

RELAZIONE DI IMPATTO 2022



Sommario

- Il Polo del Gusto
- Domori, il primato dell'eccellenza
- Domori, Società Benefit
 1. Le persone e il territorio
 2. I prodotti e l'ambiente
 3. L'energia e le risorse
 4. La filiera e le materie prime
 5. Magazzino, nuovo stabilimento

Francesco Illy costituisce l'industria "Caffè e Cioccolato illy e Hausbrandt".

1933

ANNI '50

Ernesto Illy aggiunge il tè ai prodotti del portafoglio illycaffè.

Costituzione della Holding Gruppo illy per proseguire l'obiettivo strategico di Ernesto Illy: offrire ai clienti una gamma sempre più ampia di prodotti conosciuti per la stessa qualità per cui è apprezzata illy caffè.

2004

Agrimontana diventa partecipata da Gruppo illy.



Domori viene acquisita da Gruppo illy.

2006

Gruppo illy diventa l'azionista maggioritario di Dammann Frères.



Domori diventa distributore di Mastrojanni.

2008

Prestat, fornitore ufficiale di cioccolato della Corona Inglese, viene acquisita.



Nasce Polo del Gusto, sub-holding Gruppo illy che racchiude tutte le attività extra caffè.



2019



Pintaudi viene acquisita dal Polo del Gusto.

2021

Acquisizione di Achillea.



Domori diventa distributore di Mura Mura e Valfieri.



2022



2023

IL POLO DEL GUSTO:

Da una storia di famiglia alla costante ricerca dell'eccellenza



P D G | POLO DEL GUSTO

VOCAZIONE

Fondato nel 2019, il Polo del Gusto è la sub-holding del Gruppo illy che riunisce tutti i marchi extra caffè: eccellenze del settore Food&Beverage che si distinguono per la qualità assoluta del prodotto finale e per la spiccata sensibilità agli aspetti dell'impatto ambientale. Tutte le Aziende del Polo del Gusto condividono l'amore per le materie prime, il rispetto per la Terra, l'innovazione dei processi, l'impegno per rendere ogni passaggio della produzione virtuoso e sostenibile.

QUALITÀ DIROMPENTE

- 01 - Valore percepibile, prodotti unici.
- 02 - L' eccellenza delle materie prime.
- 03 - L' arte delle lavorazioni.
- 04 - Il rispetto per l' uomo e la terra.



L'ECCELLENZA

Una tavola rotonda di eccellenze che si prendono cura dei tesori che regala la natura e si ritrovano a crescere insieme. Hanno in comune la passione, il gusto straordinario, la cultura dei sapori e l'indimenticabile qualità di ciò che producono. Tutti e cinque i sensi sono appagati.





“Vi sono diversi modi per accontentare i propri clienti: si possono soddisfare le loro necessità, ad un livello superiore i loro desideri e, ancora più su, le loro esigenze di identità.

Coerentemente con una filosofia di vita volta a valorizzare e apprezzare con tutti i sensi i contenuti estetici dei beni fruiti. Le imprese del Polo del Gusto hanno in comune la volontà di sorprendere i propri clienti sia attraverso il contenuto estetico di tutta la molteplicità dei propri prodotti, sia lasciandoli immergere e avvolgere dall’indimenticabile qualità e dal talento che li contraddistingue.”

Riccardo Illy - Presidente del Polo del Gusto



DOMORI
SHOP

DOMORI
CACAO CULT

DOMORI

Il primato dell' eccellenza



Domori nasce dalla mente creativa e dalla passione per la natura, la gastronomia e il cacao di Gianluca Franzoni che, nel 1993, dopo gli studi in Economia e Commercio, arriva in Venezuela e, affascinato dalla magia del cacao, decide di sviluppare un **modello di business per riposizionare il cacao fine**. Franzoni ha vissuto sul campo per tre anni. Ha sperimentato diverse varietà e lavorazioni post-raccolta per preservare la biodiversità del Venezuela e prevenire l'estinzione di un cacao di qualità particolarmente fine: **Criollo**.



