



ANNUAL
REPORT
2018



ANNUAL REPORT 2018

INDICE

01	STRUTTURA SOCIETARIA	4
02	NUMERI CHIAVE	6
03	PROFILO, IDENTITÀ E VALORI	8
04	L'ALIMENTARE	12
	• SCENARIO MACROECONOMICO	12
	• MERCATI	14
	• LANCI DI PRODOTTO	19
	• EXPORT	24
	• L'ORGANIZZAZIONE LOGISTICA	28
05	IL MANGIME	30
	• SCENARIO MACROECONOMICO	31
	• MERCATI	33
	• EXPORT	36
06	SOSTENIBILITÀ	38
	• ANALISI DI MATERIALITÀ	40
	• FILIERA	42
	• SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	65
	• SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	70
	• SOSTENIBILITÀ SOCIALE	78
07	ALLEGATI	84
	• STAKEHOLDER - ANALISI DI MATERIALITÀ	84
	• SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	85
	• SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	86
	• SOSTENIBILITÀ SOCIALE	93
	• NOTA METODOLOGICA	96
	• GRI CONTENT INDEX	97





UNA STORIA ITALIANA

Lavoriamo in un contesto sempre più complesso e difficile ma con orgoglio possiamo dire che il nostro Gruppo ha raggiunto nel 2018 obiettivi importanti e risultati positivi di crescita, confermando la propria leadership nei mercati di riferimento.

Sappiamo che questo è legato alla combinazione vincente di più elementi: per creare valore nel tempo è fondamentale mettere insieme competenze, persone, prodotti, innovazione, efficienza, sicurezza, sostenibilità.

Crediamo infatti che non possa esserci crescita che non sia sostenibile in termini economici, sociali e ambientali, consapevoli della responsabilità che abbiamo di garantire l'accesso al cibo di qualità ad una popolazione in costante crescita.

Per questo abbiamo scelto di racchiudere nell'Annual Report tutti i risultati più significativi raggiunti, per raccontare il modo in cui siamo impresa: un Report che mette insieme il nostro percorso per essere sempre più sostenibili, redatto per la prima volta secondo gli standard internazionali GRI - Global Reporting Initiative, secondo l'opzione "in accordance - Core".

Nelle pagine che seguono è racchiuso l'impegno e la passione delle oltre 8.000 persone che ogni giorno operano in Veronesi. Dal loro lavoro nasce il successo della nostra azienda e a loro va il nostro ringraziamento per aver saputo portare il Gruppo ad essere oggi una delle principali realtà dell'agroalimentare del nostro Paese. Siamo infatti radicati in Italia e costantemente con lo sguardo rivolto all'estero: oggi i nostri prodotti arrivano in più di 70 Paesi e sono il simbolo di quel Made in Italy agroalimentare che tutto il mondo apprezza.

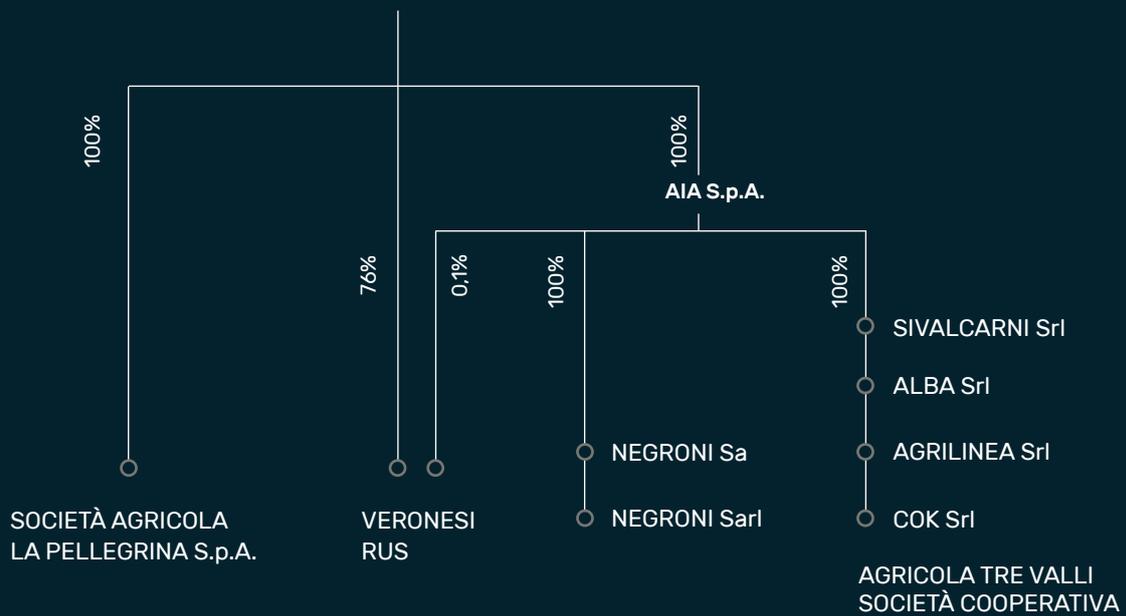
È il risultato di grandi e piccoli traguardi, come il riconoscimento, ottenuto proprio nel 2018, della classe AA (Alta Affidabilità) per 6 dei nostri siti nell'ambito della certificazione AEO alla base del Codice Doganale.

Puntiamo all'eccellenza, nella profonda convinzione che solo la qualità totale che applichiamo in tutta la filiera può consentirci di affrontare anche le sfide future.

Per questo continueremo come Consiglio di Amministrazione a coltivare l'ambizione di far crescere questa nostra storia italiana.



VERONESI HOLDING S.p.A.



01

STRUTTURA SOCIETARIA



CONSIGLIO
D'AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE
Mario Veronesi

VICE
PRESIDENTE
Marcello Veronesi

AMMINISTRATORE
DELEGATO
Luigi Fasoli

CONSIGLIERI
Antonio Nicodemo
Francesco Ballini
Tommaso Veronesi



COLLEGIO
SINDACALE

PRESIDENTE
Mauro Melandri

SINDACI
Andrea Castelli
Primo Ceppellini

SOCIETÀ DI REVISIONE
Deloitte&Touche S.p.A.

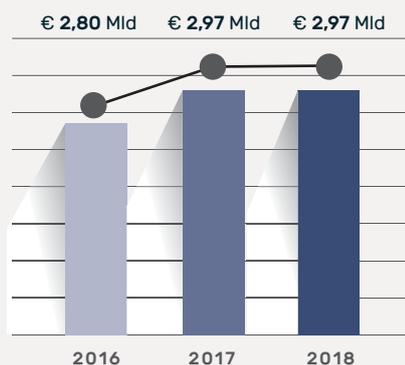


02

I NUMERI CHIAVE DELL'ANNO

PRINCIPALI DATI ECONOMICI E FINANZIARI	2016	2017	2018
RICAVI NETTI	2.803.965.347	2.976.820.913	2.972.544.833
EBITDA	93.629.192	164.118.511	157.771.681
AMMORTAMENTI	81.370.520	81.416.276	83.836.880
RISULTATO NETTO	1.693.948	56.687.917	45.055.852
CASH FLOW	83.064.468	138.104.193	128.892.732
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI	118.395.739	88.183.402	108.189.792
INDEBITAMENTO FINANZIARIO NETTO	413.839.047	382.861.155	373.412.613
PATRIMONIO NETTO GRUPPO E TERZI	506.939.832	558.747.064	596.461.348
RISULTATO OPERATIVO/CAPITALE INVESTITO	0,43%	4,10%	3,18%
RISULTATO NETTO/ P.N. GRUPPO E TERZI	0,33%	10,15%	7,55%
INDEB. FIN. NETTO/ P.N. GRUPPO E TERZI	0,82	0,69	0,63
INDEB. FIN. NETTO/EBITDA	4,42	2,33	2,37

RICAVI NETTI CONSOLIDATI



MARGINE OPERATIVO LORDO (EBITDA)



INVESTIMENTI PRODUTTIVI







03

PROFILO, IDENTITÀ E VALORI

IL GRUPPO IN NUMERI

2,97

Miliardi
di fatturato

16

Sedi produttive
nel comparto
alimentare

7

Mangimifici
d'eccellenza

CLASSE
AA

Certificazione
AEOF

79

Paesi in cui
esportiamo i
nostri marchi

16%

Export

3

Impianti
di biogas

4

Impianti
fotovoltaici

-27.000

Tons CO₂
liberate
nell'aria

35

Sensory
test

8.415

Dipendenti

60.000

Ore di
formazione

L'AGIRE D'IMPRESA È GUIDATO DAI **PRINCÌPI** DI:

RESPONSABILITÀ

CORRETTEZZA

TRASPARENZA

MIGLIORAMENTO CONTINUO

SPIRITO DI SERVIZIO

LEALE CONCORRENZA

COLLETTIVITÀ E TUTELA AMBIENTALE

VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE



CONSUMATORE
AL CENTRO



PASSIONE
PER LA QUALITÀ



INNOVAZIONE



BENESSERE
ANIMALE



SPIRITO
DI GRUPPO



CREAZIONE
DI VALORE



EFFICIENZA



SOSTENIBILITÀ



04

L'ALIMENTARE

Scenario macroeconomico

Il 2018 chiude indicando un rischio di recessione economica per il Bel Paese. In Europa si assiste ad una frenata delle economie, soprattutto della Germania.

Le vendite del Largo Consumo Confezionato all'interno della distribuzione moderna chiudono il 2018 con un bilancio complessivamente negativo, con volumi in flessione e stagnazione del giro d'affari rispetto ai livelli dell'anno precedente.

La frenata europea deriva dalla decelerazione dalle esportazioni verso alcune economie esterne all'area e dalle tensioni finanziarie

intensificatesi negli ultimi mesi. A ciò si aggiunge la fase di instabilità dello scenario politico internazionale. Non solo in UK, dove non si sa ancora quale sarà il percorso di uscita dalla Ue, ma anche negli Usa, dove è iniziata una fase di reciproche ritorsioni in tema di regole commerciali con la Cina.

La frenata accomuna le maggiori economie dell'eurozona e appare particolarmente pronunciata in Germania e Italia.

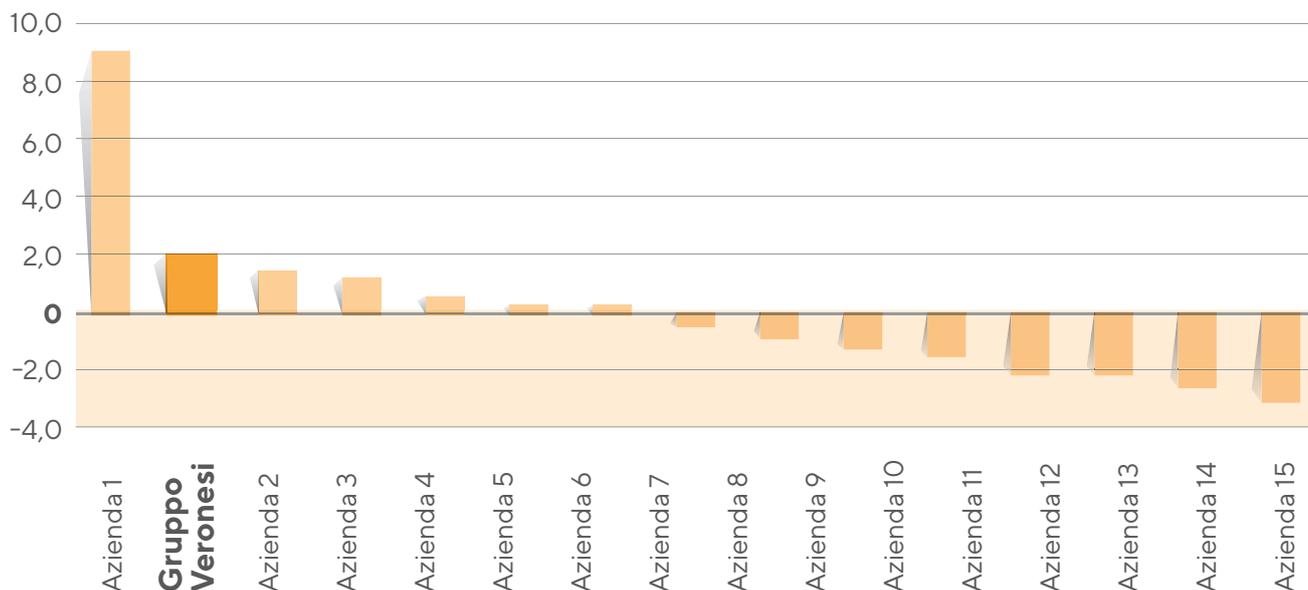
Nel LCC (Largo Consumo Confezionato), in Italia, la forte spinta promozionale degli ultimi tre mesi ha consentito di

recuperare lievemente il trend a valore del 2018 e di attenuare il montante negativo dei volumi che si attestano a un -0,6%.

Durante tutto il 2018 la crescita delle vendite di MDD (Marca Del Distributore) si è concentrata nei segmenti Premium, Funzionale, Bio e Prodotti Locali. In forte calo le vendite di prodotti a Marchio del Distributore nella fascia di Primo Prezzo.

Il nostro Gruppo si attesta al secondo posto tra i gruppi del Largo Consumo in Italia come trend delle vendite a valore ed arriva in sedicesima posizione tra le TOP 25 aziende del Largo Consumo Confezionato.

TOP 15 GRUPPI LARGO CONSUMO - Trend vendite a valore nel 2018



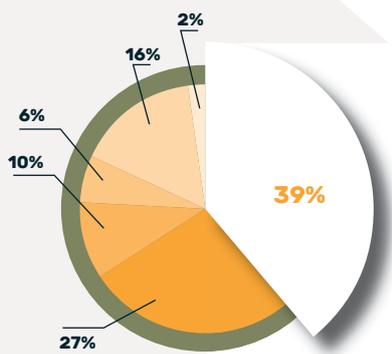
Fonte: IRI - INFOSCAN Totale Italia

I mercati

ELABORATI COTTI PANATI

Il mercato dei prodotti panati, incontrando il gusto di clienti e consumatori, è caratterizzato da una crescita continua che nel 2018 si attesta ad un 5% a volume. Nel corso dell'anno consolidiamo la nostra posizione di leadership,

con il marchio AIA, seguendo l'incremento del mercato. Trainanti per la crescita di AIA sono i buoni risultati delle cotolette di alta qualità, mercati nei quali abbiamo quasi il 40% delle quote a volume.



QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

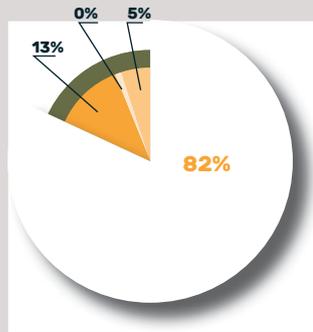
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- 3° COMPETITOR
- PL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super



ELABORATI COTTI NON PANATI

Abbiamo inventato il mercato dei cotti non panati firmato da AIA che ne sta guidando lo sviluppo e mantenendo la posizione di larga leadership. È il mercato che più di altri riesce ad interpretare le esigenze del consumatore evoluto, che cerca prodotti naturali, di alta qualità, dall'elevato contenuto di servizio.



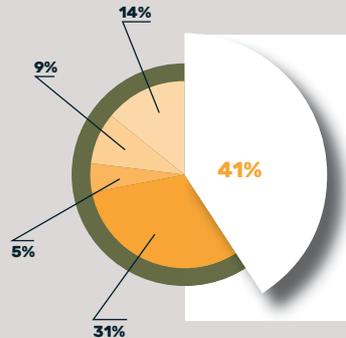
QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super

ELABORATI CRUDI

Il mercato è particolarmente competitivo con un'offerta molto articolata da parte di numerose aziende. Attraverso il marchio AIA ne manteniamo la posizione di guida.



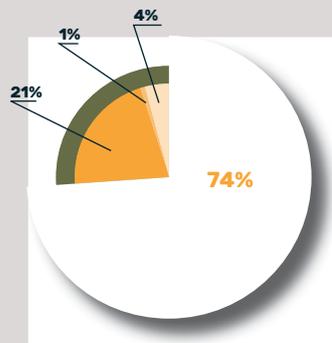
QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- PRIVATE LABEL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super

BON ROLL

Nato nel 1996, Bon Roll è il prodotto elaborato crudo più venduto in Italia. Da 23 anni è l'icona della categoria degli arrostiti crudi. Guidiamo il mercato e costruiamo ogni anno la nostra quota lavorando costantemente sulla qualità del prodotto, sull'innovazione della gamma e sulla comunicazione di brand.



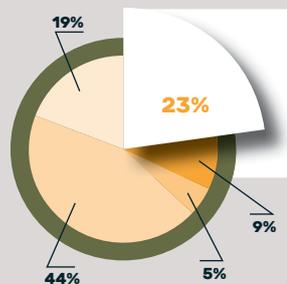
QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- PRIVATE LABEL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super

WURSTEL

In un mercato in flessione, Wudy AIA è la marca che presenta la crescita maggiore consolidando la sua forte posizione di leadership all'interno della categoria. A premiare il risultato è stata la fedeltà dei clienti, che hanno concentrato gli acquisti sulla nostra marca e sui nostri prodotti caratterizzati da una distribuzione capillare nella quasi totalità dei punti di vendita.



QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

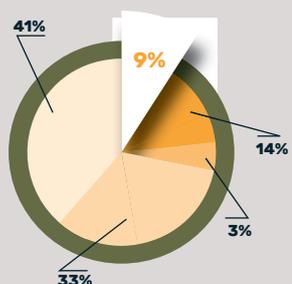
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- PRIVATE LABEL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper + Super + LSP + Discount

UOVA

Siamo il secondo player. La nostra offerta è vasta e sempre più orientata alle "uova speciali" (antibiotic free, arricchite con omega 3, allevate all'aperto, bio, a pasta gialla). Tutte le confezioni sono realizzate in polpa di legno, smaltibili al 100%.

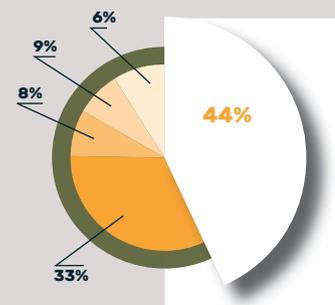
UOVA



QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR

UOVA SGUSCIATE



- PRIVATE LABEL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super

UOVA SGUSCIATE

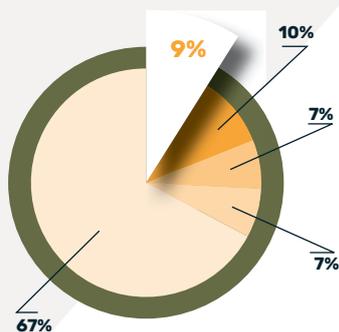
AIA è il primo attore italiano nel segmento delle uova sgusciate in Brick (misto d'uovo, albume e tuorlo), prodotti dall'alta componente di servizio e dall'elevato grado prestazionale.



Salumi

Il 2018 è un anno che vede il mercato degli affettati chiudere positivamente con una crescita del 2,5% a volume e del 3,4% a valore, trainata da una riqualificazione degli affettati take away da peso variabile a peso fisso e dalle positive performance dei segmenti premium e salutistici.

Con i marchi AIA e Negroni ci muoviamo all'interno di questo mercato con un'importante crescita a volume dell'8,6%, migliorando la nostra quota di mercato e confermando la nostra posizione come secondo attore.



QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

□ GRUPPO VERONESI

■ 1° COMPETITOR

■ 2° COMPETITOR

■ 3° COMPETITOR

■ ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super + LSP



SALUMI AIA

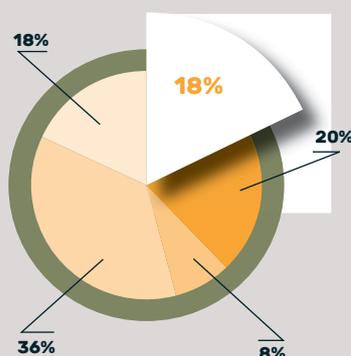
Prosegue anche nel 2018 il trend positivo dei salumi affettati. Particolarmente positiva la crescita dei salumi avicoli (+10,6% a volume). Nel segmento dei salumi avicoli consolidiamo la posizione di leadership con il marchio Aequilibrium che arriva ad una quota del 37,7% a volume. aumentando la distanza dai concorrenti. Determinante nella crescita del brand è stato l'aumento della distribuzione che ha raggiunto 89 punti di ponderata.

CUBETTI

All'interno del mercato dei salumi libero servizio, il segmento cubetti chiude in leggero calo a volume con un -0,5%. Con il marchio Negroni, in controtendenza, registriamo una crescita a volume del +5,7%, raggiungendo una quota di mercato del 18,4% mantenuta grazie al costante presidio della distribuzione ed alle attività di comunicazione off line ed on line implementate a sostegno delle rotazioni.

SALUMI NEGRONI

Gli affettati Negroni concludono l'anno segnando una crescita a volume del 4,4%, grazie al costante sostegno alla Linea Stella, attraverso le attività dedicate al target di consumo, e al miglioramento del presidio distributivo della Linea di affettati Essenza, icona della qualità intrinseca del nostro marchio Negroni.



QUOTE A VOLUME AT DICEMBRE 2018

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- 3° PRIVATE LABEL
- ALTRI

Fonte: IRI Totale Italia Iper+ Super + LSP





NEGRONETTO

Nel 2018 il mercato dei salamini a libero servizio, a peso variabile, risulta in flessione nel canale della Grande Distribuzione confermando di essere un mercato maturo (a volume -4%). All'interno di questo mercato il Negronetto, il primo salamino brandizzato della storia dei salumi italiani, mantiene la sua posizione di secondo player di mercato

attraverso attività dedicate sia sui punti vendita di ampie dimensioni della gdo che sui negozi al dettaglio.

Ottima la performance del Negronetto affettato da libero servizio che vede una crescita dei volumi del 18% rispetto al periodo precedente dimostrando di essere un formato di Negronetto di successo.



