



Relazione di Impatto

2024

Indice

HARG: impatto, innovazione e sostenibilità

Chi siamo	2
Mission, vision e valori	3
Business Unit.....	4
Prodotti Dysphameal	6

HARG: essere Società Benefit

Gli obiettivi di beneficio comune.....	9
Contrasto alla disfagia, sostituzione della supplementazione farmacologica, incremento di benessere e qualità di vita	10
Protocollo alimentare WeanCare	11
Pubblicazioni scientifiche.....	12
Il monitoraggio dei nostri consumatori	13
Ricerca e sviluppo dei prodotti.....	14
Promozione della cultura alimentare: HARG Academy.....	15

Valutazione di impatto: lo standard volontario per le piccole e medie imprese non quotate (VSME) 18

Informativa B 2: Pratiche di transizione verso un'economia più sostenibile	19
Metriche base: Ambiente	20
B 3 - Energia ed emissioni di gas a effetto serra	21
B 5 - Biodiversità	21
B 6 - Acqua	22
B 7 - Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	23
Metriche base: Società	24
B 8 Forza lavoro – Caratteristiche generali.....	24
B 9 Forza lavoro – Salute e sicurezza	25
B 10 Forza lavoro – Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione	25
B 11 Forza lavoro - Lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori e utilizzatori finali	26
Metriche base: Condotta delle imprese.....	27
B 12 - Condanne e sanzioni per corruzione attiva e passiva	27

HARG: Governance

Nota metodologica	29
--------------------------------	----

HARG: impatto, innovazione e sostenibilità

Chi siamo

HARG, acronimo di **Healthy Aging Research Group**, è una start-up innovativa fondata nel 2017 che si dedica allo sviluppo e alla commercializzazione, in Italia e in Europa, di **alimenti arricchiti disidratati con consistenza modificata**, ideali per chi soffre di disfagia in varie forme di gravità. L'azienda si distingue per l'utilizzo esclusivo di **ingredienti naturali**, garantendo un apporto nutrizionale pari o superiore a quello di un pasto tradizionale. Oltre a questi prodotti, fornisce servizi di prima colazione e sistemi per l'erogazione dell'acqua.

Società Benefit dal 2020, HARG mantiene un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale partecipando attivamente a ricerche, progetti e conferenze internazionali, e la **validità scientifica** dei suoi prodotti è supportata dalla collaborazione in Ricerca & Sviluppo con l'Università degli Studi di Genova e con altri atenei.

Sempre nell'anno 2020, un altro importante punto di svolta si è verificato con l'ingresso del primo fondo di investimento alimpact nella struttura aziendale, che ha anche conferito a HARG la qualifica di Società Benefit. L'anno successivo, nel 2021, Brixia Finanziaria Srl, parte del gruppo Brixia, ha ampliato la compagine sociale; questo ha coinciso con il trasferimento della sede operativa di HARG a Vescovato (Cremona) e l'introduzione dei prodotti Dysphameal sul mercato privato tramite l'e-commerce.

Nel settembre 2022, con la nomina del Dott. Alberto Grua a Presidente e Amministratore Delegato di HARG, si è assistito al passaggio di testimone dai temporary manager che hanno guidato la fase iniziale di sviluppo dell'azienda a un nuovo management dedicato.

Il 2023 segna la conclusione di un nuovo round di investimento pari a 2,5 milioni di euro, di cui 1 milione proveniente dal Fondo Rilancio Startup gestito da CDP Venture Capital SGR e 1,5 milioni dall'apporto congiunto del Gruppo Brixia, alimpact, un fondo di investimento collegato ad Avanzi e Mazza Srl, già presenti nel novero degli azionisti.

Il 2024 ha visto registrare una crescita nel settore strategico della disfagia, con gli alimenti a texture modificata e quelli per la prima colazione, con un aumento delle vendite del 30% in più rispetto all'anno precedente. Con l'avvio di nuove collaborazioni con le Università, e grazie alla costante ricerca scientifica, l'azienda si è evoluta e sviluppata anche in altri settori come quello della nutraceutica e delle fragilità alimentari, come quello della bariatrica.

Mission, vision e valori

Mission

La missione di HARG è quella di sviluppare alimenti naturali in grado di sostituire l'uso di supplementi farmacologici, per colmare le carenze nutrizionali di soggetti affetti da disfagia in varie forme di gravità. I nostri prodotti, validati e basati su dati scientifici e risultati di test, sono alimenti specialistici destinati ai pazienti e ad interlocutori altamente qualificati come medici e operatori sanitari.

Vision

Ci impegniamo a migliorare il benessere e la salute di milioni di persone che attualmente affrontano difficoltà di deglutizione, contribuendo a migliorare la qualità della loro vita. Un obiettivo che non solo condividiamo, ma che accogliamo con orgoglio e come sfida.

Valori

Innovazione: Favoriamo un contesto in cui l'innovazione viene stimolata e apprezzata, e incentiviamo lo scambio di idee e le collaborazioni tra diverse funzioni, sia all'interno della nostra realtà, che nel network delle start-up. Consideriamo essenziale il progresso continuo, così come l'ascolto e la capacità di prevedere le necessità dei nostri stakeholder.

Persone: Siamo convinti che il valore della nostra azienda risieda nelle competenze, nel talento e nella creatività delle persone che ne fanno parte. Per questo, investiamo costantemente nella crescita professionale del nostro team, incentivando la collaborazione e lo sviluppo delle loro capacità. Il nostro obiettivo è creare un ambiente di lavoro dinamico e motivante, dove l'aspetto umano del business sia sempre al centro e dove possiamo offrire un valore aggiunto e concreto ai nostri clienti e partner.

Salute: La salute delle persone è al centro del nostro impegno, con l'obiettivo di garantire un'alimentazione sicura e di qualità che contribuisca a migliorare il benessere quotidiano. Offriamo prodotti affidabili ed efficaci, misurando il nostro operato in base al valore reale che riusciamo a creare, non solo per gli investitori, ma soprattutto per chi sceglie i nostri prodotti. Per assicurare il massimo livello qualitativo, adottiamo standard produttivi rigorosi e collaboriamo con partner che condividono i nostri stessi principi e obiettivi.

Prevenzione: Crediamo fermamente che la malnutrizione non debba essere vista come una criticità solo quando si manifestino i sintomi, ma vada prevenuta il più possibile. Non può esserci uno stato di buona salute senza un'alimentazione appropriata. Con questa convinzione, ci dedichiamo ogni giorno ad attività di prevenzione, informazione e formazione per contrastare la malnutrizione e la disfagia.

Passione: Promoviamo un ambiente di lavoro in cui la passione è il motore trainante. L'azienda valorizza l'entusiasmo e la dedizione dei propri collaboratori, incoraggiandoli a raggiungere gli obiettivi prefissati attraverso la crescita personale e professionale. HARG promuove un ambiente di lavoro basato sull'integrità, l'etica e il rispetto reciproco, dove ogni individuo si senta valorizzato e apprezzato.

Business Unit

HARG è strutturata in **quattro Business Unit** distinte: Linea Disfagia, Linea Bariatrica, Linea Fresh Water, Linea Hot Beverage.

Linea Disfagia

Il core business dell'azienda è rappresentato dalla **Disfagia**, attraverso la linea di prodotti **Dysphameal**.

