

Annual Report 2021

Veronesi Holding

Annual Report 2021

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
Biodiversità 100
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
Stakeholder e materialità 118
Sostenibilità sociale 120
Sostenibilità ambientale 126
Sostenibilità economica 136
Nota metodologica 137
Indice dei contenuti GRI 138
Assurance esterna 145



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.

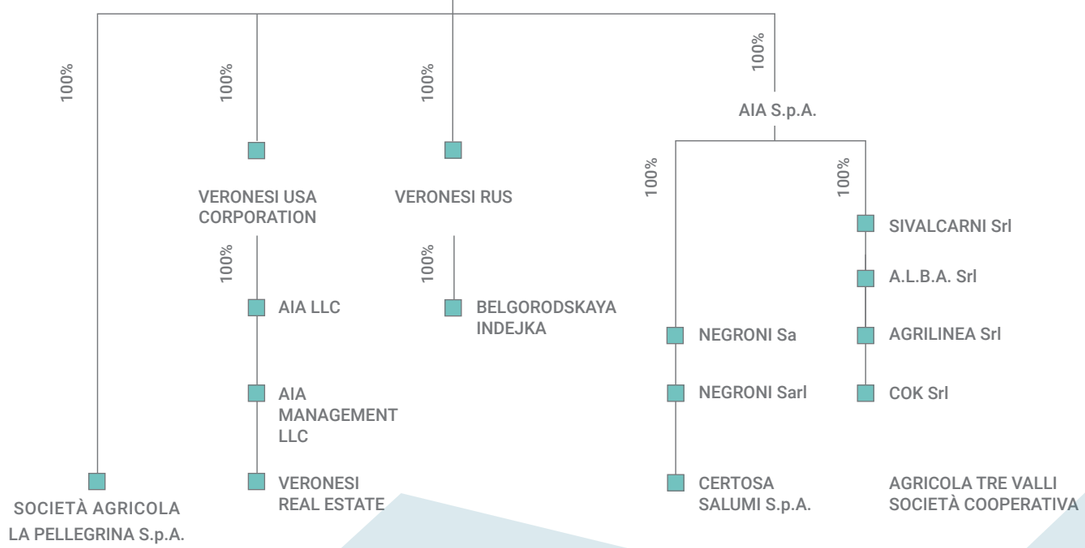
Siamo una Storia di Famiglia e di Famiglie che sono cresciute con noi e che ci hanno portato sino a qui. Con questa responsabilità nell'animo invitiamo alla lettura di questo Bilancio, nella convinzione che possa restituire una piccola sintesi del nostro modo di essere azienda, Gruppo e Famiglia.



02 Estructura societaria

Assetto Societario





Consiglio di Amministrazione



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.



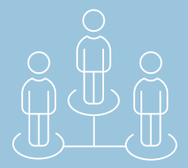
Assemblea Soci

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 princìpi 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 princìpi 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 PRINCÌPI 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

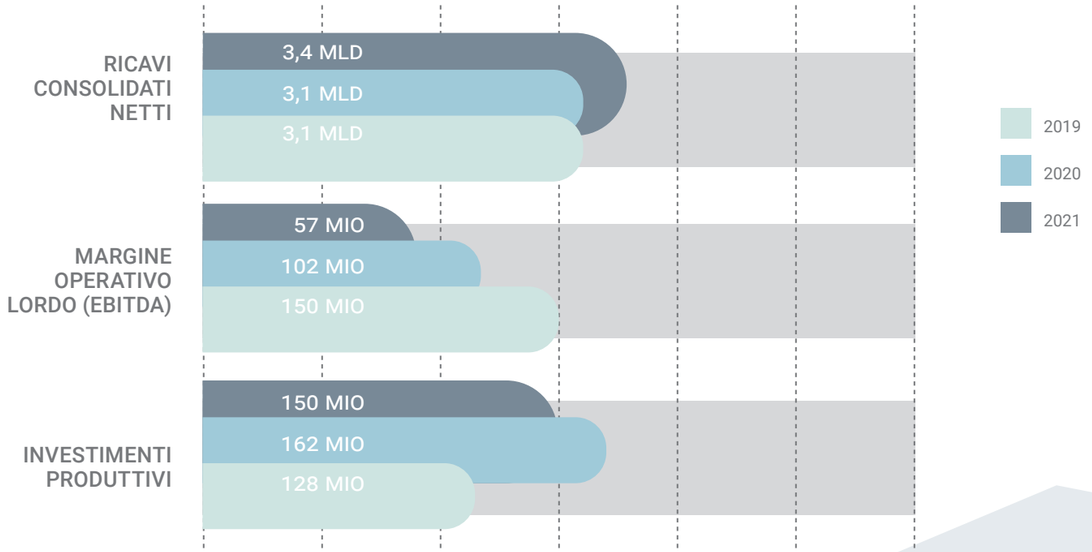
CONSIDERIAMO IL RISPETTO DEGLI ANIMALI UN VALORE PRIMARIO. OGNI GIORNO CI IMPEGNIAMO CON MIGLIAIA DI ALLEVATORI PER ASSICURARE LA SALUTE DEGLI ANIMALI CUSTODENDOLI IN MODO RESPONSABILE.



03
Il Gruppo 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.



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



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.



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.



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



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



PROSCIUTTO COTTO AL TAGLIO MONVERO
Il prosciutto cotto 100% italiano simbolo della filiera del Gruppo Veronesi, il primo tracciato a uno a uno.



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



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



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



2004

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



2005

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



2007

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



2009

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



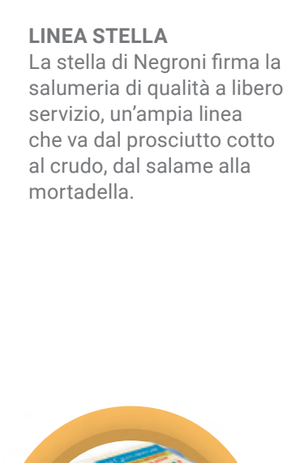
2015

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



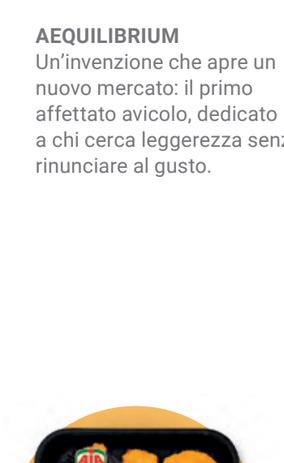
2016

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



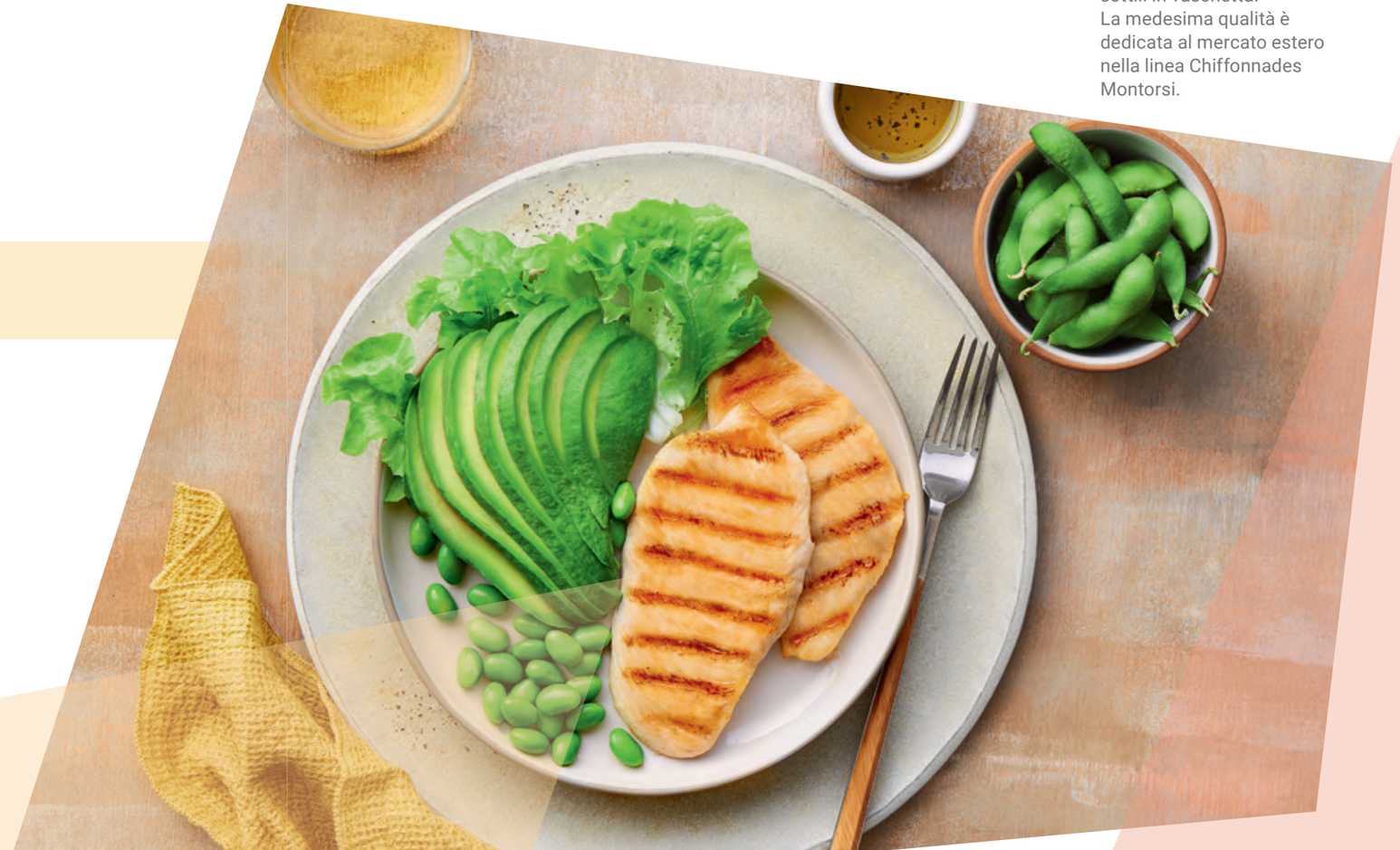
2019

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



2020

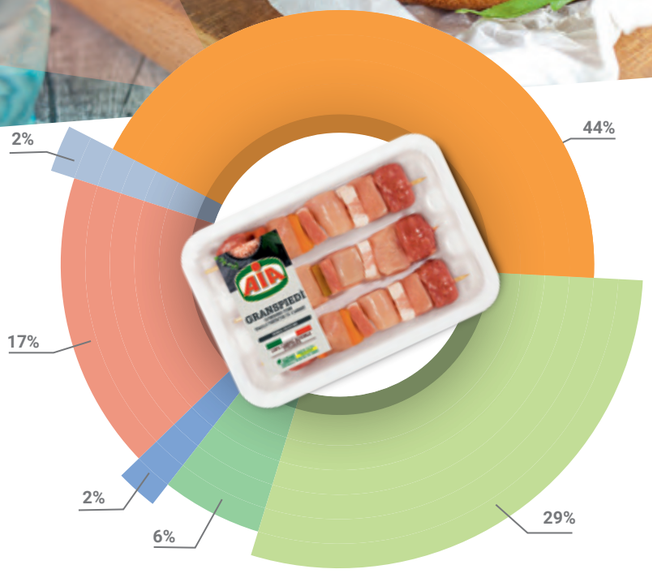
SEMPLICEMENTE PANATI
Tenerissimi filetti di pollo croccanti pronti in pochi minuti e gustosi bocconcini di pollo per rendere speciale ogni occasione. 100% carne avicola italiana. Eletti Prodotto dell'anno 2021.



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 “prontocuoci” 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*

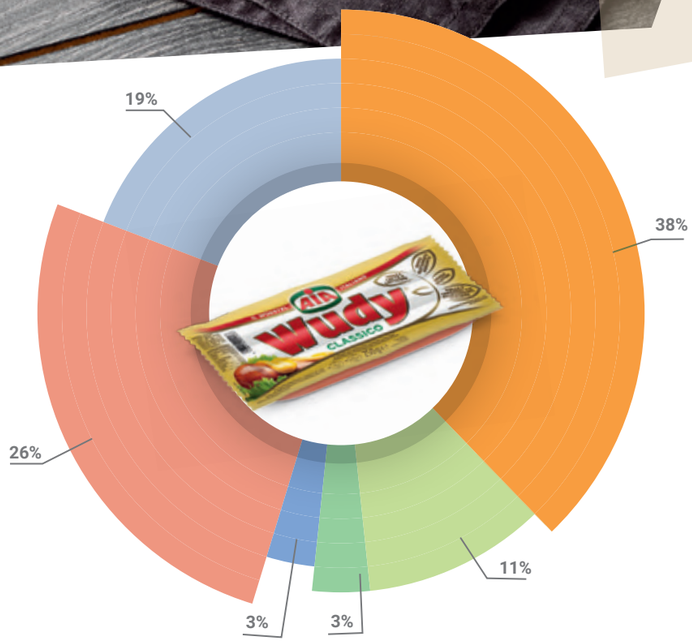
- GRUPPO VERONESI
- 1° COMPETITOR
- 2° COMPETITOR
- 3° COMPETITOR
- PRIVATE LABEL
- ALTRI PRODUTTORI

* 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.



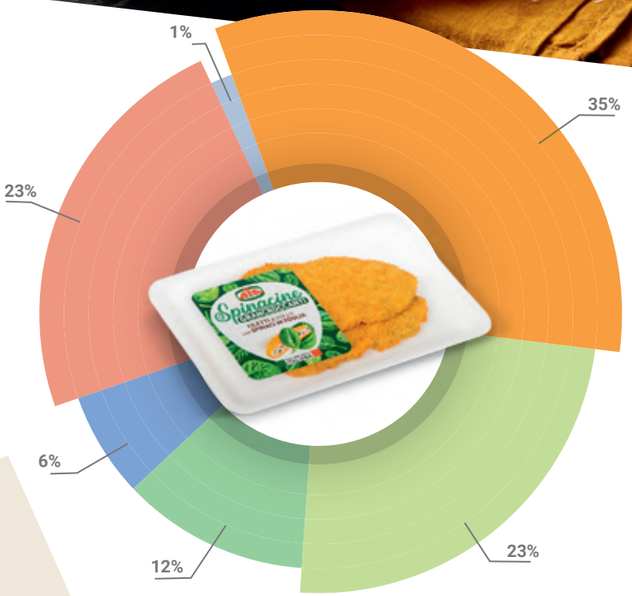
Il BonRoll

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.

