

ANNUAL REPORT 2019



ANNUAL REPORT 2019



INDICE

01

UNA FILIERA IN “CONNESSIONE” 04

02

LA STRUTTURA SOCIETARIA 07
Governance 10
Modello organizzativo 12
Codice etico e valori 12

03

I RISULTATI DEL NOSTRO SAPER FARE 15
Principali dati economici 16

04

I MERCATI 19
La nostra storia di innovazione 20
Il Gruppo Veronesi 24
L'alimentare 25
Il mangime 34
L'export 40

05

IL NOSTRO PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ 45
Il nostro percorso di sostenibilità: SDG'S 46
Gli Stakeholder del Gruppo 50
Analisi di materialità 51
La nostra nuova identità digitale 52

06

TANTE ANIME DIVERSE, UN'UNICA FILIERA INTEGRATA	55
Qualità, sicurezza, Tecnologia: la nostra filiera integrata	56
Acquisto cereali	58
Mangimi	62
Allevamenti	65
Trasformazione e lavorazioni carni, uova e ovoprodotti	72
Centri di eccellenza, i laboratori del Gruppo	85
La filiera digitale	86

07

LE NOSTRE PERSONE	89
Vivere in Veronesi	92
Attrarre i giovani e credere nel futuro	94
Formazione	96
Politica della sicurezza e per la salute dei dipendenti	98

08

L'AMBIENTE	103
Energia ed emissioni in atmosfera	106
Biogas	108
Fotovoltaico e solare termico	110
Rifiuti	112
Acqua	113
Biodiversità	114

09

VALORE ECONOMICO E INVESTIMENTI	117
Valore economico generato e distribuito	118
Investimenti 2019	119

10

ALLEGATI	121
Stakeholder del Gruppo e analisi di materialità	122
Le nostre persone	124
L'ambiente	131
Nota metodologica	141
GRI content index	142
Assurance esterna	149

Una filiera in “connessione”

Si è appena concluso un anno caratterizzato dal raggiungimento di importanti traguardi per il nostro Gruppo. Abbiamo finalmente superato la soglia dei tre miliardi di fatturato, inaugurato il primo investimento produttivo all'estero, rafforzando al contempo la nostra presenza su tutti i nostri mercati di riferimento; fatti che raccontano di un gruppo che continua sulla strada della crescita sostenibile, grazie ad un lavoro di squadra che ci caratterizza.

Coordiniamo una filiera che vive di connessioni, con legami costanti tra le competenze di ognuna delle nostre persone, tra le diverse funzioni aziendali, tra le fasi di ciascun percorso produttivo, tra i territori in cui siamo presenti e che abbiamo contribuito a far crescere. Riteniamo di rappresentare tutti “insieme”, un unicum nel tessuto industriale del Paese e siamo consapevoli noi tutti che un invisibile filo ci lega: la responsabilità di essere determinante, ognuno nella sua funzione, per i risultati che quotidianamente raggiungiamo, con l'obiettivo comune di soddisfare il gusto e le aspettative dei nostri consumatori.

Con questa consapevolezza, in questo Annual Report abbiamo racchiuso il nostro “racconto di connessione”, fatto di costante ricerca della qualità a tutti i livelli, grazie all'impegno continuo che le nostre persone approfondono ogni giorno, con la loro dedizione e passione. Di questo attaccamento siamo orgogliosi, soprattutto in un momento particolarmente difficile come l'attuale.



Abbiamo iniziato il 2020 con una grande sfida, totalmente inaspettata: l'emergenza sanitaria Covid-19. Pur in un contesto inedito nella storia della nostra azienda e del pianeta intero, non ci siamo fermati.

Anche di fronte a questo epocale imprevisto abbiamo unito gli sforzi, messo in campo le nostre competenze e grazie allo straordinario senso di responsabilità delle persone delle nostre filiere ed il coraggio e la determinazione che ci contraddistinguono, siamo riusciti ad assicurare il cibo al Paese. Non possiamo che esserne fieri.

Per questo abbiamo dedicato la copertina di questo Bilancio di Sostenibilità - il primo ad avere il riconoscimento della certificazione - all'immagine del tricolore che illumina la piattaforma di San Martino Buon Albergo, cuore distributivo del nostro Gruppo, da dove spediamo la maggior parte delle forniture per il Paese.

Un modo simbolico per tenere accesa quella luce che ci ha illuminato sino ad oggi e che come Consiglio di Amministrazione vogliamo preservare come guida per il futuro, per continuare a far crescere la nostra storia di eccellenza italiana costruita insieme al saper fare del nostro Paese.





02

STRUTTURA
SOCIETARIA



Struttura societaria



CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

VICE PRESIDENTE
Marcello Veronesi



CONSIGLIERE

Antonio Nicodemo



**AMMINISTRATORE
DELEGATO**

Luigi Fasoli



CONSIGLIERE

Tommaso Veronesi



PRESIDENTE

Mario Veronesi



CONSIGLIERE

Francesco Ballini



COLLEGIO SINDACALE

PRESIDENTE
Mauro Melandri

SINDACI
Andrea Castelli, Primo Ceppellini

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

Nella foto, da sinistra a destra: Tommaso Veronesi, Marcello Veronesi, Antonio Nicodemo, Mario Veronesi, Luigi Fasoli, Francesco Ballini.



Governance

In Veronesi la solidità della Governance supporta efficacemente un approccio industriale orientato alla creazione di valore non solo nel breve, ma anche nel lungo periodo. Questo metodo consente al gruppo manageriale, con cui il Consiglio di Amministrazione condivide la definizione delle strategie di crescita e sviluppo, di pianificare ed attuare azioni a medio e lungo termine per continuare a crescere significativamente come player globale del settore.

Veronesi dispone di una policy di Corporate Governance in cui sono riportate le linee guida da adottare a livello di Gruppo e l'insieme delle regole, giuridiche e tecniche, finalizzate ad assicurare la tutela degli stakeholders e la massima trasparenza attraverso la corretta gestione della Società in termini di governo e controllo.

Tale sistema è articolato in un insieme di procedure e codici, oggetto di continua verifica e aggiornamento, per rispondere in maniera efficace all'evoluzione del contesto normativo di riferimento e delle "best practice".

Il modello di Corporate Governance adottato dalla Capogruppo è basato sul cosiddetto "modello tradizionale" italiano, fondato sui seguenti organi sociali: Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale, la Società di Revisione.

L'assemblea dei Soci nomina sia l'organo amministrativo (Consiglio di Amministrazione) sia quello di controllo sulla gestione (Collegio Sindacale).

Costituisce impegno dei Soci tutelare e accrescere il valore della propria attività e la solidità del patrimonio aziendale, attraverso la valorizzazione della gestione, il perseguimento di elevati standard negli impieghi produttivi e di servizio.

Al Consiglio di Amministrazione sono attribuiti i più ampi poteri di indirizzo strategico per una corretta ed efficiente gestione del Gruppo. Ad esso spettano l'indirizzo della gestione, la valutazione dell'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, la valutazione del generale andamento della gestione nonché l'adozione di delibere per le materie che lo Statuto riserva al Consiglio di Amministrazione. Secondo la previsione statutaria, la Società può essere amministrata da un Amministratore Unico o da un CdA formato da tre o più membri secondo delibera dell'Assemblea dei Soci.

L'attuale CdA è composto da sei Amministratori, rappresentanti ognuno le famiglie dei 5 figli del fondatore Apollinare Veronesi, ed un amministratore esterno che ricopre il ruolo di Amministratore Delegato.

Il mandato terminerà alla data dell'Assemblea dei Soci convocata per l'approvazione del Bilancio d'esercizio 2019.

Al Collegio Sindacale spetta il compito di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno. Partecipa a tutti i consigli di Amministrazione.

I membri che lo compongono sono esterni al Gruppo nel rispetto della normativa. Il mandato del Collegio Sindacale terminerà con l'approvazione del Bilancio 2019.

Il soggetto incaricato della Revisione Legale dei Conti ai sensi di legge è **la Società di Revisione** Deloitte & Touche S.p.A.. Alla stessa è stato conferito anche l'incarico della revisione contabile del Bilancio consolidato del Gruppo e del Bilancio delle principali società del Gruppo.

Le consociate del Gruppo operano sotto la direzione e il coordinamento della Capogruppo Veronesi Holding s.p.a.

La governance delle principali società controllate italiane è strutturata in modo coerente alle loro realtà operative e, nelle società estere, fa comunque riferimento alle legislazioni locali.

	2019				2018 ¹			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	TOTALE	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	TOTALE
UOMINI	0%	50%	50%	100%	0%	50%	50%	100%
DONNE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
TOTALE	0%	50%	50%	100%	0%	50%	50%	100%

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCE D'ETÀ AL 31 DICEMBRE

¹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla composizione del CdA del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

MODELLO ORGANIZZATIVO

La maggior parte delle società del Gruppo adottano un Modello di organizzazione e gestione e controllo ex d.lgs. 231/01* che è un sistema integrato di protocolli organizzativi che risponde a specifiche prescrizioni normative, finalizzate a prevenire la commissione di particolari tipologie di reati per fatti che, in quanto commessi apparentemente a vantaggio della Società, possono comportare una responsabilità amministrativa. Il Modello 231 si compone di un insieme di principi e regole di comportamento, procedure operative e sanzioni disciplinari:

- finalizzate a informare adeguatamente i collaboratori e coloro che agiscono su mandato delle società del Gruppo in merito alle attività che comportano il rischio di commissione di reato e alle conseguenze sanzionatorie;
- diffondere e affermare una cultura d'impresa improntata alla legalità
- diffondere una cultura del controllo
- prevedere un'efficiente ed equilibrata organizzazione dell'impresa.

Presso ogni Società del Gruppo Veronesi è istituito un Organismo di Vigilanza (O.d.V.), con funzioni di vigilanza e controllo sul funzionamento, l'efficacia, l'adeguatezza e l'osservanza del Modello 231 adottato.

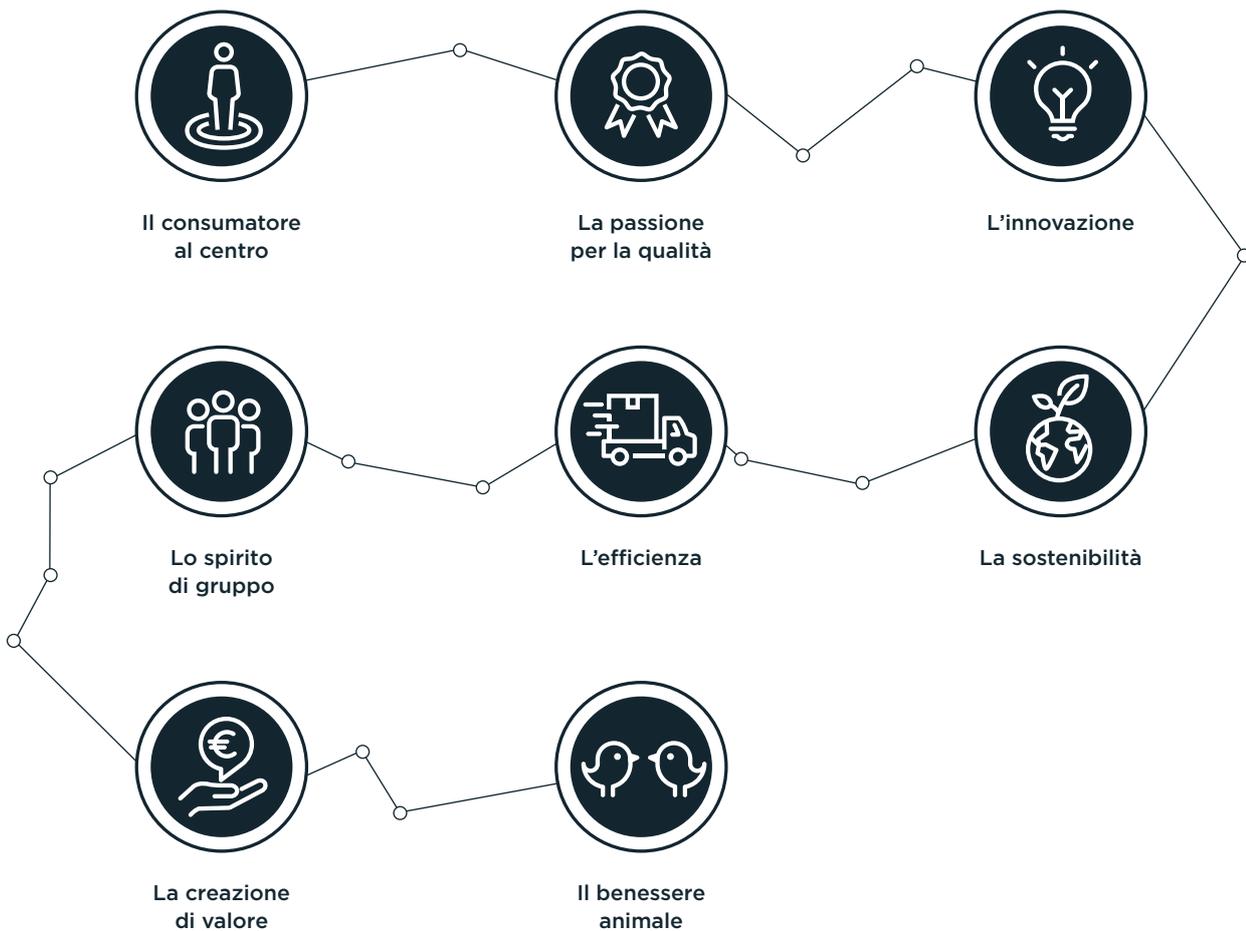
L'Organismo di Vigilanza (OdV) è un organo collegiale formato da tre componenti ed è collocato in posizione apicale all'interno dell'organizzazione aziendale, allo scopo di garantire l'autonomia da ogni forma di potenziale interferenza. Per poter vigilare sui possibili reati viene lavorata, dall' Organismo di Vigilanza, una mappatura dei rischi differenziata per le diverse società del Gruppo con il coinvolgimento del personale interno interessato a livello operativo nelle diverse aree funzionali. Per valutare il rischio viene adottata una matrice che vede l'incrociarsi della probabilità che possa verificarsi il reato con l'impatto che tale reato può generare sul Gruppo.

CODICE ETICO E VALORI

Il Codice Etico* costituisce il primo presidio del Modello 231. È uno strumento con cui il Gruppo, nel compimento della propria missione, si impegna a contribuire, conformemente alle leggi ed ai principi di correttezza, equità, integrità, lealtà e rigore professionale, allo sviluppo socio-economico del territorio dove insistono le proprie sedi ed unità produttive. All'interno del Codice Etico sono racchiusi i valori ed i principi, tramandati dal nostro fondatore, che rappresentano i pilastri su cui si fonda l'agire del Gruppo e che ogni collaboratore è chiamato a rispettare, ben consapevoli che non ci sia successo duraturo senza una condotta etica.

* Sono escluse le società estere del Gruppo.





La grave e/o persistente violazione delle norme del Codice Etico da parte dei suoi destinatari lede il rapporto di fiducia instaurato con il Gruppo Veronesi e può comportare l'irrogazione di sanzioni disciplinari di cui al Sistema Disciplinare facente parte del Modello di Organizzazione ex D.Lgs. 231/01, di risarcimento del danno e anche, per i casi di grave inadempimento, la risoluzione del rapporto di lavoro.

Per approfondimenti si rimanda alla sezione [https://www.gruppoveronesi.it/i-nostri-valori-e-i-principi-del-sito GruppoVeronesi](https://www.gruppoveronesi.it/i-nostri-valori-e-i-principi-del-sito-GruppoVeronesi)





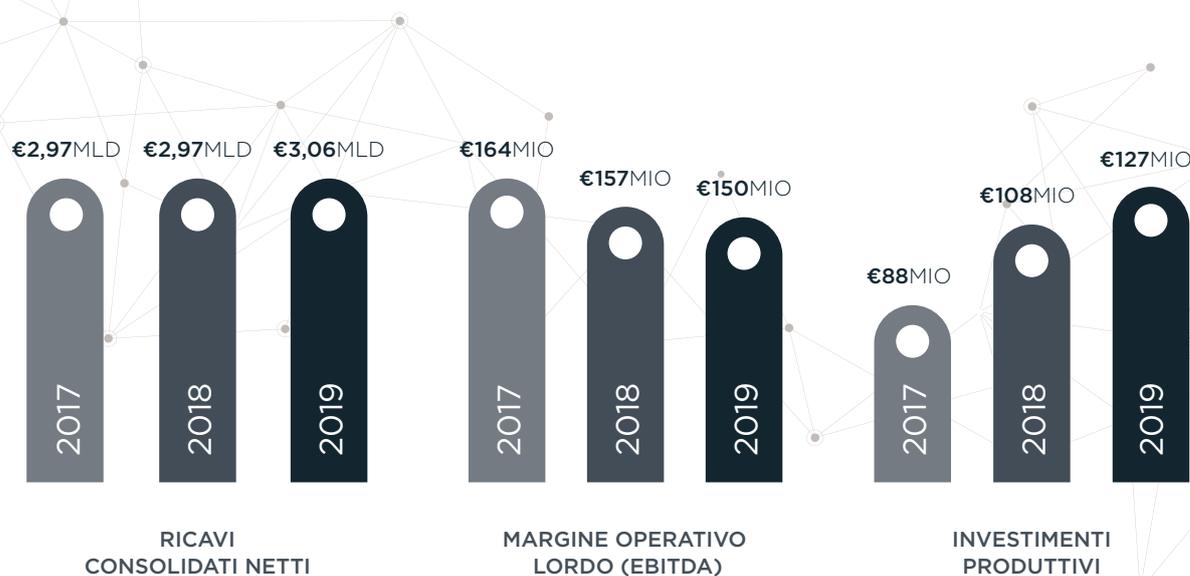
03

I RISULTATI
DEL NOSTRO
SAPER FARE



Principali dati economici

2017	2018	2019	
2.976.820.913	2.972.544.833	3.057.914.692	RICAVI NETTI
164.118.511	157.771.681	150.129.844	EBITDA (Margine Operativo Lordo)
81.416.276	83.836.880	87.171.900	AMMORTAMENTI
56.687.917	45.055.852	44.395.155	RISULTATO NETTO
138.104.193	128.892.732	131.567.055	CASH FLOW (Autofinanziamento)
88.183.402	108.189.792	127.874.048	INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI
382.861.155	373.412.613	397.071.504	INDEB. FINANZIARIO NETTO
558.747.064	596.461.348	635.279.255	PATRIMONIO NETTO
4,10%	3,18%	3,35%	R.O.I. (Risultato Operativo/Capitale Investito)
10,15%	7,55%	6,99%	RISULTATO NETTO/PATRIMONIO NETTO
0,69	0,63	0,63	INDEB. FIN. NETTO/PATRIMONIO NETTO
2,33	2,37	2,64	INDEB. FIN. NETTO/EBITDA



IL GRUPPO IN NUMERI

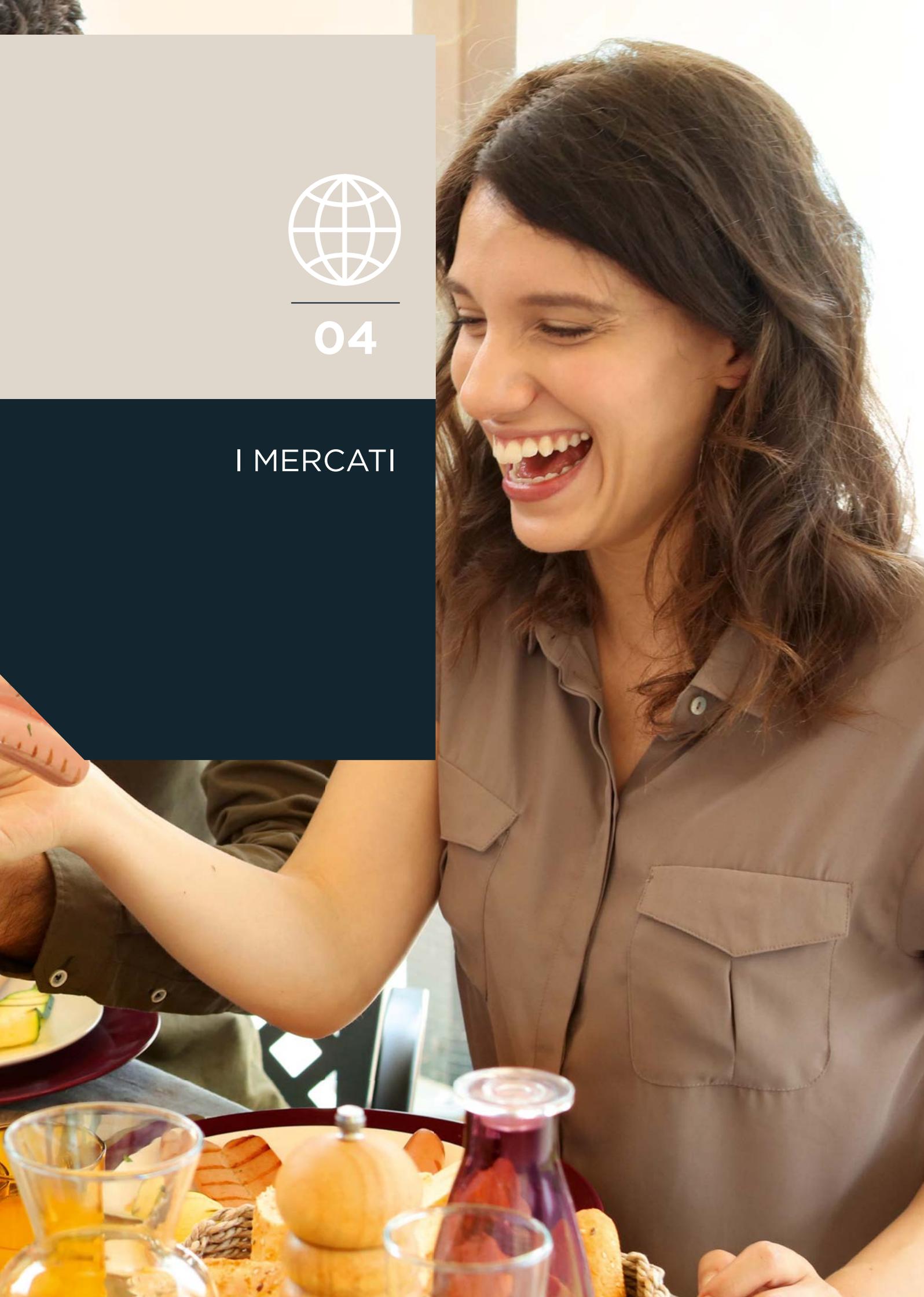






04

I MERCATI



La nostra storia di innovazione



NEGRONETTO

Da un'idea di Paolo Negrone nasce una stella destinata a brillare per sempre: Negronetto, il primo salamino brandizzato da asporto.

1931

1970

1984

1985



PRONTOCUOCI

Aia raccoglie la sfida di portare sulle tavole degli italiani la carne di qualità in un nuovo, pratico formato: i ProntoCuoci. Spiedini, bocconcini di pollo, cotolette e tante altre idee pronte per la cottura.



MORTADELLA AL TAGLIO 4 CASTELLI

Nasce la mortadella banco taglio 4 Castelli dal profumo inconfondibile e dal sapore unico, riconosciuta ancora oggi come la tradizionale emiliana.



WUDY

L'offerta AIA si allarga con un prodotto che conquisterà palato e cuore degli italiani diventando un'icona: Wudy, il primo wurstel di pollo, gusto e leggerezza.





LE SPINACINE

Nel 1990 Aia crea le Spinacine: cotolette di pollo e tacchino con spinaci in foglia, in una panatura croccante.

1990

1990

1995

1996



DURANGO

Alette di pollo leggermente piccanti: un gusto inconfondibile per uno dei prodotti simbolo di AIA.



PROSCIUTTO COTTO AL TAGLIO MONVERO

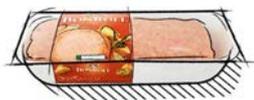
il prosciutto cotto 100% italiano simbolo della filiera del Gruppo Veronesi, l'unico tracciato ad uno ad uno.



I CUBETTI

Nel 1995 vengono lanciati i salumi in cubetti, un'innovazione che crea un nuovo segmento di mercato e definisce un nuovo modo di consumare la pancetta, il prosciutto cotto e altri salumi come ingrediente versatile per primi piatti e ricette. Firmati a marchio Montorsi, poi Negroni dal 2012.

La nostra storia di innovazione



BONROLL

Una pietra miliare: il primo arrosto di carni bianche, con tanti ripieni diversi e veloce da cucinare. Anche i cuochi alle prime armi possono portare in tavola un grande arrosto.



AEQUILIBRIUM

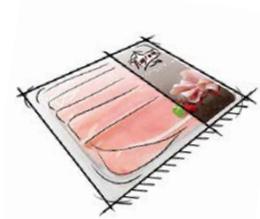
Un'invenzione che apre un nuovo mercato: il primo affettato avicolo, dedicato a chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.

1996

2004

2005

2007



LINEA STELLA

La stella di Negroni firma la salumeria di qualità a libero servizio, un'ampia linea che va dal prosciutto cotto al crudo, dal salame alla mortadella.



BRICK ALBUME AEQUILIBRIUM

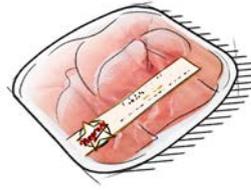
Una nuova idea, dedicata a chi segue una dieta priva di grassi.





GRAN COTECHINO

Creato con sole carni italiane. La tradizione si rinnova e diventa subito un grande classico nel libero servizio.



AFFETTATI ESSENZA

La linea top di casa Negroni, italiana al 100%. Gran Crudo, Gran Cotto, Salame e Mortadella Riserva, Culatello, Pancetta e Coppa di Zibello, l'essenza dell'alta salumeria disposta a fette sottili in vaschetta. La medesima qualità è dedicata al mercato estero nella linea Chiffonnades Montorsi.

2009

2015

2016

2018

2019



I PETALI

Accanto ai classici cubetti, nascono i Petali: un nuovo formato versatile che esalta il gusto, per rispondere alle nuove esigenze di un mercato in evoluzione.



CHICKEN CHIPS

Le "patatine" di pollo, il nuovo snack che conquista tutti. Tenere dentro e croccanti fuori, un altro esempio dell'innovazione Aia.



UOVA VITAMINA E

Sotto l'ombrello del brand Aequilibrium troviamo le uova allevate a terra ricche di vitamina E.

Il Gruppo Veronesi

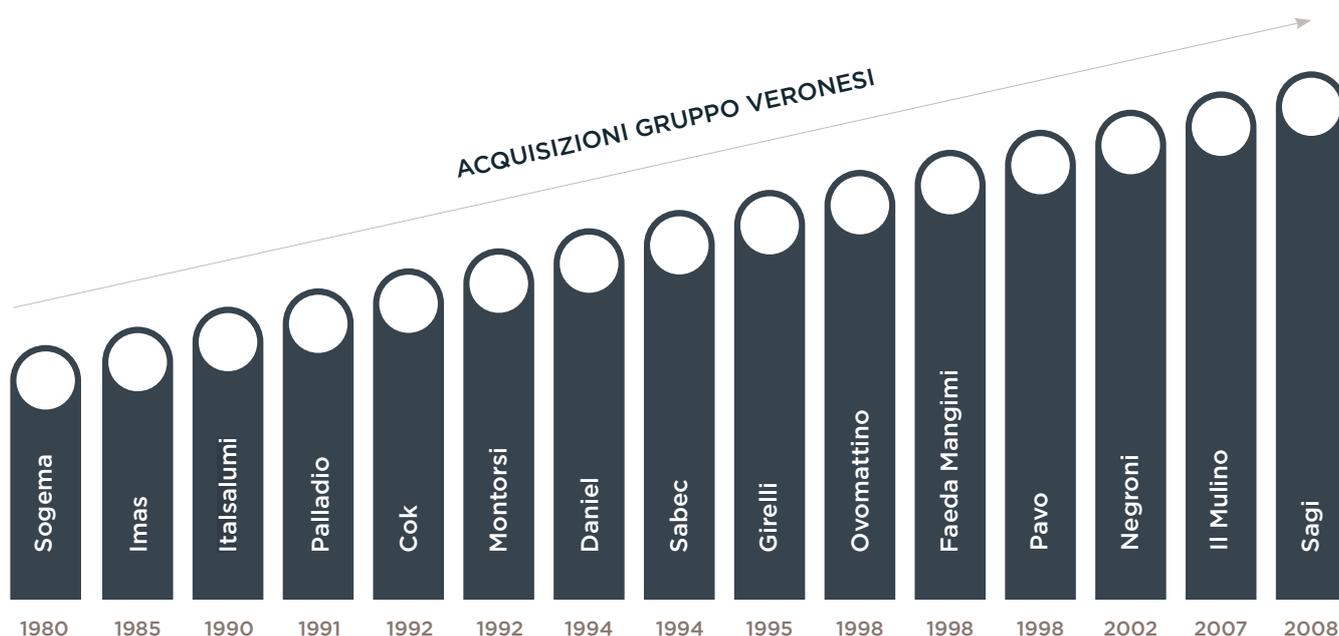
Il Gruppo Veronesi è il primo gruppo italiano con filiera completa e integrata che parte dalla produzione dei mangimi sino alla trasformazione e distribuzione delle carni e dei salumi della tradizione gastronomica italiana.

Oggi il Gruppo è leader in Italia nell'alimentazione zootecnica, nelle carni avicole, suine e dei salumi, con una posizione consolidata nel mondo delle carni bovine e cunicole, delle uova e ovoprodotti. **Veronesi, AIA e Negroni** sono i tre marchi di riferimento presenti sul mercato; appartengono inoltre al Gruppo brand amati che hanno saputo innovare interi segmenti come Aequilibrium, Bon Roll, Wudy, Spinacine, Carne al Fuoco, l'iconico Negronetto, Montorsi e Fini Salumi.

La storia del Gruppo Veronesi nasce vicino a Verona nel 1958 ed è legata alla visione e alla geniale intuizione del suo fondatore, **Apollinare Veronesi**: nell'Italia del dopoguerra che tornava ad avere la carne in tavola diede impulso alla moderna zootecnia, costruendo il primo impianto mangimistico a Quinto di Valpantena (VR). Dal **1958**, grazie alla propensione di Apollinare Veronesi per l'innovazione e la ricerca continua, l'azienda si trasforma.