I prodotti Dysphameal sono nutraceutici progettati specificamente per individui affetti da disfagia, caratterizzati da una consistenza omogenea e privi di grumi, con particolare attenzione alla qualità sensoriale.

La linea si suddivide in:

Dysphameal Nutrizione, che offre una vasta selezione di piatti progettati non solo per integrare, ma anche per sostituire i pasti, garantendo un apporto nutritivo bilanciato e un corretto bilanciamento calorico indipendentemente dalla combinazione di piatti scelta.

Dysphameal Idratazione, che consente una corretta idratazione, con la possibilità di modulare secondo le esigenze individuali, il gusto, la consistenza e la texture.

I prodotti sono suddivisi anche in base alla destinazione d'uso:

- Prodotti specifici per le strutture (**B2B**)
- Prodotti destinati ai consumatori privati (**B2C**).

I consumatori privati hanno a disposizione un sito di e-commerce su <https://dysphameal.com/i-vantaggi-di-dysphameal-per-la-disfagia/>, accessibile anche in lingua inglese. Il sito fornisce dettagli sui prodotti disponibili e offre servizi aggiuntivi come un numero verde per l'assistenza clienti, una newsletter e per una migliore comprensione dell'utilizzo dei prodotti.

Linea Bariatria

Questa business unit è costituita da una linea di prodotti nutraceutici progettati specificatamente e sviluppati per individui che si sono sottoposti ad un intervento di **chirurgia bariatrica**, attraverso la linea **Bariacare**.

Ad oggi, sul mercato, non esiste una linea nutrizionalmente adatta per questa tipologia di pazienti che nel post-intervento faticano ad alimentarsi e soprattutto ad introdurre nella dieta giornaliera la quantità ottimale di proteine.

Gli obiettivi di questa linea sono quelli di alimentare il paziente nel post-intervento chirurgico, quando vengono introdotti nella dieta alimenti semi-liquidi e di ridurre il più possibile la supplementazione proteica fornita tramite integratori, andando a fornire un pasto con le caratteristiche reologiche e nutrizionali idonee alla tipologia di paziente.

La particolarità di questa linea è riuscire a fornire una grande quantità proteica in un volume di prodotto finito molto contenuto, in quanto il paziente bariatrico nelle prime 2-3 settimane dopo l'intervento non riesce ad assumere una quantità di prodotto finito superiore a 100 ml.

Questa linea di prodotti è stata sviluppata da HARG nel corso del 2024 e verrà data in esclusiva per la commercializzazione alla società MR Life Science.

Linea Fresh Water

Questa business unit è costituita da servizi di noleggio di macchine per la microfiltrazione e la distribuzione dell'acqua, in un'ottica di diminuire l'utilizzo di bottigliette di plastica in strutture di ospitalità, uffici, ospedali.

Linea Hot Beverage

All'interno di questa business unit si trova tutto quanto relativo alla fornitura di preparati per la colazione, compresi bevande calde e fredde, insieme alle relative macchine erogatrici.

Prodotti Dysphameal

Sin dagli inizi, HARG si dedica allo sviluppo di prodotti alimentari ampliando ogni anno la propria offerta, per assicurare ai consumatori affetti da disfagia una scelta variegata e gustosa. La gamma **Dysphameal** offre una vasta selezione di preparati, tra cui piatti tradizionali come Pasta alla carbonara e Pasta al pesto, oltre a deliziosi dessert come Torta al limone e Cheesecake ai mirtilli.

Nel corso del 2024, la linea di **prodotti "Healthy"** si è arricchita introducendo nuovi gusti e prodotti specifici per le esigenze delle persone con decorso post-operatorio di **chirurgia bariatrica**. Grande attenzione è posta dall'azienda in tutte le fasi di sviluppo e produzione, garantendo elevati standard qualitativi, assicurando un adeguato **apporto proteico**, e prestando attenzione alla **presenza di allergeni** e alla **omogeneità della texture**.

Ogni nuovo prodotto viene sviluppato con l'obiettivo di soddisfare questi criteri, per essere riconosciuto come **prodotto di alta qualità**.

Parametri	2020	2021	2022	2023*	2024**
Punteggio medio	58	58	58	58	52
% prodotti	90 %	95%	100%	100%	100%
Punteggio medio	49	49			
% prodotti	10 %	5%	0%	0%	

* Dati su 87 prodotti per alimentazione disfagia

** Dati su 103 prodotti per alimentazione disfagia e bariatrica

Tabella di inquadramento livello qualitativo dei prodotti per la disfagia

“Objective Evaluation Tool for Texture - Modified Food (OET-TMF): Development of the Tool and Validation”

Caloric Input		SCORE	
<50 kcal per 100 grams of product ready for consumption.		0	
≥ 50 and <100 kcal per 100 grams of product ready for consumption.		5	
≥ 100 kcal per 100 grams of product ready for consumption.		10	
Proteic Input			
< 5 g of proteins per 100 grams of product ready for consumption.		0	
≥ 5 g and < 6.5 g of proteins per 100 grams of product ready for consumption.		5	
≥ 6.5 g of protein per 100 grams of product ready for consumption.		10	
Presence of Allergens , In accordance to the “Directive 2006/142/EC amending Annex IIIa of Directive 2000/13/EC” listing the ingredients which must under all circumstances appear on the labelling of food stuffs:			
Not reporting the absence or presence of allergens.		0	
More than two allergens.		4	
Stating the presence of two or less allergens or the lack of them.		8	
Homogeneous texture			
Heterogeneous texture or viscosity < 1750 cp at the time of consumption.		0	
Homogeneous texture and viscosity > 1750 cp at the time of consumption.		8	
Elaboration			
Heat-treated and diced		0	
Reconstituted (being a lyophilised or dehydrated) and heat-treated.		3	
Heat-treated for its consumption without any other added process.		6	
Storage			
Under refrigeration.		0	
At room temperature in a cool, dry place.		6	
Useful life			
Less than 5 days.		0	
Less than 90 days.		3	
More than 90 days.		6	
Patient's acceptance			
Intake >75% of received product in < 50% of evaluated patients.		0	
Intake >75% of received product in ≥ 50 to < 70% of evaluated patients.		5	
Intake >75% of received product in >70% of evaluated patients.		10	
HIGH QUALITY	GOOD QUALITY	MEDIUM QUALITY	LOW QUALITY
> 80%	80–60%	40–60%	< 40%
51–64 points	38–50 points	26–37 points	0–25 points

Cp: centipoises

HARG: essere Società Benefit

Le **Società Benefit** sono realtà imprenditoriali che, pur mantenendo una struttura aziendale tradizionale, assumono impegni aggiuntivi, vincolando il management e gli azionisti a standard più elevati in termini di scopo, responsabilità e trasparenza.

Scopo

Queste aziende operano con l'obiettivo di generare un impatto positivo sulla società e sull'ambiente, andando oltre la sola ricerca del profitto. La sostenibilità è parte integrante della loro strategia, promuovendo valori sociali e ambientali nel lungo termine.

Responsabilità

Le Società Benefit considerano con attenzione le conseguenze delle proprie attività, adottando un approccio che miri a creare valore sostenibile per tutti gli stakeholder coinvolti, con una visione orientata al futuro.

Trasparenza

Sono tenute a rendicontare ogni anno i risultati raggiunti, i progressi effettuati e gli obiettivi futuri, utilizzando standard di valutazione riconosciuti, per garantire chiarezza e affidabilità nei confronti degli azionisti e della collettività.