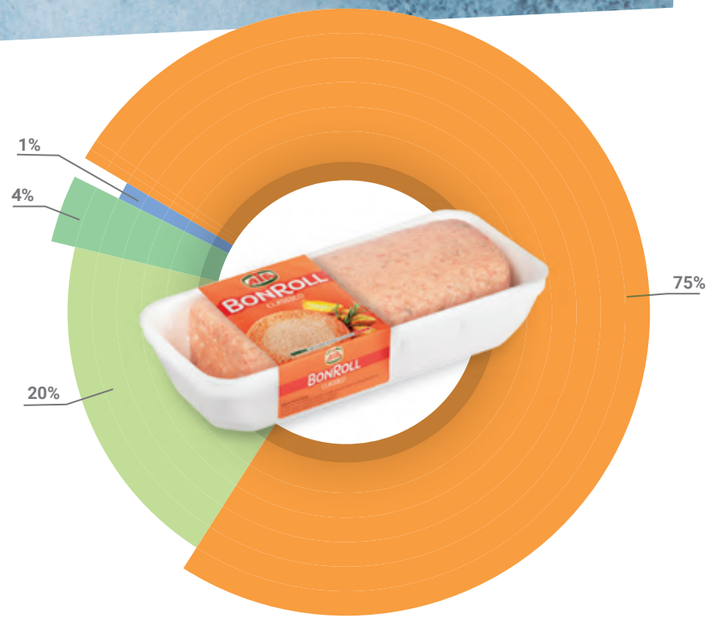


QUOTE DI MERCATO COTTI PANATI*

- 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



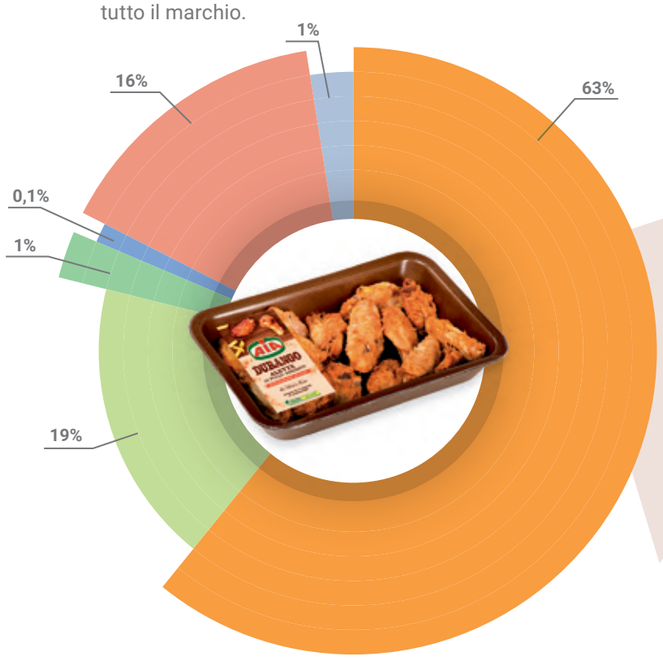
QUOTE DI MERCATO BONROLL*

- 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

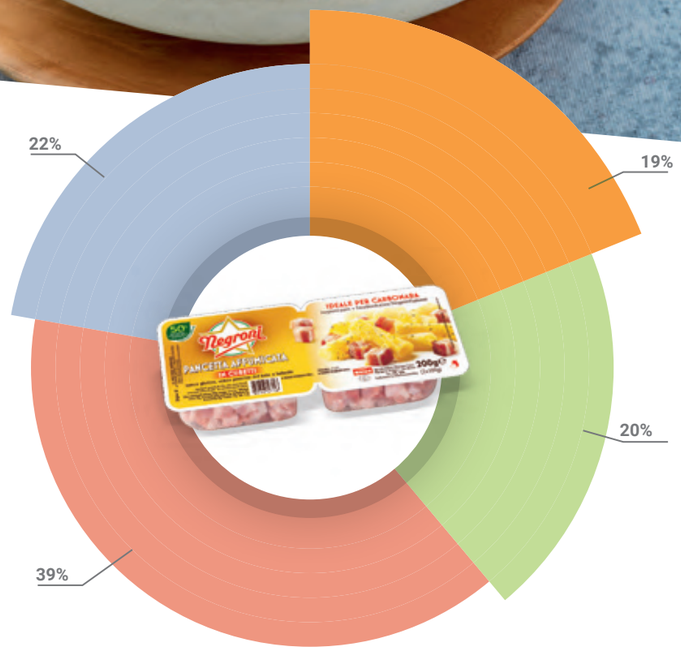
Nel 1985 entriamo anche nel mondo della carne suina e degli affettati attraverso l'acquisizione di Imas. Inizia così l'esperienza nel mondo dei salumi, completata nel 2002 con l'ingresso nel Gruppo dello storico marchio Negroni, simbolo della salumeria di qualità nel mondo. Oggi siamo il primo attore 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 Negroni, 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.

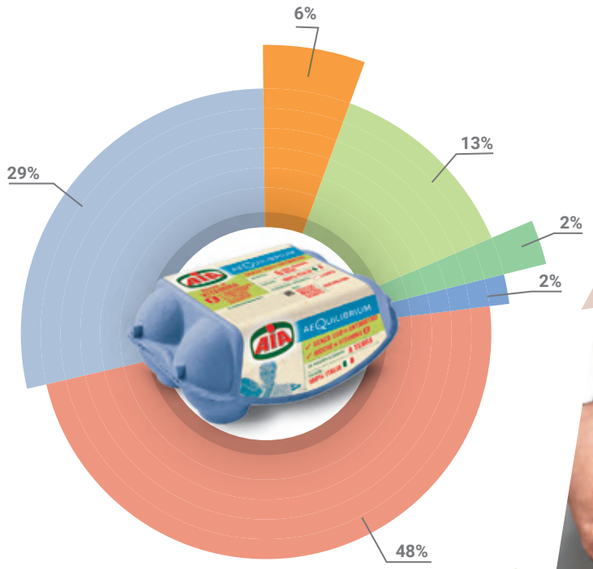


Cotechino, zampone e stinco

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.

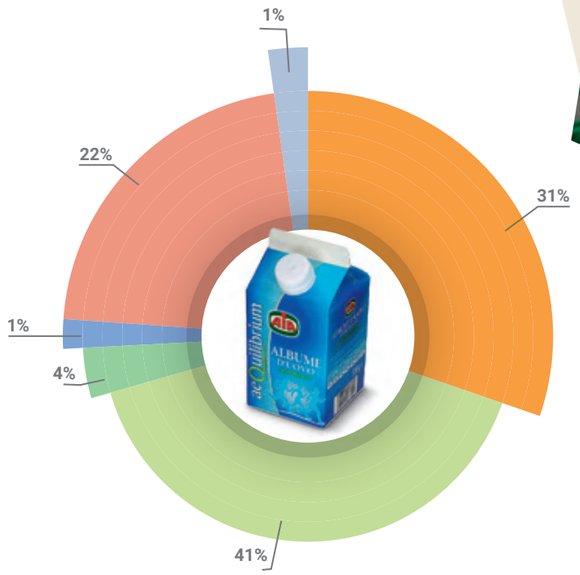
Le uova

Il Gruppo entra anche nel settore delle uova acquisendo 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

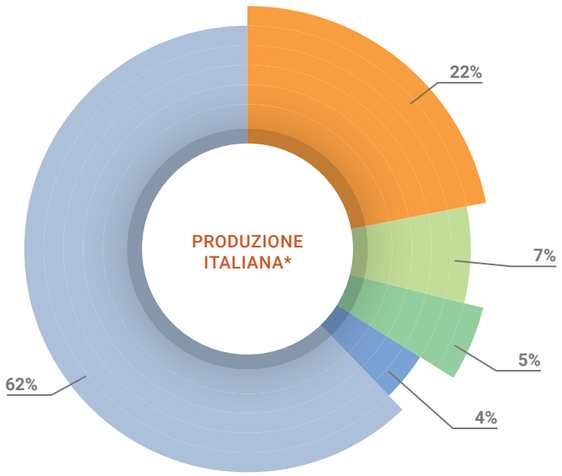
Veronesi è leader in Italia con una quota superiore al 22% ed il più importante player sul mercato libero. Siamo inoltre 6° in Europa e 36° nel mondo. Il 75% dei mangimi è dedicato agli animali in filiera, il 25% è venduto sul mercato libero.

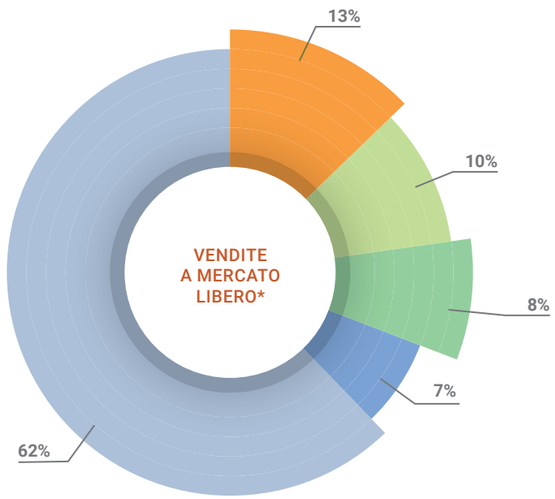
LA PRODUZIONE

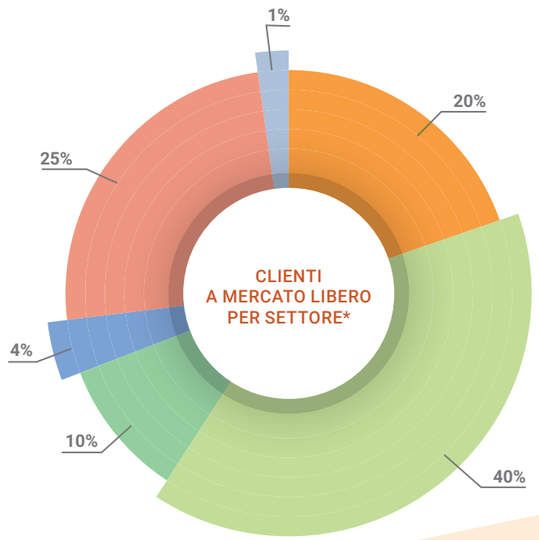
Produciamo fino a 100kg di mangime al secondo, una quantità resa possibile da impianti all'avanguardia e da un'automazione che non lascia spazio ad errori. Questo permette di produrre esattamente quanto viene ordinato dai clienti: un sistema che permette di avere la massima customizzazione del prodotto.

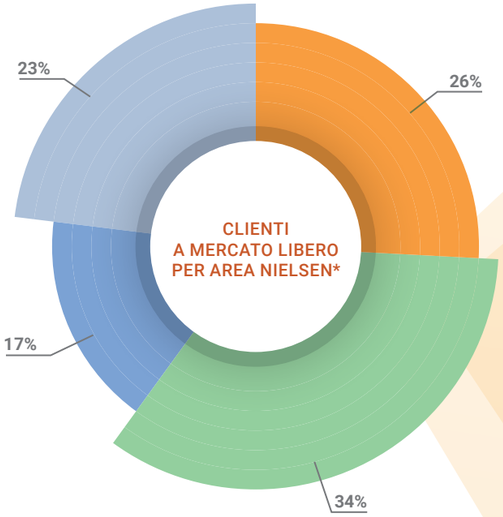
LA DISTRIBUZIONE

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.