Domori, fin dalla sua nascita nel 1997, è stata una vera e propria **rivoluzione per il mondo del cacao**. È stata la prima azienda produttrice di cioccolato ad utilizzare solo cacao pregiato puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con il cacao criollo, il cacao più raro e pregiato. La prima a controllare l'intera filiera a partire dalle piantagioni situate in Centro & Sud & America. La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero e a realizzare un Criollo puro al 100%. E infine, il primo cioccolatiere a creare un Codice di Degustazione del Cioccolato per scoprire le infinite sfumature del cacao.

IL PROGETTO CRIOLLO

Il cacao Criollo oggi rappresenta solamente lo 0,01% di tutto il cacao coltivato nel mondo.

E' stata Domori, nel 1994, a gettare le basi per un importante progetto di recupero di questo straordinario cacao: Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare le varietà di Criollo e le loro caratteristiche attraverso la collaborazione con coltivatori e centri di ricerca. Nello stesso anno, in Venezuela, fu allestito il primo vivaio che ha dato vita ad **Hacienda San Josè**: oggi con i suoi 185 ettari innestati a cacao rappresenta un vero e proprio patrimonio mondiale per il recupero della biodiversità di ben 7 varietà di Criollo.

Grazie all'impegno di Domori e alla collaborazione con Hacienda San Josè è stato compiuto un importantissimo passo per la salvaguardia di questa preziosa varietà: fino a pochi anni fa il quantitativo di cacao Criollo disponibile sul mercato sfiorava lo 0,001% della produzione mondiale mentre oggi possiamo considerarlo come lo 0,01%.

Nel 2017 inizia un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, **Hacienda San Cristobal**, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato.

Hacienda San Cristobal rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao Criollo da parte di Domori.

A hand holding coffee beans. The background is a solid reddish-brown color. In the upper left, a light brown paper cutout of a hand is shown with several dark brown coffee beans scattered on it. In the lower right, a real human hand is shown holding a single coffee bean. The text is centered in a white rectangular box.

QUALITÀ DIROMPENTE

La nostra innovazione si basa su una combinazione perfetta:
le migliori materie prime al mondo lavorate con tecnologie a basso impatto.

I PILASTRI DELLA QUALITÀ DOMORI

1

TOSTATURA DELICATA

Uno dei principali fattori che influenzano l'elevata acidità del cioccolato è la tostatura estensiva ad alte temperature. Domori tosta le fave di cacao ad una temperatura di 120° C, una temperatura di 30° C inferiore rispetto ai 150° C ai quali le fave di cacao vengono tradizionalmente tostate durante la produzione industriale del cioccolato.

2

RAFFINAZIONE

Il metodo di lavorazione a basso impatto di Domori trasforma il gruè di cacao in liquore attraverso l'uso innovativo del mulino a sfere. Tradizionalmente, una volta raffinato, la pasta di cacao passa al processo di concaggio, necessario per l'emulsione e la riduzione dell'acidità del liquore. Avendo scelto di lavorare solo cacao aromatico e selezionando le migliori materie prime sottoposte a fermentazione controllata, Domori non utilizza il metodo del concaggio tradizionale. Vogliamo preservare tutte le proprietà aromatiche presenti nelle nostre varietà di cacao di alta qualità.

3

ETICHETTA CORTA

Il cioccolato Domori contiene solo due ingredienti: pasta di cacao e zucchero di canna. Non c'è burro aggiuntivo rispetto a quello naturalmente contenuto nelle fave di cacao, non c'è aggiunta di aroma di vaniglia e non c'è lecitina di soia usata come emulsionante.

