

2023 annual report

2022
annual
report

01. **Struttura societaria**

Assetto societario	8
Governance	10
Il modello organizzativo	12
Codice etico	13

03. **I nostri mercati**

I prodotti alimentari: Tu chiamale se vuoi... intuizioni	20
Il ruolo dei mangimi nella nostra leadership	22

02. **Il Gruppo in numeri**

I principali dati economici e finanziari	16
------------------------------------------	----

04. **Percorso di sostenibilità**

Il nostro percorso di sostenibilità	38
Gli stakeholder del Gruppo	40
Analisi di materialità	41

05. **Una filiera di qualità**

La nostra filiera	44
I mangimi	46
Gli allevamenti	47
Trasformazione e lavorazione delle carni e delle uova	56
Logistica alimentare	66
I nostri laboratori di eccellenza	74
Le certificazioni	78

07. **Il rispetto dell'ambiente**

Ambiente: i numeri del nostro circolo virtuoso	88
Biodiversità: un'infinita ricchezza	90
Fonti rinnovabili: Biogas	91
Elettricità e gas: energie a uso responsabile	92
Emissioni dirette e indirette	93
Le nostre acque, tra sicurezza ed efficienza	95
Rifiuti: una gestione responsabile	96

06. **Le nostre persone**

Le nuove generazioni	80
I progetti per le persone	82
Una formazione a tutto campo	84
Salute e sicurezza	85

08. **Valore economico**

Valore economico generato e distribuito	98
Investimenti	100

09. **Allegati***

Nota metodologica	102
Stakeholder e materialità	104
Sostenibilità sociale	106
Sostenibilità ambientale	109
Sostenibilità economica	123
Indice dei contenuti GRI	139
Assurance esterna	140

Indice

Lettera di apertura

Invitiamo alla lettura di questo Bilancio di Sostenibilità con particolare orgoglio, poiché racchiude non solo i principali risultati raggiunti in un anno turbolento e di estrema difficoltà per il mondo intero come il 2022, ma soprattutto l'essenza del nostro Gruppo che ci ha permesso di raggiungerli.

Siamo un'azienda di Famiglia e Famiglie che sono cresciute con noi, fatta soprattutto di persone a cui va il nostro Grazie: per il senso di appartenenza con cui lavorano, per le competenze che con generosità condividono, per la passione con cui si impegnano.

Con il lavoro di tutti, ogni giorno garantiamo l'accesso al cibo a chi ogni giorno ci sceglie con fiducia, offrendo prodotti amati da generazioni: buoni, sani, sicuri e di qualità. Un impegno che va avanti da decenni, sostenuto dalla nostra volontà e capacità di "non smettere mai di investire in uomini e tecnologia" come nello spirito del nostro Fondatore, Apollinare Veronesi.

Il racconto del nostro 2022 viene affidato a questo Report, in un percorso che attraversa il presidio della leadership nei mercati di riferimento, il nostro modo di fare impresa, la capacità di affrontare un mondo sempre più complesso e che cambia rapidamente.

Numeri e esempi concreti che testimoniamo la spinta a migliorarci continuamente, ogni giorno, con l'ambizione di continuare ad essere un punto di riferimento per l'intero settore e la sua crescita sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale. Forti delle nostre radici e dei nostri valori, rivolgiamo lo sguardo al futuro per far crescere e amare questa nostra storia italiana, nel nostro Paese e in tutti quelli che hanno imparato ad apprezzarla.

Nella piena consapevolezza di essere alla guida di una delle più importanti filiere agroalimentari e di generare, con il nostro lavoro, valore condiviso lungo tutta la filiera in tutti i territori in cui siamo presenti.

Il Consiglio di Amministrazione

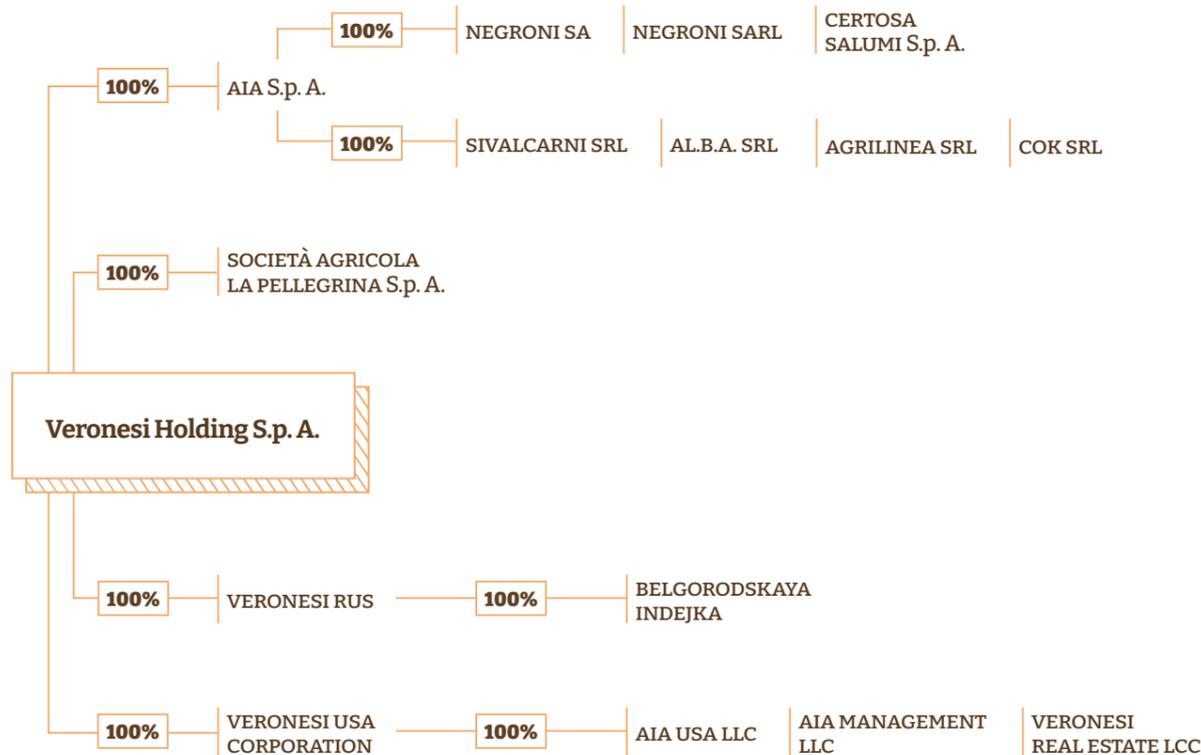


01.

Struttura societaria



Assetto societario



AGRICOLA TREVALLI
SOCIETÀ COOPERATIVA



Consiglio di Amministrazione

VICEPRESIDENTE

Tommaso Veronesi

VICEPRESIDENTE

Antonio Nicodemo

AMMINISTRATORE DELEGATO

Luigi Fasoli



CONSIGLIERE

Marcello Veronesi

PRESIDENTE

Mario Veronesi

CONSIGLIERE

Francesco Ballini

**Collegio
sindacale**

PRESIDENTE

Mauro Melandri

SINDACI

Andrea Castelli
Primo Ceppellini

**Società di
revisione**

Deloitte&Touche S.p.A.

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.



Assemblea Soci

Ha il compito di nominare il Consiglio di Amministrazione e il Collegio Sindacale.

Ogni socio è personalmente chiamato ad impegnarsi nella tutela del valore dell'attività societaria, nella sua crescita, nella costruzione e protezione della solidità patrimoniale.



Consiglio di Amministrazione

I suoi compiti sono l'indirizzo strategico della gestione, il controllo dell'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, la valutazione del generale andamento della gestione. L'attuale CdA è composto da 6 membri: i rappresentanti delle famiglie dei 5 figli del Fondatore Apollinare Veronesi e un membro esterno che ricopre il ruolo di Amministratore Delegato.



Collegio Sindacale

Vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e, in particolare, sull'adeguatezza del sistema di controllo interno. Partecipa a tutti i Consigli di Amministrazione. Nel rispetto della normativa vigente, è composto da membri esterni al Gruppo.



Società di Revisione

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

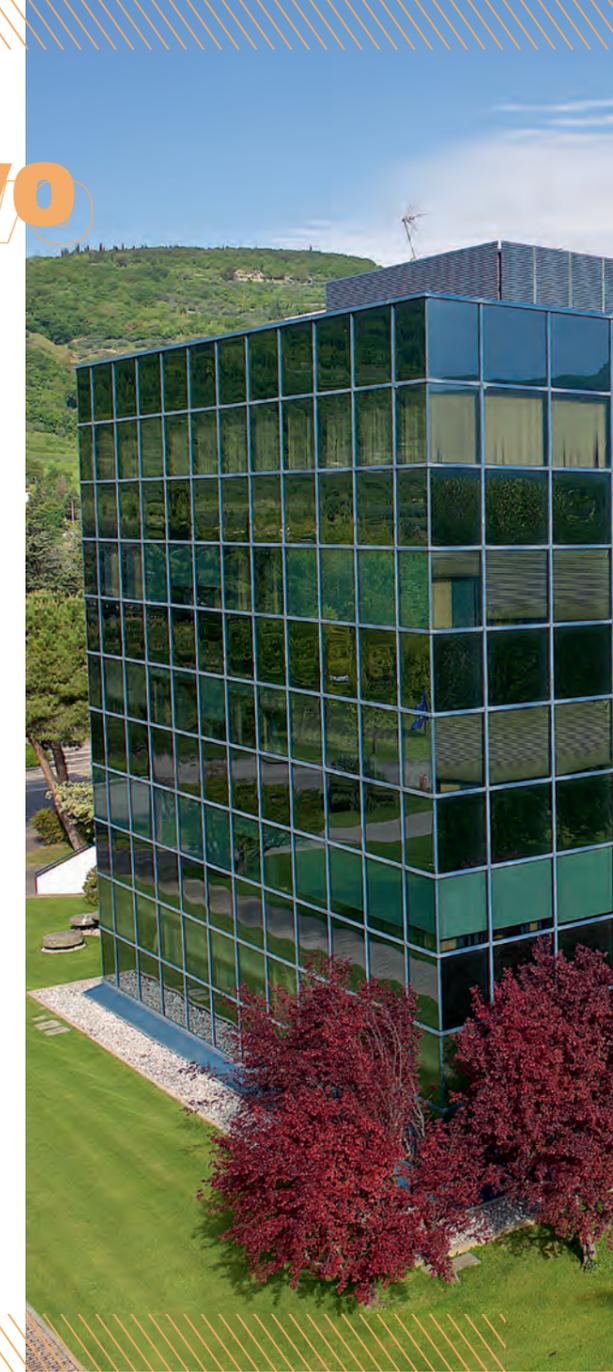
Il Modello Organizzativo

Il Modello Organizzativo, adottato dalle società italiane del Gruppo, è un insieme di regole, procedure e modi di operare che definiscono il sistema organizzativo, di gestione e controllo interno all'azienda e mira a impedire o a contrastare la commissione dei reati sanzionati dal D.Lgs 231/01.

La finalità del Modello Organizzativo è prevenire particolari tipologie di reati, commessi apparentemente a vantaggio della Società, che possono comportare una responsabilità amministrativa.

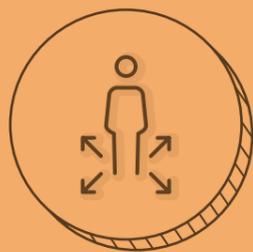
Il Modello Organizzativo ha anche l'obiettivo di informare tutti i collaboratori, interni ed esterni al Gruppo, in merito alle attività che comportano un rischio di commissione di reato e alle conseguenti sanzioni. Con questo strumento il Gruppo vuole diffondere e affermare, attraverso il controllo, 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.



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.

I valori del Gruppo



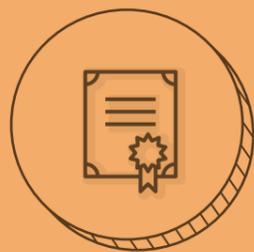
Il consumatore al centro

Soddisfare il gusto e le aspettative del consumatore è il nostro impegno quotidiano, anticipare e superare i suoi desideri è la nostra sfida.



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.



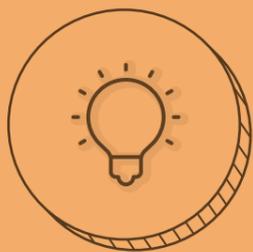
La passione per la qualità

Dal campo alla tavola, ricerchiamo l'eccellenza in ogni fase della filiera e scegliamo partner che condividano con noi questa passione.



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.



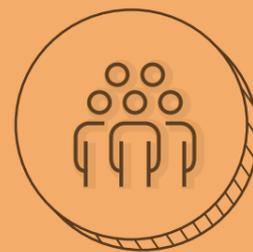
L'innovazione

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.



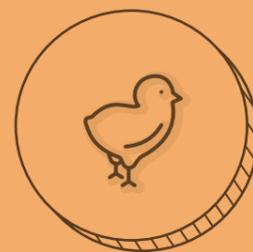
La creazione di valore

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.



Lo spirito di gruppo

La motivazione e la crescita professionale dei collaboratori rappresentano la chiave del nostro successo. Rispetto, fiducia, correttezza e dialogo sono i principi ai quali ci ispiriamo per creare entusiasmo e spirito di gruppo.



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.

Codice Etico

È alla base della struttura di Governance del Gruppo ed è il primo presidio del Modello Organizzativo. Racchiude i **valori** e i **principi** tramandati dal Fondatore: i pilastri su cui si fonda l'agire del Gruppo e che ogni collaboratore è chiamato a rispettare, nella consapevolezza che non ci sia successo duraturo senza una condotta etica.

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



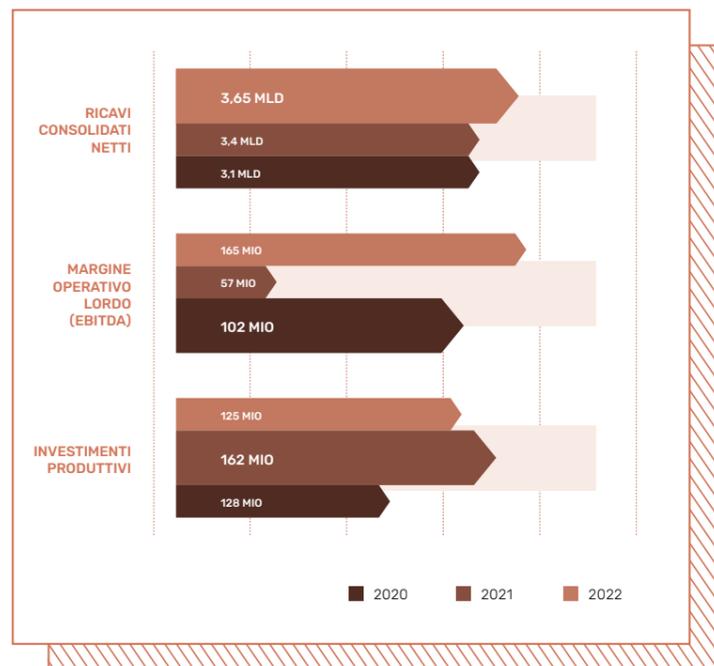
02.

Il Gruppo in numeri



I principali dati economici e finanziari

I principali dati economici e finanziari	2020	2021	2022
Ricavi netti	3.126.602.412	3.354.647.708	3.653.230.874
EBITDA	101.750.717	56.611.964	164.553.616
Ammortamenti	92.446.479	110.998.221	119.452.409
Risultato netto	2.266.125	-38.704.206	35.630.437
Cash flow	94.712.604	72.294.015	155.082.846
Investimenti in immobilizzazioni	162.058.788	149.748.693	104.845.485
Indeb. Finanziario netto	398.702.884	425.246.441	526.400.049
Patrimonio netto gruppo e terzi	671.357.019	624.960.275	656.134.608
Risultato operativo/capitale investito	0,47%	-2,85%	2,14%
Risultato netto/p.N. Gruppo e terzi	0,34%	-6,19%	5,43%
Indeb. Fin. Netto/p.N. Gruppo e terzi	0,59	0,68	0,80
Indeb. Fin. Netto/ebitda	3,92	7,51	3,20



3.65
miliardi di
FATTURATO

125
milioni
di investimenti

CIRCA
8.400
MILA
PERSONE

7
mangimifci

200 PERSONE
dedicate alla
QUALITÀ

18 stabilimenti
produttivi
alimentari

5 impianti di
digestione
anaerobica

52.000
ore di
FORMAZIONE

2 analisi
delle acque
IN
autocontrollo

0.1%
dei rifiuti in
DISCARICA

14% di
export

100%
DEI REFLUI
DELL'AVICOLO
recuperati

03.

I nostri
mercati



I prodotti alimentari: Tu chiamale se vuoi... intuizioni

Febbraio 1968. Per il Gruppo Veronesi è il momento di una svolta per merito di una straordinaria intuizione: quella di aprirsi al settore dell'allevamento avicolo e della produzione e lavorazione di carni di pollame.

Da una straordinaria intuizione nasce così l'**Agricola Italiana Alimentare S.p.A.**, più semplicemente **AIA**, così come verrà chiamata in Italia e nel mondo, nei primissimi spot televisivi degli anni '70, nella grande distribuzione e nelle case dei consumatori per i quali ancora oggi siamo un punto di riferimento.

Con le nostre intuizioni, nel corso del tempo, abbiamo sempre anticipato e soddisfatto qualsiasi esigenza, ricevendo costantemente stimoli dall'evoluzione della rete distributiva e dai continui cambiamenti delle abitudini di consumo. Un esempio su tutti? L'idea di mettere petti di pollo, cosce, sovracosce in vaschette confezionate, realizzando i primi tagli anatomici a libero servizio. **Soluzioni innovative** che, con l'avvento delle prime botteghe con banco refrigerato, hanno segnato una svolta per i nostri clienti. In altre parole, insomma, ci avevamo visto lungo.

Abbiamo continuato a vederci lungo negli anni, con l'arrivo delle carni suine, oppure, ancora, con l'acquisizione dell'azienda **Negroni** (correva l'anno 2002), rafforzando ancora di più il rapporto con i consumatori che non smettono di apprezzare la qualità e l'autenticità dei prodotti italiani.

Tutta la nostra storia, fatta non solo di intuizioni, ma anche di innovazione, eccellenza, tradizione e saper fare italiano, si affianca alla **qualità** dei prodotti e delle carni provenienti da **allevamenti in filiera**: questo ci permette di garantire il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e del benessere animale. Non solo. Il nostro impegno continua con la scelta di **ingredienti selezionati con cura** per offrire solo il meglio della tradizione gastronomica italiana. Prodotto dopo prodotto.



1931

NEGRONETTO

A star is born. Da un'idea di Paolo Negroni è nata una stella, Negronetto, il primo salamino brandizzato da asporto che racchiude tutte le qualità e le caratteristiche del tradizionale salame cremonese.



1985

WUDY

L'offerta AIA si allarga con Wudy, il primo wurstel di pollo, gusto e leggerezza che conquisterà in fretta il palato e il cuore di grandi e piccini. Un nuovo modo di mangiare il pollo e un prodotto diventato una vera icona.



1970

MORTADELLA AL TAGLIO 4 CASTELLI

Fa il suo ingresso la mortadella banco taglio 4 Castelli, dal profumo inconfondibile e dal sapore unico. Riconosciuta ancora oggi come la tradizionale emiliana, deve il suo nome alle 4 torri matildiche del territorio d'origine.



1990

LE SPINACINE

Fate largo, è in arrivo una nuova intuizione destinata a far parte delle tavole degli italiani: cotolette di pollo e tacchino con spinaci in foglia in una panatura croccante.



1984

PRONTOCUOCI

AIA raccoglie la sfida di portare sulle tavole degli italiani la carne di qualità in un pratico formato: i ProntoCuoci. Spiedini, bocconcini di pollo, cotolette e tante altre idee già pronte per la cottura. Non resta che mettersi a tavola.



1994

PROSCIUTTO COTTO AL TAGLIO MONVERO

Ecco il primo prosciutto cotto 100% italiano del Gruppo Veronesi a valorizzare il concetto di filiera indice di massima trasparenza verso i consumatori. E di gusto, naturalmente.



1995

I CUBETTI

Arriva una pioggia di salumi in cubetti, un'innovazione che definisce un nuovo modo di consumare la pancetta, il prosciutto cotto e altri ingredienti versatili per primi piatti e ricette. Firmati a marchio Montorsi, poi Negroni dal 2012.



1996

DURANGO

Da un'illuminazione dopo un viaggio oltreoceano, nasce uno dei prodotti simbolo di AIA: alette di pollo leggermente piccanti e dal gusto inconfondibile.



1996

BONROLL

Una buona notizia per tutti i cuochi alle prime armi: anche loro, da adesso, potranno fare bella figura con un grande arrosto. La svolta arriva con Bonroll, una vera pietra miliare, il primo arrosto di carni bianche, con tanti ripieni diversi e veloce da cucinare.



2015

I PETALI

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



2016

AFFETTATI ESSENZA

Prendi l'alta salumeria e disponila in vaschetta, a fette sottili. Il risultato è Gran Crudo, Gran Cotto, Salame e Mortadella Riserva, Culatello, Pancetta e Coppa di Zibello, la linea top di casa Negroni. Una qualità dedicata anche al mercato estero con la linea Chiffonnades Montorsi.



2019

UOVA VITAMINA E

Dal brand aeQuilibrium arrivano le uova fresche allevate a terra arricchite con vitamina E.



2004

LINEA STELLA

È l'anno del firmamento. La stella di Negroni firma, infatti, un'ampia linea di Salumi pre-affettati in pratiche vaschette. Dal prosciutto cotto al crudo, dal salame alla mortadella: tutta la salumeria di qualità a libero servizio.



2005

AEQUILIBRIUM

Anno nuovo, nuova invenzione. Aequilibrium nasce come il primo affettato avicolo e diventa l'affettato di pollo e di tacchino in vaschetta per eccellenza. Per chi cerca leggerezza senza rinunciare al gusto.



2007

BRICK ALBUME AEQUILIBRIUM

Una nuova idea dedicata a chi segue una dieta priva di grassi. Albume d'uovo pastorizzato e in brick, ricco di proteine, senza additivi o conservanti, da uova 100% italiane.



2009

GRAN COTECHINO

Un grande classico con grandi carni italiane: è il Gran Cotechino, rinnovato e ancora più gustoso.



2020

SEMPLICEMENTE PANATI

Eletti Prodotto dell'anno 2021, and the Oscar goes to 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.



2022

FINGER GOOD

Nascono i Finger Good, pratici finger food surgelati nelle varianti Chicken Sticks delicatamente speziati e i Chicken Rings aromatizzati alla cipolla.



2022

GRAN STINCO

Dalla tradizione di casa Negroni nasce il "GRAN STINCO Gourmet": 100% Gusto italiano in una raffinata ricetta impregiata con paprika dolce e pepe nero.

Gli elaborati crudi

“AIA presenta... i Prontocuoci: è tutto pronto, tutto fresco!”. Così recitava uno spot di qualche anno fa dove i protagonisti erano i nostri elaborati crudi, ottenuti da quelle parti di carne non ancora confezionate per la vendita. La linea dei Prontocuoci rappresenta i primi elaborati firmati AIA: spiedini, hamburger e salsicce. Siamo negli anni Ottanta, è il periodo del boom, dell'avvento dei supermercati, di nuove esigenze per i consumatori. Le persone vogliono stare sempre meno in cucina e, se lo fanno, preferiscono la classica fettina o il solito petto di pollo. Almeno fino a quando non ci inventiamo un diverso utilizzo di tutte quelle parti nobili meno richieste. Un trionfo. L'offerta, neanche a dirlo, non si è mai fermata. Coinvolge un intero polo di innovazione in cui la Ricerca&Sviluppo si concentra sull'ideazione di prodotti ad alto livello di servizio e fa di AIA “la più grande cucina d'Italia”.

Quote di mercato elaborati crudi

Gruppo Veronesi 37%

1° Competitor **34,4%**

2° Competitor **6,9%**

3° Competitor **3,3%**

Private Label **15,7%**

Altri produttori **2,7%**



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Wudy e il mercato dei wurstel

Nel 1985 l'offerta AIA si allarga con un prodotto destinato a diventare un'icona anche all'estero: Wudy, il primo wurstel avicolo in Europa. Un modo nuovo e leggero per mangiare il pollo che conquista, anno dopo anno, il palato degli italiani. Nel 2022 Wudy ha chiuso con una quota del 48% del mercato dei wurstel avicoli e ha superato il 35% per quanto riguarda la quota di mercato totale dei wurstel.

Quote di mercato wurstel

Gruppo Veronesi 35,3%

1° Competitor **10,2%**

2° Competitor **4%**

3° Competitor **3,7%**

Private Label **27,5%**

Altri produttori **19,3%**



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Il BonRoll

Il polpettone più amato dagli italiani. Sua Maestà Il BonRoll entra in scena nel 1996 e l'innovazione nel mercato delle carni è tale da meritarsi una categoria a sé. L'ispirazione deriva da un viaggio in Giappone e dalle pietanze ripiene a forma di sfere notate tra le cucine di quella terra lontana. Tutto il resto è storia.

Oggi accanto alle classiche referenze troviamo anche le Special Edition con gli ingredienti di stagione. Un tassello in più che conferma il successo indiscutibile di questo prodotto, stagione dopo stagione, anno dopo anno.