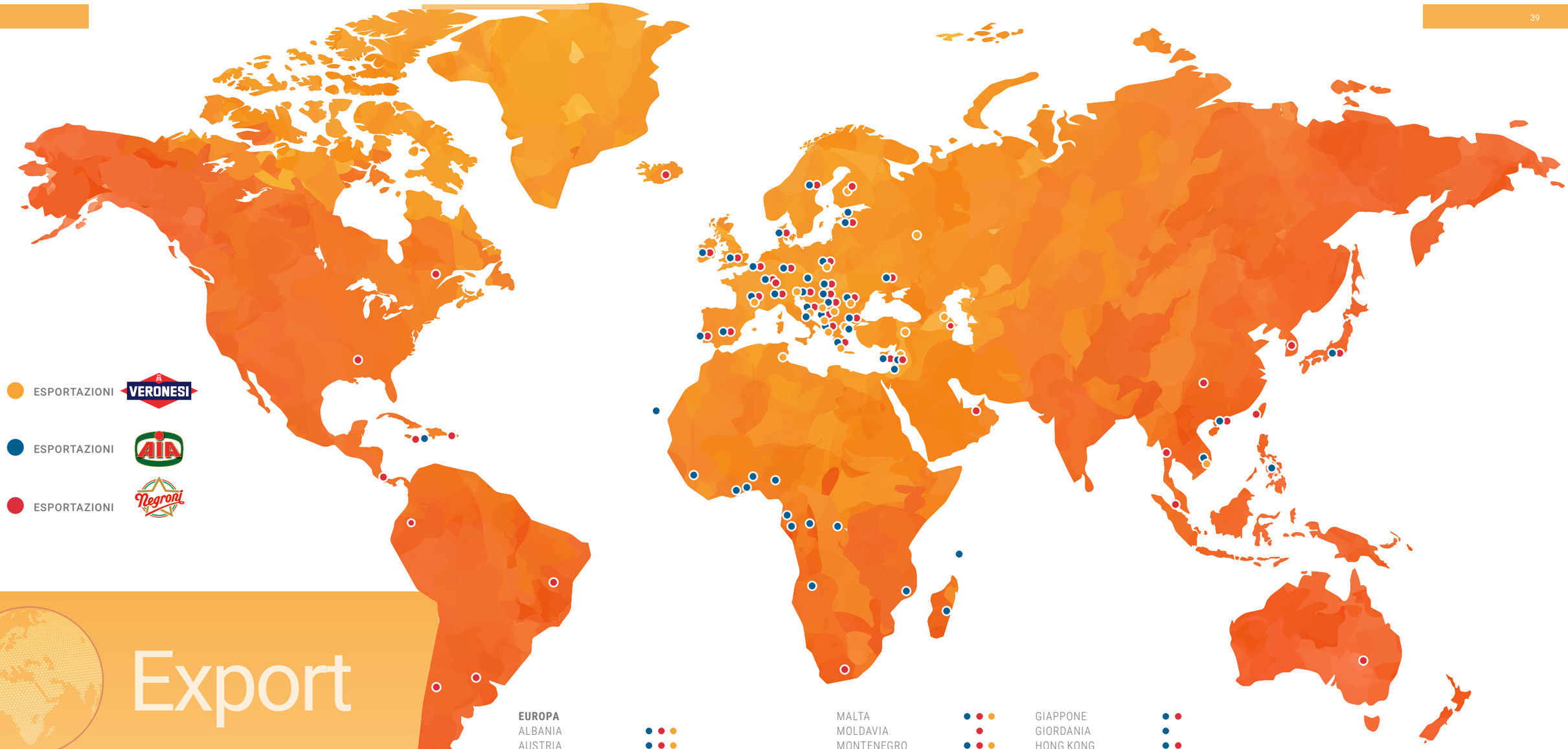








* Fonte: nostre elaborazioni su dati Cerved - Databank



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



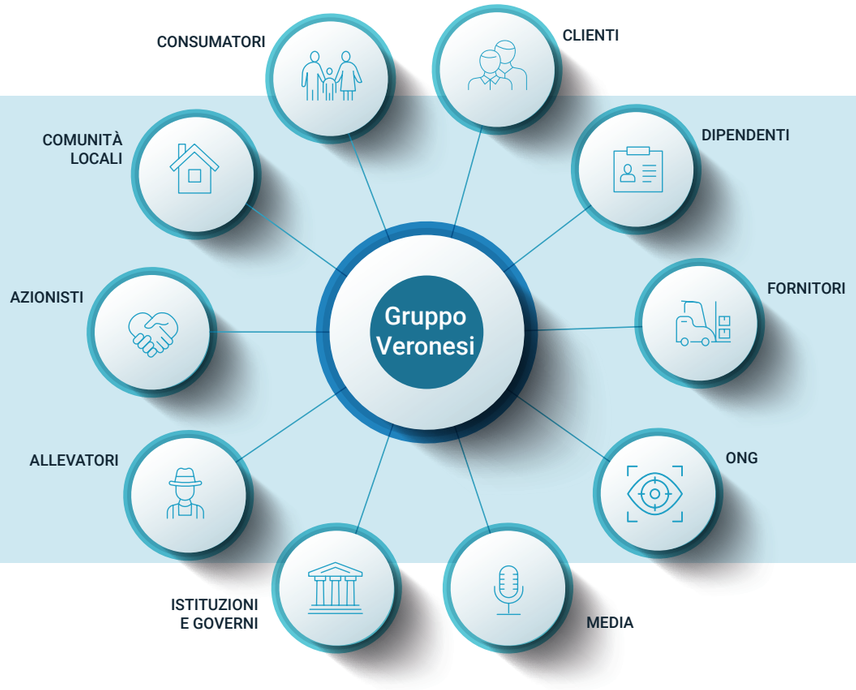
Gli stakeholder del Gruppo

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).

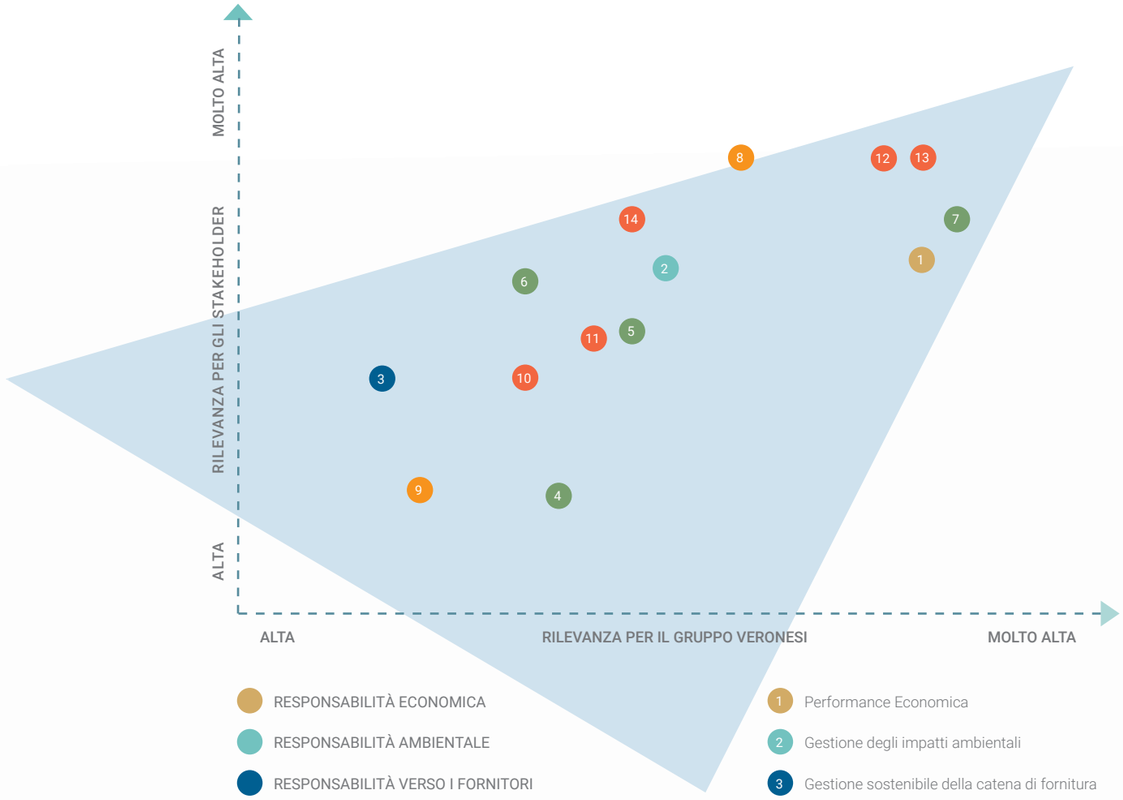


Analisi di materialità

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

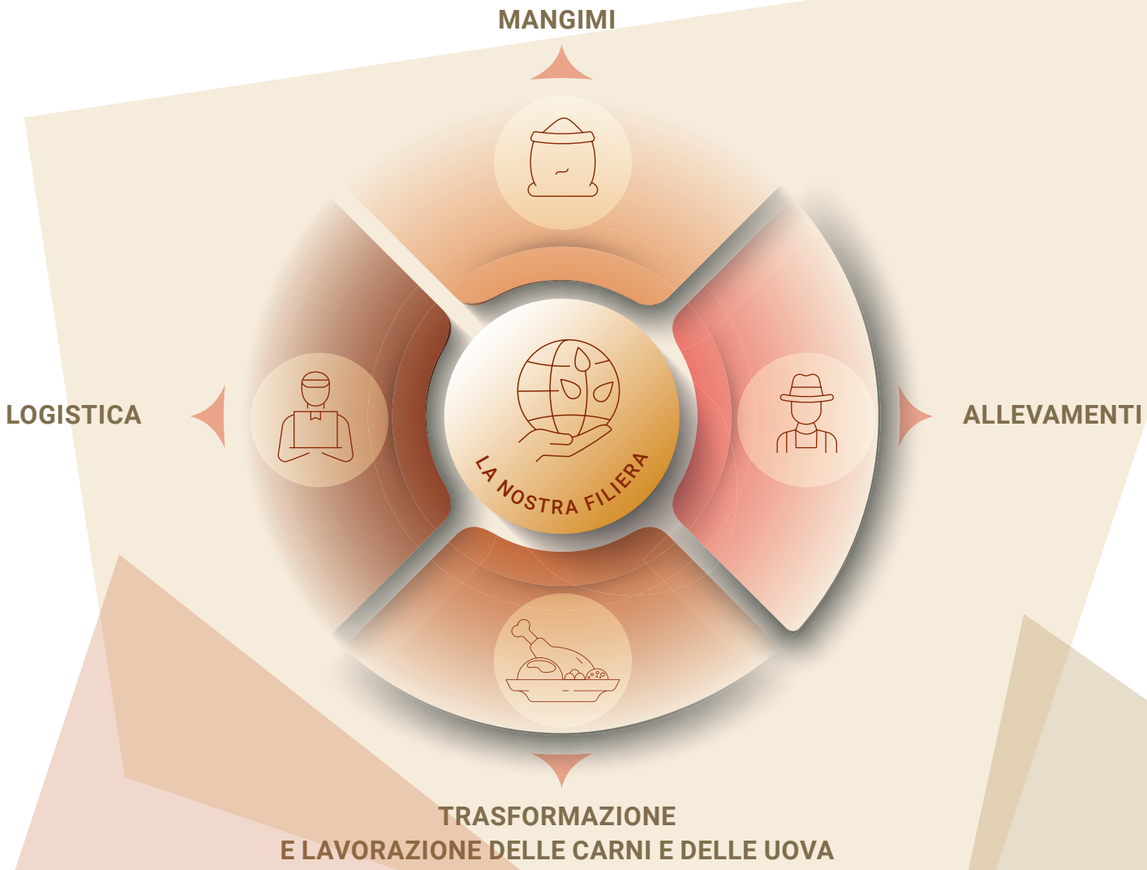




06 Una filiera di qualità

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.

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.

HACCP

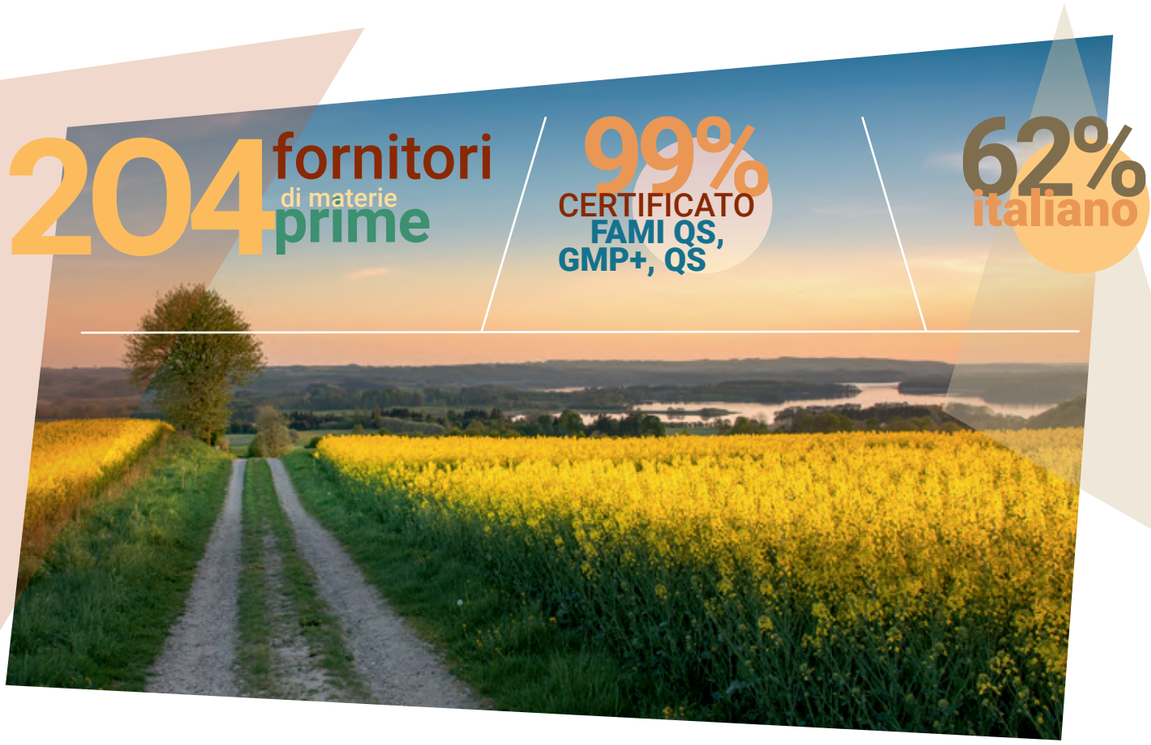
Tutti e sette gli stabilimenti sono dotati di manuale HACCP in linea con la norma internazionale ISO 22000:2018.
Il manuale è uno strumento per valutare i rischi lungo il processo e per inserire misure di controllo volte a garantire la salubrità e la sicurezza alimentare del prodotto finito.

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.



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 princìpi, 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 il 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 Manufactures' 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

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

73.000 ANALISI ESEGUITE

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

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.



1 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.

2 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 CO_2 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.







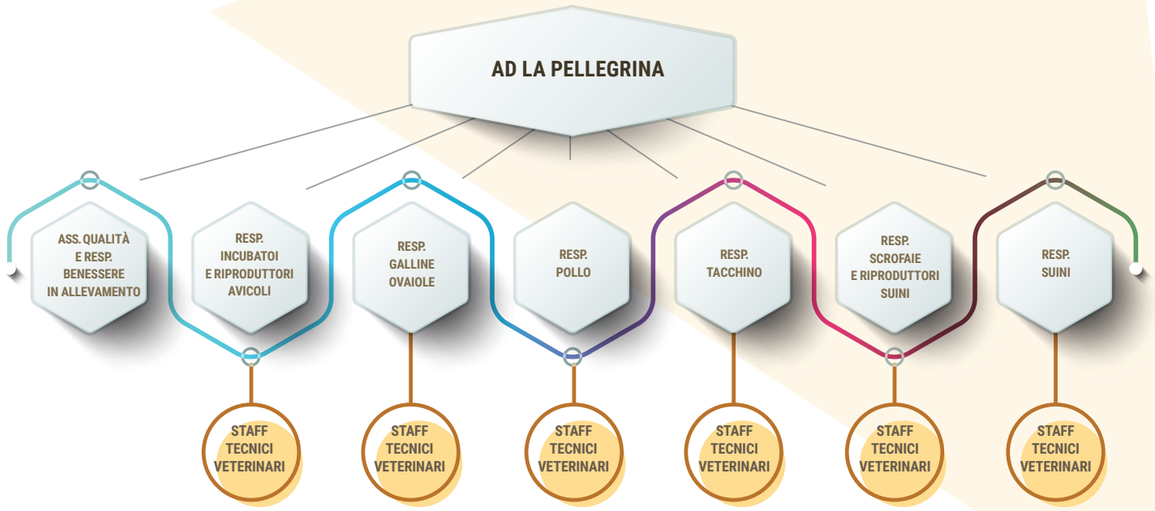
Gli allevamenti

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 allevatoriale, 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:



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.



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 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.