BANCO TAGLIO NEGRONI

Sempre prioritari per il nostro marchio Negroni rimangono i salumi da banco taglio, per i quali si continuano a registrare performance di rilievo, in controtendenza rispetto ai trend di

mercato che vedono per il 2018 in Grande Distribuzione una flessione del 2% a volumi (fonte IRI). I salumi al taglio Negroni hanno, infatti, chiuso l'anno con un incremento complessivo del 6% a

volume. Il banco taglio continua a rappresentare per Negroni un'opportunità di crescita, andando a investire in termini di qualità e servizio, valorizzando l'intera filiera del nostro Gruppo.



POLLO BIO

Nel 2018 abbiamo lanciato una nuova linea dedicata al pollo biologico. I polli Bio vengono allevati con ampi spazi aperti, per almeno 81 giorni, alimentati esclusivamente con mangimi vegetali di origine biologica.

Ogni allevamento ha uno spazio coperto con maggior superficie disponibile e uno spazio esterno recintato per consentire agli animali di poter razzolare liberamente nelle ore diurne. Tutte le fasi dell'intero processo sono controllate e certificate da enti di controllo.

Nella gamma Bio proponiamo, a marchio AIA, tagli classici come fettine sottili di petto, fettine di petto, controfiletti, sovracosce, fusi, alette e alcuni tagli con un maggior livello di servizio quali bisteccina di polpa di coscia e spezzatino di sovracoscia.





STRIPES

Anche nel segmento dei cotti non panati, di cui siamo principali attori, abbiamo lanciato un prodotto innovativo e caratterizzato da un'elevata componente di servizio: Le Stripes. Una tagliata di pollo, 100% italiano, delicatamente piccante,

che si aggiunge alla gamma dei cotti non panati di cui segue la nuova release grafica. Il packaging è stato rivisitato per evidenziare la connotazione premium dei prodotti e renderli più riconoscibili a scaffale attraverso l'utilizzo di un vassoio marrone.



CHICKEN CHIPS



Abbiamo ampliato la gamma degli elaborati panati AIA con un nuovo prodotto di filetti di pollo 100% italiani che si rivolge ad un target giovane, rispondendo alle esigenze di un consumatore in evoluzione.

Grazie all'innovazione siamo riusciti a proporre sul mercato un nuovo snack che, attraverso

praticità, gusto e un packaging accattivante, è riuscito a differenziarsi in un segmento in cui deteniamo la leadership. Il prodotto ha vinto il PREMIO FOOD 2019 nella sezione CARNI&SALUMI e rappresenta uno dei lanci di maggior successo nel mercato della carne fresca.

LUGANEGHE DI POLLO E TACCHINO -40% DI GRASSI

L'attenzione ai trend salutistici ha portato la nostra Ricerca e Sviluppo a studiare un nuovo prodotto, dedicato al segmento degli elaborati crudi, gustoso e rivolto ad un consumatore più attento ed esigente.

Sono le Luganeghe di pollo e tacchino, 100% italiani, caratterizzate da un ridotto contenuto di grassi (-40% rispetto alla media delle salsicce avicole più vendute) ed un gusto delicato, tipico della carne bianca.



UOVA

L'innovazione, per il mercato degli ovoprodotti, è rappresentata dalla referenza ad alto contenuto di servizio di "albume sodo": un cilindro 100% albume da 170g. Il target a cui ci rivolgiamo è

allargato ed include gli amanti dello sport, chi è attento ad un'alimentazione sana ed equilibrata e chiunque ami unire in cucina leggerezza e gusto.





CONIGLIO "ALLEVATO A TERRA"

Il progetto diventa operativo nel 2017, grazie ad un impegno strutturato partito nel 2013. Con la rivisitazione di alcuni allevamenti dedicati oggi è possibile avere conigli allevati in gruppi da 20/30 e in recinti ampi e aperti dove gli animali sono liberi di muoversi, saltare,

alzarsi sulle zampe posteriori e manifestare tutti i comportamenti propri della specie. I conigli hanno così libero accesso all'acqua e sono nutriti con cibo esclusivamente vegetale NO OGM. Il valore del progetto è stato riconosciuto anche da ONG in ambito animalista.



SUINO

Abbiamo riposizionato, attraverso un restyling completo, la gamma Carne al Fuoco nell'area del "modern grill house", trend in ascesa soprattutto nel consumo

fuori casa. Grazie a questo, oggi uno dei prodotti di maggior successo è rappresentato dalle nostre costine.



BOVINO

Il 2018 si caratterizza, nel mercato della carne bovina, per il lancio della gamma Scottona a marchio "Carne al Fuoco". La scottona è caratterizzata da una carne molto tenera e saporita. La gamma è composta da una

costata con osso, una tagliata ed un hamburger da 180g. Tutte le referenze sono confezionate con la tecnologia skin che consente una vita del prodotto più lunga permettendo la continuazione del processo di frollatura.



CUBETTI

Il 2018 vede arricchirsi la linea di salumi in petali Negroni, protagonista di segmento innovativo ed in costante crescita (+12,7% a volume), con una nuova referenza indirizzata ad un target

di consumatori sensibili alle novità che non rinuncia al gusto: i Petali di petto di pollo ready to eat leggeri e saporiti per insalate creative solo il 2% di grassi.



NEGRONETTO

A sostegno del brand Negronetto, nella seconda metà dell'anno, è stato lanciato il Negronetto Snack costituito dall'abbinamento di fette

di Negronetto con croccanti taralli per una pausa di gusto a cui non si può resistere.





2

L'export per la nostra divisione alimentare è un canale strategico e di fondamentale importanza. Dedichiamo intere linee di prodotti freschi e di affettati ai mercati internazionali che incontrano i gusti e le aspettative dei consumatori estimatori nel mondo delle eccellenze "made in Italy".

I prodotti freschi, a marchio AIA, vengono prevalentemente venduti su territorio europeo in funzione della vita media dei prodotti.

Grazie alla nostra Ricerca e Sviluppo riusciamo a cogliere e soddisfare i gusti dei consumatori stranieri, creando prodotti finiti pensati per loro. Dalla Spagna all'Est Europa, esportiamo quella qualità italiana che tutti ci riconoscono sapendola adattare alle varie esigenze. A marchio AIA è WUDY, brand leader nei mercati esteri che oggi raggiunge più di 30 Paesi ed è il wurstel italiano più venduto fuori dal Paese.

Il canale estero diventa ancora più significativo nel mercato dei salumi, all'interno del quale il consumatore premia l'alta qualità riconosciuta ai prodotti della nostra gastronomia italiana.

Il 2018 è stato un anno particolarmente delicato per l'aumento del costo delle materie prime che ha segnato profondamente le performance sui mercati internazionali che

hanno comunque registrato un leggera crescita a volume del 2% circa. A sostegno della marca, si sono dimostrati, ancora una volta, fondamentali la capillarità del servizio e l'alto grado di attenzione alla qualità. La diffusione dei discount, al di fuori del territorio tedesco, ha innalzato il livello competitivo di alcuni mercati tradizionali, in primis l'Inghilterra.

Attraverso i nostri marchi, Negroni e Montorsi, portiamo nel mondo i prodotti simbolo della salumeria italiana di qualità, dal Culatello di Zibello DOP negli

Stati Uniti ai prosciutti crudi DOP a Shanghai. Oggi siamo presenti in tutti i continenti, con storie di successo come ad esempio quella del mercato francese, dove siamo il primo player della salumeria italiana.

Nonostante le difficoltà, i mercati extra-CEE ed oltre mare, in particolare Stati Uniti e Canada, hanno registrato una buona crescita. Questo rafforza il segnale che il Made in Italy sia sempre più un elemento distintivo del DNA Negroni e ne diventi il punto di forza per vincere le sfide sui mercati internazionali.



EUROPA

ALBANIA	● ●
AUSTRIA	● ●
BELGIO	● ●
BULGARIA	● ●
CROAZIA	● ●
DANIMARCA	● ●
ESTONIA	●
FRANCIA	● ●
GERMANIA	● ●
GRAN BRETAGNA	● ●
GRECIA	● ●
IRLANDA	● ●
KOSOVO	●
LITUANIA	●
LUSSEMBURGO	●
MACEDONIA	●
MALTA	● ●
MONTECARLO	●
MONTENEGRO	● ●
OLANDA	● ●
POLONIA	● ●
PORTOGALLO	● ●
REP. CECA	● ●
REP. SLOVACCA	●
ROMANIA	● ●
SERBIA	● ●
SLOVENIA	● ●
SPAGNA	● ●
SVEZIA	● ●
SVIZZERA	● ●
UCRAINA	●
UNGHERIA	● ●

ASIA

EM. AR. UNITI	●
IRAQ	●
LIBANO	●
QATAR	●
COREA	●
GIAPPONE	● ●

HONG KONG	● ●
REP. POP. CINESE	●
SINGAPORE	●
THAILANDIA	●
VIETNAM	●

AFRICA

ANGOLA	●
BENIN	●
CAPO VERDE	●
COSTA D'AVORIO	●
GABON	●
GHANA	●
GUINEA EQ.	●
MOZAMBICO	●
NIGERIA	●
REP. DI GUINEA	●
REP. DEL CONGO	●
REP. DEL TOGO	●
REP. DE. DEL CONGO	●
SEYCHELLES	● ●
SIERRA LEONE	●
SUD AFRICA	●

AMERICHE

ARGENTINA	●
BRASILE	●
CANADA	●
COSTA RICA	●
EQUADOR	●
GUATEMALA	●
HAITI	●
ISOLE CAYMAN	●
PANAMA	●
REP. DOMINICANA	●
URUGUAY	●
USA	●

OCEANIA

AUSTRALIA	●
-----------	---



Export



● — Esportazioni 

● — Esportazioni 

Organizzazione logistica





05

IL MANGIME

Scenario

La forza del Gruppo Veronesi sta, sin dalle sue origini, nella capacità di gestire ogni singola fase della filiera produttiva che ci consente di arrivare sulle tavole del consumatore, iniziando proprio dal mangime, che della lunga catena ne è l'anello iniziale.

Siamo così consapevoli delle responsabilità che toccano a chi deve far decollare il processo. I controlli ai quali sottoponiamo ogni singolo componente che utilizziamo per bilanciare le diete destinate ai nostri animali sono rigidi e costanti, su ogni singolo carico in entrata nei nostri sette stabilimenti. Che siano camion o treni, di provenienza italiana o estera, le verifiche sono sempre fatte all'origine e all'arrivo delle merci per escludere qualsiasi tipo di rischio.

È un impegno importante, ma

che ci ha consentito negli anni di guadagnare la fiducia degli allevatori, per la sicurezza che possiamo offrire.

Nonostante l'obiettivo di Veronesi sia quello di valorizzare le materie prime del proprio territorio, il ricorso all'importazione è indispensabile, data la carenza strutturale di fonti proteiche in Italia e più in generale in Europa, e sempre più spesso per far fronte a produzioni cerealicole non sufficienti per stagioni climaticamente non favorevoli.

A queste variabili, nel 2018, si sono unite scelte politiche che hanno inciso in maniera significativa sui flussi dei commerci, spostando, ad esempio, una quota degli acquisti cinesi dagli Stati Uniti ai Paesi del Sud America, rendendo dunque i player a stelle e strisce più

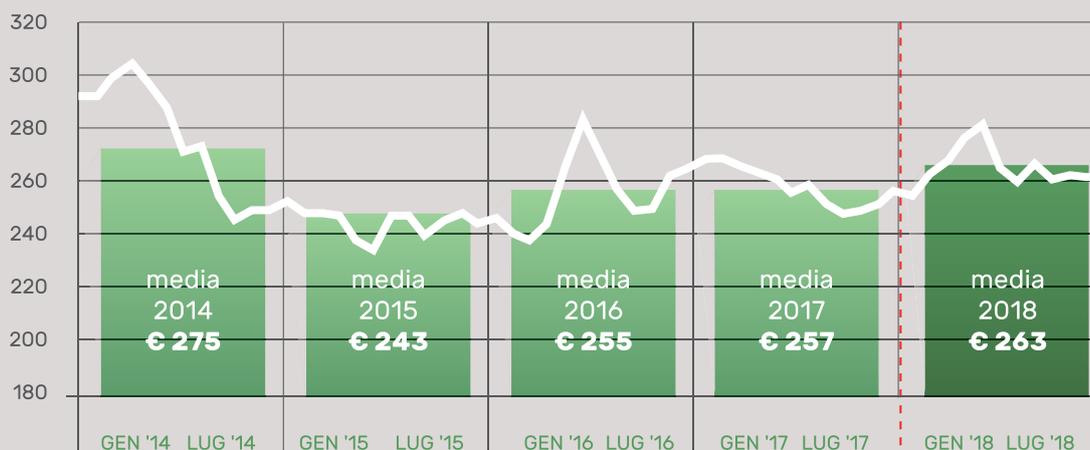
aggressivi verso gli acquirenti europei. Tempo atmosferico, dazi doganali, cambi valutari, trend della produzione, della domanda e degli stock finali, sono alcune delle variabili delle quali dobbiamo tenere conto nelle nostre scelte, garantendo sempre qualità e costanza quantitativa negli approvvigionamenti.

Il 2018, da un punto di vista qualitativo, non ha evidenziato criticità particolari, ed anche l'andamento delle quotazioni ha rispecchiato un equilibrio che si conferma ormai dal 2015, con oscillazioni stagionali che si mantengono in un range limitato. Abbiamo, per fortuna, lasciato alle spalle l'eccezionale volatilità vissuta una prima volta nel 2008 e poi nel 2012, per assestarci su valori che consentono agli allevatori di concentrarsi sulle altre variabili della loro gestione.



INDICE VERONESI MATERIE PRIME - 2014-2018

Prezzi in €/ton



Come è ben evidenziato dal grafico IVMP - l'Indice Veronesi delle Materie Prime - le variazioni medie annuali sono minime, con qualche picco nella primavera 2018 legato esclusivamente alle quotazioni della farina di soia, fortunatamente poi tornata ai valori degli ultimi anni.

Una dinamica, quella dei prezzi europei, che sconta in realtà

anche il rafforzamento del dollaro, che dopo aver aperto il 2018 a rapporti superiori all'1.20 verso l'euro, ha guadagnato gradualmente posizioni, portandosi nel secondo semestre attorno all'1.16 per chiudere l'anno a 1.14.

Il 2019 si è aperto ancora una volta con il dollaro protagonista, stabilmente nei primi mesi a

quotazioni di 1.12, un valore di scambio che ha annullato i piccoli vantaggi di una soia che il CBOT, il principale mercato al mondo, vede leggermente cedente.

In generale ci troviamo di fronte ad un anno che, verosimilmente, continuerà a garantire, dal punto di vista delle materie prime, una buona serenità agli allevatori.



In un contesto generale italiano che un po' tutte le rilevazioni danno stabile in termini di produzione annua di mangimi industriali, si possono notare soltanto marginali spostamenti in positivo per l'area dei polli, dei suini e dei ruminanti, mentre segnano il passo comparti come quello del tacchino, dell'ovaiola e del coniglio.

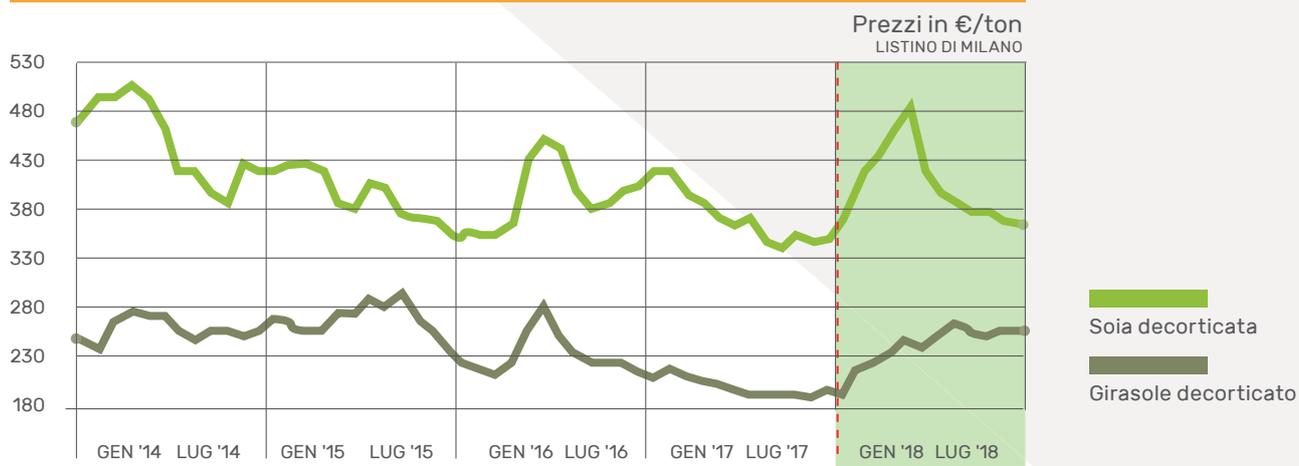
In un caso o nell'altro non si tratta comunque di variazioni importanti, ma piuttosto legate a normali dinamiche dei singoli settori, come ad esempio la

temporanea riduzione del numero delle galline in produzione, per il forte impegno da parte degli operatori di conversione degli allevamenti da gabbia a terra.

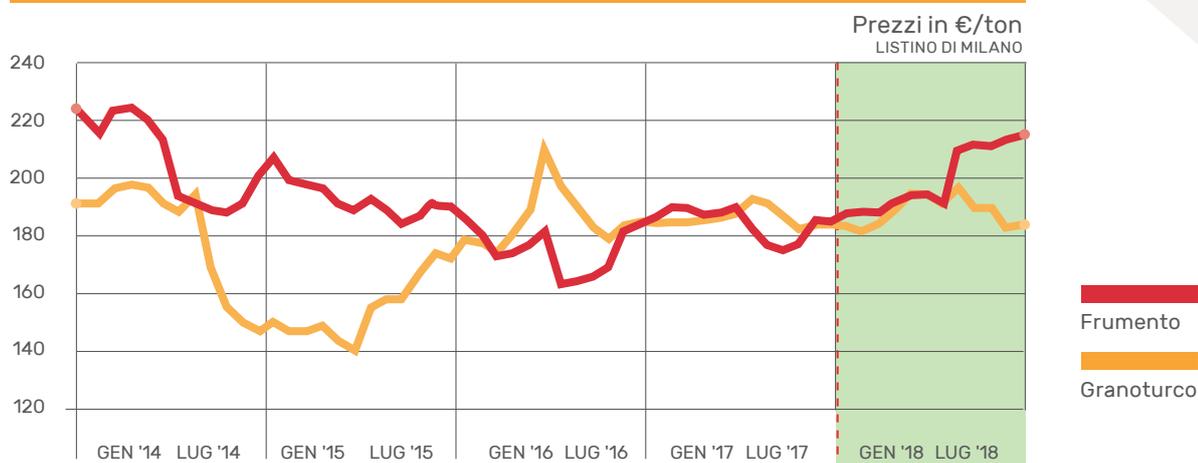
In un mercato dei mangimi per animali da reddito che complessivamente in Italia non riesce a toccare le 14 milioni di tonnellate di produzione annua, il marchio Veronesi si conferma ancora una volta leader assoluto con oltre 3.1 milioni di tonnellate prodotte nel 2018, confermando una quota vicina al 23% del mercato italiano.

VALORI MEDI MENSILI

PROTEICI - 2014-2018



CEREALI - 2014-2018



La fiducia che gli allevatori ripongono in Veronesi è il frutto dell'impegno costante, da oltre 60 anni, nei confronti dello sviluppo della zootecnica italiana.

A conferma di questo va sottolineata la posizione di leadership assoluta che Veronesi continua a mantenere ed a sviluppare non solo nella filiera integrata ma anche nel comparto del mercato libero, dove la quota di mercato del nostro brand è l'unica tra tutti gli operatori a due cifre e di ben 4 punti superiore al primo dei nostri competitor.

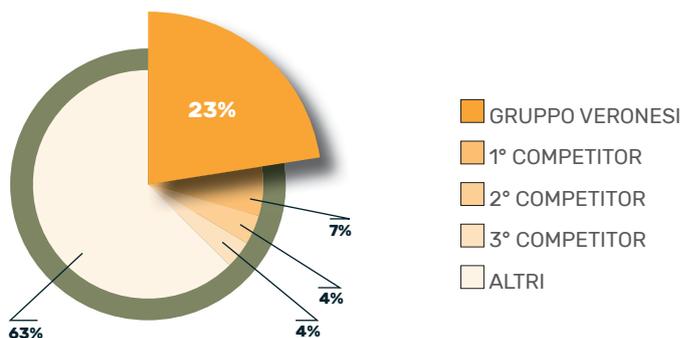
L'approccio al mercato da parte della nostra struttura tecnico commerciale è ormai noto come "metodo Veronesi", un'identificazione tesa a sottolineare il livello dei prodotti e dei servizi offerti, una qualità resa possibile dall'impegno di tutte le funzioni coinvolte, sia interne che esterne.

La consapevolezza di cui abbiamo parlato è proprio quella che ritroviamo nel metodo Veronesi, la consapevolezza che il pellet di mangime non è soltanto ciò che fisicamente vediamo, ma è qualcosa che favorisce la

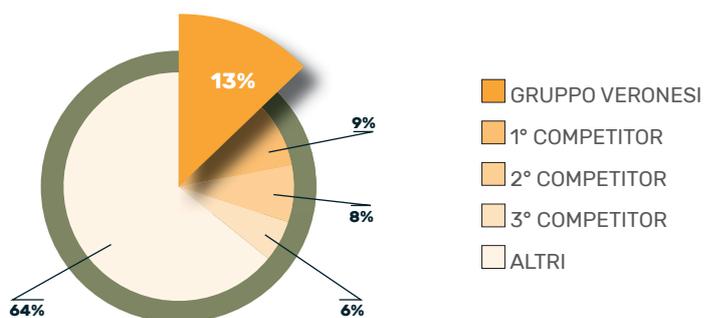
creazione delle tante eccellenze dell'alimentare italiano. L'impegno che Veronesi mette nelle proprie filiere integrate ha consentito di raggiungere risultati che vengono poi offerti agli allevatori di polli, suini, galline ovaiole, conigli e di tutti gli altri comparti anche sul mercato libero; ma tutta l'esperienza che Veronesi ha acquisito in tanti anni nelle proprie aziende o insieme ai propri allevatori è alla base di una crescita che consente alla nostra azienda di essere oggi il riferimento per le produzioni che richiedono una struttura particolarmente professionale.



