

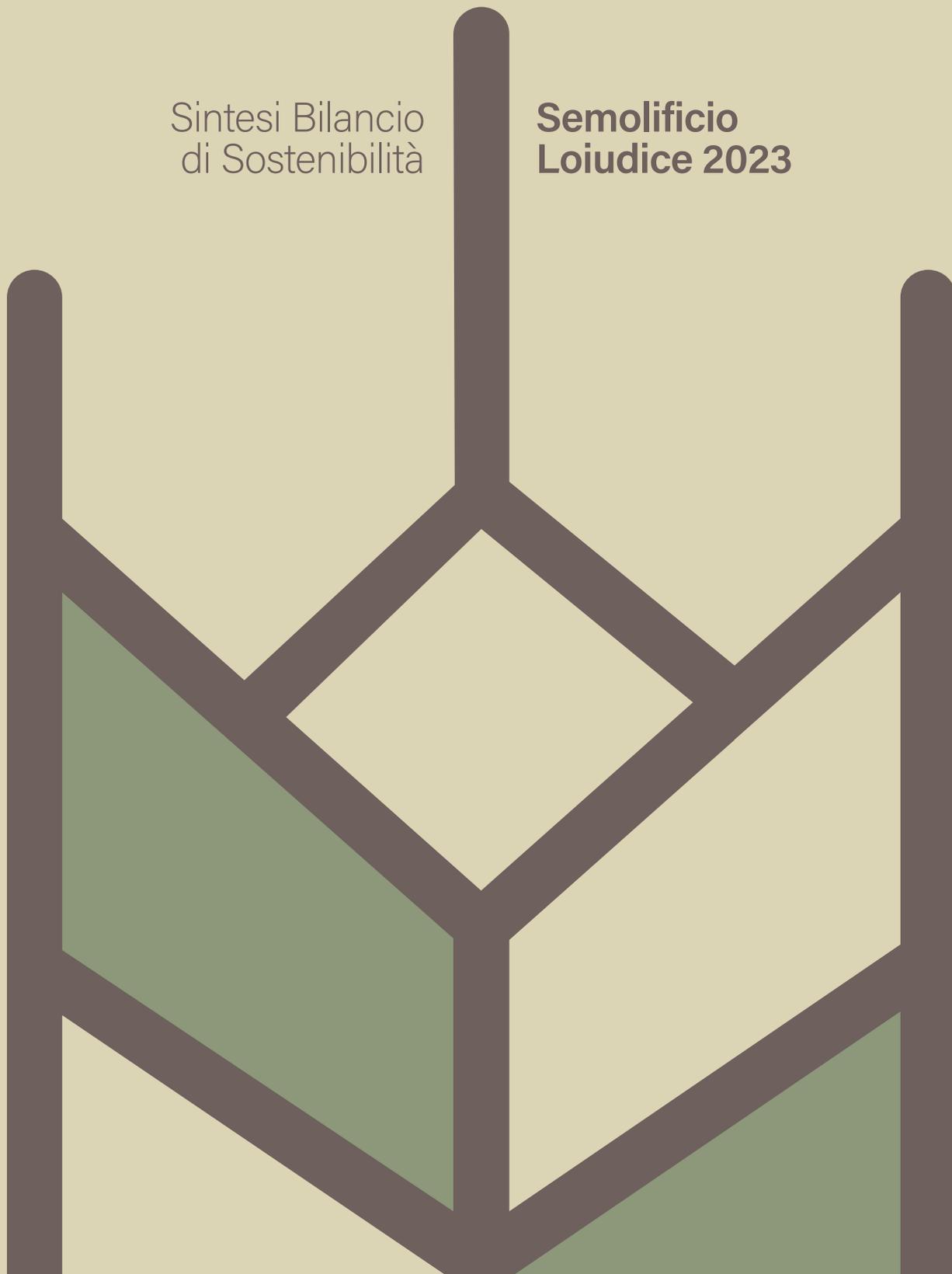


SEMOLIFICIO
LOIUDICE

dal 1939

Sintesi Bilancio
di Sostenibilità

**Semolificio
Loiudice 2023**





Oggi come ieri,
una storia di famiglia
e di passione
per l'arte molitoria
lunga 80 anni.