Quote di mercato cotti panati

Gruppo Veronesi 28,3%

1° Competitor **23,4%**

2° Competitor **13%**

3° Competitor **6,3%**

Private Label **26,7%**

Altri produttori **2,3%**



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Gli elaborati cotti panati

Spinacine, Cordon Bleu, la Milanese, la Viennese e i Semplicemente Panati, nella doppia offerta bocconcini e filetti di pollo. Sono i “Fantastici 5” con cui, insieme a Finger Good e Spinacine Party continuano le nostre gustose rivoluzioni. Si affermano sul mercato nuovi prodotti premiati dai consumatori e riconosciuti come *Prodotto dell'anno*, come nel caso dei Semplicemente Panati. Per innovazione, bontà e soddisfazione, anche nel 2022 gli elaborati cotti panati mantengono il primato tra le quote di mercato di categoria.

Quote di mercato BonRoll

Gruppo Veronesi 71,4%

1° Competitor **22%**

2° Competitor **5,5%**

3° Competitor **0,6%**

Private Label **0,2%**

Altri produttori **0,3%**



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)



Quote di mercato cotti non panati

Gruppo Veronesi	52,5%
1° Competitor	17,5%
2° Competitor	2,3%
3° Competitor	0,1%
Private Label	26,2%
Altri produttori	1,5%



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Gli elaborati cotti non panati

Non solo ingredienti di qualità. Per ottenere i nostri elaborati cotti non panati bisogna tener conto anche di un'abbondante quantità di richieste dei consumatori di un livello di servizio sempre maggiore, aggiungere una serie di viaggi oltreoceano, quanto basta per studiare le tendenze emergenti, e mescolare bene con un'infinita ricerca di innovazione. Amalgamare tutto con cura e realizzare così le referenze che confermano AIA leader indiscusso della categoria in questione, che nel 2022 ha superato il 52% delle quote di mercato. Qualche esempio tra i prodotti? Chicken Salad, Kebab, Arrosto di tacchino o Durango, le mitiche alette di pollo leggermente piccanti, un vero e proprio cult.

Gli affettati: Stella, Essenza, AeQuilibrium

Prendi il nostro Gruppo e aggiungi lo storico marchio Negroni, simbolo della salumeria italiana di qualità nel mondo, che acquisiamo nel 2002. A questo punto, inserisci alla voce del Gruppo Veronesi anche il riconoscimento di uno dei player principali del mercato degli affettati. Con la nostra esperienza nel mondo dei salumi oggi siamo infatti il primo attore del mercato con i marchi AeQuilibrium, Negroni linea "Stella", Negroni "Essenza" e il mitico Negronetto, il primo salamino brandizzato tascabile della storia.

Quote di mercato affettati

Gruppo Veronesi	10,2%
1° Competitor	7,9%
2° Competitor	6,4%
3° Competitor	5,7%
Private Label	37,9%
Altri produttori	32%



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Quote di mercato cubetti

Gruppo Veronesi	17,9%
1° Competitor	20,7%
Private Label	40,6%
Altri produttori	20,8%



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

I cubetti

Quando arrivano delle nuove sfide, a seguito delle acquisizioni nel mondo della carne suina, la nostra ricerca di innovazione si fa al quadrato. Anzi, al cubo. Per meglio dire, al cubetto: nel 1995 nascono infatti i salumi in cubetti. Una novità che definisce un modo alternativo di consumare la pancetta, il prosciutto cotto e altri salumi come ingredienti versatili per molte ricette. Prima firmati Montorsi, poi Negroni, si confermano ogni anno un vero punto di riferimento nella cucina degli italiani.

La salumeria al banco servito

I prosciutti cotti Monvero e Stella, le specialità di Zibello (Culatello, Coppa e Pancetta), i salami (Milano, Napoli e Ungherese). E poi ancora le mortadelle con l'inconfondibile 4 Castelli e Stella Oro, i prosciutti crudi di Parma e San Daniele e, naturalmente, la linea AeQuilibrium con il petto di tacchino e il petto di pollo arrosto e la linea premium Fior di Arrosto. L'offerta dei nostri prodotti di salumeria è un punto di riferimento al banco ormai da anni per tutti gli italiani.

Cotechino, zampone e stinco

Caliamo il tris delle nostre specialità precotte. Siamo stati tra i primi a brandizzare cotechino e zampone, le specialità della tradizione natalizia, e con i marchi Negroni e Fini salumi siamo oggi leader di mercato, con un'offerta 100% italiana. Dall'incontro tra tradizione e ricerca arriva anche "GRAN STINCO Gourmet": 100% gusto italiano in una raffinata ricetta impreziosita con paprika dolce e pepe nero.



Quote di mercato uova in guscio

Gruppo Veronesi 5,1%

1° Competitor	11,4%
2° Competitor	2%
3° Competitor	1,8%
Private Label	51%
Altri produttori	28,6%

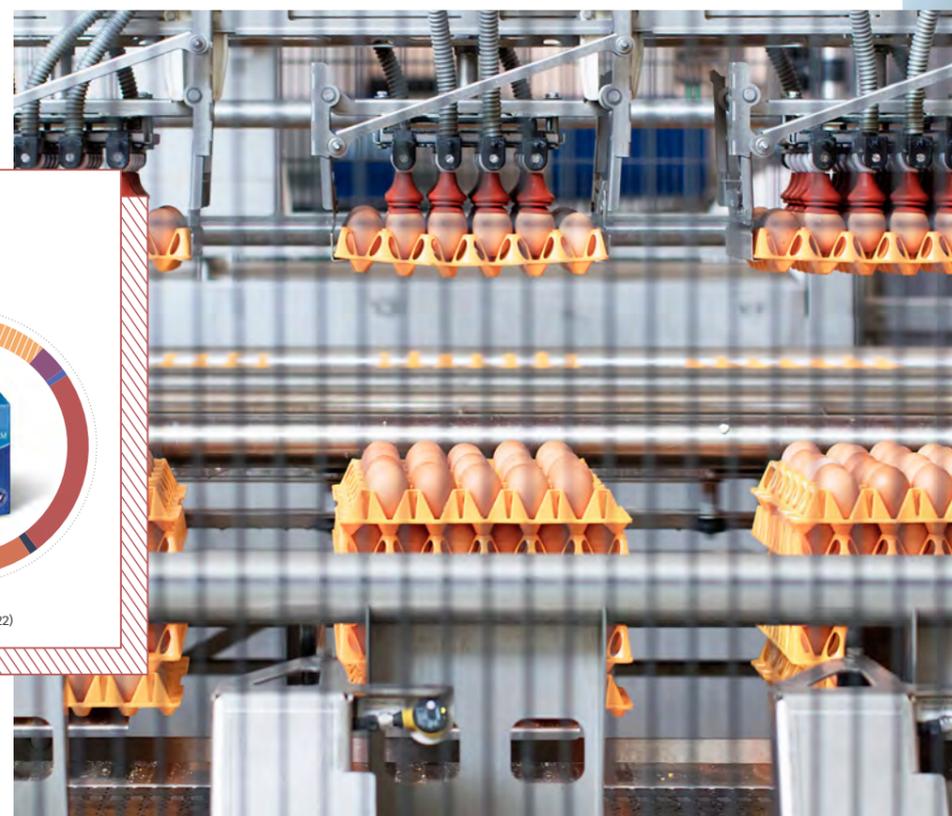


(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Le uova

Uova classiche, all'aperto, bio, a pasta gialla, arricchite con vitamina E. Siamo entrati nel settore delle uova acquisendo il marchio Cok e oggi offriamo molte tipologie di uova in grado di rispondere alle più diverse esigenze del mercato.

Non finisce qui. Da oltre 20 anni siamo infatti presenti nel mercato degli ovoprodotti per il canale professionale: una gamma completa che soddisfa le esigenze di performance e praticità dei professionisti. Per la produzione dei lievitati ci sono le Uova Sgusciate pastorizzate in brick da 1 kg, il Tuorlo d'uovo, il Tuorlo d'uovo pastagiulla e le referenze biologiche e all'aperto. Per le preparazioni di gastronomia, gelateria e pasticceria c'è la Nuvola d'Albume, in brick da 1 kg, con le sue proprietà altamente montanti.



Quote di mercato uova sgusciate

Gruppo Veronesi 33,1%

1° Competitor	37,6%
2° Competitor	3,5%
3° Competitor	1,0%
Private Label	23,9%
Altri produttori	0,9%



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

Altri mercati

Il Gruppo propone anche carni fresche di suino, bovino e coniglio e referenze a lenta cottura come le costine marinate al rosmarino e le costine marinate BBQ. Con il marchio Carne al fuoco offriamo specialità come hamburger di scottona e hamburger con Parmigiano Reggiano DOP, per soddisfare tutti i palati, anche i più esigenti.



Quote di mercato elaborati carne rossa

Gruppo Veronesi 7,1%

1° Competitor	5,3%
2° Competitor	1,1%
3° Competitor	0,7%
Private Label	53,4%
Altri produttori	32,4%



(Fonte: Information Resource Inc. (IRI) Quota a volume I+S+LS Anno Terminante Dic. 2022)

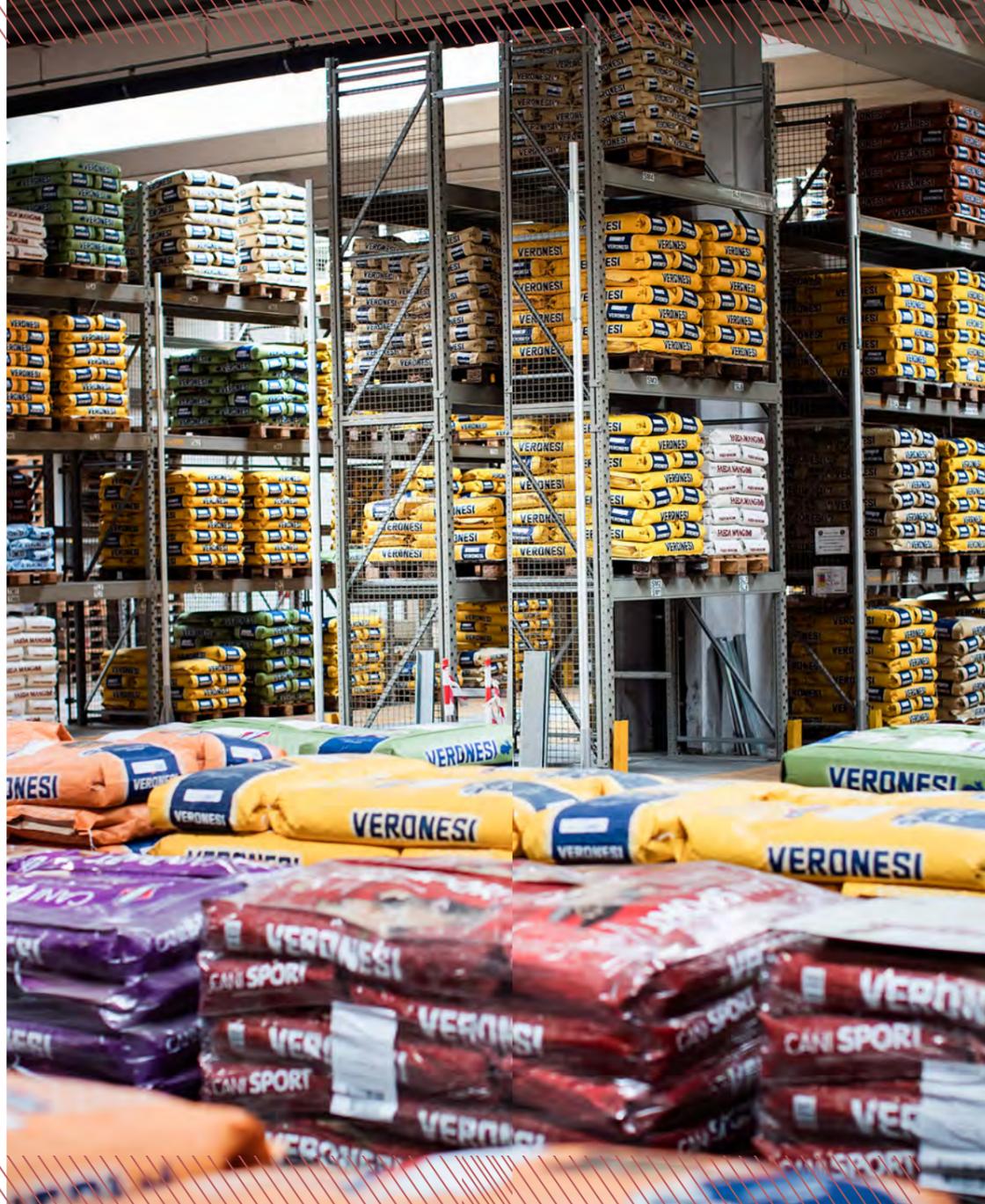
Il ruolo dei mangimi nella nostra leadership

La nostra storia rappresenta l'imprenditorialità italiana e la capacità di diventare leader attraverso l'innovazione applicata a ogni anello della filiera.

Abbiamo dimostrato la capacità di cogliere dalle piccole cose grandi opportunità. Proprio come ha fatto il nostro Fondatore Apollinare Veronesi: c'era una volta la crusca, e partendo proprio dalla crusca ottenuta dalla sua prima attività molitoria, Veronesi ha visto la chiave per aprire il business del mangime.

Oggi, i mangimi sono diventati un pilastro fondamentale del nostro successo e della nostra leadership nel settore. Siamo costantemente impegnati nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni innovative per garantire una produzione sostenibile e di alta qualità.

La nostra attenzione inizia con la produzione di mangimi e prosegue lungo l'intera filiera; orgogliosi del nostro ruolo, vogliamo continuare a innovare e a guidare questo settore come fatto nella nostra storia.



La nostra forza: offerta, quota, produzione, distribuzione

Correva l'anno 1958. A Quinto di Valpentena, non distante da Verona, nel nostro storico stabilimento, viene avviata l'attività mangimistica. Oggi qui ha sede una holding che conta su 7 mangimifici all'avanguardia, tutti in Italia. Coprono tempestivamente l'intero territorio nazionale e raggiungono in breve tempo le principali destinazioni europee.



Siamo **L'UNICO** operatore italiano in grado di produrre un'**OFFERTA** di mangimi per ogni specie animale da allevamento.

PIÙ DI 2 mila le referenze di mangimi che abbiamo. Li forniamo sfusi o confezionati, così da **soddisfare gli allevamenti** di ogni dimensione.

100 kg DI MANGIME AL SECONDO

Veronesi è **LEADER** in Italia con una **QUOTA superiore al 26%** 6° in Europa e 40° nel mondo.

Siamo il più **IMPORTANTE PLAYER** sul mercato libero italiano.

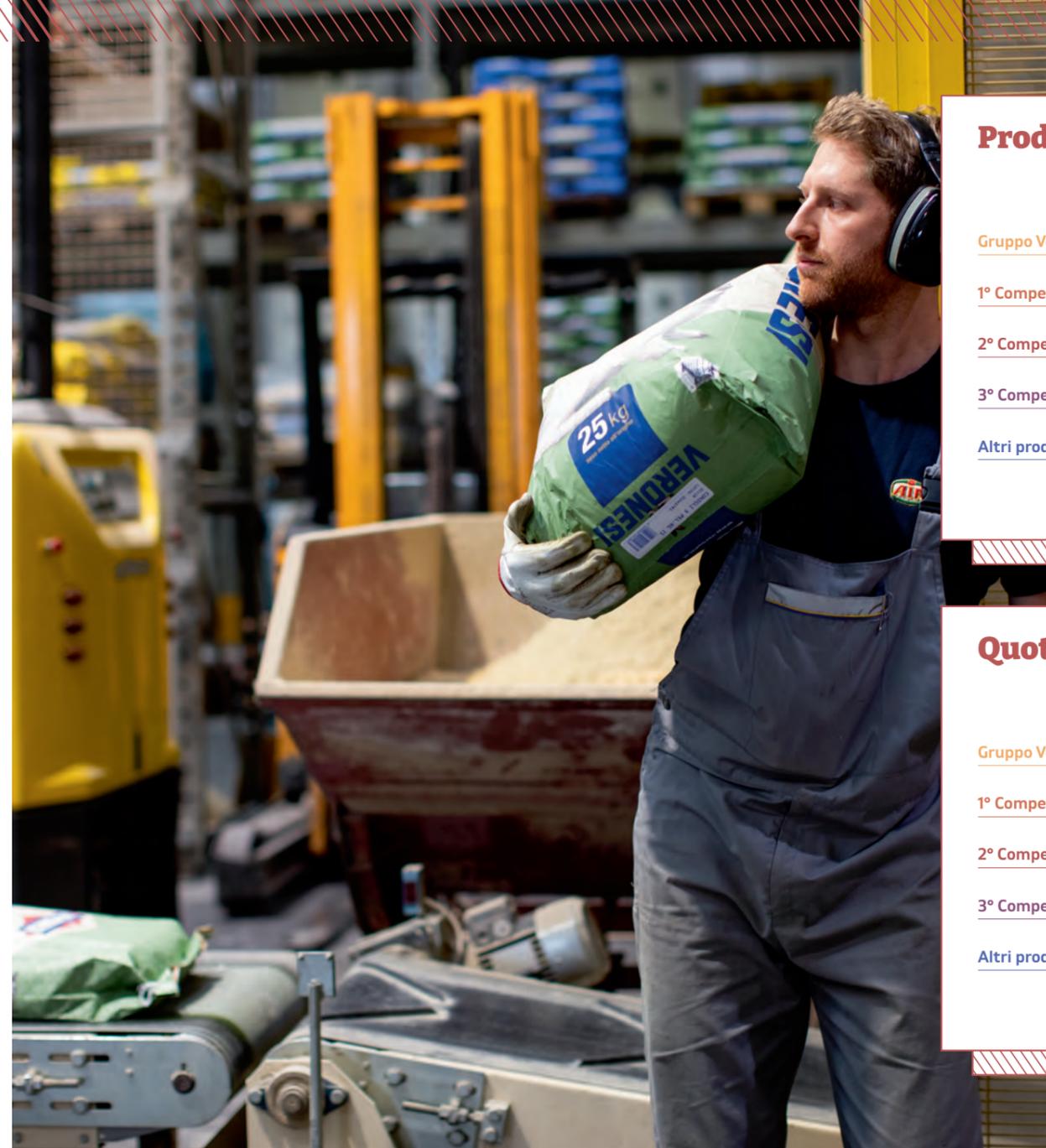
Il **25%** dei mangimi è venduto sul mercato libero, il **75%** è dedicato agli animali in filiera.

LA NOSTRA PRODUZIONE

è resa possibile da impianti all'avanguardia, da un'**automazione che non permette errori** e dalle competenze uniche delle nostre persone. Con un sistema che ci permette di avere la **massima customizzazione del prodotto**, forniamo esattamente quanto viene ordinato dai clienti.

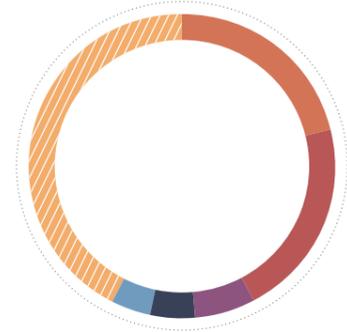
Serviamo oltre **7.000 CLIENTI** in filiera e su libero mercato

1.300 le rivendite agrarie su tutto il territorio nazionale che si occupano della **DISTRIBUZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI**. Sul mercato libero siamo in grado di soddisfare professionisti e appassionati di qualsiasi settore animale, dall'avicunicolo ai ruminanti, dal settore suino a quello dell'acquacoltura.



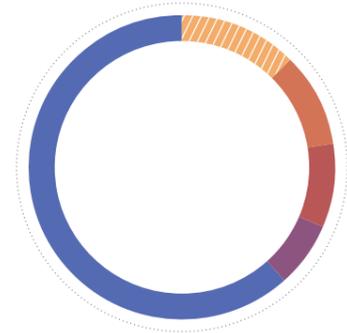
Produzione italiana

Gruppo Veronesi	26,8%
1° Competitor	8,1%
2° Competitor	6,2%
3° Competitor	5,1%
Altri produttori	53,8%



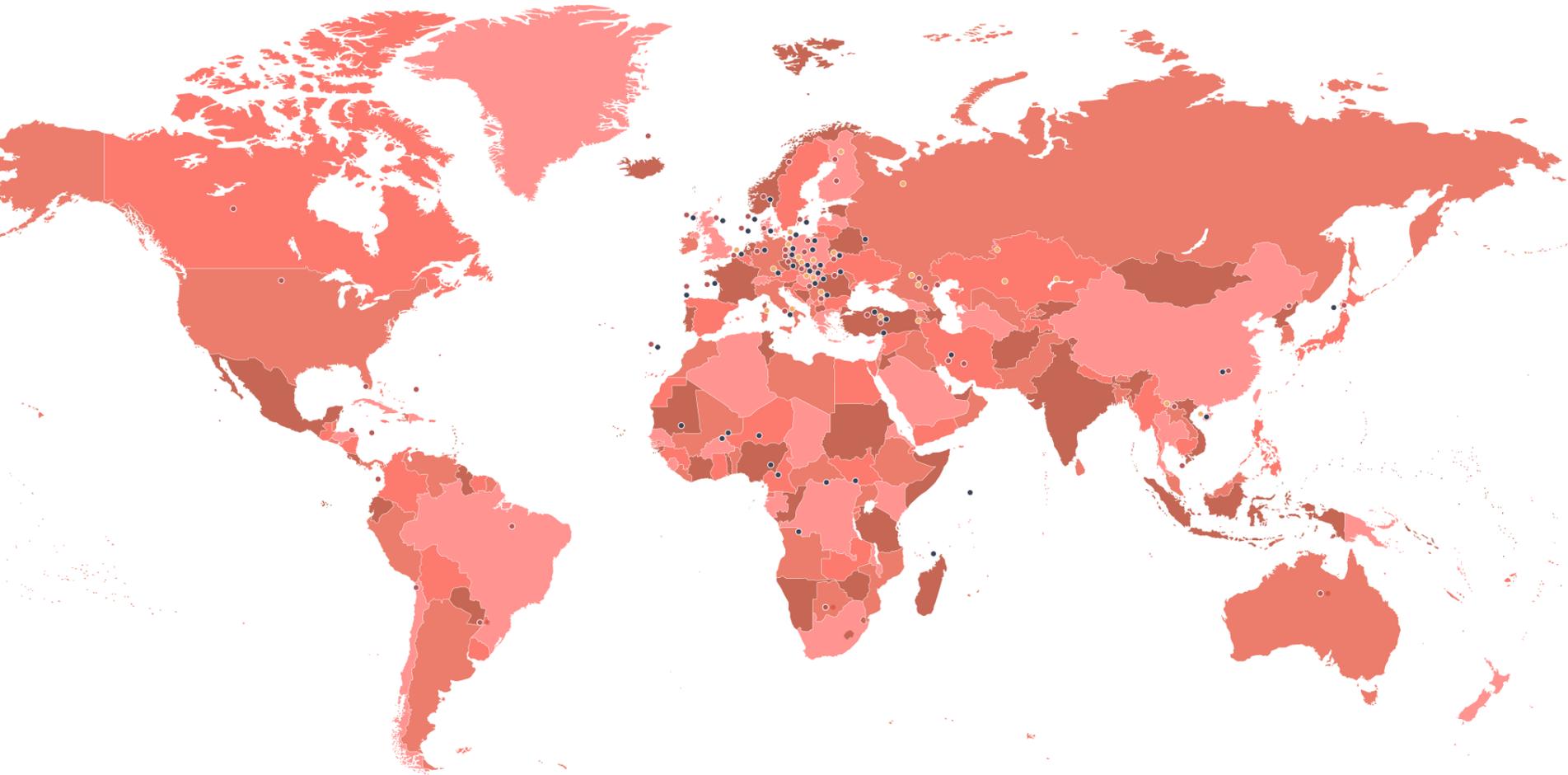
Quote a mercato libero

Gruppo Veronesi	12,5%
1° Competitor	10,2%
2° Competitor	8,9%
3° Competitor	6,8%
Altri produttori	61,6%



Fonte: nostre elaborazioni su dati Cerved - Databank

Export



portiamo il **MADE IN ITALY** DI OLTRE **70** paesi

14% del fatturato **CONSOLIDATO**

giro d'affari di OLTRE **540** mio/€

Europa

- ALBANIA ● ● ●
- AUSTRIA ● ● ●
- BELGIO ● ● ●
- BOSNIA HERZEGOVINA ● ● ●
- BULGARIA ● ● ●
- CIPRO ● ● ●
- CROAZIA ● ● ●
- DANIMARCA ● ● ●
- ESTONIA ● ● ●
- FINLANDIA ● ● ●
- FRANCIA ● ● ●
- GEORGIA ● ● ●
- GERMANIA ● ● ●
- GRAN BRETAGNA ● ● ●
- GRAN CANARIA ● ● ●
- GRECIA ● ● ●
- IRLANDA ● ● ●
- ISLANDA ● ● ●
- ITALIA ● ● ●
- KOSOVO ● ● ●
- LETTONIA ● ● ●
- LITUANIA ● ● ●
- LUSSEMBURGO ● ● ●
- MACEDONIA ● ● ●
- MALTA ● ● ●
- MOLDAVIA ● ● ●
- MONTENEGRO ● ● ●
- OLANDA ● ● ●
- POLONIA ● ● ●
- PORTOGALLO ● ● ●
- REP. CECA ● ● ●
- REP. SLOVACCA ● ● ●
- ROMANIA ● ● ●
- RUSSIA ● ● ●
- SERBIA ● ● ●
- SLOVENIJA ● ● ●
- SPAGNA ● ● ●
- SVEZIA ● ● ●
- SVIZZERA ● ● ●
- UCRAINA ● ● ●
- UNGHERIA ● ● ●

Asia

- ARMENIA ● ● ●
- AZERBAIGIAN ● ● ●
- EMIRATI ARABI UNITI ● ● ●
- FILIPPINE ● ● ●
- GIAPPONE ● ● ●
- GIORDANIA ● ● ●
- HONG KONG ● ● ●
- IRAQ ● ● ●
- KAZAKISTAN ● ● ●
- KYRGYZSTAN ● ● ●
- KOREA ● ● ●
- LIBANO ● ● ●
- QATAR ● ● ●
- REP. POP. CINESE ● ● ●
- RUANDA ● ● ●
- SINGAPORE ● ● ●
- TAIWAN ● ● ●
- THAILANDIA ● ● ●
- UZBEKISTAN ● ● ●
- VIETNAM ● ● ●

Africa

- ANGOLA ● ● ●
- BENIN ● ● ●
- GABON ● ● ●
- GHANA ● ● ●
- GUINEA EQUATORIALE ● ● ●
- MADAGASCAR ● ● ●
- NIGERIA ● ● ●
- REPUBBLICA DEL CONGO ● ● ●
- REP. DEL TOGO ● ● ●
- REP. DI GUINEA ● ● ●
- SEYCHELLES ● ● ●
- SUD AFRICA ● ● ●
- TUNISIA ● ● ●

Americhe

- BRASILE ● ● ●
- CANADA ● ● ●
- CILE ● ● ●
- COSTA RICA ● ● ●
- ECUADOR ● ● ●
- ISOLE CAYMAN ● ● ●
- PANAMA ● ● ●
- REP. DOMINICANA ● ● ●
- URUGUAY ● ● ●
- STATI UNITI ● ● ●

Oceania

- AUSTRALIA ● ● ●

● Esportazioni 

● Esportazioni 

● Esportazioni 

04.