QUOTA DI PRODUZIONE ITALIA A DICEMBRE 2018



QUOTA MERCATO LIBERO A DICEMBRE 2018



FONTE: nostre elaborazioni su dati Assalzoo-Databank.





Stabilimenti dedicati, linee di produzione separate, sequenze produttive che non ammettono errori, certificazioni di processo e di prodotto sono tutti elementi che aggiungono valore a ciò che facciamo ogni giorno, consentendoci di crescere e di essere sempre più protagonisti nei settori che sono tipicamente da mercato libero, come la selvaggina, le quaglie, il mondo della ruralità, oltre naturalmente ad aree importanti come quelle

delle vacche da latte. L'evoluzione di quest'ultimo settore ci vede al fianco degli allevatori per garantire mangimi in grado di accompagnarli nell'introduzione di tecnologie sempre più utili, quali i robot di mungitura.

Personale tecnico e commerciale costantemente aggiornato, professionalità sempre più spinta, servizi customizzati e la capacità di garantire il nostro supporto continuo ci ha consentito

di essere tra i partner delle principali stalle da latte italiane.

Ultimo, ma non meno importante, il settore del pesce, che ha visto il nostro marchio crescere a ritmi impensabili negli ultimi dieci anni, dimostrando di poter competere con aziende multinazionali e specializzate, mantenendo la flessibilità che anche in questo comparto l'allevatore chiede al proprio fornitore.

UN APPROCCIO SEMPRE PIU' GREEN

Un mercato sempre più internazionale quello di sbocco, così come è sempre più globale quello di origine delle materie prime. In entrata, così come in uscita, è sempre più strategica la gestione logistica delle merci, in un'ottica di efficienza, di qualità del servizio ma anche di rispetto dell'ambiente e sostenibilità dei mezzi utilizzati. Per questo ormai da anni, più di un terzo delle materie prime utilizzate nei nostri stabilimenti, vale a dire oltre 1 milione di tonnellate, non viaggia più su gomma, preferendo mezzi quali i treni o, per l'asse nord sud, anche le navi, lungo quella che è definita l'autostrada del mare.

E non ci fermiamo qui, perché l'impatto ambientale che cerchiamo anno dopo anno di ridurre con l'utilizzo di mezzi alternativi, ci spinge a spostare l'attenzione di nuovo verso i camion, ai quali non possiamo rinunciare per raggiungere i nostri clienti. E allora è iniziata la fase di test, con l'utilizzo di mezzi alimentati con metano liquido.

L'obiettivo è di valutarne le prestazioni, consapevoli che si tratta di mezzi che consentono di abbattere del 70% le emissioni di ossido d'azoto, del 99% quelle di particolato (pm) e del 15% le emissioni di CO₂ rispetto ad un diesel equivalente. Perché il nostro nuovo obiettivo è quello di arrivare ad un risparmio di più di 20 milioni di kg di CO₂.

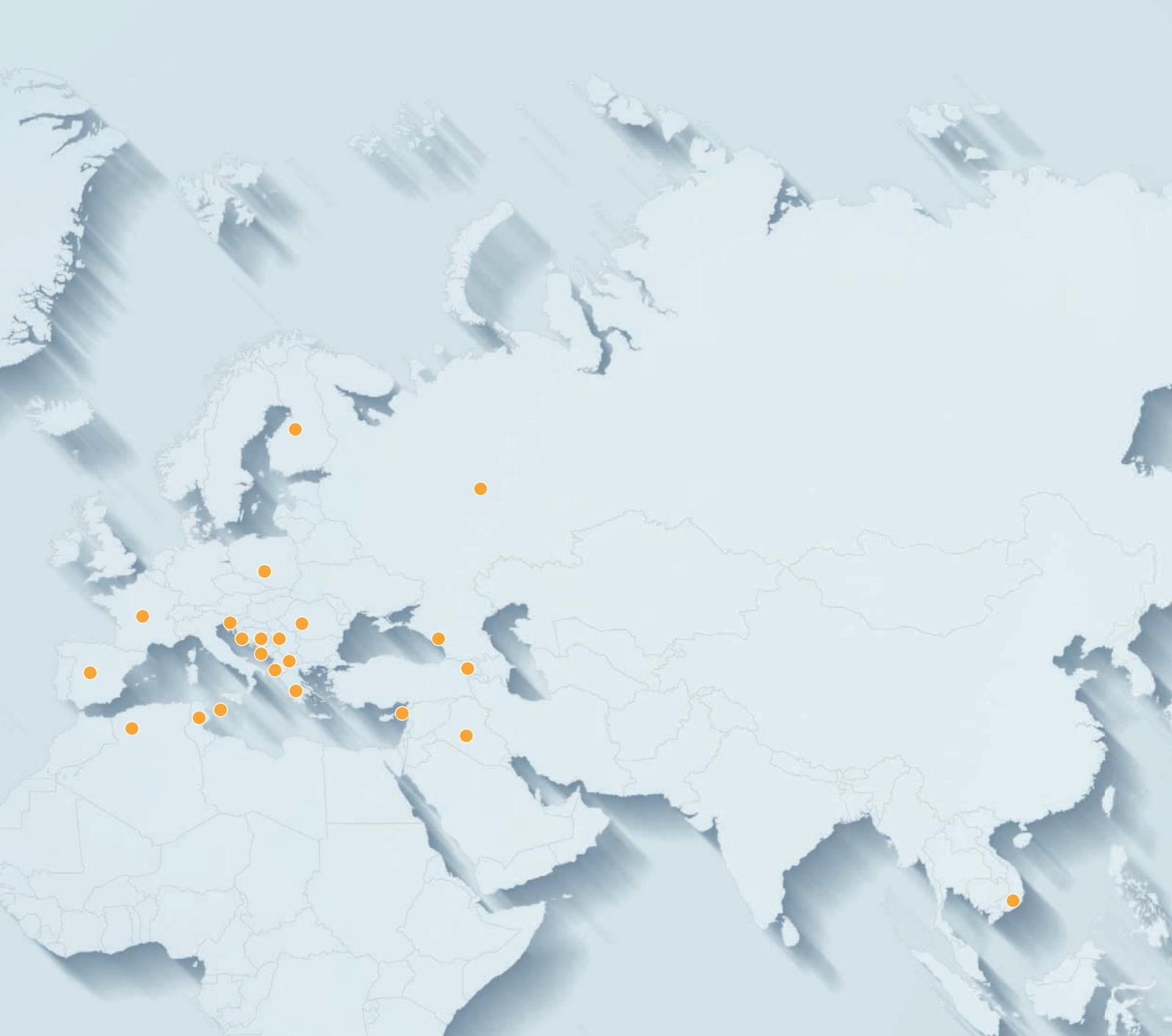


Export

La capacità di adattarsi alle diverse esigenze dei clienti ci ha consentito di affrontare i mercati internazionali raggiungendo nel 2018 più di 20 Paesi diversi in Europa, nel bacino del Mediterraneo ma anche nel Medio Oriente e nel Far East. La notorietà del marchio

raggiunta dal mangime per pesci, assieme alla professionalità della nostra struttura che si occupa dell'export, ha fatto da traino anche ai mangimi per ruminanti, conigli ed avicoli le cui vendite in sacco nel 2018 nei Paesi esteri si sono triplicate.





● — Esportazioni **VERONESI**

- | | |
|--------------|----------|
| ALBANIA | SLOVENIA |
| BOSNIA HERZ. | SPAGNA |
| CROAZIA | |
| FINLANDIA | ARMENIA |
| FRANCIA | GEORGIA |
| GRECIA | IRAQ |
| MACEDONIA | LIBANO |
| MALTA | RUSSIA |
| MONTENEGRO | VIETNAM |
| POLONIA | |
| ROMANIA | ALGERIA |
| SERBIA | TUNISIA |



06 SOSTENIBILITÀ

Gli stakeholder del Gruppo

Nel percorso di crescita sostenibile del nostro Gruppo gli stakeholder ricoprono un ruolo fondamentale.

Riconosciamo l'importanza di creare un dialogo trasparente, bidirezionale e costruttivo con i nostri stakeholder e tutti coloro che partecipano alla vita dell'organizzazione.

Nell'ambito delle nostre

strategie e dei nostri obiettivi economici, ambientali e sociali, ci impegniamo a tenere in considerazione i loro bisogni, le loro aspettative e le loro esigenze con l'obiettivo di creare valore in modo sostenibile.

Con questa consapevolezza, abbiamo avviato un processo di analisi di materialità volto ad identificare gli ambiti di maggior interesse anche ai fini dello

sviluppo del business aziendale e di creazione di valore per gli stakeholder, in una prospettiva di sostenibilità di medio - lungo termine.

Attraverso un'analisi strutturata del contesto in cui il Gruppo opera, del settore di riferimento e delle sue diverse attività, abbiamo identificato i nostri principali stakeholder, di seguito riportati.



Analisi di Materialità

Nel corso del 2018 è stato effettuato un aggiornamento della matrice di materialità.

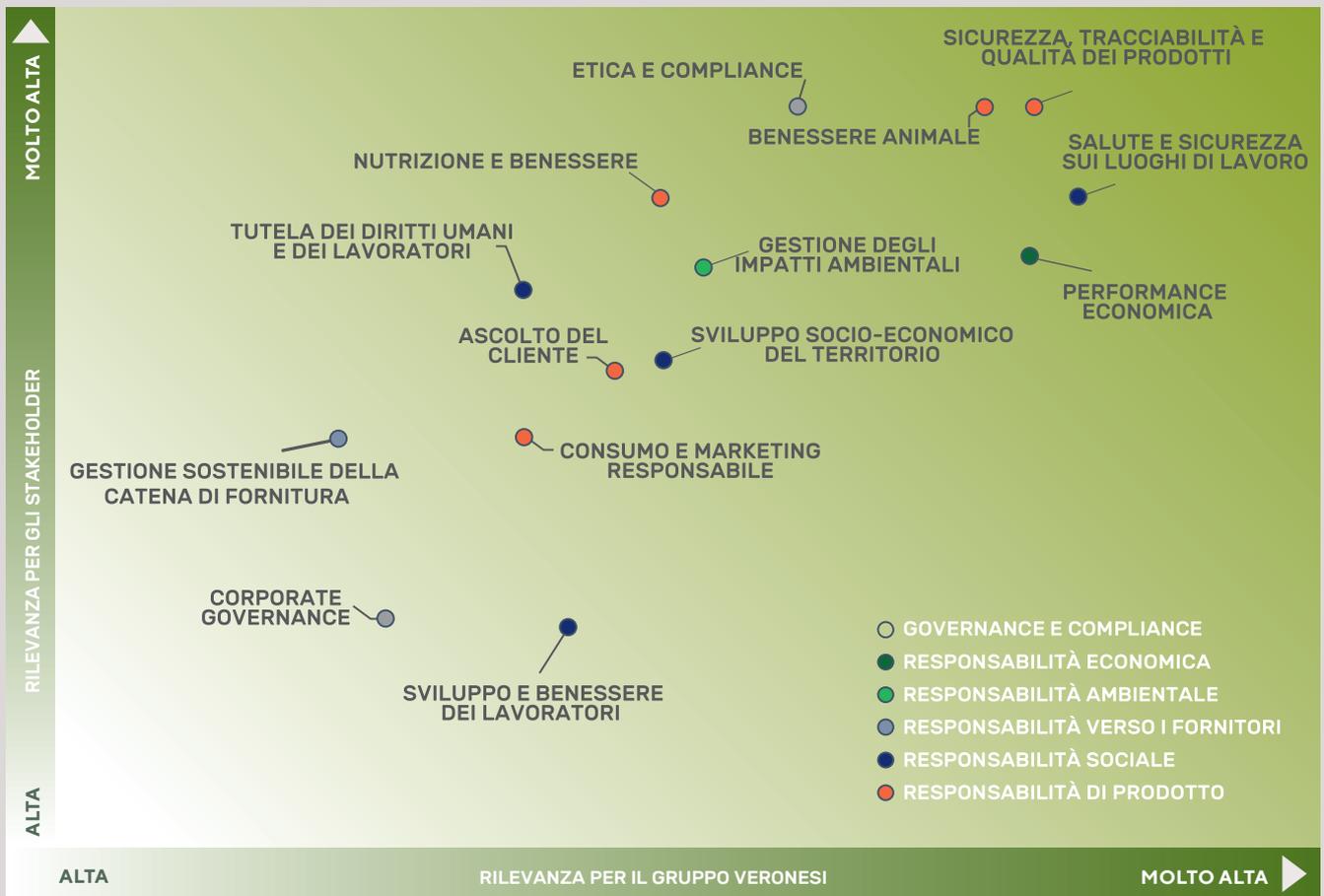
Per la valutazione delle tematiche da parte degli stakeholder, il processo di aggiornamento ha previsto l'avvio di attività di coinvolgimento diretto di tre categorie di stakeholder esterni (Clienti, Allevatori e Media), al fine di instaurare un dialogo diretto e costruttivo e considerare le loro percezioni e priorità all'interno dei processi decisionali e nella definizione di obiettivi economici, ambientali e sociali.

In particolare, sono state svolte:

- interviste ad un campione di Clienti dell'area alimentare e dell'area mangimi del Gruppo;
- interviste ad un campione di giornalisti rappresentativi della categoria Media;
- un Focus Group con un numero selezionato a campione di Allevatori.

Come Gruppo abbiamo poi un dialogo aperto con tutti gli stakeholder che partecipano alla vita dell'azienda, attraverso le attività quotidiane degli uffici preposti e la partecipazione a dibattiti e gruppi di lavoro nelle Associazioni di categoria e settoriali di cui siamo membri.





Per quanto riguarda la valutazione da parte del Gruppo sono stati confermati i risultati espressi nel 2017, considerati ancora validi non essendo emersi cambiamenti significativi nella struttura, nella dimensione e strategia del Gruppo.

L'analisi di materialità ha permesso di individuare le tematiche principali che impattano in maniera significativa dal punto di vista economico, sociale ed ambientale sulle attività del Gruppo, influenzandone le valutazioni e

le decisioni nei confronti degli stakeholder. Le tematiche emerse come prioritarie per gli stakeholder, in linea con l'anno precedente, sono legate alla responsabilità di prodotto, nello specifico "Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti" e "Benessere animale".

Hanno invece aumentato la loro rilevanza rispetto al 2017 le tematiche "Etica e compliance", "Performance economica", "Gestione degli impatti ambientali", "Tutela dei diritti

umani e dei lavoratori", "Sviluppo socio-economico del territorio" e "Gestione sostenibile della catena di fornitura".

Inoltre, sono state aggiornate le denominazioni delle tematiche materiali consumo e marketing responsabile, ascolto del cliente, sviluppo socio-economico del territorio, in linea con quanto emerso dalle attività di ascolto, allo scopo di garantire una maggiore rispondenza delle tematiche rispetto ad aspettative e priorità emerse.

UNA FILIERA DI QUALITÀ



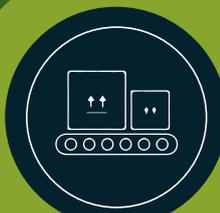
**ACQUISTO
DEI CEREALI**



MANGIMI



ALLEVAMENTI



**TRASFORMAZIONE
E LAVORAZIONE
CARNI**



LOGISTICA

Dal campo alla tavola

Il Consumatore è al centro di tutta la Filiera del nostro Gruppo, il nostro intento primario è soddisfare e anticipare i suoi desideri.

La Gestione Integrata della nostra filiera prevede scrupolosi controlli per ogni singola fase dei processi produttivi.

Il controllo ed il miglioramento continuo del minimo dettaglio guidano le scelte quotidiane dei nostri collaboratori: dal campo alla tavola.

Ricerchiamo l'eccellenza in ogni fase della filiera avvalendoci dei partner migliori che condividano con noi questa passione.



“

Siamo presenti in ogni fase della filiera perché vogliamo garantire alimenti invitanti, buoni, sicuri e di alta qualità

”



ACQUISTO DEI CEREALI

I migliori cereali
per i nostri animali

Nasciamo come produttori di mangimi e sappiamo che la scelta dei cereali è di fondamentale importanza per lo sviluppo sano e bilanciato degli animali. Apollinare Veronesi, fondatore del Gruppo, diede infatti il via all'attività imprenditoriale proprio con la costruzione di un mangimificio.

Grazie a questa esperienza, le materie prime per la formulazione dei mangimi vengono attentamente selezionate dal mercato nazionale ed internazionale. Prima di venire introdotti nei nostri mangimifici, i cereali acquistati vengono analizzati nei nostri laboratori interni dove verifichiamo il rispetto dei parametri merceologici, contrattuali e degli

standard del Gruppo. Ogni mangimificio può contare su un laboratorio di analisi interno in cui il personale specializzato effettua il controllo visivo, produce e conserva un campione fisico per la tracciabilità ed effettua i controlli per l'accettazione. Solo se l'esito è completamente soddisfacente le materie prime possono accedere ai nostri siti produttivi per essere trasformate.

Nel corso degli anni abbiamo accompagnato i nostri fornitori nel processo di certificazione e oggi quasi la totalità (99%) è certificata secondo uno dei seguenti standard: Fami Qs, Gmp +, German QS. L'obiettivo è di raggiungere il 100% nel corso del 2019.





Tutti i nostri fornitori, in fase contrattuale, sottoscrivono l'adesione ai valori del Gruppo e la presa di visione del nostro Codice Etico.

I CONTROLLI COINVOLGONO I FORNITORI ATTRAVERSO AUDIT CHE PREVEDONO:

- Campionamento dei magazzini di stoccaggio dei cereali
- Rispetto degli Standard di Qualità, Salute e Sicurezza durante le fasi di carico e scarico dai mezzi
- Verifica di conformità dei diversi lotti alle specifiche contrattuali

DURANTE IL PROCESSO PRODUTTIVO I CONTROLLI CONTINUANO SIA IN LINEA CHE IN LABORATORIO

NUMERI CHIAVE CONTROLLI QUALITÀ MANGIMI NEL 2018

- 70.033 campionamenti su materie prime, prodotti finiti o processi
- 229.600 parametri eseguiti
- 20 persone dedicate alla qualità

GTIN FORNITORI

Per garantire totale trasparenza e tracciabilità è stato assegnato un codice unico GTIN (identifica fornitore, materia prima, lotto) ai fornitori di alcune categorie di additivi e ogni mangimificio ha la possibilità di leggere quel codice. L'obiettivo è allargare ad altre categorie l'assegnazione del codice, la cui richiesta è volontaria e non imposta per legge.

DTP112

È il Disciplinare Tecnico Produttivo di Sostenibilità sviluppato con l'ente di Certificazione CSQA e definisce gli standard di acquisto per soia e farina di soia. Il Disciplinare prevede indicatori specifici che si basano sui tre pilastri della sostenibilità (economica, ambientale e sociale). Il 20% della soia acquistata è certificata secondo DTP112.

HACCP

Dal 2005 anche nella divisione mangimi viene adottato l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), un insieme di procedure volte all'analisi dei rischi nel processo produttivo che ci permette di garantire la salubrità del prodotto finito in ottica preventiva. Nel processo sono coinvolte tre aree aziendali - R&S, Acquisti, Qualità - che approvano fornitore e prodotto attraverso una severa procedura di controlli.





MANGIMI

Superati i controlli, i cereali entrano negli stabilimenti per la produzione dei mangimi.

Le formulazioni vengono studiate dal reparto Ricerca&Sviluppo con l'obiettivo di dare il corretto apporto nutrizionale in base alla specie animale, alla tipologia di allevamento e all'età: oltre 800 formule che danno vita a quasi 2.000 referenze.

Il 75% del mangime prodotto è destinato alla filiera del Gruppo, il resto approda sul libero mercato. Tutti i nostri mangimifici sono dotati di un Sistema di Gestione della Qualità certificato secondo la norma ISO 9001.



GESTIONE CARRY OVER PRODUTTIVO

È un processo di analisi che consente di limitare il rischio di "cross-contaminazione" e ha richiesto la raccolta di dati per ben 5 anni. Il processo ha consentito la mappatura dei processi produttivi e l'analisi dei fattori che determinano il verificarsi di tale fenomeno. Il software generato da questo studio può supportare la programmazione di produzione definendo il carry over. È un processo unico al mondo, che permette di offrire ai nostri clienti mangimi più sani, sicuri, di qualità.





ALLEVAMENTI

Consideriamo il rispetto degli animali un valore primario. Ogni giorno ci impegniamo con migliaia di allevatori per assicurare il benessere degli animali, custodendoli in modo responsabile.

I nostri animali sono costantemente liberi di soddisfare il bisogno di bere e di nutrirsi, di muoversi in un ambiente fisico adeguato, di avere cure adeguate, di manifestare le caratteristiche comportamentali proprie della specie di appartenenza. In un'ottica di miglioramento

continuo abbiamo formato un team dedicato al monitoraggio del benessere degli animali in ogni fase della loro vita.

Questo gruppo specializzato è composto da esperti che collaborano con i nostri tecnici per assicurare la massima attenzione agli animali nelle fasi di:

1. crescita
2. trasporto
3. sosta e trasformazione negli impianti di lavorazione

Fiore all'occhiello di questa attività è la preparazione della



nostra squadra di tecnici e veterinari: oltre 80 professionisti specializzati per ogni specie animale che operano a stretto contatto con gli allevatori per migliorare costantemente in termini di biosicurezza, sostenibilità, attenzione alle persone e benessere degli animali.

Il nostro staff tecnico ed i nostri allevatori sono costantemente formati in materia di benessere animale e di sostenibilità.

Siamo consapevoli di ricoprire un ruolo rilevante nella zootecnia

italiana distribuendo valore in molte regioni italiane, dal nord al sud, grazie anche alla stabilità economica garantita agli allevatori della nostra filiera.

Siamo abituati a crescere con i nostri allevatori, che hanno sempre dimostrato un alto tasso di fedeltà nei confronti del Gruppo.