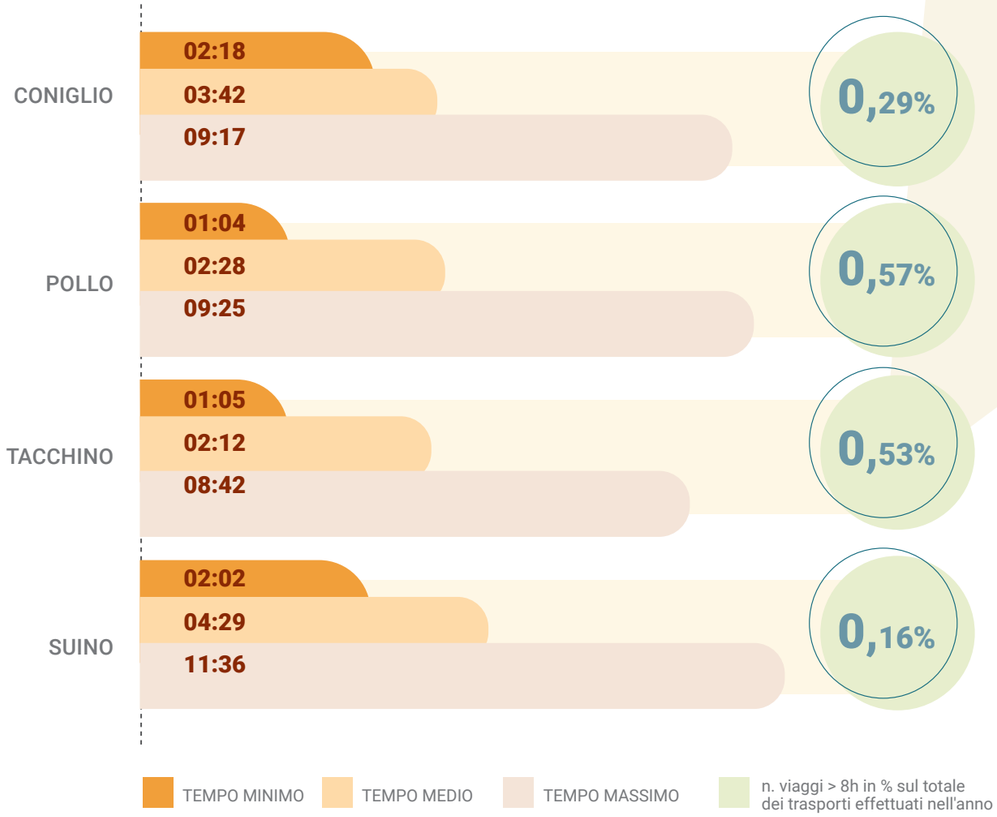
BENESSERE NELLA FASE DI TRASPORTO

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 soccidari.

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.

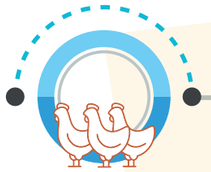
PROGETTI CHE GUIDANO L'INNOVAZIONE

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.

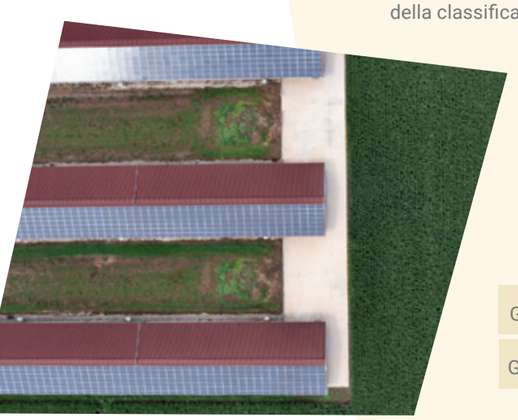


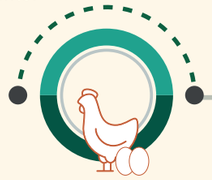
ALLEVAMENTI DI POLLASTRE

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, 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-sanitare 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 stato di circa 2,9 milioni di euro.

Fornitori: una selezione attenta e scrupolosa

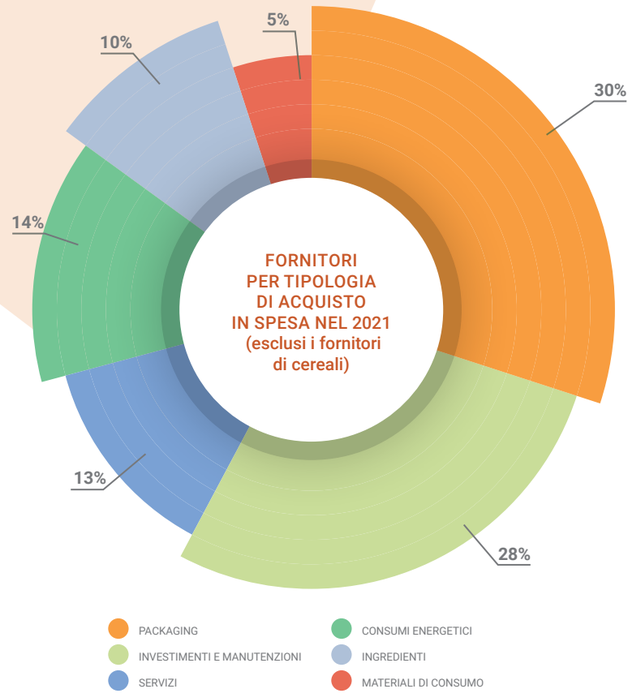
Il percorso per diventare nostri Partner prevede:

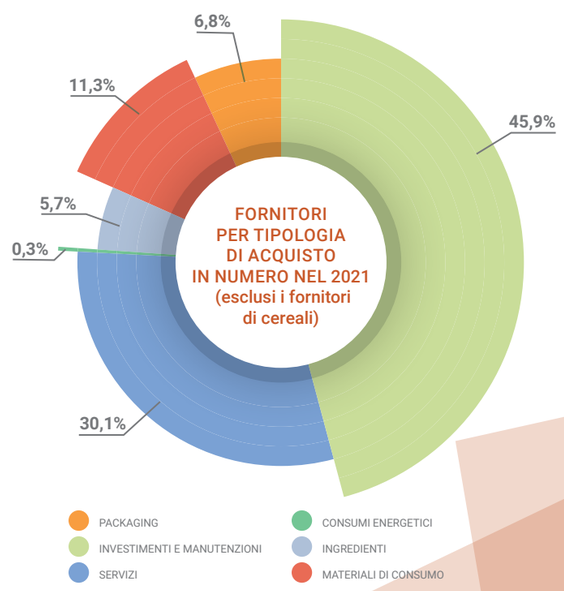


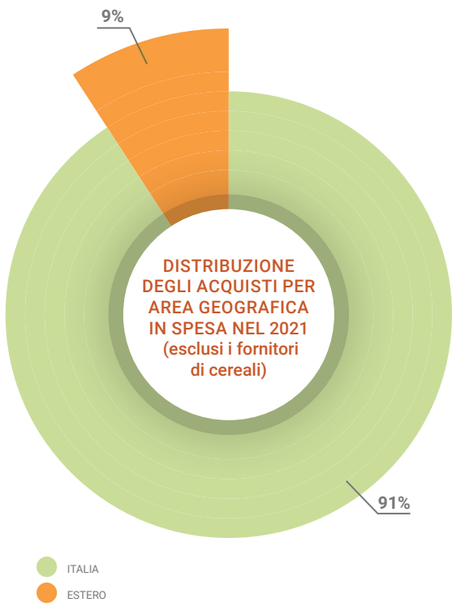
Tenendo conto del princìpio secondo il quale è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, i nostri fornitori, per poter essere riconosciuti come tali, preliminarmente devono accettare di condividere un percorso di validazione al fine di rispettare gli elevati standard 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.

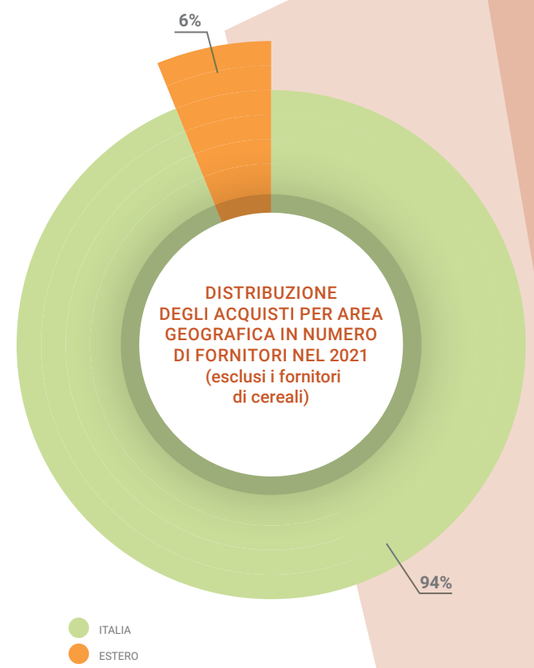
L'approvazione dei fornitori avviene attraverso una piattaforma di accreditamento (portale fornitori) nella quale viene anche richiesto di sostenere e rispettare princìpi fondamentali quali i diritti umani, i diritti dei lavoratori, l'attenzione all'ambiente e la lotta alla corruzione nell'ambito della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



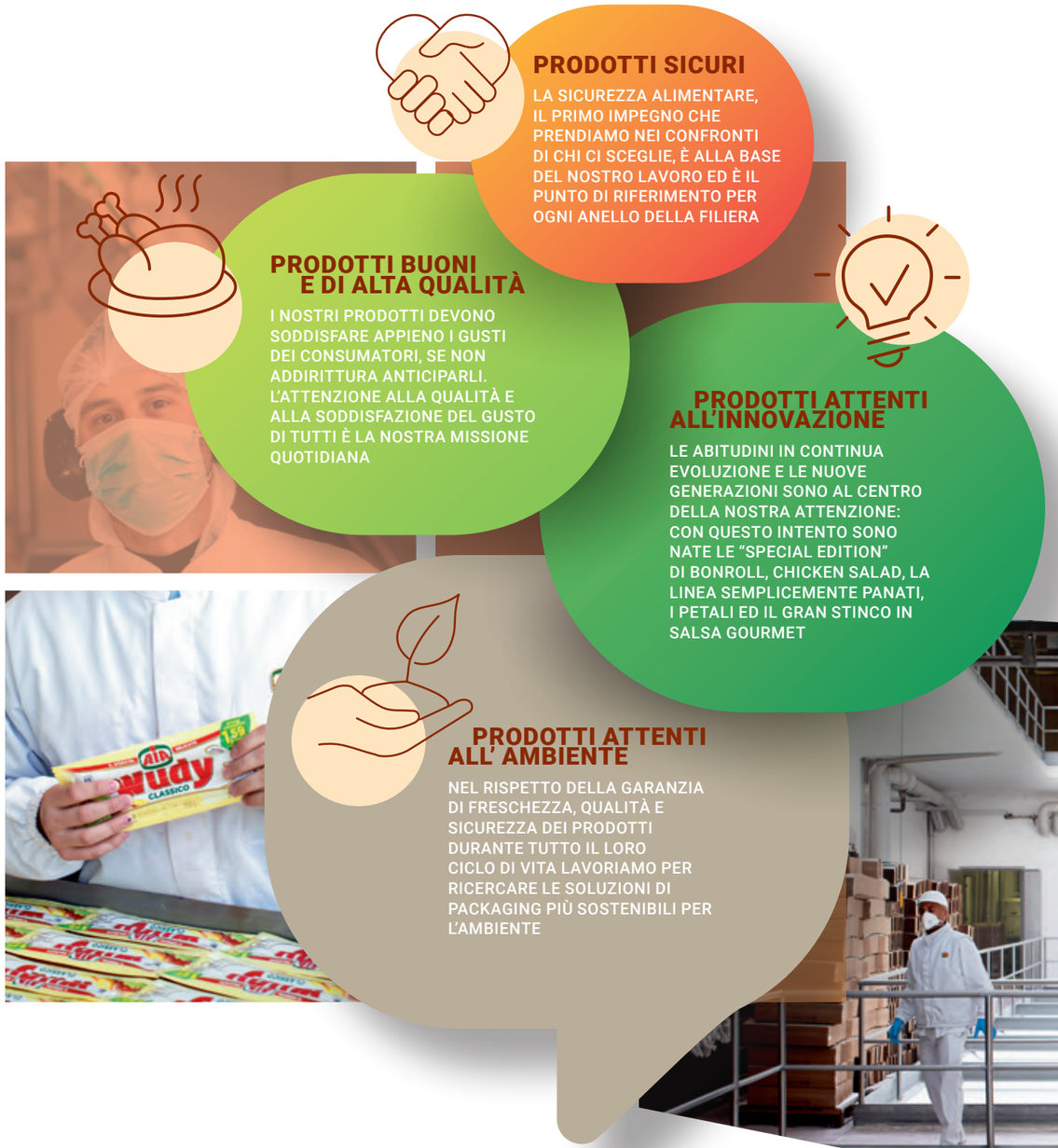






Le parole d'ordine dei nostri prodotti

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



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.



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: la 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.

Analisi sensoriale: la scienza che aiuta i controlli

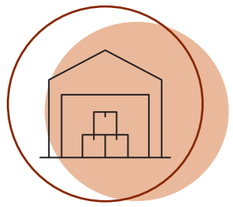
Il Gruppo non si limita a verificare in modo analitico la qualità dei prodotti: con l'esecuzione del sensory test ne viene verificata anche la conformità e la "bontà". Questa particolare analisi sensoriale applica la scienza ai 5 sensi e permette di verificare in modo oggettivo se un prodotto soddisfa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



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:



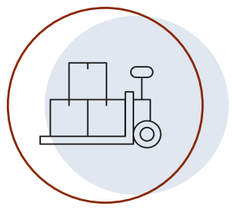
5 PIATTAFORME CENTRALI.

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.



