

2020

Report di Sostenibilità



2020

Report di Sostenibilità



Indice

6 Lettere agli stakeholder

9 Premessa

01

11 **Il Gruppo Amadori: un percorso di crescita,
fra tradizione, innovazione e sostenibilità**

12 I valori aziendali

14 Il Gruppo Amadori in numeri

16 L'identità

28 L'integrità e l'etica aziendale

30 L'impegno per la sostenibilità

02

37 **Attenzione al cliente, al benessere degli animali
e all'innovazione dell'offerta**

38 La qualità dei prodotti e dei sistemi

44 Il benessere degli animali

49 Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare

03

53 **Filiera integrata a ridotto impatto ambientale**

54 La gestione degli aspetti ambientali

62 La lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento

04

71 **Per le comunità e la valorizzazione dei territori**

72 La creazione di valore sul territorio

05

79 **Le persone del Gruppo Amadori**

80 Le attenzioni verso i dipendenti

85 La salute e la sicurezza in tutta la filiera

06

93 **Nota metodologica**

99 Appendice - Indicatori economici

100 Appendice - Indicatori sociali

102 Appendice - Indicatori ambientali

106 Gri Content Index





Lettere agli stakeholder



Ricorderemo a lungo il 2020, un anno in cui ciascuno di noi ha messo in discussione le proprie convinzioni, le proprie abitudini, la propria capacità di pianificare il futuro. Un tempo diverso, ma fatto anche di nuove priorità e nuovi obiettivi alla luce di una ritrovata centralità di temi universali come la salute e l'ambiente.

Abbiamo maturato una più profonda consapevolezza della capacità di reazione dell'uomo di fronte all'imprevedibile, una capacità che ha tracciato nuovi percorsi e delineato nuove prospettive, collocandoci in una dimensione più ampia del fare che si apre e si rivolge alle comunità, al territorio e alle generazioni future.

La nostra attività produce impatti nei luoghi in cui operiamo. Per questa ragione riteniamo necessario un sempre maggiore impegno nel segno della condivisione di tutte le nostre azioni e progetti legati alla sostenibilità sociale, ambientale ed economica, di cui questo Report di Sostenibilità rappresenta la prima rendicontazione puntuale.

Per Amadori la sostenibilità è parte di un modello imprenditoriale incentrato su una filiera integrata in tutte le sue fasi e su una riconosciuta e apprezzata capacità di innovare prodotti e processi, rispondendo positivamente alle più diverse esigenze degli stakeholder.

In queste pagine c'è il racconto di un anno di grande impegno. Grazie ai valori che da oltre 50 anni guidano la nostra storia, alla professionalità e alla passione dei nostri dipendenti, agli importanti investimenti fatti e che faremo nei prossimi anni, siamo pronti ad affrontare le nuove sfide che ci attendono per rendere l'azienda sempre più sostenibile.

Flavio Amadori
Presidente Amadori S.p.A.



Il 2020 è stato l'anno in cui abbiamo misurato quella che potremmo definire la "solidità dinamica" del Gruppo, confermando l'efficienza e la qualità della nostra filiera integrata nel continuare a garantire prodotti e servizi di eccellenza nonostante gli eventi più inattesi. Capacità di analisi e intervento, tutela delle persone, attenzione a tutti i nostri stakeholder, salvaguardia dell'integrità aziendale hanno orientato il nostro lavoro durante questo anno così complesso, rimanendo punti fermi che ci hanno guidato nelle decisioni più difficili e di prospettiva.

La filiera integrata è stata la nostra bussola. Una filiera 100% italiana che ha continuato a creare valore in ogni fase senza lasciare indietro nessuno, dagli allevatori alla rete distributiva, in un rapporto basato sulla condivisione dei rischi, ma anche sulla capacità di cogliere nuove opportunità di ulteriore rafforzamento per la nostra marca, garanzia di qualità, sicurezza e bontà per clienti e consumatori.

Nel corso dello scorso anno abbiamo dovuto rivedere parte dei nostri piani di crescita e sviluppo, ma guardiamo con determinazione e nuova progettualità al futuro: il piano europeo "Farm to Fork" e i finanziamenti legati al Pnrr sono straordinarie opportunità per Amadori, così come per il nostro comparto, per l'intero settore agroalimentare e per il nostro Paese.

La nostra ambizione è quella di costruire un futuro nel segno dell'eccellenza e per farlo investiremo risorse importanti in quella che amiamo definire "innovazione sostenibile". È però necessario che tutti gli attori della filiera, diretti e indiretti, e i nostri stakeholder siano nostri compagni di viaggio.

L'Italia del 2030 sarà figlia delle decisioni prese oggi. Investire su filiere agroalimentari integrate, 100% italiane, tecnologiche e sostenibili, riuscendo a superare l'eccessiva burocratizzazione che ancora frena il Paese, è una scelta vincente.

Il Report di Sostenibilità è un passaggio essenziale di questa evoluzione: abbiamo deciso di rinnovare e rafforzare il nostro percorso di responsabilità, in linea con i valori e gli impegni che abbiamo esplicitato nella nuova Mission, Vision e Purpose aziendale. Allo stesso modo, siamo pronti a rispondere alle esigenze di clienti, consumatori e stakeholder attraverso importanti investimenti nel segno dell'innovazione, della sostenibilità e dell'alta qualità.

Questa prima edizione del Report di Sostenibilità è una parte importante di un percorso che ci permetterà di crescere in maniera ancor più consapevole, responsabile e attenta. Solo conoscendo il nostro presente e forte della nostra tradizione possiamo avere una visione chiara di quello che sarà il futuro e costruire, giorno dopo giorno, il Gruppo Amadori di domani.

Francesco Berti
Amministratore Delegato Amadori S.p.A.

Premessa

Per il primo Report di Sostenibilità del Gruppo, Amadori ha scelto di utilizzare i Gri Sustainability Reporting Standards, uno degli standard di rendicontazione più riconosciuti a livello internazionale, secondo l'opzione in accordance - Core.

Il Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2020 (1 gennaio - 31 dicembre) e il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e da tutte le società consolidate. Il documento contiene anche, quando disponibili, i dati di prestazione del triennio 2018-2020 per fornire un raffronto con gli anni precedenti.

In accordo con i Gri Standards, i contenuti di questo Report sono stati definiti e costruiti sulla base dei temi materiali del Gruppo, individuati attraverso l'analisi di materialità.

Per un approfondimento in merito alle modalità di rendicontazione e alla metodologia utilizzata per l'analisi di materialità e per le informazioni riportate nel Report, si rimanda alla sezione "Nota metodologica" (p. 93).



01

Il Gruppo Amadori:
un percorso di
crescita, fra tradizione,
innovazione
e sostenibilità



I valori aziendali

Mission

Andare incontro ogni giorno all'evoluzione dei gusti e della cultura alimentare dei consumatori con i più sani, innovativi e gustosi alimenti a base di proteine bianche, rosa e verdi, secondo una logica di filiera circolare integrata e preservando il benessere di persone, animali e ambiente.

Vision

Essere riconosciuti come il più sostenibile, completo e creativo Italian culinary system a base di proteine bianche, rosa e verdi.

Purpose

Rinnovando lo spirito delle proprie origini trasmesse da Francesco Amadori, diffondere il calore e la gioia di vivere tipici della "romagnolità" attraverso il piacere di una cucina a base di proteine che è sempre in armonia con l'ecosistema.

Mappa dei valori

La storia di Amadori è da sempre caratterizzata da valori imprescindibili che il Gruppo vuole confermare e rimarcare ogni giorno attraverso le sue attività: qualità, innovazione, italianità, sostenibilità, fiducia, cultura alimentare e spirito familiare sono solo alcuni esempi di quelli che da più di 50 anni rappresentano Amadori e i suoi prodotti.

L'affidabilità della filiera Amadori, integrata

e 100% italiana, e degli allevatori che ne fanno parte, il legame con i territori e la capacità di innovare e di saper parlare alle persone sono tratti distintivi alla base dell'operato del Gruppo e dei suoi valori. Tali elementi permettono ogni giorno a Amadori di offrire prodotti controllati, tracciabili e certificati, freschi e gustosi, lavorando nel rispetto delle persone – dipendenti, clienti e comunità – dell'ambiente e del benessere animale.



Il Gruppo Amadori in numeri

Una storia di famiglia e innovazione

Fondata nel 1969, l'azienda Amadori è oggi un Gruppo leader nel comparto agroalimentare. Dalla grande distribuzione organizzata, al dettaglio tradizionale, all'Ho.Re.Ca. (Hotel-Ristoranti-Catering), al Normal

Trade, all'ingrosso, all'export, il Gruppo opera in vari canali di vendita, che hanno necessità molto diverse per tipologia sia di prodotti sia di servizi e logistica. Amadori detiene circa il 30% delle quote del mercato avicolo italiano, posizionandosi al secondo posto nella produzione avicola nazionale, e può contare su 8.993 collaboratori (dato

Fatturato

1.232

milioni di euro

Ebitda

91,6

milioni di euro

Patrimonio netto

285

milioni di euro



Addetti

8.500

unità mediamente presenti nell'esercizio



Investimenti

83

milioni di euro nel corso dell'esercizio



Stabilimenti e siti produttivi

16



Allevamenti

Oltre

800



Quota di mercato

30%*

nel settore avicolo



Principali aree di attività

pollo, tacchino,
uova, suino



Referenze di prodotto

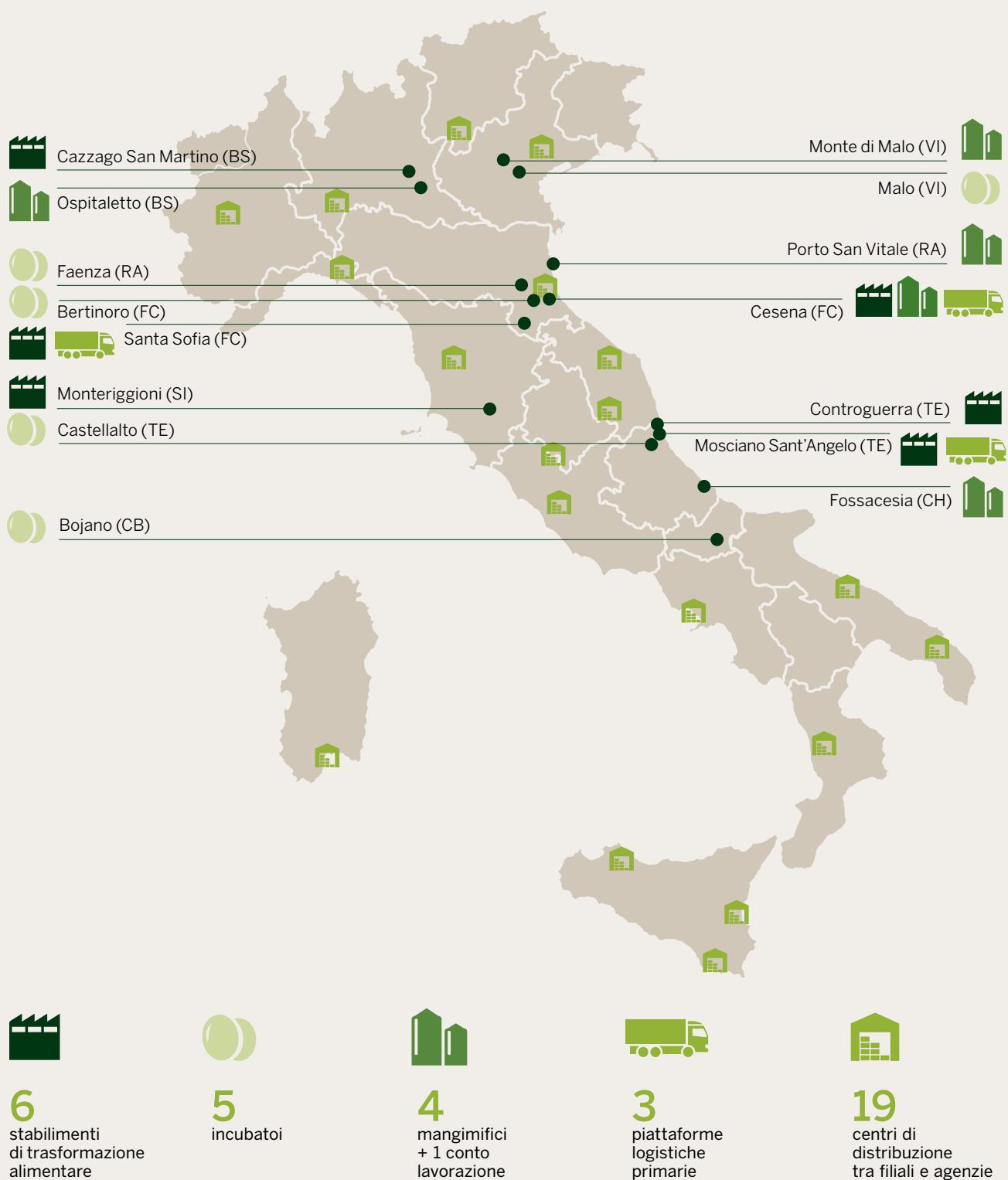
1.500

*Fonte: rivalutazione interna dati Istat/Nielsen/Iri

al 31.12.2020) e più di 800 allevamenti, sia di proprietà che in convenzione. Amadori si distingue sul mercato per la gestione integrata della propria filiera 100% italiana, formata da: 6 stabilimenti di trasformazione alimentare, 5 incubatoi, 4 mangimifici e 1 in conto lavorazione, oltre 800 allevamenti sia di proprietà che in

convenzione, 3 piattaforme logistiche e 19 centri di distribuzione fra filiali e agenzie, che garantiscono una distribuzione estesa e articolata in tutta Italia.

Il Gruppo ha una presenza capillare sul territorio nazionale, con stabilimenti e centri logistici presenti in tutta la penisola.



L'identità

La storia di Amadori è un percorso di crescita continua nel corso dei decenni, che inizia in Romagna attorno agli anni Trenta del secolo scorso, quando Ondina e Agostino Amadori, assieme ai figli Adelmo, Arnaldo e Francesco, cominciano a commercializzare pollame e animali da cortile in ambito locale. Negli anni Cinquanta, i fratelli Amadori decidono di dedicarsi anche all'allevamento,

iniziano un percorso imprenditoriale e di innovazione che, nel corso del tempo, trasformerà Amadori in una vera e propria azienda a gestione manageriale, tra i leader del comparto e ai vertici del settore agroalimentare italiano, continuando a essere guidata da una passione familiare che ha profonde radici nel territorio d'origine dei fondatori, la Romagna.



Anni '30

La famiglia Amadori inizia a commercializzare pollame e animali da cortile



Anni '50

I fratelli Francesco e Arnaldo ampliano l'attività familiare dal commercio all'allevamento



Anni '60

Prende forma la filiera integrata Amadori

1965

Primo mangimificio

1966

Primo incubatoio

1968

Primo impianto di macellazione

1969

Fondazione ufficiale dell'azienda



Anni '70

La distribuzione diventa nazionale

1979

Primi allevamenti in Abruzzo





Anni '80

Vengono lanciati sul mercato i primi prodotti elaborati e vanno in onda le prime campagne pubblicitarie

1981

Primo stabilimento di produzione in Abruzzo

Anni '90

Proseguono specializzazione e sviluppo, grazie alle acquisizioni di altre importanti realtà dell'avicoltura italiana (Cibus a Brescia, Avichianti a Siena)

1993

Nuovo impianto impanati a Teramo

1996



1998

Nuovo impianto würstel a Cesena (FC)

Anni 2000

Amadori è punto di riferimento in Italia per i piatti a base di carne

2001

Inizio del progetto Il Campese in Puglia



2005

Acquisizione dell'azienda Del Campo di Santa Sofia

2009

L'azienda festeggia 40 anni e lancia Peopoll, progetto di comunicazione iniziato con l'omonimo volume celebrativo dedicato ai dipendenti

Anni 2010

La crescita prosegue grazie a prodotti sempre più innovativi e attenti alle nuove tendenze di consumo e a investimenti dedicati in particolare alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione di ogni risorsa

2017

Il Campese, pollo allevato all'aperto e con mangimi vegetali e No Ogm, diventa anche allevato senza uso di antibiotici

2018

Inaugura il nuovo stabilimento di lavorazione pollo di Cesena (Sala Taglio). Il pollo della nuova linea Qualità 10+ è allevato senza uso di antibiotici

2019

Amadori celebra il suo 50° anniversario

La governance

Ai sensi dello Statuto societario e in ottemperanza a quanto previsto dall'Art. 2380 c.c., il modello di corporate governance adottato dal Gruppo Amadori è di tipo tradizionale, pertanto la Società è costituita:

- dall'**Assemblea dei Soci**, rappresentativa dell'organo sovrano della Società che si esprime con funzione decisionale sulle materie indicate dall'Art. 2364 c.c. e in base a quanto disciplinato dallo Statuto sociale. Gli azionisti di riferimento della Società sono: Finama S.r.l. con una quota pari al 77% del capitale sociale e il restante 23% di proprietà della società Agricola Valle del Savio S.r.l. Le due società appartengono alle famiglie dei soci fondatori del Gruppo.
- dall'**Organo Amministrativo**, a cui competono tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione della Società, fatta eccezione per quelli relativi agli atti la cui esecuzione dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Assemblea dei Soci, così come disposto dallo Statuto sociale.
I componenti in carica sono attualmente sette e il loro mandato scadrà alla data dell'approvazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31/12/2021. Il Consiglio di Amministrazione nominato in data 05/06/2019 ha successivamente deliberato in merito all'attribuzione delle cariche all'interno dello stesso. Presidente e Vice Presidente della Società hanno la possibilità di operare in firma congiunta su provvedimenti urgenti della Società per decisioni di competenza del Consiglio dandone comunicazione allo stesso alla prima riunione consiliare successiva. Poteri di ordinaria amministrazione, esercitabili a firma disgiunta, sono stati conferiti ai tre membri delegati rispettivamente Presidente, Vice Presidente e Amministratore Delegato.
- dal **Collegio Sindacale**, organo di controllo interno della Società, che vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione e in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo amministrativo e contabile adottato dalla Società e sul suo concreto funzionamento oltre che una funzione di verifica dell'adeguatezza del sistema di controllo interno. Nominato nel corso del 2020, resterà in carica fino all'approvazione del bilancio chiuso al 31/12/2022.
- dall'**Organo di controllo esterno della Società**, nominato, ai sensi ed obblighi di legge, dall'Assemblea dei Soci, al fine di effettuare la revisione legale e contabile della Società e delle sue controllate. La società a cui è stato affidato l'incarico è Deloitte & Touche S.p.A. Il mandato conferito cesserà con l'approvazione del bilancio chiuso al 31/12/2022.
- dall'**Organismo di Vigilanza** che, nominato ai sensi del D. Lgs. 231/2001 nel corso del 2020, è costituito da due componenti e riporta all'Organo Amministrativo nel suo complesso. È responsabile della regolare sorveglianza e verifica dell'efficacia del Modello Organizzativo, della segnalazione al Consiglio di Amministrazione di eventuali carenze del Modello stesso, proponendone eventuali aggiornamenti in seguito a modifiche normative od organizzative. Il mandato conferito, di durata triennale, cesserà con l'approvazione del bilancio chiuso al 31/12/2022.

Organo amministrativo

Presidente
Flavio Amadori

Vice Presidente
Denis Amadori

Amministratore Delegato
Francesco Berti

Consigliere
Francesco Amadori

Consigliere
Andrea Amadori

Consigliere
Cleto Casadei

Consigliere
Riccardo Pinza

Collegio sindacale

Presidente
Michele Bocchini

Sindaco effettivo
Edmondo Maria Granata

Sindaco effettivo
Giorgio Rusticali

Sindaco supplente
Giovanna Dapporto

Sindaco supplente
Matteo Targhini

Organismo di vigilanza

**Componente esterno
con funzione di Presidente**
Stefano Dominichini

**Internal Auditing,
Risk and Reputation Manager**
Fabio Barnabè

Coinvolgere i portatori di interesse per individuare modalità operative più efficaci, innovare le attività produttive, rendere il Gruppo più competitivo.

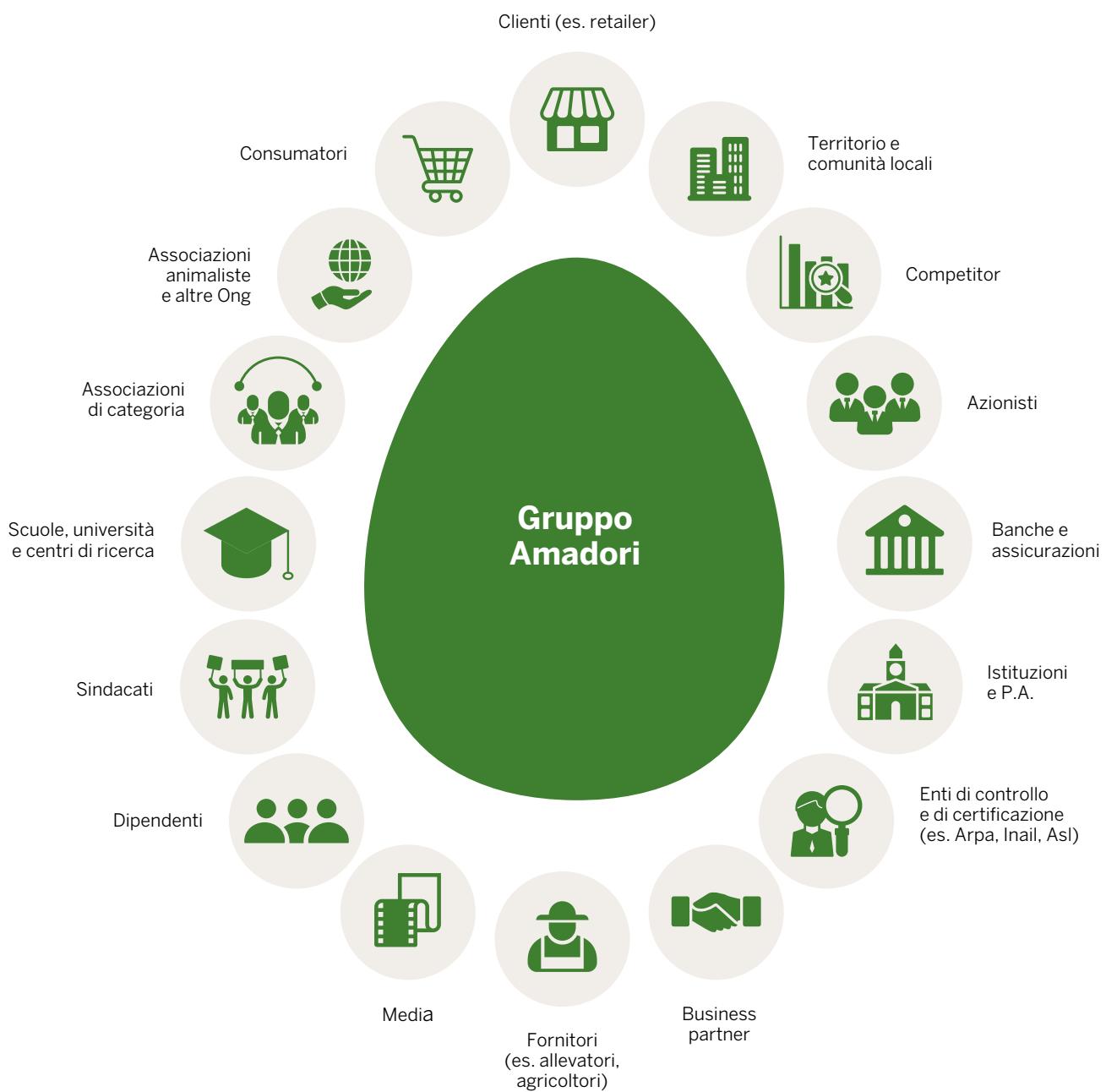
La rete degli stakeholder

A valle di un'analisi delle attività condotte dal Gruppo, sia di quelle di business sia di quelle non strettamente ad esso connesse, e di una mappatura della struttura e della filiera integrata, sono stati individuati i principali portatori di interesse (stakeholder) di Amadori. Gli stakeholder sono gli individui e le entità che possono ragionevolmente essere influenzati in modo significativo dalle attività, dai prodotti e dai servizi del Gruppo Amadori, o le cui azioni possono incidere

sulla capacità del Gruppo di attuare con successo le proprie strategie e raggiungere i propri obiettivi.

In virtù delle differenti tipologie di esigenze, aspettative e relazioni in essere con il Gruppo, gli stakeholder sono stati raggruppati in 16 categorie e gruppi omogenei.

Numerose sono le iniziative e le modalità tramite le quali Amadori interagisce con ciascuna di queste categorie al fine di mantenere solide relazioni di fiducia e un dialogo continuo nel tempo che tenga conto dei loro obiettivi e delle loro aspettative.