In conformità al comma 382 della **Legge 208 del 28 dicembre 2015**, le Società Benefit devono redigere annualmente una relazione sul perseguimento del beneficio comune, da allegare al bilancio aziendale.

Tale relazione deve includere:

- **Gli obiettivi specifici**, le azioni intraprese dagli amministratori e le eventuali difficoltà incontrate nel raggiungimento del beneficio comune.
- **Le nuove finalità** che la società intende perseguire nell'anno successivo.
- **Una valutazione d'impatto**, effettuata secondo parametri di misurazione esterni, per garantire trasparenza e affidabilità nei risultati comunicati.

Gli obiettivi di beneficio comune

Un aspetto centrale delle **Società Benefit** è l'impegno a destinare parte delle proprie risorse economiche e gestionali al **benessere delle persone e delle comunità**, sia a livello locale che nazionale. Questo impegno si concretizza attraverso iniziative di **responsabilità sociale**, investimenti in progetti comunitari, sostenibilità ambientale e miglioramento delle condizioni lavorative.

Un elemento distintivo delle **Società Benefit** è l'inclusione di queste finalità all'interno del proprio **statuto sociale**, rendendo chiaro e trasparente l'obiettivo di generare un **impatto positivo** sulla società, oltre alla creazione di valore economico. Questo approccio garantisce che le azioni intraprese siano orientate al raggiungimento di risultati concreti e misurabili a beneficio della collettività.

L'impegno di HARG per il beneficio comune

HARG si dedica al perseguimento di obiettivi di impatto sociale attraverso le seguenti iniziative:

1. **Supporto alle persone con disfagia:** sviluppo di soluzioni alimentari destinate a chi, a causa dell'età, patologie o altre condizioni fisiche, incontra difficoltà nella deglutizione.
2. **Alternativa alla supplementazione farmacologica:** creare alimenti naturali in grado di sostituire l'uso di integratori farmacologici, per compensare le carenze nutrizionali nei cibi.
3. **Miglioramento del benessere e della qualità della vita:** offriamo prodotti nutrizionali studiati per migliorare la salute e il benessere, con particolare attenzione agli anziani e a chi necessita di un'alimentazione specifica.
4. **Riduzione dei costi del Sistema Sanitario:** contribuzione alla riduzione dei costi sanitari grazie a prodotti alimentari innovativi che possono prevenire complicazioni legate alla malnutrizione.
5. **Promozione della cultura alimentare:** promuovere la ricerca, gli studi e la diffusione dei risultati relativi all'importanza dell'alimentazione per il mantenimento di un adeguato benessere psicofisico. Questo include anche la diffusione della cultura della prevenzione attraverso l'educazione alimentare.

In ottemperanza alla normativa sulla rendicontazione delle Società Benefit, presentiamo di seguito **le azioni intraprese** nel corso dell'anno 2024 e **gli obiettivi futuri** che ci siamo prefissati.

Contrasto alla disfagia, sostituzione della supplementazione farmacologica, incremento di benessere e qualità di vita

Di seguito una tabella riassuntiva con gli obiettivi strategici che ci siamo posti lo scorso anno, le attività e i risultati raggiunti nel 2024 e i nuovi obiettivi che ci poniamo per il futuro:

Azioni	Obiettivo 2023	Azioni e risultati 2024	Nuovo obiettivo
Protocollo WeanCare	Conclusione del progetto WeanCare Domus, diventato un caso studio per una tesi di laurea	Progetto WeanCare: continuata la raccolta annuale dei dati per validare i KPI. Numero beneficiari del protocollo aumentati a 230. Condivisione dati con la comunità scientifica e nuove pubblicazioni riguardanti impatto su pazienti con Parkinson e importanza della formazione del personale legato alla presa in carico del momento del pasto.	Prosecuzione del progetto con l'attività di monitoraggio dei pazienti e consolidamento dei dati. Esplorazione di nuovi indicatori come quello del gradimento. Nuovi studi avviati
Il monitoraggio dei nostri consumatori	Aumentare ulteriormente il numero di beneficiari per ciascun KPI relativo ai prodotti DYSPHAMEAL anche per il 2024	Dei 2965 consumatori dei prodotti DYSPHAMEAL: -1868 sono aumentati di peso -2520 hanno diminuito il numero di clisteri -1779 hanno un aumento di linfociti -1779 hanno registrato un aumento di albumina	Mantenere la raccolta annuale dei dati sui beneficiari e misurare l'impatto dei nostri prodotti per validare i KPI. Aggiunta di altri indicatori (gradimento)
Sviluppo dei prodotti	Lancio di linee prodotto a fini medici speciali per altre esigenze patologiche o necessità nutrizionali particolari	Prosecuzione dei progetti di sviluppo linee prodotti "Healthy". Linea prodotti domiciliari divenuti AFMS	Obiettivo di inserimento dei prodotti AFMS nelle gare d'appalto per le ASL del territorio. Le cliniche potranno prescrivere i prodotti a fini nutrizionali. Prosecuzione della fase di progettazione e validazione dell'HTA

Protocollo di alimentazione WeanCare

Per conseguire gli obiettivi di contrasto alla disfagia, sostituzione della supplementazione farmaceutica e miglioramento generale del benessere e della qualità di vita dei pazienti, HARG continua a sviluppare e diffondere la sua linea Dysphameal.

Il costante miglioramento e diffusione della linea Dysphameal è garantito dalla prosecuzione del **progetto WeanCare**, in cui HARG è affiancata dal DISSAL - Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università di Genova.

Il progetto Weancare è un **protocollo dietetico** avviato nel 2018 per dimostrare l'efficacia di una dieta basata sui prodotti Dysphameal nel miglioramento generale della salute e della qualità della vita. Il progetto include una **formazione** del personale di HARG a favore delle strutture aderenti, riguardante la preparazione e la somministrazione dei pasti, nonché la raccolta e la trasmissione dei dati nel portale del progetto. La formazione garantisce una **standardizzazione** nello svolgimento delle diverse fasi del progetto.

I partecipanti ricevono una **dieta completa** di prodotti Dysphameal che copre tutta la giornata (dalla colazione alla cena). Vengono monitorati continuamente i loro dati **antropometrici, biochimici, nutrizionali e funzionali**. I dati vengono raccolti anonimamente su una piattaforma web per analisi.

I risultati preliminari sono stati positivi, evidenziando una risposta positiva alla dieta Dysphameal, una riduzione dei clisteri, un miglioramento delle difese immunitarie e dell'efficacia dei vaccini, e un aumento del livello di albumina.

Il progetto continua con l'obiettivo di **convalidare i KPI** definiti nella ricerca, aumentando gradualmente il numero di consumatori monitorati.

Il progetto **WeanCare Domus**, avviato nel 2021, si è invece concluso nel corso del 2023: destinato a persone affette dal morbo di Parkinson con problemi di deglutizione, aveva come obiettivo l'individuazione della presenza di impatti positivi nei pazienti nutriti con Dysphameal non solo in ambito nutrizionale, ma anche nell'osservazioni di variazioni nell'attività fisica, l'umore, la sfera affettiva e sessuale.

Obiettivo 2025:

Confermata la prosecuzione del protocollo di cura in collaborazione con l'Università di Genova. Implementazione del numero delle persone beneficiarie e consolidamento dei dati. Esplorazione di nuove modalità di raccolta dati e di indicatori, come per esempio quello sul gradimento. Nuovi studi in corso d'opera.