Semolificio Loiudice

Il Semolificio Loiudice ha sede ad Altamura (BA), in Puglia, e rappresenta una delle più importanti realtà industriali a livello nazionale del settore della molitura del grano duro per la produzione di semola per pastificazione e semola rimacinata per panificazione. Semolificio Loiudice ha una capacità di stoccaggio di 50.000 tonnellate ed una capacità di macinazione di 700 tonnellate al giorno. Al 31 dicembre 2023, la Società ha realizzato ricavi di Euro 107,8 milioni, con un numero di dipendenti pari a 29.

La Puglia è stata per secoli un crocevia di culture, tradizioni e scambi commerciali. La posizione strategica ha influenzato storia, cultura, ma anche l'agricoltura. Una delle principali caratteristiche di questo luogo è proprio la coltivazione del grano, che, grazie al clima mite ed ai terreni fertili, si distingue a livello internazionale per profumo, aroma e sapore. Per soddisfare le richieste, la restante parte del grano utilizzato proviene dall'estero. Controlli stringenti e severi capitolati di acquisto garantiscono che tutto il prodotto macinato sia in linea con le normative vigenti e gli standard qualitativi dell'Azienda. Il Semolificio Loiudice vuole eccellere nella qualità dei servizi resi, al fine di rappresentare un punto di riferimento nel settore.

Capacità di macinazione giornaliera / tonnellate

700



La storia

1939

Semolificio Loiudice è stato fondato nel 1939 ad Altamura, nel cuore della Murgia, con lo scopo di realizzare una semola di alta qualità.

1942

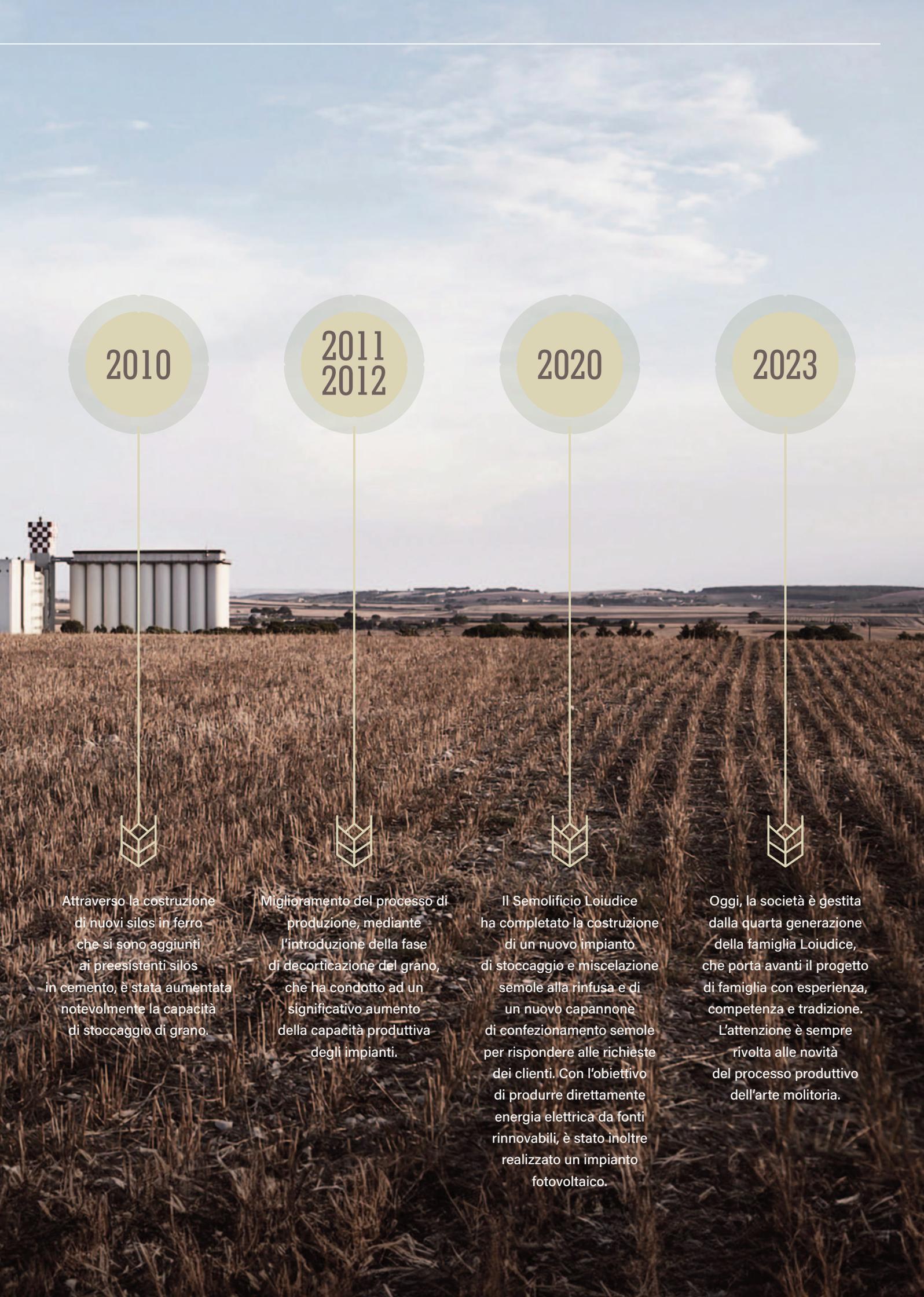
Fondazione del Molino Loiudice, il secondo impianto della famiglia, dedicato alla produzione di semole rimacinate, l'ingrediente principale del celebre pane di Altamura.