Nel **1968** il Gruppo si apre al settore dell'allevamento avicolo e della produzione e lavorazione di carni di pollame: viene istituita l'Agricola Italiana Alimentare S.p.A che diventerà famosa in Italia e nel mondo come AIA.

Sotto la nuova bandiera, il Gruppo continua a crescere e nel **1985** entra anche nel settore delle carni e dei salumi di suino acquisendo importanti realtà italiane (tra cui Montorsi e Italsalumi) fino all'acquisizione, nel **2002**, di Negroni, storica azienda italiana, eccellenza della salumeria.



L'alimentare

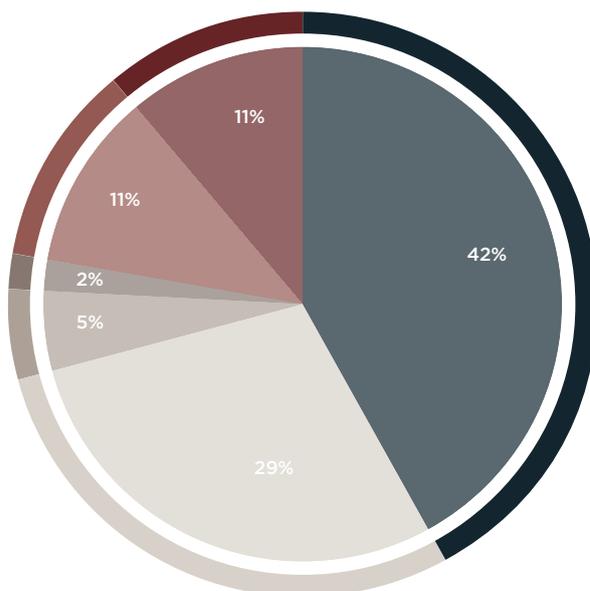
LA NOSTRA PRESENZA SUL MERCATO

Molti sono i mercati in cui operiamo: carni tal quali, carni elaborate crude, carni elaborate panate cotte e crude, uova, ovoprodotti, salumi tradizionali a libero servizio e da banco assistito. In ogni mercato siamo protagonisti grazie alla vasta offerta dei prodotti presenti negli scaffali di tutto il territorio nazionale e di molti Paesi esteri.

Siamo nati con il pollo della domenica, con i classici tagli di petto, coscia, ali, con il "tal quale", quelle carni che non presentano particolari lavorazioni e si identificano con una parte anatomica. Quando è nata la divisione alimentare del Gruppo, AIA è entrata nelle case di tutti gli italiani esaltando la qualità delle nostre carni, le "carni di casa nostra", e la filiera come garanzia completa.

La nostra storia di innovazione nasce con il marchio **"Prontocuoci"** nel 1984 che firmava tutti i prodotti di carni elaborate crude (spiedini, salsicce, hamburger). Oggi questo mercato è particolarmente competitivo con un'offerta molto articolata e numerosi attori. Attraverso il marchio AIA ne manteniamo la costante leadership.

ELABORATI PI + PV CRUDI TOT ITALIA H+S*



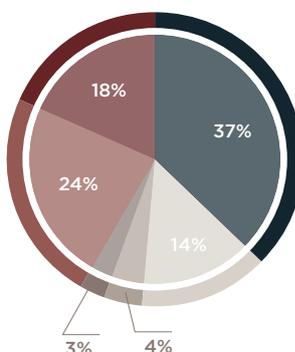
*Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Anno terminante 2019.



Nel 1985 nasce uno dei marchi più importanti del Gruppo, oggi lovebrand: **Wudy**. In una categoria in cui i wurstel erano rigorosamente di carni suine arriva in Italia il primo wurstel di carni avicole, una vera e propria sfida soprattutto in un mercato dalla grande tradizione culinaria come il nostro Bel Paese. Wudy è uno dei marchi con la notorietà più elevata di tutto il portfolio di AIA, il 96% dei consumatori conosce il nostro brand (*fonte brand equity gfk 2020*) ed è leader indiscusso, premiato dai consumatori grazie alla sua qualità e al suo inconfondibile gusto.

**WURSTEL TOT ITALIA
H+S+LSP***

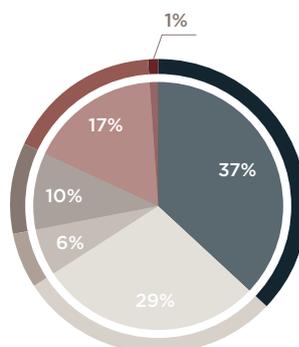
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- 3° COMPETITOR
- PL
- ALTRI



Dall'unione di carne di pollo e spinaci in foglie nasce **Spinacine**. Nel 1990, grazie a questo importante marchio, il mercato degli elaborati cotti panati si amplia e ci vede protagonisti grazie all'alta qualità che ci contraddistingue. Negli anni molte sono state le innovazioni che hanno arricchito la categoria ad iniziare da **La Milanese** e **La Viennese** per proseguire con le **"Chicken Chips"** prodotto insignito dal premio FOOD 2019 nella sezione Carni&Salumi come uno dei lanci di maggior successo. La nostra leadership in questo mercato si conferma anche quest'anno con una quota a volume pari a circa il 37%.

**ELABORATI COTTI
PANATI TOT ITALIA H+S***

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



* Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Anno terminante 2019.



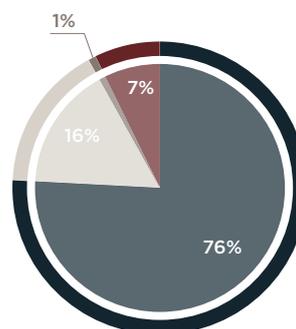




Da Oltreoceano arriva l'idea per uno dei prodotti cult di AIA: le **Durango**, alette di pollo arrosto aromatizzate già cotte. È il 1996, un'altra scommessa per il Gruppo che ha contribuito ad aumentare notevolmente la crescita del mercato degli elaborati cotti non panati di cui siamo principali attori.

**ELABORATI NON PANATI
TOT ITALIA H+S***

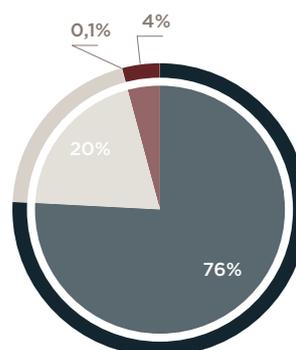
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- ALTRI



Seguendo le orme del nostro fondatore, che traeva spunto dall'osservazione e dalle tecnologie utilizzate in mercati diversi per innovare, ci siamo ispirati ai mercati che guidano i grandi trend alimentari e non solo, interpretandoli ed anticipandoli sui nostri mercati. Siamo nel 1996, è dall'osservazione di un impianto produttivo di biscotti che arriva la geniale idea: un arrosto di carni avicole oggi diventato uno dei prodotti più amati da molti italiani, **BonRoll**. Da 24 anni BonRoll è il prodotto elaborato crudo più venduto in Italia. Ogni anno costruiamo la nostra quota lavorando alla qualità e all'innovazione di gamma, ne sono esempio le polpette **BonRoll Express**. Nel 2019 la gamma BonRoll si amplia con la special edition "cime di rapa e pancetta affumicata".

BON ROLL PF + PV H+S*

- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- PL
- ALTRI



L'esperienza maturata con le acquisizioni di **Montorsi** (1992) e **Negrone** (2002) ci ha permesso di acquisire il know how specifico per la lavorazione di salumi tradizionali di eccellente qualità.

Il 2019 è stato un anno difficile per la salumeria a causa dell'insorgere dell'influenza suina in Cina che ha condizionato fortemente il mercato, determinando un innalzamento dei valori delle materie prime con un conseguente aumento dei costi di prodotto. In questo difficile contesto, Negrone ha mantenuto le proprie quote di mercato attraverso il miglioramento del presidio distributivo delle linee di **affettati Stella ed Essenza**.

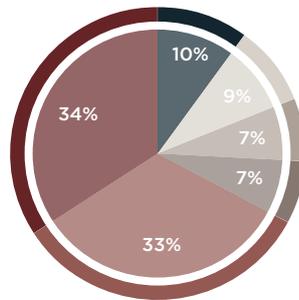
Creare mercati e diventarne leader, questa è la nostra volontà. Ne è solido esempio **Aequilibrium**, l'affettato di carni avicole di AIA a ridotto contenuto di grassi nato nel 2005.

Con Aequilibrium il segmento degli affettati avicoli è diventato il terzo per importanza dopo il tradizionale prosciutto cotto e il rinomato prosciutto crudo. Accanto alle storiche referenze lanciate nel corso degli anni, troviamo oggi **"Fior di"** una linea nata nel 2019, con solo ingredienti naturali nella versione "fior di gusto" e "fior di mediterraneo", arricchito con erbe provenzali. Con i marchi Aia e Negrone siamo oggi il primo player del mercato degli affettati.



AFFETTATI H+S+LSP +DISCOUNT*

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



*Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Anno terminante 2019.



Fiore all'occhiello della nostra produzione sono tutti i salumi da banco taglio dal prosciutto cotto **Stella e Monvero**, ai prosciutti crudi di Parma e di San Daniele, ai Salami, come Negronetto, alle Mortadelle **4 Castelli e Stella**, fino al pregiato Culatello di Zibello accompagnato da Coppa e Pancetta di Zibello.

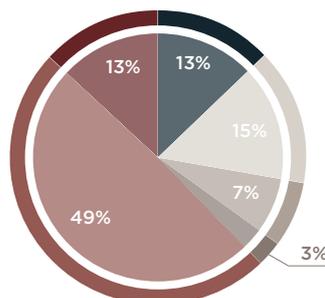
Italianità, qualità e servizio sono le caratteristiche che maggiormente premiano nei prodotti da banco taglio. Nel panorama dei produttori italiani, ci distinguiamo per la profondità della gamma e per la qualità di prodotti appartenenti ad una filiera proprietaria completa di logistica.



All'interno del mercato dei salumi da libero servizio troviamo i **cubetti** a marchio Negroni. Accanto alle classiche referenze di pancetta e cotto, dal 2015 la gamma si è arricchita con la linea "**Petali**" che ha incontrato il favore del mercato grazie alla modernità del prodotto. Nel 2019 la gamma si è ampliata con il lancio della referenza di Bacon che risponde al trend del mercato dell'hamburgeria gourmet.

CUBETTI H+S+LSP +DISCOUNT*

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



*Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Anno terminante 2019.



Una menzione speciale va al nostro iconico **Negronetto**. La sua nascita è dovuta all'ingegno di Paolo Negroni. La storia racconta che in occasione della fiera di Nizza, Paolo non potendo offrire ai suoi ospiti il salame affettato a causa dei divieti imposti dalla Francia, inventò un salame tascabile con le stesse caratteristiche qualitative di quello grande, da banco. Nasce così il primo salame brandizzato da asporto. Negli anni Negronetto, vero e proprio lovebrand, è diventato un marchio ombrello sotto cui troviamo diverse specialità: Negronetto Snack, Negronetto affettato, e Negronetto Snack con taralli.

Il Gruppo con i marchi Negroni e Fini ha conquistato la leadership anche nel mercato delle specialità precotte da ricorrenza: **cotechino e zampone**, i prodotti della tradizione natalizia italiana. Il 2019 è stato un anno significativo che ci ha visti protagonisti di una crescita importante (+ 18% a volume) che ha trainato il mercato (+ 6% a volume). Determinante è stata la strategia congiunta tra marketing e vendite: il presidio distributivo in sinergia con l'attività di comunicazione radio e TV. Il 2019 è l'anno in cui per la prima volta un brand ha promosso questa categoria di prodotti da ricorrenza.







Nel 1998 il Gruppo acquisisce l'azienda Ovomattino ed entra nel mercato delle uova. Il mercato delle uova è sempre più orientato all'offerta di "uova speciali": segmenti premium legati alla valorizzazione delle tipologie di allevamento e alla specializzazione d'uso. Siamo il secondo player sul mercato per la produzione di uova in guscio. La gamma AIA di prodotti risponde perfettamente alle richieste di mercato con le referenze di uova da allevamento all'aperto, bio, a pasta gialla e le uova Aequilibrium con omega 3 e arricchite con Vitamina E.



Nel comparto degli ovoprodotti la nostra referenza leader resta il brick di albume d'uovo a marchio Aequilibrium. A base di albume d'uovo è anche la nuova referenza di albume cotto: un pratico prodotto da 170g ideale per chi segue un'alimentazione povera di grassi e ricca di proteine. La capacità di innovare e rispondere alle esigenze di prodotti con un servizio sempre maggiore è il nostro obiettivo. A testimonianza di ciò abbiamo recentemente lanciato, nell'area dei prodotti elaborati a base d'uovo, una linea di frittate pronte.



Oltre a presidiare le categorie appena descritte, siamo presenti anche nei mercati della carne fresca di suino, di bovino e di coniglio. Siamo leader nel mercato della carne di coniglio, con una quota pari al 51% a volume (Iper + super - tot. 2019 - Elaborati di coniglio a peso imposto). Grazie alla collaborazione di molti dei nostri allevatori stiamo investendo in metodi di allevamento più moderni dove gli animali sono liberi di muoversi, saltare, alzarsi sulle zampe posteriori e manifestare tutti i comportamenti propri della specie. I prodotti nati da questo progetto sono firmati dal brand "**più libero**".

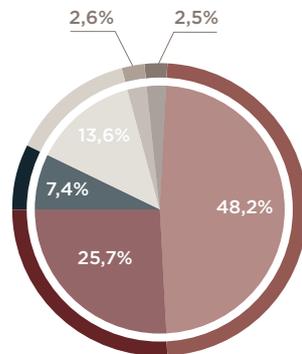
Nel mercato delle carni rosse, il nostro marchio **Carne al fuoco** sta avendo un grandissimo successo, grazie alla comunicazione digitale e all'offerta di prodotti che sempre di più incontrano il gusto dei consumatori come, ad esempio, le costine marinate e gli hamburger di Scottona e con Parmigiano Reggiano DOP.

Per poter prendere visione della nostra vastissima gamma di prodotti vi invitiamo a visitare i nostri siti: www.aiafood.it e www.negroni.com.



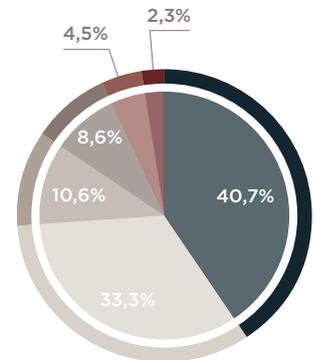
UOVA IN GUSCIO H+S+LSP*

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



UOVA SGUSCIATE H+S+LSP*

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



*Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Anno terminante 2019.



Il mangime

Quando parliamo di mangime, parliamo di un mondo dove **Veronesi** è il marchio di riferimento, con una presenza che lo vede protagonista in tutti i settori animali, sia che si tratti di integrazione che di mercato libero, sia che si guardi al grande universo dell'allevamento che al canale degli hobbisti, quello delle rivendite agrarie.

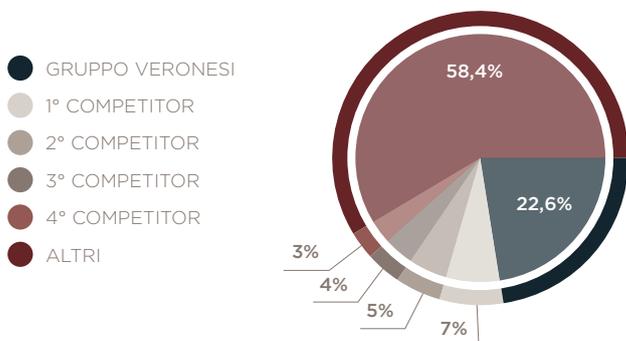
I nostri mangimifici sono nati seguendo la distribuzione della zootecnica italiana e assecondando lo sviluppo e la crescita del Gruppo Veronesi. Siamo partiti da Quinto di Valpantena, a cinque miglia dal centro di Verona, dove tutto è iniziato, consolidando poi la presenza a Nord Est con l'insediamento di Padova, per spostarci verso Ovest, prima a Cremona e poi in Piemonte, quindi in Emilia Romagna; da più di trent'anni siamo in Puglia, da dove raggiungiamo ogni regione del Sud.

I sette stabilimenti consentono oggi a Veronesi di essere presente ovunque in Italia, da Nord a Sud, da Est a Ovest, dal continente alle isole, garantendo consegne veloci e puntuali. Grazie ad un'organizzazione efficiente e all'alta qualità dei suoi prodotti, Veronesi è oggi il marchio italiano di mangimi più conosciuto all'estero.

IL MERCATO ITALIANO

La produzione industriale italiana di mangimi appare consolidata da anni a cavallo delle 14 milioni di tonnellate, senza variazioni significative da un anno all'altro. Questo è dovuto alla stabilità della consistenza zootecnica e al miglioramento delle performance dell'alimentazione grazie al forte impegno della ricerca e sviluppo e delle tecniche di allevamento. Veronesi oggi copre quasi un quarto del fabbisogno di mangimi del mercato italiano, confermandosi leader assoluto.

PRODUZIONE ITALIANA 2019*



*Fonte: Databank



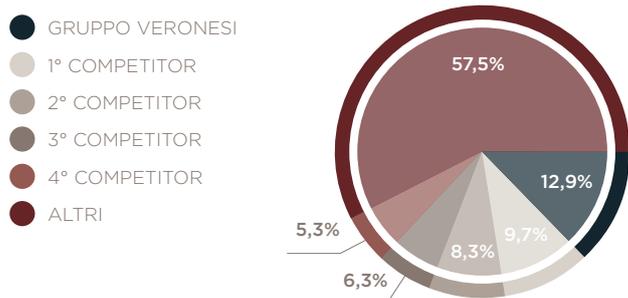


IL MERCATO LIBERO

La grande forza di Veronesi deriva dall'essere una delle più grandi realtà dell'integrazione europea, con filiere complete gestite al suo interno, con particolare riferimento al mondo dell'avicoltura e della suinicoltura.

L'integrazione assorbe oggi quasi tre quarti della sua produzione complessiva annua. La quota destinata alla vendita sul mercato libero fa comunque di Veronesi il primo player assoluto anche in questo comparto, con un'ampiezza di gamma e una presenza così articolata che consente al nostro brand di essere assolutamente il primo in termini di riconoscibilità. La quota di mercato che ci viene riconosciuta è l'unica a due cifre dell'intero panorama competitivo operante sul mercato libero.

VENDITA MERCATO LIBERO 2019*



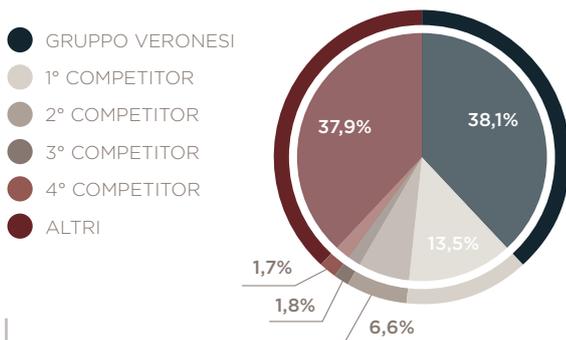
*Fonte: Databank



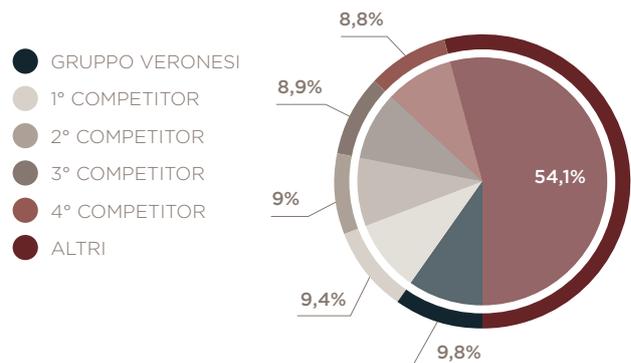
MANGIMI PER AVICOLI

Fin dall'inizio della sua storia, Veronesi si è impegnato a far crescere un settore importante per la supply chain alimentare come quello avicolo, sviluppando dapprima il pollo, quindi il tacchino e poi le galline per la produzione di uova, senza dimenticare quelli che vengono chiamati in gergo avicoli minori, come la quaglia, l'anatra, la faraona o la selvaggina, che comunque sono da sempre protagonisti nelle corti rurali degli italiani. La storia più che sessantennale in questo settore fa di Veronesi il vero punto di riferimento, sia per gli allevatori che hanno scelto di entrare a far parte della sua filiera, sia per tutti coloro che hanno deciso di acquistare il mangime per gli standard qualitativi che garantisce, pur continuando ad operare direttamente sul mercato a valle. Il risultato in termini di quote di mercato non lascia spazio a molti altri commenti.

MARKET SHARE MANGIMI PER AVICOLI 2019*



MARKET SHARE MANGIMI PER BOVINI 2019
(carne + latte)*



*Fonte: Databank

MANGIMI PER BOVINI

L'altro settore la cui presenza non conosce confini regionali, con stalle di alta professionalità presenti ovunque in Italia è quello dei bovini, sia da latte che per la produzione di carne. Con tecnici nutrizionisti e veterinari specializzati al servizio degli allevatori per una gestione della stalla all'insegna dell'efficienza e del benessere animale, Veronesi è oggi in grado di mettere a disposizione del mercato formulazioni adatte ad ogni esigenza e per ogni specifica fase dell'allevamento, sia che si tratti di mangimi destinati ad entrare nei carri miscelatori piuttosto che ideati per un'alimentazione a secco.

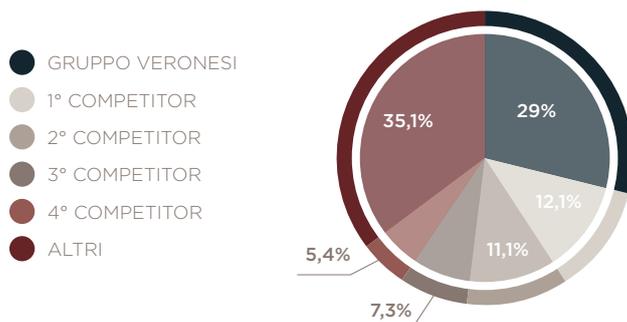
La qualità intrinseca dei prodotti è sempre più spesso accompagnata da una qualità fisica ottenuta con impianti dedicati, per soddisfare i palati più esigenti. È anche per questo impegno che Veronesi è sempre più protagonista nel mondo dei ruminanti.

MANGIMI PER SUINI

L'allevamento del suino italiano è il punto di partenza delle principali produzioni DOP, le eccellenze alimentari che tanto lustro danno al nostro Paese nel mondo. Buone genetiche, impianti adeguati, bravi allevatori non basterebbero se non ci fossero mangimi all'altezza, come è il caso di Veronesi.

Presenti da tanti anni con un'organizzazione consolidata di filiera, sempre più spesso sono anche le filiere esterne a rivolgersi a noi, così da poter raggiungere performance in linea con il top del mercato. Ancora una volta è il risultato di un lavoro congiunto tra ricerca e sviluppo, produzione, assistenza tecnica e commerciale. Sono questi i segreti alla base della leadership confermata dai numeri.

MARKET SHARE MANGIMI PER SUINI 2019



*Fonte: Databank

MANGIMI PER CONIGLI, PESCI E TANTO ALTRO

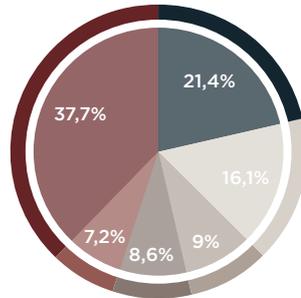
Non c'è settore di allevamento di animali da reddito nel quale Veronesi non sia presente, grande o piccolo che sia, stagionale o meno.

È il caso di pecore ed agnelli, tipici di alcune zone dell'Italia, con particolare concentrazione nelle regioni del Centro e Sud, o nelle Isole. Secondo le dimensioni dell'allevamento, lo raggiungiamo con i mangimi alla rinfusa trasportati nelle caratteristiche cisterne gialle e blu, oppure con il mangime in sacchi distribuito dalle oltre 1.300 rivendite presenti su tutto il territorio, dove si possono trovare anche i mangimi per animali da affezione come cavalli, cani e gatti.

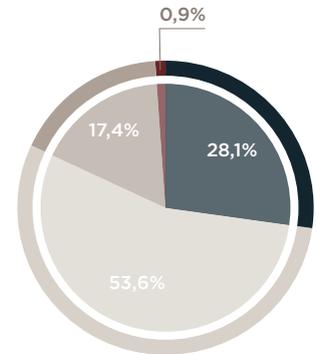
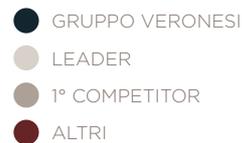
Si possono trovare anche i mangimi per conigli, che però sono anche una grande realtà di allevamento e parte di una filiera gestita nell'ambito di una forte collaborazione tra la nostra Azienda ed il mercato. Anno dopo anno aumenta sempre di più la quota ad appannaggio del nostro marchio, come avviene anche per i mangimi per pesci, destinati ad una acquacoltura in crescita sia in Italia che all'estero.



MARKET SHARE MANGIMI PER CONIGLI 2019*



MARKET SHARE MANGIMI PER PESCI 2019*



*Fonte: Databank

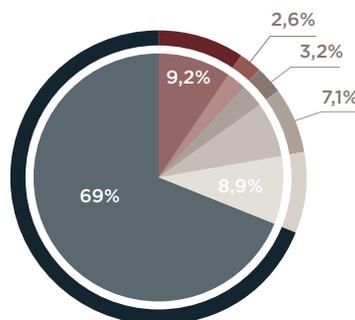
La professionalità che Veronesi mette in campo si riconosce dal modo di lavorare di ogni sua funzione, dalla consapevolezza che miscelare le migliori materie prime disponibili sul mercato è soltanto il primo passo verso quella eccellenza alimentare sicura, garantita, di qualità, che vogliamo portare sulla tavola dei consumatori.

Per assicurare questo poniamo la massima attenzione in ogni fase del nostro lavoro, dedicando uomini e mezzi alla specializzazione, come è il caso delle produzioni con materie prime non derivanti da ogm.

Le filiere, interne o esterne, che chiedono queste caratteristiche nei mangimi, sanno di trovare in Veronesi l'unica realtà italiana con due stabilimenti totalmente dedicati alle produzioni ogm free, escludendo così ogni rischio di contaminazione.

Sarà per questo che Veronesi produce quasi il 70% di tutto il mangime ogm free utilizzato in Italia!

MARKET SHARE MANGIMI OGM FREE 2019*



*Fonte: Databank

L'Export

L'export per il Gruppo è diventato negli anni un canale strategico e di fondamentale importanza tanto da rappresentare nel 2019 il 16% del fatturato consolidato. Con i nostri marchi (principalmente Aia, Negroni, Montorsi e Veronesi) portiamo in oltre **70 paesi** al mondo il nostro saper fare e l'eccellenza del made in Italy. Nella divisione alimentare è necessario fare una distinzione tra prodotti freschi e salumi tradizionali che hanno logiche distributive diverse. La differenza rilevante della durata di vita dei prodotti determina infatti il raggio d'azione per le esportazioni dei prodotti alimentari.

1.000 sono i chilometri che consentono ai nostri prodotti di carne ed elaborati di arrivare freschissimi sulle tavole di tanti mercati europei. **1.000** chilometri è la tratta massima che i nostri mezzi possono effettuare per garantire che i nostri prodotti arrivino sugli scaffali dei negozi mantenendo l'elevata qualità che li contraddistingue. Grazie alla nostra Ricerca&Sviluppo siamo riusciti a soddisfare i gusti dei consumatori europei creando prodotti finiti che incontrano le loro esigenze.

Ne è un esempio la linea "**Buongiorno Italia**" dedicata alla Germania: prodotti marinati dove il gusto tutto italiano si mescola alle spezie e ai sapori del mercato locale. Il brand leader nei mercati esteri è Wudy:, il nostro wurstel rompe le regole dei 1.000 chilometri e presenta un'elevata penetrazione soprattutto nei mercati dell'est Europa oltre a Spagna, Germania e Grecia. Wudy rappresenta un'importante sfida che abbiamo vinto nell'ambito delle esportazioni: un wurstel di carni avicole è riuscito ad entrare nel paniere di consumo in Paesi in cui il wurstel di carne suina era culturalmente ben radicato.

Il canale estero è ancora più significativo nel mercato dei salumi: un mercato nel quale il consumatore cerca l'alta qualità che contraddistingue la salumeria italiana. L'aumento vertiginoso e costante delle importazioni di carne suina da parte della Cina protrattosi per tutto l'anno 2019, ha influenzato sensibilmente il costo e la disponibilità delle materie prime con un effetto negativo sull'intero comparto della salumeria italiana. Con i nostri marchi **Negroni** e **Montorsi** siamo ambasciatori dell'italianità nel mondo: le nostre mortadelle, prosciutto cotto, prosciutto crudo, salami fino ad arrivare al Culatello di Zibello DOP sono distribuiti nei 5 continenti.



I principali paesi europei Francia, Germania ed Inghilterra, nonostante le difficoltà congiunturali, hanno mantenuto le loro posizioni di leadership nei mercati di riferimento grazie alla costante attenzione alla qualità dei prodotti, al sostegno della marca e alla capillarità del servizio.

L'impegno a portare la qualità dei salumi italiani nel mondo è testimoniato dalle buone performance nei mercati americani in particolare Stati Uniti, Canada e Brasile che hanno registrato crescita a doppia cifra. Consolidare le posizioni dei mercati maturi, sostenere lo sviluppo nei mercati emergenti e sfruttare le potenzialità ancora inesprese sul mercato nordamericano saranno la sfida per il 2020.

