



Annual Report 2021



Veronesi Holding

Indice

1		Lettera del Consiglio di Amministrazione	5
2		La struttura societaria	7
		La Governance	10
		Il Modello Organizzativo	11
		Il Codice Etico.....	12
		I valori	13
3		Il Gruppo in numeri	15
		Principali dati economici e finanziari.....	16
		I numeri del Gruppo	17
4		I nostri mercati	19
		L'alimentare: la nostra storia di innovazione	20
		I mangimi: dall'origine alla leadership	34
		L'export.....	38
5		Percorso di sostenibilità	41
		Il nostro percorso di sostenibilità	42
		Gli stakeholder del Gruppo	43
		Analisi di materialità	44
6		Una filiera di qualità	47
		La nostra filiera.....	48
		I mangimi.....	49
		Gli allevamenti.....	56
		Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova.....	70
		Logistica alimentare	80
		I nostri laboratori d'eccellenza	84
		Le certificazioni.....	85



7 **Le nostre persone** 87

Le nostre persone	88
Progetti per migliorare il lavoro. E la vita	90
Il dialogo costante con i sindacati	91
Online e in presenza: la formazione non si ferma	92
Salute e sicurezza: la prevenzione innanzitutto	95



8 **Il rispetto dell'ambiente** 97

Ambiente	98
Energia: efficientamento e fonti rinnovabili.....	102
Emissioni	107
Acqua.....	108
Rifiuti.....	110



9 **Valore economico** 113

Valore economico generato e distribuito	114
Investimenti 2021	115



10 **Allegati*** 117

Nota metodologica	119
Assurance esterna	121

* L'Annual Report è da considerarsi comprensivo degli Allegati "Stakeholder e materialità", "Sostenibilità sociale", "Sostenibilità ambientale", "Sostenibilità economica" e "Indice dei contenuti GRI" disponibili nel nostro sito www.gruppoveronesi.it/annual-report, che riporta alcuni indicatori quantitativi e l'indice dei contenuti GRI per una lettura completa ed esaustiva.



Lettera del Consiglio di Amministrazione

Nell'aprire questo Bilancio, sentiamo doveroso ringraziare innanzitutto tutte le persone che con impegno, passione e competenza lavorano per il Gruppo. Lo facciamo con particolare intensità in questo periodo di grande turbolenza, dove siamo stati chiamati ad affrontare nuove e inaspettate sfide senza mai perdere di vista il nostro ruolo: garantire l'accesso al cibo a milioni di persone come produttori di beni essenziali e continuare a guidare una delle filiere agroalimentari più importanti d'Italia, senza mai stancarci di migliorarla.

Dopo aver imparato un nuovo modo di lavorare a seguito della pandemia, nel 2021 abbiamo fronteggiato un mercato sempre più complesso e fluttuante. Molti i fattori che hanno contribuito a rendere non prevedibile questo periodo: il difficile reperimento di tutte le materie prime e i loro costi cresciuti in modo esponenziale, l'arrivo di una delle influenze aviarie a più alta patogenicità degli ultimi anni, la peste suina africana che rischia di mandare in tilt l'export del settore e, non ultimo, l'avvento del conflitto in Ucraina che sta ridefinendo i rapporti in Europa e nel mondo intero.

Una sorta di tempesta perfetta in cui abbiamo imparato a navigare e che ha visto l'intera organizzazione dare il massimo. L'aver costruito negli anni una filiera coesa, fondata su solidi rapporti di lealtà, fiducia e correttezza con i nostri stakeholder - allevatori, clienti, consumatori, dipendenti, fornitori e partner, trasportatori, sigle sindacali - ci ha permesso di affrontare tra le tante difficoltà questa sfida e di portare avanti la nostra attività. La nostra è una storia di filiera, che ci vede condividere con migliaia di collaboratori obiettivi e risultati. Ma soprattutto valori. Siamo particolarmente orgogliosi di come la filiera abbia retto compatta ad un'ondata senza precedenti nella nostra storia.

Nel Bilancio raccogliamo numeri e storie, "fatti&cifre": accanto ai principali risultati raggiunti nei mercati di riferimento in cui abbiamo tenuto le nostre posizioni di leadership, ci sono infatti i progetti portati avanti dall'azienda che ben raccontano il nostro percorso. Solo nel 2021 abbiamo completato l'acquisizione del polo produttivo di Certosa Salumi S.p.A. e la realizzazione della piattaforma logistica di Oppeano (entrambi investimenti strategici per l'export), dato impulso al nuovo incubatoio di Larino che partirà nel 2022. Investimenti chiave per la nostra crescita che hanno ancor più valore in un momento di difficoltà.

Con la piena consapevolezza del ruolo che ricopriamo all'interno della comunità e dei territori in cui siamo presenti, vogliamo continuare ad essere un punto di riferimento per l'intero settore e il Paese, continuare a creare valore condiviso lungo tutta la filiera ed essere il motore di una crescita sostenibile dal punto di vista economico, sociale ed ambientale.

Siamo una Storia di Famiglia e di Famiglie che sono cresciute con noi e che ci hanno portato sino a qui. Con questa responsabilità nell'animo invitiamo alla lettura di questo Bilancio, nella convinzione che possa restituire una piccola sintesi del nostro modo di essere azienda, gruppo e Famiglia.





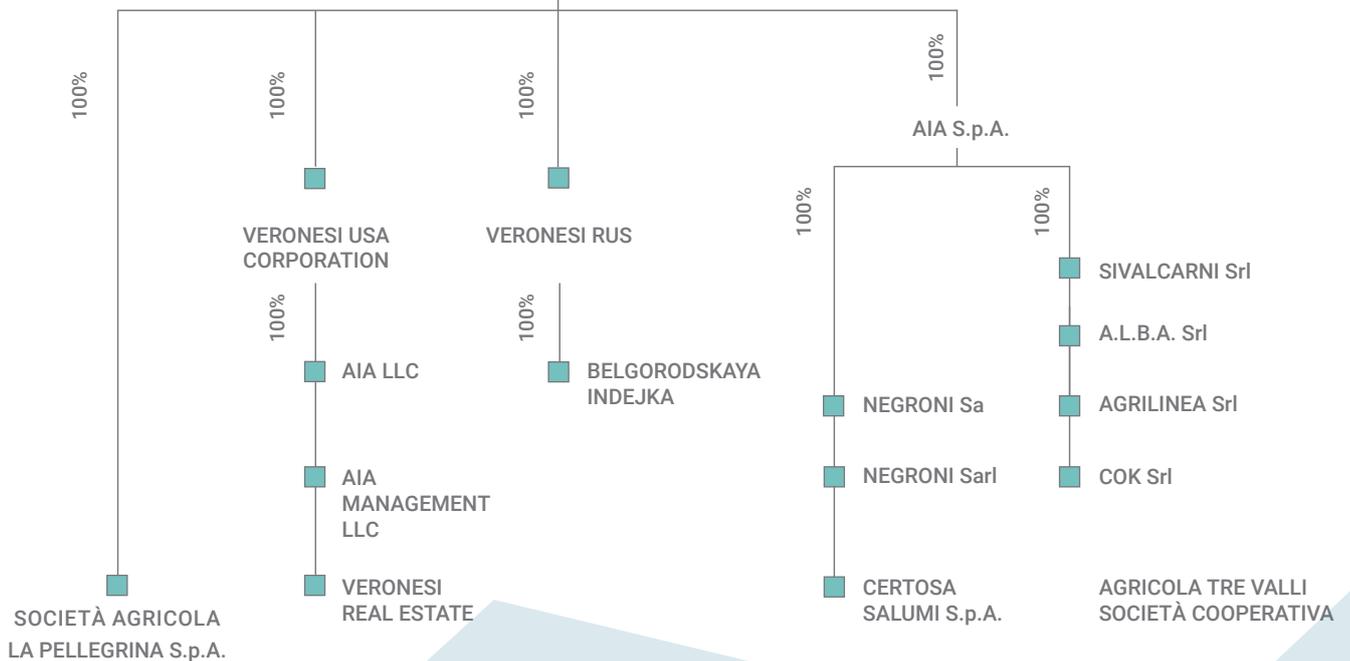
02

Strut tura socie taria



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.

Governance

Il modello di Corporate Governance adottato dal Gruppo è basato sul cosiddetto “modello tradizionale” italiano. 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 alla loro realtà operativa e, nelle società estere, fa riferimento alle legislazioni locali.



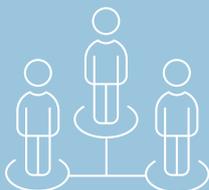
Assemblea Soci

Ha il compito di nominare il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale. Ogni socio è personalmente chiamato ad impegnarsi nella tutela del valore dell'attività societaria, nella sua crescita, nella costruzione e protezione della solidità patrimoniale.



Consiglio di Amministrazione

I suoi compiti sono l'indirizzo strategico della gestione, il controllo dell'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, la valutazione del generale andamento della gestione. L'attuale CdA è composto da 6 membri: i rappresentanti delle famiglie dei 5 figli del Fondatore Apollinare Veronesi e un membro 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. Nel rispetto della normativa vigente, è composto da membri esterni al Gruppo.



Società di Revisione

È una società esterna al Gruppo, a cui è affidata la revisione legale dei conti ai sensi di legge. Alla stessa società è conferito anche l'incarico della revisione contabile del Bilancio consolidato del Gruppo e del Bilancio delle principali società del Gruppo.

Il Modello Organizzativo

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.



Codice Etico

È alla base della struttura di Governance del Gruppo ed è il primo presidio del Modello Organizzativo.

Racchiude i valori ed i principi tramandati dal Fondatore: i pilastri su cui si fonda l'agire del Gruppo e che ogni collaboratore è chiamato a rispettare, nella consapevolezza che non ci sia successo duraturo senza una condotta etica.

La grave 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.



01 IL CONSUMATORE AL CENTRO

SODDISFARE IL GUSTO E LE ASPETTATIVE DEL CONSUMATORE È IL NOSTRO IMPEGNO QUOTIDIANO, ANTICIPARE E SUPERARE I SUOI DESIDERI È LA NOSTRA SFIDA.



02 LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

DAL CAMPO ALLA TAVOLA, RICERCHIAMO L'ECCELLENZA IN OGNI FASE DELLA FILIERA E SCEGLIAMO PARTNER CHE CONDIVIDANO CON NOI QUESTA PASSIONE.

03 L'INNOVAZIONE

L'ATTENZIONE AL NUOVO E LA RICERCA CONTINUA SONO VALORI RADICATI NELLA NOSTRA STORIA E SONO DA SEMPRE IL NOSTRO MODO DI FARE QUALITÀ. VOGLIAMO CONTINUARE A SORPRENDERE IL MERCATO CON LE MIGLIORI PRODUZIONI DELLA TRADIZIONE ALIMENTARE ITALIANA E CON PRODOTTI INNOVATIVI PER NUOVI GUSTI.

04 LO SPIRITO DI GRUPPO

LA MOTIVAZIONE E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI RAPPRESENTANO LA CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO. RISPETTO, FIDUCIA, CORRETTEZZA E DIALOGO SONO I PRINCIPI AI QUALI CI ISPIRIAMO PER CREARE ENTUSIASMO E SPIRITO DI GRUPPO.

05 L'EFFICIENZA

RICERCHIAMO L'EFFICIENZA SEMPRE E IN OGNI FASE DEI PROCESSI ORGANIZZATIVI E PRODUTTIVI, CONIUGANDOLA CON LA COSTANTE ATTENZIONE ALLA SALUTE E ALLA SICUREZZA DEI NOSTRI COLLABORATORI. CI CONFRONTIAMO CON IL MERCATO IN UN'OTTICA DI CONTINUO MIGLIORAMENTO DELLE NOSTRE PRESTAZIONI.

06 LA SOSTENIBILITÀ

DA SEMPRE CONSIDERIAMO LA SOSTENIBILITÀ UNO DEI PRINCIPALI FATTORI DI SVILUPPO, OLTRE A UN IMPEGNO INDEROGABILE PER LE FUTURE GENERAZIONI. CREDIAMO CHE IL RISULTATO ECONOMICO DEBBA ANDARE DI PARI PASSO CON LA TUTELA DELL'AMBIENTE E IL BENESSERE DELLE PERSONE.

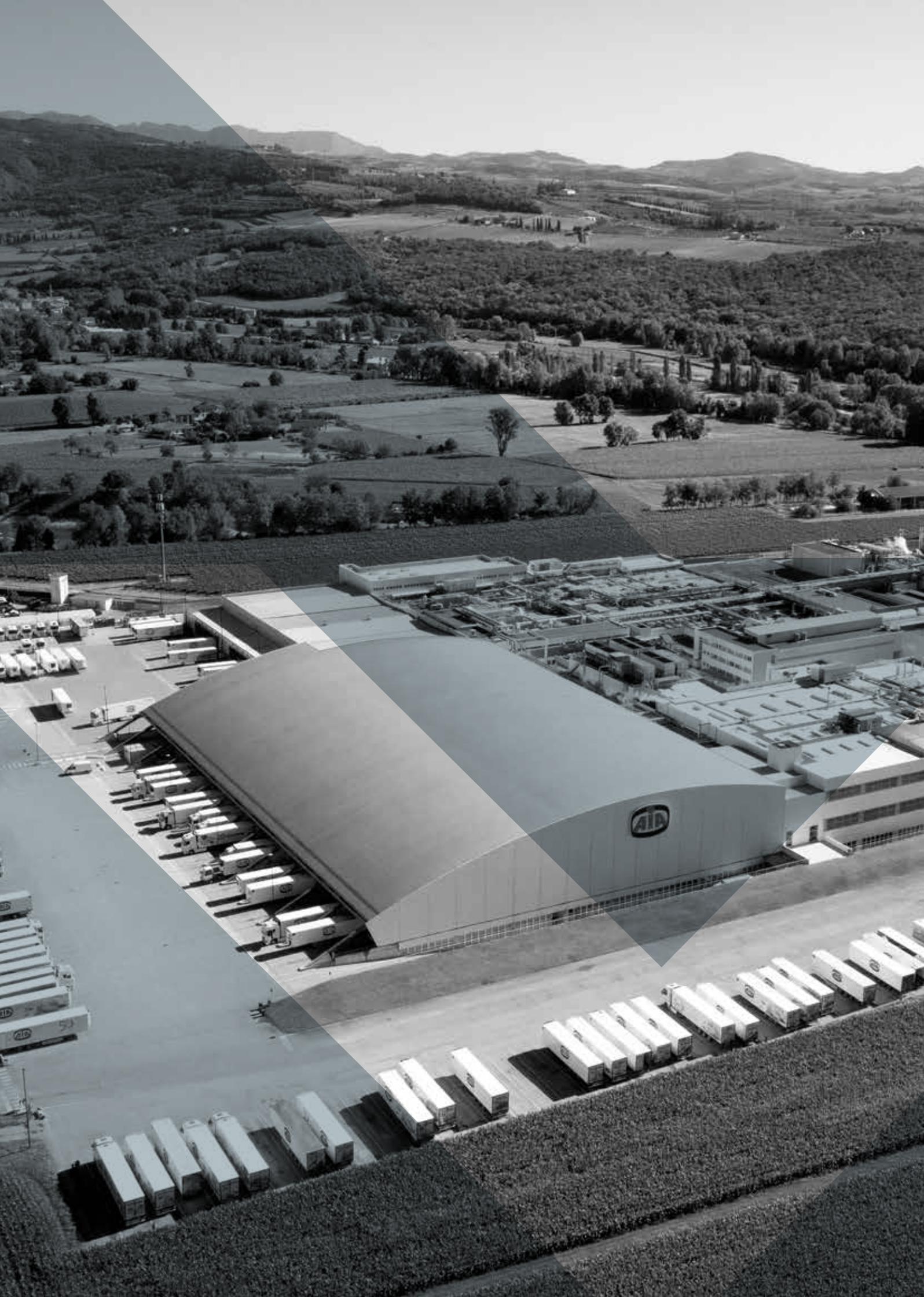
07 LA CREAZIONE DI VALORE

LA NOSTRA È UNA STORIA DI SUCCESSO FONDATA SUL VALORE DEI NOSTRI MARCHI E SUL PATRIMONIO COSTITUITO DALLA FILIERA. VOGLIAMO CONTINUARE A PERSEGUIRE UN EQUO PROFITTO D'IMPRESA NEL RISPETTO DELL'ETICA NEI RAPPORTI ECONOMICI E SOCIALI.

08 IL BENESSERE ANIMALE

CONSIDERIAMO IL RISPETTO DEGLI ANIMALI UN VALORE PRIMARIO. OGNI GIORNO CI IMPEGNIAMO CON MIGLIAIA DI ALLEVATORI PER ASSICURARE LA SALUTE DEGLI ANIMALI CUSTODENDOLI IN MODO RESPONSABILE.







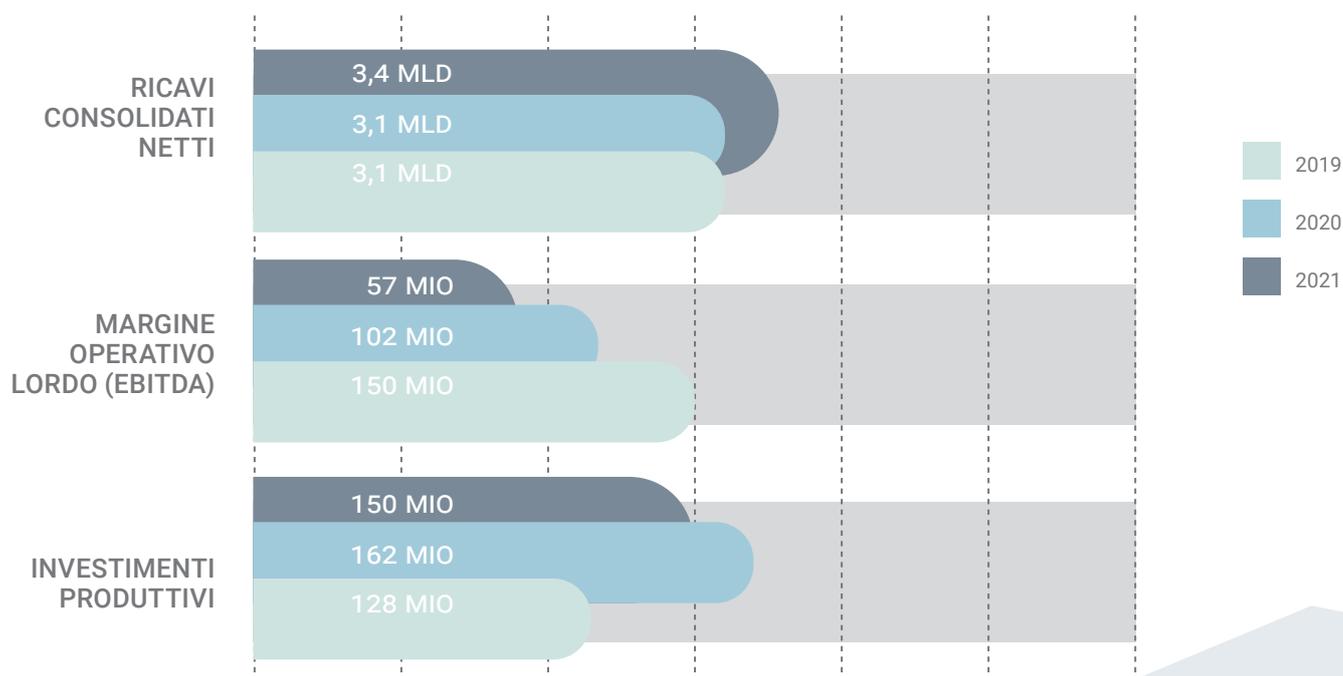
03

Il Gruppo po in numeri



I principali dati economici e finanziari

PRINCIPALI DATI ECONOMICI E FINANZIARI	2019	2020	2021
RICAVI NETTI	3.057.914.692	3.126.602.412	3.354.647.708
EBITDA	150.129.844	101.750.717	56.611.964
AMMORTAMENTI	87.171.900	92.446.479	110.998.221
RISULTATO NETTO	44.395.155	2.266.125	-38.704.206
CASH FLOW	131.567.055	94.712.604	72.294.015
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI	127.874.048	162.058.788	149.748.693
INDEB. FINANZIARIO NETTO	397.071.504	398.702.884	425.246.441
PATRIMONIO NETTO GRUPPO E TERZI	635.279.255	671.357.019	624.960.275
RISULTATO OPERATIVO/CAPITALE INVESTITO	3,35%	0,47%	-2,85%
RISULTATO NETTO/P.N. GRUPPO E TERZI	6,99%	0,34%	-6,19%
INDEB. FIN. NETTO/P.N. GRUPPO E TERZI	0,63	0,59	0,68
INDEB. FIN. NETTO/EBITDA	2,64	3,92	7,51



3,4 miliardi
DI FATTURATO

150 milioni
DI INVESTIMENTI

18 stabilimenti
PRODUTTIVI

7 mangimifici

61.300 ore
DI FORMAZIONE

CIRCA
9.000 persone

5 impianti
DI DIGESTIONE
ANAEROBICA

17% export

0,1% dei rifiuti
IN DISCARICA

2.000 analisi
DELLE ACQUE
IN AUTOCONTROLLO

100% dei reflui
DELL'AVICOLO
RECUPERATI

200 persone
DEDICATE
ALLA QUALITÀ





04

I nostri mercati



L'alimentare: la nostra storia di innovazione

Nel febbraio 1968 viene fondata Agricola Italiana Alimentare S.p.A., conosciuta in Italia e nel mondo come AIA S.p.A. La nostra storia di innovazione nel settore si affianca all'evoluzione della rete distributiva, dei canali, delle abitudini di consumo e da sempre sa anticipare ed interpretare le esigenze dei consumatori. Quando la distribuzione delle carni si affidava esclusivamente ai macellai tradizionali, i prodotti offerti erano principalmente polli interi, eventualmente lavorati in negozio. Con l'avvento delle prime botteghe con banco refrigerato sono nati i primi tagli anatomici: petti di pollo, cosce, sovracosce in vaschette confezionate. Un servizio importante per il consumatore.



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, il primo tracciato a uno a uno.



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.



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.

L'alimentare la nostra storia



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.



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.