Pubblicazioni scientifiche

Dal progetto WeanCare Domus, ha visto la luce **una tesi di laurea**, da cui è stato tratto **un articolo scientifico** pubblicato in open access sulla rivista “Journal of Preventive Medicine and Hygiene”, dove è stato presentato e analizzato un caso studio controllato dal titolo:

“Qualità della vita in relazione alla sintomatologia non motoria e valutazione della sarcopenia da malattia di Parkinson: esiti dello studio sperimentale W-Domus”.

Lo studio esplora la sintomatologia del **morbo di Parkinson**, una malattia estremamente invalidante e che condiziona la qualità della vita di chi ne è colpito. L'irrigidimento muscolare che ne deriva colpisce quasi sempre il **processo della deglutizione**, con la conseguenza che il malato, impossibilitato a nutrirsi correttamente, si ammalerà di **malnutrizione**, che lo porterà inevitabilmente ad una riduzione della massa muscolare (sarcopenia). In queste persone, la malnutrizione si accompagna, quasi sempre, anche ad un forte **mancanza di idratazione**.

Ecco perché HARG ha stilato un piano alimentare basato sui **prodotti Dysphameal**, creati appositamente per fornire un sufficiente apporto di elementi nutritivi ai malati. Tramite una ricerca su una **texture appropriata** (per esempio, la liofilizzazione), che faciliti la deglutizione prevenendo i rischi di soffocamento, i prodotti forniscono i micro e i macronutrienti necessari per l'apporto alimentare giornaliero.

Attraverso il progetto WeanCare Domus, completato nel 2023, un paziente è stato monitorato dal settembre 2022 attraverso l'uso di dispositivi non invasivi, per misurare il notevole miglioramento dei parametri corporei dopo il programma Dysphameal. Tutti i **parametri corporei** erano migliorati: quelli cardiovascolari, motori, quelli relativi alla massa muscolare, al peso, all'energia e all'autonomia complessiva del paziente.

Un altro studio dal titolo **“Comportamenti degli operatori sanitari verso la nutrizione degli anziani: uno studio descrittivo trasversale nelle case di riposo italiane”** è stato pubblicato nel corso del 2024 su “Geriatrics”, una rivista internazionale scientifica specializzata in medicina geriatrica, dove HARG è stata ringraziata per il suo impegno.

L'articolo intende mettere in risalto il ruolo cruciale che ha la **formazione degli operatori sanitari e i caregivers**: più questi sono formati e specializzati, migliore sarà il loro impatto assistenziale sui pazienti. Spesso la loro poca conoscenza in fatto di nutrizione è un problema che condiziona molto la loro performance e il loro lavoro, in particolare tra i giovani infermieri.

HARG, infatti, tramite appositi **corsi di formazione**, si fa carico di colmare il deficit formativo dei lavoratori sanitari, per una corretta prassi gestionale e di cura del paziente.

Il monitoraggio dei nostri consumatori

Nel 2024, in parallelo con lo studio osservazionale e multifattoriale del protocollo WeanCare, abbiamo continuato a monitorare da vicino i consumatori ospiti in alcune strutture aderenti al programma.

Il **monitoraggio** è stato condotto grazie al personale specializzato nelle strutture, formato dai nostri **esperti**, nonché dai nostri **agenti commerciali** appositamente formati per fornire soluzioni su misura. I risultati raccolti sono stati organizzati secondo gli stessi indicatori chiave di prestazione (KPI) utilizzati per il progetto WeanCare e sono stati presentati in una ricerca scientifica pubblicata nel 2019.

È degno di nota il numero di consumatori oggetto di monitoraggio, **2965 nel 2024**, più che raddoppiati rispetto all'anno precedente, che vedeva 1460 pazienti rispetto ai 750 del 2022 e ai 380 del 2021. I dati raccolti consentono di **valutare l'impatto sociale** dei nostri prodotti Dysphameal come evidenziati nella tabella seguente:

- la colonna "**beneficiari**" si riferisce ai consumatori che hanno effettivamente tratto vantaggio dal consumo dei prodotti Dysphameal.
- la **percentuale di beneficio** rappresenta il rapporto tra il numero di Beneficiari e il numero totale di consumatori.

KPI Linea Dysphameal	2022			2023			2024		
	n. Consumatori	% Beneficio	n. Beneficiari	n. Consumatori	% Beneficio	n. Beneficiari	n. Consumatori	% Beneficio	n. Beneficiari
Aumento di peso	750	60%	450	1460	62%	905	2965	63%	1868
Riduzione del numero di clisteri	750	89%	668	1460	80%	1168	2965	85%	2520
Aumento dei linfociti	750	59%	443	1460	58%	847	2965	60%	1779
Aumento dell'albumina	750	60%	450	1460	60%	876	2965	60%	1779
Riduzione dei costi a giornata ogni 10 pazienti (euro/gg)	300	18,00	5400	584	7,26	4246	1186	7,26	8610

È importante sottolineare che il numero di consumatori monitorati include coloro che aderiscono al protocollo WeanCare e che sono **esclusivamente alimentati** con i prodotti Dysphameal. Questo dato esclude persone che non utilizzano i prodotti Dysphameal in modo esclusivo o continuativo, al fine di mantenere **l'integrità** dei risultati.

Nel tempo, grazie all'espansione del campione di consumatori monitorati, stiamo assistendo a una **stabilizzazione** di questa percentuale, che riflette in modo più accurato il reale beneficio goduto dai consumatori di Dysphameal. È importante notare che la variabilità di questi parametri è spesso influenzata dalle **condizioni iniziali** dei pazienti ospiti.

Obiettivi 2025

Tra gli obiettivi del 2025 abbiamo:

- l'ampliamento dell'offerta negli ospedali e nel mondo delle cure palliative
- la pubblicazione dei nuovi studi attualmente in corso
- la disseminazione dei nostri risultati attraverso poster esposti in eventi scientifici
- continuare l'attività di monitoraggio dell'impatto dei nostri prodotti

Ricerca e sviluppo dei prodotti

La linea Dysphameal costituisce il fulcro dell'attività principale di HARG, assorbendo quasi interamente le attività di ricerca e sviluppo dell'azienda. Per l'anno 2024, è continuata l'attività di monitoraggio dell'impatto dei nostri prodotti e la verifica delle loro caratteristiche nutrizionali, per attestare che siano sempre in grado di migliorare la qualità della vita dei nostri consumatori.

A fine 2024, i prodotti della linea domiciliare Dysphameal sono stati riconosciuti **alimenti a fini medici speciali (AFMS)** per il trattamento della malnutrizione e della disfagia. Questo ci permetterà, nel 2025, di rifornirli alle Aziende Sanitarie tramite apposite gare d'appalto per poterli distribuire sul territorio. Essendo classificati come alimenti dietetici a fini medici speciali, questi prodotti potranno essere potenzialmente erogati da parte del SSN su prescrizione degli specialisti operanti in centri accreditati (es. nutrizione clinica) attraverso la strutturazione di terapeutici. Per HARG questo ha significato, oltre che un riconoscimento della qualità delle sue attività.