Percorso di sostenibilità



Il nostro percorso di sostenibilità

Il presente Annual Report rappresenta uno strumento strategico che ci aiuta a parlare ai nostri stakeholder e raccontare come i numerosi progetti svolti, le iniziative sviluppate, le linee strategiche del Gruppo contribuiscano 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 diffuso e sostenibile**. Con questa consapevolezza, 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, con i quali abbiamo un dialogo aperto e costante, 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 103).



Dal 2017 il Gruppo ha avviato un percorso strutturato e trasparente di rendicontazione e comunicazione del proprio approccio di sostenibilità e delle proprie performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Analisi di materialità

Conformemente a quanto previsto dagli standard di rendicontazione **GRI Sustainability Reporting Standards**, il Gruppo Veronesi ha definito, attraverso un'analisi di materialità, le tematiche rilevanti per il Gruppo dal punto di vista economico, sociale e ambientale e che potrebbero influenzare in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni dei suoi stakeholder.

Nel corso del 2022 non sono intervenuti cambiamenti significativi tali da modificare l'approccio strategico e operativo del Gruppo. L'aggiornamento dell'analisi di materialità ha comunque previsto l'individuazione degli impatti generati positivi e negativi, effettivi o potenziali, raggruppati in tematiche materiali. Tale analisi ha portato a una conferma delle tematiche materiali identificate negli scorsi anni, fatta eccezione per la tematica "Corporate Governance". Quest'ultima non è stata infatti esplicitata nella matrice di materialità in quanto non riconducibile a un impatto ma considerata elemento imprescindibile per la corretta gestione delle tematiche di sostenibilità e più in generale delle attività del Gruppo, per questo comunque oggetto di approfondimento nel presente documento. Per ulteriori dettagli si rimanda alla sezione Allegati "Stakeholder e materialità".

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



05.

Una filiera
di qualità

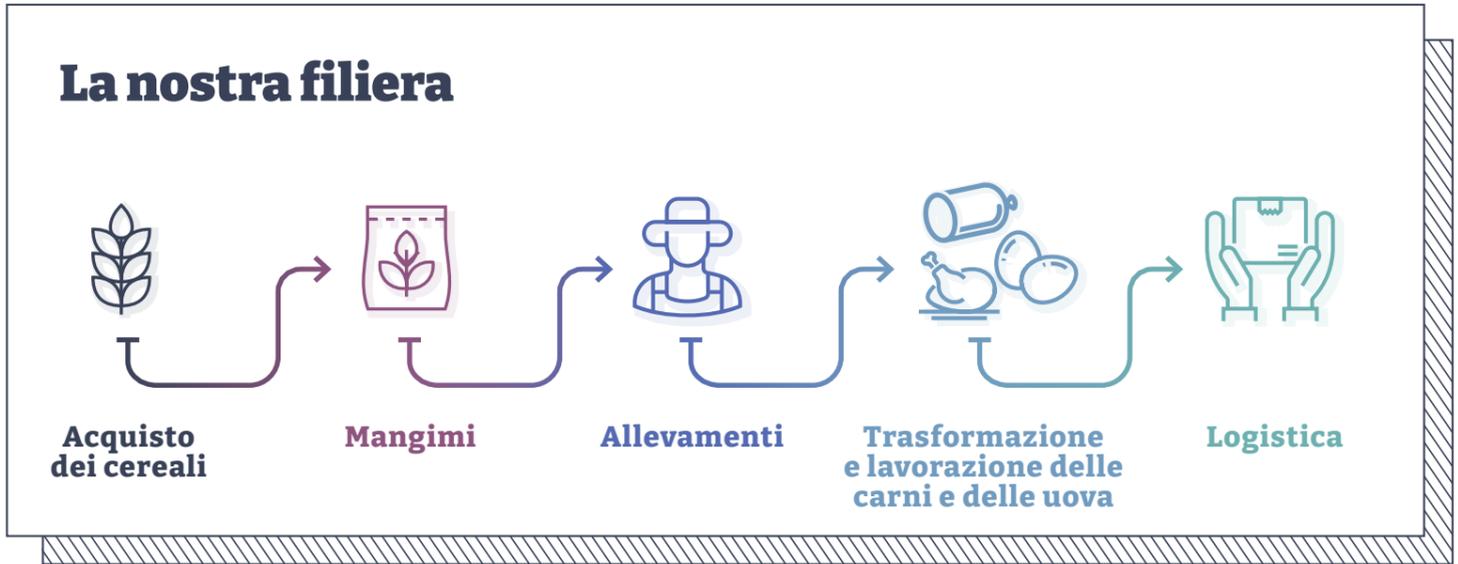




La nostra filiera: l'impegno per una qualità totale

La nostra è una storia di **filiera completa e integrata**, che inizia con la produzione dei mangimi e termina con la trasformazione e la distribuzione delle carni, delle uova e dei salumi della tradizione gastronomica italiana in tutto il mondo. Crediamo nel miglioramento continuo e per farlo ci dedichiamo ogni giorno alla crescita delle competenze di tutte le nostre persone, perché sappiamo che solo così potremo continuare a offrire ai nostri clienti e consumatori il meglio.

Da sempre mettiamo impegno e passione in ogni fase della nostra filiera per portare sulla tavola di milioni di persone prodotti buoni, sani, sicuri, sostenibili e di alta qualità. Siamo fieri di esserci guadagnati la fiducia di chi ogni giorno ci sceglie e di essere un punto di riferimento nei mercati in cui operiamo.



Mangimi: una storia di eccellenza, da sempre

Il Gruppo nasce come produttore di mangimi nel 1958 e fin dall'inizio - grazie alle intuizioni del Fondatore Apollinare Veronesi - ha saputo unire ricerca, innovazione e massima qualità del prodotto attraverso una filiera produttiva che abbraccia ogni fase del processo.

Innovazione e tecnologia sono alla base del nostro approccio alla mangimistica, che prevede l'utilizzo di procedure rigorose e dei più avanzati sistemi di monitoraggio esistenti. In questo modo garantiamo la salubrità assoluta del prodotto finito. Il nostro impegno verso l'innovazione e la **qualità** ci consente di essere un partner di riferimento per i nostri clienti, aiutandoli a fare scelte gestionali e di investimento consapevoli e sostenibili. Grazie a questa **visione unica**, il nostro Gruppo si distingue per la competenza e la professionalità dei propri servizi, ponendosi all'avanguardia del mercato e aprendo nuove prospettive per l'intero settore.





Primi per scelta

ISO 9001:2015, QS, GLOBAL GAP

I nostri mangimifici rappresentano l'eccellenza del settore e garantiscono la massima sicurezza e qualità delle materie prime utilizzate e dei processi produttivi; ogni mangimificio del Gruppo Veronesi è certificato in conformità con le norme internazionali e gli schemi qualitativi e di sicurezza alimentare più rigorosi. La qualità e la sicurezza dei nostri prodotti sono al centro della nostra attenzione e siamo costantemente alla ricerca di soluzioni innovative per migliorare ulteriormente i nostri processi.

IL TEAM DELLA QUALITÀ

La sicurezza e la qualità dei nostri prodotti sono il risultato di un impegno costante e di un lavoro di squadra svolto da oltre 20 professionisti altamente qualificati, periti chimici, tecnici di laboratorio, laureati in zootecnia, ingegneria, materie scientifiche ed esperti di diversa estrazione sono impegnati quotidianamente nel controllo e nel monitoraggio di ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla consegna del prodotto finito.



HACCP

La sicurezza alimentare rappresenta per noi un valore fondamentale. Per questo, tutti e sette i nostri stabilimenti sono dotati di manuale HACCP in linea con la norma internazionale ISO 22000:2018. Il manuale HACCP rappresenta uno strumento essenziale per valutare i rischi lungo l'intero processo produttivo e per identificare misure di controllo atte a garantire la salubrità e la sicurezza alimentare del prodotto finito.

OLTRE 130 CONSULENTI ESPERTI

Per Veronesi la consulenza tecnica e commerciale per gli allevatori è fondamentale per fornire ai clienti il massimo supporto. Il team di esperti è composto da oltre 130 consulenti specializzati nelle diverse specie animali in grado di affiancare gli allevatori nel raggiungere le migliori performance possibili. Grazie alle loro competenze e alla loro esperienza, i nostri esperti sanno offrire ai clienti una consulenza tailor made, supportandoli nelle scelte gestionali e di investimento e offrendo loro un servizio di assistenza completo.

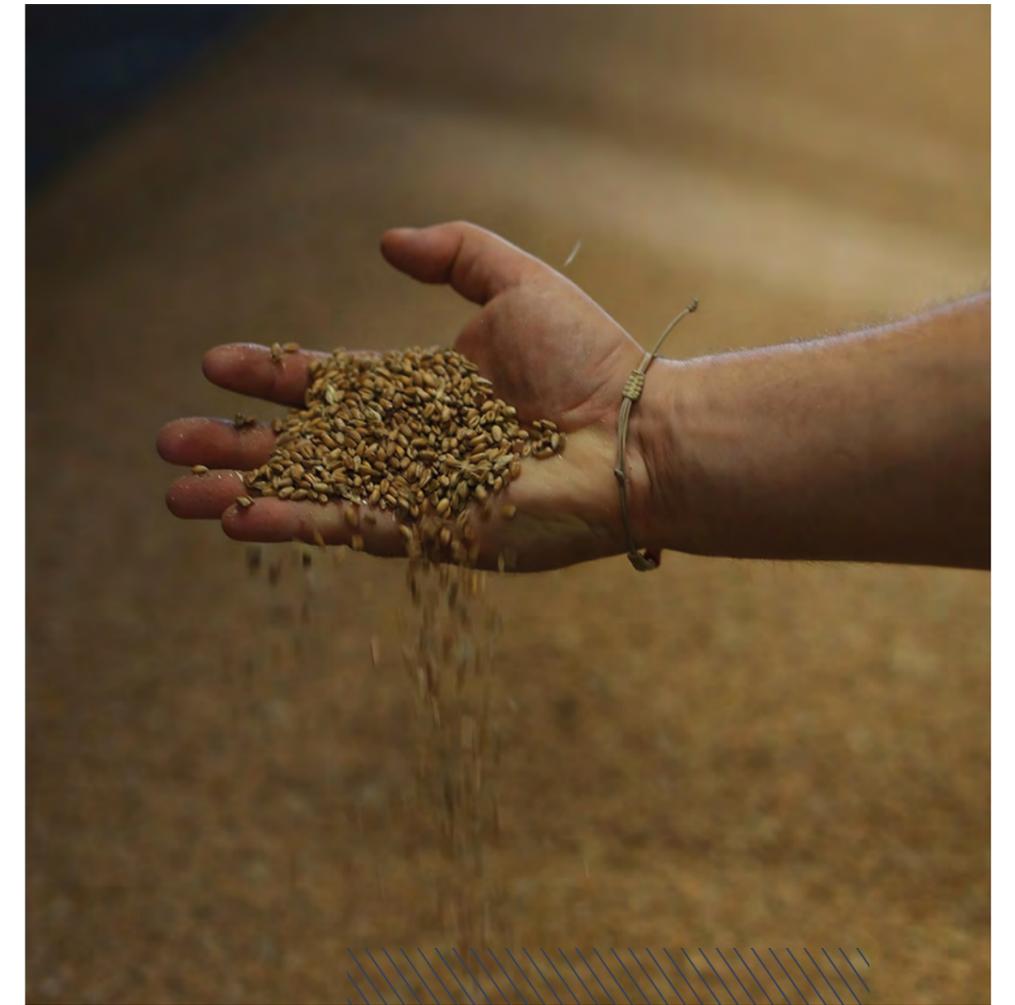
L'acquisto dei cereali: all'inizio della filiera, e un ruolo strategico

La nostra funzione acquisti svolge un'attività strategica fondamentale nel Gruppo e richiede un approccio multidisciplinare, che grazie alla combinazione di competenze specializzate permette di analizzare e gestire le fluttuazioni dei mercati. La nostra attenzione alle dinamiche economiche ci consente così di effettuare acquisti mirati, basati su un'analisi accurata e continua dei trend con l'obiettivo di ridurre la volatilità dei prezzi delle materie prime.

Nel corso del 2022 la produzione delle materie prime per la mangimistica globale ha dovuto affrontare tre eventi imprevedibili.

- **Influenza aviaria** - La diffusione dell'aviaria ha causato una riduzione della domanda.
- **Conflitto Russia - Ucraina** - L'intervento militare russo in Ucraina ha richiesto una riorganizzazione dei trasporti su gomma e nave, con conseguente impatto sulle attività di approvvigionamento.
- **Siccità globale** - Un elemento che ha inciso negativamente sull'andamento del mercato nel corso dell'anno.

Utilizziamo principalmente cereali, semi oleosi e granaglie di alta qualità, acquistati esclusivamente da fornitori selezionati con cura e certificati secondo i principali standard di sicurezza alimentare. Le materie prime che utilizziamo per i mangimi provengono sia dal recupero sostenibile di sottoprodotti dell'industria alimentare per uso umano (dalla filiera dell'olio di soia, dello zucchero per la melassa, del grano per la crusca e talvolta anche dalla produzione dolciaria), sia da coltivazioni ottenute seguendo i principi ed i capitoli agroalimentari più avanzati e stringenti. Le nostre materie prime vengono sottoposte a rigidi controlli di qualità e tracciabilità lungo tutta la filiera, in modo da garantire la massima sicurezza del prodotto finito. Ma non è solo la scelta delle materie prime a fare la differenza, sono anche la nostra esperienza e la continua ricerca che ci consentono di studiare e formulare i mangimi più adatti alle esigenze di ogni specie animale, grazie a un gruppo di esperti agrozootecnici, chimici e tecnologi alimentari costantemente impegnati nello sviluppo di nuove soluzioni per migliorare ulteriormente i nostri prodotti. Prima di entrare nel processo produttivo, infatti, tutte le materie prime vengono campionate e possono essere scaricate solo se idonee agli standard specifici e ai parametri qualitativi contrattuali.





Abbiamo guidato i nostri fornitori in un **percorso di certificazione**, e oggi il 99% è certificato secondo i più importanti standard internazionali riconosciuti.

Abbiamo costruito un vasto e qualificato bacino di fornitori, favorendo l'acquisto da fornitori italiani per creare valore nei territori in cui operiamo. Tutti i nostri fornitori devono sottoscrivere contratti che prevedono l'adesione a principi, valori e standard previsti dal nostro Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, oltre all'impegno a rispettare il nostro Codice Etico.

I nostri mangimifici sono dotati di laboratori interni di analisi, dove le materie prime in ingresso sono analizzate con metodi all'avanguardia. Solo se i risultati rispettano i requisiti legislativi, le clausole contrattuali e gli standard del Gruppo, le materie prime possono essere trasformate in mangimi.



274
FORNITORI
di materie prime

99%
CERTIFICATI
FAMI QS, GMP+, QS

64%
ITALIANO

OLTRE 200.000 PARAMETRI ANALIZZATI (OLTRE 60.000 ANALISI)

Nei nostri stabilimenti ogni materia prima in ingresso è sottoposta ad attente analisi di laboratorio, in linea con gli elevati standard di qualità e sicurezza alimentare che ci contraddistinguono. Ogni campione analizzato viene poi conservato e archiviato, al fine di garantire una tracciabilità totale del processo produttivo.



Una sostenibilità certificata

DISCIPLINARE DTP 112

Il 100% della soia italiana acquistata rispetta il Disciplinare Tecnico Produttivo 112. Tale standard definisce rigorosi criteri di sostenibilità per l'acquisto di seme, farina ed olio di soia. A partire dal 2022, il valore di questo progetto è stato riconosciuto anche a livello europeo da FEFAC, l'Associazione europea dei mangimisti.

BARCODE EAN 128

Il Gruppo ha fortemente investito nell'automazione anche per quanto riguarda la gestione delle materie prime confezionate. Attualmente, oltre il 90% degli ingredienti aggiuntivi e il 50% delle referenze a catalogo sono gestiti attraverso un sistema di codici a barre, che identificano la tipologia di prodotto (GTIN), il fornitore, il numero di lotto e la data di scadenza. Grazie a questa tecnologia all'avanguardia, l'azienda garantisce un'accurata tracciabilità che copre tutta la filiera, dalle materie prime acquistate alla consegna del prodotto finito.

SOIA DEFORESTATION FREE

Il Gruppo ha aderito, come primo produttore in Italia, all'iniziativa promossa da Fefac per utilizzare il 100% di soia certificata sostenibile e deforestation free entro il 2025. Per raggiungere questo obiettivo, a partire dal 2022, siamo diventati membri della Round Table on Responsible Soy Association (RTRS).

Una produzione a 360°

Il processo produttivo dei mangimi si basa su un flusso continuo e su una logica di produzione LEAN, garantendo efficienza e ottimizzazione dei processi.

Dopo aver superato i controlli di qualità, i cereali vengono scaricati nei silos dei siti produttivi ed entrano nel processo di produzione che prevede diverse fasi tra cui la **pesatura degli ingredienti**, la **macinazione** degli stessi, la **miscelazione della farina** ottenuta e la successiva **trasformazione in pellet**. Il mangime destinato al trasporto su camion transita nei silos di prodotto finito, che vengono gestiti, così come quelli delle materie prime, con la tecnica del pieno / vuoto in base a singoli ordini anche, ma non solo, al fine di assicurare un anello corretto nella catena della tracciabilità. Tutte le fasi produttive sono validate dal Controllo Qualità e Assicurazione Qualità, che effettuano campionamenti lungo l'intero processo produttivo per garantire la qualità del prodotto finale.



JUST IN TIME

I nostri mangimifici operano su ordinazione diretta del cliente. Per semplificare e rendere più efficiente il processo di gestione degli approvvigionamenti di mangimi da parte degli allevatori abbiamo sviluppato un'applicazione personalizzata, ACTIVE PLAN. Questa soluzione consente ai nostri clienti in filiera di inserire gli ordini in autonomia, gestendo in modo agile e trasparente le proprie esigenze di acquisto. Nel mercato libero, invece, gli ordini sono inseriti dagli agenti attraverso un gestionale dedicato, AGENTE DIGITALE. Grazie a queste soluzioni innovative siamo in grado di soddisfare le richieste dei nostri clienti in modo sempre più rapido e preciso, garantendo la massima efficienza del processo produttivo.

CARRY OVER

Il nostro impegno per la garanzia della sicurezza alimentare prevede anche la gestione del rischio di Cross Contamination, grazie all'utilizzo di una soluzione innovativa e automatizzata. Basato su decine di test analitici per mappare in modo preciso i processi produttivi e minimizzare i rischi di contaminazione, il software è in grado di prevedere eventuali inquinamenti e guidare gli operatori di produzione garantendo mangimi sicuri e conformi ai requisiti legislativi più stringenti.

GESTIONE FEEDBACK

Grazie alla raccolta e all'analisi periodica dei feedback dei clienti, siamo in grado di sviluppare prodotti e servizi sempre più tagliati su misura delle loro esigenze. Le azioni correttive e i progetti di miglioramento, implementati sulla base dei feedback ricevuti, ci permettono di offrire soluzioni che soddisfano le esigenze del mercato e dei clienti.

In oltre mezzo secolo di esperienza abbiamo sviluppato un'importante capacità di **garantire l'omogeneità dell'apporto nutrizionale** nelle diverse forniture, grazie all'adozione di **tecniche all'avanguardia** e all'impiego di sofisticati strumenti di analisi. L'omogeneità rappresenta un fattore cruciale per la creazione di mangimi in grado di offrire prestazioni identiche, costanti nel tempo e di garantire una crescita equilibrata degli animali, in linea con le **aspettative dei nostri clienti**.

Per garantire il **corretto smaltimento degli imballaggi**, su ogni pack destinato all'utilizzatore finale è indicata la corretta procedura di smaltimento, in linea con la disciplina dell'etichettatura ambientale.

Per la **produzione dei nostri mangimi** utilizziamo come ingredienti anche sottoprodotti e coprodotti che derivano dalle produzioni alimentari destinate al consumo dell'uomo, come la melassa, che deriva dalla filiera dello zucchero, o la farina di soia che proviene dalla filiera dell'olio di soia.

approccio circolare

Logistica, la missione della sostenibilità

Per l'intero settore della logistica il 2022 ha presentato una serie di criticità che hanno impattato pesantemente sull'attività, tra cui ricordiamo l'epidemia di influenza aviaria e la peste suina africana, il conflitto russo-ucraino, l'aumento dei costi di carburante e di energia, la siccità e l'inflazione.

Nonostante la dinamicità dello scenario globale, il Gruppo ha fortemente investito in progetti sostenibili per ridurre l'impatto ambientale della distribuzione attività: tra i progetti la dematerializzazione dei documenti di consegna, un sempre maggiore utilizzo del trasporto intermodale via treno e nave, l'ottimizzazione dei percorsi dei camion tramite un bilanciamento dei percorsi tra flusso in uscita e in entrata dagli stabilimenti, la ricerca di mezzi ad alimentazioni alternative al gasolio e nuovi progetti di ampliamento dei percorsi su rotaia del Supertreno. In un anno complesso, abbiamo continuato la nostra missione per una logistica sempre più sostenibile.



In continuo movimento

Sono 220 i mezzi "Veronesi" che ogni giorno effettuano 650 consegne partendo dai nostri mangimifici. Per ridurre l'impatto ambientale utilizziamo anche mezzi alimentati a metano liquido, che riducono le emissioni di monossido di azoto del 70%, di particolato del 99% e di CO2 del 15% rispetto a un diesel equivalente.

220
AUTOMEZZI

650
CONSEGNE
al giorno

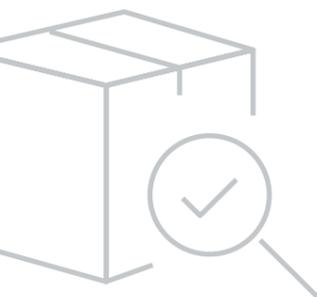
-80%
DI CO₂
grazie al Supertreno 2

Il Supertreno

Ben quattro dei nostri sette mangimifici sono raccordati alla rete ferroviaria per consentire la consegna tramite ferrovia. Fiore all'occhiello è il nostro Supertreno, realizzato grazie alla collaborazione con Rail Traction Company e lo spedizioniere internazionale MVC: un convoglio di 30 innovativi carri ferroviari di ultima generazione del peso di 2.500 tonnellate. Questo sistema, unico in Italia nel settore agroalimentare, ci permette di trasportare l'equivalente di 75 camion, ridurre le emissioni di anidride carbonica dell'80% rispetto al trasporto su strada per la stessa quantità di prodotto trasportato e raddoppiare i quantitativi normalmente concessi dai treni tradizionali.