2009

GRAN COTECHINO

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



2015

I PETALI

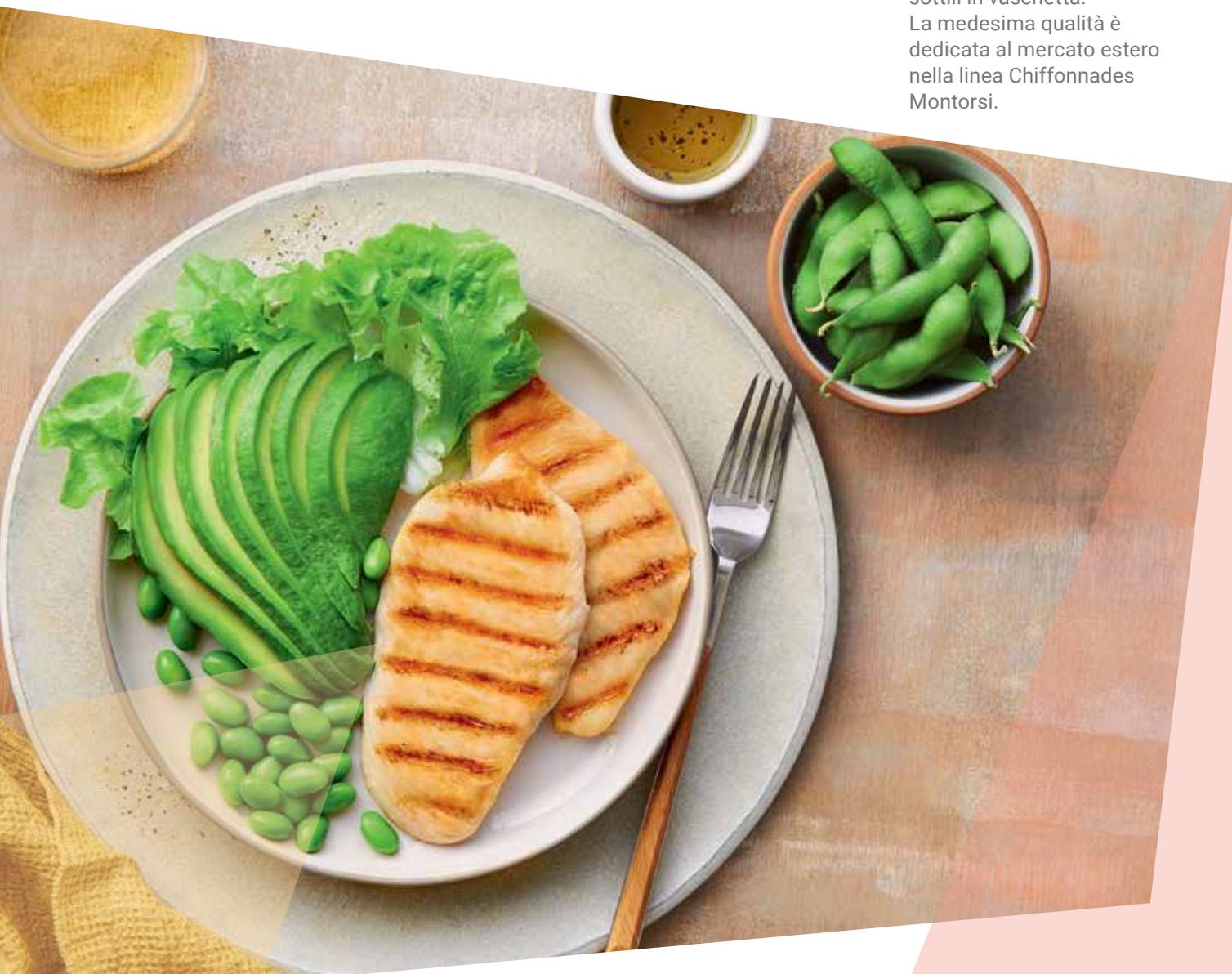
Accanto ai classici cubetti, nascono i Petali: un nuovo formato versatile che esalta il gusto, per rispondere alle nuove esigenze di un mercato in evoluzione.



2016

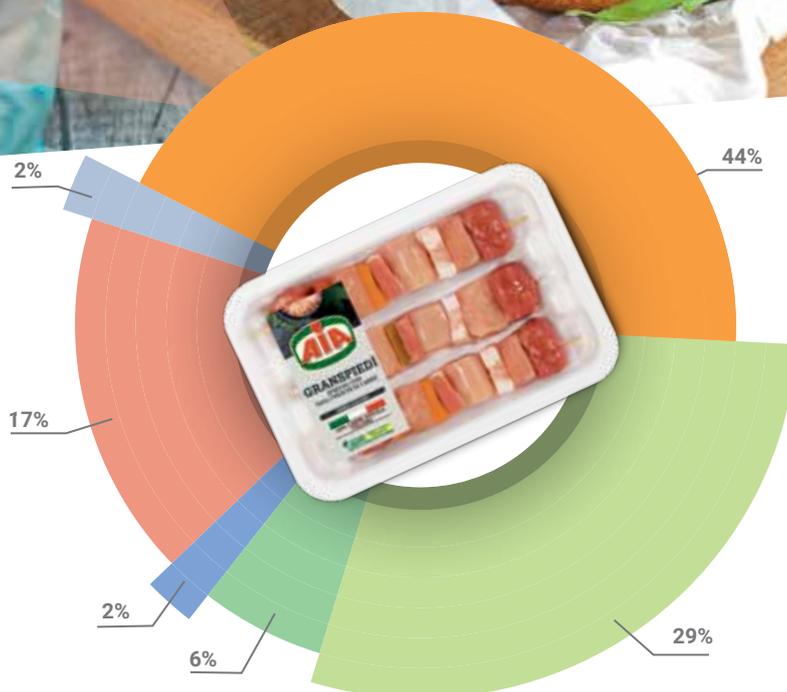
AFFETTATI ESSENZA

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.



Gli elaborati crudi

Il boom degli anni '80 porta l'avvento dei supermercati. Il consumatore è cambiato e dedica sempre meno tempo alla cucina. Tra tutti i tagli offerti, i preferiti sono la classica fettina e il petto. Emerge così l'esigenza di trovare un differente utilizzo a tutte le parti nobili meno richieste. Accanto ai tagli classici nascono quindi i primi elaborati crudi, ottenuti da quelle parti di carne non confezionate per la vendita. Nasce la linea dei "prontocucini" i primi elaborati firmati da AIA: spiedini, hamburger e salsicce. Da allora l'offerta non si è mai fermata, fino a rendere AIA "la più grande cucina d'Italia". Un polo di innovazione in cui la Ricerca&Sviluppo si concentra sull'ideazione di prodotti ad alto livello di servizio.



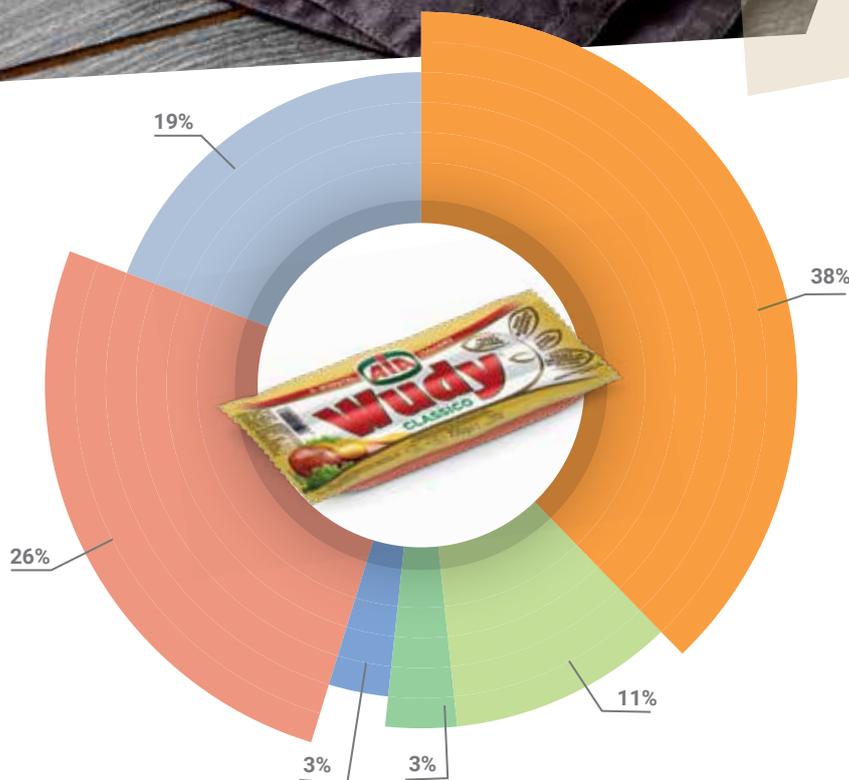
QUOTE DI MERCATO ELABORATI CRUDI*

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

* Fonte: Information Resource Inc.
(IRI) Quota a volume I+S+LS
Anno Terminante Dic. 2021

Wudy

Nel 1985 viene lanciato Wudy, il primo wurstel avicolo in Europa che ha chiuso il 2021 con una quota del 51% mercato dei wurstel avicoli. Un prodotto iconico e amato sia in Italia che all'estero grazie alla leggerezza delle carni bianche.



QUOTE DI MERCATO WURSTEL*

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

* Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2021

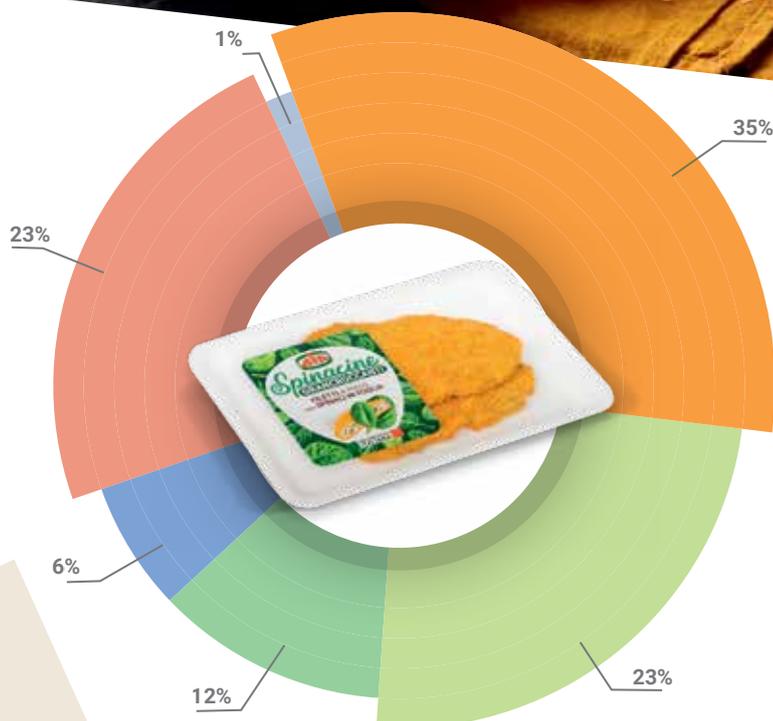
Gli elaborati cotti panati

Continuano le innovazioni, con l'avvento degli elaborati cotti panati: Spinacine, Cordon Bleu, la Milanese, la Viennese e gli ultimi nati, i Semplicemente Panati, nella doppia offerta bocconcini e filetti di pollo.



QUOTE DI MERCATO COTTI PANATI*

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

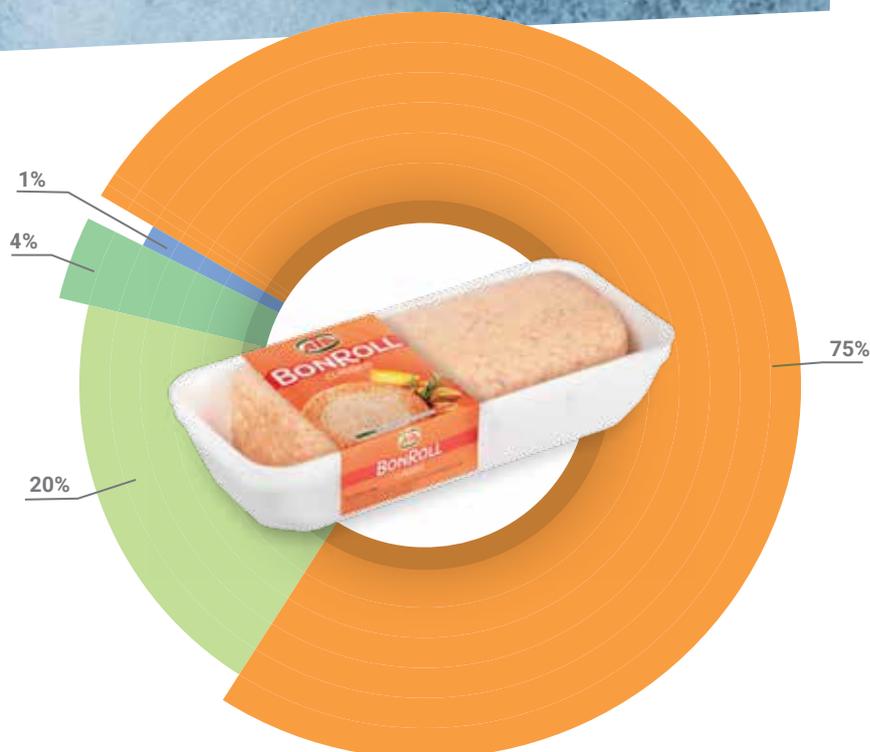


* Fonte: Information Resource Inc.
(IRI) Quota a volume I+S+LS
Anno Terminante Dic. 2021

Il BonRoll

L'abilità nel saper cogliere opportunità attraverso una differente prospettiva si concretizza in modo esemplare quando nel 1986 viene lanciato BonRoll, il polpettone più amato dagli italiani.

BonRoll si è rivelato una tale innovazione nel mercato delle carni da meritare una categoria a sé. Accanto alle classiche referenze oggi troviamo le Special Edition in versione primaverile ed autunnale.



QUOTE DI MERCATO BONROLL*

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

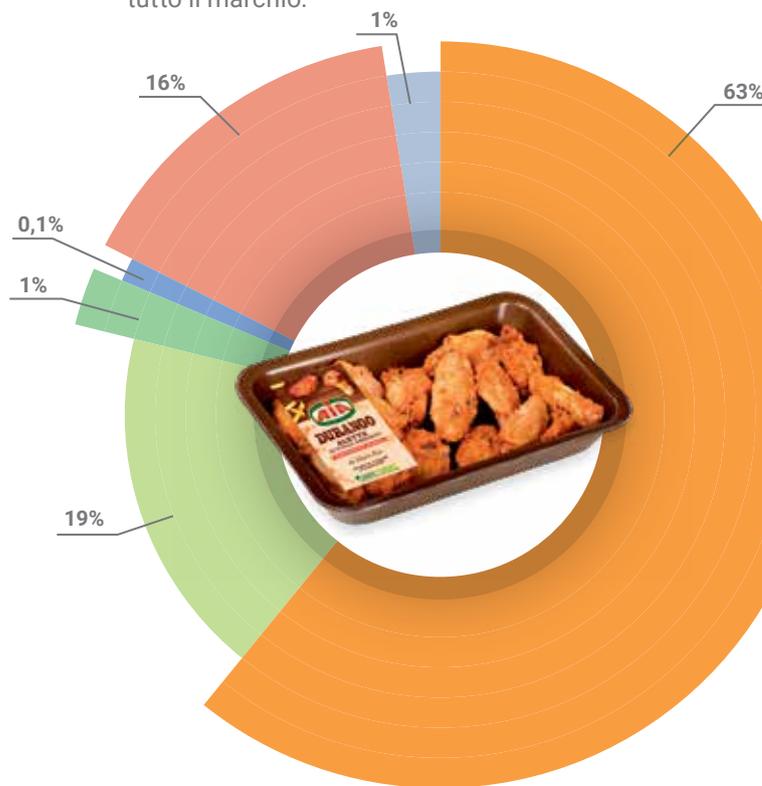
* Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2021

Gli elaborati cotti non panati

Per rispondere ad un consumatore alla ricerca di un sempre maggior livello di servizio nascono anche gli elaborati cotti non panati. Chicken Salad, Kebab, Arrosto di tacchino e Durango: sono solo alcune delle referenze che confermano AIA leader indiscusso della categoria. Durango, alette di pollo leggermente piccanti, sono oggi uno dei prodotti più "cult" e più venduti di tutto il marchio.

QUOTE DI MERCATO COTTI NON PANATI*

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



QUOTE DI MERCATO AFFETTATI*

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



* Fonte: Information Resource Inc.
(IRI) Quota a volume I+S+LS
Anno Terminante Dic. 2021

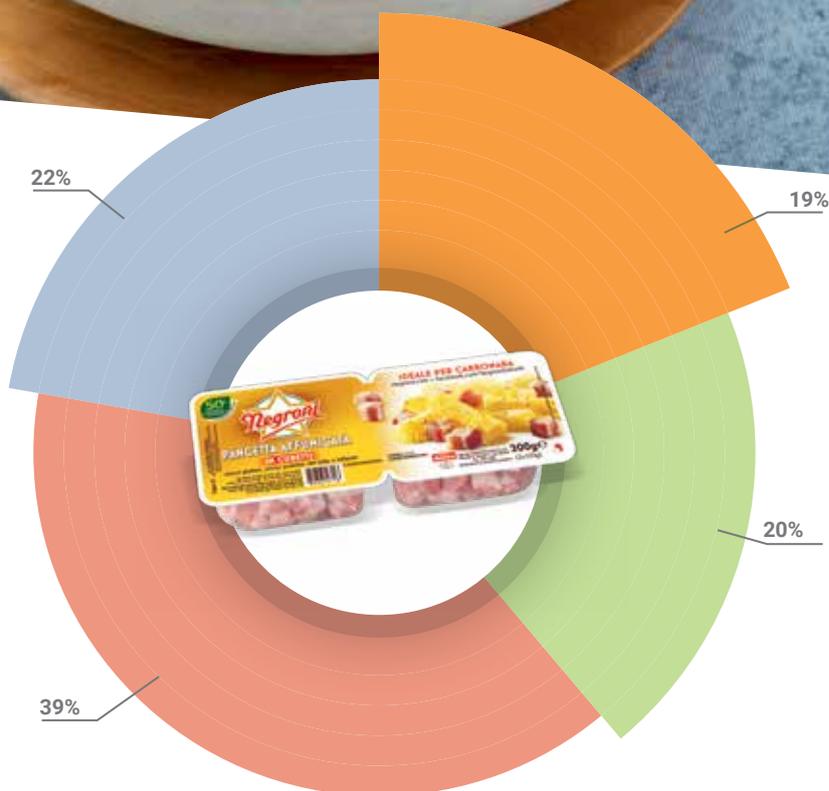
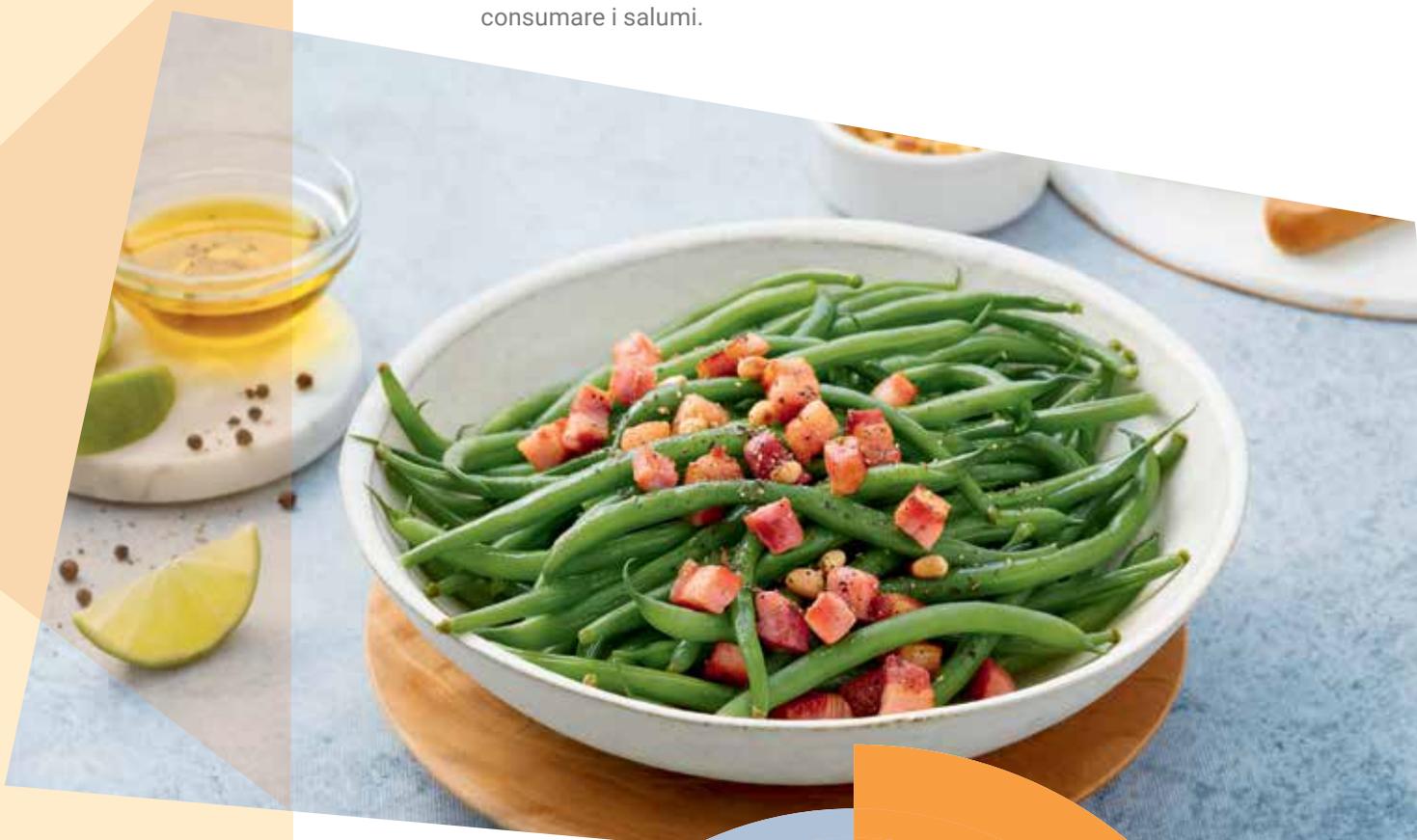
Gli affettati: Stella, Essenza, aeQuilibrium

Nel 1985 entriamo anche nel mondo della carne suina e degli affettati attraverso l'acquisizione di Imas. Inizia così l'esperienza nel mondo dei salumi, completata nel 2002 con l'ingresso nel Gruppo dello storico marchio Negroni, simbolo della salumeria di qualità nel mondo. Oggi siamo il primo attore del mercato con i marchi aeQuilibrium, Negroni linea "Stella", Negroni "Essenza" e il Negronetto, il primo salamino tascabile della storia, diventato un prodotto icona disponibile oggi anche già affettato.



I cubetti

Grazie alle acquisizioni nel mondo della carne suina si aprono nuove sfide. Nascono così i salumi in cubetti, prima firmati Montorsi poi Negrini, che creano un nuovo segmento di mercato definendo un modo alternativo di consumare i salumi.



QUOTE DI MERCATO CUBETTI*

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

* Fonte: Information Resource Inc.
(IRI) Quota a volume I+S+LS
Anno Terminante Dic. 2021

La salumeria al banco servito

L'offerta dei prodotti di salumeria continua nel banco servito con un'ampia gamma di referenze, tra cui i prosciutti cotti di alta qualità Monvero e Stella, le specialità di Zibello (Culatello, Coppa e Pancetta), i salami (Milano, Napoli ed Ungherese), le mortadelle con l'inconfondibile 4 Castelli e Stella Oro, i prosciutti crudi di Parma e San Daniele, eccellenze della salumeria italiana. A questi si aggiunge anche la linea aeQuilibrium con il petto di tacchino ed il petto di pollo arrosto e la linea premium Fior di Arrosto



Cotechino, zampone e stinco

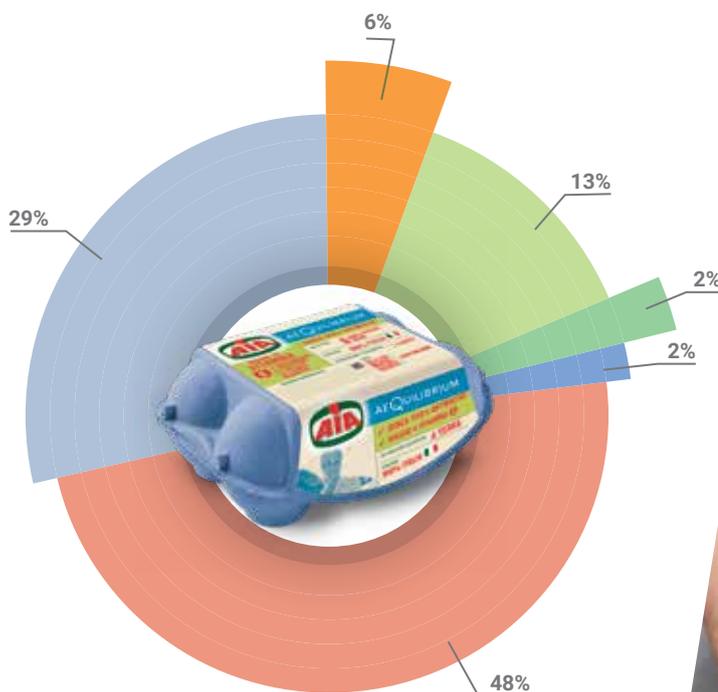
Altro fiore all'occhiello, le specialità precotte: cotechino, zampone e stinco. Siamo stati tra i primi a brandizzare cotechino e zampone, le specialità della tradizione natalizia italiana. Con i marchi Negroni e Fini salumi siamo oggi leader di mercato, con un'offerta 100% italiana.

