

An illustration on a dark blue background. A large, stylized tree with a thick orange trunk and a large, rounded orange canopy is the central focus. The tree is being held up by a large, white, textured hand that enters from the bottom right. A man in a blue suit is sitting on the ground at the base of the tree, leaning against its trunk. The overall style is modern and artistic.

# Annual Report 2020



Annual  
**Report**  
2020

# Indice

01

Lettera del Consiglio di Amministrazione ..... 5

02

La struttura **societaria** ..... 7

La Governance ..... 10

Il codice etico ..... 12

I valori ..... 13

03

Emergenza **Covid** ..... 15

04

Il Gruppo **in numeri** ..... 21

Principali dati economici ..... 22

I numeri del Gruppo ..... 23

05

I **mercati** ..... 25

La nostra storia di innovazione ..... 26

L'alimentare ..... 30

I mangimi ..... 40

L'export ..... 44

06

Percorso di **sostenibilità** ..... 47

Il nostro percorso di sostenibilità ..... 48

Gli stakeholder del Gruppo ..... 49

Analisi di materialità ..... 50

07

Una filiera **di qualità** ..... 53

Una filiera garantita fin dal primo acquisto ..... 54

Allevamenti ..... 62

Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova ..... 74

I nostri laboratori d'eccellenza ..... 84

Le nostre certificazioni ..... 85



08

<b>Le nostre persone</b>	87
La forza delle nostre persone	88
Le relazioni industriali: un dialogo sempre aperto	92
Alleviamo e coltiviamo innanzitutto il talento	94
La capacità di innovare anche nella formazione	96
Sicurezza e salute dei dipendenti	98

09

<b>Il rispetto dell'ambiente</b>	103
Proteggere l'ambiente per difendere il nostro futuro	104
Tutta la nostra energia per ridurre le emissioni	106
Energia da fonti rinnovabili	108
Biogas	109
Fotovoltaico e solare termico	109
Recupero, riciclo, trattamento: una forte cultura anti spreco e circolare	110
L'acqua un patrimonio da tutelare	112
L'attenzione alla biodiversità	114

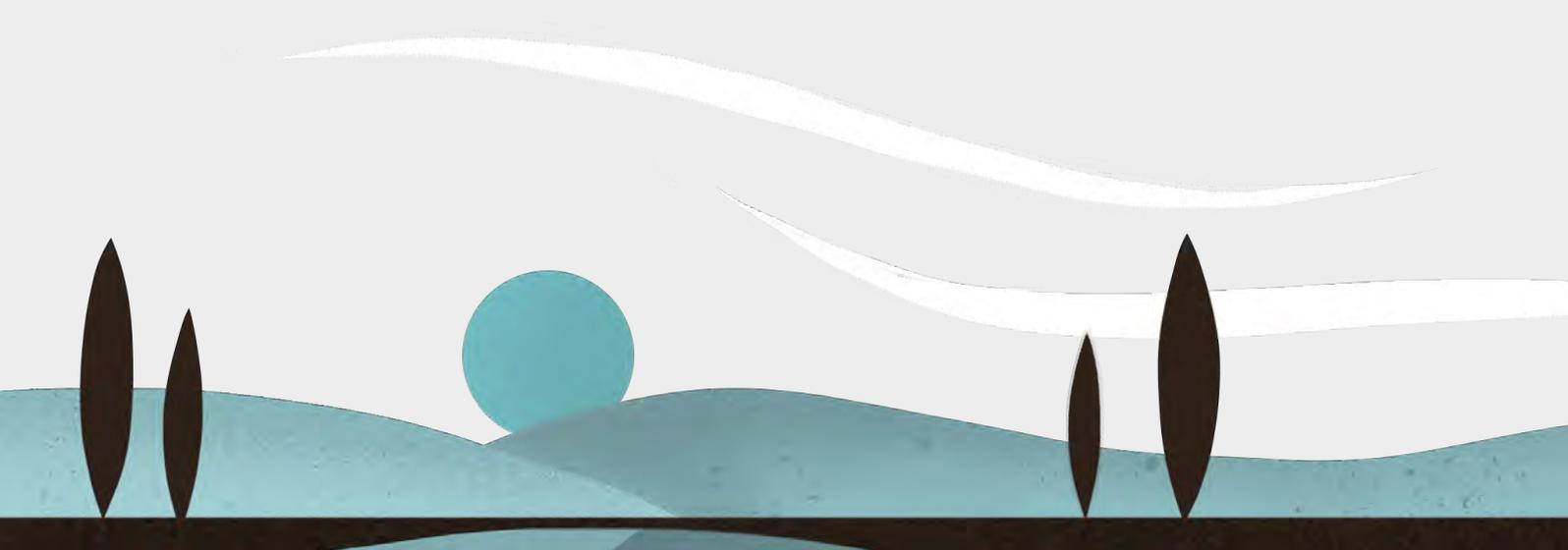
10

<b>Valore economico e investimenti</b>	117
Valore economico generato e distribuito	118
Investimenti 2020	119

11

<b>Allegati</b>	121
Stakeholder e materialità	122
Sostenibilità sociale	124
Sostenibilità ambientale	130
Sostenibilità economica	140
Nota metodologica	141
Indice dei contenuti GRI	142
Assurance esterna	149





---

## Lettera del Consiglio **di Amministrazione**

Ricorderemo il 2020 come un anno straordinario sotto ogni punto di vista. Abbiamo assistito ad una crisi nuova, impreveduta e senza precedenti, scatenata dall'epidemia da COVID-19 che ha coinvolto in modo totale tutti i Paesi del mondo.

Come tutti, non eravamo preparati ad una sfida di questa portata che ha portato terremoti su più livelli e ancora in corso: dall'impennata del costo delle materie prime agricole ad un nuovo modo di lavorare, dai cambi repentini nelle aperture dei canali distributivi in cui operiamo alle stravolte abitudini di acquisto dei nostri consumatori.

Ma abbiamo saputo cambiare pelle, adattarci velocemente a situazioni ogni giorno sempre nuove, superare con tenacia e volontà ostacoli sempre più difficili. Lo abbiamo fatto con senso di responsabilità per assicurare il cibo al Paese, esercitando con generosità il nostro lavoro. Come Gruppo siamo stati chiamati a svolgere un'importante funzione sociale: quella di continuare a garantire gli alimenti essenziali a tutti, anche nei momenti più duri di lockdown.

Non è stato facile, per nessuno, cercare di comprendere e organizzare le proprie attività e la propria vita in questo contesto che muta velocemente da tutti i punti di vista, giorno dopo giorno.

In un anno come quello appena trascorso, sono ancora più eccezionali i risultati raggiunti. Soprattutto l'ingegno e la forza con cui tutta la filiera ha reagito e fatto in ogni anello la propria parte. Lo sforzo per affrontare questa situazione e cercare sempre nuove soluzioni in breve tempo per ogni nuova difficoltà che si presentava è stato corale, non ci siamo arresi. Le nostre persone non si sono arrese.

Ed è a loro che va il nostro più sentito ringraziamento. Perché con grande senso del dovere e fiducia nei confronti del Gruppo hanno continuato ad esercitare la propria professione: in linea nelle fabbriche, a casa attraverso il lavoro agile, insieme agli allevatori in filiera per assicurare che tutto funzionasse al meglio, accanto ai clienti per gestire i rifornimenti e garantire la consegna anche nei momenti più critici.

Con questa lente va letto il Bilancio di Sostenibilità 2020: come la risposta concreta del Gruppo e delle sue persone per assicurare continuità in un contesto di massima turbolenza. Una fotografia dell'impegno e della dedizione con cui ciascuno ha operato per il bene dell'azienda. Un concetto che abbiamo voluto rappresentare anche nella grafica scelta: il Gruppo come un albero è nato, vive e continua a crescere grazie al lavoro delle persone (rappresentato dalla mano) e genera valore, benessere e protezione per le persone stesse (stilizzate nell'uomo).

Nelle pagine che seguono il racconto di un anno straordinario: dal presidio dei mercati che ha portato il fatturato a chiudere in crescita, alla formazione costante delle persone che non è mancata neppure in pandemia. Così come gli investimenti, assicurati dal Consiglio di Amministrazione come segno di fiducia ad una squadra che non ha mai mollato, nonostante costi esponenziali sostenuti per operare in questo anno.

Perché vogliamo continuare ad essere un motore per la crescita della moderna agrozootecnica ed un punto di riferimento nel panorama alimentare nazionale ed internazionale, perseguendo uno sviluppo che sia sempre più sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale.





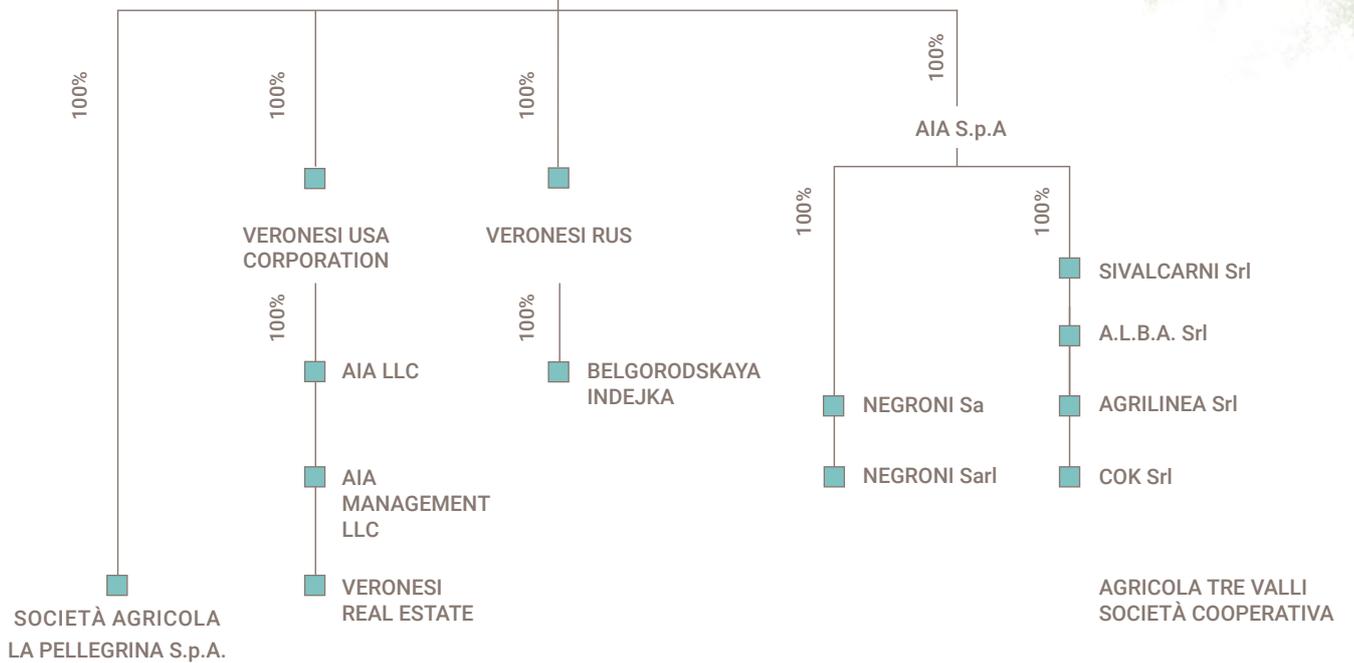
# La struttura societaria

# 02



# Assetto societario

VERONESI HOLDING S.p.A.



# Consiglio di Amministrazione

TOMMASO VERONESI  
Vicepresidente

ANTONIO NICODEMO  
Vicepresidente

LUIGI FASOLI  
Amministratore Delegato



MARCELLO VERONESI  
Consigliere

MARIO VERONESI  
Presidente

FRANCESCO BALLINI  
Consigliere

## Collegio sindacale

**PRESIDENTE**  
Mauro Melandri

**SINDACI**  
Andrea Castelli, Primo Ceppellini

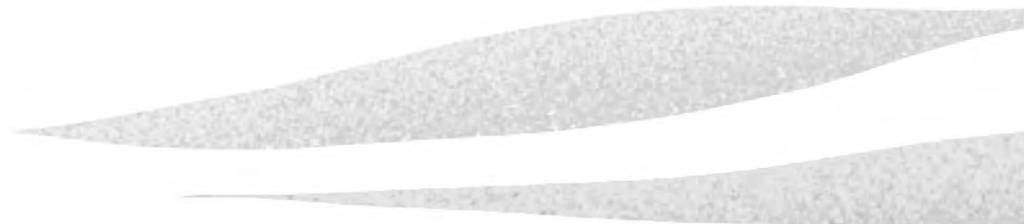
**SOCIETÀ DI REVISIONE**  
Deloitte&Touche S.p.A.

# La governance

Il modello di Corporate Governance adottato dal Gruppo è basato sul cosiddetto “modello tradizionale” italiano, così costituito:

- **Assemblea dei Soci:** ha il compito di nominare il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale. I Soci sono impegnati nella tutela e la crescita del valore della propria attività e della solidità patrimoniale.
- **Consiglio di Amministrazione:** è l'organo che detiene i più ampi poteri di indirizzo strategico. Suo compito è l'indirizzo della gestione, esplicitato nelle “Linee guida” condivise con il top management, 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. L'attuale CdA è composto da 6 amministratori, rappresentanti ognuno le famiglie dei 5 figli del fondatore Apollinare Veronesi, ed un amministratore esterno che ricopre il ruolo di Amministratore Delegato.
- **Collegio Sindacale:** vigila 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. È composto da membri esterni al Gruppo nel rispetto della normativa.
- **Società di Revisione:** è incaricata della revisione legale dei conti ai sensi di legge. 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.



## La gestione **dei rischi**

Il **Modello Organizzativo**, adottato dalle società italiane del Gruppo, è un insieme di regole, procedure e modi di operare che definiscono il **sistema organizzativo, di gestione e controllo** interno all'azienda e mira ad impedire o a contrastare la commissione dei reati sanzionati dal D.Lgs 231/01. La sua finalità è prevenire particolari tipologie di reati, commessi apparentemente a vantaggio della Società, che possono comportare una responsabilità amministrativa.

Il Modello Organizzativo ha anche l'obiettivo di informare tutti i collaboratori, interni ed esterni al Gruppo, in merito alle attività che comportano un rischio di commissione di reato e alle conseguenti sanzioni. Con questo strumento il Gruppo vuole diffondere ed affermare, attraverso il controllo, una cultura d'impresa improntata alla legalità e prevedere un'efficiente ed equilibrata organizzazione.

L'organismo deputato al controllo dell'osservanza del Modello Organizzativo, in ogni società del Gruppo, è l'**Organismo di Vigilanza (OdV)**. L'OdV è un organo collegiale formato da tre componenti esterni all'azienda ed è collocato in posizione apicale all'interno dell'organizzazione, allo scopo di garantire l'autonomia da ogni forma di potenziale interferenza.

L'OdV si avvale di due importanti strumenti per evidenziare i possibili reati e valutarne il rischio: una mappatura dei rischi differenziata per le diverse società del Gruppo, con il coinvolgimento del personale operativo di tutte le aree funzionali; una matrice che incrocia le probabilità che possa verificarsi il reato con l'impatto che tale reato può generare sul Gruppo.



## Il codice etico

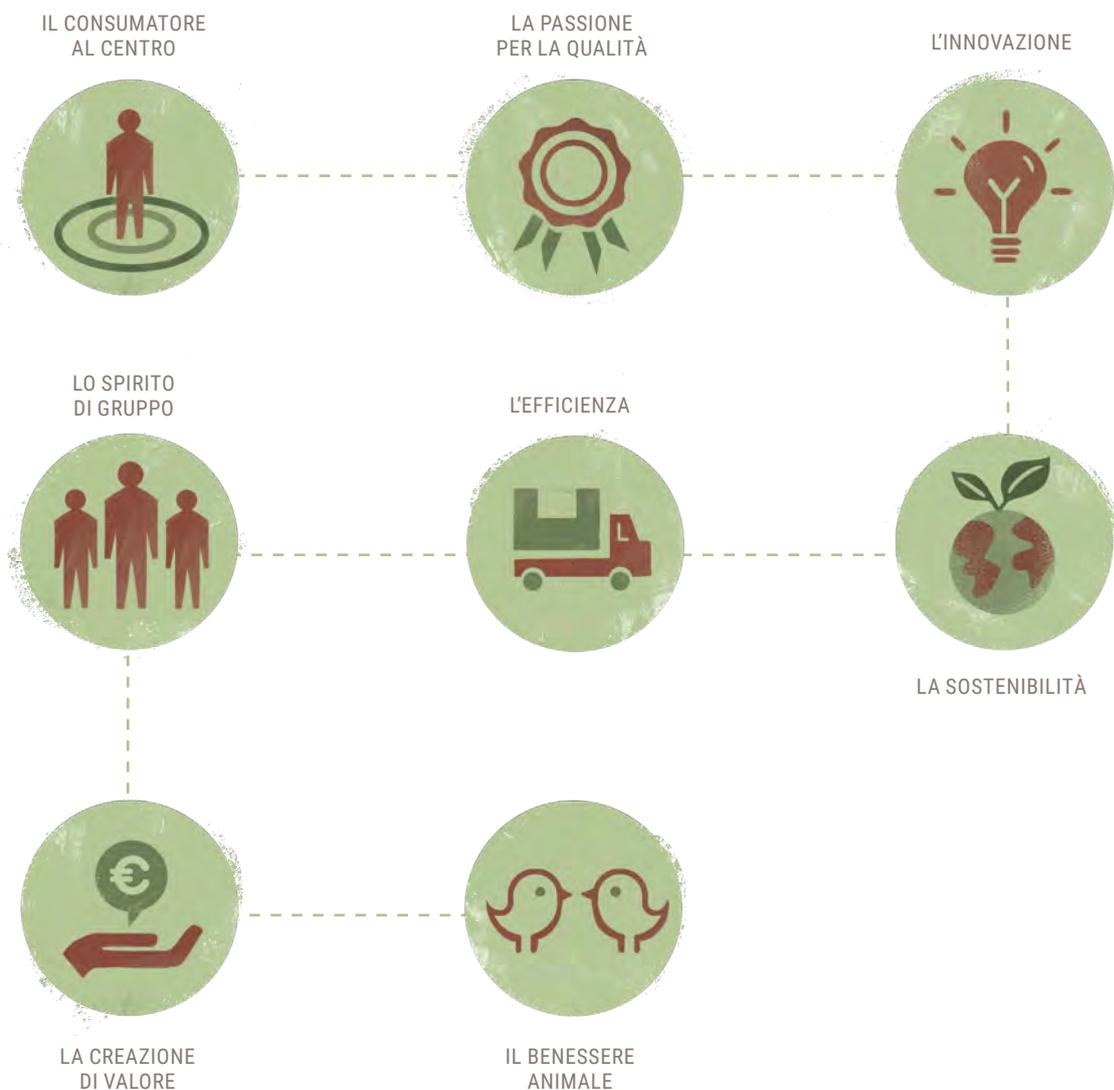
Il Codice Etico è alla base della struttura di Governance del Gruppo\* ed è il primo presidio del Modello Organizzativo.

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.



# I valori



La grave e/o persistente violazione delle norme del Codice Etico da parte dei suoi destinatari lede il rapporto di fiducia tra il Gruppo e chi lo viola e può comportare l'insorgere di sanzioni disciplinari sulla base del Modello Organizzativo ex D.Lgs. 231/01 e, per i casi di grave inadempimento, la risoluzione del rapporto di lavoro.

Per approfondimenti si rimanda a: <https://www.gruppoveronesi.it/i-nostri-valori-e-i-principi>.



# Emergenza Covid

# 03



## La sfida della pandemia, l'impegno per la ripresa

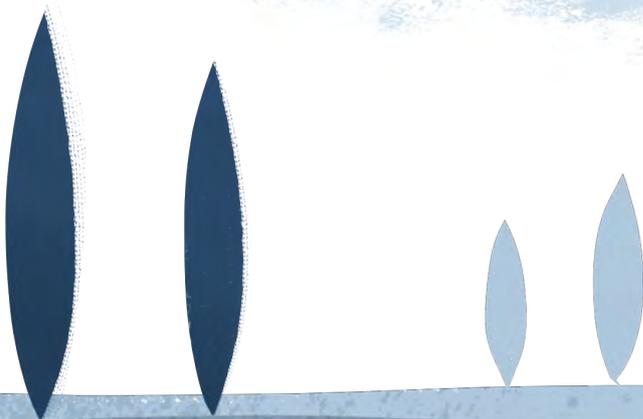
In un 2020 segnato dalla pandemia, il nostro Gruppo è stato chiamato a svolgere un'importante funzione sociale: continuare a garantire il cibo a tutti. Se sulle tavole degli italiani non sono mai mancati alimenti essenziali come i nostri è perché la filiera non si è mai fermata e le persone hanno continuato a svolgere il loro lavoro con grande senso di responsabilità.

**Il 100% delle nostre persone ha continuato a lavorare** con la garanzia del **100% della retribuzione**. Il Gruppo ha inoltre comunicato anticipatamente il rinnovo dei contratti a termine in scadenza come segno di rassicurazione. Oltre a ciò, sono state anticipate le somme messe a disposizione dagli Istituti pubblici, tra cui i congedi straordinari previsti dal Decreto Cura Italia.

Il Consiglio di Amministrazione del Gruppo in via straordinaria ha stanziato oltre **2 Milioni di Euro a sostegno delle famiglie**: nel mese di aprile è stato infatti riconosciuto un contributo straordinario per il personale dei reparti produttivi e strettamente legati alla produzione. Un modo per rendere tangibile il nostro grazie nei confronti di chi ha continuato nei giorni di emergenza a garantire il funzionamento di tutti i nostri stabilimenti, un gesto che ha raggiunto oltre 7.500 persone e si è poi esteso alle cooperative per i loro collaboratori che hanno lavorato accanto a noi all'interno dei siti produttivi.

Come segno del nostro orgoglio di essere italiani e di aver sostenuto con il nostro lavoro l'Italia, abbiamo deciso di illuminare le pareti esterne di alcuni stabilimenti produttivi con il tricolore, in particolare la piattaforma logistica di San Martino Buon Albergo, da dove simbolicamente parte la maggior parte delle forniture per il Paese.

*A guidare le scelte è stata l'applicazione delle cosiddette **3M** - igienizzazione **Mani**, utilizzo **Mascherina** e distanza del **Metro** - in tutti gli ambienti di lavoro. In tutti i siti produttivi sono stati distribuiti dispositivi di protezione aggiuntivi rispetto a quelli abitualmente utilizzati (in molti reparti vigeva già l'obbligo di lavorare con guanti e mascherina).*



## La sicurezza di tutti **prima di tutto**

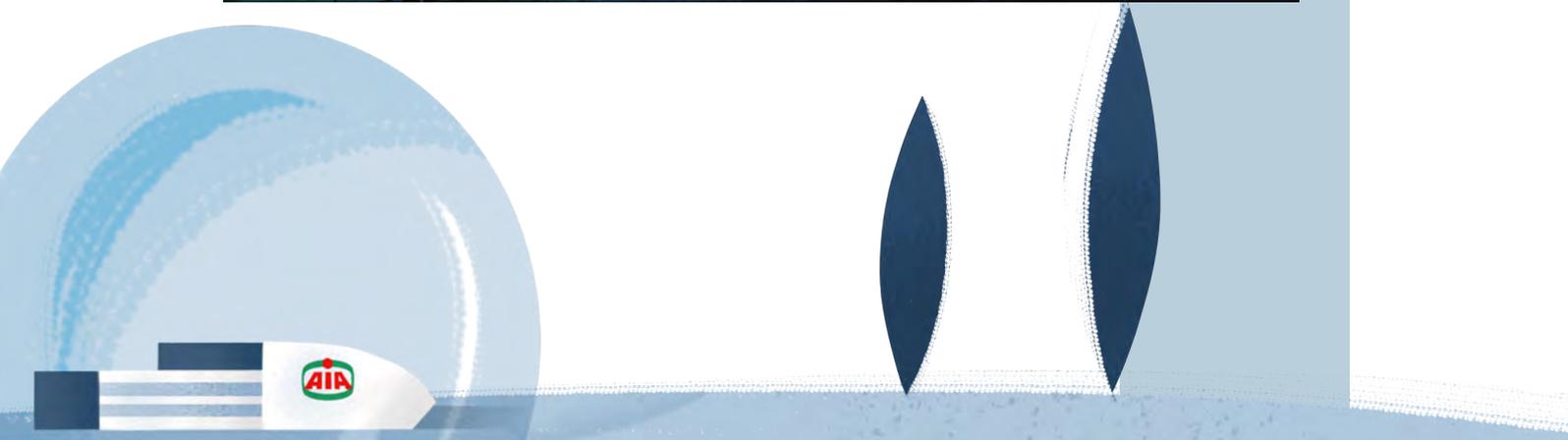
Sin dal primo momento di emergenza, l'impegno principale è stato garantire le migliori condizioni di sicurezza per consentire alle nostre persone di operare con la giusta serenità e continuare a svolgere un lavoro considerato essenziale per il Paese, anche nei momenti più difficili: l'approvvigionamento del cibo.

All'inizio di marzo è stato istituito un **Comitato Covid centrale**, con il compito di coordinare tutte le sedi del Gruppo e di tenere costantemente informato l'Organismo di Vigilanza su tutte le attività poste in essere.

Abbiamo superato insieme alle parti sociali momenti di grande difficoltà, lavorando in ogni stabilimento per rivedere l'organizzazione del lavoro (piani, reparti, orari, aree break, pause), con l'obiettivo di creare le migliori condizioni possibili e andare incontro con la giusta flessibilità alle esigenze di tutti. Grazie ai provvedimenti presi e alla tempestività dell'azione, tutti gli stabilimenti del Gruppo e i poli logistici hanno continuato a operare regolarmente.

Oltre 700 persone sono state messe nelle condizioni di lavorare in modo agile con l'accesso a tutti i sistemi operativi aziendali, grazie all'acquisto immediato di strumenti adeguati.

Tutti gli uffici sono stati costantemente sanificati e soggetti a igienizzazioni straordinarie; sono stati installati dispenser igienizzanti, distribuite forniture di mascherine, vietate le riunioni in presenza e sono state date chiare regole per l'utilizzo dei locali e della capienza massima delle sale.



## Sentirsi parte di una comunità. **E dimostrarlo**

Durante la pandemia, l'attenzione per il territorio si è ulteriormente rafforzata: abbiamo infatti dato vita a una serie di attività straordinarie per sostenere la comunità, per citarne alcune:

- Donazione di DPI ad alcune strutture sanitarie e assistenziali in particolare difficoltà che ce ne hanno fatto richiesta. Si tratta di camici, tute, calzari, mascherine: abbiamo condiviso quanto in nostro possesso, compatibilmente con le nostre disponibilità
- Donazione di derrate alimentari per sostenere le famiglie in difficoltà, attraverso la Protezione Civile di Verona
- Sostegno ATER per gli appartamenti messi a disposizione del personale sanitario impiegato nei reparti COVID
- Sostegno, attraverso la neonata Fondazione Apollinare e Cesira Veronesi, ad alcuni enti non profit attivi nella città (Croce Verde per l'acquisto di ecografi polmonari per le equipe domiciliari, Caritas e Associazione Giovane di Verona per assistenza della popolazione più vulnerabile). Di fatto la Fondazione non era ancora completamente operativa ma, data la situazione, ha ritenuto di dare il proprio contributo in questo momento di grande difficoltà
- Donazioni liberali a favore degli ospedali pubblici di Verona, Reggio Emilia e Cremona, lavorando direttamente con le Direzioni Generali delle strutture per assicurarci che il nostro aiuto arrivasse dove c'era più bisogno

### SUPPORTO AI CLIENTI

*Anche dopo la fase più acuta dell'emergenza non abbiamo diminuito il nostro impegno, supportando i clienti più duramente colpiti dalla pandemia. Nella complessa fase di ripresa in sicurezza degli esercizi pubblici sono stati infatti distribuiti gratuitamente in tutta Italia **7.000 safety kit**, per l'igienizzazione delle mani in salumerie, macellerie e ristoranti.*

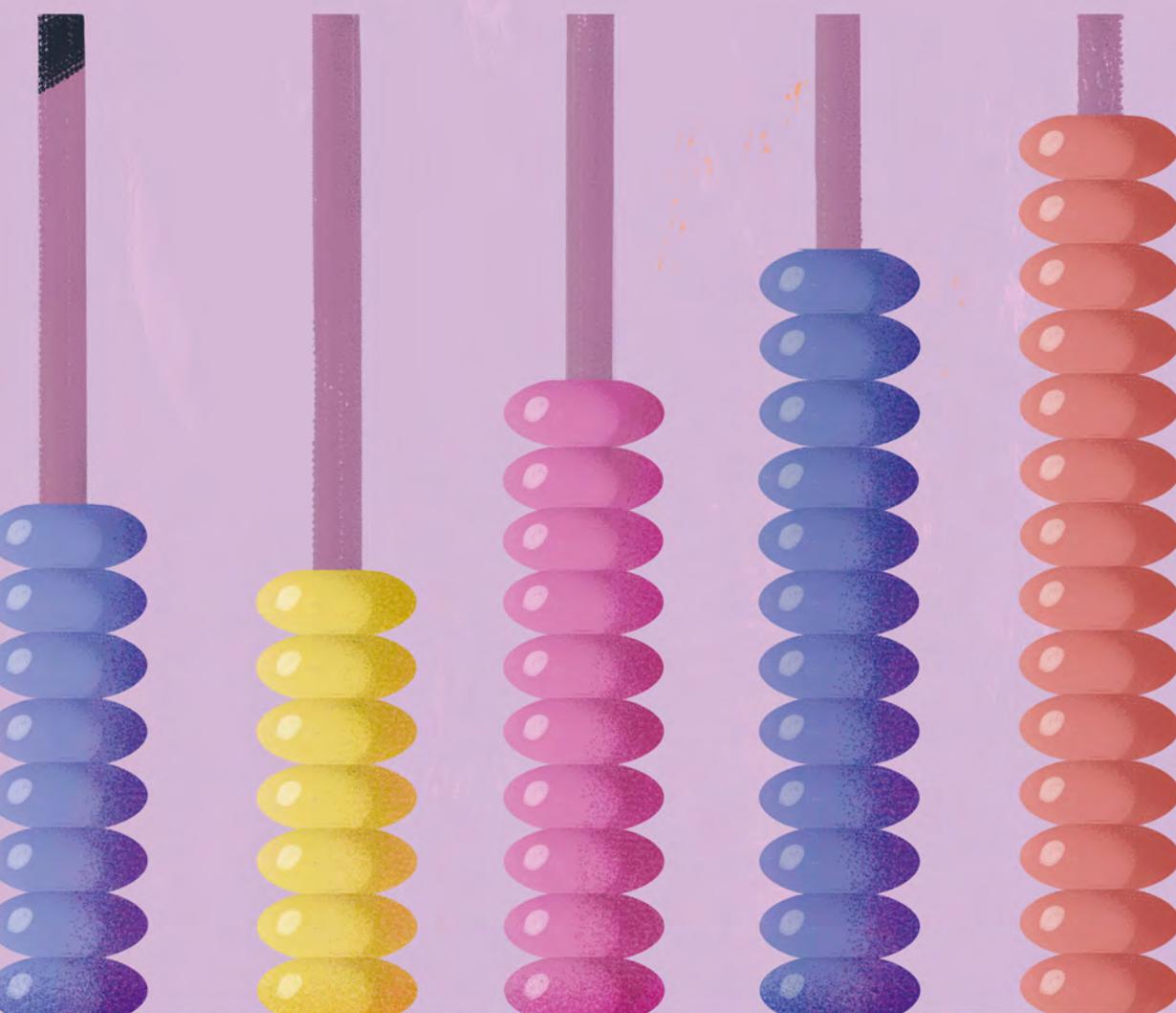






# Il Gruppo in **numeri**

# 04



# Principali **dati economici**

PRINCIPALI DATI ECONOMICI E FINANZIARI	2018	2019	2020
RICAVI NETTI	2.972.544.833	3.057.914.692	3.126.602.412
EBITDA	157.771.681	150.129.844	101.750.717
AMMORTAMENTI	83.836.880	87.171.900	92.446.479
RISULTATO NETTO	45.055.852	44.395.155	2.266.125
CASH FLOW	128.892.732	131.567.055	94.712.604
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI	108.189.792	127.874.048	162.058.788
INDEB. FINANZIARIO NETTO	373.412.613	397.071.504	398.702.884
PATRIMONIO NETTO GRUPPO E TERZI	596.461.348	635.279.255	671.357.019
RISULTATO OPERATIVO/CAPITALE INVESTITO	3,18%	3,35%	0,47%
RISULTATO NETTO/P.N. GRUPPO E TERZI	7,55%	6,99%	0,34%
INDEB. FIN. NETTO/P.N. GRUPPO E TERZI	0,63	0,63	0,59
INDEB. FIN. NETTO/EBITDA	2,37	2,64	3,92



## I numeri del Gruppo

3,13

Miliardi  
di fatturato

oltre  
162

Milioni di  
investimenti

16

Stabilimenti

7

Mangimifici

circa  
9.000

Persone

oltre  
46.000

Ore di  
formazione

16%

Export

5

Impianti di  
digestione  
anaerobica

0,1%

di rifiuti  
in discarica

2.000

Analisi  
sulle acque in  
autocontrollo

oltre  
200

Persone dedicate  
alla qualità

100%

Reflui dell'avicolo  
recuperati





| mercati

---

05



## La nostra storia **di innovazione**

La nostra è una storia che ben rappresenta il genio imprenditoriale italiano e la capacità di diventare leader attraverso l'innovazione applicata ad ogni anello della filiera. Quella capacità di saper cogliere dalle piccole cose delle grandi opportunità. Una storia di innovazione che ha aperto interi segmenti e attraverso i nostri marchi ne ha guidato lo sviluppo e la crescita.