1
SUPERTRENO = **75**
CAMION



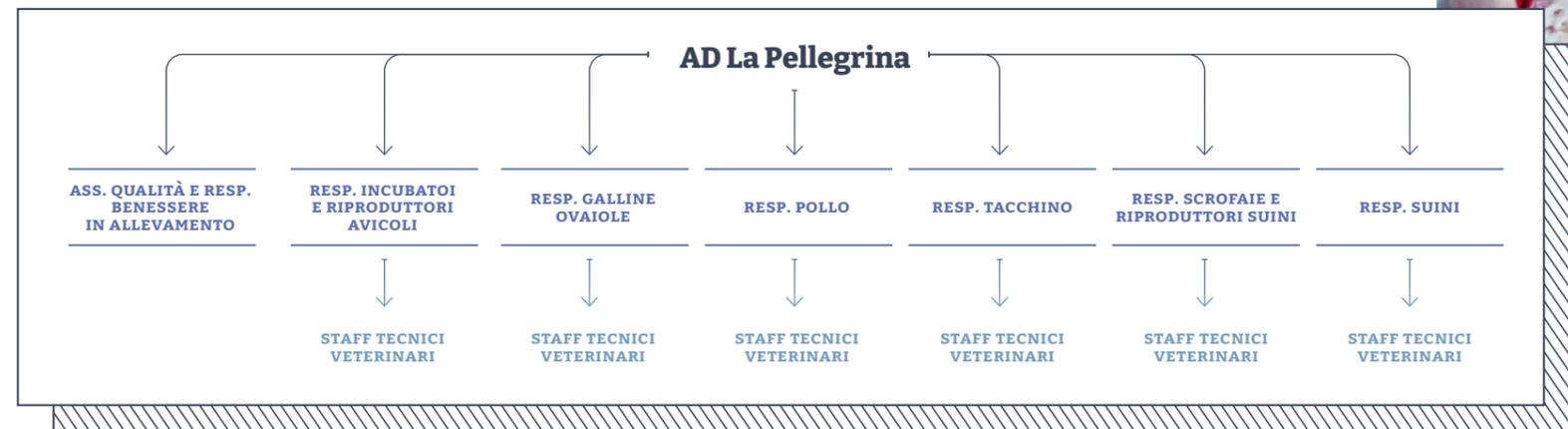
Gli allevatori: un patrimonio della filiera

Da sempre promuoviamo lo sviluppo di una moderna zootecnia, contribuendo a far crescere i territori e le comunità in cui operiamo.

Gli allevatori sono un patrimonio unico, un mix di cultura, famiglia, conoscenza e consapevolezza e sono partner fondamentali per il Gruppo e rappresentano un anello importante della nostra filiera integrata: per questo li sosteniamo nel loro **percorso di crescita**, aiutandoli a sviluppare una **moderna zootecnia**, ricchezza di molte realtà regionali italiane. In questo modo contribuiamo alla crescita e all'innovazione di uno dei settori più importanti dell'agroalimentare italiano e sosteniamo lo sviluppo dei territori in cui operiamo, anche attraverso la cura dell'immagine dell'allevamento verso l'esterno, in termini di tutela del paesaggio delle campagne italiane e dei contesti in cui sorgono. Tante **imprese familiari** sono cresciute insieme a noi attraverso generazioni al lavoro, concentrate su qualità, affidabilità e responsabilità e oggi vedono affacciarsi un ricambio generazionale che le porterà nel futuro dell'agrozootecnica, cambiando così il volto delle nostre aziende agricole.

LA STRUTTURA

La gestione degli allevatori è curata dalla Società La Pellegrina, attraverso una squadra con organizzazione verticale e focalizzazione per specie animale. Si tratta di un team unico in Italia per la struttura e per la varietà delle competenze, composto da tecnici, agronomi e veterinari specializzati che ogni giorno sono impegnati in un rapporto di formazione e di condivisione delle conoscenze con tutti gli allevatori.



Il benessere animale

Il **rispetto degli animali** è uno dei valori fondanti del Gruppo e ogni giorno ci impegniamo per assicurarli in ogni fase della filiera.

Le cinque libertà per la tutela del benessere animale

Riconosciamo il criterio delle 5 libertà, fondamentali per la tutela del benessere animale. Quali sono? La libertà di **potersi alimentare in modo corretto** e di **soddisfare sempre il bisogno di bere e nutrirsi**; la libertà di **avere un ambiente fisico adeguato**; la libertà di **avere una cura adeguata in caso di malattia**; la libertà di **vivere in condizioni** che li **preservino da stress e paura**; la libertà di poter **manifestare le caratteristiche comportamentali** proprie della specie di appartenenza.

Per garantire il rispetto del benessere animale abbiamo sviluppato un approccio integrato che prevede l'applicazione di protocolli di allevamento virtuosi e la formazione costante degli allevatori e dei tecnici, oltre a un attento affiancamento nelle attività in ogni fase della filiera.



Il nostro impegno in tutte le fasi del processo

All'interno della nostra filiera, un gruppo di esperti si occupa di verificare il benessere animale in tutte le fasi del processo.

In allevamento

Il benessere animale è prima di tutto compito degli allevatori, formati adeguatamente per riconoscere e valutare i segni di benessere degli animali e per applicare le corrette pratiche di allevamento.

La **tutela del benessere in allevamento** rappresenta un aspetto imprescindibile e per garantirlo impieghiamo un team specializzato per ogni specie animale, coordinato dal Responsabile Assicurazione Qualità, che riporta direttamente all'Amministratore Delegato dell'azienda La Pellegrina.

I nostri allevamenti sono soggetti a controlli regolari dei servizi veterinari delle ASL, nell'ambito del Piano Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) del Ministero della Salute.

Inoltre, sono previsti controlli interni e audit da terze parti indipendenti per verificare il rispetto delle diverse certificazioni, tra cui QS, Tierwohl e Global Gap che rappresentano una delle maggiori espressioni di certificazione per il benessere animale, oltre all'applicazione delle nostre regole di buona condotta.

In fase di trasporto

Abbiamo sviluppato una policy e istituito figure dedicate alla **tutela del benessere degli animali durante le fasi di trasporto, carico e scarico degli animali**.

Le operazioni di carico sono gestite direttamente dagli allevatori, che scelgono se operare con sistemi meccanizzati oppure con squadre di personale specializzato. Per garantire una maggiore qualità di servizio, il Gruppo fornisce una lista di fornitori classificati in base a specifici indicatori di qualità, serietà e tutela della biosicurezza. Queste operazioni vengono costantemente verificate dal nostro team attraverso visite negli allevamenti e sopralluoghi specifici in macello. L'esito delle visite viene caricato nella piattaforma Web Farm, che valuta lo stato di benessere in fase di carico e la correttezza della documentazione.

Nonostante le difficoltà incontrate nel 2022, come il diffondersi dell'influenza aviaria, abbiamo aumentato di oltre il 15% il numero di visite, implementando programmi e perfezionando gli allestimenti dei mezzi di trasporto in

collaborazione con i fornitori. L'arrivo dei mezzi viene regolato con precisione, dall'ufficio Programmazione interno al Gruppo, per ridurre al minimo il tempo di sosta degli animali.

Il sistema di carico meccanizzato che il Gruppo sta promuovendo e incentivando ha dato risultati positivi in termini di benessere animale e biosicurezza grazie a operazioni di carico più efficienti e standardizzate. Tutte le attività di carico vengono verificate e controllate con audit e report della visita che vengono registrati a sistema, condivisi con l'allevatore e infine passati all'ufficio tecnico.

	TEMPO MEDIO DI VIAGGIO COMPRESO CARICO E SCARICO
Coniglio	3:36
Pollo	2:41
Tacchino	2:28
Suino	4:28

In fase di macellazione

Nelle fasi di macellazione degli animali vengono effettuati ulteriori **controlli sui parametri di animal welfare**, registrati e visibili sui sistemi gestionali interni. Questi dati diventano uno strumento essenziale per il nostro Servizio Tecnico Veterinario nel percorso di miglioramento continuo con gli allevatori. Cosa succede se i parametri di animal welfare non rispettano le linee guida? Il nostro staff interviene tempestivamente con una visita diretta in allevamento. Non finisce qui. Ogni mese il Responsabile del Benessere Animale produce un report per il Servizio Tecnico/Veterinario in cui vengono valutati tutti i parametri rilevanti per la specie presa in considerazione e si progettano piani di intervento e di miglioramento laddove necessario.

L'importanza della formazione

Nella nostra filiera ogni attore gioca un ruolo fondamentale per garantire prodotti di alta qualità e la formazione è una priorità assoluta per trasmettere questa consapevolezza.

Tutte le figure coinvolte nella fase di allevamento compresi il management, i tecnici, i veterinari e gli allevatori, partecipano regolarmente a specifici corsi di formazione, in presenza o a distanza, aggiornati di anno in anno.

In particolare, i ruoli apicali coinvolti nella gestione degli animali seguono un programma di formazione manageriale **"Smart Leadership"**, progettato per supportarli nella gestione organizzativa complessa della filiera. I nostri tecnici partecipano a corsi di aggiornamento sul **benessere animale** e sulla **biosicurezza**, focalizzati sulla corretta gestione degli animali e sugli aspetti critici dell'allevamento, nonché sulla consapevolezza dei rischi biologici che possono derivare da un non corretto rispetto delle regole.

La **formazione degli allevatori** è fondamentale e avviene costantemente tramite le visite in allevamento, l'autovalutazione tramite Web Farm e audit annuali per verificare il rispetto dei parametri richiesti dall'azienda, dalle varie certificazioni e dai nostri clienti. Nel 2022 abbiamo formato circa 1400 allevatori sui temi della biosicurezza, del benessere animale e dell'immagine dell'allevamento verso l'esterno, con l'obiettivo di sensibilizzarli sull'importanza del contesto paesaggistico e abitativo in cui operano attraverso incontri in presenza e on line. Crediamo che l'ascolto e il continuo confronto con gli allevatori, anche attraverso percorsi di autovalutazione, siano fondamentali per il miglioramento continuo del settore zootecnico: anche per questo è nato Web Farm.

L'UTILIZZO DI SISTEMI INFORMATICI INNOVATIVI: WEB FARM

L'innovazione tecnologica non può che migliorare la vita e il lavoro dell'uomo e così è anche nella nostra filiera. **Web Farm** è una soluzione avanzata che ci consente di monitorare in tempo reale gli indicatori di performance dell'allevamento. Grazie a questa suite di applicazioni, gli allevatori, i tecnici e i veterinari possono tenere traccia dei dati relativi alla gestione degli animali, alla programmazione delle fasi di allevamento e all'organizzazione dei trasporti. Inoltre, l'applicazione per le Campagne di Autovalutazione consente agli allevatori di valutare autonomamente la loro performance in termini di **biosicurezza, benessere animale e impatto ambientale**, un passo fondamentale nella formazione di ognuno e nel percorso di crescita e miglioramento continuo dell'intero sistema.



Il farmaco in allevamento: un uso responsabile

Il nostro Gruppo adotta pratiche per l'uso responsabile dei farmaci in allevamento e si impegna costantemente per una riduzione dell'uso di antibiotici in ottica "One Health".

Il farmaco viene somministrato solo a scopo terapeutico, mai come profilassi e a fronte di una **procedura molto rigida**. Il veterinario di riferimento emette la Ricetta Elettronica, la cui copia viene inviata all'Ufficio Acquisti Medicinali del Gruppo. A questo punto si procede con l'acquisto del medicinale, portato in allevamento da distributori selezionati e somministrato secondo le modalità indicate dal veterinario stesso. Biosicurezza e salute degli animali sono in cima alle nostre priorità: anche per questo l'utilizzo del farmaco in allevamento è a tracciabilità totale, grazie a una strettissima collaborazione tra veterinari, allevatori e altri attori della filiera.

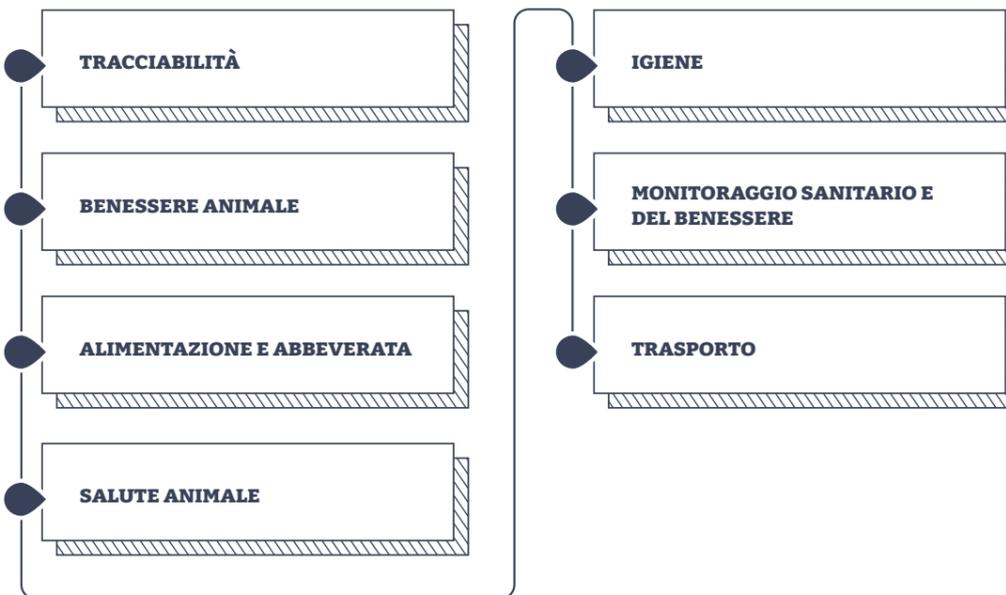
Per quanto riguarda gli antibiotici, questi sono prescritti solo a uso terapeutico e non sono utilizzati come promotori per la crescita.

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



La filiera avicola: pollo e tacchino

Siamo l'unico produttore italiano ad avere il 100% degli **allevamenti avicoli nella filiera coperti dalla certificazione QS**. È un sistema di certificazione volontaria di fondamentale importanza perché coinvolge tutti gli aspetti della filiera, dal fornitore di alimenti zootecnici alla produzione di mangimi, dalla trasformazione delle carni alla distribuzione dei prodotti alimentari. Tra gli aspetti che rientrano nello standard troviamo:



In aggiunta alla certificazione QS, abbiamo aderito, con una parte delle nostre produzioni, all'iniziativa **Tierwohl** che si concentra ulteriormente su un maggior livello di benessere animale. Aderiamo inoltre in forma volontaria al "Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni di pollame"* promosso da Unaitalia e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2005.

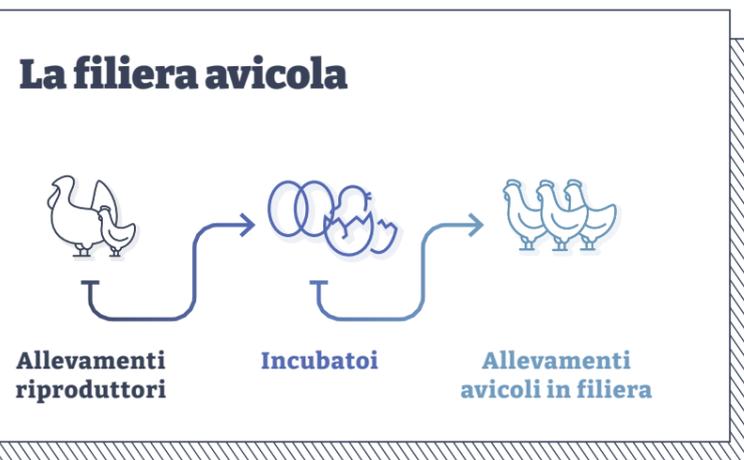


La filiera avicola si fa in tre

Dove tutto comincia: la filiera avicola parte da qui, ovvero dagli **allevamenti riproduttori**. Riforniscono il 100% degli allevamenti di pollo e tacchino in filiera. Ogni anno sosteniamo importanti investimenti in tecnologie all'avanguardia per un miglioramento continuo. Tutti i nostri allevamenti di riproduttori sono dotati di impianti di illuminazione con luci a led per un maggior efficientamento energetico e per un miglior ambiente per gli animali grazie alla caratteristica dell'antisfarfallio e alla possibilità di regolare l'intensità luminosa.

Dove avviene la schiusa delle uova fecondate: gli **incubatoi**. Ultimamente è proprio in questa fase che si sono concentrati i maggiori investimenti del Gruppo, a partire dall'impianto di vaccinazione in ovo di Isorella e dal nuovo incubatoio di Larino, in linea con l'Industry 4.0, dotato dei più alti livelli di biosicurezza al mondo. Per un sempre maggior benessere delle nostre persone continuiamo ad investire per migliorare l'automazione e la semiautomazione con l'obiettivo di migliorare la qualità del lavoro.

Infine, dove avviene l'accrescimento degli animali: sono gli **allevamenti avicoli in filiera**. Ogni anno numerosi allevamenti investono nelle proprie strutture consentendo un miglioramento in termini di benessere animale, sostenibilità e impatto dell'allevamento nel territorio circostante. Inoltre il 50% della pollina viene utilizzata in ambito agricolo (Piano di Utilizzazione Agronomica - PUA), il 25% viene trasformata in fertilizzante e il restante 25% viene recuperato negli impianti di biogas per la produzione di energia pulita. Tutti gli allevamenti sono dotati di impianti di illuminazione a basso consumo.



SAPEVI CHE...

AIA Oro Natura e AIA Bio sono due nostri progetti innovativi a cui dedichiamo alcune strutture. AIA Oro Natura 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 rispetto ai limiti di legge, sono allevati alla luce naturale, possono interagire con materiale manipolabile. Il secondo progetto, AIA Bio, prende vita nel sud Italia e segue il disciplinare di produzione biologica. Qui gli allevamenti si inseriscono in un contesto ambientale particolare, il mangime è certificato biologico, gli animali hanno uno spazio esterno recintato in cui muoversi.



La filiera avicola: le galline ovaiole

Il mercato avicolo italiano è diviso in quattro tipologie di allevamenti: allevamento biologico, all'aperto, a terra e in gabbia arricchita. Il nostro Gruppo li ha sviluppati tutti per poter rispondere a ogni esigenza del mercato.

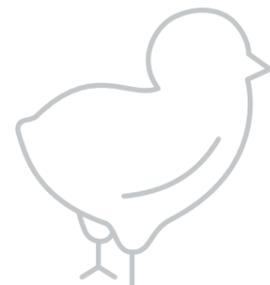
L'allevamento delle galline ovaiole avviene in due fasi:

- **Allevamento di pollastre:** i pulcini sono allevati in strutture apposite fino a quando raggiungono la maturità e imparano a sviluppare i comportamenti tipici della loro specie.
- **Allevamento da deposizione:** una volta che le pollastre diventano mature, vengono trasferite in strutture specifiche, che variano a seconda del tipo di allevamento.

	2020	2021	2022
Galline in sistemi alternativi alla gabbia (bio, free range, a terra)	65%	68%	81%
Galline allevate in gabbia arricchita	35%	32%	19%

Oggi la quasi totalità degli allevamenti utilizza un'illuminazione a led.

Il nostro Gruppo si è posto come obiettivo fondamentale la **conversione** di tutti gli allevamenti di galline ovaiole presenti nella nostra filiera a **strutture alternative alla gabbia**. Questo obiettivo è stato stabilito nel rispetto degli impegni già presi con gli **allevatori**.



La filiera suina

Dal 2004 i settori di produzione zootecnica del nostro Gruppo hanno aderito volontariamente allo standard Global Gap, che definisce schemi di certificazione volontari riconosciuti in tutto il mondo.

L'attestazione prevede rigorosi controlli su vari aspetti, tra cui la tracciabilità, gli impatti ambientali e la biodiversità, la salute animale, il controllo di mangimi e di acqua, le attrezzature all'interno dell'allevamento, il benessere degli animali - e quindi la presenza di materiale manipolabile - la formazione degli operatori in allevamento. Attualmente, il 100% della filiera suina del Gruppo è certificato **Global Gap**.

La filiera suina si compone di diverse fasi, che garantiscono sicurezza, qualità e benessere. La prima fase si articola nei **Centri Verri**, in località isolate e caratterizzate da altissimi livelli di biosicurezza. Qui si allevano i verri di proprietà del Gruppo.

La fase successiva prevede gli allevamenti dedicati alla riproduzione e gestazione delle scrofe, denominati **scrofaie**.

La fase di **svezzamento**, a seguire, gestisce invece la prima fase di crescita degli animali dopo l'introduzione dell'alimento solido. Alcuni allevamenti sono dedicati allo svezzamento su paglia.

La fase successiva prevede gli **allevamenti**, dove gli animali crescono fino al raggiungimento del peso ideale. Dal 2015, il Gruppo ha introdotto, in alcuni allevamenti, un sistema di allevamento con box dinamici con ampi gruppi di animali che possono muoversi a piacere tra una zona riposo e una zona di alimentazione dove il cibo è sempre disponibile.

In nessuno degli allevamenti in filiera viene effettuato il taglio degli incisivi.

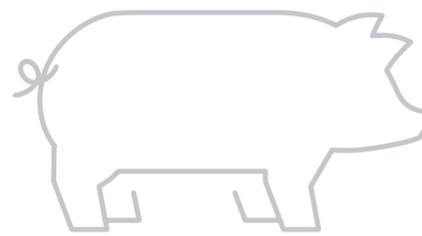
SAPEVI CHE...

Abbiamo iniziato a dotare le nostre scrofaie di **gestazioni e sale parto libere**, con l'obiettivo di estendere questo sistema a tutte le strutture nei prossimi anni. Abbiamo introdotto il **DTP 109**, un disciplinare tecnico produttivo volontario certificato da CSQA, che certifica gli animali allevati senza l'uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni di vita. Un altro progetto importante è il **DTP 144**, che prevede la gestazione libera delle scrofe e il divieto di taglio della coda. Inoltre, il **DTP 129 BENESSERE IN ALLEVAMENTO** per l'uso responsabile di farmaci, la gestazione libera e il monitoraggio certificato dell'uso degli antibiotici.



LA FILIERA CUNICOLA: UN PROGETTO ALL'AVANGUARDIA

Un altro progetto all'avanguardia in materia di benessere riguarda la filiera del coniglio. Il nostro studio ha portato alla certificazione di un **modello di allevamento innovativo** perché basato sull'utilizzo di park, ovvero **recinti sopraelevati** che consentono agli animali di essere allevati in piccoli gruppi e di esprimere i loro comportamenti naturali. Il nostro Gruppo è stato il primo in Italia a introdurre questo modello di allevamento.



Trasformazione e lavorazione: Qualità e Sicurezza in filiera

I nostri prodotti sono il risultato di processi di trasformazione e lavorazione in stabilimenti all'avanguardia, processi attentamente studiati, certificati e monitorati al fine di garantire la massima igiene e la sicurezza dei prodotti, oltre che la loro bontà. I nostri stabilimenti aprono costantemente le loro porte a enti di certificazione, autorità e clienti che possono verificare in prima persona la massima trasparenza e controllare la qualità dei nostri prodotti che da anni godono della fiducia di milioni di consumatori che ogni giorno ci scelgono.

La cultura della **sicurezza alimentare e della qualità** è un valore che viene trasmesso alle nostre persone fin dal primo giorno di lavoro attraverso il corso "Buone Pratiche Alimentari" perché la qualità è una responsabilità di tutti gli operatori. Si tratta di un corso dedicato ai nuovi assunti in cui viene data grande importanza all'igiene e ai corretti comportamenti da mantenere in tutti gli ambienti produttivi e distributivi. A supporto della diffusione di tale cultura e facendo riferimento alle indicazioni delle norme comunitarie (Reg. UE 382/2021), abbiamo inoltre deciso di raccontare le attività e i processi che stanno alla base di un prodotto sano e sicuro e di condividerli con tutti i dipendenti del Gruppo attraverso il corso "Cultura e Sicurezza Alimentare". Non solo. Adottiamo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) per garantire la massima sicurezza degli alimenti, che prevede l'individuazione dei punti critici di controllo e la gestione continua dei processi di lavorazione per eliminare e/o ridurre i pericoli chimici, fisici e microbiologici.

Qualche numero? Nel corso del 2022, abbiamo registrato oltre 80 visite presso i nostri siti produttivi e abbiamo investito circa 3 milioni di euro nella realizzazione di analisi di laboratorio.



155.223
analisi eseguite

144.390
analisi microbiologiche

CIRCA
3.000.000
di euro investiti

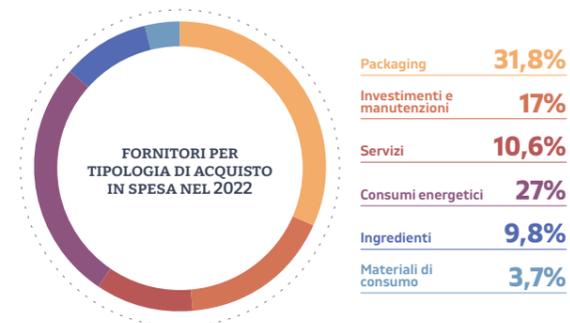
11.864
analisi chimiche

385.865
parametri eseguiti

Fornitori: i nostri partner d'eccezione

Da sempre scegliamo i migliori fornitori presenti sul mercato che possano garantire il costante e continuo approvvigionamento dei materiali e garantiscano gli standard qualitativi richiesti dal nostro Gruppo. La loro scrupolosa selezione viene effettuata attraverso un percorso di validazione che coinvolge molte funzioni aziendali e culmina con la loro approvazione attraverso una piattaforma di accreditamento, Portale Fornitori, dove richiediamo di rispettare i principi fondamentali come i diritti umani, dei lavoratori, l'attenzione all'ambiente e la lotta alla corruzione all'interno della loro catena di fornitura oltre che l'accettazione al nostro codice etico e la condivisione dei principi e dei valori del Gruppo.