Nel 2024 sono proseguiti i progetti avviati nel 2021 con aziende italiane per lo sviluppo dei **prodotti "Healthy"**. La validazione della linea dei progetti ha ottenuto un buon riscontro sui pazienti, e sono stati immessi in commercio nuovi gusti e nuove linee di prodotto, come per esempio quelli destinati ai pazienti bariatrici.

Il **progetto europeo AURA**, in collaborazione con l'**Università Cattolica Sacro Cuore di Cremona** e altre realtà industriali cremonesi, prosegue con successo. Il progetto, attraverso validazioni, test, prove e panel, punta allo sviluppo di una serie di **prodotti** che possano riequilibrare le necessità nutrizionali di una **popolazione over 75 autonoma e non ospedalizzata**. Il progetto, iniziato nel 2023, sta proseguendo secondo le tempistiche previste e vedrà la sua conclusione nel giugno 2026.

Ad ottobre 2024, si è chiusa la parte osservazionale e di implementazione dati dell'**Health Technology Assessment**; ad oggi, il progetto è sottoposto a valutazione da parte dell'Agenas - Agenzia Nazionale per i servizi sanitari Regionali, dove sarà caricato sulla loro piattaforma nel corso del 2025. Verrà pubblicato uno studio parallelo, sottoposto a revisione nelle sedi idonee, dove si riporteranno tutti i dati che questa tecnologia ha permesso di fornire. Una tecnologia che, sostanzialmente, abbina **macchina e prodotto** per ottimizzare la distribuzione dei pasti nelle RSA.

Lo studio dell'HTA ha considerato l'**impatto dei nostri prodotti** in queste strutture, che prima frullavano autonomamente le materie prime. Con l'introduzione del nostro macchinario miscelatore, si sono potuti rilevare i seguenti parametri: il tempo di preparazione del pasto prima e dopo l'uso del macchinario; quante volte doveva essere corretto o sistemato il pasto nel reparto; il tempo di distribuzione ed imbocco del pasto in reparto; quota pasto consumata nelle RSA (1300 calorie prima, contro le 1600 calorie dopo).

Obiettivi 2025

Prosecuzione del progetto AURA in collaborazione con l'Università Cattolica Sacro Cuore di Cremona, per mettere a punto un nuovo studio che vedrà la luce alla fine del 2025. Intraprendere nuove ricerche e collaborazioni con altri partner. Approvazione progetto HTA da parte dell'agenzia Agenas, e pubblicazione studio sui dati raccolti.

Promozione della Cultura Alimentare – HARG Academy

Anche nel 2024, HARG ha perseguito l'obiettivo di promozione della cultura alimentare attraverso una serie di iniziative informative e divulgative. Queste comprendevano la partecipazione a **convegni**, la realizzazione di **eventi informativi**, **webinar gratuiti** e **giornate di formazione**, tutte organizzate attraverso la **HARG Academy**.

HARG Academy è stata fondata nel 2020 con l'obiettivo primario di sensibilizzare e istruire dipendenti, professionisti del settore, consumatori e famiglie, riguardo alla disfagia.

Nell'anno 2024, le attività di HARG Academy si sono concretizzate in attività formative a diversi livelli, così suddivise:

- Formazione per **dipendenti e collaboratori** di HARG operanti nelle funzioni commerciali, marketing. I dipendenti sono stati coinvolti in **16 incontri** per un totale di **24 ore** per circa **240** persone partecipanti.
I temi hanno riguardato il mercato di HARG e i suoi prodotti, l'organizzazione interna dell'azienda, corsi di lingua inglese, potenziamento sui software gestionali in uso, corsi sulla sicurezza.

Webinar dipendenti 2024 + Numero Formazioni varie	Durata media	Totale ore formazione	N. medio partecipanti	Totale partecipanti	
Webinar	16	1,5	24	15	240
Riunione Nazionale HARG 15-19 genn			32	20	20
Corsi interni vari - primo soccorso / DAE / etc.	4	8	32	8	32

- Formazione per **personale delle strutture** (personale sanitario, direttore sanitario o medico referente, infermieri, OSS, ASA, personale cucina). Il numero medio dei partecipanti è stato di 35 per struttura per **30 strutture**. La durata media per incontro era di **6 ore** raggiungendo quindi un totale di circa **180 ore di formazione**. Gli argomenti affrontati sono stati, oltre alla disfagia e alla cultura alimentare, i prodotti Dysphameal e il loro utilizzo, la preparazione e somministrazione, con una parte di dimostrazione pratica dell'utilizzo della macchina dosatrice.
- **Pazienti e familiari** coinvolti in una **giornata sulla disfagia** organizzata in diverse strutture. Gli incontri, della durata media di **2 ore** per un totale di **60 ore** di formazione, si sono svolti in **30 strutture**. Il tema trattato ha riguardato un approfondimento sulla disfagia. In particolare: le sue criticità e le conseguenze cliniche nutrizionali che ne derivano, le possibili modalità di gestione con consigli pratici, le strategie di alimentazione e le soluzioni proposte da HARG.

Formazione strutture 2024	Strutture partite	Durata media	Totale ore formazione	N. medio partecipanti	Totale partecipanti
Disfagia formazione personale di struttura	30	6	180	35	1.050
Disfagia formazione parenti	30	2	60	12	360
Colazioni	90	2	180	15	1.350

HARG ha partecipato attivamente con stand o interventi a numerosi eventi e congressi nel 2024, di seguito i principali:

Eventi, Convegni e Fiere	N. Partecipanti
Exposanità 2024 Bologna	20.000
SPRING EVENTI 2024 - SINPE (Società Italiana di Nutrizione Artificiale e Metabolismo)	100
Evento ECM La Dimora sul Lago	60
Giornata Mondiale AISM	80
A tavola nello spazio con ASI (Associazione Spaziale Italiana)	20
Le Ali di Camilla, III edizione dedicata alle persone con epidermolisi bollosa	50
Dysphagia 2024, Screening, inquadramento e trattamento delle disfagie neurogene	80
Lezione Università SUPSI - Svizzera	20

HARG Academy, anche nel 2024, ha raggiunto l'obiettivo che si era prefissata negli anni, ovvero quello di strutturarsi come **una divisione educativa di formazione continua**. L'obiettivo era una **diffusa sensibilizzazione sulla disfagia e l'importanza dell'intervento preventivo sulle fragilità alimentari**, non solo del personale tecnico di settore, ai clienti e alle famiglie dei pazienti, ma di riuscire a diffondere il tema della malnutrizione all'intera comunità.

È per rendere la disfagia di dominio pubblico, e permettere di aumentare la sensibilità e l'empatia verso questa malattia, che HARG ha all'attivo un portale ad hoc <https://harg.it/harg-academy/> in cui è possibile **isciversi gratuitamente** per essere aggiornato su studi clinici in corso, notizie, webinar e materiale informativo. Attraverso il portale è possibile anche iscriversi e partecipare agli eventi e webinar programmati.

Obiettivo 2025

Siamo soddisfatti di quanto raggiunto negli anni in tema di sensibilizzazione, per questo per il 2025 l'obiettivo è quello di mantenere ed ampliare occasioni di **formazione, approfondimento e confronto** per dipendenti, personale operante nel settore, pazienti e familiari.

Valutazione di impatto: lo standard volontario per le piccole e medie imprese non quotate (VSME)

Il **VSME** (Voluntary Sustainability Reporting Standard for non-listed SMEs) è un framework volontario sviluppato dall'**EFRAG** (European Financial Reporting Advisory Group) per supportare le micro, piccole e medie imprese non quotate nella rendicontazione delle loro pratiche di sostenibilità.

