

I PRODOTTI

CAPITOLO 2

“Innovazione, semplicità, trasparenza. Etichette chiare, pochi ingredienti selezionati, ma anche nuove idee, formati smart e ispirazione quotidiana. È questa la nostra ricetta per un'alimentazione consapevole, che fa *bene*, è *buona*, semplifica la vita e rispetta il pianeta.”



Greta Peretto

Research & Development Manager

2.1
L'innovazione
sostenibile tra gusto
e benessere

pag. 30

2.2
Qualità e sicurezza
alimentare

pag. 34

2.3
Comunicazione
responsabile

pag. 40



BETTER FUTURE AWARDS PRODUCT INNOVATION AWARDS 2024

Mark up e GDO week
Insalata Couscous e ceci
con verdure – I Pronti Pedon

76 AUDIT ESTERNI

superati per certificazioni
e standard concordati
con clienti – nel periodo
di rendicontazione

TEMI MATERIALI

INNOVAZIONE SOSTENIBILE
QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
COMUNICAZIONE RESPONSABILE

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



4.750 ALUNNI COINVOLTI

nel progetto educativo
“In viaggio con Pedon”

301 NUOVI PROGETTI

R&D negli
ultimi 3 anni



L'INNOVAZIONE SOSTENIBILE TRA GUSTO E BENESSERE

Per Pedon il cibo non è soltanto nutrimento, ma diventa un mezzo fondamentale per diffondere cultura e promuovere la sostenibilità, offrendo l'opportunità di incoraggiare abitudini alimentari e stili di vita più sani.

L'azienda **valorizza le qualità nutrizionali** delle materie prime e **orienta la propria innovazione** per rendere legumi e cereali più appetibili e facilmente accessibili, adattandoli alle esigenze attuali senza comprometterne la genuinità. L'approccio di Pedon si ispira al **modello flexitariano**, che unisce motivazioni etiche e salutistiche puntando a un maggiore equilibrio a favore delle proteine vegetali, e alla filosofia plant-based, che privilegia un'alimentazione basata prevalentemente su prodotti di origine vegetale.

A partire da questi principi, la Divisione Ricerca & Sviluppo elabora processi innovativi basati su un'analisi costante del mercato. Attraverso lo studio dei trend e l'osservazione dei settori più dinamici, le intuizioni vengono trasformate in nuove proposte di prodotto, incentrate su nutrizione, gusto e praticità.

NUMERO PROGETTI SVILUPPATI
TIPOLOGIA

	FY 2022-2023	FY 2023-2024	FY 2024-2025
NPD New Product Development	79	74	92
Miglioramento prodotti o estensioni	8	23	25
TOT	87	97	117

Negli ultimi tre anni, periodo analizzato, i progetti si sono concentrati soprattutto sull'ampliamento del segmento dei piatti pronti vegetali, che ha portato alla creazione di una media di 100 nuovi codici l'anno, soprattutto per la Private Label e per l'espansione nei mercati esteri, con un aumento rilevante nel FY2024-2025 con ben **117 progetti**. Per quanto riguarda i prodotti a marchio proprio, l'attenzione si è rivolta invece al consolidamento della linea de **I Pronti Pedon**, in particolare con la nuova segmentazione della gamma anche con un nuovo restyling grafico unito al lancio del nuovo segmento delle **"Insalate di cereali e legumi con verdure"**. Inoltre, l'azienda ha lavorato per il consolidamento nel segmento dei legumi, cereali e semi tradizionali, con un focus sulla ricerca e lo sviluppo di cluser ad alto valore aggiunto, come i **"Legumi Decorticati Senza Glutine"** e i Semi nella linea "Dalla Buona Terra" Pedon.

NUMERO PROGETTI SVILUPPATI
MERCATI

	FY 2022-2023	FY 2023-2024	FY 2024-2025
Italia	28	39	39
Estero	59	58	78
TOT	87	97	117

Le attività di Ricerca & Sviluppo si orientano anche verso l'esplorazione di nuove materie prime e varietà, con l'obiettivo di migliorare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti, oltre che di favorire la nascita di

nuovi segmenti di mercato, come quello dei piatti pronti arricchiti da verdure e spezie.

Nel corso del triennio sono state analizzate e introdotte **62 nuove materie prime**.