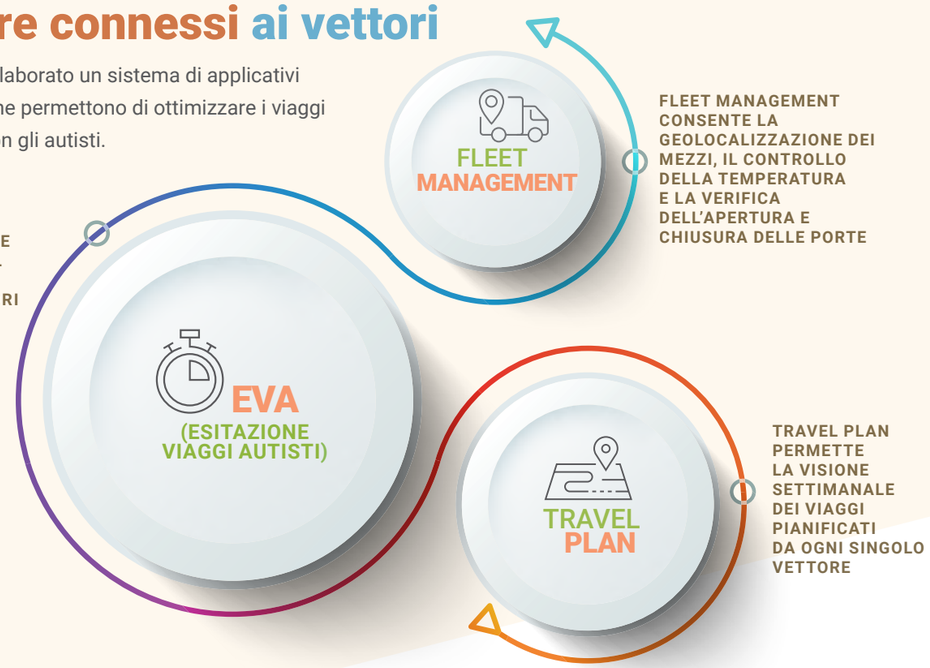
TRASPORTO PRIMARIO. Comprende i mezzi che percorrono la prima tratta dalle piattaforme centrali ai centri di distribuzione o transit point.

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.



Vallese di Oppeano: la logistica 4.0

Da questo polo, uno dei più avanzati esistenti, partirà tutto l'export AIA e Negroni, 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 ancore 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 CO_2 all'anno.

Sedi logistiche del Gruppo Veronesi



- **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)
- **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)
- **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 (Proficency 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.



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: 2015[1]
- ISO 22000: 2018[2]
- ISO 22005: 2008[3]

CERTIFICAZIONI AMBIENTALI

- UNI EN ISO 14001: 2015[4]

CERTIFICAZIONI PRINCÌPI ETICI LUNGO LA SUPPLY CHAIN

- Sedex[5]

CERTIFICAZIONI DI SITO PRODUTTIVO/FILIERA

- IFS[6] (International Food Standard)
- BRC e IFS logistic[7]
- BRC Global Standard for Food Safety[8]
- ASC Aquaculture Stewardship Council[9]
- Alimentazione Vegetale
- Prodotto non OGM
- Global Gap_CFM[10]
- Biologico
- VLOG "Ohne Gentechnik" Standard
- QS
- Tierwohl
- DTP 112 – Cereali e semi oleosi sostenibili
- DTP 030 – Alimentazione priva di OGM
- DTP 127 – Uova da galline allevate senza uso di antibiotici
- DTP 109 – Suino allevato senza antibiotico
- DTP 126 – Filiera avicola controllata
- DTP 42 – Prodotti zootecnici ottenuti da animali allevati secondo modalità definite

DISCIPLINARE

- Disciplinare Etichettatura Carni Avicole

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



07 Le nostre persone

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

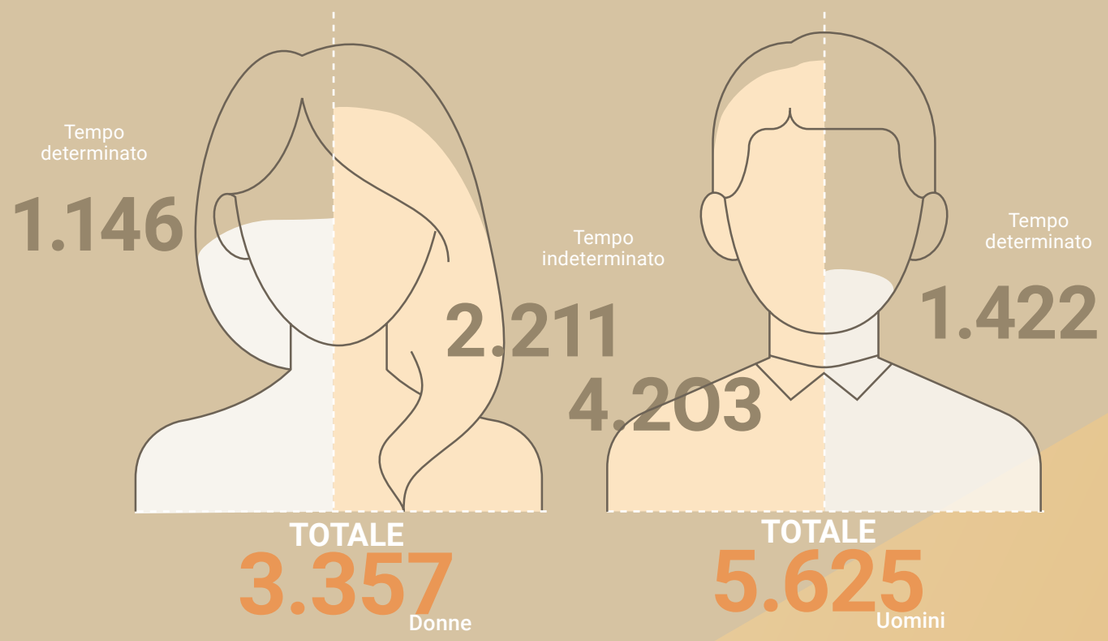
624 nuovi assunti

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

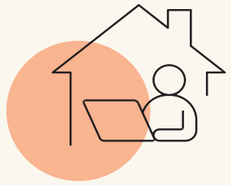
Prosegue il nostro impegno nell'orientamento e nell'incontro con i giovani laureandi delle Università italiane. Nel 2021 abbiamo raccontato la nostra azienda e le nostre opportunità a centinaia di studenti delle Università di Verona, Padova, Brescia, Milano e della Cattolica di Piacenza.

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 ecomomico. 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.



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.

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

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.



08 Rispetto dell'ambiente

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 ton di rifiuti 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 CO_2

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:

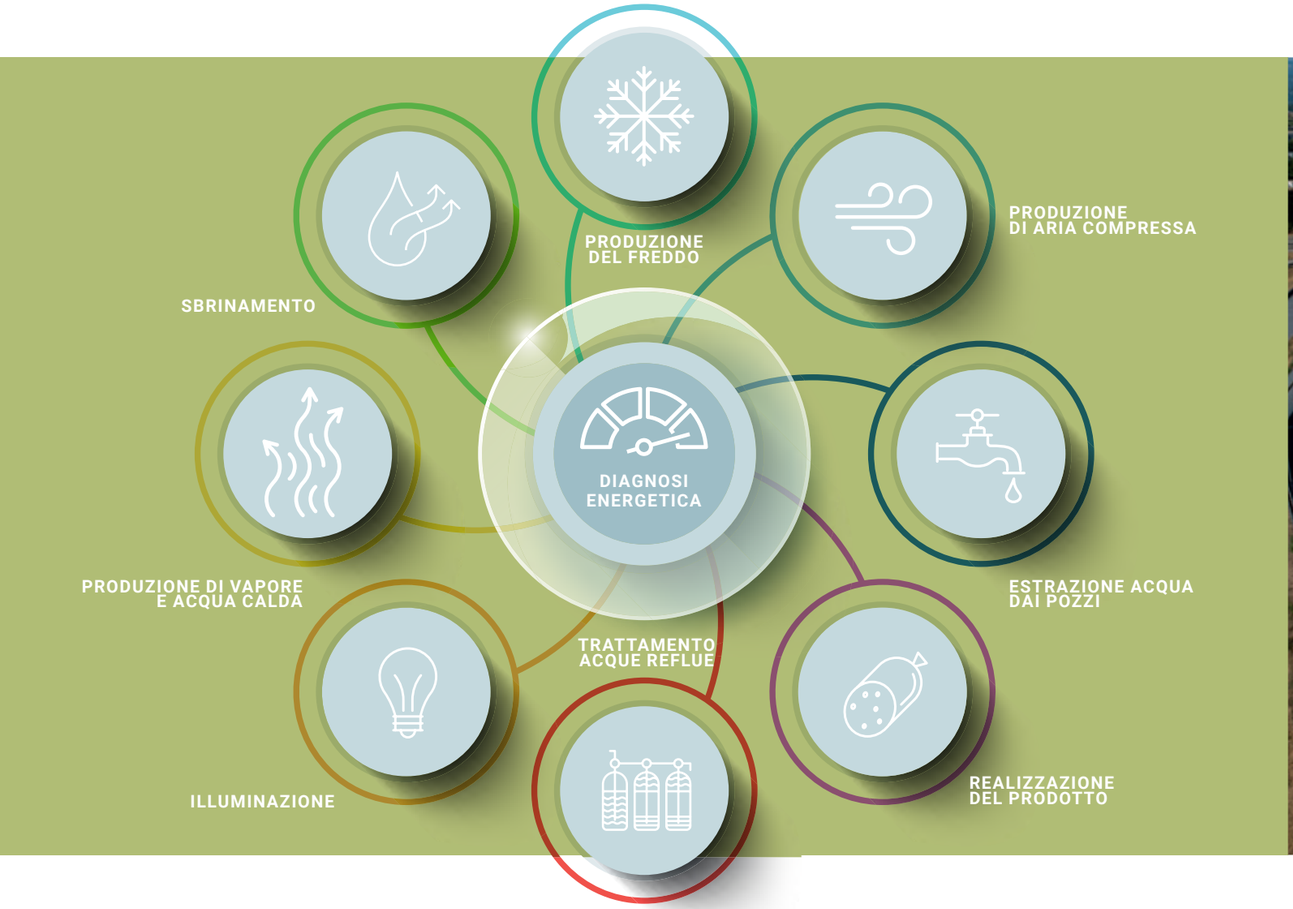
- Verifica dell'estensione delle aree agricole di proprietà
- Classificazione e conteggio delle specie arboree e arbustive presenti all'interno delle aree di proprietà individuate suddivise anche in alberi grandi, alberi piccoli e arbusti
- Stima della capacità di assorbimento degli inquinanti atmosferici da parte delle specie individuate e delle aree coltivate, calcolata 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 CO_2. 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 CO_2, 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 Torrile, portando a 7 gli impianti proprietari (Putignano, Guidonia, Bari, San Quirino e San Michele Extra).



2 nuovi impianti

7 impianti proprietari

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.



9% DA BIOGAS del fabbisogno energetico totale

Complessivamente questi impianti consentono di evitare l'immissione in atmosfera di circa 7.000 ton di CO_2/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.

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.

RIFIUTI

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



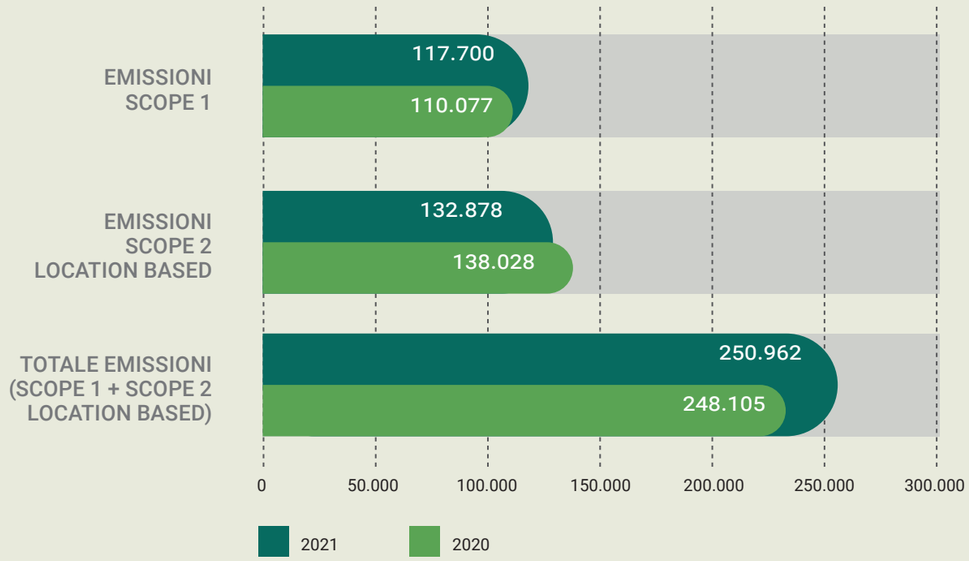
Emissioni

Nel corso del 2021 i consumi totali di energia del Gruppo si sono attestati a 4.108.854[1] 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 allevamenti) a partire dal 2021.



Nel 2021 le emissioni dirette del Gruppo Veronesi sono state pari a 117.814 tonnellate di CO_2 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 CO_2 sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 192.211 tonnellate di CO_2 calcolate con il metodo Market-based.
Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 Location-based) sono state pari a 250.692 tonnellate di CO_2 equivalente in lieve aumento rispetto al 2020 in cui si sono attestate a 248.105 tonnellate di CO_2 equivalente (+1%).

EMISSIONI SCOPE 1 E SCOPE 2 (tCO_2eq)

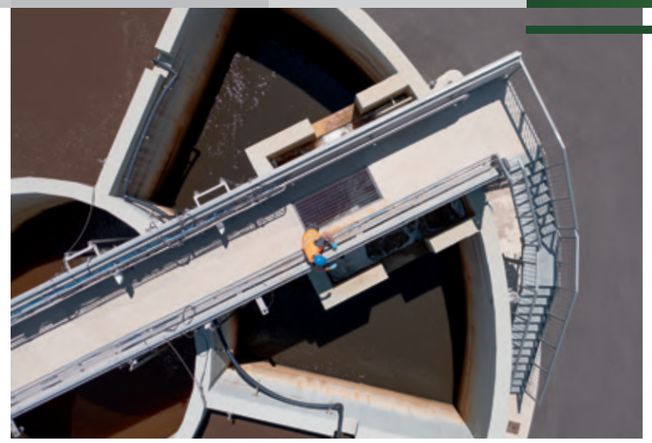


1. Per i fattori di conversione utilizzati ai fini del calcolo dei consumi energetici in GJ si veda la sezione Appendice del presente Annual Report.
2. Per i fattori di emissione usati per il calcolo di Scope 1 e Scope 2 si veda la sezione Appendice del presente Annual Report.
3. I GRI Sustainability 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 CO_2 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 gCO_2/kWh; Russia 2021: 323 gCO_2/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 gCO_2/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 gCO_2/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 CO_2, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2 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.