Il Gruppo Veronesi si avvale infine di una società esterna con il compito di verificare l'affidabilità dei fornitori tenendo monitorata la loro situazione economico-finanziaria. L'attuale processo di selezione dei fornitori prevede l'adesione a condizioni generali di fornitura. La scelta dei nostri fornitori non è vincolata a criteri ambientali e sociali, pertanto nessun nuovo fornitore è stato valutato secondo questi criteri.



IL PERCORSO PER DIVENTARE NOSTRI PARTNER



Bontà e qualità in evoluzione: il profilo nutrizionale

Il nostro dipartimento di Ricerca & Sviluppo lavora costantemente per migliorare i profili nutrizionali dei nostri prodotti attraverso progetti mirati che si basano sulla ricerca, sull'esperienza sul campo e le più avanzate scoperte in ambito scientifico.

Abbiamo raggiunto importanti traguardi come **l'assenza di glutine** in tutti gli affettati e prodotti di salumeria, **l'assenza di latte e derivati** del latte in oltre 100 formulazioni di salami, mortadelle e prosciutti cotti, **l'assenza di nitriti e nitrati** nei prosciutti crudi.

Inoltre, con l'obiettivo di ridurre il sale e gli zuccheri aggiunti, stiamo lavorando per **ridurre gradualmente l'uso di sale** in tutti i prodotti a base di carne, sia crudi, sia cotti. Abbiamo già raggiunto l'obiettivo di **eliminare gli zuccheri** aggiunti nelle vaschette di prosciutto cotto affettato, sempre mantenendo il gusto che rende unici i nostri prodotti.

Aderiamo ai **consorzi** che tutelano e promuovono l'eccellenza della salumeria italiana nel mondo, rispettando rigorosi controlli di terza parte e i disciplinari produttivi. Tra questi ci sono il Consorzio del prosciutto di San Daniele DOP, il Consorzio del prosciutto di Parma DOP, il Consorzio Mortadella Bologna IGP, il Consorzio Cacciatore Italiano DOP, il Consorzio Culatello di Zibello DOP e il Consorzio Salame di Cremona IGP.



Questione di packaging

All'interno del nostro Gruppo abbiamo costituito un team multidisciplinare dedicato alla ricerca di soluzioni di **packaging a minor impatto ambientale** senza compromettere la sicurezza e la qualità dei prodotti: è il percorso del *"buon packaging"*. La nostra strategia di ricerca ha come obiettivo quello di esaminare gli imballaggi per valutare soluzioni alternative e innovative attraverso la riduzione, il riutilizzo e il riciclo dei materiali, garantendo allo stesso tempo sicurezza alimentare, alta qualità e la corretta conservazione per l'intero ciclo di vita dei prodotti.

Realizziamo, ad esempio, le vaschette degli affettati con il 50% di R_PET che ha vinto il premio *"Ecopack 2022"*. L'impiego di questo packaging **ha permesso al Gruppo nel 2022 di evitare l'utilizzo di oltre 1.400 tonnellate di plastica vergine** per tutte le referenze in cui è stato implementato, evitando così di immettere nell'ambiente oltre **5.600 tonnellate di CO₂ equivalente***.

Tra gli altri progetti che ci riguardano, e che abbiamo portato a termine nel 2022, segnaliamo che:

- abbiamo sostituito la vaschetta in plastica con una vaschetta in base carta per una gamma di prodotti AeQuilibrium, permettendoci di risparmiare 35 tonnellate di plastica e di utilizzare un imballaggio sostenibile
- per il marchio AIA all'estero, abbiamo creato un imballaggio con un grado di riciclabilità del 97% costituito da vassoio, film ed etichetta in mono polipropilene
- abbiamo modificato la composizione del nostro sacco di mangime per pesci, sostituendo il nylon con un monomateriale a base di polietilene aumentandone la riciclabilità

* La quantità di CO₂ evitata è stata calcolata utilizzando un fattore di emissione pari a 4.031 kgCO₂eq/ton per la tipologia di plastica "PET" (Fonte della metodologia: DEFRA 2022).

SAPEVI CHE...

Un progetto pilota significativo riguarda la raccolta degli sfridi produttivi derivanti dai vassoi di polistirolo espanso nello stabilimento di Zevio (VR) e che ci ha permesso di recuperare oltre 160 tonnellate di materiale riciclato. Un sistema che abbiamo appena avviato e che è in fase di analisi per eventuali future estensioni ad altri siti produttivi del Gruppo.



Assicurazione e Controllo Qualità: i compiti del Gruppo

Il **team Assicurazione e Controllo Qualità** con oltre sessanta persone, tra cui 17 esperti in Assicurazione Qualità e 45 addetti al Controllo Qualità, collabora con tutte le parti coinvolte nel processo produttivo, interne ed esterne al Gruppo, e monitora la sicurezza dei processi e dei prodotti lungo l'intera produzione.

Promuove la cultura della sicurezza alimentare e della qualità, garantisce che tutti gli attori coinvolti nel processo dispongano di formazione e supervisione e collabora nella selezione e nella validazione dei fornitori. Supporta poi la logistica, controllando il rispetto di parametri precisi come la catena del freddo, i tempi di consegna e l'integrità del prodotto.

Il team studia e divulga la normativa alimentare, gestisce i legami con le istituzioni preposte al controllo degli alimenti e con i referenti della Qualità delle principali catene di distribuzione italiane ed estere. Garantisce, infine, che i nostri prodotti soddisfino sempre le aspettative organolettiche e sensoriali di qualità attese dai consumatori.



70



Consumatori e Clienti: sempre al centro

La nostra attenzione e assistenza nei confronti dei nostri clienti e dei nostri consumatori non finisce con la vendita dei nostri prodotti.

Gestiamo scrupolosamente le rispettive segnalazioni, al fine di fornire un riscontro puntuale e di ricevere feedback da trasformare in opportunità di miglioramento continuo.

Clienti e Consumatori sono gestiti seguendo due iter che coinvolgono figure preposte del team Qualità. Per quanto riguarda le **segnalazioni dei consumatori**, il nostro servizio dedicato è disponibile per comprendere e soddisfare le loro esigenze. Ogni segnalazione viene registrata e analizzata, coinvolgendo anche altre funzioni aziendali di competenza secondo necessità.

Nel 2022 abbiamo gestito oltre 1.300 contatti, tra richieste di informazioni e segnalazioni relative ai nostri prodotti (qualità, ingredienti, etichettatura, distribuzione, e così via). Le **segnalazioni dei clienti** veicolate anche dalla nostra forza vendita, vengono gestite in modo analogo da un gruppo di lavoro specifico che funge da riferimento per i nostri partner commerciali.



71

Le analisi sensoriali: la bontà con i cinque sensi

Verificare in modo analitico la qualità dei prodotti non ci basta.

Con l'esecuzione del sensory test ne verifichiamo anche la conformità e la "bontà".

Questa particolare analisi sensoriale applica la scienza ai cinque 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.

Al nostro fianco ci sono oltre 80 professionisti interni addetti all'assaggio (esiste forse lavoro più bello?), formati da una società di consulenza esterna specializzata. Nel 2022 sono stati eseguiti 31 panel di assaggio, svolti all'interno di un locale dedicato e appositamente attrezzato, con banchi professionali e impianti di areazione nel pieno rispetto delle regole previste dalla disciplina dell'analisi sensoriale.



Il software di tracciamento, un aiuto indispensabile

Il nostro software di tracciamento interno è il risultato dell'esperienza acquisita negli anni e del supporto tecnologico dei nostri esperti IT.

In grado di registrare migliaia di informazioni per ogni lotto di produzione, ci permette di rintracciare rapidamente tutta la storia del prodotto grazie a un codice a otto cifre, il **Lotto GV**.

Possiamo ricostruire in modo efficiente e dettagliato la provenienza della materia prima, i lotti degli ingredienti, il luogo e le fasi di produzione, i controlli di processo, fino alla distribuzione finale.

In altre parole, la nostra capacità di mantenere le promesse fatte ai nostri consumatori e di dimostrare la fedeltà alle dichiarazioni presenti in etichetta o nei contratti con i clienti è garantita dalle puntuali verifiche e registrazioni che il nostro sistema di tracciabilità ci consente di effettuare in qualsiasi momento.



La logistica alimentare, l'ultimo anello della filiera

Il gran finale: la fase di logistica e trasporto costituiscono infatti l'ultimo miglio della nostra filiera produttiva. **La struttura logistica**, altamente innovativa e diffusa su tutto il territorio italiano, **è composta da:**



La funzione si suddivide tra "logistica interna", a servizio della movimentazione tra siti produttivi del Gruppo e tra siti produttivi e Hub di stoccaggio a cui si aggiunge la gestione degli ordini verso i centri di distribuzione, e "logistica esterna", con il compito di coordinare tutte le strutture esterne al Gruppo (Centri di distribuzione e transit point).

SAPEVI CHE...

Con l'obiettivo di essere sempre più sostenibili oggi tutti i muletti utilizzati all'interno delle nostre piattaforme per la movimentazione dei colli sono a zero emissioni.

La nostra logistica non si ferma praticamente mai: la distribuzione è operativa su tre turni giorno e notte e sei giorni su sette. *Lavora just in time* grazie a una rete veloce, con basse giacenze e dove è sempre tutto in transito per raggiungere gli oltre **18.000 punti vendita** che riforniamo settimanalmente in tutta Italia. I nostri prodotti freschi stazionano al massimo 11 ore nelle nostre piattaforme per garantire sempre la massima freschezza. Ogni giorno movimentiamo oltre un milione di colli e percorriamo con i nostri mezzi circa **240.000 km**.

In viaggio con la qualità

Il **trasporto dei nostri prodotti** avviene in due modi: il **trasporto primario**, che riguarda i mezzi che effettuano il primo tratto dalle nostre piattaforme centrali ai centri di distribuzione o ai punti di transito e la gestione delle società di trasporto fornitrici, e il **trasporto secondario**, che copre la tratta dal centro di distribuzione o dal punto di transito fino ai singoli rivenditori.

I nostri vettori sono tutti professionisti autonomi che collaborano attraverso un contratto, che prevede precise regole da rispettare per garantire la massima qualità del trasporto. In questo modo, siamo in grado di monitorare e gestire il processo in ogni fase, assicurandoci che i prodotti arrivino sempre al destinatario finale in condizioni ottimali.

Oltre al trasporto su gomma abbiamo attive tratte intermodali via nave con la Sardegna e la Sicilia.

La funzione lavora con l'obiettivo di ottimizzare le tratte e nel 2022 ha raggiunto importanti obiettivi:

- **Trasporto primario:** -10% dei Km
- **Trasporto secondario:** - 5 milioni di km

Tutti i nostri mezzi sono coordinati da sistema FLEET MANAGEMENT che permette di ottimizzare i consumi.

Eva, Fleet Management, Travel Plan e Palinsesto Consegne: i fantastici quattro

Quattro sono i sistemi applicativi e gestionali consolidati che ci permettono di ottimizzare i viaggi e di avere un dialogo costante strada facendo con i nostri autisti (in totale sicurezza):

Eva è un'app direttamente collegata al gestionale interno. Permette ai vettori di indicare l'esito delle consegne effettuate e di lasciare feedback

Fleet Management consente la geolocalizzazione dei mezzi, il controllo della temperatura e la verifica dell'apertura e chiusura delle porte

Travel Plan permette la visione settimanale dei viaggi pianificati da ogni singolo vettore

Il **Palinsesto Consegne** ha l'obiettivo di raccogliere i desiderata dei clienti per fornire dati precisi nella pianificazione delle consegne. Un progetto sperimentale oggi attivo nel Nord Italia.



Vallese di Oppeano, una porta verso l'Europa

Siamo a Vallese di Oppeano, in provincia di Verona. Qui si trova uno dei poli più avanzati per lo stoccaggio e la distribuzione di affettati, uova, zamponi, cotechini e parte dei prodotti freschi destinati al mercato estero, a marchio AIA e Negroni.

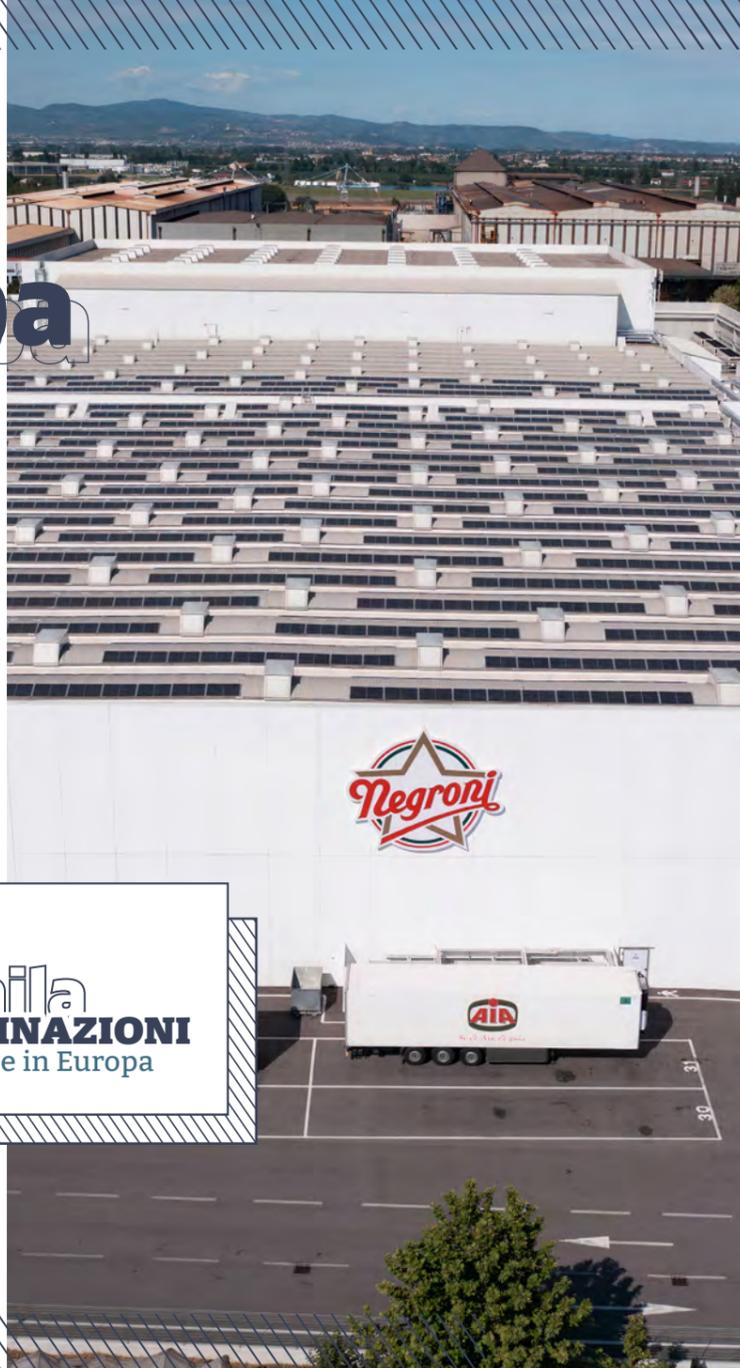
Questo polo rappresenta il primo sistema traslo in Europa a lavorare in tripla profondità, con livelli di robotizzazione e informatizzazione unici.

La piattaforma è anche dotata di un impianto fotovoltaico in grado di produrre 500.000 kWh/ora di produzione annua, utilizzata al 100% per il processo di raffreddamento.

54
BOCCHIE
di carico

250 mila
COLLI
movimentati ogni giorno

5 mila
DESTINAZIONI
in Italia e in Europa



5 PIATTAFORME

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

2 PIATTAFORME OUTSOURCING*

ISOLA RIZZA (VR)
CAMPOGALLIANO (MO)

6 CENTRI DISTRIBUTIVI

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

6 TRANSIT POINT IN GESTIONE DIRETTA

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

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)

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



È una questione di chimica (e non solo): laboratori d'eccellenza

Il Gruppo si distingue per i suoi laboratori interni di analisi, dove la ricerca scientifica è sempre al centro grazie alla presenza di personale estremamente specializzato.

Il **Laboratorio di Microbiologia e Diagnostica** effettua analisi di microbiologia molecolare, sierologia, microbiologia alimentare e diagnostica. Sono disponibili ben 46 prove accreditate e certificate (Proficiency Test), che rappresentano una risorsa essenziale per la cura degli animali, consentendo di individuare con precisione le terapie necessarie. Inoltre il reparto di Diagnostica consente il monitoraggio e la verifica di tutti i parametri che garantiscono il raggiungimento di alti standard di salute e benessere degli animali.

Il **Laboratorio Centrale di Chimica**: qui vengono effettuate analisi agroalimentari, tra cui quelle delle acque, dei contaminanti nei mangimi e nei prodotti alimentari, dei controlli di processo, dei parametri nutrizionali e degli additivi. 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.



LE CERTIFICAZIONI

Oltre alle disposizioni nazionali e comunitarie, i nostri sistemi interni di gestione della qualità garantiscono la massima sicurezza alimentare e incontrano gli alti standard di numerosi schemi di certificazione volontaria riconosciuti a livello internazionale. Soggetti a rigorosi audit di certificazione da parte di enti terzi, anche in modalità "non annunciata", tutti i nostri siti produttivi e le principali piattaforme di distribuzione ricevono ogni anno il massimo dei punteggi.

Certificazioni di sistema



ISO 9001: 2015¹



ISO 22000: 2018²



ISO 22005: 2008³

Certificazioni ambientali



UNI EN ISO 14001: 2015⁴

Certificazioni principi etici lungo la supply chain



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 Castegnaro (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 Castegnaro (VI), Lab. Centrale di Chimica, Lab. Corte Pellegrina, Vazzola (TV), Villafranca (VR), S. Giorgio in Bosco (PD), Correggio (RE), S. Maria di Zevio (VR), Tizzano Val Parma (PR)
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,

Certificazioni di sito produttivo/filiera



IFS⁶
(International Food Standard)



BRC e IFS logistic⁷



BRC Global Standard for Food Safety⁸



ASC Aquaculture Stewardship Council⁹



Alimentazione Vegetale



Prodotto non OGM



Global Gap_CFM¹⁰



VLOG "Ohne Gentechnik" Standard



QS



Tierwohl



Cereali e semi oleosi sostenibili¹²



Alimentazione priva di OGM



Uova da galline allevate senza uso di antibiotici



Suino allevato senza antibiotico



Filiera avicola controllata



Prodotti zootecnici ottenuti da animali allevati secondo modalità definite

Disciplinare



Disciplinare Etichettatura Carni Avicole

7. S. Giorgio in Bosco (PD), S. Maria di Zevio (VR), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano Val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla Di Castegnaro (VI), Zibello (PR)
8. Caselle di Sommacampagna (VR), Correggio (RE), Cremona (CR), Magreta di Formigine (MO), Nogarole Rocca (VR) Loc. Salette Calette, S. Giorgio in Bosco (PD), San Daniele del Friuli (UD), San Martino Buon Albergo (VR), Tizzano val Parma (PR), Vazzola (TV), Verona (VR), Villafranca (VR), Villaganzerla di Castegnaro (VI), Zibello (PR), S. Maria di Zevio (VR), Oppeano (VR)
9. Quinto di Valpantena (VR)
10. Fossano (CN), Quinto di Valpantena (VR), San Pietro in Gu' (PD), Acquanegra Cremonese (CR), San Polo di Torrile (PR)
11. Aquanegra Cremonese (CR), Putignano (BA), Villaganzerla di Castegnaro (VI), Nogarole Rocca (VR), San Martino Buon Albergo (VR), Vazzola (TV)
12. Si specifica che il disciplinare in questione è riferito alla soia acquistata.

06.

Le nostre
persone



Le nuove generazioni

Il nostro Gruppo offre numerose opportunità di crescita e di sviluppo e promuove da sempre una serie di progetti per rafforzare il legame con le istituzioni scolastiche e far conoscere i valori aziendali e le opportunità lavorative.

Giovani studenti, apprendisti, ragazze e ragazzi hanno l'opportunità di vivere esperienze formative sfidanti e confrontarsi con il mondo del lavoro.

È per questo che abbiamo strutturato dei progetti specifici di orientamento e inserimento lavorativo. Da qualche anno abbiamo sviluppato in modo attivo delle collaborazioni con gli enti formativi ITS della regione veneto. Siamo **partner ufficiale di ITS Veneto**, che forma profili tecnici specializzati, competenze sempre più importanti nel settore industriale.

Collaboriamo anche con gli ITS: Digital e Logistica. Tutti i ragazzi che prendono parte a questi percorsi trovano nella nostra realtà un ambiente adatto allo sviluppo delle loro competenze.

Altri eventi a cui partecipiamo che contribuiscono allo sviluppo dell'employer branding aziendale sono i **Career Days** Universitari. Nel corso del 2022 abbiamo partecipato a 7 Career Days incontrando moltissimi studenti provenienti da tutta Italia.

Sono giornate di incontro importanti dove i lavoratori di domani possono scoprire un grande Gruppo ambasciatore del Made in Italy nel mondo e conoscere da vicino la nostra storia di filiera e le opportunità che possiamo offrire. Offriamo opportunità di **tirocinio** e **apprendistato** che ci permettono di accompagnare i giovani con percorsi di sviluppo e orientamento. Nel 2022 sono stati attivati 50 tirocini e 24 apprendistati. Un importante progetto realizzato in collaborazione con i siti produttivi del territorio di Vicenza e Padova ha riguardato la formazione di giovani tecnici provenienti da regioni del Sud Italia inseriti poi nell'organico aziendale.



Nuove generazioni

328
nuovi
ASSUNTI

121
UNDER 30

24
APPRENDISTATO

Personale

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

CIRCA
8.400
DIPENDENTI DIRETTI TOTALI

5.269
UOMINI
in totale

4.115
UOMINI a tempo
INDETERMINATO

1.154
UOMINI a tempo
DETERMINATO

3.167
DONNE
in totale

2.161
DONNE a tempo
INDETERMINATO

1.006
DONNE a tempo
DETERMINATO

I progetti per le persone

Nel 2022 abbiamo attivato formule di flessibilità dell'orario di lavoro sempre con l'obiettivo di migliorare l'equilibrio tra vita privata e lavorativa.

Vogliamo promuovere un ambiente di lavoro positivo e facciamo particolare attenzione all'equilibrio vita-lavoro. Per questo abbiamo avviato una serie di iniziative a favore della **parità di genere**, ma anche un **piano welfare** – Veroneasy life- che consente ai dipendenti di convertire il premio di risultato in beni e servizi legati alla salute, all'istruzione, allo sport, e molto altro. Su base volontaria, abbiamo anche avviato informale sperimentale un progetto di **Smart Working** per consentire ai nostri collaboratori di lavorare da remoto fino a due giorni a settimana e facilitare quindi la conciliazione della vita lavorativa con quella privata. Una sperimentazione quest'ultima che ha dato segnali di grande apprezzamento con l'adesione di oltre 500 persone.

Si rafforza il sistema di Relazioni Industriali basato sul confronto costante e partecipativo focalizzato sugli obiettivi e sui progetti del nostro Gruppo e sulle persone che ne fanno parte. Gli incontri sono effettuati a livello nazionale, regionale e provinciale. Il confronto è attivo su tutti i nostri livelli contrattuali, dai tavoli con le Segreterie Nazionali, Regionali e Provinciali fino alle singole RSU presenti nei siti produttivi.

In tutti i nostri siti abbiamo sviluppato una contrattazione di secondo livello che va ad integrare quanto previsto dai Contratti Collettivi Nazionali (CCNL) di riferimento e si applica a tutte le nostre persone.



UN'IMPORTANTE NOVITÀ: IL PROGETTO LEAN

Il progetto di **Lean Production** ha rappresentato una delle più importanti novità del 2022 con l'obiettivo di portare ad un cambio culturale per ottimizzare i processi e accelerare il miglioramento continuo. Iniziato con un'attività pilota nel sito pilota di Correggio la formazione ha coinvolto tutte le figure produttive, estendendo poi il coinvolgimento ad altre funzioni quali la programmazione, le vendite e il marketing. L'esito positivo conseguito nello stabilimento di Correggio ha portato, a fine 2022, alla nascita di altri progetti in diversi siti del Gruppo. Tutti i progetti di Lean sono internamente coordinati dal neonato Team Operational Excellence.

IL CATALOGO DELLA FORMAZIONE

Il 2022 è stato l'anno del **Catalogo della Formazione**. Abbiamo lanciato uno strumento che abbiamo lanciato uno strumento utile e in continuo aggiornamento per impiegati, quadri e dirigenti con l'obiettivo di offrire corsi specifici per la nostra realtà, da quelli tecnico-operativi e quelli più comportamentali, in presenza, online oppure ibridi, uno strumento nuovo per fornire alle nostre persone le opportunità formative utili ad accrescere le proprie competenze e continuare ad investire su sé stessi.