Questo standard mira a fornire alle PMI un approccio proporzionato e gestibile alla rendicontazione della sostenibilità, riconoscendo le loro risorse limitate rispetto alle grandi aziende. Il VSME copre le stesse tematiche degli **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)** destinati alle grandi imprese, ma è adattato alle specificità delle PMI, offrendo un linguaggio semplificato e un approccio modulare.

Una caratteristica distintiva del VSME è il principio del "**se applicabile**" ("if applicable"), che sostituisce l'analisi di doppia materialità richiesta dagli ESRS. Questo significa che un requisito di divulgazione è rilevante solo se applicabile alle operazioni, al settore o al contesto aziendale specifico dell'impresa. Le aziende sono responsabili di valutare l'applicabilità in base al loro modello di business, dimensione e settore.

L'adozione del VSME offre diversi vantaggi alle PMI, tra cui:

- **Miglior accesso ai finanziamenti:** allineandosi alle aspettative di banche e investitori in termini di dati sulla sostenibilità.
- **Gestione migliorata della sostenibilità:** fornendo una struttura per monitorare e migliorare le pratiche sostenibili interne.
- **Contributo a un'economia più sostenibile e inclusiva:** promuovendo pratiche commerciali responsabili e trasparenti.

Sebbene il VSME sia un **framework volontario**, le PMI sono incoraggiate a utilizzarlo per rispondere alle crescenti richieste di **trasparenza** in materia di sostenibilità da parte di clienti, partner commerciali e altri stakeholder. Lo standard fornisce un **quadro di riferimento** per misurare e migliorare l'impatto dell'azienda su diversi aspetti della responsabilità d'impresa, garantendo trasparenza e allineamento con le migliori pratiche internazionali.

HARG fa proprio l'invito a rendicontare le proprie attività secondo lo standard, dimostrando un **impegno concreto ed etico** verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Informativa B 2: Pratiche di transizione verso un'economia più sostenibile

Nell'**informativa B 2**, l'azienda può fornire una sintesi delle iniziative adottate per favorire la transizione verso un'economia più sostenibile. Queste iniziative riguardano le **azioni intraprese** per ridurre gli impatti negativi e amplificare quelli positivi sulle persone e sull'ambiente, contribuendo così a un modello economico più responsabile. In questo contesto, non rientrano le attività filantropiche, come le donazioni, ma piuttosto misure concrete come il **miglioramento delle condizioni lavorative** e della **parità di trattamento**, e la **formazione sulla sostenibilità per i dipendenti**.

HARG si impegna a creare un ambiente lavorativo che promuova il benessere psicofisico dei propri dipendenti, mettendo in atto una serie di attività di welfare aziendale pensate per supportare la loro salute, la crescita professionale, l'inclusione e il work-life balance.

Benessere psicofisico dei dipendenti: HARG pone grande attenzione alla salute dei suoi collaboratori, offrendo programmi di salute e prevenzione, tra cui una **assicurazione sanitaria integrativa** che garantisce una copertura completa per tutti i dipendenti. Inoltre, l'azienda ha attivato iniziative che promuovono la **conciliazione vita-lavoro**, tra cui un **pacchetto di smart working** strutturato e regolamentato, che consente una gestione flessibile dell'orario lavorativo. I dipendenti possono usufruire di **orari flessibili in entrata e uscita**, nonché di una **banca ore** per una gestione autonoma del proprio tempo.

Sviluppo professionale e crescita: HARG è fortemente orientata alla crescita professionale dei suoi dipendenti, con programmi di **formazione continua**. L'azienda mette a disposizione un **budget formativo individuale** e offre **formazione interna** per lo sviluppo di competenze trasversali. Inoltre, supporta i propri collaboratori nell'ottenere **certificazioni professionali**, finanziando il percorso formativo. La **valorizzazione dei talenti** avviene tramite **percorsi di carriera trasparenti** e **programmi di job rotation e mobilità interna**. L'azienda riconosce il merito attraverso **sistemi premianti e feedback continui**, con una valutazione 360° che assicura un ambiente di crescita continuo.

Supporto economico e previdenziale: HARG fornisce anche **supporto economico e previdenziale** ai propri dipendenti, con **premi di risultato** che possono essere convertiti in **servizi welfare**, oltre a **buoni acquisto** e **voucher** per incentivare il benessere.

Inclusione e diversità: l'azienda promuove la **valorizzazione delle diversità generazionali**, creando iniziative per il **trasferimento di know-how** tra diverse fasce di età. HARG promuove anche l'**inclusione culturale e linguistica**, con **corsi di lingua gratuiti** e la **traduzione dei documenti aziendali** nelle principali lingue parlate, per favorire l'accessibilità e l'inclusività nel lavoro.

Welfare territoriale e comunità: HARG si impegna anche verso le **comunità locali**, collaborando con **associazioni del territorio**, e sostenendo iniziative attraverso **donazioni e sponsorizzazioni** di progetti locali che favoriscano lo sviluppo della comunità.

Sostenibilità ambientale nel welfare: l'azienda promuove un **welfare a impatto positivo** attraverso iniziative **plastic-free**, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale. Inoltre, HARG incoraggia **stili di vita sostenibili**, creando un legame tra benessere individuale e tutela dell'ambiente.

Misurazione e reporting: per garantire l'efficacia delle attività di welfare, HARG prevede una **comunicazione e reporting trasparente**, con una **sezione dedicata nel bilancio di sostenibilità** e una **comunicazione interna** sui risultati raggiunti. L'azienda si impegna inoltre a **condividere le best-practice** con i propri dipendenti e partner per favorire il miglioramento continuo.

Governance del welfare: HARG adotta processi di gestione del welfare ben definiti, con **analisi periodiche dei bisogni** dei dipendenti e una **pianificazione annuale delle attività**. Viene dedicato un **budget specifico** per queste iniziative, con una **modalità di allocazione trasparente**. L'azienda **monitora costantemente l'efficacia** delle azioni intraprese, con una **revisione periodica del piano welfare** per adattarlo alle esigenze in continua evoluzione.

In questo modo, HARG si conferma una realtà aziendale che pone il benessere dei suoi collaboratori al centro della sua strategia, creando un ambiente di lavoro sano, inclusivo e orientato alla crescita.

Metriche base: Ambiente

Nell'ambito delle metriche ambientali, lo standard VSME richiede alle imprese di fornire informazioni dettagliate su diversi aspetti chiave, in modo da valutare e comunicare in modo efficace il loro impatto ambientale, contribuendo così ad una maggiore trasparenza e responsabilità sociale. Questo approccio, non solo migliora la reputazione aziendale, ma risponde anche alle crescenti aspettative di clienti, investitori e altri stakeholder riguardo all'impegno verso la sostenibilità. Le metriche ambientali sono:

B 3 Energia utilizzata ed emissioni di gas serra: le imprese devono riportare i consumi energetici totali e le relative emissioni di gas serra

B 4 Inquinamento di suolo, acqua e aria: è richiesto alle imprese di descrivere le pratiche adottate per prevenire e ridurre l'inquinamento ambientale, nonché di fornire dati sulle emissioni atmosferiche, sullo scarico di sostanze inquinanti nell'acqua e sull'impatto sul suolo.