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Questa evoluzione è rappresentata simbolicamente dalla **piramide del gusto**, che racconta il percorso di Pedon verso un **equilibrio tra naturalezza e piacere palatale**. Alla base si collocano i prodotti più semplici e naturali, come legumi e cereali secchi, a cottura veloce, e pronti "al naturale", che incarnano l'autenticità e la genuinità della materia prima.

Salendo, la proposta si arricchisce con ricette più complesse e gustose – come i piatti pronti – dove l'aggiunta di verdure e spezie consente di offrire un'esperienza di sapore più completa e appagante.

La piramide rappresenta così non solo la **varietà dell'offerta**, ma anche la **filosofia dell'azienda**: valorizzare ingredienti naturali e di qualità, rendendoli accessibili e piacevoli per tutti i gusti.





PREMI 2023-2024

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

PREMI 2022-2023

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO
Snack di Legumi e Frutta secca
con "I Legumi fatti a Snack",
Grocery e Consumi Award

MIGLIOR INNOVAZIONE DI PRODOTTO
Legumi e cereali con "Mix Pronti con
verdure", Grocery e Consumi Award

MARK-UP E GDO WEEK
con "I legumi fatti a snack"

PREMI 2024-2025

BETTER FUTURE AWARDS - PRODUCT INNOVATION AWARDS 2024
con Insalata Couscous e Ceci con verdure de I Pronti Pedon
Mark-up e GDO Week

BEST COPACKER PROFILE 2025
PLM Awards
Edizioni DM

MIGLIOR CAMPAGNA AFFISSIONE 2025
con "Non fai in tempo a dirlo" de I Pronti Pedon
Grocery e Consumi Award



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L’innovazione si accompagna alla costante attenzione verso la qualità e la sicurezza alimentare, che rappresentano per l’Azienda un impegno prioritario. Questi due aspetti, strettamente legati tra loro e con il tema della salute, confluiscono nel più ampio concetto di food integrity, ovvero la garanzia di alimenti sani, nutrienti, sicuri, gustosi, autentici, tracciabili e ottenuti con processi rispettosi dell’ambiente.

CERTIFICAZIONI

Tra gli strumenti adottati da Pedon per garantire un miglioramento continuo vi sono le certificazioni di prodotto e di sistema, sia obbligatorie che volontarie.

Queste rappresentano una garanzia per consumatori e distributori sul rispetto degli standard di sicurezza e qualità, oltre

a costituire un vantaggio competitivo per l’ingresso in nuovi mercati. In particolare, l’azienda aderisce agli schemi internazionali **BRCGS Food Safety** e **IFS Food Safety**, punti di riferimento in materia di sicurezza, qualità e conformità legale degli alimenti. Per entrambe le certificazioni gli audit vengono svolti in modalità non annunciata.

STANDARD BRC

Lo standard **BRCGS (Brand Reputation through Global Standard) Food Safety** certifica la qualità e la sicurezza degli alimenti attraverso l’adozione congiunta di sistemi di gestione qualità/prodotto, procedure di autocontrollo igienico (HACCP) e buone pratiche di produzione. Pedon ha conseguito il livello massimo di riconoscimento, ottenendo la valutazione **AA+**.

PUNTEGGIO
AA+



STANDARD IFS

Lo **Standard IFS (International Featured Standards) Food** controlla prodotti e processi produttivi per valutare la capacità delle aziende alimentari di assicurare sicurezza, autenticità e qualità, nel rispetto delle normative vigenti e delle richieste dei clienti. Pedon ha ottenuto la valutazione di **“higher level”**, il livello più elevato previsto dal protocollo. Le certificazioni di prodotto si basano sugli stessi principi e perseguono analoghe finalità di garanzia e trasparenza.

99,66%
VALUTAZIONE
HIGHER LEVEL



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



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



Prodotti conformi allo standard di agricoltura sostenibile Rainforest Alliance.



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



Prodotti senza glutine conformi allo standard dell’Associazione Italiana Celiachia in Italia e agli standard nel Nord America.



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



Certificazione riferita alla gestione dei co-packer e alla commercializzazione dei prodotti garantendo sicurezza e qualità secondo standard IFS.



Prodotti conformi allo standard **Regenerative Organic Certified®** di produzione e lavorazione biologica, con requisiti relativi alla salute del suolo ed equità sociale.



Prodotti conformi agli Standard Fairtrade, per scambi commerciali più equi, a tutela dei diritti degli agricoltori e dei lavoratori delle filiere agricole.