1962

A seguito di un incendio, il Molino venne ricostruito con nuovi macchinari, in grado di garantire la maggiore produttività richiesta dal mercato.

1999

Ha luogo il trasferimento nel nuovo sito di Casal Sabini, nella campagna di Altamura, con la costruzione di un moderno molino, con una importante capacità di stoccaggio, e dotato di due linee indipendenti, la prima per la produzione di semole per pastificazione e la seconda per le semole rimacinate e le semole speciali.



2010

Attraverso la costruzione di nuovi silos in ferro che si sono aggiunti ai preesistenti silos in cemento, è stata aumentata notevolmente la capacità di stoccaggio di grano.

2011
2012

Miglioramento del processo di produzione, mediante l'introduzione della fase di decorticazione del grano, che ha condotto ad un significativo aumento della capacità produttiva degli impianti.

2020

Il Semolificio Loiudice ha completato la costruzione di un nuovo impianto di stoccaggio e miscelazione semole alla rinfusa e di un nuovo capannone di confezionamento semole per rispondere alle richieste dei clienti. Con l'obiettivo di produrre direttamente energia elettrica da fonti rinnovabili, è stato inoltre realizzato un impianto fotovoltaico.

2023

Oggi, la società è gestita dalla quarta generazione della famiglia Loiudice, che porta avanti il progetto di famiglia con esperienza, competenza e tradizione. L'attenzione è sempre rivolta alle novità del processo produttivo dell'arte molitoria.

Highlights

Ambiente

	2021	2022	2023
Consumi di energia - GJoule	46.042	51.934	50.761
Quota consumi energia da fonti rinnovabili	0,10%	1,99%	1,79%
Indice intensità energetica (rapporto Consumi / tonnellate di semola prodotta)	0,34	0,33	0,32
Emissioni GHG dirette Scope 1 + indirette Scope 2 (Location based)	3.391	3.756	3.679
Indice intensità emissioni (rapporto Emissioni / tonnellate di semola prodotta)	0,025	0,024	0,023
% di carta e legno (packaging e logistica) provenienti da riciclo	100%	100%	100%



Risorse umane

	2021	2022	2023
Numero dipendenti al 31 dicembre	30	27	29
Diversità di genere - genere femminile (% su totale dipendenti)	13,3%	14,8%	17,2%
Formazione - Ore totali erogate	338	521	270
Salute e sicurezza - Numero di infortuni sul luogo di lavoro	-	-	-



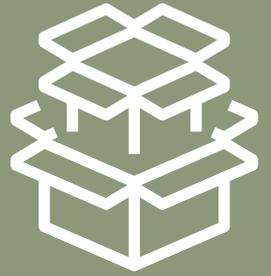
Salute e sicurezza del consumatore

	2021	2022	2023
Nr. ispezioni ricevute da enti esterni (ASL, NAS-ARPA)	1	1	1
Non conformità a norme, regolamenti o codici volontari riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti e servizi	-	-	-
Nr. verbali non conformi da ASL / NAS / ARPA e/o campionamenti	-	-	-