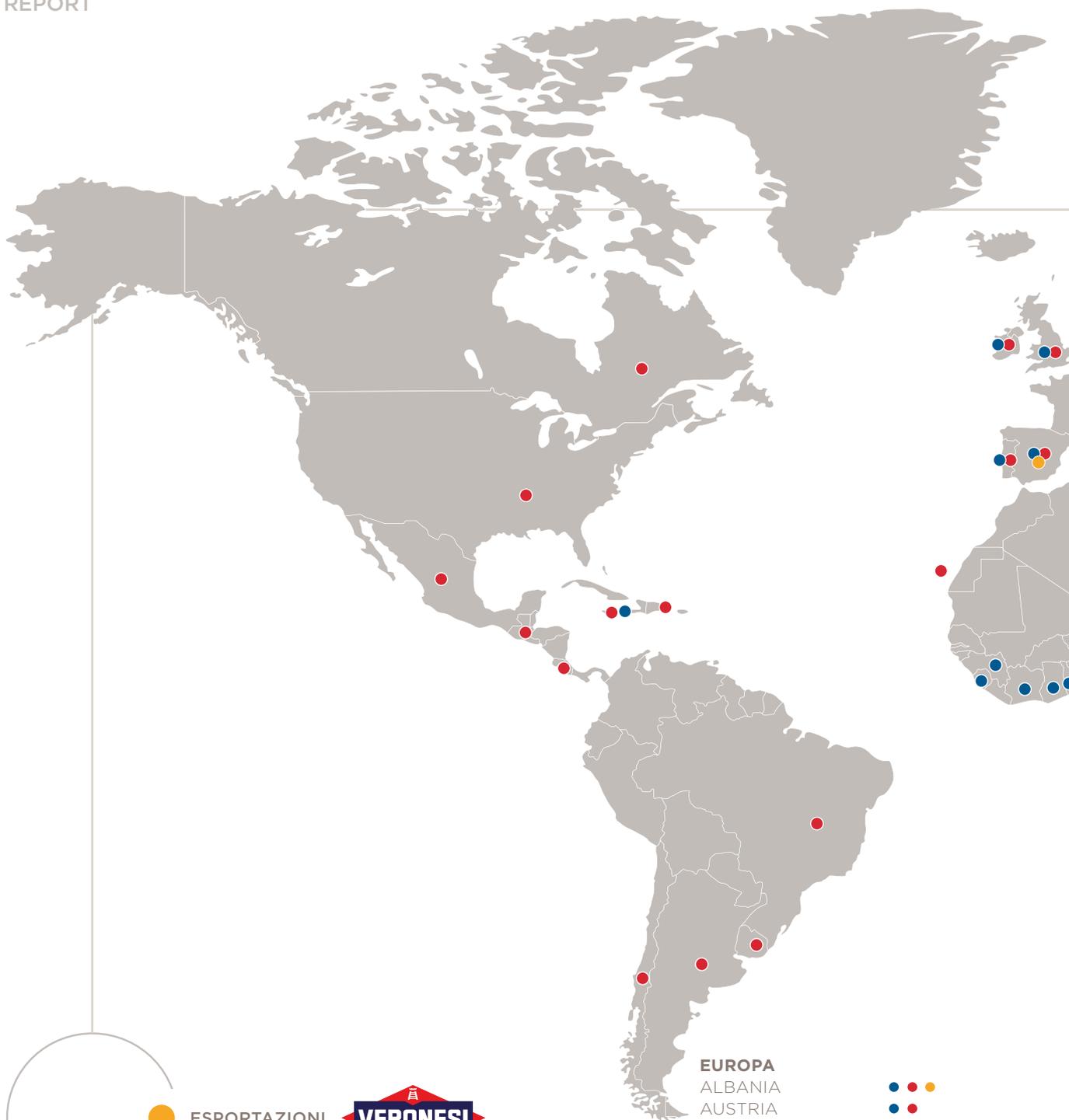
L'acquisizione del più alto livello di certificazione doganale ci consente di fornire tutte le catene di distribuzione in tempi rapidi e ci qualifica come partner solidi e affidabili.

Siamo gli ottavi produttori di mangime a livello europeo, trentaseiesimi nel mondo. Il marchio **Veronesi** ci rappresenta nelle esportazioni di mangimi per animali da reddito in oltre venti paesi nel bacino del Mediterraneo, nel Medio Oriente e nel Far East. È il mangime per pesci a consentirci di essere protagonisti al di fuori dei nostri confini nazionali, per un'attività commerciale iniziata ancora negli anni '80, in forma quasi pionieristica.

Oggi contiamo su un'organizzazione che vede una struttura di vendita formata da agenti nei Paesi a maggiore potenzialità di crescita e che si appoggia su distributori in tante altre nazioni. Tecnici, commerciali ma anche la produzione e la logistica sono alla base del crescente successo ottenuto dal brand Veronesi, con posizioni che si consolidano anno dopo anno. Lo testimoniano anche le sempre più numerose lingue nelle quali ci troviamo a tradurre il nostro sito internet dedicato <https://www.fishfeed.eu/>

Se il mangime per pesci per noi non è soltanto estero, allo stesso tempo l'estero per noi non è soltanto il pesce. Pur trovandoci di fronte ad un comparto, quello del mangime, che, con la sola esclusione dell'acquacoltura, non è sicuramente vocato alle lunghe percorrenze, qualità ed impegno ci stanno portando a diffondere sempre di più le vendite di mangimi per animali terrestri. Grecia, Albania, Francia, Romania, Malta sono alcuni dei Paesi dove allevatori e hobbisti possono trovare i nostri mangimi per bovini da carne e da latte, conigli, polli e ovaiole.

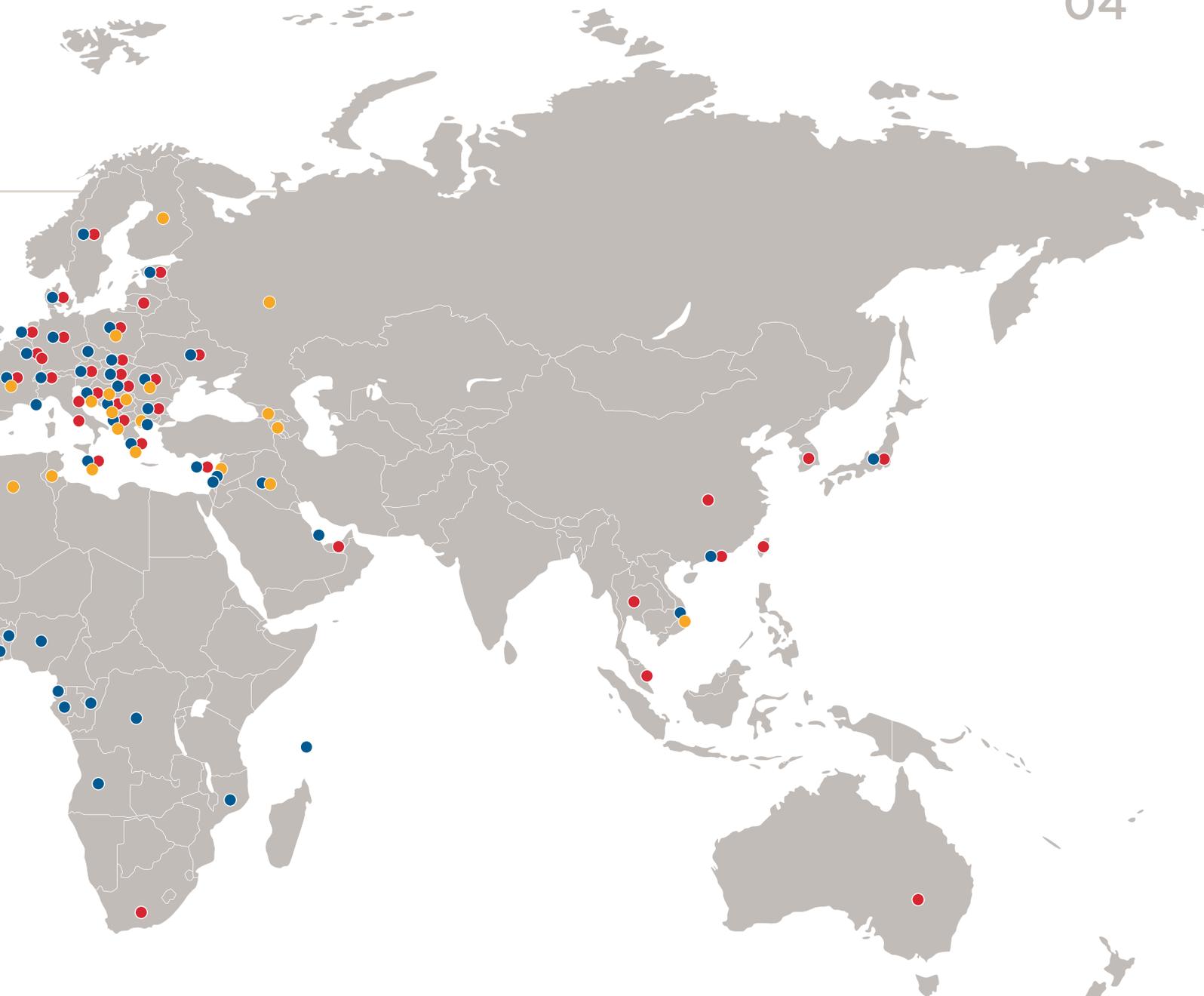




EUROPA

- ALBANIA
- AUSTRIA
- BELGIO
- BOSNIA ERZEGOV.
- BULGARIA
- CIPRO
- CROAZIA
- DANIMARCA
- ESTONIA
- FINLANDIA
- FRANCIA
- GERMANIA
- GRAN BRETAGNA
- GRAN CANARIA
- GRECIA
- IRLANDA
- KOSOVO
- LITUANIA
- LUSSEMBURGO
- MACEDONIA
- MALTA
- MOLDAVIA
- MONTECARLO





MONTENEGRO
 HOLLAND
 POLAND
 PORTUGAL
 REP. CZECH
 REP. SLOVAK
 REP. SAN MARINO
 ROMANIA
 SERBIA
 SLOVENIA
 SPAIN
 SWEDEN
 SWITZERLAND
 UKRAINE
 HUNGARY
 VATICAN

ASIA

ARMENIA
 IRAQ
 LEBANON
 KOREA
 UAE
 GEORGIA



JAPAN
 JORDAN
 HONG KONG
 QATAR
 POP. REP. OF CHINA
 RUSSIA
 SINGAPORE
 TAIWAN
 THAILAND
 VIETNAM

AFRICA

ALGERIA
 ANGOLA
 BENIN
 IVORY COAST
 GABON
 GHANA
 GUINEA EQ.
 MOZAMBIQUE
 NIGERIA
 REP. OF GUINEA
 REP. OF THE CONGO
 REP. OF TOGO



REP. DE. OF CONGO
 SEYCHELLES
 SIERRA LEONE
 SOUTH AFRICA
 TUNISIA

AMERICAS

ARGENTINA
 BRAZIL
 CANADA
 CHILE
 COSTA RICA
 GUATEMALA
 HAITI
 CAYMAN ISLANDS
 MEXICO
 REP. DOMINICAN
 URUGUAY
 USA



OCEANIA

AUSTRALIA







05

IL NOSTRO PERCORSO
DI SOSTENIBILITÀ



Il nostro percorso di sostenibilità

Da alcuni anni il Gruppo ha avviato un percorso strutturato di rendicontazione dei principali risultati ottenuti in ambito sostenibilità, utilizzando i “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” secondo l’opzione “in accordance - Core”.

Uno strumento strategico che ci aiuta a comunicare in modo trasparente ai nostri stakeholder le performance del Gruppo rispetto alle tematiche rilevanti di sostenibilità economica, ambientale e sociale. I progetti raccolti, le iniziative sviluppate, le linee strategiche del Gruppo mettono in evidenza come l’azienda contribuisca al raggiungimento di diversi dei 17 Sustainable Development Goals - SDGs, promossi dall’Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno sviluppo sostenibile.

Di seguito abbiamo evidenziato gli SDGs di pertinenza su cui il nostro Gruppo può concretamente, per la sua natura, contribuire a raggiungere.





PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti
- Garantire a tutti l'accesso a cibo di qualità
- Guidare lo sviluppo di una filiera agroalimentare
- Continuare a sviluppare e diffondere le migliori pratiche agricole e zootecniche
- Promuovere i nostri valori lungo tutta la supply chain
- Sviluppo delle migliori pratiche di allevamento
- Uso responsabile del farmaco in allevamento e costante riduzione dell'utilizzo



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Percorsi di formazione tecnica post diploma per gli studenti degli Istituti Tecnici e ITS
- Progetto «Apprendistato in produzione»
- Progetti con le Università del territorio
- Corso di “Guida sicura”
- Formazione per la gestione di dati sensibili a tutti i soggetti interessati
- Corso di “Hygienic Design”
- Corso “Design of Experiments”
- Percorso di formazione specifica per i neo assunti



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Iniziative per facilitare la conciliazione vita-lavoro
- Adesione alla diffusione dell'accordo sulle molestie e violenze nei luoghi di lavoro, Valutazione integrata e sistematica della gestione dei rapporti di lavoro, in collaborazione con la Fondazione Marco Biagi
- Crescita della leadership al femminile all'interno del Gruppo



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Mappatura dei corsi idrici e del processo di monitoraggio della qualità dei corsi d'acqua
- Costante monitoraggio dei consumi e applicazione di procedure tecniche per evitare perdite e sprechi
- Vasche di raccolta per il riutilizzo dell'acqua proveniente dai processi di trattamento degli scarti di origine animale
- Tutte le acque reflue vengono restituite nelle acque superficiali (es. laghi, fiumi) o in fognatura dopo trattamento secondo la normativa Costruzione di vasche per la raccolta piovana dove è previsto un passaggio dei mezzi secondo il Piano Tutela delle Acque (PTA)
- Prelievo del 88% di acqua dai pozzi di proprietà



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Installazione del quinto impianto fotovoltaico, ottenimento della certificazione ISO 14001
- Installazione di una nuova caldaia a biogas e potenziamento ulteriore della capacità di digestione anaerobica del Gruppo grazie alla costruzione del quinto digestore anaerobico
- Inserimento di nuovi compressori a vite, dei quali uno dotato di azionamento a velocità variabile
- Isolamento termico degli impianti frigoriferi
- Installazione di inverters sulle macchine frigorifere
- Ottenimento di circa 30.000 Titoli di Efficienza Energetica
- Oltre 1 milione di tonnellate di materie prime viaggia su treni o navi
- 80% dei mezzi di linea di euro 6
- Utilizzo di 30 mezzi alimentati con combustibile verde riduzione CO₂ lungo le fasi della filiera





PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro”
- Accordi in materia di ferie solidali, part-time, smart working e di concessione di ulteriori permessi per eventi straordinari
- Piattaforma on-line VERONEASYLIFE
- Accordi sulla conversione del premio di risultato
- Corso di “Buone Pratiche Alimentari”
- Corso di educazione motoria “ Gym Hub” Progetto “Lavoro Sicuro”
- Accordi con poliambulatori locali per garantire l’accesso dei dipendenti ai servizi medici con tariffe ridotte
- Servizi di welfare



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Oltre 127 milioni di investimenti per il continuo miglioramento della qualità dei prodotti, del lavoro delle persone dei parametri di competitività e di efficienza nell’uso delle risorse



PROGETTI / INIZIATIVE/ ATTIVITÀ IN CORSO DI IMPLEMENTAZIONE O DA IMPLEMENTARE

- Impianti di digestione anaerobica per la produzione attraverso il recupero degli scarti di lavorazione
- Recupero del 100% dei reflui provenienti dal comparto avicolo
- 90 % dei rifiuti destinati a riciclo
- 0,1% rifiuti in discarica
- Fornitori certificati Fami Qs+, Gmp+, German QS

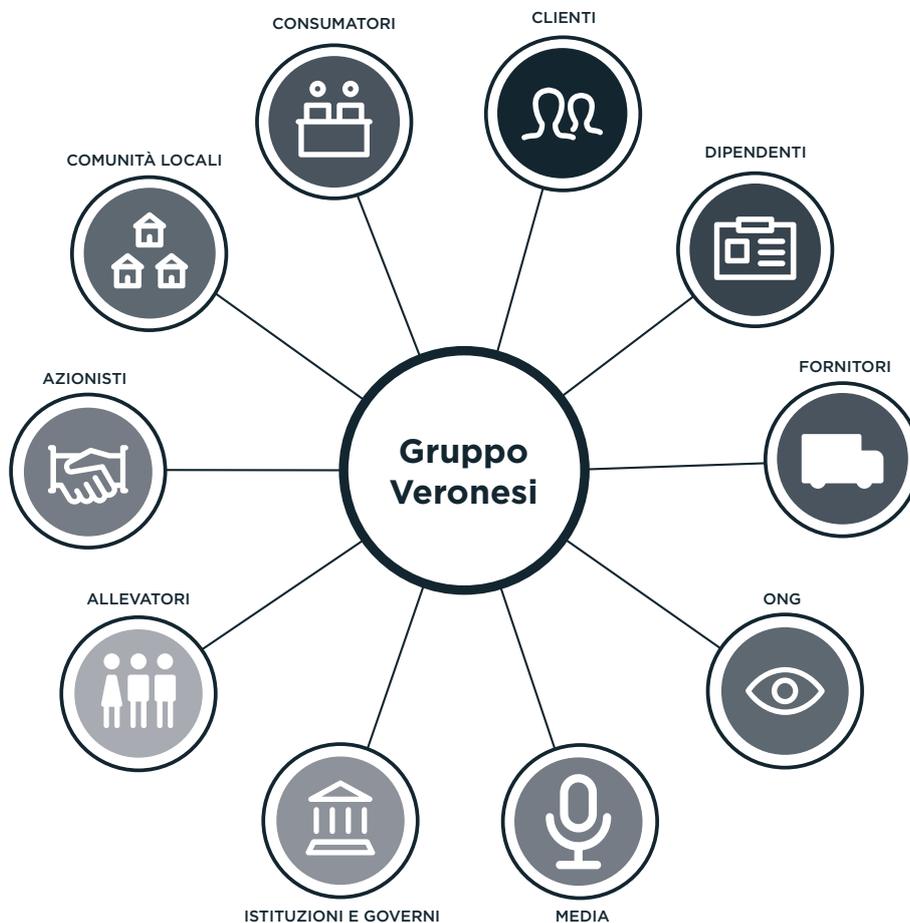
Gli stakeholder del Gruppo

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 considerati maggiormente rilevanti per il Gruppo e i suoi stakeholder al fine di creare valore attraverso un approccio al business sostenibile e responsabile, 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.

Come Gruppo abbiamo 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 il dettaglio delle Associazioni a cui aderiamo si veda pagina 122).



Analisi di materialità

Conformemente a quanto previsto dagli standard di rendicontazione GRI Sustainability Reporting Standards, il Gruppo Veronesi ha svolto un'analisi di materialità per la definizione delle tematiche rilevanti da parte degli stakeholder e del Gruppo stesso.

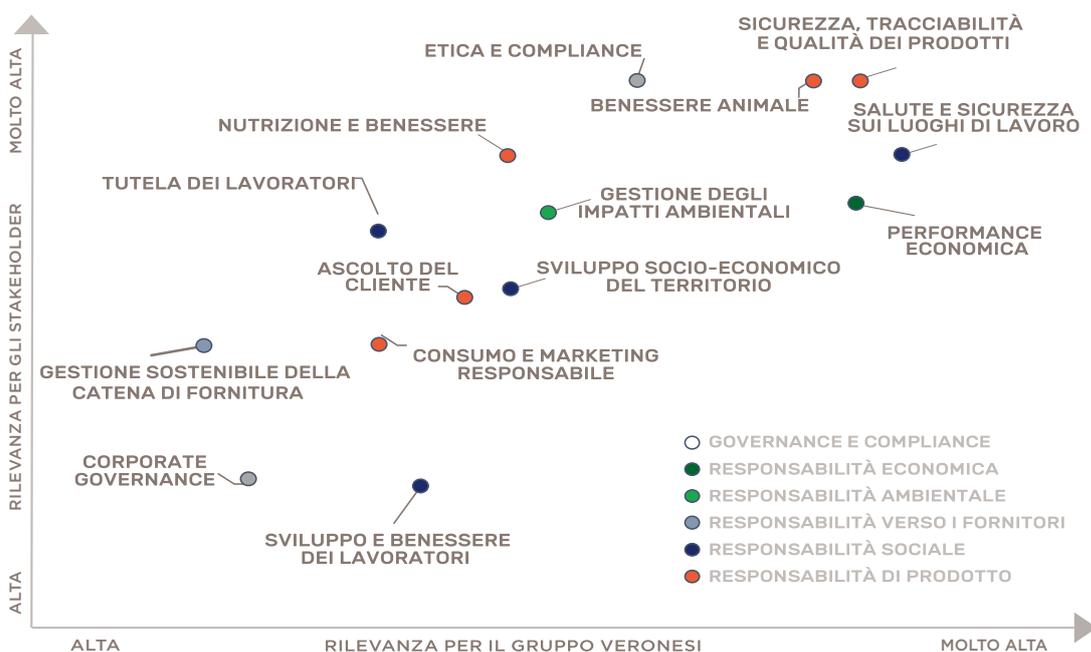
Nel corso del 2018, l'analisi di materialità è stata aggiornata attraverso attività di coinvolgimento diretto di tre categorie di stakeholder esterni (Clienti, Allevatori e Media), al fine di instaurare un dialogo diretto e costruttivo e considerare le loro percezioni e priorità all'interno dei processi decisionali e nella definizione di obiettivi economici, ambientali e sociali. Ai fini dell'Annual Report 2019, è stata confermata tale analisi, che sarà aggiornata nel corso del 2020.

L'analisi di materialità individua 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 rilevanti ai fini dell'Annual Report 2019 sono risultate in linea con le priorità del Gruppo e dei suoi stakeholder riportate negli anni precedenti in quanto non sono intervenuti cambiamenti significativi nella struttura, nella dimensione e strategia del Gruppo.

Nella matrice di materialità di seguito rappresentata, sono riportate nel quadrante in alto a destra le tematiche considerate prioritarie per il Gruppo e i suoi stakeholder:

- Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti;
- Benessere animale;
- Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Etica e compliance;
- Performance economica.

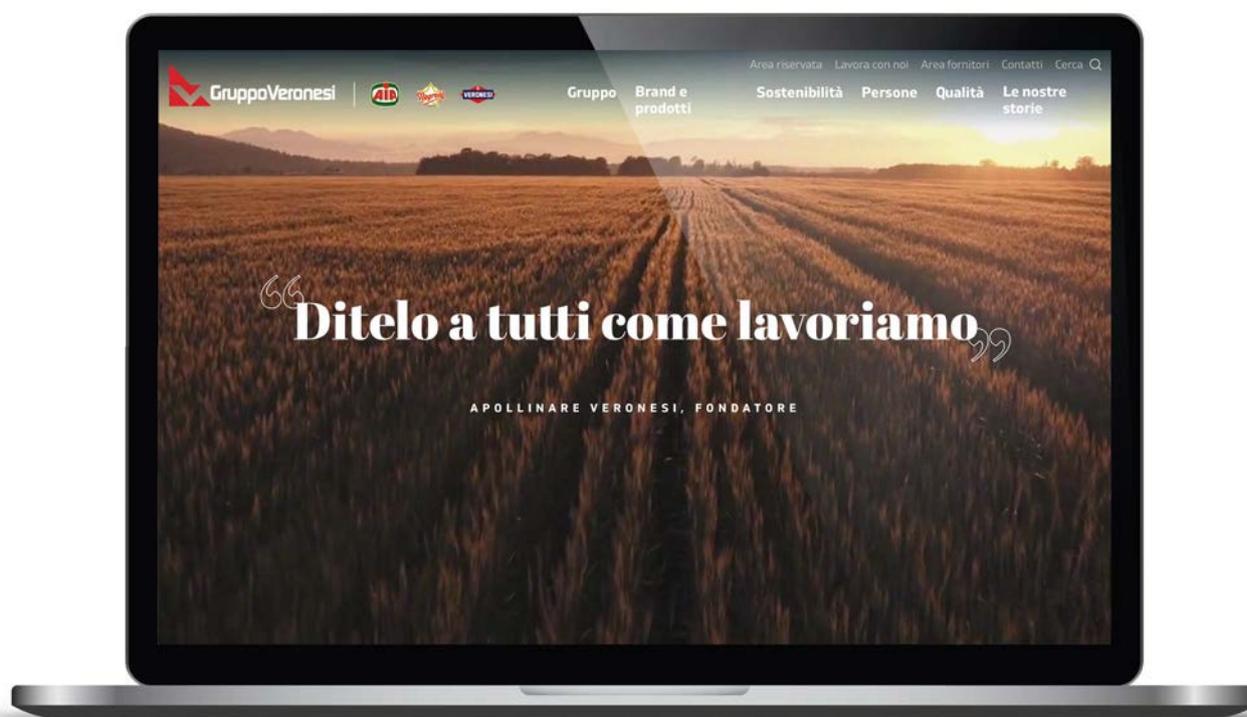
In particolare, si segnala che la tematica "Tutela dei diritti umani e dei lavoratori" è stata modificata in "Tutela dei lavoratori", considerando il contesto operativo in cui il Gruppo opera che non ha portato all'identificazione di rischi significativi di violazione dei diritti umani da parte delle società del Gruppo o dei loro fornitori.



La nostra nuova identità digitale

Uno dei principali strumenti di comunicazione verso gli stakeholder è rappresentato oggi dai siti corporate e di brand che si presentano come vere e proprie vetrine digitali. Per poter restituire un'immagine più completa della nostra complessa realtà aziendale, nel 2019 abbiamo rinnovato completamente il sito **www.gruppoveronesi.it** trasformandolo nella nostra nuova carta d'identità digitale.

Nel menù principale del sito, si aggiungono alle sezioni dedicate al Gruppo e alla sua storia quelle dei brand Aia, Negrone e Veronesi. Un'attenzione particolare è dedicata alle "storie" firmate Veronesi: notizie, case history, ma soprattutto persone, attraverso alcuni dei volti delle tante competenze della filiera che ogni giorno si impegnano per offrire ai consumatori prodotti di qualità nel rispetto della sostenibilità ambientale e sociale.





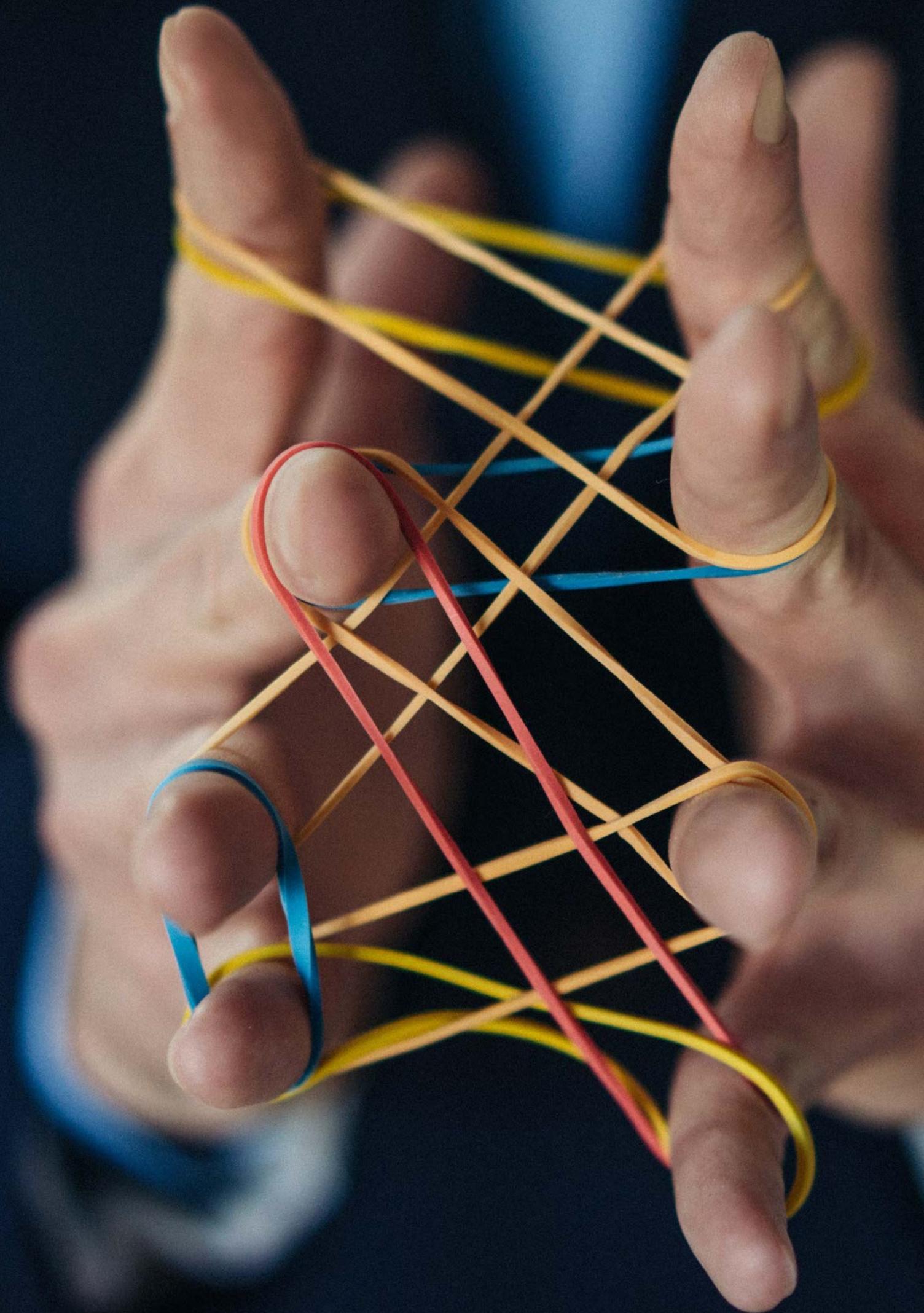
Per poter raccontare in sintesi il nostro impegno nei confronti della sostenibilità abbiamo attivato la sezione “Sostenibilità” annualmente aggiornata con i risultati più importanti raccolti durante il percorso di rendicontazione.

Il nostro obiettivo è raggiungere i nostri interlocutori e tenerli aggiornati sui principali progetti e sui grandi temi affrontati dal Gruppo, è per questo che abbiamo attivato una pagina LinkedIn dove, con un piano editoriale strutturato, abbiamo iniziato un importante percorso di dialogo.

In un percorso di maggior trasparenza e più consumer oriented anche i nostri asset digitali di brand (**www.aiafood.it** e **www.negroni.it**) hanno visto un rinnovo nella veste grafica e nell'impostazione.

Aiafood.com diventa il luogo virtuale in cui prende vita il posizionamento del brand: La più grande cucina d'Italia. Grazie a una navigazione immediata e agevole, la ricerca di ogni tipo di informazione all'interno del sito è facile ed esaustiva, anche per i consumatori più esigenti. AIA mette a disposizione due nuovi tool per dar vita a momenti speciali: “Trova il prodotto giusto per” e “Le ricette di AIA”.