1931



### **NEGRONETTO**

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

1970



### **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.

1984



### **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.

1985



### **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.

1990



### LE SPINACINE

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

1990



### PROSCIUTTO COTTO AL TAGLIO MONVERO

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

1995



### 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.

1996



### DURANGO

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

1996

**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.

2004

**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.

2005

**AEQUILIBRIUM**

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

2007

**BRICK ALBUME AEQUILIBRIUM**

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

2009

**GRAN COTECHINO**

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



2015



### 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.

2016



### 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.

2018



### CHICKEN CHIPS

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

2019



### UOVA VITAMINA E

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

2020



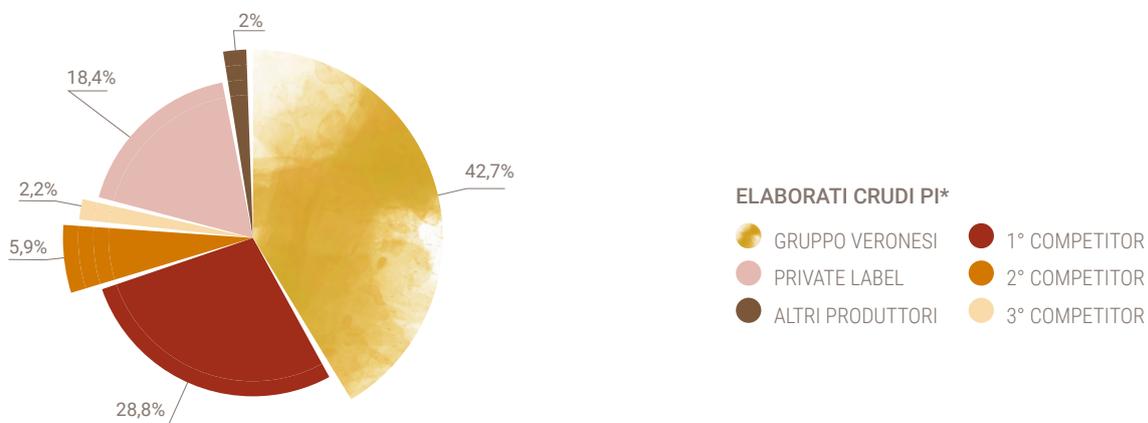
### SEMPLICEMENTE PANATI

Tenerissimi filetti di pollo croccanti pronti in pochi minuti e gustosi bocconcini di pollo per rendere speciale ogni occasione. 100% carne avicola italiana. Eletti Prodotto dell'anno 2021.

# L' alimentare

## Prontocuoci

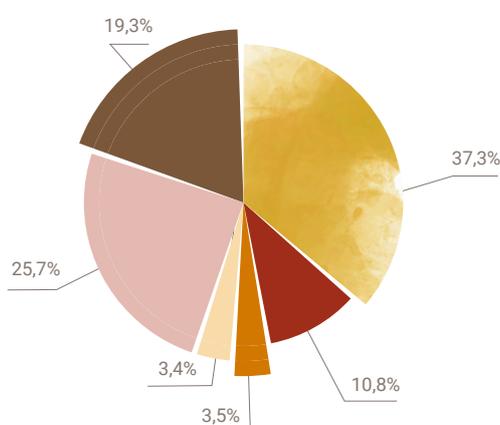
Prontocuoci è il marchio dei primi **elaborati avicoli** di AIA, nato nel 1984. La nostra storia di innovazione inizia così: dalla volontà di offrire ad un consumatore che stava cambiando prodotti con una più alta componente di servizio. A fronte di minor tempo dedicato alla preparazione in casa dei cibi, l'offerta si è arricchita di spiedini, hamburger, salsicce, creando così il mercato degli **"elaborati crudi"**. Oggi questo mercato è particolarmente competitivo, caratterizzato da molti attori ed un'ampia offerta, ma AIA ne continua a mantenere la leadership.



## Wudy

Wudy non è il primo **wurstel** lanciato dal Gruppo. Nel 1973 AIA aveva lanciato il suo primo wurstel avicolo, insaccato a mano, in modo tradizionale, cotto in forno, spellato, confezionato e pastorizzato. Il prodotto non ebbe successo ma non ci arrendemmo. E nel 1985 venne lanciato sul mercato italiano Wudy, **il primo wurstel avicolo** in Europa, un nuovo modo per mangiare il pollo. Ed è proprio la sua leggerezza, rispetto al tradizionale wurstel di suino, ad ispirare il naming del brand: "un wurstel al dì" Wudy. La campagna stampa di lancio provocatoriamente recitava "Oggi pollo" e riportava un bimbo sorridente con un wurstel.

Oggi Wudy è leader indiscusso del mercato, ne ha trainato la crescita negli ultimi 2 anni ed ha una quota a volume pari a 37,3%.



### WURSTEL\*

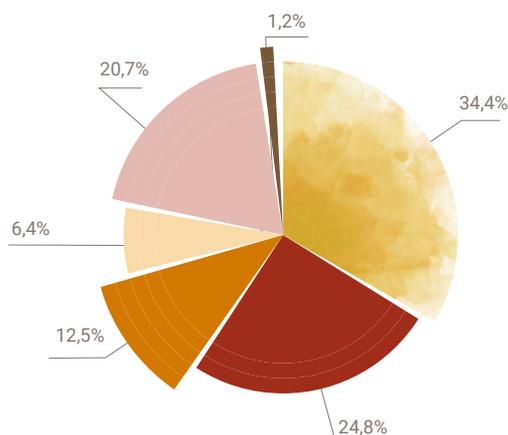
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- PRIVATE LABEL
- 2° COMPETITOR
- ALTRI PRODUTTORI
- 3° COMPETITOR

## Spinacine

Nel 1990, dall'unione di carne di pollo e spinaci in foglie nascono le Spinacine. Grazie all'alta qualità del prodotto, il mercato degli **elaborati cotti panati** si amplia.

Oggi accanto a Spinacine troviamo una vasta offerta di prodotti AIA panati: Cordon Bleu, La Milanese, La Viennese, Chicken Chips per citarne alcuni.

Nel 2020 viene lanciato il brand "**Semplicemente Panati**": teneri filetti di pollo 100% italiani ricoperti da una croccante panatura. "Semplicemente Panati" di AIA è stato "Eletto Prodotto dell'Anno 2021", nella categoria "elaborati di carne". Innovazione e Soddisfazione sono i criteri che hanno premiato il prodotto. Il nostro ruolo da protagonisti nel mercato degli elaborati cotti panati si conferma anche quest'anno.

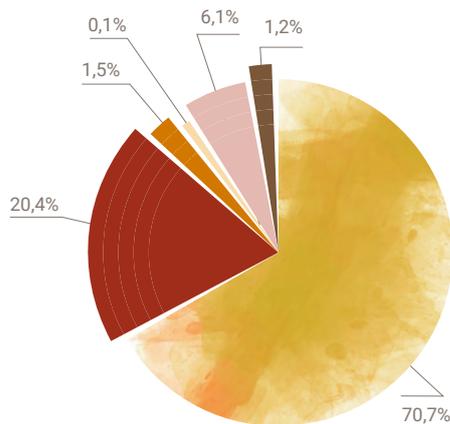


### ELABORATI PANATI PI\*

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

## Durango

Nel 1996 nascono le Durango, frutto di uno dei viaggi oltreoceano che la nostra Ricerca&Sviluppo, insieme alle Direzioni aziendali, è solita fare per studiare i mercati più innovativi ed analizzare i trend emergenti. Oggi sono uno dei prodotti più "cult" e più venduti di tutto il marchio AIA, e rappresentano il primo grande successo nel mercato degli **elaborati cotti non panati**. Negli anni si sono susseguiti molti altri lanci come Chicken Salad, Kebab, Arrosto di tacchino. Tutti prodotti caratterizzati da un elevato servizio e dalla versatilità tipica delle carni bianche. AIA è leader assoluto del mercato con una quota pari a circa il 71% a volume.

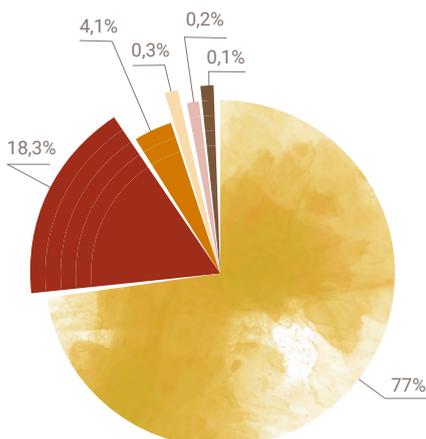


ELABORATI COTTI NON PANATI PI\*



## BonRoll

Durante una visita in Giappone, il top management di AIA scopre una linea produttiva in grado di creare pietanze a forma di sfere ripiene che abbinavano gusti differenti per il ripieno e lo strato esterno. La macchina viene subito acquistata e, una volta arrivata in Italia, vengono ideati alcuni prodotti che non ebbero immediato successo. Il macchinario viene così dimenticato per qualche tempo, fino al 1996 quando Produzione, Ricerca&Sviluppo e Marketing studiano un modo per modificare la macchina in modo da creare un polpettone di carne ripieno. Nasce così BonRoll, il polpettone più amato dagli italiani, leader assoluto nella categoria con una quota pari al 77% a volume. Dalla sua nascita ad oggi BonRoll è il prodotto elaborato crudo più venduto in Italia. Negli ultimi anni la gamma si è arricchita con le **"Special Edition"** che, grazie all'ideazione di ricette specifiche, vogliono premiare gli ingredienti di stagione. Troviamo così due Special Edition all'anno dedicate a Primavera/Estate ed Autunno/Inverno.

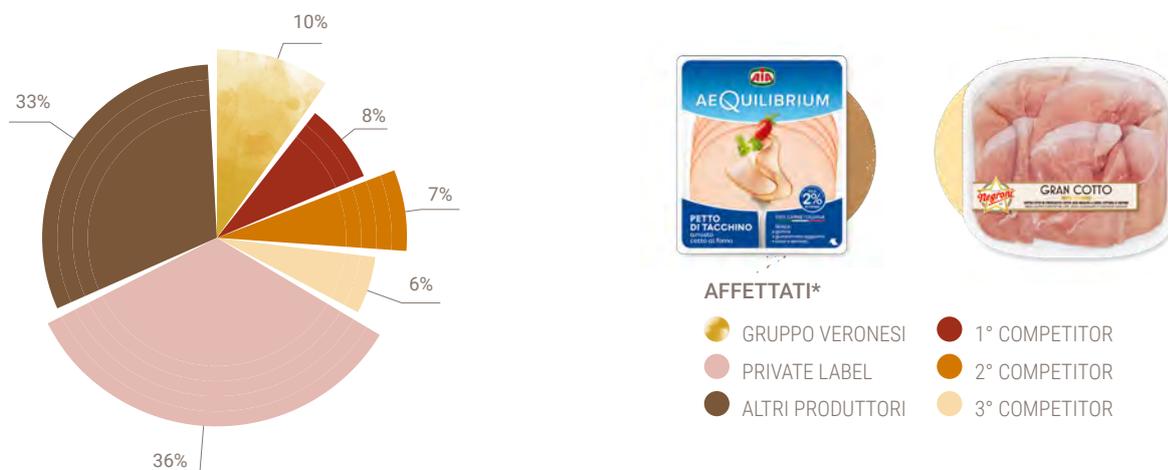


BONROLL\*



## aeQuilibrium, Stella, Essenza

Il nostro ingresso nel mercato dei salumi risale all'acquisizione di Imas nel 1985. Nel prosciuttificio si inizia a produrre "La Buona salumeria", marchio che firmava alcuni prodotti di salumeria avicola. Negli anni gli affettati avicoli, inizialmente nati solo per il banco assistito della salumeria, crescono in volume e si arricchiscono con prodotti porzionati in trancio, fino ad arrivare alla nascita del brand aeQuilibrium che oggi rappresenta, in Italia, l'affettato di tacchino e di pollo in vaschetta per eccellenza. aeQuilibrium nasce nel 2005, quando il segmento degli affettati avicoli costituiva poco più dell'1,5% del mercato. AIA lo ha portato a diventare il terzo segmento per importanza dopo il prosciutto cotto ed il prosciutto crudo. Oggi a fianco della linea classica troviamo la linea "Fior di" caratterizzata dall'utilizzo di soli ingredienti naturali.



Ad inizio 2000 nascono i salumi affettati Fresh pack di Montorsi che per ben 7 giorni conservano il profumo e la freschezza del salume come appena affettato al banco assistito ma direttamente in vaschetta. Questa linea è il precursore delle attuali vaschette in atmosfera protettiva che preservano le qualità organolettiche dei salumi tradizionali in tutta sicurezza nel banco libero servizio. Montorsi firma oggi "I Freschi" simbolo del Made in Italy e leader del mercato francese delle "charcuterie italiane" con un'ampia gamma di specialità affettate. Negroni è protagonista nel mercato italiano con la linea di affettati Stella, caratterizzata da qualità e varietà e dalla linea premium Essenza, espressione della salumeria artigianale 100% italiana.



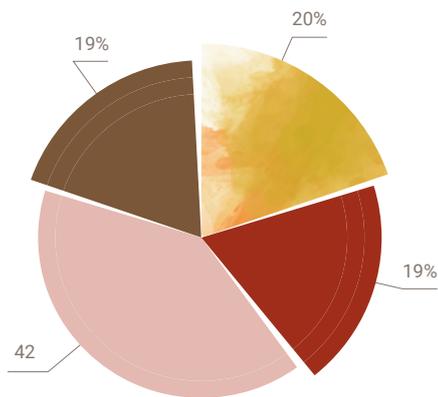
\*Fonte: Information Resources Inc. (IRI). Quota a volume I+S+LS+Discount Anno Terminante 2020

## Cubetti

Le acquisizioni di importanti realtà italiane nel settore dei salumi (Imas, Italsalumi, Daniel, Montorsi e Negroni) portano al Gruppo prestigiosi brand e aprono la sfida al lancio di nuovi prodotti del mercato della salumeria tradizionale di suino.

Nascono così nel 1995 i cubetti di salume, prima a marchio Montorsi e poi dal 2012 a marchio Negroni. I cubetti sono un'importantissima innovazione che si è evoluta nel tempo, creando così un segmento di mercato che definisce un nuovo modo di consumare i salumi.

Nel 2015 accanto ai cubetti nascono i **salumi in petali**: un nuovo formato, più sottile e di maggior dimensione, che esalta il gusto di alcune tipologie di affettato come guanciale, bacon, speck e ben risponde alle nuove tendenze di ricerca di innovazione in cucina.



### CUBETTI PANCETTA\*

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



---

## Negronetto

Con l'acquisizione di Negroni, nel 2002, entra nel portfolio del Gruppo la stella di Negronetto.

È il primo salamino tascabile della storia italiana, piccolo nel formato ma grande nel gusto, frutto del saper fare e della qualità 100% italiana. Prodotto icona di casa Negroni, è il salamino "più famoso d'Italia" che ha rivoluzionato l'intera categoria dei salumi e segnato una data importante: 1931.

Forse non tutti sanno che quella del primo salamino brandizzato d'Italia è la storia di un'idea semplice ma geniale, nata per trovare un espediente.

Durante la Fiera Internazionale di Nizza, Paolo Negroni, per superare il divieto imposto ai produttori italiani di affettare salami da offrire agli ospiti, inventò un nuovo mini-formato tascabile ancora oggi rimasto invariato: ne fece produrre uno dalle dimensioni ridotte - di soli 14 centimetri - ma con la stessa qualità e le medesime caratteristiche del tradizionale e mitico salame cremonese, fiore all'occhiello dei salumi dell'epoca. Da allora si è sempre distinto per la sua personalità unica e inimitabile e il suo gusto inconfondibile, entrando subito a far parte delle abitudini alimentari e portando con sé giocosità, voglia di condivisione e l'autenticità tipica dei salumi Negroni.

Negronetto è oggi disponibile anche nelle pratiche confezioni già affettato.



---

## Cotechino e zampone

Siamo stati i primi a brandizzare le specialità precotte da ricorrenza **cotechino e zampone**, i prodotti della tradizione natalizia italiana. Con i marchi Negrone e Fini salumi siamo ad oggi leader di mercato con un'offerta ampia 100% italiana. Zampone e Cotechino Negrone e Fini sono sinonimi di specialità di alta qualità legate alla migliore tradizione gastronomica modenese tramandate e scrupolosamente rispettate da oltre un secolo e garantite da innovative tecnologie di produzione.

---

## 4 castelli

La ricetta della **Mortadella Banco taglio 4 Castelli** nasce nel 1970. Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico è riconosciuta ancora oggi come la tradizionale emiliana: non a caso il nome stesso "4 Castelli" si ispira alle quattro torri matildiche del territorio di origine. Nata sotto l'egida Montorsi, si fregia oggi del marchio Negrone sia nella versione prodotta secondo il disciplinare della Bologna IGP che nella versione 100% italiana.

---

## Monvero

A fine anni 90, fa il suo ingresso nel mercato dei **prosciutti cotti di alta qualità** Monvero il primo prosciutto cotto di filiera tracciato con il marchio a fuoco sulla cotenna. 100% italiano è sinonimo della qualità Montorsi nella produzione dei prosciutti cotti e della trasparenza e serietà del Gruppo Veronesi nella tracciabilità delle produzioni. Il nome deriva infatti dalla fusione di Montorsi e Veronesi. Ancora oggi resta il prosciutto cotto di riferimento del banco taglio con la firma del brand Negrone.

---

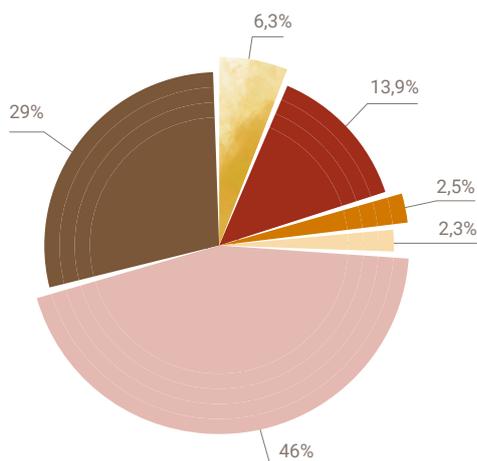
## Le specialità di Zibello

È dall'inizio degli anni 50, con l'acquisizione da parte di Negrone di Villa Gambara a Zibello - nella bassa parmense - , che iniziano ad essere stagionate presso le cantine della Villa, le specialità uniche, frutto di tanta passione e rispetto per l'alta salumeria: **Culatello, Coppa e Pancetta di Zibello**. Non a caso Villa Gambara un tempo era un convento, luogo di raccoglimento e meditazione. Le stesse caratteristiche sembrano tramandarsi ancora oggi quando qui, in questo stabilimento, che stupisce per la sua dimensione raccolta ed il clima artigianale che si respira, si producono i salumi di Zibello Negrone.



## Uova

Ogni giorno produciamo oltre 3 milioni di uova e siamo il secondo attore di un mercato sempre più orientato all'offerta di uova "speciali". AIA si presenta proprio come lo **specialista delle uova**, offrendo un uovo giusto per ogni occasione: da allevamento all'aperto, bio, a pasta gialla, le uova aeQuilibrium con omega 3 e quelle arricchite con vitamina E.



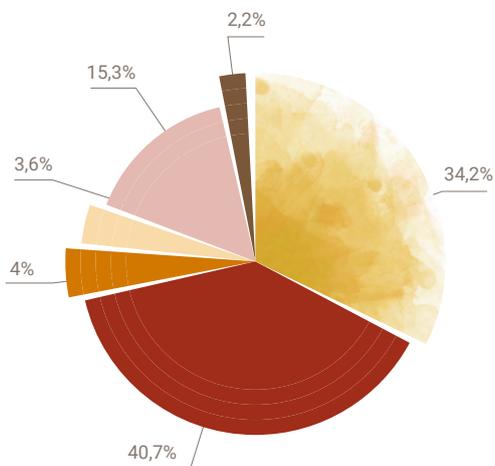
### UOVA IN GUSCIO\*

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

AIA è presente da oltre 20 anni nel mercato degli **ovoprodotti dedicati al canale professionale**, tutti realizzati con uova 100% italiane. A conferma della capacità di innovare e di offrire un servizio sempre migliore, nel 2020 nasce **"Nuvola d'albume"**, la nuova referenza in formato da brick di un 1 kg, con proprietà altamente montanti, ideale per preparazioni di gastronomia, pasticceria e gelateria.

"Nuvola d'albume" si aggiunge alla gamma completa di uova liquide pastorizzate in brick da 1 kg di misto d'uovo, solo albume o tuorlo, per rispondere alle esigenze specifiche dei professionisti. Con gli ovoprodotti serviamo anche il canale della grande distribuzione e del dettaglio, e siamo leader con il brick di albume aeQuilibrium nel mercato delle uova sgusciate.

Nel 2020 nasce **Omlèt**, la linea di frittate italiane di qualità già pronte, uniche e distintive: è la frittata "à-porter" pratica e gustosa. **Omlèt** è disponibile nel formato da 180 g in due varianti: con prosciutto cotto e formaggio e con spinaci e formaggio.



### UOVA SGUSCIATE\*

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

## Altri mercati

Sotto il cappello del marchio AIA il Gruppo offre prodotti freschi non solo di pollo e tacchino ma anche di **suino, bovino e coniglio**.

Siamo leader nel mercato della carne di coniglio, con una quota pari al 48,3% a volume (Iper + super + LS - tot. 2020 - Elaborati di coniglio).

Nel mercato delle carni rosse raggiungiamo una quota del 7,4% a volume (Iper + Super + LS - tot. 2020 - Elaborati carne rossa). Il marchio **Carne al fuoco** sta avendo un grandissimo successo, grazie alla comunicazione digitale e all'offerta di prodotti che incontrano il gusto dei consumatori, come 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 siti [www.aiafood.com](http://www.aiafood.com) e [www.negrioni.com](http://www.negrioni.com).



# I mangimi

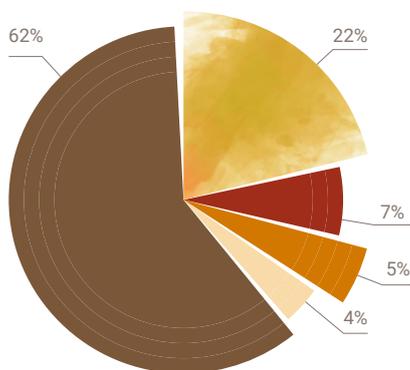
## Grazie ai nostri 7 mangimifici **siamo presenti in tutta Italia**

I nostri mangimifici sono nati seguendo la distribuzione della zootecnia italiana e assecondando lo sviluppo e la crescita del Gruppo. Grazie al posizionamento strategico dei nostri sette mangimifici riusciamo a servire tempestivamente tutto il mercato italiano. Come ci insegnano a scuola, gli stabilimenti devono essere vicini al destinatario finale del prodotto, per questo ben sei dei nostri insediamenti produttivi sono in Pianura Padana, dall'estremo ovest all'estremo est, dove sono maggiormente presenti gli allevamenti. Uno al sud invece copre le forniture per questa area del Paese.

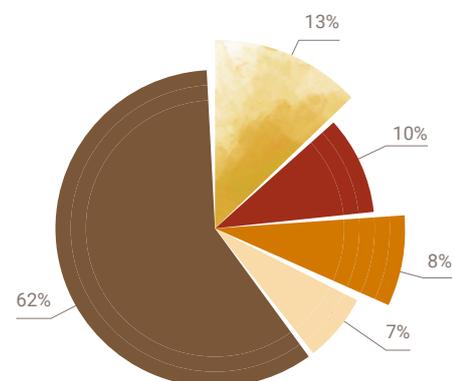
## Il mercato italiano

**VERONESI** è il marchio di mangime più venduto in Italia sul mercato libero - è quanto riporta Cerved-Databank nello studio che ogni anno fa la radiografia completa e dettagliata del settore nel nostro Paese. In un comparto che appare estremamente frammentato, in un mix di aziende nazionali e locali, mangimisti specializzati o meno, **VERONESI** è in assoluto l'unico operatore italiano in grado di proporre mangimi per qualsiasi specie animale di allevamento, con una presenza distribuita sull'intero territorio nazionale.

Grazie a questa organizzazione capillare **VERONESI** non è solo il più grande produttore italiano, con una quota complessiva superiore al 22%, ma guida anche la graduatoria delle vendite a mercato libero con una quota di mercato di oltre il 13%.



### PRODUZIONE ITALIANA\*



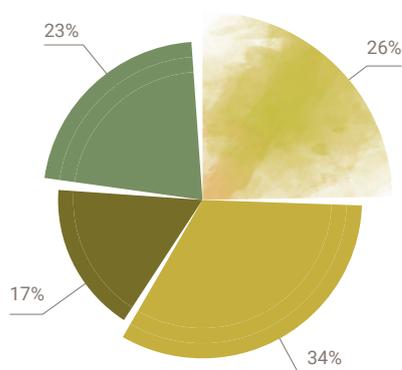
### VENDITE A MERCATO LIBERO\*



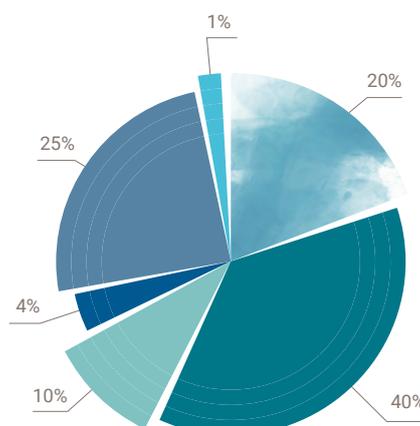


## I clienti a mercato libero

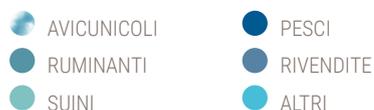
VERONESI serve ogni anno più di **7.000 allevatori clienti** distribuiti sull'intero territorio nazionale. 2.000 di questi collaborano alle nostre produzioni di filiera, soprattutto per il comparto avicolo, bovino da ingrasso e per l'allevamento del suino. Più di 5.000 sono però i clienti a mercato libero, allevatori che scelgono Veronesi per la sua qualità, per il livello del servizio di consulenza tecnica e strategica offerto, per la professionalità di tutti gli operatori coinvolti. La soddisfazione dei nostri clienti è alla base del lavoro di tutti gli uomini Veronesi ed è confermata dal fatto che buona parte dei nostri allevatori sono clienti consolidati da tanti anni. Sono 1.300 le rivendite agrarie che su tutto il territorio nazionale propongono mangimi a marchio VERONESI, più di 4.000 gli allevatori che si affidano a noi per crescere i loro animali. Tra questi prevalgono quelli attivi nel mondo della vacca da latte, seguiti dal bovino ingrasso e quindi dai maiali. Non c'è regione italiana dove il marchio non sia presente.



CLIENTI A MERCATO LIBERO AREA NIELSEN\*



CLIENTI A MERCATO LIBERO PER SETTORE\*



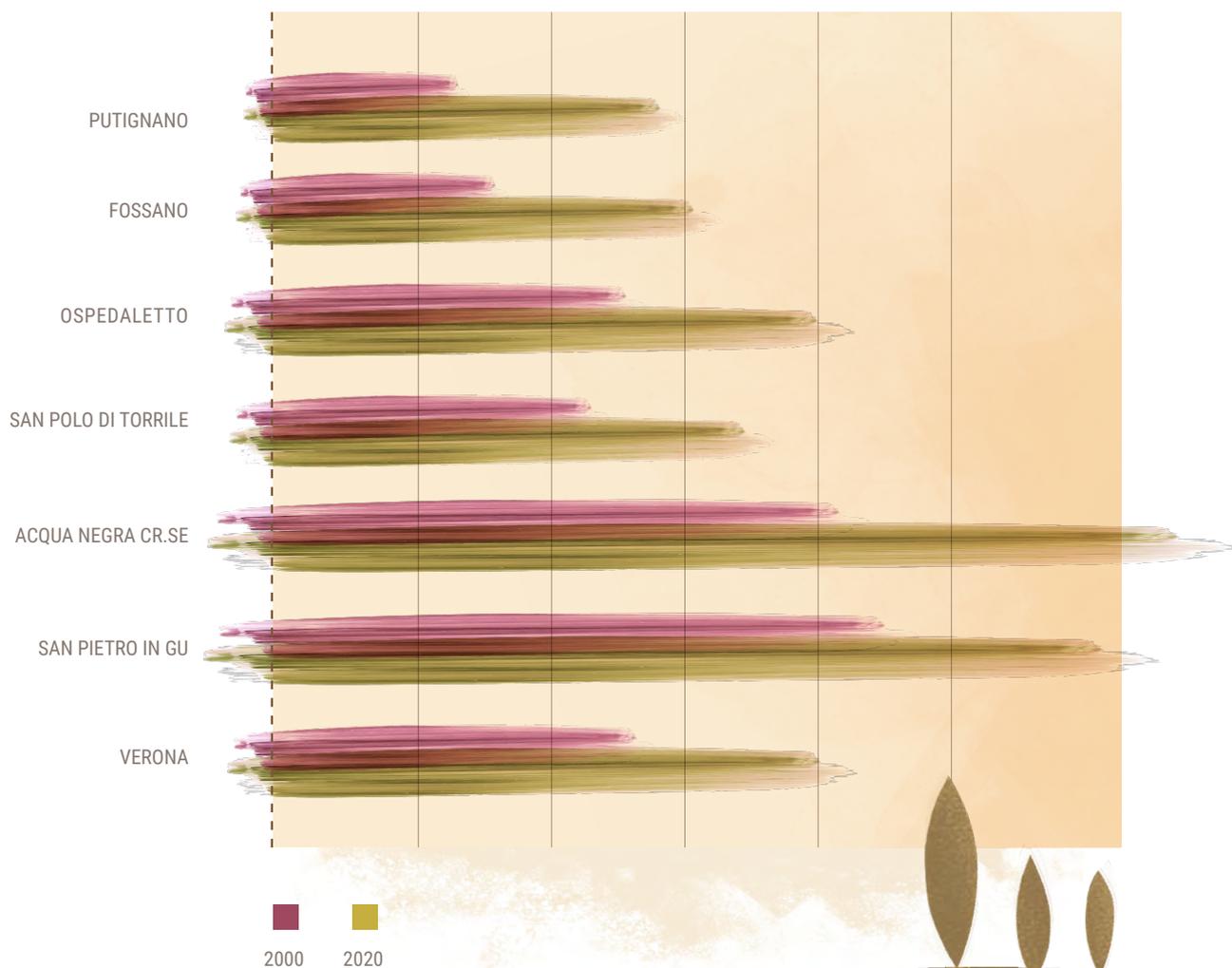
\*Fonte: nostre elaborazioni su dati Cerved - Databank

## La capacità produttiva **dei nostri mangimifici**

Produciamo **100 kg di mangime al secondo** - in realtà anche di più, ma questo è esattamente il volume di mangime che possiamo calcolare partendo dalla nostra produzione annuale e considerando ogni singolo giorno dell'anno, lavorativo o festivo che sia sul calendario.

È una quantità enorme che possiamo raggiungere grazie agli importanti investimenti che ogni anno vengono fatti nei nostri stabilimenti per garantire efficienza ma anche sicurezza, per i nostri lavoratori e naturalmente per i nostri clienti, ai quali viene garantito di ricevere esattamente il prodotto che hanno ordinato, grazie ad una automazione che non lascia spazio agli errori.

Tutto questo impegno ci ha consentito, negli anni, di migliorare la produttività dei nostri sette stabilimenti, arrivando in qualche caso a raddoppiare la produzione, aumentando nel contempo la flessibilità che ci ha portato a personalizzare sempre più l'alimentazione destinata alle varie tipologie di animali, garantendo il rispetto delle caratteristiche previste da disciplinari e contratti e facendo diventare VERONESI leader assoluto nella produzione di mangimi OGM-free, con una quota di mercato superiore al 50%.



