contrassegnate dal logo "Vicini a Te". Una selezione accurata che consente ai Clienti di scegliere con consapevolezza prodotti enogastronomici e artigianali espressione del territorio. Attraverso una comunicazione chiara e un'identità visiva unitaria, "Vicini a Te" si propone come punto di riferimento per chi desidera scoprire e sostenere le eccellenze laziali, contribuendo allo sviluppo economico e ambientale della regione.



SOCIALE/PERSONE

Ce.Di.Gros

BENESSERE ANIMALE

Nel 2024, il Gruppo GROS ha rafforzato la propria responsabilità sociale aziendale concentrandosi sul benessere animale. Riconoscendo gli effetti negativi del confinamento in gabbia delle galline, il gruppo e tutte le sue insegne hanno adottato misure decisive per **eliminare completamente dal proprio approvvigionamento le uova provenienti da allevamenti in gabbia**. Questo impegno ha interessato tutte le forme di uova, incluse quelle in guscio, liquide e ovoprodotti, dimostrando la dedizione del Gruppo GROS a pratiche più etiche e sostenibili nel settore alimentare.



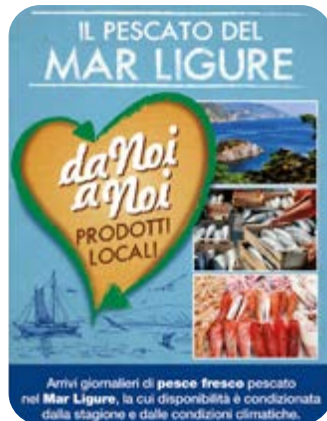
Il Gigante

LA FILIERA DELLA CARNE

Il Gigante consapevole dell'importanza di stabilire standard chiari e condivisi lungo tutta la filiera produttiva ha **introdotto capitolati di filiera all'interno dei rapporti con i propri fornitori**. Con l'adozione dei capitolati valorizziamo i fornitori e promuoviamo una cultura di responsabilità e trasparenza nei confronti dei consumatori. Ci poniamo, di fatto, come intermediari consapevoli e responsabili, in grado di garantire prodotti di alta qualità capaci di contribuire a costruire una rete solida della fornitura. In particolare, abbiamo sviluppato capitolati specifici verso la filiera delle carni bovine ed avicole, certificando con precisione le caratteristiche organolettiche, nutrizionali, chimico-fisiche e genetiche.



ACQUISTO/PRODOTTI



Dimar

PROGETTO LOCALISMO "DA NOI A NOI"

Dimar, attraverso il progetto **"Da Noi a Noi"**, nei suoi punti vendita con insegna Mercato valorizza le specialità locali di Piemonte, Liguria e aree limitrofe, offrendo prodotti di alta qualità e legati alle tradizioni territoriali. "Da Noi a Noi" raccoglie eccellenze selezionate con attenzione, come Carne Bovina di razza Piemontese, il pollo dalle Langhe, il pescato del Mar Ligure, pani, paste, formaggi, miele e bevande, premiando aziende che rispettano rigorosi standard di tutela DOP, IGP e PAT. Questo progetto promuove un commercio ecosostenibile, riducendo impatti ambientali legati a trasporto, energia e imballaggi, e garantisce controlli certificati per la massima sicurezza del cliente. Nel 2024, il numero totale di fornitori dei prodotti "Da Noi a Noi" è stato pari a 143. Questi fornitori hanno rappresentato il 6,34% del totale dei fornitori. I prodotti forniti nell'ambito della linea "Da Noi a Noi" sono stati complessivamente 928.



ACQUISTO/PRODOTTI

Gmf

ESALTARE LE SPECIALITÀ REGIONALI

GMF srl continua a rafforzare il suo legame con il territorio attraverso la linea di prodotti **"Sapori Umbri"**, che comprende oltre 50 specialità regionali, prodotte nel rispetto delle tradizioni umbre. Questa linea offre una vasta gamma di prodotti, dai salumi e formaggi alla farina di grano umbro e ai legumi coltivati localmente. La scelta di questi prodotti riflette un impegno verso la riscoperta dei sapori genuini locali, sostenuta dalla collaborazione con piccoli produttori della regione. Per garantire l'eccellenza dei prodotti, GMF conduce una costante attività di audit e verifica degli standard previsti dal capitolato di produzione per la linea "Sapori Umbri". Inoltre, si impegna attivamente nella ricerca di fornitori locali in vari settori, come ortofrutta, carni, salumi, formaggi e gastronomia, incentivando il consumo di prodotti stagionali e territoriali. In sintesi, GMF non solo offre una linea esclusiva di prodotti alimentari a marchio "Sapori Umbri", ma mantiene anche un continuo monitoraggio degli standard di produzione. Queste iniziative mirano a sensibilizzare i consumatori sulle scelte locali, valorizzando le specialità del territorio italiano e i fornitori regionali, promuovendo così una filiera corta e sostenibile.