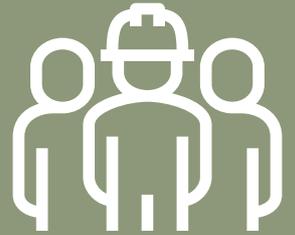
Packaging / carta e cartone

100%
riciclato



Capitale umano

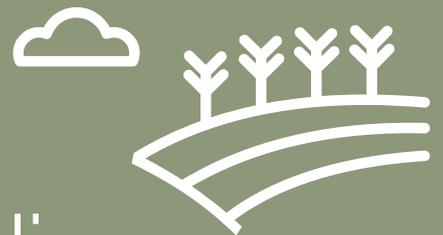
29
dipendenti



Biodiversità

6

nidi artificiali
sono stati installati
per la nidificazione
del Falco Grillaio
nei pressi del sito
di Altamura





SEMOLIFICIO
LOIUDICE



SEMOLIFICIO
LOIUDICE

dal 1939

*Oggi come ieri,
una storia di famiglia.*

www.lojudice.it

SFARINATI
DI CEREALI PER
ALIMENTAZIONE UMANA

I valori



La persona

La Società riconosce il ruolo chiave delle proprie risorse umane, nella convinzione che vi sia una stretta correlazione tra la realizzazione professionale di ogni singolo collaboratore e la crescita dell'intera realtà aziendale. La Società, a tal fine, ritiene essenziale tutelare la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro nonché rispettare i diritti dei propri lavoratori.



Il lavoro di gruppo

La Società crede fortemente nel lavoro di gruppo e nella cooperazione tra le diverse funzioni aziendali, ritenendo che la collaborazione rappresenti una risorsa fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.



Qualità

La qualità è parte preponderante della mission: si lavora per avere un clima aziendale positivo e si collabora con persone che, come il Semolificio Loiudice, credono nella Responsabilità Sociale come strumento in grado di migliorare la qualità della vita.



Trasparenza e correttezza

La Società nei rapporti con clienti, collaboratori, fornitori e qualsiasi partner commerciale, si impegna a rispettare le regole di lealtà, trasparenza, correttezza e legalità, così come sancite nel Codice Etico.



Rispetto delle procedure

Semolificio Loiudice promuove sicurezza e legalità con un Modello di organizzazione e un Codice Etico. Si impegna a rispettare leggi e procedure, migliorando continuamente le prassi operative. Il rispetto formale e sostanziale delle leggi e delle procedure deve in ogni caso affiancarsi ad un'opera di costante miglioramento delle prassi e della operatività della Società.



Etica e conflitto di interessi

Semolificio Loiudice rifiuta comportamenti eticamente scorretti e condanna politiche illegittime. Si impegna a a mantenere relazioni lavorative leali e professionali, senza discriminazioni o interferenze politiche o religiose.



Tutela ed uso corretto dei sistemi di comunicazione

La Società utilizza i propri sistemi di comunicazione aziendali, compresi i collegamenti ad internet, soltanto per svolgere attività aziendali.



Tutela e protezione dei dati e delle informazioni

La Società si impegna a proteggere le proprie informazioni riservate, nonché quelle dei clienti, fornitori e partner commerciali.



Tutela dell'ambiente

La Società, nella definizione delle proprie scelte, è sensibile alle problematiche ambientali, rispetta l'ambiente e lavora alla tutela ed alla salvaguardia dello stesso, condannando qualsiasi comportamento contrario alla legge.



Tradizione

La Società intende rimanere legata al territorio e preservare il proprio patrimonio storico, culturale e operativo, per trasmettere agli stakeholder quella fiducia necessaria alla crescita d'impresa.