L'OFFERTA DOMORI

RETAIL



Tavolette



Frutta ricoperta



Ciocolatini

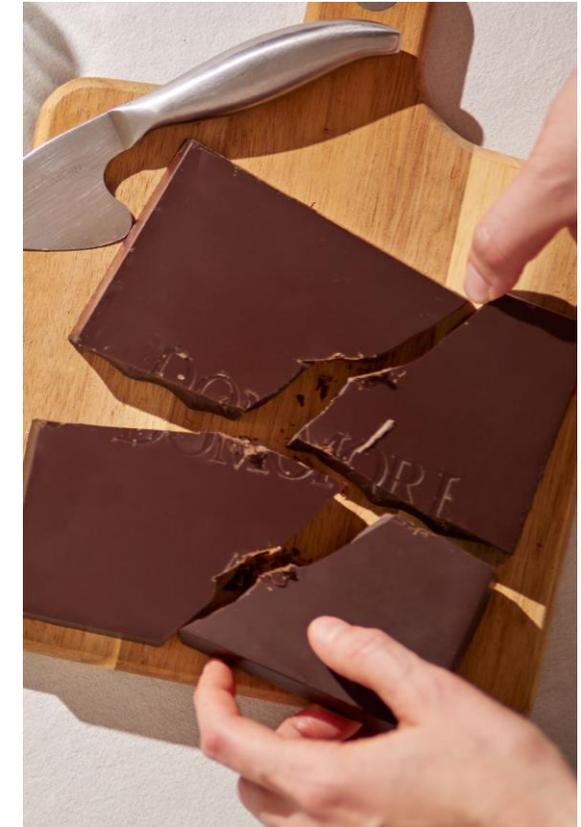


Regalistica e Ricorrenze

PROFESSIONAL (Labo)



Pastiglie



Blocchi



SOCIETÀ BENEFIT

Dal 23 Luglio 2020, Domori ha modificato la propria ragione sociale in Domori S.p.A. e ha deciso di diventare una Società Benefit.

In qualità di Società Benefit la società intende perseguire finalità di beneficio comune e operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni e attività culturali e sociali, enti e associazioni ed altri portatori di interesse.



JUST THE WOMAN I AM

PINEROLO

6 marzo

Domenica 6 marzo 2022 arriva anche a Pinerolo **JUST THE WOMAN I AM**, la corsa/camminata di 5 km a sostegno della ricerca universitaria sul cancro. Partecipa anche tu all'evento in rosa più atteso dell'anno!

PARTENZA: ore 16.00 presso il Parco Giochi di Abbadia

ARRIVO: Parco della Pace (5km)

ISCRIZIONI: entro il **6 febbraio** presso Il Podio Sport, Via Bogliette, 3/C, Pinerolo - tel 0121 393228.

COSTO: 20 euro. Ad ogni iscritto sarà consegnato il kit con 1 maglietta, 1 pettorale e borsa con gadget.



Vestiamo la
PASSIONE SPORTIVA

www.lpodiosport.it

CLINEO PINEROLO SALIZZO MONDOVI BORGOSANO

Da sempre molto legata al proprio territorio di appartenenza, Domori si impegna per sviluppare nuove partnership con il mondo dall'associazionismo locale, per contribuire sempre con grande concretezza a progetti di supporto al territorio.

Per consolidare le relazioni con gli enti benefici operati sul territorio, nel corso del 2022 Domori S.p.A. ha donato prodotti in occasione di campagne ed eventi per un totale di più di 50.000 €.

Tra le collaborazioni si ricordano Banco Alimentare, A.N.F.I., Fondazione Francesca Rava, Forma ONLUS (Ospedale Regina Magherita di Torino), San Patrignano, LILT e AMREF.

Domori inoltre, sostiene con particolare attenzione le attività di intrattenimento e di omaggio prodotti rivolte ai bambini del Comune di None, contribuendo con donazioni di prodotto per centri estivi ed eventi.