---

## Mangime per le vacche da latte

### *Prepariamo oltre 130 formule diverse solo per le vacche da latte*

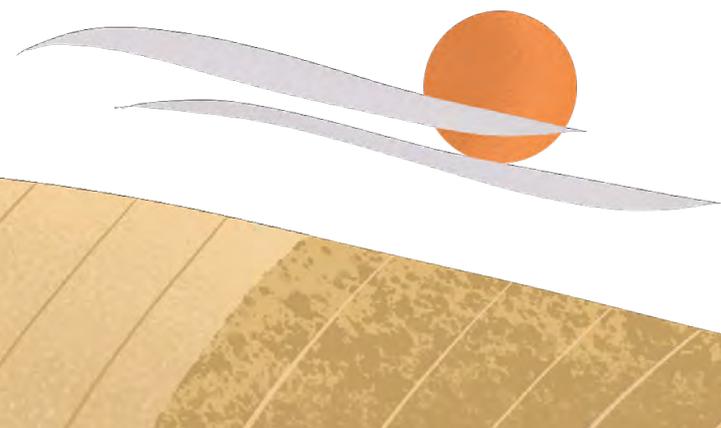
È un po' come un menù al ristorante, dobbiamo essere in grado di soddisfare ogni esigenza, ogni abbinamento richiesto. La vacca da latte è un cliente particolarmente esigente e dunque le **130 formule** diventano alla fine **oltre 250 prodotti finiti**, a seconda della forma fisica in pellet, sbricolato o farina e del fatto che venga consegnato in sacco o alla rinfusa. Vogliamo un latte che sia di alta qualità e lo possiamo ottenere soltanto trattando ed alimentando correttamente gli animali. Teniamo molto al benessere della stalla e a quello dell'allevatore; per questo siamo stati i primi in Italia ad introdurre un sistema automatizzato per una somministrazione temporizzata del mangime alle vacche da latte, evolutosi nel tempo sia nell'hardware che nelle formulazioni, garantendo omogeneità e continuità qualitativa. La tecnologia è parte integrante della stalla e VERONESI è sempre pronto ad affiancarla con i prodotti più adatti, come è successo negli ultimi anni con la diffusione dei robot di mungitura e la creazione di una linea apposita di alimentazione, particolarmente curata nella forma fisica oltre che negli aspetti nutrizionali.

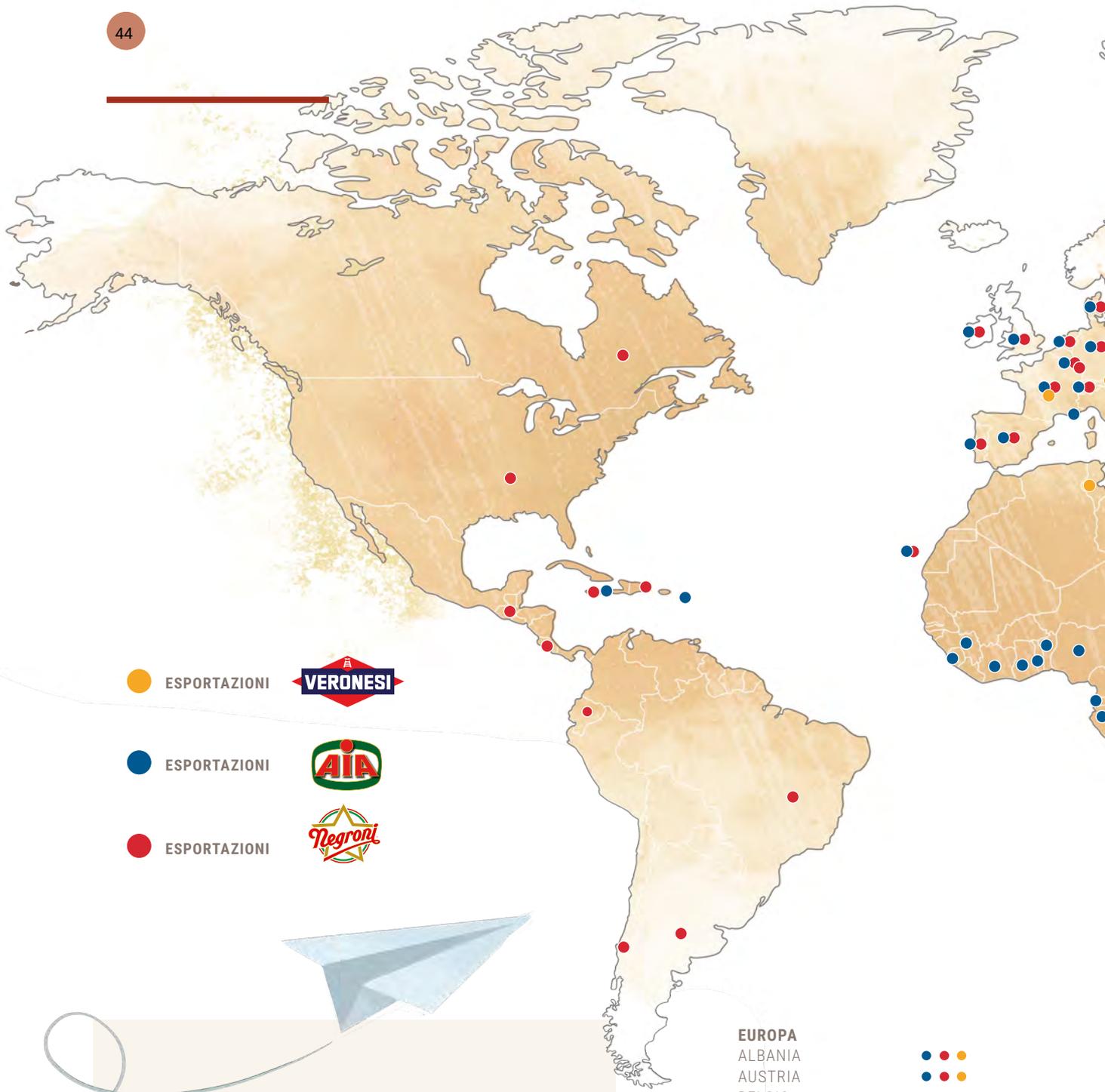
---

## Mangime per pesci

### *Mare che vai, mangime che trovi... non tutti i pesci mangiano alla stessa maniera*

Una delle caratteristiche che il mangime destinato ai pesci deve avere è quella di adattarsi alle abitudini che ciascuna specie ha nell'alimentarsi. I branzini, ad esempio, allevati lungo le coste dell'Adriatico, nel Tirreno o nel Mediterraneo sono abituati a profondità importanti e sono, per loro natura, pesci predatori, abituati a muoversi per procurarsi il cibo. Per questo, quando viene loro somministrato il mangime, preferiscono aspettare che il cubetto scenda per "catturarlo" quando arriva all'altezza che è loro più congeniale. Alla trota invece, sia che si tratti di quella cresciuta nei laghetti alpini, piuttosto che negli allevamenti del centro Europa, piace cacciare gli insetti che insistono a pelo dell'acqua. Per questa specie dunque anche il cubetto deve resistere un po' di più in superficie. Nel primo caso parliamo di **mangimi affondanti**, nel secondo di **galleggianti** e sbagliare in ciascuno di questi casi significherebbe sprecare preziose risorse nutrizionali. È il peso specifico a fare la differenza e lo si ottiene grazie alla professionalità degli addetti alla produzione che sanno gestire la flessibilità del processo di estrusione. Una sapiente combinazione delle variabili in gioco consente di ottenere una matrice in grado di soddisfare anche le specie più esigenti.





● ESPORTAZIONI 

● ESPORTAZIONI 

● ESPORTAZIONI 

## L'export

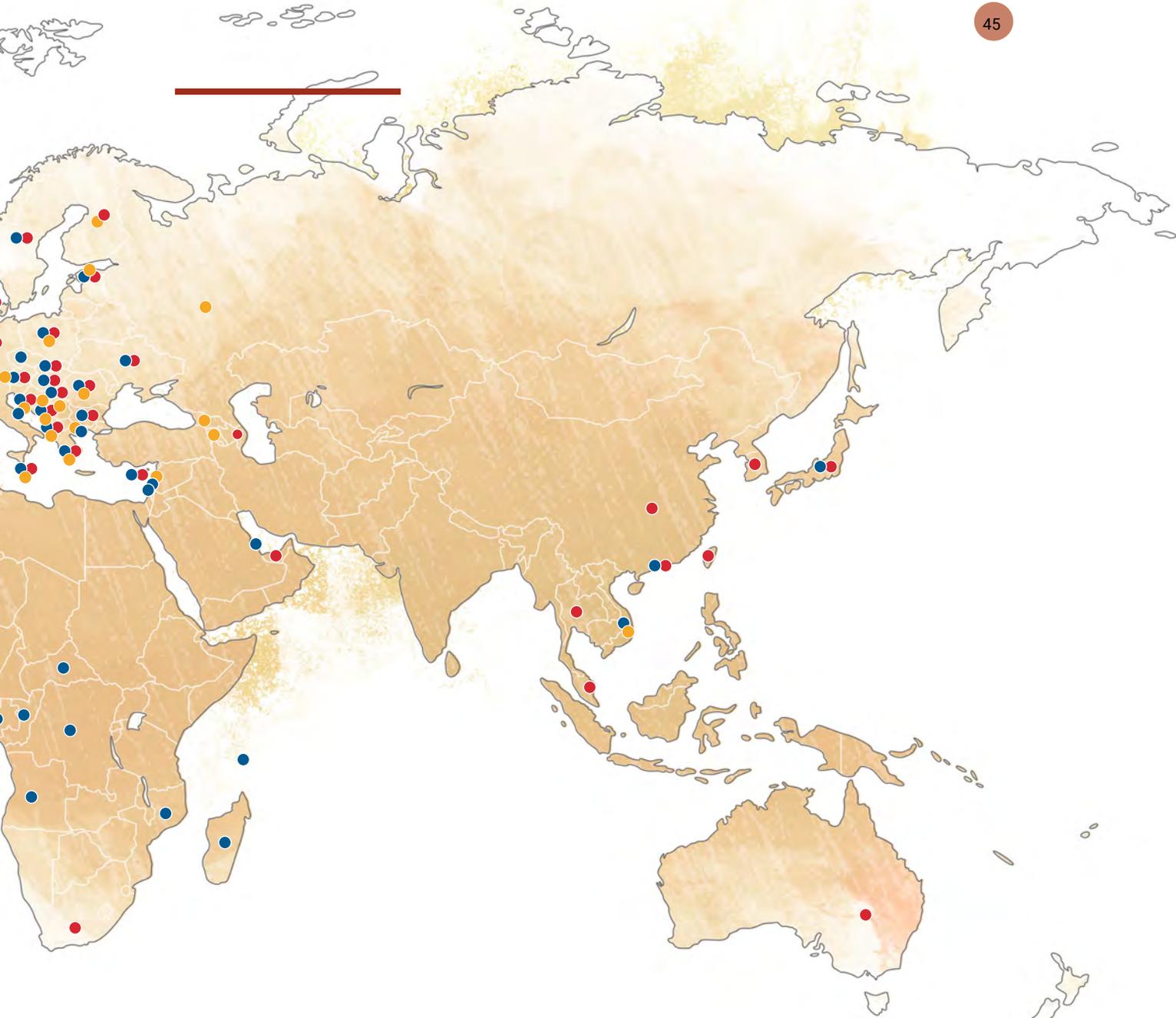
L'export per il Gruppo è diventato negli anni un canale strategico e di fondamentale importanza, tanto da rappresentare nel 2020 il 16% del fatturato consolidato, superando per la prima volta i 500 Milioni di giro d'affari.

Coinvolge tutti i business della nostra azienda che con le loro specificità sono riusciti ad affermarsi nei mercati esteri. Con i nostri marchi portiamo in oltre 70 Paesi il nostro saper fare e un pezzo di agri-food *Made in Italy* che contraddistingue l'Italia e le sue eccellenze produttive.

### EUROPA

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





- MONTENEGRO ●●●●
- OLANDA ●●●●
- POLONIA ●●●●
- PORTOGALLO ●●●●
- REP. CECA ●●●●
- REP. SLOVACCA ●●●●
- REP. SAN MARINO ●●●●
- ROMANIA ●●●●
- SERBIA ●●●●
- SLOVENIA ●●●●
- SPAGNA ●●●●
- SVEZIA ●●●●
- SVIZZERA ●●●●
- UCRAINA ●●●●
- UNGHERIA ●●●●

**ASIA**

- ARMENIA ●●●●
- AZERBAIGIAN ●●●●
- COREA ●●●●
- EMIRATI ARABI ●●●●
- GEORGIA ●●●●
- GIAPPONE ●●●●

- GIORDANIA ●●●●
- HONG KONG ●●●●
- LIBANO ●●●●
- QATAR ●●●●
- REP. POP. CINESE ●●●●
- RUSSIA ●●●●
- SINGAPORE ●●●●
- TAIWAN ●●●●
- THAILANDIA ●●●●
- VIETNAM ●●●●

**AFRICA**

- ANGOLA ●●●●
- BENIN ●●●●
- COSTA D'AVORIO ●●●●
- GABON ●●●●
- GHANA ●●●●
- GUINEA EQUATORIALE ●●●●
- MADAGASCAR ●●●●
- NIGERIA ●●●●
- REP. CENTRAFRICANA ●●●●
- REP. DI GUINEA ●●●●
- REP. DEL TOGO ●●●●

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

- REP. DE. DEL CONGO ●●●●
- SEYCHELLES ●●●●
- SIERRA LEONE ●●●●
- SUDAFRICA ●●●●
- TUNISIA ●●●●

**AMERICHE**

- BRASILE ●●●●
- CANADA ●●●●
- CILE ●●●●
- COSTA RICA ●●●●
- ECUADOR ●●●●
- GUADALUPA ●●●●
- GUATEMALA ●●●●
- ISOLE CAYMAN ●●●●
- REP. DOMINICANA ●●●●
- URUGUAY ●●●●
- USA ●●●●

**OCEANIA**

- AUSTRALIA ●●●●



Percorso  
di **sostenibilità**

06



# 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 ai quali il Gruppo contribuisce maggiormente.



# 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, da anni è stato 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.

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 e influenzano le valutazioni e le decisioni degli stakeholder.

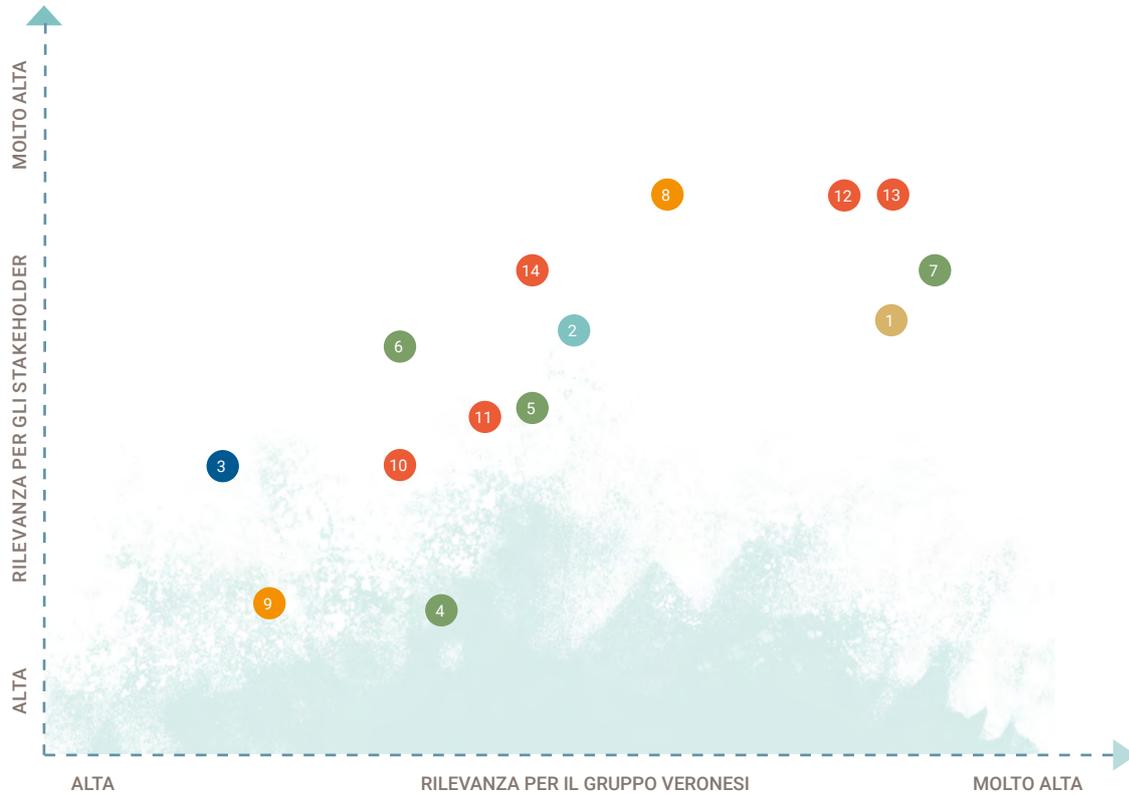
Nel corso del 2020 non sono intervenuti cambiamenti significativi tali da modificare l'approccio strategico e operativo del Gruppo. Le tematiche emerse come rilevanti dall'analisi di materialità del 2018 sono risultate in linea con le priorità del Gruppo e dei suoi stakeholder anche per questo anno di rendicontazione. La matrice di materialità 2020 non ha quindi subito variazioni rispetto all'anno precedente.

Nella matrice di materialità di fianco 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.

L'emergenza Covid-19 ha definito dei nuovi scenari che sono stati comunque tenuti in considerazione nella stesura del presente Annual Report. In particolare, sono stati considerati i principali fattori che hanno influito sul modello di business del Gruppo nel periodo di emergenza epidemiologica, quali le tematiche di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, il remote working, la *business continuity* che hanno generato impatti sulla performance finanziaria e non finanziaria del Gruppo. Tali temi sono oggetto di trattazione nel presente Annual Report.

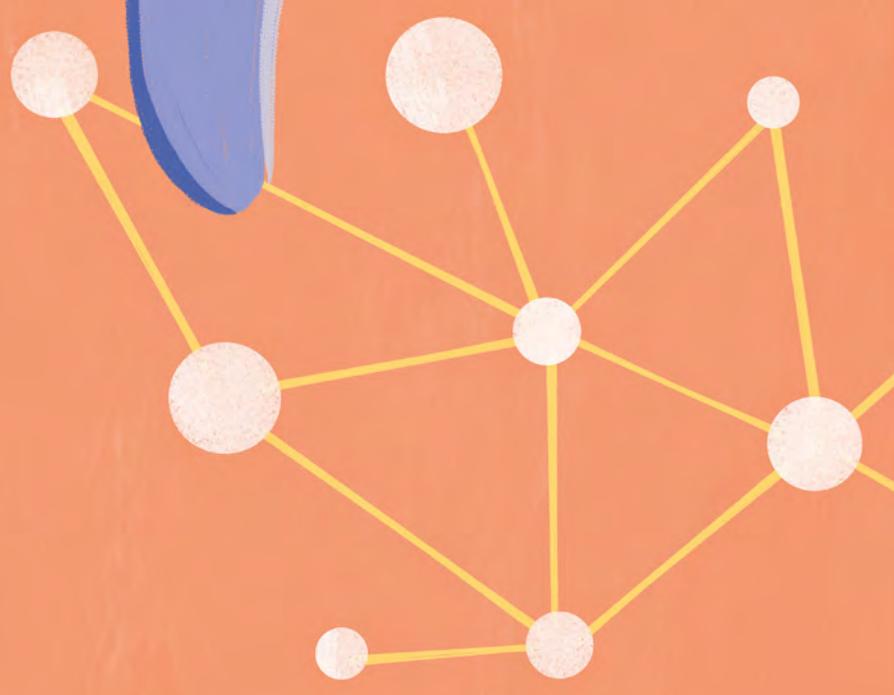




- RESPONSABILITÀ ECONOMICA
- RESPONSABILITÀ AMBIENTALE
- RESPONSABILITÀ VERSO I FORNITORI
- RESPONSABILITÀ SOCIALE
- GOVERNANCE E COMPLIANCE
- RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO

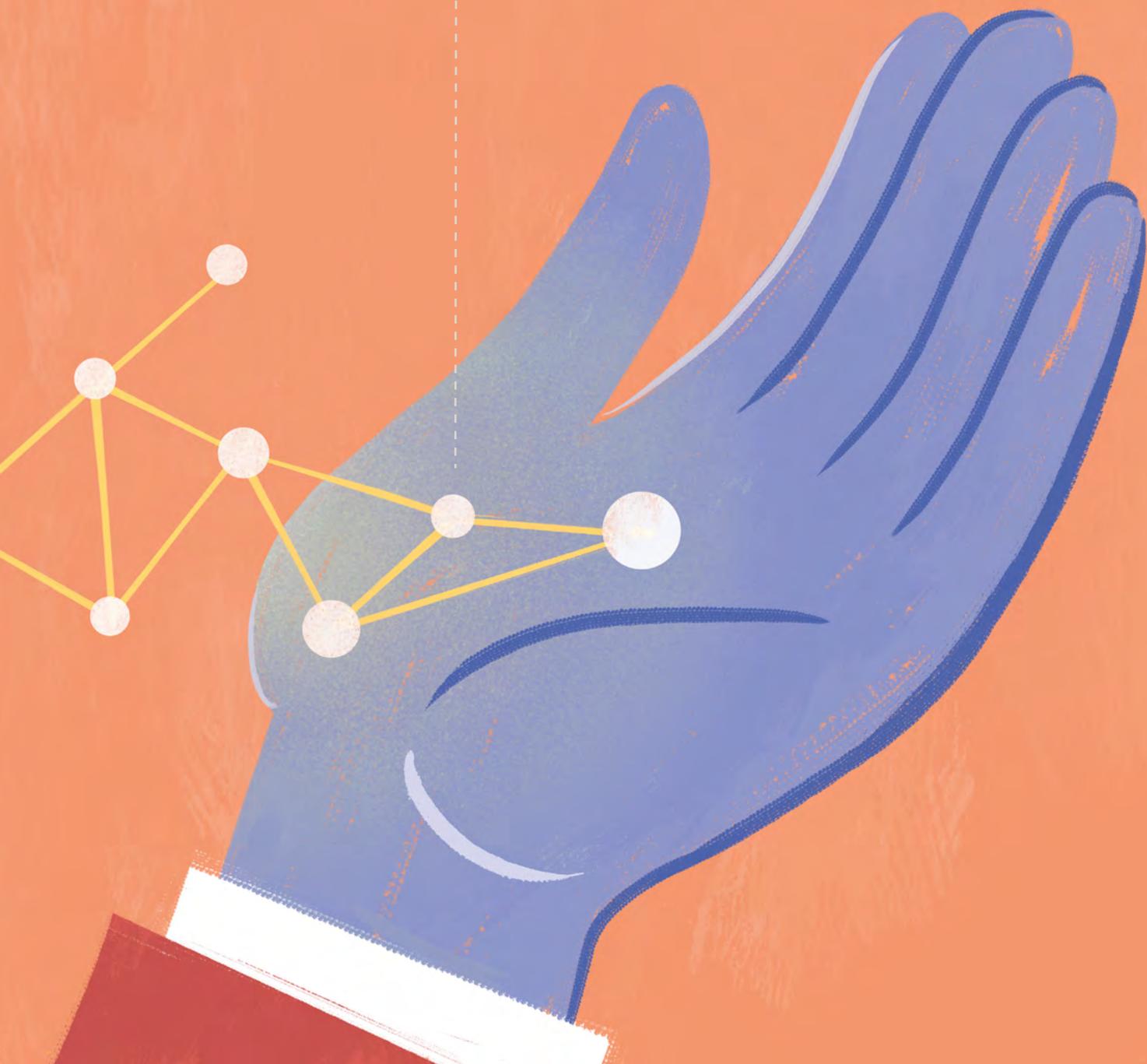
- 1 Performance Economica
- 2 Gestione degli impatti ambientali
- 3 Gestione sostenibile della catena di fornitura
- 4 Sviluppo e benessere dei lavoratori
- 5 Sviluppo socio-economico del territorio
- 6 Tutela dei lavoratori
- 7 Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- 8 Etica e compliance
- 9 Corporate governance
- 10 Consumo e marketing responsabile
- 11 Ascolto del cliente
- 12 Benessere animale
- 13 Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti
- 14 Nutrizione e benessere





Una filiera  
di **qualità**

07



## Una filiera garantita fin dal primo acquisto

La prima fase della nostra filiera è rappresentata dall'acquisto dei cereali, dei semi oleosi e delle granaglie: gli ingredienti alla base dei nostri mangimi.

Il lavoro dell'ufficio acquisti è caratterizzato da una forte dinamicità e da una pluralità di competenze. Per i nostri colleghi è infatti importante conoscere le previsioni di semina e di raccolto nelle diverse aree di coltivazione, valutare gli andamenti meteorologici, capire i flussi commerciali globali, tenendo costantemente monitorati i mercati sia nazionali che internazionali. Solo così sarà possibile avere una visione completa dei possibili andamenti dei prezzi, e gestire le trattative volte alla definizione dei contratti con i fornitori italiani ed esteri, trovando le migliori soluzioni logistiche.

Il rapporto con i fornitori è per noi strategico. Per questo nel corso degli anni abbiamo voluto accompagnarli nel processo di certificazione e oggi **l'intera filiera è garantita al 100%** da standard riconosciuti a livello internazionale, quali **FAMI QS, GMP+, QS**. Guidati dalla volontà di collaborare con chi condivide i nostri valori ed i nostri principi, abbiamo introdotto nei contratti di fornitura l'adesione al nostro Codice Etico.

Nel 2020 abbiamo attivato collaborazioni con 214 fornitori di cereali per un fatturato in crescita (+3 % rispetto al 2019). Ove possibile il Gruppo predilige gli acquisti effettuati da fornitori locali, ovvero italiani, al fine di creare valore verso il territorio in cui opera. Nel 2020 quasi la metà degli acquisti di cereali del Gruppo Veronesi (46%) provengono da fornitori italiani, in linea con il 2019.



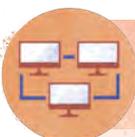
## L'attenzione alla qualità **come metodo di lavoro**

I nostri controlli iniziano durante le fasi di carico e scarico. Una volta acquistate, le materie prime arrivano ai nostri mangimifici, dove sono soggette a controllo per verificare l'effettivo rispetto dei parametri merceologici, di quelli contrattuali e degli standard superiori fissati dal Gruppo. Tutti i mangimifici del Gruppo hanno al loro interno un laboratorio di analisi, dove personale specializzato e costantemente aggiornato effettua tutti i controlli per l'accettazione, da quello visivo a quello analitico, producendo un campione fisico che verrà conservato per la tracciabilità. Solo se l'esito soddisfa tutti i requisiti richiesti, le materie prime possono accedere al processo produttivo.

- 77.490 analisi eseguite su materie prime, prodotti finiti o processi
- 244.203 parametri testati
- 20 persone totalmente dedicate alla qualità

Dal 2005 abbiamo adottato l'**Hazard Analysis Critical Control Point**, altrimenti noto come HACCP. È un sistema di procedure volte all'analisi dei rischi lungo il 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.

Questo rigoroso processo ci ha permesso negli anni di garantire a tutti i nostri clienti un elevato livello di sicurezza in modo continuo e costante.



## LA FILIERA **DIGITALE**

### BARCODE EAN128 **PER LE MATERIE PRIME CONFEZIONATE**

- Garantisce la tracciabilità e la gestione in sicurezza delle operazioni di fabbrica
- Identifica la tipologia di prodotto (GTIN), il fornitore, il numero di lotto e la data di scadenza
- È adottato su base volontaria
- Permette una gestione controllata, anche da mobile, delle attività di scarico, immagazzinamento e dosaggio

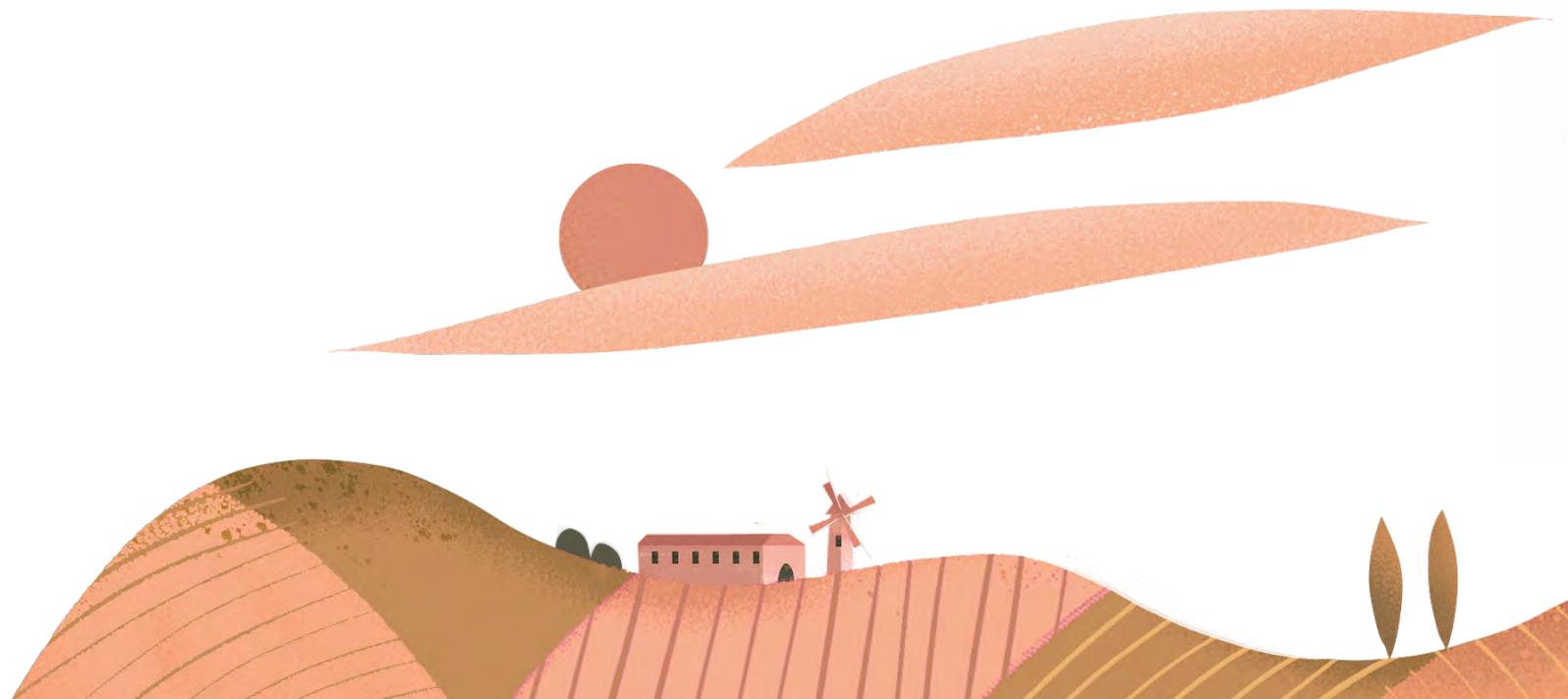
## Sostenere la crescita e **lo sviluppo del territorio italiano**

Per soddisfare i propri bisogni, l'Italia importa circa il 55% dei cereali che consuma.

Il Gruppo, in quanto **primo produttore italiano di mangimi e ottavo a livello europeo**, sa di avere importante impatto sulla produzione interna di cereali e ha così contribuito ad alcuni progetti volti al sostegno dell'agricoltura nazionale per favorire lo sviluppo delle produzioni locali.

- **MAIS BIANCO:** il sostegno della coltivazione del mais bianco in Italia nasce, oltre 15 anni fa, da un progetto che ha visto la collaborazione tra il Gruppo, CSQA e le principali cooperative e centri di raccolta veneti. Nasce così il **DTP 112**, un disciplinare che, partendo dalle norme ISO, sancisce uno standard di sostenibilità fondato su **3 pilastri: economico, sociale e ambientale**. La volontà era qualificare, attraverso una certificazione, un prodotto che stava uscendo dalle consuetudini dell'agricoltura nazionale. La produzione italiana oggi si aggira intorno alle 600.000 tonnellate, di cui oltre il 50% acquistate per la lavorazione dei mangimi firmati VERONESI (fonte Pioneer®). In termini energetici il mais è importantissimo per i mangimi del comparto avicolo. Oggi il DTP 112 è stato applicato anche al seme, all'olio e alla farina di soia, prodotti in Italia.
- **SORGO:** il sorgo è uno dei cereali più importanti al mondo. La sua coltivazione in Italia stava entrando in disuso a favore della coltivazione di grano, mais e soia. Per sostenerla il Gruppo ha stretto accordi con le cooperative emiliane, che hanno l'importante funzione di raccogliere il cereale dagli agricoltori, garantendo sempre l'acquisto di una prestabilita quantità ad un prezzo che comprenda anche un premio da destinare ai produttori.
- **MAIS GIALLO:** l'Italia acquista circa il 55% del mais\* per coprire il suo fabbisogno interno. Per sostenere e tornare ad accrescere la sua coltivazione, sono stati stretti **accordi di filiera** attraverso l'associazione dei mangimisti - Assalzo - garantendo agli agricoltori che si impegnano a coltivare il mais privilegiando le produzioni tipiche regionali, un premio. Il contratto sottoscritto dagli associati ha infatti permesso al Ministero dell'Agricoltura di istituire dei **fondi come incentivo alla semina del mais**.