Proprio in questo settore stiamo assistendo ad un ricambio generazionale importante: giovani molto preparati stanno portando nuove idee e nuove tecnologie che rendono gli allevamenti ogni

giorno più all'avanguardia. Testimone del binomio 'allevamento di qualità - tecnologia' è il premio "Allevatore dell'anno 2018", istituito da Unaltalia, associazione di categoria di riferimento per il settore avicunicolo cui aderiamo.

Per il nostro Gruppo è stato vinto da un nostro meritevole allevatore di polli da carne che ha creato un sistema di monitoraggio digitale di tutti i parametri chiave dell'allevamento, consentendo così di poter intervenire in tempo reale anche da remoto.





Filiera avicola

La filiera inizia dagli allevamenti di riproduttori che vanno a rifornire il 100% della filiera del nostro Gruppo. Ad ogni tipologia di animale corrisponde uno specifico allevamento di riproduttori.

Le uova fecondate vengono poi portate in incubatoio in vista della schiusa.

POLLO E TACCHINO: la filiera di tacchini e polli è certificata QS. Il sistema QS (acronimo di Qualità

& Sicurezza) è un sistema di assicurazione qualità finalizzato ad offrire maggiori garanzie dal campo (fase agricola o allevamento) al punto vendita.

La certificazione QS è richiesta dalle catene distributive tedesche a garanzia della qualità dei prodotti e per il Gruppo riguarda gli stabilimenti di San Martino Buon Albergo, Villaganzerla, Nogarole Rocca e Vazzola.

GALLINE OVAIOLE: un importante obiettivo in questo settore è la conversione del 100% degli allevamenti di galline ovaiole in strutture a terra, nel rispetto degli impegni già presi con i nostri allevatori.

Allo stato attuale la filiera dispone di allevamenti di ovaiole per il 60% "a terra" ed il restante 40% in "gabbie arricchite" come da regolamento comunitario.

TIERWOHL

L'iniziativa è nata dalla collaborazione tra la Certificazione QS ed i retailer tedeschi per il miglioramento del benessere animale in allevamento. Siamo l'unica azienda italiana nel mercato della carne avicola ad ottenere il rispetto di tutti i requisiti necessari per operare con questa iniziativa nel mercato tedesco.

Lo scopo di questo programma è quello di migliorare il benessere degli animali, attraverso l'impegno di tutti i partner della filiera. Gli allevatori che partecipano all'iniziativa Tierwohl devono rispettare alcuni criteri per il benessere degli animali al di sopra degli standard previsti dalle norme comunitarie, sviluppati da esperti provenienti dall'industria, dal mondo zootecnico e Accademico.

Le aziende sono una componente importante dell'iniziativa Tierwohl perché sono coinvolte nell'ottenimento di una certificazione di qualità, che garantisce il controllo dell'efficacia dell'iniziativa.

POLLO AIA ORO NATURA

I requisiti che caratterizzano questi allevamenti sono sanciti da un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo. La filiera prevede un impegno di sostenibilità in allevamento e particolari requisiti in termini di benessere animale.

POLLO AIA BIO

Dedichiamo al pollo biologico diversi nostri allevamenti, nello scrupoloso rispetto delle norme vigenti nel settore biologico. La qualità e il controllo dell'intera filiera biologica viene inoltre garantita non solo dal Gruppo ma anche da enti certificatori terzi.



Filiera suino

Come la filiera avicola, anche quella del suino parte dai 'riproduttori', che soddisfano il 100% degli allevamenti in filiera del Gruppo.

Il Gruppo gestisce direttamente centri di riproduzione e moltiplicazione che rappresentano un'eccellenza nel panorama zootecnico italiano, con livelli altissimi di biosicurezza.

Abbiamo iniziato a dotare le nostre scrofaie di sale parto libere con l'obiettivo di estendere questo sistema al 100% delle sale parto del Gruppo. In nessuno dei nostri allevamenti viene effettuato il taglio degli incisivi.

All'interno della filiera abbiamo avviato due importanti progetti che prevedono in alcuni dei nostri allevamenti standard di benessere superiori ai requisiti

di legge e in linea con i continui progressi in ambito zootecnico:

- la "Filiera AIA Benessere" certificata che prevede la gestazione libera delle scrofe, l'illuminazione naturale, la pavimentazione piena (libera o su paglia) e la presenza di arricchimenti ambientali;
- La certificazione "Filiera AIA no antibiotici negli ultimi 120 giorni".

GLOBAL GAP

Al fine di mantenere elevati standard di benessere degli animali, i nostri settori di produzione zootecnica, dal 2004, hanno aderito volontariamente all'iniziativa GlobalGap che stabilisce specifici schemi di certificazione riconosciuti in tutta Europa.

È una certificazione che vuole soddisfare la crescente attenzione del consumatore per la sicurezza alimentare e il rispetto dell'ambiente. GAP è acronimo di Good Agricultural Practice, cioè Buone Pratiche Agricole: dalla rintracciabilità delle materie prime alla salute e sicurezza dei lavoratori, dall'approccio responsabile nei confronti degli animali all'uso limitato di sostanze chimiche.

Tutta la filiera del suino del Gruppo è certificata Global Gap.



Tempi di trasporto

La nostra attenzione al benessere animale riguarda anche il trasporto degli animali agli impianti di trasformazione.

Nel corso degli anni abbiamo raggiunto importanti risultati

(indicati in tabella) che ci pongono molto al di sotto delle severe normative europee che impongono un tempo di trasporto massimo di 8 ore con deroga di 12 ore per l'Italia, vista la sua morfologia complessa.

SPECIE	TEMPI MEDI DI TRASPORTO GRUPPO VERONESI 2018 (compresi carico e scarico)						
	ORE	2:00	4:00	6:00	8:00	10:00	12:00
Avicolo		2:20					
Conigli			3:23				
Suini				4:47			

TEMPO MASSIMO EUROPA TEMPO MASSIMO ITALIA



Sistema di Gestione Integrato Qualità - Sicurezza - Ambiente

Per favorire una cultura che promuova in modo continuo il miglioramento della qualità di prodotti e processi, la ricerca continua della salute e sicurezza dei lavoratori e la tutela e protezione dell'ambiente, l'unità alimentare del Gruppo Veronesi dispone di un Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza-Ambiente, sviluppato con la collaborazione del settore mangimi ed agrozootecnico.

Il Sistema di Gestione Integrato si sviluppa lungo tutta la filiera a partire dal trasporto degli animali vivi e la movimentazione delle uova e si estende alla successiva lavorazione e trasformazione in prodotti.

In una logica di lotta allo spreco, particolare attenzione viene data anche ai processi di lavorazione dei sottoprodotti di origine animale che vengono trasformati in farine per l'alimentazione di animali da compagnia o dedicati per il recupero di energia elettrica.

Il Sistema di Gestione Integrato persegue i seguenti obiettivi:

- il miglioramento continuo degli standard igienico sanitari in tutte le fasi dell'attività di trasformazione mediante l'applicazione di piani di autocontrollo;
- l'innovazione e la ricerca di efficienza dei processi produttivi e di sviluppo di nuovi prodotti;
- il rispetto degli standard produttivi e delle specifiche richieste dai clienti;
- la riduzione dei costi produttivi con particolare attenzione agli sprechi;
- il coinvolgimento dei fornitori nel rispetto delle specifiche dei prodotti e servizi acquistati;
- la formazione diretta e il coinvolgimento dei collaboratori;
- la custodia degli animali;
- la scrupolosa gestione delle non conformità e dei reclami;
- il monitoraggio e l'analisi dei risultati.

Per assicurare l'efficacia del complesso Sistema Qualità, tutti gli stabilimenti del Gruppo sono sottoposti a certificazione da parte di un ente terzo accreditato. Lo standard internazionale scelto dal Gruppo per la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità è la norma ISO 9001 mentre per la certificazione del Sistema di Gestione dell'Ambiente è la norma ISO 14001."



Utilizzo responsabile del farmaco per la cura degli animali

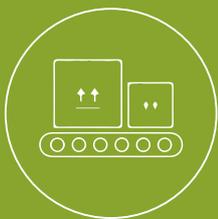
Per il Gruppo Veronesi è uno dei criteri fondamentali per la salvaguardia della salute dei propri animali. Nel rispetto delle normative vigenti, negli allevamenti della nostra filiera e per tutte le tipologie di animali (pollo, tacchino, coniglio e suino) non viene impiegato alcun promotore della crescita e adottiamo pratiche per un uso responsabile dei farmaci. In particolare gli antibiotici sono impiegati solo ad uso terapeutico, mai come proflassi, in modo mirato e solo dopo prescrizione veterinaria.

Qualora il team di esperti rilevasse la necessità di curare gli animali è prevista una rigida procedura che prende inizio dalla emissione della prescrizione (ricetta elettronica), che viene ricevuta dalla Autorità Sanitaria competente, dalla farmacia e dal nostro ufficio ordini centralizzato. Solo allora il farmaco prescritto viene consegnato dalle farmacie riconosciute e parte dei fornitori validati dal Gruppo. I farmaci sono poi somministrati nel pieno rispetto delle normative vigenti, nei tempi e modi previsti dalla AIC (Autorizzazione all'Immissione in Commercio) che li definisce in modo estremamente rigido indicando anche le modalità specifiche (per via orale, intramuscolo o tramite mangimi). In questo modo tutti i consumi sono costantemente monitorati dal Gruppo e dall'Autorità Sanitaria.

Sensibili al tema One Health*, il nostro Gruppo ha contribuito al progetto di riduzione del farmaco e nel corso del 2018 abbiamo raggiunto, sull'anno precedente, una riduzione dell'utilizzo del farmaco del 40%.

Oltre ai piani di gestione interna, per il comparto avicolo aderiamo al Piano Volontario Nazionale di riduzione del farmaco per la produzione di broilers e tacchini in collaborazione con Unitalia ed il Ministero della Salute con importanti risultati riconosciuti dalle autorità nazionali ed estere.

*Con la definizione "OneHealth" si riconosce che la salute degli esseri umani è legata alla salute degli animali e dell'ambiente



TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE DELLE CARNI

La cura e la passione per realizzare l'eccellenza dei prodotti è il nostro ingrediente "segreto". Crediamo nel miglioramento continuo e ogni anno dedichiamo grandi risorse per l'innovazione dei nostri impianti alla ricerca dei migliori standard produttivi, di elevatissimi livelli di sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti destinati ai nostri clienti.

Ciascuno dei nostri stabilimenti di trasformazione è curato in ogni dettaglio relativamente alle diverse tipologie di produzione:

carni, uova, elaborati cotti, elaborati crudi, salumi cotti, salumi stagionati e affettati in avaschetta o a libero servizio con innumerevoli possibilità di assortimento in modo da soddisfare ogni esigenza e segmento di mercato.

Ogni stabilimento viene progettato per rispettare le differenti categorie di prodotto attraverso specifici lay-out di linea, realizzati in collaborazioni con i migliori esperti e fornitori a livello internazionale.

Per garantire i massimi livelli di sicurezza durante l'esecuzione del lavoro e aumentare la qualità della vita lavorativa delle persone continuiamo a sottoporre tutte le linee produttive, mangimifici inclusi, ad una scrupolosa analisi del rischio per la salute e la tutela degli operatori.

In una logica di massima trasparenza, tutti i nostri centri di lavorazione sono costantemente aperti alle visite delle parti interessate.



PER LA REALIZZAZIONE DI CIASCUNO DEI NOSTRI PRODOTTI È
INDISPENSABILE IL CONTRIBUTO DI OGNI COLLABORATORE

Acquisti Materie Prime

La qualità del prodotto inizia con la selezione degli ingredienti, in particolare per la preparazione di alimenti elaborati e salumi.

Le principali famiglie di ingredienti scelti sono spezie, formaggi, aromi, pane, olio, amido e verdure scrupolosamente valutate.

Ogni fornitore deve essere validato prima di ogni fornitura secondo gli standard del Gruppo. Per migliorare la gestione, la

selezione ed il controllo dei fornitori nel 2018 è stato attivato un nuovo Portale Informatico all'interno del quale sono contenute le specifiche e gli impegni reciproci in termini di qualità, sostenibilità e sicurezza degli alimenti, impegni che i fornitori devono sottoscrivere per lavorare con noi.

Ciascun fornitore viene validato sotto molteplici aspetti: Ricerca&Sviluppo, Produzione,

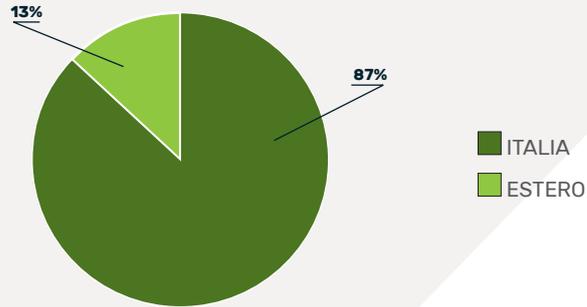
Acquisti, Marketing e Qualità applicando i propri criteri di selezione e controllo al fine di raggiungere il massimo risultato per la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti finiti destinati ai nostri consumatori.

In una logica di partnership, siamo da sempre impegnati in attività di visita e verifica dei fornitori.

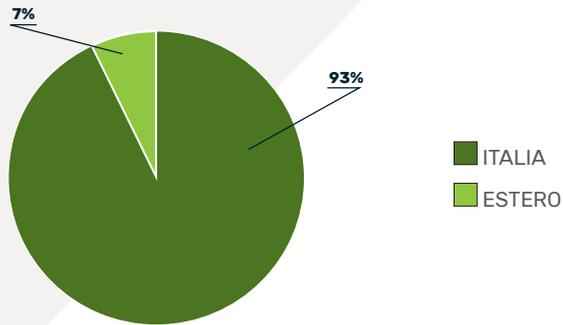


DISTRIBUZIONE PER AREA GEOGRAFICA DEGLI ACQUISITI NEL 2018

**ACQUISTI
(IN SPESA)**



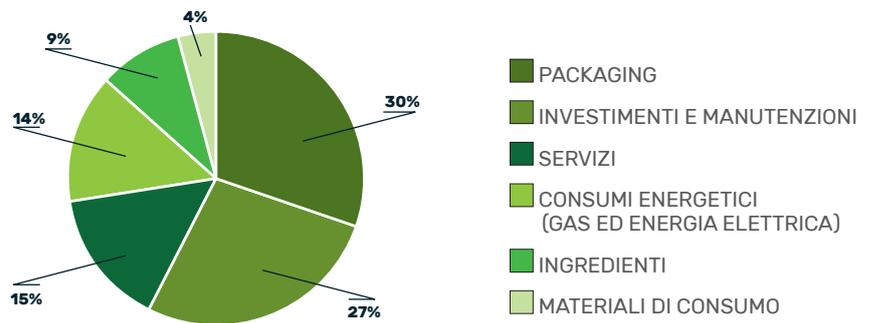
**ACQUISTI
(NUMERO FORNITORI)**



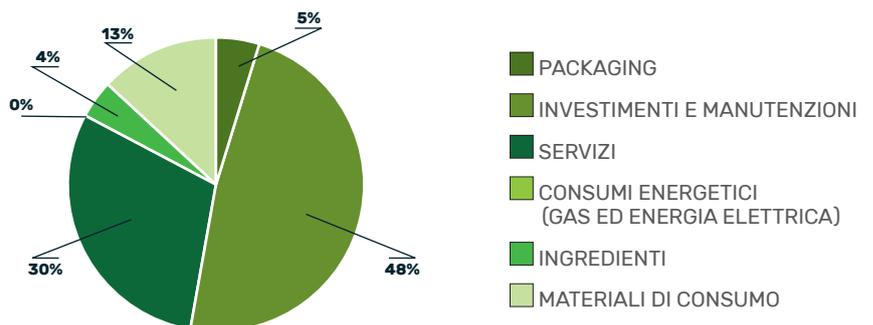
Ogni anno apriamo i nostri stabilimenti per le visite dei nostri clienti in relazione a progetti commerciali specifici e a visite di verifica igienico-sanitarie. Nel corso del 2018 sono 183 le visite ricevute che si realizzano all'insegna della trasparenza e del dialogo con i nostri stakeholder, permettendoci di mostrare sul campo la passione per la qualità che ci contraddistingue.

FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO IN SPESA E NUMERO NEL 2018

**CATEGORIE FORNITORI
(IN SPESA)**



**CATEGORIE FORNITORI
(NUMERO FORNITORI)**



Acquisto Imballaggi

La salubrità e la sicurezza del prodotto finale è il nostro obiettivo principale che indirizza anche le scelte degli imballi primari. Utilizziamo diverse tipologie di imballi per le differenti caratteristiche dei prodotti offerti.

Siamo costantemente impegnati con i nostri fornitori nella ricerca di materiali per il confezionamento sempre più innovativi ed ecosostenibili. Il 100% della carta utilizzata è riciclabile e il 60% deriva da carta riciclata, nel rispetto della normativa vigente.

Il nostro impegno quotidiano per la sostenibilità è stato riconosciuto con il Premio CONAI, ottenuto grazie al processo di riduzione della plastica che ha portato nel 2018 a un risparmio annuo di 72 tonnellate di materiali rispetto all'anno precedente.



161 progetti presentati, 103 ammessi. Questi i numeri della quinta edizione del "Bando CONAI per la prevenzione - Valorizzare la sostenibilità ambientale degli imballaggi". Il bando, promosso da CONAI, Consorzio Nazionale Imballaggi con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, ha premiato i packaging più innovativi ed ecosostenibili del biennio 2016-2017.



Il Bando era aperto a tutte le aziende consorziate che hanno rivisto il proprio packaging in ottica di innovazione e sostenibilità ambientale, agendo su almeno una delle seguenti leve: riutilizzo, risparmio di materia prima, ottimizzazione della logistica, facilitazione delle attività di riciclo, utilizzo di materie provenienti da riciclo, semplificazione del sistema imballo, ottimizzazione dei processi produttivi.

Il Gruppo Veronesi si è aggiudicato il premio con la referenza "Petti di pollo AIA": grazie al risparmio di materia prima packaging, il lavoro del nostro Gruppo ha preso il massimo del punteggio.

CONTROLLI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

I piani HACCP prevedono una gestione continua dei processi di lavorazione al fine di eliminare e ridurre entro livelli accettabili gli eventuali rischi chimici, fisici e microbiologici e produrre alimenti in massima sicurezza. Ogni collaboratore è formato e chiamato a condividere la cultura della qualità del Gruppo per contribuire, con il proprio lavoro, alla cura e al controllo delle proprie attività con particolare attenzione all'aspetto qualitativo ed igienico-sanitario dei prodotti. La gestione della sicurezza dei processi prevede verifiche visive continue e dove previsto controlli automatici dei sistemi.

Per assicurare che il risultato corrisponda agli elevati standard previsti dal Gruppo, effettuiamo inoltre piani di campionamento specifici dei prodotti semilavorati e finiti che sottoponiamo alle verifiche analitiche presso i laboratori interni o esterni accreditati.

Il contributo per la qualità e la sicurezza dei prodotti è il valore aggiunto che ogni nostro collaboratore porta durante il processo di trasformazione. Assieme a tutto il personale operativo possiamo contare su Operatori Specifici per la Qualità distribuiti nei nostri centri di lavorazione per assicurare e registrare i controlli e la rintracciabilità dei dati di processo e dei prodotti destinati ai consumatori.

NUMERI CHIAVE CONTROLLI QUALITÀ NEL 2018

- 132.000 analisi annue di cui: 121.000 microbiologiche e 11.000 chimiche
- 340.000 parametri eseguiti
- 65 persone dedicate

SISTEMI DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: IL LOTTO GV DEL GRUPPO VERONESI

Lo sviluppo di un software interno ha permesso di raggiungere livelli elevatissimi di tracciabilità dei prodotti e dei processi. A partire da un numero univoco di 8 cifre, "Lotto GV", presente sul prodotto finito, possiamo risalire in pochissimo tempo a tutta la storia del prodotto: da dove proviene, come e quando è stato trasformato, quando è stato controllato, a chi e quando è stato consegnato.





SENSORY TEST

In una logica di continua ricerca del gusto e della bontà dei prodotti, oltre agli assaggi storicamente previsti, dal 2010 è stato predisposto un particolare sistema di analisi sensoriale. Si tratta di un panel di assaggiatori selezionati tra i colleghi ed addestrati attraverso un corso specifico gestito da specialisti del settore e secondo metodi e sistemi all'avanguardia.

Ogni "giudice-assaggiatore", oltre alla formazione sui vari metodi sensoriali utilizzabili durante i test, ha avuto modo di approfondire anche tematiche di anatomia dei recettori con l'esecuzione di esercitazioni pratiche e dei test BST (Big Sensory Test).

In questo contesto, nel 2018 sono stati così formati altri 19 nuovi "giudici" specialisti dell'analisi sensoriale che si vanno ad aggiungere ai 48 collaboratori dello "Staff addetto al Sensory Test".

La Sala Panel, progettata con il nostro ufficio tecnico interno, è un fiore all'occhiello delle nostre strutture ed è a disposizione per i nostri clienti e gli enti terzi di controllo.

Nel 2018 sono state svolte 35 sessioni "Sensory Test" specifici.



SERVIZIO CONSUMATORI

Il servizio gestisce con la massima cortesia e attenzione ogni richiesta dei nostri consumatori. Ciascuna segnalazione ha una sua specifica origine ed il nostro obiettivo è quello di avere sempre consumatori soddisfatti. Le differenti segnalazioni in termini di qualità, commerciali e legali, vengono sempre gestite direttamente con i consumatori o i clienti e con il rispettivo coinvolgimento delle funzioni eventualmente interessate. Tutte le segnalazioni vengono analizzate al fine di individuare tutte le aree di possibile miglioramento dei prodotti nella logica della massima soddisfazione dei nostri consumatori.



I CONTROLLI AL SERVIZIO DI TUTTA LA FILIERA

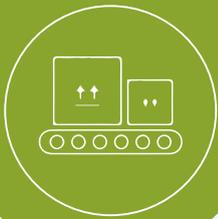
Il nostro Gruppo dispone di due importanti centri di analisi.