L’aggiornamento del Sistema Qualità permette a Pedon di trarre, dai numerosi audit svolti, indicazioni utili per un percorso di miglioramento continuo.

Nel corso del triennio l’azienda ha affrontato **44 audit da parte di enti di certificazione**, necessari per mantenere le certificazioni ottenute, e **32 audit volti a verificare la conformità** agli standard definiti con i clienti. A questi si affianca un articolato **sistema di verifiche interne**, svolte con frequenza regolare, per monitorare il rispetto delle procedure e dei requisiti aziendali. I risultati vengono raccolti in un report condiviso tra le diverse funzioni aziendali, con l’obiettivo di perfezionare i processi e accrescere consapevolezza e attenzione verso questi aspetti.

	FY2022-2023	FY2023-2024	FY2024-2025
NUMERO AUDIT CERTIFICAZIONI	14	16	14
NUMERO AUDIT CLIENTI	15	10	7
NUMERO AUDIT INTERNI	48	47	44



CONTROLLI QUALITÀ

La Società adotta una procedura strutturata per il controllo della qualità sia delle materie prime in ingresso sia dei prodotti finiti, basata su standard consolidati e metodologie riconosciute.

Le verifiche comprendono quattro tipologie di analisi – fisiche, organolettiche, microbiologiche e chimiche – svolte sia dal Dipartimento Controllo Qualità interno sia da laboratori esterni specializzati.

Vengono inoltre effettuate periodicamente analisi sensoriali interne per monitorare nel tempo la costanza del profilo organolettico, con particolare attenzione alla linea dei piatti pronti. Nel solo **FY2024-2025** sono state realizzate **6.435 analisi** sulle materie prime in ingresso, focalizzate su parametri fisici come umidità, presenza di difettosità o eventuali corpi estranei.

Tutti i lotti di prodotto finito vengono controllati prima dell'immissione sul mercato attraverso test sulle caratteristiche organolettiche e su altri parametri fisici.

Parallelamente, enti esterni accreditati svolgono analisi microbiologiche – per rilevare microrganismi patogeni, tossine, lieviti e muffe – e analisi chimiche volte a individuare possibili contaminanti o residui alimentari. Particolare attenzione è dedicata alla gestione degli allergeni, considerata la presenza nello stabilimento di produzioni **allergen free** e aree dedicate al **gluten free**.

**NEL CORSO DELL'ULTIMO ESERCIZIO FY2024-2025
SONO STATE SVOLTE LE SEGUENTI ANALISI:**



**6.435 ANALISI
SU MATERIA PRIMA**



**2.145 ANALISI
SU PRODOTTO FINITO**

TECNOLOGIE PER IL MIGLIORAMENTO DELLO STANDARD QUALITATIVO

In linea con il principio del miglioramento continuo degli standard, orientato a garantire maggiore efficacia ed efficienza, nel triennio Pedon ha investito circa 400.000 Euro in **interventi tecnologici mirati a innalzare la qualità dei processi**.

Gli investimenti hanno riguardato l'introduzione di nuovi sistemi di lavaggio, la digitalizzazione delle procedure di qualità e controllo del packaging, oltre all'acquisizione di strumentazioni di laboratorio di ultima generazione.

Tra i progetti più rilevanti figura l'installazione di un sistema a raggi X per la selezione e la pulizia delle materie prime: una tecnologia avanzata in grado di garantire un'elevata capacità di rimozione di corpi estranei come metalli, sassi, vetro e altri elementi indesiderati. Nell'ultimo anno fiscale, la **tecnologia X-Ray è stata inserita anche nella torre di pulitura, oltre all'adozione**, all'interno della linea dedicata ai piatti Pronti, **di una tecnologia adibita al controllo delle saldature** al fine di verificare la tenuta della confezione in cui il prodotto è conservato.

PIANO DELLA CULTURA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Alla base del miglioramento continuo vi è la diffusione della cultura della qualità all'interno dell'Azienda. In questa direzione Pedon ha sviluppato un **Piano della Cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare**, una vera e propria roadmap pensata per rafforzare competenze e consapevolezza indispensabili a garantire l'efficienza dei processi e i loro principali risultati: qualità e sicurezza.

Il piano rappresenta l'impegno concreto dell'azienda nel perseguire standard di eccellenza nella produzione e distribuzione alimentare, con l'obiettivo di assicurare ai consumatori i più alti livelli di qualità e sicurezza.