Italbrix

AUDIT DI PRODOTTO: PRESIDIO DELLA QUALITÀ LUNGO TUTTA LA FILIERA

Nel 2024, Italbrix ha rafforzato il proprio impegno nel garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari attraverso un **piano strutturato di audit sui fornitori**, in affiancamento alle consuete analisi di laboratorio su alimenti e superfici. Oltre 950 analisi sono state condotte su referenze alimentari appartenenti alle principali categorie del comparto Freschi. Ma il passo più significativo è stato compiuto sul fronte della verifica diretta presso gli stabilimenti produttivi: 43 audit presso aziende fornitrici, in netta crescita rispetto ai 15 audit realizzati nel 2023. Gli audit sono stati indirizzati principalmente verso fornitori di prodotti Freschi, sulla base di un'attenta valutazione del rischio che ha considerato: la tipologia merceologica e il rischio sanitario associato, i volumi di fornitura, la storicità delle non conformità, la presenza di referenze a marchio Italbrix. Questo approccio ha permesso di identificare e prevenire criticità lungo la filiera, migliorare i processi produttivi e rafforzare la conformità normativa e la tutela del consumatore. Questa attività rappresenta un tassello fondamentale nella costruzione di una filiera affidabile, trasparente e sostenibile, in linea con le aspettative sempre più elevate dei nostri Clienti.



ACQUISTO/PRODOTTI



Italbrix

ECCELLENZE LOCALI E PICCOLI PRODUTTORI

La collaborazione tra Italbrix e i produttori locali si fonda su valori condivisi quali la qualità delle materie prime, il rispetto della tradizione, l'innovazione tecnologica e la sostenibilità. Ogni realtà produttiva mantiene una forte identità territoriale, garantendo al contempo standard elevati e promuovendo la genuinità dei propri prodotti. Attraverso filiere controllate e tecniche artigianali integrate a processi moderni, queste aziende rappresentano esempi virtuosi di come la produzione locale possa rispondere alle esigenze della Grande Distribuzione Organizzata senza perdere autenticità. Tra i fornitori locali valorizzati da Italbrix si distinguono produttori impegnati nel benessere animale, per una produzione sostenibile e di alta qualità, ma anche pasticcerie a conduzione familiare, aziende agricole che integrano tecnologie moderne in serre per coltivazioni tracciabili e sostenibili, o caseifici del territorio, che producono formaggi di eccellenza, combinando metodi tradizionali e gestione sostenibile con impianti a biogas, garantendo qualità e rispetto ambientale. Questi produttori testimoniano come l'eccellenza locale rappresenti il cuore di una rete distributiva moderna, capace di valorizzare qualità, territorio e sostenibilità. Tra questi produttori, oltre una trentina sono stati scelti, per raccontarsi all'interno del sito di Italbrix, creando dei piccoli video di presentazione, che possano dar luce al valore dei prodotti e delle realtà locali. I prodotti commercializzati come "eccellenze territoriali" sono stati enfatizzati anche all'interno di tutti i punti vendita della rete Italbrix mediante l'apposizione di un cartellino distintivo, che permette di individuare più facilmente i "produttori locali".



Magazzini Gabrielli SICUREZZA ALIMENTARE

Magazzini Gabrielli considera la sicurezza alimentare e la **tracciabilità** dei prodotti commercializzati come priorità assolute. L'intera filiera è sottoposta al rispetto di **rigorosi protocolli**, in linea con le normative vigenti, e viene costantemente monitorata attraverso controlli quotidiani e verifiche periodiche, per garantire la massima **trasparenza, igiene e salubrità**.

Grazie al sistema HACCP, l'azienda applica procedure strutturate in tutte le fasi della gestione alimentare: dalla produzione al trasporto, dalla vendita fino alla somministrazione. Nel 2024, ad esempio, sono stati effettuati 772 tamponi per analizzare le superfici di lavorazione, le celle frigorifere, gli utensili e i macchinari, con l'obiettivo di rilevare eventuali contaminazioni microbiologiche. Sono inoltre stati eseguiti 108 prelievi d'acqua, per verificarne la conformità igienico-sanitaria.