Le uova

Il Gruppo entra anche nel settore delle uova acquistando il marchio Cok. Oggi offriamo molte tipologie di uova in grado di rispondere alle più diverse esigenze del mercato: classiche, all'aperto, bio, a pasta gialla, arricchite con omega 3 e arricchite con vitamina E.

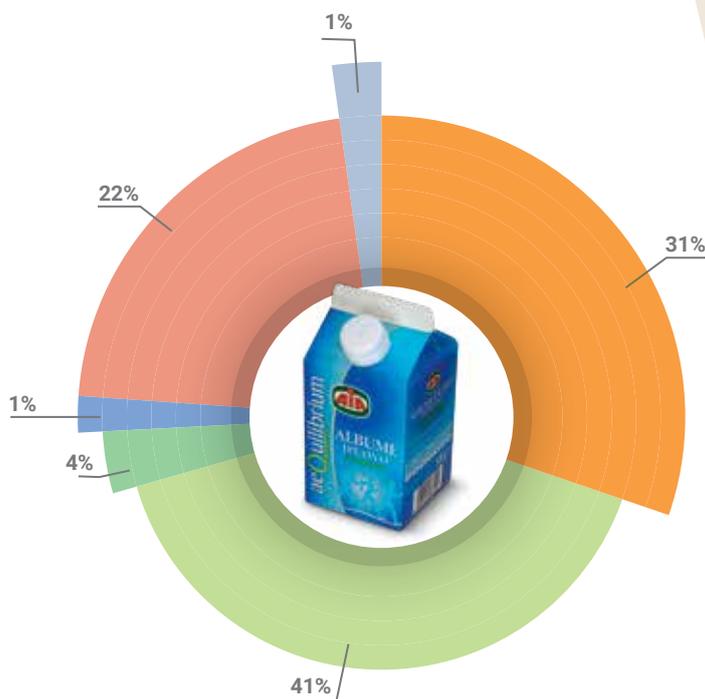
QUOTE DI MERCATO UOVA IN GUSCIO*

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



QUOTE DI MERCATO UOVA SGUSCIATE*

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



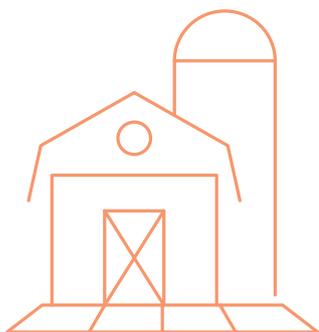
* Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2021

Da oltre 20 anni siamo presenti nel mercato degli ovoprodotti per il canale professionale: una gamma completa che soddisfa le esigenze di performance e praticità dei professionisti. Le Uova Sgusciate pastorizzate in brick da 1 kg, il Tuorlo d'uovo, il Tuorlo d'uovo Più a colorazione intensa sono specificatamente adatti per la produzione dei lievitati grazie alle loro caratteristiche e alla comodità di utilizzo. La Nuvola d'Albume, pure in brick da 1 kg, è particolarmente adatta a preparazioni di gastronomia, gelateria e pasticceria per le sue proprietà altamente montanti. Nel 2021 è nata la nuova Linea Premium, con referenze 100% italiane di Uova Sgusciate, Albume e Tuorlo d'Uovo realizzate con uova provenienti da allevamenti all'aperto e biologici.



Altri mercati

Il Gruppo propone anche carni fresche di suino, bovino e coniglio. Con il marchio "Carne al fuoco" offre specialità come costine marinate, hamburger di scottona e hamburger con Parmigiano Reggiano DOP.



I mangimi: dall'origine alla leadership

La nostra è una storia che ben rappresenta lo spirito 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 opportunità. Così il nostro Fondatore, Apollinare Veronesi, nella crusca che ricavava dalla sua prima attività molitoria ha visto la chiave per aprire il business del mangime.



100 Kg
di mangime
ogni secondo

7 mangimifici



1°
IN ITALIA

+7.000
CLIENTI

2.000
REFERENZE



La nostra forza: dall'offerta alla distribuzione

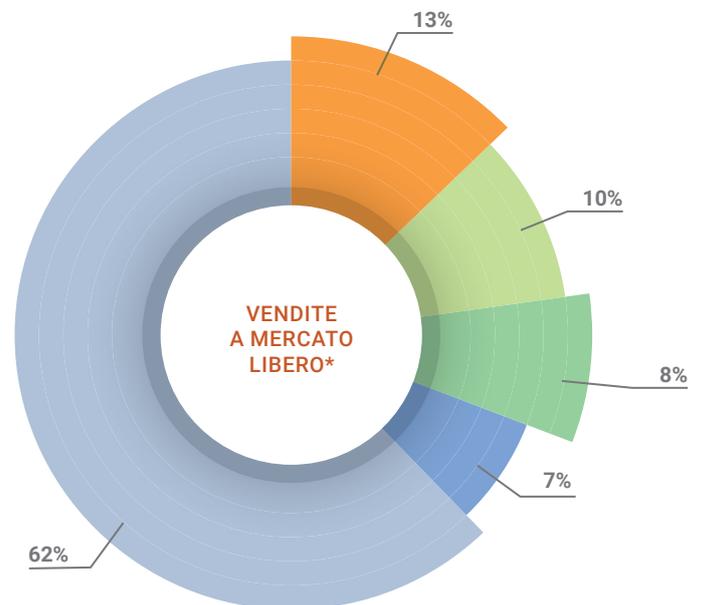
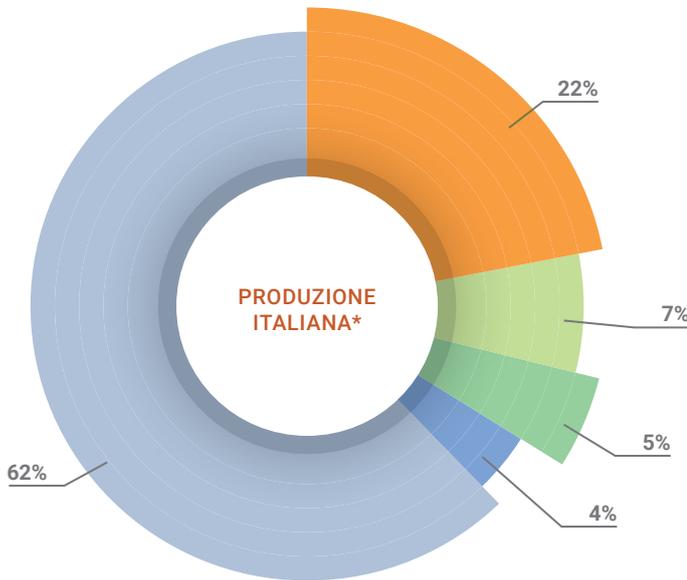
È il 1958 quando viene avviata l'attività mangimistica nello storico stabilimento di Quinto di Valpantena, a pochi chilometri da Verona. Oggi, qui ha sede una holding che conta 7 mangimifici all'avanguardia, tutti in Italia, in grado quindi di coprire tempestivamente l'intero territorio nazionale e di raggiungere in breve tempo le principali destinazioni europee.

L'OFFERTA

Veronesi è l'unico operatore italiano in grado di produrre mangimi per qualsiasi specie animale da allevamento. Abbiamo oltre 2.000 referenze di mangimi, forniti sia confezionati che direttamente con i nostri mezzi, in modo da soddisfare allevamenti di tutte le dimensioni.

LE QUOTE

Veronesi è leader in Italia con una quota superiore al 22% ed il più importante player sul mercato libero. Siamo inoltre 6° in Europa e 36° nel mondo. Il 75% dei mangimi è dedicato agli animali in filiera, il 25% è venduto sul mercato libero.



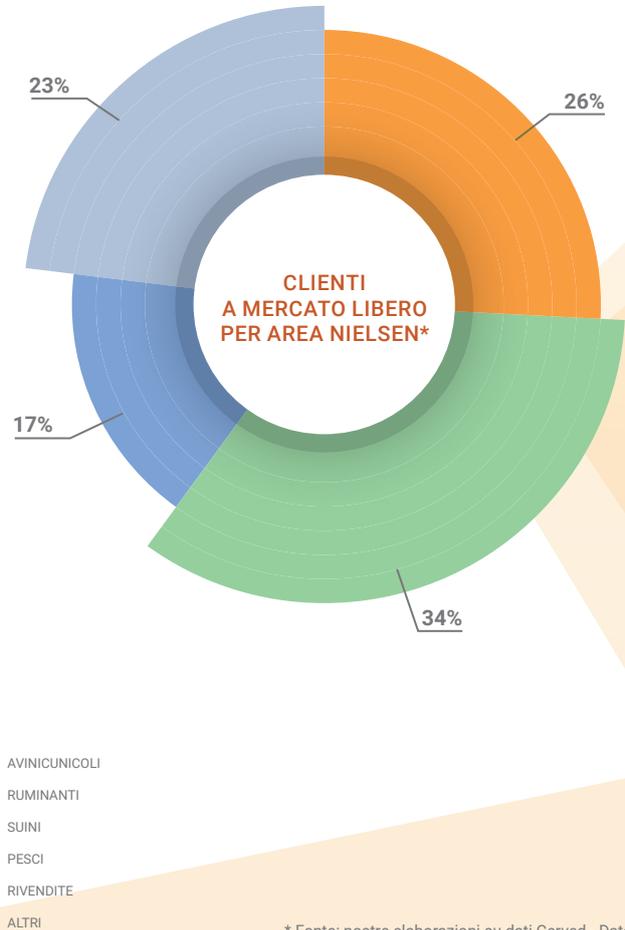
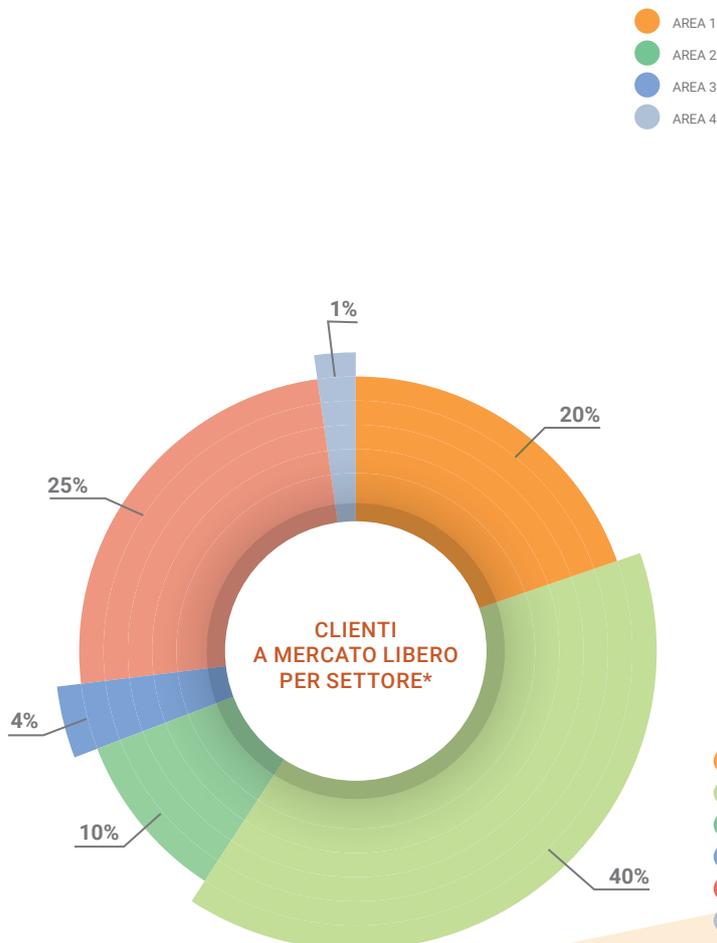


LA PRODUZIONE

Produciamo fino a 100kg di mangime al secondo, una quantità resa possibile da impianti all'avanguardia e da un'automazione che non lascia spazio ad errori. Questo permette di produrre esattamente quanto viene ordinato dai clienti: un sistema che permette di avere la massima customizzazione del prodotto.

LA DISTRIBUZIONE

Serviamo oltre 7.000 clienti: 2.000 in filiera e 5.000 su libero mercato. Sono 1.300 le rivendite agrarie su tutto il territorio nazionale che distribuiscono i nostri prodotti. Sul mercato libero le nostre referenze più importanti sono i mangimi per le vacche da latte, per i bovini da ingrasso e per i suini, ma siamo in grado di soddisfare professionisti ed appassionati di qualsiasi settore animale.



* Fonte: nostre elaborazioni su dati Cerved - Databank



- ESPORTAZIONI 
- ESPORTAZIONI 
- ESPORTAZIONI 



Export



PORTIAMO
IL MADE IN ITALY IN OLTRE
70 PAESI



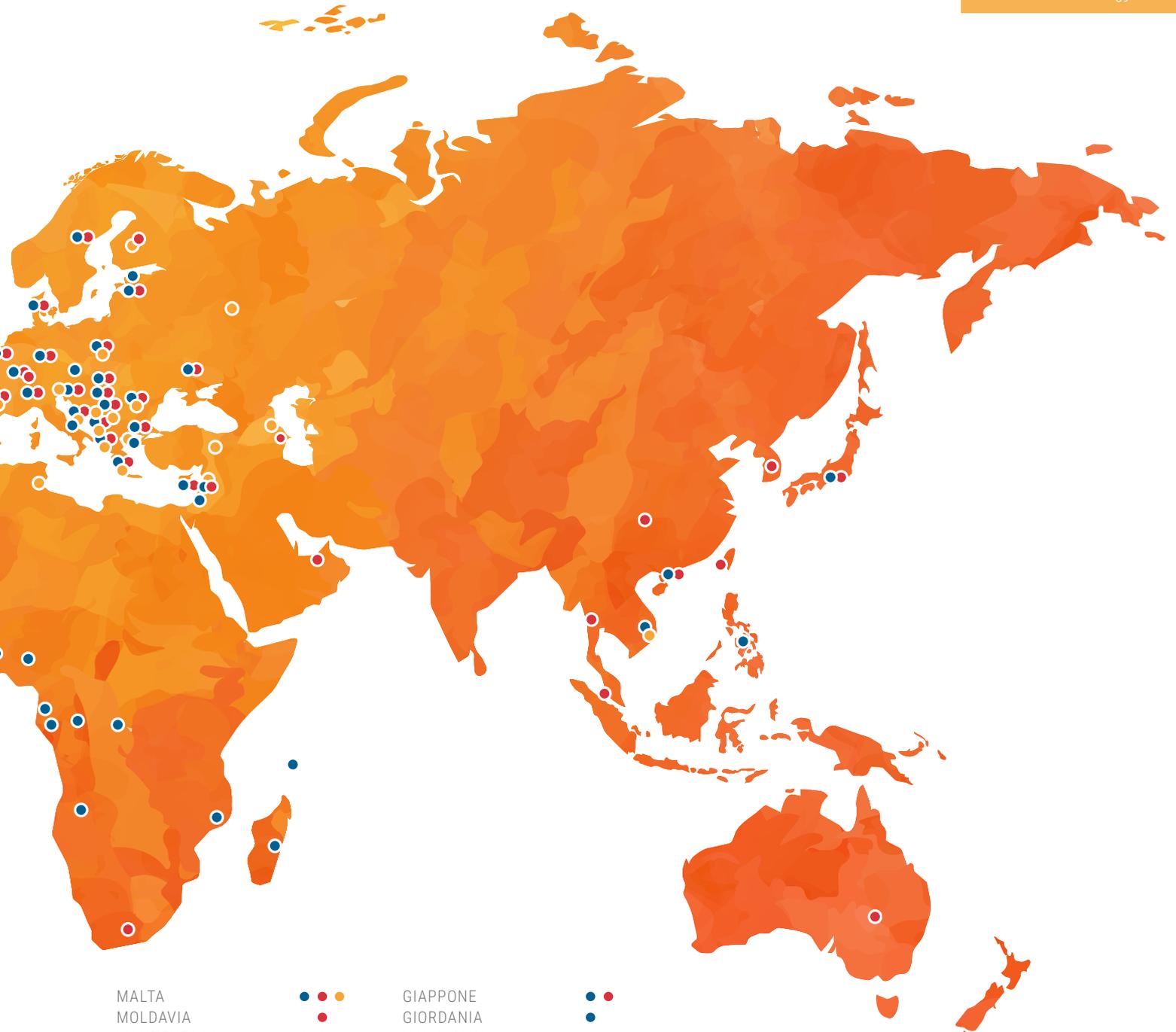
17%
DEL FATTURATO
CONSOLIDATO



GIRO D'AFFARI DI OLTRE
560 MIO/€

EUROPA

- ALBANIA ● ● ●
- AUSTRIA ● ● ●
- BELGIO ● ● ●
- BOSNIA HERZEGOVINA ● ● ●
- BULGARIA ● ● ●
- CIPRO ●
- CROAZIA ● ● ●
- DANIMARCA ● ● ●
- ESTONIA ●
- FINLANDIA ● ● ●
- FRANCIA ● ● ●
- GERMANIA ● ● ●
- GRAN BRETAGNA ● ● ●
- GRAN CANARIA ●
- GRECIA ● ● ●
- IRLANDA ● ● ●
- ISLANDA ●
- KOSOVO ● ●
- LETTONIA ●
- LITUANIA ● ●
- LUSSEMBURGO ● ●
- MACEDONIA ●



MALTA
 MOLDAVIA
 MONTENEGRO
 OLANDA
 POLONIA
 PORTOGALLO
 REP. CECA
 REP. SLOVACCA
 ROMANIA
 RUSSIA
 SERBIA
 SLOVENIA
 SPAGNA
 SVEZIA
 SVIZZERA
 UCRAINA
 UNGHERIA



ASIA
 ARMENIA
 AZERBAIGIAN
 EMIRATI ARABI
 FILIPPINE



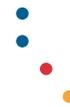
GIAPPONE
 GIORDANIA
 HONG KONG
 IRAQ
 KOREA
 LIBANO
 QATAR
 REP. POP. CINESE
 SINGAPORE
 TAIWAN
 THAILANDIA
 VIETNAM



AFRICA
 ANGOLA
 BENIN
 GABON
 GHANA
 GUINEA EQUATORIALE
 MADAGASCAR
 NIGERIA
 REP. DEM. DEL CONGO
 REP. DEL TOGO



REP. DI GUINEA
 SEYCHELLES
 SUDAFRICA
 TUNISIA



AMERICHE
 BRASILE
 CANADA
 CILE
 COSTA RICA
 ECUADOR
 ISOLE CAYMAN
 PANAMA
 REP. DOMINICANA
 URUGUAY
 USA



OCEANIA
 AUSTRALIA







05

Percorso di sostenibilità

Il nostro percorso di sostenibilità

Da alcuni anni il Gruppo ha avviato un percorso strutturato di rendicontazione dei principali risultati ottenuti in ambito sostenibilità, utilizzando i "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" secondo l'opzione "in accordance - Core". Uno strumento strategico che ci aiuta a comunicare in modo trasparente ai nostri stakeholder le performance del Gruppo rispetto alle tematiche rilevanti di sostenibilità economica, ambientale e sociale. I progetti raccolti, le iniziative sviluppate, le linee strategiche del Gruppo mettono in evidenza come l'azienda contribuisca al raggiungimento di diversi dei 17 Sustainable Development Goals - SDGs, promossi dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per favorire uno sviluppo sostenibile. Di seguito abbiamo evidenziato gli SDGs ai quali il Gruppo contribuisce maggiormente.

Sustainable Development Goals



Gli stakeholder del Gruppo

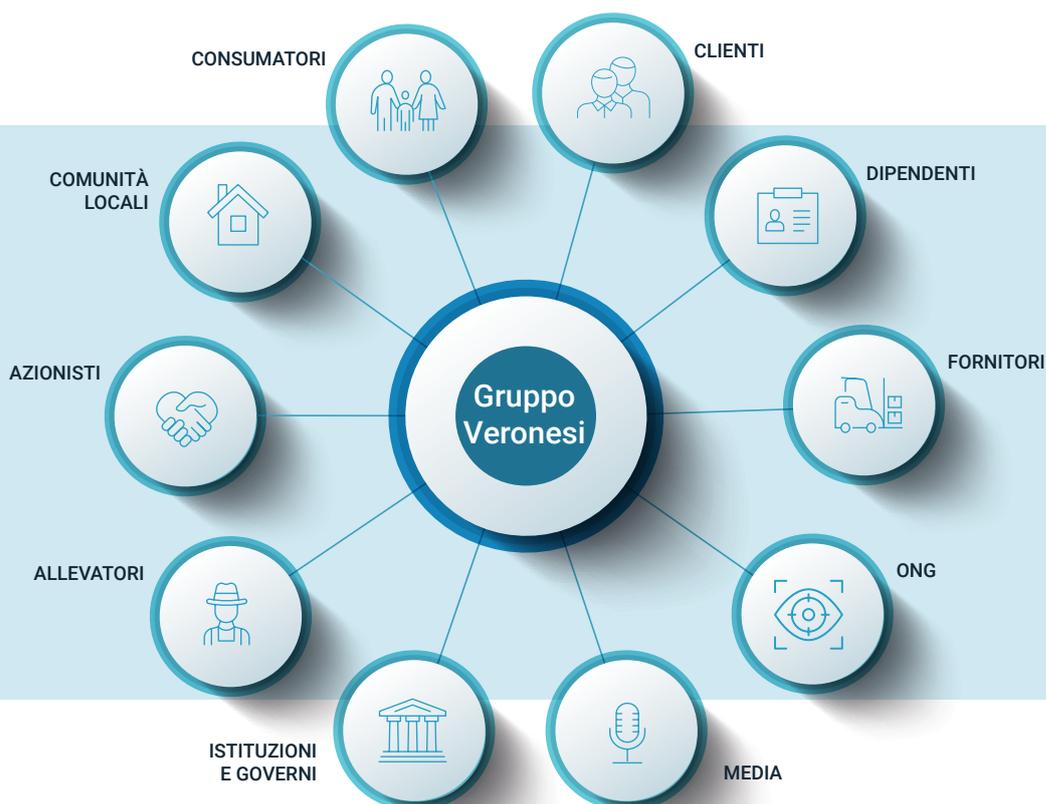
Nel percorso di crescita sostenibile del nostro Gruppo gli stakeholder ricoprono un ruolo fondamentale. Riconosciamo l'importanza di creare un dialogo trasparente, bidirezionale e costruttivo con i nostri stakeholder e tutti coloro che partecipano alla vita dell'organizzazione. Nell'ambito delle nostre 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 118).



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.