Stakeholder	Principali modalità di comunicazione e coinvolgimento
Consumatori	Prodotti, attività di marketing e comunicazione, media, sito internet, social media, numero verde, e-mail
Clienti	Eventi aziendali, eventi pubblici istituzionali, visite in aziende e incontri privati
Territorio e comunità locali	Media, sponsorizzazioni, eventi pubblici istituzionali, incontri privati
Competitor	Associazioni di categoria
Azionisti	Eventi aziendali, incontri privati
Banche e assicurazioni	Incontri istituzionali, eventi aziendali, incontri privati, media
Istituzioni e P.A.	Media, sponsorizzazioni, eventi pubblici, incontri privati
Enti di controllo e di certificazione	Incontri con le associazioni, incontri istituzionali, Audit
Business partner	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Fornitori	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Media	Conferenze stampa, comunicati stampa, eventi pubblici, incontri in redazione, press tour
Dipendenti	Canali di comunicazione interna (App aziendale, mail, bacheche, newsletter), eventi aziendali, attività di recruiting
Sindacati	Incontri privati
Scuole, università e centri di ricerca	Incontri istituzionali, visite in azienda, sponsorizzazioni
Associazioni di categoria	Eventi pubblici, meeting interni
Associazioni animaliste e altre Ong	Associazioni di categoria, incontri privati





La filiera Amadori

Il Gruppo Amadori fonda la parte più importante delle proprie attività nella gestione completa e integrata della filiera del pollo e del tacchino, occupandosi di tutte le fasi produttive: dalla acquisizione delle materie prime alla produzione di mangime; dalla fase di gestione e crescita degli animali (riproduzione, fecondazione e allevamento) alle fasi di macellazione e trasformazione alimentare, per arrivare alla commercializzazione e distribuzione del prodotto finito.

Nello specifico, l'attività del Gruppo può essere articolata nei seguenti ambiti di operatività:

- **Settore agricolo/zootecnico**, avente a oggetto l'attività di allevamento di polli, tacchini e suini da ingrasso; galline per uova da consumo; galline, tacchini e suini da riproduzione; altre attività connesse.
- **Settore industriale e commerciale** avente principalmente a oggetto attività di trasformazione alimentare, commercializzazione e distribuzione del prodotto finito.
- **Servizi corporate e business**, in ambito sia agricolo/zootecnico sia industriale e commerciale.



Mangimifici

Qui si produce il mangime a base di grano, mais, orzo, soia e sali minerali ed esperti di nutrizione animale studiano la dieta ideale per assicurare la crescita adeguata, la salute e il benessere dei nostri animali.



Riproduttori

Negli allevamenti da riproduzione, situati in aree protette, sono allevati i galli e le galline che depositano le uova destinate agli incubatoi.



Incubatoi

Strutture dedicate dove avviene lo sviluppo delle uova fecondate, sotto un costante controllo dei parametri di umidità, temperatura e ventilazione, secondo rigorose norme igienico-sanitarie.



Allevamenti

Gli animali crescono in allevamenti organizzati per garantire le migliori condizioni climatiche, dove sono liberi di muoversi liberamente a terra e, nel caso del Campese e del pollo BIO, anche all'aperto.



Trasformazione

Tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare sono riconosciuti dalle autorità pubbliche preposte, certificati Iso 9001 e dotati di tecnologie all'avanguardia per produrre un'ampia gamma di referenze.



Distribuzione

Grazie a piattaforme logistiche tecnologicamente avanzate, la maggior parte delle consegne avviene entro 24 ore dall'arrivo dell'ordine del cliente e salvaguardando la shelf life dei nostri prodotti.



Assicurazione qualità: alcuni numeri



Risorse per assicurazione qualità

54

Addetti

a presidio della filiera
e nei laboratori di analisi

5

Milioni di euro

dedicati in media ogni anno
al Sistema Assicurazione
Qualità



Veterinari aziendali e pubblici

9

Veterinari

interni a presidio
dell'area zootecnica

Un presidio di veterinari Asl
per ogni stabilimento
produttivo



Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori

51

Persone

a presidio dell'area
zootecnica

Costante monitoraggio
a supporto dell'applicazione
delle buone pratiche
di allevamento



Esperti di nutrizione animale

2

Esperti di nutrizione animale

addetti alla formulazione dei
mangimi e alla elaborazione
dei piani alimentari

**Elaborazione di piani
alimentari** equilibrati
e costante controllo delle
materie prime per produrre
i mangimi



Analisi e controlli

Oltre

578mila

Analisi microbiologiche,
sierologiche, chimiche,
di biologia molecolare
e diagnostica dai laboratori
interni in un anno

Oltre

105mila

Analisi sui prodotti finiti
dai laboratori interni
in un anno



Gestione dei reclami

**Un sistema sempre più
ampio ed efficace** per
raccogliere le segnalazioni
della nostra clientela

Feedback puntuali
e aggiornati settimanalmente
per rispondere con azioni
efficaci a tutti i reclami
qualitativi



Le certificazioni

Importanti strumenti per il business e la competitività, le certificazioni ottenute dal Gruppo Amadori attestano non solo l'applicazione di sistemi di gestione e

organizzazione del lavoro conformi alle norme di riferimento, ma confermano anche un'affidabilità che si è consolidata negli anni e che ha riscontro nella relazione con i fornitori e i clienti.



Dal 1999 il sistema di gestione della qualità Amadori è certificato secondo lo standard internazionale Iso 9001. Negli anni, in base alle peculiarità di ogni sito produttivo, il Gruppo ha conseguito altre certificazioni a ulteriore conferma della propria affidabilità.

Uni En Iso 22005

Relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

International Food Standard (Ifs food)

Standard di sicurezza alimentare riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer Gdo

Etichettatura volontaria delle carni di pollame

D.M. 29/07/2004 relativo a: Allevamento all'aperto, Alimentazione vegetale (con aggiunta/integrazione di vitamine e minerali), Alimentazione senza farine e grassi di origine animale, Alimentazione No Ogm, Maggior spazio in allevamento (rispetto ai limiti di legge), Uso di luce solare, Arricchimenti ambientali, Allevamento senza uso di antibiotici, Genotipo a lenta crescita (i requisiti sono applicati in toto o in parte in base alla filiera produttiva)



Certificazione per prodotti senza glutine



Uni En Iso 14001:2015

Per il sistema di gestione ambientale

Uni En Iso 50001:2018

Per il sistema di gestione dell'energia

Iso 45001:2018

Per il sistema di gestione salute e sicurezza negli ambienti di lavoro

Uni Cei En Iso/iec 17025

Accreditamento dei laboratori da parte dell'ente Accredia

Iscc Eu

Per il grasso avicolo prodotto nello stabilimento di lavorazione dei sottoprodotti di Cesena (FC), utilizzabile come biocombustibile



Certificazione per la soia responsabile

Dtp Csqa 035

Dtp Csqa 126

Certificazione di filiera avicola controllata

I prodotti

Il Gruppo Amadori ha sviluppato nel tempo un'ampia gamma di prodotti, da quelli più tradizionali (prime e seconde lavorazioni) ai più innovativi (specialità crude, arrosti, impanati) con specialità uniche provenienti dalle filiere di alta qualità: Il Campese, pollo a lento accrescimento allevato all'aperto senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale; pollo e tacchino Qualità 10+, allevati senza uso di antibiotici e con alimentazione vegetale; Pollo BIO,

allevato e alimentato a regime biologico. Una gamma di oltre 500 prodotti in grado di rispondere in maniera completa e puntuale alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti al prezzo, ma, soprattutto, alla qualità, alla sicurezza, al contenuto di servizio e alla varietà dell'offerta per le diverse occasioni di consumo. Il Gruppo offre principalmente carni fresche e surgelate di pollo, tacchino e suino, oltre a una serie di altri prodotti come uova, ovoprodotti e preparazioni a base di carne con verdure.



L'integrità e l'etica aziendale

Codice Etico, garanzia di responsabilità morale e sociale che tutela anche gli aspetti ambientali dell'operato del Gruppo.

Il sistema di governance del Gruppo Amadori è finalizzato a garantire legalità, trasparenza e correttezza in tutte le sue attività di business.

Tale sistema è frutto di un percorso di adeguamento del Gruppo, avviato nel 2013, alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. n. 231/2001 (Decreto 231) in tema di "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni". A tale percorso hanno gradualmente aderito numerose società che operano nell'ambito della filiera Amadori¹, le quali – sotto l'egida dei rispettivi Organismi di Vigilanza – attuano il sistema di controllo, considerandolo uno strumento fondamentale per la tutela dell'azienda, dei dipendenti e dei collaboratori.

In Amadori, il Decreto 231 è divenuto parte integrante del sistema di responsabilità sociale di impresa. La presenza di un sistema di governance ai sensi di tale Decreto consente di stabilire un sistema strutturato di procedure e attività di controllo che supportano il management ai vari livelli nel prevenire reati, ad esempio in materia di anticorruzione, comportamenti anticoncorrenziali, salute e sicurezza sul lavoro, ambiente.

Il progetto di adeguamento al Decreto 231 è costantemente accompagnato da una campagna di formazione e comunicazione per diffonderne la conoscenza a tutti i livelli, all'interno e all'esterno dell'azienda.

In particolare, le ore di formazione medie relative al Decreto 231 sono passate dalle 19,5 del 2019 alle 62 del 2020.

L'architrave su cui poggia il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n 231/2001 delle Società del Gruppo Amadori è il Codice Etico.

Rappresenta la carta dei valori e dei principi ispiratori su cui si basano le attività del Gruppo e definisce la responsabilità etico-sociale di ogni partecipante

all'organizzazione imprenditoriale.

Obiettivo del Codice Etico è instaurare un clima culturale e regolamentare che, oltre a dissuadere dall'attuare condotte che possano dar luogo a reati, garantisca all'impresa di essere percepita e valorizzata come garanzia di responsabilità morale e sociale. Il Codice, inoltre, ha l'obiettivo di collocare il già menzionato Modello nell'ambito della Corporate Social Responsibility, ricomprensivo regole di condotta morali e operative che portano a svolgere l'attività aziendale tutelando in modo esplicito gli aspetti sociali e ambientali.

La presenza del Codice Etico e del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ha consentito al Gruppo Amadori di non rilevare significativi episodi di corruzione, di comportamento anticoncorrenziale e di non compliance ambientale e socio-economica nel triennio 2018-2020.

I destinatari del Codice Etico sono i soggetti a cui è affidata la governance delle Società del Gruppo, i dipendenti, i collaboratori, i consulenti, i terzi e in generale tutti coloro che, direttamente o indirettamente, stabilmente o temporaneamente, instaurano rapporti o relazioni con le Società stesse².

Il ruolo centrale nel sistema di governance dell'organizzazione è assunto dal Consiglio di amministrazione³, responsabile della gestione delle linee di indirizzo strategiche e dell'effettivo funzionamento del sistema. Nel 2020 il Consiglio di amministrazione risulta formato da 7 componenti, 5 dei quali nella fascia di età maggiore di 50 anni e 2 tra i 30 e i 50 anni.

Per un approfondimento sulla gestione degli aspetti ambientali e legati alla salute e sicurezza, finalizzata anche al rispetto della normativa vigente, si rimanda ai capitoli specifici dedicati a tali tematiche (vedi: La gestione degli aspetti ambientali e La salute e la sicurezza in tutta la filiera).

-
- 1 Ad oggi, le Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 sono: Amadori S.p.A., Alimentare Amadori S.p.A., Agricola Amadori S.p.A., GESCO S.c.a., AVI.COOP S.c.a., ALL.COOP S.c.a., RIPRO-COOP S.c.a., Società Agricola Santamaria S.r.l., Società Agricola Teramana S.r.l., Società Agricola del Tavoliere S.r.l., AVI.PUGLIA S.c.a. e Società Agricola Mantovana S.r.l.
 - 2 Ad oggi, le Società del Gruppo che hanno adottato il Codice Etico sono le stesse che hanno adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001.
 - 3 Si fa riferimento al Cda di Amadori S.p.A.



L'impegno per la sostenibilità

La strategia “Dal produttore al consumatore”: opportunità per un sistema alimentare sostenibile

La pandemia da Covid-19 ha segnato in maniera indelebile il 2020 con disastrosi effetti a catena non solo sulla salute dei cittadini, ma anche sull'economia mondiale e sul funzionamento delle catene di approvvigionamento. La necessità di avere prodotti a prezzi accessibili per tutti i cittadini è risultata essere una tematica di fondamentale importanza nel periodo pandemico: da un lato, ha evidenziato la vulnerabilità delle supply chain alimentari attuali, dall'altro, ha creato opportunità per incrementarne la resilienza e l'affidabilità. In risposta a questa necessità, la strategia Dal produttore al consumatore (Farm to Fork), al centro del nuovo Green Deal europeo⁴, affronta le sfide poste per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili, riconoscendo i legami inscindibili tra il sistema alimentare stesso e i benefici ambientali, sanitari e sociali che ne conseguono, in particolar modo in un periodo emergenziale come quello che ha contraddistinto, e tuttora contraddistingue, l'Italia e il mondo intero dall'inizio del 2020.



Questa strategia è, inoltre, un elemento centrale dell'agenda della Commissione per il conseguimento degli SDGs (Sustainable Development Goals) delle Nazioni Unite.

La strategia Farm to Fork è un appello a mitigare gli impatti associati alla filiera alimentare, come ad esempio l'inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria, e alle emissioni di gas a effetto serra e promuove gli obiettivi presentati a fondo pagina. Si presenta altresì come un'opportunità per i produttori di carne e per il Gruppo Amadori stesso.

I suoi prodotti sono, infatti, fonte di proteine accessibili, magre, di alto valore e tracciabili, realizzate con alti standard di sicurezza alimentare, benessere animale e protezione ambientale.

Inoltre, nonostante gli effetti negativi della pandemia, il Gruppo e il settore avicolo in generale hanno mostrato un elevato livello di resilienza, riuscendo a mantenere una fornitura stabile di cibo di alta qualità, sicuro e accessibile per milioni di cittadini europei. Infine, un nuovo approccio produttivo fondato sui principi della sostenibilità permetterà al Gruppo di essere allineato alle finalità della strategia Farm to Fork, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi promossi da quest'ultima, grazie allo sviluppo di un nuovo modello di business che rispetti l'ambiente, le persone e gli animali, garantendo allo stesso tempo un prodotto di qualità e sicuro.



Garantire agli europei cibo sano, accessibile e sostenibile



Affrontare il cambiamento climatico



Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità



Riconoscere il giusto ritorno economico lungo la filiera alimentare



Favorire la crescita dell'agricoltura biologica

⁴ Il Green Deal europeo, presentato a dicembre 2019, è una nuova strategia di crescita mirata a trasformare l'UE in una società giusta e prospera, dotata di un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva che nel 2050 non genererà emissioni nette di gas a effetto serra e in cui la crescita economica sarà dissociata dall'uso delle risorse. Essa mira inoltre a proteggere, conservare e migliorare il capitale naturale dell'UE e a proteggere la salute e il benessere dei cittadini dai rischi di natura ambientale e dalle relative conseguenze.

Il percorso di sostenibilità del Gruppo

Dal 2014 al 2019 un documento di responsabilità di impresa condiviso all'interno e a disposizione degli stakeholder.

In uno scenario globale in cui le tematiche relative ai cambiamenti climatici – e all'ambiente in generale – e ai fattori sociali (interni ed esterni al mondo del lavoro) rivestono una maggiore importanza e sono sempre più al centro dell'attenzione, le aziende, tramite la rendicontazione non finanziaria, hanno l'opportunità di dimostrare agli stakeholder il proprio impegno in tali ambiti e di mappare, in modo sistematico e strutturato, tutte le iniziative e gli aspetti di sostenibilità legati al proprio business.

Il Gruppo Amadori ha da tempo introdotto strumenti di divulgazione finalizzati a presentare le iniziative sviluppate nel corso degli anni, allineate agli obiettivi di sostenibilità internazionali e comunitari. In particolare, dal 2014 al 2019 ha pubblicato annualmente un documento di responsabilità di impresa, condiviso internamente e a disposizione dei propri stakeholder, all'interno del quale ha dato evidenza dell'impegno in tutti gli ambiti della filiera, descrivendone la costante evoluzione, raccontando un modo di fare

impresa che ha al centro le persone – dipendenti, consumatori e comunità –, l'ambiente e i territori in cui opera, la salute e il benessere animale.

Inoltre, per due anni consecutivi, ha compilato i questionari Cdp⁵ Climate Change and Forests, all'interno dei quali sono contenute le informazioni quantitative e qualitative sulla gestione degli aspetti relativi ai cambiamenti climatici e alla deforestazione, tematiche chiave associate al business del Gruppo.

L'esperienza nella rendicontazione di tali aspetti ha permesso al Gruppo Amadori di intraprendere un percorso di rendicontazione di sostenibilità più strutturato, che ha coinvolto tutte le principali funzioni aziendali e ha portato alla pubblicazione di questo primo Report di Sostenibilità, allineato agli standard di rendicontazione più diffusi a livello internazionale: i Gri Sustainability Reporting Standards (Gri Standards), pubblicati dalla Global reporting initiative⁶.

Il presente documento ha l'obiettivo di descrivere i principali aspetti ambientali, sociali e economici che caratterizzano il mondo Amadori e di comunicarli agli stakeholder che si relazionano quotidianamente con il Gruppo.



Persone
Dipendenti,
consumatori,
comunità



Benessere animale
Attenzione
e cura in ogni fase



Ambiente
Crescere
in armonia con
il territorio

5 Il Cdp (ex-Carbon disclosure project) è un'associazione no-profit che gestisce il sistema di disclosure globale relativamente agli impatti ambientali di investitori, aziende, città, stati e regioni.

6 Si rimanda alla sezione Nota metodologica per un approfondimento sullo standard e sulle modalità di rendicontazione.

In 12 temi gli impatti economici, sociali e ambientali significativi per il Gruppo e le priorità per gli stakeholder.

L'analisi di materialità del Gruppo Amadori

In linea con le indicazioni dei Gri Standards, nel 2020 Amadori ha effettuato l'analisi di materialità, un processo volto a individuare i propri temi materiali, ossia l'insieme delle tematiche in grado di riflettere gli impatti ambientali, sociali e economici rilevanti dell'azienda o di influenzare le aspettative e le decisioni degli stakeholder. L'analisi di materialità rappresenta il punto di partenza per sviluppare una rendicontazione efficace e trasparente, in quanto determina i contenuti chiave da trattare all'interno del Report di Sostenibilità.

Nell'ottica di individuare i temi di sostenibilità materiali per il Gruppo, è stata inizialmente condotta un'analisi desk dei trend di sostenibilità a livello globale e del settore avicolo, della rendicontazione pubblica su tali tematiche da parte dei

principali competitor del Gruppo Amadori e degli articoli pubblicamente disponibili, al fine di individuare le aspettative dei propri stakeholder.

Le tematiche individuate in queste analisi sono state successivamente affinate attraverso un'analisi dei documenti strategici prodotti internamente – ad esempio, il più recente Piano Industriale – e valutate con lo scopo di mappare i temi di sostenibilità già al centro delle attenzioni del Gruppo stesso. A valle di queste attività, le risultanze sono state sottoposte a valutazione da parte del top management, in modo tale da determinare e approvare le priorità aziendali in termini di sostenibilità. Sono stati così identificati 12 temi materiali, capaci di riflettere gli impatti economici, sociali e ambientali più significativi per il Gruppo e le priorità per gli stakeholder. I temi emersi sono stati raggruppati secondo 4 categorie di impatto riportate nella tabella seguente.



Categoria di impatto	Temi materiali	Descrizione del tema
Governance e valore per il territorio	Creazione di valore per il territorio	Prevenire e mitigare i potenziali impatti negativi sulle comunità locali in cui l'azienda opera attraverso iniziative di supporto e coinvolgimento degli stakeholder locali, promuovendo scelte di acquisto e di approvvigionamento locale.
	Integrità di Business*	Condurre le attività aziendali in modo etico, adottando politiche e procedure per prevenire potenziali casi di corruzione, comportamento anti-concorrenziale e non conformità rispetto a normative e regolamenti ambientali e sociali, diffondendo in tutta l'azienda la cultura della legalità e della trasparenza.
	Performance economica*	Garantire elevati livelli di performance economica di medio-lungo termine attraverso l'efficienza operativa e finanziaria.
Prodotto e clienti	Benessere degli animali	Tutelare il benessere dell'animale in maniera naturale (es. allevamento all'aperto, ridotto uso di antibiotici) durante tutte le fasi di vita.
	Qualità del prodotto e attenzione al consumatore	Garantire elevati standard di qualità e sicurezza del prodotto, attraverso attività di ricerca e sviluppo finalizzate a un continuo miglioramento del prodotto offerto e a una maggiore soddisfazione del cliente.
	Trasparenza, tracciabilità e circolarità della filiera	Monitorare e gestire gli aspetti ambientali e sociali della catena di fornitura dell'azienda, garantendo informazioni complete e trasparenti sui prodotti e servizi acquistati e sulle modalità di produzione (es. rispetto dei diritti umani dei lavoratori) attraverso strumenti innovativi di mappatura, tracciabilità ed etichettatura (es. QRCode, tecnologia blockchain).
Impatto ambientale	Economia circolare, valorizzazione degli scarti e gestione rifiuti	Sviluppare un approccio "circolare" in tutte le fasi della produzione, attraverso attività di riduzione degli scarti o riutilizzo degli stessi come input per la produzione propria o di altri settori (es. produzione di energia), implementando processi produttivi che richiedono un ridotto utilizzo di materiali vergini, prediligendo materie prime sostenibili.
	Efficientamento energetico e lotta al cambiamento climatico	Perseguire una strategia di efficientamento energetico e di produzione/approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili al fine di ridurre le emissioni di gas serra e contribuire alla lotta al cambiamento climatico.
	Gestione delle risorse idriche	Gestire e mitigare i potenziali impatti negativi sulla quantità e qualità di acqua utilizzata per le attività di allevamento e produzione dei suoi prodotti.
Persone	Centralità e benessere del dipendente	Garantire un ambiente di lavoro positivo promuovendo il benessere di tutti i dipendenti e garantendo l'equilibrio tra lavoro e vita privata attraverso benefici di assistenza sanitaria, benefici parentali, ecc.
	Salute e sicurezza dei lavoratori	Promuovere la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, identificando, prevenendo e mitigando i potenziali rischi di infortuni e malattie professionali sul posto di lavoro, nonché garantire un ambiente di lavoro sano.
	Sviluppo professionale dei dipendenti	Valorizzare il capitale umano dell'azienda, fornendo le competenze e gli strumenti di crescita e sviluppo di capacità e interessi, attraverso corsi di formazione professionale, revisione delle prestazioni e percorsi di carriera.

* I temi Integrità del Business e Performance economica non sono stati riportati nella matrice di materialità in quanto presupposti indispensabili alla base di ogni attività di business.

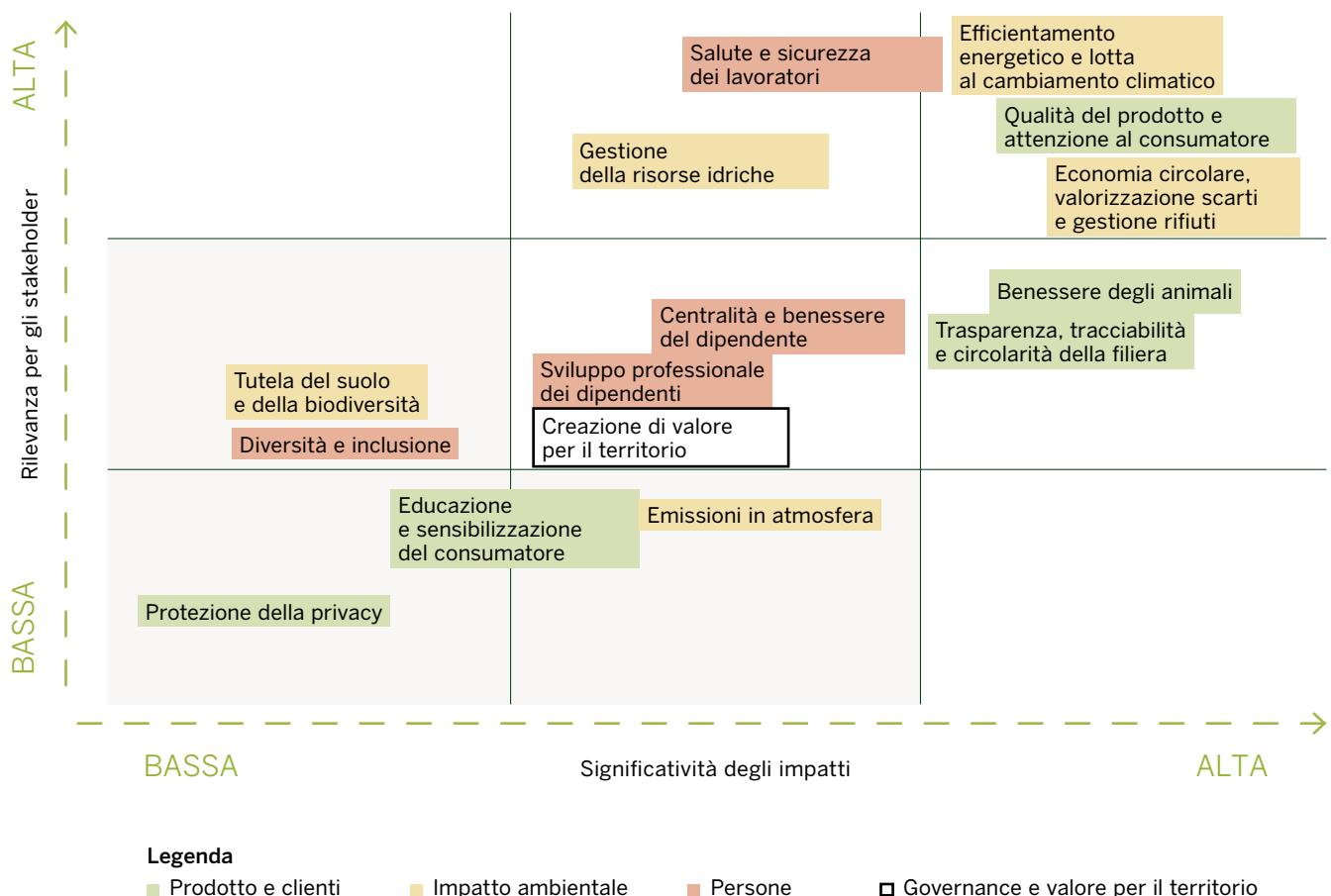
Le 4 categorie di impatto sono allineate alle aree di impegno individuate per il documento di responsabilità di impresa, con l'aggiunta dell'elemento governance e valore per il territorio.