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 manutenuti 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.

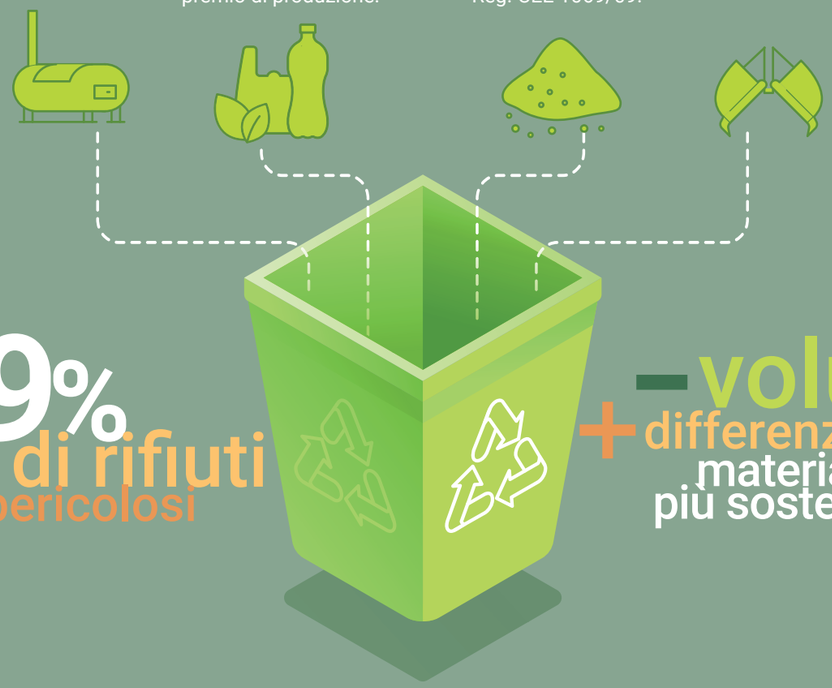
I rifiuti prodotti sono per il 98,65% non pericolosi e di questi quasi il 91% è destinato a riciclo, compostaggio o recupero, e la quantità restante inviata a smaltimento. I rifiuti pericolosi, meno del 2% del totale, sono scrupolosamente gestiti in conformità alle disposizioni di legge in materia. Di 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 CO_2 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 CO_2.

1 **Essiccamento**
dei fanghi derivanti dal processo di digestione anaerobica, che comporta una riduzione dei volumi di rifiuti da avviare al successivo trattamento.

2 **Differenziazione**
sempre maggiore, per ridurre il quantitativo di rifiuti avviati allo smaltimento e favorire il recupero di materiali come carta e cartone, nylon, legno, plastica. La differenziazione viene incentivata anche da obiettivi inseriti nel premio di produzione.

3 **Trattamento**
dei sottoprodotti di origine animale che si generano durante la lavorazione dei prodotti (SOA), trasformandoli in farine proteiche e grassi animali destinati all'industria dei petfood. Il processo di trasformazione è effettuato applicando scrupolosamente il Reg. CEE 1069/09.

4 **Compattatori**
usati al posto dei normali cassoni, così da ridurre i volumi di rifiuti in uscita e quindi il traffico indotto dal processo di raccolta.



99% di rifiuti non pericolosi

– volumi
+ differenziazione materiali più sostenibili



– 840 ton CO_2
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 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.





10 Allegati

Stakeholder e materialità

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

UNIONE NAZIONALE FILIERE AGROALIMENTARI CARNI E UOVA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI DI ALIMENTI ZOOTECNICI

ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DELLE CARNI E DEI SALUMI

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP

CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA

CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO

CONSORZIO CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Stakeholder	Canali di dialogo
Clienti	• Relazione quotidiana degli Uffici commerciali del Gruppo • Visite organizzate presso le sedi del Gruppo • Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture • Incontri dedicati • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo Linkedin
Fornitori	• Relazione quotidiana degli Uffici acquisti del Gruppo • Attività di selezione dei fornitori e valutazione delle performance in termini di qualità, costo del servizio e di criteri di responsabilità etica, sociale ed ambientale • Incontri periodici e verifiche presso i fornitori • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo Linkedin
Media	• Relazione della Funzione Corporate Communication del Gruppo • Dialogo costante con i media • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo Linkedin
Dipendenti	• Bacheche di comunicazione presso gli stabilimenti e gli uffici • Attività di formazione e aggiornamento periodico • Incontri periodici con le parti sociali • Intranet aziendale
ONG	• Dialogo costante con le principali associazioni • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo Linkedin
Istituzioni e Governi	• Collaborazione costante con le istituzioni locali e nazionali • Adempimenti alle richieste documentali previsti dalle normative vigenti preposte • Sito corporate gruppoveronesi.it, profilo Linkedin
Allevatori	• Collaborazione e supporto nelle attività quotidiane di allevamento e gestione delle strutture • Iniziative di formazione ed engagement dedicate
Consumatori	• Relazioni commerciali • Ascolto e gestione reclami • Siti dei principali brand e canali social proprietari
Comunità Locali	• Contribuzione allo sviluppo socio-economico dei territori in cui il Gruppo opera
Azionisti	• Assemblea degli azionisti • Pubblicazione dell'informativa su richiesta • Sezione del sito web Relazioni e Bilanci

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

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

Sostenibilità sociale

DISCLOSURE 102-8 Informazioni sui dipendenti e sugli altri collaboratori

Forza lavoro per categoria professionale e genere al 31 dicembre (Headcount)						
Categoria Professionale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	**5.667**	**3.314**	**8.981**	**5.625**	**3.357**	**8.982**
Dirigenti	62	2	**64**	55	3	**58**
Quadri	85	9	**94**	77	6	**83**
Impiegati	940	295	**1.235**	956	317	**1.273**
Operai	4.580	3.008	**7.588**	4.537	3.031	**7.565**
Collaboratori esterni	7	43	**50**	2	36	**38**
Somministrati	7	42	**49**	2	35	**37**
Stagisti	-	1	**1**	-	1	**1**
Totale forza lavoro	**5.674**	**3.357**	**9.031**	**5.627**	**3.393**	**9.020**

Forza lavoro per categoria professionale e genere (n. medio in FTE)						
Categoria Professionale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dipendenti	**5.302**	**2.797**	**8.099**	**5.437**	**2.916**	**8.353**
Dirigenti	63	2	**65**	59	3	**62**
Quadri	82	9	**91**	74	6	**80**
Impiegati	939	259	**1.198**	974	305	**1.279**
Operai	4.218	2.527	**6.745**	4.330	2.602	**6.932**
di cui avventizi	1.189	842	**2.031**	1.128	833	**1.961**
Collaboratori esterni	**12**	**39**	**51**	**3**	**7**	**10**
Somministrati	12	39	51	3	7	**10**
Totale forza lavoro	**5.314**	**2.836**	**8.150**	**5.441**	**2.923**	**8.363**

Dipendenti per tipologia contrattuale e per genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
A tempo indeterminato	4.076	2.118	**6.194**	4.203	2.211	**6.414**
A tempo determinato	1.591	1.196	**2.787**	1.422	1.146	**2.568**
Totale	**5.667**	**3.314**	**8.981**	**5.625**	**3.357**	**8.982**

Dipendenti per tipologia di impiego e per genere al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia d'impiego	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	5.631	2.897	**8.528**	5.589	2.905	**8.494**
Part-time	34	419	**453**	36	452	**488**
Part-time percentuale	0,57%	12,59%	**5,04%**	0,64%	13,46%	**5,43%**
Totale	**5.665**	**3.316**	**8.981**	**5.625**	**3.357**	**8.982**

Dipendenti per tipologia contrattuale, per genere e area geografica al 31 dicembre (Headcount)						
Tipologia contrattuale e area geografica	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Nord	**5.513**	**3.287**	**8.800**	**5.460**	**3.326**	**8.786**
A tempo indeterminato	3.925	2.092	**6.017**	4.041	2.180	**6.221**
A tempo determinato	1.588	1.195	**2.783**	1.419	1.146	**2.565**
Centro	**22**	**4**	**26**	**24**	**5**	**29**
A tempo indeterminato	22	4	**26**	24	5	**29**
A tempo determinato	-	-	**-**	-	-	**-**
Isole	**22**	**2**	**24**	**23**	**2**	**25**
A tempo indeterminato	22	2	**24**	23	2	**25**
A tempo determinato	-	-	**-**	-	-	**-**
Sud	**77**	**2**	**79**	**84**	**2**	**86**
A tempo indeterminato	74	2	**76**	81	2	**83**
A tempo determinato	3	-	**3**	3	-	**3**
Estero	**33**	**19**	**52**	**34**	**22**	**56**
A tempo indeterminato	33	18	**51**	34	22	**56**
A tempo determinato	-	1	**1**	-	-	**-**
Totale	**5.667**	**3.314**	**8.981**	**5.625**	**3.357**	**8.982**
A tempo indeterminato	**4.076**	**2.118**	**6.194**	**4.203**	**2.211**	**6.414**
A tempo determinato	**1.591**	**1.196**	**2.787**	**1.422**	**1.146**	**2.568**

DISCLOSURE 102-41 Accordi di contrattazione collettiva[2] (%)

	2020	2021
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	99,98%	100%

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

	2020		2021	
	Uomini	Donne	Uomini	Donne
Rapporto tra salario dei neoassunti e salario minimo locale[3]	1	1	1	1

2 Contrattazione di secondo livello.
3 Si faccia riferimento al CCNL Operati agricoli e florovivaisti 2018-2021 e al CCNL Industria alimentare 2019-2023.

DISCLOSURE 401-1 Nuove assunzioni e turnover[4]

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

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

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

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

Dipendenti in entrata per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2021											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	140	210	48	**398**	3	-	-	**3**	143	210	48	**401**
Donne	61	127	31	**219**	2	2	-	**4**	63	129	31	**223**
Totale	**201**	**337**	**79**	**617**	**5**	**2**	**-**	**7**	**206**	**339**	**79**	**624**

4 I dati relativi al turnover per genere e fascia d'età non includono i lavoratori avventizi.

Tasso di assunzione per genere, fascia d'età ed area geografica												
Percentuale	2021											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	2,5%	3,7%	0,9%	**7,1%**	0,1%	0,0%	0,0%	**0,1%**	2,5%	3,7%	0,9%	**7,1%**
Donne	1,8%	3,8%	0,9%	**6,5%**	0,1%	0,1%	0,0%	**0,1%**	1,9%	3,8%	0,9%	**6,6%**
Totale	**2,2%**	**3,8%**	**0,9%**	**6,9%**	**0,1%**	**0,0%**	**0,0%**	**0,1%**	**2,3%**	**3,8%**	**0,9%**	**6,9%**

Dipendenti in uscita per genere, fascia d'età ed area geografica												
Numero di dipendenti	2021											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	35	64	167	**266**	-	2	-	2	35	66	167	**268**
Donne	7	17	104	**128**	-	-	-	-	7	17	104	**128**
Totale	**42**	**81**	**271**	**394**	**-**	**2**	**-**	**2**	**42**	**83**	**271**	**396**

Tasso di turnover per genere, fascia d'età ed area geografica												
Percentuale	2020											
	Italia				Estero				Gruppo			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,62%	1,14%	2,97%	**4,73%**	0,00%	0,04%	0,00%	**0,04%**	0,62%	1,17%	2,97%	**4,76%**
Donne	0,21%	0,51%	3,10%	**3,81%**	0,00%	0,00%	0,00%	**0,00%**	0,21%	0,51%	3,10%	**3,81%**
Totale	**0,47%**	**0,90%**	**3,02%**	**4,39%**	**0,00%**	**0,02%**	**0,00%**	**0,02%**	**0,47%**	**0,92%**	**3,02%**	**4,41%**

DISCLOSURE 405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti

Numero dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Numero di dipendenti	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	62	2	**64**	55	3	**58**
Quadri	77	6	**83**	77	6	**83**
Impiegati	949	300	**1.249**	956	317	**1.273**
Operai	4.577	3.008	**7.585**	4.537	3.031	**7.568**
Totale	**5.665**	**3.316**	**8.981**	**5.625**	**3.357**	**8.982**

Numero di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Numero di dipendenti	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	-	6	**58**	**64**	-	8	50	**58**
Quadri	-	31	**52**	**83**	-	31	52	**83**
Impiegati	126	620	**503**	**1.249**	139	626	508	**1.273**
Operai	1.384	3.719	**2.482**	**7.585**	1352	3681	2535	**7.568**
Totale	**1.510**	**4.376**	**3.095**	**8.981**	**1.491**	**4.346**	**3.145**	**8.982**

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e genere al 31 dicembre						
Percentuale	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1,1%	0,1%	**0,7%**	1,0%	0,1%	**0,6%**
Quadri	1,4%	0,2%	**0,9%**	1,4%	0,2%	**0,9%**
Impiegati	16,8%	9,0%	**13,9%**	17,0%	9,4%	**14,2%**
Operai	80,8%	90,7%	**84,5%**	80,7%	90,3%	**84,3%**
Totale	**63,1%**	**36,9%**	**100,0%**	**62,6%**	**37,4%**	**100,0%**

Percentuale di dipendenti per categoria professionale e fascia d'età al 31 dicembre								
Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0,0%	0,1%	1,9%	**0,7%**	0,0%	0,2%	1,6%	**0,6%**
Quadri	0,0%	0,7%	1,7%	**0,9%**	0,0%	0,7%	1,7%	**0,9%**
Impiegati	8,3%	14,2%	16,3%	**13,9%**	9,3%	14,4%	916,2%	**14,2%**
Operai	91,7%	85,0%	80,2%	**84,5%**	90,7%	84,7%	80,6%	**84,3%**
Totale	**16,8%**	**48,7%**	**34,5%**	**100,0%**	**16,6%**	**48,4**	**35,0%**	**100,0%**

Composizione del Consiglio di Amministrazione per genere e fascia d'età al 31 dicembre								
Percentuale	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	0,0%	17,0%	83,0%	**100,0%**	0,0%	17,0%	83,0%	**100,0%**
Donne	0,0%	0,0%	0,0%	**0,0%**	0,0%	0,0%	0,0%	**0,0%**
Totale	**0,0%**	**17,0%**	**83,0%**	**100,0%**	**0,0%**	**17,0%**	**83,0%**	**100,0%**

DISCLOSURE 403-9 Infortuni sul lavoro dei dipendenti[5]