B 5 Biodiversità: le imprese devono illustrare le azioni intraprese per preservare la biodiversità, come la gestione sostenibile delle risorse naturali e la protezione degli habitat naturali nelle aree in cui operano.

B 6 Utilizzo dell'acqua: è importante fornire informazioni sul consumo idrico complessivo, sulle misure adottate per l'efficienza nell'uso dell'acqua e sulle strategie per ridurre l'impatto delle attività sull'approvvigionamento idrico locale.

B 7 Utilizzo delle risorse naturali ed economia circolare: le imprese sono invitate a descrivere come utilizzano le risorse naturali e come implementano pratiche di economia circolare, come il riciclo e il riutilizzo dei materiali, al fine di ridurre gli sprechi e promuovere la sostenibilità

B 3: Energia utilizzata ed emissioni di gas serra

Consumi energetici:

	Consumo di energia (MWh)
Combustibili fossili	55,09
<i>Carbone</i>	0
<i>Petrolio</i>	0
<i>Gas</i>	22,49
Energia elettrica	32,6

Emissioni di gas serra:

Carburante consumato	Unità di misura	Tipologia di carburante	Emissioni GHG
38.500	litri	Gasolio	90,4 Ton Co2eq
.	litri	Benzina	16,4 Ton Co2eq

HARG cerca di ottimizzare l'uso dell'energia utilizzando apparecchiature a basso consumo, e lavora per ridurre le emissioni derivanti dai propri processi aziendali, ottimizzando la produzione e riducendo gli sprechi. I consumi che interessano direttamente l'azienda riguardano le **utenze** della sede operativa, il **gasolio** dei veicoli aziendali e il **gas naturale** consumato per il riscaldamento.

La sede operativa, perlopiù adibita ad uffici, ha consumi assimilabili ad un'utenza domestica. L'azienda valuterebbe positivamente l'adozione di energie rinnovabili, come pannelli solari per ridurre la dipendenza da fonti fossili, qualora fosse proprietaria dell'immobile. Sempre nell'ottica di minimizzare le emissioni di gas serra, nel 2024 ha rinnovato il suo parco macchine acquistando vetture di nuova generazione, contribuendo a migliorare la qualità globale dell'aria.

B 5 – Biodiversità

Posizione	Area (ettari)	Area sensibile sotto il profilo della biodiversità	Specifiche (situati in aree sensibili sotto il profilo della biodiversità)
Italia	0,75	no	no

HARG, nella gestione delle proprie strutture e attività, pone particolare attenzione al rispetto dell'ambiente e della biodiversità. L'azienda non si trova situata all'interno o nelle immediate vicinanze di aree ecologicamente sensibili o protette, come parchi naturali, riserve naturali, zone umide o habitat di specie protette, e dunque **non ha impattato negativamente sull'ambiente**.

Tipo di uso del suolo	Superficie (ettari o m2)
Superficie totale impermeabilizzata	0,75
Superficie totale orientata alla natura nel sito	0
Superficie totale orientata alla natura fuori dal sito	0
Uso totale del suolo	0,75

HARG cerca di **minimizzare l'uso del suolo** e delle superfici impermeabilizzate all'interno della propria struttura aziendale. Questo approccio è parte di un impegno più ampio per ridurre l'impatto ambientale delle sue operazioni e per favorire soluzioni che contribuiscano al benessere ecologico, in linea con le politiche di sostenibilità aziendale.

Tra gli **obiettivi per il 2025**, HARG mira a mantenere uno standard alto nel suo sistema di gestione ambientale, per continuare ad essere certificati con la **norma ISO 140001**.

B 6 - Acqua

		Tutti i siti (m3)	Siti in aree a stress idrico (m3)
Prelievo idrico	<i>quantità di acqua prelevata dalla rete idrica pubblica (bollette), acqua di falda dai propri pozzi, l'acqua prelevata da fiumi o laghi o l'acqua ricevuta da altre imprese</i>	2.250	0
Scarico di acqua	<i>quantità di acqua trasferita direttamente ai corpi idrici riceventi, come laghi o fiumi, alla rete fognaria pubblica o ad altre imprese per l'utilizzo a cascata dell'acqua</i>	2.250	0
Raccolta di acqua piovana		0	0
Consumo idrico	<i>[prelievo + raccolta di acqua piovana - scarichi]</i>	0	0

HARG si impegna nell'adozione di pratiche di sostenibilità nell'utilizzo dell'acqua e la gestione del prelievo idrico. Con una crescente attenzione alla scarsità di risorse naturali e agli impatti ambientali, ha integrato soluzioni efficaci per ridurre il consumo d'acqua, ottimizzare l'uso e minimizzare l'impatto ambientale derivante dal prelievo idrico.

B 7 – Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti

HARG, adottando un approccio orientato alla sostenibilità, integra pratiche di economia circolare nella gestione delle risorse, con un'ottimale **separazione e differenziazione nello smaltimento dei rifiuti**. In tal modo, non solo mira a ridurre l'impatto ambientale, ma ottimizza anche l'uso delle risorse disponibili, migliorando l'efficienza operativa e contribuendo alla creazione di un ciclo virtuoso di valorizzazione dei materiali. La corretta differenziazione dei rifiuti è, infatti, una priorità per l'azienda, ed è applicata con precisione in tutti i reparti aziendali seguendo le normative locali e internazionali in materia di gestione dei rifiuti.

	Totale rifiuti prodotti (Ton)	Rifiuti destinati al riciclo o riutilizzo (Ton)	Rifiuti destinati allo smaltimento (Ton)
Rifiuti non pericolosi			
Carta	3,5	3,5	0
Plastica	1	1	0
Filtri	6	0	6
RSU	5,84	0	5,84
Ferro	2,3	2,3	0
Rifiuti pericolosi			
Nessuno			

Peso e percentuale di contenuto riciclato nei prodotti e negli imballaggi

	Peso (kg)
Peso totale dei materiali riciclati utilizzati nei prodotti e negli imballaggi	16.000
Peso totale dei materiali nei prodotti e negli imballaggi	43.200
	37%

Percentuale di contenuto riciclabile nei prodotti e negli imballaggi

	Peso (kg)
Peso totale dei materiali riciclabili nei prodotti e negli imballaggi	42.000
Peso totale dei materiali nei prodotti e negli imballaggi	43.200
	97%

Metriche base: Società

Le metriche sociali dello standard VSME servono per valutare come un'impresa impatta sulla società, e in particolare sui propri dipendenti. Le **questioni sociali** che vengono trattate coprono diversi aspetti delle condizioni di lavoro, la sicurezza, la formazione, la retribuzione e l'interazione dell'impresa con la sua catena del valore.

B 8 Forza lavoro – Caratteristiche generali

Questa metrica si concentra sulle caratteristiche demografiche e strutturali della forza lavoro dell'azienda. Le principali aree da monitorare sono la composizione per genere, il tipo di contratto e il Paese di provenienza. I dati esposti di seguito riguardano la situazione dei dipendenti di HARG al termine del periodo di rendicontazione al 31/12/2024. Tutti i dipendenti sono inquadrati nel CCNL.