Nel web brilla anche la celebre stella di Negroni. Sono diverse le sezioni che sono state ripensate per informare al meglio i consumatori e i tanti appassionati di questo storico simbolo di Made in Italy. La qualità dei salumi Negroni è esaltata attraverso una varietà di immagini accattivanti, evocative e con il costante aggiornamento delle ricette e degli originali food pairing firmati da alcuni tra i più celebri testimonial della cucina italiana.





06

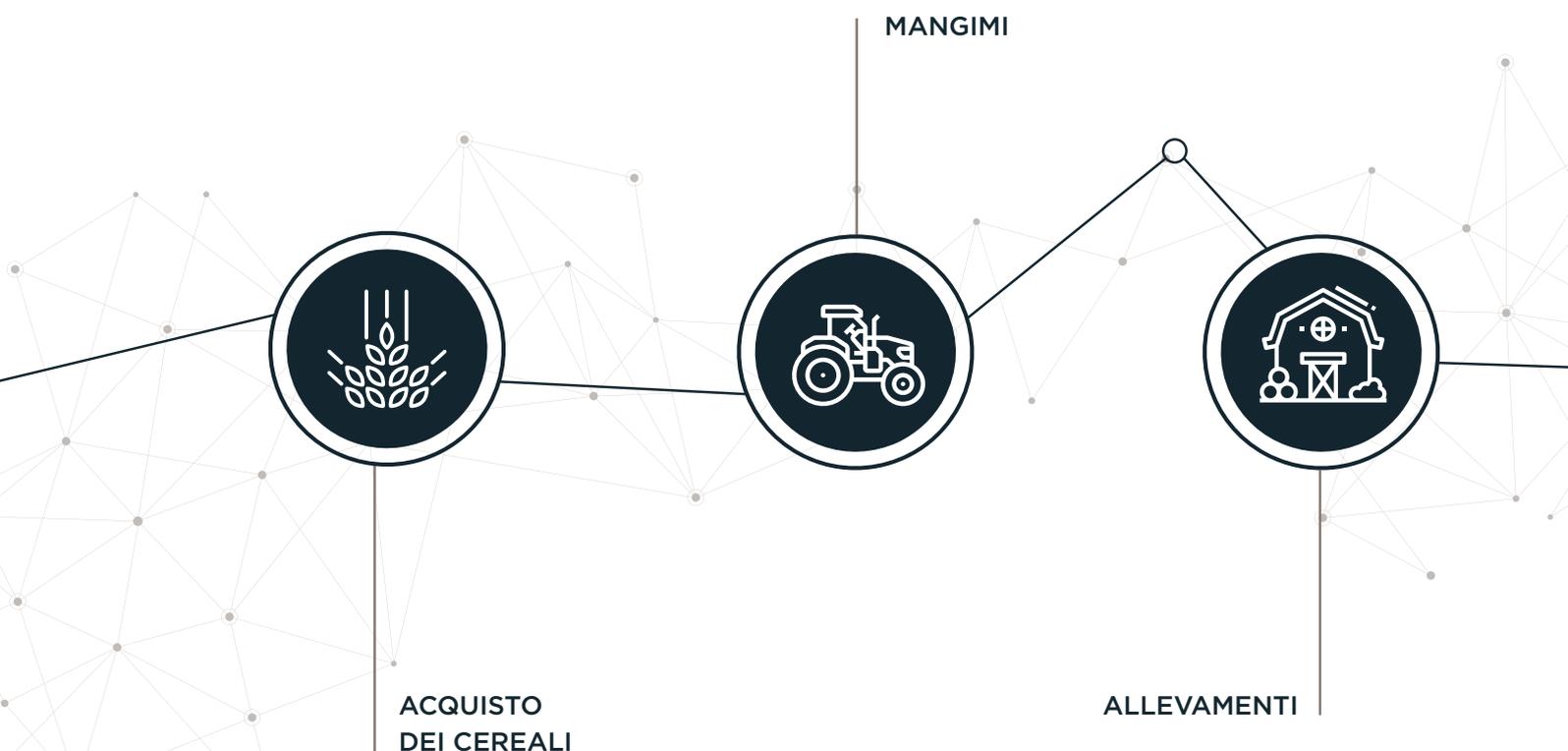
TANTE ANIME
DIVERSE.
UN'UNICA
FILIERA INTEGRATA

Qualità, sicurezza, tecnologia: la nostra filiera integrata

Siamo il primo gruppo italiano con filiera completa e integrata che parte dalla produzione dei mangimi sino alla trasformazione e distribuzione delle carni, delle uova e dei salumi della tradizione gastronomica italiana.

Ogni fase, ogni processo interno è sottoposto a rigidi controlli in ottica di costante miglioramento. Siamo consapevoli che ogni decisione, ogni azione abbia responsabilità lungo tutta la filiera.

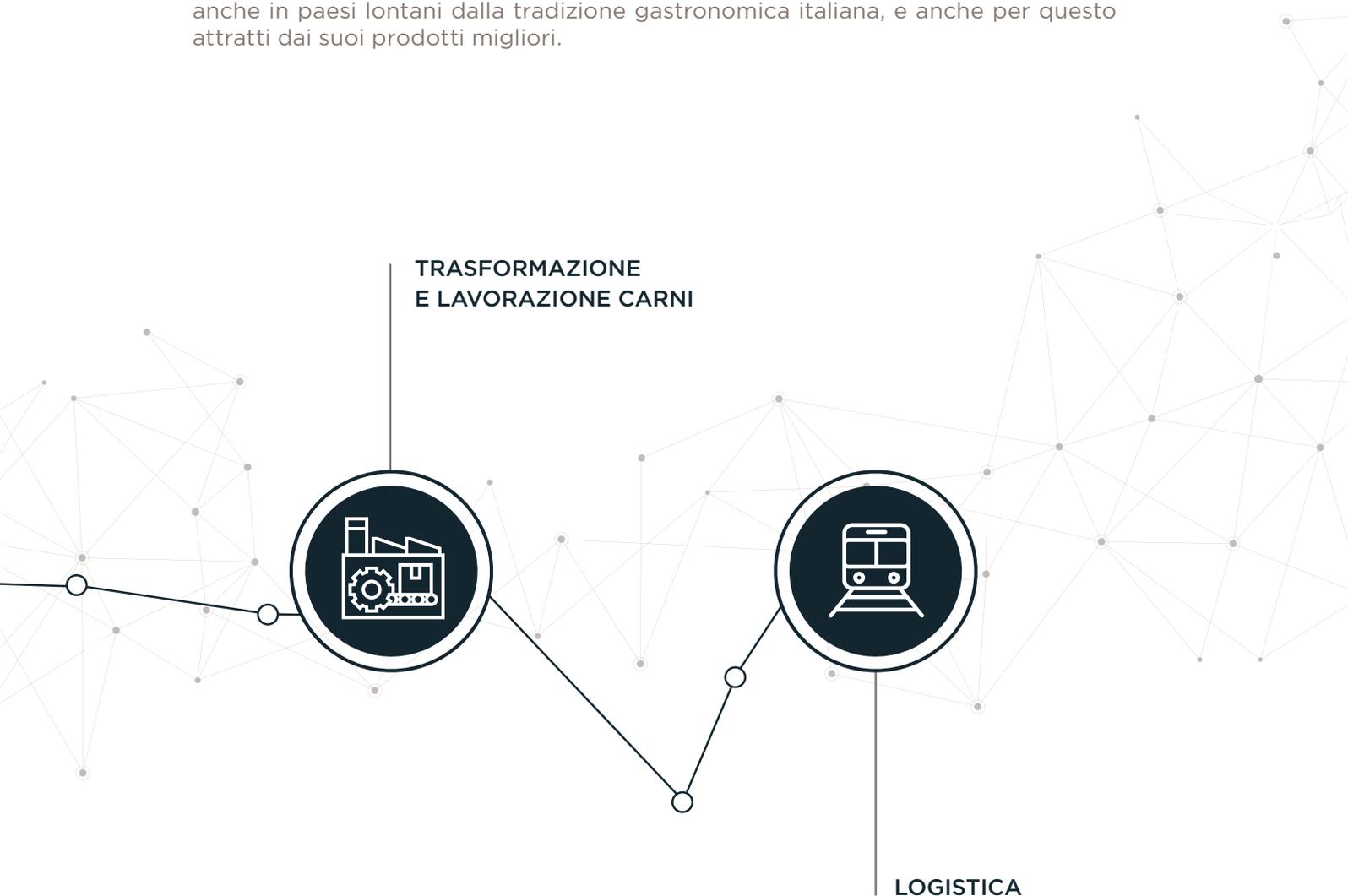
Ricerchiamo l'eccellenza in ogni fase, guidati dalle competenze e dal nostro saper fare, grazie al costante monitoraggio degli elevanti standard di qualità che da sempre ci contraddistinguono. Siamo oltre 8.600 persone che ogni giorno lavorano con passione con un unico obiettivo: crescere sempre, in bontà, in sicurezza e in sostenibilità per portare sulle tavole di tanti consumatori in Italia, in Europa e nel mondo prodotti invitanti, buoni, sicuri e di alta qualità.



I punti di forza del nostro Gruppo sono sempre stati la forte spinta all'innovazione e alla ricerca, e il controllo della filiera produttiva dai mangimi alla distribuzione dei prodotti, ben prima che questo termine diventasse sinonimo di rintracciabilità, grazie ad un modello organizzativo estremamente rigoroso.

Il patrimonio della nostra azienda è costituito oggi dalla filiera integrata: un esempio unico in Europa perché connette competenze maturate su filiere diverse su tutto il territorio nazionale, esperienze e know how cresciuti nel tempo che rendono il Gruppo capace di guidare e sviluppare conoscenza e valore aggiunto per tutto il settore zootecnico del Paese.

Nei mercati internazionali il Gruppo realizza oltre il 16% del proprio fatturato, facendosi ambasciatore di quel "made in Italy" che riscuote crescente successo anche in paesi lontani dalla tradizione gastronomica italiana, e anche per questo attratti dai suoi prodotti migliori.



Acquisto cereali

Il nostro percorso inizia dalla selezione dei cereali, dei semi oleosi e delle granaglie: gli ingredienti alla base dei nostri mangimi.

Il nostro ufficio acquisti è costantemente impegnato nelle relazioni con produttori e fornitori, in Italia e all'estero, per garantire la consegna delle materie prime di qualità più elevata. Quando arrivano ai nostri mangimifici, tutte le materie prime vengono analizzate nei laboratori interni, dove verificiamo in tempo reale il rispetto dei parametri merceologici, di quelli contrattuali ed il rispetto degli standard fissati dal Gruppo. Questo rigoroso processo di controllo ci ha permesso negli anni di guadagnare la fiducia degli allevatori, grazie all'elevato livello di sicurezza che possiamo offrire ogni giorno e con costanza.

Ogni mangimificio può contare su un proprio laboratorio di analisi interno, dove personale specializzato e preparato effettua tutti i controlli per l'accettazione, compreso quello visivo, producendo un campione fisico che verrà conservato per la tracciabilità. Solo se l'esito è completamente soddisfacente le materie prime possono accedere ai nostri siti produttivi per essere trasformate e dare vita ai mangimi per i nostri Clienti. Il nostro obiettivo è quello di valorizzare le materie prime provenienti dal nostro territorio, anche se il ricorso all'importazione è indispensabile, visto che l'Italia importa oggi circa la metà del suo fabbisogno di cereali e semi oleosi.

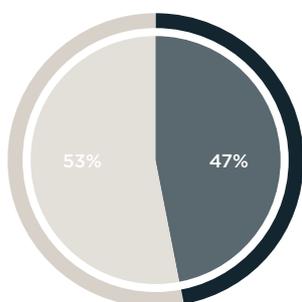
Nel 2019 abbiamo attivato collaborazioni con 214 fornitori di cereali per un fatturato in crescita (+ 2% rispetto al 2018).

Ove possibile il Gruppo predilige gli acquisti effettuati da fornitori locali, ovvero italiani, al fine di creare valore verso il territorio in cui il Gruppo opera.

Nel 2019 quasi la metà degli acquisti di cereali del Gruppo Veronesi provengono da fornitori italiani (il 47%).

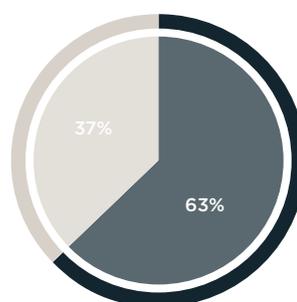
DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI DI CEREALI PER AREA GEOGRAFICA IN SPESA NEL 2019

● ITALIA ● ESTERO



DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI DI CEREALI PER AREA GEOGRAFICA IN NUMERO DI FORNITORI NEL 2019

● ITALIA ● ESTERO



Nel corso degli anni abbiamo accompagnato i nostri fornitori nel processo di certificazione e oggi l'intera filiera, a partire dai nostri fornitori, è garantita da standard riconosciuti a livello internazionale, quali FAMI QS, GMP+, QS.





LA GESTIONE DELLA SICUREZZA

Ed è proprio da loro, dai fornitori, che iniziano i nostri controlli, con gli audit che effettuiamo presso i loro magazzini di stoccaggio, durante le fasi di carico e scarico dai mezzi. Le analisi di conformità coinvolgono tanti lotti diversi, così da verificare la corrispondenza alle specifiche contrattuali.

I NOSTRI NUMERI PER LA QUALITÀ



L'Hazard Analysis Critical Control Point, più conosciuto come sistema HACCP, è una realtà ormai di lungo corso, considerato che è stato adottato dalla divisione Mangimi sin dal 2005. Si tratta di un insieme di procedure volte all'analisi dei rischi nel processo produttivo, per garantire la salubrità del prodotto finito agendo in ottica preventiva. Nel processo sono coinvolte in particolare tre aree aziendali - Ricerca&Sviluppo, Acquisti, Qualità - che approvano fornitore e prodotto attraverso una severa procedura di controlli.

SOSTENIBILITÀ DEI CEREALI: DTP112

Il DTP112 è il Disciplinare Tecnico Produttivo di Sostenibilità sviluppato in collaborazione con l'ente di Certificazione CSQA e definisce gli standard di acquisto per il seme di soia, la farina di soia e l'olio di soia. Lo standard prevede indicatori che si basano sui tre pilastri della sostenibilità: economica, ambientale e sociale. Oggi quasi il 30% della soia acquistata da Veronesi è certificata secondo lo schema del DTP112.





FILIERA DIGITALE

BARCODE EAN128 PER LE MATERIE PRIME CONFEZIONATE

Per garantire la tracciabilità e una gestione in totale sicurezza delle operazioni in fabbrica, le materie prime confezionate dispongono di un Barcode EAN128 che identifica la tipologia di prodotto (GTIN), il fornitore, il numero di lotto e la data di scadenza. Si tratta di un sistema di gestione non richiesto dalla legge ma adottato su base volontaria.

Grazie alla collaborazione e disponibilità dei fornitori di queste materie prime ed additivi, la merce arriva in mangimificio dotata di questa importante identificazione e con strumentazione predisposta, anche mobile, come ad esempio un tablet, si gestiscono in maniera controllata le attività di scarico, immagazzinamento e successivo trasferimento ai sistemi di dosaggio.



Mangimi

Una volta che i cereali hanno superato i controlli possono entrare nei mangimifici e iniziare il percorso produttivo che darà vita ad uno degli oltre **2.000 prodotti** marchiati Veronesi.

I nostri mangimifici sono dotati di tecnologia all'avanguardia, con impianti altamente specializzati, in grado di gestire in maniera specifica prodotti ad alto valore tecnologico quali i mangimi destinati ai pesci, alle prime fasi di vita dei suinetti, a palati sensibili come quelli dei conigli e a tutti gli altri animali da reddito cui Veronesi si rivolge.

Più di **800 formulazioni** diverse vengono studiate dal dipartimento di Ricerca&Sviluppo con l'obiettivo di dare il corretto apporto nutrizionale in base alla specie animale, alle caratteristiche dell'allevamento, alle fasi di crescita, senza mai dimenticare il rispetto degli obiettivi di sostenibilità ed impatto ambientale.

Circa il 75% del mangime prodotto entra nella filiera del Gruppo e viene consegnato ai nostri allevamenti. Il restante 25% viene venduto dalla nostra rete commerciale, presente capillarmente su tutto il territorio italiano e in alcuni Paesi del Mediterraneo, sul mercato libero, con il supporto di uno staff di tecnici specializzati per settore animale. Il Gruppo, con il marchio Veronesi, è il primo produttore di mangime in Italia e tra i grandi player europei. 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 in tutti i settori, compresi quelli 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 e del bovino da carne.

Personale tecnico e commerciale costantemente aggiornato, professionalità sempre più spinta, servizi e prodotti customizzati e la capacità di garantire il nostro supporto continuo ci hanno consentito di essere tra i partner delle principali filiere italiane. Il marchio Veronesi è sempre più conosciuto in tanti Paesi dentro e fuori l'Europa, grazie soprattutto al settore del pesce, che ha visto il nostro marchio crescere a ritmi impensabili negli ultimi venti anni, dimostrando di poter competere con aziende multinazionali e specializzate e mantenendo la flessibilità che anche in questo comparto l'allevatore chiede al proprio fornitore.

Oltre
2000
prodotti

Più di
800
formulazioni

1°
Produttore
in Italia



LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

La gestione del **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 predefinendo il livello di carry over e permettendone di fatto la gestione. È un processo unico al mondo, che permette di offrire ai nostri clienti mangimi più sani, sicuri, di qualità.



FILIERA DIGITALE PRODUZIONE JUST IN TIME

Tutti i nostri mangimifici utilizzano un sistema di produzione “just in time”, gestendo scorte minime di materie prime ed eliminando completamente il magazzino dei prodotti finiti; di fatto lavoriamo su ordine, produciamo esattamente quanto ci viene richiesto dal Cliente, utilizzando materie prime appena arrivate.

Tale sistema necessita di una forte collaborazione tra tutte le funzioni aziendali, in particolare tra acquisti, logistica, produzione e commerciale. Servono impianti flessibili ed affidabili, capacità produttiva adeguata, disponibilità di un’importante informatizzazione ed automazione dei processi e uomini preparati.



LA LOGISTICA DEI MANGIMI

I nostri mangimi sono pronti e devono raggiungere nei tempi concordati i nostri allevamenti in filiera e gli allevatori del mercato libero. Sono **200 i mezzi** che, con l'inconfondibile livrea gialla e blu, ogni anno percorrono più di 500 volte la distanza equivalente all'intero giro del mondo, quasi dieci volte ogni settimana. Per servire al meglio i nostri Clienti, facciamo ogni giorno oltre 650 consegne, trasportando più di 12.000 tonnellate di mangime. In un mercato internazionale come quello delle materie prime e con la tempestività richiesta nelle consegne del mangime, è sempre più strategica la gestione della logistica al fine di offrire un servizio efficiente e sostenibile. Per questo più di un terzo delle materie prime dirette ai nostri mangimifici viaggia su mezzi alternativi alla gomma, ovvero sfruttando collegamenti ferroviari e autostrade del mare. Questo costante impegno ci consente di ridurre di oltre 17.000 tonnellate le emissioni di gas serra ogni anno, con un minor impiego di oltre 30 mila camion. Siamo alla costante ricerca di ridurre il nostro impatto ambientale e abbiamo inserito nel nostro parco, mezzi alimentati a metano liquido che permettono di abbattere del 70% le emissioni di monossido di azoto, del 99% le emissioni di Particolato e del 15% le emissioni di Anidride carbonica rispetto ad un diesel equivalente.



FILIERA DIGITALE

OTTIMIZZAZIONE DEI VIAGGI

Abbiamo elaborato un complesso sistema per l'organizzazione dei viaggi che i nostri mezzi compiono ogni giorno per la distribuzione dei mangimi. Il progetto ha permesso, a parità di volumi movimentati, di ridurre del 2% i chilometri percorsi, con un miglioramento del 6% del livello di saturazione dei mezzi. Tutto questo ci ha consentito di garantire il servizio di consegna al Cliente, con una diminuzione del 10% dei mezzi impiegati.



Allevamenti

La nostra politica è sempre stata indirizzata allo sviluppo dei territori in cui operiamo, consapevoli di ricoprire un ruolo chiave nella zootecnia italiana. È per questo che abbiamo scelto di lavorare insieme agli oltre **2.000 allevatori** che fanno parte della nostra filiera integrata, con l'obiettivo di guidare la crescita di un settore chiave dell'economia italiana, creare e distribuire valore nel Paese.

Siamo gli unici in Italia ad avere una squadra di oltre **80 tecnici e veterinari** con competenze trasversali che accompagnano gli allevatori in un percorso di crescita condivisa e miglioramento continuo che mette insieme formazione, benessere animale, biosicurezza, competitività, innovazione, sostenibilità. Il loro ruolo è fondamentale per assicurare la gestione virtuosa e responsabile dell'allevamento in tutti gli aspetti, l'applicazione degli alti standard igienico sanitari, la corretta nutrizione degli animali, l'aderenza alle buone pratiche in linea con la moderna zootecnia.



Lavorare come un'unica squadra che mette insieme competenze e generazioni diverse ci ha permesso di guidare i nostri allevatori nella scelta e nell'implementazione di quelle innovazioni tecnologiche che possano loro garantire maggiori livelli di biosicurezza e benessere, nel rispetto della loro gestione imprenditoriale. Siamo cresciuti insieme grazie al continuo confronto, al dialogo, alla collaborazione ed alla stima professionale che ci lega. Abbiamo aiutato i nostri allevatori nel **percorso di digitalizzazione** che si è verificato negli ultimi anni cercando di essere un sostegno soprattutto per coloro che sono cresciuti in un contesto più tradizionale. Abbiamo supportato giovani allevatori che hanno deciso di avvicinarsi a questa professione attraverso consulenze relative alla progettualità delle strutture e degli impianti e la presenza quotidiana nella gestione della nuova attività.

Per rendere sempre più partecipi e consapevoli del ruolo che hanno gli allevatori all'interno della nostra filiera, abbiamo organizzato un importante corso di formazione che ha coinvolto il 100% degli allevatori di pollo, tacchino e suino. Il corso prevede un confronto in aula insieme ai nostri tecnici e veterinari, una visita ai nostri macelli con il supporto anche della divisione produttiva per evidenziare quelle che sono le peculiarità del nostro sistema produttivo. Lo scopo della formazione è quello di rendere sempre più partecipi gli allevatori nel processo produttivo e di evidenziare come possano contribuire in prima persona alla qualità del prodotto finale. Il corso verrà esteso anche agli allevatori di galline ovaiole nel corso del 2020.

L'Italia può vantare un settore zootecnico tra i migliori al mondo, rigidamente normato e sottoposto a severi controlli che lo rendono un esempio virtuoso per molti Paesi. Ne è esempio il sistema **"All in - All out"**, la nostra nazione è l'unica al mondo in cui si adotta tale sistema che prevede, tra un ciclo produttivo e l'altro, alcune pratiche che permettono di mantenere uno standard di biosicurezza tra i più elevati come, ad esempio, pulizia totale dell'allevamento ed igienizzazione completa dei capannoni.

Il settore zootecnico è per noi strategico, negli anni il ruolo della ricerca e sviluppo è diventato sempre più importante ed il Gruppo nel 2019 ha investito notevoli risorse per sostenere progetti volti al continuo miglioramento delle pratiche utilizzate nel settore. I nostri tecnici e veterinari sono in costante contatto con Università e centri di ricerca con l'obiettivo di raggiungere standard sempre più elevati

I nostri allevamenti si dividono in filiere per specie animale: avicola (pollo, tacchino, faraona e capponi), galline ovaiole, suino.

Tutte le filiere iniziano dagli allevamenti di riproduttori. Ad ogni tipologia di animale corrisponde uno specifico allevamento di riproduttori caratterizzati da **altissimi livelli di biosicurezza** che ci consente la piena tracciabilità delle nostre produzioni. I pulcini ed i suinetti che nascono negli allevamenti vengono poi trasportati in altre strutture dove iniziano il loro percorso di crescita.



FILIERA AVICOLA

La filiera avicola è la prima filiera in cui il Gruppo ha iniziato ad operare ed oggi rappresenta un'eccellenza della nostra divisione "allevamenti".

Negli allevamenti di pollo abbiamo raggiunto i più alti standard per la salute degli animali nel corso degli anni ed il nostro obiettivo è continuare a consolidare la nostra leadership. Oggi grazie all'impegno di tutti oltre il 50% dei nostri polli crescono senza aver mai ricevuto trattamenti antibiotici e dal 2011 abbiamo ridotto di oltre l'80% l'uso degli antibiotici nei nostri allevamenti. Gli investimenti in questa filiera si concentrano anche per raggiungere migliori parametri di efficienza energetica e ambientale e per l'inserimento di innovazione tecnologia applicata.

Nel 2019 abbiamo iniziato a sviluppare il progetto "**antibiotic free**" anche per il tacchino. Il risultato è stato possibile grazie ad un'attenta analisi effettuata nell'intera filiera che ha coinvolto mangimi, incubatoi ed allevamenti. Numerosi sono stati gli allevamenti che hanno investito nel miglioramento delle proprie strutture consentendo un incremento positivo dei parametri che indicano la qualità di vita degli animali.

Tutta la nostra filiera di polli e tacchini gode delle certificazioni **QS*** e una parte **Tierwohl***, fondamentali per i rapporti commerciali con Paesi esteri come la Germania. Aderiamo al Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni di pollame promosso da Unitalia e autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali nel 2005. Grazie al costante lavoro svolto insieme a tutti gli attori della filiera, in linea con i continui progressi in ambito zootecnico abbiamo sviluppato tipologie di allevamento con caratteristiche che vanno ben oltre gli standard minimi di legge e che trovano già oggi espressione concreta sul mercato. Ne sono un esempio le nostre gamme **AIA Oro Natura** - la cui produzione è sancita da un disciplinare approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo - e **AIA BIO**, realizzata nel rispetto delle norme vigenti nel settore biologico. Nel comparto delle galline ovaiole gestiamo tutte le tipologie di allevamento, comprese le strutture all'aperto e BIO. Abbiamo un piano ambizioso per passare al **100% degli allevamenti di galline ovaiole in strutture alternative alla gabbia**, nel rispetto degli impegni già presi con i nostri allevatori. Ad oggi già il 60% della nostra produzione avviene in strutture simili.

**www.gruppoveronesi.it/certificazioni*



FILIERA SUINO

Le nostre competenze di filiera si applicano anche al settore molto complesso dei suini, di cui siamo gli unici in Italia a gestire direttamente tutte le fasi. Possiamo contare su centri verri di proprietà che rappresentano un'eccellenza nazionale del settore e scrofaie all'avanguardia, che abbiamo iniziato a dotare di sale parto libere con l'ambizioso obiettivo di estendere questo sistema al 100% delle sale parto del Gruppo. In nessuno dei nostri allevamenti viene effettuato il taglio degli incisivi. I settori di produzione zootecnica del suino del Gruppo, sin dal 2004, hanno aderito volontariamente all'iniziativa **GlobalGap*** che stabilisce specifici schemi di certificazione riconosciuti in tutta Europa.

Anche nella filiera del suino è iniziato, nel 2015, il progetto di riduzione dell'utilizzo del farmaco che ha portato ad importanti risultati. La diminuzione del farmaco è il risultato, come nelle altre filiere, di un percorso, che vede protagonisti i nostri tecnici, veterinari e gli allevatori, volto al continuo miglioramento delle tecniche di allevamento e del conseguente benessere degli animali.

Abbiamo avviato diversi progetti sperimentali in linea con i continui progressi in ambito zootecnico che prevedono standard di benessere ben superiori ai requisiti di legge (arricchimenti ambientali, pavimentazione piena libera o su paglia, gestazione libera delle scrofe, etc.). Il Gruppo, a titolo esemplificativo, ha una filiera certificata di suini **"allevati senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni di vita"** e una **"benessere in allevamento ed uso responsabile del farmaco"**, filiere che ben rappresentano i risultati raggiunti in questo settore.

*<https://www.gruppoveronesi.it/certificazioni>



LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

TEAM 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 animale.

MONITORAGGIO BENESSERE ANIMALE

Consideriamo il rispetto degli animali un valore primario. Ogni giorno ci impegniamo con migliaia di allevatori per assicurare la salute 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 e di manifestare le caratteristiche comportamentali proprie della specie di appartenenza. Per assicurare agli animali un sempre maggior livello di benessere abbiamo formato un team dedicato di esperti che collaborano con i nostri tecnici per assicurare la massima cura degli animali in ogni fase della loro vita, nello specifico nelle fasi di crescita, trasporto, sosta e gestione nei siti di lavorazione.

Per monitorare costantemente il rispetto dei nostri standard sono state individuate figure professionali dedicate in azienda, "Responsabili del Benessere Animale", specifiche per le fasi di allevamento e produzione. Effettuiamo poi numerose visite e analisi negli allevamenti.

Le analisi sono legate alla misurazione di molti parametri e si suddividono in:

- **analisi su alimenti e acqua di abbeverata (chimica e microbiologica) con l'obiettivo di fornire a tutti gli animali del gruppo la migliore qualità dell'acqua di abbeverata**
- **analisi ambientali (temperatura, umidità, ammoniacca, CO2) per garantire in tutto l'allevamento il rispetto dei parametri ambientali di comfort per gli animali**
- **analisi visiva ed analitica sullo stato di salute degli animali.**

IL DIRITTO ALLA SALUTE DEI NOSTRI ANIMALI

Nel rispetto delle normative vigenti, negli allevamenti della nostra filiera e per tutte le tipologie di animali 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 profilassi, in modo mirato e solo dopo prescrizione veterinaria. Qualora lo staff di tecnici e di veterinari rilevasse la necessità di curare gli animali è prevista una rigida procedura che prende inizio dalla ricezione della ricetta di prescrizione presso il nostro ufficio medicinali centralizzato. Il tecnico o veterinario di riferimento può acquistare il farmaco solamente nelle farmacie riconosciute e parte dei fornitori validati dal Gruppo. I farmaci sono poi portati in allevamento e somministrati nelle modalità specifiche. In questo modo tutti i consumi sono costantemente monitorati. Oltre ai piani di gestione interna, per il comparto avicolo aderiamo al Piano Volontario Nazionale di riduzione del farmaco per la produzione di Broiler e tacchini in collaborazione con Unaltalia ed il Ministero della Salute con importanti risultati riconosciuti dalle autorità nazionali ed estere.