Il laboratorio di Microbiologia e Diagnostica, un polo d'eccellenza accreditato che effettua analisi in 5 ambiti: biologia molecolare, sierologia, diagnostica, microbiologia alimentare e microbiologia diagnostica. Può contare ad oggi di ben 46 prove accreditate, per ciascuna di queste il laboratorio risponde con certificazioni (Proficiency Test).

Il laboratorio centrale di Chimica, ultimato nel 2017, dispone di tecnologie strutturali e attrezzature aggiornate ai più moderni e sofisticati metodi, in grado di rilevare quantità infinitesimali di sostanze estranee o non ammesse. Il laboratorio esegue anche analisi chimiche per via umida e analisi strumentali per le analisi nutrizionali del mangime e degli alimenti avvalendosi di tecniche e strumentazioni evolute di alta precisione ed affidabilità.







LOGISTICA

La movimentazione è l'anello fondamentale di congiunzione tra le fasi della filiera

Nella divisione agrozootecnica, è la fase che permette ai nostri mangimi di raggiungere gli allevamenti.

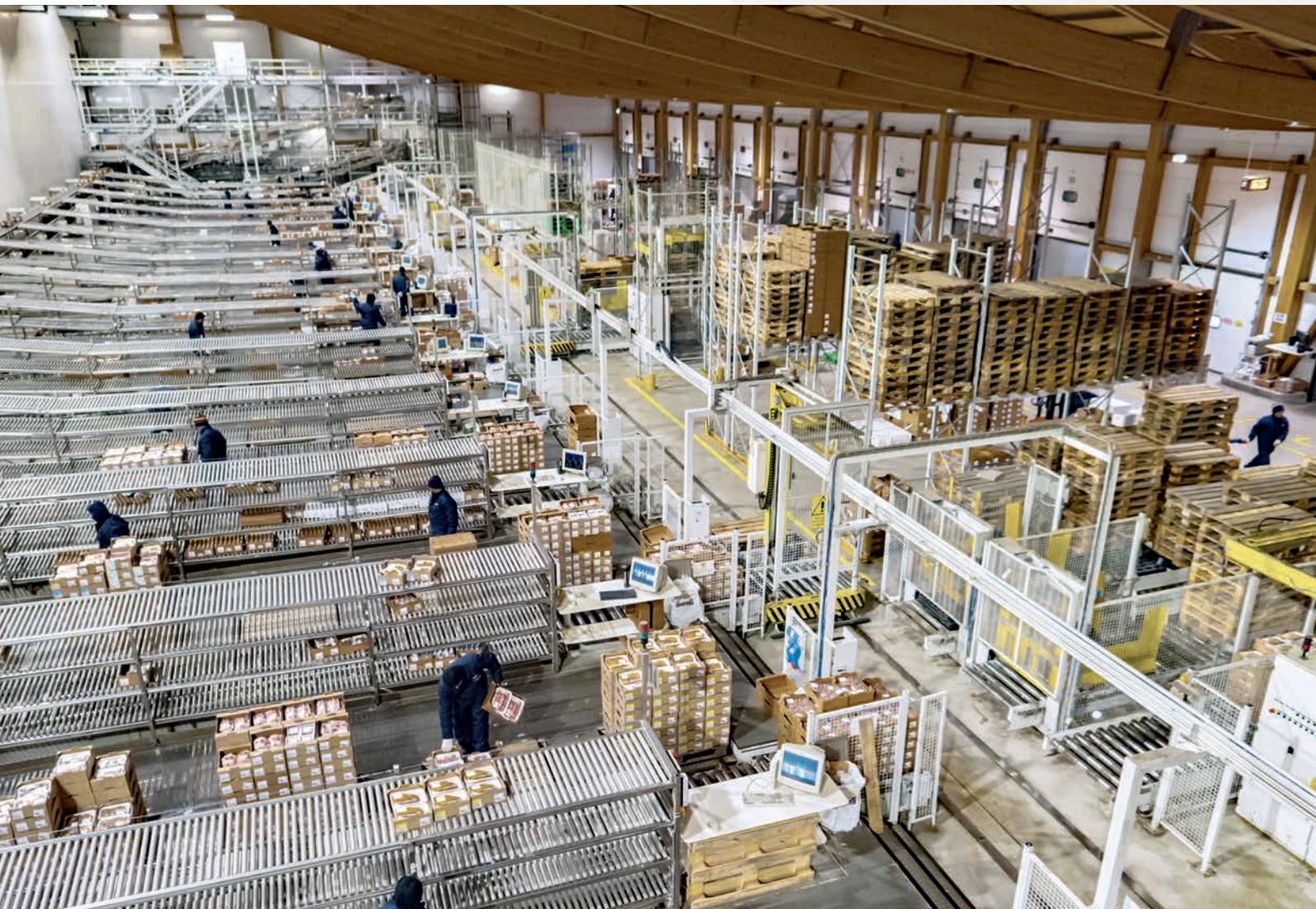
Ma è anche la consegna delle quasi 2.000 referenze sul libero mercato. Il Gruppo dispone di 190 mezzi che, con la caratteristica livrea gialla e blu, trasportano ogni giorno più di 10.000 tonnellate di prodotto per 400 consegne.

Per la divisione alimentare, la distribuzione tempestiva e di qualità dà la certezza di portare sulle tavole un prodotto fresco, sano, sicuro, buono. Per questo abbiamo la rete distributiva del fresco più strutturata in Italia.

Ogni giorno raggiungiamo quasi 5.000 località tra Italia ed estero. Forniamo, con un raggio di 1.200 km, tutte le più importanti catene distributive di prodotti freschi e freschissimi in Italia, isole comprese, ed in Europa.

Arriviamo in Paesi come Giappone e Stati Uniti con i capolavori della nostra salumeria.

Complessivamente, la flotta conta oltre 2.000 mezzi che riforniscono in poche ore tutti i punti vendita, appoggiandosi a 38 centri di distribuzione dislocati sul territorio nazionale e a 6 piattaforme centrali.





IL SISTEMA DI CONTROLLO

Ogni camion della divisione alimentare è dotato di un sistema di controllo della temperatura che permette di mantenere la catena del freddo inalterata fino al punto vendita.

Ogni dato è tracciato, così siamo sempre in grado di sapere a quale temperatura vengono consegnati i nostri prodotti in ogni singola destinazione.

Con l'obiettivo di abbassare l'impatto ambientale che la nostra forza distributiva ha sul territorio, sviluppiamo continuamente nuove tecniche che migliorano la saturazione dei mezzi e che riducono l'impatto per chilo di prodotto. Nel 2018 abbiamo aumentato la saturazione di circa il 3% sul territorio nazionale.

CERTIFICAZIONE AA

L'AEO (Authorized Economic Operator) è alla base del nuovo Codice Doganale e rappresenta uno status che può essere ottenuto da tutti gli operatori economici che, nello svolgimento delle loro attività, disciplinate negli ambiti della regolamentazione doganale, fanno parte della catena del commercio internazionale.

Il riconoscimento della certificazione consente di essere destinatari di agevolazioni e vantaggi, diretti e indiretti, in merito alle operazioni doganali.

Lo status definisce un concetto di affidabilità doganale (ma non solo) degli operatori autorizzati, ritenuti più sicuri rispetto ad altri ed è riconosciuto a seguito di verifiche audit dell'Agenzia delle Dogane in merito a:

1. Informazioni dell'azienda
2. L'osservanza degli obblighi doganali per i tre anni antecedenti alla presentazione dell'istanza
3. L'adeguatezza del sistema logistico e contabile dell'impresa richiedente
4. Una comprovata solvibilità finanziaria
5. La rispondenza ad adeguate norme di sicurezza delle persone, delle strutture ed informatica

L'autorizzazione presenta numerosi vantaggi tra cui la riduzione dei controlli fisici e documentali, migliori relazioni con le autorità doganali, maggiore velocità nelle spedizioni, diminuzione dei problemi legati alla sicurezza, fidelizzazione della clientela e maggiore credibilità sul mercato.

Esistono tre tipologie di certificazione: AEOC (customs - semplificazioni doganali), AEOS (Security- sicurezza), AEOF (Full - Customs + Security). AIA, già certificata AEOF dal 2012, nel corso del 2018 ha ottenuto il riconoscimento più alto previsto passando dalla classe A (Affidabilità) alla classe AA (Alta Affidabilità) che presuppone, tra gli altri, ulteriori riduzioni nell'ambito delle verifiche doganali. Alcuni Paesi, Stati Uniti, Giappone, Cina, Svizzera e Norvegia, hanno stipulato nel corso del tempo un accordo di mutuo riconoscimento dell'autorizzazione con l'UE.

Su tutti i documenti di trasporto apponiamo il logo AEO ed il numero di autorizzazione. Sei sono i nostri siti produttivi riconosciuti dall'Autorità Doganale come preposti ai controlli per le esportazioni, questo ci permette di accelerare le operazioni doganali e di non avere rallentamenti procedurali ai confini.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Ad ulteriore garanzia della validità dei nostri sistemi interni di gestione qualità, il Gruppo ha aderito volontariamente ai più importanti schemi di certificazione qualità predisposti da enti esterni indipendenti e riconosciuti a livello internazionale.



BRC
GLOBAL STANDARD
FOR FOOD SAFETY

BRC LOGISTIC



IFS
(INTERNATIONAL FOOD
STANDARD)



IFS
(INTERNATIONAL FOOD
STANDARD)



GERMAN QS



GLOBAL GAP



PRODOTTO BIOLOGICO



SEDEX (SMETA)



ASC
ACQUACULTURE STEWARDSHIP
COUNCIL



**VLOG "OHNE GENTECHNIK"
STANDARD**



TIERWOHL

• **IT 001 EA** DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA VOLONTARIA CARNI AVICOLE

• **ISO**

UNI EN ISO 14001: 2015
UNI EN ISO 9001: 2015
UNI EN ISO 22000: 2005
UNI EN ISO 22005



SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Valore economico generato e distribuito

La creazione e distribuzione del valore per i propri stakeholder è un impegno costante del Gruppo Veronesi.

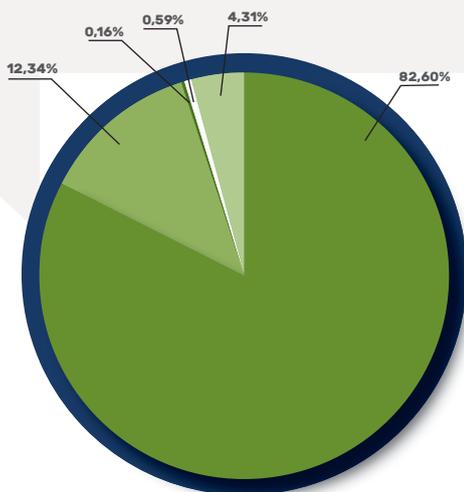
Il valore economico rappresenta la ricchezza prodotta dal Gruppo distribuita e ripartita agli stakeholder con la seguente

modalità: costi operativi riclassificati (principalmente acquisti di materie prime e servizi), remunerazione del personale (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR e remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali), remunerazione dei finanziatori

(interessi passivi), remunerazione della Pubblica Amministrazione (imposte sul reddito).

Il valore trattenuto dal Gruppo Veronesi, è rappresentato principalmente dall'utile d'esercizio destinato a riserve, ammortamenti e accantonamenti.

DISTRIBUZIONE DEL VALORE GENERATO NEL 2018



- COSTI OPERATIVI RICLASSIFICATI
- REMUNERAZIONE DEL PERSONALE
- REMUNERAZIONE DEI FINANZIATORI
- REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
- VALORE ECONOMICO TRATTENUTO



Il valore economico direttamente generato dal Gruppo Veronesi nel 2018 è pari a 2.994 milioni di euro, in linea con il 2017, di cui il valore economico distribuito ammonta a circa 2.865 milioni di euro.

La maggior parte di questo valore è rappresentato dai costi operativi riclassificati per un totale di 2.473 milioni di euro seguita dalla remunerazione del personale (circa 370 milioni di euro).

La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a 18 milioni di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a 5 milioni di euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato pari a 129 milioni di euro.



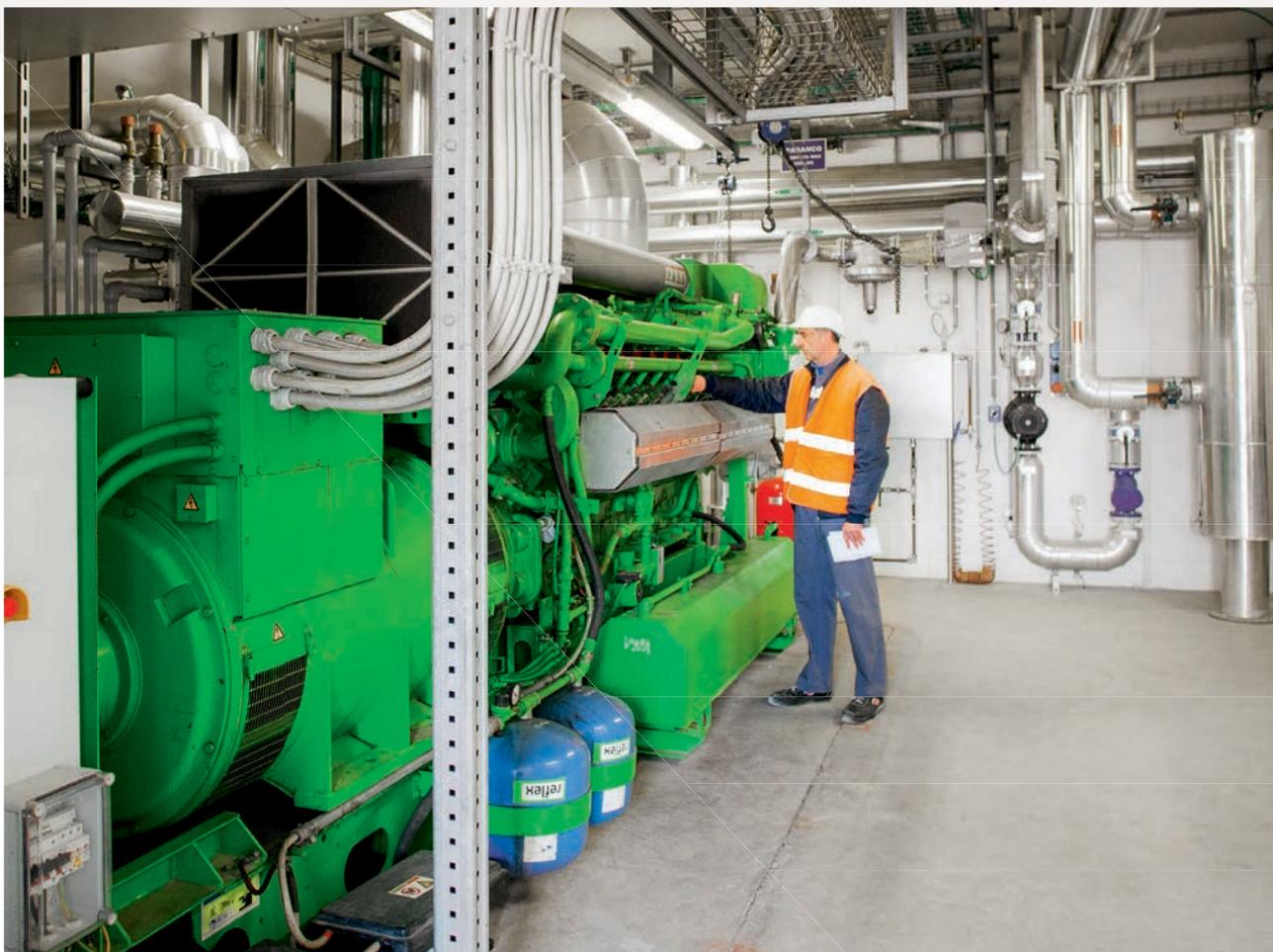
Progetti chiave 2018

Il Gruppo investe costantemente nei siti produttivi con l'obiettivo di creare poli specializzati, all'avanguardia e in grado di garantire l'alta qualità del nostro Made in Italy necessaria per competere in mercati sempre più sfidanti.

Da sempre scegliamo di destinare notevoli risorse per l'innovazione tecnologica nei reparti produttivi che rappresentano il cuore dell'azienda.

Tutti gli investimenti che sosteniamo ogni anno - circa 100 milioni di euro - puntano

all'eccellenza e al miglioramento continuo della qualità dei prodotti, del lavoro delle persone, dei parametri di competitività e di efficienza nell'uso delle risorse. Nel corso del 2018 abbiamo destinato oltre 108 milioni di euro agli investimenti tecnologici per i nostri siti produttivi.



NOGAROLE ROCCA

Il sito di riferimento del Gruppo dedicato alle carni avicole per i mercati esteri si amplia: nel 2018 gli investimenti si aggirano intorno ai 24 mio/€. Gli interventi più importanti hanno riguardato:

- nuovo impianto di macellazione "high performance"
- nuova linea di taglio.

La maggior parte degli investimenti effettuati hanno l'obiettivo di soddisfare le caratteristiche che i prodotti forniti ai mercati esteri devono possedere.

Lo stabilimento dedica infatti circa il 70% della sua capacità

produttiva alla realizzazione di referenze appositamente studiate e sviluppate per incontrare i gusti dei consumatori nei mercati europei. Tutti i trasporti diretti all'estero partono dal magazzino di Nogarole Rocca.

VILLAGANZERLA

Nel 2016 è iniziata la ristrutturazione completa del sito produttivo, continuata nel corso del 2018. Ristrutturazione edile,

revamping, linea di macellazione, ristrutturazione dell'impianto idraulico ed elettrico, nuovi impianti di condizionamento,

nuova illuminazione a basso consumo, sono solo alcuni degli interventi effettuati.

ACQUANEGRA

In provincia di Cremona si trova uno dei 7 mangimifici del Gruppo. Durante il 2018 sono

stati destinati 5,5 mio/€ per l'implementazione della linea produttiva di mangime per i

suinetti e la ristrutturazione edile dei silos per la gestione del prodotto finito.



CORREGGIO

È per noi un polo produttivo altamente tecnologico dedicato ai salumi affettati da libero servizio di tutto il nostro Gruppo.

Il progetto di ristrutturazione, ultimato nel 2017, ha previsto la separazione completa (a partire dagli spogliatoi degli operai per finire con le camere bianche adibite all'affettatura) tra gli affettati cotti e gli affettati stagionati.

La netta divisione, tanto che si può parlare di due stabilimenti differenti all'interno della stessa

struttura produttiva, serve per mantenere il più alto grado di igiene e di sicurezza date le differenti caratteristiche microbiologiche tra "cotti" e "stagionati".

Ultimato il progetto del nuovo reparto produttivo, nel 2018 è iniziata la ristrutturazione delle linee di affettamento preesistenti ed è stata completata la messa a norma dell'adeguamento sismico dei sito.





PRODUCIAMO ENERGIA PULITA PARI AL CONSUMO ANNUO DI CIRCA 7.500 FAMIGLIE

-27.000 TON CO₂ LIBERATA NELL'ARIA

1 IMPIANTO SOLARE TERMICO

3 IMPIANTI DI BIOGAS CON UN TOTALE DI 4 BIODIGESTORI ANAEROBICI

4 IMPIANTI FOTOVOLTAICI*

*Si specifica che nel 2018 erano attivi solo 2 impianti fotovoltaici; gli altri due impianti sono entrati in funzione nel 2019.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

In un contesto globale orientato alla promozione dello sviluppo sostenibile assume un valore rilevante l'attenzione da sempre rivolta alla tutela dell'ambiente che si traduce nell'uso responsabile delle risorse naturali e nella riduzione delle emissioni. Crediamo infatti che la nostra crescita debba coniugare l'aumento dell'efficienza produttiva con la riduzione dell'impatto ambientale.

La certificazione del Sistema di Gestione secondo i requisiti delle norme Internazionali ISO 14001, applicata a tutti i processi, costituisce lo strumento di gestione strategica per uno

sviluppo sostenibile. Per ogni processo abbiamo individuato dei ruoli responsabili della realizzazione di azioni di miglioramento con riferimento ad obiettivi espliciti, ruoli a cui è affidata la ricerca, l'acquisizione e l'introduzione di nuove tecnologie e/o di buone prassi operative che consentano di ridurre gli impatti ambientali.

Oggi il polo agroindustriale di San Martino Buon Albergo e altri significativi siti produttivi (Nogarole Rocca, Caselle di Sommacampagna e Magreta) hanno ottenuto il riconoscimento della certificazione di conformità alla versione 2015 della norma;

il passaggio a questa versione aggiornata consente di dare maggior enfasi ai risultati ottenuti in termini di sostenibilità e di incrementare l'impulso verso il miglioramento promuovendo azioni di sensibilizzazione all'interno dell'organizzazione e di condivisione con gli stakeholder chiave.

In quest'ottica recentemente abbiamo dato vita ad un progetto rivolto ai nostri fornitori per conoscere i loro processi di gestione ambientale e poter sviluppare azioni concrete di miglioramento continuo anche nella catena di fornitura.

CON L'APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE ABBIAMO RAGGIUNTO IMPORTANTI RISULTATI:

- la conoscenza del territorio e delle sue peculiarità dal punto di vista ambientale, sia come opportunità per l'impresa, sia come rischi per la comunità
- il monitoraggio continuo dei nostri processi e dell'efficacia della tecnologia in uso e, attraverso l'elaborazione annuale del bilancio ambientale, la conoscenza con dati sempre più precisi dei consumi e delle emissioni
- l'analisi dei big data interni sui consumi e sulle emissioni che ci supportano nella ricerca delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD) per la riduzione degli impatti e dei costi ambientali
- il coinvolgimento dei ruoli di gestione dei processi per l'applicazione continua e sistematica delle buone prassi ambientali
- la sinergia con le politiche per la qualità e la sicurezza che ci permette di avere un'unica visione complessiva con la tutela dell'ambiente.

Energia

Siamo attenti all'uso responsabile delle risorse energetiche (energia elettrica e gas metano) e sviluppiamo progetti importanti per garantire il costante efficientamento energetico.