\*Fonte: Pellati Informa sas



## Verso una soia **sempre più sostenibile**

La soia è una leguminosa utilizzata dal nostro Gruppo, fondamentale per la produzione degli alimenti zootecnici in virtù del valore proteico ed energetico indispensabile per la corretta nutrizione degli animali, in particolare per il settore avicolo.

Il nostro Paese, pur essendo tra i maggiori produttori europei, non riesce purtroppo a coltivarne una quantità sufficiente a coprire i fabbisogni nazionali, e per questo motivo anche il nostro Gruppo, pur privilegiando da anni le produzioni italiane, deve necessariamente aprirsi ai mercati esteri.

Siamo consapevoli del ruolo che abbiamo nel settore in Italia e dell'importanza di promuovere una coltivazione di **soia nazionale sostenibile**. Per questo ci siamo fatti promotori della nascita del **DTP 112**: uno standard che certifica i requisiti di tracciabilità di filiera, dal campo al prodotto finale, con l'obiettivo di definire e migliorare le tecniche di coltivazione e garantire i tre pilastri fondamentali della sostenibilità (ambientale, economica, sociale).

Come Gruppo abbiamo scelto di lavorare con pochi fornitori di alto profilo, i quali sottoscrivono contratti di vendita che richiamano esplicitamente il nostro Codice Etico e sono concretamente impegnati a non commercializzare soia proveniente da territori oggetto di deforestazione. Questi fornitori, infatti, hanno già da tempo preso pubblicamente impegni per rifornirsi solamente di **soia deforestation-free**. In aggiunta, già nel 2019, siamo stati gli unici produttori italiani di mangimi ad aderire all'ambiziosa iniziativa Europea promossa da **FEFAC** (European Feed Manufacturers' Federation) per arrivare ad utilizzare il **100% della soia certificata sostenibile e deforestation-free entro il 2025**. Abbiamo fatto parte del gruppo di 11 aziende promotrici e prime firmatarie di questa iniziativa, con l'obiettivo di guidare il cambiamento verso modelli sempre più virtuosi.



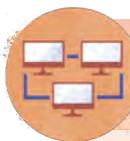
## L'eccellenza dei mangimi **al servizio di tutti**

Il nostro Gruppo nasce dai mangimi, dalla visione del nostro fondatore che voleva riutilizzare la crusca prodotta nel suo mulino per re-immetterla nel sistema produttivo: oggi la chiameremmo economia circolare.

Nel 1958, a Quinto di Valpantena, nasce così il primo mangimificio del Gruppo, che rappresenta le fondamenta per la successiva espansione del business: oggi possiamo contare su **7 stabilimenti produttivi d'eccellenza tutti in Italia**, con una forte presenza nel nord e un importante presidio in Puglia, a Putignano.

La nostra esperienza come produttori di mangimi, maturata nella gestione della filiera del Gruppo, è naturalmente al servizio anche del mercato libero. Accanto alle tipologie di mangime destinate agli animali della nostra filiera (polli, tacchini, galline, suini, bovini e conigli) offriamo prodotti dedicati a molte altre specie, come vacche da latte, pesci, ovini, bufale, cavalli, ecc. Produciamo più di **800 formule diverse**, che danno vita ad **oltre 2.000 referenze**, sapientemente studiate ed ottimizzate dalla nostra Ricerca&Sviluppo, in base alla specie animale, alla fase di accrescimento, al suo genere. Sempre più spesso spetta al mangimista dare il via al rispetto delle esigenze del consumatore, come mangimi esclusivamente vegetali, senza antibiotici o rispettare i rigidi protocolli previsti dalle principali produzioni DOP italiane, così da garantire la qualità delle eccellenze della nostra produzione alimentare.

Siamo diventati gli **specialisti della corretta e sana nutrizione animale**, grazie ai professionisti tecnici e ai veterinari, che curano gli allevamenti in filiera, e agli oltre **30 specialisti** che seguono le differenti specie animali presenti sul mercato libero in Italia e all'estero. Il nostro comparto commerciale ricopre spesso il ruolo di consulente nei confronti dei clienti, allevatori indipendenti dalla nostra filiera, offrendo le proprie competenze agrozootecniche, organizzative ed economiche, per guidarli nelle migliori scelte di gestione e di investimento. **La condivisione delle nostre conoscenze ha un obiettivo: la crescita dell'intero settore agrozootecnico italiano.** I servizi che offriamo ai nostri clienti comprendono l'assistenza zootecnica, lo sviluppo di un corretto piano di alimentazione per le diverse fasi di allevamento, l'analisi sui foraggi e il supporto dei nostri laboratori accreditati.



### LA FILIERA DIGITALE

#### AGENTE DIGITALE

L'applicazione permette agli agenti di commercio dell'area mangimi, dislocati sul territorio, l'inserimento e la consultazione degli ordini (in essere o evasi in giornata), ne facilita l'acquisizione e fornisce strumenti utili, come la consultazione dei cartellini dei diversi mangimi in un unico ambiente. Informazioni utili sulle linee di prodotti,

così come un quadro completo della posizione amministrativa di ciascun cliente sono solo alcune delle funzioni a disposizione dei nostri collaboratori. L'applicazione si collega direttamente ai gestionali interni e restituisce i dati in tempo reale. **"Agente Digitale"** funziona sia su smartphone e tablet sia sul desktop del pc.

---

**Gli stabilimenti sono automatizzati e dotati di tecnologie all'avanguardia**, per consentire controlli efficienti, una flessibilità maggiore, la garanzia dello standard qualitativo che ci contraddistingue ed una elevata affidabilità. Per questo tutto il personale dei mangimifici deve essere in grado di interfacciarsi con una complessa realtà tecnologica.

Siamo alla costante ricerca di **personale tecnico qualificato**, tutti i nostri colleghi hanno conseguito diplomi tecnici o lauree specialistiche.

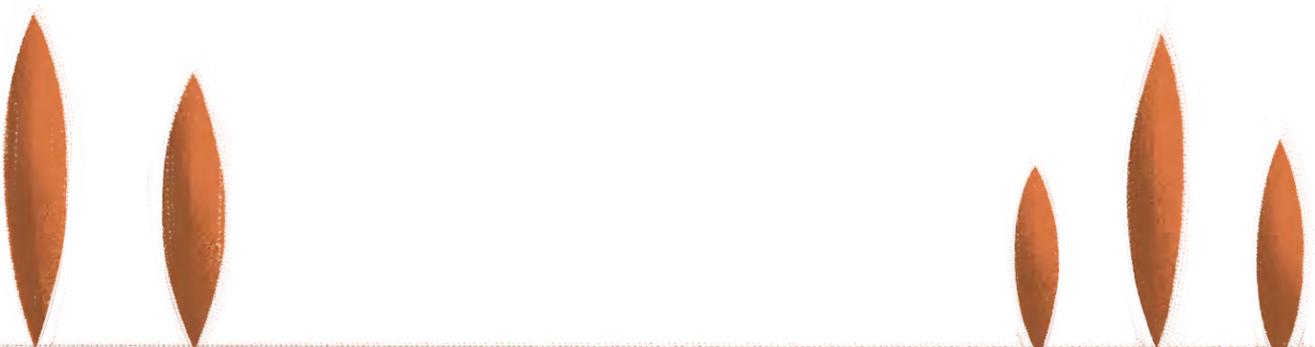
---

## In prima linea anche **nei progetti ambientali**

**NEW TECH AQUA** - Nel 2020 è partito il progetto europeo di cui siamo partner. Lo scopo principale è sostenere l'**acquacoltura** europea in termini di espansione e diversificazione. Gli ambiti del progetto riguardano la **produzione di finfish, molluschi e microalghe** attraverso lo sviluppo e la validazione di tecnologie all'avanguardia che abbiano una particolare attenzione alla sostenibilità. Ai partner e ai ricercatori è chiesto di sviluppare nuove soluzioni per:

- Migliorare la salute e la resistenza alle malattie dei pesci e dei molluschi
- Migliorare le performance e la qualità dei pesci e delle microalghe da allevamento
- Rendere più sostenibile e circolare il settore dell'acquacoltura
- Migliorare l'efficacia del sistema produttivo dell'acquacoltura
- Supportare la diversificazione delle specie di pesci
- Sviluppare prodotti eco-friendly per pesci e molluschi
- Aumentare la consapevolezza e le competenze del settore dell'acquacoltura attraverso corsi di formazione

**RIBESNEST** - Siamo soci di RibesNest, la rete innovativa della regione Veneto dedicata allo sviluppo di progetti che rientrano nell'ecosistema e nell'alimentazione smart. Il progetto cui aderiamo per la parte analitica è "**3S\_4H CIBO INTELLIGENTE PER UN FUTURO SOSTENIBILE**". È un progetto che si colloca nell'ambito della specializzazione intelligente **Smart Agrifood**, in riferimento al controllo della materia prima e alla successiva fase della trasformazione nei settori a cui le aziende della partnership fanno riferimento.





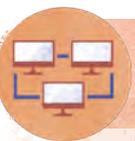
## Meno emissioni, più velocità: **ecco la logistica sostenibile**

Più di un quarto delle materie prime destinate ai mangimifici Veronesi viaggia su **mezzi alternativi alla gomma**, sfruttando i collegamenti ferroviari e le autostrade del mare, con un **risparmio di 30 mila viaggi/camion**. Inoltre, grazie a una intuizione del nostro fondatore, ben quattro dei sette mangimifici Veronesi sono raccordati per consentire le consegne tramite ferrovia, rappresentando un unicum in Italia in ambito agroalimentare.

Nel 2020, in partnership con l'impresa ferroviaria di trasporto merci Rail Traction Company e lo spedizioniere internazionale MVC, abbiamo testato il **"Supertreno"**, il treno internazionale più pesante del settore mai circolato sulla rete ferroviaria italiana.

Con il suo peso complessivo di 2.500 tonnellate, **consente di trasportare l'equivalente di 75 camion e di abbattere di oltre l'80% le emissioni di anidride carbonica** a parità di quantità trasportata. Il "Supertreno" ci consentirà di trasportare il doppio dei quantitativi normalmente concessi dai treni tradizionali riducendo nel contempo le emissioni della logistica alimentare.

Sono **200 i mezzi "Veronesi"** che ogni giorno effettuano 650 consegne partendo direttamente dai nostri mangimifici. Trasportiamo quotidianamente oltre 12.000 tonnellate di mangime. Per poter ridurre l'impatto ambientale utilizziamo anche mezzi alimentati a metano liquido, che consentono una riduzione di emissioni di monossido di azoto del 70%, di particolato del 99% e di CO<sub>2</sub> del 15% rispetto a un diesel equivalente.



### LA FILIERA **DIGITALE**

#### PRODUZIONE **JUST IN TIME**

Grazie ad una forte collaborazione tra tutte le funzioni aziendali, alla flessibilità e all'affidabilità degli impianti, alle elevate competenze e all'informatizzazione dei processi siamo in grado di avere un sistema di produzione just-in-time che si traduce in:

- scorte minime di materie prime
- magazzino dei prodotti finiti tendente allo zero
- lavorazione su ordine del cliente utilizzando materie prime appena arrivate



---

# Allevamenti

Da sempre promuoviamo lo **sviluppo di una moderna zootecnia**, contribuendo a far crescere i territori in cui siamo presenti e condividendo le nostre competenze con tutti gli allevatori in filiera.

Il patrimonio del nostro Gruppo è infatti da sempre la **filiera integrata**: lavoriamo con tanti allevatori tutti in Italia e li accompagniamo in un percorso di crescita condivisa e miglioramento continuo che sappia mettere insieme formazione, benessere animale, biosicurezza, competitività e innovazione, corretta gestione delle diverse strutture di allevamento, sostenibilità.

Gli allevatori "in filiera" hanno l'importante compito di custodire e avere cura in modo responsabile degli animali secondo gli standard stabiliti dal Gruppo; lavorando ogni giorno insieme al nostro servizio tecnico-veterinario negli anni abbiamo raggiunto importanti risultati nello sviluppo sostenibile delle filiere agrozootecniche e dell'intero settore.

---

## Le nostre competenze **per la moderna zootecnia**

### TEAM TECNICI E VETERINARI

La nostra squadra di **oltre 80 tecnici e veterinari** rappresenta un unicum del settore in Italia ed è organizzata in team suddivisi per seguire le diverse filiere animali gestite dal Gruppo. Insieme all'Assicurazione Qualità hanno l'importante compito di guidare gli allevatori nella gestione virtuosa dell'attività, in ottica di crescita delle competenze e miglioramento continuo di tutti i parametri, compreso il benessere animale. I responsabili riportano nella loro attività all'Amministratore Delegato della società La Pellegrina preposta alla gestione degli allevamenti.



## FORMAZIONE

Lo sviluppo del settore non può prescindere da obiettivi di **crescita sostenibile**, crescita che deve passare anche dalla consapevolezza del ruolo che tutti hanno nel garantire sulle tavole dei consumatori un prodotto di alta qualità. È per questo che per noi **è fondamentale la formazione di tutte le funzioni coinvolte nella fase di allevamento**, siano essi tecnici, veterinari o allevatori. Non solo: temi di questa rilevanza, come il benessere animale, sono affrontati trasversalmente in tutte le aree aziendali e la formazione si estende anche ai colleghi che si occupano dell'area dei mangimi e della lavorazione delle carni.

Nel 2019 è iniziato un percorso conclusosi nel 2020 di formazione del top management che ha coinvolto tutti i responsabili di tutte le specie animali.

Nel corso degli ultimi anni la quasi totalità dei nostri allevatori di pollo, tacchino e suino è stato coinvolto in un importante ed innovativo corso di formazione che ha previsto un incontro in aula insieme ai nostri tecnici e veterinari e una visita negli impianti produttivi del Gruppo, con il supporto dei nostri colleghi di produzione. Rendere sempre più partecipi gli allevatori nei nostri processi ha dato la possibilità di evidenziare concretamente quanto possano contribuire in prima persona alla qualità del prodotto finale, in ottica di filiera ogni anello gioca un ruolo fondamentale.

### NEGLI ULTIMI ANNI **ABBIAMO COINVOLTO**

- 1.218 Allevatori
- 60 Tecnici
- 4 settori produttivi
- 4 stabilimenti di trasformazione e lavorazione carni

## PROGETTI DI SVILUPPO RURALE

Crediamo che la condivisione di progetti di sviluppo tra allevatori, Pubblica Amministrazione e il Gruppo sia centrale nella creazione di una moderna zootecnia imperniata sulla sostenibilità e sul benessere animale, con un'ottica sempre più verso l'economia circolare. Nascono così i PSR, i **Progetti di Sviluppo Rurale**, che ci hanno visto assumere il ruolo di capofila nelle regioni Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia per il sostegno dell'ammodernamento della filiera del suino. Attraverso i PSR molti sono i giovani allevatori che riescono ad avere la possibilità di poter ottenere un sostegno economico per la ristrutturazione e la crescita delle proprie attività in ottica di un continuo miglioramento.

## Il benessere animale è un valore primario

Il rispetto degli animali è uno dei valori fondanti del nostro Gruppo. Ogni giorno siamo impegnati con i nostri allevatori per assicurare la salute degli animali attraverso una pratica responsabile di allevamento. Riconosciamo l'importanza per gli animali di essere liberi di nutrirsi e alimentarsi, di muoversi in un ambiente fisico adeguato e di manifestare le caratteristiche comportamentali della specie. Monitoriamo costantemente il loro livello di benessere attraverso l'utilizzo di diversi strumenti come le visite in allevamento, il supporto dell'Assicurazione Qualità del Vivo, il team animal welfare dedicato (Responsabili del Benessere Animale), l'utilizzo responsabile del farmaco, il monitoraggio dei tempi di trasporto ed il più recente sistema di Web Farm.

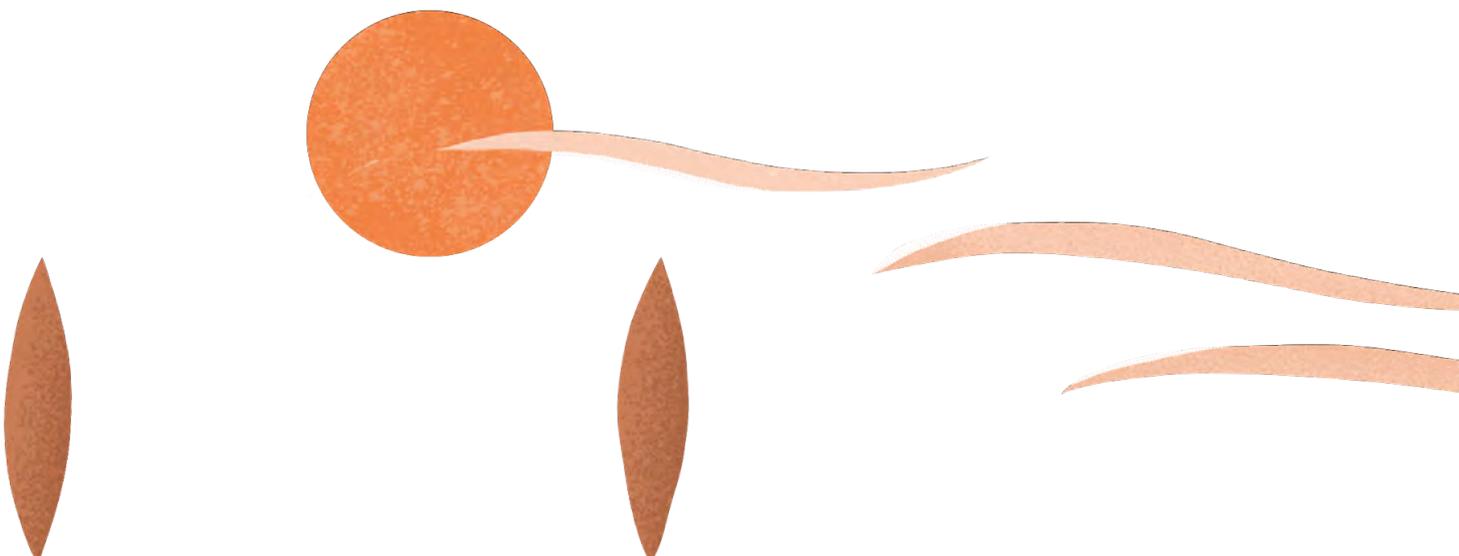
### VISITE IN ALLEVAMENTO

La quotidiana verifica del benessere animale è compito prima di tutto degli allevatori che, formati anche dai nostri tecnici e veterinari, ispezionano più volte nell'arco della giornata le strutture e verificano, attraverso i sistemi di monitoraggio digitali, i principali parametri come livello di temperatura, umidità, CO<sub>2</sub>, e ammoniaca. Il Servizio Tecnico Veterinario è quotidianamente sul territorio a disposizione di allevatori e animali, rappresentando un concreto punto di riferimento per l'area di competenza. Durante questa attività sono effettuati rutinari prelievi di campioni per analisi al fine di mantenere uno stretto monitoraggio su tutto il processo.

### WEB FARM

Oggi, per una corretta formazione occorrono modelli innovativi e supporti informatici in grado di raccogliere e gestire i dati ottenuti. Web Farm nasce proprio da questa esigenza: è una suite di applicazioni dedicate ad allevatori, tecnici e veterinari per il monitoraggio dei principali indicatori di allevamento.

Nel corso del 2020, Web Farm si è arricchita con un'applicazione per le campagne di **autovalutazione** per gli allevatori. La finalità del progetto è il **coinvolgimento sempre più attivo dell'allevatore** nel nostro sistema: crediamo infatti che alla base del miglioramento continuo debba esserci piena consapevolezza del ruolo fondamentale che svolgono all'interno della filiera. I parametri presi in considerazione sono biosicurezza, benessere animale e l'inserimento dell'allevamento nell'ambiente circostante. Il sistema inoltre, attraverso l'analisi dei dati, restituisce tutte le informazioni necessarie per migliorare gli indicatori di performance. L'applicazione ha una sezione dedicata agli allevatori in cui è presente un questionario di autovalutazione associato ad una campagna specifica. Gli allevatori, sulla base degli indicatori, potranno prendere le migliori decisioni per la crescita della propria attività e potranno valutare la bontà del proprio lavoro e confrontarsi con le aziende presenti nello stesso contesto.





## TEAM ANIMAL WELFARE

In materia di benessere animale abbiamo istituito un team di persone dedicate che seguono le varie fasi di crescita dell'animale. Il team è formato dal **responsabile benessere in allevamento** che si occupa della supervisione del rispetto, non solo della norma, ma anche delle regole e degli standard condivisi dal Gruppo che spesso superano i limiti di legge. Il controllo avviene tramite visite in allevamento, relazione dei tecnici e veterinari e verifica dei principali parametri attraverso il supporto anche della piattaforma Web Farm. A questa figura se ne affiancano altre due: il **responsabile di benessere durante la fase di trasporto** e il **responsabile del benessere in macello**, che hanno, rispettivamente, la responsabilità di verificare il benessere animale durante la fase di trasporto e la fase di arrivo al macello. Per verificare lo stato di benessere degli animali in arrivo agli impianti di trasformazione sono predisposte schede di valutazione con indicazione dei principali indicatori. Questo ci permette di monitorare costantemente la qualità del lavoro dei nostri allevatori e il rispetto degli standard qualitativi richiesti dal Gruppo. Tutte le figure responsabili sono coordinate dai vertici aziendali preposti per le aree di pertinenza.

## DIRITTO ALLA SALUTE

Riconosciamo il diritto alla salute dei nostri animali. Per questo adottiamo pratiche per un utilizzo responsabile del farmaco, in particolare degli antibiotici, somministrati solo ad uso terapeutico e mai come profilassi. I farmaci prescritti dai nostri veterinari sono acquistati esclusivamente dal nostro Ufficio Acquisti Medicinali.

Per la somministrazione dei farmaci esiste una rigida procedura:

- il veterinario di riferimento emette la ricetta, oggi elettronica, per garantire la massima tracciabilità da parte delle autorità competenti e del Ministero: tutte le ricette sono registrate nella Banca Nazionale del Ministero
- la ricetta arriva all'Ufficio Acquisti che ordina il farmaco
- il farmaco successivamente è portato in allevamento da distributori selezionati e somministrato nelle modalità indicate dal veterinario prescrittore.

Tutto questo permette un totale controllo dell'utilizzo dei farmaci.

Inoltre, per il comparto avicolo, aderiamo al **Piano Nazionale di riduzione volontaria del farmaco** nato in collaborazione con Unitalia ed il Ministero della Salute che ha portato tutto il comparto avicolo italiano a diventare una best practice nel panorama europeo. L'impegno verso pratiche di gestione dell'allevamento sempre più virtuose è testimoniato infatti dal trend in continua riduzione dell'uso degli antibiotici, con un ulteriore calo del 6% nel 2020, giungendo al - 88% dal 2011 ad oggi.

Nei nostri allevamenti infine non viene impiegato alcun promotore della crescita e non adottiamo né la clonazione genetica né l'ingegneria genetica sulle razze.



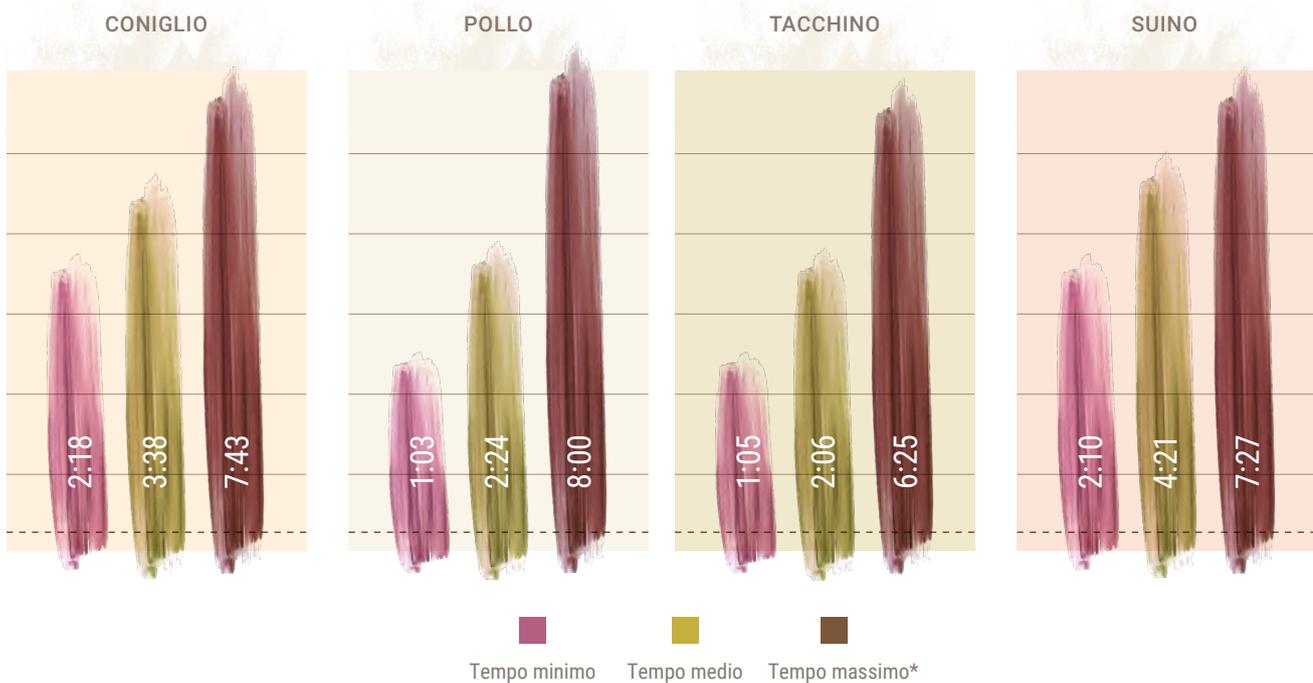
## TEMPI DI TRASPORTO

I tempi di trasporto sono un importante elemento di valutazione per il benessere animale e l'efficienza della nostra organizzazione. È per questo che internamente abbiamo una figura di riferimento che ha il compito di monitorare il rispetto dei tempi.

La maggioranza dei nostri allevamenti si trova nella Pianura Padana, da oltre 10 anni abbiamo iniziato un piano di crescita in alcune regioni del Sud Italia come Molise, Puglia e Campania.



## TEMPI DI TRASPORTO COMPRESO CARICO E SCARICO



\* Il tempo massimo copre il 99,6% dei viaggi effettuati. Solo lo 0,4% supera in via eccezionale le 8 ore.

## Le nostre **filiere**

### Filiera avicola: **pollo e tacchino**

Il 100% della nostra filiera avicola (pollo e tacchino) è certificata in modo volontario **QS**. In aggiunta, una parte consistente incontra anche i requisiti dell'iniziativa **Tierwohl**. Questo importante sistema di certificazione oltre a stabilire requisiti che superano il limite di legge, prevede il coinvolgimento di tutti gli attori coinvolti nella filiera, dai fornitori di cereali, alla produzione di mangime, agli allevamenti, alla trasformazione delle carni fino alla distribuzione dei prodotti finiti e copre in particolare aspetti che riguardano la sicurezza alimentare, la tracciabilità, la biosicurezza e il benessere animale.

Il Gruppo è l'unica realtà italiana del settore a godere di questa complessa certificazione.

La filiera avicola si sviluppa in 3 fasi distinte: allevamenti da riproduzione, incubatoi, allevamenti da finissaggio.

■ **RIPRODUTTORI:** il primo anello della filiera è rappresentato dagli allevamenti dei riproduttori che forniscono il 100% dei nostri allevamenti di pollo e di tacchino. Nelle aziende di proprietà ogni anno sosteniamo importanti investimenti in tecnologie all'avanguardia per migliorare continuamente la loro gestione, specie in ambito di sostenibilità e benessere animale.

Tutti i nostri allevamenti di riproduttori stanno modificando gli impianti di illuminazione con l'introduzione delle luci a led, che consentiranno un efficientamento energetico del 60%. Il led, grazie alle sue caratteristiche antisfarfallio, migliora il benessere animale, si avvicina maggiormente alla luce naturale e permette, in giornate di maltempo o di eccessiva luce, di regolare l'intensità luminosa e creare quindi un ambiente più confortevole per l'animale.





- **INCUBATOI:** il secondo anello della filiera avicola è rappresentato dagli incubatoi, dove avviene la schiusa di tutte le uova fecondate negli allevamenti di riproduttori. È in questa fase che nel 2020 sono stati effettuati i maggiori investimenti, in linea con l'industry 4.0, principalmente nel nuovo incubatoio di Larino, che sarà operativo nel 2022, e di Isorella. Ad Isorella nel 2020 è partito il primo impianto di vaccinazione in ovo con i più alti livelli di biosicurezza al mondo per un investimento totale di circa **1 milione di euro**. Oggi la vaccinazione in ovo è la maggior espressione di benessere.

Sono proseguiti nel 2020 i lavori di costruzione del nuovo incubatoio di Larino (Molise), un investimento di oltre **40 milioni** di euro che prevede una piantumazione con piante autoctone per un minor impatto paesaggistico, un impianto **fotovoltaico in grado di produrre il 10% del fabbisogno energetico** e una certificazione energetica per il building per un minor impatto ambientale. A Larino prenderà il via un sistema che consentirà una tracciabilità delle uova ancora più particolareggiata di quella attualmente in uso. L'impianto sarà dotato di un sistema in grado di verificare se le uova sono nella corretta posizione ed eventualmente girarle prima che venga effettuata l'incubazione e la successiva vaccinazione in ovo. Questo passaggio fa sì che la vaccinazione possa avvenire nel migliore dei modi e senza alcun rischio per il pulcino.

Per un maggior benessere delle nostre persone nel corso dell'anno stiamo investendo oltre **200 mila euro** per migliorare l'automazione e la semiautomazione dei processi, con l'obiettivo di ridurre notevolmente i carichi di lavoro. Tutti questi sistemi sono stati studiati in collaborazione con il nostro Ufficio Tecnico, i nostri fornitori, consulenti e sviluppati nel rispetto delle nostre specifiche esigenze.

- **ALLEVAMENTI:** con la **certificazione QS** che **copre il 100% dei nostri allevamenti avicoli** possiamo contare su diversi elementi che superano gli standard previsti dalla normativa. In particolare l'impegno e gli investimenti del Gruppo per sostenere questa certificazione riguardano le seguenti aree di monitoraggio straordinario:

- uso del farmaco
- salmonelle
- benessere animale (in particolare con il footpad score)
- acque di abbeverata e numero di abbeveratoi per animali
- arricchimenti ambientali

A questi standard si aggiungono quelli relativi alla certificazione **Tierwhol** che prevedono, per una parte della filiera:

- presenza di materiale manipolabile
- densità ridotta a 35 kg/mq per il pollo e 53 kg/mq per i tacchini
- monitoraggio di parametri aggiuntivi sulle acque
- monitoraggio di parametri ambientali





## INNOVAZIONE

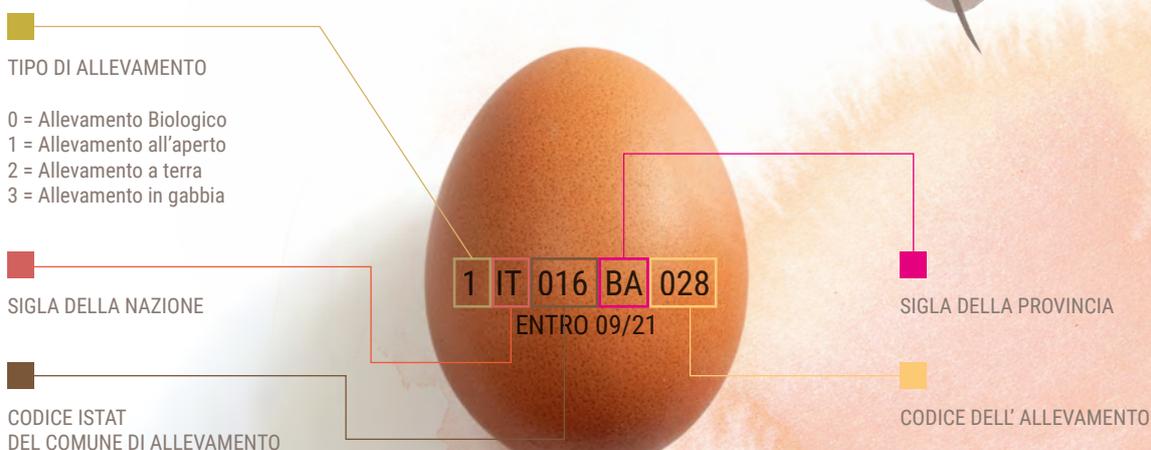
IL GRUPPO DEDICA ALCUNI DEI SUOI ALLEVAMENTI A PROGETTI DI PARTICOLARE ATTENZIONE E INNOVAZIONE, IN PARTICOLARE **LE FILIERE ORO NATURA E BIO.**

- **AIA Oro Natura:** in queste strutture gli animali crescono senza uso di antibiotici dalla nascita, sono alimentati con mangimi vegetali e senza OGM, hanno più spazio per muoversi, sono allevati alla luce naturale, possono interagire con materiale manipolabile.
- **AIA Bio:** il progetto segue il disciplinare di produzione Biologica. Prevede l'inserimento degli allevamenti in un particolare contesto ambientale, l'animale viene alimentato con mangime biologico ed ha a disposizione uno spazio recintato, esterno alla struttura. Per garantire una maggior sicurezza agli animali allevati all'aperto, abbiamo scelto come area di sviluppo del progetto le zone rurali del sud Italia, area riconosciuta a maggior tutela di biosicurezza.