La rilevanza di ciascun tema è rappresentata nella matrice di materialità come segue:

- la disposizione dei temi lungo l'asse delle ordinate (asse y) rappresenta

il punto di vista degli stakeholder del Gruppo;

- la disposizione dei temi lungo l'asse delle ascisse (asse x) rappresenta l'influenza (positiva o negativa) che ciascuno di essi è in grado di esercitare sulla capacità dell'azienda di attuare la propria strategia e creare valore nel tempo.



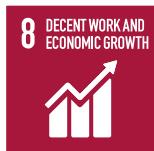
Le analisi sopra descritte hanno consentito di individuare ulteriori temi che, pur non essendo materiali, risultano essere rilevanti per il Gruppo Amadori o per i suoi stakeholder: Diversità e inclusione, Educazione e sensibilizzazione del

consumatore, Emissioni in atmosfera, Protezione della privacy, Tutela del suolo e della biodiversità. Temi anch'essi oggetto di monitoraggio e presidio da parte del Gruppo.

I temi del Gruppo e gli obiettivi internazionali e comunitari

Amadori combina l'impegno verso i temi rilevanti per il Gruppo e i suoi stakeholder con l'impegno per gli SDGs⁷ definiti dalle Nazioni Unite nel 2015 e gli obiettivi individuati all'interno della strategia europea "Dal produttore al consumatore" (Farm to Fork) dimostrando il proprio contributo allo sviluppo sostenibile e alla

creazione di un sistema alimentare sano, equo e a impatto zero. Tra questi, il Gruppo ha deciso di concentrare i propri sforzi su alcuni obiettivi, sviluppando quelli che sono più vicini alla propria visione di sostenibilità e al proprio business, in modo da ottimizzare l'impegno e massimizzare i risultati ottenuti. Di seguito la correlazione tra le categorie di impatto di Amadori, obiettivi di sviluppo sostenibile e obiettivi della strategia Dal produttore al consumatore:

Aree di impatto Amadori	Contributo di Amadori	Obiettivi di sviluppo sostenibile	Obiettivi strategia Dal produttore al consumatore
Prodotto e clienti	Amadori si impegna a garantire elevati standard di qualità e sicurezza di un prodotto che sia accessibile, sano e fonte di proteine, attraverso attività di ricerca e sviluppo finalizzate a un continuo miglioramento del prodotto offerto e al benessere degli animali.		Garantire che i cittadini europei abbiano prodotti alimentari sostenibili a costi contenuti 
Impatto ambientale	Amadori si impegna a perseguire una strategia di efficientamento energetico e di produzione/ approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili al fine di ridurre le emissioni di gas a effetto serra e contribuire alla lotta al cambiamento climatico.		Contrastare il cambiamento climatico 
Persone	Amadori si impegna a garantire un ambiente di lavoro positivo promuovendo il benessere di tutti i dipendenti e garantendo l'equilibrio tra lavoro e vita privata e la salute e sicurezza di dipendenti di collaboratori.		Assicurare ritorni economici equi nella catena di fornitura alimentare 
Governance e valore per il territorio	Amadori si impegna ad avere un rapporto stabile, trasparente e di fiducia con tutti gli attori della filiera, prediligendo fornitori e collaboratori il più possibile locali, generando un impatto indiretto sulla creazione di valore sul territorio e sulla distribuzione della ricchezza agli stakeholder.		

⁷ Gli SDGs sono 17 obiettivi, articolati in 169 target, e sono una sistematizzazione delle linee di azione da seguire per un mondo più sostenibile da raggiungere entro il 2030 e coprono tutti i macro-ambiti di sostenibilità moderni, quali ad esempio la lotta contro il cambiamento climatico, la difesa degli ecosistemi o la lotta alla fame e povertà.



02

Attenzione al cliente,
al benessere
degli animali
e all'innovazione
dell'offerta

La qualità dei prodotti e dei sistemi

Il sistema di gestione della qualità del Gruppo è sinonimo di sicurezza, rispetto dell'ambiente, tutela del benessere degli animali.

L'obiettivo principale del Gruppo Amadori è quello di offrire prodotti di altissima qualità, sani, rispettosi dell'ambiente e sempre più innovativi, in modo da rispondere efficacemente alle richieste e alle nuove esigenze e abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti alla qualità, alla tracciabilità e sostenibilità di ciò che portano in tavola e alle tematiche legate al benessere degli animali.

Il raggiungimento di tale obiettivo è possibile grazie all'impegno nello sviluppo di un sistema di gestione della qualità strutturato, che garantisca analisi e controlli costanti in ogni fase della filiera, nonché alti livelli di genuinità e sicurezza alimentare dei prodotti offerti.

Per questo, dal 1999 tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare del Gruppo sono dotati di un sistema di gestione della qualità certificato secondo lo standard internazionale Iso 9001. Negli anni a seguire, a ulteriore conferma dell'impegno

per garantire un prodotto sicuro e di qualità, il Gruppo Amadori ha conseguito, in base alle peculiarità di ogni sito produttivo, le seguenti certificazioni:

- **Uni En Iso 22005** Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- **International Food Standard (IFS Food)**: Standard di sicurezza alimentare riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer Gdo
- **Certificazione "senza glutine"**: Marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia, A.I.C. per alcuni elaborati crudi e per i würstel
- **Dtp Csqa 035; Dtp Csqa 126**: Certificazione di filiera avicola controllata
- **Uni Cei En Iso/lec 17025**: Accreditamento dei laboratori da parte dell'ente Accredia.



Una filiera sicura e controllata

Per garantire ai consumatori un prodotto di eccellenza, la funzione Assicurazione Qualità riveste un ruolo centrale attraverso l'applicazione di piani di controllo interno che poggiano su un sistema di tracciabilità certificato. A dimostrazione della centralità della funzione, il Sistema Assicurazione Qualità, nel quale sono investiti in media ogni anno circa 5 milioni di euro, è composto da un team di 54 esperti (48 nel 2019) che si occupa di controllare e garantire elevati standard in tutte le fasi della filiera e nei laboratori interni. Da tre anni, nell'ottica di effettuare analisi sempre più puntali e mirate, in tutti i laboratori accreditati è consolidato l'uso di una tecnica innovativa in biologia molecolare (Real Time Pcr), che prevede metodiche analitiche altamente sensibili, specifiche e accurate. Tali analisi, assieme a quelle microbiologiche, sierologiche e chimiche storicamente effettuate dal Gruppo, rientrano tra le oltre 578 mila effettuate sugli animali vivi e sulle uova in tutte le fasi della filiera nel 2020 (circa 535 mila nel 2019). A ciò si aggiungono i controlli sulla qualità e sicurezza del prodotto finito, a conferma del presidio lungo tutte le fasi produttive

prima della vendita al cliente; tali analisi nel 2020 sono state oltre 100 mila, rispetto alle 80 mila del 2019 (+25%).

Oltre a un sistema di controlli interno, il Gruppo è continuamente soggetto ad audit da parte di enti di controllo istituzionali, enti di certificazione e clienti, numerosi e frequenti nel corso dell'anno. Rispetto alle verifiche effettuate dai clienti nel 2020, i rilievi sono tutti di lieve entità e vengono gestiti prontamente dal Gruppo.

Per questo Amadori mantiene con i propri clienti un rapporto trasparente, proattivo, disponibile e adotta un sistema efficace di gestione dei reclami e dei feedback, come ulteriore input per il miglioramento della qualità dei prodotti.

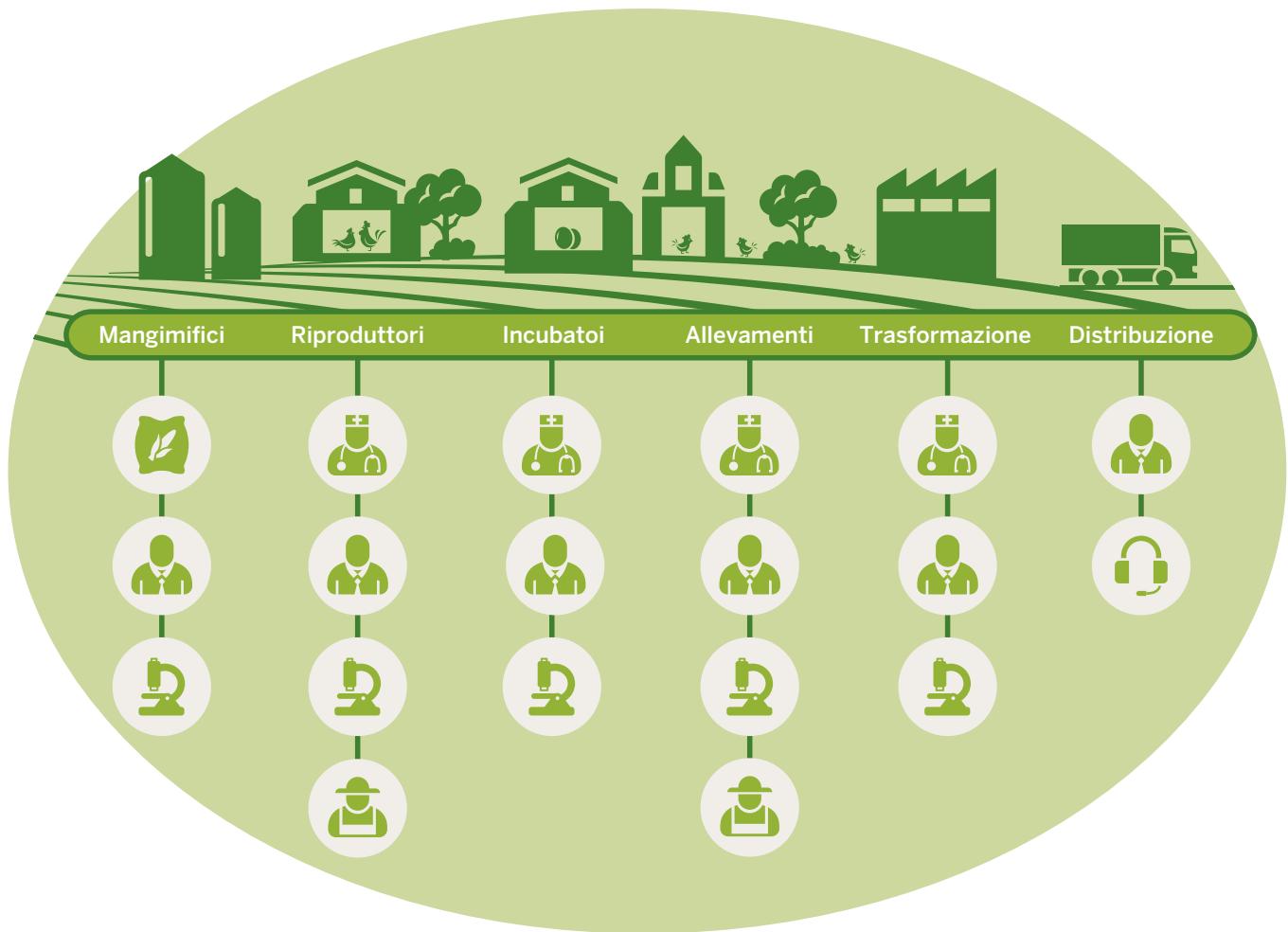
Un efficace sistema di controlli permette al Gruppo di garantire elevati standard di qualità e sicurezza per il consumatore: nel triennio 2018-2020 non c'è stata alcuna segnalazione di impatti significativi sulla salute dei consumatori riconducibile ai prodotti Amadori. Inoltre, un presidio a 360° sulla filiera, specifico per ciascuna fase, permette di monitorare al meglio le peculiarità delle diverse attività produttive e intervenire prontamente e in maniera mirata qualora si evidenzino criticità.



Controllori e controlli

 <p>Risorse per assicurazione qualità</p>	<p>54 Addetti a presidio della filiera e nei laboratori di analisi</p>	<p>5 Milioni di euro dedicati in media ogni anno al Sistema Assicurazione Qualità</p>
 <p>Veterinari aziendali e pubblici</p>	<p>9 Veterinari interni a presidio dell'area zootecnica</p>	<p>Un presidio di veterinari Asl per ogni stabilimento produttivo</p>
 <p>Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori</p>	<p>51 Persone a presidio dell'area zootecnica</p>	<p>Costante monitoraggio a supporto dell'applicazione delle buone pratiche di allevamento</p>
 <p>Esperti di nutrizione animale</p>	<p>2 E Esperti di nutrizione animale addetti alla formulazione dei mangimi e alla elaborazione dei piani alimentari</p>	<p>Elaborazione di piani alimentari equilibrati e costante controllo delle materie prime per produrre i mangimi</p>
 <p>Analisi e controlli</p>	<p>Oltre 578mila Analisi microbiologiche, sierologiche, chimiche, di biologia molecolare e diagnostica dai laboratori interni in un anno</p>	<p>Oltre 105mila Analisi sui prodotti finiti dai laboratori interni in un anno</p>
 <p>Gestione dei reclami</p>	<p>Un sistema sempre più ampio ed efficace per raccogliere le segnalazioni della nostra clientela</p>	<p>Feedback puntuali e aggiornati settimanalmente per rispondere con azioni efficaci a tutti i reclami qualitativi</p>

La modalità di gestione della qualità



Mangimifici

Per assicurare una produzione che rispetti il più possibile le esigenze del consumatore, il benessere dell'animale e le qualità intrinseche di ogni prodotto, il Gruppo dedica ingenti investimenti e risorse nella ricerca e nello sviluppo di diete – per lo più a base di soia, mais, orzo, grano e sali minerali prodotti nei mangimifici di filiera – che permettano di sfruttare al meglio il potenziale genetico delle varie specie alimentate, riducendo al contempo gli sprechi alimentari. Il punto di forza del Gruppo è avere un'unità centrale che coordina tutti i mangimifici e che, in collaborazione con l'ufficio formulazione interno, sviluppa formulazioni combinando le materie prime per tipo e nella proporzione adeguata. Lo scopo è mettere a punto una serie di "alimenti completi" che rispecchino le esigenze nutritive degli animali nelle varie fasi di sviluppo e di produzione sfruttando al meglio le attrezzature e le tecnologie disponibili in mangimificio nel

rispetto della normativa vigente. Inoltre questa funzione svolge un ruolo di supporto nella valorizzazione economica delle varie materie prime al fine di orientare le scelte di approvvigionamento dell'ufficio acquisti. La selezione di queste ultime è frutto di un attento piano di autocontrollo analitico revisionato con cadenza annuale di concerto con la funzione Assicurazione Qualità e la funzione Acquisti per migliorare costantemente la qualità e la scelta delle materie prime in uso. Il Gruppo si avvale anche di alcuni mangimifici esterni, tra i quali emerge, per la storica e attiva collaborazione, l'impianto di Ospitaletto (BS). Le materie prime destinate alla produzione di mangimi sono sottoposte a rigidi controlli durante tutto il processo di movimentazione e nei mangimifici. Le analisi sono svolte da laboratori interni accreditati, da laboratori esterni anch'essi accreditati e, durante le attività di ispezione e controllo ufficiali, dalle Aziende Sanitarie Locali.



Riproduttori e incubatoi

Negli allevamenti di riproduzione e negli incubatoi è assicurato il rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle condizioni di benessere animale grazie a un continuo presidio tecnico specializzato.

In particolare, per garantire fin dall'inizio del ciclo produttivo il massimo della bio-sicurezza, gli allevamenti da riproduzione di polli e tacchini sono distribuiti in aree protette lontane da possibili contaminazioni esterne e gestiti con cura e attenzione.

Negli ultimi anni sono state investite crescenti risorse negli allevamenti da riproduzione del Gruppo, al fine di migliorare ancora di più i già elevati standard di qualità e bio-sicurezza. Amadori dedica particolari attenzioni alla fase preliminare alla schiusa delle uova all'interno degli incubatoi. Condizioni ottimali di umidità, temperatura, igiene e ventilazione sono garantite con precisione e nel rispetto della normativa vigente.

Allevamenti

Un presidio di 9 veterinari interni e 51 tecnici di allevamento lavora fianco a fianco dei circa 800 allevatori che collaborano con Amadori nelle fasi di allevamento e accrescimento al fine di garantire il continuo controllo dei requisiti di qualità dell'allevamento e delle migliori condizioni di crescita degli animali.

Il 30% del fabbisogno del Gruppo è coperto da allevamenti di proprietà, mentre il rimanente 70% proviene da allevamenti in soccida⁸, che garantisce comunque un rapporto esclusivo e consolidato con

il Gruppo. Amadori opera un controllo continuo sulle modalità di allevamento di tutti gli avicoltori in linea con i propri standard qualitativi fornendo i pulcini e le varie tipologie di mangimi in base al tipo e all'età degli animali, oltre ad assistenza tecnica e veterinaria costante ai soccidari. Gli allevamenti di accrescimento si trovano principalmente in zone di campagna e sono strutturati per garantire le migliori condizioni climatiche e permettere agli animali di muoversi a terra, anche all'aperto nel caso del Campese e del BIO.

Trasformazione alimentare

Tutti gli stabilimenti di lavorazione e trasformazione alimentare sono riconosciuti e autorizzati dal Ministero della Salute e operano attraverso processi strutturati, in cui l'Assicurazione Qualità garantisce l'applicazione di rigorosi piani analitici e di controllo interni. I diversi stabilimenti sono caratterizzati da specifiche peculiarità e ospitano molteplici linee produttive, da quelle dei prodotti tradizionali (busti interi e tagli anatomici come cosce, petto a fette, ali) agli innovativi (impanati, elaborati crudi, würstel, arrosti). La crescita della domanda,

soprattutto di prodotti innovativi, ha promosso la ricerca delle migliori soluzioni sia per incrementare la produzione nei singoli stabilimenti sia per ottimizzare la sinergia fra i diversi siti (in particolare San Vittore di Cesena, Santa Sofia e Mosciano S. Angelo). Proprio in quest'ottica, negli ultimi tre anni Amadori ha continuato a investire per incrementare l'efficienza delle differenti fasi produttive, anche grazie all'introduzione della metodologia Lean Manufacturing⁹, che si è conclusa nel 2019 dopo aver coinvolto tutti gli stabilimenti del Gruppo.

Distribuzione

Oltre a importanti investimenti per garantire la conservazione e la freschezza dei prodotti durante le fasi di stoccaggio e distribuzione, il Gruppo ha implementato un sistema di controllo della catena del freddo attraverso lo sviluppo delle attività di monitoraggio e registrazione delle temperature nelle piattaforme logistiche, nei trasporti e nei punti di vendita al fine di garantire elevati standard di prodotto e rispettare le norme europee e italiane di riferimento.

Grazie a un pool di trasportatori competenti e affidabili e agli investimenti effettuati per razionalizzare i tragitti e le distanze percorse e rendere sempre più efficiente la distribuzione, il Gruppo garantisce elevati standard in termini di tempistiche degli ordini di consegna. Nel biennio 2018-2019 la percentuale di ordini consegnati entro 24 ore dall'arrivo dell'ordine del cliente è stata pari a circa il 90%; nel 2020 tale percentuale è salita al 95%.

⁸ Contratto diretto a costituire un'impresa agricola di natura associativa, nella quale si attua una collaborazione economica tra colui che dispone del bestiame (soccidante, concedente) e chi deve allevarlo (soccidario, allevatore), al fine di allevare e sfruttare una certa quantità di bestiame ed esercitare le attività connesse, ripartendo spese e utili inerenti sia all'accrescimento del bestiame sia ai prodotti (latte, formaggio, ecc.) che ne derivano.

⁹ Per un approfondimento sulla Lean Manufacturing si veda il paragrafo Formazione e crescita professionale all'interno del Capitolo 4.

Il benessere degli animali

Requisito fondamentale della scelta dell'acquisto, a cui il Gruppo dedica continue attenzioni nel rispetto delle normative lungo tutta la filiera.

Elemento fondamentale per garantire elevati livelli di sicurezza alimentare e qualità del prodotto è l'attenzione nei confronti del benessere dell'animale, da perseguire rispettando tutte le normative vigenti sul tema a livello nazionale e comunitario. Il consumatore è sempre più sensibile e attento al tema, un requisito considerato fondamentale nella scelta d'acquisto per tutto il settore delle carni avicole, ma non solo, in Italia e in Europa. L'impegno a garantire questo aspetto si realizza attraverso il rigoroso rispetto delle normative vigenti nazionali ed europee a tutela del benessere animale, che

garantiscono adeguate condizioni in tutte le fasi della filiera Amadori. A dimostrazione dell'impegno del Gruppo, nel triennio 2018-2020 non si sono registrati episodi significativi di violazione delle normative in materia di benessere animale. Amadori, ai vertici del settore avicolo nazionale, da sempre è promotore, anche in sinergia con le associazioni di categoria che operano nel settore, di un approccio che vada oltre la normativa vigente, posizionandosi come leader nel cogliere stimoli e opportunità volti a migliorare e a fare evolvere standard e regolamentazioni.

Animali in condizione di salute richiedono minori interventi terapeutici



Rispetto delle normative vigenti nazionali ed europee a tutela del benessere animale



Principali riferimenti normativi



Decreto Lgs. 146/2001

Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.

Decreto Lgs. 181/2010

Attuazione della direttiva 2007/43/CE che stabilisce norme minime per la protezione di polli allevati per la produzione di carne.

Regolamento CE 1/2005

Benessere degli animali durante il trasporto.

Regolamento CE 1099/2009

Protezione degli animali durante l'abbattimento.

Formazione e innovazione per la tutela del benessere

Per promuovere le migliori pratiche di allevamento e tutela dell'animale, e per garantire un prodotto sicuro e sano, il Gruppo investe continuamente nel rinnovamento delle strutture e nella formazione degli allevatori e del personale tecnico Amadori a loro supporto (veterinari, tecnici d'allevamento e dell'Assicurazione Qualità). In particolare, nel biennio 2018-2019 sono state erogate circa 1.000 ore di formazione (1.031 nel 2018 e 957,5 nel 2019) ad allevatori, tecnici e veterinari aziendali, figura istituita dal Ministero della Salute a fine 2017 e punto d'incontro fra le aziende del settore e le istituzioni pubbliche (Asl, Regioni e Ministero della Salute), nell'ambito dei sistemi di rete di epidemi-sorveglianza. Nel 2020, sono stati svolti corsi di formazione sulla normativa sul benessere del pollo da carne, organizzati a livello nazionale nel rispetto della normativa vigente. Essendo un'iniziativa indetta dal Ministero della Salute, non sono state monitorate le ore di formazione (in generale, ogni formazione ha occupato un'intera giornata lavorativa). Inoltre, è stato istituito il Comitato veterinario Amadori, indetto mensilmente e che vede la

partecipazione di tutti i veterinari Amadori, durante il quale vengono svolte due ore di formazione e aggiornamento sulle normative europee e nazionali e in generale sulla gestione delle problematiche inerenti alle pratiche di allevamento, anche di filiere solitamente non integrate (come ad esempio la filiera del suino). In generale l'attività di formazione e di aggiornamento normativo è costante e frequente. A livello istituzionale, attraverso la Federazione Nazionale Ordine Veterinari Italiani, vi è l'impegno da parte dei veterinari Amadori nel cercare di diffondere il modello di formazione Amadori anche ad altre filiere.