Ne sono esempio concreto 4 impianti di digestione anaerobica attualmente attivi che producono biogas attraverso il recupero

degli scarti di lavorazione. Il biogas viene utilizzato in altrettanti impianti di produzione di energia elettrica attraverso la combustione in motore endotermico a ciclo otto (cogenerazione).

Questi impianti consentono una riduzione di consumo di gas naturale e un contenimento



IL SISTEMA DI RECUPERO

Recuperiamo i reflui provenienti dalle attività di macellazione che sono caratterizzati da forte presenza organica con contenuto di grassi e proteine: questi vengono separati mediante un impianto di flottazione che consente la separazione della quota organica avviata all'impianto di digestione anaerobica.

Il processo di trattamento del refluo prevede di:

- conferire acqua depurata, nel pieno rispetto dei limiti normativi, in corso d'acqua superficiale
- produrre biogas dalla digestione anaerobica dei fanghi
- utilizzare il biogas per la produzione di energia elettrica e termica

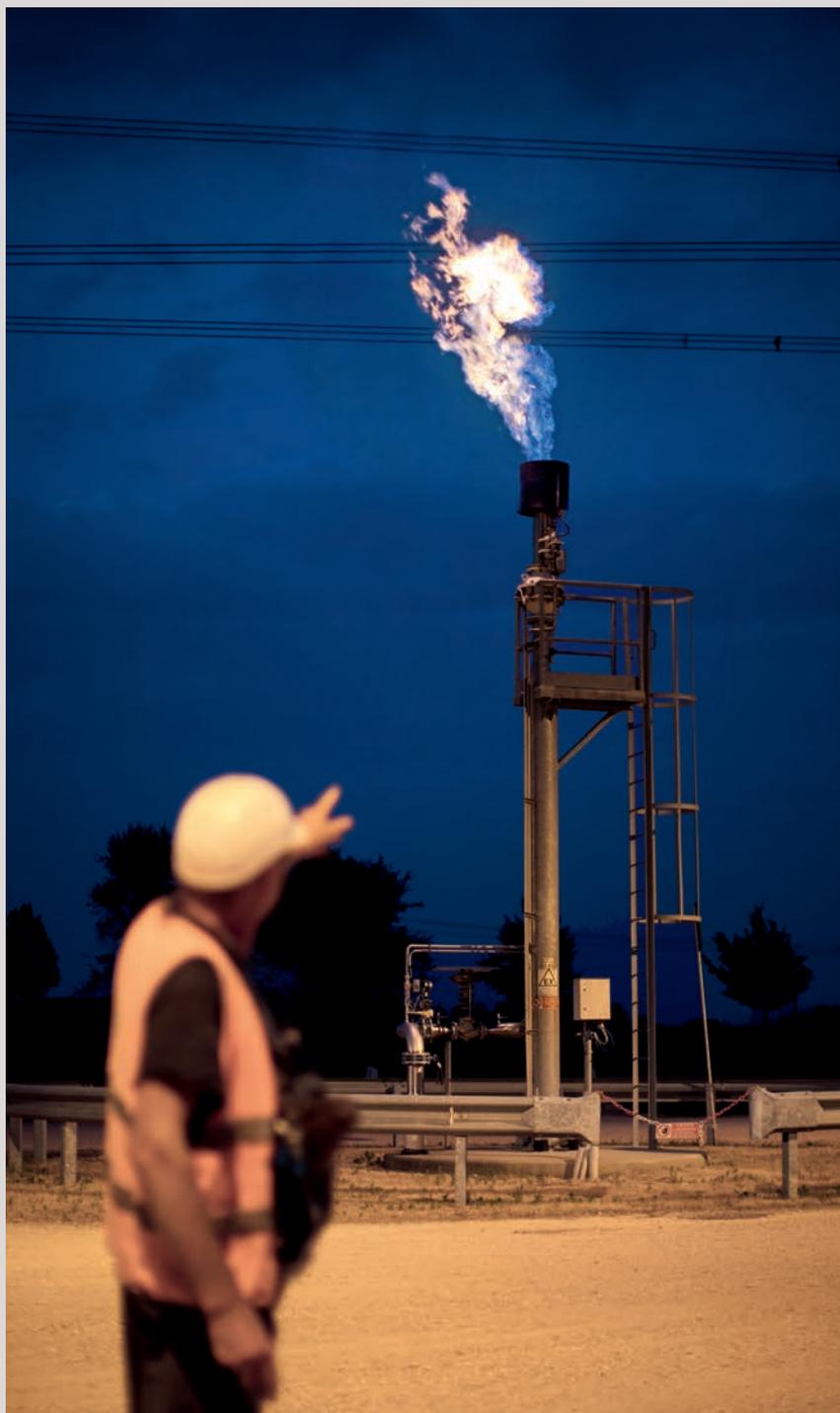


di emissioni di CO₂: il biogas, essendo una fonte rinnovabile, corrisponde un fattore di emissione pari a zero.

Il Gruppo ha scelto di investire importanti risorse nella realizzazione di questi impianti che consentono di produrre biogas, utilizzato come combustibile integrativo alle centrali termiche esistenti

(alimentate a gas naturale) e vapore saturo utilizzato nei processi produttivi.

Gli impianti di cogenerazione a biogas hanno una potenzialità produttiva corrispondente al 5% del fabbisogno energetico complessivo del Gruppo.



Attualmente gli impianti di cogenerazione e biogas sono operativi presso i siti di:

San Martino Buon Albergo (VR), dove arriva a coprire circa il 10% del fabbisogno energetico dello stabilimento. Si tratta di una produzione di energia importante in quanto, a pieno regime, si possono raggiungere i 7.500.000 kWh annui. Nel 2016 presso il sito, a completamento dell'impianto di produzione di energie rinnovabili, è stata inserita una sezione di essiccazione dei fanghi risultanti dalla digestione anaerobica. Con il recupero del calore prodotto dall'impianto di cogenerazione si ottiene la quasi totale eliminazione dell'acqua per evaporazione, con una diminuzione della produzione dei fanghi dell'impianto di depurazione fino al 90% in peso. Con una conseguente significativa riduzione della quantità di fanghi da smaltire

Nogarole Rocca (VR), dove riesce a produrre, in autonomia, una quantità di energia superiore al 14% di quella richiesta dallo stabilimento;

Villaganzerla di Castegnero, dotato di 2 impianti altamente funzionanti che complessivamente coprono circa il 50 % dell'energia necessaria.



Gli impianti fotovoltaici installati, inoltre, coprono circa il 40% del fabbisogno energetico del centro distributivo di Bari e circa il 20% di quello di Roma.

Complessivamente gli impianti di cogenerazione a biogas e gli impianti fotovoltaici consentono di evitare l'immissione in atmosfera di circa 7.000 tonnellate di CO₂/anno e sarebbero in grado di soddisfare il fabbisogno energetico annuo di circa 7.500 famiglie (calcolato sulla base dei consumi medi dell'Enel per le famiglie con contratto standard di fornitura con potenza di 3 kw).

Siamo alla continua ricerca di nuovi interventi di efficienza energetica lungo tutta la filiera produttiva. L'eliminazione degli sprechi, in termini di prodotti e materiali, è uno degli aspetti cui si rivolge più attenzione in ogni fase del processo produttivo e che consente evidenti risparmi energetici.

Nella produzione di alimenti freschi la produzione del freddo ha un ruolo

preponderante nel consumo energetico: in questo ambito, ci impegniamo costantemente nell'ottimizzazione dell'utilizzo di energia, in funzione delle effettive esigenze. Grazie a questa continua attenzione fino ad oggi il Gruppo ha conseguito complessivamente circa 30.000 Titoli di Efficienza Energetica



(TEE o certificati bianchi) emessi dal Gestore del Mercato Elettrico (GME), sulla base di certificazioni dei risparmi conseguiti effettuate dall'Autorità.

Una efficienza energetica che nel corso degli anni ha consentito

complessivamente di evitare l'immissione in atmosfera di oltre 27.000 t di CO₂.

Nel corso dell'esercizio 2018 i consumi totali di energia del Gruppo si sono attestati a 3.470.591 GJ in lieve aumento (+2%) rispetto ai consumi del 2017 (3.392.972 GJ).

Tali consumi sono composti da consumi di combustibili non rinnovabili quali gas metano, gasolio, GPL, olio da combustione per un totale di 1.881.335 GJ, in leggero aumento (+1,2%) rispetto al 2017 e da combustibili rinnovabili, biogas utilizzato per alimentare le caldaie per un totale di 236.950 GJ in aumento del 6,2% rispetto all'anno precedente.

La restante parte corrisponde ai consumi indiretti (energia elettrica acquistata), la quale presenta un consumo totale di 1.431.682 GJ (+5,2% rispetto al 2017).



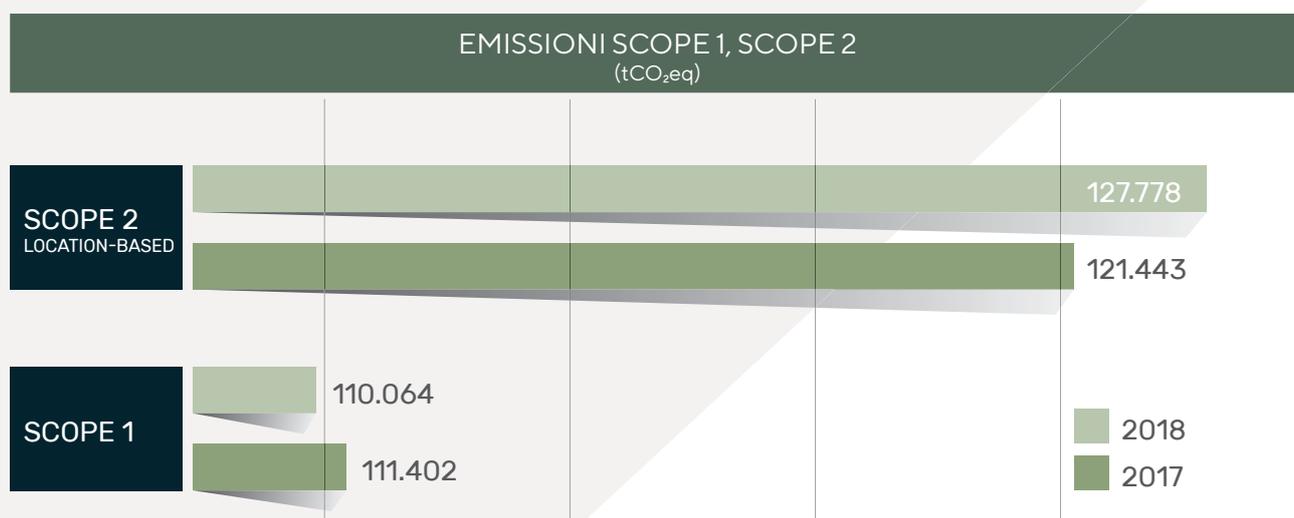
Emissioni in atmosfera

Nel corso del 2018, le emissioni dirette del Gruppo Veronesi sono state pari a 110.064 tonnellate di CO₂ equivalente (Scope 1), derivanti dai consumi di gas metano, gasolio, GPL, olio da combustibile e biogas.

Le emissioni indirette (Scope 2) invece, derivanti dall'energia elettrica acquistata, sono state pari a 127.778 tonnellate di CO₂

equivalente sulla base del metodo di calcolo "Location-based" e pari a 190.891 tonnellate in riferimento al metodo di calcolo "Market-based".

Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 - Location based) sono state pari a un totale di 237.841 tonnellate di CO₂ equivalente in lieve aumento (+2%) rispetto al 2017.



Acqua

Poniamo particolare attenzione all'utilizzo della risorsa idrica e siamo alla costante ricerca di attività volte alla riduzione del consumo nelle varie fasi della filiera.

Le azioni intraprese riguardano, ad esempio, il costante monitoraggio dei consumi e l'applicazione di procedure tecniche per evitare perdite e sprechi.

Nel 2018, il prelievo idrico totale è stato pari a 1.243.208 megalitri

e proveniente principalmente da acque sotterranee e di acquedotto, in diminuzione del 26,5% rispetto al 2017.

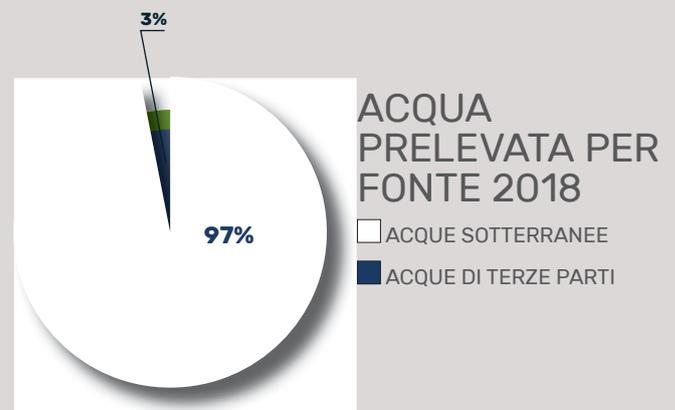
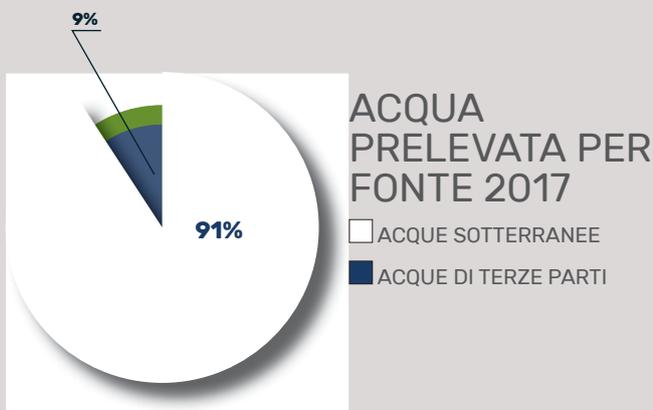
Rispetto alle pratiche di scarico delle acque reflue, il Gruppo si adopera per applicare le più avanzate tecniche di gestione, nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

Laddove sono presenti impianti di depurazione, sono svolti interventi di manutenzione continua e analisi periodiche

per il controllo della qualità dell'acqua di scarico.

Tutte le acque reflue vengono restituite in fognatura o nelle acque superficiali (es. laghi, fiumi) a seguito di adeguato trattamento atto a riportare i livelli chimici, fisici e biologici entro i valori richiesti dalla normativa vigente in materia (D.Lgs. 152/06).

L'acqua scaricata nell'anno, invece, è stata pari a 186.592 di cui 164.768 in acque superficiali e 21.824 in acque sotterranee.



Rifiuti

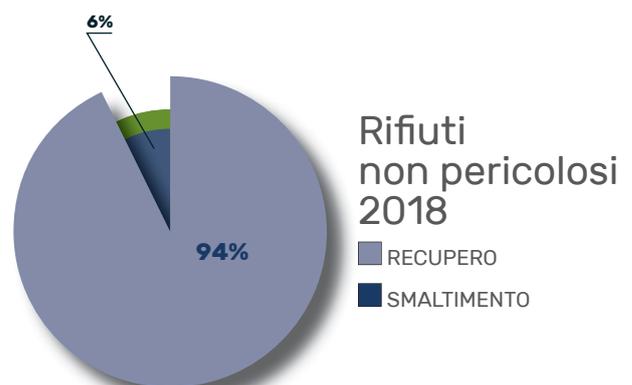
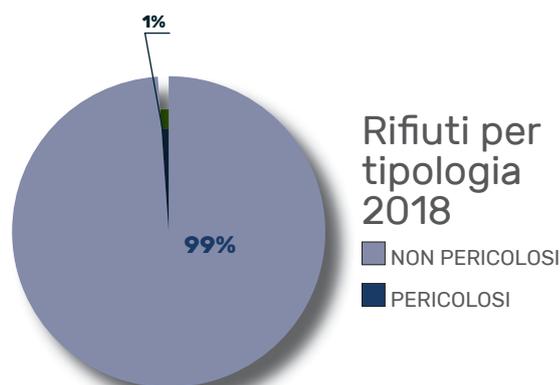
Il Gruppo è attento alle modalità di gestione e smaltimento dei rifiuti, in conformità alle normative vigenti e in virtù dell'impegno preso nell'ambito del sistema di gestione ambientale ISO 14001:2015. I rifiuti totali prodotti

ammontano a 46.137 tonnellate, di cui più del 99% sono non pericolosi.

Questi ultimi vengono destinati per quasi il 90% a riciclo, compostaggio o recupero e

la quantità restante inviata a smaltimento.

I rifiuti pericolosi, meno dell'1% del totale, sono scrupolosamente gestiti in conformità alle disposizioni di legge in materia.



Biodiversità

Il Gruppo riconosce l'importanza della biodiversità non solo per l'ecosistema globale odierno cui appartiene, ma anche per le generazioni future.

Opera, pertanto, in un'ottica di tutela della variabilità di tutti gli organismi viventi inclusi negli ecosistemi acquatici, terrestri e marini e nei complessi ecologici di cui essi sono parte. Da un'analisi interna che il Gruppo ha svolto

è emerso che nessuno degli stabilimenti è ubicato all'interno di aree protette o ad elevata biodiversità. Si registrano solo casi di aree protette nelle vicinanze degli stabilimenti, riportati di seguito. Il Gruppo monitora attentamente i propri impatti potenziali sul territorio e sulla biodiversità e presta particolare attenzione ai siti più vicini a zone sensibili.





SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Le nostre persone

La nostra azienda vuole essere partecipe del cambiamento facendosi promotrice, in accordo con le diverse parti sociali, dell'evoluzione che i nuovi contesti richiedono.

Nel 2018 sono stati rinnovati gli accordi aziendali degli stabilimenti di S. Daniele, Villafranca, Correggio e di tutto il settore Mangimistico.

Si è lavorato sulla conciliazione dei tempi vita-lavoro condividendo con le parti sociali accordi in materia di ferie solidali,

part-time e di concessione di ulteriori permessi per eventi straordinari.

Abbiamo aderito alla diffusione dell'accordo, sottoscritto il 3 maggio 2017 tra Confindustria-Emilia Romagna e CGIL-CISL-UIL, sulle molestie e violenze nei luoghi di lavoro, per le aziende del territorio.

Tutti i nostri dipendenti (8.415 persone) sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.

NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI

SUDDIVISI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO) E PER GENERE



Welfare

Nel 2018 si è attivata la piattaforma on-line VERONEASY-LIFE cui hanno aderito più del 15% dei lavoratori del settore avicolo. Attraverso la piattaforma è possibile convertire il valore lordo del premio di risultato in welfare e utilizzare l'importo defiscalizzato per acquistare un ventaglio di beni e servizi.

Contemporaneamente si sono perfezionati gli accordi sulla conversione del premio di risultato anche per gli altri settori:

in questo modo tutti i lavoratori del Gruppo potranno usufruire dei medesimi benefici.

Tra i diversi nuovi servizi di cui i colleghi potranno usufruire, dopo l'App JoJob dedicata al carpooling, nel 2018 è stato attivato il nuovo portale di convenzioni aziendali riservate esclusivamente ai dipendenti del Gruppo Veronesi. (<https://gruppoveronesi.convenzioniazionali.it>)



TUTELA DEL LAVORO

Al fine di raggiungere standard di tutela del lavoro più elevati di quelle prescritte dalla normativa in materia di appalti, l'azienda oltre alla certificazione delle attività ha elaborato un protocollo per la valutazione integrata e sistematica della gestione dei rapporti di lavoro, in collaborazione con la Fondazione Marco Biagi.

Formazione: l'anno della qualità

Lo scorso anno si è caratterizzato anche per il coinvolgimento di numerosi operatori del settore avicolo nei corsi di formazione in ambito qualità. L'obiettivo di questa attività è di sensibilizzare ciascuno alla responsabilità che la produzione di alimenti di alta qualità comporta. Il corso di

“BUONE PRATICHE ALIMENTARI” pone come principali punti di attenzione gli aspetti legati all'igiene e i corretti comportamenti degli operatori. Prosegue e cresce in partecipazione il corso di educazione motoria svolto in collaborazione con l'Università di

Padova. Nel 2018 gli stabilimenti coinvolti sono stati: San Giorgio in Bosco, Nogarole Rocca, San Martino Buon Albergo e Vazzola.

Nell'arco del 2018 sono state erogate più di 60.000* ore di formazione.

*Il dato considera le ore di formazione erogate dal Gruppo Veronesi ai dipendenti durante l'anno 2018 ad esclusione delle ore di formazione manageriale.



Il futuro in azienda... primi passi

Sviluppare nuove e diverse competenze è la chiave per continuare a rimanere un'azienda leader. Per questo motivo continuiamo a ricercare giovani desiderosi di vivere assieme a noi nuovi percorsi di crescita e formazione e sviluppiamo progetti dedicati come:

- **TECNICAMENTE**, un progetto ideato da Adecco che ci vede coinvolti con alcuni istituti tecnici della Regione Veneto nell'ambito dell'alternanza Scuola-Lavoro. Quattro sono stati i ragazzi assunti in produzione alla fine del percorso
- **ACCADEMIA AGENTI**, nata dopo un percorso di selezione su tutto il territorio nazionale. Grazie a questa abbiamo inserito definitivamente 6 figure professionali nell'area delle vendite del comparto alimentare fresco (AIA), dedicando loro un percorso di formazione interna sia teorica che pratica
- **FARM ACADEMY**, un vero e proprio master interno dedicato all'inserimento di nuovi tecnici veterinari per la nostra filiera. Nel 2018 abbiamo selezionato 9 persone che inizieranno il percorso a marzo 2019
- **APPRENDISTATO IN PRODUZIONE**, un progetto che ha la finalità di valorizzare e costruire competenze nel comparto tecnico produttivo. Dieci i ragazzi assunti in apprendistato per gli stabilimenti di Cremona, San Martino Buon Albergo e Caselle di Villafranca
- **UNIVERSITÀ PER L'INNOVAZIONE, INNOVATION CAMP** un'iniziativa sviluppata da Samsung Electronics Italia in collaborazione con Randstad che ha visto coinvolta l'Università di Verona e a cui abbiamo partecipato commissionando ai ragazzi un business case con tema la "comunicazione interna". Oltre 1.000 i ragazzi universitari partecipanti.