DIPENDENTI DEL GRUPPO		
Infortuni sul lavoro		
Numero di incidenti	2020	2021
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)[6]	2	1
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	**238**	**285**
Principali tipologie di infortuni sul lavoro		
Tipologia di incidente	2020	2021
Contusioni	88	125
Ferite da taglio	37	37
Lussazioni/Distorsioni/Fratture	46	77
Altre	67	46
Totale	**238**	**285**
TASSI DI INFORTUNIO[7]		
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	**0**	**0**
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	**0,15**	**0**
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	**17,56**	**20,64**

5. Si segnala che nel numero totale degli infortuni dei dipendenti non vengono considerati i casi di infezione SARS Cov-2 in quanto tale tipologia di casi non si realizza all'interno dei luoghi di lavoro nello svolgimento di mansioni previste per i lavoratori, per cui non è direttamente controllabile e gestibile da parte del datore di lavoro.
6. Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi. Si segnala che il caso di infortunio sul lavoro grave del 2021 fa riferimento ad un trauma distorsivo al ginocchio destro in seguito alla discesa da un carrello elevatore, che ha comportato una prognosi iniziale di 5 giorni. Una complicazione post-operatoria ha impedito il rientro al lavoro da parte del dipendente, causando il prolungamento della durata dell'infortunio oltre i 180 giorni.
7. Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate (13.667.208 nel 2020 e 13.804.955 nel 2021), utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

Sostenibilità ambientale

Per il 2021, i dati e le informazioni ambientali includono i siti produttivi, i centri di distribuzione, i transit point, i laboratori, le filiali, gli allevamenti e gli incubatoi di proprietà o in affitto a gestione diretta del Gruppo facenti capo alle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, sono inclusi 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 vengono considerate solamente per gli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO_2 equivalente e di smaltimento dei rifiuti, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale non sono considerate significative rispetto alle attività produttive del Gruppo.
Si segnala che, dal 2021, il perimetro dei dati ambientali è stato ampliato ricomprendendo il sito produttivo di Razumnoe (Russia) e gli allevamenti di Dimitrievka, Gertsevka, Graivoron e Korovino (Russia), non inclusi nei dati 2020 e i seguenti nuovi siti: il sito produttivo di Certosa (PR), la piattaforma logistica di Vallese di Oppeano (VR), l'incubatoio di Montegalda (VI). Ai fini della comparabilità dei dati si segnala che il contributo complessivo di questi siti risulta pari al 3% del totale dei consumi energetici e delle emissioni di GHG (Scope 1 e Scope 2 Location-based) del Gruppo.

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

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2020		2021	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
Conbustibili non rinnovabili			**2.144.469**		**2.309.905**
Gas metano	Smc	52.554.404	2.085.149	56.052.330	2.237.295
Gasolio per riscaldamento	litri	215.181	8.322	228.860	8.851
Gasolio per autotrazione	litri	318.374	12.130	341.676	13.047
GPL per riscaldamento	Smc	305.435	34.652	427.039	48.454
Benzina per autotrazione	litri	-	-	65.709	2.258
Olio da Combustione	kg	91.270	4.216	-	-
Conbustibili rinnovabili		**13.207.634**	**336.614**	**14.055.085**	**355.594**
Biogas	Smc	13.207.634	336.614	14.055.085	355.594
per caldaia digestore	Smc	70.075	1.786	71.645	1.813
per ETS Caldaie	Smc	3.154.442	80.395	3.094.523	78.291
per ETS Cogeneratore	Smc	8.961.620	228.399	8.671.399	219.386
per Torcia	Smc	793.955	20.235	666.021	16.850
per Essicatoio	Smc	227.542	5.799	1.551.497	39.253
Energia elettrica		**390.074.444**	**1.404.268**	**400.932.061**	**1.443.355**
Energia elettrica acquistata	kWh	410.797.189	1.478.870	421.766.526	1.518.359
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	410.797.189	1.478.870	421.766.526	1.518.359
di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	548.501	1.975	568.941	2.048
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	21.271.246	76.576	21.403.406	77.052
di cui da fonti non rinnovabili - prodotta da impianti a metano	kWh	-	-	-	-
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	38.640	139	33.300	120

CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE					
Tipologia di consumo	Unità di misura	2020		2021	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	21.232.606	76.437	21.370.106	76.932
Totale consumi energia	**GJ**		**3.885.351**		**4.108.854**
Energia rinnovabile	**GJ**		**262.012**		**280.590**
Energia non rinnovabile	**GJ**		**3.623.339**		**3.828.265**
% Energia rinnovabile sul totale	**%**		**6,74%**		**6,83%**

FATTORI DI CONVERSIONE

Unità di partenza	Unità di conversione	2020	2021	Fonte
Energia Elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036	COSTANTE
Gas Naturale	GJ/ton	49,595	49,893	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Gas Naturale (Densità)	kg/m3	0,8	0,8	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Gasolio per riscaldamento	GJ/ton	45,2860	45,2860	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Gasolio per riscaldamento (Densità)	litri/ton	1.171	1.171	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Gasolio per autotrazione	GJ/ton	45,321	45,127	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Gasolio per autotrazione (Densità)	litri/ton	1.189,54	1.181,798	DEFRA 2020, DEFRA 2021
GPL	GJ/ton	49,327	49,333	DEFRA 2020, DEFRA 2021
GPL (Densità)	kg/m3	2,3	2,3	FIRE: Linee guida Energy Manager
GPL (Densità)	kg/litri	0,56	0,56	FIRE: Linee guida Energy Manager
Benzina senza piombo per autotrazione	GJ/ton	46,211	46,176	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Benzina (Densità)	litri/ton	1357,021	1343,787	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Olio da combustibile	GJ/ton	46,198	46,174	DEFRA 2020, DEFRA 2021
Biogas	GJ/Smc	0,0255	0,0253	DEFRA 2020, DEFRA 2021

DISCLOSURE 302-3 Intensità energetica

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FEED			
	Unità di misura	2020	2021
Intensità energetica	GJ/ton	0,294	0,303

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2020	2021
Intensità energetica	GJ/ton	3,482	3,537

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico

PRELIEVO IDRICO					
Fonte del prelievo	Unità di misura	2020		2021	
		Tutte le aree	Aree con stress idrico[8]	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	8.241	-	8.502	42
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8.241	-	8.502	42
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	1.098	28	1.212	30
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.098	28	1.212	30
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Totale prelievo idrico	Megalitri	9.339	28	9.714	72

DISCLOSURE 303-4 Scarico di acqua

SCARICO DI ACQUA					
Destinazione di scarico	Unità di misura	2020		2021	
		Tutte le aree[9]	Aree con stress idrico	Tutte le aree	Aree con stress idrico
Acque di superficie (totale)	Megalitri	5.577,3	0,0	5.807,1	0,0
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	5.577,3	-	5.807,1	-
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	0,6	0,0	0,0	0,0
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,3	0,0	0,0	0,0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0,3	0,0	0,0	0,0
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	728,3	15,8	793,8	46,8
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	45,7	-
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	728,3	15,8	748,1	46,8
Totale scarico di acqua	Megalitri	33,1	-	27,1	-

8.Per la definizione delle aree a stress idrico è stato utilizzato Aqueduct, strumento del WRI è disponibile online alla pagina web: https://www.wri.org/our-work/ project/ aqueduct. Per l'analisi, sono stati tenuti in considerazione i risultati emersi nella colonna "baseline water stress".
9 A seguito di un processo di miglioramento del sistema di rendicontazione e al fine di garantire la comparabilità degli stessi, i dati relativi agli scarichi idrici del 2020 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Annual Report. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2020, pubblicato nella sezione Sostenibilità del sito www.gruppoveronesi.it.

DISCLOSURE 304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti a) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette

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

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Superficie (ha)	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
ACQUANEGRA CREMONESE (CR)	Lombardia	7,0	42	Morta di Pizzighettone	ZSC IT20A0001
		2,8	1.039	"Spinadesco"	ZPS IT20A0501
		2,8	825	Spiaggioni di Spinadesco	ZSC IT20A0016
		2,8	6.150	Fiume Po da Rio Boriacco a Bosco Ospizio	ZSC/ZPS IT4010018
FOSSANO (CN)	Piemonte	4,6	559	Greto e risorgive del Torrente Stura	ZSC IT1160071
		5,0	107	Zone umide di Fossano e Sant'Albano Stura (loc. san Lorenzo)	ZPS IT1160059
OSPEDALETTO EUGANEO (PD)	Veneto	1,3	13	Le Vallette	ZPS IT3260020
		3,5	15.096	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	ZSC/ZPS IT3260017
PUTIGNANO (BA)	Puglia	4,7	60,7	Grotte di Castellana	SIC IT9120001
		8,3	58,7	Pozzo Cucù	ZSC IT9120010
		5,3	47.600	Murgia di Sud.Est	ZSC IT9130005
		7,5	5.457	Murgia dei Trulli	ZSC IT9120002
QUINTO DI VALPANTENA (VR)	Veneto	0,9	989	Val Galina e Progno Borago	ZSC IT3210012
		5,6	476	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	ZSC IT32100043
		6,2	2.090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	ZSC IT3210042
S. POLO DI TORRILE (PR)	Emilia Romagna	3,7	2.622	Aree delle risorgive di Viarolo, Bacini di Torrile, Fascia golenale del Po	ZSC/ZPS IT4020017
		7,4	601	Parma Morta	ZSC/ZPS IT4020025
SAN PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	2,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	ZSC IT3220040
CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VR)	Veneto	9,2	989	Val Galina e Progno Borago	ZSC IT3210012
		6,9	118	Fontanili di Povegliano	ZSC/ZPS IT310008
		0,6	476	Fiume Adige tra Belluno Veronese e Verona Ovest	ZSC IT3210043
CORREGGIO (RE)	Emilia Romagna	5,6	1.100	Valle delle Bruciate e Tresinaro	ZPS IT4040017
		5,6	137	Cassa di espansione del Tresinaro	ZPS IT4030019

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Superficie (ha)	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
CREMONA (CR)	Lombardia	6,5	825	Spiaggioni di Spinadesco	IT20A0016
		2,4	1.039	"Spinadesco"	ZPS IT20A0501
MAGRETA DI FORMIGINE (MO)	Emilia Romagna	6,4	476	Casse di espansione del Secchia	ZSC/ ZPS IT4030011
		7,5	371	Salse di Nirano	ZSC IT4040007
		9,7	189	Rio Rodano, Fontanili di Fogliano e Ariolo e Oasi di Marmirolo	ZSC IT4030021
		6,8	785	San Valentino, Rio della Rocca	ZSC IT4030016
		2,2	50	Colombarone	ZSC IT4040012
NOGAROLE ROCCA (VR) LOC. SALETTE CALETTE	Veneto	3,6	118	Fontanili di Povegliano	ZSC/ZPS IT321008
		10,0	111	Palude di Pellegrina	SIC/ZPS IT3210015
S. GIORGIO IN BOSCO (PD)	Veneto	5,5	133	Palude di Onara	ZPS IT3260001
		5,5	148	Palude di Onara e corso d'acqua di risorgiva S.Girolamo	ZSC IT3260022
		10,2	27	Muson vecchio, sorgenti e roggia Acqualonga	ZSC 3260023
		21,0	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	ZSC IT3220040
		0,5	3.848	Grave e zone umide del Brenta	ZSC/ZPS IT3260018
S. MARIA DI ZEVIO (VR)	Veneto	1,8	2.090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	SIC IT32100042
		2,8	186	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		6,0	167	Palude del Feniletto – Sguazzo Vallese	SIC/ZPS IT3210014
SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)	Friuli Venezia Giulia	1,6	2.719	Greto del Tagliamento	ZSC IT3310007
		2,8	83	Lago di Ragogna	ZSC IT3320020
		6,6	62	Quadri di Fagagna	ZSC IT3320022
		8,9	98	Torbiera di Casasola e Andreuzza	ZSC IT3320021
		8,8	10	Magredi di Coz	ZSC IT3320024
		7,3	3.580	Valle del medio Tagliamento	ZSC IT3320015
		10,3	969	Magredi di Tauriano	ZSC IT3310008
		19,6	10.097	Magredi di Pordenone	ZPS IT3311001
		10,1	14	Torbiera di Sequals	ZSC/SIC IT3310005

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Superficie (ha)	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)	Veneto	2,4	2.090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
		10,0	186	Sguazzo di Rivalunga	SIC/ZPS IT32100019
		10,0	989	Val Galina e Progno Borago	SIC IT3210012
TIZZANO VAL PARMA (PR)	Emilia Romagna	7,0	825	Monte Fuso	SIC IT4020015
		9,0	424	Barboj di Rivalta	SIC IT4020023
VAZZOLA (TV)	Veneto	8,0	4.752	Grave del Piave – Fiume Soligo – Fosso di Negrisia	SIC IT3240030
		9,0	4.687	Grave del Piave	ZPS IT3240023
		9,0	1.955	Ambito fluviale del Livenza e corso inferiore del Monticano	SIC IT3240029
VERONA (VR)	Veneto	2,2	2.090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	IT32100042
VILLAFRANCA (VR)	Veneto	4,5	118	Fontanili di Povegliano	SIC/ZPS IT3210008
VILLAGANZERLA DI CASTEGNERO (VI)	Veneto	1,6	12.906	Colli Berici	IT3220037
		7,5	15.096	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	SIC/ZPS IT3260017
ZIBELLO (PR)	Emilia Romagna	1,0	336	Golena del Po presso Zibello	ZPS IT4020019
		2,2	210	Bosco Ronchetti	IT20A0015
		2,0	300	Riserva Regionale Bosco Ronchetti	ZPS IT20A0401
		4,0	1.245	Prati e Ripristini ambientali di Frescarolo e Samboseto	ZPS IT4020018
		5,3	1.005	Basso Taro	SIC/ ZPS IT4020022
CERTOSA (PR)	Emilia Romagna	0,3	1.277	Boschi di Carrega	ZSC IT4020001
		3,1	3.810	Medio Taro	ZSC -ZPS IT4020021
AVIANO (PN)	Friuli Venezia Giulia	8,0	2.713	Foresta del Cansiglio	ZSC IT3310006
		6,1	261	Risorgive del Vinchiaruzzo	ZSC IT3310010
BELLUNO (BL)	Veneto	5,8	212	Fontane di Nogarè	ZSC IT3230044
		2,7	31.383	Dolomiti feltrine e bellunesi	ZSC/ZPS IT3230083
		2,3	3.236	Fiume Piave dai Maserot alle Grave di Pederobba	ZSC IT3230088
		8,2	126	Valpiana - Valmorel	ZSC IT3230068
		1,5	24,7	Torbiera di Antole	ZSC IT3230045