Anche i prodotti a marchio vengono sottoposti a rigorosi controlli per assicurare standard qualitativi elevati. Durante il 2024 sono state condotte analisi su 43 campioni di articoli a marchio "Fatti Buoni" e su 101 articoli a marchio "Selezione Qualità". A questo si aggiungono audit regolari presso i fornitori, con l'obiettivo comune di offrire ai Clienti finali prodotti sicuri, controllati e di qualità.



Magazzini Gabrielli FORNITORI LOCALI

La partnership con i fornitori locali rappresenta una leva strategica per la Magazzini Gabrielli Spa poiché permette di condividere tradizioni e valori, consolidare sinergie, sperimentare e sviluppare progetti avendo come obiettivo comune la soddisfazione del cliente finale senza trascurare gli alti standard qualitativi e di sicurezza richiesti.

Nel 2024 il **fatturato** complessivo realizzato con i fornitori di merce locali **è stato pari a 162,9 milioni di euro**. La crescita dei fornitori locali è perfettamente in linea con il trend di crescita di Magazzini Gabrielli, in un percorso di sviluppo reciproco.



Megamark CONTRO IL CAPORALATO

Dal 2019, il progetto **"IAMME"** in collaborazione con l'associazione "NoCap" combatte il caporalato creando una linea di prodotti a marchio "IAMME", realizzati nel pieno rispetto dei diritti dei lavoratori. I prodotti, disponibili nei supermercati del Gruppo Megamark, includono passate, pelati, salse pronte e frutta di stagione, contrassegnati dal marchio "NoCap". Questo progetto non solo offre prodotti di alta qualità, ma promuove anche un commercio etico e sostenibile.



Megamark PRODOTTI DEL TERRITORIO CON UN GRANDE VALORE SOCIALE

Prosegue con successo la vendita dei taralli "aMano Libera", un'iniziativa avviata nel 2019 grazie al finanziamento della Fondazione Megamark. Il progetto **"Senza sbarre"**, presentato dall'associazione "Amici di San Vittore Onlus" nell'ambito del bando Orizzonti Solidali, ha come obiettivo principale favorire la ricollocazione sociale e lavorativa di detenuti ed ex detenuti di diversi istituti penitenziari italiani. Questo progetto rappresenta un'importante opportunità di riscatto, offrendo ai partecipanti la possibilità di acquisire nuove competenze e di reintegrarsi nella società. Attraverso la produzione e la vendita dei taralli, i partecipanti possono sperimentare un ambiente lavorativo stimolante e formativo, imparando le tecniche di produzione artigianale e i principi di gestione aziendale. L'iniziativa non solo promuove l'inclusione sociale, ma contribuisce anche a cambiare la percezione della società nei confronti dei detenuti, dimostrando che con il giusto supporto e le giuste opportunità, è possibile costruire un futuro migliore. I taralli "aMano Libera", realizzati con ingredienti di alta qualità e seguendo ricette tradizionali, sono diventati simbolo di speranza e rinascita, trovando spazio sugli scaffali dei supermercati del Gruppo Megamark.



Superemme RADICI SARDE E PRODOTTI LOCALI

Da sempre il legame con il territorio rappresenta uno dei pilastri fondamentali della filosofia di Superemme e il **pay off SARDI COME VOI**, che accompagna il logo, rappresenta la massima espressione di questo sentimento.

Un elemento distintivo è la forte presenza italiana all'interno della rete: **il 99% dei fornitori proviene dal territorio nazionale**, e con orgoglio il 23% è rappresentato da fornitori locali sardi, coprendo il 34% del valore degli acquisti, sottolineando un rapporto economico, sociale e strategico di grande importanza, che valorizza le eccellenze regionali e promuove le filiere locali.



In tutti i punti vendita SuperPan e IperPan della Sardegna è presente un'ampia gamma di prodotti della tradizione sarda: prodotti a chilometro zero che assicurano freschezza, qualità e tracciabilità della merce in vendita. Superemme vuole continuare ad essere protagonista dello sviluppo della Sardegna, mantenendo un occhio attento alle novità nel rispetto delle tradizioni locali e dei prodotti del Territorio.

Un esempio concreto di questa visione è rappresentato dai prodotti Alligresa, nati nel 2023 per valorizzare la filiera corta e l'artigianalità locale. Attraverso collaborazioni dirette con fornitori sardi, Alligresa offre una selezione di prodotti tipici come formaggi, vini e pasta tradizionale, che incarnano qualità e autenticità. Nel 2024, l'assortimento è stato ampliato con 13 nuove referenze in quattro categorie merceologiche (vini, derivati del pomodoro, panettone e riso), insieme a un incremento significativo nella pasta fresca, con un +5% di valore economico distribuito sul territorio rispetto al 2023.