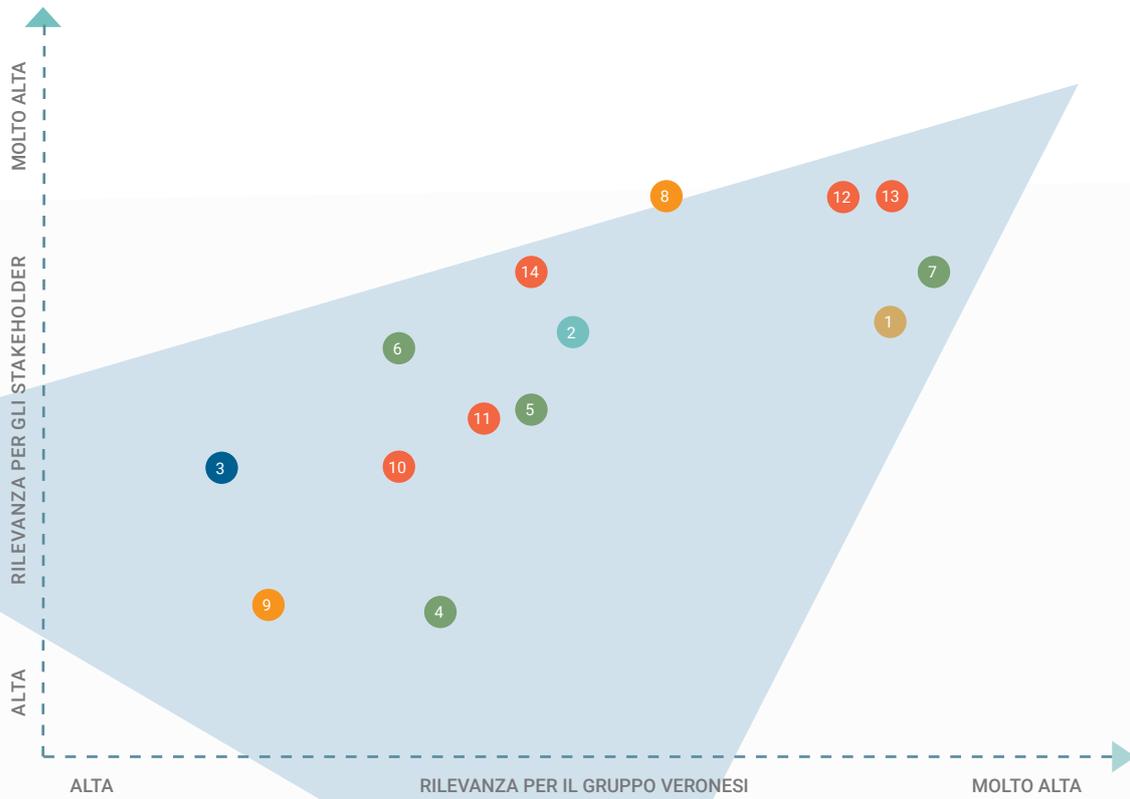
Nel corso del 2021 non sono intervenuti cambiamenti significativi tali da modificare l'approccio strategico e operativo del Gruppo. Le tematiche emerse come rilevanti dall'analisi di materialità del 2018 sono risultate in linea con le priorità del Gruppo e dei suoi stakeholder anche per questo anno di rendicontazione. La matrice di materialità 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**

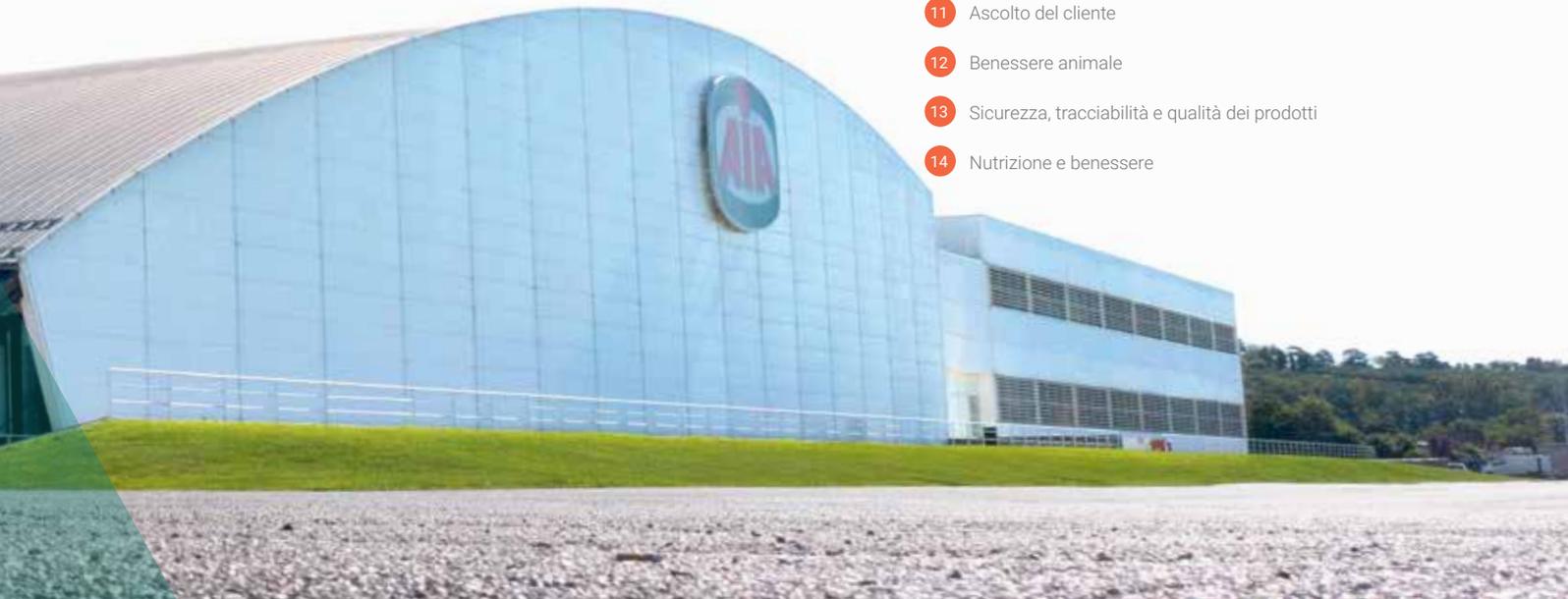
Il perdurare dell'emergenza Covid-19 ha definito nuovi scenari che sono stati comunque tenuti in considerazione nella stesura del presente Annual Report. In particolare, sono stati considerati i principali fattori che hanno influito sul modello di business del Gruppo nel periodo di emergenza epidemiologica, 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





An aerial photograph showing a wide river with a sandy or silty bed, bordered by agricultural fields and some distant buildings under a cloudy sky. The image is partially obscured by a large orange graphic element on the right.

06

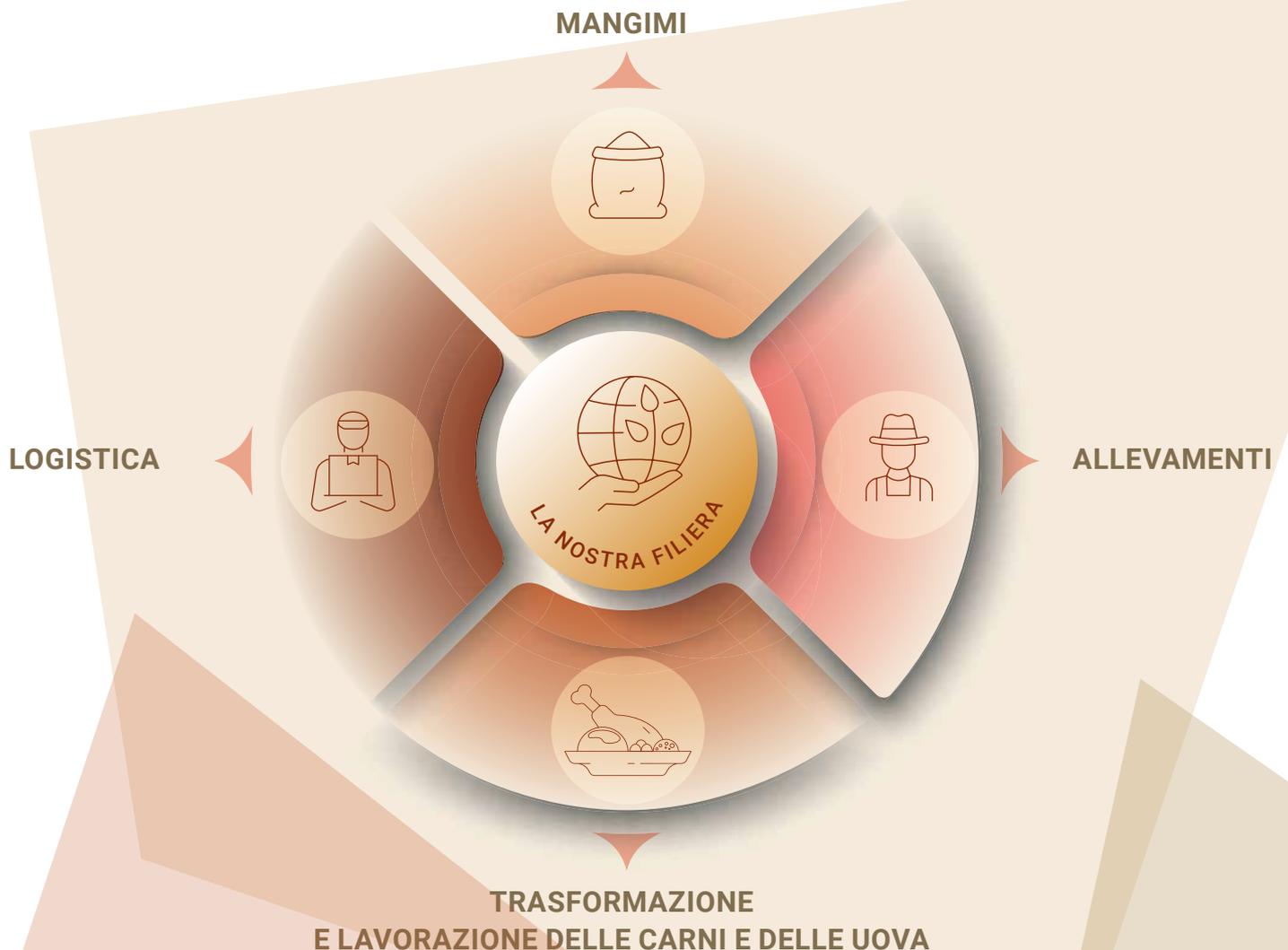
Una filiera di qua lità

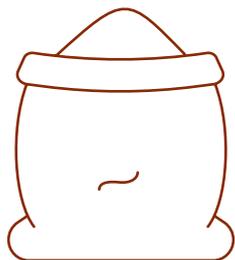
La nostra filiera: guidata dalla passione, alimentata dalla crescita delle competenze

Una grande squadra che lavora con passione in ogni fase della filiera, con l'obiettivo di portare un prodotto buono, sano, sicuro, sostenibile e di alta qualità sulle tavole di chi ci sceglie ogni giorno. Un'aspettativa che quotidianamente ci impegniamo a soddisfare e che negli anni si è concretizzata in un rapporto fiduciario con i consumatori, fino a conferirci la leadership dei mercati in cui operiamo.

La nostra è una storia di filiera completa ed integrata, che parte dalla produzione dei mangimi sino alla trasformazione e distribuzione delle carni, delle uova e dei salumi della tradizione gastronomica italiana.

Vogliamo migliorarci sempre, senza smettere mai: per questo ci prendiamo cura della crescita delle competenze di tutte le persone che lavorano con noi.





I mangimi



VOTATI ALL'ECCELLENZA, FIN DALLE ORIGINI

Il nostro Gruppo nasce come produttore di mangimi. Da sempre, "qualità" è la parola d'ordine che ci ha guidato. Una qualità totale, che coinvolge ogni singolo dettaglio della filiera. Tutti i mangimifici sono certificati; materie prime, processi e prodotti finiti sono costantemente campionati e monitorati; i controlli in laboratorio sono garantiti da un intero staff di tecnici; un sistema di procedure rigorose, realizzato ad hoc, garantisce la salubrità assoluta del prodotto finito. Per concludere non con una mera "vendita", ma con l'intervento di una squadra di veri e propri consulenti con competenze agrozootecniche, organizzative ed economiche per guidare i clienti nelle scelte gestionali e di investimento.

ISO 9001:2015, QS, GLOBAL GAP

Tutti i mangimifici del Gruppo sono certificati attraverso norme internazionali e standard qualitativi e di sicurezza alimentare privati.

HACCP

Tutti e sette gli stabilimenti sono dotati di manuale HACCP in linea con la norma internazionale ISO 22000:2018.

Il manuale è uno strumento per valutare i rischi lungo il processo e per inserire misure di controllo volte a garantire la salubrità e la sicurezza alimentare del prodotto finito.

IL TEAM DELLA QUALITÀ

Nei sette stabilimenti oltre 20 tra laureati in materie scientifiche o zootecniche, periti chimici, preparatori di laboratorio sono impegnati nel controllo e nel monitoraggio di processi, materie prime e prodotti finiti.

OLTRE 30 RESPONSABILI VENDITE

L'area vendite conta oltre 30 consulenti specializzati nelle varie specie animali che affiancano i clienti guidandoli e aiutandoli nel raggiungere la miglior performance qualitativa e quantitativa.

L'acquisto dei cereali: etica, trasparenza, tracciabilità

La materia prima dei nostri mangimi è costituita principalmente da cereali, semi oleosi e granaglie. Il Gruppo ha un ufficio interno preposto all'acquisto di questi prodotti.

204 fornitori
di materie
prime

99%
CERTIFICATO
FAMI QS,
GMP+, QS

62%
italiano



Abbiamo costruito un bacino di fornitori ampio e qualificato. Dove possibile, favoriamo l'acquisto da fornitori locali per creare valore nei territori in cui operiamo.

Il prerequisito per diventare nostri fornitori è la sottoscrizione di contratti che prevedono l'adesione a principi, valori e standard previsti dal Modello di organizzazione, gestione e controllo, oltre all'impegno a rispettare il nostro Codice Etico.

Negli anni abbiamo guidato i nostri fornitori in un percorso di certificazione che li ha portati ad essere

tutti riconosciuti dai principali standard internazionali: una garanzia in più per i nostri clienti.

La qualità dei nostri mangimi parte dalla selezione delle materie prime. Ogni mangimificio ha un laboratorio interno di analisi dove le materie in ingresso vengono analizzate e, solo se i risultati rispettano i requisiti legislativi, le clausole contrattuali e gli standard del Gruppo, possono essere trasformate in mangimi.



44.000 ANALISI IMMEDIATE: ogni materia prima in ingresso è analizzata in laboratorio. Per tutte le materie prime analizzate viene conservato un campione ai fini della tracciabilità.



BARCODE EAN 128: l'automazione è spinta anche nella gestione delle materie prime confezionate dove 50% delle referenze a catalogo e oltre il 90% degli additivi è gestito attraverso un barcode che identifica tipologia di prodotto (GTIN), fornitore, numero di lotto e data di scadenza.

Una sostenibilità certificata

DISCIPLINARE DTP 112

Il 100% della soia italiana acquistata rispetta il Disciplinare Tecnico Produttivo 112 che definisce lo standard di sostenibilità per l'acquisto di seme, farina e olio di soia. Il Disciplinare è fondato sui 3 pilastri: economico, sociale, ambientale. Dal 2022 è riconosciuto anche dall'associazione europea Fefac (European Feed Manufacturers' Federation).

SOIA DEFORESTATION FREE

Nel 2019 siamo stati gli unici produttori nazionali ad aderire all'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. Tale obiettivo sarà raggiunto tramite l'acquisto di crediti RTRS (Round Table on Responsible Soy) e la completa adesione allo standard di sostenibilità statunitense SSAP (Soy Sustainability Assurance Protocol).



La produzione: una gamma che non ha eguali

7  **MANGIMIFICI**

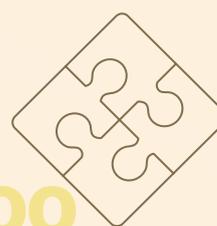
D'ECCELLENZA SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE SPECIALIZZATI NELLA PRODUZIONE DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI MANGIME, AUTOMATIZZATI E DOTATI DI TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA

800  **FORMULAZIONI**

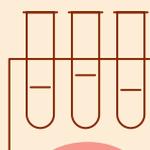
È QUANTO IDEATO FINORA DALLA NOSTRA DIVISIONE DI RICERCA&SVILUPPO. E NON ABBIAMO CERTO INTENZIONE DI FERMARCI QUI

 **73.000** **ANALISI**
ESEGUITE

DURANTE IL PROCESSO PRODUTTIVO EFFETTUIAMO CONTINUI CAMPIONAMENTI SU MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI CHE SOTTOPONIAMO A VERIFICHE ANALITICHE

2.000  **REFERENZE**

DA QUESTE FORMULAZIONI NASCONO OGGI OLTRE 2.000 REFERENZE CHE DANNO IL PIÙ CORRETTO APPORTO NUTRIZIONALE ALLE DIFFERENTI SPECIE ANIMALI, IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO E ALL'ETÀ

 **239.300** **PARAMETRI**
TESTATI

OGNI SINGOLA ANALISI PUÒ RICHIEDERE LA RICERCA DI UNO O PIÙ PARAMETRI SU MATERIE PRIME E PRODOTTI FINITI

FORMAZIONE
AREA **MANAGER**

TUTTI GLI AREA MANAGER DISPONGONO DI SPECIFICI CORSI DI NEGOZIAZIONE E GESTIONE CLIENTI, PER ESSERE SEMPRE PIÙ CONSULENTI A 360°



Più efficienza, meno rischi

JUST IN TIME

I mangimifici lavorano direttamente su ordine del cliente. L'inserimento ordini è effettuato, nel mercato in filiera, in autonomia da parte dei clienti che, con un applicativo su misura (ACTIVE PLAN), possono gestire gli approvvigionamenti di mangime.

Nel mercato libero gli ordini vengono invece inseriti dagli agenti sempre attraverso un gestionale dedicato (AGENTE DIGITALE).

CARRY OVER

La gestione del rischio Cross Contamination è condotta in modo innovativo e automatico: un software (SEQUENZE DI PRODUZIONE), sulla base di decine di test analitici, consente di mappare i processi produttivi e minimizzare i rischi di contaminazione permettendo di garantire mangimi sicuri e conformi ai più stringenti requisiti legislativi.

GESTIONE RECLAMI

La raccolta e l'analisi periodica dei reclami ha permesso, attraverso l'implementazione di azioni correttive e progetti di miglioramento, di sviluppare prodotti e servizi sempre più in linea con i requisiti dei nostri clienti.



ABBIAMO SVILUPPATO UNA GRANDE CAPACITÀ DI RENDERE OMOGENEO L'APPORTO NUTRIZIONALE DELLE DIVERSE FORNITURE: L'OMOGENEITÀ È INFATTI UN FATTORE FONDAMENTALE PER POTER CREARE DEI MANGIMI CHE OFFRANO PRESTAZIONI IDENTICHE, COSTANTI NEL TEMPO E GARANTISCANO UNA CRESCITA EQUILIBRATA DELL'ANIMALE.

AD OGNI TIPOLOGIA DI MANGIME ATTRIBUIAMO UN PARTICOLARE TIPO DI CONFEZIONAMENTO, PER POTER GARANTIRE LA COSTANZA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO. SU TUTTI I NOSTRI PACK DESTINATI ALL'UTILIZZATORE FINALE, È INDICATA LA CORRETTA PROCEDURA DI SMALTIMENTO, NEL RISPETTO DELLA DISCIPLINA DELLA ETICHETTATURA AMBIENTALE. IL TRASPORTO PUÒ ANCHE AVVENIRE NELLE CISTERNE DEI MEZZI VERONESI.

Una flotta sempre in movimento

Sono 200 i mezzi con il brand Veronesi che ogni giorno partono direttamente dai nostri mangimifici per distribuire oltre 12.000 tonnellate di mangime.

Per poter ridurre l'impatto ambientale, utilizziamo anche mezzi alimentati a metano liquido, che diminuiscono le emissioni di monossido di azoto del 70%, di particolato del 99% e di CO₂ del 15% rispetto al diesel.

Il supertreno

Ben 4 dei 7 mangimifici sono raccordati per consentire le consegne tramite ferrovia: un unicum in Italia in ambito agroalimentare. Una collaborazione con Rail Traction Company e con lo spedizioniere internazionale MVC, ha portato alla realizzazione di un Supertreno di 2.500 tonnellate. Il treno consente di trasportare l'equivalente di 75 camion, di abbattere di oltre l'80% le emissioni di anidride carbonica a parità di quantità trasportata e di raddoppiare i quantitativi dei treni tradizionali.

200
automezzi

12.000
tonnellate
di mangime distribuito

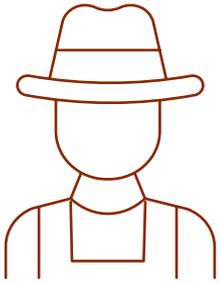
650
consegne al
giorno



-80%
CO₂

**1 SUPER
TRENO = 75 CAMION**





Gli allevamenti

La nostra è una storia di filiera e oggi lavoriamo con oltre 2.200 allevatori su tutto il territorio italiano, accompagnandoli in un percorso di crescita condivisa e miglioramento continuo che mette insieme formazione, benessere animale, biosicurezza, competitività e innovazione, sostenibilità.

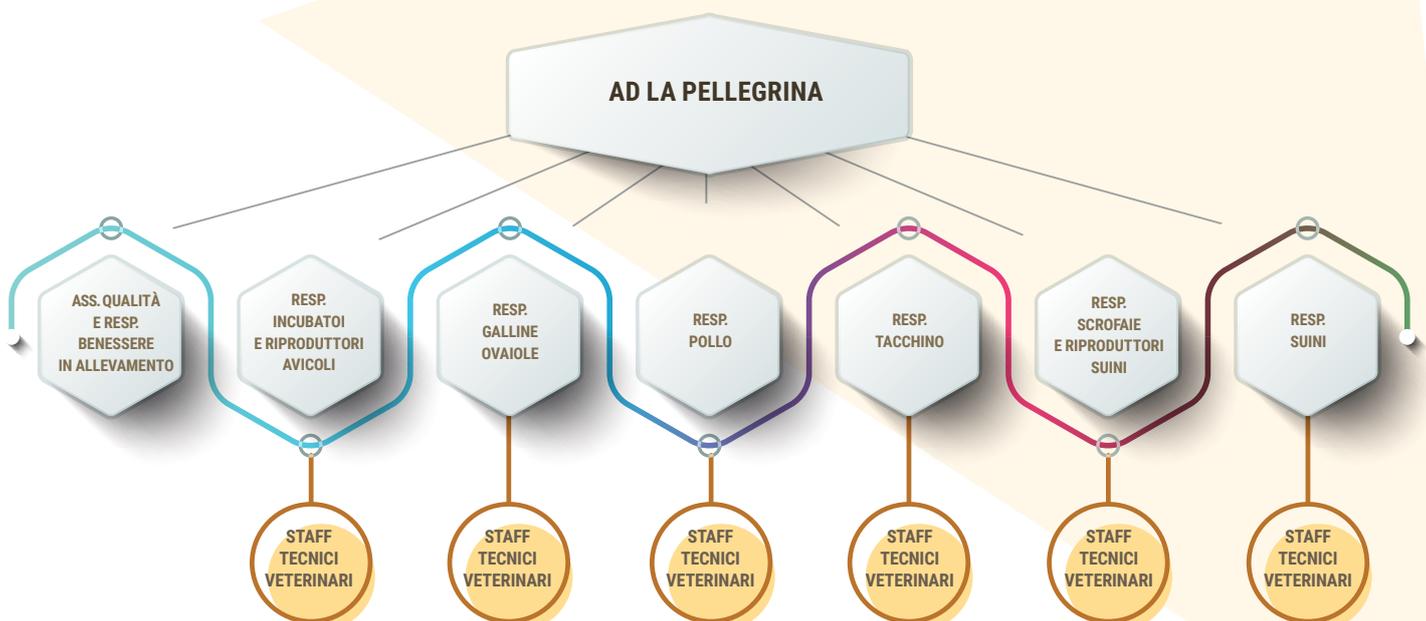
Gli allevatori sono un anello fondamentale della filiera integrata del Gruppo e sono legati attraverso un contratto di soccida, un contratto agrario di tipo associativo, tipicamente italiano.

Da sempre promuoviamo e guidiamo lo sviluppo di una moderna zootecnia che caratterizza molte delle realtà regionali italiane, contribuendo a far crescere i territori in cui siamo presenti e condividendo le nostre competenze con tutti gli allevatori in filiera per portare innovazione in uno dei settori più importanti per l'agroalimentare italiano.

LA STRUTTURA

L'Unità Agrozootecnica, che fa capo alla Società La Pellegrina, è basata su un'organizzazione verticale che gestisce direttamente le diverse specie animali. Compito dell'organizzazione è la formazione e l'affiancamento alla parte allevatoria, finalizzate alla messa in campo delle migliori tecniche di gestione degli animali, la programmazione di tutte le fasi di allevamento e la relativa organizzazione dei trasporti.