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.



PREMIO AVICOLTORE DELL'ANNO

Giunto alla terza edizione, il premio vuole raccontare le eccellenze del settore avicolo in Italia e portare a conoscenza di tutti quelli che sono gli esempi virtuosi di un settore sano, in crescita e all'avanguardia. Quest'anno il premio dedicato alla "**Innovazione Tecnologica**" è stato vinto da un nostro allevatore.

RICETTA ELETTRONICA

La ricetta elettronica è il nuovo metodo utilizzato in Italia per la completa tracciabilità dell'utilizzo del farmaco in zootecnia. Tutte le ricette emesse sono registrate nella **Banca Nazionale del Ministero**. Il nostro Gruppo più di 3 anni fa ha iniziato una sperimentazione nella filiera del suino adottando la ricetta elettronica come base di riferimento per l'utilizzo dei farmaci in allevamento.



FILIERA DIGITALE

IL WEBFARM - SISTEMA DI MONITORAGGIO DEGLI ALLEVAMENTI

Gli allevatori che seguono il ciclo di produzione degli animali, hanno a disposizione una suite di applicazioni web per interagire con le funzioni tecniche ed amministrative coinvolte, così da fornire la situazione in tempo reale degli animali che sono stati loro affidati sia per quanto riguarda la salute che per quanto riguarda l'accrescimento, in maniera tale che non manchi loro nulla e sia possibile verificare la compliance con le normative che governano la fase di allevamento.

Il monitoraggio dei dati così inseriti garantisce la qualità del prodotto allevato e quindi lavorato negli stabilimenti di macellazione.

Trasformazione e lavorazione carni, uova ed ovoprodotti

SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITÀ - SICUREZZA - AMBIENTE

Il continuo miglioramento dei nostri prodotti e processi, della salvaguardia di salute e sicurezza dei nostri dipendenti e della tutela e protezione dell'ambiente sono i nostri obiettivi. È per questo che la divisione alimentare del Gruppo ha istituito un **Sistema di Gestione Integrato Qualità, Sicurezza e Ambiente** sviluppato grazie alla collaborazione della divisione mangimistica e agrozootecnica con la consapevolezza che ogni scelta adottata in ogni fase della filiera ha un ruolo sulla qualità dei prodotti che offriamo ai nostri consumatori.

Il Sistema si sviluppa lungo tutta la filiera con l'obiettivo di generare sinergie fra le diverse funzioni e promuovere la partecipazione di tutte le parti, in modo organizzato e dinamico. Gli obiettivi di riferimento da perseguire da parte di tutti i ruoli della matrice organizzativa sono:

- **SICUREZZA ED ALTA QUALITÀ DEI PRODOTTI**
- **INNOVAZIONE**
- **SALUTE E SICUREZZA DEI COLLABORATORI**
- **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**
- **BENESSERE ANIMALE**

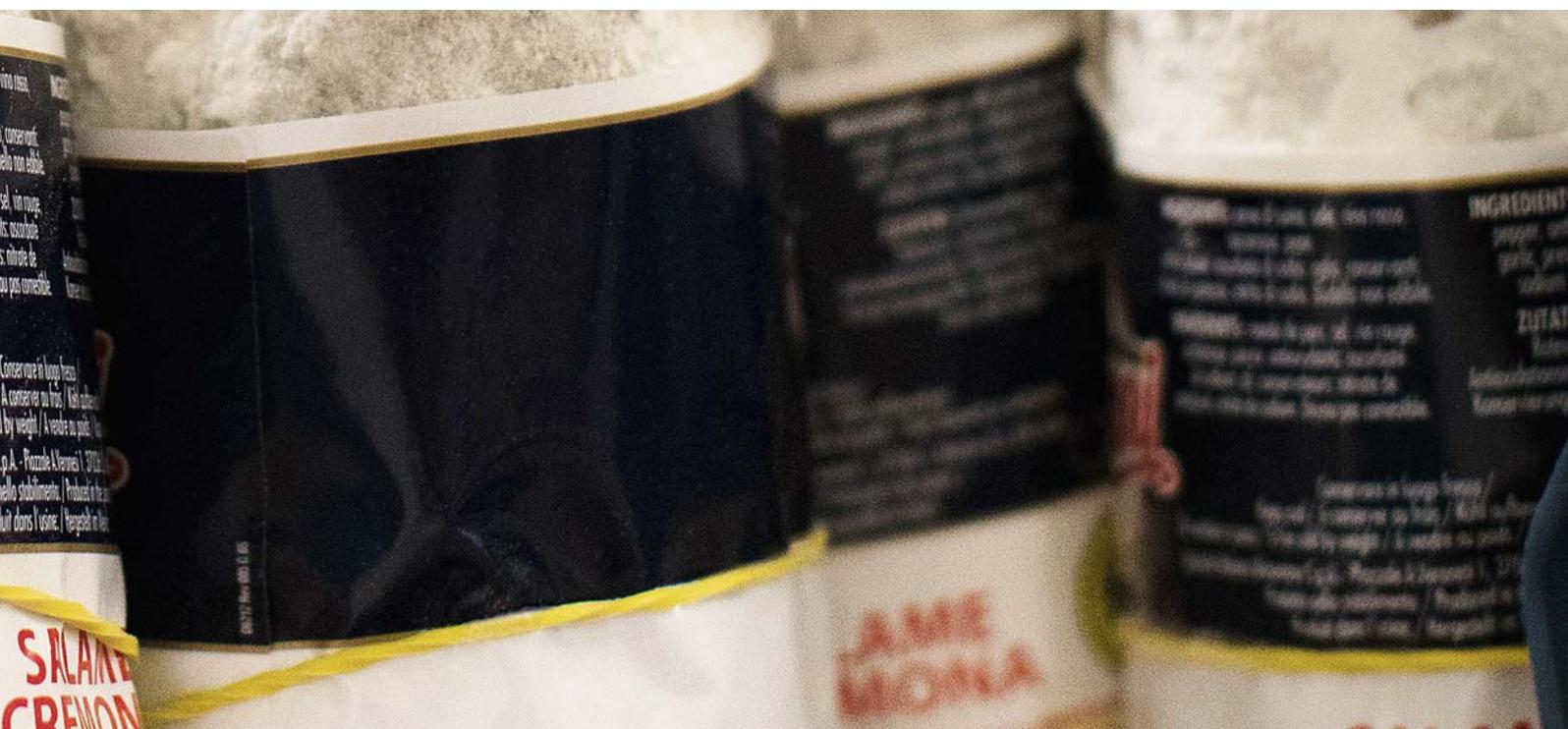
A conferma dell'efficacia del Sistema Qualità, gli stabilimenti del Gruppo sono sottoposti a certificazione di parte terza. I principali standard accreditati utilizzati dal Gruppo per le certificazioni di tipo volontario sono: il Sistema di Gestione della Qualità ISO 9001 (23 siti produttivi), ISO 14001 per l'Ambiente (5 siti produttivi e 2 laboratori).



I NOSTRI PRODOTTI

Aia e Negrone sono oggi i marchi più importanti del settore alimentare del Gruppo, i brand con cui negli anni siamo entrati nelle case degli italiani e di tanti amanti del made in Italy in Europa e nel mondo. Accanto ad AIA e Negrone troviamo altri importanti brand come **Montorsi e Fini Salumi** (vedi www.aiafood.it www.negrone.it). AIA è il primo marchio con cui il Gruppo ha iniziato ad operare nel mercato dei beni alimentari. L'innovazione è la vocazione principale di AIA infatti, se da una parte deve la sua crescita ai prodotti "tal quale", dall'altra sono i prodotti elaborati, che rendono AIA uno dei marchi italiani con la più alta notorietà. Successi come Wudy, Spinacine, BonRoll, Aequilibrium fanno di AIA un'azienda all'avanguardia, sempre in grado di rispondere alle esigenze di un consumatore in costante cambiamento. Guidati dalla volontà di ampliare il nostro portfolio in ambito alimentare, nel 2002 è stata acquisita la storica azienda Negrone leader della salumeria di alta qualità. Negrone è uno dei marchi di salumi più conosciuto dagli italiani e rappresenta da oltre cent'anni un punto di riferimento per i consumatori che vogliono gustare l'eccellenza salumiera italiana.

Alla base del successo di Negrone c'è una gamma di prodotti ampia, variegata ed in costante sviluppo. Negrone è uno dei primi marchi a fare la sua comparsa nel mondo della pubblicità negli anni Sessanta con lo storico jingle "Le stelle di Negrone" che è entrato in tutte le case delle famiglie italiane.



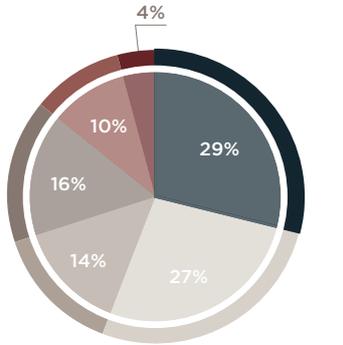
MATERIE PRIME DI QUALITÀ PER PRODOTTI DI QUALITÀ

La qualità dei nostri prodotti nasce dalla consapevolezza che ogni decisione presa nelle fasi della filiera (dall'acquisto dei cereali, alla lavorazione dei mangimi, dalla scelta del packaging alla rapidità della consegna al punto vendita) unitamente ai controlli effettuati in tutti i processi, ha un ruolo fondamentale. Tutti i dipendenti ed i collaboratori hanno un ruolo attivo e contribuiscono con passione all'ottenimento di un prodotto di alta qualità, riconosciuto da tutti quei consumatori che ci scelgono ogni giorno. Il processo di trasformazione delle carni e delle uova avviene nei nostri stabilimenti progettati per rispettare le differenti categorie di prodotto attraverso l'utilizzo di specifici layout di linea realizzati in collaborazione con i migliori esperti e fornitori a livello internazionale. Tutte le nostre linee produttive sono sottoposte ad una analisi del rischio per salvaguardare la salute e la sicurezza dei nostri collaboratori. In una logica di trasparenza tutti i nostri siti sono aperti alle visite dei nostri clienti per testimoniare concretamente l'impegno e la passione con cui lavoriamo. Per ottenere prodotti che rispettino gli alti standard del Gruppo poniamo particolare attenzione nella selezione degli ingredienti e delle materie prime. Il parametro più importante che da sempre ci guida nella scelta dei nostri fornitori è la qualità: solo chi è in grado di assicurare i più alti standard qualitativi può entrare nel nostro parco di approvvigionamento.

Nel 2019, abbiamo collaborato con più di 1.700 fornitori (1.926 nel 2018). Di questi, 532 si occupano di Servizi, con un peso del 14% sul totale di acquisto. La categoria più significativa in termini economici (esclusi i fornitori di cereali trattati precedentemente) si conferma essere, anche nel 2019, quella dei fornitori di imballaggi rappresentata da 114 aziende. Il 27% degli acquisti riguarda gli investimenti e le manutenzioni. I fornitori di ingredienti sono 87 (10% sul fatturato), mentre sono 5 i fornitori di energia con un impatto sul fatturato pari al 16%. Gli acquisti di materiali di consumo rappresentano una quota residuale rispetto al totale acquisti (4%).

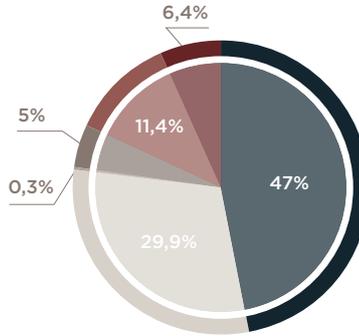


FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO IN SPESA NEL 2019
(esclusi i fornitori di cereali)



- PACKAGING
- INVESTIMENTI E MANUTENZIONI
- SERVIZI
- CONSUMI ENERGETICI (GAS ED ENERGIA ELETTRICA)
- INGREDIENTI
- MATERIALI DI CONSUMO

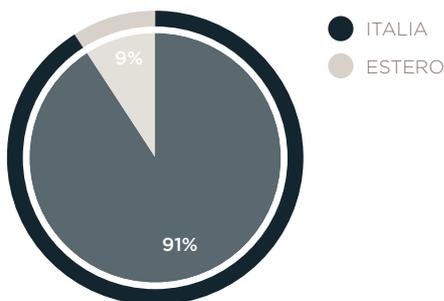
FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO IN NUMERO NEL 2019
(esclusi i fornitori di cereali)



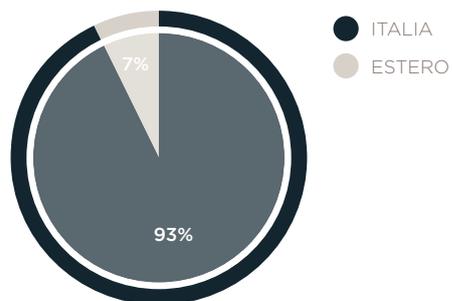
- INVESTIMENTI E MANUTENZIONI
- SERVIZI
- CONSUMI ENERGETICI (GAS ED ENERGIA ELETTRICA)
- INGREDIENTI
- MATERIALI DI CONSUMO
- PACKAGING

Acquistiamo diversi ingredienti per la preparazione dei prodotti elaborati e dei salumi, privilegiando l'acquisto di prodotti italiani nel rispetto degli standard del Gruppo. Nel 2019 abbiamo infatti collaborato con oltre 1.600 fornitori locali, ovvero italiani, per un valore degli acquisti da aziende italiane pari a 435 milioni (il 91% sul totale degli acquisti), in aumento del 8 % rispetto al 2018.

DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA IN SPESA NEL 2019
(esclusi i fornitori di cereali)



DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI PER AREA GEOGRAFICA IN NUMERO DI FORNITORI NEL 2019
(esclusi i fornitori di cereali)



Ogni fornitore prima di iniziare il processo di fornitura deve essere validato da tutte le funzioni aziendali interessate: Ricerca&Sviluppo, Produzione, Acquisti, Marketing, Qualità ed Ufficio Tecnico. Ogni funzione applica rigidi criteri di controllo con l'obiettivo di selezionare le migliori aziende in grado di raggiungere i massimi risultati in termini di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Da sempre siamo impegnati in attività di Audit presso i fornitori per poter monitorare la costanza degli standard qualitativi da noi richiesti. La qualità non è l'unico parametro in analisi: ci avvaliamo della collaborazione di una società specializzata con il compito di verificare l'affidabilità dei nostri fornitori attraverso la solidità finanziaria ed il rispetto del Modello 231 (Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche).

L'attuale processo di selezione dei fornitori non prevede una valutazione sulla base di criteri sociali e ambientali specifici; tuttavia alla maggior parte di essi viene richiesta l'adesione a condizioni generali di fornitura che comprendono requisiti di responsabilità ambientale e sociale.



FILIERA DIGITALE

PORTALE FORNITORI

Per ottimizzare la gestione ed il controllo delle forniture è stato implementato un portale informatico che ha una duplice valenza: strutturazione dei processi di interazione e repository delle informazioni e dei documenti rilevanti.

Questo avanzato sistema di gestione ci permette di condividere tutte le specifiche e gli impegni tra noi ed i nostri fornitori in termini di qualità, sostenibilità e sicurezza. In ottica di partnership e di trasparenza tutti i nostri fornitori utilizzano il sistema per migliorare la gestione e l'aggiornamento di schede prodotto, certificazioni e di tutti i documenti relativi ai rapporti contrattuali..

IL PACKAGING: UNA GARANZIA DI SICUREZZA PER L'IGIENE E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

Gli imballi - soprattutto quelli primari a diretto contatto con il prodotto - nelle aziende alimentari hanno un ruolo fondamentale nel mantenimento della salubrità dei prodotti; caratteristica fondamentale per il nostro settore, considerando l'importanza della conservazione delle carni fresche e dei salumi. Nel corso degli anni le scelte di packaging del Gruppo hanno sempre avuto come fine la tutela della sicurezza alimentare e l'alta qualità delle nostre produzioni, garantite fino alle tavole dei consumatori. Sensibili all'impatto ambientale dei materiali di imballo, da qualche anno abbiamo istituito un gruppo di lavoro con l'obiettivo di riesaminare i nostri packaging e valutare soluzioni a minor impatto e senza spreco di prodotto.

Il Gruppo utilizza principalmente due materiali di imballo: carta per il 70% e plastica per il restante 30%. Il 60% della carta utilizzata è riciclata, il restante 40% è vergine nel rispetto anche della normativa vigente, perché a contatto diretto con gli alimenti. Per quanto riguarda invece la plastica, stiamo lavorando a stretto contatto con i fornitori per trovare soluzioni volte alla riduzione dell'utilizzo di questo materiale.



Tenendo sempre presente l'intero ciclo di vita dei prodotti e dei materiali, il nostro impegno si articola seguendo 4 linee guida:

- 1) **Diminuzione del materiale utilizzato (attraverso la riduzione dei grammi di plastica utilizzati e ottimizzazione degli imballi)**
- 2) **Riduzione dei materiali accoppiati ed utilizzo di monomateriale**
- 3) **Aumento dell'utilizzo di materiali riciclati**
- 4) **Sostituzione della plastica con altri materiali, nel rispetto della shelf-life dei prodotti laddove la tecnologia e le conoscenze disponibili lo consentono**

Molti sono i progetti in atto che, nel corso degli ultimi due anni, hanno portato ad una riduzione di oltre 400 tonnellate di plastica. I progetti di riduzione più importanti effettuati sono:

La riduzione del materiale plastico utilizzato nelle vaschette di affettati e dei vassoi dedicati al confezionamento di alcuni prodotti freschi in ATM (atmosfera modificata).

La sostituzione del 100% delle confezioni in plastica delle uova a marchio AIA con confezioni in polpa di legno (carta riciclata), con una riduzione di 116 tons di plastica e di 56 tons di carta vergine

LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

Le Politiche della Qualità del Gruppo hanno come obiettivo primario "lo sviluppo, la produzione, commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari di Buoni, Sani, Sicuri, Sostenibili e di Alta Qualità".

Per il miglioramento continuo dei processi di lavorazione, ci avvaliamo di sistemi di autocontrollo (HACCP) al fine di eliminare o ridurre entro limiti accettabili eventuali rischi chimici, fisici e microbiologici. Ogni collaboratore contribuisce alla qualità e alla sicurezza dei prodotti e viene continuamente formato. In tutti i nostri siti produttivi possiamo contare su personale specifico per la Qualità a garanzia e tutela per la sicurezza alimentare.

Durante il processo produttivo prevediamo controlli visivi e continui campionamenti che sottoponiamo alle verifiche analitiche presso i nostri laboratori interni.

I controlli sono effettuali sui prodotti, sui processi e sui materiali a contatto diretto con i prodotti.

140.000
Controlli
analitici

127.000 analisi microbiologiche
13.000 analisi chimiche

366.600
Parametri
eseguiti

Una singola analisi può richiedere
la ricerca di uno o più parametri.

65
Persone

Dedicate
alla qualità



Prima di arrivare sulle tavole dei nostri consumatori i prodotti vengono sottoposti a test organolettici e prove di shelf-life. Fiore all'occhiello dei nostri sistemi di monitoraggio è il Sensory Test.

SENSORY TEST: la scienza applicata ai cinque sensi.

Tra i tanti controlli effettuati il sensory test, è una scienza che permette di valutare le caratteristiche organolettiche di un prodotto mediante i sensi e rientra nell'iter dei controlli che il Gruppo si impone. Si applica con regole e parametri che sono stati studiati e definiti nel corso degli anni, per analizzare la qualità delle carni e dei prodotti elaborati proprio attraverso i cinque sensi.

La funzione dell'analisi sensoriale è quella di studiare la relazione tra le caratteristiche di un prodotto e le sensazioni che queste suscitano, sia sotto il profilo qualitativo (quindi la tipologia di sensazione), sia sotto l'aspetto quantitativo (quindi l'intensità della sensazione percepita). L'obiettivo è arrivare alla definizione di un profilo in grado di descrivere, in modo univoco e oggettivo, i prodotti alimentari. In questo modo diventa possibile valutare nel tempo e in diversi momenti produttivi il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e qualitative.

L'analisi sensoriale si svolge in una struttura dedicata e rigorosamente progettata secondo la normativa internazionale: una sala debitamente illuminata, areata ed insonorizzata nel rispetto della normativa che ne regola la struttura. In tutta l'azienda sono presenti 65 assaggiatori: veri e propri "professionisti del gusto".

Un fiore all'occhiello del percorso di Qualità: grazie al contributo degli assaggiatori l'azienda riesce, da oltre dieci anni, a monitorare costantemente gli elevati standard dei prodotti alimentare e a garantirne non solo la qualità ma anche la bontà.



Le segnalazioni relative alla qualità vengono gestite direttamente con il consumatore finale o con il cliente secondo due differenti iter.

Per i prodotti destinati al consumatore finale è attivo un sistema di **Servizio Cortesia** dedicato. Il servizio gestisce direttamente con il consumatore ogni segnalazione con l'obiettivo di comprendere e soddisfare ogni richiesta. Ogni segnalazione viene analizzata e registrata, in collaborazione con le eventuali funzioni aziendali coinvolte al fine di garantire la massima soddisfazione. Nel corso del 2019 abbiamo gestito 1.067 contatti di cui il 50%, circa, relativi alla qualità del prodotto.

Per quanto riguarda la gestione dei reclami dei clienti, la forza vendita raccoglie le segnalazioni e, con la collaborazione della Qualità, vengono esaminate con le diverse funzioni competenti al fine di garantire la migliore assistenza.



FILIERA DIGITALE

LOTTO GV

Lo sviluppo di 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 e a chi e quando è stato consegnato.

GESTIONE INTELLIGENTE DELLE PROMOZIONI

Un progetto all'avanguardia che sfrutta l'intelligenza artificiale (A.I.) per stimare la programmazione del piano promozionale sulla base dei dati storici consentendo ai colleghi responsabili del data entry di velocizzare le operazioni di calcolo.

MES: MANUFACTURING EXECUTION SYSTEM

È il sistema di controllo ed esecuzione della produzione nella logica dell'industry 4.0 basata su una visione olistica. Le macchine produttive sono integrate nella struttura informatica aziendale e cooperano con il sistema ricevendone ordini, restituendo stati di avanzamento delle fasi di lavoro e dati di funzionamento delle macchine e attuando, dove possibile, azioni correttive automatiche.



LOGISTICA ALIMENTARE

Il nostro percorso verso la massima qualità continua nell'ultima fase della nostra filiera: la logistica ed i trasporti, l'anello fondamentale di congiunzione tra i nostri siti produttivi ed il consumatore finale. La nostra complessa organizzazione ha reso necessario lo sviluppo di strategie e di programmi appositamente studiati sulle nostre necessità. La nostra straordinaria macchina logistica è stata sapientemente studiata grazie alla collaborazione e alle competenze delle nostre persone e delle società fornitrici di servizi che da sempre sono nostri partner.

5.000

Località
fornite

30

Centri
di distribuzione

6

Piattaforme
centrali

La velocità della nostra flotta, che conta oltre 2.000 mezzi, ci permette di rifornire i punti vendita appoggiandoci ai 30 centri di distribuzione e alle 6 piattaforme centrali dislocate su tutto il territorio nazionale.

Ogni giorno raggiungiamo circa 5.000 località tra Italia ed estero. Con un raggio di 1.000 km riforniamo tutte le più importanti catene europee di prodotti freschi e freschissimi, mentre i nostri salumi riescono ad arrivare in paesi come Giappone e Stati Uniti. Poniamo molta attenzione all'impatto ambientale che la nostra forza distributiva ha sul territorio, è per questo che per noi è prioritario sviluppare continui metodi per ottimizzare la saturazione dei mezzi e le tratte.

A questo scopo, nel corso del 2019, abbiamo effettuato un'importante opera di razionalizzazione dei viaggi andando ad aumentare le consegne dirette presso i clienti che prima prevedevano un passaggio intermedio, attraverso i nostri centri di distribuzione, e implementando un nuovo sistema di calcolo delle tratte. Tutto questo si è tradotto in **oltre 1.000.000 di chilometri risparmiati** con conseguente riduzione di 480.000 kg di emissioni di CO₂ in atmosfera*

Il 2019 ha visto il via di un altro importante progetto in linea con gli obiettivi di riduzione dell'impatto logistico: la costruzione di una **nuova piattaforma logistica** a Vallese di Oppeano da cui partiranno tutte le spedizioni destinate all'export di carni avicole e di salumi. La centralità della struttura favorirà l'ottimizzazione delle tratte e un'importante riduzione dei km percorsi, impattando in maniera significativa sulla sostenibilità del Gruppo, grazie a un risparmio fino a 250.000 km di trasporto - pari a 8 volte il giro del mondo - e alla **riduzione di 120.000 Kg di emissioni di CO₂** in atmosfera*. Senza dimenticare l'impiego altamente strategico dell'economia circolare: un parco fotovoltaico all'interno dell'hub produrrà energia pulita capace di contribuire a circa il 25% del fabbisogno energetico del sito.

Il nostro parco mezzi si sta rinnovando e sta diventando sempre più ecosostenibile. Oggi possiamo vantare l'80% dei mezzi di linea di euro 6 a cui si aggiungono 30 mezzi che utilizzano combustibile verde.

*valore stimato su una velocità media di 80 km /h



Nel corso del 2018, Aia spa, ha ottenuto il riconoscimento doganale più alto previsto dal Codice Doganale: l'autorizzazione AEOF classe AA (Authorized Economic Operator Full - Custom + Service - Alta Affidabilità). Sei sono i nostri siti produttivi riconosciuti dall'autorità doganale come preposti ai controlli per le esportazioni. Questo ci consente di accelerare le operazioni doganali e non avere rallentamenti procedurali ai confini garantendo un servizio più veloce ai nostri clienti che si traduce in un importante vantaggio competitivo.

-480
Tons CO₂

80%
dei mezzi
EURO6

25%
dei fabbisogno
da fotovoltaico



FILIERA DIGITALE

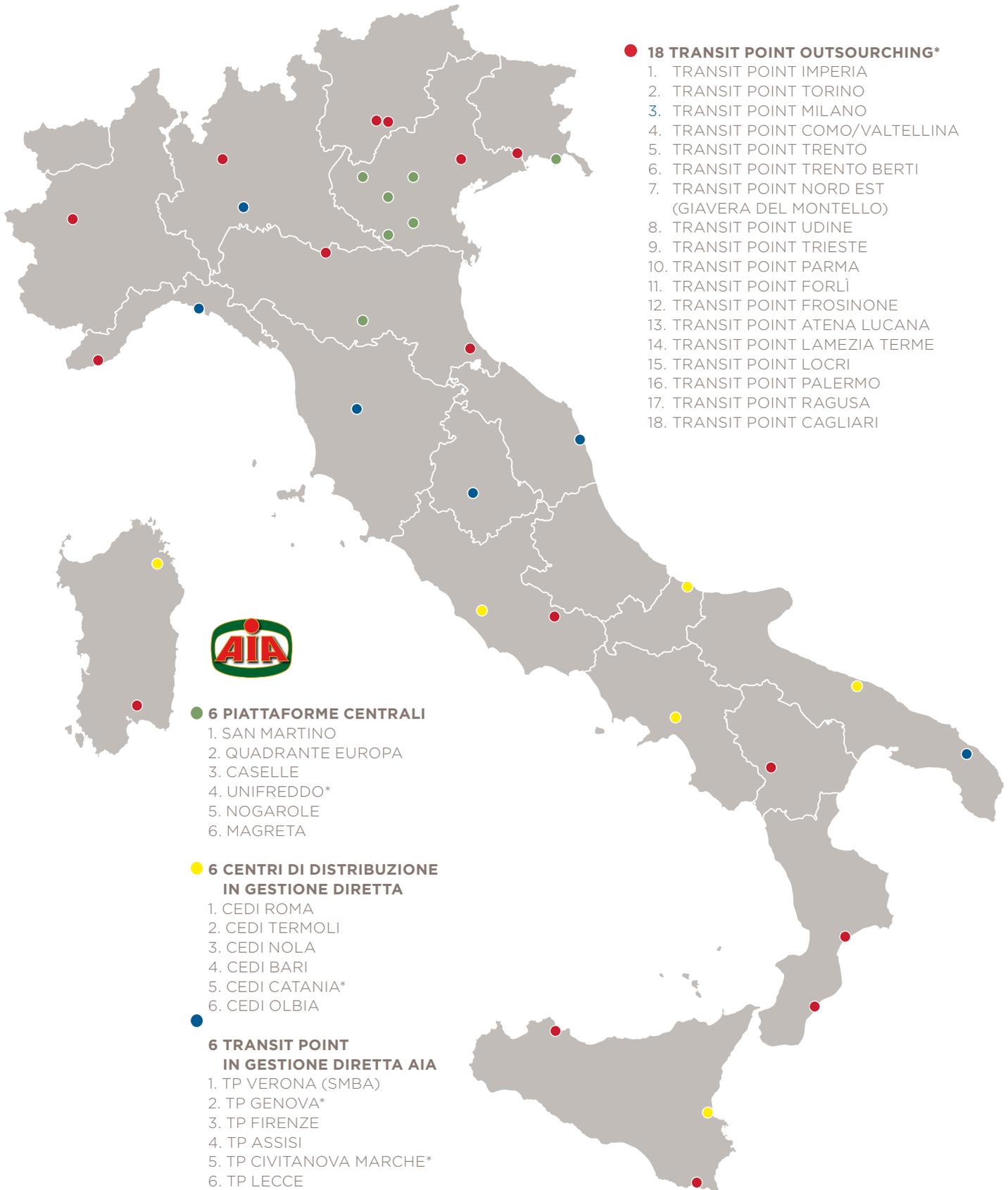
SISTEMA DI GESTIONE DEI VIAGGI

La forza della nostra rete distributiva è la rapidità delle consegne ed il rispetto dei tempi concordati con i clienti. Per aiutare i nostri trasportatori abbiamo ideato un sistema per la gestione dei viaggi. Ogni autotrasportatore può accedere al sistema verificando la data delle consegne che deve effettuare ed il percorso suggerito per rispettare la sequenza nelle consegne. In fase di programmazione dei viaggi il trasportatore conferma l'accettazione del viaggio e lo completa con i dati di dettaglio; in fase esecutiva, conferma ogni singola consegna con una applicazione dedicata web, accessibile dal proprio dispositivo mobile (smartphone, tablet).