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Superficie (ha)	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
BONDENO DI GONZAGA (MN)	Lombardia	6,5	150	Siepi e canali di Resega - Foresta	ZPS IT4040016
		6,7	7.223	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia	ZPS IT20B0501
CASTEGNERO (VI)	Veneto	5,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	ZSC IT3220040
		7,3	15.096	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	ZSC/ZPS IT3260017
		0,7	12.906	Colli Berici	ZSC IT3220037
GUARDIAREGIA (CB)	Molise	0,3	978	Sella di Vinchiaturo	SIC/zps IT7222296
		0,6	25.002	La Gallinola - Monte Miletto - Monti del Matese	SIC/ZPS IT7222287
ISOLA DELLA SCALA (VR)	Veneto	5,7	118	Fontanili di Povegliano	ZSC/ZPS IT321008
		8,6	167	Palude del Feniletto – Sguazzo Vallese	ZSC/ZPS IT3210014
		9,0	186	Sguazzo di Rivalunga	ZSC/ZPS IT32100019
		9,1	2.090	Fiume Adige tra Verona Est e Badia Polesine	ZSC IT32100042
		6,2	111	Palude di Pellegrina	ZSC/ZPS IT32150015
ISORELLA (BS)	Lombardia	Non presenti entro 10 km	Non presenti entro 10 km		
MORENGO (BG)	Lombardia	3,7	12	Fontanile Brancaleone	ZSC IT2060013
		9,8	5,3	Boschetto Della Cascina Campagna	IT2060014
PADERNO PONCHIELLI (CR)	Lombardia	6,6	141	Lanche di Azzanello	ZSC IT20A0006
		8,2	72	Scolmatore di Genivolta	ZSC IT20A0017
		8,4	76	Isola Uccellanda	ZPS/ZSC IT20A0008
RONCOFERRARO (MN)	Lombardia	6,5	7.223	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia	ZPS IT20B0501
		19,9	530	Vallazza	ZSC/ZPS IT20B0010
		15,9	1.948	Valli del Mincio	ZPS IT20B0009
		2,8	25	Chiavica del Moro	ZSC IT 20B0014
S. PIETRO IN GU' (PD)	Veneto	2,7	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	SIC IT3220040
		7,3	3.848	Grave e zone umide del Brenta	SIC/ ZPS IT3260018

Siti operativi di proprietà, affittati, gestiti o adiacenti a aree protette e aree ad alto valore di biodiversità al di fuori delle aree protette					
Sito	Area Geografica	Posizione del sito rispetto all'area protetta o ad alto valore di biodiversità (km)	Superficie (ha)	Valore della biodiversità	Categorizzazione di status protetto
S. QUIRINO (PN)	Friuli Venezia Giulia	Confinante	10.097	Magredi di Pordenone	ZPS IT3311001
ROSARO DI GREZZANA (VR)	Veneto	2,92	989	Val Galina e Progno Borago	ZSC IT3210012
		7,5	171	Monti Lessini: Ponte di Veja, Vaio della Marciora	ZSC/ZPS IT3210006
		9,02	233	Monti Lessini: cascate di Molina	ZSC IT3210002
MONTEGALDA (VI)	Veneto	6,7	12.905	Colli Berici	ZSC IT3220037
		7,6	715	Bosco di Dueville e risorgive limitrofe	ZSC IT3220040
		6,9	15.095	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	ZSC/ZPS IT3260017

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

EMISSIONI DIRETTE			
	Unità di misura	2020	2021
Gas metano	tCO_2eq	106.300	113.301
Gasolio per riscaldamento	tCO_2eq	593	631
Gasolio per autotrazione	tCO_2eq	811	858
GPL per riscaldamento	tCO_2eq	2.065	2.887
Olio da Combustione	tCO_2eq	289	-
Benzina per autotrazione	tCO_2eq	-	114
Biogas [10]	tCO_2eq	20	22
Totale emissioni Scope 1	tCO_2eq	110.077	117.814

DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)[11]

EMISSIONI INDIRETTE			
	Unità di misura	2020	2021
Emissioni di Scope 2 - Location Based	tCO_2	138.028	132.878
Emissioni di Scope 2 - Market Based	tCO_2	191.431	192.211

TOTALE EMISSIONI			
	Unità di misura	2020	2021
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO_2eq	248.105	250.692
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO_2eq	301.508	310.025

FATTORI DI EMISSIONE 2020 in CO_2eq

Gas Metano ($kgCO_2eq/mc$)	GPL (tCO_2eq/ton)	Olio da combustibile (tCO_2eq/ton)	Gasolio per autotrazione (tCO_2eq/ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO_2eq/ton)	Benzina per autotrazione (tCO_2eq/ton)	Biogas (tCO_2eq/ton)
2,02266	2,93881	3,16532	3,02861	3,22934	2,31467	0,00021
DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020	DEFRA 2020

Energia Elettrica - Location based ($KgCO_2/kWh$) - Italia	Energia Elettrica - Market based ($kgCO_2/kWh$) – Italia	Energia Elettrica - Location based ($KgCO_2/kWh$) - Russia	Energia Elettrica - Market based ($kgCO_2/kWh$) – Russia
0,336	0,466	0,331	0,331
Terna Confronti Internazionali 2018	AIB 2020	Terna Confronti Internazionali 2018	Terna Confronti Internazionali 2018

10 Le emissioni di Scope 1 relative al biogas sono state calcolate utilizzando un fattore di emissione pari a 0,00022 $kgCO_2eq/KWh$ (DEFRA 2021) che considera pari a "0" il valore delle emissioni di CO_2 e conteggia invece i valori per le emissioni di N_2O e CH_4 (Fonte della metodologia: DEFRA 2021).
11. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method". Per il calcolo delle emissioni di Scope 2, in linea con i GRI Sustainability Reporting Standards, sono state utilizzate entrambe le metodologie di calcolo. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO_2 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 gCO_2/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes). Per la Russia (non presente negli "European Residual Mixes 2020") è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali. 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 gCO_2/kWh ; Russia 2021: 323 gCO_2/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 CO_2, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2 equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

FATTORI DI EMISSIONE 2021 in CO_2eq

Gas Metano ($kgCO_2eq/mc$)	GPL (tCO_2eq/ton)	Olio da combustibile (tCO_2eq/ton)	Gasolio per autotrazione (tCO_2eq/ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO_2eq/ton)	Benzina per autotrazione (tCO_2eq/ton)	Biogas (tCO_2eq/ton)
2,02135	2,93929	3,16501	2,96907	3,23028	2,33969	0,00022
DEFRA 2021	DEFRA 2021	DEFRA 2021	DEFRA 2021	DEFRA 2021	DEFRA 2021	DEFRA 2021

Energia Elettrica - Location based ($KgCO_2/kWh$) - Italia	Energia Elettrica - Market based ($kgCO_2eq/kWh$) – Italia	Energia Elettrica - Location based ($KgCO_2/kWh$) - Russia	Energia Elettrica - Market based ($kgCO_2/kWh$) – Russia
0,315	0,457	0,323	0,323
Terna Confronti Internazionali 2019	AIB 2021	Terna Confronti Internazionali 2019	Terna Confronti Internazionali 2019

DISCLOSURE 305-4 Intensità delle emissioni di GHG

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FEED			
	Unità di misura	2020	2021
Intensità emissiva	tCO_2eq/ton	0,0196	0,0193

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FOOD			
	Unità di misura	2020	2021
Intensità emissiva	tCO_2eq/ton	0,217	0,211

DISCLOSURE 306-3 Rifiuti prodotti

RIFIUTI PER TIPOLOGIA			
	Unità di misura	2020	2021
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	ton	3.585	1.624
Imballaggi di carta e cartone	ton	2.556	2.911
Imballaggi di plastica	ton	2.215	2.257
Imballaggi in materiali misti	ton	4.609	4.870
Digestato prodotto dal trattamento anaerobico di rifiuti di origine animale	ton	6.407	8.447
Altri rifiuti non pericolosi	ton	13.122	11.210
Altri rifiuti pericolosi	ton	756	661
Totale rifiuti prodotti	ton	33.248	31.981

Sostenibilità economica

DISCLOSURE 201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito

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
Valore economico distribuito, di cui:	3.099.938	3.383.297
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[12]	2	1
Comunità	434	115
Remunerazione della PA	7.300	-16.406

12 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.

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 CO_2e 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.

Indice dei contenuti GRI

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 102: GENERAL DISCLOSURES (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	8	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	25-35	
102-3	Luogo della sede principale	36	
102-4	Luogo delle attività	39	
102-5	Proprietà e forma giuridica	8	
102-6	Mercati serviti	35-39	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	16-17; 20-35; 88	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	88; 120-121	
102-9	Catena di fornitura	48-85	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	137	
102-11	Principio di precauzione	11; 98-111; 137	
102-12	Iniziative esterne	42	
102-13	Adesione ad associazioni	118	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	5	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	12-13	
Governance			
102-18	Struttura della governance	9-10	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	43	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	121	
102-42	Identificazione e selezione degli stakeholder	43	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	119	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
102-44	Temi e criticità chiave sollevati	45; 119	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	8; 137	
102-46	Definizione dei contenuti del report e perimetri dei temi	119	
102-47	Elenco dei temi materiali	45; 119	
102-48	Revisione delle informazioni	128	
102-49	Modifiche nella rendicontazione	137	
102-50	Periodo di rendicontazione	137	
102-51	Data del report più recente	137	
102-52	Periodicità di rendicontazione	137	
102-53	Contatti per chiedere informazioni riguardanti il report	137	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	137	
102-55	Indice dei contenuti GRI	138-143	
102-56	Assurance esterna	144-147	
TOPIC-SPECIFIC STANDARDS			
Tematica materiale: Performance economica			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	16-17; 114-115	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	114-115	
GRI 201: Performance economiche (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	114; 136	
Tematica materiale: Etica e compliance			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	12-13	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	12-13	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 205: Anticorruzione (2016)			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel corso del 2021 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.	
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel corso del 2021 non si sono registrate azioni legali contro il Gruppo con riferimento a pratiche anti-competitive e/o violazioni di regolamentazioni in tema di anti-trust e pratiche monopolistiche.	
GRI 419: Compliance socio-economica (2016)			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	In data 7 dicembre 2021 la società Agricola Tre Valli Società Cooperativa ha perfezionato un accordo di adesione con Agenzia delle Entrate - Ufficio Regionale del Veneto per una somma pari ad euro 316.860,98.	
Tematica materiale: Sviluppo socio-economico del territorio			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	20-39	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	20-39	
GRI 202: Presenza sul mercato (2016)			
202-1	Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale	121	
203-2	Impatti economici indiretti significativi	48-85	
Tematica materiale: Gestione sostenibile della catena di fornitura			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	48-85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	48-85	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	73	
GRI 308: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri ambientali (2016)			
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	73	
GRI 414: Valutazione dei fornitori sulla base di criteri sociali (2016)			
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	73	
Tematica materiale: Gestione degli impatti ambientali			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	98-111	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	98-111	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	102-103; 106; 126-127	
302-3	Intensità energetica	127	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	108-109	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	108-109	
303-3	Prelievo idrico	108-109; 128	
303-4	Scarico di acqua	109; 128	
GRI 304: Biodiversità (2016)			
304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	129-133	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	107; 134-135	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	107; 134-135	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	107; 135	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	110-111	
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	110-111	
306-3	Rifiuti prodotti	111; 135	
GRI 307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel corso del 2021 non sono state registrate multe o sanzioni non monetarie per il mancato rispetto di leggi e regolamenti ambientali.	
Tematica materiale: Sviluppo e benessere dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88-91	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88-91	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	122-123	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	123-124	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
Tematica materiale: Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	95	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	95	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	95	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	95	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	95	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	95	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	93	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	90; 95	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	95	
403-9	Infortuni sul lavoro	125	
Tematica materiale: Tutela dei lavoratori			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	88-93	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	88-93	
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management (2016)			
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	Il periodo minimo di preavviso per cambiamenti organizzativi previsto dalla contrattazione collettiva di secondo livello per i dipendenti del Gruppo è 15 giorni.	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di discriminazione all'interno dell'Azienda.	
GRI 407: Libertà di associazione e contrattazione collettiva (2016)			
407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	Considerato il contesto operativo del Gruppo Veronesi, non sono stati identificati rischi significativi relativi alla libertà di associazione e contrattazione collettiva presso le società del Gruppo o i loro fornitori.	
Tematica materiale: Sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52; 70-73; 79-85	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52; 70-73; 79-85	

GRI Standards	Disclosure	Pagina	Omissione
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi di non conformità riguardo agli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.	
Tematica materiale: Consumo e marketing responsabile			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	11-13	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	11-13	
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)			
417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi significativi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di informazione e comunicazione di prodotti e servizi.	
417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel corso del 2021 non si sono registrati casi significativi di non-compliance a regolamenti e/o codici volontari con riferimento a pratiche di comunicazioni di marketing, promozione e pubblicità.	
Tematica materiale: Benessere animale			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	56-69; 71	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	56-69; 71	
Tematica materiale: Nutrizione e benessere			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	52; 70-75; 77	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	52; 70-75; 77	
Tematica materiale: Ascolto del cliente			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	53; 78; 119	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	53; 78; 119	
Tematica materiale: Corporate Governance			
GRI 103: Gestione della tematica (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	45; 119	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	10-11	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	10-11	

Deloitte & Touche S.p.A.
Via Tortona, 25
20144 Milano
Italia

Tel: +39 02 83322111
Fax: +39 02 83322112
www.deloitte.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.

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

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

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

© Deloitte & Touche S.p.A.

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:

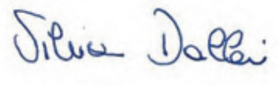
  a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nell'Annual Report abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
  b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che 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.negroni.com | negroni@negroni.com

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

FILIALI ESTERE

NEGRONI SARL - FRANCE
Espace Européen Bât G
15 Chemin du Saquin
69130 Ecully

NEGRONI SA - SUISSE
Via Albertolli, 3 - 6830 Chiasso (CH)

Veronesi Rus - RUSSIA
Bolshoy Zlatoustinsky pereulok 1, edificio 1
10100 Mosca

Veronesi Holding