I dipendenti per Domori sono risorsa preziosa e la motivazione e il lavoro di ognuno sono fondamentali nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Per questo, nei confronti dei propri dipendenti, riferito all'anno 2022, Domori S.p.A. ha garantito:

- Un Premio di Risultato di ammontare variabile a tutti i dipendenti. Il PdR è basato su parametri di Qualità, Presenza, Produttività.
- Il rinnovo della polizza assicurativa relativa al Covid 22 estendibile ai nuclei familiari per 86 famiglie
- Credito Welfare pari al 2% della RAL del mese di dicembre 2021, messo a disposizione per il periodo 29/04/2022 – 28/04/2023.

L'accordo prevede, oltre al credito welfare, i seguenti punti:

1. Estensione del congedo matrimoniale;
2. Permessi baby week;
3. Banca ore solidale;
4. Staffetta generazionale.

Da sempre impegnata nella promozione di una nuova cultura del cacao, basata su una filiera corta e sulla sostenibilità delle coltivazioni, Domori ha coerentemente iniziato un processo di revisione completa degli imballaggi, puntando sull'abbattimento degli sprechi, sulla riduzione dei materiali e la preservazione della "qualità dirompente" Domori.

La revisione del packaging Domori prevede una drastica riduzione del materiale usato per il confezionamento dei prodotti, evitando l'uso di materiali non riciclabili o ad alto impatto ambientale, come la plastica. L'obiettivo è una riduzione del 30% sul consumo di tutti i materiali d'imballaggio.





Nel corso del 2022

- Domori ha presentato la nuova linea regalistica confezionata in latta, riutilizzabile e sostenibile



- Per la Pasqua Domori ha proposto all'interno delle sua uova una sorpresa sostenibile in collaborazione con una piccola farm toscana Puscina Flowers: una selezione di semi di campo da piantare per far crescere il proprio raccolto fiorito



Il processo produttivo Domori è caratterizzato da cicli produttivi veloci e a basse temperature che, oltre a preservare le caratteristiche aromatiche proprie del cacao fine, richiedono un fabbisogno energetico più contenuto rispetto a produzioni analoghe.

L'Azienda monitora i propri consumi energetici di acqua, elettricità e gas metano, in modo da valutare la propria impronta ecologica e migliorare, compatibilmente alle proprie dimensioni, i consumi di energia, investendo risorse volte ad abbassare. Nel 2022 abbiamo cambiato nuovamente il fornitore e la percentuale dell'energia elettrica utilizzata derivante da fonti rinnovabili è stata pari al 31,25% sul totale dell'energia venduta rispetto al 38% dell'anno precedente.

Le piantagioni di proprietà di Domori

Domori nel 1994 ha gettato le basi per un importante progetto di recupero della più pregiata varietà di cacao, il Criollo.

Gianluca Franzoni, fondatore e Presidente, ha iniziato a studiare la varietà di Criollo e le loro caratteristiche attraverso la collaborazione con coltivatori e centri di ricerca. Nello stesso anno, in Venezuela, fu allestito il primo vivaio che ha dato vita ad Hacienda San José: oggi con i suoi 185 ettari innestati a cacao rappresenta un vero e proprio patrimonio mondiale per il recupero della biodiversità di ben 7 varietà di Criollo. Nel 2017 inizia un nuovo capitolo per la storia del cacao Criollo e viene fondata, in Ecuador, Hacienda San Cristobal, per rendere fruibile il cacao più pregiato a tutti gli amanti del cioccolato. Hacienda San Cristobal rappresenta l'apice di 25 anni di Ricerca & Sviluppo e coltivazione del cacao criollo da parte di Domori. Sulla sua superficie, di 47 ettari, sono state applicate innovative tecniche di innesto, densità, fertirrigazione e architettura della pianta che hanno permesso il raggiungimento, ancora una volta, dell'eccellenza come modello agricolo e organolettico. Una pietra miliare per la salvaguardia del cacao criollo.

Una filiera per il cacao «Buono e Solidale»

Domori S.p.A. è specializzata nella trasformazione del cacao fine e aromatico.