Nel 2020 la formazione dedicata a tecnici e veterinari, inoltre, è stata realizzata dal Gruppo attraverso l'organizzazione e la partecipazione a seminari e conferenze tenuti da esperti italiani e internazionali, con particolare riferimento alle nuove metodologie e pratiche d'allevamento e alle innovazioni di carattere strutturale che coinvolgono il settore zootecnico a livello mondiale. La formazione erogata è in continuo aggiornamento, al passo con le nuove tecniche di allevamento implementate dal Gruppo, come la zooteconomia di precisione, tecnica che prevede l'utilizzo di sistemi di monitoraggio e controllo sugli animali; ne rappresentano un esempio le centraline atte a rilevare le produzioni di gas enterico.

Rinnovamento costante delle strutture



Formazione degli allevatori e del personale tecnico di supporto



Riduzione dei tempi di trasporto



**La garanzia
di un eccellente
livello di tutela
del benessere animale
coinvolge tutta
la filiera, dalla fase
di allevamento,
al trasporto,
alla trasformazione.**

L'istituzione della figura specifica del veterinario rientra nella serie di misure e innovazioni del Ministero della Salute, aventi l'obiettivo di migliorare le forme di tutela al benessere animale in Italia, che raggiunge la sua massima espressione attraverso lo sviluppo del sistema ClassyFarm. Grazie ad esso, attivo dal 30 marzo 2018 per la filiera italiana del suino, ed esteso nel 2020 anche a quella avicola, tutti gli allevamenti sono codificati e valutati secondo criteri definiti a livello nazionale in merito a tematiche quali la gestione degli animali, il benessere animale, la biosicurezza e l'utilizzo dei farmaci, e in base ai quali vengono successivamente categorizzati in classi di rischio differenti. In questo modo, è possibile monitorare costantemente, da parte degli enti preposti (es. Asl, Ministero), l'andamento del singolo allevamento, così come dell'intero sistema nazionale. È uno strumento a disposizione di medici veterinari ufficiali, medici veterinari aziendali e allevatori: consente di facilitare e migliorare la collaborazione e il dialogo tra allevatori e autorità competenti al fine di elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare.

L'impegno a garantire un eccellente livello di tutela del benessere animale non è indirizzato solo alla fase di allevamento, ma è fondamentale anche nelle fasi di trasporto e trasformazione. In particolare, il Gruppo negli ultimi anni ha adottato diverse misure per ridurre i tempi di trasporto degli animali dagli allevamenti agli stabilimenti – al di sotto delle 12 ore massime previste dalla normativa – e migliorarne la protezione. Amadori ha fatto installare sui mezzi di trasporto degli animali coperture per la protezione da agenti atmosferici, sistemi di aerazione in grado di garantire un'ottimale circolazione dell'aria e sistemi di fissaggio per facilitare le operazioni di carico e scarico e garantire la stabilità. Infine, sempre nell'ambito della formazione continua relativa a queste tematiche, il personale Amadori addetto alla macellazione frequenta i corsi di formazione organizzati in collaborazione con le Asl per ottenere il patentino europeo per il benessere animale, necessario per lo svolgimento delle attività di macellazione ai sensi del Reg. 1099/2009 UE.

Il Premio Avicoltore dell'anno



Per sensibilizzare e valorizzare gli allevatori, dal 2017 Unaitalia ha indetto il Premio Avicoltore dell'anno, destinato a promuovere e dare un riconoscimento alle migliori pratiche del settore avicolo italiano. Il Premio è aperto a tutti gli allevatori avicoli delle aziende associate a Unaitalia. Per partecipare occorre raccontare la propria storia di pratica virtuosa in allevamento, legata a una di queste quattro aree tra loro strettamente connesse:

- benessere degli animali
- sostenibilità ambientale
- innovazione tecnologica
- biosicurezza

Ogni edizione del premio ha visto trionfare gli allevatori della filiera Amadori i quali, oltre all'importante riconoscimento, hanno ottenuto un premio in denaro da reinvestire nella loro attività. L'edizione 2020, che si è svolta a fine gennaio in occasione di Fieragricola a Verona, ha visto fra i vincitori gli allevatori di filiera Luciano Carli (Grumolo delle Abbadesse, VI) per la categoria Benessere degli animali e la coppia Roberto Pons e Tiziana Felizia di Cascina Felizia (Cumiana, TO) per la Sostenibilità ambientale. Menzioni speciali agli allevatori Silvia Vicentini di Società Agricola Casalicchio (Corbola, RO) e Nicola Mantuano di Torremaggiore (FG).

Le eccellenze Amadori: simbolo di sicurezza e alta qualità

Tutti i prodotti del Gruppo sono ideati per garantire i più alti standard di sicurezza e qualità certificata. In quest'ottica, sono nate le linee di alta qualità dedicate al pollo Il Campese allevato all'aperto, al pollo e tacchino Qualità 10+ e al pollo BIO, contraddistinte da un'attenzione per il

benessere animale rafforzata e arricchita con una serie di requisiti aggiuntivi rispetto a quelli garantiti in un allevamento convenzionale.

Tra i più importanti traguardi raggiunti dal Gruppo si annovera la certificazione del pollo allevato senza uso di antibiotici, requisito rispettato dal 2017 con il prodotto di punta, Il Campese, ed esteso al pollo Qualità 10+ a inizio 2018 e al tacchino Qualità 10+ a febbraio 2019.



Il Campese

Il Campese è il punto di forza dell'offerta Amadori, allevato all'aperto senza uso di antibiotici. Le densità¹⁰ garantiscono maggior spazio a disposizione degli animali rispetto all'allevamento convenzionale e sono regolamentate sia all'interno dei ricoveri (13 animali/m² e non più di 27,5 kg/m²) sia all'esterno (ogni pollo ha a disposizione 1 m² di parco esterno coperto di vegetazione), a cui possono accedere

grazie a finestre lunghe almeno 4 m lineari ogni 100 m² di superficie interna. Gli animali sono nutriti esclusivamente con mangime vegetale e No Ogm, senza farine e grassi di origine animale, con una percentuale di cereali pari al 70% nella fase finale di ingrasso e sono liberi di razzolare all'aperto per almeno metà del loro ciclo di vita. Infine, il tempo minimo di allevamento prima della macellazione è di 56 giorni.



Qualità 10+

I polli e i tacchini della linea Qualità 10+ sono allevati all'interno degli allevamenti di filiera senza uso di antibiotici. In conformità al Disciplinare Unaitalia, Amadori garantisce mangimi esclusivamente vegetali e No Ogm, senza farine e grassi di origine animale, densità tali da offrire

maggior spazio in allevamento agli animali (inferiore a 33 kg/m²), maggiore disponibilità di luce naturale attraverso un'adeguata superficie (vetrata) e arricchimenti ambientali, quali balle di paglia per favorire i comportamenti naturali degli animali.



BIO

Nel 2018 il Gruppo ha avviato l'allevamento del pollo biologico, 100% italiano. L'alimentazione è basata su mangimi realizzati con legumi e cereali quali grano, mais, sorgo e soia provenienti da agricoltura biologica. L'allevamento di pollo biologico presenta caratteristiche particolari rispetto a quello convenzionale, disciplinate dalla normativa europea specifica (Reg.

CE n. 889/2008). L'allevamento è composto da un capannone e un prato per il pascolo con misure previste dal regolamento comunitario, una densità massima consentita di 21 kg/m² e lotti di non più di 4.800 animali. Viene garantito l'allevamento all'aperto per almeno un terzo della vita di ogni animale e un tempo minimo di allevamento prima della macellazione di 81 giorni.



Senza
antibiotici



No Ogm



Allevato
all'aperto



Alimentazione
biologica

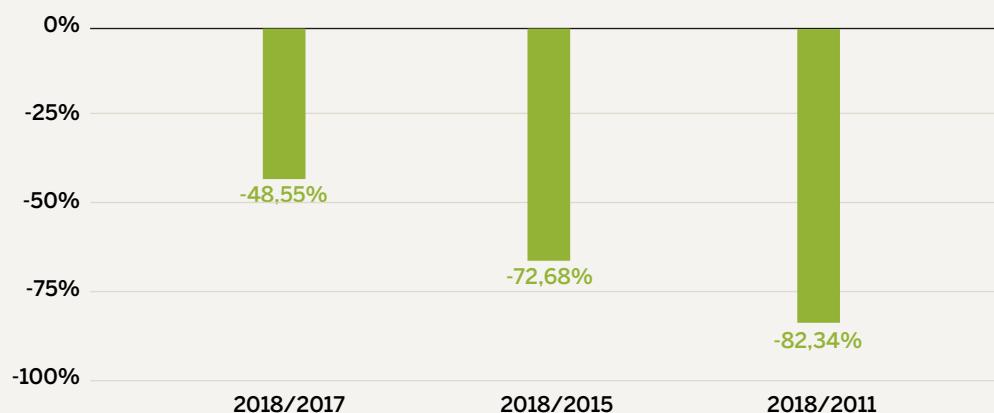
Antibiotici: solo il necessario

La zootezia e, in particolare, l'avicoltura spesso sono indicate come la principale causa dell'elevato consumo di antibiotici e, dunque, dell'acquisizione della capacità di resistenza (Amr) da parte dei batteri ad alcuni di essi. Il problema dell'antibiotico-resistenza è di estensione globale e non riconosce una singola causa scatenante; va affrontato contemporaneamente su più piani, dalla zootezia alla medicina umana, fino a quello delle produzioni vegetali o dei possibili ingressi a seguito di scambi commerciali e di attività turistiche. I medici veterinari di filiera del settore avicolo italiano ricorrono all'uso degli antibiotici esclusivamente per curare le malattie conclamate di origine batterica a seguito di una diagnosi specifica e, una volta

terminato il trattamento, sospendono l'uso di antibiotici per un tempo stabilito in base a rigidissimi protocolli scientifici affinché l'animale smaltisca completamente il farmaco prima dell'invio alla macellazione. Secondo i risultati di uno studio svolto nell'ambito del Piano nazionale per il controllo dell'antibiotico resistenza (Pncar), pubblicato dal Ministero della Salute e promosso dall'associazione avicola italiana Unaitalia, nel 2018 l'utilizzo degli antibiotici negli allevamenti di pollo delle filiere aderenti al Piano (oltre l'80% della produzione nazionale) è diminuito del 48% rispetto al 2017 e, complessivamente, la riduzione per il pollo è arrivata ad oltre l'82% rispetto all'anno di riferimento 2011 (unità di misura: Mg p.a./kg peso vivo).

Variazione rapporto Mg p.a./kg peso vivo *gallus*

Fonte: Unaitalia su dati certificati Csqa

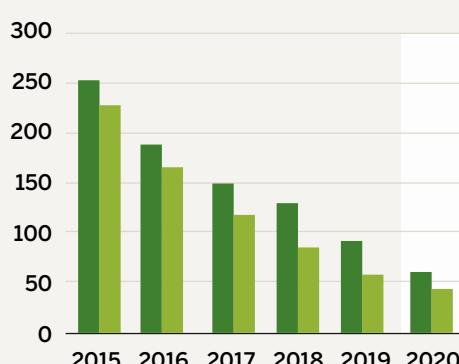


Grazie al miglioramento degli allevamenti, alla formazione continua degli allevatori e alle numerose attività di monitoraggio e autocontrollo, a fine 2020 il Gruppo ha ridotto del 95% il consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera

pollo rispetto al 2011, mentre per la filiera tacchino la riduzione è stata dell'88%. Dal 2015 tutti i dati relativi all'utilizzo degli antibiotici sono validati da Csqa, ente terzo certificatore.

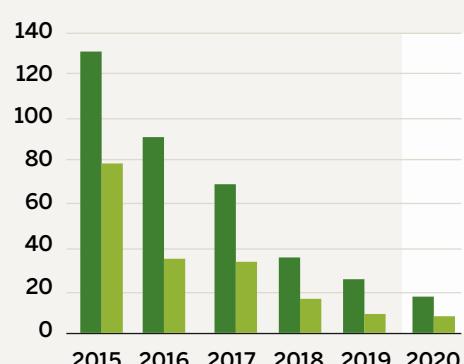
Tacchini Mg p.a./kg peso vivo

- Italia
- Amadori



Broiler Mg p.a./kg peso vivo

- Italia
- Amadori



Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare

**La centralità di
una comunicazione
trasparente
ed esaustiva
per la valorizzazione
del prodotto.**

Per descrivere in modo efficace la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti e promuovere scelte consapevoli di consumo, il Gruppo Amadori investe continuamente in una comunicazione trasparente e capace di fornire ai propri clienti le giuste informazioni, le più complete e chiare possibili.

La comunicazione sui propri prodotti, attraverso tutti i canali del Gruppo, è effettuata secondo la normativa vigente in materia di marketing ed etichettatura. Nel triennio 2018-2020 non ci sono stati casi significativi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni di marketing e di informazione ed etichettatura relative ai prodotti dell'azienda.

A dimostrazione dell'impegno nell'andare oltre i requisiti normativi, il Gruppo utilizza da diversi anni l'etichettatura volontaria delle carni di pollame, una forma di comunicazione che permette al produttore di rendere disponibile al consumatore una serie di informazioni, non previste dalla legge, riguardanti le modalità di allevamento, la tipologia di alimentazione e il rispetto del benessere animale. Le etichette, nella forma e contenuto, sono approvate da Unaitalia, associazione di categoria titolare del Disciplinare di tale etichettatura, e

controllate dall'ente di certificazione Csqa attraverso una serie di audit definiti nell'ambito di un Piano dei controlli approvato dal Ministero della Salute. Inoltre, sono previste misure per gestire eventuali non conformità al Disciplinare, nonché un regime sanzionatorio che può arrivare all'espulsione dell'operatore dall'associazione. Anche in questo caso, non si sono verificati casi di non conformità rispetto ai requisiti del Disciplinare per quanto riguarda le informazioni comunicate dal Gruppo.

Amadori si è poi dotato da tempo di un sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari certificato Iso 22005. Avere un sistema certificato secondo tale norma consente di valorizzare le particolari caratteristiche del prodotto e descrivere adeguatamente al consumatore o al cliente le varie fasi della filiera. Questo non garantisce l'effettiva sicurezza del prodotto alimentare, ma può essere uno strumento importante per il raggiungimento di tale obiettivo. Qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario, un sistema di rintracciabilità efficace consente di risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema ed eventualmente procedere con il ritiro del prodotto non conforme.



**La tecnologia
a servizio
della tracciabilità
nel segno
dell'efficienza
lungo la filiera.**

Software e digitalizzazione per una migliore tracciabilità

Le innovazioni in termini di processi e sistemi non solo hanno un risvolto positivo per quanto riguarda l'efficienza produttiva, ma possono contribuire anche al miglioramento delle performance di tracciabilità di un'organizzazione. Amadori si è attivato rapidamente per l'informatizzazione dei documenti d'accompagnamento relativi agli animali vivi, rivelatasi un vero e proprio trampolino per la tracciabilità dei propri prodotti. Il Gruppo provvede a registrare e caricare in una banca dati creata dal Ministero della Salute i dati relativi agli accasamenti¹¹ degli animali, attività di allevamento (sin dal 2015 è stato implementato un sistema di monitoraggio del consumo di antibiotici negli allevamenti, in anticipo rispetto all'introduzione per legge della ricetta elettronica¹² nel 2019), e gestione del trasporto, inclusa la stampa dei documenti di viaggio fino agli stabilimenti di lavorazione. Uno strumento di trasparenza che continua ad evolversi, per rendere sempre più veloci e chiare le procedure di allevamento e gestione degli animali. Il Gruppo, però, è andato oltre e per rispondere ancora più prontamente e facilmente alle richieste delle autorità competenti ha creato uno strumento interno dove vengono informatizzati i dati relativi agli allevamenti. È il Portale dell'allevatore, propedeutico alla trasmissione dei dati e strumento gestionale e di comunicazione utile per avere un collegamento sempre più diretto e costante con tutta la filiera.

Un ulteriore approccio innovativo finalizzato all'efficienza produttiva, ma con ricadute positive sulla tracciabilità dei prodotti del Gruppo, è il progetto Manufacturing execution system (Mes). Il Mes è stato implementato per la prima volta nello stabilimento impanati di Mosciano Sant'Angelo (TE) ed è un software che si applica per controllare e gestire, in modo sempre più integrato ed efficace, il processo produttivo, dal ricevimento delle materie prime al confezionamento del prodotto finito. In particolare, sono rilevate tutte le attività svolte nello stabilimento con l'obiettivo di monitorare le entrate e le uscite di prodotti e semilavorati, consumi e prelievi di materie prime e accessorie, tracciando in modo puntuale i lotti. Sono raccolte anche informazioni relative alla conformità del prodotto, grazie alla digitalizzazione di documenti del sistema qualità, prima in formato cartaceo. Questo permette di avere una visibilità in tempo reale della situazione in magazzino (giacenze, scadenze, ecc...) e la possibilità di rispondere rapidamente alle richieste di tracciabilità relative alla materia prima utilizzata e alla rintracciabilità di tutti i componenti che hanno contribuito al prodotto finito, oltre a poter monitorare in maniera più puntuale i singoli step del processo in termini di resa e efficienza. Il software è stato progressivamente adottato negli altri stabilimenti del Gruppo: dopo Mosciano S. Angelo, è stata la volta dello stabilimento panati di Santa Sofia (FC) e, nel 2019, di quello di Cesena (reparti elaborati crudi). Nel 2020 è iniziata l'implementazione del software nel reparto würstel dello stabilimento di Cesena (FC).

11 Gli accasamenti corrispondono al momento in cui gli animali, in particolare le galline ovaiole, vengono inserite negli allevamenti.

12 Sistema informativo di tracciabilità dei medicinali veterinari entrato in vigore dal 16 aprile 2019 con il Decreto Ministeriale attuativo.

I fornitori: partner di un percorso condiviso all'insegna di qualità ed efficienza.

Monitorare la catena di fornitura

Per poter garantire una tracciabilità continua e completa è fondamentale avere un adeguato e trasparente coinvolgimento e rapporto con i fornitori. Le materie prime, le attrezzature, le tecnologie e i servizi acquistati da terzi sono gli ingredienti fondamentali dei processi del Gruppo Amadori ed è per questo che è necessaria la loro affidabilità.

Grazie all'efficienza e alla trasparenza del processo di procurement del Gruppo, Amadori offre sempre prodotti di origine e qualità certificata a tutti i clienti.

Ciò che il Gruppo richiede ai propri fornitori è l'impegno a garantire gli stessi standard produttivi su cui sono fondati tutti i processi di Amadori:

- elevato livello tecnologico
- sostenibilità e rispetto dell'ambiente¹³
- salute, sicurezza e rispetto delle condizioni dei lavoratori¹⁴
- alta qualità dei prodotti
- approccio innovativo ai prodotti e alla produzione
- prezzo competitivo
- puntualità e professionalità
- trasparenza nei processi e nei pagamenti.

Se l'Assicurazione Qualità oggi rappresenta la funzione cardine per la selezione e la qualifica dei fornitori, il Codice Etico è lo strumento più

importante di coinvolgimento degli stessi. Come garanzia di affidabilità, il Gruppo Amadori richiede ai propri fornitori di sottoscrivere il Codice Etico, all'interno del quale sono descritti i principi su cui si basa l'operato del Gruppo a tutela delle risorse umane, tra cui figurano salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, salvaguardia dell'ambiente e del benessere animale. Per quanto riguarda l'assessment dei fornitori in ambito ambientale e sociale, il Gruppo non ha ancora implementato un sistema strutturato di valutazione su tali aspetti. Tuttavia, esistono delle modalità informali di monitoraggio delle performance di alcuni fornitori e il Gruppo si impegna nei prossimi anni a sviluppare un processo di selezione e valutazione che possa toccare diversi ambiti della sostenibilità. Per quanto riguarda alcune categorie merceologiche, come ad esempio i fornitori di imballaggi, Amadori effettua una ricognizione e un monitoraggio dei Kpi di sostenibilità, avendo come fornitori principali importanti società che si impegnano su tali aspetti da diversi anni e che attivamente forniscono al Gruppo informazioni sulle loro performance. Per quanto riguarda i fornitori di animali vivi, il Gruppo si basa su documentazioni ufficiali e certificate a livello nazionale richieste in fase di acquisto in cui è possibile determinare la provenienza, le modalità di allevamento e codificare l'animale acquistato.



¹³ Per un approfondimento sulla gestione dei rapporti con i fornitori da parte del Gruppo in ambito ambientale, si veda il capitolo Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento.

¹⁴ Per un approfondimento sulla gestione dei rapporti con i fornitori da parte del Gruppo in ambito salute e sicurezza, si veda il capitolo La salute e la sicurezza in tutta la filiera.



03

Filiera integrata
a ridotto impatto
ambientale



La gestione degli aspetti ambientali

Processi produttivi a minore impatto ambientale sono un fattore strategico per il perseguitamento degli obiettivi aziendali.

La tutela dell'ambiente è da sempre ai vertici delle priorità del Gruppo Amadori. La gestione dei processi produttivi con il minore impatto ambientale possibile rappresenta un fattore strategico fondamentale per il perseguitamento degli obiettivi aziendali, nonché un elemento importante di competitività e sostenibilità. Le società che sono parte della filiera integrata operano in modo da preservare e proteggere l'ambiente, nel rispetto della normativa ambientale.

Degli stabilimenti di trasformazione alimentare, tre sono in possesso di un sistema di gestione ambientale certificato Iso 14001 e uno di un sistema di gestione energetico certificato Iso 50001, con l'impegno di monitorare costantemente gli aspetti ambientali e energetici e adottare, sostenere e sviluppare alcuni obiettivi tra cui:

- promuovere la diffusione della cultura ambientale
- monitorare costantemente e valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi ambientali ed energetici prefissati
- applicare un'attenta gestione dei rifiuti, con attenzione alla riduzione alla fonte e

preferendo il recupero allo smaltimento • ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, tenendo conto, quando economicamente praticabile, della possibilità di impiegare tecnologie pulite o fonti energetiche rinnovabili.

In quest'ottica, il Gruppo lavora per migliorare costantemente l'efficienza, attraverso l'utilizzo ottimale di ogni fonte e risorsa, grazie a investimenti in nuove tecnologie e promuove la formazione continua di tutto il personale coinvolto nella filiera sulla corretta gestione degli aspetti ambientali. Nei prossimi anni, il sistema di gestione ambientale Iso 14001 e il sistema di gestione energetico Iso 50001 saranno resi operanti in tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare.

La filiera del Gruppo si articola in fasi differenti, caratterizzate da input e output produttivi specifici e distintivi; per monitorare e ridurre gli impatti ambientali associati a ciascuna di esse, Amadori si è dotato di un insieme strutturato di sistemi, prassi e procedure con cui gestire al meglio particolarità e differenze.



1.085.000

tonnellate di materie prime destinate ai mangimi



68%

materie prime acquistate sono cerealicole

Figura 1

Suddivisione delle materie prime alimentari utilizzate nei mangimifici nel 2020

Zoomangimistica

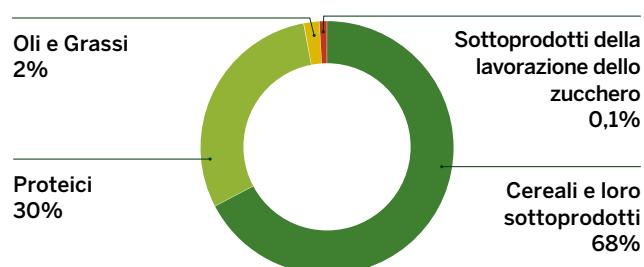
La gestione degli impatti ambientali lungo la filiera inizia dalle materie prime utilizzate per la preparazione dei mangimi all'interno dei mangimifici del Gruppo.

In particolare, Amadori si rifornisce di materie prime quali cereali e loro sottoprodotto, proteine, oli, grassi e sottoprodotto della lavorazione dello zucchero. Nel 2020 ha acquistato 1.085.000 tonnellate di materie prime destinate alla produzione di mangimi. La varietà e le quantità di materie prime acquistate, principalmente cerealicole (68%), riflettono le diete e le formulazioni sviluppate dall'ufficio formulazione del Gruppo, finalizzate a garantire mangimi sani ed equilibrati per il benessere degli animali e la salute del consumatore. Nel triennio oggetto di analisi (2018-2020), grazie alla crescente disponibilità sul mercato locale di diversi sottoprodotto dei cereali (farinaccio, farinetta, crusca), di sottoprodotto dell'industria dolciaria (biscotti) nonché di sottoprodotto dell'industria della pasta, associati alle relative quotazioni piuttosto competitive e al lavoro di ottimizzazione delle risorse svolto dall'ufficio acquisti e dalla formulazione, è stato possibile incrementarne i consumi, con ripercussioni positive sulla quota di materie prime, che caratterizzano il virtuoso approccio al tema della circolarità. All'interno della categoria delle proteine rientrano la soia e i suoi derivati (es. farina

di soia): per il loro approvvigionamento il Gruppo si impegna da diversi anni a garantirne una sempre maggiore sostenibilità, acquistando soia certificata Rtrs. Lo standard Rtrs, sviluppato dalla Round table on responsible soy association – un'iniziativa che include produttori di soia, rivenditori e organizzazioni della società civile, finalizzata a promuovere la produzione e il commercio sostenibili di soia a livello globale – comprende requisiti mirati al mantenimento di aree ad alto valore di conservazione, implementazione di buone pratiche agricole, condizioni di lavoro eque e rispetto dei diritti dei proprietari terrieri.