+2.200
allevatori
in tutta Italia



I responsabili dei settori delle singole specie animali coordinano una squadra di oltre 80 tecnici, agronomi e veterinari specializzati, fiore all'occhiello del Gruppo grazie alle elevate competenze e specializzazioni. Questa squadra infatti rappresenta un unicum in Italia sia per struttura che per varietà di competenze: il continuo confronto tra specializzazioni diverse e la costante presenza a meeting e conferenze internazionali, in aggiunta a incontri con aziende leader a livello globale, porta il Gruppo a individuare e implementare soluzioni innovative. Ogni giorno il nostro team, attraverso il quotidiano rapporto con gli allevatori, promuove la crescita del settore, la gestione virtuosa delle strutture e degli animali, la condivisione delle nostre conoscenze e la continua formazione agli allevatori sono alla base del nostro lavoro quotidiano.

Il digitale a servizio della filiera: Web Farm

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

Web Farm si arricchisce nel 2021 di 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 svolge 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.



Il benessere animale e le biosicurezze: un valore primario

Il rispetto degli animali è uno dei valori fondanti del Gruppo e si applica a tutte le fasi della filiera che prevedono la gestione degli animali: produzione dei mangimi, allevamento, trasporto e macellazione.

Ogni giorno ci impegniamo con migliaia di allevatori per assicurare la salute degli animali custodendoli in modo responsabile. Per questo, il rispetto del benessere animale è anche uno degli elementi inseriti all'interno dei contratti di soccida che regolano i nostri rapporti con gli allevatori in filiera.

Il Gruppo riconosce per tutte le specie rilevanti che fanno parte della filiera (pollo, tacchino, galline ovaiole, suino e coniglio) e sono tutte allevate in Italia, il criterio delle 5 libertà per la tutela del benessere animale:

1

LIBERTÀ DI POTERSI
ALIMENTARE IN MODO
CORRETTO
E DI SODDISFARE
SEMPRE IL BISOGNO
DI BERE E NUTRIRSI

2

LIBERTÀ
DI AVERE UN
AMBIENTE FISICO
ADEGUATO

3

LIBERTÀ DI AVERE UNA
CURA ADEGUATA IN
CASO DI MALATTIA

4

LIBERTÀ DI VIVERE
IN CONDIZIONI
CHE LI PRESERVINO
DAL PROVARE STRESS
E PAURA

5

LIBERTÀ DI POTER
MANIFESTARE
LE CARATTERISTICHE
COMPORIMENTALI
PROPRIE DELLA
SPECIE DI
APPARTENENZA



Il nostro team di tecnici e veterinari supporta gli allevatori nelle migliorie delle strutture, per raggiungere i più alti livelli di biosicurezza e di benessere animale, sin dalla progettazione dei nuovi impianti.

Monitoriamo costantemente il livello di benessere degli animali attraverso costanti e programmate visite in allevamento, il supporto dell'Assicurazione Qualità, il team animal welfare dedicato (Responsabili del Benessere Animale), l'utilizzo responsabile del farmaco, il monitoraggio dei tempi di trasporto ed il sistema di Web Farm.

USO RESPONSABILE DEL FARMACO IN ALLEVAMENTO

Riconosciamo il diritto alla salute dei nostri animali, per questo adottiamo pratiche per l'uso responsabile del farmaco in allevamento, utilizzato solo a scopo terapeutico e mai come profilassi in una logica di One Health. Il Gruppo, inoltre, da anni è impegnato per una riduzione dell'uso dei farmaci in allevamento, reso possibile grazie alla collaborazione con tutti gli attori della filiera e ad un miglioramento delle pratiche di allevamento che hanno portato ad un maggior livello di benessere animale e di biosicurezza.

Per una gestione corretta di questo delicato tema, abbiamo sancito una procedura rigida per la somministrazione dei farmaci. Il veterinario di riferimento emette Ricetta Elettronica (tutte le ricette sono registrate nella Banca Nazionale del Ministero per garantire la massima tracciabilità e verifica dell'utilizzo del farmaco nel settore zootecnico), una copia (informatica) della ricetta arriva all'Ufficio Acquisti Medicinali del Gruppo che procede ad acquistare il farmaco. Successivamente, il farmaco è portato in allevamento da distributori selezionati e somministrato nelle modalità indicate dal veterinario prescrittore.

-93,5%
antibiotici
NELL'AVICOLO

Il Gruppo è da sempre impegnato su questo importante ambito per questo ha una policy che riguarda tutti gli allevamenti in filiera ed in particolare prevede che:

- ✓ gli antibiotici siano prescritti solo ad uso terapeutico
- ✓ non siano utilizzati promotori per la crescita
- ✓ non siano adottati né la clonazione genetica né l'ingegneria genetica sulle razze

NEL SETTORE AVICOLO

Per il comparto avicolo abbiamo aderito al Piano Nazionale di riduzione volontaria del farmaco nato in collaborazione con Unaitalia ed il Ministero della Salute che ha portato negli ultimi 10 anni ad una riduzione del 93,5% (nel pollo e nel tacchino) e a diventare una best practice a livello europeo.

Team Animal Welfare

La quotidiana verifica del benessere animale è compito prima di tutto degli allevatori che, formati anche dai nostri tecnici e veterinari, ispezionano le strutture nell'arco della giornata e verificano sia in presenza e sia attraverso sistemi di monitoraggio, i principali parametri di allevamento.

Il Gruppo ha inoltre istituito un team di persone, guidate da manager apicali del Gruppo, dedicate al benessere animale che seguono le varie fasi: allevamento, trasporto e macello.

BENESSERE ANIMALE



BENESSERE IN ALLEVAMENTO

È seguito da persone specializzate per ogni tipologia animale della nostra filiera ed è coordinato dal Responsabile Assicurazione Qualità, diretto riporto dell'Amministratore Delegato dell'azienda La Pellegrina.

Questa struttura permetterà sempre di più un continuo confronto, lo scambio di competenze ed esperienze favorendo una visione unica sul tema. I controlli negli allevamenti sono effettuati con regolarità programmata nei PCNP (Piano Controllo Nazionale Pluriennale del Ministero della Salute) dai servizi veterinari delle Asl che sono garanzia di indipendenza e tutela della salute degli animali.

Ai controlli ufficiali si aggiungono poi tutti i controlli interni. Tutti gli allevamenti sono soggetti inoltre ad audit da terze parti che verificano il rispetto delle varie certificazioni tra le quali QS, Tierwohl e Global Gap.





BENESSERE NELLA FASE DI TRASPORTO

I tempi e le modalità di trasporto, carico e scarico degli animali sono dei fattori chiave per la tutela del loro benessere.

Per questo il Gruppo ha una policy e delle figure dedicate che hanno il compito di gestire questa delicata fase con l'obiettivo ambizioso di ridurre al minimo i tempi di trasporto e mantenerli entro le 8 ore per tutte le specie rilevanti.

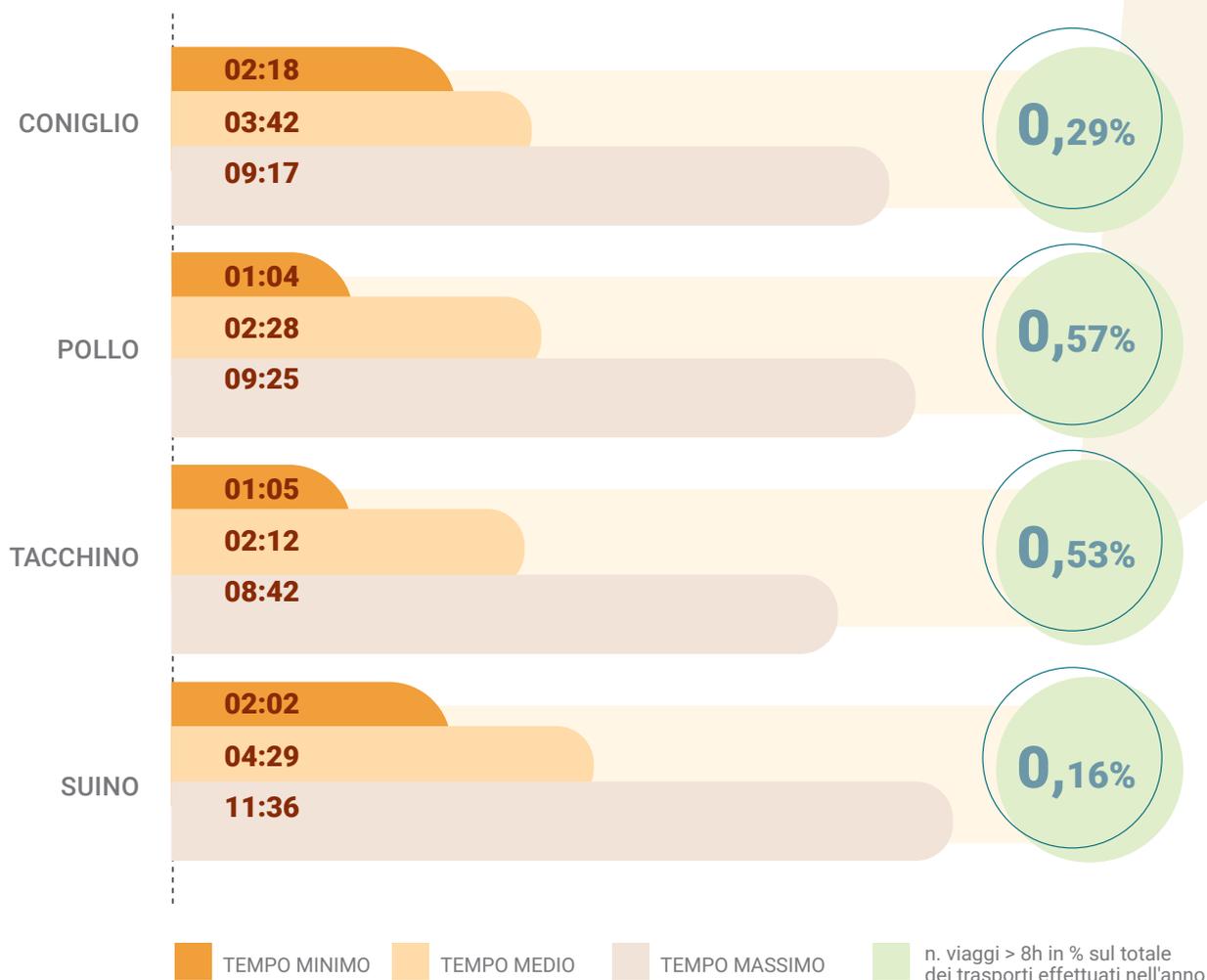
Le operazioni di carico sono gestite direttamente dagli allevatori che hanno la facoltà di scegliere a quale fornitore rivolgersi. Per facilitare questo compito e per garantire una maggior qualità di servizio agli allevatori, il Gruppo mette a disposizione i nominativi dei fornitori della zona classificati in base a determinati indicatori che ne evidenziano la qualità e la serietà.

Nel 2021 abbiamo effettuato 125 visite negli allevamenti durante la fase di carico, visite che sono eventualmente arricchite da sopralluoghi specifici in macello, direttamente con gli allevatori interessati, qualora si riscontrino non conformità dei principali indicatori in fase di macellazione. Nella piattaforma Web Farm viene caricato l'esito della visita in base ad una check list che valuta lo stato di benessere in fase di carico e la correttezza della documentazione.

Da qualche anno sono stati migliorati gli allestimenti dei mezzi che trasportano i nostri animali in collaborazione con i fornitori. L'arrivo dei mezzi viene regolato in modo puntuale per garantire agli animali il minor tempo di sosta possibile. I tempi di trasporto sono infatti un importante indicatore per il benessere animale e l'efficienza della nostra organizzazione.

Tutti i nostri trasportatori sono stati formati dal Gruppo con corsi dedicati in materia di benessere animale.

Tempi di trasporto compreso carico e scarico



BENESSERE NELLA FASE DI MACELLAZIONE

Negli impianti di macellazione vengono verificati ulteriori parametri. Tutti i dati sono registrati internamente e risultano immediatamente visibili sui gestionali interni, diventando uno strumento per il nostro Servizio Tecnico/Veterinario nel percorso di miglioramento continuo intrapreso con gli allevatori.

Qualora i parametri di animal welfare rilevati non siano pienamente conformi alle nostre linee guida, il nostro staff interviene immediatamente nei confronti dell'allevatore con una visita diretta in allevamento e una verifica ulteriore su quanto rilevato. Questo complesso sistema di controllo, in cui è fondamentale l'apporto informatico, ci permette di mettere in evidenza i punti di miglioramento ed intervenire in modo tempestivo e mirato.

Oltre a questa attività, ogni mese il Responsabile del Benessere Animale redige un report per il Servizio Tecnico/Veterinario (es. Info Pollo - Info Tacchino - Info Suino) dove sono valutati tutti i parametri della specie presa in considerazione, durante il quale si progettano i piani di intervento e miglioramento.

LA FORMAZIONE E LA TECNOLOGIA

La formazione è per noi fondamentale. Il nostro obiettivo è rendere consapevoli tutti gli attori che operano nella filiera dell'importante ruolo che ricoprono nel garantire prodotti di alta qualità. È per questo che tutte le funzioni coinvolte nella fase di allevamento (management, tecnici, veterinari, allevatori) seguono una precisa formazione.

- ✔ **SMART LEADERSHIP:** tutti i ruoli apicali che si occupano della gestione degli animali sono stati coinvolti in attività di training manageriale di alto livello con l'obiettivo di supportarli nella complessità organizzativa che sono chiamati a gestire.
- ✔ **BIOSICUREZZA E BENESSERE ANIMALE:** il 100% dei nostri tecnici ha partecipato ad un corso di aggiornamento in tema di benessere animale e biosicurezza per un totale di 150 ore.

FORMAZIONE DEGLI ALLEVATORI

Più complessa è la formazione degli allevatori, stakeholder chiave all'interno della nostra filiera. Utilizziamo diverse modalità:



VISITE IN ALLEVAMENTO

La formazione degli allevatori ha luogo quotidianamente attraverso il rapporto con il proprio tecnico/veterinario di riferimento ed ha l'obiettivo di allineare il lavoro degli allevatori agli standard del Gruppo per quanto riguarda i temi di biosicurezza, benessere animale, sostenibilità e la cura della struttura di allevamento. Sono quasi 2.000 le ore di formazione in allevamento, anche sul tema di benessere animale, su circa 1.500 allevatori e 490 ore di formazione online.



WEB FARM

Nel corso dell'anno abbiamo rafforzato l'importante progetto di autovalutazione dei nostri allevatori aprendo la piattaforma a tutti gli allevatori del comparto avicolo (pollo e tacchino) con l'obiettivo di estenderlo nel 2022 al comparto del suino.



AUDIT

Tutti gli allevamenti avicoli e di suino sono soggetti ad audit annuali per verificare il rispetto dei parametri richiesti dalle varie certificazioni come QS, Tierwohl (avicolo) e Global Gap (suino) e dai nostri clienti. Se pur non una convenzionale attività di formazione, anche gli audit sono un importante momento di confronto ed analisi del lavoro svolto dai nostri socidari.

La filiera avicola

POLLO E TACCHINO

Siamo gli unici produttori in Italia ad avere gli allevamenti avicoli in filiera coperti della certificazione QS. Questo importante sistema di certificazione prevede il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera: dai fornitori di alimenti zootecnici, alla produzione di mangime, alla trasformazione delle carni fino alla distribuzione dei prodotti alimentari. Tra gli aspetti che rientrano nello standard troviamo infatti:

- ✓ TRACCIABILITÀ
- ✓ BENESSERE ANIMALE
- ✓ ALIMENTAZIONE E ABBEVERATA
- ✓ SALUTE ANIMALE
- ✓ IGIENE
- ✓ MONITORAGGIO SANITARIO E DEL BENESSERE
- ✓ TRASPORTO

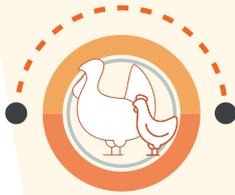


A questi parametri si aggiungono quelli dell'iniziativa Tierwohl, ancora più stringente, che riguarda una parte della filiera e che punta ancora di più su alcuni aspetti del benessere animale. In particolare, ad esempio, la presenza nelle strutture di materiale manipolabile ed un ulteriore controllo su parametri ambientali e dell'acqua di abbeverata. Il nostro Gruppo è impegnato nella disposizione di arricchimenti ambientali e oggi tutti gli allevamenti in filiera di pollo e di tacchino sono dotati di materiale manipolabile per favorire il naturale comportamento della specie.

LA FILIERA AVICOLA SI SVILUPPA IN 3 FASI DISTINTE:

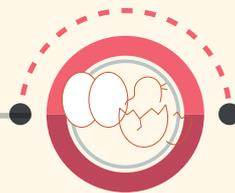
ALLEVAMENTI RIPRODUTTORI

Il primo anello della filiera. Questi allevamenti riforniscono il 100% dei nostri allevamenti di pollo e tacchino.



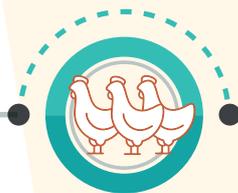
INCUBATOI

Negli incubatoi avviene la schiusa delle uova fecondate negli allevamenti dei riproduttori. È in questa fase che negli ultimi anni si sono concentrati i maggiori investimenti del Gruppo con il nuovo incubatoio di Larino, in linea con l'Industry 4.0, ed il nuovo impianto di vaccinazione in ovo di Isorella che prevede tra i più alti livelli di biosicurezza al mondo.



ALLEVAMENTI

Gli allevamenti avicoli in filiera godono della certificazione QS. In questa fase avviene l'accrescimento degli animali.



PROGETTI CHE GUIDANO L'INNOVAZIONE

Il Gruppo promuove alcuni progetti innovativi che sviluppano tipologie di allevamenti con caratteristiche specifiche. AIA Oro Natura: è una gamma che nasce da allevamenti in cui 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 e possono interagire con materiale manipolabile.

AIA Bio: il progetto nasce nel sud Italia e segue il disciplinare di produzione biologica. Gli allevamenti devono essere inseriti in un particolare contesto ambientale, il mangime è certificato biologico, gli animali hanno uno spazio esterno recintato in cui muoversi.

GALLINE OVAIOLE

La situazione attuale del mercato italiano è diversificata e presenta strutture molto eterogenee, classificate in 4 tipologie: in gabbia, a terra, all'aperto, biologico. In linea con le esigenze del mercato negli anni abbiamo sviluppato tutte le diverse tipologie di allevamento per poter rispondere alle esigenze di tutti. Molti dei nostri allevamenti sono dotati di materiale manipolabile per favorire il naturale comportamento della specie.

LE FASI DI ALLEVAMENTO DELLE GALLINE OVAIOLE SONO DUE: FASE POLLASTRE E FASE DEPOSIZIONE.

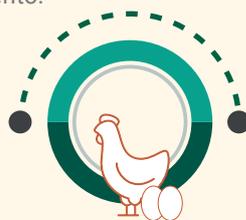
ALLEVAMENTI DI POLLASTRE

I pulcini vengono allevati in strutture dedicate fino al raggiungimento della loro maturità. Tutti gli animali imparano a sviluppare i comportamenti tipici della specie.



ALLEVAMENTI DA DEPOSIZIONE

Una volta che le pollastre raggiungono l'età per la deposizione, vengono accolte in strutture idonee che differiscono a seconda della classificazione di allevamento.



	2019	2020	2021
Galline allevate a terra	60%	65%	68%
Galline allevate in gabbie arricchite	40%	35%	32%

Attualmente il 68% delle galline che riforniscono la nostra azienda è a terra ed il 32% in "gabbie arricchite", nel pieno rispetto del regolamento comunitario. Possiamo inoltre contare su allevamenti BIO e all'aperto.

PROGETTI CHE GUIDANO L'INNOVAZIONE

Un importante obiettivo per il Gruppo è la conversione al 100% degli allevamenti in filiera di galline ovaiole in strutture alternative alla gabbia entro il 2025, nel rispetto degli impegni già presi con gli allevatori all'interno della nostra filiera.

La filiera suina

I settori di produzione zootecnica del Gruppo Veronesi, dal 2004, hanno aderito volontariamente allo standard Global Gap che stabilisce specifici schemi di certificazione riconosciuti in tutto il mondo. Il 100% della filiera suina del Gruppo è certificato Global Gap, uno standard di certificazione volontaria caratterizzato dai seguenti criteri:

✓ TRACCIABILITÀ

✓ IMPATTI AMBIENTALI E SULLA BIODIVERSITÀ

✓ SALUTE ANIMALE CONTROLLO DI MANGIME ED ACQUA

✓ CONTROLLO DELLE ATTREZZATURE all'interno dell'allevamento

✓ BENESSERE come presenza di materiale manipolabile in allevamento e controllo dei parametri ambientali

✓ FORMAZIONE IN ALLEVAMENTO



LA FILIERA SUINA SI ARTICOLA IN DIVERSE FASI:

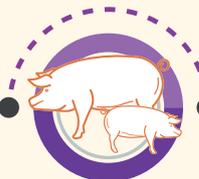
CENTRI VERRI

La filiera parte dai verri di proprietà del Gruppo. Situati in località isolate, questi centri godono dei più alti livelli di biosicurezza per poter garantire la massima sicurezza fin dalla prima fase della filiera.



SCROFAIE

Sono gli allevamenti dedicati alla fase di riproduzione e gestazione delle scrofe. I nostri riproduttori soddisfano il 100% degli allevamenti in filiera. Il Gruppo ha predisposto alcune scrofaie con gestazioni e sale parto "libere", con l'obiettivo di estendere questi sistemi innovativi al 100% delle strutture di proprietà nei prossimi anni.



SVEZZAMENTO

Nella fase di svezzamento viene gestita la prima fase di crescita degli animali dopo l'introduzione dell'alimento solido. Alcuni allevamenti sono dedicati allo svezzamento su paglia, caratterizzati da pavimentazione piena su cui viene steso uno strato di paglia che viene continuamente rinnovato durante il periodo di crescita dei suinetti.



ALLEVAMENTI

È la fase di crescita vera e propria dell'animale. Nel 2015 abbiamo iniziato ad introdurre un sistema di allevamento con box dinamici. Si tratta di un metodo di allevamento altamente innovativo che prevede la suddivisione della superficie in box. Ogni box è organizzato in una zona riposo ed in una zona di alimentazione dove il cibo è sempre disponibile.



Il nostro Gruppo è impegnato nella disposizione di arricchimenti ambientali e oggi tutti gli allevamenti in filiera di suino sono dotati di materiale manipolabile per favorire il naturale comportamento della specie. In nessuno degli allevamenti in filiera viene effettuato il taglio degli incisivi.

PROGETTI CHE GUIDANO L'INNOVAZIONE

Siamo impegnati nello sviluppo di progetti per la realizzazione di prodotti dedicati a chi ricerca un maggior benessere animale.

- ✓ **SCROFAIE:** Abbiamo iniziato a dotare le nostre scrofaie di gestazioni e sale parto libere con l'obiettivo di estendere questo sistema a tutte le strutture di proprietà del Gruppo nei prossimi anni.
- ✓ **DTP 109:** si tratta di un disciplinare tecnico produttivo (DTP) volontario certificato da CSQA che riconosce gli animali allevati senza uso di antibiotici in un determinato lasso di tempo negli ultimi 120 giorni di vita.
- ✓ **DTP 144:** è un disciplinare che prevede la gestazione libera delle scrofe e divieto di taglio della coda.
- ✓ **DTP 129 BENESSERE IN ALLEVAMENTO:** prevede gestazione libera ed uso responsabile del farmaco con monitoraggio dell'uso degli antibiotici certificato.



La filiera cunicola

La filiera del coniglio è stata protagonista di un importante progetto che ha portato alla certificazione di un innovativo modello di allevamento basato sull'utilizzo di park, recinti sopraelevati che permettono agli animali, allevati in piccoli gruppi, di balzare e nascondersi e manifestare le caratteristiche comportamentali della specie. Il valore del progetto è stato riconosciuto anche da ONG di natura animalista. Il nostro Gruppo è stato il primo in Italia ad introdurre questa tipologia di allevamento.



Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova

STABILIMENTI ALL'AVANGUARDIA, MATERIE PRIME GARANTITE

Grazie alla passione dei nostri collaboratori che lavorano nel Gruppo, i nostri prodotti nascono all'interno di siti produttivi all'avanguardia, caratterizzati da un'elevata innovazione tecnologica e da strutture specificamente progettate per la produzione di alimenti nelle massime condizioni di sicurezza alimentare. Le linee e i processi di trasformazione e lavorazione delle carni vengono progettati, validati, certificati e costantemente monitorati per garantire le migliori condizioni igienico-sanitarie dei prodotti.