## Galline **ovaiole**

In linea con le esigenze del mercato, negli anni abbiamo sviluppato tutte le tipologie di allevamento, fino ad impianti all'aperto e BIO. Il tipo di allevamento è facilmente identificabile dal codice presente sull'uovo:



Come parte del nostro impegno per lo sviluppo zootecnico, da alcuni anni è in corso la conversione del parco allevamenti in filiera, per arrivare all'obiettivo ambizioso di dismissione delle gabbie entro il 2025. Ad oggi il 65% degli allevamenti è a terra ed il 35% in gabbia. Stiamo affiancando i nostri allevatori, anche con un sostegno economico, in un percorso impegnativo e complesso, verso una sempre maggiore sostenibilità, benessere animale e benessere delle persone con l'obiettivo di garantire sempre l'equa remunerazione.

Oggi inoltre, grazie ad un percorso iniziato circa 10 anni fa, la quasi totalità delle strutture utilizza un'illuminazione a led. La tecnologia e l'innovazione sono fondamentali per la gestione e la raccolta delle uova all'interno degli allevamenti. Un complesso sistema di nastri permette alle uova di essere raccolte nel rispetto del ciclo produttivo naturale, che prevede la deposizione di quasi 1 uovo per gallina al giorno, e della massima igiene. I nastri trasportano le uova direttamente in un magazzino dove vengono selezionate ed imballate per la spedizione ai centri di confezionamento e sguosciatura del Gruppo.

## Filiera **suina**

Al fine di mantenere elevati standard di benessere degli animali, i settori di produzione zootecnica del Gruppo Veronesi, dal 2004, hanno aderito volontariamente all'iniziativa Global Gap che stabilisce specifici schemi di certificazione riconosciuti in tutta Europa. **Il 100% della filiera suina del Gruppo è certificato Global Gap**, uno standard di certificazione volontaria caratterizzato dai seguenti criteri:

- Tracciabilità completa
- Identificazione
- Controllo di mangime ed acqua
- Controllo delle attrezzature all'interno dell'allevamento
- Presenza di materiale manipolabile in allevamento
- Formazione in allevamento



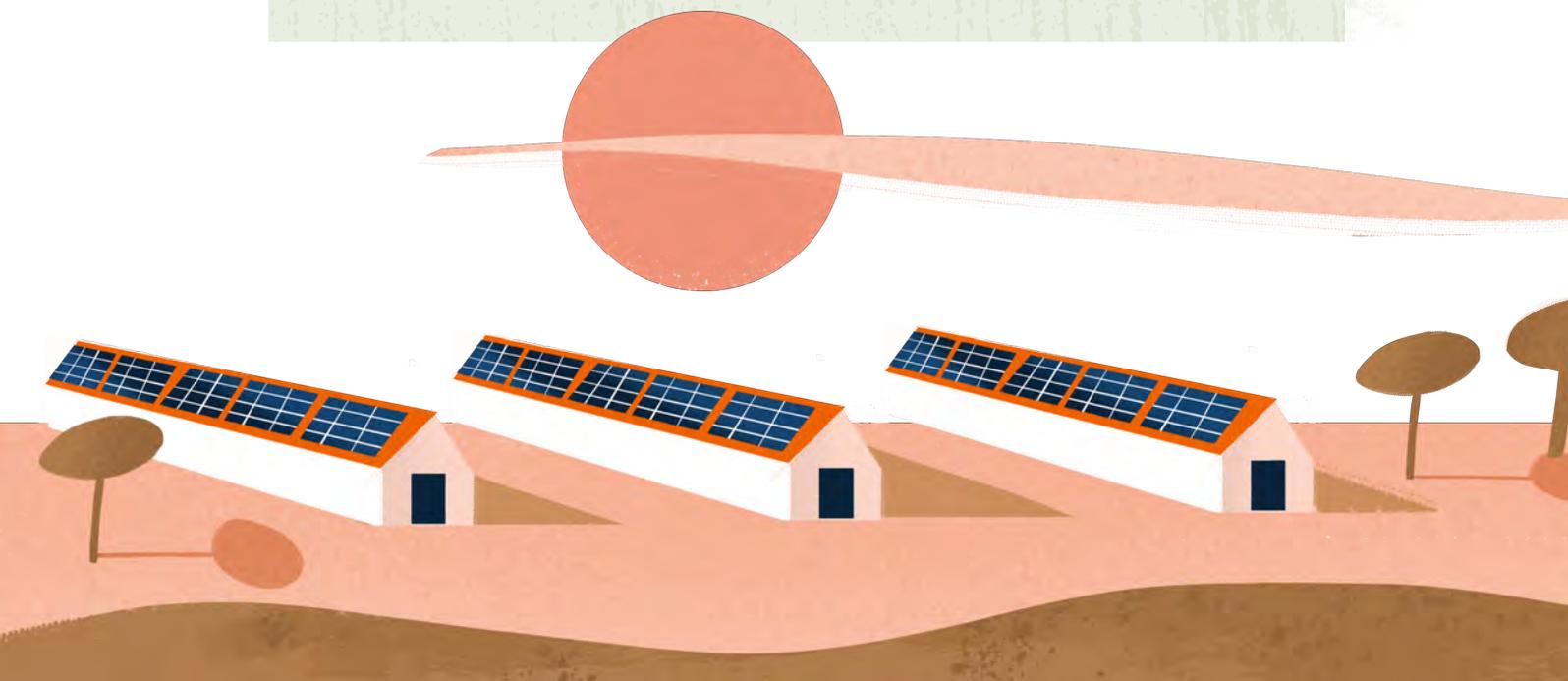
## INNOVAZIONE

### RIPRODUTTORI E SCROFAIE

La filiera parte con i centri dei verri che rappresentano un'eccellenza del settore e sono caratterizzati dai livelli più alti di biosicurezza.

Come per la filiera avicola, i nostri riproduttori soddisfano il 100% degli allevamenti in filiera.

Abbiamo iniziato a dotare le nostre scrofaie di sale parto libere con l'obiettivo di estendere questo sistema a tutte le strutture di proprietà del Gruppo.



---

Come Gruppo sviluppiamo innovazione in tutti i comparti della nostra filiera, anche negli allevamenti dedicati ai suini. Abbiamo avviato infatti 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, ecc.).

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.

In tutti i nostri allevamenti non effettuiamo il taglio degli incisivi.



---

# Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova

*"Dal campo alla tavola ricerchiamo l'eccellenza in ogni fase della filiera e scegliamo partner che condividano con noi questa passione":* guidati da questo valore, al cuore della nostra filiera ci sono la cura e la passione che mettiamo nella lavorazione delle carni e delle uova, all'interno dei nostri impianti all'avanguardia per **tecnologia, innovazione e cura della qualità**.

In un'ottica di miglioramento continuo, ogni anno dedichiamo importanti risorse per portare sulla tavola dei nostri consumatori prodotti di alta qualità, buoni, sani e sicuri: grazie a questo approccio, lavoriamo per migliorare sempre più gli standard produttivi e la cultura della sicurezza alimentare con particolare attenzione alla lotta allo spreco.

---

## La ricerca della qualità. **In ogni dettaglio, in ogni momento**

Il nostro team di assicurazione e controllo qualità ha l'importante compito di collaborare e favorire con tutte le funzioni interessate il rispetto degli elevati standard qualitativi per ogni fase che riguarda la produzione e la trasformazione delle carni e delle uova in prodotti finiti destinati sulle tavole dei consumatori. Il team è composto da circa **70 collaboratori** e comprende una funzione centrale di staff che coordina i responsabili qualità presenti in ogni stabilimento produttivo del Gruppo.

Le aree di intervento percorrono tutta la filiera, proprio perché **il controllo avviene in ogni singola fase del processo**, dagli acquisti di materie prime, ai controlli microbiologici e nutrizionali, passando per la distribuzione del prodotto nei punti vendita, fino all'assistenza dei propri clienti e consumatori.

Tra le diverse aree di intervento, la funzione collabora in particolare nelle seguenti 3 aree rilevanti:

- **Normative sicurezza alimentare:** l'aggiornamento della normativa in ambito alimentare è fondamentale in ottica di coinvolgimento di tutte le parti interessate nella diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare.
- **Certificazioni volontarie:** oltre a quanto previsto dalle norme comunitarie, ci impegnamo giornalmente in certificazioni a carattere volontario riconosciute a livello internazionale, che permettono di elevare ulteriormente la qualità e il controllo dei processi e dei prodotti. Nel corso dell'anno il team ha coordinato 82 giornate di audit presso i nostri siti produttivi.
- **Rintracciabilità e miglioramento continuo:** grazie ai sistemi predisposti da ICT e produzione, ogni singolo prodotto finito viene identificato con lotti specifici che permettono di tracciare il suo processo produttivo e gli eventuali componenti. Questo sistema permette la rintracciabilità di tutti i prodotti e relativi controlli al fine di analizzare e definire eventuali azioni di miglioramento.

Per il controllo continuo dei processi di lavorazione, applichiamo scrupolosamente i sistemi di autocontrollo (**HACCP**) al fine di eliminare o ridurre entro limiti accettabili eventuali rischi chimici, fisici e microbiologici.

La Cultura della Sicurezza e della Qualità è un patrimonio di tutti all'interno dell'azienda e per questo deve essere costantemente alimentata. Per questo i collaboratori vengono coinvolti costantemente in attività di formazione che abbiamo sviluppato anche in un anno difficile come il 2020: **ogni collaboratore contribuisce infatti alla qualità e alla sicurezza dei prodotti e viene continuamente formato.**



## I CONTROLLI VENGONO EFFETTUATI CON L'UTILIZZO DI DIVERSI SISTEMI

- **Analisi visive e campionamenti** durante il processo produttivo, che sottoponiamo alle verifiche analitiche presso i nostri laboratori interni ed esterni. I controlli sono effettuati sui prodotti, sugli ingredienti e sui materiali a contatto diretto con i prodotti.
- **Prove di shelf life e test organolettici.** Si tratta di analisi fondamentali che permettono di monitorare la qualità dei prodotti durante tutta la loro vita commerciale.
- **Sensory test:** rappresenta un fiore all'occhiello del percorso di qualità da oltre 10 anni. È una scienza che permette di valutare le caratteristiche organolettiche di un prodotto mediante i sensi. In tutta l'azienda sono presenti **65 assaggiatori accreditati**, veri e propri "professionisti del gusto". Grazie al loro contributo possiamo monitorare costantemente gli elevati standard dei prodotti alimentari e garantirne non solo la qualità ma anche la bontà.
- **Servizio consumatori:** le segnalazioni relative alla qualità vengono gestite 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 per comprendere e soddisfare le sue richieste. Ogni segnalazione viene registrata e analizzata, in collaborazione con le eventuali funzioni aziendali coinvolte. Nel corso del 2020 abbiamo gestito 1.124 contatti, di cui il 60% circa, relativi alla qualità del prodotto. Per quanto riguarda invece la gestione dei reclami dei clienti, la forza vendita raccoglie le segnalazioni, che vengono esaminate con le diverse funzioni competenti per garantire la migliore assistenza e soluzione.

---

Ogni anno investiamo circa 3 milioni di euro in analisi per monitorare l'alto standard dei nostri prodotti. Nel 2020 sono stati eseguiti:

- **145.661 controlli analitici** (135.647 analisi microbiologiche e 11.100 analisi chimiche)
- **389.948 parametri eseguiti** (una singola analisi può richiedere la ricerca di uno o più parametri)

Il processo di trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova avviene principalmente nei nostri stabilimenti dove tutte le linee produttive sono progettate, attraverso l'utilizzo di specifici layout, in collaborazione con l'ufficio tecnico e con i migliori fornitori nazionali e internazionali, per rispettare le nostre specifiche esigenze e le differenti categorie di prodotto. Il Gruppo può contare infatti su **poli produttivi all'avanguardia** dove investiamo ogni anno ingenti risorse per migliorarne competitività, qualità, sicurezza ed efficienza a beneficio anche della salute e della sicurezza dei nostri collaboratori.

---

## Il sistema di gestione integrato **qualità - sicurezza - ambiente**

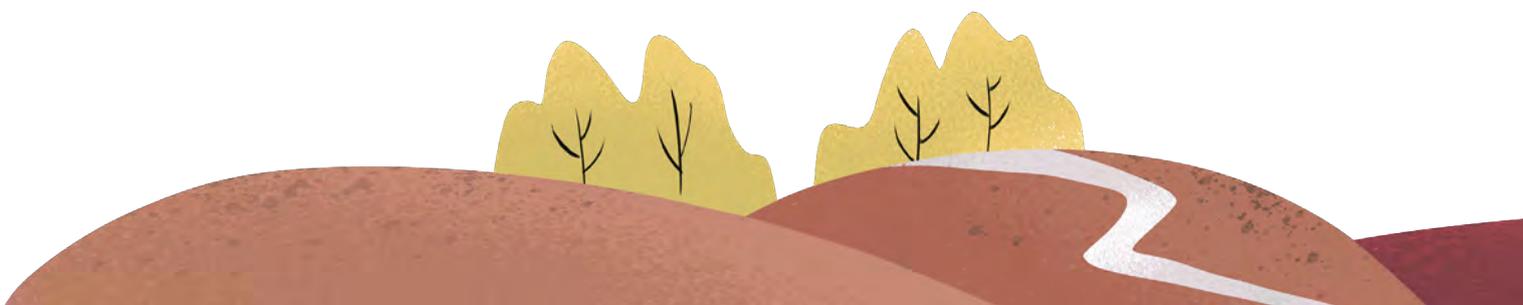
La divisione alimentare del Gruppo applica un Sistema di Gestione Integrato Qualità, Sicurezza e Ambiente sviluppato con la collaborazione della divisione mangimistica e agrozootecnica, con la consapevolezza che ogni scelta adottata in ogni fase della filiera ha un ruolo sulla qualità dei prodotti che offriamo ai 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 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 a fronte degli standard **GSFS** "Global Standard Food Safety", **IFS** "International Food Standard". Inoltre i principali standard adottati per le certificazioni di tipo volontario sono: il Sistema di Gestione della Qualità **ISO 9001** e **ISO 14001** per l'Ambiente.





## LA FILIERA **DIGITALE**

### PROGETTO **EAM (Enterprise Asset Management)**

Scopo del progetto è la standardizzazione dei metodi di lavoro nell'area della manutenzione. È uno dei progetti più strategici per la progressiva digitalizzazione dei processi produttivi, del servizio di Manutenzione e il miglior coordinamento tra questo ed ICT.

L'obiettivo finale è la **"manutenzione predittiva"**: capire cioè, in base ai dati raccolti, quando, come e dove sarà necessario un intervento.

## Materie prime di qualità **per prodotti di qualità**

Per ottenere prodotti che rispettino gli alti standard del Gruppo è fondamentale selezionare con cura gli ingredienti e le materie prime che usiamo. Infatti, solo chi è in grado di assicurare i più alti standard qualitativi può entrare nel nostro parco di approvvigionamento.

Tutti i nostri fornitori si impegnano a rispettare i principi e i valori contenuti nel nostro "Codice Etico" e nel "Modello di Organizzazione 231/01", e a sostenere e rispettare principi fondamentali come i diritti umani, i diritti dei lavoratori, l'ambiente e la lotta alla corruzione nell'ambito delle proprie operazioni e della propria catena di approvvigionamento.

In una logica di trasparenza tutti i nostri siti sono aperti alle visite dei nostri principali stakeholder, per testimoniare concretamente l'impegno e la passione con cui lavoriamo.



## Un parco fornitori **ampio e costantemente controllato**

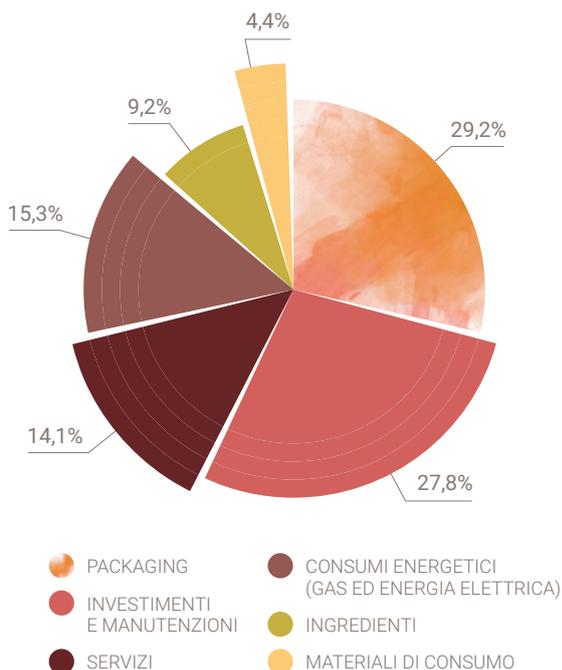
Nel 2020, abbiamo collaborato con 1.764 fornitori.

Di questi, 595 si occupano di Servizi, per un fatturato di oltre 73 milioni di €. La categoria più significativa in termini economici (esclusi i fornitori di cereali trattati precedentemente) si conferma essere, anche nel 2020, quella dei fornitori di imballaggi rappresentata da 116 aziende, per un fatturato acquisti di 152 milioni di €. Il 28% degli acquisti riguarda gli investimenti e le manutenzioni per un fatturato di circa 145 milioni di € (+8% rispetto al 2019). I fornitori di ingredienti sono 89, per un fatturato di oltre 48 milioni di € (+5% rispetto al 2019), mentre sono 5 i fornitori di energia che hanno tuttavia un impatto sul fatturato di quasi 80 milioni di € (15%). Gli acquisti di materiali di consumo rappresentano una quota residuale rispetto al totale acquisti (4%).

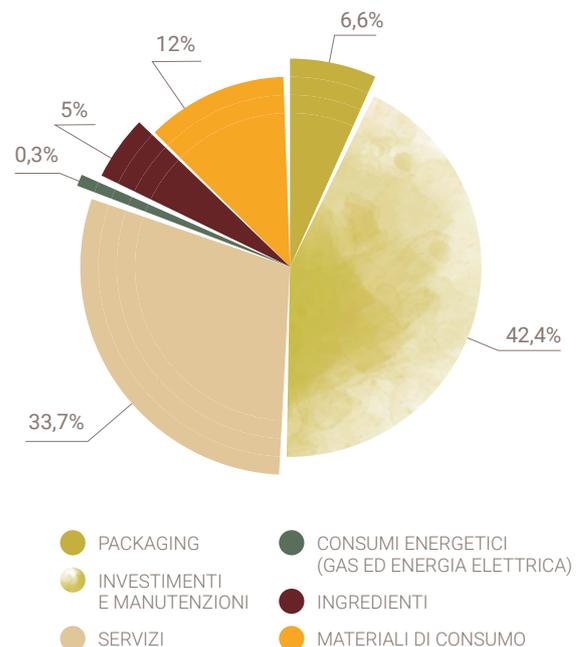
Acquistiamo diversi ingredienti per la preparazione dei prodotti elaborati e dei salumi, privilegiando l'acquisto di prodotti italiani nel rispetto degli alti standard del Gruppo. Nel 2020 abbiamo infatti collaborato con oltre 1.600 fornitori locali, ovvero italiani, per un valore degli acquisti da aziende italiane pari a 473 milioni (il 91% sul totale degli acquisti), in linea rispetto al 2019.

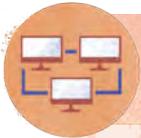
L'iter di validazione dei fornitori prevede il coinvolgimento di diverse funzioni aziendali: Ricerca&Sviluppo, Produzione, Acquisti, Marketing, Qualità ed Ufficio Tecnico. Ogni funzione applica rigidi criteri di controllo con l'obiettivo di selezionare le migliori aziende in grado di raggiungere i massimi 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. Attraverso la collaborazione di una società specializzata, tutti i nostri fornitori vengono valutati anche in merito alla loro affidabilità finanziaria ed il rispetto del Modello 231 (Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche).

**FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO  
IN SPESA NEL 2020**  
(esclusi i fornitori di cereali)



**FORNITORI PER TIPOLOGIA DI ACQUISTO  
IN NUMERO NEL 2020**  
(esclusi i fornitori di cereali)





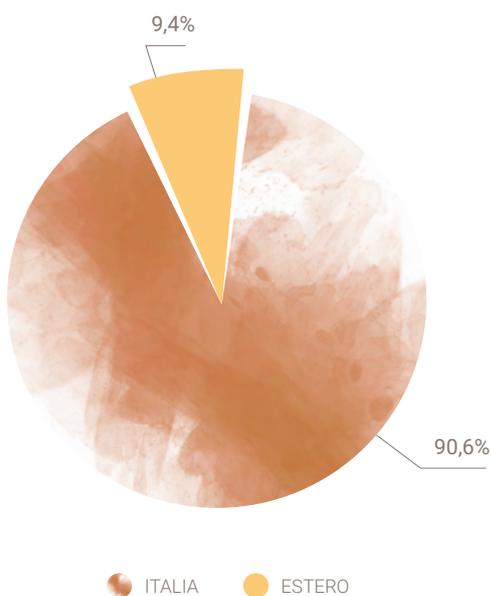
## LA FILIERA DIGITALE

### PORTALE FORNITORI

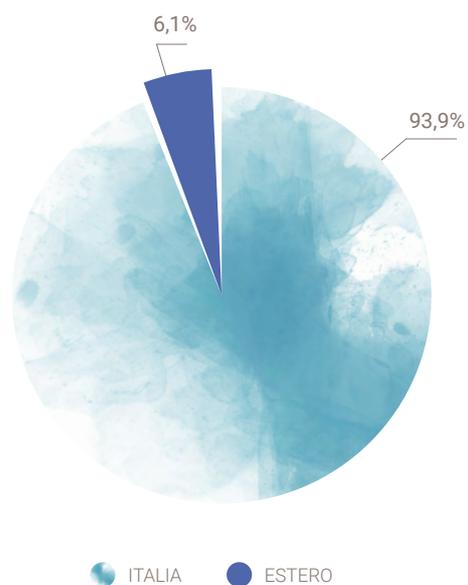
- Ottimizzazione, gestione e controllo delle forniture
- Repository delle informazioni e dei documenti rilevanti.
- Strutturazione dei processi di interazione

L'attuale processo di selezione dei fornitori prevede l'adesione a condizioni generali di fornitura che comprendono requisiti di responsabilità ambientale e sociale. La scelta dei nostri fornitori non prevede una valutazione sulla base di criteri sociali ed ambientali specifici.

DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI  
PER AREA GEOGRAFICA IN SPESA NEL 2020  
(esclusi i fornitori di cereali)



DISTRIBUZIONE DEGLI ACQUISTI  
PER AREA GEOGRAFICA IN NUMERO  
DI FORNITORI NEL 2020  
(esclusi i fornitori di cereali)



## Il packaging: **una garanzia di sicurezza per l'igiene e la conservazione dei prodotti**

Il packaging ha un ruolo fondamentale nel mantenimento della salubrità dei prodotti alimentari, ancora di più se si tratta di carni fresche e salumi.

Il Gruppo utilizza principalmente due materiali da imballo:

- carta per il 70% (60% carta riciclata, 40% carta vergine nel rispetto della normativa vigente)
- plastica per il restante 30%

Sensibili all'impatto ambientale dei materiali di imballo, da qualche anno abbiamo istituito un **gruppo di lavoro** che mette insieme competenze diverse della nostra azienda con l'obiettivo di riesaminare i nostri packaging e **valutare soluzioni a minor impatto**, contribuendo così ad una riduzione dello spreco alimentare.

Considerando la delicatezza dei nostri prodotti ci impegniamo da tempo per utilizzare al meglio i materiali di imballaggio per un "buon packaging", che, per l'intero ciclo di vita dei prodotti, sappia garantirne la sicurezza, l'alta qualità e il minor impatto ambientale. Per questo facciamo la miglior scelta, cambiando le nostre confezioni solo con altre più innovative che ci garantiscano il rispetto di tutti questi parametri.

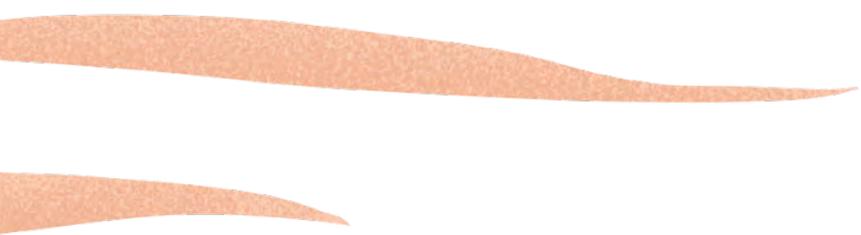
Il nostro impegno si articola seguendo 4 linee guida:

1. Diminuzione del materiale utilizzato (attraverso la riduzione dei grammi di plastica utilizzati e l'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

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).





## Una logistica di assoluta avanguardia: più chilometri, meno emissioni

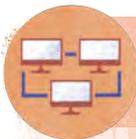
- 2.000 mezzi: 80% euro 6 - 30 a combustibile verde
- 30 centri di distribuzione
- 6 piattaforme centrali
- 5.000 località toccate ogni giorno tra Italia ed estero
- l'autorizzazione AEOF classe AA: il riconoscimento doganale più alto previsto dal Codice Doganale

Il percorso verso la massima qualità continua nell'ultima fase della filiera: **la logistica e i trasporti**, l'anello fondamentale di congiunzione tra i siti produttivi ed il consumatore finale. Gli automezzi, dotati di impianti satellitari per localizzazione e controllo temperatura durante il trasporto, sono una straordinaria macchina logistica, nata dalle competenze delle nostre persone e delle società che da sempre sono nostre partner.

La sfida è trovare soluzioni di trasporto alternative e sempre più sostenibili, rispettando la puntualità nella consegna, fondamentale per garantire la freschezza dei nostri prodotti.

In quest'ottica rientra il progetto **dell'intermodalità su lunghe distanze**, che prevede la combinazione di diversi mezzi per trasferire il prodotto dal punto di partenza alla sua destinazione finale. Utilizziamo gomma, ferro e mare, per il trasporto di prodotti freschi e freschissimi nel Paese e in Europa. Sono 3 le tratte intermodali che, partendo dalle piattaforme logistiche di Verona, sono finora state sperimentate, per un totale di circa **720.000 km su gomma risparmiati** pari ad oltre **480 tonnellate di CO<sub>2</sub>** in meno emesse in atmosfera. L'intermodalità che combina gomma e ferrovia è utilizzata in alcune tratte che arrivano in Puglia e in Germania; i prodotti AIA raggiungono invece la Sicilia sfruttando l'autostrada del mare dopo aver fatto tappa in Campania.

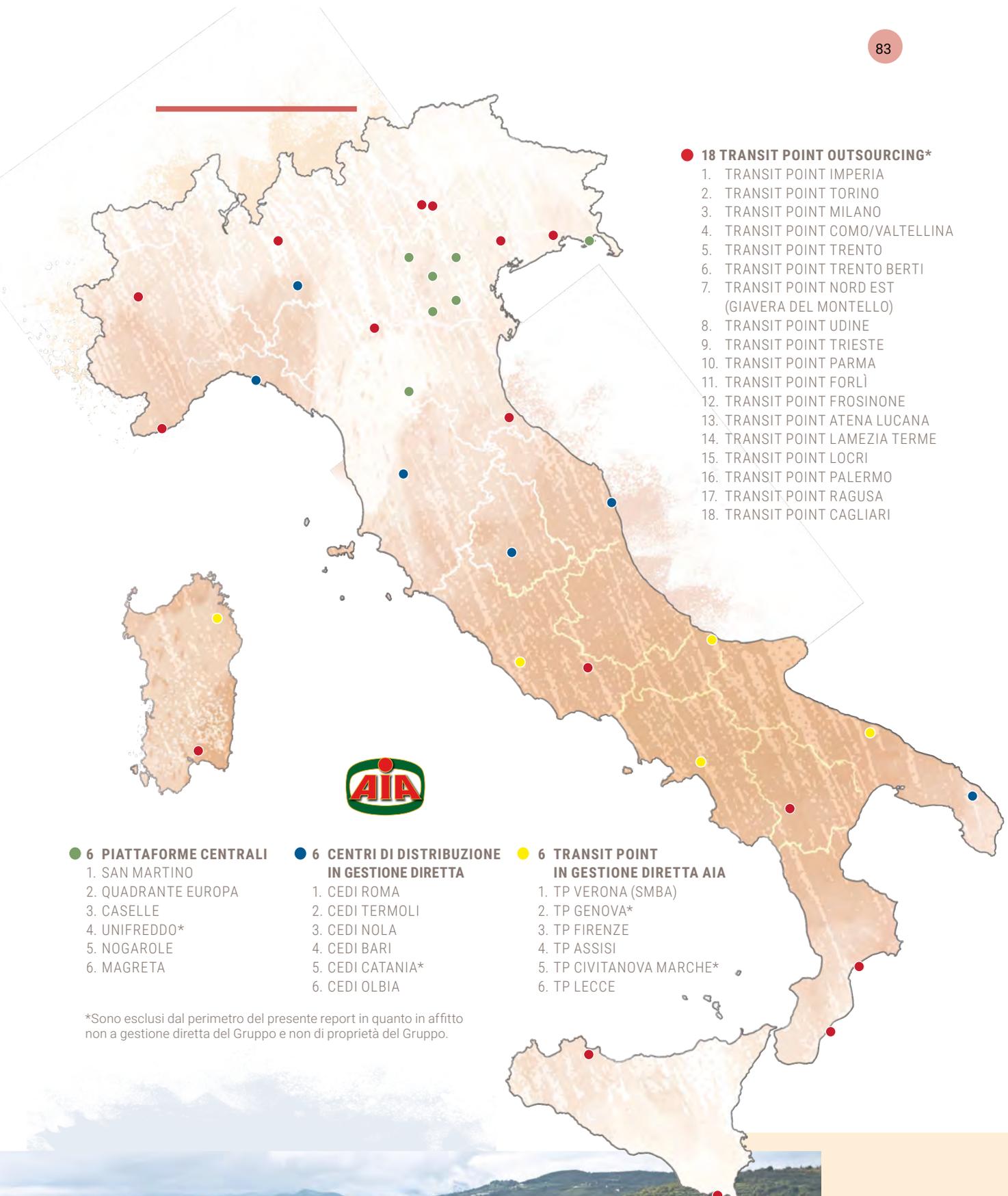
L'intermodalità si inserisce in un più ampio cantiere di lavoro avviato da AIA, che ha come fine **l'introduzione di nuove soluzioni per una logistica sempre più sostenibile**. Tre sono le strade perseguite dal Gruppo per garantire efficienza e allo stesso tempo riduzione dell'impatto ambientale: il rinnovo del parco degli automezzi con l'introduzione di veicoli a basso impatto, l'intermodalità e la digitalizzazione dei sistemi. Rientrano nel percorso, a titolo di esempio, il "sistema di gestione viaggi" che aiuta ogni trasportatore ad ottimizzare le consegne indicando il tragitto più efficiente, o l'aumento delle consegne dirette (che ci ha permesso di risparmiare 1.000.000 di chilometri) o il più ambizioso progetto di costruzione della nuova piattaforma logistica a Vallese di Oppeano.



### LA FILIERA DIGITALE

#### SISTEMA DI GESTIONE DEI VIAGGI

- Suggerisce il percorso ideale per rispettare la sequenza nelle consegne
- Permette di confermare con esito, in tempo reale, di ogni singola consegna, rendendone visibile il giorno e l'ora
- È accessibile da tutti i nostri autotrasportatori



● **18 TRANSIT POINT OUTSOURCING\***

1. TRANSIT POINT IMPERIA
2. TRANSIT POINT TORINO
3. TRANSIT POINT MILANO
4. TRANSIT POINT COMO/VALTELLINA
5. TRANSIT POINT TRENTO
6. TRANSIT POINT TRENTO BERTI
7. TRANSIT POINT NORD EST (GIAVERA DEL MONTELLO)
8. TRANSIT POINT UDINE
9. TRANSIT POINT TRIESTE
10. TRANSIT POINT PARMA
11. TRANSIT POINT FORLÌ
12. TRANSIT POINT FROSINONE
13. TRANSIT POINT ATENA LUCANA
14. TRANSIT POINT LAMEZIA TERME
15. TRANSIT POINT LOCRI
16. TRANSIT POINT PALERMO
17. TRANSIT POINT RAGUSA
18. TRANSIT POINT CAGLIARI



● **6 PIATTAFORME CENTRALI**

1. SAN MARTINO
2. QUADRANTE EUROPA
3. CASELLE
4. UNIFREDDO\*
5. NOGAROLE
6. MAGRETA

● **6 CENTRI DI DISTRIBUZIONE IN GESTIONE DIRETTA**

1. CEDI ROMA
2. CEDI TERMOLI
3. CEDI NOLA
4. CEDI BARI
5. CEDI CATANIA\*
6. CEDI OLBIA

● **6 TRANSIT POINT IN GESTIONE DIRETTA AIA**

1. TP VERONA (SMBA)
2. TP GENOVA\*
3. TP FIRENZE
4. TP ASSISI
5. TP CIVITANOVA MARCHE\*
6. TP LECCE

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



## I nostri laboratori d'eccellenza

L'importanza per la qualità e la sicurezza alimentare si concretizza nei due laboratori di analisi interni del Gruppo, veri e propri centri d'analisi d'eccellenza. I nostri chimici, microbiologi, ricercatori hanno un ruolo fondamentale lungo tutta la filiera: mantenere elevati standard di qualità e garantire a tutti i consumatori prodotti sicuri ed eccellenti.