Salute e sicurezza dei dipendenti

Riteniamo di primaria importanza la salvaguardia della sicurezza e della salute dei nostri lavoratori con l'obiettivo di rispettare non solo tutte le specifiche normative in materia ma anche di attuare un'azione efficace volta alla prevenzione e al miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Abbiamo quindi sviluppato un'apposita Politica per la Sicurezza al fine di attuare un'efficace strategia di prevenzione e gestione degli infortuni dei nostri dipendenti.

I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) sono coinvolti con periodicità nella valutazione dei rischi di infortunio sul luogo di lavoro; inoltre ogni lavoratore, nell'ambito delle specifiche mansioni e

competenze, riceve una continua e adeguata informazione e formazione per la sicurezza e prevenzione in materia di infortuni e malattie professionali.

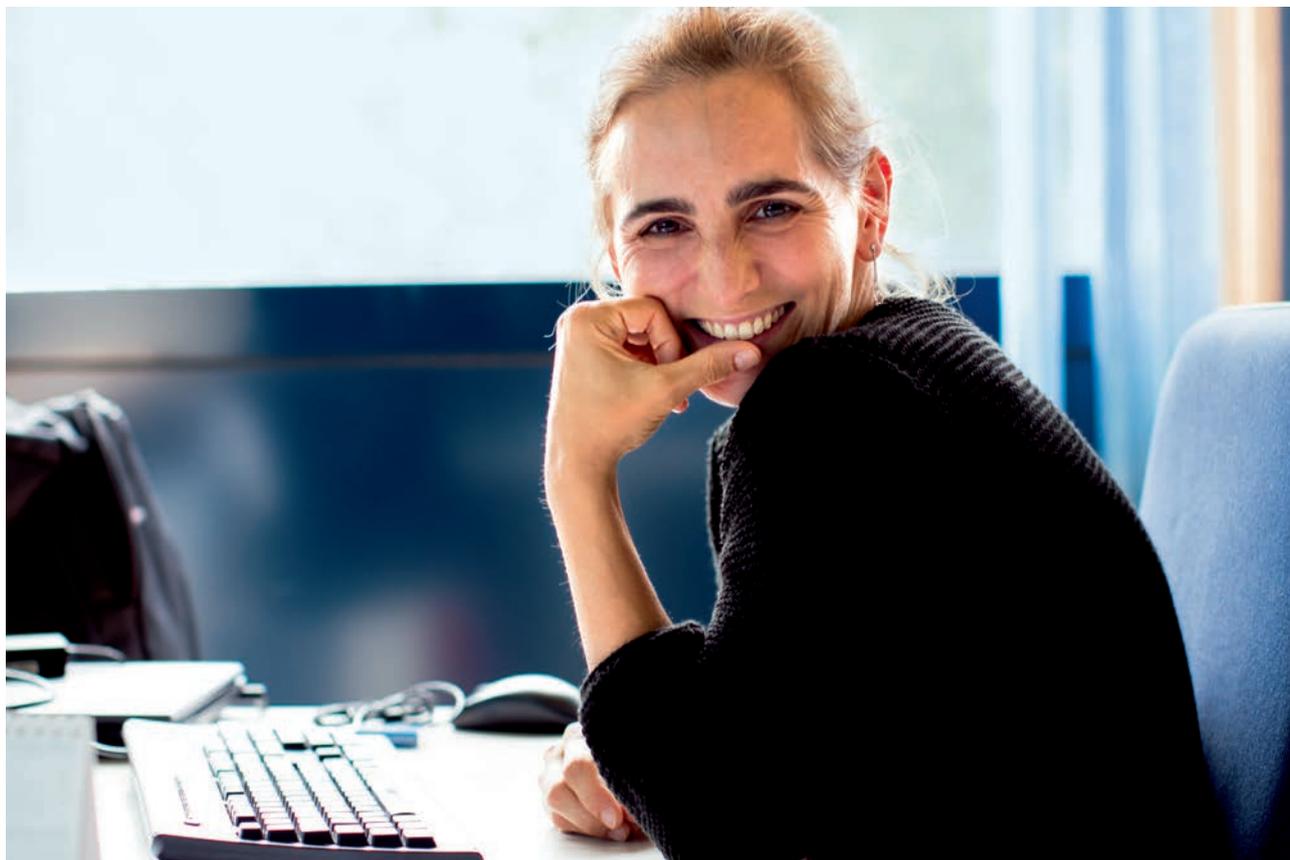
A partire dal 2007 abbiamo intrapreso un progetto in collaborazione con INAIL Veneto avente per oggetto la prevenzione e la sensibilizzazione sui luoghi di lavoro che ha coinvolto tutti gli stabilimenti di Food siti nella regione Veneto.

Capi reparto e preposti sono coinvolti per avere un presidio attivo di formazione costante sulla sicurezza nel posto di lavoro.

Nel 2017 il progetto viene allargato anche alla Regione Lombardia in collaborazione con INAIL Lombardia.

Il progetto nasce dalla consapevolezza che la formazione in sé non sia sufficiente ma sia necessario un costante controllo per salvaguardare l'incolumità delle persone che quotidianamente operano negli stabilimenti del Gruppo.

Gli audit hanno l'obiettivo di effettuare una verifica di conformità e sorveglianza dei percorsi di implementazione dei Sistemi di Gestione della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (S.G.S.L.), conformi alle Linee Guida UNI- INAIL, mediante l'utilizzo della Guida operativa "Lavorosicuro" Ed. 2011. Nel 2017 in forma volontaria la verifica è stata ampliata ad aspetti relativi al sistema di gestione ambientale, in particolare per i siti non certificati secondo la ISO 14001.



07 ALLEGATI

Stakeholder e analisi di materialità

Con i nostri stakeholder, ci impegniamo a mantenere relazioni attive e un dialogo costante attraverso varie modalità di coinvolgimento, insite anche nelle attività quotidiane di business.

Come Gruppo abbiamo infatti un dialogo aperto con tutti gli stakeholder che partecipano alla vita dell'azienda, attraverso le attività quotidiane degli uffici preposti e la partecipazione a dibattiti e gruppi di lavoro nelle Associazioni di categoria e settoriali di cui siamo membri.

I principali Consorzi e Associazioni in cui siamo presenti

UNIONE NAZIONALE FILIERE AGROALIMENTARI CARNI E UOVA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI DI ALIMENTI ZOOTECNICI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP



CONSORZIO ZAMPONE MO COTECHINO



CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA



CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



CONSORZIO CULATELLO DI ZIBELLO DOP



CONSORZIO SALAME CREMONA IGP



Temi materiali e perimetro d'impatto

La tabella di seguito rappresenta il perimetro degli impatti dei temi materiali.

Macro tema	Tema materiale	Perimetro d'impatto	Tipologia d'impatto
Governance e compliance	Corporate Governance	Capogruppo	Causato dal Gruppo
	Etica e compliance	Gruppo	Causato dal Gruppo
Responsabilità economica	Performance economica	Gruppo	Causato dal Gruppo
Responsabilità ambientale	Gestione degli impatti ambientali	Gruppo e Fornitori di energia elettrica	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Responsabilità verso i fornitori	Gestione sostenibile della catena di fornitura	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Responsabilità sociale	Sviluppo socio-economico del territorio	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Tutela dei diritti umani e dei lavoratori	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
	Sviluppo e benessere dei lavoratori	Gruppo	Causato dal Gruppo
Responsabilità di prodotto	Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Dipendenti del Gruppo ¹	Causato dal Gruppo
	Benessere animale	Gruppo e Allevatori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
	Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
	Ascolto del cliente	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Consumo e Marketing responsabile	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Nutrizione e benessere	Gruppo	Causato dal Gruppo

¹ Il Gruppo valuta di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

Sostenibilità Economica

Valore economico direttamente generato e distribuito

	2018 migliaia di euro	2017 ¹ migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	2.993.742	2.997.306
Valore economico trattenuto	129.179	138.103
Valore economico distribuito, di cui:	2.864.564	2.859.203
Costi operativi riclassificati	2.472.630	2.474.474
Remunerazione del personale	369.562	360.851
Remunerazione dei finanziatori	4.758	4.732
Remunerazione degli azionisti	0	1 ²
Remunerazione della PA	17.614	19.145

Ripartizione percentuale del valore economico direttamente generato

	2018	2017
Valore economico trattenuto	4,31%	4,61%
Valore economico distribuito, di cui:	95,69%	95,39%
Costi operativi riclassificati	82,59%	82,56%
Remunerazione del personale	12,34%	12,04%
Remunerazione dei finanziatori	0,16%	0,16%
Remunerazione degli azionisti	0,00%	0,00%
Remunerazione della PA	0,59%	0,64%

¹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, il dato 2017 è stato riesposto. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2017, pubblicato nella sezione "Chi siamo" del sito www.gruppoveronesi.it

² Nel corso del 2018 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di € 8.658.168,30 con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio e formata da utili prodotti fino all'esercizio in corso al 31.12.2016.

Sostenibilità ambientale

Il perimetro degli impatti ambientali è relativo a tutte le sedi produttive e aziende agricole del Gruppo, dislocate sul territorio nazionale. Le filiali vengono considerate solamente nei consumi energetici e nelle emissioni CO₂ eq, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale (consumi e scarichi idrici e indicatori di biodiversità) non sono considerate significative rispetto alle attività produttive del Gruppo.

In relazione alle attività di allevamento, il Gruppo si impegna nel mantenere costante l'attenzione anche verso il territorio, inclusa la tutela del suolo e sotto-suolo e la biodiversità.

STABILIMENTI PRODUTTIVI ALIMENTARI

CAPOPONTE - TIZZANO VAL PARMA (PR)
CORREGGIO (RE)
CREMONA (CR)
MAGRETA DI FORMIGINE (MO)
NOGAROLE ROCCA (VR)
SAN DANIELE DEL FRIULI 1 (UD)
SAN DANIELE DEL FRIULI 2 (UD)
SAN MICHELE EXTRA (VR)
S. GIORGIO IN BOSCO (PD)
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)
VAZZOLA (TV)
VILLAFRANCA (VR)
VILLAGANZERLA DI CASTAGNERO (VI)
SANTA MARIA DI ZEVIO (VR)
ZIBELLO (PR)

STABILIMENTI PRODUTTIVI MANGIMIFICI

ACQUANEGRA CREMONESE (CR)
FOSSANO (CN)
OSPEDALETTO EUGANEO (PD)
PUTIGNANO (BA)
QUINTO DI VALPANTENA (VR)
SAN PIETRO IN GU (PD)
SAN PAOLO DI TORRILE (PR)



Consumo di energia					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2017		2018	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
CONBUSTIBILI NON RINNOVABILI			1.859.815		1.881.335
Gas metano	Smc	51.737.615	1.817.749	52.083.059	1.831.719
Gasolio	litri	619.250	22.303	519.446	18.709
GPL	Smc	162.363	17.231	213.960	22.706
Olio da Combustione	kg	62.100	2.531	201.371	8.200
CONBUSTIBILI RINNOVABILI			223.047		236.950
Biogas:	Smc	10.244.972	223.047	10.883.582	236.950
Caldaia digestore	Smc	66.625	1.451	5.210	113
ETS Caldaie	Smc	952.119	20.729	834.804	18.175
ETS Cogeneratore	Smc	8.762.413	190.770	9.767.473	212.651
Torcia	Smc	463.815	10.098	276.095	6.011
ENERGIA ELETTRICA ACQUISTATA	kWh	377.903.201	1.360.704	422.254.009	1.431.682
di cui da fonti rinnovabili certificata	kWh	0	0	0	0
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	377.903.201	1.360.704	422.254.009	1.431.682
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici e consumata*	kWh	n.d.	n.d.	33.518	1.197
ENERGIA ELETTRICA PRODOTTA E CEDUTA/ VENDUTA IN RETE DA COMBUSTIBILI RINNOVABILI	kWh	14.053.749	50.593	22.048.766	79.376
energia elettrica prodotta e ceduta/venduta in rete da impianti fotovoltaici	kWh	n.d.	n.d.	29.844	107
Totale consumi di energia	GJ		3.392.972		3.471.789
Energia rinnovabile	GJ		1.533.157		1.590.454
Energia non rinnovabile	GJ		1.859.815		1.881.335
% Energia rinnovabile sul totale	%		45,19		45,81

Il Gruppo acquista energia elettrica certificata con garanzie di origine. A causa della non reperibilità i dati 2017 e 2018 sono valorizzati pari a zero, il Gruppo si impegna nel monitoraggio al fine della rendicontazione per l'anno prossimo.

Fattore di conversione			
Fonte energetica	Unità di conversione	2017	2018
Energia elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036
Gas metano	GJ/1000*Smc	35,134	35,253
Gasolio	GJ/litri	0,0360	0,0360
GPL	GJ/t	46,141	46,141
	kg/mc	2,3	2,3
Olio da combustione	GJ/t	40,7611	40,7230
Biogas	GJ/Smc	0,0218	0,0218
Fonte fattori di conversione 2017	Ministero dell'Ambiente, 2017 e Defra 2017 per l'olio da combustione		
Fonte fattori di conversione 2018	Ministero dell'Ambiente, 2018 e Defra 2018 per l'olio da combustione		

*Si specifica che nel 2018 erano attivi solo 2 impianti fotovoltaici; gli altri due impianti sono entrati in funzione nel 2019.

Intensità energetica - stabilimenti produttivi mangimifici			
	Unità di misura	2017	2018
consumi energetici per tonnellata prodotta	GJ/Ton	0,276	0,279

Intensità energetica - stabilimenti produttivi alimentari			
	Unità di misura	2017	2018
consumi energetici per tonnellata prodotta	GJ/Ton	3,0	3,1

Totale Emissioni CO ₂ (Scope 1 e Scope 2)			
Emissioni	Unità di misura	2017	2018
		Totale	Totale
Scope 1	tCO ₂ e	111.402	110.064
Scope 2 - Location Based	tCO ₂ e	232.845	127.778
Totale emissioni di CO ₂ (Scope 1 + Scope 2 - Location Based)	tCO ₂ e	232.845	237.841
Scope 2 - Market Based	tCO ₂ e	180.293	190.891
Totale Emissioni CO ₂ (Scope 1 + Scope 2 - Market Based)	tCO ₂ e	291.696	300.955

Fattori di emissione			
Tipologia di consumo energetico	Unità di misura	2017	2018
Energia Elettrica (Location Based)	kgCO ₂ /KWh	0,321	0,321
Energia Elettrica (Market Based)	kgCO ₂ eq/KWh	0,477	0,480
Gas naturale	kgCO ₂ eq/m ³	2,10	2,05
GPL	kgCO ₂ eq/ton	2,940	2,937
Olio da combustione	kgCO ₂ eq/ton	3,227	3,229
Biogas	kgCO ₂ /kWh	0,00023	0,00022
Gasolio	kgCO ₂ eq/litri	2,600	2,627
Fonte fattori di emissione 2017	Scope 1: UK Government GHG conversion factors for company reporting, 2017		
	Scope 2: ISPRA 2018 per Location-based e AIB 2017 per Market Based		
Fonte fattori di emissione 2018	Scope 1: UK Government GHG conversion factors for company reporting, 2018		
	Scope 2: ISPRA 2018 per Location-based e AIB 2018 per Market Based		

Intensità emissiva - stabilimenti produttivi mangimifici			
	Unità di misura	2017	2018
emissioni CO ₂ per tonnellata prodotta	tCO ₂ e/Ton	0,0196	0,0196

Intensità emissiva - stabilimenti produttivi alimentari			
	Unità di misura	2017	2018
emissioni CO ₂ per tonnellata prodotta	tCO ₂ e/Ton	0,2027	0,2117



Prelievo d'acqua per tipologia di fonte

Fonte del prelievo	Unità di misura	2017	2018
Totale acqua prelevata	Megaliters	1.691.760	1.243.208
- di cui da fonte sotterranea	Megaliters	1.534.177	1.210.310
- di cui acquedotto	Megaliters	157.583	32.898

Scarichi idrici

Tipologia di scarico idrico	Unità di misura	2017	2018
Totale acque scaricate	Megaliters	150.011	186.592
- in acque superficiali	Megaliters	126.168	164.768
- in acque sotterranee	Megaliters	23.843	21.824

Rifiuti per tipologia e modalità di smaltimento

Metodo di smaltimento	Unità di misura	2017			2018		
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale
Discarica	t	0	12.080	12.080	17.057	37.120	54.177
Trattamento	t	94.240	2.050.960	2.145.200	20.020	1.953.440	1.973.460
Incenerimento	t	0	970	970	0	1.490	1.490
Smaltimento	t	190.333	1.321.743	1.512.076	211.687	1.290.483	1.502.170
Recupero di energia	t	84	0	84	40	146.050	146.090
Compostaggio	t	4.700	6.884.525	6.889.225	3.160	11.398.280	11.401.440
Riciclo	t	0	170.160	170.160	0	194.570	194.570
Recupero	t	99.289	31.219.679	31.318.968	127.058	29.502.848	29.629.906
Altro	t	0	0	0	34.194	1.199.701	1.233.895

Siti operativi

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette.

Sito	Area Geografica	Distanza dal sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)	Veneto	6,45	476	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	IT3210043
CASTEGNERO (VI)	Veneto	1,7	12906	Colli Berici	IT3220037
CORREGGIO (RE)	Emilia Romagna	8,5	1100	Valle delle Bruciate e Tresinaro	IT4040017
		9,5	1456	Valle di Gruppo	Zps it 4040015
CREMONA (CR)	Lombardia	6,5	825	Spiaggioni di Spinadesco	IT20A0016
		6,5	1039	"Spinadesco"	IT20A0501
MAGRETA DI FORMIGINE (MO)	Emilia Romagna	2,5	50	Colombarone	IT4040012
		7,5	277	Casse di espansione del Secchia	SIC/ ZPS IT4030011
		9	371	Salse di Nirano	SIC IT4040007
		9	785	San Valentino, Rio della Rocca	SIC IT4030016
NOGAROLE ROCCA (VR) Loc. Salette Calette	Veneto	4	118	Fontanili di Povegliano	IT3210008
		10	111	Palude di Pellegrina	SIC/ZPS IT3210015
S. GIORGIO IN BOSCO (PD)	Veneto	0,5	3848	Grave e zone umide del Brenta	SIC/ ZPS IT3260018
		5,5	148	Palude di Onara e corso d'acqua di risorgiva S. Girolamo	SIC IT3260022
		5,5	133	Palude di Onara	ZPS IT3260001
S. MARIA DI ZEVIO (VR)	Veneto	1,77	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	SICIT32100042
		2,84	186	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		6	167	Palude del Feniletto - Sguazzo Vallese	SIC/ZPS IT3210014
SAN MICHELE EXTRA (VR)	Veneto	0,7	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
		2,25	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)	Friuli Venezia Giulia	2,5	2719	Greto del Tagliamento	ZSC/SIC IT3310007
		3	83	Lago di Ragogna	ZSC/SIC IT3320020
		8	62	Quadri di Fagagna	ZSC/SIC IT3320022
		8	98	Torbiera di Casasola e Andreuzza	ZSC/SIC IT3320021
		8	10	Magredi di Coz	ZSC/SIC IT3320024
		10	14	Torbiera di Sequals	ZSC/SIC IT3310005
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)	Veneto	2,45	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042



Sito	Area Geografica	Distanza dal sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)	Veneto	10	186	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		10	989	Val Galina e Progno Borago	SIC IT32100012
SAN MICHELE EXTRA (VR)	Veneto	2,25	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
		2,25	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
TIZZANO VAL PARMA (PR)	Emilia Romagna	5,5	825	Monte Fuso	SIC IT4020015
		9	424	Barboj di Rivalta	SIC IT4020023
VAZZOLA (TV)	Veneto	8	4752	Grave del Piave - Fiume Soligo - Fosso di Negrizia	SIC IT3240030
		9	4687	Grave del Piave	ZPS IT3240023
		9	1955	Ambito fluviale del Livenza e corso inferiore del Monticano	SIC IT3240029
VERONA (VR)	Veneto	2,25	2090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
VILLAFRANCA (VR)	Veneto	4,5	118	Fontanili di Povegliano	SIC/ZPS IT3210008
VILLAGANZERLA DI CASTEGNERO (VI)	Veneto	1,6	12906	Colli Berici	IT3220037
		7,5	15096	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	SIC/ZPS IT3260017
ZIBELLO (PR)	Emilia Romagna	1	336	Golena del Po presso Zibello	ZPS IT4020019
		2,2	210	Bosco Ronchetti	IT20A0015
		2	300	Riserva Regionale Bosco Ronchetti	ZPS IT20A0401
		4	1245	Prati e Ripristini ambientali di Frescarolo e Samboseto	ZPS IT4020018
		5,3	1005	Basso Taro	SIC/ ZPS IT4020022
AVIANO (PN)	Friuli Venezia Giulia	6,1	261	Risorgive del Vinchiaruzzo	ZSC IT3310010
BELLUNO (BL)	Veneto	1,6	212	Fontane di Nogarè	SIC IT3230044
		3,1	25	Torbiera di Antole	SIC IT3230045
BONDENO DI GONZAGA (MN)	Lombardia	11,28	7223	Viadana, Portiolo San Benedetto Po e Ostiglia	IT20B0501
CASTEGNERO (VI)	Veneto	0,75	12906	Colli Berici	SIC IT3220037
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Veneto	7,76	118	Fontanili di Povegliano	SIC/ZPS IT3210008
		9	111	Palude di Pellegrina	SIC/ZPS IT32150015
MORENGO (BG)	Lombardia	2,28	12	Fontanile Brancaleone	IT2060013
	Lombardia	9,8	5,33	Boschetto Della Cascina Campagna	IT2060014
RONCOFERRARO (MN)	Lombardia		25	Chiavica del Moro	ZPS IT 20B0014