Tematiche di sostenibilità e obiettivi

Ambientali

Tema materiale	Obiettivo	SDGs
Consumo energetico ed emissioni di CO ₂	Incremento della quota di Energia proveniente da fonti green. Installazione di un ulteriore impianto fotovoltaico presso lo stabilimento. Riduzione consumi tramite la sostituzione dei motori più energivori con motori ad alta efficienza energetica.	
Utilizzi e gestione della risorsa idrica	Ottimizzazione del consumo di acqua nella fase di condizionamento della materia prima propedeutica alla macinazione.	
Salvaguardia della biodiversità	Protezione delle specie che insistono nelle vicinanze dello stabilimento. Mantenimento casette per la protezione e tutela del falco.	
Gestione dei rifiuti, packaging ed economia circolare	Incremento quota di rifiuti inviata a recupero. Mantenimento della % di materiali provenienti da riciclo.	

Governance

Tema materiale	Obiettivo	SDGs
Creazione e distribuzione del valore economico	Mantenimento capacità di generare cassa e risultati economici positivi.	
Etica e integrità nella condotta del business	Creazione di una sezione dedicata alla "Sostenibilità" sul sito internet.	
Tutela della privacy	Formazione specifica in materia di sicurezza informatica e data privacy a tutto il personale.	

Sociali

Tema materiale	Obiettivo	SDGs
Occupazione, formazione e benessere delle persone	Incremento ore di formazione erogate. Formazione a tutti i dipendenti e collaboratori su tematiche ambientali. Adozione di un sistema di valutazione periodico delle performance dei dipendenti e raggiungimento obiettivi aziendali. Collaborazioni con Scuole ed Università volte a favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro.	 
Salute e sicurezza sul lavoro	Mantenimento degli attuali tassi di infortunio. Incremento formazione su salute e sicurezza oltre i limiti di legge.	
Diversità, inclusione e rispetto dei diritti dei lavoratori	Sensibilizzazione dei dipendenti in materia di diversità, equità e inclusione attraverso iniziative / giornata di formazione dedicata. Mantenimento consapevolezza dei lavoratori sulla politica aziendale e sul codice etico. Mantenimento dell'attuale situazione di non discriminazione nei confronti dei propri dipendenti.	 
Gestione responsabile della catena di fornitura	Rafforzamento del sistema di qualificazione dei fornitori secondo criteri e parametri di sostenibilità (ESG).	
Qualità, sicurezza e tracciabilità del prodotto	Mantenimento degli standard di qualità e affidabilità (conformità) di prodotti e servizi offerti. Aumento numero e tipologia di controlli.	 
Etichettatura e marketing responsabile	Mantenimento dei requisiti previsti dai clienti. Mantenimento alti standard di conformità delle soluzioni offerte.	 
Rapporti con la comunità e sviluppo del territorio	Incremento progetti ed iniziative di supporto della comunità e del territorio. Realizzazione partnership con istituzioni del territorio. Realizzazione di collaborazioni con stakeholder del territorio.	 

I prodotti

Il grano duro ha origini antichissime, il suo uso vanta una lunga tradizione in tutta l'area mediterranea e nel sud Italia. Dal grano duro, mediante processi di macinazione e setacciatura, si estrae la semola, uno sfarinato dal caratteristico colore giallo ambrato e dalla granulometria più spessa rispetto alle farine di grano tenero.

Il Semolificio Loiudice produce diverse qualità di semola, che si differenziano fra loro, principalmente, per un diverso contenuto proteico o per la differente granulometria.

Grazie alla versatilità degli impianti il semolificio è in grado di soddisfare con rapidità ed efficienza i capitolati concordati in base alle esigenze produttive. Fondamentale è anche la produzione di semola rimacinata, destinata principalmente alla panificazione. Infine, va menzionata la produzione di cruscami, destinati alla vendita all'industria zootecnica.

Il Semolificio Loiudice serve i propri prodotti ai più importanti pastifici italiani, i quali rappresentano i principali clienti del Semolificio, costituendo circa l'85% delle vendite.

Tra i principali clienti rientrano i principali pastifici italiani.

Linee di prodotti per settore retail



Linea Professional

Il Semolificio Loiudice produce confezioni da 25 kg per l'uso professionale.

Linea Classica

La linea classica è progettata per l'uso domestico, data la semplicità di utilizzo coniugata ad un prodotto di alta qualità. Le semole e le rimacinate di tale linea sono confezionate in sacchetti, pronti per essere utilizzati in casa per la preparazione di pasta e pane.