Le materie prime acquistate, opportunamente dosate, processate e miscelate, in impianti soggetti a normativa I.P.P.C.¹⁵ (D.Lgs. 152/2006) e quindi dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale (Aia)¹⁶ danno origine ai mangimi utilizzati dal Gruppo.

I mangimi preparati sono utilizzati durante la fase di allevamento di polli, tacchini e suini negli allevamenti di filiera, di proprietà e non, soggetti ad Aia, se di capienza superiore a 40.000 capi, o ad Aua (Autorizzazione unica ambientale), se di capienza inferiore. Gli impatti ambientali peculiari della fase di allevamento sono riconducibili alle emissioni rumorose e odorigene: su questo tema il Gruppo ha avviato un piano d'innovazione che prevede il costante coinvolgimento e dialogo con le comunità locali al fine di diminuire tali impatti ricorrendo a idonei strumenti di



15 I.P.P.C. è l'acronimo di Integrated pollution prevention and control introdotto con la direttiva 96/61/CE (conosciuta come direttiva IPPC). La direttiva prevedeva un approccio innovativo per la riduzione degli impatti ambientali con la graduale applicazione di un insieme di soluzioni tecniche presenti sul mercato, al fine di evitare, o qualora non fosse possibile, di ridurre le emissioni nell'aria, nell'acqua, nel suolo, comprese le misure relative ai rifiuti.

16 L'Aia è il provvedimento con cui viene autorizzato l'esercizio di una installazione, in cui sono svolte una o più attività tra quelle indicate dal D.Lgs. 152/06. Persegue l'obiettivo di assicurare un elevato livello di protezione dell'ambiente nel suo complesso e a tal fine prevede misure per evitare, ove possibile, o ridurre le emissioni nell'aria, nell'acqua e nel suolo, ovvero ridurre la produzione di rifiuti, individuate sulla base delle migliori tecniche disponibili (Best available technologies-Bat).



228.643

m³ di acqua prelevata per attività di zoomangimistica

schermatura. Gli output degli allevamenti riproduttori sono principalmente deiezioni animali, mentre quello degli allevamenti di ingrasso è la pollina, un mix tra deiezioni animali e lettiera. Entrambi possono essere utilizzati come ammendante organico o come biomassa combustibile. Il Gruppo si impegna a raccogliere e trattare queste deiezioni e verificare regolarmente che lo spandimento nei campi da parte degli allevatori avvenga nel rispetto dei requisiti normativi, oltre a investire risorse in studi volti a ricercare soluzioni alternative per la valorizzazione della pollina in un'ottica di circolarità degli elementi chiave della filiera avicola.

Le attività e le sedi legate alla zoomangimistica¹⁷ hanno impatti ridotti in termini di prelievi idrici rispetto alle attività di trasformazione. In particolare, i prelievi principali sono relativi alle attività di produzione di vapore a scopo termico nei mangimifici, all'abbeveraggio degli animali allevati, al funzionamento dei sistemi di raffrescamento e al lavaggio dei capannoni contenenti gli animali giunti a fine ciclo.

Nel 2020, le attività legate alla

zoomangimistica hanno portato a prelievi idrici pari a 228.643 m³, in aumento del 2% rispetto al 2019. Il prelievo, soprattutto nelle fasi di allevamento, è molto variabile e aumenta all'aumentare delle temperature esterne, sia per il beveraggio sia per il funzionamento dei sistemi di raffrescamento. Il 95% dell'acqua è prelevato da acquedotto, per uso sanitario e potabile per gli allevamenti, mentre il restante è prelevato dai pozzi per uso industriale dagli incubatoi e mangimifici. Per quanto riguarda gli scarichi idrici, i mangimifici non scaricano acqua poiché è utilizzata per la produzione di vapore e gli allevamenti trattano come rifiuto quella utilizzata per la pulizia dei capannoni; il rimanente non è scaricato perché destinato all'abbeveraggio degli animali. Nel 2020 gli scarichi riconducibili alla zoomangimistica ammontano a 58.738 m³, in aumento del 3% rispetto al 2019. Dopo il trattamento in impianti di depurazione (presenti solo negli incubatoi), l'acqua è scaricata sia in superficie – fiumi, torrenti, laghi e canali, naturali o artificiali – (57%) sia nella pubblica fognatura (43%).

Figura 2

Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella zoomangimistica

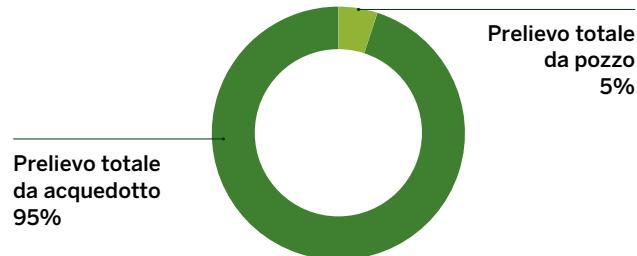
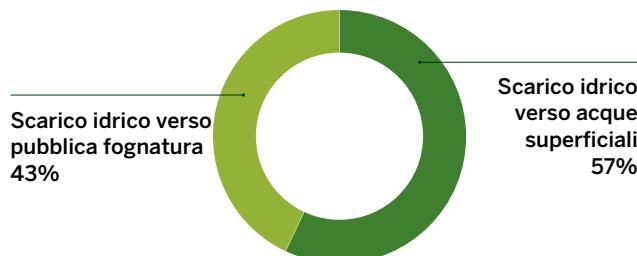


Figura 3

Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella zoomangimistica



17 Con zoomangimistica ci si riferisce alla parte di filiera che comprende mangimifici, allevamenti (da accrescimento e da riproduzione) e incubatoi.

Focus rifiuti zoomangimistica

I rifiuti associati alle attività della zoomangimistica sono principalmente le deiezioni animali, pari al 37% dei rifiuti totali di questa parte della filiera; seguono i materiali di imballaggio (carta, plastica, legno, ecc.), pari al 26%. La maggior parte dei rifiuti prodotti in queste fasi non è

pericolosa e inviata al recupero (82% dei rifiuti totali); il 17% è rappresentato da rifiuti non pericolosi inviati allo smaltimento; una bassissima percentuale, pari a circa l'1%, sono rifiuti pericolosi, destinati al recupero e allo smaltimento tramite società autorizzate a svolgere tali attività.

Rifiuti per tipologia (Kg)	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	2.576.194	551.978	3.128.172
Totale rifiuti pericolosi	1.512	22.831	24.343
Totale rifiuti	2.577.706	574.809	3.152.515

Nel 2020, l'area zoomangimistica ha prodotto rifiuti per un totale di 3.152 tonnellate, in diminuzione del 46% rispetto al 2019 e del 52% rispetto al 2018. Tale trend è collegato soprattutto a un minor

numero di animali allevati e alla conseguente riduzione delle deiezioni animali generate, passate da 3.941 tonnellate del 2018 a 1.161 del 2020.

Figura 4
Metodo di smaltimento
dei rifiuti prodotti nel 2020
per la zoomangimistica





Mitigare l'impatto della produzione attraverso la gestione responsabile della risorsa idrica e dei rifiuti.

Trasformazione alimentare e filiali

Gli stabilimenti di trasformazione e macellazione sono soggetti ad autorizzazione ambientale in base al D.Lgs 152/2006 e s.m.i. nel quale sono riportate tutte le condizioni da rispettare nell'esercizio dell'impianto al fine di contribuire a raggiungere un elevato livello di protezione dell'ambiente. La fase di trasformazione alimentare è sicuramente la più impattante e complessa a livello ambientale, in particolare per quanto riguarda l'impronta idrica, la produzione di rifiuti e i consumi energetici (e delle conseguenti emissioni).

Dopo le attività di allevamento e accrescimento, i polli e i tacchini sono inviati negli stabilimenti di macellazione e trasformazione alimentare. Nel processo di trasformazione sono utilizzati numerosi prodotti: per rilevanza di acquisto, i materiali da imballaggio necessari per le confezioni e il trasporto dei prodotti Amadori corrispondono al 32% dell'acquistato, seguiti dagli animali vivi non allevati nella filiera integrata del Gruppo, che rappresentano il 27%. Sono poi acquistati ingredienti come aromi, spezie, prodotti caseari, oli e grassi (26%), i gas utilizzati per lo stordimento degli animali prima della macellazione e per la conservazione dell'atmosfera all'interno delle confezioni di prodotto finito (14%), mentre il rimanente è rappresentato da prodotti vegetali e budelli, costituiti da prodotti sintetici, cellulosa e collagene, fondamentali per i preparati Amadori come würstel e salsicce.

Gli impatti principali della fase di trasformazione e preparazione dei

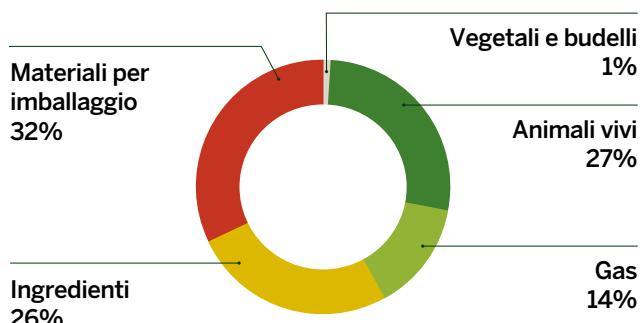
prodotti sono riconducibili in via prioritaria alla gestione della risorsa idrica e alla produzione di rifiuti.

Relativamente allo sfruttamento della risorsa idrica, nella fase di trasformazione alimentare (comprensiva dei consumi delle filiali) il Gruppo ha prelevato 3.908.642 m³ di acqua nel 2020, in leggero aumento rispetto al 2019 (+6%) a causa dell'aumento dei lavaggi dovuti all'emergenza da Covid-19. Il Gruppo ha comunque avviato da tempo una serie di iniziative finalizzate alla riduzione della propria impronta idrica:

- all'interno degli stabilimenti è attivo un sistema di monitoraggio dei prelievi idrici
- sono stati adottati sistemi di lavaggio sempre più efficienti, che riducono gli sprechi d'acqua
- dove possibile, è utilizzata l'acqua di recupero trattata e proveniente dagli impianti di depurazione del Gruppo
- nello stabilimento di Cesena (FC), grazie al collegamento col CER-Canale Emiliano Romagnolo, è stato realizzato un primo potabilizzatore in grado di trattare acque di superficie e utilizzarle nei processi di produzione. Un impianto di potabilizzazione per il trattamento acque superficiali è attivo anche nello stabilimento di Santa Sofia (FC)
- nello stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE) è stata completata la realizzazione di un potabilizzatore per il trattamento delle acque di superficie (in attesa dell'autorizzazione da parte degli enti proposti per avvarne l'utilizzo).

Queste azioni hanno permesso al Gruppo di utilizzare acqua prelevata da corpi idrici superficiali – nello specifico acqua di fiume – per il 17% del totale, oltre a quella di recupero¹⁸ proveniente dai propri impianti

Figura 5
Suddivisione dei materiali e prodotti acquistati per la trasformazione alimentare e per le filiali nel 2020



18 Tutti gli stabilimenti di macellazione e conseguente trasformazione alimentare sono dotati di propri impianti di depurazione a fanghi attivi: i siti che, per usi meno nobili, utilizzano acqua di recupero proveniente dai propri impianti di depurazione sono quelli di San Vittore di Cesena e di Santa Sofia (FC).

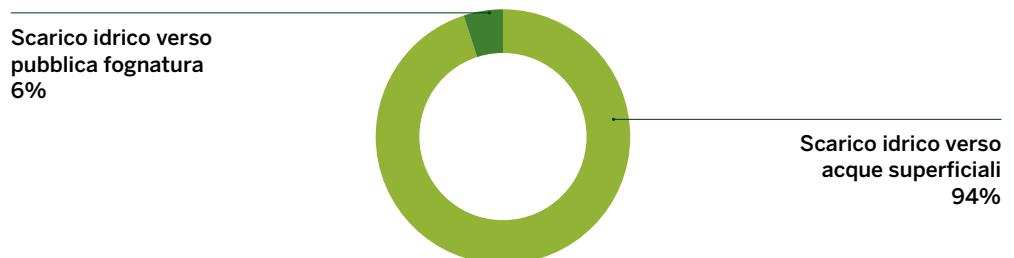
di depurazione per un altro 17% del totale. Il 42% è emunto da pozzi, mentre il 24% è prelevato da acquedotti. Per quanto riguarda gli scarichi idrici, tutta l'acqua è trattata a monte dagli impianti di depurazione presenti negli stabilimenti; solo una piccola quota, pari a 8.085 m³, non è trattata ed è l'acqua per uso civile e

sanitario utilizzata nelle filiali. Gli scarichi totali nel 2020 collegati alla trasformazione alimentare e alle filiali ammontano a 2.970.046 m³, in aumento del 7% rispetto al 2019. L'acqua, dopo il trattamento negli impianti di depurazione, è scaricata nelle acque superficiali (94%) e nella pubblica fognatura (6%).

Figura 6
Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella trasformazione alimentare e nelle filiali



Figura 7
Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella trasformazione alimentare e nelle filiali



Focus rifiuti trasformazione alimentare

I rifiuti associati alle attività di trasformazione alimentare sono principalmente i fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti (73% dei rifiuti totali di questa parte della filiera); seguono i materiali di imballaggio (carta, plastica, legno, ecc.) (19%). La quasi totalità (99%) dei rifiuti prodotti in queste fasi non è pericolosa e inviata a recupero, mentre la porzione residuale, pari a circa l'1%, è

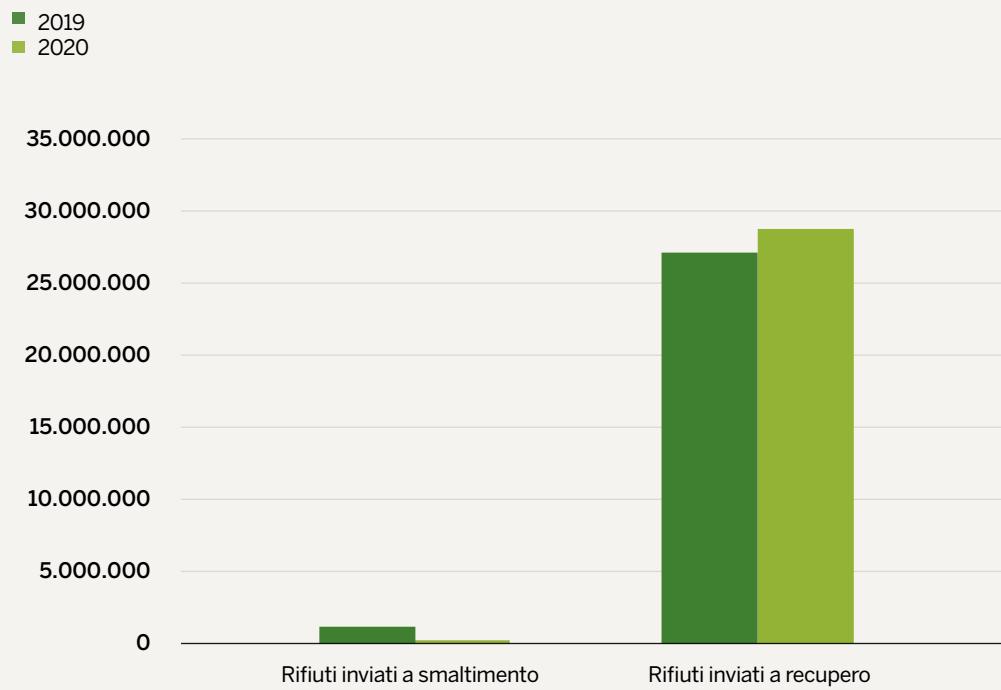
costituita da rifiuti pericolosi e non pericolosi inviati ai processi di smaltimento. Alcuni esempi virtuosi dell'approccio di recupero e circolarità nelle fasi di trasformazione sono i sottoprodotti della macellazione e della lavorazione che diventano materia prima per il pet-food e il grasso, che è recuperato e utilizzato come biocombustibile, per uso zootecnico, in acquacoltura e produzione di pet food.

Rifiuti per tipologia (Kg)	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	29.161.267	409.853	29.571.120
Totale rifiuti pericolosi	22.854	11.127	33.981
Totale rifiuti	29.184.121	420.980	29.605.101

L'impegno del Gruppo nel recupero dei rifiuti ha portato a una crescita delle quantità di rifiuto inviata a recupero, a scapito della quantità inviata a smaltimento, passando dal 95% dei rifiuti prodotti nel 2019 al 99%

del 2020. Nel 2020 i rifiuti prodotti sono diminuiti rispetto al 2018 (-3%), ma sono leggermente aumentati rispetto al 2019 (+4%).

Figura 8
Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel biennio 2019-2020 per trasformazione alimentare (Kg)



La lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento

Il percorso di sostenibilità energetica

La politica energetica del Gruppo si basa su un attento risparmio dell'energia stessa, sull'autoproduzione da fonti rinnovabili e da gas naturale e, infine, sull'acquisto di energia prodotta, per quanto possibile, da fonti rinnovabili. Un esempio virtuoso, sotto questo aspetto, è il Campese, lavorato nello stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE) utilizzando al 100% energia da fonti rinnovabili, come dichiarato in etichetta. Nel 2020, il Gruppo ha utilizzato 2.241.881 GJ complessivi di energia, in riduzione rispetto al 2019 (-0,1%): una parte è stata utilizzata per soddisfare il fabbisogno energetico del Gruppo stesso, pari a 2.206.453 GJ (98%), e una parte è stata prodotta internamente e venduta a terzi, pari a 35.428 GJ (2%). Se rapportato ai kg di vivo¹⁹ del 2020, il Gruppo ha utilizzato 4,536 MJ/kg²⁰ di vivo, in riduzione rispetto ai 4,837 MJ/kg del 2019 (-6,2%). Questo decremento dimostra il continuo impegno del Gruppo

nell'efficientamento energetico dei propri impianti.

Amadori utilizza prevalentemente gas naturale (56%) per usi industriali, per il riscaldamento lungo tutta la filiera e per l'alimentazione dei cogeneratori di proprietà, sfruttati per soddisfare una parte del fabbisogno elettrico e termico (30%), nello specifico dello stabilimento di trasformazione alimentare a Cesena (FC). Nel 2020 tale contributo ammonta a 161.522 GJ in termini di energia elettrica e a 147.863 GJ in termini di energia termica (acqua calda e vapore). Tali cogeneratori hanno prodotto un quantitativo di energia in eccesso pari a 1.079 GJ, che è stata venduta a terzi.

Amadori dispone di due cogeneratori di proprietà alimentati a biogas, prodotto da due biodigestori anaerobici, presenti negli stabilimenti di Cesena (FC) e di Mosciano Sant'Angelo (TE), in cui confluiscono le frazioni lipidiche e proteiche presenti nei reflui dei processi di lavorazione.

Questa fonte energetica, che rappresenta

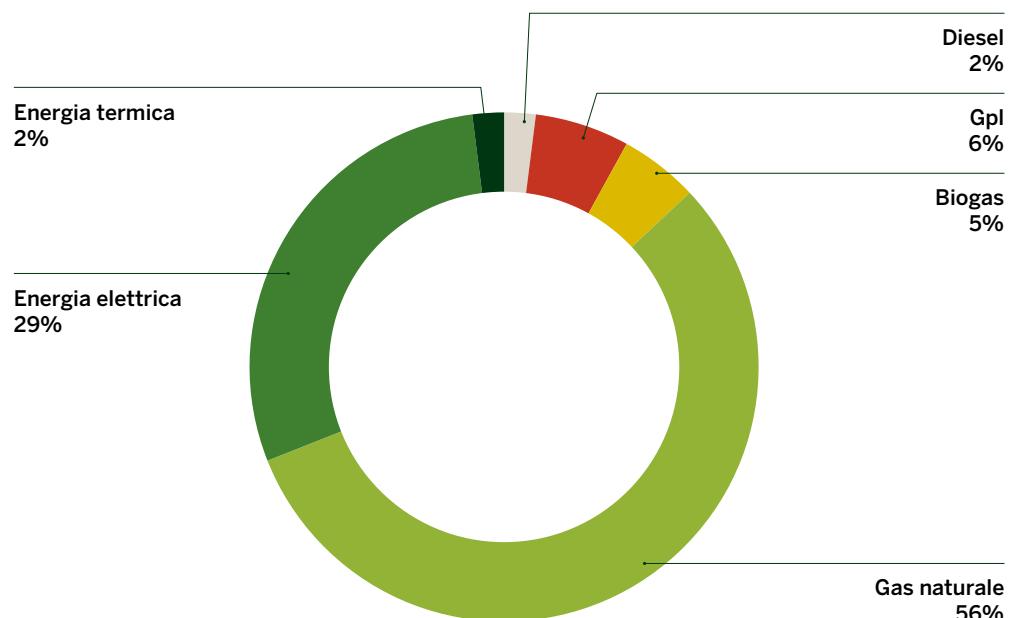


Figura 9
Fonti energetiche utilizzate
dal Gruppo nel 2020

Energia utilizzata (GJ)	2018	2019	2020
Energia utilizzata complessivamente dal Gruppo	2.268.102	2.243.086	2.241.881
<i>di cui venduta a terzi</i>	35.341	36.406	35.428
<i>di cui consumata internamente dal Gruppo stesso</i>	2.232.761	2.206.680	2.206.453

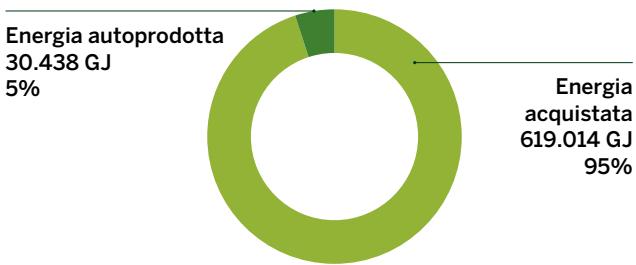


Figura 10
Suddivisione energia elettrica utilizzata tra acquistata e autoprodotta nel 2020 (GJ)

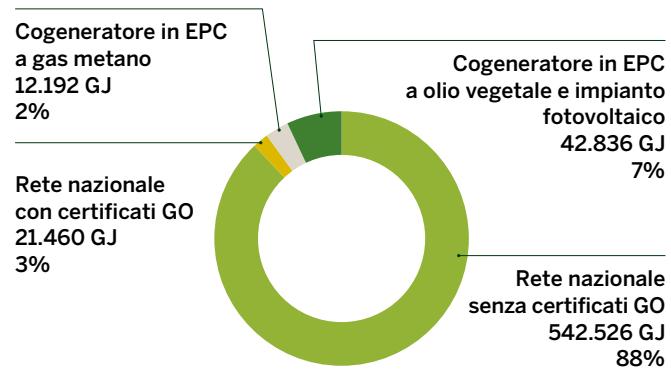


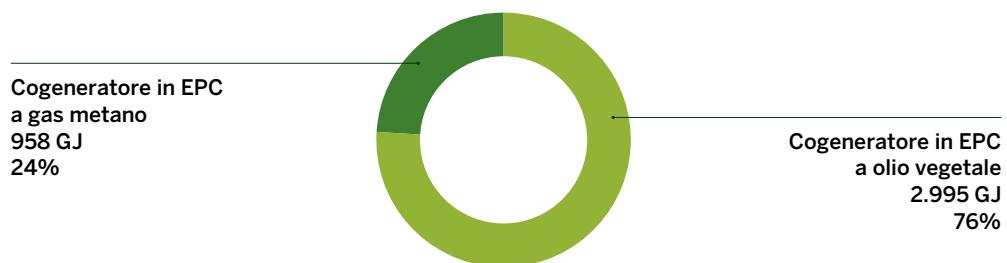
Figura 11
Suddivisione dell'energia elettrica acquistata dal Gruppo nel 2020 (GJ)

il 5% del totale, nel 2020 ha permesso di soddisfare parte del fabbisogno energetico dello stabilimento di Cesena (FC), coprendo circa 18.177 GJ di fabbisogno elettrico e 20.209 GJ di fabbisogno termico. Nel 2020 tali cogeneratori hanno prodotto 17.994 GJ di energia, che è stata venduta a terzi. Tale quota, proveniente da fonti rinnovabili, ha permesso al Gruppo di ridurre indirettamente l'impatto ambientale di altre realtà produttive.