SISTEMA DI CONTROLLO DELLA CATENA DEL FREDDO

Ogni mezzo è dotato di un sistema di controllo della temperatura che permette di verificare sempre il mantenimento della catena del freddo e di intervenire tempestivamente in caso di difficoltà o di superamento delle soglie di temperatura impostate. Ogni dato è rigorosamente tracciato e centralizzato in tempo reale per tutte le esigenze di controllo.

ORGANIZZAZIONE LOGISTICA



**Sono esclusi dal perimetro del presente report in quanto in affitto non a gestione diretta del Gruppo e non di proprietà del Gruppo”.*



Centri d'eccellenza: i laboratori del gruppo

La scrupolosa attenzione alla qualità e alla Sicurezza Alimentare lungo tutte le fasi della filiera produttiva ha portato il Gruppo a realizzare due importanti Laboratori interni di analisi.

Il Laboratorio di Microbiologia e Diagnostica che effettua analisi in ambito di microbiologia molecolare, sierologia, diagnostica, microbiologia alimentare e microbiologia diagnostica. Può vantare **46 prove accreditate** per ciascuna delle quali il laboratorio risponde con certificazioni (**Proficiency Test**). Il laboratorio di microbiologia e diagnostica svolge funzioni di fondamentale importanza anche nel diritto alla cura degli animali individuando esattamente la terapia indicata.

Il Laboratorio di Chimica, completato nel 2018, nel quale sono eseguibili analisi chimiche con le più moderne tecniche analitiche oggi disponibili. Le dotazioni comprendono infatti le principali tecniche analitiche strumentali (HPLC, GC, ICPMS, LCMS, GCMS, IC) che consentono di eseguire analisi in molteplici ambiti dell'agroalimentare quali acque, contaminanti in mangimi e alimenti, controlli di processo, parametri nutrizionali e additivi.

Nel 2019 è iniziata l'implementazione di un Sistema Qualità conforme alla Norma **ISO 17025** che porterà, nella seconda metà di quest'anno, all'Accreditamento dei primi 6 Metodi di Prova.

Il ruolo dei nostri chimici, biologi e ricercatori è fondamentale nel mantenere elevati standard di qualità e nel garantire a tutti i consumatori prodotti sicuri ed eccellenti. I controlli analitici coprono tutte le fasi della filiera: dall'analisi delle materie prime destinate alla produzione di mangimi, ai controlli degli ingredienti, dei materiali e dei processi, fino ad arrivare al prodotto finito destinato ai nostri consumatori. I laboratori sono costantemente aggiornati nei metodi analitici per raggiungere elevati livelli di verifica riguardo alla qualità e alla sicurezza alimentare dei mangimi e degli alimenti. Attraverso scrupolose analisi diagnostiche identifichiamo le cure migliori per i nostri animali. Un altro importante ruolo dei laboratori è quello di supportare le funzioni di Ricerca&Sviluppo, Produzione e Qualità per migliorare continuamente processi e prodotti e per garantire sempre la sicurezza degli alimenti.





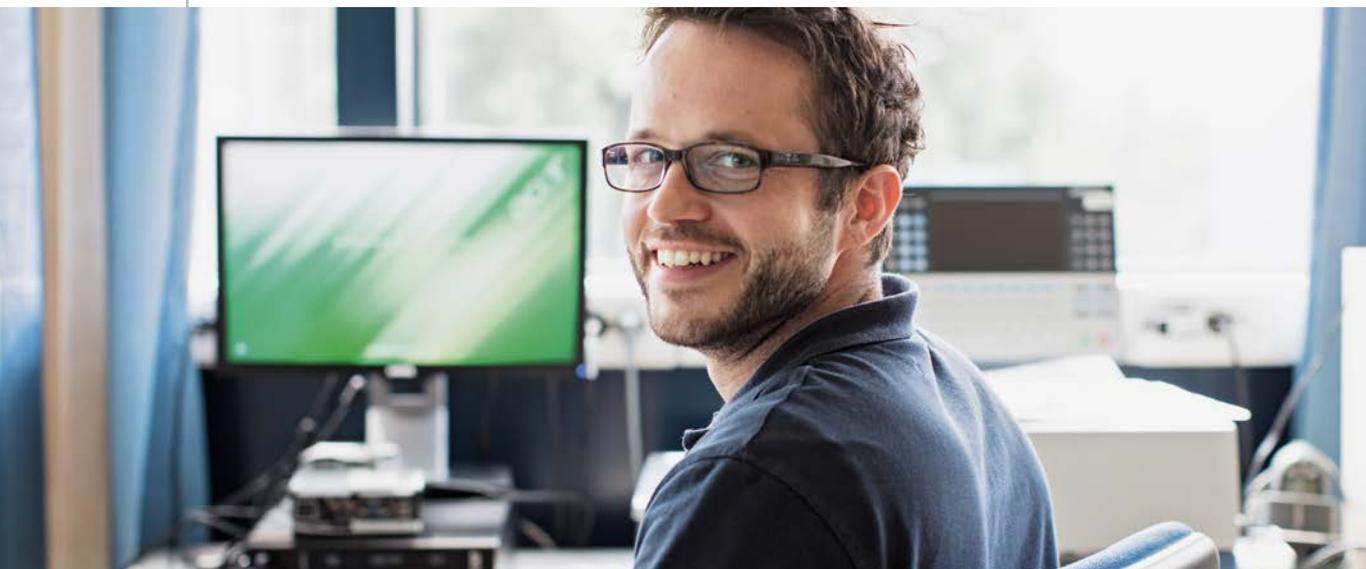
La filiera digitale

La complessità della nostra filiera e la necessità che ogni fase sia collegata alla successiva con un impeccabile sistema di condivisione dei flussi di informazione ha fatto nascere una filiera digitale parallela alla nostra filiera fisica. Un complesso di dati che vengono trasmessi attraverso canali di comunicazione interna e di sistemi gestionali ed operativi che sono stati progettati a quattro mani tra i nostri esperti ICT ed i più importanti fornitori di servizi tecnologici.

La nostra principale esigenza è quella di garantire la continuità dei servizi operativi per consentire un controllo costante dei processi aziendali che operano 24 ore su 24. Il controllo completo della filiera, segno distintivo e chiave del nostro successo, è reso possibile solo grazie alla gestione interna di una complessa rete di attività in tempi molto rapidi che hanno l'obiettivo di assicurare un prodotto di alta qualità ai nostri consumatori. Alla base della gestione di processi così complessi ci sono i dati integrati di tutte le fasi di produzione: un processo che deve essere gestito sempre più rapidamente per garantire prodotti freschissimi come le carni e le uova. Così è stato implementato un sistema attraverso il quale i nostri allevatori possono ordinare just in time il mangime per i nostri animali, il nostro ufficio programmazione conosce il numero esatto di ogni consegna diretta ai nostri macelli e permette una gestione della produzione ottimale che si deve integrare con il flusso degli ordini dei nostri clienti. Ogni funzione è collegata da una invisibile trama attraverso i nostri sistemi informatici che ci permettono ogni giorno di effettuare migliaia di consegne nel rispetto dei tempi commerciali. Tutto viene creato per rispettare la nostra struttura ed i tempi di un mercato velocissimo in cui una consegna effettuata in tempi sbagliati può diventare un problema da gestire.

È del 2019 lo sviluppo dell'importante progetto per migliorare la business continuity dei datacenter e aumentare la velocità di risposta dei nostri servizi.

Rinnovando l'infrastruttura dei Datacenter il Gruppo ha dato una ulteriore spinta alla digitalizzazione della filiera, riducendo il numero di macchine da gestire, consolidando tutte le applicazioni più importanti aumentando così il controllo operativo delle singole attività.



Le nostre certificazioni

Per offrire le migliori garanzie sui nostri sistemi interni di gestione qualità aderiamo volontariamente ai più importanti schemi di certificazione riconosciuti a livello internazionale.

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



ISO 9001: 2015



ISO 22000: 2005¹



ISO 22005: 2005²

CERTIFICAZIONI AMBIENTALI



UNI EN ISO 14001: 2015

CERTIFICAZIONI DI SITO PRODUTTIVO



IFS International Food Standard³



BRC e IFS logistic⁴



BRC Global Standard for Food Safety⁵

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



Alimentazione Vegetale



Prodotto non OGM



Global Gap_CFM



ASC Aquaculture Stewardship Council



Halal EHZ



Prodotto biologico



VLOG "Ohne Gentechnik" Standard



German QS



Tierwohl



Cereali e semi oleosi sostenibili



Alimentazione priva di OGM



Uova da galline allevate senza uso di antibiotici



Suino allevato senza antibiotico

ADESIONE AI PRINCIPI ETICI LUNGO LA SUPPLY CHAIN



¹ San Martino Buon Albergo (VR)

² Caselle di Sommacampagna (Vr), San Martino Buon Albergo (Vr), Cremona.0

³ Caselle di Sommacampagna, Correggio, Cremona, Magreta di Formigine, Nogarole Rocca, San Giorgio in Bosco, Santa Maria di Zevio, San Daniele del Friuli, Via Apollinare 14/16, Villaganzerla, Zibello, San Martino Buon Albergo, Tizzano Val Parma, Vazzola, Villafranca.

⁴ San Martino Buon Albergo (Vr).

⁵ Caselle di Sommacampagna, Correggio, Cremona, Magreta di Formigine, Nogarole Rocca, San Giorgio in Bosco, Santa Maria di Zevio, San Daniele del Friuli, Via Apollinare 14/16, Villaganzerla, Zibello, San Martino Buon Albergo.





07

LE NOSTRE
PERSONE



Le nostre persone

“La motivazione e la crescita professionale dei collaboratori rappresentano la chiave del nostro successo. Rispetto, fiducia, correttezza e dialogo sono i principi ai quali ci ispiriamo per creare entusiasmo e spirito di gruppo” (Valori di Gruppo). Riconosciamo la centralità delle nostre persone che ogni giorno con passione e dedizione contribuiscono allo sviluppo delle attività del Gruppo e alla creazione di valore.

Per questo sentiamo forte la necessità di attrarre e coltivare i talenti che fanno parte della nostra azienda e pianificare ogni anno dei percorsi di formazione che consentano alle nostre squadre di crescere.

Il nostro impegno è volto anche a favorire la creazione di un ambiente di lavoro positivo in cui le nostre persone possano esprimere le proprie competenze e possano aderire ad attività volte a migliorare il loro livello di benessere. Con questi obiettivi abbiamo promosso alcuni importanti progetti.

Al 31 dicembre 2019, i dipendenti del Gruppo sono pari a **8.639** (8.448 nel 2018) di cui il 63,4% uomini e il 36,6% donne. Il **70,5%** dei dipendenti è a **tempo indeterminato** (6.088 nel 2019), in aumento del 3 % rispetto ai 5.903 del 2018. Al 31 dicembre 2019, la maggior parte dei dipendenti appartiene alla fascia d'età compresa tra i 30 e i 50 anni (50% del totale dei dipendenti), mentre circa il 34,4% sono over50 e circa il 15% sono under30.

Tutti i nostri dipendenti sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.



NUMERO TOTALE DI DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO) E PER GENERE AL 31 DICEMBRE

2019



TOTALE



A TEMPO DETERMINATO



A TEMPO INDETERMINATO

● UOMINI ● DONNE

2018*



TOTALE



A TEMPO DETERMINATO



A TEMPO INDETERMINATO

● UOMINI ● DONNE

**A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al numero dei dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale e genere del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.*



Vivere in Veronesi

FERIE SOLIDALI

Il Gruppo ha aderito al meccanismo delle ferie solidali. Una forma di solidarietà non obbligatoria grazie alla quale le nostre persone possono cedere le ore di riposo e ferie a colleghi che, per assistere i familiari che necessitano di cure costanti, debbano assentarsi per un periodo prolungato e non preventivabile dal luogo di lavoro. Si tratta di un percorso che abbiamo iniziato in via sperimentale coinvolgendo il sito di Magreta, l'ambizione è quella di estendere il progetto ad altri siti.

DIGNITÀ DI GENERE

L'Ufficio Risorse Umane è sempre presente come punto di riferimento per le necessità delle nostre persone. Il dialogo e l'ascolto sono due caratteristiche imprescindibili per assicurare la centralità delle persone.

Affinché tutti siano impegnati a mantenere un ambiente di lavoro in cui sia rispettata la dignità di ognuno e a favorire le relazioni interpersonali, è stata data ampia diffusione all'accordo sulle molestie e la violenza nei luoghi di lavoro sottoscritto da CGIL CISL UIL e Confindustria nel 2016. Chiunque si senta vittima di violenze in ambito lavorativo ha la possibilità di rivolgersi o alla parte sindacale o alla parte datoriale per segnalare l'accaduto e, successivamente, potrà essere indirizzato verso enti di assistenza.

PIANO WELFARE

Nel 2019 è stato rinnovato l'accordo nello Stabilimento di Magreta. Concordi nell'attribuire particolare valore alle politiche di conciliazione tra vita professionale e personale, si è lavorato per dare risposta alle diverse necessità dimostrate condividendo con le parti sociali accordi in materia di ferie solidali, part-time, smart working e di concessione di ulteriori permessi per eventi straordinari.

Il Gruppo ha stipulato diverse convenzioni nei territori in cui opera, con l'obiettivo di ottenere una serie di tariffe agevolate per l'acquisto di beni e servizi.

Dopo l' App JoJob dedicata al carpooling, nel 2019 è stato riconfermato il portale di convenzioni aziendali riservate esclusivamente ai dipendenti del Gruppo (<https://gruppoveronesi.convenzioniazionali.it>).

In quest'ottica, abbiamo lavorato inoltre con poliambulatori locali per garantire l'accesso alle nostre persone ai servizi medici con tariffe ridotte.

A supporto dei nostri dipendenti sono stati istituiti anche alcuni servizi come, ad esempio, lo sportello aiuto compilazione modulo 730, accordi con società assicurative, scontistiche presso gli spacci aziendali, la mensa aziendale.

La piattaforma on-line **VERONEASY-LIFE**, attivata nel 2018, nel 2019 è stata implementata e resa disponibile per tutti i siti del Gruppo, contemporaneamente si sono perfezionati gli accordi sulla conversione del premio di risultato. In questo modo tutti i lavoratori del Gruppo potranno usufruire dei medesimi benefici.



PREMIO DI PRODUTTIVITÀ E SOSTENIBILITÀ

Consapevoli che la promozione di uno sviluppo sostenibile sia oggi inscindibile dall'attività produttiva abbiamo intrapreso una costante attività di formazione del nostro personale volta a sensibilizzare la responsabilità di ognuno nel processo produttivo. Per dare ancora più forza al perseguimento di obiettivi in ambito di sostenibilità abbiamo inserito, tra gli indicatori del premio di produttività variabile, un indicatore rivolto all'ambiente. Molte sono le unità produttive alimentari che hanno aderito al progetto, in alcuni casi in modo specifico, in altri attraverso una dichiarazione di intenti.

Ogni stabilimento ha declinato la misurazione dei parametri ambientali a seconda delle specificità produttive. L'obiettivo perseguito dalla maggior parte dei siti consiste nella riduzione dei rifiuti secchi a fronte di un corretto smaltimento dei rifiuti plastici. Alcuni esempi riguardano il corretto smaltimento delle "glassine" e del nylon.

Importanti risultato sono stati raggiunti nei due più performanti siti del comparto avicolo del Gruppo, si tratta degli stabilimenti di Noragarole Rocca e di San Martino Buon Albergo. Gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti ed il premio verrà devoluto al 100%. Una menzione speciale merita il sito di San Martino Buon Albergo che, grazie alla corretta suddivisione dei rifiuti, ha ridotto di 246 tons le proprie emissioni di CO₂, ricevendo un importante riconoscimento: il Certificate C4G Recycling.



PROTOCOLLO FONDAZIONE MARCO BIAGI

Al fine di raggiungere standard di tutela del lavoro più elevati di quelli prescritti dalla normativa in materia di appalti, l'azienda oltre alla certificazione delle attività ha elaborato in collaborazione con la Fondazione Marco Biagi un protocollo ad hoc per la valutazione integrata e sistematica della gestione dei rapporti di lavoro. Si tratta di un servizio aggiuntivo di audit e certificazione della corretta gestione del personale da parte dell'appaltatore.

Attrarre i giovani e credere nel futuro

Le persone possono fare la differenza: è per questo motivo che il nostro Gruppo ha sempre cercato di valorizzare le capacità e competenze dei più giovani. Con particolare attenzione per i giovani che si affacciano nel mondo del lavoro, da alcuni anni ci confrontiamo con il mondo della scuola (Istituti tecnici e professionali e Università), aprendoci al confronto attraverso incontri con gli studenti o aderendo ai progetti di alternanza scuola-lavoro.

Nel corso del 2019 sono stati molti gli appuntamenti dedicati alla ricerca di studenti che vogliono conoscere il nostro Gruppo e capire come iniziare a muoversi nel mercato del lavoro. Le strade che percorriamo sono due. La prima è dedicata ai più giovani, in particolare agli studenti degli **Istituti Tecnici** e degli **ITS** (Percorsi di formazione tecnica post diploma) presenti sui territori dove operiamo. Mentre la seconda si rivolge a chi sta terminando un percorso di specializzazione universitario. Importanti progetti ci hanno visto protagonisti con le **Università di Verona, Padova** e la **Cattolica di Piacenza**. È proprio con quest'ultima che abbiamo dato vita ad un importante **business game** conclusosi a gennaio 2020 che ha visto coinvolti oltre 100 studenti del corso di Food Marketing e Strategie Commerciali e di Scienze e Tecnologie Alimentari, impegnati a sviluppare progetti innovativi relativi a due nostri prodotti. Altro importante appuntamento ha coinvolto gli studenti di ingegneria dell'ateneo di Padova, in collaborazione con il Career Service, in una giornata all'insegna della tecnologia e dell'industry 4.0 per l'industria alimentare. Numerosi sono stati i career day e le presentazioni aziendali a cui abbiamo partecipato quest'anno sia per gli studenti universitari che per i dottorandi e dottorati di ricerca.

Continua il progetto **Apprendistato in produzione**, volto a valorizzare le competenze del comparto tecnico produttivo. Nel 2019 sono stati attivati apprendistati, continuano le nostre academy, dei veri e propri master della durata di 12 mesi, che quest'anno hanno visto coinvolti 7 giovani veterinari e laureati in produzioni animali. Lo scopo dell'academy è quello di formare i futuri tecnici di Allevamento sia per il settore avicolo che per il settore suinicolo.





Formazione

La formazione è un processo fondamentale per la crescita individuale e per lo sviluppo di tutte quelle competenze chiave che contribuiscono alla crescita aziendale. Stiamo assistendo ad un'evoluzione tecnologica e ad un cambio generazionale che rendono necessaria l'acquisizione di un nuovo sistema lavorativo basato sempre più sulla capacità relazionale e sulla velocità di agire. Per mantenere la leadership che ci contraddistingue è per noi prioritario coltivare le nostre risorse e guidarle verso il cambiamento epocale che stiamo vivendo.

Il Gruppo nel 2019 ha erogato un totale di quasi **50.000 ore*** di formazione obbligatoria e non, con l'obiettivo di stimolare il cambiamento, far evolvere le competenze soprattutto in ambito tecnico, relazionale e manageriale, e prendersi cura del benessere e della sicurezza delle nostre persone.

quasi
50.000
ore di
formazione

**HYGENIC
DESIGN**

**DIRETTIVA
MACCHINE**

**GUIDA
SICURA**

**DESIGN
OF
EXPERIMENT**

Per sensibilizzare le persone durante gli spostamenti casa-lavoro e le trasferte abbiamo attivato un corso di “**Guida sicura**” tra tutti i dipendenti delle sedi di Quinto e San Martino Buon Albergo. Nel corso del 2019 il Gruppo ha iniziato un percorso strutturale di sviluppo di alcuni importanti asset applicativi e gestionali. Per accompagnare il cambiamento diverse persone sono state coinvolte in attività di formazione specifica.

Con la recente introduzione della nuova normativa Europea sulla privacy è iniziato un percorso di formazione, che proseguirà nel tempo, per rendere consapevoli e informare tutte le persone che rivestono un ruolo attivo nella gestione di dati sensibili. Sempre attenti al nostro personale nelle aree produttive abbiamo attivato una formazione inerente la “**Direttiva Macchine**” che ha coinvolto tutte le persone che si occupano della conduzione e della manutenzione delle linee, con l'obiettivo di sensibilizzare i colleghi sul tema della sicurezza, con lo scopo di rendere gli operatori sempre più consapevoli. I corsi si sono svolti in aula per la parte teorica e, per la parte pratica, lungo le linee produttive con lo scopo di evidenziare le migliorie da apportare per garantire una sempre maggior sicurezza. Per tutte le altre tipologie formative inerenti la sicurezza si rimanda alla sezione “**INFORMAZIONE E FORMAZIONE**” a pag 100.

**Il Gruppo Veronesi si impegna ad estendere la rendicontazione, includendo la suddivisione per categoria professionale per i prossimi anni.*

Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, oltre alla consueta attività che coinvolge operatori di linea e nuovi assunti, abbiamo ideato un corso di **“Hygienic Design”** in collaborazione con l’Università di Parma che ha coinvolto gli uffici Tecnico, Assicurazione Qualità, Ricerca e Sviluppo e Produzione.

Sempre alla ricerca di nuovi stimoli abbiamo voluto approfondire alcuni aspetti produttivi della produzione della mortadella attraverso la collaborazione con uno dei massimi esperti in materia istituendo un corso tecnico rivolto al dipartimento di Ricerca & Sviluppo. Con l’obiettivo di migliorare la valutazione dell’efficacia dei nostri processi è nato il corso **“Design of Experiments”**.

Particolarmente significative, in ambito manageriale, sono state infine le attività di formazione rivolte ai Responsabili del Servizio Zootecnico e ai Capi Turno degli stabilimenti di San Martino Buon Albergo e di Nogarole Rocca.

BENVENUTI NEL GRUPPO

Siamo un Gruppo che si fonda su una filiera unica. Per favorire l’integrazione dei giovani potenziali inseriti nella nostra realtà abbiamo investito in un percorso che guidi i neo assunti alla comprensione della nostra struttura organizzativa ripercorrendo l’intera filiera. Il valore aggiunto di questa attività sta nella disponibilità dei colleghi più esperti che si mettono a disposizione delle nuove risorse. Nel 2019 hanno partecipato a questo percorso circa **32 nuovi colleghi**.



Politica della sicurezza e per la salute dei dipendenti

Il Gruppo ritiene di primaria importanza la salvaguardia della sicurezza e della salute dei propri lavoratori.

Per questo lavoriamo non solo per garantire il necessario rispetto delle normative specifiche, ma soprattutto con l'obiettivo di individuare piani efficaci di prevenzione e miglioramento continuo delle condizioni di lavoro. Tutto questo si traduce in azioni volte a ridurre le probabilità di infortunio nonché la gravità degli stessi, ridurre la probabilità di malattie professionali, migliorare i livelli di salute dei lavoratori negli ambienti di lavoro, assicurare il rispetto delle normative applicate.

Affinché la sicurezza e la salute negli ambienti di lavoro siano patrimonio di tutti, ogni dipendente è chiamato oggi a diffondere la cultura della sicurezza in prima persona e ad acquisire la consapevolezza della propria responsabilità.

Tutti i rapporti lavorativi con terze parti non dipendenti direttamente dal Gruppo sono regolati attraverso l'art. 26 d. Lgs 81/08.

Adottiamo una Politica per la Sicurezza con l'obiettivo di rispettare non solo tutte le specifiche normative in materia ma anche attuare un'azione efficace di prevenzione nei confronti di tutti i nostri collaboratori e di miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

L'approccio preventivo che seguiamo è in continua evoluzione e parte da un'attenta analisi di ogni attività che svolgiamo. Prevede il coinvolgimento attivo di tutti e una scrupolosa valutazione dei rischi di salute e sicurezza che viene monitorata attraverso audit mirati e costanti nel tempo. Le analisi che emergono vengono valutate durante le riunioni di riesame svolte periodicamente e servono per aggiornare il programma di miglioramento che ogni stabilimento ha elaborato in base alla propria complessità produttiva ed organizzativa. Questo criterio viene



seguito da tutte le aziende di Food e Feed ed è oggetto di implementazione da parte della Farm.

Nel corso del 2019 è stato redatto un **piano triennale di audit**, a cura del **Coordinamento Sicurezza ed Ambiente**, che coinvolge tutte le fabbriche del Gruppo (FEED e FOOD) e le aziende agricole proprietarie (FARM). L'obiettivo degli audit è quello di verificare l'applicazione dei requisiti cogenti in materia di sicurezza dei lavoratori e gestione di aspetti ambientali e per verificare l'efficacia del Sistema di Gestione Integrato Qualità - Sicurezza - Ambiente (vedi pag 72). Gli strumenti di cui gli auditor si avvalgono sono: interviste ai ruoli di gestione, valutazione delle registrazioni relative all'applicazione delle procedure per sicurezza e ambiente, valutazione dell'efficacia delle procedure del sistema di gestione, valutazione dell'applicazione e dell'efficacia delle misure tecniche, tecnologiche e procedurali. Tutte le informazioni ottenute sono riportate all'interno di una check list unica debitamente compilata dai responsabili di funzione Salute & Sicurezza ed Ambiente.

Nel 2019 sono stati soggetti ad audit 12 unità operative per l'area sicurezza e 13 per l'area ambiente.

L'azienda ha aderito ad un'iniziativa formativa per RLS e RSPP dal titolo "**Sicuramente insieme, perché la sicurezza è un gioco di squadra**" realizzata nell'ambito del progetto "Veneto in azione" e promossa in sinergia con Confindustria Verona e CGIL CISL e Uil della provincia di Verona. Abbiamo partecipato sia in veste di soggetto ospitante che come soggetto promotore perché fortemente convinti che lo sviluppo e il potenziamento delle competenze comunicative e relazionali dei soggetti coinvolti sia un'occasione preziosa per affrontare ogni cambiamento.

In ognuna delle Unità del Gruppo viene nominato un Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione a cui si affianca un Addetto Servizio Prevenzione e Protezione (divisioni FEED e FOOD).

Per diffondere una politica di conoscenza in merito a Salute & Sicurezza è stata predisposta una procedura che elenca i processi da attivare, nello specifico processi di informazione, formazione e addestramento a cura di RSPP (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione), ASPP (Addetto al Servizio Prevenzione e Protezione), RSGA (Responsabile Sistema Gestione Ambiente), RAQ (Responsabile Assicurazione Qualità) e RU (Responsabile Formazione Risorse Umane).

I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) sono coinvolti nelle attività di aggiornamento della valutazione dei rischi, nei programmi di formazione, nella presentazione delle analisi statistiche degli infortuni, nella riunione annuale e negli incontri con i medici nel rispetto della cogenza. Nelle realtà produttive più complesse la frequenza degli incontri è superiore rispetto a quanto previsto dalla norma.

Tutti i nostri dipendenti, in linea con il modello 231, possono rivolgersi tramite mail in forma anonima all'Organismo di Vigilanza per segnalare eventuali situazioni pericolose o ripercussioni.

INFORMAZIONE E FORMAZIONE

Formazione ed Informazione sono alla base del nostro percorso di prevenzione. Per ogni ruolo aziendale sono previste delle procedure di sicurezza specifiche. Dedichiamo una particolare attenzione a tutti i neoassunti nelle unità operative attraverso il corso “**BUONE PRATICHE AIA**”, a cui tutti devono partecipare per poter lavorare con noi. È stato previsto un modulo formativo dedicato alla sicurezza, con l’obiettivo di diffondere la cultura della qualità e le informazioni necessarie per prevenire e per segnalare eventuali presenze di situazioni pericolose nel pieno rispetto della coerenza a cui possono incorrere durante l’attività preposta. Le modalità di segnalazione possono variare dalla compilazione di specifici moduli al confronto diretto con il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

Le attività di formazione sono gestite a cura del **Servizio di Prevenzione e Protezione** in collaborazione con le Risorse Umane di stabilimento. Per quanto riguarda gli operai la formazione ha una durata di 12 ore sui principali argomenti relativi alla Qualità, Sicurezza e Ambiente. Al termine del percorso per neoassunti viene verificato l’apprendimento tramite un test di valutazione.

La registrazione dei corsi di formazione avviene seguendo due metodologie differenti a seconda che il corso sia organizzato internamente od esternamente all’organizzazione: se la formazione è svolta all’interno questa viene verbalizzata con report utilizzando moduli appositamente studiati, altrimenti è richiesto all’ente erogatore un attestato di formazione o il verbale. In entrambi i casi le attività sono registrate utilizzando il supporto informatico del Gruppo. La partecipazione ai corsi può avvenire durante l’orario di lavoro, o se le condizioni non lo permettono, sempre in accordo con le sigle sindacali, al di fuori dell’orario lavorativo.

SALUTE DEI DIPENDENTI

La tutela della salute dei dipendenti è una delle nostre priorità, obiettivo principale è la protezione dei nostri lavoratori che si trovano esposti ai rischi professionali. In ogni stabilimento viene nominato un **Medico Competente** che avrà il compito di valutare l’idoneità dei dipendenti in funzione dei rischi specifici che la loro funzione può presentare. Data la complessità della nostra struttura è previsto un Coordinamento dei Medici Competenti con la nomina di un Medico Competente Coordinatore. Il Medico Competente redige il proprio **Protocollo di Sorveglianza Sanitaria** dove prende in analisi, in modo disaggregato, rischio specifico -mansione -lavorazione, tenendo conto del Protocollo di base redatto dal Medico Coordinatore. La Sorveglianza Sanitaria prevede: una visita preliminare in fase preassuntiva (il cui obiettivo è verificare l’idoneità della persona nella funzione preposta), una visita periodica (per controllare lo stato di salute e di continua idoneità al ruolo), una visita ad ogni cambio mansione e visite a richiesta del lavoratore. Il giudizio di idoneità viene registrato negli applicativi aziendali.

Per il terzo anno consecutivo in collaborazione con l’Università di Padova prosegue il progetto “**Attività Motoria**” rivolto a tutti i lavoratori per valorizzare e far conoscere



l'importanza dell'attività fisica nella vita quotidiana. Durante questa attività le persone con il supporto di professionisti competenti e istruttori dell'Università di Padova hanno la possibilità di esercitarsi in movimenti utili a prevenire e contrastare eventuali problematiche dovute alla sedentarietà o a movimenti ripetitivi. Nel 2019 hanno preso parte al corso circa 600 persone coinvolgendo siti produttivi ed uffici di 6 stabilimenti (San Martino B.A., Quinto, Nogarole Rocca, San Giorgio in Bosco, Villaganzerla e Magreta).