Al suo interno vengono specificati i ruoli coinvolti, le tempistiche di verifica e gli indicatori di valutazione. Sono inoltre previsti incontri interdipartimentali per favorire collaborazione e condivisione di conoscenze tra le diverse funzioni aziendali, un aspetto fondamentale per affrontare sfide complesse e garantire una gestione integrata della qualità e della sicurezza alimentare.

Un elemento chiave del Piano riguarda infine **l'aggiornamento e la formazione del personale**, con particolare attenzione alle norme comportamentali e alla gestione del rischio legato agli allergeni.



COMUNICAZIONE RESPONSABILE

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Pedon tutela i consumatori rispettando scrupolosamente le normative europee in materia di etichettatura alimentare, così come le disposizioni relative all'etichettatura ambientale degli imballaggi. L'Azienda si impegna affinché ogni etichetta trasmetta chiarezza, integrità e trasparenza, fornendo informazioni complete sui prodotti e garantendo che le comunicazioni di marketing siano accurate ed esaustive.

IL CONTROLLO DELLE ETICHETTE COINVOLGE DIVERSE FUNZIONI AZIENDALI E COMPRENDE, IN PARTICOLARE:



la **verifica e validazione dei claim nutrizionali e salutistici** tramite analisi dei prodotti;



il **controllo dei valori nutrizionali** riportati in etichetta;



la **revisione delle informazioni** in collaborazione con un **consulente legale esterno**, per evitare ambiguità o interpretazioni errate.

Note sulla conservazione e conservabilità

Ingredienti e valori nutrizionali

Indicazioni sulla composizione del packaging e lo smaltimento

Modalità di preparazione

Claim nutrizionali



Per Pedon, confezione ed etichetta rappresentano strumenti fondamentali per comunicare ai consumatori sia il corretto utilizzo dei prodotti sia le informazioni sugli impatti ambientali e sociali ad essi associati, supportando scelte di acquisto più consapevoli.

L'**origine delle materie prime** è tracciata nel rispetto della normativa vigente e, per i prodotti biologici, in conformità al Regolamento UE 2018/848. Nei **prodotti certificati** Biologico, Gluten Free, Rainforest, Naturland e Fairtrade, i relativi loghi vengono riportati direttamente sulla confezione. L'uso sicuro dei prodotti è garantito attraverso **istruzioni chiare e dettagliate**, mentre la lunga durata e la possibilità di conservazione a temperatura ambiente contribuiscono a ridurre lo spreco alimentare, promuovendo comportamenti di consumo più sostenibili. Infine, le confezioni riportano indicazioni per il corretto **smaltimento** dei prodotti.

Nel **FY2024-2025** è stato rilevato un solo caso di non conformità con i codici di autoregolamentazione, riguardante i valori nutrizionali riportati in etichetta, a causa della naturale variabilità dei prodotti di origine agricola e dei fattori pedoclimatici che possono influenzarne la composizione. L'etichetta è stata tempestivamente aggiornata sulla base dei dati più recenti.

L'azienda non ha registrato irregolarità nelle comunicazioni di marketing, comprese pubblicità, promozioni e sponsorizzazioni.

**NON È SOLO BUONO,
È ANCHE GENUI**

**NON FAI IN TEMPO A DIRLO,
CHE È GIÀ PRONTO.**



LA RICETTA DELLA FACILITÀ



**COMMUNICATION
WALL**

Nel corso del FY2024-2025 Pedon ha realizzato una **nuova campagna di comunicazione integrata** con l'obiettivo di rafforzare la presenza del brand e di promuovere, attraverso un linguaggio semplice e positivo, uno stile di vita basato su alimentazione equilibrata, praticità e genuinità.

COMMUNICATION WALL

La campagna, diffusa nei primi mesi dell'anno attraverso **affissioni** nelle principali città del Nord Italia e **attività digitali mirate**, è stata accompagnata da contenuti veicolati su **Connected TV** e **digital media**, raggiungendo un ampio pubblico e contribuendo a incrementare in modo significativo la riconoscibilità del marchio.

Il messaggio creativo, coerente con i valori aziendali di trasparenza e vicinanza al consumatore, ha valorizzato la naturalità dei prodotti e la loro capacità di rispondere ai ritmi di vita contemporanei, promuovendo al tempo stesso un approccio consapevole e sostenibile all'alimentazione.