Per migliorare il benessere delle persone abbiamo inserito nel Catalogo della Formazione, con corsi e attività relative alla comunicazione, alla gestione dello stress e alla gestione delle relazioni. Non ultimi, i corsi per affinare le tecniche di comunicazione, soprattutto in ambito commerciale.

Una formazione a tutto campo

Riteniamo che la formazione costituisca uno degli elementi essenziali per la crescita e la valorizzazione di tutte le persone che operano all'interno del nostro Gruppo. La formazione ci permette di diffondere innovazione e conoscenza, per rispondere alle sfide del cambiamento. Sono oltre 52.000 le ore erogate nel 2022.

L'obiettivo principale perseguito nel 2022 è stato lavorare sulla cultura della performance e del feedback, accompagnando le nostre persone e i nostri manager, con attività formative specifiche, verso l'adozione di strumenti di confronto periodico e strutturato su obiettivi e competenze.

Per quel che riguarda la **formazione online**, tramite una piattaforma realizzata ad hoc abbiamo affrontato temi trasversali che riguardano la cybersecurity (prevenzione del phishing), la sicurezza alimentare, la prevenzione degli infortuni sul lavoro, l'orientamento per i neoassunti oppure ancora la biosicurezza negli allevamenti per dipendenti e allevatori.

La **formazione in presenza**, invece, si è focalizzata sul rafforzamento delle competenze commerciali, con corsi specifici sulla negoziazione e sul coordinamento commerciale. Importante anche il corso "Formazione Formatori" e che ha visto in aula più di 40 colleghi tra responsabili della sicurezza, HR e CQ di stabilimento, con l'obiettivo di consolidare la squadra di formatori interni.



Salute e sicurezza

Prevenire è meglio che curare, anche nella nostra filiera. La prevenzione è infatti secondo noi il modo migliore per tutelare la sicurezza e la salute di tutti nel luogo di lavoro. Per questo, coinvolgiamo attivamente i nostri dipendenti nell'individuare attività preventive per il miglioramento delle condizioni di lavoro e li responsabilizziamo nella diffusione di una cultura della sicurezza.

Abbiamo attivato una serie di politiche e di procedure per la gestione della salute e della sicurezza sul lavoro, tra cui l'**identificazione** e la **valutazione dei rischi**, la **formazione continua dei dipendenti**, la **sorveglianza sanitaria** e la **prevenzione degli infortuni** e rispettiamo scrupolosamente tutte le leggi e i regolamenti applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nonché lo standard internazionale **ISO 45001**.

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

Per verificare la conformità alle normative, abbiamo implementato un **piano triennale di audit interno**, che nel 2022 ha coinvolto 14 strutture tra siti produttivi alimentari, mangimifici e aziende agricole. L'attività di audit viene gestita in collaborazione con l'area Ambiente.



In ogni unità operativa di produzione alimentare sono preposte funzioni specifiche per attivare i processi di informazione, formazione e addestramento, un team multidisciplinare che ha l'importante compito di gestire al meglio questo importante tema. Queste figure sono: Responsabile servizio prevenzione e protezione (RSPP), Addetto al servizio prevenzione e protezione (ASPP), Responsabile sistema gestione ambiente (RSGA), Responsabile assicurazione qualità (RAQ), Responsabile formazione risorse umane (RU). I programmi di formazione, la valutazione dei rischi e la presentazione delle analisi statistiche degli infortuni coinvolgono invece i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Ogni stabilimento, inoltre, ha un Medico Competente che valuta l'idoneità del lavoratore in base alla mansione e ai rischi eventuali. Ogni medico di stabilimento risponde al Medico Competente Coordinatore, che elabora il Protocollo di Sorveglianza Sanitaria di base, adattato dai medici dei singoli stabilimenti.

I PROGETTI PER LA SICUREZZA

Il progetto **Lavoro Sicuro**, mira ad aumentare la prevenzione e la sensibilizzazione in tutti gli stabilimenti del Gruppo in Veneto e Lombardia. La conformità e l'implementazione dei Sistemi di Gestione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro sono verificate costantemente mediante la Guida operativa "Lavoro Sicuro" Ed. 2011 in conformità alle Linee Guida UNI-INAIL.



07.

Il rispetto dell'ambiente



Ambiente: i numeri del nostro circolo virtuoso

Consapevoli del nostro impatto sul territorio, promuoviamo uno **sviluppo** che sia **circolare** e un uso **responsabile** ed efficiente delle risorse naturali.


2 **analisi delle acque** **IN** **2 MILA** autocontrollo

-7.6 **mila** da smaltire **grazie** all'essiccazione dei fanghi
TONNELLATE DI RIFIUTI

oltre
420
tonnellate

il recupero della **carta glassine** pari al risparmio di circa **815 tonnellate CO₂** equivalente
CERTIFICATO DA
CYCLE4GREEN

6  **IMPIANTI fotovoltaici**

abbiamo la capacità di produrre **energia pulita** fino al consumo annuo di circa **8 mila** **FAMIGLIE**

Biodiversità: un'infinita ricchezza

Tuteliamo la biodiversità dei territori in cui si trovano inseriti i nostri impianti produttivi.

Lo facciamo attraverso una serie di attività ben precise, tutte analizzate da uno studio condotto nel 2022*, e in continuo aggiornamento, che ci ha permesso di valutare anche la **capacità di assorbimento degli inquinanti atmosferici** delle aree arboreo-arbustive, delle aree seminative e dei prati insiti nei terreni di nostra proprietà.

Tra le nostre **misure di tutela della biodiversità** ci sono il mantenimento di colture e prati stabili intorno alle unità operative, le analisi di idoneità ambientale per le specie di interesse comunitario, una serie di monitoraggi periodici e di verifiche specifiche nei corpi idrici recettori.

In tutti i territori in cui siamo presenti ci impegniamo inoltre a mantenere il patrimonio arboreo-arbustivo autoctono attraverso continue piantumazioni e installiamo un'illuminazione a bassa attrattività per l'entomofauna, ossia per gli insetti che vivono in quel contesto specifico.

* 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

CIRCA
19.500
ALBERI CENSITI
 nei nostri terreni

CIRCA
1.800
ETTARI DI PRATI STABILI
 nei terreni di proprietà del Gruppo

capacità di assorbimento **DI CIRCA**
8.400
TONNELLATE DI CO₂
 pari a circa il 7% delle emissioni dirette

0 **UNITÀ OPERATIVE RICOMPRESSE**
 nei perimetri dei Siti Natura 2000



Fonti rinnovabili: Biogas

Gli impianti che producono biogas svolgono un ruolo essenziale nella promozione dell'utilizzo circolare delle risorse naturali.

La risorsa idrica utilizzata nei processi produttivi viene convogliata ai sistemi di depurazione aziendali. Solo a questo punto viene restituita depurata, nel rispetto dei parametri chimici, fisici e biologici previsti dalla normativa, principalmente alle acque superficiali, contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente circostante.

Recuperiamo del tutto i reflui generati dalla macellazione e dalla lavorazione delle carni avicole. I fanghi di scarto vengono sottoposti a un ulteriore trattamento mediante centrifugazione per ridurne il volume fino al 65% e **ridurre** così di **circa 9.000 tonnellate i rifiuti da smaltire**. Per migliorare ulteriormente il processo di recupero e di gestione dei rifiuti abbiamo inoltre in programma la realizzazione di un terzo impianto per l'**essiccazione del 100% dei fanghi**.

Il biogas, inoltre, viene impiegato come combustibile complementare per le centrali a gas naturale: gli impianti che gestiscono questo processo, autentiche eccellenze tecnologiche, producono il 9% **del fabbisogno energetico totale del Gruppo**.

OLTRE
20mln
DI EURO INVESTITI
nel corso degli anni

5 **IMPIANTI DI DIGESTIONE ANAEROBICA**
(a San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca e Villaganzerla)

100%
DELLA MATRICE ORGANICA DELL'AVICOLO
(fanghi della depurazione delle acque reflue)
NEL 2022

POTENZIALMENTE
(6,6mila
TONNELLATE DI CO₂/ANNO
di immissione in atmosfera evitata da questi impianti

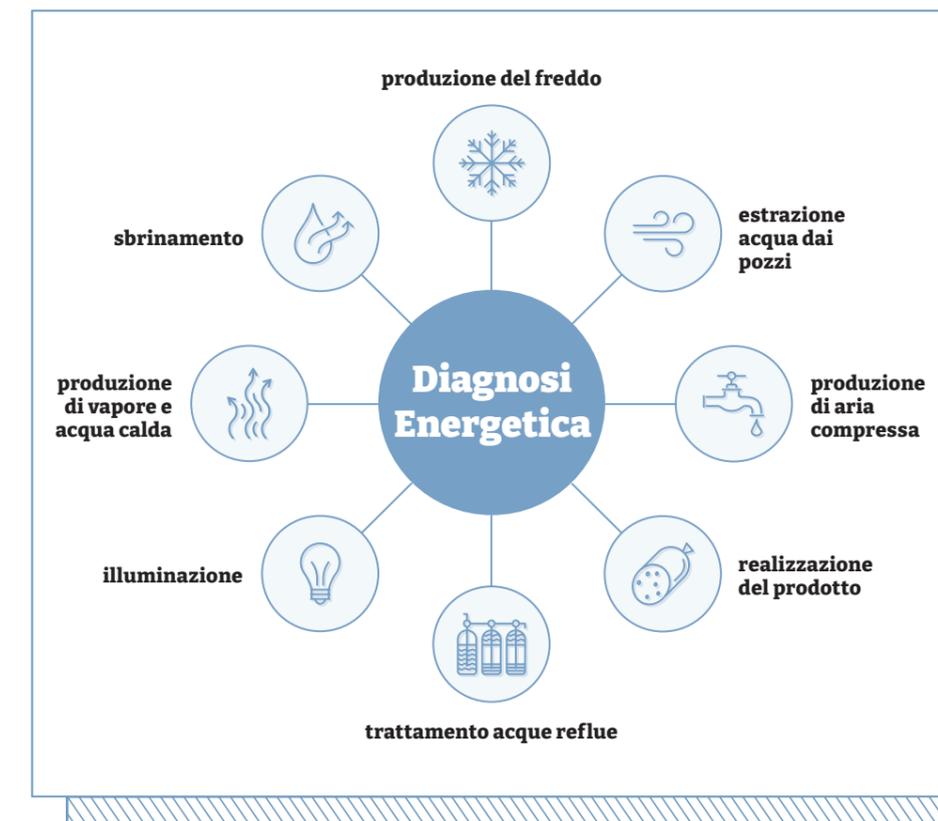


Elettricità e gas: energie a uso responsabile

La nostra politica di gestione dell'elettricità e del gas metano parte dall'uso responsabile di queste risorse. Monitoriamo costantemente tutti i processi e tutti gli impianti per trovare soluzioni innovative e **migliorare ulteriormente la nostra performance energetica**. Oltre a due nuovi **impianti fotovoltaici**, abbiamo impianti che producono **biogas** e che svolgono un ruolo fondamentale nell'ottica di **utilizzo circolare delle risorse naturali**.

L'analisi dei processi viene effettuata attraverso la **Diagnosi Energetica**, che valuta i vettori energetici impiegati (energia elettrica, gas naturale, biogas) e i relativi consumi, individuando le criticità e le aree di miglioramento per elaborare soluzioni per incrementare la performance energetica.

Nel corso del 2022 i **consumi totali di energia del Gruppo** si sono attestati a 3.698.017 GJ¹. Tali consumi sono composti da consumi di combustibili non rinnovabili quali gas metano, gasolio, benzina e GPL per un totale di 3.494.073 GJ, e da combustibili rinnovabili, biogas utilizzato per alimentare le caldaie, il cogeneratore e l'essiccatoio per un totale di 203.944 GJ. Per quanto riguarda invece i consumi relativi all'energia elettrica acquistata, pari a 1.446.388 GJ, sono stati ricompresi all'interno del computo di energia non rinnovabile in quanto non coperti da certificati di garanzia di origine.



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.



Emissioni dirette e indirette

Nel 2022 le emissioni dirette sono state pari a 104.664 tonnellate di CO₂ equivalente (Scope 1)² derivanti dai consumi di gas metano, gasolio, benzina e GPL.

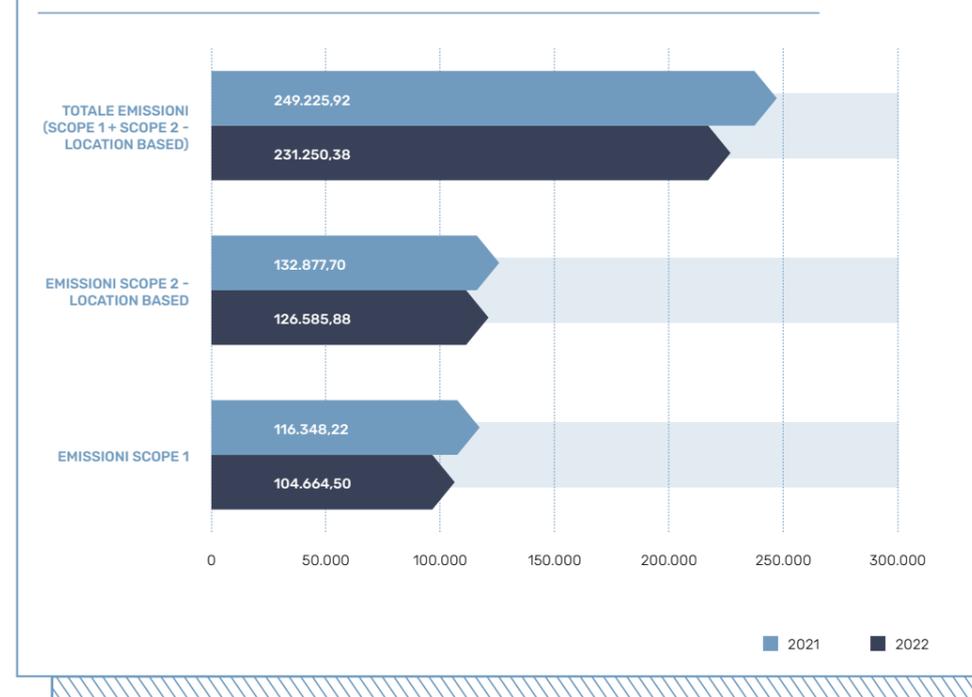
Le emissioni indirette (Scope 2)³ derivanti dall'energia elettrica acquistata, sono state pari a 126.586 tonnellate di CO₂ sulla base del metodo di calcolo Location-based e pari a 182.989 tonnellate di CO₂ calcolate con il metodo Market-based.

Le emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 Location-based) sono state pari a 231.250 tonnellate di CO₂ equivalente.

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 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 2022: 0,315 kgCO₂/kWh; Russia 2022: 0,323 kgCO₂/kWh - fonte: Terna Confronti Internazionali 2019). Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate (metodologia utilizzata, con fattore di emissione Italia 2022: 0,45657 kgCO₂/kWh - fonte: AIB - European Residual Mixes 2022). Per la Russia (non presente negli "European Residual Mixes") è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali 2019. Per il calcolo delle emissioni di Market-based per la Russia (non presente negli "European Residual Mixes") è stato utilizzato il fattore Location-based Terna Confronti Internazionali. Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

EMISSIONI SCOPE 1 E SCOPE 2 (tCO₂eq)



Le nostre acque, tra sicurezza ed efficienza

Anche la risorsa idrica ha un ruolo fondamentale nel processo di produzione alimentare e nella garanzia delle adeguate condizioni igienico-ambientali, necessarie per la salubrità del prodotto.

Il nostro impegno per la gestione responsabile dell'acqua si estende a tutte le unità operative della filiera, con obiettivi precisi e ben definiti.

Il nostro Gruppo è impegnato in un costante miglioramento dei processi di depurazione per garantire la massima qualità dell'acqua scaricata. La **depurazione delle acque reflue** costituisce un aspetto fondamentale per l'azienda, che si avvale delle tecnologie più avanzate disponibili per garantire la massima attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e alla sostenibilità delle attività produttive.

Ci impegniamo anche per migliorare l'**efficienza dei prelievi idrici**: tutti i consumi sono monitorati tramite contatori, sia in fase di prelievo, sia di scarico.

Ogni anno vengono svolte più di 2.000 analisi per garantire il rispetto dei limiti normativi relativi ai parametri chimici, fisici e biologici dell'acqua scaricata. Nel corso del 2022, il Gruppo ha prelevato complessivamente 8.945 megalitri, in diminuzione del 8% circa rispetto al 2021. Di questi, oltre l'87% sono prelevati da pozzi. Gli scarichi idrici, pari a 5.801 megalitri nel 2022 (-12% rispetto al 2021), sono destinati per circa l'87% ad acque superficiali.

SAPEVI CHE...

Abbiamo anche vasche di raccolta per l'acqua piovana, che viene poi trattata prima di essere rilasciata nei corpi ricettori.

Rifiuti: una gestione responsabile

La gestione responsabile dei rifiuti è un altro aspetto del nostro impegno per la tutela dell'ambiente.

Tra i progetti di cui siamo particolarmente orgogliosi c'è il recupero della carta glassine - ovvero il supporto siliconato delle etichette - avviata negli stabilimenti di San Martino Buon Albergo, Nogarole Rocca, Zevio, Magreta, Correggio e Vazzola. Un progetto che nel 2022 ci ha permesso di recuperare 428.615 kg di glassine, con una riduzione delle emissioni di CO2 pari a circa 815 tonnellate.

La corretta **differenziazione** dei rifiuti è per noi importantissima, tanto da diventare uno degli indicatori inseriti all'interno del raggiungimento del premio di produzione. Una sempre maggiore differenziazione dei rifiuti ci permette di ridurre la quantità di materiali destinati allo smaltimento e di favorire il recupero di materiali come gli imballaggi in carta e cartone, nylon, legno e plastica.

Da anni, come parte del nostro impegno circolare, viene effettuato inoltre il **trattamento dei sottoprodotti di origine animale** (SOA) che si generano durante la lavorazione dei prodotti, per trasformarli in farine proteiche e grassi animali destinati all'industria dei prodotti alimentari per animali domestici (petfood).

Nella nostra continua ricerca verso la riduzione degli impatti, nel 2022 abbiamo avviato un progetto sperimentale nel sito di Correggio, tuttora in corso, che prevede un nuovo metodo di recupero degli imballaggi misti trasformati in combustibile solido secondario (CSS). Questo innovativo metodo di trattamento dei rifiuti porta ad una riduzione dell'impatto ambientale e ad una riduzione del 75% di CO₂ eq.

97,9%
i rifiuti che produciamo
NON PERICOLOSI

QUASI IL
91%
di questi viene destinato al
**RICICLO, COMPOSTAGGIO
O RECUPERO.**
La quantità restante viene smaltita.

MENO DEL
2%
del totale i rifiuti pericolosi,
**GESTITI IN CONFORMITÀ ALLE
NORMATIVE VIGENTI.**

08.

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.

Il valore economico direttamente generato dal Gruppo Veronesi nel 2022 è pari a 3.878 milioni di euro, in aumento di circa il 12% rispetto al 2021, di cui il valore economico distribuito ammonta a 3.723 milioni di euro. La maggior parte di questo valore è rappresentato dai costi operativi riclassificati per un totale di circa 3.331 milioni di euro, seguito dalla remunerazione del personale (377 milioni di euro). La remunerazione della Pubblica Amministrazione è risultata pari a 7 milioni di euro, mentre la remunerazione ai finanziatori è risultata pari a circa 8 milioni di euro. Il valore trattenuto in Azienda è stato pari a circa 155 milioni di euro.



VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO	2021 ¹ in migliaia di euro	2022 in migliaia di euro
Valore economico direttamente generato	3.456.709	3.877.765
Valore economico trattenuto	52.328	154.675
Valore economico distribuito, di cui:	3.404.308	3.723.090
Costi operativi riclassificati	2.993.138	3.331.351
Remunerazione del personale	402.655	376.844
Remunerazione dei finanziatori	3.793	8.113
Remunerazione degli azionisti²	1	0
Comunità	115	2
Remunerazione della PA	4.678	6.781

¹ Al fine di migliorare i dati relativi al valore economico generato e distribuito e garantire la comparabilità dei dati, le imposte differite e anticipate, e relative ad esercizi precedenti sono state scorporate dalle imposte sul reddito ed incluse nel valore economico trattenuto. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2021.

² Nel corso del 2021 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di Euro 8.658.168,30 con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio. Nel corso del 2022 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di Euro 3.030.358,91 con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio.

Investimenti 2022

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



09.

Allegati



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 2022 (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 requisiti dell'aggiornamento 2021 dei "GRI Sustainability Reporting Standards" definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "In accordance". 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 2022 del Gruppo Veronesi.

Il perimetro dei dati e delle informazioni relativi ai dipendenti risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato ad esclusione delle società Belgorodskaya Indejka (in Russia), Veronesi USA Corporation (US) e Certosa Salumi S.p.A., che sono incluse solo nel dato del personale mediamente in forza durante l'esercizio (FTE).

Il perimetro dei dati e delle informazioni ambientali risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato. In particolare, i dati e le informazioni ambientali includono 18 siti produttivi alimentari, 6 centri di distribuzione, 6 transit point, 2 laboratori e 1 piattaforma logistica dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 12 allevamenti e 7 incubatoi dell'area di business "Farm".

Le filiali, ad esclusione di quelle estere, sono incluse solamente negli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO2 equivalente 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.

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.gruppooveronesi.it. L'Annual Report 2022 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@gruppooveronesi.it.

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 INDUSTRIALE DELLE CARNI E DEI SALUMI	
CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	
CONSORZIO PROSCIUTTO DI PARMA DOP	
CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA	
CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO	
CONSORZIO CAULATELLO DI ZIBELLO DOP	

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

Di seguito sono riportati gli impatti significativi, positivi e negativi, effettivi e potenziali, del Gruppo sull'economia, l'ambiente e le persone, compresi gli impatti sui diritti umani

TEMATICHE MATERIALI	IMPATTI	NATURA DELL'IMPATTO	PERIMETRO DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DEL GRUPPO
SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Non conformità riguardanti la salute e la sicurezza di prodotti	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Inefficace gestione della tracciabilità delle materie prime e dei prodotti	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Infortuni sul luogo di lavoro	Negativo attuale	Dipendenti del Gruppo ¹	Causato dal Gruppo
PERFORMANCE ECONOMICA	Creazione e distribuzione di valore economico	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
BENESSERE ANIMALE	Riduzione del benessere animale	Negativo potenziale	Gruppo e allevatori	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
ETICA E COMPLIANCE	Condotta non etica del business	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Comportamento anti-competitivo e pratiche monopolistiche	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI	Consumi di energia	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Generazione di emissioni GHG dirette e indirette energetiche (Scope 1 e 2)	Negativo attuale	Gruppo e Fornitori di energia elettrica	Causato dal Gruppo e correlato al Gruppo tramite i suoi rapporti commerciali
	Consumi idrici	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Impatti sulla biodiversità	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DEL TERRITORIO	Generazione di rifiuti	Negativo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Generazione di impatti economici indiretti	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
ASCOLTO DEL CLIENTE	Soddisfazione dei clienti	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
TUTELA DEI LAVORATORI	Violazioni della libertà di associazione e di contrattazione collettiva	Negativo potenziale	Gruppo e Fornitori	Causato dal Gruppo e a cui il Gruppo contribuisce

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.

TEMATICHE MATERIALI	IMPATTI	NATURA DELL'IMPATTO	PERIMETRO DELL'IMPATTO	COINVOLGIMENTO DEL GRUPPO
NUTRIZIONE E BENESSERE	Attenzione e miglioramento dei profili nutrizionali dei prodotti	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
CONSUMO E MARKETING RESPONSABILE	Comunicazioni fuorvianti a clienti e consumatori finali	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
GESTIONE SOSTENIBILE DELLA CATENA DI FORNITURA	Approvvigionamento locale	Positivo attuale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Impatti ambientali lungo la catena di fornitura	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
SVILUPPO E BENESSERE DEI LAVORATORI	Impatti sociali lungo la catena di fornitura	Negativo potenziale	Gruppo	Causato dal Gruppo
	Condizioni di lavoro e remunerazioni inadeguate	Negativo potenziale	Dipendenti del Gruppo	Causato dal Gruppo
	Discriminazione e pratiche non inclusive sul luogo di lavoro	Negativo potenziale	Dipendenti del Gruppo	Causato dal Gruppo

Sostenibilità sociale

Il perimetro dei dati e delle informazioni relativi ai dipendenti risulta essere composto dalle società consolidate con il metodo integrale all'interno del Bilancio Consolidato ad esclusione delle società Belgorodskaya Indejka (in Russia), Veronesi USA Corporation (US) e Certosa Salumi S.p.A., che sono incluse solo nel dato del personale mediamente in forza durante l'esercizio (FTE).