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 nostro **Laboratorio Centrale di Chimica** consente di eseguire analisi in molteplici ambiti dell'agroalimentare quali acque, contaminanti in mangimi ed alimenti, controlli di processo, parametri nutrizionali ed additivi ed è un fiore all'occhiello nel nostro percorso verso una sempre maggiore qualità.

Nel 2019 è iniziato il percorso per l'accreditamento dei primi **6 Metodi di Prova**, conclusosi nell'ottobre del 2020 con il rilascio del certificato 1863L da parte di ACCREDIA: Ente Unico Nazionale di Accreditamento che attesta la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica, e dei laboratori di prova e taratura. L'accreditamento è un importante traguardo raggiunto che attesta l'alto livello di competenza dei nostri colleghi e il rispetto ai più stringenti requisiti internazionali imposti dalla norma ISO/IEC 17025 ("Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura").

Un altro importante risultato che il Gruppo ottiene nel suo percorso di tutela della sicurezza alimentare, e della salute e sicurezza delle persone e dell'ambiente.



## 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<sup>1</sup>



ISO 22000: 2018<sup>2</sup>



ISO 22005: 2008<sup>3</sup>

### ■ CERTIFICAZIONI AMBIENTALI



UNI EN ISO 14001: 2015<sup>4</sup>

### ■ CERTIFICAZIONI PRINCIPI ETICI LUNGO LA SUPPLY CHAIN



### ■ CERTIFICAZIONI DI SITO PRODUTTIVO/FILIERA



IFS<sup>6</sup>  
(International Food Standard)



BRC e IFS logistic<sup>7</sup>



BRC Global Standard  
for Food Safety<sup>8</sup>



ASC Aquaculture Stewardship  
Council<sup>9</sup>



Alimentazione Vegetale



Prodotto non OGM



GLOBAL G.A.P.  
Global Gap\_CFM<sup>10</sup>



Biologico



VLOG "Ohne Gentechnik"  
Standard



QS



Tierwohl



Cereali e semi oleosi  
sostenibili



Alimentazione  
priva di OGM



Uova da galline  
allevate senza  
uso di antibiotici



Suino allevato senza  
antibiotico



Filiera avicola  
controllata



Prodotti zootecnici  
ottenuti da animali  
allevati secondo modalità  
definite

### ■ DISCIPLINARE



Disciplinare Etichettatura  
Carni Avicole

1. Acquanegra Cremonese (CR), Fossano (CN), Ospedaletto Euganeo (PD), Putignano (BA), Quinto di Valpantena (VR), S. Polo di Torriale (PR), San Pietro in Gu' (PD), Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, 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)
2. San Martino Buon Albergo (VR)
3. S. Polo di Torriale (PR), S. Giorgio in Bosco (PD), Caselle di Sommacampagna (VR)
4. Caselle di Sommacampagna (VR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, San Martino Buon Albergo (VR), Verona (VR), Villaganzerla di Castegnero (VI), Lab. Centrale di Chimica, Lab. Corte Pellegrina
5. Tizzano Val Parma (PR), Correggio (RE), Magreta di Formigine (MO), San Daniele del Friuli (UD), Cremona (CR)
6. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, 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)
7. San Martino Buon Albergo (VR)
8. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), 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)
9. Quinto di Valpantena (VR)
10. Fossano (CN), Quinto di Valpantena (VR), San Pietro in Gu' (PD), Aquanegra Cremonese (CR), San Polo di Torriale (PR)



Le nostre  
**persone**

**08**



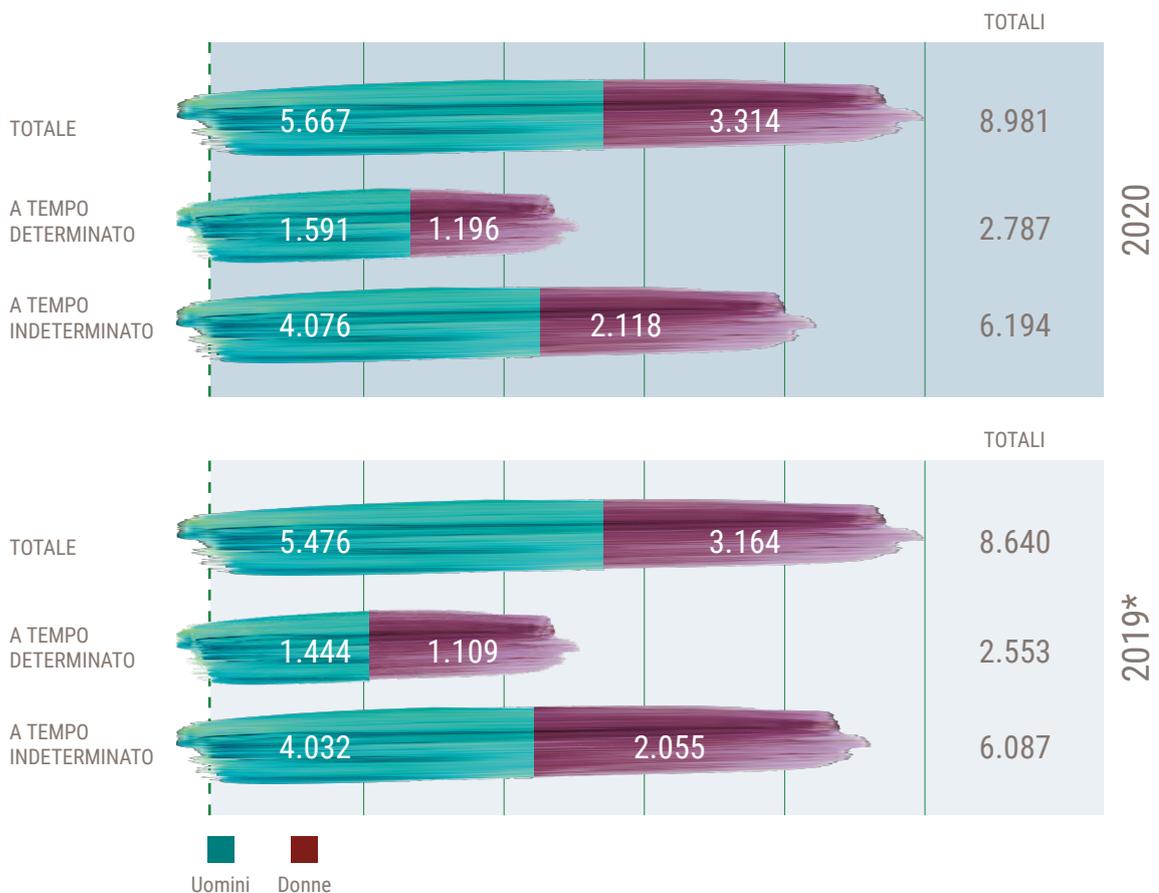
# La forza delle nostre persone

Sono quasi **9.000** le persone che ogni giorno con impegno e passione contribuiscono allo sviluppo del nostro Gruppo.

La gestione di una filiera integrata, come quella che governiamo, rende necessaria la presenza di professionalità uniche, capaci al tempo stesso di facilitare i passaggi di informazioni tra i vari anelli della stessa filiera. La nostra forza è quindi rappresentata dalla coralità di competenze e questo rende ancor più necessario coltivare i talenti, pianificando ogni anno dei percorsi di formazione che consentano alle nostre squadre di crescere.

In un anno complesso come il 2020 il Gruppo ha messo in campo uno sforzo straordinario per garantire la giusta attenzione alle persone, con molte iniziative realizzate per permettere all'ambiente di lavoro di coniugare sempre di più e meglio la vita lavorativa con la vita privata.

## Numero totale di dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato e determinato) e per genere al 31 dicembre



\*A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati, i dati relativi al numero dei dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it/annual-report](http://www.gruppoveronesi.it/annual-report).

## Dignità **di genere**

Dedichiamo la massima attenzione ad assicurare che sul luogo di lavoro non si verificano molestie e violenze.

Diamo ampia diffusione all'accordo su questi temi sottoscritto da CGIL CISL UIL e Confindustria nel 2016.

L'Ufficio Risorse Umane è sempre presente come punto di riferimento in ottica di dialogo e ascolto. Tutti hanno la possibilità di rivolgersi o alla parte sindacale o all'ufficio personale di competenza per segnalare eventuali situazioni di violenze in ambito lavorativo.

## Smart **working**

Come attività essenziale, siamo stati chiamati nel 2020 a garantire la continuità nella fornitura dei nostri prodotti alimentari al Paese anche nei mesi più duri di lockdown.

Insieme alla riorganizzazione delle attività nei reparti produttivi, a marzo abbiamo rivisto le modalità di lavoro per tutti i dipendenti degli uffici e in pochi giorni ci siamo organizzati mettendo tutti i nostri collaboratori in sicurezza. Oltre **700 persone** sono entrate in **modalità di lavoro agile** con accesso a tutti i sistemi operativi e gestionali aziendali, garantendo così la continuità di ogni attività.



---

## Piano **welfare**

Il Gruppo ha stipulato diverse convenzioni nei territori in cui opera, con l'obiettivo di ottenere tariffe agevolate per i propri collaboratori per l'acquisto di beni e servizi, in particolare servizi medici presso poliambulatori specializzati. Anche nel 2020 è stato riconfermato il portale di convenzioni aziendali riservate esclusivamente ai dipendenti del Gruppo (<https://gruppoveronesi.convenzioniazionali.it>). Per supportare i nostri colleghi nelle attività più complesse abbiamo istituito anche servizi come lo sportello aiuto compilazione modulo 730, oltre ad accordi con società assicurative.

Il Gruppo è inoltre dotato di due spacci aziendali (San Martino Buon Albergo e Caselle di Sommacampagna) dove i dipendenti possono godere di scontistiche dedicate. Tutti gli stabilimenti del Gruppo sono dotati di servizi mensa o di particolari convenzioni con esercizi di ristorazione.

---

## Premio di **produzione**

Nel 2020 il premio è stato riconosciuto a tutti i siti produttivi del Gruppo. Un risultato che assume una connotazione di eccezionalità in un contesto di inedite e straordinarie avversità come quello dell'anno in analisi. Questo risultato è frutto da una parte degli importanti investimenti sostenuti per garantire la sicurezza e mantenere la produzione sempre attiva in tutti gli stabilimenti, dall'altra dell'impegno e della dedizione di tutti i lavoratori che con responsabilità e spirito di collaborazione hanno assicurato al Paese il costante approvvigionamento di beni alimentari di prima necessità.

L'importo del premio è determinato dal raggiungimento di quattro indicatori previsti dall'accordo integrativo aziendale siglato con le parti sociali: produttività, qualità dei prodotti, sicurezza sul lavoro e sostenibilità ambientale.

Ogni stabilimento ha declinato la misurazione dei parametri di sostenibilità ambientale a seconda delle specificità produttive. Importante riconoscimento è il **Certificate C4G Recycling** ottenuto nel 2020 dai più importanti siti del Gruppo per gli eccellenti progressi nel riciclaggio dei rifiuti. In particolare nel corso dell'anno i volumi di carta riciclata sono aumentati del 24% con un risparmio di 850 tonnellate di CO<sub>2</sub> (vedi pag. 111 "Recupero, riciclo, trattamento: una forte cultura anti spreco e circolare").



---

## Piattaforma **veroneasy-life**

VERONEASY-LIFE è la piattaforma on line che permette a tutti i dipendenti di riconvertire il premio di produttività nell'acquisto di beni o servizi.

Le aree coperte dal piano di welfare aziendale spaziano dall'assistenza sanitaria a quella sociale, dall'istruzione alla previdenza complementare ai voucher per acquisti e buoni benzina, fino alla ricreazione e allo sport. Tra i benefit anche tablet per gli studenti, baby-sitting, micronidi, gestione del tempo libero. Oggi la piattaforma è disponibile alla quasi totalità delle nostre persone.

---

## Ferie **solidali**

Abbiamo aderito al meccanismo delle ferie solidali sul sito di Magreta, con l'ambizione di estenderlo anche ad altri siti in concomitanza con i rinnovi contrattuali. Le ferie solidali sono una forma di solidarietà non obbligatoria grazie alla quale si possono cedere una quota parte di ferie e i permessi individuali a colleghi

che, per assistere familiari bisognosi di cure costanti, debbano assentarsi per un periodo prolungato e non preventivabile dal luogo di lavoro.



---

## Le relazioni industriali: un dialogo sempre aperto

Il modello di relazioni industriali applicato nel Gruppo definisce un sistema articolato su tre livelli - di Gruppo, per settore, aziendale - basato su bilateralità e partecipazione, allo scopo di coniugare obiettivi imprenditoriali ed istanze sociali.

I regolari incontri con le Organizzazioni Sindacali ai vari livelli (nazionali, regionali, territoriali e aziendali) sono un'utile occasione di confronto su temi quali: l'andamento economico-produttivo, i piani di investimento e ristrutturazione, l'andamento dell'occupazione (giovanile, femminile, stagionale), la valorizzazione, lo sviluppo e la formazione del personale, la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente, la conciliazione dei tempi vita-lavoro, il welfare aziendale. Il costante e puntuale presidio della funzione HR nei siti produttivi garantisce relazioni costruttive con le Rappresentanze Sindacali Unitarie e le Segreterie Territoriali sulle tematiche specifiche dei singoli stabilimenti.

Significativo il confronto con le organizzazioni sindacali in caso di modifiche strutturali all'organizzazione del lavoro, al fine di tenere in giusta considerazione le osservazioni e le proposte avanzate da parte del sindacato.

*A tutti i dipendenti viene garantita l'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) di riferimento, a cui si affianca una contrattazione collettiva di secondo livello specifica del settore di appartenenza.*

---

### 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.





## Alleviamo e coltiviamo innanzitutto il talento

Il percorso di ricerca di nuove figure da introdurre in organico non si è fermato neanche in piena pandemia. Sono oltre **370 i nuovi colleghi** entrati nel 2020 di cui **160 under 30**. In particolare, il Gruppo ha sempre cercato di valorizzare le capacità e le competenze dei più giovani.

Nel 2020 è iniziato un importante rapporto di collaborazione con l'**ITS Meccatronico del Veneto**, la scuola di alta specializzazione tecnologica che offre percorsi formativi biennali nel campo della meccatronica. I percorsi sono caratterizzati da almeno il 50% delle ore di formazione in azienda e da un'attività didattica orientata allo sviluppo di progetti, simulazioni e laboratori. Ad oggi sono attivi 4 progetti su diversi siti produttivi, 2 nella manutenzione alimentare e 2 nella conduzione impianto di produzione mangimistica. Da questo ultimo progetto è nata la possibilità di assumere, con un contratto di **Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca** (Apprendistato di terzo tipo), uno dei ragazzi in tirocinio, che potrà lavorare e frequentare le lezioni a scuola fino al raggiungimento del diploma a luglio 2021.

La collaborazione con ITS permetterà al nostro Gruppo di sostenere l'avvicinamento dei giovani al mondo del lavoro dando la possibilità di svolgere tirocini formativi all'interno dei siti produttivi in Veneto. L'obiettivo è di estendere il progetto anche alle altre regioni dove siamo presenti.

Continuano le relazioni con le scuole del territorio e mondo accademico che ci permettono di incontrare studenti e studentesse interessati a conoscere la nostra realtà e a farne parte. Il 2020 è stato un anno particolare, che ci ha permesso di mettere in atto attività diverse ma altrettanto innovative e stimolanti.



---

Nonostante la distanza e l'impossibilità di spostarsi, sono stati molti gli eventi che ci hanno coinvolto con le Università del territorio. Abbiamo raccontato la nostra azienda e le nostre opportunità a centinaia di studenti e studentesse dell'**Università di Verona, Padova, Brescia e Cattolica di Milano e Piacenza**, tutti rigorosamente in modalità on line.

Per la seconda volta siamo stati partecipi del progetto **Samsung Innovation Camp** promosso da Samsung in collaborazione con Accenture e Randstad, che ha l'obiettivo di integrare la formazione universitaria con la tecnologia, l'innovazione digitale e le imprese del territorio. Abbiamo promosso un progetto sul tema dello smart working che ha premiato un gruppo capace di sviluppare in maniera innovativa il tema.

L'impegno verso i più giovani continua anche attraverso l'**Apprendistato in produzione**, progetto che nel 2020 ha visto attivi **8 apprendistati** volti a sviluppare competenze nel comparto tecnico produttivo alimentare.



---

## L'accoglienza alla base **della conoscenza**

Il nostro impegno, però, non si esaurisce solo nel trovare persone capaci e competenti ma anche nel seguirle nelle prime fasi di inserimento in azienda. Da tempo organizziamo un percorso che coinvolge i nuovi colleghi con l'obiettivo di far conoscere tutte le fasi della nostra filiera. Il 2020 non ha potuto prevedere visite fisiche in stabilimenti o allevamenti, come da prassi, per questo abbiamo iniziato a sviluppare un percorso on line alternativo che ci ha permesso di coinvolgere lo stesso i nuovi colleghi creando un senso di appartenenza sempre più forte.



## La capacità di innovare anche nella formazione

Il 2020 è stato senz'altro un anno molto particolare per il processo di formazione aziendale. Lo scoppio della pandemia ha bloccato tutti i progetti di formazione programmati e interrotto quelli appena iniziati.

Abbiamo dovuto velocemente imparare un nuovo modo per formare le persone, consapevoli del fatto che continuare nel processo di formazione fosse vitale per la crescita delle competenze di una filiera che non si poteva fermare. Dal luogo fisico delle aule ci siamo spostati quindi a quello virtuale.

La **formazione on line** ci ha dato la possibilità di raggiungere le persone ovunque fossero, a casa o in ufficio, preservando la loro incolumità.

Dal mese di marzo, in pieno lockdown, tutti gli stabilimenti sono riusciti ad assumere e a istruire il personale necessario per la stagione estiva, erogando formazione specifica sulla sicurezza, su qualità e ambiente con corsi a distanza per un totale di **6.300 ore di formazione on line** erogate durante l'anno.

La pandemia e, ad essa connesse, le nuove forme di organizzazione e di vita lavorativa hanno messo al centro la necessità di rispondere in modo inedito all'emergenza, alle nuove normative, alle nuove esigenze. Il **"Ripartire in sicurezza"**, la **"Cybersecurity"**, il **"GDPR"**, **"Io resto al sicuro"** sono solo alcuni dei temi cruciali trattati durante i corsi di formazione del 2020, così come sono stati tempestivamente adattati i percorsi di formazione per neoassunti o il corso qualità per gli operai in attività da remoto.



---

In meno di un anno il mondo della formazione ha subito una rivoluzione senza precedenti. Le maggiori agenzie di formazione hanno trasformato le attività in aula in percorsi di apprendimento on line. Si sono moltiplicate le proposte di video lezioni, pillole formative, webinar sui temi più vari. Questo ci ha permesso di seguire i nostri collaboratori senza interruzioni, potendo verificarne la partecipazione e valutarne apprendimento e memorizzazione attraverso appositi test.

Per quanto riguarda la formazione tecnica e operativa, facciamo ampio ricorso a realtà aumentata e tecnologie multimediali, così da poter condividere contenuti e procedure specifiche dell'azienda e delle diverse funzioni.

È importante segnalare che, a fronte della mole di attività da remoto e nonostante le evidenti difficoltà del contesto pandemico, ben **40.000 ore di formazione** sono state erogate **in presenza**. È un grande risultato, ottenuto grazie allo straordinario impegno di tutti i colleghi, che hanno dato il massimo nel delicato lavoro di organizzazione delle aule, di sanificazione degli ambienti e di controllo del rispetto delle procedure di sicurezza.



# Sicurezza e salute dei dipendenti

## La prevenzione **prima di tutto**

Il nostro è un approccio preventivo: coinvolgiamo tutti i dipendenti e collaboratori per individuare piani efficaci di prevenzione e miglioramento delle condizioni di lavoro. Siamo costantemente impegnati a ridurre le probabilità di infortunio e di malattie professionali, incrementare la salute e il benessere negli ambienti di lavoro, assicurare il rispetto delle normative applicate.

La valutazione del rischio viene monitorata attraverso periodici audit mirati, che verificano l'applicazione dei requisiti normativi e l'efficacia del Sistema di Gestione Integrato Qualità - Sicurezza - Ambiente.

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 compilata dai responsabili Salute & Sicurezza ed Ambiente.

I risultati vengono utilizzati per migliorare e aggiornare i programmi che ogni stabilimento elabora in base alla propria complessità produttiva e organizzativa. Questo criterio viene seguito da tutte le aziende di Food e Feed ed è oggetto di implementazione da parte della Farm.

Nel 2020 sono state soggette ad audit 4 unità operative per l'area sicurezza e 7 per l'area ambiente.

Tutti i dipendenti hanno un ruolo attivo nel diffondere la cultura della sicurezza e ad acquisire la consapevolezza della propria responsabilità.

Tutti i rapporti lavorativi con terze parti non dipendenti direttamente dal Gruppo sono regolati in base all'art. 26 D.Lgs 81/08.



## Per essere più sicuri **formiamo ed informiamo**

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 maggiore conoscenza di 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 coerenza. Nelle realtà produttive più complesse la frequenza degli incontri è superiore rispetto a quanto previsto dalla norma.

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

## Prevenzione, informazione, **partecipazione**

Formazione e informazione sono alla base del nostro percorso di prevenzione. Per ogni ruolo aziendale sono previste procedure di sicurezza specifiche.

In particolare, "BUONE PRATICHE AIA" è il corso obbligatorio sulla Qualità rivolto a tutti i neoassunti nelle unità operative. All'interno del corso è previsto un modulo formativo dedicato alla sicurezza, per diffondere le buone pratiche produttive e le informazioni necessarie a prevenire e segnalare eventuali situazioni pericolose.

Le attività di formazione sono gestite dal Servizio di Prevenzione e Protezione in collaborazione con le Risorse Umane di stabilimento. Per gli operai la formazione ha

una durata di 12 ore: al termine del percorso per neoassunti viene verificato l'apprendimento tramite un test di valutazione.

La frequentazione dei corsi può essere verbalizzata con moduli appositamente studiati (se il corso è organizzato internamente) o con un attestato (se il corso viene organizzato da un ente terzo). Tutte le attività sono comunque 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, in accordo con le sigle sindacali, al di fuori dell'orario lavorativo.



---

## La salute **costantemente monitorata**

Ogni stabilimento dispone di un Medico Competente che valuta l'idoneità dei dipendenti in funzione dei rischi specifici della loro funzione. 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 prima dell'assunzione, per verificare l'idoneità della persona alla 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.

---

## Il progetto **lavoro sicuro**

È un progetto nato nel 2007 in collaborazione con INAIL Veneto e allargato alla Regione Lombardia in collaborazione con INAIL Lombardia. Il suo scopo è incrementare prevenzione e sensibilizzazione negli stabilimenti delle due regioni, instaurando un presidio attivo di formazione sulla sicurezza nel posto di lavoro. Vengono costantemente verificate conformità, sorveglianza e 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.









Il rispetto  
dell' **ambiente**

09

# Proteggere l'ambiente per difendere il nostro futuro

Siamo un'azienda radicata nel territorio italiano. Il nostro impegno è volto a **promuovere uno sviluppo sostenibile in un'ottica di economia circolare**, ricorrendo alle più avanzate conoscenze scientifiche disponibili. Consapevoli del nostro ruolo nella società, il nostro obiettivo è crescere nel valore che generiamo e, allo stesso tempo, ridurre dove possibile l'impatto ambientale delle nostre attività grazie ad un utilizzo responsabile ed efficiente delle risorse naturali.

Lavoriamo coinvolgendo tutti i processi aziendali, per favorire la collaborazione e un approccio costruttivo nell'individuare le migliori tecniche disponibili sul mercato. Ne è la prova il nostro Sistema di Gestione Integrato Qualità – Sicurezza – Ambiente, la cui validità è garantita dagli standard internazionali (UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001). Il Sistema di Gestione Integrato è applicato da tutto il Gruppo con specifiche linee guida, declinate nei singoli stabilimenti.

**Il Sistema di Gestione Integrato è uno strumento gestionale strategico che consente al Gruppo di avere un'unica visione anche sul tema della tutela dell'ambiente.** Per ogni processo aziendale sono stati individuati dei ruoli chiave, che hanno la responsabilità di sviluppare progetti e azioni di miglioramento continuo con risultati ambientali misurabili e quantificabili.

L'applicazione del Sistema di Gestione Integrato ha permesso di raggiungere importanti traguardi, come il controllo costante dei processi produttivi e dell'efficacia delle tecnologie in uso, attraverso l'elaborazione annuale del bilancio di sostenibilità, strumento che consente una conoscenza sempre più approfondita dei processi produttivi e di conseguenza degli impatti ambientali. Grazie all'analisi degli indicatori ambientali così raccolti si è in grado di ricercare le **Migliori Tecniche Disponibili (MTD) per il monitoraggio continuo degli impatti** e dei costi



---

ambientali. Dal 2018 il Polo Agroalimentare di San Martino Buon Albergo, i siti di Nogarole Rocca, Magreta e Caselle di Sommacampagna hanno ottenuto la certificazione di conformità **ISO 14001 alla versione 2015 della norma**. Il passaggio alla nuova versione ha comportato l'introduzione di una visione globale del sistema ed un'estensione della gestione e del monitoraggio delle relazioni con tutte le parti interessate. Questo upgrade 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. Il Gruppo conferma l'impegno di estendere nei prossimi anni la certificazione anche agli altri stabilimenti.

La certificazione indica l'impegno del Gruppo in diversi ambiti:

- la prevenzione di tutti i rischi di impresa legati alla gestione degli aspetti ambientali
- la definizione di obiettivi ambientali
- l'individuazione di indicatori di performance
- la formazione per i diversi ruoli organizzativi
- il monitoraggio delle disposizioni legislative, delle prescrizioni, degli impegni e degli accordi presi con le parti interessate
- la definizione di misure gestionali
- la definizione di misure per la gestione delle emergenze
- il monitoraggio e l'analisi dei risultati



## Tutta la nostra energia **per ridurre le emissioni**

L'azienda da molti anni è impegnata nell'**uso responsabile delle risorse energetiche** e sviluppa progetti per garantire il loro costante efficientamento.

I processi e gli impianti che comportano un maggiore consumo di energia sono: produzione del freddo, produzione di aria compressa, estrazione di acqua da pozzi, trattamento delle acque reflue, illuminazione artificiale, produzione di vapore e acqua calda.

Attraverso lo strumento della **diagnosi energetica (DE)** analizziamo le fonti energetiche impiegate (energia elettrica, gas naturale, biogas) ed i consumi per le specifiche aree funzionali, così da individuare le criticità e le aree di miglioramento elaborando anche le proposte per migliorare la performance energetica.

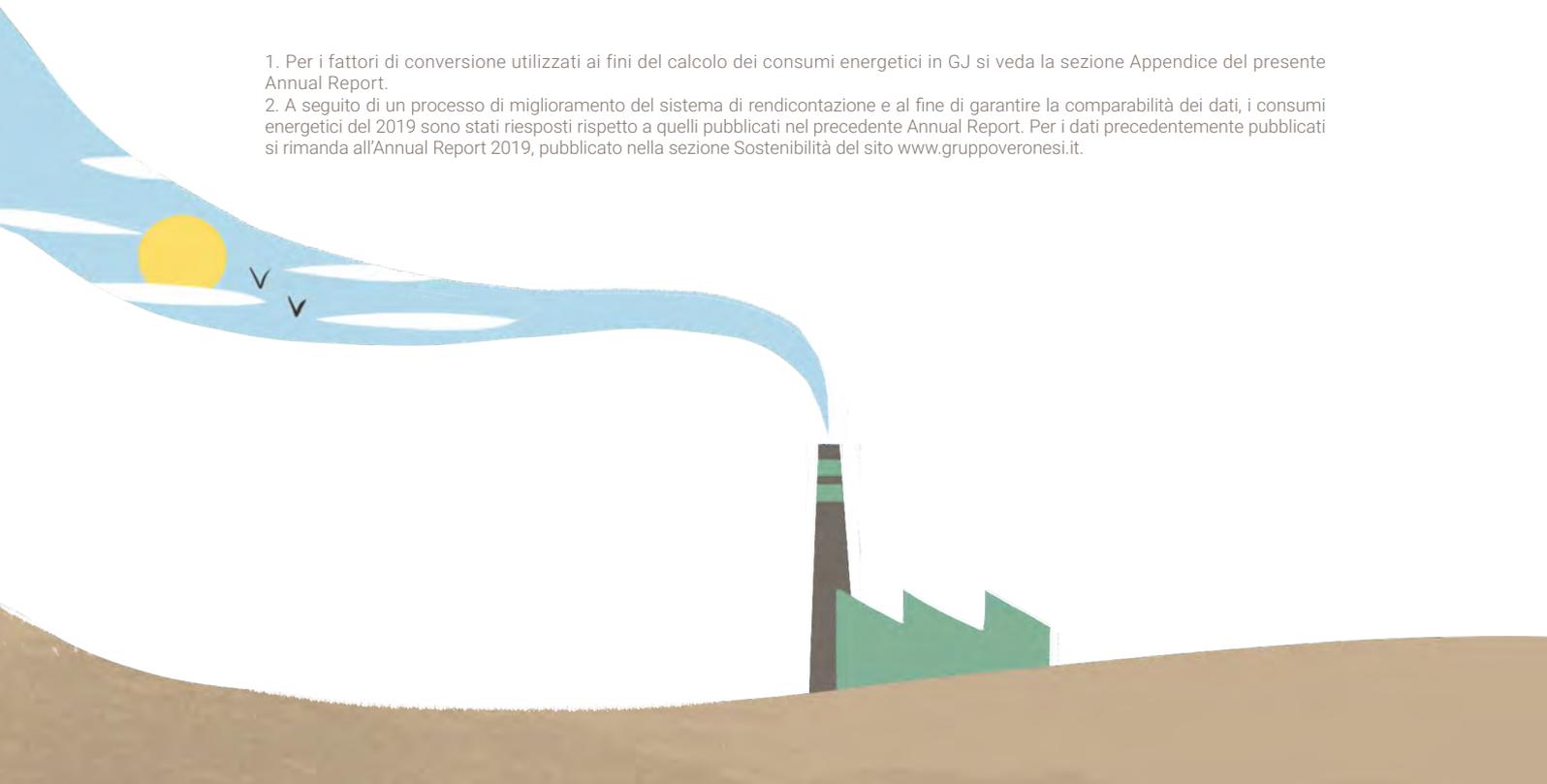
Gli interventi già realizzati sono: il monitoraggio continuo dei consumi; l'installazione di macchine con motori ad alto rendimento; l'installazione di sistemi di regolazione della potenza energetica in funzione delle esigenze specifiche di processo (inverter); la riduzione delle dispersioni termiche; l'ottimizzazione dei processi energivori e dell'utilizzo delle risorse; l'utilizzo di fonti rinnovabili per la produzione di energia elettrica e termica.

Il costante impegno del Gruppo nell'ottimizzare l'utilizzo di energia in funzione delle effettive esigenze, in particolare per i processi di produzione del freddo nella produzione di alimenti freschi, è stato riconosciuto con il conseguimento, a partire dal 2006, di circa **31.000 Titoli di Efficienza Energetica** (TEE o certificati bianchi) emessi dal Gestore del Mercato Elettrico (GME), sulla base di certificazioni dei risparmi conseguiti effettuate dall'Autorità. I titoli, pari al valore di 4 milioni di euro, corrispondono ad una **riduzione di circa 27.000 tonnellate di CO<sub>2</sub> emesse nell'aria**.

Nel corso del 2020 i consumi totali di energia del Gruppo si sono attestati a 3.885.351<sup>1</sup> GJ, in lieve aumento rispetto al 2019, pari a 3.869.041<sup>2</sup> GJ (0,4%). Tali consumi sono composti da consumi di combustibili non rinnovabili quali gas metano, gasolio, GPL, olio da combustione per un totale di 1.444.469 GJ, in leggera diminuzione rispetto al 2019 e da combustibili rinnovabili, biogas utilizzato per alimentare le caldaie per un totale di 336.614 GJ in leggero aumento del 3,3% rispetto all'anno precedente. La restante parte corrisponde ai consumi indiretti (energia elettrica acquistata) la quale ammonta ad un totale di 1.478.870 GJ (+1,4% rispetto al 2019).