Nel corso del 2019 in alcuni stabilimenti, con l'obiettivo di estenderlo a tutte le unità produttive/amministrative del Gruppo, sono stati introdotti circa **20 defibrillatori** per poter garantire un tempestivo intervento in caso di necessità ad opera del personale, debitamente formato attraverso un corso specializzato cui hanno partecipato 300 persone.

PROGETTO LAVORO SICURO

A partire dal 2007 il Gruppo Veronesi ha 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 alimentari 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 la 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 "**Lavoro Sicuro**" Ed. 2011.

Al progetto hanno aderito anche alcuni siti Feed (San Pietro in Gu) e Farm (incubatoio di San Pietro in Gu ed incubatoio di Isola della Scala) con l'obiettivo di estensione a tutte le unità operative del Gruppo.

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.





08

L'AMBIENTE



Ambiente

Siamo un'azienda radicata nel territorio e ci impegniamo nel promuovere uno sviluppo che sia sostenibile. Il nostro obiettivo è fare di più, crescere e allo stesso tempo ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività grazie ad un utilizzo responsabile delle risorse naturali.

Lavoriamo coinvolgendo tutti i processi aziendali, a partire dalla progettazione e sviluppo dei prodotti e dei processi per favorire la collaborazione e un approccio costruttivo nell'individuare le migliori soluzioni. Ne è la prova il nostro Sistema di Gestione Integrato Qualità - Sicurezza - Ambiente che unisce diverse discipline, la cui validità è garantita dagli standard internazionali **UNI EN ISO 9001** (23 siti produttivi*) e **UNI EN ISO 14001** (5 siti produttivi e 2 laboratori**).

Il Sistema di Gestione Integrato è applicato da tutto il gruppo con i documenti di corporate, declinati nei singoli stabilimenti con documenti particolareggiati, solo alcuni stabilimenti hanno la certificazione ISO 14001.

È questo lo strumento di gestione strategica che ci guida e che ci ha permesso di avere un'unica visione su un tema così importante come la tutela dell'ambiente: per ogni processo aziendale abbiamo individuato dei ruoli chiave che hanno la responsabilità di sviluppare progetti e azioni di miglioramento continuo. A queste figure è affidata la ricerca, l'acquisizione e l'introduzione di nuove tecnologie e sviluppo di buone pratiche gestionali.

L'applicazione del **Sistema di Gestione Integrato** ci ha permesso di raggiungere importanti risultati come, ad esempio, 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. Inoltre, il continuo monitoraggio dei nostri processi e l'analisi dell'efficacia delle tecnologie in uso, attraverso l'elaborazione annuale del bilancio di sostenibilità, ci ha consentito di avere una conoscenza sempre più approfondita dei consumi e delle emissioni. Grazie all'analisi dei big data così raccolti siamo in grado di ricercare le **Migliori Tecniche Disponibili** (MTD) per la riduzione degli impatti e dei costi ambientali.

Dal 2018 il polo di San Martino Buon Albergo e altri significativi siti produttivi del Business FOOD** hanno ottenuto il riconoscimento della certificazione di conformità **ISO 14001 alla versione 2015** della norma. Il passaggio alla nuova versione della norma ha comportato l'introduzione di una visione globale del sistema ed un'estensione della cultura della gestione e del monitoraggio delle relazioni con tutte le parti interessate. Il Gruppo conferma l'impegno di estendere, nei prossimi anni, tale certificazione anche ad altri stabilimenti.

*Acquanegra Cremonese (Cr), Fossano (Cn), Ospedaletto Euganeo (Pd), Putignano (Ba), Quinto Di Valpantena (Vr), S. Polo Di Torrile (Pr), San Pietro In Gu' (Pd), Caselle Di Sommacampagna (Vr), Correggio (Re), Cremona (Cr), Magreta Di Formigine (Mo), Nogarole Rocca (Vr), S. Giorgio In Bosco (Pd), S. Maria Di Zevio (Vr), San Daniele Del Friuli (Ud), San Daniele Del Friuli (Ud), San Martino Buon Albergo (Vr), Tizzano Val Parma (Pr), Vazzola (Tv), Verona (Vr), Villafranca (Vr), Villaganzerla Di Castegnero (Vi), Zibello (Pr)

**Caselle Di Sommacampagna (Vr), Magreta Di Formigine (Mo), Nogarole Rocca (Vr), San Martino Buon Albergo (Vr), Verona via Apollinare Veronesi 14/16 (Vr), Lab. Centrale Di Chimica (Vr), Lab. Corte Pellegrina (Vr).



Questo upgrade ci ha consentito di dare maggior enfasi ai risultati ottenuti in termini di sostenibilità e di incrementare l'impulso verso il miglioramento continuo promuovendo azioni di sensibilizzazione all'interno dell'organizzazione e di condivisione con gli stakeholder chiave. La certificazione riconosce, infatti, l'impegno a:

Contenere e ridurre gli impatti ambientali derivanti dai processi produttivi realizzati attraverso la raccolta differenziata dei rifiuti, l'innovazione tecnologica (con benefici per l'ambiente), la produzione e l'utilizzo di biomasse per la produzione di energia verde, a partire dagli scarti di produzione;

Generare e sviluppare una cultura di squadra, in quanto l'attenzione all'ambiente richiede la continua collaborazione tra tutti i ruoli dell'organizzazione;

Incrementare le collaborazioni con gli enti e con le istituzioni, al fine di promuovere progetti rivolti alla tutela ambientale;

Sviluppare partnership con i fornitori di beni e servizi, che condividono gli obiettivi del Gruppo e partecipano al loro perseguimento.

Siamo consapevoli del nostro ruolo e crediamo che diffondere le buone pratiche possa aiutare a raggiungere risultati sempre migliori.



ENERGIA ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

L'azienda, da molti anni persegue politiche volte alla sostenibilità ambientale, con particolare attenzione al contenimento dell'utilizzo delle risorse energetiche (energia elettrica e gas metano). L'energia utilizzata dal Gruppo proviene da diverse fonti, con l'obiettivo di assicurare il fabbisogno necessario e favorire l'uso di fonti alternative: in particolare, oltre all'acquisto dal gestore della rete nazionale, abbiamo investito in impianti proprietari di cogenerazione da biogas, impianti fotovoltaici e solare termici. Complessivamente gli impianti di produzione di energia alternativa (biogas, fotovoltaico e solare termico) producono energia pari al consumo medio annuo di più di 7.800 famiglie e permettono di evitare l'emissione nell'aria di circa 6.600 tonnellate di CO₂.

Nel corso del 2019 i consumi totali di energia del Gruppo si sono attestati a 3.865.632¹ GJ in lieve aumento rispetto al 2018, pari a 3.821.860² GJ (+1,1%). Tali consumi sono composti da consumi di combustibili non rinnovabili quali gas metano, gasolio, GPL, olio da combustione per un totale di 2.155.579 GJ, in leggera diminuzione rispetto al 2018 e da combustibili rinnovabili, biogas utilizzato per alimentare le caldaie per un totale di 254.582 GJ in aumento del 24,8% rispetto all'anno precedente. L'aumento dei consumi derivanti da fonti rinnovabili è riconducibile all'installazione di una nuova caldaia presso lo stabilimento di San Martino Buon Albergo totalmente funzionante a biogas e di un ulteriore impianto fotovoltaico, il quinto del Gruppo. La restante parte corrisponde ai consumi indiretti (energia elettrica acquistata) la quale ammonta ad un totale di 1.455.471 GJ (+0,63% rispetto al 2018).

EMISSIONI SCOPE 1 E SCOPE 2



SCOPE 2 - LOCATION - BASED (tCO₂)



SCOPE 1 (tCO₂eq)

Nel 2019 le emissioni dirette del Gruppo Veronesi sono state pari a 110.746 tonnellate di CO₂ equivalente (Scope 1)³ derivanti dai consumi di gas metano, gasolio, GPL e olio combustibile. Le emissioni indirette (Scope 2)⁴ invece, derivanti dall'energia elettrica acquistata, sono state pari a 145.143 tonnellate di CO₂ sulla base del metodo di calcolo - Location based e pari a 196.893 tonnellate di CO₂ equivalente calcolate con il metodo Market based. Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 Location-based) sono state pari a 255.889 tonnellate di CO₂ equivalente in lieve aumento rispetto al 2018 in cui si sono attestate a 255.491⁵ tonnellate di CO₂ equivalente (+0,16%).





¹ Per i fattori di conversione utilizzati ai fini del calcolo dei consumi energetici in GJ si veda la sezione Appendice del presente Bilancio di Sostenibilità.

² A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai consumi energetici del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

³ Per i fattori di emissione usati per il calcolo dello Scope 1 e Scope 2 si veda la sezione Appendice del presente Bilancio di Sostenibilità.

⁴ I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2019: 487 gCO₂eq/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2018). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2019: 359 gCO₂/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2017). Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

⁵ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alle emissioni del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

BIOGAS

Nell'ottica di una ottimizzazione delle risorse energetiche, nonché di una politica di attenzione verso le problematiche di salvaguardia ambientale, è stata decisa la realizzazione di impianti di digestione anaerobica per la produzione di biogas, da utilizzare come combustibile integrativo alle centrali termiche esistenti (alimentate a gas naturale) e per la produzione di vapore saturo utilizzato nei processi produttivi. La nostra volontà di ricercare sistemi di produzione energetica a basso impatto si concretizza nei **4 impianti di digestione anaerobica** che producono biogas che si trovano nei nostri principali stabilimenti di avicolo: San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca e Villaganzerla. Il biogas viene utilizzato in altrettanti impianti di produzione di energia elettrica attraverso la combustione in motore endotermico a ciclo otto (cogenerazione).



2019

Nel 2019 è stata potenziata ulteriormente la capacità di digestione anaerobica del Gruppo grazie alla costruzione del quinto digestore che entrerà in funzione nel 2020.

Tutti i fanghi provenienti dalla depurazione in loco dei reflui degli stabilimenti del comparto avicolo sono recuperati nei sistemi di digestione anaerobica, che hanno come risultato la produzione di biogas, energia elettrica ed energia termica da fonti rinnovabili. Oltre alla generazione di energia il processo di trattamento dei reflui organici prevede di restituire acqua depurata nell'ambiente, nel rispetto dei limiti di legge.

Tutti i reflui organici e le acque dei lavaggi delle linee produttive, che presentano materia organica, confluiscono nei depuratori. Nelle vasche l'acqua viene separata dalla parte organica, depurata e restituita nelle acque superficiali nel pieno rispetto della normativa. I fanghi, cioè la componente organica residuale, vengono quindi digeriti nei digestori anaerobici con produzione di biogas utilizzato nei cogeneratori e nelle centrali termiche per la produzione di calore ed energia elettrica. I fanghi residuali sono ulteriormente centrifugati ed essiccati e sono utilizzabili come fertilizzanti dopo essere stati trattati e miscelati con il compostaggio domestico da società specializzate esterne al Gruppo.

Tutta l'energia termica prodotta da biogas viene utilizzata internamente per soddisfare parte delle esigenze energetiche del Gruppo, mentre l'energia elettrica prodotta viene immessa in rete. Gli impianti di cogenerazione permettono una riduzione del consumo di gas naturale ed un contenimento delle emissioni atmosferiche associate ai processi produttivi del Gruppo.

FOTOVOLTAICO E SOLARE TERMICO

Sono **5** gli **impianti fotovoltaici** di proprietà del Gruppo dislocati nelle sedi di Putignano, Guidonia (Roma), Bari, San Quirino e San Michele Extra a cui se ne aggiungeranno altri 3 già in progettazione. In tutti i siti viene utilizzata la totalità dell'energia prodotta. Gli impianti fotovoltaici coprono, ad esempio, il 28% del fabbisogno energetico del centro distributivo di Bari e il 14% di quello di Roma. Il sito di San Polo in Torrile è ad oggi l'unico supportato da un **impianto solare termico** che verrà affiancato da un impianto fotovoltaico nel corso del 2020.

Siamo costantemente impegnati nello sviluppo di nuovi metodi per ridurre i consumi energetici ed aumentare la nostra capacità di essere sempre più efficienti: abbiamo attuato dei piani per ridurre o eliminare gli sprechi di prodotto e di materiali che si traduce in evidenti risparmi energetici.

Nella produzione di alimenti freschi la produzione del freddo, necessaria per garantirne la sicurezza, la salubrità e l'alta qualità, ha un ruolo preponderante nel consumo energetico. Siamo quindi particolarmente attenti al consumo energetico nella gestione della catena del freddo e siamo riusciti negli anni, attraverso l'ideazione di progetti mirati, ad acquisire **Titoli di Efficienza Energetica (TEE)** pari al valore di **4 milioni di euro** che corrispondono ad una riduzione di circa 25.500 tonnellate di CO₂ emesse nell'aria. A questi si aggiungono i quasi **5.000 certificati verdi** ottenuti dal 2008 a oggi, equivalenti ad una riduzione di emissioni pari a 1.500 tonnellate di CO₂.

I TEE sono emessi dal Gestore del Mercato Elettrico (GME) sulla base di certificazioni di risparmi verificati dall'Autorità. I progetti più recenti per i TEE attualmente in corso sono l'installazione di una nuova caldaia e la sostituzione di compressori esistenti.



Il progetto di installazione di una nuova caldaia presso il sito alimentare di San Martino Buon Albergo genera circa **5.000 TEE** corrispondenti ad una valorizzazione economica di circa 1 milione di euro che equivalgono ad una **riduzione di 12.000 ton di CO₂** in un periodo di cinque anni. La caldaia, alimentata a biogas, è a tubi di fumo per la produzione nominale di 20 t/h di vapore saturo alla pressione di 12 bar. Il biogas viene prodotto totalmente da un nuovo digestore anaerobico con volumetria pari a 4.000 mc. L'aumento della produttività dell'azienda ha naturalmente portato ad un incremento della quantità dei reflui da sottoporre a trattamento di digestione anaerobica. Il Gruppo ha quindi deciso di **centralizzare la fase di trattamento dei fanghi e di produzione di biogas di tutto il reparto avicolo** incrementando così il livello di sinergia del sito produttivo.

Il secondo progetto consiste nella sostituzione dei compressori esistenti a servizio delle esigenze produttive dello stabilimento di Quinto di Valpantena con l'inserimento di nuovi compressori a vite, dei quali uno dotato di azionamento a velocità variabile. Da questo progetto sono previsti circa **260 TEE**, corrispondenti ad una valorizzazione economica di circa 65.000 euro che corrispondono a **430 ton di CO₂ risparmiate**. Il progetto nasce dalla volontà di ridurre i consumi di energia elettrica del sito andando ad utilizzare compressori ed essiccatori ad alta efficienza, con priorità alla regolazione mediante le macchine ad inverter, per una più efficiente modulazione della produzione di aria compressa in funzione della richiesta produttiva.

Il Gruppo Veronesi è 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 volge più attenzione in ogni fase del processo produttivo e che consente evidenti risparmi energetici.



RIFIUTI

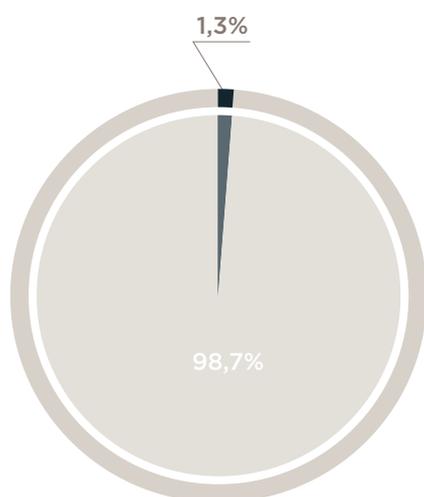
Poniamo sempre più attenzione alle modalità di gestione dei rifiuti in conformità alle normative vigenti ed in virtù dell'impegno preso nell'ambito della certificazione **ISO 14001:2015**. Ne è testimonianza l'introduzione, tra gli obiettivi del premio produttivo, di una variabile legata alla sostenibilità ambientale (per approfondimenti vedi pag 101 "Premio Produttività").

I rifiuti prodotti dal Gruppo rientrano per il 98,7% nella categoria dei rifiuti non pericolosi e solo per il 1,3% nella categoria dei rifiuti pericolosi (solventi per i lavaggi, acidi, componenti informatiche come ad esempio computer, batterie, cellulari, ecc.) che sono scrupolosamente gestiti in conformità alle disposizioni di legge in materia.

Nel 2019 sono state prodotte oltre 55.000 tonnellate di rifiuti, in leggero aumento rispetto al 2018 (54.640 t)⁶. Di questi il 70% è stato utilizzato per il recupero, incluso quello energetico, circa il 19% è stato utilizzato per il compostaggio, il 4% è stato inviato per il trattamento e il restante appartiene a categorie residuali.

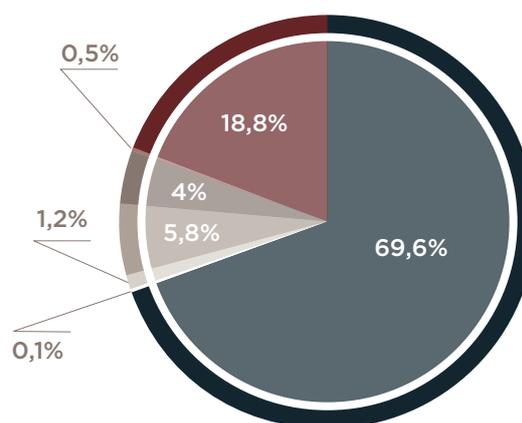
RIFIUTI PER TIPOLOGIA 2019

- PERICOLOSI
- NON PERICOLOSI



RIFIUTI PER TIPOLOGIA 2019

- RECUPERO INCLUSO
- RECUPERO DI ENERGIA
- DISCARICA
- SMALTIMENTO
- ALTRO
- TRATTAMENTO
- RICICLO
- COMPOSTAGGIO



⁶ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai rifiuti del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

La quasi totalità delle acque utilizzate nei nostri siti viene trattata all'interno dei nostri depuratori di proprietà e re-immesse nelle acque superficiali. Gli impianti di depurazione sono strutturati con tecnologie adeguate alla tipologia del carico inquinante contenuto nelle acque reflue ed è gestito da personale competente secondo modalità operative proceduralizzate e consolidate da tempo. Proprio in relazione alla tecnologia adottata e alla gestione competente del processo, gli scarichi che ne derivano comportano un limitato impatto ambientale.

Per poter verificare il rispetto dei parametri di legge prima del rilascio delle acque sono predisposti dei **punti di campionamento**, alcuni dei quali con la possibilità di effettuare analisi in autonomia.

Prima dello scarico ogni depuratore è predisposto per effettuare un campionamento in modo che sia sempre disponibile per le autorità competenti. **I nostri controlli vanno ben oltre quelli predisposti dalla legge**, il Gruppo infatti effettua continue analisi interne in regime di autocontrollo attraverso i nostri laboratori. All'anno l'azienda effettua circa **2.000 analisi interne** nel nuovo laboratorio di chimica centralizzato, che ci permettono di gestire gli impianti di depurazione, nel rispetto delle autorizzazioni ambientali di cui è in possesso l'azienda. Nel 2019 continuano i lavori per il **Piano Tutela delle Acque (PTA)** con la costruzione di vasche per la raccolta piovana dove è previsto un passaggio dei mezzi (parcheggi, aree di sosta dei mezzi di distribuzione, ecc.). L'acqua viene convogliata in vasche e purificata attraverso dei filtri dai residui oleosi e impurità prima di essere rilasciata nei vari corpi recettori.

Al fine di valutare il proprio impatto in zone sensibili, con riferimento al prelievo e allo scarico di acqua in aree soggette a stress idrico il Gruppo Veronesi si avvale del **Aqueduct Tool** sviluppato dal World Resources Institute⁹ per identificare le aree potenzialmente a rischio. Ai sensi di tale analisi solo i prelievi e gli scarichi idrici relativi al sito produttivo di Putignano hanno riguardato aree a stress idrico.

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 in allegato. Il Gruppo monitora attentamente i propri impatti potenziali sul territorio e sulla biodiversità e presta particolare attenzione ai siti più vicini a zone sensibili.

⁹ Lo strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".







09

VALORE ECONOMICO E INVESTIMENTI



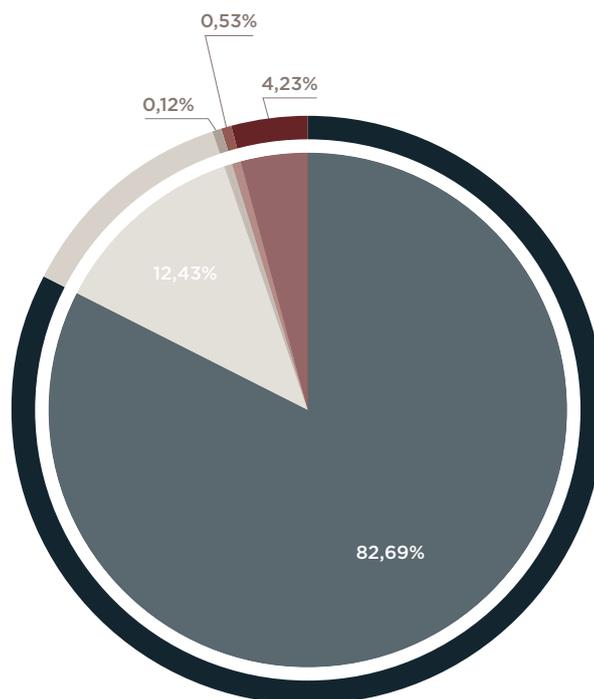
Valore economico generato e distribuito

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.

RIPARTIZIONE PERCENTUALE DEL VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO NEL 2019

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



Il valore economico direttamente generato dal Gruppo Veronesi nel 2019 è pari a 3.108 milioni di euro, in aumento di circa il 4% rispetto al 2018, di cui il valore economico distribuito ammonta a circa 2.976 milioni di euro. La maggior parte di questo valore è rappresentata dai costi operativi riclassificati per un totale di circa 2.570 milioni di euro seguita dalla remunerazione del personale (oltre 386 milioni di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a circa 17 milioni di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a circa 4 milioni di euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato pari a circa 132 milioni di euro.



Investimenti 2019

Crediamo nell'innovazione continua e nella crescita attraverso l'utilizzo delle più avanzate tecnologie nella logica che guida l'Industry 4.0. Il nostro Gruppo da sempre sceglie di destinare notevoli risorse ai siti produttivi con l'obiettivo di migliorarne costantemente le performance ed i livelli di sicurezza.

Tutti i nostri investimenti sono volti alla sempre più attenta salvaguardia delle nostre persone e all'aumento dei parametri di competitività e di efficienza. Abbiamo destinato oltre 127 milioni di euro ai nostri stabilimenti produttivi, lungo tutta la filiera, per realizzare importanti opere di ristrutturazione degli stabili e delle linee produttive.







10

ALLEGATI



STAKEHOLDER E MATERIALITÀ

Come Gruppo abbiamo 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.

UNIONE NAZIONALE FILIERE AGROALIMENTARI
CARNI E UOVWA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI
DI ALIMENTI ZOOTECNICI



ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DELLE CARNI E DEI SALUMI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP



CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA



CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



CONSORZIO CULATELLO DI ZIBELLO DOP



CONSORZIO SALAME CREMONA IGP



Stakeholder	Canali di dialogo
Clienti	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione quotidiana degli Uffici commerciali del Gruppo • Visite organizzate presso le sedi del Gruppo • Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture • Incontri dedicati • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Fornitori	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione quotidiana degli Uffici acquisti del Gruppo • Attività di selezione dei fornitori e valutazione delle performance in termini di qualità, costo del servizio e di criteri di responsabilità etica, sociale ed ambientale • Incontri periodici e verifiche presso i fornitori • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Media	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione della Funzione Corporate Communication del Gruppo • Dialogo costante con i media • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> • Bacheche di comunicazione presso gli stabilimenti e gli uffici • Attività di formazione e aggiornamento periodico • Incontri periodici con le parti sociali • Intranet aziendale
Ong	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogo costante con le principali associazioni • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Istituzioni e Governi	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione costante con le istituzioni locali e nazionali • Adempimenti alle richieste documentali previsti dalle normative vigenti preposte • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo LinkedIn
Allevatori	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture • Iniziative di formazione ed engagement dedicate
Consumatori	<ul style="list-style-type: none"> • Relazioni commerciali • Ascolto e gestione reclami • Siti dei principali brand e canali social proprietari
Comunità Locali	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuzione allo sviluppo socio-economico dei territori in cui il Gruppo opera
Azionisti	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblea degli azionisti • Pubblicazione dell'informativa su richiesta • Sezione del sito web Relazioni e Bilanci

Tematiche materiali	Perimetro dell'impatto	Coinvolgimento del gruppo
Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti	Gruppo	Causato dal Gruppo
Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	Dipendenti del Gruppo ¹	Causato dal Gruppo
Performance economica	Gruppo	Causato dal Gruppo
Benessere animale	Gruppo e Allevatori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
Etica e compliance	Gruppo	Causato dal Gruppo
Gestione degli impatti ambientali	Gruppo e Fornitori di energia elettrica	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
Sviluppo socio-economico del territorio	Gruppo	Causato dal Gruppo
Ascolto del cliente	Gruppo	Causato dal Gruppo
Tutela dei lavoratori	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce
Nutrizione e benessere	Gruppo	Causato dal Gruppo
Consumo e marketing responsabile	Gruppo	Causato dal Gruppo
Gestione sostenibile della catena di fornitura	Gruppo	Causato dal Gruppo
Corporate governance	Capogruppo	Causato dal Gruppo
Sviluppo e benessere dei lavoratori	Dipendenti del 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.

LE NOSTRE PERSONE

DISCLOSURE 102-8 Informazioni sui dipendenti e sugli altri collaboratori

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (Headcount)						
Categoria Professionale	2019			2018 ¹		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	5.476	3.163	8.639	5.407	3.041	8.448
Dirigenti	66	2	68	68	2	70
Quadri	71	5	76	64	6	70
Impiegati	951	270	1.221	943	245	1.188
Operai	4.388	2.886	7.274	4.332	2.788	7.120
Collaboratori esterni	8	40	48	7	42	49
Somministrati	8	40	48	7	42	49
Totale forza lavoro	5.484	3.203	8.687	5.414	3.083	8.497

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (FTE)						
Categoria Professionale	2019			2018 ¹		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	5.200	2.728	7.928	5.125	2.602	7.727
Dirigenti	68	2	70	68	2	70
Quadri	71	6	77	63	5	68
Impiegati	949	236	1.185	931	217	1.148
Operai	4.112	2.484	6.596	4.063	2.378	6.441
<i>di cui avventizi</i>	<i>1.172</i>	<i>861</i>	2.033	<i>1.195</i>	<i>821</i>	2.016
Collaboratori esterni	5	22	27	6	23	29
Somministrati	5	22	27	6	23	29
Totale forza lavoro	5.205	2.750	7.955	5.131	2.625	7.756

Dipendenti per tipologia contrattuale e per genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale	2019			2018 ²		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	4.032	2.056	6.088	3.943	1.960	5.903
A tempo determinato	1.444	1.107	2.551	1.464	1.081	2.545
Totale	5.476	3.163	8.639	5.407	3.041	8.448

¹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla forza lavoro espressi in headcount e FTE del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

² A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al numero dei dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.



Dipendenti per tipologia di impiego e per genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia d'impiego	2019			2018 ³		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	5.445	2.753	8.198	5.373	2.653	8.026
Part-time	31	410	441	32	390	422
Part-time percentuale	1%	13%	5,10%	0,59%	12,82%	5,00%
Totale	5.476	3.163	8.639	5.405	3.043	8.448

Dipendenti per tipologia contrattuale, per genere e area geografica al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale	2019			2018 ⁴		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	5.322	3.138	8.460	5.250	3.019	8.269
A tempo indeterminato	3.880	2.031	5.911	3.792	1.938	5.730
A tempo determinato	1.442	1.107	2.549	1.458	1.081	2.539
Centro	26	4	30	29	4	33
A tempo indeterminato	26	4	30	27	4	31
A tempo determinato	-	-	-	2	-	2
Isole	22	2	24	24	2	26
A tempo indeterminato	22	2	24	22	2	24
A tempo determinato	-	-	-	2	-	2
Sud	75	1	76	77	1	78
A tempo indeterminato	73	1	74	75	1	76
A tempo determinato	2	-	2	2	-	2
Esteri	31	18	49	27	15	42
A tempo indeterminato	31	18	49	27	15	42
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
Totale	5.476	3.163	8.639	5.407	3.041	8.448
A tempo indeterminato	4.032	2.056	6.088	3.943	1.960	5.903
A tempo determinato	1.444	1.107	2.551	1.464	1.081	2.545

DISCLOSURE 102-41 Accordi di contrattazione collettiva⁵ (%)

	2019	2018
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%

³ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al numero dei dipendenti suddivisi per tipologia d'impiego del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

⁴ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al numero dei dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale, genere ed area geografica del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

⁵ CCNL Operai agricoli e florovivaisti, CCNL industria alimentare. Contrattazione di secondo livello.

DISCLOSURE 202-1 Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale

	2019		2018	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Rapporto tra salario dei neoassunti e salario minimo locale ⁶	1	1	1	1

DISCLOSURE 401-1 Nuove assunzioni e turnover

Dipendenti in entrata per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2019											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	105	141	46	292	2	1	-	3	107	142	46	295
Donne	53	96	27	176	4	-	-	4	57	96	27	180
Totale	158	237	73	468	6	1	-	7	164	238	73	475

Tasso di assunzione per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2019											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	2%	3%	1%	5%	0%	0%	0%	0%	2%	3%	1%	5%
Donne	2%	3%	1%	6%	0%	0%	0%	0%	2%	3%	1%	6%
Totale	2%	3%	1%	5%	0%	0%	0%	0%	2%	3%	1%	5%

Dipendenti in uscita per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2019											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	17	67	142	226	-	-	-	-	17	67	142	226
Donne	7	25	38	70	-	1	-	1	7	26	38	71
Totale	24	92	180	296	-	1	-	1	24	93	180	297

Tasso di turnover per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2019											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	1%	3%	4%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	3%	4%
Donne	0%	1%	1%	2%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	1%	2%
Totale	0%	1%	2%	3%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	2%	3%

⁶ Si faccia riferimento al CCNL OPERAI AGRICOLI E FLOROVIVAISTI 2018 - 2021.