Oltre all'energia elettrica proveniente dai cogeneratori di proprietà, il Gruppo utilizza energia elettrica derivante da altre fonti, pari a 649.452 GJ nel 2020 (29% sul totale dell'energia utilizzata): di questi, circa il 5% è relativo ad energia autoprodotta mentre il restante 95% è acquistato dalla rete (91%). Il rimanente 9% proviene, invece, da tre cogeneratori e da un impianto fotovoltaico, tutti in Epc²¹ (Energy performance contract). Due dei cogeneratori sono alimentati a gas naturale, adibiti al fabbisogno elettrico e termico dello stabilimento di trasformazione alimentare di Santa Sofia (FC) e del mangimificio di Settecrocieri (FC); il terzo, alimentato a olio vegetale, è invece dedicato al mangimificio di Ravenna. L'impianto fotovoltaico è installato all'interno del mangimificio di Fossacesia (CH) e lo alimenta per una quota parte del

suo fabbisogno elettrico complessivo. Di tutta l'energia elettrica acquistata, il 3% (interamente acquistata da rete) è certificato come prodotto da fonte rinnovabile attraverso i certificati di Garanzia d'origine (GO). Tale quota energetica, in particolare, è dedicata alla produzione della linea Il Campese. Per quanto riguarda l'energia elettrica autoprodotta (30.438 GJ), il Gruppo dispone di impianti fotovoltaici installati nelle filiali e negli allevamenti di proprietà. Di questa, una quota parte è venduta a terzi, pari a 16.355 GJ nel 2020 (54% circa). Per quanto riguarda l'energia termica, oltre a quella proveniente dai cogeneratori di proprietà, il Gruppo ricorre a energia termica da altri fonti, pari all'2% di quella complessiva utilizzata nel 2020 (38.737 GJ). Tale energia deriva da cogeneratori in Epc alimentati a olio vegetale (76%) e a gas metano (24%). A completare il quadro delle fonti energetiche utilizzate dal Gruppo vi sono infine il Gpl (6%) per il riscaldamento e il diesel (2%) per l'alimentazione dei gruppi elettrogeni e della flotta di veicoli (automezzi, mezzi agricoli e autovetture aziendali).

Figura 12
Suddivisione dell'energia termica acquistata dal Gruppo nel 2020 (GJ)



19 1 kg di vivo è l'unità funzionale utilizzata per gli indicatori di intensità (solitamente energetica) nel settore della produzione della carne, dove con "1 kg di vivo" si intende 1 kg di animale vivo in ingresso nella filiera produttiva.

20 L'indice è calcolato rapportando l'energia consumata internamente dal Gruppo (2.199.482 GJ) ai kg di vivo.

21 Cogeneratori non di proprietà di Amadori, la cui produzione energetica e termica viene utilizzata dagli stabilimenti del Gruppo presso cui sono installati.

Energia elettrica e termica: l'impegno del Gruppo per il consumo sostenibile

Il Gruppo Amadori è consapevole dell'impatto relativo al consumo energetico della propria attività produttiva. Per questo motivo ha intrapreso un percorso di perfezionamento delle scelte di approvvigionamento, indirizzando l'impegno verso il consumo di energia elettrica e termica autoprodotta e, ove acquistata, proveniente da fonti rinnovabili. Nel 2020, il consumo totale di energia elettrica finalizzato a soddisfare le esigenze produttive è stato di 225.776.456 kWh (812.795 GJ), comprensivi di energia elettrica acquistata, energia elettrica autoprodotta e consumata da fotovoltaico ed energia elettrica derivante dalla combustione di biogas e metano nei cogeneratori di proprietà. Nonostante la quota principale di energia elettrica consumata dal Gruppo provenga dalla rete, quella autoprodotta da fotovoltaico e da cogeneratori di proprietà corrisponde al 24% dell'energia elettrica consumata totale, in crescita del 21% rispetto al 2019. Tale energia proviene principalmente dal cogeneratore a gas metano, che copre l'83% dell'energia elettrica autoprodotta e consumata, mentre la parte rimanente proviene da fonti

rinnovabili, in particolare dal cogeneratore a biogas (18.177 GJ) e dagli impianti fotovoltaici di proprietà (14.082 GJ). Per quanto riguarda l'energia elettrica acquistata, il Gruppo ha l'obiettivo di aumentarne la percentuale proveniente da fonti rinnovabili. A dimostrazione di ciò, nel 2020 tale quantità è stata pari a 64.296 GJ, in crescita dell'8% rispetto al 2019 (59.678 GJ) e dell'11% rispetto al 2018 (57.581 GJ). Tale impegno è rappresentato anche dalle scelte di approvvigionamento dagli impianti in Epc; nel 2020, il 78% dell'energia elettrica proveniente da tali impianti è prodotta da fonti rinnovabili (cogeneratore a olio vegetale e impianto fotovoltaico).

Relativamente all'energia termica, il consumo totale è stato di 5.861.765 Sm³ (206.809 GJ). Il Gruppo utilizza per il proprio fabbisogno termico principalmente il vapore e l'acqua calda generati dai propri cogeneratori (81%) mentre il rimanente proviene dai cogeneratori in Epc a gas metano e a olio vegetale. Quest'ultimo, a dimostrazione dell'impegno per acquisti energetici sostenibili, copre il 76% dell'energia termica acquistata.

Figura 13
Suddivisione per provenienza dell'energia elettrica consumata nel 2020 dal Gruppo per le proprie attività

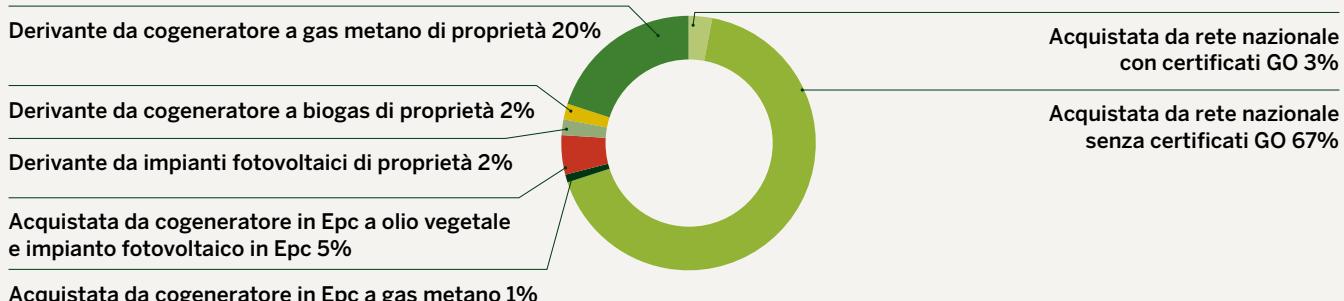
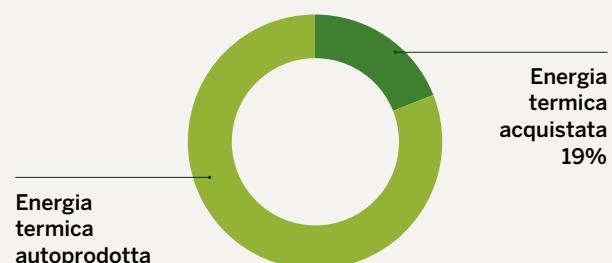


Figura 14
Suddivisione energia elettrica autoprodotta da fonte rinnovabile nel 2020 (GJ)



Figura 15
Suddivisione dell'energia termica consumata dal Gruppo per le proprie attività nel 2020





Le emissioni Ghg del Gruppo

Amadori da diversi anni si impegna nel monitoraggio delle proprie emissioni di gas a effetto serra (Ghg), consapevole che iniziative di riduzione efficaci possono essere implementate solo attraverso una corretta mappatura e rendicontazione delle emissioni prodotte.

In particolare, da diversi anni rendiconta le proprie emissioni Ghg nell'ambito del questionario Cdp (ex-Carbon disclosure project). All'interno di questo questionario, non solo sono riportate le informazioni di carattere quantitativo relative alle emissioni del Gruppo, ma vengono rendicontate anche le modalità di gestione degli aspetti relativi al cambiamento climatico, come ad esempio la governance dedicata e le strategie implementate, nonché l'individuazione, la gestione e la mitigazione dei rischi collegati al cambiamento climatico.

Nel 2020 le emissioni Scope 1²² del Gruppo sono state pari a 99.141 tonnellate di

CO₂eq. in riduzione del 4% rispetto al 2019. La maggior parte delle emissioni proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare (63% delle emissioni Scope 1 totali) e dal consumo di gas metano (76% delle emissioni totali). La scelta strategica di incrementare la quota di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili ha consentito all'azienda di ridurre nel corso degli anni le proprie emissioni Scope 2²³ market-based. D'altronde, anche le Scope 2²⁴ location-based hanno visto una diminuzione dovuta all'utilizzo di pannelli fotovoltaici e interventi di efficientamento energetico. In particolare, nel 2020 le emissioni Scope 2 market-based sono risultate pari a 71.911 tonnellate di CO₂eq, mentre quelle location-based sono pari a 55.005 tonnellate di CO₂eq. Inoltre, le emissioni Scope 2 market-based sono diminuite del 10% rispetto al 2019, a fronte di un aumento della quota di energia proveniente da fonti rinnovabili. Anche la maggior parte delle emissioni Scope 2 proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare, che contano

Figura 16
Suddivisione delle emissioni Scope 1 del Gruppo nelle diverse fasi della filiera nel 2020

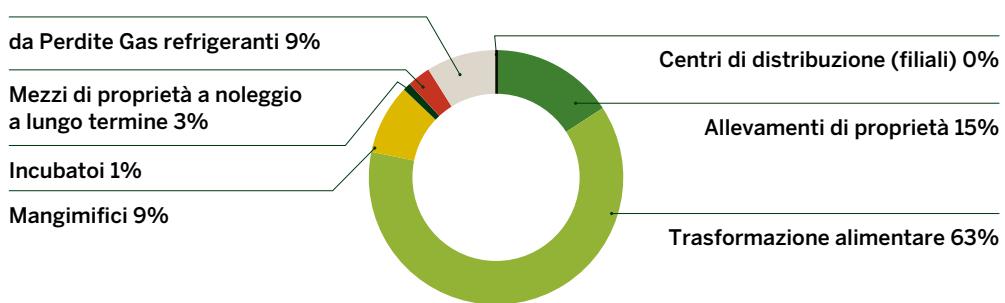
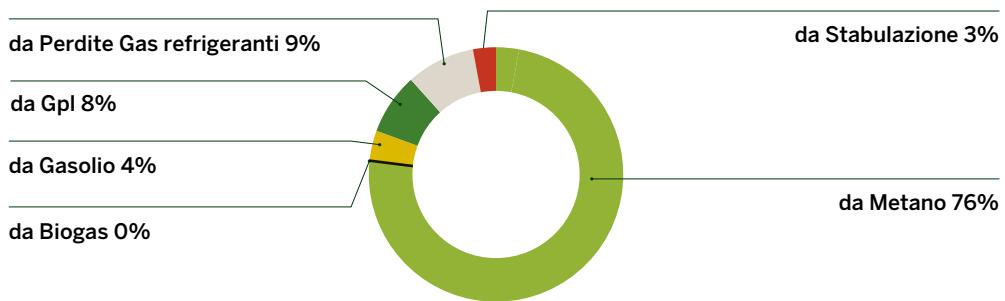


Figura 17
Suddivisione delle emissioni Scope 1 del Gruppo per fonte nel 2020



- 22 Le emissioni Scope 1 sono definite come le emissioni dirette di gas ad effetto serra da fonti detenute o controllate dall'azienda.
- 23 Le emissioni Scope 2 sono definite come le emissioni indirette di gas ad effetto serra risultanti da consumi energetici da fonti non detenute o controllate dall'azienda. Tali emissioni si riferiscono alle emissioni Scope 2 calcolate con il metodo market-based, dove per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. Go) viene utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.
- 24 Tali emissioni si riferiscono alle emissioni Scope 2 calcolate con il metodo location-based, dove per l'energia acquistata viene applicato un coefficiente di emissione che rispecchia la % di energia da fonti rinnovabili presente nel mix energetico nazionale, anche se una parte dell'energia acquistata è certificata come rinnovabile (es. Go).

per il 64% delle emissioni Scope 2 market-based di Gruppo.

Come si evince dal grafico sottostante, le emissioni Scope 1 del Gruppo sono in diminuzione, ma con un trend sostanzialmente lineare; di contro, le azioni intraprese dal Gruppo hanno consentito di ridurre in maniera significativa le emissioni Scope 2 market-based. Se rapportato ai kg di vivo del 2020, l'indice di intensità emissiva del Gruppo risulta pari a 0,35 kg di CO₂eq/kg di vivo (considerando Scope 1 + Scope 2 market-based), in riduzione rispetto ai 0,4 kg di CO₂eq/kg di vivo del 2019 (-12%).

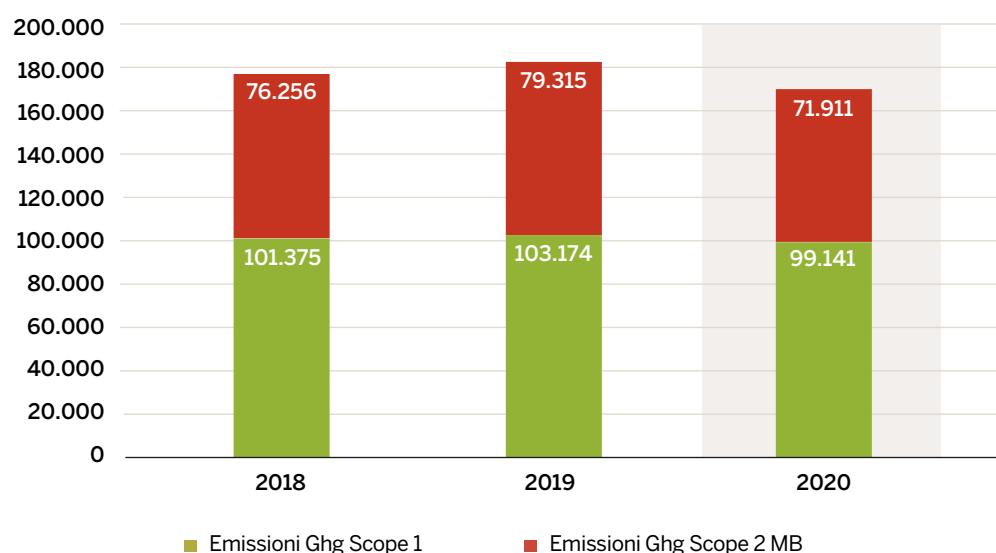
A dimostrazione dell'impegno del Gruppo nel mappare e rendicontare i propri impatti in termini di emissioni Ghg, Amadori da diversi anni calcola anche le proprie emissioni Scope 3, che corrispondono alle emissioni indirettamente dovute all'attività aziendale, ma le cui fonti emissive non sono sotto il diretto controllo del Gruppo. Sono suddivise a loro volta in 15 categorie secondo le indicazioni del Ghg Protocol²⁵.

Nel 2020 le emissioni Scope 3 sono pari a 1.517.534 tonnellate di CO₂eq, in riduzione

del 10% rispetto al 2019, e sono relative principalmente alla categoria Purchased goods and services (95% delle Scope 3 totali nel 2020). Con questo termine si fa riferimento a tutte le emissioni a monte della catena del valore del Gruppo, in particolare, alla produzione di prodotti acquistati o acquisiti dal Gruppo nel 2020: i prodotti includono sia beni (prodotti tangibili) che servizi (prodotti intangibili). Le altre categorie rendicontate dal Gruppo sono equivalenti a un range di emissioni tra lo 0,01% e il 2% delle Scope 3 totali e sono le seguenti:

- Upstream transportation and distribution: emissioni derivanti dal trasporto e distribuzione di prodotti acquistati nell'anno di riferimento, tra i fornitori di Tier 1²⁶ del Gruppo e le sue operazioni sui veicoli non di proprietà o gestiti dal Gruppo (compresa la spedizione multimodale in cui più vettori sono coinvolti nella consegna di un prodotto, ma esclusi i prodotti di carburante ed energia). Servizi di trasporto e distribuzione di terze parti acquistati dal Gruppo nell'anno di riferimento (direttamente o attraverso un intermediario), compresa la logistica

Figura 18
Emissioni Ghg
Scope 1 + Scope 2 MB del
Gruppo nel triennio
2018-2020 (ton CO₂ eq.)

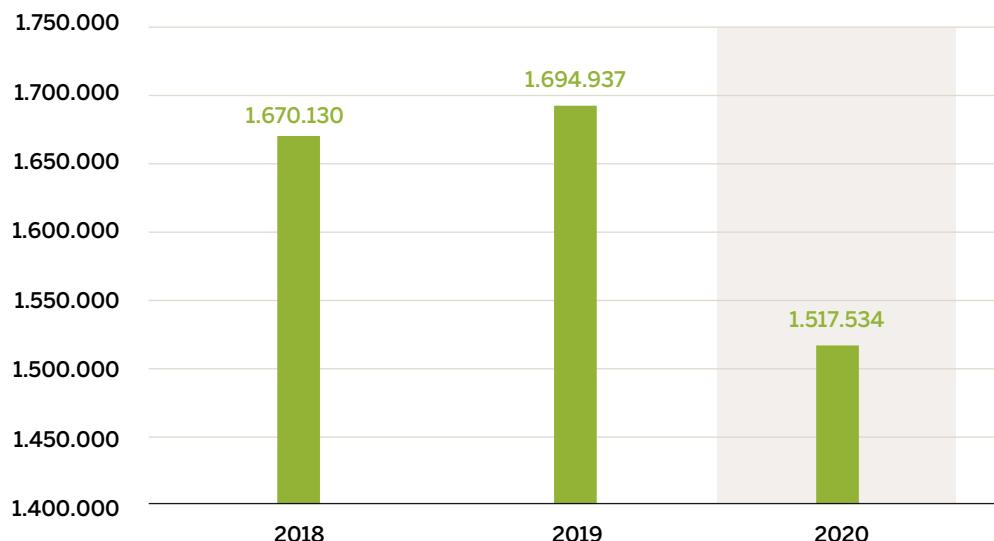


25 Il Ghg Protocol rappresenta un sistema di reporting rivolto alle organizzazioni di tutto il mondo che fornisce strumenti e metodologie di calcolo per misurare e quantificare le proprie emissioni di gas climalteranti.

26 I fornitori Tier 1 sono aziende con le quali l'azienda ha un ordine di acquisto per beni o servizi (ad esempio, materiali, parti, componenti, ecc.).

- in entrata, la logistica in uscita (per esempio, di prodotti venduti) e il trasporto e la distribuzione da parte di terzi tra le strutture del Gruppo (1% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
- Waste generated in operations: emissioni derivanti dallo smaltimento e dal trattamento dei rifiuti da parte di terzi, generati nelle operazioni di proprietà o controllate dal Gruppo. Questa categoria comprende le emissioni derivanti dallo smaltimento sia di rifiuti solidi sia delle acque reflue (0,1% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
 - Business travels: emissioni derivanti dal trasporto dei dipendenti per attività legate ai veicoli di proprietà o gestiti da terzi, come aerei, treni (0,01% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
 - Employee commuting: emissioni derivanti dal trasporto dei dipendenti tra il domicilio e i luoghi di lavoro (0,3% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
 - Downstream transportation and distribution: emissioni relative al trasporto e distribuzione di prodotti venduti in veicoli e strutture non di proprietà o controllate dal Gruppo
- (2% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
- Processing of sold products: emissioni derivanti dalla lavorazione di prodotti intermedi venduti da terzi (ad esempio, i produttori) successivamente alla vendita da parte del Gruppo. I prodotti intermedi – nel caso specifico di Amadori si tratta di animali vivi – sono prodotti che richiedono un'ulteriore lavorazione, trasformazione o inclusione in un altro prodotto prima dell'uso e quindi comportano emissioni derivanti dalla lavorazione successiva alla vendita da parte del Gruppo e prima dell'uso da parte del consumatore. Le emissioni derivanti dalla lavorazione dovrebbero essere assegnate al prodotto intermedio (0,6% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo)
 - End-of-life treatment of sold products: emissioni derivanti dallo smaltimento dei rifiuti e dal trattamento dei prodotti venduti dal Gruppo nell'anno di riferimento alla fine della loro vita. Questa categoria comprende il totale delle emissioni previste a fine vita di tutti i prodotti venduti nell'anno di riferimento (0,4% delle emissioni Scope 3 totali del Gruppo).

Figura 19
Emissioni Ghg Scope 3
del Gruppo nel triennio
2018-2020 (ton CO₂ eq.)





L'efficienza della logistica per un sistema virtuoso di risparmio di CO₂.

Un trasporto sempre più sostenibile

Sotto l'aspetto logistico, il Gruppo è suddiviso fra le piattaforme di San Vittore di Cesena e Santa Sofia (FC), che servono il centro-nord Italia, e di Mosciano S. Angelo (TE) per il centro-sud; questa suddivisione ha consentito negli anni un notevole risparmio economico e ambientale.

Il Gruppo è intervenuto per razionalizzare le frequenze di consegna e ottimizzare le percorrenze. Grazie a questi interventi e alla riduzione delle tratte necessarie all'approvvigionamento di materie prime e mangimi, Amadori è stata in grado, ogni anno, di ottimizzare i km complessivi di percorrenza dei propri automezzi, evitando l'emissione di circa 7.000 t/anno di CO₂eq. Il 90% dei veicoli utilizzati risponde alle normative Euro 5 e 6, garantendo minori emissioni inquinanti in atmosfera.

Il processo che porta a un trasporto

sempre più sostenibile si sta ulteriormente rafforzando grazie alla progressiva introduzione, da parte dei fornitori del Gruppo, di nuovi mezzi di trasporto a breve e a lungo raggio, alimentati esclusivamente a gas naturale liquido (Gnl), che garantiscono emissioni notevolmente più basse di CO₂, NO₂ e particolato. Tutto questo si traduce in una riduzione media delle emissioni di CO₂ di oltre 2.000 t/anno.

A dimostrazione dell'impegno del Gruppo nella promozione di una logistica e mobilità più sostenibili, l'ufficio Servizi generali di Cesena (FC) si è dotato di alcune vetture elettriche, con l'obiettivo di ampliare il parco auto e integrarlo con le ibride. Amadori ha deciso di installare colonnine per ricaricare le auto a motore elettrico nel parcheggio degli uffici della direzione nella sede principale di Cesena (FC). Le colonnine sono a disposizione anche degli ospiti.





04

Per le comunità
e la valorizzazione
dei territori

La creazione di valore sul territorio

Amadori, grazie a differenti attività e iniziative sviluppate ogni anno in tutti i territori in cui opera, è in grado di generare un impatto diretto sugli stakeholder, mentre la filiera integrata e l'andamento economico e finanziario del Gruppo hanno un impatto indiretto sulla creazione di valore locale e sulla distribuzione della ricchezza agli stakeholder. Il valore generato è in gran parte ridistribuito ai fornitori di beni e servizi, in prevalenza italiani e presenti nei territori dove si trovano i principali siti produttivi del Gruppo, ma anche in altre aree del Paese, in cui insistono, ad esempio, gli allevamenti di filiera, come nel nord della Puglia, nel Tavoliere e nel Subappennino Dauno. Aree dove da oltre 15 anni è attiva la filiera del pollo Il Campese e, più di recente, del Pollo BIO, con oltre un centinaio di strutture dedicate che garantiscono un'importante risorsa economica in territori caratterizzati da ridotte opportunità di sviluppo e benessere.

Nel 2020 il valore economico generato dal Gruppo è stato pari a circa 1.302 milioni di

euro e, nonostante le difficoltà relative alla pandemia da Covid-19, è stata registrata una riduzione contenuta al 4% rispetto al 2019 (1.356 milioni di euro). A fronte di una riduzione del valore generato, la percentuale del valore ridistribuito agli stakeholder sul totale generato è passata dal 93% del 2019 al 94% del 2020, per un totale di 1.225 milioni di euro, a dimostrazione dell'impegno nella creazione di valore per gli stakeholder, anche come risposta alla crisi dovuta alla pandemia. Il valore economico è stato ridistribuito principalmente ai fornitori di beni e servizi (80,8%) e ai dipendenti sotto forma di benefit e stipendi (17,4%). La percentuale di valore distribuito ai dipendenti è passata dal 16,9% al 17,4% a fronte di una crescita del personale del 3% nel biennio 2019-2020. La parte rimanente del valore ridistribuito è da imputarsi agli istituti di credito e agli azionisti (1%), alla pubblica amministrazione (0,6%) e alle comunità sotto forma di liberalità, sponsorizzazioni e contributi associativi (0,1%).