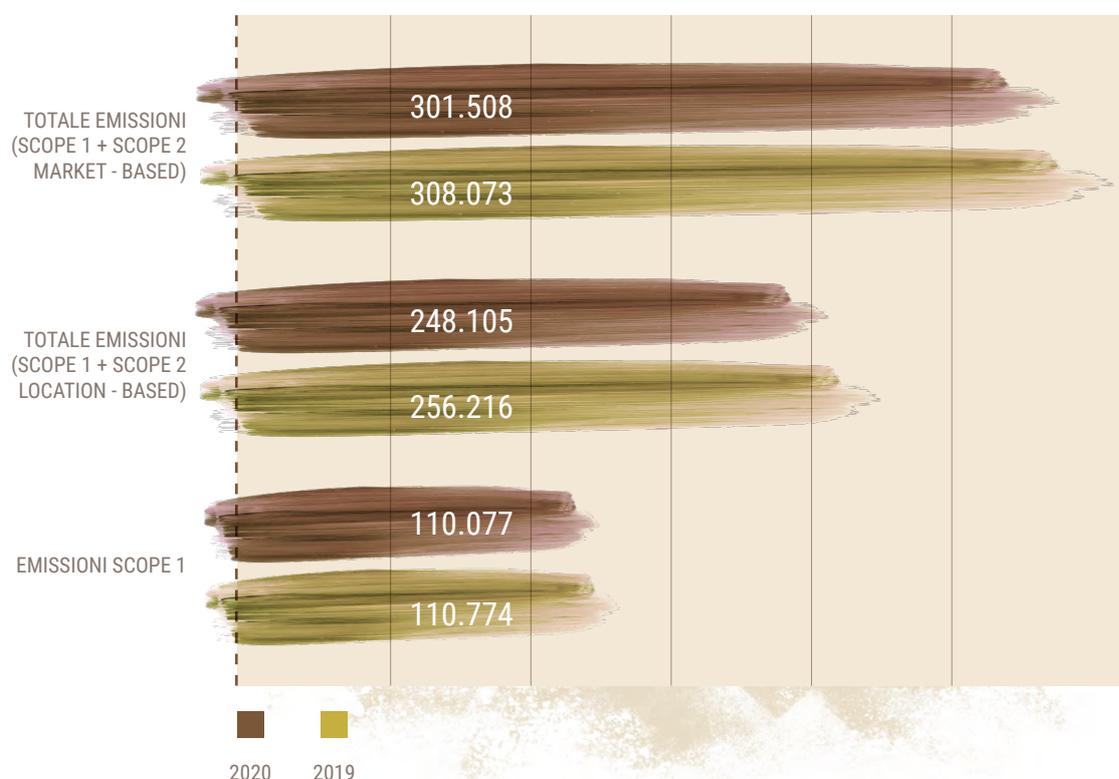
1. Per i fattori di conversione utilizzati ai fini del calcolo dei consumi energetici in GJ si veda la sezione Appendice del presente Annual Report.

2. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità dei dati, i consumi energetici del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).



Nel 2020 le emissioni dirette del Gruppo Veronesi sono state pari a 110.077 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (Scope 1)<sup>3</sup> derivanti dai consumi di gas metano, gasolio, GPL e olio combustibile. Le emissioni indirette (Scope 2)<sup>4</sup> invece, derivanti dall'energia elettrica acquistata, sono state pari a 138.028 tonnellate di CO<sub>2</sub> sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 191.431 tonnellate di CO<sub>2</sub> calcolate con il metodo Market-based. Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 Location-based) sono state pari a 248.105 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente in lieve diminuzione rispetto al 2019 in cui si sono attestate a 256.216 <sup>5</sup> tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (-3,2%).

## Emissioni Scope 1 e Scope 2 (tCO<sub>2</sub>eq)



3. Per i fattori di emissione usati per il calcolo di 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 CO<sub>2</sub> 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 2020: 466 gCO<sub>2</sub>/kWh fonte: AIB - European Residual Mixes 2020). 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 2020: 336 gCO<sub>2</sub>/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2018).

Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub> 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 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

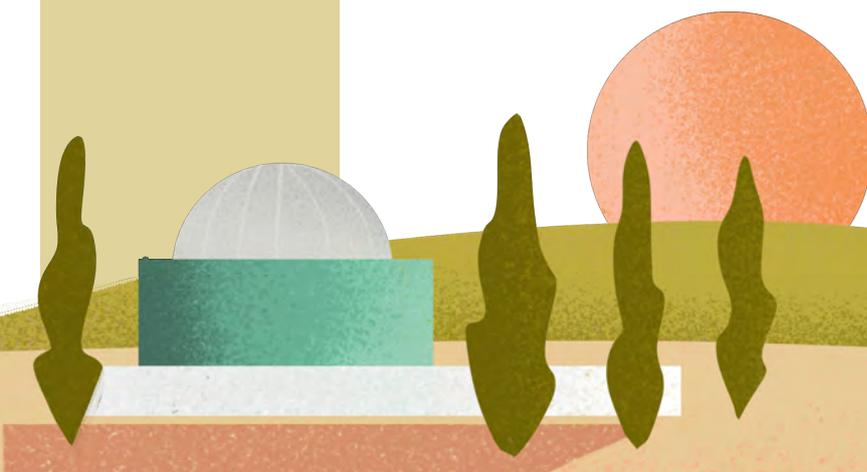


## Energia da fonti rinnovabili

L'obiettivo che l'azienda da anni persegue è quello di **promuovere l'utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili**. Questa volontà si concretizza nella scelta di investire sia sulla capacità di ricavare energia dalla biomassa ottenuta all'interno del processo produttivo, sia sull'energia solare.

In particolare, oltre all'acquisto dal gestore della rete nazionale, abbiamo investito in impianti proprietari di cogenerazione che utilizzano come combustibile biogas autoprodotta, impianti fotovoltaici e solare termico.

Complessivamente gli impianti di produzione di energia alternativa (biogas, fotovoltaico e solare termico) producono energia pari al **consumo medio annuo di più di circa 7.800 famiglie** e permettono di evitare l'emissione nell'aria di circa 6.600 tonnellate di CO<sub>2</sub>.



---

## Biogas

Nel corso degli anni abbiamo **investito oltre 20 milioni di euro per realizzare 5 impianti di digestione anaerobica** in cui produrre biogas - da utilizzare come combustibile integrativo alle centrali a gas naturale esistenti - e vapore saturo destinato ai processi produttivi.

Gli impianti attualmente attivi sono a San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca e Villaganzerla. Il quinto digestore è entrato a regime nel corso del 2020. Il biogas viene utilizzato in altrettanti impianti di produzione di energia elettrica attraverso la combustione in motore endotermico a ciclo otto (cogenerazione). Tutti sono altamente tecnologici e gestiti da personale specializzato, secondo rigidi protocolli; **insieme hanno una potenzialità produttiva corrispondente al 9% del fabbisogno energetico complessivo del Gruppo.**

Tutti i reflui organici e le acque dei lavaggi delle linee produttive confluiscono nei depuratori. Nelle vasche di depurazione l'acqua viene separata dalla parte organica, depurata e restituita nelle acque superficiali nel pieno rispetto della normativa vigente. I fanghi, cioè la componente organica residuale, vengono quindi digeriti nei digestori anaerobici dove si trasformano in biogas, utilizzato nei cogeneratori e nelle centrali termiche per produrre elettricità e calore. Grazie ai sistemi di digestione anaerobica **viene recuperato il 100% dei fanghi provenienti dagli stabilimenti del comparto avicolo.** I fanghi residuali sono ulteriormente centrifugati ed essiccati in due appositi impianti, in grado di **essiccare il 65% dei fanghi complessivi** del Gruppo, diminuendo così la quantità di rifiuti da smaltire di circa 9.000 ton. È in progetto un terzo impianto, che permetterà di raggiungere il 100% dei fanghi essiccati.

Il nostro impegno futuro nel recupero dei reflui organici coinvolgerà anche i siti produttivi dedicati al suino. Questo porterà al recupero del 100% dei reflui e all'accrescimento della capacità produttiva di energia da fonte rinnovabile.

---

## Fotovoltaico e solare termico

Sono **5 gli impianti fotovoltaici** di proprietà del Gruppo, dislocati nelle sedi di Putignano, Guidonia, Bari, San Quirino e San Michele Extra, a cui si aggiungerà nel 2021 quello di S. Polo di Torrile. In tutti i siti viene utilizzata la quasi totalità dell'energia prodotta, l'eccedenza viene immessa in rete. Gli impianti fotovoltaici coprono, ad esempio, il 26% del fabbisogno energetico del centro distributivo di Bari e il 16% di quello di Guidonia.



## Recupero, riciclo, trattamento: una forte cultura anti spreco e circolare

L'azienda da molti anni lavora in ottica circolare, con l'obiettivo di **prevenire a monte la formazione dei rifiuti**, nel rispetto della normativa vigente ed in linea con i requisiti della UNI EN ISO 14001 (Sistema di Gestione Ambientale).

Le iniziative del Gruppo per una gestione sempre più virtuosa dei rifiuti sono numerose:

- la produzione di biogas dai fanghi di depurazione e la successiva essiccazione
- la corretta differenziazione dei rifiuti, che ne favorisce il recupero di talune tipologie (come ad esempio: carta e cartone, nylon, legno e plastica)
- il recupero dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CEE 1069/09) generati dalla lavorazione dei prodotti (SOA), che vengono trasformati in farine proteiche e grassi animali destinati all'industria del pet food
- l'installazione di presse meccaniche in alternativa ai compattatori, per ridurre i volumi di rifiuti in uscita e quindi il traffico indotto dal processo di raccolta.

L'impegno dell'azienda si è concretizzato nell'introduzione, tra gli obiettivi del premio produttivo, di una variabile legata alla sostenibilità ambientale. In particolare, di grande rilievo è il progetto di recupero e riciclo della carta glassine (supporto siliconato in carta delle etichette) raccolta negli stabilimenti di San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca, Zevio, Magreta e Correggio.

*Crediamo che la corretta formazione delle nostre persone sia fondamentale per raggiungere questi obiettivi.*

*Per questo abbiamo coinvolto tutte le unità operative che sono impegnate a ridurre la produzione di rifiuti, a ridurre massa e volume grazie al recupero parziale e al riutilizzo dei materiali di scarto in altri processi, a incrementare la raccolta differenziata, a ridurre lo smaltimento favorendo le soluzioni di recupero.*

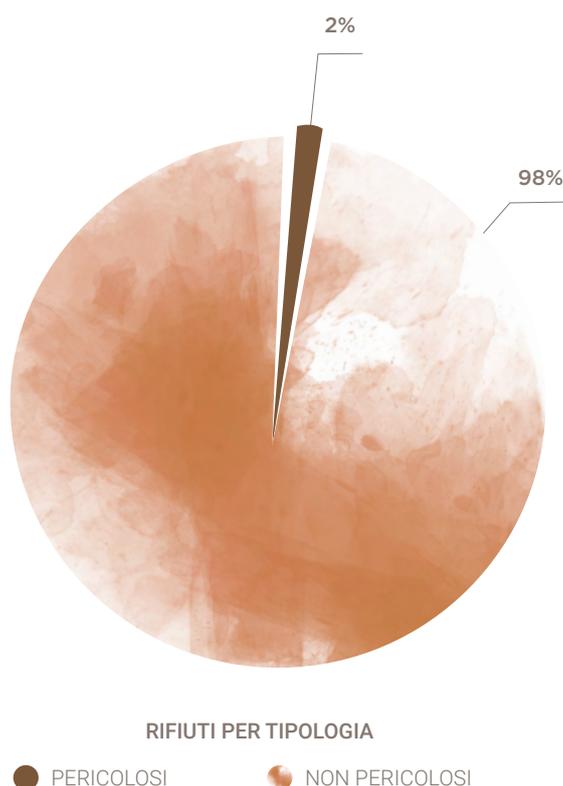


La quantità di materiale raccolto e riciclato (435,9 ton nel 2020) con equivalente risparmio in emissioni di CO<sub>2</sub> (854 ton CO<sub>2</sub> eq) è stata certificata dal rilascio dell'attestato ambientale unico da parte di Cycle4green, società internazionale specializzata in questa attività. Inoltre **il Gruppo Veronesi è stato riconosciuto da Cycle4green come fornitore dell'anno 2020.**

I rifiuti prodotti sono per il 98% non pericolosi, mentre i rifiuti pericolosi rappresentano meno dell'2% del totale e sono scrupolosamente gestiti in conformità alle disposizioni di legge in materia.

**Il Gruppo persegue una politica integrata di prodotto**, ovvero non si limita ad ottimizzare la gestione dei rifiuti, ma **introduce criteri di sostenibilità già a partire dalle fasi di approvvigionamento di beni e servizi.**

Nel 2020 sono state prodotte oltre 33.248 tonnellate di rifiuti, in diminuzione rispetto al 2019 (oltre 34.631 t)<sup>6</sup>.



6. Per il 2020 si è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi ai rifiuti utilizzando il nuovo Standard GRI 306, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2020 in sostituzione della versione finora utilizzata, pubblicata nel 2016. A fini comparativi, i dati relativi al 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato sul sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.



## L'acqua un patrimonio da tutelare

L'acqua è un patrimonio di tutti e per questo è importante la sua tutela. Il Gruppo ha in corso un importante progetto di analisi per valutare come i prelievi e gli scarichi dei singoli stabilimenti impattino sulle risorse idriche del territorio.

Il report permetterà di evidenziare le fonti che generano una pressione sul sistema idrico italiano e le relative conseguenze sul sistema di potenzialità idrica, mappando quindi le aree a maggior stress. L'analisi individua inoltre i quantitativi prelevati dalle fonti distinti per ogni idroecoregione, e i comparti produttivi che impattano su tali sistemi.

Utilizzando il sistema di **"Aqueduct Tools"** sviluppato dal World Resources Institute<sup>7</sup>, solo i prelievi e gli scarichi idrici del sito di Putignano hanno riguardato aree a stress idrico.

Tra le iniziative messe in campo dal Gruppo per la tutela dell'acqua segnaliamo in particolare:

- ricarica della falda attraverso l'immissione di acque meteoriche nel suolo dalle superfici coperte
- predisposizione di analisi chimico-fisiche delle acque prelevate dai pozzi
- campionamento e monitoraggio delle acque provenienti dagli impianti di depurazione prima del rilascio (**oltre 2.000 analisi in autocontrollo**)
- utilizzo di collegamenti diretti carico-collettore per ridurre il rischio di allagamento
- interventi impiantistici mirati
- sistemi di gestione controllo delle acque prelevate al fine di evitare sprechi nei comparti produttivi
- adozione delle tecnologie **BATC (Best Available Technique)** per la riduzione degli sprechi
- sistemi di pulizia che riducono la pressione o l'impiego di ugelli calibrati
- manutenzione dei pozzi

Nel 2020 il prelievo idrico totale è stato pari a 9.339 megalitri, di cui la maggior parte da pozzi (8.241 MI) in leggera diminuzione rispetto al 2019 in cui sono stati prelevati 9.316<sup>8</sup> megalitri. L'obiettivo del Gruppo è il prelievo del 100% di acqua dai pozzi di proprietà (oggi il prelievo è pari all'88% del fabbisogno totale) così da ridurre o eliminare l'impatto marginale (1.098 MI) che la nostra attività avrebbe sulle acque pubbliche. La totalità delle acque prelevate proviene da acque dolci (acqua con una concentrazione di solidi disciolti totali pari o inferiore a 1000 mg/l)<sup>9</sup>.

7. 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".

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 prelievi idrici del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report.

Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

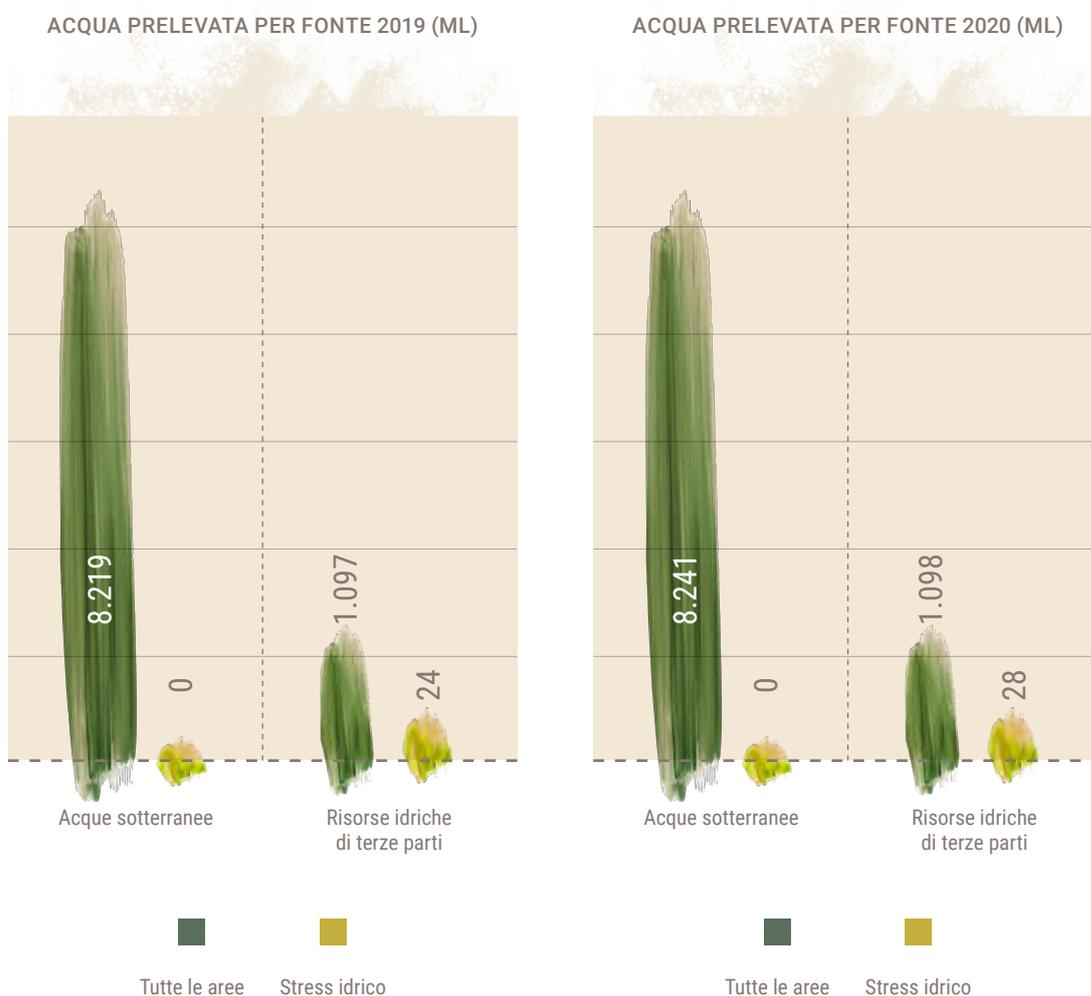
9. Questa definizione si basa sulla norma ISO 14046:2014, sul documento dell'USGS (United States Geological Survey), Water Science Glossary of Terms, [water.usgs.gov/edu/dictionary.html](http://water.usgs.gov/edu/dictionary.html), (accesso 1° giugno 2018) e sul documento dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) Guidelines for Drinking-water Quality (Linee guida sulla qualità dell'acqua potabile) del 2017.



L'acqua scaricata nell'anno è stata pari a 6.398 megalitri di cui 4.098 in acque superficiali e 2.299 nella rete fognaria, in leggera diminuzione rispetto al 2019 (-4%).

**La quasi totalità delle acque utilizzate nei nostri siti viene trattata nei depuratori di proprietà e re-immessa in acque superficiali.**

Per 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. L'azienda effettua ogni anno circa 2.000 analisi interne nel nuovo laboratorio di chimica centralizzato, che permettono di gestire gli impianti di depurazione nel rispetto delle autorizzazioni ambientali.



## L'attenzione **alla biodiversità**

Il rispetto della biodiversità è fondamentale per mantenere l'equilibrio dell'ecosistema globale attuale e per le future generazioni.

Nel 2020 è iniziato un importante studio che mira ad **identificare**, a livello macro, **strategie e modalità operative per l'analisi e la tutela della biodiversità nei territori di insediamento**.

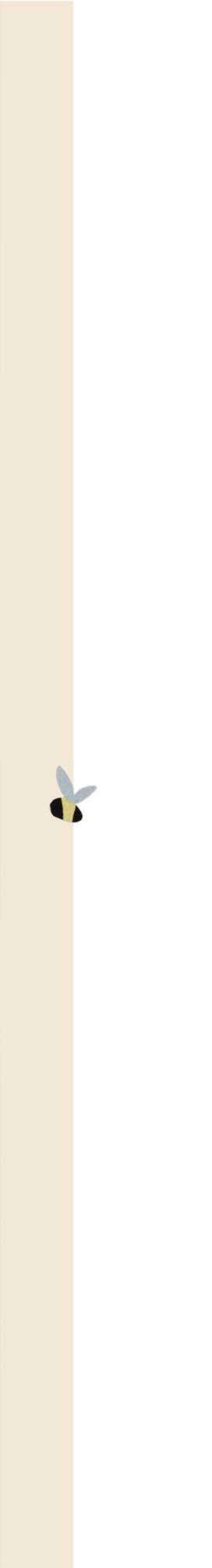
La quasi totalità dei siti produttivi sorge su vaste aree di proprietà del Gruppo. Negli anni, questo ha permesso di preservare i terreni, prevalentemente agricoli, che assumono la funzione di importanti buffer e corridoi di passaggio per specie di interesse conservazionistico. Il mantenimento della funzione agricola garantisce la conservazione della bio-permeabilità territoriale nell'intorno delle unità produttive.

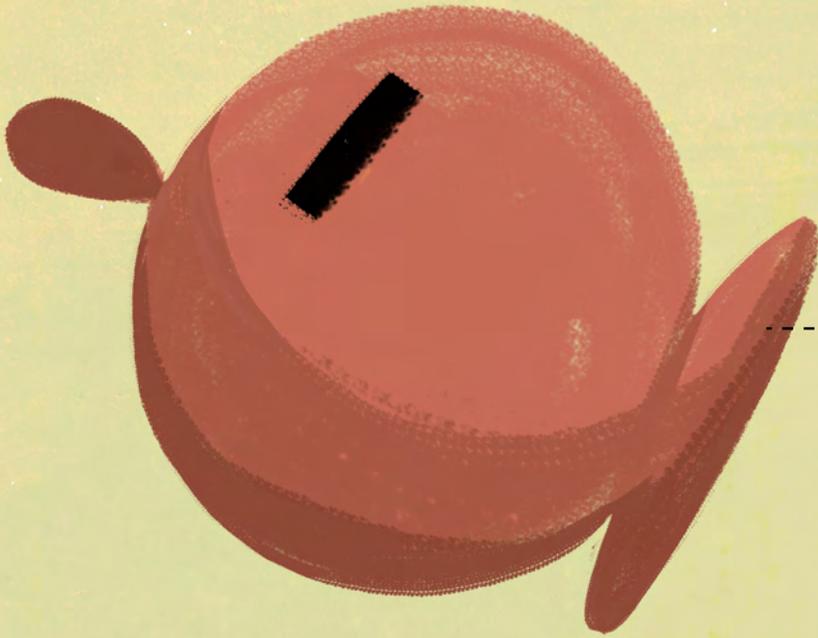
Numerose sono le misure che adottiamo per limitare il nostro impatto e tutelare la biodiversità. Tra le principali possiamo indicare:

- **analisi di idoneità ambientale** per le specie di interesse comunitario di cui è possibile o accertata la presenza nelle aree agricole contermini agli stabilimenti;
- presenza e attivazione di presidi ambientali ad alto valore tecnologico;
- **monitoraggio periodico** delle emissioni in atmosfera, degli scarichi in corpo idrico e delle rispettive normative;
- previsione di potenziali effetti significativi con specifica modellazione ambientale (modellazione inquinanti in atmosfera, modellazione effetti scarichi idrici in corpo idrico superficiale);
- **monitoraggio dei corpi idrici recettori** (IBE index, analisi macrofite, IFF) per verificarne lo stato di qualità ecologica;
- **sviluppo e conservazione del verde** all'interno di molte unità operative del gruppo (censimento e tutela del patrimonio arboreo-arbustivo);
- impianto di specie arboree e arbustive autoctone ed ecologicamente coerenti con la flora locale;
- utilizzo di impianti illuminotecnici a bassa attrattività per l'entomofauna e a flusso modulabile.

Dall'analisi svolta è emerso che nessuno degli stabilimenti del Gruppo è ubicato all'interno delle aree protette o ad elevata biodiversità.

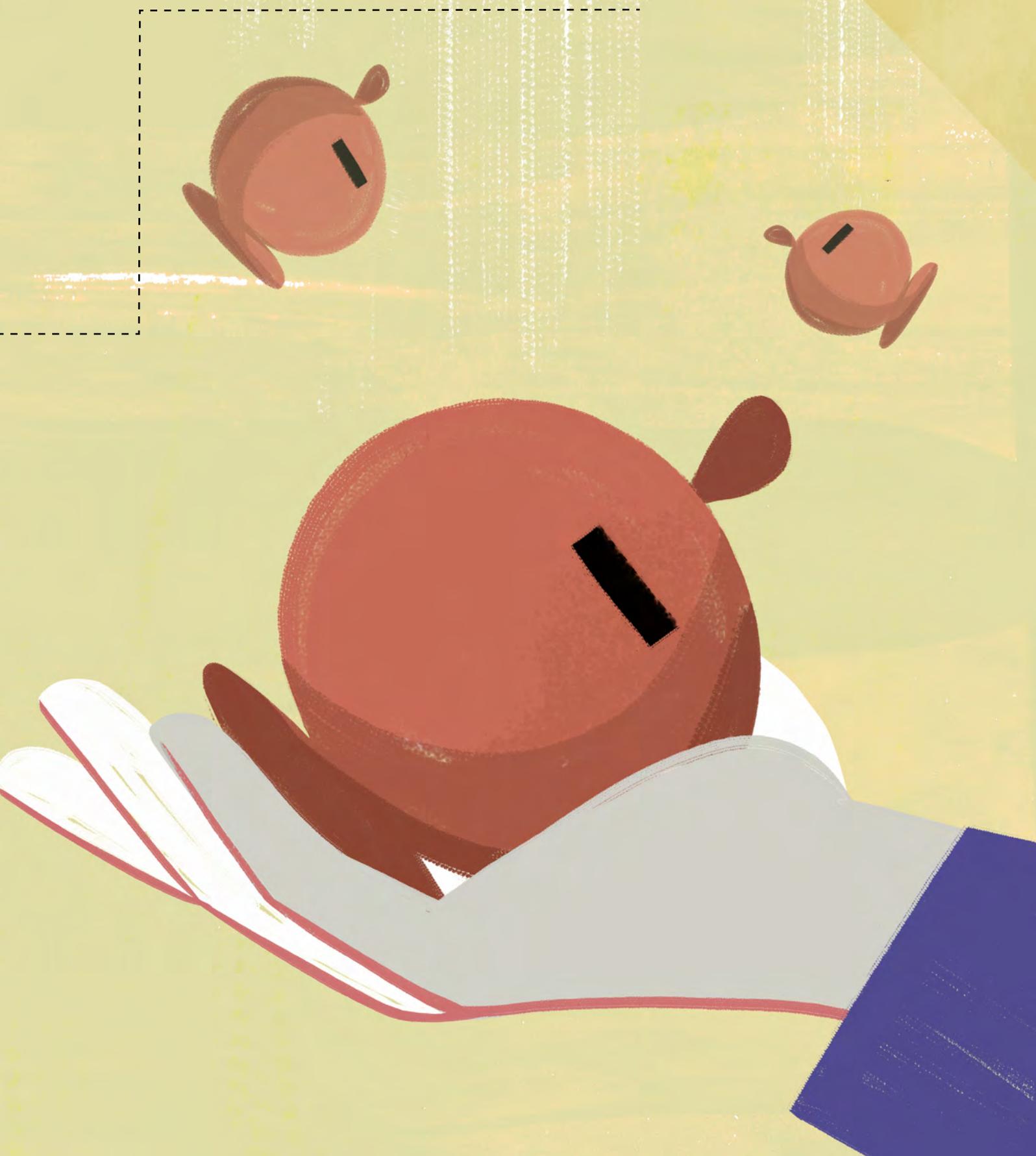






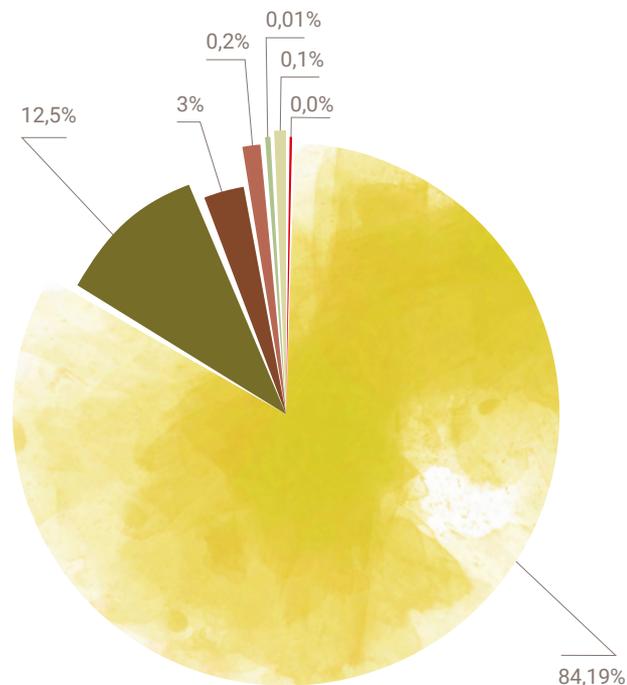
# Valore economico e **investimenti**

# 10



## 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) e Comunità (erogazioni liberali). 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 2020

- Costi operativi riclassificati
- Comunità
- Remunerazione del personale
- Remunerazione della PA
- Remunerazione dei finanziatori
- Valore economico trattenuto
- Remunerazione degli azionisti\*

\*Nel corso del 2020 e del 2019 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.

---

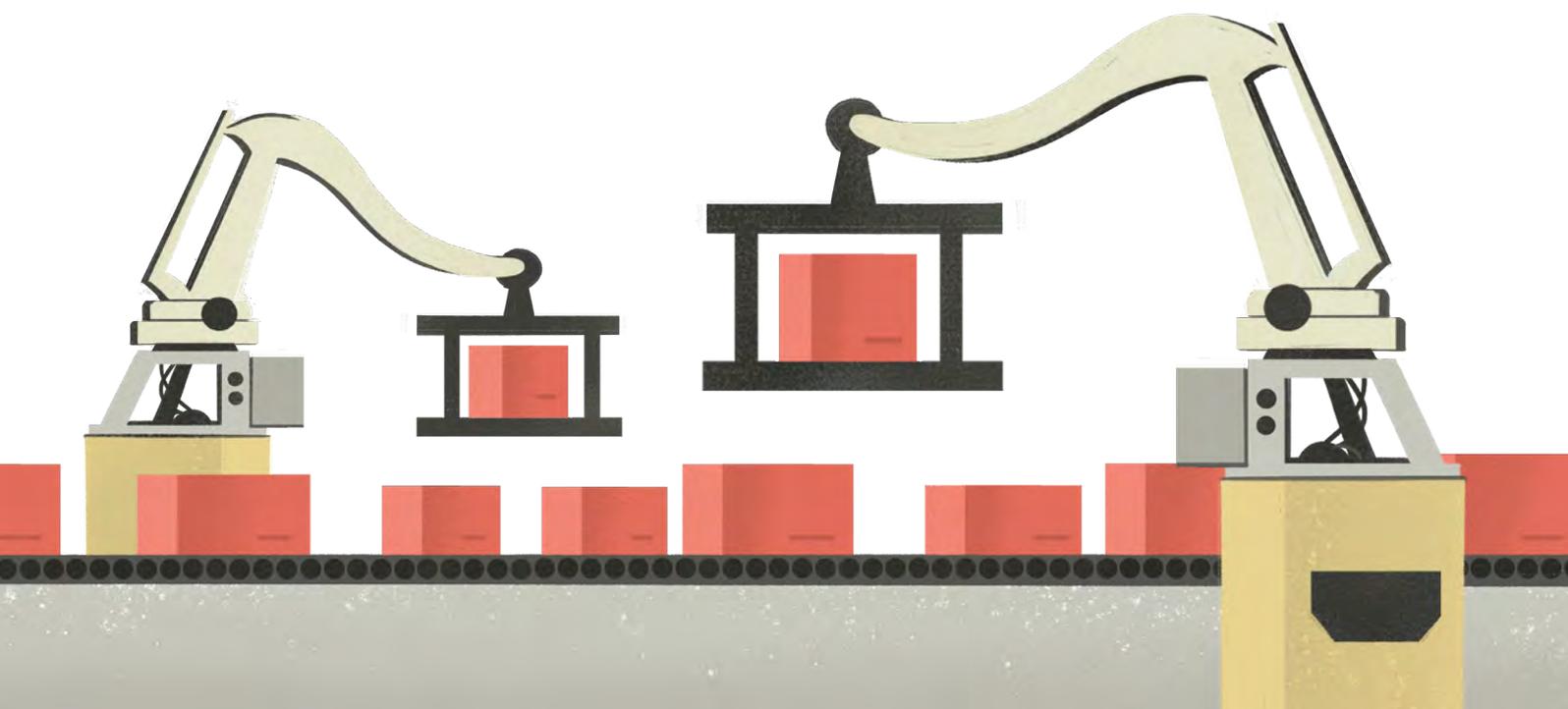
Il valore economico direttamente generato dal Gruppo Veronesi nel 2020 è pari a **3.195 milioni di euro**, in aumento di circa il 3% rispetto al 2019, di cui il valore economico distribuito ammonta a 3.100 milioni di euro. La maggior parte di questo valore è rappresentato dai costi operativi riclassificati per un totale di circa 2.690 milioni di euro seguito dalla remunerazione del personale (quasi 400 milioni di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a oltre 7 milioni di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a circa 4 milioni di euro. La remunerazione alla Comunità ha rappresentato oltre 430 mila euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato pari a circa 95 milioni di euro.