Linea Biologica

Il Semolificio Loiudice si distingue anche per la sua attenzione sostenibilità ambientale, producendo la linea di semole biologiche, ottenute da grano duro certificato biologico.



Selezioniamo solo il grano migliore nel rispetto delle materie prime



Seguiamo la tradizione arte molitoria di Altamura, eccellenza pugliese



Analisi di laboratorio per la massima sicurezza alimentare



Rispettiamo l'ambiente amiamo la nostra terra e utilizziamo energia pulita



Qualità certificata per prodotti garantiti



Produciamo semole di alta qualità per le tue ricette migliori

I processi di lavorazione

Il Semolificio Loiudice svolge la propria attività presso la sede legale e produttiva di Altamura (BA). Il processo produttivo prevede diverse fasi:



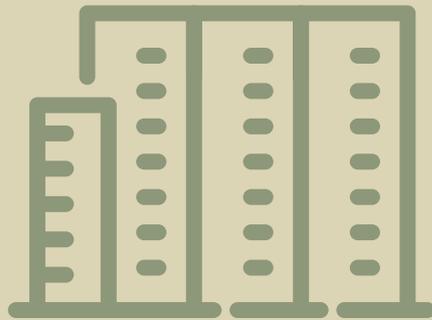
Accettazione Materia Prima / I campionamenti vengono effettuati dal laboratorio interno dell'azienda, con prelievi effettuati all'ingresso delle materie prime. L'analisi riguarda la verifica delle caratteristiche merceologiche e i principali parametri di salubrità. Le analisi microbiologiche, sia sui campioni di grani acquistati che sulle semole, passano poi ai laboratori qualificati esterni per un controllo certificato e più approfondito. La collaborazione e la sinergia tra il laboratorio interno e quello esterno garantiscono una completa verifica sulla qualità delle merci, secondo quanto previsto dai capitolati dei clienti, degli standard qualitativi imposti dall'azienda e dalle normative vigenti. Si tratta di un primo controllo qualità per valutare il frumento e mirato ad analisi qualitative chimico-fisiche e sensoriali.

Stoccaggio Materia Prima / Il carico dei silos avviene attraverso lo scarico del cereale in una opportuna fossa dove, mediante un sistema di trasportatori ed elevatori, viene convogliato nelle apposite celle.

Pulitura / La fase di pulitura comporta la separazione del chicco del grano da detriti e impurità di qualsiasi genere. Il processo è stato oggetto di investimenti significativi: le macchine selezionatrici ottiche individuano chicchi e impurità di colore diverso dal grano duro e li espellono dal processo produttivo. In questo modo si ha l'eliminazione dei semi estranei, dei chicchi con imperfezioni e una maggiore purezza del prodotto, a tutela della sicurezza alimentare del consumatore.

Miscelazione grani / La miscelazione dei grani prima della macinazione avviene mediante un sistema di controllo, che consente di inviare alle celle di miscela le percentuali determinate, sulla scorta delle caratteristiche dei cereali.

Prodotti rinfusa



Prodotti confezionati



Condizionamento / Il condizionamento è effettuato attraverso una bagnagrano automatica, che consente, sulla base delle portate di cereale e sul contenuto di umidità di partenza, il dosaggio dell'acqua aggiunta. L'acqua, tramite una coclea in acciaio inox, viene miscelata al grano, garantendo una uniforme distribuzione. Il tempo di riposo e di condizionamento è di circa 10 ore.

Macinazione / Il chicco decorticato di grano duro attraversa i rulli d'acciaio dentellati, che macinano gradualmente mantenendo una grana non troppo fine. Semolificio Loiudice usa specifiche decorticatrici, che separano il chicco di grano duro, la parte più esterna, da quella destinata alla macinazione, riducendo la carica batterica e migliorando notevolmente le caratteristiche igienico sanitarie del prodotto finito.

Stoccaggio prodotto finito / Lo stoccaggio del prodotto finito è effettuato in apposite celle dedicate.