In una logica di massima trasparenza, tutti i nostri stabilimenti sono aperti a visite di controllo ed audit da parte di autorità, enti di certificazione e clienti. Nel 2021, nonostante le restrizioni imposte dalla pandemia, abbiamo registrato oltre 80 visite presso i nostri siti produttivi.





Analisi continue e responsabilità condivisa

La cultura della sicurezza alimentare e della qualità fa parte del DNA aziendale.

Ogni collaboratore è chiamato consapevolmente a condividerla, contribuendo in prima persona alla cura e al controllo delle proprie attività, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario dei prodotti. Ogni nuovo assunto partecipa al corso "Buone Pratiche Alimentari" in cui l'attenzione per l'igiene e i corretti comportamenti da mantenere in tutti gli ambienti produttivi e distributivi è centrale.

Il Gruppo adotta il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) che prevede l'individuazione dei punti di controllo critici e la gestione continua dei processi di lavorazione per eliminare e/o ridurre entro livelli accettabili i pericoli chimici, fisici e microbiologici per produrre alimenti in massima sicurezza.

Nel 2021, per garantire i più elevati standard qualitativi e monitorare i parametri di sicurezza alimentare, l'investimento totale per la realizzazione di analisi di laboratorio è di circa 2,9 milioni di euro.

Fornitori: una selezione attenta e scrupolosa

Il percorso per diventare nostri Partner prevede:

A

CONDIVISIONE DEI PRINCIPI
E DEI VALORI DI GRUPPO

B

ACCETTAZIONE DEL CODICE ETICO
E DEL MODELLO ORGANIZZATIVO 231/01
"Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche"

C

RISPETTO DEGLI STANDARD
qualitativi e di servizio definiti congiuntamente
dalle funzioni aziendali

D

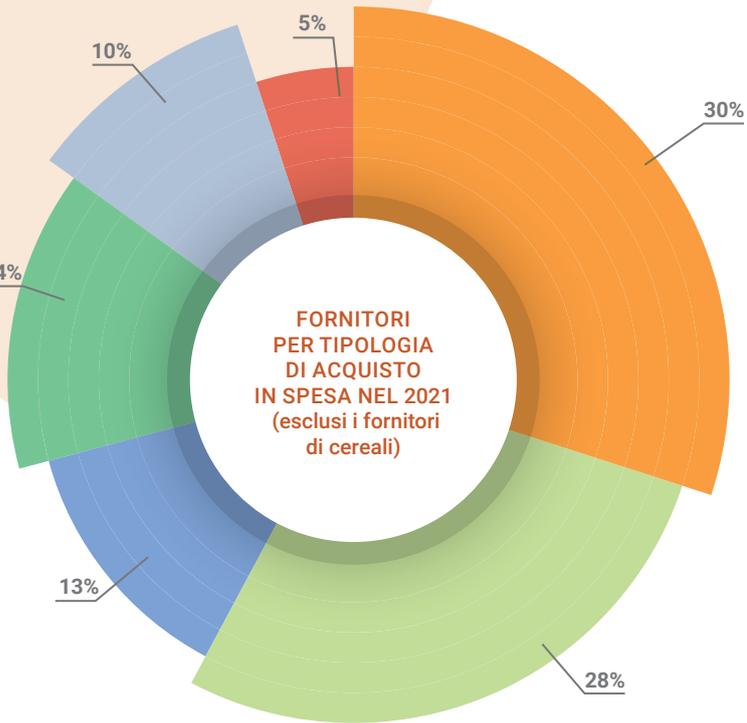
DIMOSTRATA
STABILITÀ FINANZIARIA



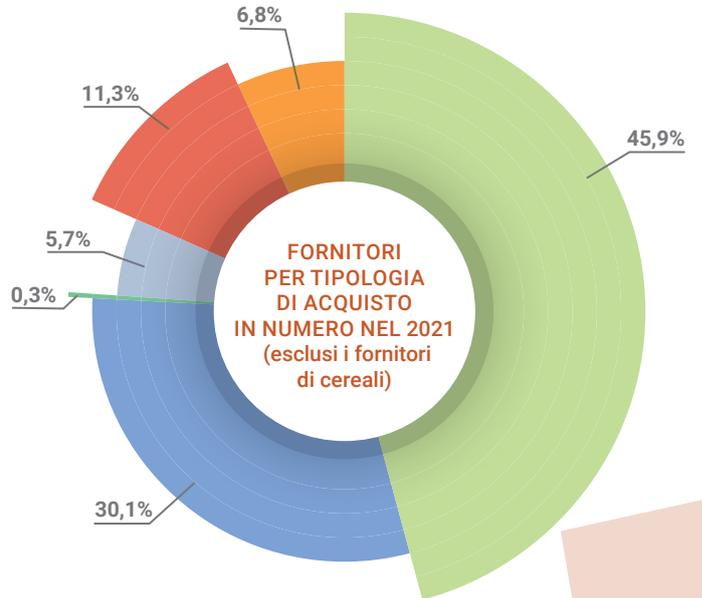
Tenendo conto del principio secondo il quale è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, i nostri fornitori, per poter essere riconosciuti come tali, preliminarmente devono accettare di condividere un percorso di validazione al fine di rispettare gli elevati standard stabiliti e richiesti dalle principali funzioni aziendali. I Fornitori del Gruppo sono pertanto accuratamente selezionati e monitorati e devono dimostrare affidabilità costante nel tempo per garantire la qualità e sicurezza alimentare dell'intera filiera.

L'approvazione dei fornitori avviene attraverso una piattaforma di accreditamento (portale fornitori) nella quale viene anche richiesto di sostenere e rispettare principi fondamentali quali i diritti umani, i diritti dei lavoratori, l'attenzione all'ambiente e la lotta alla corruzione nell'ambito della propria catena di fornitura.

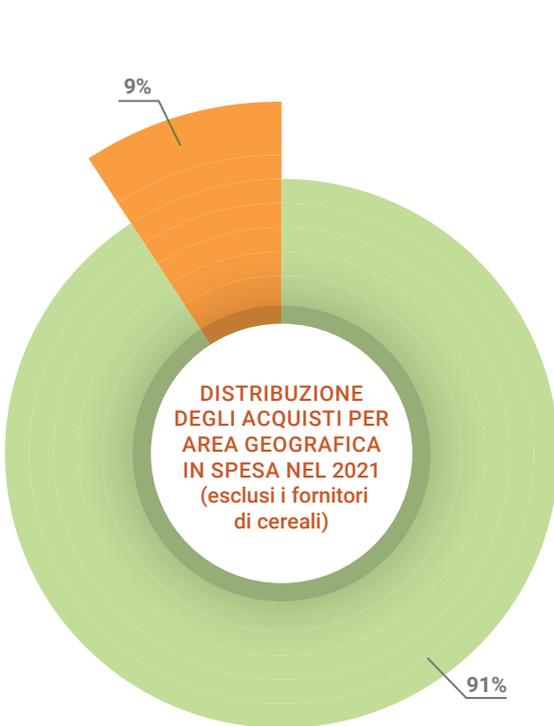
In aggiunta, accanto a questo accurato e approfondito iter di valutazione, il Gruppo si avvale di una società esterna che ha il compito di verificarne l'affidabilità finanziaria ed il rispetto del sopracitato Modello 231/01.



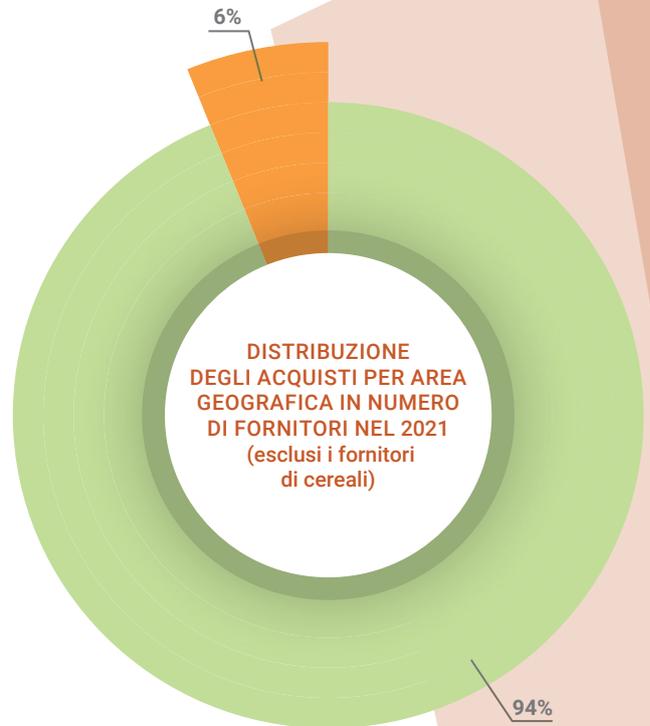
- PACKAGING
- CONSUMI ENERGETICI
- INVESTIMENTI E MANUTENZIONI
- INGREDIENTI
- SERVIZI
- MATERIALI DI CONSUMO



- PACKAGING
- CONSUMI ENERGETICI
- INVESTIMENTI E MANUTENZIONI
- INGREDIENTI
- SERVIZI
- MATERIALI DI CONSUMO



- ITALIA
- ESTERO



- ITALIA
- ESTERO

Le parole d'ordine dei nostri prodotti

Ogni giorno siamo impegnati a migliorarci, guidati dalla volontà di offrire prodotti che rispondano a precisi valori-chiave.



PRODOTTI SICURI

LA SICUREZZA ALIMENTARE, IL PRIMO IMPEGNO CHE PRENDIAMO NEI CONFRONTI DI CHI CI SCEGLIE, È ALLA BASE DEL NOSTRO LAVORO ED È IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER OGNI ANELLO DELLA FILIERA



PRODOTTI BUONI E DI ALTA QUALITÀ

I NOSTRI PRODOTTI DEVONO SODDISFARE APPIENO I GUSTI DEI CONSUMATORI, SE NON ADDIRITTURA ANTICIPARLI. L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ E ALLA SODDISFAZIONE DEL GUSTO DI TUTTI È LA NOSTRA MISSIONE QUOTIDIANA



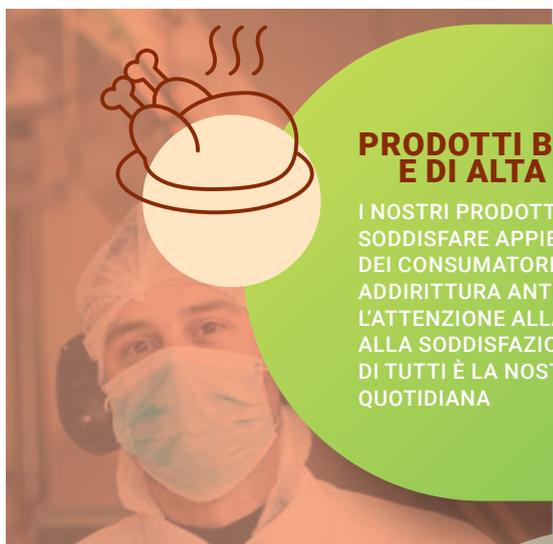
PRODOTTI ATTENTI ALL'INNOVAZIONE

LE ABITUDINI IN CONTINUA EVOLUZIONE E LE NUOVE GENERAZIONI SONO AL CENTRO DELLA NOSTRA ATTENZIONE: CON QUESTO INTENTO SONO NATE LE "SPECIAL EDITION" DI BONROLL, CHICKEN SALAD, LA LINEA SEMPLICEMENTE PANATI, I PETALI ED IL GRAN STINCO IN SALSA GOURMET



PRODOTTI ATTENTI ALL'AMBIENTE

NEL RISPETTO DELLA GARANZIA DI FRESCHEZZA, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI DURANTE TUTTO IL LORO CICLO DI VITA LAVORIAMO PER RICERCARE LE SOLUZIONI DI PACKAGING PIÙ SOSTENIBILI PER L'AMBIENTE



Miglioriamo i profili nutrizionali

Da anni siamo impegnati a migliorare costantemente i profili nutrizionali dei prodotti, grazie a progetti mirati nati dalla ricerca e dall'esperienza sul campo. Abbiamo quindi consolidato:

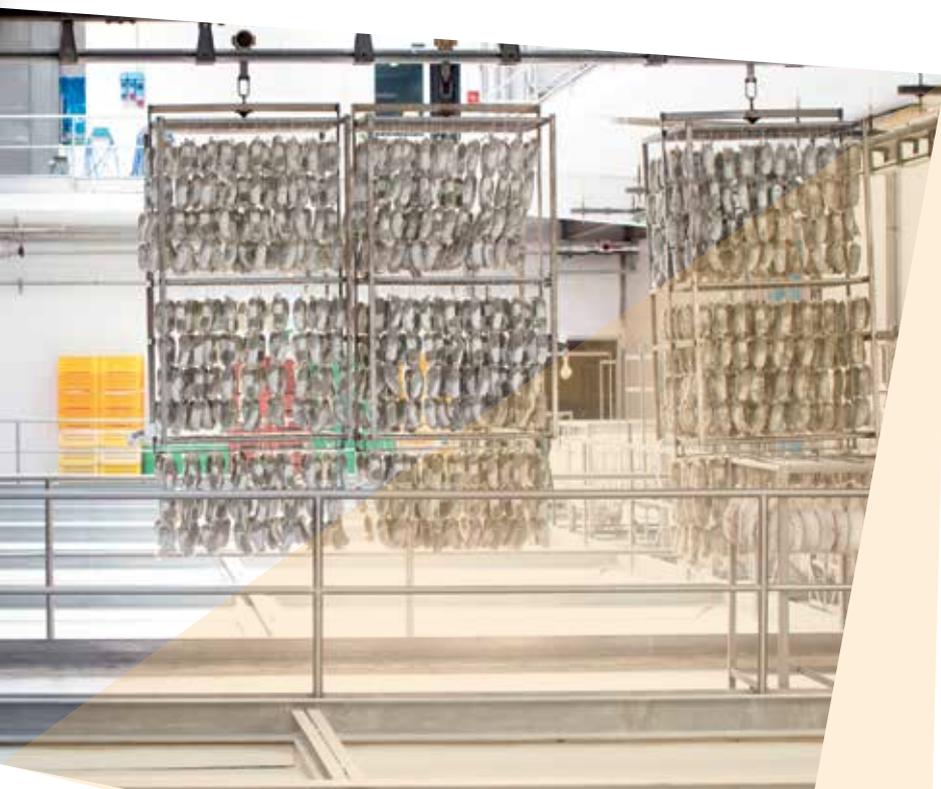
- ✓ l'assenza di glutine in tutti gli affettati e prodotti di salumeria
- ✓ l'assenza di latte e derivati del latte nei salami, mortadelle e prosciutti cotti per oltre 100 formulazioni
- ✓ l'assenza di nitriti e nitrati nei prosciutti crudi

Inoltre, nel rispetto della sicurezza alimentare e senza comprometterne il gusto, i progetti in atto con la Ricerca&Sviluppo, si prefiggono:

- ✓ una progressiva riduzione del sale estesa a tutti gli elaborati di carne, sia crudi che cotti
- ✓ una progressiva riduzione degli zuccheri aggiunti come ingrediente nei prosciutti cotti, obiettivo già raggiunto con l'assenza di zuccheri aggiunti nelle vaschette di prosciutto cotto affettato

Salumi di origine tutelata

Aderiamo ai più importanti consorzi che tutelano e promuovono l'eccellenza della salumeria italiana nel mondo, nel pieno rispetto dei disciplinari produttivi e dei rigorosi controlli di terza parte.



- Consorzio del prosciutto di San Daniele DOP
- Consorzio del prosciutto di Parma DOP
- Consorzio Mortadella Bologna IGP
- Consorzio Cacciatore Italiano DOP
- Consorzio Culatello di Zibello DOP
- Consorzio Salame di Cremona IGP

Cosa intendiamo per “buon packaging”

All'interno del Gruppo è stato istituito un team, che raccoglie più competenze interne, dedicato alla ricerca del miglior packaging con soluzioni a minor impatto ambientale, nel rispetto della sicurezza e dell'alta qualità dei prodotti. Il nostro percorso nella ricerca di nuovi materiali di confezionamento si articola principalmente in tre strade:



La sostituzione delle nostre confezioni avviene solo con altre più innovative che assicurino il rispetto di questi obiettivi.

Si pensi che nel 2021 i principali progetti di sostituzione del packaging hanno riguardato l'Inserimento del 50% di plastica riciclata nelle vaschette di prodotti affettati e dei prodotti a cubetti.

Questo cambiamento ha permesso di ridurre, considerati i volumi sviluppati nel 2021, di circa 1.800 tonnellate la quantità di plastica vergine utilizzata, garantendo al tempo stesso sicurezza e qualità degli alimenti durante tutto il periodo di conservazione.



Non smettiamo mai di migliorarci

Il team Assicurazione e Controllo Qualità, composto da più di sessanta persone, collabora con tutte le parti interessate interne ed esterne al Gruppo nella produzione di alimenti buoni, sani e sicuri.

Nel dettaglio, i 18 impiegati per l'Assicurazione Qualità e i 45 addetti al Controllo Qualità, assicurano e monitorano la sicurezza dei processi e dei prodotti lungo tutta la filiera produttiva.

Tra le attività, il team si prefigge di:

- 1 promuovere il mantenimento di un'adeguata cultura della sicurezza alimentare e della qualità coinvolgendo tutti i dipendenti nella consapevolezza dell'importanza di questi aspetti
- 2 garantire che tutto il personale operante disponga di adeguata attività di formazione e supervisione
- 3 collaborare nel processo di selezione e validazione dei fornitori e nella verifica del rispetto dei parametri contrattuali e degli standard igienico-sanitari qualitativi dei prodotti e materiali forniti
- 4 supportare la divisione logistica nel controllo del rispetto dei parametri quali il mantenimento della catena del freddo, dei tempi di consegna e dell'integrità del prodotto
- 5 studiare e divulgare la normativa alimentare, seguirne i relativi aggiornamenti, rendendola fruibile a tutte le funzioni aziendali
- 6 gestire i rapporti e collaborare con le istituzioni pubbliche preposte al controllo degli alimenti
- 7 gestire le tematiche legate alla qualità con le principali catene di distribuzione italiane ed europee
- 8 assicurare che i prodotti soddisfino sempre le aspettative sensoriali e organolettiche di qualità attese dai consumatori



Sempre in ascolto di consumatori e clienti

L'attenzione e l'assistenza ai clienti e ai consumatori proseguono dopo la vendita attraverso la gestione delle rispettive segnalazioni, secondo un iter specifico e distinto, che consente un continuo dialogo, raccogliendo utili feedback e rapide soluzioni in caso di necessità, mantenendo come fine ultimo la loro massima soddisfazione.

SEGNALAZIONI DEI CONSUMATORI

Attraverso il servizio consumatori, sono gestite le segnalazioni in modo diretto per comprendere e soddisfare le singole esigenze. Ognuna viene registrata e analizzata, coinvolgendo altre funzioni aziendali se la questione lo richiede. Nel 2021 abbiamo risposto ad oltre 1.000 contatti: richieste di informazione e segnalazioni relative ai prodotti (qualità, ingredienti, etichettatura, distribuzione ecc...)

SEGNALAZIONI DEI CLIENTI

Attraverso la forza vendita, sono raccolte le segnalazioni dei nostri clienti. Anche in questo caso ognuna è registrata ed analizzata, con l'eventuale supporto di tutte le funzioni che sono necessarie.

Analisi sensoriale: la scienza che aiuta i controlli

Il Gruppo non si limita a verificare in modo analitico la qualità dei prodotti: con l'esecuzione del sensory test ne viene verificata anche la conformità e la "bontà". Questa particolare analisi sensoriale applica la scienza ai 5 sensi e permette di verificare in modo oggettivo se un prodotto soddisfa i requisiti di qualità e "bontà" dal punto di vista olfattivo, visivo, gustativo e tattile.

Sono oltre 80 i professionisti interni addetti all'assaggio, formati da una società di consulenza esterna e dotati di specifica formazione.

Nel 2021 sono stati eseguiti 28 panel di assaggio, svolti all'interno di una stanza dedicata e appositamente attrezzata, con banchi professionali e impianti di areazione nel pieno rispetto delle regole previste dalla disciplina dell'analisi sensoriale.

Rintracciamo bene perchè tracciamo bene

IL SOFTWARE DI TRACCIAMENTO

Nel corso degli anni, grazie al supporto tecnologico degli esperti IT, il Gruppo ha sviluppato un sistema di tracciabilità interno in grado di registrare migliaia di informazioni legate ad ogni singolo lotto di produzione. Attraverso un codice ad 8 cifre, denominato Lotto GV, siamo in grado di rintracciare in pochissimo tempo tutta la storia del prodotto: dalla provenienza della materia

prima, i lotti degli ingredienti componenti, il luogo e le fasi di produzione fino alla distribuzione finale.

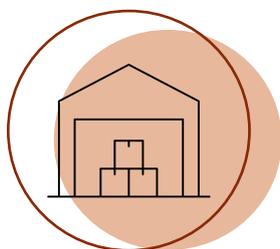
In qualsiasi momento possiamo ricostruire tutte le verifiche e registrazioni puntuali del processo in maniera efficiente e dettagliata.

Siamo sempre pronti a mantenere le promesse ai nostri consumatori e dimostrare la fedeltà a quanto dichiarato, sia in etichetta che nei contratti ai clienti.



Logistica alimentare

La logistica ed il trasporto rappresentano l'ultimo miglio della nostra filiera. Il nostro sistema logistico è all'avanguardia e capillare su tutto il territorio italiano. La struttura logistica è composta da:



5 PIATTAFORME CENTRALI.

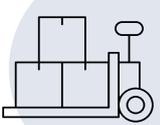
500.000 CASSE AL GIORNO. Dalle piattaforme centrali partono ogni giorno 450 viaggi verso i clienti finali, i transit point, i centri di distribuzione.

11 ORE. È il tempo massimo di rotazione dei prodotti freschi nelle piattaforme.



24 TRANSIT POINT:

sono distribuiti su tutto il territorio italiano. I camion "pesanti" portano gli ordini già divisi per cliente. I prodotti vengono scaricati e portati a destinazione con mezzi più leggeri.



6 CENTRI DI DISTRIBUZIONE:

situati principalmente nel centro/nord Italia, sono tutti a gestione diretta del Gruppo. Qui si predispongono direttamente gli ordini ed è stoccata la merce, si scaricano i prodotti dai camion pesanti e si indirizzano ai clienti con mezzi più leggeri.



AUDIT PERIODICO:

tutti i siti logistici sono soggetti ad audit di una società esterna. L'audit permette di evidenziare i punti di miglioramento e svolge un'importante funzione di formazione per il personale, specie per chi opera nelle periferie.

Una flotta imponente

80%
Euro 6

2.000
mezzi

30
mezzi
a combustibile
verde

TRASPORTO PRIMARIO. Comprende i mezzi che percorrono la prima tratta dalle piattaforme centrali ai centri di distribuzione o transit point.

TRASPORTO SECONDARIO. Va dai centri di distribuzione e dai transit point ai piccoli rivenditori.

Tutti i nostri vettori sono liberi professionisti legati al Gruppo da un contratto, in cui sono inserite tutte le regole che il vettore deve rispettare per garantire la massima qualità durante il trasporto.

Sempre connessi ai vettori

Il Gruppo ha elaborato un sistema di applicativi e gestionali che permettono di ottimizzare i viaggi e dialogare con gli autisti.