DISCLOSURE 2-7 DIPENDENTI E DISCLOSURE 2-8 LAVORATORI NON DIPENDENTI

FORZA LAVORO PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)						
CATEGORIA PROFESSIONALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIPENDENTI	5.625	3.357	8.982	5.269	3.167	8.436
DIRIGENTI	55	3	58	61	3	64
QUADRI	77	6	83	70	5	75
IMPIEGATI	956	317	1.273	917	320	1.237
OPERAI	4.537	3.031	7.565	4.221	2.839	7.060
COLLABORATORI ESTERNI	2	36	38	8	38	46
SOMMINISTRATI	2	35	37	2	35	37
STAGISTI	0	1	1	6	3	9
TOTALE FORZA LAVORO	5.627	3.393	9.020	5.277	3.205	8.482

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE (N. MEDIO IN FTE)		
CATEGORIA PROFESSIONALE	2021	2022
DIPENDENTI	8.353	8.085
DIRIGENTI	62	63
QUADRI E IMPIEGATI	1.359	1.364
OPERAI	6.932	6.658

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO), PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)						
TIPOLOGIA CONTRATTUALE E AREA GEOGRAFICA	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
NORD	5.460	3.326	8.786	5.099	3.128	8.227
A TEMPO INDETERMINATO	4.041	2.180	6.221	3.960	2.126	6.086
A TEMPO DETERMINATO	1.419	1.146	2.565	1.139	1.002	2.141
CENTRO	24	5	29	22	5	27
A TEMPO INDETERMINATO	24	5	29	22	5	27
A TEMPO DETERMINATO	-	-	-	-	-	-
ISOLE	23	2	25	22	2	24
A TEMPO INDETERMINATO	23	2	25	22	2	24
A TEMPO DETERMINATO	-	-	-	-	-	-
SUD	84	2	86	97	6	103
A TEMPO INDETERMINATO	81	2	83	82	2	84
A TEMPO DETERMINATO	3	-	3	15	4	19
ESTERO	34	22	56	29	26	55
A TEMPO INDETERMINATO	34	22	56	29	26	55
A TEMPO DETERMINATO	-	-	-	-	-	-

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO), PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)						
TIPOLOGIA CONTRATTUALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
TOTALE	5.625	3.357	8.982	5.269	3.167	8.436
A TEMPO INDETERMINATO	4.203	2.211	6.414	4.115	2.161	6.276
A TEMPO DETERMINATO	1.422	1.146	2.568	1.154	1.006	2.160

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO (FULL-TIME E PART-TIME), PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)						
TIPOLOGIA DI IMPIEGO E AREA GEOGRAFICA	2021 ¹			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
NORD	NA	NA	NA	5.099	3.128	8.227
FULL-TIME	NA	NA	NA	5.072	2.691	7.763
PART-TIME	NA	NA	NA	27	437	464
CENTRO	NA	NA	NA	22	5	27
FULL-TIME	NA	NA	NA	19	5	24
PART-TIME	NA	NA	NA	3	-	3
ISOLE	NA	NA	NA	22	2	24
FULL-TIME	NA	NA	NA	21	2	23

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO (FULL-TIME E PART-TIME), PER GENERE E AREA GEOGRAFICA AL 31 DICEMBRE (HEADCOUNT)						
TIPOLOGIA DI IMPIEGO E AREA GEOGRAFICA	2021 ²			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
PART-TIME	NA	NA	NA	1	-	1
SUD	NA	NA	NA	97	6	103
FULL-TIME	NA	NA	NA	95	6	101
PART-TIME	NA	NA	NA	2	-	2
ESTERO	NA	NA	NA	29	26	55
FULL-TIME	NA	NA	NA	29	25	54
PART-TIME	NA	NA	NA	-	1	1
TOTALE	5.625	3.357	8.982	5.269	3.167	8.436
FULL-TIME	5.589	2.905	8.494	5.236	2.729	7.965
PART-TIME	36	452	488	33	438	471
PART-TIME PERCENTUALE	0,64%	13,46%	5,43%	0,63%	13,83%	5,58%

² La versione aggiornata dei GRI Standards pubblicata nel 2021, in particolare il GRI 2-7 alle lettere b) iv. e v., richiede di rendicontare il numero totale di dipendenti full-time e part-time suddivisi per area geografica. Si segnala, pertanto, che tale suddivisione non è disponibile per i dati 2021.

DISCLOSURE 2-30 CONTRATTI COLLETTIVI³ (%)

	2021	2022
DIPENDENTI COPERTI DA ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA	100%	100%

DISCLOSURE 202-1 RAPPORTI TRA IL SALARIO STANDARD DI UN NEOASSUNTO PER GENERE E IL SALARIO MINIMO LOCALE

	2021 ⁴		2022	
	UOMINI	DONNE	UOMINI	DONNE
RAPPORTO TRA SALARIO DEI NEOASSUNTI E SALARIO MINIMO LOCALE ³	1	1	1	1

³ Contrattazione di secondo livello.
⁴ Si faccia riferimento al CCNL Operai agricoli e florovivaisti 2022-2025 e al CCNL Industria alimentare 2019-2023.

DISCLOSURE 401-1 NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER⁵

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE, FASCE 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

DIPENDENTI IN ENTRATA PER GENERE, FASCE D'ETÀ ED AREA GEOGRAFICA												
NUMERO DI DIPENDENTI	2022											
	ITALIA				ESTERO				GRUPPO			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	97	107	25	229	2	2	-	4	99	109	25	233
DONNE	20	49	21	90	2	2	1	5	22	51	22	95
TOTALE	117	156	46	319	4	4	1	9	121	160	47	328

⁵ I dati relativi ai dipendenti in entrata e in uscita per genere e fascia d'età non includono i lavoratori avventizi.

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE, FASCE 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%

TASSO DI ASSUNZIONE PER GENERE, FASCE D'ETÀ ED AREA GEOGRAFICA												
PERCENTUALE	2022											
	ITALIA				ESTERO				GRUPPO			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	1,8%	2,0%	0,5%	4,3%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	1,9%	2,1%	0,5%	4,4%
DONNE	0,6%	1,5%	0,7%	2,8%	0,1%	0,1%	0,0%	0,2%	0,7%	1,6%	0,7%	3,0%
TOTALE	1,4%	1,8%	0,5%	3,8%	0,1%	0,1%	0,0%	0,1%	1,4%	1,9%	0,6%	3,9%

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE, FASCE 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	-	-	35	66	167	268
DONNE	7	17	104	128	-	-	-	-	7	17	104	128
TOTALE	42	81	271	394	-	2	-	2	42	83	271	396

DIPENDENTI IN USCITA PER GENERE, FASCE D'ETÀ ED AREA GEOGRAFICA												
NUMERO DI DIPENDENTI	2022											
	ITALIA				ESTERO				GRUPPO			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	50	112	172	334	5	2	2	9	55	114	174	343
DONNE	12	35	110	157	1	-	-	1	13	35	110	158
TOTALE	62	147	282	491	6	2	2	10	68	149	284	501

TASSO DI TURNOVER PER GENERE, FASCE 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	0,6%	1,1%	3%	4,7%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,6%	1,2%	3,0%	4,8%
DONNE	0,2%	0,5%	3,1%	3,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%	0,5%	3,1%	3,8%
TOTALE	0,5%	0,9%	3,0%	4,4%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%	0,9%	3,0%	4,4%

TASSO DI TURNOVER PER GENERE, FASCE D'ETÀ ED AREA GEOGRAFICA												
PERCENTUALE	2022											
	ITALIA				ESTERO				GRUPPO			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	0,9%	2,1%	3,3%	6,3%	0,1%	0,0%	0,0%	0,2%	1,0%	2,2%	3,3%	6,5%
DONNE	0,4%	1,1%	3,5%	5,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,4%	1,1%	3,5%	5,0%
TOTALE	0,7%	1,7%	3,3%	5,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,1%	0,8%	1,8%	3,4%	5,9%

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	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIRIGENTI	55	3	58	61	3	64
QUADRI	77	6	83	70	5	75
IMPIEGATI	956	317	1.273	917	320	1.237
OPERAI	4.537	3.031	7.568	4.221	2.839	7.060
TOTALE	5.625	3.357	8.982	5.269	3.167	8.436

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
NUMERO DI DIPENDENTI	2021				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
DIRIGENTI	-	8	50	58	-	14	50	64
QUADRI	-	31	52	83	-	27	48	75
IMPIEGATI	139	626	508	1.273	136	608	493	1.237
OPERAI	1.352	3.681	2.535	7.568	1.060	3.475	2.525	7.060
TOTALE	1.491	4.346	3.145	8.982	1.196	4.124	3.116	8.436

PERCENTUALE DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE AL 31 DICEMBRE						
PERCENTUALE	2021			2022		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
DIRIGENTI	1,0%	0,1%	0,6%	1,2%	0,1%	0,8%
QUADRI	1,4%	0,2%	0,9%	1,3%	0,2%	0,9%
IMPIEGATI	17,0%	9,4%	14,2%	17,4%	10,1%	14,7%
OPERAI	80,7%	90,3%	84,3%	80,1%	89,6%	83,7%
TOTALE	62,6%	37,4%	100%	62,5%	37,5%	100%

PERCENTUALE DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
PERCENTUALE	2021				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
DIRIGENTI	0,0%	0,2%	1,6%	0,6%	0,0%	0,3%	1,6%	0,8%
QUADRI	0,0%	0,7%	1,7%	0,9%	0,0%	0,7%	1,5%	0,9%
IMPIEGATI	9,3%	14,4%	16,2%	14,2%	11,4%	14,7%	15,8%	14,7%
OPERAI	90,7%	84,7%	80,6%	84,3%	88,6%	84,3%	81,0%	83,7%
TOTALE	16,6%	48,4%	35,0%	100%	14,2%	48,9%	36,9%	100%

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE E FASCIA D'ETÀ AL 31 DICEMBRE								
PERCENTUALE	2021				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
UOMINI	0%	17%	83%	100%	0%	17%	83%	100%
DONNE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
TOTALE	0%	17%	83%	100%	0%	17%	83%	100%

DISCLOSURE 403-9 INFORTUNI SUL LAVORO DEI DIPENDENTI⁶

DIPENDENTI DEL GRUPPO		
PRINCIPALI TIPOLOGIE DI INFORTUNI SUL LAVORO		
	2021	2022
NUMERO TOTALE DI DECESSI DOVUTI A INFORTUNI SUL LAVORO	-	-
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO GRAVI (ESCLUDENDO I DECESSI) ⁷	1	3
TIPOLOGIA DI INCIDENTI		
CONTUSIONI	125	123
FERITE DA TAGLIO	37	39
LUSSAZIONI/DISTORSIONI/FRATTURE	77	54
ALTRE	46	58
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI	285	274
DATI TEMPORALI		
ORE LAVORATE	13.804.955	12.050.974
TASSI DI INFORTUNIO ⁸		
TASSO DI DECESSI DOVUTI A INFORTUNI SUL LAVORO	0,00	0,00
TASSO DI INFORTUNI GRAVI SUL LAVORO (ESCLUDENDO I DECESSI)	0,07	0,25
TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI	20,64	22,74

⁶ 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.

⁷ Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi. Gli infortuni sul lavoro gravi del 2022 fanno riferimento ad un episodio di abrasione della mano, scivolamento e urto della spalla, scivolamento e urto di viso e addome contro un macchinario.

⁸ Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

Sostenibilità ambientale

Per il 2022, 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 italiane e alla società russa Veronesi Rus, 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 1

piattaforma logistica dell'area di business "Food", 7 mangimifici dell'area di business "Feed" e 12 allevamenti e 7 incubatoi dell'area di business "Farm". Le filiali vengono considerate solamente per gli indicatori di consumo energetico, di emissioni di CO2 equivalente e di smaltimento dei rifiuti, in quanto per le altre tipologie di indicatori di impatto ambientale non sono considerate significative rispetto alle attività produttive del Gruppo.

DISCLOSURE 302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione

CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE					
TIPOLOGIA DI CONSUMO	UNITÀ DI MISURA	2021		2022	
		TOTALE	TOTALE GJ	TOTALE	TOTALE GJ
COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI			2.284.836		2.047.685
Gas metano	Smc	56.052.330	2.237.295	49.572.159	1.971.164
Gasolio per riscaldamento	litri	228.860	8.851	1.112.236	42.541
Gasolio per autotrazione	litri	341.676	13.047	294.915	11.261
GPL per riscaldamento ⁹	kg	474.039	23.386	379.390	18.716
Benzina per autotrazione	litri	65.709	2.258	45.830	1.570
Olio da Combustione	kg	-	-	52.650	2.433
COMBUSTIBILI RINNOVABILI			355.594		258.630
Biogas	Smc	14.055.085	355.594	10.232.770	258.630
per caldaia digestore	Smc	71.645	1.813	132.480	3.348
per ETS Caldaie	Smc	3.094.523	78.291	1.740.804	43.998
per ETS Cogeneratore	Smc	8.671.399	219.386	6.649.604	168.067
per Torcia	Smc	666.021	16.850	397.200	10.039
per Essicatoio	Smc	1.551.497	39.253	1.312.682	33.178

⁹ Il dato dei consumi di GPL per riscaldamento del 2021 è stato riesposto in kg a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda all'Annual Report 2021.

ENERGIA ELETTRICA		400.932.061	1.443.355	386.583.975	1.391.702
Energia elettrica acquistata	kWh	421.766.526	1.518.359	401.774.565	1.446.388
di cui da fonti non rinnovabili	kWh	421.766.526	1.518.359	401.774.565	1.446.388
di cui da fonti rinnovabili	kWh	-	-	-	-
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	kWh	568.941	2.048	1.070.452	3.854
Energia elettrica autoprodotta e ceduta in rete	kWh	21.403.406	77.052	16.261.042	58.540
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti fotovoltaici	kWh	33.300	120	33.793	122
di cui da fonti rinnovabili - prodotta da impianti a biogas	kWh	21.370.106	76.932	16.227.249	58.418
Totale consumi energia	GJ		4.083.785		3.698.017
Energia rinnovabile	GJ		280.590		203.944
Energia non rinnovabile	GJ		3.803.196		3.494.073
% Energia rinnovabile sul totale	%		6,87%		5,51%

FATTORI DI CONVERSIONE

FATTORI DI CONVERSIONE				
UNITÀ DI PARTENZA	UNITA' DI CONVERSIONE	2021	2022	FORNITORE
Energia Elettrica	GJ/kWh	0,0036	0,0036	COSTANTE Sistema Internazionale
Gas Naturale	GJ/ton	49,893	50,080	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gas Naturale (Densità)	kg/m3	0,8	0,794	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gas metano (CNG) per autotrazione (Densità)	kg/m3	175,00	175,00	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gasolio per riscaldamento	GJ/ton	45,286	45,286	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gasolio per riscaldamento (Densità)	litri/ton	1,171,00	1,184,00	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gasolio per autotrazione	GJ/ton	45,127	45,278	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Gasolio per autotrazione (Densità)	litri/ton	1,181,798	1,181,798	DEFRA 2022, DEFRA 2021
GPL ¹⁰	GJ/ton	49,333	49,333	DEFRA 2022, DEFRA 2021
GPL (Densità - stato gassoso)	kg/m3	2,30	2,30	FIRE: Linee guida Energy Manager
GPL per autotrazione (Densità - stato liquido)	kg/litri	0,56	0,56	FIRE: Linee guida Energy Manager
Benzina senza piombo per autotrazione	GJ/ton	46,176	45,998	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Benzina (Densità)	litri/ton	1,343,787	1,342,860	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Olio da combustibile	GJ/ton	46,174	46,207	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Biogas	GJ/Smc	0,0253	0,025275	DEFRA 2022, DEFRA 2021
Biogas (Densità)	kg/m3	1,15	1,15	DEFRA 2022, DEFRA 2021

¹⁰ Il dato dei consumi di GPL per riscaldamento è stato riesposto in kg a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Report di Sostenibilità 2021.

DISCLOSURE 302-3 Intensità energetica

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FEED			
UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Intensità energetica ¹¹	GJ/Ton	0,303	0,294

INTENSITÀ ENERGETICA - AREA FOOD			
UNITÀ DI PARTENZA	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Intensità energetica ¹²	GJ/Ton	3,537	3,829

DISCLOSURE 303-3 Prelievo idrico¹³

PRELIEVO IDRICO					
FONTE DEL PRELIEVO	UNITÀ DI MISURA	2021		2022	
		TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO ¹⁴	TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO
Acque sotterranee (totale)	Megalitri	8.502	42	7.832	43
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	8.502	42	7.832	43
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	1.212	30	1.114	24
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	1.212	30	1.114	24
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Totale prelievo idrico	Megalitri	9.714	72	8.945	67

¹¹ Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità energetica, come denominatore è stata utilizzata la quantità di materia prima acquistata.

¹² Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità energetica, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

¹³ 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".

¹⁴ Ai fini del calcolo dei prelievi da aree a stress idrico non sono inclusi nel perimetro di rendicontazione i siti nei quali l'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso civile, non è rilevante al fine di assicurare la comprensione dell'attività di impresa, vale a dire centri di distribuzione, transit point e uffici.

DISCLOSURE 303-4 Scarico idrico

SCARICO IDRICO					
LUOGO DI SCARICO	UNITÀ DI MISURA	2021		2022	
		TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO ¹⁵	TUTTE LE AREE	AREE CON STRESS IDRICO
Acque di superficie (totale)	Megalitri	5.807	0	5.040	-
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	5.807	-	5.040	-
Risorse idriche di terze parti (totale)	Megalitri	794	47	760	45
Acqua dolce (≤1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	46	-	47	-
Altre tipologie di acqua (>1,000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	748	47	713	45
Totale prelievo idrico	Megalitri	6.601	47	5.800	45

¹⁵ Ai fini del calcolo degli scarichi da aree a stress idrico non sono inclusi nel perimetro di rendicontazione i siti nei quali l'impiego di risorse idriche, utilizzate esclusivamente per uso civile, non è rilevante al fine di assicurare la comprensione dell'attività di impresa, vale a dire centri di distribuzione, transit point e uffici.

DISCLOSURE 304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree¹⁶

SITI OPERATIVI DI PROPRIETÀ, CONCESSIONI IN LEASING O GESTITI IN AREE PROTETTE E IN AREE DI ELEVATO VALORE IN TERMINI DI BIODIVERSITÀ FUORI DA AREE PROTETTE OPPURE VICINI A TALI AREE ¹⁷						
UNITÀ OPERATIVA	AREA GEOGRAFICA	TIPO DI ATTIVITÀ	POSIZIONE RISPETTO ALL'AREA (KM)	CATEGORIZZAZIONE AREA	VALORE DELLA BIODIVERSITÀ	SUPERFICIE (ETTARI)
Acquanegra Cremonese (Cr)	Lombardia	Produttiva	7,0	ZSC IT20A0001	Morta Di Pizzighettone	42,0
			2,8	ZPS IT20A0501	"Spinadesco"	1.039,0
			6,8	ZPS IT2090503	Castelnuova Bocca d'Adda	165,0
			2,8	ZSC IT20A0016	Spiaggioni Di Spinadesco	825,0
			2,8	ZSC/ZPS IT4010018	Fiume Po Da Rio Boriacco A Bosco Ospizio	6.150, 78
Fossano (Cn)	Piemonte	Produttiva	4,6	ZSC IT1160071	Greto E Risorgive Del Torrente Stura	559,0
			5,0	ZPS IT1160059	Zone Umide Di Fossano E Sant'Albano Stura (Loc. San Lorenzo)	107,0
Ospedaletto Euganeo (Pd)	Veneto	Produttiva	1,3	ZPS IT3260020	Le Vallette	13,0
			9,5	ZPS IT3260021	Bacino Val Grande - Lavacci	51,0
			3,5	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.096,0
Putignano (Ba)	Puglia	Produttiva	4,7	ZSC IT9120001	Grotte Di Castellana	60,7
			8,3	ZSC IT9120010	Pozzo Cucù	58,7
			8,4	ZCS IT9120006	Laghi Di Conversano	218,0
			5,3	ZSC IT9130005	Murgia Di Sud.Est	47.600,0
			7,5	ZSC IT9120002	Murgia Dei Trulli	5.457,0

¹⁶ 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 non includono la società Veronesi Rus.

¹⁷ Per la definizione delle aree ad alto valore di biodiversità è stato utilizzato Natura 2000, strumento dell'Unione Europea disponibile online alla pagina web: <https://www.mase.gov.it/pagina/rete-natura-2000>. Gli stabilimenti del perimetro rosso non sono stati ricompresi per mancanza di riferimenti ad aree ad alto valore di biodiversità.

Quinto Di Valpantena (Vr)	Veneto	Produttiva	0,9	ZSC IT3210012	Val Galina E Progno Borago	989,0
			5,6	ZSC IT32100043	Fiume Adige Tra Belluno Veronese E Verona Ovest	476,0
			6,3	ZSC IT3210042	Fiume Adige Tra Verona Est E Badia Polesine	2090,04
S. Polo Di Torrile (Pr)	Emilia Romagna	Produttiva	3,7	ZSC/ZPS IT4020017	Aree Delle Risorgive Di Viarolo, Bacini Di Torrile, Fascia Golenale Del Po	2.622,0
			7,8	ZSC/ZPS IT4020022	Basso Taro	1.004,8
			8,9	ZPS IT20A0503	Isola Maria Luigia	556,1
			7,4	ZSC/ZPS IT4020025	Parma Morta	601,0
San Pietro In Gu' (Pd)	Veneto	Produttiva	Confinante	ZPS IT3220013	Bosco Di Dueville	319,5
			Confinante	ZSC IT3220040	Bosco Di Dueville E Risorgive Limitrofe	714,7
			8,9	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave Di Casale - Vicenza	36,2
			7,3	ZPS/ZSC IT3260018	Grave E Zone Umide Della Brenta	3.848,0
			9,2	ZSC IT3210012	Val Galina E Progno Borago	989,0
Caselle Di Sommacampagna (Vr)	Veneto	Produttiva	6,9	ZSC/ZPS IT310008	Fontanili Di Povegliano	118,0
			8,4	ZSC IT3210042	Fiume Adige Tra Verona Est E Badia Polesine	2.090,0
			6,4	ZSC IT3210043	Fiume Adige Tra Belluno Veronese E Verona Ovest	476,0
			8,6	ZPS IT4040017	Valle Delle Bruciate E Tresinaro	1.100,0
Correggio (Re)	Emilia Romagna	Produttiva	10,0	ZPS IT4040015	Valle Di Gruppo	1.456,0
			8,6	ZPS IT4030019	Cassa Di Espansione Del Tresinaro	137,0
			2,5	ZSC IT20A0016	Spiaggioni Di Spinadesco	825,0
Cremona (Cr)	Lombardia	Produttiva	2,4	ZPS/ZSC IT4010018	Fiume Po Da Rio Boriacco A Bosco Ospizio	6.150,8
			2,5	ZPS IT20A0501	"Spinadesco"	1.039,0
			6,4	ZSC/ ZPS IT4030011	Casse Di Espansione Del Secchia	277,0
Magreta Di Formigine (Mo)	Emilia Romagna	Produttiva	7,5	ZSC IT4040007	Salse Di Nirano	371,0
			9,7	ZSC IT4030021	Rio Rodano, Fontanili Di Fogliano E Ariolo E Oasi Di Marmirolo	189,0
			6,8	ZSC IT4030016	San Valentino, Rio Della Rocca	785,0
			2,2	ZSC IT4040012	Colombarone	50,0

Nogarole Rocca (Vr)	Veneto	Produttiva	3,6	ZSC/ZPS IT321008	Fontanili Di Povegliano	118,0
S.Giorgio In Bosco (Pd)	Veneto	Produttiva	4,5	ZPS IT3260001	Palude Di Onara	133,0
			3,7	ZSC IT3260022	Palude Di Onara E Corso D'acqua Di Risorgiva S.Girolamo	148,0
			9,5	ZSC 3260023	Muson Vecchio, Sorgenti E Roggia Acqualonga	27,0
			Confinante	ZSC/ZPS IT3260018	Grave E Zone Umide Del Brenta	3.848,0
			1,1	ZSC IT32100042	Fiume Adige Tra Verona Est E Badia Polesine	2.090,0
S. Maria Di Zevio (Vr)	Veneto	Produttiva	1,7	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo Di Rivalunga	186,0
			4,4	ZSC/ZPS IT3210014	Palude Del Feniletto – Sguazzo Del Vallese	167,0
			1,6	ZSC IT3310007	Greto Del Tagliamento	2.719,0
San Daniele Del Friuli (Ud)	Friuli Venezia Giulia	Produttiva	2,8	ZSC IT3320020	Lago Di Ragogna	83,0
			6,6	ZSC IT3320022	Quadri Di Fagagna	62,0
			8,3	ZSC IT3320021	Torbiera Di Casasola E Andreuzza	98,0
			8,8	ZSC IT3320024	Magredi Di Coz	10,0
			7,3	ZSC IT3320015	Valle Del Medio Tagliamento	3.580,0
			8,3	ZSC IT3310008	Magredi Di Tauriano	969,0
			8,3	ZPS IT3311001	Magredi Di Pordenone	10097
			9,4	ZPS IT3310005	Torbiera Di Sequals	14,0
			San Martino Buon Albergo (Vr)	Veneto	Produttiva	1,6
9,4	ZSC IT32100043	Fiume Adige Tra Belluno Veronese E Verona Ovest				476,0
8,2	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo Di Rivalunga				186,0
6,1	ZSC IT3210012	Val Galina E Progno Borago				989,0
Tizzano Val Parma (Pr)	Emilia Romagna	Produttiva	5,4	ZSC IT4020015	Monte Fuso	825,0
			9,6	ZSC IT4030013	Fiume Enza Da La Mora A Compiano	705,3
			9,6	ZSC IT4020023	Barboj Di Rivalta	424,0