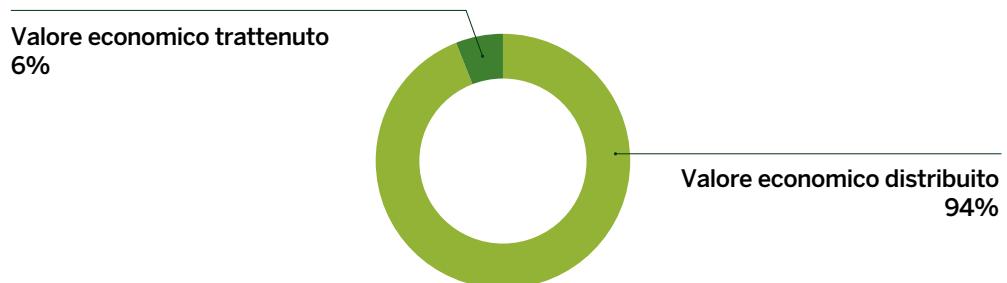


Figura 20
Ripartizione del valore economico generato nel 2020

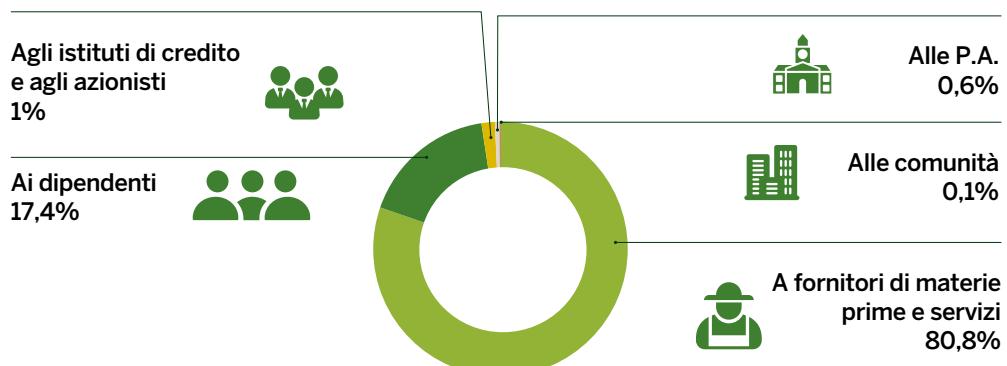


Figura 21
Ripartizione del valore economico distribuito nel 2020

Una catena di fornitura locale

Il motore che rende la filiera del Gruppo resiliente e tracciabile è un parco fornitori storico e ben strutturato. In particolare, nel 2020 i fornitori totali attivi sono 4.884, in riduzione del 7% rispetto al 2019.

Tale andamento è dovuto alla scelta strategica di ridurre il parco fornitori in modo da mantenere un rapporto costruttivo e proficuo con fornitori storici, accuratamente selezionati e, pertanto, considerati strategici.

Cereali, proteine e altre materie prime destinate alla produzione di mangimi sono le principali categorie di approvvigionamento del Gruppo, oltre ad additivi e integratori. Animali vivi trattati negli stabilimenti, imballaggi per il confezionamento dei prodotti, utenze idriche ed energetiche, nonché materiale accessorio di produzione per i processi

produttivi e trasporti costituiscono la restante parte della catena di fornitura di Amadori.

Per poter garantire una filiera controllata, affidabile e tracciabile, che allo stesso tempo valorizzi i territori e il tessuto economico e produttivo locale, il Gruppo da sempre predilige collaborare con le realtà del territorio. Nel 2020 il procurato sviluppato con i fornitori provenienti dalle regioni in cui sono presenti i principali siti del Gruppo – Emilia-Romagna, Abruzzo, Toscana e Lombardia – è stato pari al 58% del totale. Considerando tutti i fornitori italiani, la percentuale sul procurato totale sale al 90%, in crescita dell'1% rispetto al 2019, a dimostrazione dell'italianità del prodotto Amadori, mentre i fornitori provenienti da altri Paesi dell'Unione Europea e da quelli extra-europei, corrispondono rispettivamente a circa l'8% e il 2%.

Figura 22
Provenienza del procurato
del Gruppo



L'impatto sulla comunità locale

Consapevole del ruolo sociale e dell'impatto economico che il Gruppo può avere sul territorio e sulla collettività, Amadori

da sempre si impegna a creare valore attraverso iniziative, dialogo e relazioni con le comunità in seno alle quali opera.



donazioni a sostegno
di progetti sociali



sponsorizzazioni
sportive e culturali



organizzazione
di eventi media
e visite in azienda



pubbliche
relazioni



partecipazione
a progetti
di ricerca



educazione
alimentare

Iniziative di carattere sociale

Arop Onlus

Il Gruppo Amadori sostiene diverse associazioni di volontariato a favore dei bambini affetti da gravi problemi di salute. In particolare, organizza da diversi anni un importante evento solidale per raccogliere i fondi a favore dell'Associazione Arop Onlus, associazione di volontariato nata a Rimini a sostegno dei bambini affetti da malattie oncoematologiche. L'obiettivo è migliorare la qualità assistenziale e delle cure dei piccoli pazienti e delle loro famiglie, ospitati in una

Casa Accoglienza durante le fasi di cura e degenza.

Pur non potendo riproporre nel 2020 la cena solidale a causa delle normative anti Covid-19 in vigore, ha continuato a essere vicino all'associazione con un evento in cui i fornitori del Gruppo hanno effettuato donazioni per un ammontare di 70 mila euro, mentre il Gruppo ha contribuito direttamente con una donazione di 23 mila euro.

Banca del tempo sociale

Il Gruppo Amadori e Romagna Solidale²⁷ – Fondazione che promuove progetti di carattere sociale e no profit a favore di giovani e famiglie, anziani e disabili e per il sostegno del territorio – assieme alla associazione Bambini delle Fate, a un istituto scolastico di Cesena e a un'associazione locale che si prende cura dei disabili, hanno investito nella Banca del Tempo Sociale, un'iniziativa che ha lo scopo di creare occasioni di inclusione per i ragazzi con disabilità organizzando momenti di quotidianità da vivere assieme ad altri ragazzi e agli studenti dell'istituto. La logica è quella di un progetto strutturato, un impegno settimanale importante per i ragazzi delle scuole che ricevono un tablet come strumento digitale utile alla

loro formazione e per il tempo dedicato all'iniziativa si vedono riconoscere crediti formativi. Il progetto della Banca del Tempo Sociale è stato ideato e proposto da I Bambini delle Fate, impresa sociale che, dal 2005, si occupa di assicurare sostegno economico a progetti e percorsi di inclusione sociale, rivolti a ragazzi e famiglie con autismo e altre disabilità. Per questo progetto, in occasione dell'annuale iniziativa di solidarietà natalizia promossa dal Gruppo, ogni dipendente è stato invitato a donare l'equivalente economico di 1, 2 o 3 ore del proprio tempo di lavoro. La cifra raccolta è stata raddoppiata dal Gruppo Amadori e investita nell'iniziativa, per un totale di 37 mila euro circa.

Centro estivo Artexplora

Nei mesi più complessi della pandemia da Covid-19, Amadori ha messo in atto una serie di azioni finalizzate a tutelare la salute e sicurezza dei propri dipendenti sul posto di lavoro e ha continuato a essere vicino ai propri collaboratori, in particolare alle

dipendenti madri che lavorano nella sede principale a Cesena (FC). Ha sostenuto interamente, attraverso una donazione di 130 mila euro, la realizzazione di un Centro estivo per i figli dei dipendenti, ma aperto anche agli esterni, fra i primi in Italia Covid

free, in grado di applicare e certificare tutte le direttive richieste dalle autorità in materia di sicurezza e salute, igiene e sanificazione. Per farlo, ha rinnovato la collaborazione con Artexplora, associazione cesenate dalla

consolidata esperienza, che da diversi anni realizza un centro estivo frequentato anche dai figli dei dipendenti.

Banco Alimentare

Da molti anni il Gruppo Amadori, come altre aziende alimentari e catene della Gdo, collabora attraverso il conferimento di prodotti o pasti con l'associazione Banco Alimentare, onlus nazionale che si occupa della raccolta di generi alimentari e recupero di eccedenze alimentari, ridistribuendole a strutture caritative sul territorio e alle famiglie in difficoltà. Nel 2020 il Gruppo

ha donato mensilmente diversi prodotti a favore delle sedi della Onlus a Pescara, Cesena e Brescia, per la distribuzione di pacchi alimentari per le famiglie in difficoltà economiche. Inoltre, ha fornito diverse buste refrigerate per la distribuzione e un frigo per lo stoccaggio della merce. Il corrispettivo di queste donazioni ammonta a 30 mila euro.

Iniziative di carattere ambientale

Ricircola

A settembre 2020 è partita la sperimentazione del progetto Ricircola, un'iniziativa di economia circolare che, tramite l'integrazione e la responsabilizzazione di tutti gli attori della filiera e con il coinvolgimento diretto del consumatore, punta a migliorare la gestione delle vaschette alimentari in plastica a fine vita. Tale iniziativa è stata promossa dal Centro interdipartimentale di ricerca industriale fonti rinnovabili ambiente, mare ed energia (Ciri Frame) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, che si è occupata di quantificare gli impatti ambientali, economici e sociali dell'iniziativa e ha coinvolto il Gruppo Amadori, con la confezione di controfiletto di pollo da 400 grammi, e un'altra azienda alimentare dell'Emilia-Romagna.

L'iniziativa, durata due mesi, prevedeva che,

con l'acquisto del prodotto contrassegnato dal simbolo Ricircola, il cliente riconsegnasse la vaschetta in plastica vuota in tre punti di vendita Conad che avevano aderito (Faenza, Cesena e Cervia). Tale impegno è stato riconosciuto con un rimborso di 20 centesimi di euro per ogni vaschetta riconsegnata. Il materiale, realizzato in Pet, è stato raccolto e gestito, riciclato e poi riutilizzato per produrre altre vaschette. L'intero progetto, completamente sviluppato in Emilia-Romagna, aveva l'obiettivo di rendere consapevoli tutti gli attori della filiera che la plastica, con particolare riferimento al packaging, dopo il suo utilizzo non è più da considerarsi un rifiuto, bensì una risorsa da recuperare e da cui creare altro valore.

Iniziative di carattere sportivo

Amadori Alimenta lo Sport

Il Gruppo Amadori ha lanciato il progetto Amadori Alimenta lo Sport con l'obiettivo di promuovere il binomio vincente tra nutrizione equilibrata e attività fisica regolare. Ad agosto 2020 ha annunciato la partnership con il Comitato olimpico nazionale italiano - Coni, ed è diventato fornitore ufficiale dei centri di preparazione olimpica. La partnership con Coni e Italia Team fa parte di un progetto di divulgazione più ampio, che ha visto il coinvolgimento anche della Federazione italiana fitness (Fif) e di altre istituzioni sportive e ambassador appartenenti al mondo dello sport, della nutrizione e del lifestyle, in importanti appuntamenti dedicati a salute e benessere. Il Gruppo ha promosso il progetto anche in

occasione della 12a tappa del Giro d'Italia del 15 ottobre 2020, con partenza e arrivo a Cesenatico (FC), allestendo la rotatoria stradale a tema Amadori Alimenta lo Sport. Amadori è stato, inoltre, partner del Comitato di Tappa di Cesenatico, che ha supportato l'organizzazione della frazione del Giro d'Italia 2020 sul percorso della Gran Fondo Nove Colli, manifestazione ciclistica amatoriale che si svolge da 50 anni a Cesenatico e di cui il Gruppo è diventato partner nell'ambito dello stesso progetto. L'ultima iniziativa del 2020 nell'ambito di Amadori Alimenta lo Sport è stata la collaborazione con due testimonial d'eccezione, Alice Volpi e Marco Lodadio, giovani atleti italiani specialisti

rispettivamente nella scherma e nella ginnastica, parte dell'Italia Team, la squadra azzurra ai Giochi Olimpici.

In ambito sportivo il Gruppo supporta diverse realtà amatoriali dei territori dove

opera: la Polisportiva San Vittore (FC), le squadre di calcio FC Cesena e Calcio Aci e Galeata (FC), e la squadra di basket di Teramo Happy basket.

Iniziative di solidarietà sociale in relazione alla pandemia da Covid-19

Amadori, durante la fase più critica dell'emergenza sanitaria causata dal Covid-19, ha deciso di fare la sua parte con aiuti concreti e immediati a diverse strutture sanitarie ed enti di volontariato dei territori in cui è presente con alcuni dei suoi siti produttivi – in Emilia-Romagna, Lombardia, Abruzzo e Molise – per sostenere i bisogni di tante comunità locali. Con lo scopo di facilitare il più possibile l'operato del personale sanitario, Amadori ha fornito direttamente attrezzature

medicali e supporti di prima necessità utili al trasporto, al trattamento e alle cure dei pazienti.

Il Gruppo ha messo a disposizione 1 milione di euro – di cui erogati effettivamente 561 mila – per l'acquisto di materiale sanitario d'emergenza e ha anche impegnato le proprie strutture organizzative interne per facilitare l'acquisto di quanto è stato di volta in volta richiesto da medici, infermieri e operatori per continuare al meglio la lotta all'emergenza nazionale.





Il sostegno alla filiera avicola nazionale

Attraverso l'adesione ad associazioni e iniziative dedicate al settore avicunicolo nazionale, Amadori promuove lo sviluppo della filiera in ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Le due principali associazioni di riferimento sono Unaitalia e Carni Sostenibili. Amadori è socio e membro fondatore di Unaitalia, associazione che promuove e tutela le filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova. Unaitalia, associata a livello nazionale a Fedagri/Confcooperative,

rappresenta oltre il 90% della filiera avicunicola nazionale. In questi anni ha promosso numerose iniziative per la valorizzazione della carne avicola, rivolte a diversi target: comunità scientifica, istituzioni e autorità pubbliche, giornalisti e consumatori.

Amadori è tra i soci fondatori dell'Associazione Carni Sostenibili, nata nel 2015 su iniziativa di Assica, Assocarni e Unaitalia, le tre principali associazioni di categoria dei produttori di carne italiana bovina, suina e avicola, che già dal 2014 avevano dato vita a progetti targati Carni Sostenibili.





05

Le persone
del Gruppo Amadori



Le attenzioni verso i dipendenti

Salute e sicurezza, equilibrio casa-lavoro, crescita professionale, coinvolgimento attivo: parole chiave per la gestione ottimale delle risorse.

Le persone sono il motore che fa del Gruppo Amadori un leader del settore; persone che condividono appieno i valori aziendali e questo consente di raggiungere con relativa facilità gli obiettivi di business che il Gruppo si pone.

Al fine di creare un ambiente aziendale con persone motivate e capaci, le politiche di gestione del personale sono finalizzate al rispetto dei dipendenti e delle diversità. Secondo Amadori, salute e sicurezza, equilibrio casa-lavoro, crescita professionale e coinvolgimento attivo sono le parole chiave di una gestione ottimale delle risorse.

Questo approccio ha aiutato il Gruppo ad affrontare e superare adeguatamente l'emergenza dovuta alla pandemia da Covid-19. Grazie alla natura del suo business, di derivazione prettamente agroalimentare, e a una risposta unita da parte della famiglia Amadori e dei suoi dipendenti e collaboratori, il Gruppo ha garantito la continuità delle attività nei mesi più critici, seppur con le limitazioni previste a livello nazionale e interno.

Da subito, per i dipendenti la cui presenza fisica non è stata ritenuta necessaria è

stato attivato lo smart-working. Inoltre, con lo scopo di prevenire il diffondersi del virus e contenere eventuali focolai, il Gruppo si è impegnato a fornire a tutti i dipendenti i dispositivi di protezione individuale (Dpi) necessari, come ad esempio le mascherine, mentre in tutte le sedi sono stati installati sistemi automatici di rilevazione della temperatura all'ingresso e applicato in maniera stringente il distanziamento sociale.

Amadori, oltre ad aver attivato una copertura assicurativa sanitaria extra per tutti i propri dipendenti dedicata a coprire gli eventuali costi sanitari dovuti al Covid-19, ha messo a loro disposizione 1,2 milioni di euro in buoni spesa alimentare. Nonostante un 2020 particolarmente complesso, a fine anno i dipendenti sono cresciuti di circa 300 unità rispetto al 2019, per un totale di 8.993 (+7% rispetto agli 8.404 del 2018). Numeri che confermano anch'essi la costante crescita del Gruppo nel triennio.

In particolare, il tasso di assunzioni è passato nel triennio 2018-2020 dall'8% al 10%, mentre quello delle persone che hanno terminato la propria collaborazione



con l'azienda è passato dal 6% al 7%. L'aumento delle assunzioni è dovuto alla crescita produttiva del Gruppo, soprattutto per rispondere adeguatamente all'elevata domanda di prodotti del 2020, mentre quello delle cessazioni è relativo solo a scelte volontarie e non al naturale esaurimento dei contratti a tempo determinato. La maggioranza dei dipendenti del Gruppo sono donne, pari al 51%; il 27% è straniero e le nazionalità rappresentate sono ben 81. In particolare, il numero di donne nel 2020 è aumentato del 5% a fronte di una crescita minore degli uomini (1%). Donne, ma anche giovani: cresce nel 2020 la quota di dipendenti con una età inferiore ai 30 anni, 1.293, in aumento dell'1%

rispetto al 2019 (1.175 unità). Da sempre, Amadori sviluppa diversi progetti con le università al fine di attrarre giovani figure Stem (Science, technology, engineering, mathematics) necessarie per rispondere alle sfide tecnologiche presenti e future. A causa delle restrizioni dovute alla pandemia, nel 2020 non è stato possibile dare seguito a tali progetti. Per quanto riguarda le tipologie di contratto, il Gruppo presenta la distinzione tipica di un'organizzazione agroalimentare, con una percentuale di contratti a tempo determinato, impiegati principalmente nelle fasi di trasformazione alimentare, pari a circa il 77% nel 2020, in crescita dell'1% rispetto al 2019.

Figura 23
Tasso di assunzione e
cessazione (2018-2020)

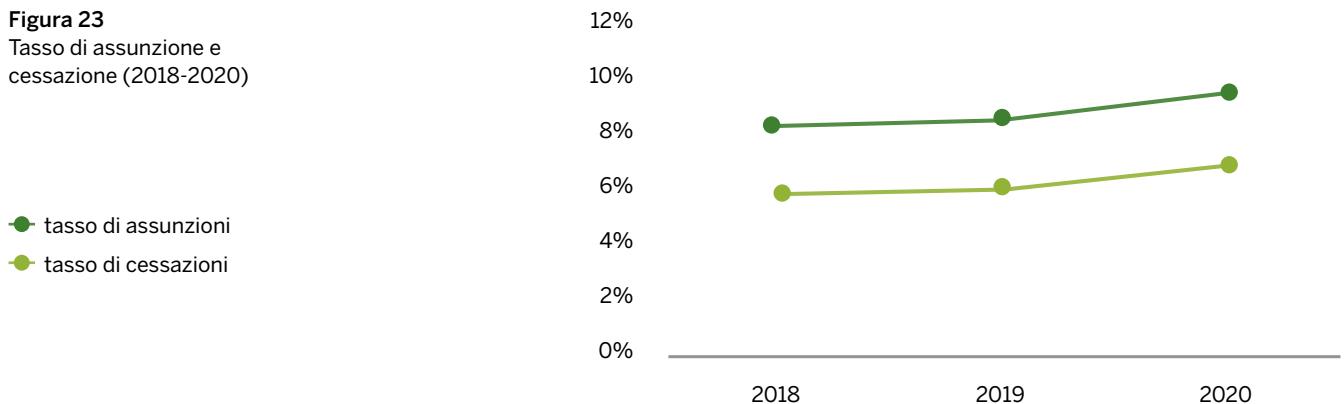
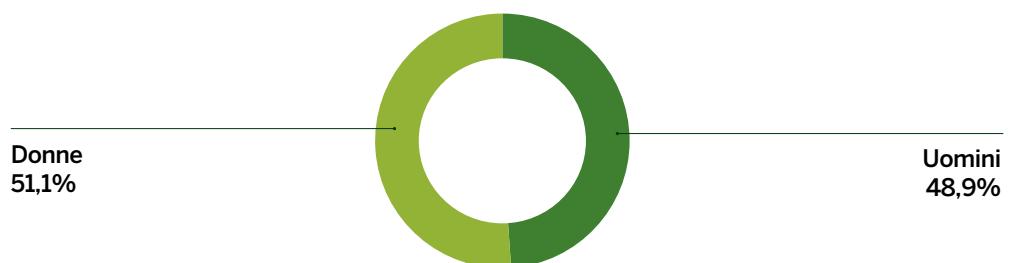


Figura 24
Suddivisione dipendenti per
genere (2020)



Amadori Academy, progetto di formazione e crescita professionale che coinvolge tutti i dipendenti.

Formazione e crescita professionale

Il Gruppo Amadori è da sempre impegnato a garantire un ambiente di lavoro che possa motivare i propri dipendenti, valorizzandone le capacità e le competenze e offrendo un percorso di crescita professionale e di formazione continua. Lo strumento principale per raggiungere tale obiettivo è la Amadori Academy, un progetto consolidato di formazione che coinvolge tutti i dipendenti del Gruppo, i cui temi principali degli ultimi anni sono relativi al Lean Manufacturing, al Gdpr-Regolamento generale per la protezione dei dati personali, al miglioramento continuo e all'innovazione.

Il tema più importante trattato in quest'ambito è stato il Lean Manufacturing (Produzione snella), completato tra fine 2018 e primi mesi del 2019. Tale attività si è svolta fra 2016 e 2019 in tutti gli stabilimenti e ha coinvolto oltre 200 dipendenti per un totale di 205 progetti individuati e 108 attività messe in opera, di cui 73 implementate nel 2018 e 35 nel 2019.

L'obiettivo dei progetti è creare un nuovo modo di lavorare basato sulla condivisione, sull'efficientamento delle risorse e sulla minimizzazione degli sprechi. Grazie a momenti di formazione specifici nei reparti e stabilimenti, il Gruppo ha fornito a tutte le persone coinvolte una "cassetta degli attrezzi" utile a identificare le criticità, affrontarle assieme al team e trovare soluzioni.

Nel 2020, il Gruppo Amadori ha erogato ai dipendenti 40.374 ore di formazione, in riduzione del 30% rispetto alle 57.496 erogate nel 2019. Il calo è da attribuire all'emergenza sanitaria, all'impossibilità di fare formazione in presenza e alla necessità di riorganizzarla a distanza. Essendo gli operai la categoria principale di lavoratori del Gruppo (92% nel 2020), ed essendo le attività formative legate a questi ultimi più idonee a una modalità fisica e non digitale, le ore di formazione totali hanno risentito notevolmente di questa criticità. Nonostante le restrizioni, il Gruppo ha comunque garantito la formazione tecnica obbligatoria degli operai di stabilimento e la formazione su tematiche di salute e sicurezza.



8.372

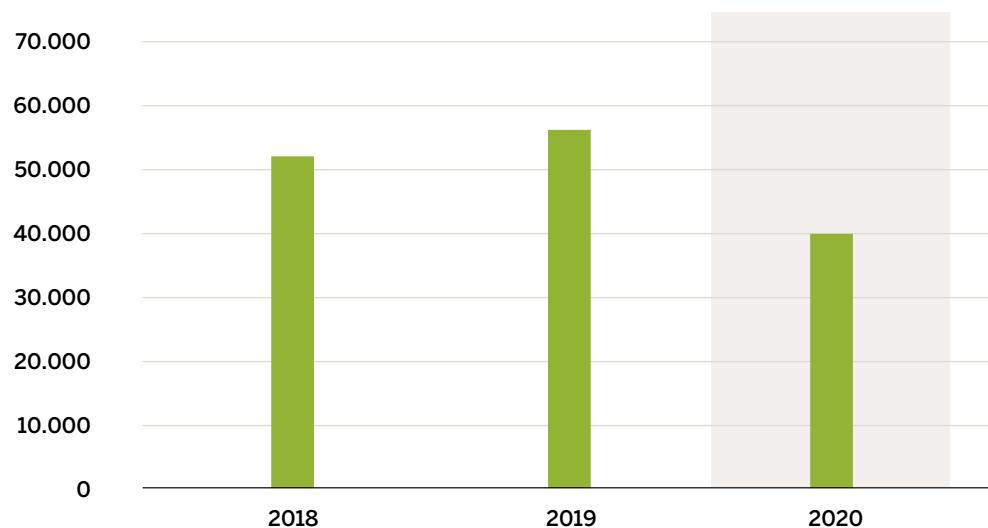
ore di formazione
su tematiche manageriali,
gestionali e linguistiche.