EVA È UN'APP DIRETTAMENTE COLLEGATA AL GESTIONALE, IN CUI I VETTORI POSSONO SPUNTARE LE CONSEGNE EFFETTUATE E LASCIARE FEEDBACK

EVA
(ESITAZIONE VIAGGI AUTISTI)

FLEET MANAGEMENT

FLEET MANAGEMENT CONSENTE LA GEOLOCALIZZAZIONE DEI MEZZI, IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA E LA VERIFICA DELL'APERTURA E CHIUSURA DELLE PORTE

TRAVEL PLAN

TRAVEL PLAN PERMETTE LA VISIONE SETTIMANALE DEI VIAGGI PIANIFICATI DA OGNI SINGOLO VETTORE

Vallese di Oppeano: la logistica 4.0

Da questo polo, uno dei più avanzati esistenti, partirà tutto l'export AIA e Negrone, le uova, gli zamponi e cotechini e parte del fresco per il mercato Italiano.

54 bocche
di
carico

250.000 colli
movimentati
OGNI GIORNO

5.000 destinazioni
in Italia
e in Europa



IL PRIMO POLO COL NAVIGATORE

È il primo polo in Europa a vantare un sistema traslo che lavora in tripla profondità con livelli di robotizzazione ed informatizzazione unici: come ad esempio il sistema gps 3D RTLS, che permette di guidare i transpallet esattamente nel punto in cui è stoccata la merce da caricare. Una specie di "Google maps" dove la mappa è la piattaforma. Il sistema funziona con ben 430 antenne e 220 antenne, che permettono di comunicare direttamente con l'operatore attraverso i monitor installati sui transpallet.



PIÙ SICUREZZA PER L'OPERATORE

La tecnologia all'avanguardia è anche un elemento di salvaguardia per le nostre persone grazie all'inserimento di un sistema di controllo della velocità in caso di vicinanza tra diversi carrelli. Perché preservare le nostre persone è la nostra priorità.



FREDDO SOSTENIBILE

La piattaforma presenta un impianto fotovoltaico capace di produrre 500.000 Kwatt/ora di produzione annua. Il 100% dell'energia prodotta viene consumata dalla piattaforma ed utilizzata per il processo di raffreddamento. Grazie all'impianto fotovoltaico siamo in grado di risparmiare 252 ton di CO₂ all'anno.



Sedi logistiche del Gruppo Veronesi

1/1/2022

● 17 TRANSIT POINT OUTSOURCING*

ATENA LUCANA (SA)
 BERTINORO (FC)
 CADORAGO (CO)
 GIAVERA DEL MONTELLO (TV)
 LAMEZIA TERME (CZ)
 LOCRI (RC)
 MISILMERI (PA)
 MONASTIR (CA)
 PALAZZOLO (UD)
 PONTEDASSIO (IM)
 RAGUSA
 RIVALTA DI TORINO (TO)
 TRAVERSETOLO (PR)
 TRENTO 1
 TRENTO 2
 VALTELLINA (SO)
 VEROLI (FR)



● 5 PIATTAFORME AGRICOLA TRE VALLI

CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)
 MAGRETA DI FORMIGINE (MO)
 NOGAROLE ROCCA (VR)
 SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
 VALLESE DI OPPEANO (VR)

● 2 PIATTAFORME OUTSOURCING*

ISOLA RIZZA (VR)
 CAMPOGALLIANO (MO)

● 6 CENTRI DISTRIBUTIVI

BARI
 CATANIA
 GUIDONIA MONTECELIO (RM)
 NOLA (NA)
 OLBIA (OT)
 TERMOLI (CB)

● 6 TRANSIT POINT IN GESTIONE DIRETTA AIA

ASSISI (PG)
 CIVITANOVA MARCHE (MC)
 COPERTINO (LE)
 GENOVA
 RODANO (MI)
 SIGNA (FI)

*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'impegno per la qualità e la sicurezza alimentare si concretizza nei due laboratori di analisi interni, veri e propri fiori all'occhiello del Gruppo nella ricerca dell'eccellenza.

LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E DIAGNOSTICA

Effettua analisi di microbiologia molecolare, sierologia, microbiologia alimentare e diagnostica. Vanta 46 prove accreditate e certificate (Proficiency Test). Ha una funzione di fondamentale importanza anche nel diritto alla cura degli animali, individuando esattamente le terapie necessarie.

LABORATORIO CENTRALE DI CHIMICA

In questo laboratorio, operativo dal 2018, sono state centralizzate le funzioni svolte prima da 3 laboratori differenti (Quinto, Magreta e Corte Pellegrina). Esegue analisi di tipo agroalimentare: acque, contaminanti in mangimi ed alimenti, controlli di processo, parametri nutrizionali ed additivi.

L'ACCREDITAMENTO ACCREDIA

Il Laboratorio di Chimica ha ottenuto l'accreditamento dei primi 6 metodi di prova con il rilascio del certificato 1863L da parte di Accredia, l'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. È un importante traguardo che attesta il rispetto dei più stringenti requisiti internazionali imposti dalla norma ISO/IEC 17025 ("Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"). La conformità alla norma ISO 17025 e il conseguente accreditamento Accredia sono gli unici elementi che comprovano la competenza di un laboratorio a fornire risultati tecnicamente validi.



2 laboratori
interni

- CERTIFICATI CON PROFICIENCY TEST
- ACCREDITATI ACCREDIA
- A NORMA ISO 17025

Le certificazioni

In aggiunta alla normativa nazionale e comunitaria, i nostri sistemi interni di gestione della qualità offrono le più alte garanzie di sicurezza alimentare, conformemente ai principali standard volontari riconosciuti a livello internazionale. Tutti i nostri siti produttivi e le piattaforme distributive primarie sono sottoposti annualmente ad audit di certificazione da parte di enti terzi anche in modalità "non annunciata" ottenendo nel 2021 il massimo dei punteggi..

■ CERTIFICAZIONI DI SISTEMA

ISO 9001: 2015¹ISO 22000: 2018²ISO 22005: 2008³

■ CERTIFICAZIONI AMBIENTALI

UNI EN ISO 14001: 2015⁴

■ CERTIFICAZIONI PRINCIPI ETICI LUNGO LA SUPPLY CHAIN



■ CERTIFICAZIONI DI SITO PRODUTTIVO/FILIERA

IFS⁵
(International Food Standard)BRC e IFS logistic⁷BRC Global Standard
for Food Safety⁸ASC Aquaculture Stewardship
Council⁹

Alimentazione Vegetale



Prodotto non OGM

Global Gap_CFM¹⁰

Biologico

VLOG "Ohne Gentechnik"
Standard

QS



Tierwohl

Cereali e semi oleosi
sostenibiliAlimentazione
priva di OGMUova da galline allevate
senza
uso di antibioticiSuino allevato senza
antibiotico

Filiera avicola controllata

Prodotti zootecnici
ottenuti da animali allevati
secondo modalità definite

■ DISCIPLINARE

Disciplinare Etichettatura
Carni Avicole

1. Acquaneira 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 Castegnaro (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 Castegnaro (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 Castegnaro (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 Castegnaro (VI), Zibello (PR)

9. Quinto di Valpantena (VR)

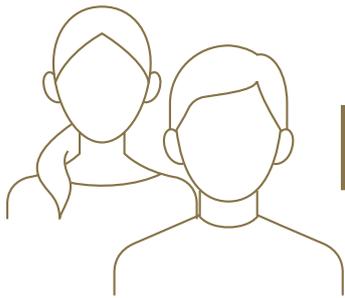
10. Fossano (CN), Quinto di Valpantena (VR), San Pietro in Gu' (PD), Aquaneira Cremonese (CR), San Polo di Torriale (PR)





07

Le
nostre
per
sone



Le nostre persone

Lavoriamo ogni giorno per offrire opportunità di crescita e sviluppo, arricchire di nuovi talenti e competenze le funzioni, aumentare il senso di engagement verso l'intera organizzazione. Per orientare le iniziative

rivolte a dare risposte alle nuove necessità delle nostre persone è stata condotta alla fine del 2021 un'analisi di clima organizzativo che ha coinvolto oltre 1.500 persone in tutto il Gruppo.

NUOVE GENERAZIONI

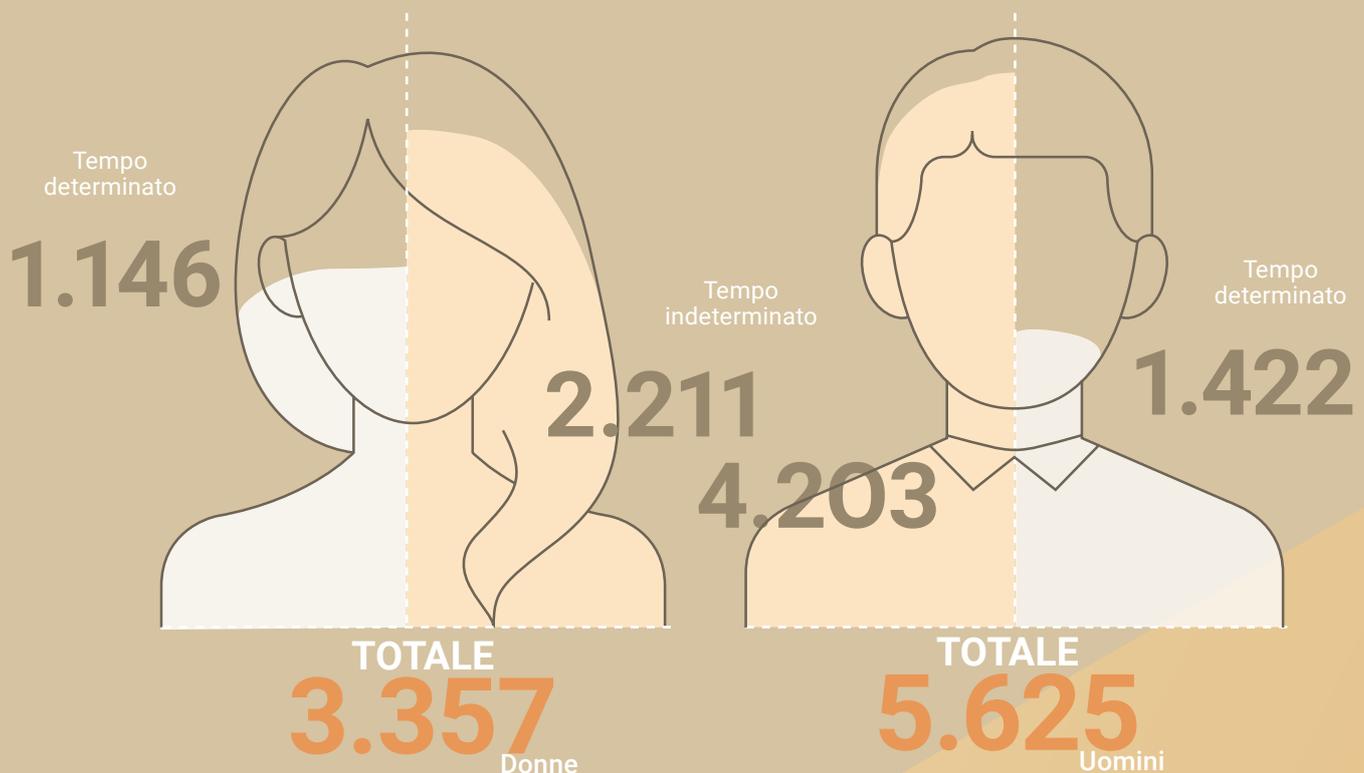
624
nuovi
assunti

206
under 30

21
apprendistati

Le nuove generazioni che entrano nel mondo del lavoro rappresentano per la nostra azienda una importante risorsa alla quale dedicare strumenti e piani per orientare il loro ingresso nella nostra realtà. È per questo che lavoriamo a stretto contatto con le scuole e le università del territorio, contribuendo ai progetti di alternanza scuola-lavoro, stage e tesi in azienda per avvicinare sempre più il mondo dell'istruzione a quello dell'azienda.

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





PARTNER UFFICIALI ITS MECCATRONICO VENETO

L'iniziativa, nata per contribuire allo sviluppo di profili altamente specializzati sempre più richiesti dalla nostra azienda, si è rafforzata nel 2021 grazie alla partnership con l'ITS Meccatronico Veneto. Sono 800 le ore a disposizione degli studenti per mettere in pratica le competenze acquisite durante gli studi, lavorando alla progettazione e alla gestione di sistemi e applicazioni per la manutenzione degli impianti produttivi. Ogni ragazzo è coinvolto in un percorso formativo e tutoring che lo porterà a sviluppare le competenze richieste per i ruoli tecnico-manutentivi.

DOTTORATO EXECUTIVE

Per la prima volta è stato attivato un percorso di Dottorato rivolto a figure ad alta specializzazione che, operando all'interno del Gruppo, darà la possibilità ai nostri collaboratori di conseguire il titolo di Dottore di Ricerca sviluppando un progetto di interesse comune.

CAREER DAY

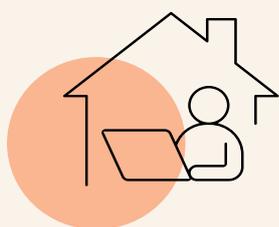
Prosegue il nostro impegno nell'orientamento e nell'incontro con i giovani laureandi delle Università italiane. Nel 2021 abbiamo raccontato la nostra azienda e le nostre opportunità a centinaia di studenti delle Università di Verona, Padova, Brescia, Milano e della Cattolica di Piacenza.

APPRENDISTATO

L'apprendistato rimane il principale strumento attraverso il quale accompagnare i giovani in un percorso di sviluppo delle competenze necessarie per imparare un "mestiere". Nel 2021 abbiamo attivato 21 apprendistati.

Progetti per migliorare il lavoro. E la vita.

Promuoviamo la creazione di un ambiente di lavoro che sia positivo, in cui le persone possano migliorare il loro benessere e conciliare al meglio i tempi vita-lavoro. Per questo abbiamo promosso alcuni importanti progetti.



SMART WORKING

Anche nel 2021 oltre 700 persone hanno continuato a lavorare, dove la funzione lo permetteva, in modalità di lavoro agile.



PREMIO PRODUZIONE

Nel 2021 il premio è stato riconosciuto a tutti i siti produttivi del Gruppo. L'importo del premio è determinato dal raggiungimento di 4 indicatori previsti dagli accordi integrativi aziendali siglati con le parti sociali, quali ad esempio: produttività, qualità dei prodotti, sicurezza del lavoro e sostenibilità ambientale.



PIANO WELFARE

Attraverso la piattaforma Veroneasy-life, tutti i dipendenti possono convertire il premio di produttività nell'acquisto di beni o servizi, dalla sanità all'istruzione, dallo sport a voucher per acquisti o buoni benzina. Assicurando il vantaggio di un tesoretto defiscalizzato (lordo = netto).



Promuoviamo la creazione di un ambiente di lavoro che sia positivo.

In dialogo costante con i sindacati

La gestione di una filiera così complessa fa sì che il modello di relazioni industriali sia suddiviso in relazioni di Gruppo, per settore e per azienda. Per coniugare gli obiettivi imprenditoriali e istanze sociali, tutti i rapporti sono strettamente bilaterali e basati sulla partecipazione.

Anche nel 2021, le assemblee sindacali si sono continuate a svolgere sia in presenza che da remoto.

Tutti i dipendenti sono coperti da Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL), a cui si affianca una contrattazione collettiva di secondo livello in base al settore di appartenenza.

Gli incontri con le Organizzazioni Sindacali sono effettuati a livello nazionale, regionale e provinciale e sono un importante momento di confronto e di allineamento su obiettivi e progetti del Gruppo.

In ogni sito produttivo, la funzione Risorse Umane si occupa di favorire il dialogo e la relazione con le Rappresentanze Sindacali e le Segreterie Territoriali.



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.

Online e in presenza: la formazione non si ferma

In una fase di distanziamento sociale la formazione online si è dimostrata utile ed efficace, permettendo la continuazione delle attività formative stabilite dalle diverse normative e lo sviluppo di nuovi percorsi di crescita. L'azienda, per facilitare la fruizione dei corsi di formazione online, ha quindi deciso di dotarsi di nuovi strumenti tecnologici proprietari.

“ La formazione è un valore sociale, culturale ed economico. Rappresenta uno degli elementi fondamentali per orientare lo sviluppo e il coinvolgimento delle persone.



Formazione online

I temi affrontati:

- ▶ **Cyber security.** Consapevoli che oggi la quasi totalità degli hackeraggi inizia con un contatto di phishing, sono stati coinvolti 1.800 dipendenti in un corso di formazione.
Obiettivo: fornire gli strumenti adatti ad individuare un attacco, sia sotto forma di mail, telefonata o messaggio.
- ▶ **Sicurezza sul lavoro.** Diversi corsi relativi alla sicurezza sul lavoro che, solitamente venivano svolti in presenza, hanno trovato nell'arco di quest'anno una nuova veste multimediale.
Obiettivo: sensibilizzare, anche a distanza, i colleghi su un tema che per noi è di primaria importanza.
- ▶ **Buone Pratiche Alimentari.** 312 persone hanno svolto il corso sulla sicurezza alimentare che affronta i principali temi relativi alla qualità e all'igiene degli alimenti.
Obiettivo: responsabilizzare le persone sul ruolo chiave che hanno per l'ottenimento di un prodotto sicuro, buono e di alta qualità.
- ▶ **Corso neoassunti.** Le attività di orientamento per i neoassunti sono state trasformate in moduli online con video e infografiche studiate ad hoc per descrivere e spiegare i diversi ambiti produttivi.
Obiettivo: conoscere la realtà della nostra filiera.



Formazione in presenza

Nel 2021 è stata data particolare attenzione ai corsi di sviluppo manageriale per diffondere sempre di più una cultura orientata all'innovazione e al raggiungimento di obiettivi condivisi e per rispondere alle sfide dettate dal cambiamento.

- ▶ **Lean production.** Progetto pilota sviluppato con il Politecnico di Milano nello stabilimento di Correggio.
Obiettivo: accelerare il miglioramento dei processi operativi e sistematizzare le iniziative in ambito Lean. I buoni risultati hanno fatto sì che il progetto venga ampliato ad altre funzioni e stabilimenti.
- ▶ **Nuova leadership.** Abbiamo accompagnato i nostri responsabili di funzione in un percorso di cambiamento culturale e manageriale.
Obiettivo: sviluppare in modo autonomo le attitudini personali per ottenere un miglior coinvolgimento delle risorse affidate, saper orientare ai risultati in linea con i traguardi aziendali.
- ▶ **Area manager.** Dedicato all'area dei mangimi. Corso di negoziazione ed efficacia commerciale.
Obiettivo: supportare e sviluppare le competenze relazionali delle persone dell'area commerciale.
- ▶ **Academy Capi Turno.** Nasce un percorso formativo dedicato ai colleghi che hanno ruoli di responsabilità in ambito produttivo.
Obiettivo: aiutare i Capi Turno ad essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo e dar loro degli strumenti utili nella gestione delle persone.
- ▶ **Time management e Public speaking.** Corso dedicato alle persone del marketing, trade marketing e comunicazione.
Obiettivo: supportare la gestione di progetti complessi in un contesto lavorativo modificato dallo smart working con particolare attenzione alla gestione delle riunioni attraverso l'elaborazione di presentazioni mirate.

57.000 ore

+ managerialità

+ coinvolgimento

+ cultura aziendale



Salute e sicurezza: la prevenzione innanzitutto

Il modo migliore per difendere la sicurezza e la salute delle persone è prevenire. Per questo tutti i dipendenti sono attivamente coinvolti nell'individuare attività di prevenzione e di miglioramento delle condizioni di lavoro e sono responsabilizzati nel diffondere la cultura della sicurezza.

In quest'ottica è stato ideato un piano triennale di auditing interno che nel 2021 ha interessato 7 strutture, tra siti produttivi, mangimifici e aziende agricole.

L'attività verifica la costante conformità dell'operato alla normativa.

È in corso l'iter per far ottenere la certificazione ISO 45001 ai due principali siti di produzione avicola. L'obiettivo è quello di certificare ISO 14001 e ISO 45001 prima tutti gli stabilimenti alimentari, poi i mangimifici.

Tutti i rapporti con terze parti non dipendenti dal Gruppo sono regolati dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

In tutte le unità operative di produzione alimentare e di produzione dei mangimi è stata predisposta una procedura sul tema per l'attivazione di processi di informazione, formazione e addestramento. Qui di seguito le funzioni coinvolte.



I RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

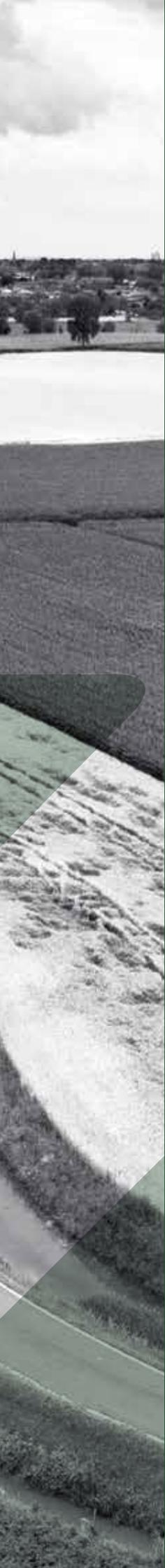
Gli RLS sono coinvolti nei programmi di formazione, nella valutazione dei rischi, nella presentazione delle analisi statistiche degli infortuni e negli incontri con i medici. Gli incontri, nei siti più complessi, hanno una frequenza superiore a quanto previsto dalla norma.

IL MEDICO COMPETENTE

In ogni stabilimento è presente un medico competente che valuta l'idoneità del lavoratore in funzione della mansione ricoperta e dei rischi a cui può essere sottoposto. Ogni medico risponde al Medico Competente Coordinatore, che redige il Protocollo di Sorveglianza Sanitaria di base declinato poi dai medici dei singoli stabilimenti in funzione dei rischi specifici di ogni stabilimento.

7 PIANO TRIENNALE DI AUDITING
strutture coinvolte **100%**
stabilimenti certificati





08

Rispetto to del l'am biente



Ambiente

Il Gruppo è consapevole dell'impatto che la sua presenza sul territorio può avere. Per questo, si muove con una visione unica e coordinata della tutela ambientale, guidata da un sistema di gestione delle risorse integrato e da un costante monitoraggio dei processi produttivi, per rendere sempre più virtuosi i comportamenti in ogni settore.

L'utilizzo ed il rispetto delle risorse naturali quali energia, acqua e la tutela della biodiversità sono guidati dalla volontà di crescere consumando allo stesso tempo meno.

Per ogni processo aziendale sono stati individuati dei ruoli chiave, che hanno la responsabilità di sviluppare progetti e azioni di miglioramento con risultati

ambientali misurabili e quantificabili anno su anno. Questo sistema di gestione ha permesso di raggiungere importanti obiettivi, come il continuo monitoraggio dei processi e dell'efficacia delle tecnologie adottate. Grazie all'analisi degli indicatori ambientali siamo in grado di ricercare le Migliori Tecniche Disponibili (MTD) per la riduzione degli impatti e dei costi ambientali.

Grazie al nostro impegno oggi molti siti alimentari del Gruppo godono della certificazione ISO 14001:2015 estesa nel 2020 anche al sito di Villaganzerla e nel 2021 ai siti di Vazzola, San Giorgio in Bosco e Villafranca. L'obiettivo è di ottenerla per tutti i siti alimentari entro il 2023.