Dipendenti in entrata per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2018 ⁷											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	22	17	-	39	-	-	-	-	22	17	-	39
Donne	4	5	-	9	2	-	-	2	6	5	-	11
Totale	26	22	-	48	2	-	-	2	28	22	-	50

Tasso di assunzione per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2018											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,4%	0,3%	0,0%	0,7%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	0,3%	0,0%	0,7%
Donne	0,1%	0,2%	0,0%	0,3%	0,1%	0,0%	0,0%	0,1%	0,2%	0,2%	0,0%	0,4%
Totale	0,3%	0,3%	0,0%	0,6%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	0,3%	0,0%	0,6%

Dipendenti in uscita per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2018 ⁸											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	14	32	88	134	-	-	-	-	14	32	88	134
Donne	2	22	31	55	-	-	-	-	2	22	31	55
Totale	16	54	119	189	-	-	-	-	16	54	119	189

Tasso di turnover per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2018											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,3%	0,6%	1,6%	2,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,3%	0,6%	1,6%	2,5%
Donne	0,1%	0,7%	1,0%	1,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,7%	1,0%	1,8%
Totale	0,2%	0,6%	1,4%	2,2%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,6%	1,4%	2,2%

⁷ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai dipendenti in entrata del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

⁸ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai dipendenti in uscita del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti⁹

DIPENDENTI DEL GRUPPO		
Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2019	2018 ¹⁰
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) ¹¹	-	5
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	288	274
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2019	2018
Contusioni	129	94
Ferite da taglio	48	47
Lussazioni/Distorsioni/Fratture	67	70
Altre	44	68
Totale	288	279
TASSI DI INFORTUNIO ¹²		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0	0,39
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	21,65	21,08

Gli infortuni gravi avvenuti nel 2019 fanno riferimento a 3 fratture (2 a Vazzola di Treviso ed 1 a San Daniele del Friuli - Udine) e 2 schiacciamenti delle dita (Correggio - Reggio Emilia).

⁹ Per il 2019 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi agli infortuni utilizzando il nuovo Standard GRI 403, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2018 in sostituzione della versione finora utilizzata, pubblicata nel 2016. A fini comparativi, i dati relativi al 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report a seguito dell'aggiornamento dello Standard GRI 403. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicata sul sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

¹⁰ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi agli infortuni del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

¹¹ Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

¹² Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000.



DISCLOSURE 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente per genere e inquadramento¹³

Ore di formazione obbligatoria per categoria professionale e genere									
Ore di formazione	2019								
	N. ore uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. ore donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. ore totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Totale	35.874	5.476	6,55	10.375	3.163	3,28	46.249	8.639	5,35

Ore di formazione obbligatoria per categoria professionale e genere									
Ore di formazione	2018								
	N. ore uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. ore donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. ore totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Totale	36.931	5.407	6,83	10.431	3.041	3,43	47.362	8.448	5,61

¹³ Attualmente il gestionale non fornisce il dato suddiviso per categoria professionale. Il Gruppo Veronesi si impegna ad estendere la rendicontazione, includendo la suddivisione per categoria professionale per i prossimi anni

DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo

Numero dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Numero	2019			2018 ¹⁴		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	66	2	68	68	2	70
Quadri	71	5	76	64	6	70
Impiegati	951	270	1.221	943	245	1.188
Operai	4.388	2.886	7.274	4.332	2.788	7.120
Totale	5.476	3.163	8.639	5.407	3.041	8.448

Numero di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Numero	2019				2018 ¹⁵			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0	9	59	68	0	13	57	70
Quadri	0	25	50	75	0	22	48	70
Impiegati	113	626	483	1.222	93	623	472	1.188
Operai	1.244	3.661	2.369	7.274	1.254	3.640	2.226	7.120
Totale	1.357	4.321	2.961	8.639	1.347	4.298	2.803	8.448

Percentuale dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Percentuale	2019			2018		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1,2%	0,1%	0,8%	1,3%	0,1%	0,8%
Quadri	1,3%	0,2%	0,9%	1,2%	0,2%	0,8%
Impiegati	17,4%	8,5%	14,1%	17,4%	8,1%	14,1%
Operai	80,1%	91,2%	84,2%	80,1%	91,7%	84,3%
Totale	63,4%	36,6%	100,00%	64,0%	36,0%	100,00%

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Percentuale	2019				2018			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0,0%	0,2%	2,0%	0,8%	0,0%	0,3%	2,0%	0,8%
Quadri	0,0%	0,6%	1,7%	0,9%	0,0%	0,5%	1,7%	0,8%
Impiegati	8,3%	14,5%	16,3%	14,1%	6,9%	14,5%	16,8%	14,1%
Operai	91,7%	84,7%	80,0%	84,2%	93,1%	84,7%	79,4%	84,3%
Totale	15,7%	50,0%	34,3%	100,0%	15,9%	50,9%	33,2%	100,0%

¹⁴ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai dipendenti per categoria professionale e genere del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

¹⁵ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai dipendenti per categoria professionale, genere e fascia d'età del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.



L' AMBIENTE

Per il 2019, il perimetro dei dati ambientali fa riferimento ai siti produttivi, i centri di distribuzione, i transit point, i magazzini, i laboratori, le filiali, gli allevamenti e gli incubatori di proprietà o in affitto a gestione diretta del Gruppo facenti capo alle Società italiane consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, 16 siti produttivi alimentari, 5 centri di distribuzione, 4 transit point, 1 magazzino, 2 laboratori e 3 filiali dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 8 allevamenti e 5 incubatoi dell'area di business "Farm". Le filiali vengono considerate solamente per gli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO₂ equivalente e di smaltimento dei rifiuti, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale non sono considerate significative rispetto alle attività produttive del Gruppo.

DISCLOSURE 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2019		2018 ¹⁶	
		Totale	Totale GJ	Total	Totale GJ
Combustibili non rinnovabili			2.155.579		2.171.564
Gas Metano	Smc	52.525.068	2.091.590	52.090.019	2.099.918
Gasolio per riscaldamento	l	237.395	9.181	285.633	11.046
Gasolio per autotrazione	l	348.871	13.309	338.480	12.918
GPL per riscaldamento	Smc	306.491	34.750	364.718	41.358
Olio da combustibile	Kg	146.130	6.748	136.880	6.324
Combustibili rinnovabili	Smc	12.741.073	325.573	10.883.582	278.108
Biogas	Smc	12.741.073	325.573	10.883.582	278.108
per caldaia digestore	Smc	11.610	297	11.377	291
per ETS Caldaie	Smc	2.689.418	68.723	833.343	21.294
per ETS Cogeneratore	Smc	9.056.532	231.422	9.764.234	249.505
per Torcia	Smc	983.513	25.132	274.628	7.018
Energia elettrica	kWh	384.578.078	1.384.481	381.163.514	1.372.189
Energia elettrica acquistata	kWh	404.297.595	1.455.471	401.758.299	1.446.330
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	404.297.595	1.455.471	401.758.299	1.446.330
di cui da fonti rinnovabili ¹⁷	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	494.444	1.780	362.362	1.305
Energia elettrica autoprodotta e venduta/ceduta in rete	kWh	20.213.961	72.770	20.957.146	75.446
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici ¹⁸	kWh	29.355	106	29.844	107
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	20.184.606	72.665	20.927.302	75.338
da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	-	-	-	-
Totale consumi energia	GJ		3.865.632		3.821.860
Energia rinnovabile	GJ		254.582		203.967
Energia non rinnovabile	GJ		3.611.050		3.617.893
% Energia rinnovabile sul totale	%		6,59%		5,34%

¹⁶ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai consumi energetici del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

¹⁷ Il Gruppo acquista energia elettrica certificata con garanzie di origine. A causa della non reperibilità i dati 2018 e 2019 sono valorizzati pari a zero. Il Gruppo si impegna nel monitoraggio al fine della rendicontazione per l'anno prossimo.

¹⁸ Si specifica che nel 2018 erano attivi solo 2 impianti fotovoltaici; gli altri tre impianti sono entrati in funzione nel 2019.

FATTORI DI CONVERSIONE IN GJ

Energia Elettrica (GJ/kWh)	Gas Metano (GJ/ton)	Gas Naturale (kg/mc)	Gasolio per riscaldamento (GJ/ton)	Gasolio per riscaldamento (l/ton)	Gasolio per autotrazione (GJ/ton)	Gasolio per autotrazione (l/ton)
0,0036	49,776	0,8	45,2860	1.171	45,4140	1.190,45
Costante	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019

GPL (GJ/ton)	GPL (kg/mc)	Olio da combustibile (GJ/ton)	Biogas (GJ/Smc)
49,296	2,3	46,1810	0,0256
DEFRA 2019	FIRE: Linee guida Energy Manager 2018	DEFRA 2019	DEFRA 2019

Energia Elettrica (GJ/kWh)	Gas Metano (GJ/ton)	Gas Naturale (kg/mc)	Gasolio per riscaldamento (GJ/ton)	Gasolio per riscaldamento (l/ton)	Gasolio per autotrazione (GJ/ton)	Gasolio per autotrazione (l/ton)
0,0036	53,751	0,75	45,2860	1.171	45,5030	1.192,3010
Costante	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018

GPL (GJ/ton)	GPL (kg/mc)	Olio da combustibile (GJ/ton)	Biogas (GJ/Smc)
49,303	2,3	46,1990	0,0256
DEFRA 2018	FIRE: Linee guida Energy Manager 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018



DISCLOSURE 302-1 Intensità energetica

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FEED			
	Unità di misura	2019	2018 ¹⁹
Intensità energetica	GJ/Ton	0,301	0,307

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2019	2018 ²⁰
Intensità energetica	GJ/Ton	3,509	3,482

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO IDRICO					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2019		2018 ²¹	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico ²²	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	8.218	-	8.056	-
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8.218	-	8.056	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	1.096	24	1.106	22
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.096	24	1.106	22
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Totale prelievo idrico	Megalitri	9.314	24	9.162	22

¹⁹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi all'intensità energetica dell'area "Feed" del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

²⁰ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi all'intensità energetica dell'area "Food" del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

²¹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai prelievi idrici del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

²² Per la definizione delle aree a stress idrico è stato utilizzato Aqueduct, strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: <https://www.wri.org/our-work/project/aqueduct>. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".

DISCLOSURE 303-4 Scarico idrico

SCARICHI IDRICI					
Luogo di scarico	Unità di misura	2019		2018 ²³	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	4.589	-	4.074	-
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	4.589	-	4.074	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	2.095	11	2.066	7
Acqua dolce (≤ 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,67	-	0,7	-
Altre tipologie di acqua (> 1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	2.095	11	2.065	7
Totale scarico idrico	Megalitri	6.684	11	6.140	7

²³ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi agli scarichi idrici del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

DISCLOSURE 304-1

Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti a) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette

I dati relativi ai siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette includono gli stabilimenti produttivi del Gruppo. Sono pertanto escluse le filiali.

BIODIVERSITÀ (2019)					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
ACQUANEGRA CREMONESE (CR)	Lombardia	dall'ansa del fiume adda distanza 2,12	42,0	Morta di Pizzighettone	SIC IT20A0001
		dal fiume PO distanza 3.50	1.039,0	"Spinadesco"	ZPS IT20A0501
		dal fiume PO distanza 3.50	825,0	Spiaggioni di Spinadesco	SIC IT20A0016
Fossano (CN)	Piemonte	confine più vicino distanza 4,6	559,0	Greto e risorgive del Torrente Stura	SIC IT1160071
		distanza 5	107,0	Zone umide di Fossano e Sant'Albano Stura (loc. san Lorenzo)	ZPS IT1160059
Ospedaletto Euganeo	Veneto	distanza 2	13,0	Le Vallette	ZPS IT3260020
		dal confine più vicino distanza 5	15.096,0	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	SIC/ZPS IT3260017
PUTIGNANO (BA)	Puglia	distanza 4	61,0	Grotte di Castellana	SIC IT9120001
		distanza 8,3	59,0	Pozzo Cucù	SIC IT9120010
QUINTO DI VALPANTENA (VR)	Veneto	distanza 2,4	989,0	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
		dall'ansa del fiume distanza 4,5	476,0	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	SIC IT32100043
S. POLO DI TORRILE (PR)	Emilia Romagna	distanza 1,13	2.622,0	Aree delle risorgive di Viarolo, Bacini di Torrile, Fascia golenale del Po	SIC/ZPS IT4020017
		distanza 7,39	601,0	Parma Morta	SIC/ZPS IT4020025
SAN PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	da fiume Tesina distanza 2,7	715,0	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	SIC IT3220040
CASELLE DI SOMMA-CAMPAGNA (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume distanza 6,45	476,0	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	IT3210043
CORREGGIO (RE)	Emilia Romagna	confine più vicino distanza 8,5	1.100,0	Valle delle Bruciate e Tresinaro	IT4040017
		distanza 9,5	1.456,0	Valle di Gruppo	Zps it 4040015
CREMONA (CR)	Lombardia	distanza 6,5	825,0	Spiaggioni di Spinadesco	IT20A0016
		distanza 6,5	1.039,0	"Spinadesco"	IT20A0501
MAGRETA DI FORMIGINE (MO)	Emilia Romagna	distanza 7,5	277,0	Casse di espansione del Secchia	SIC/ ZPS IT4030011
		distanza 9	371,0	Salse di Nirano	SIC IT4040007
		distanza 2,5	50,0	Colombarone	IT4040012

BIODIVERSITÀ (2019)					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
NOGAROLE ROCCA (VR) Loc. Salette Calette	Veneto	distanza 4	118,0	Fontanili di Povegliano	IT3210008
		distanza 10	111,0	Palude di Pellegrina	SIC/ZPS IT3210015
S. GIORGIO IN BOSCO (PD)	Veneto	distanza 5,5	133,0	Palude di Onara	ZPS IT3260001
		dall'ansa del fiume distanza 0,5	3.848,0	Grave e zone umide del Brenta	SIC/ ZPS IT3260018
S. MARIA DI ZEVIO (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume distanza 1,77	2.090,0	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	SICIT32100042
		distanza 2,84	186,0	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		distanza 6	167,0	Palude del Feniletto - Sguazzo Vallese	SIC/ZPS IT3210014
SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)	Friuli Venezia Giulia	punto più vicino del fiume distanza 2,5	2.719,0	Greto del Tagliamento	ZSC/SIC IT3310007
		distanza 3	83,0	Lago di Ragogna	ZSC/SIC IT3320020
		distanza 8	62,0	Quadri di Fagagna	ZSC/SIC IT3320022
SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)	Friuli Venezia Giulia	distanza 8	98,0	Torbiera di Casasola e Andreuzza	ZSC/SIC IT3320021
		distanza 8	10,0	Magredi di Coz	ZSC/SIC IT3320024
		distanza 10	14,0	Torbiera di Sequals	ZSC/SIC IT3310005
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume distanza 2,45	2.090,0	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
		distanza 10	186,0	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		distanza 10	989,0	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
SAN MICHELE EXTRA (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume distanza 2,25	2.090,0	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
TIZZANO VAL PARMA (PR)	Emilia Romagna	confine più vicino distanza 5,5	825,0	Monte Fuso	SIC IT4020015
		confine più vicino distanza 9	424,0	Barboj di Rivalta	SIC IT4020023
VAZZOLA (TV)	Veneto	dall'ansa del fiume distanza 8	4.752,0	Grave del Piave - Fiume Soligo - Fosso di Negrizia	SIC IT3240030
		distanza 9	4.687,0	Grave del Piave	ZPS IT3240023
		distanza 9	1.955,0	Ambito fluviale del Livenza e corso inferiore del Monticano	SIC IT3240029
Verona (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume distanza 2,25	2.090,0	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
VILLAFRANCA (VR)	Veneto	distanza 4,5	118,0	Fontanili di Povegliano	SIC/ZPS IT3210008



BIODIVERSITÀ (2019)					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Ettari	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
VILLAGANZERLA DI CASTEGNERO (VI)	Veneto	confine più vicino distanza 1,6	12.906,0	Colli Berici	IT3220037
		dal confine più vicino distanza 7,5	15.096,0	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	SIC/ZPS IT3260017
ZIBELLO (PR)	Emilia Romagna	dall'ansa del fiume distanza 1	336,0	Golena del Po presso Zibello	ZPS IT4020019
		distanza 2,2	210,0	Bosco Ronchetti	IT20A0015
		distanza 2	300,0	Riserva Regionale Bosco Ronchetti	ZPS IT20A0401
		distanza 4	1.245,0	Prati e Ripristini ambientali di Frescarolo e Samboseto	ZPS IT4020018
		dall'ansa del Po distanza 5,3	1.005,0	Basso Taro	SIC/ ZPS IT4020022
AVIANO (PN)	Friuli Venezia Giulia	distanza 6,1	261,0	Risorgive del Vinchiaruzzo	ZSC IT3310010
BELLUNO (BL)	Veneto	dall'ansa del fiume distanza 1,6	212,0	Fontane di Nogarè	SIC IT3230044
		distanza 3,1	25,0	Torbiera di Antole	SIC IT3230045
BONDENO DI GONZAGA (MN)	Lombardia	distanza 11,28	7.223,0	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia	IT20B0501
CASTEGNERO (VI)	Veneto	confine più vicino distanza 0,75	12.906,0	Colli Berici	SIC IT3220037
GUARDIAREGIA (CB)	Molise	distanza 0,3	978,0	Sella di Vinchiaturo	SIC/zps IT7222296
		distanza 0,6	25,0	La Gallinola - Monte Miletto - Monti del Matese	SIC/ZPS IT7222287
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Veneto	distanza 7,76	118,0	Fontanili di Povegliano	SIC/ZPS IT321008
		distanza 9	111,0	Palude di Pellegrina	SIC/ZPS IT32150015
MORENGO (BG) RONCOFERRARO (MN)	Lombardia	distanza 2,28	12,0	Fontanile Brancaleone	IT2060013
		distanza 9,8	5,3	Boschetto Della Cascina Campagna	IT2060014
		distanza	25	Chiavica del Moro	ZPS IT 20B0014
S. PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	da fiume Tesina distanza 2,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	SIC IT3220040
		dall'ansa del fiume distanza 7,3	3848	Grave e zone umide del Brenta	SIC/ ZPS IT3260018
S. QUIRINO (PN)	Friuli Venezia Giulia	distanza 8,5	10097	Magredi di Pordenone	ZPS IT3311001
ROSARO DI GREZZANA (VR)	Veneto	confine più vicino distanza 3,5	989	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
		confine più vicino distanza 7,5	171	Monti Lessini: Ponte di Veja, Vaio della Marciora	SIC/ZPS IT3210006
		confine più vicino distanza 7	233	Monti Lessini: cascate di Molina	SIC IT3210002

DISCLOSURE 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2019	2018 ²⁴
Gas metano	tCO ₂ eq	106.654	106.603
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ eq	655	848
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ eq	905	911
GPL per riscaldamento	tCO ₂ eq	2.070	2.464
Olio da Combustione	tCO ₂ eq	463	433
Totale emissioni Scope 1	tCO₂eq	110.746	111.260

DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)²⁵

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2019	2018 ²⁶
Energia elettrica acquistata Location Based	tCO ₂	145.143	144.231
Energia elettrica acquistata Market Based	tCO ₂ eq	196.893	195.656

TOTALE EMISSIONI			
	Unità di misura	2019	2018
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO ₂ eq	255.889	255.491
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO ₂ eq	307.639	306.916

²⁴ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alle emissioni di Scope 1 del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

²⁵ I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2019: 487 gCO₂eq/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2018). Il metodo Location-based è basato su fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia per confini geografici ben definiti, tra cui confini locali, subnazionali o nazionali (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2019: 359 gCO₂/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2017).

Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

²⁶ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alle emissioni di Scope 2 del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.



FATTORI DI EMISSIONE IN CO₂eq

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/Ton)	Biogas (kgCO ₂ eq/kWh)
2,031	2,93686	3,16536	3,08823	3,229860	0,00021
DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019	DEFRA 2019

Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) - Italia	Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ eq/kWh) - Italia
0,359	0,487
Terna Confronti Internazionali 2017 per Location-based	AIB 2018

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/Ton)	Biogas (kgCO ₂ eq/kWh)
2,047	2,93732	3,16526	3,20922	3,47844	0,00022
DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018	DEFRA 2018

Energia Elettrica Location based (KgCO ₂ /kWh) - Italia	Energia Elettrica Market based (kgCO ₂ eq/kWh) - Italia
0,359	0,487
Terna Confronti Internazionali 2017	AIB 2018

DISCLOSURE 305-4 Intensità delle emissioni

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FEED			
	Unità di misura	2019	2018 ²⁷
Intensità emissiva	tCO ₂ eq/Ton	0,0207	0,0211

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2019	2018 ²⁸
Intensità emissiva	tCO ₂ eq/Ton	0,227	0,228

²⁷ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi all'intensità emissiva dell'area "Feed" del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it

²⁸ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi all'intensità emissiva dell'area "Food" del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it

DISCLOSURE 306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

RIFIUTI						
Metodo di smaltimento (Ton)	2019			2018 ²⁹		
	Pericolosi	Non pericolosi	Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale
Trattamento	38	2.204	2.242	20	1.962	1.982
Riciclo	2	270	272	5	206	211
Compostaggio	3	10.499	10.502	3	11.398	11.401
Recupero, incluso recupero di energia	449	38.354	38.803	225	37.859	38.084
Incenerimento (termodistruzione)	-	0,95	0,95	-	1,49	1,49
Iniezione in pozzi profondi	-	-	-	-	-	-
Discarica	-	29	29	17	37	54
Smaltimento	230	461	691	220	1.301	1.520
Altro	10	3.215	3.225	34	1.351	1.385
TOTALE	732	55.032	55.764	524	54.116	54.640
Percentuale	1,31%	98,69%		0,96%	99,04%	

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO		
	2019 in migliaia di euro	2018 in migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	3.107.582	2.993.742
Valore economico trattenuto	131.567	129.179
Valore economico distribuito, di cui:	2.976.015	2.864.564
Costi operativi riclassificati	2.569.586	2.472.630
Remunerazione del personale	386.165	369.562
Remunerazione dei finanziatori	3.646	4.758
Remunerazione degli azionisti ³⁰	0	0
Remunerazione della PA	16.618	17.614

²⁹ A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi ai rifiuti del 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda al Annual Report 2018, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

³⁰ Nel corso del 2019 e del 2018 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di Euro 8.658.168,30 per ciascun anno, con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio.



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 2019 (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 in conformità ai GRI Standards: opzione Core. Per quanto riguarda gli Standard specifici GRI 403 (Salute e sicurezza sul lavoro) e GRI 303 (Acqua e scarichi idrici) è stata adottata la più recente versione del 2018. Come richiesto dai GRI Standards, 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, descritta nel paragrafo "Analisi di Materialità" del presente documento.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economico-finanziarie corrisponde a quello del Bilancio Consolidato al 31 dicembre 2019 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. I dati e le informazioni ambientali includono i siti produttivi, i centri di distribuzione, i transit point, i magazzini, i laboratori, le filiali, gli allevamenti e gli incubatori di proprietà o in affitto a gestione diretta del Gruppo facenti capo alle Società italiane consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato.

In particolare, 16 siti produttivi alimentari, 5 centri di distribuzione, 4 transit point, 1 magazzino, 2 laboratori e 3 filiali dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 8 allevamenti e 5 incubatori dell'area di business "Farm". Le filiali vengono considerate solamente per gli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO₂ equivalente e di smaltimento dei rifiuti, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale non sono significative rispetto alle attività produttive del Gruppo. Per le informazioni relative alla filiera, 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.

Al fine di permettere la comparabilità dei dati e delle informazioni nel tempo e valutare l'andamento delle attività del Gruppo è proposto il confronto con l'anno precedente. In caso di riesposizioni di dati relativi al periodo precedente, queste sono espressamente indicate. 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.

Nel corso del 2019, non sono avvenuti cambiamenti significativi delle dimensioni, della struttura, dell'assetto proprietario e della catena di fornitura del Gruppo. 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, ambientali, di etica e integrità nel business e di compliance normativa. 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.

L'Annual Report 2019 è oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A. La verifica è stata svolta secondo le procedure indicate nella "Relazione della Società di Revisione Indipendente", inclusa nel presente documento.

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

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 102: GENERAL STANDARD DISCLOSURES (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	8	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	24-39	
102-3	Luogo della sede principale	152	
102-4	Luogo delle attività	40-43	
102-5	Proprietà e forma giuridica	8	
102-6	Mercati serviti	43-44	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	16-17; 24-39; 90-91	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	90-91	
102-9	Catena di fornitura	56-87	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	141	
102-11	Principio di precauzione	141; 104-114	
102-12	Iniziative esterne	46-49	
102-13	Adesione ad associazioni	122	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	4-5	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	12-13	
Governance			
102-18	Struttura della governance	9	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	50	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	50; 125	
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	50	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	123	



GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	51; 123	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	8; 141	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	141	
102-47	Elenco dei temi materiali	51; 123	
102-48	Revisione delle informazioni	11; 91; 107; 112-113; 124-125; 127-128; 130-131; 133-134; 138-140; 141	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	141	
102-50	Periodo di rendicontazione	141	
102-51	Data del report più recente	141	
102-52	Periodicità della rendicontazione	141	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	142	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	141	
102-55	Indice dei contenuti GRI	142-147	
102-56	Assurance esterna	149-150	
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
Tematica materiale: Performance economica			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16-17	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	16-17	
GRI 201: Performance economiche (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	118; 140	
Tematica materiale: Etica e compliance			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	12-13	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	12-13	
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2019 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2019 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.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 419: Compliance socio-economica (2016)			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel corso del 2019 non si sono registrati casi di sanzioni monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia sociale ed economica.	
Tematica materiale: Sviluppo Socio-economico del Territorio			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	24-43	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	24-43	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	126	
GRI 203: Impatti economici indiretti (2016)			
203-2	Impatti economici indiretti significativi	56-87	
Tematica materiale: Gestione sostenibile della catena di fornitura			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	56-87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	56-87	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	58; 74-75	
GRI 308: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	76	
GRI 414: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri sociali (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	76	
Tematica materiale: Gestione degli impatti ambientali			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	104-114	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	104-114	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	106; 131	
302-3	Intensità energetica	133	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	113-114	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	113-114	
303-3	Prelievo idrico	113	
303-4	Scarico di acqua	113	



GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 304: Biodiversità (2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	135-137	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	106; 138	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	106; 138	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	139	
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti (2016)			
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	112; 140	
GRI 307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2019 non sono state registrate multe o sanzioni non monetarie per il mancato rispetto di leggi e regolamenti ambientali.	
Tematica materiale: Sviluppo e benessere dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	90-94	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	90-94	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	126-127	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	11; 91; 130	
GRI 404: Formazione ed istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	96; 129	Il Gruppo Veronesi si impegna ad estendere la rendicontazione, includendo la suddivisione per categoria professionale per i prossimi anni.
Tematica materiale: Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	98-101	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	98-101	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	98	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	98	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	100	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	99	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	100	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	100	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	98	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-9	Infortuni sul lavoro	128	
Tematica materiale: Tutela dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	90-94	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	90-94	
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)			
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il periodo minimo di preavviso per cambiamenti organizzativi previsto dalla contrattazione collettiva di secondo livello per i dipendenti del Gruppo è 15 giorni.	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2019 non si sono registrati casi di discriminazione.	
GRI 407 Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)			
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	Considerato il contesto operativo del Gruppo Veronesi, non sono stati identificati rischi significativi relativi alla libertà di associazione e contrattazione collettiva presso le società del Gruppo o i loro fornitori.	
Tematica materiale: Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	60; 69; 72; 78-79; 85; 87	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	60; 69; 72; 78-79; 85; 87	
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2019 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	
Tematica materiale: Consumo e marketing responsabile			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52-53; 86	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52-53; 86	



GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel corso del 2019 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.	
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2019 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.	
Tematica materiale: Benessere animale			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	69-71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	69-71	
Tematica materiale: Nutrizione e benessere			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	60-71; 78-80	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	60-71; 78-80	
Tematica materiale: Ascolto del cliente			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	80	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	80	
Tematica materiale: Corporate governance			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	10-11	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	10-11	

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SULL'ANNUAL REPORT

Al Consiglio di Amministrazione di
Veronesi Holding S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*"limited assurance engagement"*) dell'Annual Report del Gruppo Veronesi (di seguito anche "il Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019.

Responsabilità degli Amministratori per l'Annual Report

Gli Amministratori di Veronesi Holding S.p.A. sono responsabili per la redazione dell'Annual Report in conformità ai *"Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards"* definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* ("GRI Standards"), come descritto nella sezione "Nota metodologica" dell'Annual Report.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Annual Report che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Veronesi in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità dell'Annual Report rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *"International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information"* (di seguito anche "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB)* per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che l'Annual Report non contenga errori significativi.

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona

Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.328.220,00 i.v.
Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi n. 03049560166 - R.E.A. Milano n. 1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo www.deloitte.com/about.

© Deloitte & Touche S.p.A.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sull'Annual Report si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nell'Annual Report, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nell'Annual Report, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo "Valore economico generato e distribuito" dell'Annual Report e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nell'Annual Report.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Veronesi Holding S.p.A., e con il personale di A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A. e Agricola Tre Valli Società Cooperativa e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione dell'Annual Report.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nell'Annual Report abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- Per le seguenti società e siti, sede di Quinto di Valpantena per Veronesi Holding S.p.A., sede di S. Martino Buon Albergo per A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A. e sito produttivo di Nogarole Rocca per Agricola Tre Valli Società Cooperativa, che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco o riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.



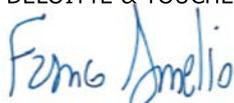
Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che l'Annual Report del Gruppo Veronesi relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" dell'Annual Report.

Altri aspetti

I dati comparativi presentati nell'Annual Report in relazione all'esercizio chiuso il 31 dicembre 2018, non sono stati sottoposti a verifica.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Franco Amelio

Socio

Milano, 3 luglio 2020

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.negroni.com | negroni@negroni.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 - SUISSE

Via Albertolli, 3 - 6830 Chiasso (CH)

Veronesi Rus - RUSSIA

Bolshoy Zlatoustinsky pereulok 1, edificio 1
10100 Mosca