Sito	Area Geografica	Distanza dal sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
S. PIETRO IN GÙ (PD)	Veneto	2,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	SIC IT3220040
		7,3	3848	Grave e zone umide del Brenta	SIC/ ZPS IT3260018
S. QUIRINO (PN)	Friuli Venezia Giulia	8,5	10097	Magredi di Pordenone	ZPS IT3311001
ACQUANEGRA CREMONESE (CR)	Lombardia	2,12	42	Morta di Pizzighettone	SIC IT20A0001
		3.50	1039	"Spinadesco"	ZPS IT20A0501
		3.50	825	Spiaggioni di Spinadesco	SIC IT20A0016
FOSSANO (CN)	Piemonte	4,6	559	Greto e risorgive del Torrente Stura	SIC IT1160071
		5	107	Zone umide di Fossano e Sant'Albano Stura (loc. san Lorenzo)	ZPS IT1160059
OSPEDALETTO EUGANEO (PD)	Veneto	2	13	Le Vallette	ZPS IT3260020
		5	15096	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	SIC/ZPS IT3260017
PUTIGNANO (BA)	Puglia	4	61	Grotte di Castellana	SIC IT9120001
		8,3	59	Pozzo Cucù	SIC IT9120010
QUINTO DI VALPANTENA (VR)	Veneto	2,4	989	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
		4,5	476	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	SIC IT32100043
S. POLO DI TORRILE (PR)	Emilia Romagna	1,13	2622	Aree delle risorgive di Viarolo, Bacini di Torrile, Fascia golenale del Po	SIC/ZPS IT4020017
		7,39	601	Parma Morta	SIC/ZPS IT4020025
SAN PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	2,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	SIC IT3220040
ROSARO DI GREZZANA (VR)	Veneto	3,5	989	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
		7,5	171	Monti Lessini: Ponte di Veja, Vaio della Marciora	SIC/ZPS IT3210006
		7	233	Monti Lessini: cascate di Molina	SIC IT3210002



Sostenibilità Sociale

Si segnala che a seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione, i dati 2017 relativi alla forza lavoro del Gruppo Veronesi sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2017, pubblicato nella sezione "Chi siamo" del sito www.gruppoveronesi.it

Tabella 1. Forza lavoro per inquadramento professionale e genere al 31 dicembre (Headcount)

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	67	2	69	67	2	69
Quadri	60	3	63	62	6	68
Impiegati	893	226	1.119	919	229	1.148
Operai	4.244	2.668	6.912	4.339	2.791	7.130
- di cui avventizi	1.412	1.000	2.412	1.433	1.078	2.511
Totale dipendenti	5.264	2.899	8.163	5.387	3.028	8.415
Totale collaboratori esterni ¹	1.761	63	1.824	1.755	56	1.811
Totale forza lavoro Gruppo Veronesi	7.025	2.962	9.987	7.142	3.084	10.226

¹ Per collaboratori esterni si intendono i lavoratori somministrati e cooperative che lavorano al 100% del loro tempo per il Gruppo Veronesi

Tabella 2. Dipendenti per inquadramento professionale e fasce di età al 31 dicembre

	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0	10	59	69	0	9	60	69
Quadri	0	17	46	63	0	19	49	68
Impiegati	75	551	493	1.119	82	557	509	1.148
Operai	1.171	3.408	2.333	6.912	1.250	3.404	2.476	7.130
- di cui avventizi	937	1.133	342	2.412	980	1.173	358	2.511
Totale	1.246	3.986	2.931	8.163	1.332	3.989	3.094	8.415

Tabella 3. Dipendenti per genere e tipologia contrattuale al 31 dicembre

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	3.823	1.893	5.716	3.913	1.943	5.856
A tempo determinato	1.441	1.006	2.447	1.474	1.085	2.559
- di cui avventizi	1.412	1.000	2.412	1.433	1.078	2.511
Totale	5.264	2.899	8.163	5.387	3.028	8.415

Tabella 4. Dipendenti per area geografica, genere e tipologia contrattuale al 31 dicembre

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	5.131	2.891	8.022	5.256	3.021	8.277
A tempo indeterminato	3.692	1.885	5.577	3.788	1.936	5.724
A tempo determinato	1.439	1.006	2.445	1.468	1.085	2.553
Centro	30	4	34	29	4	33
A tempo indeterminato	30	4	34	27	4	31
A tempo determinato	-	-	-	2	-	2

Tabella 4. Dipendenti per area geografica, genere e tipologia contrattuale al 31 dicembre

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Isole	22	2	24	24	2	26
A tempo indeterminato	22	2	24	22	2	24
A tempo determinato	-2	-	-	2	-	2
Sud	81	2	83	78	1	79
A tempo indeterminato	79	2	81	76	1	77
A tempo determinato	2	-	2	2	-	2

Tabella 5. Dipendenti Part Time e Full Time per genere al 31 dicembre

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	5.237	2.546	7.783	5.353	2.639	7.992
Part-time	27	353	380	34	389	423
Totale	5.264	2.899	8.163	5.387	3.028	8.415

Di seguito sono riportati i dati relativi al turnover per genere e fasce d'età sull'organico suddiviso per fasce di età, con esclusione degli avventizi.

Si segnala che i dati 2018 relativi ad entrate e turnover in entrata non includono le trasformazioni dei lavoratori da avventizi a tempo indeterminato.

Tabella 6. Dipendenti in entrata per genere e fasce d'età

	Entrate							
	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	25	17	2	44	22	19	2	43
Donne	3	1	-	4	3	8	-	11
Totale	28	18	2	48	25	27	2	54

Tabella 7. Tasso di turnover in entrata per genere

	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	2,84%	0,69%	0,10%	0,84%	2,34%	0,78%	0,10%	0,80%
Donne	0,82%	0,07%	0,00%	0,14%	0,77%	0,51%	0,00%	0,36%
Totale	2,25%	0,45%	0,07%	0,59%	1,88%	0,68%	0,06%	0,64%

Tabella 8. Dipendenti in uscita per genere e fasce d'età

	Uscite							
	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	11	46	77	134	15	34	95	144
Donne	1	15	25	41	2	21	32	55
Totale	12	61	102	175	17	55	127	199



Tabella 9. Tasso di turnover in uscita per genere

	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	1,25%	1,87%	3,99%	2,55%	1,59%	1,40%	4,70%	2,67%
Donne	0,27%	0,98%	2,50%	1,41%	0,51%	1,34%	2,99%	1,82%
Totale	0,96%	1,53%	3,48%	2,14%	1,28%	1,38%	4,10%	2,36%

Tabella 10. Dipendenti coperti da contrattazione collettiva al 31 dicembre

	2017	2018
Percentuale dei dipendenti coperti da contrattazione collettiva	100%	100%

Il periodo minimo di preavviso per cambiamenti organizzativi previsto dalla contrattazione collettiva di secondo livello per i dipendenti del Gruppo è 15 giorni.

Tabella 11. Rapporto tra lo stipendio base di entrata e il minimo legale per genere

	2017		2018	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Rapporto tra il livello standard di entrata e il salario minimo locale	1	1	1	1

Tabella 12. Composizione del Consiglio di Amministrazione per genere e fasce d'età al 31 dicembre

	2017				2018			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0%	57%	43%	100%	0%	43%	57%	100%
Donne	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Totale	0%	57%	43%	100%	0%	43%	57%	100%

Indicatori di performance sulla salute e sicurezza

Il perimetro dei dati e delle informazioni risulta essere composto dalle Società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato, ad esclusione delle Società del perimetro estero (Veronesi RUS, Negroni S.A. e Negroni SARL) e si riferiscono ai soli lavoratori dipendenti del Gruppo per i quali esercita un controllo diretto in materia. Si segnala che a seguito di un miglioramento del sistema i dati 2017 sono stati riesposti per una maggiore comparabilità.

Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2017, pubblicato nella sezione "Chi siamo" del sito www.gruppoveronesi.it.

Tabella 13. Assenteismo

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Giorni di assenza	87.762	71.884	159.646	94.660	75.096	169.756
Tasso di assenteismo	6,0	9,1	7,1	6,3	9,2	7,3

Il tasso di assenteismo è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale giorni di assenza dei dipendenti e il totale giorni lavorabili *100.

Tabella 14. Malattie professionali

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Malattie professionali	18	27	45	20	35	55
Tasso di malattia professionale	2,1	6,7	3,6	2,3	8,3	4,3

Il tasso di malattia professionale è stato calcolato come il rapporto tra numero totale di malattie professionali dei dipendenti e il totale ore lavorate * 1.000.000

Tabella 15. Tasso di infortunio dei dipendenti del Gruppo e indice di gravità

	2017			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Infortuni	296	204	500	326	200	526
di cui sul posto di lavoro	258	169	427	275	171	446
di cui in itinere	38	35	73	51	29	80
Decessi sul posto di lavoro	-	-	-	-	-	-
Tasso di infortunio totale	35,1	50,7	40,1	37,9	47,7	41,1
Tasso di infortunio sul lavoro	30,6	42,0	34,3	32,0	40,8	34,9
Tasso di infortunio in itinere	4,5	8,7	5,9	5,9	6,9	6,3
Indice di gravità totale	0,6	0,6	0,6	0,5	0,8	0,6

Il tasso di infortunio totale è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni dei dipendenti e il totale ore lavorate *1.000.000.

Il tasso di infortunio sul lavoro è stato calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sul posto di lavoro dei dipendenti e il totale ore lavorate *1.000.000.

Il tasso di infortunio in itinere è stato calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni in itinere dei dipendenti e il totale ore lavorate *1.000.000.

L'indice di gravità è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di giorni persi per infortunio o malattia professionale dei dipendenti e il totale ore lavorate *1.000.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento ha l'obiettivo di rendicontare e comunicare in modo trasparente le performance del Gruppo Veronesi rispetto alle tematiche rilevanti di sostenibilità economica, ambientale e sociale, con riferimento all'esercizio 2018 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) ed è stato redatto nella misura necessaria a descrivere l'attività di impresa, il suo andamento, i suoi risultati e gli impatti prodotti.

Il documento è stato redatto secondo gli standards di rendicontazione "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" (di seguito anche "GRI Standards"), inclusi i "Food Processing Sector Disclosures", definiti rispettivamente nel 2016 e nel 2014 dal GRI - Global Reporting Initiative, secondo l'opzione "in accordance - Core".

Come richiesto dai GRI Standard, il Gruppo Veronesi ha predisposto un'analisi di materialità al fine di rendicontare gli argomenti di sostenibilità ritenuti rilevanti per i propri stakeholder e per il Gruppo stesso.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economico-finanziarie corrisponde al bilancio finanziario al 31 dicembre 2018 del Gruppo Veronesi. Il perimetro dei dati e delle informazioni sociali risulta essere composto dalle Società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato, ad esclusione delle Società estere (Veronesi RUS, Negroni SA e Negroni SARL). In particolare, i dati relativi a salute e sicurezza si riferiscono ai soli lavoratori dipendenti del Gruppo sui quali esercita un controllo diretto in materia.

I dati ambientali includono gli stabilimenti produttivi del Gruppo (alimentari, mangimifici e aziende agricole). Le filiali vengono considerate solamente nei consumi energetici ed emissioni di CO₂ equivalente, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale (consumi e scarichi idrici e indicatori di biodiversità) non sono considerate significative rispetto alle attività produttive del Gruppo. Inoltre, rientrano nel perimetro dell'analisi del presente Annual Report tutti gli allevamenti in filiera del Gruppo, escludendo gli acquisti sul libero mercato.

Eventuali limitazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo. Per garantire l'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili.

I dati relativi all'esercizio precedente, laddove disponibili, sono riportati a fini comparativi, per consentire una valutazione sull'andamento delle attività nel tempo.

Non si segnalano cambiamenti significativi nell'assetto proprietario o nella dimensione dell'organizzazione avvenuti nel corso del 2018.

Il Gruppo Veronesi adotta in tutti i suoi processi decisionali e operativi un approccio risk-based al fine di monitorare e gestire situazioni di rischio legate a tematiche sociali (gestione delle risorse umane, rispetto dei diritti umani e dei lavoratori, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ecc.), ambientali, oltre a quelli legati alla compliance normativa e all'integrità nel business.

Tale approccio è parte integrante di una buona gestione aziendale e della creazione di un business responsabile, considerati fondamentali per il raggiungimento di un vantaggio competitivo all'interno di mercati in cui l'attenzione verso le tematiche di sostenibilità cresce di anno in anno.

Il documento viene pubblicato con cadenza annuale sul sito internet del Gruppo Veronesi www.gruppoveronesi.it.

Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per informazioni relativamente all'Annual Report del Gruppo Veronesi è possibile scrivere a: aia@aia-spa.it.

GRI CONTENT INDEX

INDICATORE	PAGINA	INFORMAZIONE
GENERAL DISCLOSURES (2016)		
Profilo dell'organizzazione		
102-1	4	Nome dell'organizzazione
102-2	14-23	Principali marchi, prodotti e/o servizi
102-3	104	Sede principale
102-4	25-29; 36-37	Aree geografiche di operatività
102-5	4-5	Assetto proprietario e forma legale
102-6	14-29; 36-37	Mercati serviti
102-7	7; 9; 25-29; 36-37; 79	Dimensione dell'organizzazione
102-8	79; 93-94	Caratteristiche della forza lavoro
102-9	55-56	Catena di fornitura
102-10	97	Cambiamenti significativi avvenuti nelle dimensioni, nella struttura dell'organizzazione e nella filiera
102-11	44-45; 58; 97	Applicazione dell'approccio prudenziale alla gestione dei rischi
102-12	64	Il Gruppo ad oggi non aderisce ad iniziative esterne in materia economica e sociale.
102-13	84	Principali partnership e affiliazioni
Strategia		
102-14	3	Dichiarazione della più alta autorità del processo decisionale
Etica e integrità		
102-16	10-11	Valori, principi, standard e regole di comportamento
Governance		
102-18	5	Struttura di Governo
Coinvolgimento degli stakeholder		
102-40	39	Elenco degli stakeholder
102-41	79; 95	Dipendenti coperti da contrattazione collettiva - Il 100% dei dipendenti risulta coperto da accordi di contrattazione collettiva
102-42	39	Identificazione e selezione degli stakeholder
102-43	40; 84	Approccio al stakeholder engagement
102-44	40-41	Aspetti chiave emersi dal coinvolgimento degli stakeholder
Pratiche di reporting		
102-45	4; 97	Entità incluse nel Bilancio Consolidato
102-46	97	Definizione del perimetro di rendicontazione e delle limitazioni
102-47	41; 85	Elenco delle tematiche materiali
102-48	93; 95	Modifiche di informazioni contenute nei precedenti report
102-49	40-41; 97	Cambiamenti significativi in termini di tematiche materiali e loro perimetro
102-50	97	Periodo di rendicontazione
102-51	97	Data di pubblicazione del report più recente
102-52	97	Periodicità della rendicontazione
102-53	97	Contatti per informazioni sul report
102-54	97	Indicazione dell'opzione "In accordance" scelta
102-55	98-103	Indice dei contenuti GRI



102-56	97; il documento non è sottoposto ad assurance esterna	Attestazione esterna
--------	--	----------------------

INDICATORE PAGINA OMISSIONI INFORMAZIONE

SPECIFIC DISCLOSURES

GRI 200: ECONOMIC SERIES (2016)

Performance economica

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	13; 31; 65-66		Approccio alla gestione della tematica
103-3	13; 31; 65-66		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-201: Performance economica (2016)

201-1	65-66; 85-86		Valore economico direttamente generato e distribuito
-------	--------------	--	--

Sviluppo socio economico del territorio

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	34-35		Approccio alla gestione della tematica
103-3	34-35		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-202: Presenza sul mercato (2016)

202-1	95		Rapporto tra il salario standard di entrata rispetto al salario minimo locale, per genere
-------	----	--	---

Pratiche di approvvigionamento

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	42-63		Approccio alla gestione della tematica
103-3	42-63		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-204: Spesa su fornitori locali (2016)

204-1	56		Acquisti da fornitori locali
-------	----	--	------------------------------

Anticorruzione

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	10-11		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-205: Anticorruzione (2016)

205-3	Nel corso del 2018 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.		Casi di corruzione accertati e azioni intraprese
-------	---	--	--

Pratiche anti-competitive

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	10-11		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

INDICATORE PAGINA OMISSIONI INFORMAZIONE

GRI-206: Pratiche anti-competitive (2016)

206-1	Nel corso del 2018 non si sono registrate azioni legali contro il Gruppo con riferimento a pratiche anti-competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di anti-trust e pratiche monopolistiche.		Azioni legali riferite a concorrenza sleale, antitrust, pratiche di monopolio e rispettivi esiti
-------	--	--	--

GRI 300: ENVIRONMENTAL SERIES (2016)

Energia

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	70-74		Approccio alla gestione della tematica
103-3	70-74		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-302: Energia (2016)

302-1	87		Consumi energetici interni all'organizzazione
302-3	88		Intensità energetica

Acqua

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	76		Approccio alla gestione della tematica
103-3	76		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-303: Acqua (2016)

303-1	76; 89		Prelievo d'acqua per tipologia di fonte
-------	--------	--	---

Biodiversità

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	77		Approccio alla gestione della tematica
103-3	77		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-304: Biodiversità (2016)

304-1	90-92		Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette
-------	-------	--	---

Emissioni

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	70-75		Approccio alla gestione della tematica
103-3	70-75		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-305: Emissioni (2016)

305-1	75; 88		Emissioni dirette di gas ad effetto serra (Scopo 1)
305-2	75; 88		Emissioni indirette di gas ad effetto serra (Scopo 2)
305-4	88		Intensità delle emissioni di gas a effetto serra

Scarichi e rifiuti

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
-------	-----------	--	-------------------------



103-2	76		Approccio alla gestione della tematica
103-3	76		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-306: Scarichi e rifiuti (2016)

306-2	89		Rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento
-------	----	--	---

Compliance ambientale

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	10-11; 71		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11; 71		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-307: Compliance ambientale (2016)

307-1	Nel 2018 non sono state registrate multe o sanzioni non monetarie per il mancato rispetto di leggi e regolamenti ambientali.		Valore monetario di multe significative e numero totale di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti ambientali
-------	--	--	---

SPECIFIC DISCLOSURES

GRI 400: SOCIAL SERIES (2016)

Occupazione

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	79		Approccio alla gestione della tematica
103-3	79		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-401: Occupazione (2016)

401-1	94-95		Nuovi assunti e turnover del personale
-------	-------	--	--

Lavoro e relazioni industriali

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	79		Approccio alla gestione della tematica
103-3	79		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-402: Lavoro e relazioni industriali (2016)

402-1	96		Periodo minimo di preavviso per modifiche operative
-------	----	--	---

Salute e sicurezza sul lavoro

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	83		Approccio alla gestione della tematica
103-3	83		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-403: Salute e sicurezza sul lavoro (2016)

403-2	95-96		Tipi di infortunio e tassi di infortunio, malattie professionali, giornate di lavoro perse, assenteismo e numero di infortuni mortali sul lavoro
-------	-------	--	--

Diversità e pari opportunità

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
-------	-----------	--	-------------------------

INDICATORE	PAGINA	OMISSIONI	INFORMAZIONE
103-2	10-11		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica
GRI-405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	79; 93; 95		Diversità degli organi di governo e dei dipendenti
Non discriminazione			
GRI-103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	10-11		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica
GRI-406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Nel corso del 2018 non si sono registrati casi di discriminazione		Numero totale di episodi di discriminazione e azioni correttive intraprese
Salute e sicurezza dei consumatori			
GRI-103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	58-60		Approccio alla gestione della tematica
103-3	58-60		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica
GRI-416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)			
416-2	Nel 2018 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi		Casi di non-conformità a riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi
FP 5	53		Percentuale del volume di produzione prodotta in siti certificati da un ente terzo indipendente
Marketing ed etichettatura			
GRI-103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	45; 58-59; 64		Approccio alla gestione della tematica
103-3	45; 58-59; 64		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica
Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica			
GRI-417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-2	Nel corso del 2018 non si sono registrati casi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di informazione e comunicazione di prodotti e servizi.		Casi di non-conformità a riguardo all'etichettatura di prodotti e servizi



417-3	Nel corso del 2018 non si sono registrati casi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di comunicazioni di marketing, promozione e pubblicità.		Casi di non-conformità relativi all'attività di marketing
-------	--	--	---

Benessere animale

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	48-53		Approccio alla gestione della tematica
103-3	48-53		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI G4 : Benessere Animale

FP 12	53		Politiche e pratiche sui trattamenti antibiotici, antinfiammatori, ormonali e/o di accelerazione della crescita, per specie e tipo di razza.
-------	----	--	--

Compliance socioeconomica

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	10-11		Approccio alla gestione della tematica
103-3	10-11		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

GRI-419: Compliance socioeconomica(2016)

419-1	Nel 2018 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti		Numero totale di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in area socioeconomica
-------	---	--	---

Customer Satisfaction

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	58-59		Approccio alla gestione della tematica
103-3	58-59		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

Nutrizione e benessere

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	42-55		Approccio alla gestione della tematica
103-3	42-55		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

Corporate Governance

GRI-103: Gestione della tematica (2016)

103-1	40-41; 85		Materialità e perimetro
103-2	5		Approccio alla gestione della tematica
103-3	5		Valutazione dell'approccio alla gestione della tematica

VERONESI HOLDING SPA

Via Valpantena 18/G
Quinto di Valpantena 37142 - Verona (Italia)
T 045 8097511 | F 045 551589
www.gruppoveronesi.com

A.I.A. - AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARI SPA

FRESCHI

Piazzale Apollinare Veronesi, 1 (ex via Sant'Antonio, 60)
37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italia
T 045 8794111 | F 045 8920810
www.aiafood.it | aia@aia-spa.it

SALUMI

Via Mazzacavallo 47
41043 Magreta di Formigine (MO)
T 059 447111 | F 059 447303
www.negrone.com | negrone@negrone.com

MANGIMI

Via Valpantena, 18/G
37142 VERONA
T 045 8097511 | F 045 551589
www.veronesi.it | veronesi@veronesi.it

FILIALI ESTERE

NEGRONI SARL - FRANCE

Espace Européen Bât G
15 Chemin du Saquin
69130 Ecully

NEGRONI SA - SWISSE

Via Albertolli, 3 - 6830 Chiasso (CH)

VERONESI RUS - RUSSIA

Bolshoy Zlatoustinsky pereulok 1, edificio 1
10100 Mosca