Accanto alle campagne media, la presenza digitale del brand si è ulteriormente rafforzata grazie alle attività social e ai contenuti editoriali sviluppati su Facebook, Instagram e LinkedIn, che hanno contribuito a stimolare il dialogo con la community e gli stakeholder aziendali, **consolidando la brand awareness e la reputation dell'azienda.**

Parallelamente, le attività di **ufficio stampa** hanno garantito una costante visibilità del marchio e dei suoi valori, con una copertura ampia e articolata sui principali canali di informazione.

La **strategia di comunicazione** ha confermato l'impegno di Pedon nel promuovere un modello di impresa trasparente e responsabile, capace di valorizzare i propri prodotti e la propria identità attraverso un linguaggio autentico, vicino alle persone e attento alla sostenibilità.



CUSTOMER CARE

Il rapporto con i consumatori rappresenta una priorità per Pedon, che ha messo a disposizione diversi canali di contatto, tra cui numero verde, sito web e social network, per raccogliere segnalazioni, richieste di chiarimento e reclami.

Durante il periodo di rendicontazione, le richieste di informazioni sono **aumentate**, anche se nel FY2023-2024 si è osservata una diminuzione. Questo dato evidenzia comunque un **interesse crescente** da parte dei consumatori verso i prodotti, le modalità di utilizzo e, più in generale, verso l'attività dell'azienda, che si mostra disponibile al dialogo e desiderosa di farsi conoscere.

Nel periodo di rendicontazione, sebbene il numero di reclami in valore assoluto sia aumentato, si è osservata un **mantenimento della % di reclami totali** rapportati ai pezzi venduti a loro volta in aumento, a conferma dell'impegno costante nel mantenimento della qualità e potenziale miglioramento di prodotti e processi.

	FY2022-2023	FY2023-2024	FY2024-2025
RICHIESTE INFORMAZIONI	701	575	756
% RECLAMI TOTALI* SU TOT QUANTITA' VENDUTE	0,0004%	0,0004%	0,0005%

* n° reclami totale (reclami di origine aziendale + reclami non imputabili all'azienda)



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.

BLOG BUONO A SAPERSI

La sezione "Buoni a Sapersi" del **sito Pedon** è dedicata all'**educazione alimentare** e alla promozione di abitudini di vita salutari. In questa area, l'azienda condivide **informazioni sui benefici** e le **proprietà nutrizionali di legumi, cereali e semi**. La sezione propone articoli che illustrano come questi alimenti possano favorire il benessere quotidiano, offrendo suggerimenti pratici e ricette per integrarli facilmente nella dieta.

NUTRIZIONISTA IN AZIENDA

Per favorire un'**alimentazione equilibrata e salutare anche tra i propri dipendenti**, Pedon ha avviato una collaborazione con una biologa nutrizionista.

Quest'ultima incontra periodicamente i collaboratori negli spazi aziendali, affrontando temi legati a corretti comportamenti alimentari e alla promozione di buone pratiche a tavola.



IN VIAGGIO CON PEDON

"In viaggio con Pedon" è un **progetto di educazione alimentare** pensato per avvicinare i più piccoli al mondo dei legumi, cereali e semi. Rivolto alle **scuole primarie del territorio**, il percorso si sviluppa in un vero e proprio viaggio alla scoperta delle materie prime, guidando i bambini tra **curiosità e nuove scoperte**.



Attraverso giochi, attività interattive ed esperimenti, imparano in maniera divertente e coinvolgente le **straordinarie proprietà nutritive** di questi alimenti e i benefici di

un'**alimentazione consapevole**. L'iniziativa, anche in questa quarta edizione, ha ottenuto ottimi riscontri: **l'89,3%** dei docenti l'ha valutata come **eccellente** e tutte le persone coinvolte hanno dichiarato che la riproporrebbero con entusiasmo.

LA GIORNATA MONDIALE DEI LEGUMI AL CHILDREN'S MUSEUM

Nell'anno 2025 Pedon ha portato "In viaggio con Pedon" all'interno del **Children's Museum di Verona**, creando due eventi ideati per coinvolgere i bambini e le sue famiglie all'interno del museo.

Uno spazio unico nel suo genere, che è stato pensato per permettere ai più piccoli di esplorare il mondo attraverso **esperimenti, prove pratiche e attività tattili**.

	FY2022-2023	FY2023-2024	FY2024-2025
TOTALE ESPERIENZE EFFETTUATE	80	80	80
TOTALE ALUNNI COINVOLTI	1.800	1.860	1.550



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.