Vazzola (Tv)	Veneto	Produttiva	9,5	ZPS IT3240013	Ambito Fluviale Del Livenza	1.060,5
			Confinante	ZSC IT3240029	Ambito Fluviale Del Livenza E Corso Inferiore Del Monticano	1.955,0
			10,0	ZSC/ZPS IT3240006	Bosco Di Basalghelle	13,8
			7,6	ZSC/ZPS IT3240016	Bosco Di Gaiarine	2,1
			7,6	ZPS IT3240023	Grave Del Piave	4.687,4
			8,9	ZSC IT3240005	Perdonanze E Corso Del Monticano	364,1
Villafranca (Vr)	Veneto	Produttiva	3,9	ZPS/ZSC IT3210008	Fontanili Di Povegliano	118,0
Villaganzerla Di Castegnero (Vi)	Veneto	Produttiva	5,7	ZSC IT3220040	Bosco Di Dueville E Risorgive Limitrofe	714,7
			1,2	ZSC IT3220037	Colli Berici	12.905,6
			6,5	ZPS/ZSC IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.095,9
			9,1	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave Di Casale - Vicenza	36,2
Zibello (Pr)	Emilia Romagna	Produttiva	5,2	ZPS/ZSC IT4020022	Basso Taro	1.004,8
			2,3	ZSC/ZPS IT310008	Bosco Ronchetti	209,6
			6,9	ZPS/ZSC IT4010018	Fiume Po Da Rio Boriacco A Bosco Ospizio	6.150,8
			0,7	ZPS IT4020019	Golena Del Po Presso Zibello	336,0
			3,6	ZPS IT4020018	Prati E Ripristini Ambientali Di Frescarolo E Samboseto	1.244,9
			1,2	ZPS IT20A0401	Riserva Regionale Bosco Ronchetti	299,7
			7,4	ZPS IT20A0402	Riserva Regionale Lanca Di Gerole	1.179,8
			0,525	ZSC IT4020001	Boschi Di Carrega	1.283,0
			3,3	ZSC/ZPS IT4020021	Medio Taro	3.810,0
Aviano (Pn)	Friuli Venezia Giulia	Allevamento	8,0	ZSC IT3310006	Foresta Del Consiglio	2.713,0
Belluno (Bl)	Veneto	Allevamento	5,8	ZSC IT3230044	Fontane Di Nogarè	212,0
			2,7	ZSC/ZPS IT3230083	Dolomiti Feltrine E Bellunesi	31.383,0
			2,3	ZSC IT3230088	Fiume Piave Dai Maserot Alle Grave Di Pederobba	3.236,0
			8,3	ZSC IT3230068	Valpiana - Valmorel	126,0
			9,8	ZSC IT3230067	Aree Palustri Di Melere - Monte Gal E Boschi Di Col d'Ongia	111,0
			1,6	ZSC IT3230045	Torbiera Di Antole	24,7

Bondeno Di Gonzaga (Mn)	Lombardia	Allevamento	6,5	ZPS IT4040016	Siepi E Canali Di Resega - Foresta	150,0
			6,6	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia	7.223,0
Castegnero (Vi)	Veneto	Incubatoio	5,7	ZSC IT3220040	Bosco Di Dueville E Risorgive Limitrofe	715,0
			7,4	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.096,0
			9,0	ZPS/ZSC IT3220005	Ex Cave Di Casale - Vicenza	36,2
			0,8	ZSC IT3220037	Colli Berici	12.906,0
			0,3	SIC/ZPS IT7222296	Sella Di Vinchiaturro	978,0
Guardiaregia (Cb)	Molise	Incubatoio	0,6	SIC/ZPS IT7222287	La Gallinola - Monte Miletto - Monti Del Matese	25.002,0
			5,7	ZSC/ZPS IT321008	Fontanili Di Povegliano	118,0
Isola Della Scala (Vr)	Veneto	Incubatoio	8,7	ZSC/ZPS IT3210014	Palude Del Feniletto - Sguazzo Vallese	167,0
			9,0	ZSC/ZPS IT32100019	Sguazzo Di Rivalunga	186,0
			9,1	ZSC IT32100042	Fiume Adige Tra Verona Est E Badia Polesine	2.090,0
			6,3	ZSC/ZPS IT32150015	Palude Di Pellegrina	111,0
			Non Presenti Entro 10 Km	-	-	-
Isorella (Bs)	Lombardia	Incubatoio				
Morengo (Bg)	Lombardia	Allevamento	3,7	ZSC IT2060013	Fontanile Brancaleone	12,0
Paderno Ponchielli (Cr)	Lombardia	Allevamento	6,6	ZSC IT20A0006	Lanche Di Azzanello	141,0
			8,2	ZSC IT20A0017	Scolmatore Di Genivolta	72,0
			8,4	ZPS/ZSC IT20A0008	Isola Uccellanda	76
Roncoferraro (Mn)	Lombardia	Allevamento	6,5	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo San Benedetto Po E Ostiglia	7.223,0
			2,0	ZSC/ZPS IT20B0010	Vallazza	530
			4,0	ZPS IT20B0009	Valli Del Mincio	1.948
			8,3	ZSC IT20B0017	Ansa E Valli Del Mincio	1.517
			2,84	ZSC IT 20B0014	Chiavica Del Moro	25
S. Quirino (Pn)	Friuli Venezia Giulia	Allevamento	Confinante	ZSC IT3310009	Magredi Del Cellina	4.372,394
			Confinante	ZPS IT3310001	Magredi Di Pordenone	10.097,067
			4,3	ZSC IT3310010	Risorgive Del Vinchiaruzzo	261,341

Rosaro Di Grezzana (Vr)	Veneto	Allevamento	2,9	ZSC IT3210012	Val Galina E Progno Borago	989,0
			7,5	ZSC/ZPS IT3210006	Monti Lessini: Ponte Di Veja, Vaio Della Marciora	171
			9,0	ZSC IT3210002	Monti Lessini: Cascate Di Molina	233
Montegalda (Vi)	Veneto	Incubatoio	6,7	ZSC IT3220037	Colli Berici	12.905
			7,6	ZSC IT3220040	Bosco Di Dueville E Risorgive Limitrofe	714,7
			6,9	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.095
			6,9	ZSC IT1331606	Torre Quezzi	8,9
			6,1	ZSC IT7222217	Foce Saccione - Bonifica Ramitelli	869,551
			9,8	ZSC IT7228221	Foce Trigno - Marina Di Petacciato	746,518
			1,2	ZPS IT7228230	Lago Di Guardialfiera - Foce Fiume Biferno	2.8724,22
			4,5	ZSC IT7222254	Torrente Cigno	267,636
Larino (Cb)	Molise	Incubatoio	6,9	ZSC IT7228229	Valle Biferno Dalla Diga A Guglionesi	356,405
			4,6	ZSC IT7228228	Bosco Tanassi	125,64
			5,3	ZSC IT7228230	Calanchi Pisciarellero - Macchia Manes	523,043
			6,8	ZSC IT7222237	Fiume Biferno (Confluenza Cigno - Alla Foce Esclusa)	132,666
			2,1	ZPS IT7228230	Lago Di Guardialfiera - Foce Fiume Biferno	2.8724,22
			8,1	ZSC IT7222249	Lago Di Guardialfiera - M. Peloso	2.848,129
			2,2	ZSC IT7222254	Torrente Cigno	267,636
Ca' Oddo (Pd)	Veneto	Az. Agricola	4,3	ZSC IT7228229	Valle Biferno Dalla Diga A Guglionesi	356,405
			6,6	ZPS IT3260021	Bacino Val Grande - Lavacci	51
Sant'Osvaldo (Pn)	Friuli Venezia Giulia	Az. Agricola	3,0	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.095,85
			7,5	ZSC IT3310009	Magredi Del Cellina	4.372,394
			8,2	ZSC IT3320024	Magredi Di Coz	10,144
			9,4	ZSC IT3310007	Greto Del Tagliamento	2.718,771
			9,0	ZSC IT3320026	Risorgive Dello Stella	801,608
			7,3	ZPS IT3311001	Magredi Di Pordenone	10,097

STRUTTURA SOCIETARIA

IL GRUPPO IN NUMERI

I NOSTRI MERCATI

PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

UNA FILIERA DI QUALITÀ

LE NOSTRE PERSONE

IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

VALORE ECONOMICO

ALLEGATI

Rive D'arcano (Ud)	Friuli Venezia Giulia	Az. Agricola	3,1	ZSC IT3310007	Greto Del Tagliamento	2.718,771
			5,5	ZSC IT3320024	Magredi Di Coz	10,144
			9,1	ZSC IT3310008	Magredi Di Tauriano	369
			6,6	ZSC IT3320020	Lago Di Ragogna	82,567
			6,5	ZSC IT3320022	Quadri Di Fagagna	62
			9,1	ZPS IT3311001	Magredi Di Pordenone	10,097
Saline (Vr)	Veneto	Az. Agricola	2,3	ZSC/ZPS IT3260017	Colli Euganei - Monte Lozzo - Monte Ricco	15.095,85
			4,3	ZPS IT3260020	Le Vallette	13,387
Borgo Franco (Mn)	Lombardia	Az. Agricola	4,1	ZSC/ZPS IT20B0006	Isola Boscone	138,998
			1,7	ZSC/ZPS IT20B0007	Isola Boschina	38,924
			8,6	ZSC IT20B0016	Ostiglia	126,687
			9,0	ZSC/ZPS IT3210013	Palude Del Busatello	443
			3,5	ZSC IT3270017	Delta Del Po: Tratto Terminale E Delta Veneto	25.362,44
			8,6	ZPS IT20B0008	Paludi Di Ostiglia	122,767
			4,8	ZPS IT20B0501	Viadana, Portiolo, San Benedetto Po E Ostiglia	7.222,782
			4,6	ZPS IT3270022	Golena Di Bergantino	223,988

DISCLOSURE 305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)

EMISSIONI DIRETTE ¹⁸			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Gas metano	tCO ₂ eq	113.301	99.552
Gasolio per riscaldamento	tCO ₂ eq	631	2.963
Gasolio per autotrazione	tCO ₂ eq	858	754
GPL per riscaldamento ¹⁹	tCO ₂ eq	1.393	1.115
Olio da Combustione	tCO ₂ eq	-	167
Benzina per autotrazione	tCO ₂ eq	114	99
Biogas ²⁰	tCO ₂ eq	22	14
Totale emissioni Scope 1	tCO₂eq	116.320	104.664

DISCLOSURE 305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)²¹

EMISSIONI INDIRETTE			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Emissioni di Scope 2 - Location Based	tCO₂eq	132.878	126.586
Emissioni di Scope 2 - Market Based	tCO₂eq	192.211	182.989

¹⁸ Per la determinazione dei gas ad effetto serra derivanti dall'utilizzo di gas metano, gasolio e GPL per gli stabilimenti di San Martino Buon Albergo e Villaganzerla sono stati utilizzati i valori comunicati e certificati da terza parte nell'ambito della normativa ETS di cui alla Direttiva "Emission Trading" (Direttiva 2003/87/CE)

¹⁹ Il dato dei consumi di GPL del 2021 per riscaldamento è stato riesposto in kg a seguito di un miglioramento del processo di raccolta dati. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Report di Sostenibilità 2021.

²⁰ Le emissioni di Scope 1 relative al biogas sono state calcolate utilizzando un fattore di emissione pari a 1,21919 kgCO₂eq/t (DEFRA 2022) che considera pari a "0" il valore delle emissioni di CO₂ e conteggia invece i valori per le emissioni di N₂O e CH₄ (Fonte della metodologia: DEFRA 2022).

²¹ 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 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. Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori, fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamate. Per la Russia (non presente negli "European Residual Mixes") è stato utilizzato il fattore Terna Confronti Internazionali 2019. Le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo Location-based e Market-based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento

TOTALE EMISSIONI			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Location based)	tCO₂eq	249.198	231.250
TOTALE EMISSIONI (SCOPE 1 + SCOPE 2 - Market based)	tCO₂eq	308.532	287.654

FATTORI DI EMISSIONE 2022 IN CO₂eq

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/Ton)	Benzina per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Biogas (kgCO ₂ eq/t)
2,01574	2,93929	3,16501	3,03289	3,23028	2,90308	1,21919
DEFRA 2022	DEFRA 2022	DEFRA 2022	DEFRA 2022	DEFRA 2022	DEFRA 2022	DEFRA 2022

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
0,315	0,45657	0,323	0,323
Terna Confronti Internazionali 2019	AIB 2022	Terna Confronti Internazionali 2019	Terna Confronti Internazionali 2019

FATTORI DI EMISSIONE 2021 IN CO₂eq

Gas Metano (kgCO ₂ eq/mc)	GPL (tCO ₂ eq/Ton)	Olio da combustibile (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per autotrazione (tCO ₂ eq/Ton)	Gasolio per riscaldamento (tCO ₂ eq/Ton)	Benzina per autotrazione (tCO ₂ eq/ton)	Biogas (tCO ₂ eq/t)
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 ₂ /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 gas a effetto serra (GHG)

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FEED			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Intensità emissiva ²²	tCO ₂ eq/ton	0,0193	0,0189

INTENSITÀ EMISSIVA - AREA FOOD			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Intensità emissiva ²³	tCO ₂ eq/ton	0,211	0,236

DISCLOSURE 306-3 Rifiuti generati

RIFIUTI PER TIPOLOGIA			
	UNITÀ DI MISURA	2021	2022
Fanghi da trattamento sul posto degli effluenti	ton	1.624	100
Imballaggi di carta e cartone	ton	2.911	2.601
Imballaggi di plastica	ton	2.257	2.177
Imballaggi in materiali misti	ton	4.870	4.300
Digestato prodotto dal trattamento anaerobico di rifiuti di origine animale	ton	8.447	7.615
Altri rifiuti non pericolosi	ton	11.210	12.505
Altri rifiuti pericolosi	ton	661	624
Totale rifiuti prodotti	ton	31.981	29.923

²² Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità emissiva, come denominatore è stata utilizzata la quantità di materia prima acquistata.

²³ Ai fini del calcolo dell'indicatore dell'intensità energetica, come denominatore è stata utilizzata la quantità di prodotto finito venduto.

Sostenibilità economica

DISCLOSURE 201-1 VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO		
	2021 ²⁴ in migliaia di euro	2022 in migliaia di euro
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO	3.456.709	3.877.765
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	52.328	154.675
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO, DI CUI:	3.404.308	3.723.090
COSTI OPERATIVI RICLASSIFICATI	2.993.138	3.331.351
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	402.655	376.844
REMUNERAZIONE DEI FINANZIATORI	3.793	8.113
REMUNERAZIONE DEGLI AZIONISTI ²⁵	1	0
COMUNITÀ	115	2
REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	4.678	6.781

²⁴ Al fine di migliorare i dati relativi al valore economico generato e distribuito e garantire la comparabilità dei dati, le imposte differite e anticipate, e relative ad esercizi precedenti sono state scorporate dalle imposte sul reddito ed incluse nel valore economico trattenuto. Per i dati precedentemente pubblicati si rimanda all'Annual Report 2021.

²⁵ Nel corso del 2021 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di Euro 8.658.168,30 con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio. Nel corso del 2022 sono stati distribuiti dividendi ai soci di Veronesi Holding S.p.A. per un ammontare di Euro 3.030.358,91 con prelievo dalla Riserva straordinaria esistente in bilancio.

Indice dei contenuti GRI

DICHIARAZIONE D'USO	IL GRUPPO VERONESI HA PRESENTATO UNA RENDICONTAZIONE IN CONFORMITÀ AGLI STANDARD GRI PER IL PERIODO DAL 1 GENNAIO AL 31 DICEMBRE 2022
GRI 1 UTILIZZATO	GRI 1: FOUNDATION 2021
STANDARD DI SETTORE GRI PERTINENTI	N/A

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
INFORMATIVE GENERALI					
GRI 2 - INFORMATIVE GENERALI (2021)	2-1 Dettagli organizzativi	10; 105			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	10			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e referente	105			
	2-4 Restatement delle informazioni	105			
	2-5 Assurance esterna	149-151			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	21-37; 44-56; 105			
	2-7 Dipendenti	83; 109-113			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	109-113			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
INFORMATIVE GENERALI					
GRI 2 - INFORMATIVE GENERALI (2021)	2-9 Struttura e composizione della governance	Il modello di Corporate Governance adottato dal Gruppo vede la responsabilità del top management delle principali società del Gruppo per la gestione degli impatti del Gruppo su economia, ambiente e persone. Il top management riferisce regolarmente all'Amministratore Delegato e al Consiglio di Amministrazione sull'avanzamento dei progetti e la gestione degli impatti.			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	L'Assemblea dei Soci nomina i membri del Consiglio di Amministrazione.			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Il Presidente del CdA non è un dirigente dell'organizzazione.			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Tra i compiti del CdA rientra l'indirizzo strategico dell'impresa con l'emanazione di specifiche linee guida, che comprendono anche la valutazione di aspetti ESG (Environmental, Social and Governance). Tramite l'Amministratore Delegato sono attivi processi di identificazione e controllo dei principali impatti del Gruppo su economia, ambiente, persone che vengono periodicamente aggiornati.			
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Il CDA tramite la figura dell'AD delega la gestione degli impatti del Gruppo sull'economia, l'ambiente e le persone. Con cadenza periodica i manager presentano all'AD e al CDA gli avanzamenti dei piani nonché eventuali criticità relative alla condotta dell'organizzazione nelle proprie attività di business e commerciali che possono avere impatti sui propri stakeholder.			
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Il CdA è coinvolto nell'approvazione delle informazioni di sostenibilità rendicontate all'interno del presente documento, incluse le tematiche materiali per il Gruppo.			
	2-15 Conflitti d'interesse	I membri del CdA non ricoprono alcun ruolo attivo in posizioni di conflitto di interesse per il Gruppo.			
	2-16 Comunicazione delle criticità	Con cadenza periodica i manager presentano all'AD gli avanzamenti dei piani nonché eventuali criticità relative alla condotta dell'organizzazione nelle proprie attività di business e commerciali che possono avere impatti sui propri stakeholder.			
2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Periodicamente il CdA riceve informazioni e formazione per incrementare le conoscenze in tema di sostenibilità.				

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
INFORMATIVE GENERALI					
GRI 2 - INFORMATIVE GENERALI (2021)	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	La valutazione delle performance del CdA avviene tramite il numero delle delibere, la misura sulla crescita degli indicatori economici ed il raggiungimento degli obiettivi ecoeconomico-finanziari.			
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		2-19 a., 2.19 b.	Vincoli di riservatezza	L'informativa 2-19 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. Il Gruppo non dispone di una disclosure pubblica relativa alla remunerazione e non è soggetto ad alcun obbligo normativo.
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		2-20 a., 2-20 b.	Vincoli di riservatezza	L'informativa 2-20 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. Il Gruppo non dispone di una disclosure pubblica relativa alla remunerazione e non è soggetto ad alcun obbligo normativo.
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale		2-21 a., 2-21 b., 2-21 c.	Vincoli di riservatezza	L'informativa 2-21 non è stata rendicontata per ragioni di riservatezza. Il Gruppo non dispone di una disclosure pubblica relativa alla remunerazione e non è soggetto ad alcun obbligo normativo.
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile		7		
	2-23 Impegno in termini di policy		14-15; 58; 86		
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy		65; 87		
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi		42-43		
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni		Il Gruppo individua nell'adozione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, nell'organismo deputato al controllo dell'osservanza del Modello Organizzativo (Organismo di Vigilanza) e nel Codice Etico i presidi volti a segnalazione di criticità relative ad illeciti o violazioni di legge da parte dei dipendenti.		

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
INFORMATIVE GENERALI					
GRI 2 - INFORMATIVE GENERALI (2021)	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Nel corso del 2022 Il Gruppo non è stato interessato da casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti. Non ha, di conseguenza, pagato alcuna sanzione pecuniaria collegata a tale aspetto durante il periodo di rendicontazione.			
	2-28 Appartenenza ad associazioni		106		
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder		41		
	2-30 Contratti collettivi		84; 114		
TEMI MATERIALI					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali		42		
	3-2 Elenco di temi materiali		43		
TEMATICA MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali		18; 98-101		
GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA (2016)	201 - 1 Valore economico direttamente generato e distribuito		18		
TEMATICA MATERIALE: ETICA E COMPLIANCE					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali		14-15		
GRI 205 - ANTICORRUZIONE (2016)	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	Nel corso del 2022 non sono stati registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.			
GRI 206 - COMPORTAMENTO ANTICOMPETITIVO (2016)	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	Nel corso del 2022 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.			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
TEMATICA MATERIALE: SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO DEL TERRITORIO					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	64-69			
GRI 202 - PRESENZA SUL MERCATO (2016)	202-1 Rapporto tra i salari base standard per genere rispetto al salario minimo locale	114			
GRI 203 - IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI (2016)	203-2 Impatti economici indiretti significativi	44-79			
TEMATICA MATERIALE: GESTIONE SOSTENIBILE DELLA CATENA DI FORNITURA					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	44-56; 61-67			
GRI 204 - PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO (2016)	204-1 Proporzioni di spesa verso fornitori locali	67			
GRI 308 - VALUTAZIONE DEI FORNITORI SULLA BASE DI CRITERI AMBIENTALI (2016)	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	67			
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	67			
TEMATICA MATERIALE: GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	90-97			
GRI 302 - ENERGIA (2016)	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	123-125			
	302-3 Intensità energetica	126			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
TEMATICA MATERIALE: GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI					
GRI 303 - ACQUA E SCARICHI IDRICI (2018)	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	96			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	96			
	303-3 Prelievo idrico	96; 126			
	303-4 Scarico di acqua	96; 127			
GRI 304 - BIODIVERSITÀ (2016)	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	91; 127-134			
GRI 305 - EMISSIONI (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	95; 135-137			
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	95; 135-137			
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	138			
GRI 306 - RIFIUTI (2020)	306- 1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	97			
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	97			
	306-3 Rifiuti prodotti	97; 138			
TEMATICA MATERIALE: SVILUPPO E BENESSERE DEI LAVORATORI					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	82-83			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
TEMATICA MATERIALE: SVILUPPO E BENESSERE DEI LAVORATORI					
GRI 401 - OCCUPAZIONE (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover	83; 115-118			
GRI 405 - DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (2016)	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	11; 119-121			
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: SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	86-87			
GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	86-87			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	86-87			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	86-87			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	86-87			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	86-87			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	85-87			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	86-87			
	403-9 Infortuni sul lavoro	122			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
TEMATICA MATERIALE: TUTELA DEI LAVORATORI					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	80-87			
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 2022 non si sono registrati casi di discriminazione all'interno dell'Azienda.			
TEMATICA MATERIALE: SICUREZZA, TRACCIABILITÀ E QUALITÀ DEI PRODOTTI					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	71; 78-79			
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	Il Gruppo adotta misure specifiche e svolge analisi approfondite per prevenire e rispondere ad episodi di non conformità relativi alla salute e sicurezza dei propri prodotti. Si segnala che nel corso del 2022 l'Azienda Agricola Tre Valli Società Cooperativa ha avviato, a titolo precauzionale e di concerto con le Autorità competenti, una procedura volontaria di ritiro di alcuni lotti di wurstel di propria produzione in quanto, l'erronea conservazione del prodotto ed il mancato rispetto delle modalità di cottura riportate in etichetta avrebbero potuto rendere l'alimento non idoneo al consumo sotto l'aspetto microbiologico.			

STANDARD GRI	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE		
			REQUISITI OMESSI	RAGIONE	SPIEGAZIONE
TEMATICA MATERIALE: CONSUMO E MARKETING RESPONSABILE					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	13-15			
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 2022 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 2022 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 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	57-66			
TEMATICA MATERIALE: NUTRIZIONE E BENESSERE					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	48-56			
TEMATICA MATERIALE: ASCOLTO DEL CLIENTE					
GRI 3 - TEMI MATERIALI (2021)	3-3 Gestione dei temi materiali	52; 71			

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 2022.

Responsabilità degli Amministratori per l’Annual Report

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

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

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

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

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

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

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità dell’Annual Report rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards.

Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel “*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*” (di seguito “ISAE 3000 Revised”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che l’Annual Report non contenga errori significativi.

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

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

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

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

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

- per le seguenti società e siti, sito produttivo di Nogarole Rocca (VR) per Agricola Tre Valli Società Cooperativa, sito produttivo di Acquanegra Cremonese (CR) per A.I.A. Agricola Italiana Alimentare S.p.A. e sito di Isorella (BS) 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 2022 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, 15 maggio 2023

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 ALIMENTARE 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 - FRANCIA**

Espace Européen Bât G
15 Chemin du Saquin
69130 Ecully

NEGRONI SA - SVIZZERA

Via Albertolli, 3 - 6830 Chiasso (CH)

Veronesi Rus - RUSSIA

Bolshoy Zlatoustinsky pereulok 1, edificio 1
10100 Mosca

AIA USA LLC

361 Research Drive Harrisonburg, VIRGINIA 22802



20