NB: dati in full-time equivalent

Genere	Numero di dipendenti (equivalenti a tempo pieno)
Uomo	17
Donna	5,75
Altro	0
Non segnalato	0
Totale dipendenti	22,75

Tipo di contratto	Numero di dipendenti (equivalenti a tempo pieno)
Contratto a tempo determinato	5
Contratto a tempo indeterminato	17,75
Totale dipendenti	22,75

Paese	Numero di dipendenti (equivalenti a tempo pieno)
Italia	22,75
Totale dipendenti	22,75

B 9 Forza lavoro - Salute e sicurezza

Questa metrica è orientata al benessere fisico e psicologico dei dipendenti, e in particolare alla gestione della salute e della sicurezza sul lavoro. Le aree di monitoraggio sono: incidenze di infortuni e morti sul lavoro, e le tasse di ore lavorate in un anno dai dipendenti. Numero totale di **ore lavorate dai dipendenti: 42.805**. Si registrano **zero infortuni e decessi** sul lavoro dovuti ad incidenti o malattie professionali.

Numero di infortuni sul lavoro nel periodo di riferimento	0
Numero totale di ore lavorate in un anno da tutti i dipendenti	42.805

Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	0%
---	----

Numero decessi dovuti a infortuni sul lavoro nel periodo	0
Numero decessi dovuti a malattie professionali nel periodo	0

B 10 Forza lavoro - Retribuzione

Questa metrica si concentra sugli aspetti economici, educativi e contrattuali relativi alla forza lavoro. Le aree da monitorare comprendono: rapporto tra livello di ingresso e salario minimo: allo stato attuale, il **compenso minimo lavorativo per ora è di: 8,05€**.

Rapporto tra livello di ingresso e salario minimo

		Importo
Salario d'ingresso	<i>salario a tempo pieno della categoria occupazionale più bassa (non tirocinanti)</i>	€ 8,27
Salario minimo	<i>compenso minimo di lavoro per ora, o altra unità di tempo, consentito dalla legge</i>	€ 8,05

Indice	1,02
---------------	------

Divario percentuale tra dipendenti di sesso

Retribuzione lorda oraria media per i dipendenti di sesso maschile	€ 18,20
Retribuzione lorda oraria media per i dipendenti di sesso femminile	€ 12,08
Divario percentuale	33,6%

B 11 Forza Lavoro - Lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori e utilizzatori finali

La metrica **B 11 - Forza Lavoro: Lavoratori nella catena del valore, comunità interessate, consumatori e utilizzatori finali** valuta l'impatto sociale di un'azienda lungo tutta la sua filiera produttiva. Questo criterio misura come un'impresa gestisce il benessere dei lavoratori coinvolti direttamente e indirettamente, l'impatto sulle comunità locali e la tutela dei diritti dei consumatori e degli utilizzatori finali.

HARG **non** dispone di un processo per identificare se ci sono lavoratori nella catena del valore, comunità interessate o consumatori e utilizzatori finali che sono interessati o possono essere interessati da gravi impatti negativi in relazione alle operazioni dell'impresa (cioè i suoi prodotti, servizi e attività).

Metriche base: Condotta delle imprese

B 12 - Condanne e sanzioni per corruzione attiva e passiva

La metrica **B 12 - Condanne e sanzioni per corruzione attiva e passiva** nello standard VSME valuta l'integrità e l'etica aziendale, monitorando eventuali sanzioni o condanne legate a pratiche corruttive. Le imprese sono chiamate a garantire la **massima trasparenza** nei processi decisionali e a implementare **sistemi di prevenzione** per evitare qualsiasi forma di corruzione, sia attiva che passiva.

HARG adotta **codici etici rigorosi e controlli interni** per assicurare il rispetto delle normative anticorruzione. In tal senso HARG ha implementato il modello di organizzazione gestione e controllo ai sensi del d.lgs. 231/01.

L'assenza di sanzioni in questi ambiti rappresenta un forte indicatore di **affidabilità e responsabilità** nei confronti di stakeholder e comunità. **Non** si sono, dunque, registrate condanne e/o sanzioni per corruzione attiva e passiva da parte dell'azienda.

HARG: Governance

Denominazione: Healthy Aging Research Group Società Benefit S.r.l. (H.A.R.G. S.B. Srl, HARG)

Sede legale: Via Cefalonia 70, CAP 25124- Brescia (BS)

Sede operativa: Via Marcello Morandi, 17 26039 Vescovato (CR)

HARG opera in Italia, dal 2022 è passata da Start Up Innovativa alla qualifica di PMI Innovativa.

Il Consiglio di Amministrazione di HARG è composto da 5 membri, tutti uomini, di cui 4 (l'80%) con età superiore ai 50 anni e uno con età compresa tra i 30 e 50.

Presidente

Alberto Grua - Il Dott. Grua ha anche il ruolo di Amministratore Delegato alla luce della sua grande esperienza in importanti multinazionali del farmaco.

Consiglieri

Bartolomeo Matteo - Consigliere non esecutivo, Amministratore Delegato di Avanzi Etica Sicaf EUVECA spa, Fondo di Investimento Alternativo che supporta lo sviluppo e la crescita di startup e PMI innovative con l'obiettivo di generare un impatto sociale, ambientale e culturale positivo sulla collettività.

De Peppo Cocco Umberto - Consigliere non esecutivo, Amministratore Delegato di Brixia Finanziaria Srl.

Mazza Giovanni - Consigliere non esecutivo, Presidente di Mazza Srl.

Soana Filippo - Consigliere esecutivo e lavoratore dipendente di Harg.

Il CdA è in carica fino all'approvazione del bilancio 2026.

In ottemperanza al Codice Etico e al Sistema di Gestione 231 di cui HARG è dotata, è stato nominato un Organismo di Vigilanza (OdV).

Negli anni 2024, 2023, 2022 e 2021 non è stato rilevato alcun caso: di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica; di corruzione; di comportamento anticoncorrenziale; di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni di marketing.

Revisore fiscale

HARG ha una revisora unica, Cassioli Giuliana, nominata nel 2023 e che rimarrà in carica fino all'approvazione del bilancio del 31.12.2025.

Advisory Board

HARG per l'anno 2024 ha istituito un advisory board composto da Key Opinion Leader esperti in campo di nutrizione e disfagia:

Dott. Emanuele Cereda: Dirigente Medico Fond. IRCCS Policlinico S.Matteo (PV), ricercatore clinico in ambito nutrizionale.

Prof. Maurizio Muscaritoli: Direttore Nutrizione Clinica Umberto I Roma e presidente SINUC (società italiana nutrizione e metabolismo)

Prof. Giovanni A. Ruoppolo – A.O.U. Policlinico Umberto I Roma

Prof. Giustino Varrassi – Presidente World Institute of Pain, Presidente Fondazione Procacci.

Nota metodologica

La presente **relazione di impatto** è relativa all'attività di HARG nell'anno solare e fiscale dal 01/01/2024 al 31/12/2024.

HARG ha introdotto nel 2024 lo **Standard volontario per le piccole e medie imprese non quotate** (Voluntary standard for non-listed micro-, small- and medium-sized undertakings - VSME).

Questa relazione rappresenta lo strumento per rendicontare l'impegno dell'azienda verso i **criteri ESG** di sostenibilità ambientale, sociale e di governance.

Il perimetro di rendicontazione di sostenibilità del presente report coincide con quello del bilancio economico di HARG S.B. Srl.

La presente relazione **non è sottoposta ad assurance esterna**. Per richiedere approfondimenti o informazioni è possibile contattare l'indirizzo e-mail info@harg.it o via pec: pec@pec.harg.it