Consegna o confezionamento / La consegna può avvenire sia in sacchi che alla rinfusa. La consegna avviene in ambiente separato con un sistema di carico a ciclo chiuso. Tutti gli automezzi sono controllati prima del carico. Il confezionamento è effettuato in un capannone adiacente al molino, all'interno del quale è presente la zona dedicata allo stoccaggio del prodotto confezionato, oltre alla zona dedicata allo stoccaggio del materiale di confezionamento. Il prodotto finito confezionato è sottoposto a controllo mediante Metal Detector.

Certificazioni

La Società si è dotata del manuale "Sistema di Gestione della Qualità e Ambiente", un mezzo per assicurare che gli aspetti ambientali inerenti alle attività della Società siano conformi alla Politica ambientale e ne rappresentino i relativi obiettivi e risultati programmati. Il Manuale si applica alle fasi di approvvigionamento, realizzazione e distribuzione relative ai prodotti forniti del Semolificio.

La gestione della qualità è presidiata, in primis, attraverso la selezione e la qualifica dei fornitori. Infatti, la loro affidabilità tecnica, qualitativa e gestionale viene monitorata in modo da accertare che gli standard delle forniture siano sempre conformi alle esigenze aziendali. La filiera, infatti, è soggetta a strettissimi controlli strumentali su materie prime per ciascuna delle fasi previste: raccolta, scarico, stoccaggio, condizionamento, macinazione e prodotti finiti, per verificare il rispetto degli standard qualitativi, partendo dal grano sino ad arrivare alla semola. I processi prevedono controlli per verificare le condizioni igieniche del prodotto e del mezzo di trasporto. Il rispetto scrupoloso dei prerequisiti igienici, l'aerazione, la pulizia, la disinfezione e la sanificazione, di tutte le superfici è alla base di ciascuna fase.

La formazione continua del personale, il rispetto scrupoloso di procedure operative, dei regolamenti interni e della sicurezza sul lavoro hanno il fine di innalzare quotidianamente la Cultura aziendale della Qualità.



Nome della certificazione**Descrizione**

**UNI ISO 14001**
Sistemi di gestione ambientale

La norma ISO 14001 prevede linee guida per la creazione di un sistema di gestione ambientale (SGA). Grazie a tale norma, le aziende e le organizzazioni hanno la facoltà di migliorare le misure da attuare per un metodo di lavoro e una produzione che siano il più possibile rispettosi dell'ambiente. Lo standard è stato progettato in modo da poter essere applicato indipendentemente dalle dimensioni dell'azienda e dal settore.

**UNI ISO 9001**
Sistemi di gestione della qualità

La norma ISO 9000 identifica una serie di normative e linee guida sviluppate che definiscono i requisiti per la realizzazione, all'interno di un'organizzazione, di un sistema di gestione della qualità, al fine di condurre i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, ottenere e incrementare la soddisfazione del cliente.

**UNI ISO 22005**
Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica

Segue e documenta il percorso di ogni lotto produttivo lungo la filiera del prodotto, rendendolo rintracciabile e consentendo di risalire in qualsiasi momento a localizzazione e provenienza. Dimostra l'origine dei prodotti e delle materie prime utilizzate. Misura la capacità dell'organizzazione di stabilire le regole che possano garantire in ogni fase della filiera tutti quegli elementi di qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità.

**BRC Global Standard for Food Safety**

Lo standard GFSF (più noto come standard BRC Food, dal British Retail Consortium che lo ha sviluppato) è nato nel 1998 per rispondere alle esigenze della GDO britannica di garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti a marchio. Attualmente la certificazione è richiesta da molti retailer per garantire l'affidabilità dei produttori e dei prodotti per i quali sarebbero difficoltose e costose altre forme di controllo.

**Agricoltura Biologica**

Prodotti confezionati che contengono almeno il 95% di ingredienti BIO.

**Kosher**

La certificazione Kosher è un servizio offerto alle aziende alimentari orientate al mercato nazionale ed internazionale. Ottenere il certificato Kosher significa produrre alimenti idonei al consumo e conformi alle norme di alimentazione Kosher.



GEA

S4

VERBODEN TOEGANG
PERSONEN



QUADRO SOTTO TENSIONE

S3

GEA



SEMOLIFICIO
LOIUDICE
dal 1939

70022 Altamura (BA)
Strada Statale 171 per Santeramo