- Poiché queste varietà presentano una resa agricola minore e richiedono maggiore cura in fase di coltivazione e raccolto, Domori incentiva i propri partner mediante l'erogazione di "bonus" concordati sul prezzo di acquisto della materia prima al raggiungimento di determinati standard qualitativi. Questo incentiva il mantenimento di coltivazioni di varietà di cacao a minor resa, promuovendo la conservazione della biodiversità del cacao.
- Inoltre, la politica di selezione dei fornitori è mirata alla creazione di relazioni di lunga durata e reciproca fiducia anche grazie a continue attività di formazione che Domori svolge insieme ai propri partner. La richiesta di manodopera altamente specializzata e l'equa remunerazione per il lavoro svolto, consente di non avvalersi di manodopera infantile.
- Con lo scopo di ridurre l'utilizzo lungo tutta la catena del valore di prodotti chimici potenzialmente impattanti, la Domori S.p.A. si impegna nell'acquisto di fave non soggette a ulteriori processi chimici di disinfezione o disinfestazione a seguito del carico del prodotto sulle navi portacontainer;

Supply Chain Policy

Per la selezione dei fornitori di materie prime, servizi e imballaggi, l'Azienda attua una politica di **Environmental Preferable Purchasing** (EPP, acquisti ecologici preferibili), preferendo l'acquisto, a parità di resa, di beni a minor impronta ambientale e/o, laddove possibile, selezionando fornitori stanziati sul territorio in modo da ridurre l'impronta ecologica dettata dai trasporti.

Nel corso del 2022:

- Il consumo di cacao Criollo è stato pari a 25 tons Domori ha avviato il progetto «Cacao Sostenibile» in collaborazione con Altromercato ed Esseluga con l'obiettivo di certificare tutte le filiere utilizzate per i prodotti a marchio Esselunga Top.

- Domori ha avviato il processo di gestione **Block-chain** tramite la collaborazione con il portale **Trusty**:

è un registro condiviso e immutabile che facilita i processi di registrazione delle transazioni e di monitoraggio degli asset nelle reti aziendali. La blockchain:

- Offre informazioni immediate, condivise e trasparenti, archiviate in un registro immutabile.
- Permette di tracciare l'intera filiera dalla materia prima al prodotto a scaffale con tutte le informazioni relative a produzione e trasporto.
- Le informazioni sono immutabili nel tempo, totalmente digitalizzate e maggiormente controllabili dagli entri preposti (a garanzia del cliente finale che viene messo in grado di percepire al meglio la qualità, sicurezza ed impegno dietro ogni prodotto, distinguendo così più facilmente eventuali prodotti contraffatti)
- Garantisce la trasparenza e il consumatore può seguire il prodotto dalla nascita al momento dell'acquisto e verificarne la qualità.

Trusty è la piattaforma selezionata da Domori per condividere le informazioni lungo la filiera

Certificazioni

- **Certificazioni BRC/IFS:** Sono entrambe certificazioni riconosciute a livello globale/internazionale volte a garantire la sicurezza alimentare del consumatore. Abbiamo ottenuto queste certificazioni da partire dal 2014 ottenendo sempre Ottimi risultati (Doppia A per BRC e punteggi > 99% per IFS).
- **Certificazioni Biologico / Fair Trade:** Sono certificazioni di Prodotto relative alla gestione delle materie prime utilizzate e della loro catena di fornitura.

CERTIFICAZIONI



NUOVO STABILIMENTO



- Il Magazzino è costruito con l'obiettivo di contenere la dispersione di calore e di energia
- Implementazione carrelli con batterie a litio che hanno una durata maggiore nel tempo e non hanno alcuna emissione nell'ambiente
- Il nuovo sistema di magazzino ha un monitoraggio costante delle scadenze che migliora lo spreco del prodotto
- I pallet per le spedizioni sono realizzati con materiale in legno di recupero