PRODUCIAMO
ENERGIA PULITA PARI
AL CONSUMO ANNUO DI CIRCA

8.000
famiglie



7
impianti
FOTOVOLTAICI

100%
dei reflui
recuperati
provenienti da macellazione
e lavorazione delle carni
avicole

2.000
analisi
delle acque
in autocontrollo

-9.000
di rifiuti ton
DA SMALTIRE GRAZIE
ALL'ESSICCAZIONE
DEI FANGHI

Biodiversità

Nel 2020 si è concluso un importante studio* che mira ad identificare, nella prima parte, strategie e modalità operative per l'analisi e la tutela della biodiversità nei territori di insediamento dei siti del Gruppo e, nella seconda parte, stima la capacità di assorbimento degli

inquinanti atmosferici da parte di aree arboreo-arbustive ed aree seminative o prati. La maggior parte dei siti si trova su terreni proprietari. Le modalità gestionali e le misure di attenuazione che concorrono alla tutela della biodiversità nei siti produttivi del Gruppo sono:



Mantenimento di coltivi e prati stabili nei terreni agricoli di proprietà intorno alle unità operative del Gruppo. Tali terreni assumono la funzione di importanti buffer e corridoi di passaggio per potenziali specie di interesse conservazionistico. Il mantenimento della funzione agricola garantisce la conservazione della bio-permeabilità territoriale intorno ai siti



Analisi di idoneità ambientale per le specie di interesse comunitario di cui è possibile o accertata la presenza nelle aree agricole contermini agli stabilimenti. Sono analisi effettuate nell'ambito delle documentazioni tecniche predisposte per le Valutazioni di Incidenza Ambientale e negli Studi di Impatto Ambientale per verificare lo stato di fatto della biodiversità (reale sussistenza di specie e habitat di specie) e i potenziali effetti generati dai progetti espansivi e dalle attività in corso



Monitoraggi periodici e continuativi per controllare le emissioni in atmosfera, gli scarichi idrici in corpo idrico superficiale e il rispetto dei limiti normativi



Modellazione inquinanti in atmosfera e modellazione effetti scarichi idrici in corpo idrico superficiale per prevedere le potenziali conseguenze sull'ambiente



Verifiche specifiche nei corpi idrici recettori (IBE index, indice IBMR, indice IFF) per controllare la loro qualità ecologica



Censimento del patrimonio arboreo-arbustivo per la sua conservazione e il corretto sviluppo all'interno di molte unità operative, anche con funzione di mitigazione delle emissioni in atmosfera



Manutenzione di specie arboree e arbustive autoctone ed ecologicamente coerenti con la flora locale



Installazione di illuminazione a bassa attrattività e a flusso modulabile per l'entomofauna

L'EVIDENZA DEI GRANDI NUMERI

19.500
alberi 

1.700
ettari 
DI PRATO

8.300
ton 
ASSORBITE

La metodologia per la stima della capacità di assorbimento degli inquinanti atmosferici da parte di aree arboreo-arbustive ed aree seminative o prati ha previsto:

- ✓ Verifica dell'estensione delle aree agricole di proprietà
- ✓ Classificazione e conteggio delle specie arboree e arbustive presenti all'interno delle aree di proprietà individuate suddivise anche in alberi grandi, alberi piccoli e arbusti
- ✓ Stima della capacità di assorbimento degli inquinanti atmosferici da parte delle specie individuate e delle aree coltivate, calcolati basandosi su dati da bibliografia scientifica
- ✓ Stima complessiva della rimozione inquinanti (ton/anno)

Dall'analisi svolta - che ha utilizzato un buffer di 1 km da aree protette e ad elevato valore di biodiversità - emerge che non esistono unità operative ricomprese nei perimetri dei Siti Natura 2000 designati e, all'interno dei siti di proprietà, non ricadono habitat di interesse comunitario.

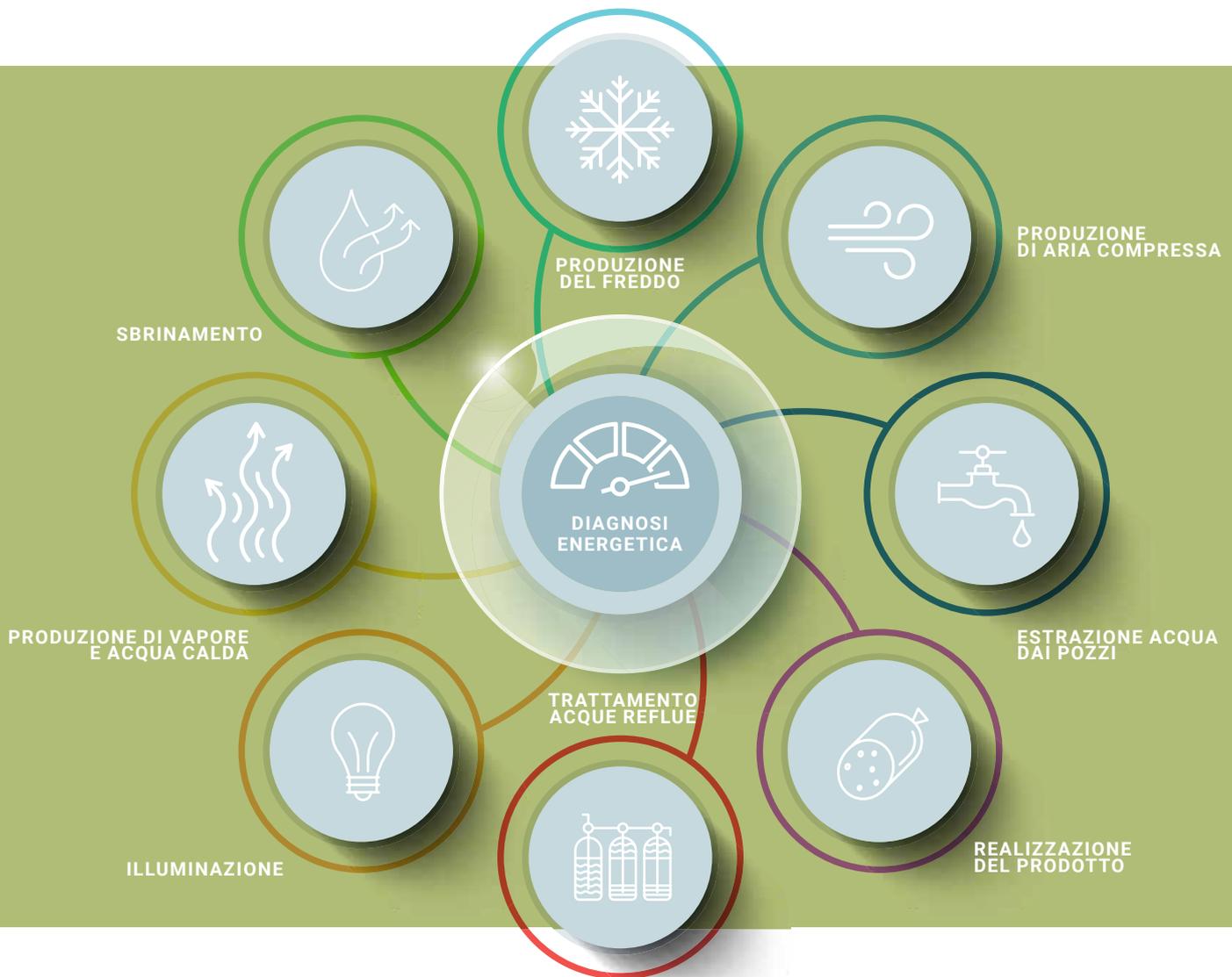
La presenza di alberi e arbusti nei terreni di proprietà del Gruppo si traduce in una consistente capacità di filtro degli inquinanti, in particolar modo della CO₂. Dal censimento risultano circa 19.500 alberi ed oltre 1.700 ettari di prati stabili (seminativi irrigui), che si stima abbiano una capacità di assorbimento di circa 8.300 ton di CO₂, pari a circa il 7% delle emissioni dirette (Scope 1) del Gruppo Veronesi nel 2021.

* C. Mastella, A. Rigoni, 2022. Stima della capacità di assorbimento degli inquinanti atmosferici da parte delle alberature, siepi, coltivi e prati stabili presenti all'interno dei terreni agricoli di proprietà nelle unità operative del Gruppo Veronesi.



Energia: efficientamento e fonti rinnovabili

La politica di gestione delle risorse (elettricità e gas metano) è volta ad un uso responsabile, con importanti progetti per garantire un costante efficientamento energetico.



I processi e gli impianti con un maggiore consumo di calore e di energia elettrica sono sottoposti a costante monitoraggio per trovare misure in grado di incrementare l'efficienza energetica complessiva. Lo strumento adottato è la DE, Diagnosi Energetica. Si tratta di un'analisi dei processi che, attraverso i vettori

impiegati (energia elettrica, gas naturale, biogas) e i consumi, individua le criticità e le principali aree di miglioramento, elaborando al contempo le proposte di efficientamento della performance energetica. Inoltre, il Gruppo promuove lo sviluppo e l'utilizzo di energia rinnovabile.

Fonti rinnovabili: energia solare

Nel 2021 sono stati attivati due nuovi impianti fotovoltaici nell'hub logistico di Vallese di Oppeano e nel sito di San Polo in Torriale, portando a 7 gli impianti proprietari (Putignano, Guidonia, Bari, San Quirino e San Michele Extra).



2
nuovi
impianti

7
impianti
proprietary

Fonti rinnovabili: biogas

Nel corso degli anni abbiamo investito oltre 20 milioni di euro per realizzare 5 impianti di digestione anaerobica (a San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca e Villaganzerla). Nel corso del 2022 si arriverà a recuperare il 100% dei fanghi prodotti dal Gruppo e processati nei digestori anaerobici.

DA BIOGAS
9%
del fabbisogno
energetico totale

Complessivamente questi impianti consentono di evitare l'immissione in atmosfera di circa 7.000 ton di CO₂/anno e producono energia pari al consumo medio annuo di 8.000 famiglie.*

* Calcolato sulla base dei consumi medi Enel per le famiglie con contratto standard di fornitura con potenza di 3 kW.



GLI IMPIANTI CHE PRODUCONO BIOGAS SVOLGONO MOLTE IMPORTANTI FUNZIONI IN OTTICA DI UTILIZZO CIRCOLARE DELLE RISORSE NATURALI.

ACQUA



Tutti i reflui organici del comparto avicolo e le acque dei lavaggi delle linee produttive confluiscono nelle vasche di depurazione.

Qui l'acqua viene separata dalla parte organica, depurata e restituita principalmente nelle acque superficiali nel pieno rispetto della normativa vigente secondo i parametri chimici, fisici e biologici.

RIFIUTI



Recuperiamo il 100% dei reflui provenienti da macellazione e lavorazione delle carni avicole. I fanghi residuali, derivati dal processo di digestione anaerobica, sono ulteriormente

centrifugati 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 essiccare il 100% dei fanghi.

ENERGIA



Il biogas diventa combustibile integrativo alle centrali a gas naturale esistenti e vapore saturo destinato ai processi produttivi. Attraverso la combustione in motore endotermico a ciclo 8 (cogenerazione) si utilizza anche negli impianti di produzione di energia elettrica. Sono impianti altamente tecnologici e gestiti da personale specializzato, secondo rigidi protocolli; insieme hanno una potenzialità produttiva corrispondente al 9% del fabbisogno energetico complessivo del Gruppo.



Nel corso del 2021 i consumi totali di energia del Gruppo si sono attestati a 4.108.854¹ GJ, in aumento rispetto al 2020, pari a 3.885.551 GJ (5,7%). Tali consumi sono composti da consumi di combustibili non rinnovabili quali gas metano, gasolio, benzina e GPL per un totale di 2.309.905 GJ, in aumento del 7,7% rispetto al 2020 e da combustibili rinnovabili, biogas utilizzato per alimentare le caldaie, il cogeneratore e l'essiccatoio per un totale di 355.594 GJ, in aumento del 5,6% rispetto all'anno precedente. La restante parte corrisponde ai consumi indiretti (energia elettrica acquistata) la quale ammonta ad un totale di 1.443.355 GJ (+2,8% rispetto al 2020). Tali variazioni sono imputabili principalmente all'aumento della produzione registrato nell'anno 2021 e all'integrazione nel perimetro dei dati ambientali degli stabilimenti produttivi russi (1 macello e 4 incubatoi) a partire dal 2021.

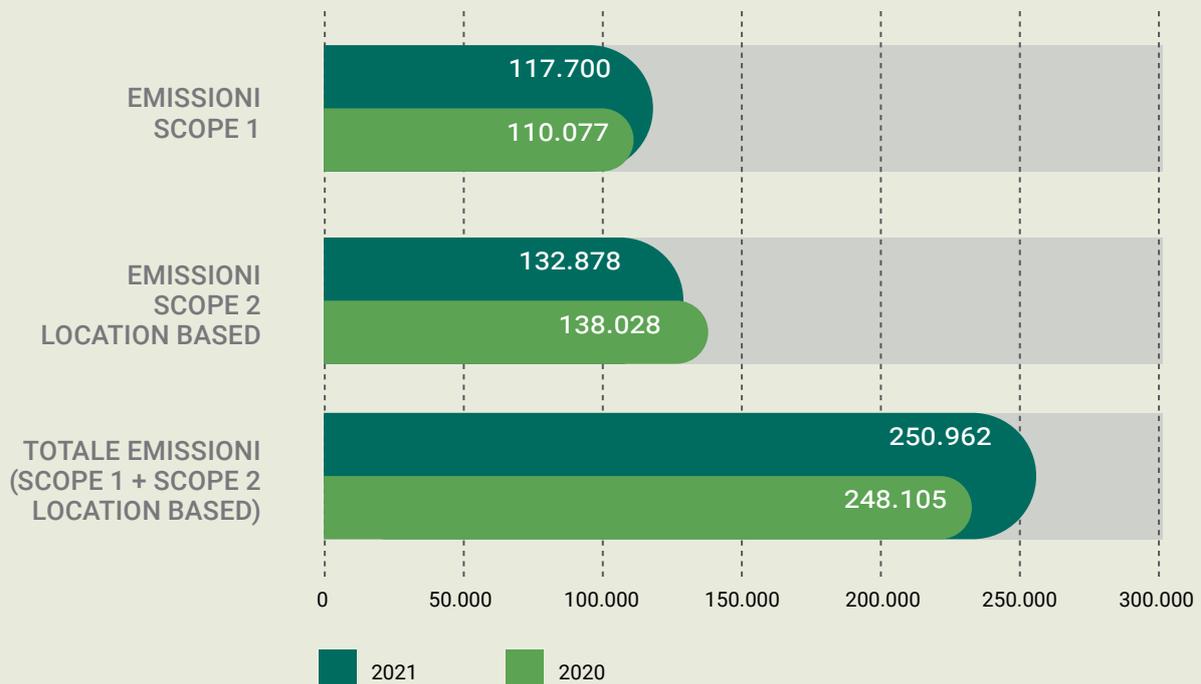




Emissioni

Nel 2021 le emissioni dirette del Gruppo Veronesi sono state pari a 117.814 tonnellate di CO₂ equivalente (Scope 1)² derivanti dai consumi di gas metano, gasolio, benzina e GPL. Le emissioni indirette (Scope 2)³ invece, derivanti dall'energia elettrica acquistata, sono state pari a 132.878 tonnellate di CO₂ sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 192.211 tonnellate di CO₂ calcolate con il metodo Market-based. Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 Location-based) sono state pari a 250.692 tonnellate di CO₂ equivalente in lieve aumento rispetto al 2020 in cui si sono attestate a 248.105 tonnellate di CO₂ equivalente (+1%).

EMISSIONI SCOPE 1 E SCOPE 2 (tCO₂eq)

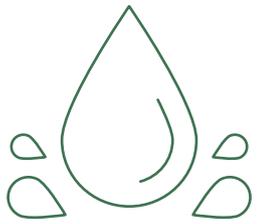


1. Per i fattori di conversione utilizzati ai fini del calcolo dei consumi energetici in GJ si veda la sezione Appendice del presente Annual Report.

2. Per i fattori di emissione usati per il calcolo di Scope 1 e Scope 2 si veda la sezione Appendice del presente Annual Report.

3. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2021: 457 gCO₂/kWh; Russia 2021: 323 gCO₂/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2021). Per la Russia (non presente negli "European Residual Mixes") è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali 2019: 323 gCO₂/kWh. 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 2021: 315 gCO₂/kWh; Russia 2021: 323 gCO₂/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2019).

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

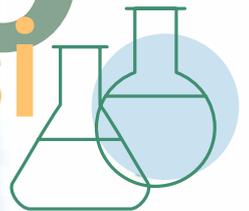


Acqua

La risorsa idrica ha un ruolo primario nel processo di produzione alimentare e nell'assicurare le adeguate condizioni igienico-ambientali necessarie per la salubrità del prodotto. Il nostro impegno si concretizza in tutte le unità operative del Gruppo, con obiettivi precisi.

Nel corso del 2021, il Gruppo ha prelevato complessivamente 9.714 megalitri, in aumento del 4% rispetto al 2020. Di questi, oltre l'87% sono prelevati da pozzi. Gli scarichi idrici, pari a 6.601 megalitri nel 2021 (+4,7% rispetto al 2020), sono destinati per l'88% ad acque superficiali.

2.000
analisi
all'anno



+ analisi

- consumi

Niente
rischi idraulici





Perfezionamento continuo dei processi di depurazione per migliorare ulteriormente la qualità dell'acqua scaricata. La depurazione delle acque reflue ha grande rilevanza per il Gruppo, che da sempre utilizza le più avanzate tecnologie disponibili.

Tutti gli impianti di depurazione sono mantenuti ai massimi livelli di efficacia e i risultati sono monitorati costantemente con analisi della qualità dell'acqua di scarico.

Efficientamento dei prelievi idrici: nella gestione dei processi si ricerca continuamente il modo di evitare perdite e sprechi d'acqua.

Tutti i consumi sono misurati da contatori sia in fase di prelievo che in fase di scarico.

Ogni anno sono più di 2.000 le analisi svolte per garantire la restituzione alla natura di acqua con parametri chimici, fisici e biologici che rispettino ampiamente i limiti imposti dalla normativa.

In accordo con il piano di tutela delle acque (PTA), sono state installate vasche per la raccolta di acqua piovana nei piazzali dove è previsto il passaggio di mezzi. L'acqua di queste vasche è purificata da residui oleosi e impurità prima di essere rilasciata nei corpi ricettori. Per valutare il proprio impatto in zone sensibili,

l'azienda ha analizzato con Aqueduct Tool* le zone potenzialmente a rischio, rilevando che solo lo 0,7% dei prelievi e degli scarichi riguardano aree a stress idrico. Nel 2021 abbiamo dato il via ad un importante progetto di analisi dello Stress Idrico** con l'obiettivo di analizzare il nostro impatto sul prelievo delle acque rispetto alle condizioni del territorio di ogni sito produttivo. I siti sono stati catalogati in base ai consumi di acqua e analizzati in funzione di 6 indicatori che hanno permesso di fornire una media pesata, grazie alla quale poter classificare i siti in relazione allo stress idrico. Si tratta di uno studio all'avanguardia che permette di calcolare, attraverso un metodo scientifico ed in funzione di specificità locali (es. falde protette), lo stress idrico in assenza di un'attuale norma che lo regolamenti e lo definisca.

* 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".

** C. Mastella, 2022. Focus sullo standard 303-3 - Prelievi idrici.



Rifiuti

Nel rispetto della normativa vigente e in virtù delle politiche ambientali introdotte a seguito dell'applicazione della UNI EN ISO 14001 (sistema di gestione ambientale), è stato adottato un approccio di costante riduzione degli impatti ambientali dei rifiuti, anche con la ricerca di materiali sostenibili che ne diminuiscano la formazione.



I rifiuti prodotti sono per il 98,65% non pericolosi e di questi quasi il 91% è destinato a riciclo, compostaggio o recupero, e la quantità restante inviata a smaltimento. I rifiuti pericolosi, meno del 2% del totale, sono scrupolosamente gestiti in conformità alle disposizioni di legge in materia. Di grande rilievo è il progetto di recupero della carta glassine (supporto siliconato in carta delle etichette) raccolta negli stabilimenti di

San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca, Zevio, Magreta e Correggio, e avviata a riciclo. La quantità di materiale raccolto e riciclato con equivalente risparmio in emissioni di CO₂ è stata certificata dal rilascio dell'attestato ambientale unico da parte di Cycle4green specializzata nel riciclo della carta glassine. Nel 2021 abbiamo recuperato 442,3 ton di glassine permettendo una riduzione di circa 840 ton di CO₂.

- 840
ton CO₂
NON EMESSE NELL'ARIA

LCA ORGANIZZATIVO: life cycle assessment

L'obiettivo del progetto è individuare le aree di miglioramento della filiera in ottica ambientale, avviando un percorso strutturato di analisi e indagine delle prestazioni e degli impatti del processo produttivo lungo tutta la filiera. Le evidenze rilevate dallo studio potranno favorire l'avvio di percorsi di crescita ad hoc all'interno dell'azienda e saranno a disposizione di gruppi di lavoro interfunzionali per lo sviluppo di ulteriori strategie di perfezionamento della filiera in chiave di sostenibilità, sempre più un pilastro strategico per il Gruppo. Lo studio è stato riconosciuto conforme allo Standard UNI ISO / TS 14072 da parte di CSQA Certificazioni, ente terzo indipendente.





09

Valore re economico



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.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	2020 in migliaia di euro	2021 in migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	3.194.648	3.455.590
Valore economico trattenuto	94.710	72.293
Costi operativi riclassificati	2.689.690	2.993.138
Remunerazione del personale	398.783	402.655
Remunerazione dei finanziatori	3.728	3.793
Remunerazione degli azionisti*	2	1
Comunità	434	115
Remunerazione della PA	7.300	-16.406

* Nel corso del 2021 e del 2020 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 2021 è pari a 3.456 milioni di euro, in aumento di circa l'8% rispetto al 2020, di cui il valore economico distribuito ammonta a 3.383 milioni di euro. La maggior parte di questo valore è rappresentato dai costi operativi riclassificati per un totale di circa 2.993 milioni di euro, seguito dalla remunerazione del personale (oltre 400 milioni di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata negativa per oltre 16 milioni di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a circa 4 milioni di euro. La remunerazione alla Comunità ha rappresentato oltre 115 mila euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato pari a circa 72 milioni di euro.

Investimenti 2021

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 circa 150 milioni di euro ai nostri stabilimenti produttivi, lungo tutta la filiera, per realizzare importanti opere di ristrutturazione degli stabili e delle linee produttive.

150 milioni
INVESTITI
nei nostri stabilimenti







10 Alle gati

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 2021 (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. 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 2021 del Gruppo Veronesi.

Il perimetro dei dati e delle informazioni sociali e ambientali risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, i dati ambientali includono 18 siti produttivi alimentari, 6 centri di distribuzione, 6 transit point, 2 laboratori e 2 piattaforme logistiche dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 12 allevamenti e 6 incubatoi dell'area di business "Farm". Le filiali sono incluse solamente negli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO₂e e di smaltimento dei rifiuti, in quanto considerate non rilevanti rispetto all'impatto prodotto per gli altri indicatori ambientali. 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.

Si segnala che non sono avvenuti cambiamenti significativi nella governance e nella catena di fornitura del Gruppo. In data 2 agosto 2021 il Gruppo ha completato l'acquisizione della società Certosa Salumi S.p.A., specializzata nella produzione e lavorazione di salumi. Nel corso del 2021, inoltre, il sito produttivo di Montegalda è entrato sotto il controllo diretto di Società Agricola La Pellegrina S.p.A. e la piattaforma logistica di Vallese di Oppeano è entrata sotto il controllo diretto di Agricola Tre Valli Società Cooperativa.

Il Gruppo Veronesi adotta in tutti i suoi processi decisionali e operativi un approccio risk-based al fine di monitorare e gestire situazioni di rischio legate a tematiche sociali, ambientali, di etica e integrità nel business e di compliance normativa. Tale approccio è parte integrante di una buona gestione aziendale e della creazione di un business responsabile, considerati fondamentali per il raggiungimento di un vantaggio competitivo all'interno di mercati in cui l'attenzione verso le tematiche di sostenibilità cresce di anno in anno.

Il documento viene pubblicato con cadenza annuale sul sito internet del Gruppo Veronesi www.gruppoveronesi.it. L'Annual Report 2021 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: comunicazione@gruppoveronesi.it.

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 2021.

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* (di seguito "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 "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., Agricola Tre Valli Società Cooperativa e Società Agricola La Pellegrina S.p.A. 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:

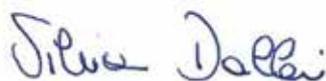
- a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nell'Annual Report abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
- b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;

– per le seguenti società e siti, sede di Quinto di Valpantena (VR) per Veronesi Holding S.p.A., sito produttivo di S. Martino Buon Albergo (VR) per Agricola Tre Valli Società Cooperativa, sito produttivo di San Pietro in Gu' (PD) per A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A. e sito produttivo di Montegalda (VI) per Società Agricola La Pellegrina S.p.A., 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 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 2021 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 2022

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