---

## Investimenti 2020

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 **162 milioni di euro ai nostri stabilimenti produttivi**, lungo tutta la filiera, per realizzare importanti opere di ristrutturazione degli stabili e delle linee produttive.





# Allegati

11



# 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 UOVA



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



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

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

# Sostenibilità **sociale**

## DISCLOSURE 102-8 Informazioni sui dipendenti e sugli altri collaboratori

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (Headcount)						
Categoria Professionale	2019 <sup>2</sup>			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Dipendenti</b>	<b>5.476</b>	<b>3.164</b>	<b>8.640</b>	<b>5.667</b>	<b>3.314</b>	<b>8.981</b>
Dirigenti	66	2	<b>68</b>	62	2	<b>64</b>
Quadri	78	8	<b>86</b>	85	9	<b>94</b>
Impiegati	941	268	<b>1.209</b>	940	295	<b>1.235</b>
Operai	4.391	2.886	<b>7.277</b>	4.580	3.008	<b>7.588</b>
<b>Collaboratori esterni</b>	<b>8</b>	<b>40</b>	<b>48</b>	<b>7</b>	<b>43</b>	<b>50</b>
Somministrati	8	40	<b>48</b>	7	42	<b>49</b>
Stagisti	-	-	-	-	1	<b>1</b>
<b>Totale forza lavoro</b>	<b>5.484</b>	<b>3.204</b>	<b>8.688</b>	<b>5.674</b>	<b>3.357</b>	<b>9.031</b>

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (FTE) <sup>3</sup>						
Categoria Professionale	2019			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Dipendenti</b>	<b>5.200</b>	<b>2.728</b>	<b>7.928</b>	<b>5.302</b>	<b>2.797</b>	<b>8.099</b>
Dirigenti	68	2	<b>70</b>	63	2	<b>65</b>
Quadri	71	6	<b>77</b>	82	9	<b>91</b>
Impiegati	949	236	<b>1.185</b>	930	260	<b>1.190</b>
Operai	4.112	2.484	<b>6.596</b>	4.218	2.527	<b>6.745</b>
<i>di cui avventizi</i>	1.172	861	<b>2.033</b>	1.189	842	<b>2.031</b>
<b>Collaboratori esterni</b>	<b>5</b>	<b>22</b>	<b>27</b>	<b>12</b>	<b>39</b>	<b>51</b>
Somministrati	5	22	<b>27</b>	12	39	<b>51</b>
<b>Totale forza lavoro</b>	<b>5.205</b>	<b>2.750</b>	<b>7.955</b>	<b>5.314</b>	<b>2.836</b>	<b>8.150</b>

2. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla suddivisione dei dipendenti per categoria professionale e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

3. I dati relativi alla forza lavoro per categoria professionale e genere del Gruppo Veronesi espressi in FTE non includono i 7 amministratori assunti con contratto di collaborazione (co.co.co.) non inquadrabili nelle categorie professionali richieste dal GRI 102-8.

Dipendenti per tipologia contrattuale e genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale	2019 <sup>4</sup>			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	4.032	2.055	<b>6.087</b>	4.076	2.118	<b>6.194</b>
A tempo determinato	1.444	1.109	<b>2.553</b>	1.591	1.196	<b>2.787</b>
<b>Totale</b>	<b>5.476</b>	<b>3.164</b>	<b>8.640</b>	<b>5.667</b>	<b>3.314</b>	<b>8.981</b>

Dipendenti per tipologia d'impiego e genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia d'impiego	2019 <sup>5</sup>			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	5.445	2.753	<b>8.198</b>	5.631	2.897	<b>8.528</b>
Part-time	31	411	<b>442</b>	34	419	<b>453</b>
Part-time percentuale	0,60%	12,64%	<b>5,12%</b>	0,57%	12,59%	<b>5,04%</b>
<b>Totale</b>	<b>5.476</b>	<b>3.164</b>	<b>8.640</b>	<b>5.665</b>	<b>3.316</b>	<b>8.981</b>

Dipendenti per tipologia contrattuale, genere e area geografica al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale	2019 <sup>6</sup>			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<b>Nord</b>	<b>5.322</b>	<b>3.138</b>	<b>8.460</b>	<b>5.513</b>	<b>3.287</b>	<b>8.800</b>
A tempo indeterminato	3.880	2.031	<b>5.911</b>	3.925	2.092	<b>6.017</b>
A tempo determinato	1.442	1.107	<b>2.549</b>	1.588	1.195	<b>2.783</b>
<b>Centro</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>26</b>
A tempo indeterminato	26	4	<b>30</b>	22	4	<b>26</b>
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
<b>Isole</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>24</b>
A tempo indeterminato	22	2	<b>24</b>	22	2	<b>24</b>
A tempo determinato	-	-	-	-	-	-
<b>Sud</b>	<b>75</b>	<b>1</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>2</b>	<b>79</b>
A tempo indeterminato	73	1	<b>74</b>	74	2	<b>76</b>
A tempo determinato	2	0	<b>2</b>	3	-	<b>3</b>
<b>Esteri</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>50</b>	<b>33</b>	<b>19</b>	<b>52</b>
A tempo indeterminato	31	17	<b>48</b>	33	18	<b>51</b>
A tempo determinato	0	2	<b>2</b>	-	1	<b>1</b>
<b>Totale</b>	<b>5.476</b>	<b>3.164</b>	<b>8.640</b>	<b>5.667</b>	<b>3.314</b>	<b>8.981</b>
A tempo indeterminato	<b>4.032</b>	<b>2.055</b>	<b>6.087</b>	<b>4.076</b>	<b>2.118</b>	<b>6.194</b>
A tempo determinato	<b>1.444</b>	<b>1.109</b>	<b>2.553</b>	<b>1.591</b>	<b>1.196</b>	<b>2.787</b>

4. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla suddivisione dei dipendenti per tipologia contrattuale e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

5. 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 e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

6. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla suddivisione dei dipendenti per categoria professionale, area geografica e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

**DISCLOSURE 102-41 Accordi di contrattazione collettiva<sup>7</sup> (%)**

	2019	2020
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	99,98%

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

	2019		2020	
Rapporto tra salario dei neoassunti e salario minimo locale <sup>8</sup>	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	<b>292</b>	2	1	-	<b>3</b>	107	142	46	<b>295</b>
Donne	53	96	27	<b>176</b>	4	-	-	<b>4</b>	57	96	27	<b>180</b>
<b>Totale</b>	<b>158</b>	<b>237</b>	<b>73</b>	<b>468</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>164</b>	<b>238</b>	<b>73</b>	<b>475</b>

Tasso di assunzione per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2019 <sup>9</sup>											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	11,5%	5,4%	2,4%	<b>5,4%</b>	40,0%	6,3%	0,0%	<b>9,7%</b>	11,7%	5,4%	2,4%	<b>5,4%</b>
Donne	12,3%	5,8%	2,6%	<b>5,6%</b>	133,3%	0,0%	0,0%	<b>21,1%</b>	13,1%	5,7%	2,6%	<b>5,7%</b>
<b>Totale</b>	<b>11,8%</b>	<b>5,5%</b>	<b>2,5%</b>	<b>5,4%</b>	<b>75,0%</b>	<b>4,2%</b>	<b>0,0%</b>	<b>14,0%</b>	<b>12,1%</b>	<b>5,5%</b>	<b>2,5%</b>	<b>5,5%</b>

Dipendenti in uscita 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	17	67	142	<b>226</b>	-	-	-	-	17	67	142	<b>226</b>
Donne	7	25	38	<b>70</b>	-	1	-	<b>1</b>	7	26	38	<b>71</b>
<b>Totale</b>	<b>24</b>	<b>92</b>	<b>180</b>	<b>296</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>93</b>	<b>180</b>	<b>297</b>

7. Contrattazione di secondo livello. 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 coperti da accordi di contrattazione collettiva del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

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

9. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al tasso di turnover in entrata del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

Tasso di turnover per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2019 <sup>10</sup>											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	1,9%	2,5%	7,5%	<b>4,2%</b>	0,0%	0,0%	0,0%	<b>0,0%</b>	1,9%	2,5%	7,4%	<b>4,1%</b>
Donne	1,6%	1,5%	3,6%	<b>2,2%</b>	0,0%	12,5%	0,0%	<b>5,3%</b>	1,6%	1,6%	3,6%	<b>2,2%</b>
<b>Totale</b>	<b>1,8%</b>	<b>2,1%</b>	<b>6,1%</b>	<b>3,4%</b>	<b>0,0%</b>	<b>4,3%</b>	<b>0,0%</b>	<b>2,0%</b>	<b>1,8%</b>	<b>2,2%</b>	<b>6,1%</b>	<b>3,4%</b>

Dipendenti in entrata per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2020											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	112	118	18	<b>248</b>	3	1		<b>4</b>	115	119	18	<b>252</b>
Donne	52	68	10	<b>130</b>	2		2	<b>4</b>	54	68	12	<b>134</b>
<b>Totale</b>	<b>164</b>	<b>186</b>	<b>28</b>	<b>378</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>169</b>	<b>187</b>	<b>30</b>	<b>386</b>

Tasso di assunzione per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2020											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	11,2%	4,4%	0,9%	<b>4,4%</b>	33,3%	7,1%	0,0%	<b>12,1%</b>	11,4%	4,4%	0,9%	<b>4,4%</b>
Donne	10,5%	4,0%	0,9%	<b>3,9%</b>	40,0%	0,0%	29,0%	<b>21,1%</b>	10,8%	4,0%	1,1%	<b>4,0%</b>
<b>Totale</b>	<b>11,0%</b>	<b>4,3%</b>	<b>0,9%</b>	<b>4,2%</b>	<b>35,7%</b>	<b>4,8%</b>	<b>11,8%</b>	<b>15,4%</b>	<b>11,2%</b>	<b>4,3%</b>	<b>1,0%</b>	<b>4,3%</b>

Dipendenti in uscita per genere, fasce d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2020											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	16	44	150	<b>210</b>		1		1	16	45	150	<b>211</b>
Donne	2	20	50	<b>72</b>		3	2	5	2	23	52	<b>77</b>
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>64</b>	<b>200</b>	<b>282</b>	-	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>68</b>	<b>202</b>	<b>288</b>

Tasso di turnover per genere, fasce d'età ed area geografica												
Percentuale	2020											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	1,6%	1,6%	7,7%	<b>3,7%</b>	0,0%	7,7%	0,0%	<b>3,1%</b>	1,6%	1,7%	7,8%	<b>3,7%</b>
Donne	0,4%	1,2%	4,5%	<b>2,2%</b>	0,0%	42,9%	29,0%	<b>26,3%</b>	0,4%	1,4%	4,9%	<b>2,3%</b>
<b>Totale</b>	<b>1,2%</b>	<b>1,5%</b>	<b>6,5%</b>	<b>3,2%</b>	<b>0,0%</b>	<b>20,0%</b>	<b>11,8%</b>	<b>11,8%</b>	<b>1,2%</b>	<b>1,6%</b>	<b>6,8%</b>	<b>3,2%</b>

10. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi al tasso di turnover in uscita del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

## DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo

Numero dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Numero	2019 <sup>11</sup>			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	66	2	<b>68</b>	62	2	<b>64</b>
Quadri	78	8	<b>86</b>	77	6	<b>83</b>
Impiegati	941	268	<b>1.209</b>	949	300	<b>1.249</b>
Operai	4.391	2.886	<b>7.277</b>	4.577	3.008	<b>7.585</b>
<b>Totale</b>	<b>5.476</b>	<b>3.164</b>	<b>8.640</b>	<b>5.665</b>	<b>3.316</b>	<b>8.981</b>

Numero di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Numero	2019 <sup>12</sup>				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0	9	<b>59</b>	<b>68</b>		6	58	<b>64</b>
Quadri	0	31	<b>55</b>	<b>86</b>		31	52	<b>83</b>
Impiegati	108	616	<b>485</b>	<b>1.209</b>	126	620	503	<b>1.249</b>
Operai	1244	3663	<b>2370</b>	<b>7.277</b>	1384	3719	2482	<b>7.585</b>
<b>Totale</b>	<b>1.352</b>	<b>4.319</b>	<b>2.969</b>	<b>8.640</b>	<b>1.510</b>	<b>4.376</b>	<b>3.095</b>	<b>8.981</b>

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Numero	2019			2020		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1,2%	0,1%	<b>0,8%</b>	1,1%	0,1%	<b>0,7%</b>
Quadri	1,3%	0,2%	<b>0,9%</b>	1,4%	0,2%	<b>0,9%</b>
Impiegati	17,4%	8,5%	<b>14,0%</b>	16,8%	9,0%	<b>13,9%</b>
Operai	80,1%	91,2%	<b>84,5%</b>	80,8%	90,7%	<b>84,5%</b>
<b>Totale</b>	<b>63,4%</b>	<b>36,6%</b>	<b>100,0%</b>	<b>63,1%</b>	<b>36,9%</b>	<b>100,0%</b>

Numero di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Numero	2019				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0,0%	0,2%	2,0%	<b>0,8%</b>	0,0%	0,1%	1,9%	<b>0,7%</b>
Quadri	0,0%	0,6%	1,7%	<b>0,9%</b>	0,0%	0,7%	1,7%	<b>0,9%</b>
Impiegati	8,3%	14,5%	16,3%	<b>14,1%</b>	8,3%	14,2%	16,3%	<b>13,9%</b>
Operai	91,7%	84,7%	80,0%	<b>84,2%</b>	91,7%	85,0%	80,2%	<b>84,5%</b>
<b>Totale</b>	<b>15,7%</b>	<b>50,0%</b>	<b>34,3%</b>	<b>100,0%</b>	<b>16,8%</b>	<b>48,7%</b>	<b>34,5%</b>	<b>100,0%</b>

11. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla suddivisione dei dipendenti per categoria professionale e genere del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

12. A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi alla suddivisione dei dipendenti categoria professionale e fascia d'età del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

Composizione del Consiglio di Amministrazione per genere e fasce d'età al 31 dicembre								
Numero	2019				2020			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0%	50%	50%	<b>100%</b>	0%	17%	83%	<b>100%</b>
Donne	0%	0%	0%	<b>0%</b>	0%	0%	0%	<b>0%</b>
<b>Totale</b>	<b>0%</b>	<b>50%</b>	<b>50%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>17%</b>	<b>83%</b>	<b>100%</b>

### DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti<sup>13</sup>

DIPENDENTI DEL GRUPPO		
Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2019	2020
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi) <sup>14</sup>	-	2
<b>Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili</b>	<b>288</b>	<b>238</b>
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2019	2020
Contusioni	129	88
Ferite da taglio	48	37
Lussazioni/Distorsioni/Fratture	67	46
Altre	44	67
<b>Totale</b>	<b>288</b>	<b>238</b>
TASSI DI INFORTUNIO <sup>15</sup>		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	<b>0</b>	<b>0</b>
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	<b>0</b>	<b>0,15</b>
<b>Tasso di infortuni sul lavoro registrabili</b>	<b>21,65</b>	<b>17,56</b>

13. Si segnala che nel numero totale degli infortuni dei dipendenti non vengono considerati i casi di infezione SARS Cov-2 in quanto tale tipologia di casi non si realizza all'interno dei luoghi di lavoro nello svolgimento di mansioni previste per i lavoratori, per cui non è direttamente controllabile e gestibile da parte del datore di lavoro.

14. 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. Gli infortuni sul lavoro gravi del 2020 fanno riferimento ad un politrauma contusivo con frattura ed ematoma e ad una lesione al dito di una mano.

15. 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. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

## Sostenibilità **ambientale**

Per il 2020, 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 con incubatoi 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, 7 transit point, 1 magazzino, 2 laboratori e 1 piattaforma logistica 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 CO<sub>2</sub> 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 <sup>16</sup>		2020	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
<b>Combustibili non rinnovabili</b>			<b>2.155.712</b>		<b>2.144.469</b>
Gas Metano	Smc	52.525.068	2.091.590	52.554.404	2.085.149
Gasolio per riscaldamento	l	237.395	9.181	215.181	8.322
Gasolio per autotrazione	l	352.371	13.442	318.374	12.130
GPL per riscaldamento	Smc	306.491	34.750	305.435	34.652
Olio combustibile	Kg	146.130	6.748	91.270	4.216
<b>Combustibili rinnovabili</b>	<b>Smc</b>	<b>12.751.901</b>	<b>325.849</b>	<b>13.207.634</b>	<b>336.614</b>
Biogas	Smc	12.751.901	325.849	13.207.634	336.614
per caldaia digestore	Smc	11.610	297	70.075	1.786
per ETS Caldaie	Smc	2.689.418	68.723	3.154.442	80.395
per ETS Cogeneratore	Smc	9.056.532	231.422	8.961.620	228.399
per Torcia	Smc	983.513	25.132	793.955	20.235
per Essiccatoio	Smc	10.828	277	227.542	5.799
<b>Energia elettrica</b>	<b>kWh</b>	<b>385.410.992</b>	<b>1.387.480</b>	<b>390.074.444</b>	<b>1.404.268</b>
Energia elettrica acquistata	kWh	405.130.509	1.458.470	410.797.189	1.478.870
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	405.130.509	1.458.470	410.797.189	1.478.870
di cui da fonti rinnovabili <sup>17</sup>	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	494.444	1.780	548.501	1.975
Energia elettrica autoprodotta e venduta/ceduta in rete	kWh	20.213.961	72.770	21.271.246	76.576
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	29.355	106	38.640	139

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 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

17. Il Gruppo acquista energia elettrica certificata con garanzie di origine. A causa della non reperibilità i dati 2020 e 2019 sono valorizzati pari a Zero. Il Gruppo si impegna nel monitoraggio al fine della rendicontazione per l'anno prossimo.

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2019 <sup>16</sup>		2020	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	20.184.606	72.665	21.232.606	76.437
da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	-	-		
<b>Totale consumi energia</b>	GJ		3.869.041		3.885.351
<b>Energia rinnovabile</b>	GJ		254.859		262.012
<b>Energia non rinnovabile</b>	GJ		3.614.182		3.623.339
<b>% Energia rinnovabile sul totale</b>	%		6,59%		6,74%

### 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 2020	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	49,595	0,8	45,2860	1.171	45,321	1.189,54
Costante	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020

GPL (GJ/ton)	GPL (kg/mc)	Olio da combustibile (GJ/ton)	Biogas (GJ/Smc)
49,327	2,3	46,198	0,0255
DEFRA 2020	FIRE: Linee guida Energy Manager 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020

### DISCLOSURE 302-1 Intensità energetica

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FEED			
	Unità di misura	2019	2020
Intensità energetica	GJ/Ton	0,301	0,294

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2019 <sup>18</sup>	2020
Intensità energetica	GJ/Ton	3,514	3,482

18. 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 del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

### DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO IDRICO					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2019 <sup>19</sup>		2020	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico <sup>20</sup>	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	8.219	-	8.241	-
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8.219	-	8.241	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	1.097	24	1.098	28
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.097	24	1.098	28
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Totale prelievo idrico	Megalitri	9.316	24	9.339	28

### DISCLOSURE 303-4 Scarico di acqua

SCARICHI IDRICI					
Luogo di scarico	Unità di misura	2019 <sup>21</sup>		2020	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	4.570	-	4.098	-
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	4.570	-	4.098	-
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	0,7	-	0,6	-
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,3	-	0,3	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,4	-	0,3	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	2.116	11	2.299	16
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	2.116	11	2.299	16
Totale scarico idrico	Megalitri	6.686	11	6.398	16

19. 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 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all' Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

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

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 scarichi idrici del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all' Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://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 (2020)					
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 SOMMACAMPAGNA (VR)	Veneto	punto più vicino del fiume - distanza 6,45	476,0	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	IT3210043

BIODIVERSITÀ (2020)					
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
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
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
		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

BIODIVERSITÀ (2020)					
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
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
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 Podistanza 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

BIODIVERSITÀ (2020)					
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
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 Vinchiaturò	SIC/zps IT7222296
		distanza 0,6	25.002,0	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)	Lombardia	distanza 2,28	12,0	Fontanile Brancaleone	IT2060013
		distanza 2,28	12,0	Fontanile Brancaleone	IT2060013
		distanza 9,8	5,3	Boschetto Della Cascina Campagna	IT2060014
RONCOFERRARO (MN)	Lombardia	distanza	25	Chiavica del Moro	ZPS IT 20B0014
S. PIETRO IN GÙ (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 Marciara	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 <sup>22</sup>	2020
Gas metano	tCO <sub>2</sub> eq	106.654	106.300
Gasolio per riscaldamento	tCO <sub>2</sub> eq	655	593
Gasolio per autotrazione	tCO <sub>2</sub> eq	914	811
GPL per riscaldamento	tCO <sub>2</sub> eq	2.070	2.065
Olio combustibile	tCO <sub>2</sub> eq	463	289
Biogas <sup>23</sup>	tCO <sub>2</sub> eq	19	20
Totale emissioni Scope 1	tCO <sub>2</sub> eq	110.774	110.077

**DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)<sup>24</sup>**

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2019	2020
Energia elettrica acquistata Location Based	tCO <sub>2</sub>	145.442	138.028
Energia elettrica acquistata Market Based	tCO <sub>2</sub>	197.299	191.431

TOTALE EMISSIONI <sup>25</sup>			
	Unità di misura	2019	2020
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO <sub>2</sub> eq	256.197	248.085
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO <sub>2</sub> eq	308.054	301.489

22. 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 dirette del 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito [www.gruppoveronesi.it](http://www.gruppoveronesi.it).

23. Le emissioni di Scope 1 relative al biogas sono state calcolate utilizzando un fattore di emissione pari a 0,00021 kgCO<sub>2</sub>eq/KWh (DEFRA 2020) che considera pari a "0" il valore delle emissioni di CO<sub>2</sub> e conteggia invece i valori per le emissioni di N<sub>2</sub>O e CH<sub>4</sub> (Fonte della metodologia: DEFRA 2020).

24. 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 CO<sub>2</sub> 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 2020: 466 gCO<sub>2</sub>/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2020). 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 2020: 336 gCO<sub>2</sub>/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2018).

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

25. Per garantire la completezza del reporting, si quantificano le emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dal processo di combustione del biogas, che non rientrano nel perimetro di rendicontazione dello Scope 1, Scope 2, Scope 3 e che vengono considerate "Emissioni outside of scope" (Fonte della metodologia: DEFRA - UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting).

Per il calcolo delle emissioni outside of scope derivanti dal processo di combustione del biogas, pari nel 2020 a 18.609 ton CO<sub>2</sub>eq e nel 2019 a 18.014 tonCO<sub>2</sub>eq, si è considerato un fattore di emissione per il 2020 e per il 2019 pari a 0,199021 kgCO<sub>2</sub>eq/kWh (DEFRA 2020 e 2019).

**FATTORI DI EMISSIONE in CO<sub>2</sub>eq**

Gas Metano (kgCO <sub>2</sub> eq/mc)	GPL (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Biogas (kgCO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> /kWh) - Italia	Energia Elettrica Market based (kgCO <sub>2</sub> /kWh) - Italia
0,359	0,487
Terna Confronti Internazionali 2017 per Location-based	AIB 2018

**FATTORI DI EMISSIONE in CO<sub>2</sub>eq**

Gas Metano (kgCO <sub>2</sub> eq/mc)	GPL (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO <sub>2</sub> eq/Ton)	Biogas (kgCO <sub>2</sub> eq/kWh)
2,023	2,93881	3,16532	3,02861	3,22934	0,00021
DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020

Energia Elettrica Location based (KgCO <sub>2</sub> /kWh) - Italia	Energia Elettrica Market based (kgCO <sub>2</sub> /kWh) - Italia
0,336	0,466
Terna Confronti Internazionali 2018	AIB 2019

**DISCLOSURE 305-4 Intensità delle emissioni**

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FEED			
	Unità di misura	2019	2020
Intensità emissiva	tCO <sub>2</sub> eq/Ton	0,0207	0,0196

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2019	2020
Intensità emissiva	tCO <sub>2</sub> eq/Ton	0,227	0,217

**DISCLOSURE 306-3 Rifiuti prodotti<sup>26</sup>**

RIFIUTI PER TIPOLOGIA			
	Unità di misura	2019	2020
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	Ton	3.225	3.585
Imballaggi di carta e cartone	Ton	2.221	2.556
Imballaggi di plastica	Ton	2.111	2.215
Imballaggi in materiali misti	Ton	4.475	4.609
Digestato prodotto dal trattamento anaerobico di rifiuti di origine animale	Ton	11.031	6.407
Altri rifiuti non pericolosi	Ton	11.007	13.122
Altri rifiuti pericolosi	Ton	561	756
<b>Totale rifiuti prodotti</b>	<b>Ton</b>	<b>34.631</b>	<b>33.248</b>

26. Per il 2020 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi ai rifiuti utilizzando il nuovo Standard GRI 306, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2020 in sostituzione della versione finora utilizzata, pubblicata nel 2016. A fini comparativi, i dati relativi al 2019 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report a seguito dell'aggiornamento dello Standard GRI 306. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2019, pubblicata sul sito <https://www.gruppoveronesi.it/annual-report>.

# Sostenibilità **economica**

## VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO		
	2019 in migliaia di euro	2020 in migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	3.107.582	3.194.648
Valore economico trattenuto	131.567	94.713
Valore economico distribuito, di cui:	2.976.015	3.099.935
Costi operativi riclassificati	2.569.586	2.689.690
Remunerazione del personale	386.165	398.783
Remunerazione dei finanziatori	3.646	3.728
Remunerazione degli azionisti <sup>27</sup>	0	0
Comunità	0	434
Remunerazione della PA	16.618	7.300

27. Nel corso del 2020 e del 2019 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 2020 (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 lo Standard specifico GRI 306 (Rifiuti) è stata adottata la più recente versione del 2020. Come richiesto dai GRI Standards, il Gruppo Veronesi ha identificato gli argomenti di sostenibilità ritenuti rilevanti per i propri stakeholder e per il Gruppo attraverso un'analisi di materialità, 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 2020 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, 7 transit point, 1 magazzino, 2 laboratori e 1 piattaforma logistica 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 CO<sub>2</sub> 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 2020 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](http://www.gruppoveronesi.it). L'Annual Report 2020 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](mailto:aia@aia-spa.it).

# Indice dei contenuti GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>GRI 102: GENERAL STANDARD DISCLOSURES (2016)</b>			
<b>Profilo dell'organizzazione</b>			
102-1	Nome dell'organizzazione	8	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	30-43	
102-3	Luogo della sede principale	152	
102-4	Luogo delle attività	44-45	
102-5	Proprietà e forma giuridica	8	
102-6	Mercati serviti	44-45	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	22-23; 30-43; 88	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	88; 124-125	
102-9	Catena di fornitura	54-85	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	141	
102-11	Principio di precauzione	11; 104-114; 141	
102-12	Iniziative esterne	48	
102-13	Adesione ad associazioni	122	
<b>Strategia</b>			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	5	
<b>Etica e integrità</b>			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	12-13	
<b>Governance</b>			
102-18	Struttura della governance	9-10	
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	49	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	126	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	49	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	123	
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	51; 123	
<b>Pratiche di rendicontazione</b>			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	8; 141	
102-46	Definizione dei contenuti del report e perimetri dei temi	123	
102-47	Elenco dei temi materiali	51; 123	
102-48	Revisione delle informazioni	88; 106-107; 111-112; 124-128; 130-132; 137; 139	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	141	
102-50	Periodo di rendicontazione	141	
102-51	Data del report più recente	141	
102-52	Periodicità di rendicontazione	141	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
102-53	Contatti per chiedere informazioni riguardanti il report	141	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	141	
102-55	Indice dei contenuti GRI	142-147	
102-56	Assurance esterna	149-151	
<b>TOPIC-SPECIFIC STANDARDS</b>			
<b>Tematica materiale: Performance economica</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	22-23; 118-119	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	22-23; 118-119	
<b>GRI 201: Performance economiche (2016)</b>			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	118; 140	
<b>Tematica materiale: Etica e compliance</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
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	
<b>GRI 205: Anticorruzione (2016)</b>			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2020 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito	
<b>GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)</b>			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2020 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.	
<b>GRI 419: Compliance socio-economica (2016)</b>			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel corso del 2020 non si sono registrati casi di sanzioni non monetarie per non conformità a leggi e regolamenti in materia sociale ed economica.	
<b>Tematica materiale: Sviluppo socio-economico del territorio</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	26-44	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	26-44	
<b>GRI 202: Presenza sul mercato (2016)</b>			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	126	
<b>GRI 203: Impatti economici indiretti</b>			
203-2	Impatti economici indiretti significativi	54-85	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>Tematica materiale: Gestione sostenibile della catena di fornitura</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	54-85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	54-85	
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)</b>			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	79	
<b>GRI 308: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali (2016)</b>			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	79	
<b>GRI 414: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri sociali (2016)</b>			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	79	
<b>Tematica materiale: Gestione degli impatti ambientali</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
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	
<b>GRI 302: Energia (2016)</b>			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	106; 130-131	
302-3	Intensità energetica	131	
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)</b>			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	112-113	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	112-113	
303-3	Prelievo idrico	112-113; 132	
303-4	Scarico di acqua	113; 132	
<b>GRI 304: Biodiversità (2016)</b>			
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	133-136	
<b>GRI 305: Emissioni (2016)</b>			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	107; 137	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	107; 137	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	138	
<b>GRI 306: Rifiuti (2020)</b>			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	110-111	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	110-111	
306-3	Rifiuti prodotti	111; 139	
<b>GRI 307: Compliance ambientale (2016)</b>			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2020 non sono state registrate multe o sanzioni non monetarie per il mancato rispetto di leggi e regolamenti ambientali.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>Tematica materiale: Sviluppo e benessere dei lavoratori</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88-91	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88-91	
<b>GRI 401: Occupazione (2016)</b>			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	126-127	
<b>GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)</b>			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	124-125; 128-129	
<b>Tematica materiale: Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	98-100	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	98-100	
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)</b>			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	98-100	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	98-100	
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	96-97; 99-100	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	98-100	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	98-100	
403-9	Infortuni sul lavoro	129	
<b>Tematica materiale: Tutela dei lavoratori</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88-92	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88-92	
<b>GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)</b>			
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.	
<b>GRI 406: Non discriminazione (2016)</b>			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2020 si è verificato un episodio di discriminazione dal quale l'azienda ha preso le distanze e ha provveduto adottando un provvedimento disciplinare.	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
<b>GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)</b>			
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.	
<b>Tematica materiale: Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	55; 74-76; 80; 84	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	55; 74-76; 80; 84	
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)</b>			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2020 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	
<b>Tematica materiale: Consumo e marketing responsabile</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	11-13	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	11-13	
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)</b>			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel corso del 2020 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 2020 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.	
<b>Tematica materiale: Benessere animale</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	62-73; 76	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	62-73; 76	
<b>Tematica materiale: Nutrizione e benessere</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	55; 74-80	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	55; 74-80	
<b>Tematica materiale: Ascolto del cliente</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	51; 123	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	75	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	75	
<b>Tematica materiale: Corporate Governance</b>			
<b>GRI 103: Gestione della tematica (2016)</b>			
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 "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020.

### 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.

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 e 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., siti produttivi di S. Martino Buon Albergo e 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 e 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 2020 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.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



**Silvia Dallai**  
Socio

Bologna, 22 luglio 2021

**VERONESI HOLDING SPA**

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

**A.I.A. - AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARI SPA****FRESCHI**

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

**SALUMI**

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

**MANGIMI**

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

**FILIALI ESTERE****NEGRONI SARL - FRANCE**

Espace Européen Bât G  
15 Chemin du Saquin  
69130 Ecully

**NEGRONI SA - SUISSE**

Via Albertolli, 3 - 6830 Chiasso (CH)

**Veronesi Rus - RUSSIA**

Bolshoy Zlatoustinsky pereulok 1, edificio 1  
10100 Mosca