La possibilità di erogare formazione in modalità digitale ha permesso al Gruppo di aumentare il monte ore di formazione soprattutto per alcune categorie di dipendenti, quali dirigenti e quadri, in merito a tematiche manageriali e gestionali (soft skills) e tematiche linguistiche. In particolare, nel 2020 le ore di formazione su questi temi sono passate da 4.867 nel 2019 a 8.372 nel 2020. Nell'ambito della formazione soft skills, rientra anche la formazione erogata appositamente per rispondere alle criticità dovute alla pandemia in termini di gestione del personale; è stato necessario fornire linee guida specifiche ai capi funzione e responsabili per la gestione delle persone in remoto, attraverso dei webinar organizzati nel 2020 rientranti sempre nell'ambito della Amadori Academy. In termini di ore, le donne hanno beneficiato in media di quasi 3,3 ore di formazione ciascuna, mentre gli uomini di 5,8 ore: questo è dovuto principalmente al calo delle ore di formazione degli operai, la cui prevalenza nel 2020 sono donne (53% nel 2020) e all'aumento delle ore dedicate

ai dirigenti e quadri, in prevalenza uomini. I dirigenti hanno goduto in media di 85,5 ore di formazione, rispetto alle 12,4 del 2019, mentre i quadri sono passati da 26,9 ore nel 2019 a 62,1 nel 2020. È evidente come il 2020 sia stata un'occasione per rinforzare e aggiornare le capacità gestionali e innovative dei dipendenti white collar, garantendo comunque elevati standard di formazione tecnica per i blue collar.

L'aumento delle ore di formazione per i dirigenti e quadri è il risultato di un piano triennale di formazione appositamente pensato per queste figure e personalizzato per la realtà Amadori, su cui il Gruppo ha investito e sta tuttora investendo molto. Tale percorso è iniziato nel 2019 con una fase di ricerca dei gap formativi dei dirigenti ed è proseguito nel 2020 con attività finalizzate a colmare questi gap e con un'ulteriore fase di assessment per i quadri. Le tematiche principali di queste attività erano relative principalmente a comunicazione, networking, leadership e orientamento agli obiettivi.

Figura 25
Ore di formazione erogate
nel triennio 2018-2020



Comunicazione e coinvolgimento dei dipendenti



Peopoll App



In una realtà sempre più dinamica e in evoluzione qual è oggi il Gruppo Amadori, anche i progetti di comunicazione interna si evolvono e si confermano strategici per diffondere notizie e informazioni, condividere i valori aziendali e consolidare il senso di appartenenza, da sempre uno dei punti di forza del Gruppo. Nel 2018, ad esempio, Amadori ha introdotto nuovi canali di comunicazione digitale, per essere sempre connesso con tutti i propri dipendenti e dare loro informazioni il più puntuale possibile.

Oltre alle tradizionali bacheche posizionate negli uffici e negli stabilimenti – che restano per ampia parte della forza lavoro i mezzi principali per ricevere comunicazioni sulle attività in corso e sulle novità aziendali – un importante strumento è la Peopoll App lanciata a febbraio 2018 e utilizzata da tutti i dipendenti. Peopoll App riunisce in un'unica applicazione molteplici servizi, a portata di click: dal download di busta paga e CUD all'accesso ai servizi dell'Ufficio personale e alla possibilità di essere aggiornati sulle novità aziendali. Peopoll App è in costante evoluzione ed è regolarmente arricchita di nuovi contenuti e funzionalità.

In aggiunta a questa nuova applicazione, il Gruppo offre come ulteriore modalità di comunicazione Digital Peopoll, l'intranet aziendale che permette al dipendente, tra le altre cose, di accedere a spazi personali, informarsi su comunicazioni di servizio e leggere la rassegna stampa.

Un ulteriore strumento è Amadori News, newsletter pubblicata online e su Peopoll App, attraverso cui l'azienda racconta e descrive le proprie attività con interviste, reportage fotografici e approfondimenti su vari temi. Lo scopo è informare e coinvolgere i dipendenti sui risultati raggiunti dal Gruppo e sui progetti sociali e ambientali implementati.

Tra le iniziative di ingaggio della comunità aziendale c'è il progetto Spazio alle tue idee, che nel corso del 2020 ha visto la conclusione della seconda edizione: coinvolti dipendenti e operai del reparto Innovativi dello stabilimento di Mosciano S. Angelo. Con Spazio alle tue idee, iniziativa lanciata per la prima volta nel 2018, il Gruppo intende promuovere e stimolare la ricerca di nuove soluzioni da parte dei lavoratori stessi. Sviluppata anche con il supporto di colleghi e di specifiche funzioni aziendali, tutte le idee innovative sono sottoposte a un iter di selezione da parte del management aziendale. I progetti giudicati migliori sono elaborati in modo da trovare applicazione pratica nell'attività aziendale e ai dipendenti "innovatori" sono assegnati premi (buoni spesa).

Infine, momenti importanti per coltivare lo spirito di appartenenza al Gruppo sono gli eventi da sempre organizzati per i dipendenti e collaboratori (es. Festa dei dipendenti in pensione, Corsa dei Polli, scambio auguri natalizi) ad eccezione del 2020, quando non è stato possibile pianificare alcuna iniziative a causa delle restrizioni imposte dalla diffusione del Covid-19.

La salute e la sicurezza in tutta la filiera

Prevenzione degli infortuni e salute dei dipendenti in cima alle priorità delle società del Gruppo.

La sicurezza e la salute dei lavoratori sono in cima alle priorità di Amadori: le Società del Gruppo sono costantemente impegnate a gestire ambiente e condizioni di lavoro con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni e alla salute del personale.

In particolare, la politica aziendale integrata ambiente, energia, qualità, salute e sicurezza del Gruppo evidenzia, in quest'ultimo ambito, un impegno costante per i seguenti aspetti:

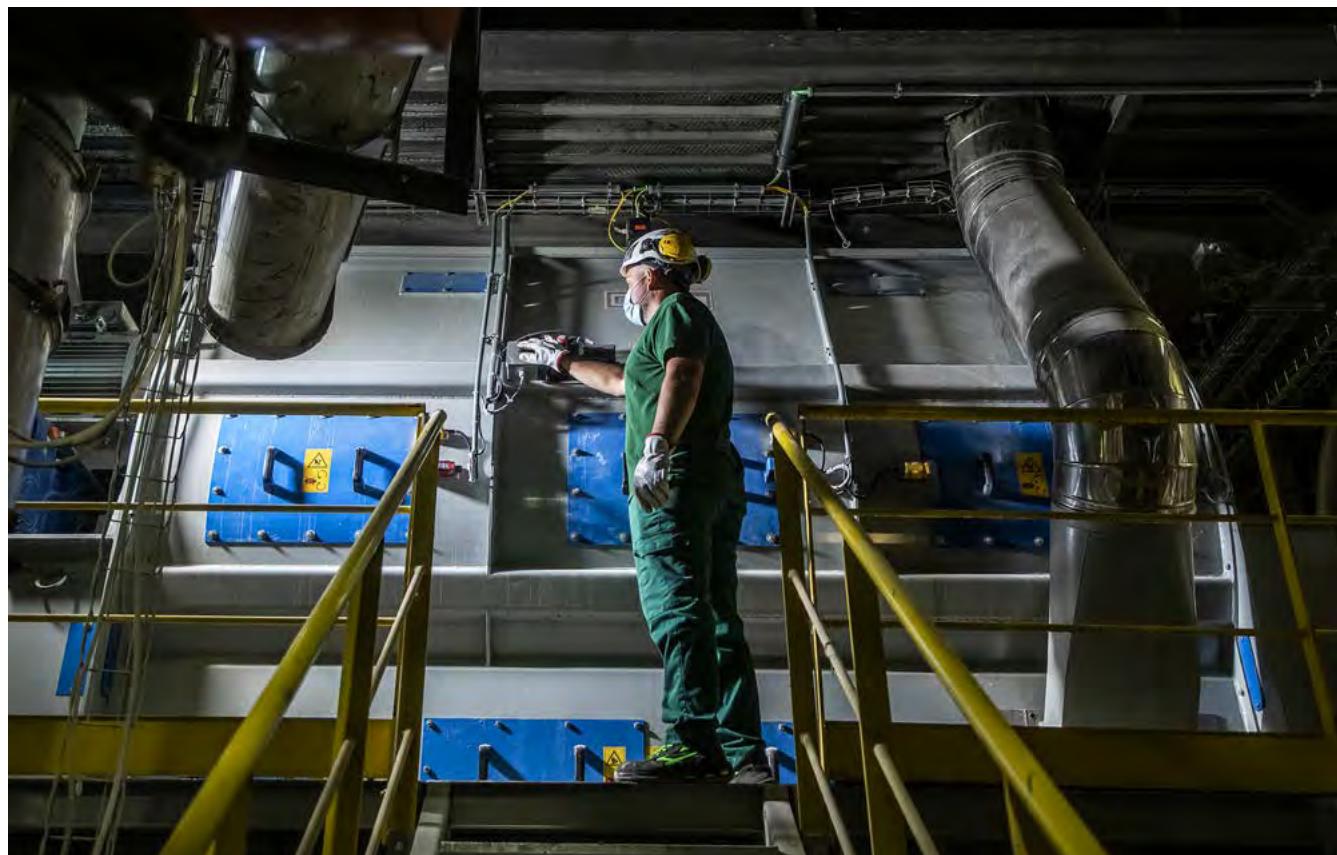
- migliorare l'organizzazione definendo compiti e responsabilità
- eliminare le fonti di pericolo, quando possibile, e ridurre i relativi rischi qualora non ne sia possibile l'eliminazione
- garantire formazione e addestramento di tutto il personale sia sugli aspetti generali sia su quelli specifici, promuovendo la diffusione della cultura e dei principi di prevenzione e di tutela della salute e della sicurezza
- implementare misure organizzative, tecniche e procedurali volte alla continua riduzione degli infortuni e delle malattie professionali
- monitorare costantemente le prestazioni del sistema, anche per

mezzo di opportuni indicatori, al fine di valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e riesaminando periodicamente i risultati.

Per gestire al meglio gli aspetti legati alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare del Gruppo hanno implementato, su base volontaria, sistemi di gestione della salute e sicurezza dei lavoratori, alcuni in conformità alla normativa Ohsas 18001 e altri secondo la certificazione Iso 45001. Per lo stabilimento di Santa Sofia (FC) la certificazione è prevista entro il 2022.

L'approccio al miglioramento continuo del sistema di gestione di salute e sicurezza e alla prevenzione per ridurre al minimo i fattori di rischio per i lavoratori è applicato su diversi livelli:

- strutturale, attraverso postazioni più ergonomiche e sicure
- organizzativo, con rotazioni più frequenti su linee diverse e a intervalli regolari, ottimizzazione di orari e giornate di lavoro, pause più frequenti e della durata ideale
- sanitario, controllando la salute dei lavoratori nel modo migliore e



In ogni stabilimento di trasformazione alimentare e mangimificio è presente un servizio interno di prevenzione e protezione.

Il 70% delle ore di formazione è stato dedicato a salute e sicurezza.

- assegnando loro le mansioni più adatte formativo, attraverso sessioni in aula e momenti di addestramento pratico (ove è stato possibile nel 2020).

In generale, i sistemi di gestione conformi alla norma volontaria Iso 45001 che il Gruppo Amadori ha implementato per la gestione degli aspetti relativi alla salute e alla sicurezza dei propri dipendenti risultano conformi a quanto previsto dal D.Lgs 81/08. In ogni stabilimento Tral e mangimificio è presente un servizio interno di prevenzione e protezione; per tutti gli allevamenti e incubatoi, il servizio di prevenzione e protezione è in capo a un responsabile esterno. In conformità alle normative in vigore, sono condotte ispezioni e consultazioni dei dipendenti, al fine di identificare prontamente i rischi, portare a termine i dovuti assessments e proporre eventuali misure di mitigazione per prevenire futuri incidenti. Il coinvolgimento dei dipendenti nelle attività di segnalazione e individuazione di possibili rischi è un aspetto fondamentale per il sistema di gestione di salute e sicurezza; tali segnalazioni possono essere portate direttamente ai responsabili del servizio di prevenzione e protezione (Rspp) di stabilimento attraverso, ad esempio, riunioni e incontri periodici. Dai primi anni 2000, Amadori utilizza il protocollo Ocra (Occupational repetitive action), un metodo di valutazione del rischio da sovraccarico biomeccanico determinato dallo svolgimento di movimenti ripetuti degli arti superiori. Da oltre 15 anni il Gruppo collabora con l'Unità Epm (Ergonomia, postura, movimento) che ha ideato e sviluppato tale protocollo, e con la Clinica del Lavoro Luigi Devoto del Policlinico di Milano, al fine di implementare interventi di miglioramento in tutti gli stabilimenti e ridurre significativamente l'esposizione dei lavoratori al rischio dovuto al lavoro ripetitivo.

In un'ottica di miglioramento continuo, a inizio 2019 è stato avviato un progetto di

informatizzazione degli aspetti riguardanti la salute e sicurezza sul lavoro; tale progetto prevede la realizzazione di moduli dedicati a tutti i processi relativi alla salute e sicurezza, quali la valutazione dei rischi, la sorveglianza sanitaria, la formazione, la consegna dei dispositivi di protezione individuale (dpi), la registrazione di segnalazioni di rischi o infortuni e la gestione degli appalti.

In conformità con gli obblighi di legge, e considerata l'organizzazione aziendale, sono stati nominati i medici competenti che collaborano alla valutazione dei rischi e che effettuano le visite mediche di idoneità sulla base delle diverse mansioni dei dipendenti. Il Gruppo Amadori investe molto nella costruzione di una vera e propria cultura della sicurezza e della salute. In particolare, negli ultimi anni ha agito sull'organizzazione all'interno degli stabilimenti, creando team ad hoc con link diretti alla direzione di ogni sito, coinvolgendo gli addetti (Aspp) e i responsabili del servizio di prevenzione e protezione (Rspp), i capi reparto e i partner esterni, per formare i lavoratori al più corretto approccio alle nuove linee e a un utilizzo sicuro dei macchinari. La formazione è lo strumento chiave per la diffusione di una cultura della sicurezza e per la prevenzione e riduzione dei rischi e pericolosi collegati alle attività lavorative. A dimostrazione di ciò, le ore dedicate a tematiche di salute e sicurezza hanno rappresentato il 70% delle ore di formazione totali nel 2020, dedicate a tutte le categorie di lavoratori presenti nel Gruppo.

Al fine di garantire un approccio agli aspetti di salute e sicurezza che sia il più possibile adatto alle diverse realtà della filiera Amadori, il Gruppo ha sviluppato un insieme di prassi e procedure distinte tra le attività di mangimifici e trasformazione alimentare (comprensivo degli uffici e delle filiali) e le attività di allevamento e incubazione.

Mangimifici e stabilimenti di trasformazione alimentare (Tral)

Per poter meglio identificare i pericoli e quantificare i rischi connessi alle attività svolte negli stabilimenti del Gruppo (sia quelli di trasformazione alimentare sia i mangimifici), ogni infortunio è accuratamente analizzato allo scopo di individuarne la causa ed adottare tempestivamente le necessarie misure correttive, affinché l'evento non possa ripetersi.

Ogni infortunio è registrato e classificato in base a vari parametri, per consentire un'approfondita analisi statistica che, sulla base di appositi indici infortunistici, monitora nel tempo l'andamento degli infortuni e le eventuali criticità presenti.

Tale processo di analisi è effettuato sia per stabilimento sia per reparto, oltre che complessivamente per l'intera area industriale. Le principali cause di infortunio sono legate agli ambienti di lavoro (es. cadute e scivolamenti), all'uso di macchine/impianti/attrezzature (es. tagli per uso del coltello), all'uso di mezzi di movimentazione materiali (es. collisioni con carrelli), oppure possono essere di tipo ergonomico e dipendere dall'attività manuale degli operatori (es. strappi dovuti al sollevamento di carichi, ecc.).

Anche nei mangimifici è seguito il medesimo approccio, con l'unica differenza che i rischi

principali sono differenti a causa del diverso tipo di attività svolta. In particolare, ad esempio, sono presenti rischi legati ai lavori in altezza, ai lavori in spazi confinati e alle attività in aree a rischio incendio ed esplosione (Atex).

Per ridurre tali rischi, ed eliminarli dove possibile, sono costantemente implementate azioni sia in ambito di trasformazione alimentare sia nei mangimifici. Le principali azioni riguardano innanzitutto l'informazione e la formazione del personale sui pericoli, sui comportamenti corretti da seguire e sull'utilizzo dei dpi. Particolare attenzione è riservata alla pulizia sistematica dei pavimenti e ad ogni intervento specifico finalizzato alla rimozione di ogni possibilità di inciampo (es. bancali e casse a terra, cavi flessibili e tubi aria sul pavimento, ecc.). Ai lavoratori sono forniti tutti i dpi necessari, in base alla mansione svolta: scarpe antiscivolo, guanti, tappi auricolari e cuffie, occhiali, elmetti, ecc.

Sono stati sviluppati piani di miglioramento per ogni unità produttiva che prevedono interventi specifici per ridurre i rischi, in particolare quelli da sovraccarico biomeccanico e quelli derivanti dall'uso di macchine e impianti.

Tra i vari interventi effettuati vi sono, ad esempio, quelli relativi alla mappatura ed alla gestione degli spazi confinati, per i quali sono state predisposte specifiche procedure di lavoro e adottate apposite attrezzature e dispositivi di protezione.



Infine, sono svolte attività sistematiche di analisi delle cause non solo degli infortuni ma anche dei near miss (mancati infortuni). Questo approccio preventivo ha permesso al Gruppo di ridurre significativamente i tassi infortunistici relativi alla trasformazione alimentare e ai mangimifici. Nel 2020, il tasso di infortuni registrabili²⁸ è passato da 31 nel 2019 a 22,4. Gli infortuni sono diminuiti del 27%, passando dai 262 del 2019 ai 191 del 2020 e del 43% rispetto al 2018. Il tasso di infortuni con gravi conseguenze²⁹ è passato da 0,83 nel 2019 a 0,7, con una riduzione degli infortuni (7 nel 2019, 6 del 2020).

Le principali tipologie di infortunio sono riconducibili a:

- cadute da scivolamento e inciampo
- sovraccarico biomeccanico da lavoro ripetitivo o da movimentazione manuale di carichi
- impianti, macchinari, mezzi di sollevamento e trasporto
- urti con materiali o a impiego di prodotti chimici.

Come già affrontato nelle sezioni precedenti, il rischio principale relativo alle attività di trasformazione alimentare è quello di sovraccarico biomeccanico dovuto a movimenti ripetitivi degli arti

superiori e/o a movimentazione manuale dei carichi e che potrebbe portare allo svilupparsi di malattie professionali, come patologie agli arti superiori e al rachide. Al fine di eliminare tale tipologia di rischi, il Gruppo ha investito sull'automazione e meccanizzazione di compiti particolarmente gravosi, e laddove non possibile, ha agito per ridurne la probabilità di accadimento, provvedendo, oltre all'organizzazione di attività di formazione e informazione dedicate, a sostituire i carichi movimentati manualmente con pesi inferiori e a realizzare interventi organizzativi, quali pause finalizzate al miglioramento del recupero, rotazioni su compiti lavorativi differenziati e lavoro a giorni alterni. Inoltre, le attività lavorative all'interno degli stabilimenti potrebbero portare a patologie collegate al rumore delle macchine: per ridurre questa possibilità il Gruppo ha investito fortemente in formazione, informazione, dpi e controllo sanitario specifico.

Tutte queste iniziative hanno portato a registrare una diminuzione delle malattie professionali accertate nel 2020 del 16% rispetto al 2019 e del 46% rispetto al 2018.

Dati riferiti ai dipendenti	2018	2019	2020
Ore lavorate	8.300.916	8.442.676	8.529.876
Infortuni registrabili	331	262	191
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	7	7	6
<i>di cui mortali</i>	-	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal Gruppo stesso)	37	40	44
Tassi infortunistici*			
Tasso di frequenza infortuni registrabili	39,9	31,0	22,4
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	0,84	0,83	0,70

* I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

Malattie professionali	2018	2019	2020
Numero di malattie professionali registrate*	73	46	39

* Viene riportata la stima del numero di nuovi lavoratori patologici per ogni anno (proiezione basata sulla percentuale storica di riconoscimento, dato che non è noto l'esito di tutte le denunce). Inoltre, non sono conteggiate le denunce di patologie successive alla prima se dello stesso tipo (es. patologie arti superiori correlabili al sovraccarico da lavoro ripetitivo).

28 Gli infortuni registrabili sono gli infortuni con almeno 1 giorno di assenza e non comprendono gli infortuni in itinere, qualora il trasporto non sia stato organizzato dal Gruppo stesso.

29 Gli infortuni con gravi conseguenze sono infortuni che portano a danni permanenti/irreversibili o ad assenza dal lavoro superiore ai sei mesi.

Allevamenti e incubatoi

Per le attività relative agli allevamenti e agli incubatoi, è stata svolta una valutazione del rischio finalizzata a mappare i pericoli principali che espongono all'infortunio.

Essi sono:

- impigliamento o trascinamento da organi in movimento di macchine e attrezzature
- caduta dall'alto
- accesso in spazi confinati
- annegamento
- lavori in solitaria
- ribaltamento con carrelli elevatori e trattori
- inalazione di prodotti chimici
- aggressione da parte di animali (solo comparto suini)
- folgorazione.

Per eliminare e/o ridurre gli eventi infortunistici sono effettuate analisi sugli

infortuni già accaduti ed è erogata una formazione continua al personale sulle tematiche di salute e sicurezza. Inoltre, negli allevamenti, al fine di minimizzare il rischio di incidenti durante le fasi di manutenzione dei silos e aumentare il livello di sicurezza delle attività durante questa fase, è stata sviluppata una procedura ad hoc. Grazie ad essa e a interventi impiantistici mirati, l'apertura dei silos avviene dal basso e non più dall'alto, come in precedenza, quando i lavoratori dovevano utilizzare scale per raggiungerne la sommità. Nel 2020, il tasso di infortuni registrabili associati all'allevamento e agli incubatoi è passato da 29,5 a 22,9; gli infortuni sono diminuiti del 27%, passando dai 45 del 2019 a 33, e del 40% rispetto al 2018. Allo stesso modo, nel 2020 non ci sono stati infortuni con gravi conseguenze mentre nell'estate del 2019 c'è stato un solo caso di infortunio grave.

Dati riferiti ai dipendenti	2018	2019	2020
Ore lavorate	1.567.300	1.526.257	1.439.561
Infortuni registrabili	55	45	33
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	-	1	-
<i>di cui mortali</i>	-	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal Gruppo stesso)	5	1	6
Tassi infortunistici*			
Tasso di frequenza infortuni registrabili	35,1	29,5	22,9
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	-	0,66	-

* I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

Come per le attività di trasformazione, le cause principali di malattie professionali sono relative alla movimentazione manuale dei carichi e da movimenti ripetitivi a elevata frequenza, attribuibili principalmente alle attività negli incubatoi. Anche in questo caso, il Gruppo ha intrapreso un percorso che ha l'obiettivo di eliminare l'attività di movimentazione manuale dei carichi

attraverso l'automazione di fasi di lavoro (impilatori e de-impilatori) e l'introduzione di misure organizzative che consentano il recupero fisico dei lavoratori esposti a movimenti ripetitivi. Tutte queste attività hanno avuto come conseguenza la riduzione del numero delle malattie professionali registrate, passate da 8 nel 2018 a 6 nel 2019 e a 5³⁰ nel 2020.

Malattie professionali	2018	2019	2020
Numero di malattie professionali registrate	8	6	5

30 Nel 2020 sono state fatte 10 denunce di malattia professionale, tuttavia 5 di queste non sono state riconosciute dall'I nail in quanto non è stato comprovato il nesso con l'attività lavorativa.

Gestione degli appalti: prassi e procedure in continuo miglioramento a tutela della sicurezza del personale esterno.

Lavoratori esterni

Negli stabilimenti del Gruppo sono spesso presenti aziende esterne, a cui sono affidate, ad esempio, operazioni di manutenzione o servizi di movimentazione dei materiali. Per garantire anche ad esse un livello di sicurezza in linea con le normative e gli standard Amadori, il Gruppo ha deciso di agire direttamente sulle prassi e procedure relative alla gestione degli appalti.

In particolare, a livello centrale è stato migliorato il controllo della documentazione relativa ai fornitori da parte della Funzione Acquisti e sono state introdotte procedure specifiche al fine di sottoscrivere accordi che

rispettino appieno le normative vigenti, in particolare quelle legate alla sicurezza. Il Gruppo non monitora i tassi infortunistici relativi al personale esterno che lavora in tutte le sedi del Gruppo lungo l'intera filiera. Tuttavia, nel triennio 2018-2020, sono stati monitorati gli infortuni del personale non dipendente presente negli stabilimenti di trasformazione e nei mangimifici: nel 2020 gli eventi infortunistici sono stati 7, con un tasso di infortuni registrabili pari a 46,9. Nel 2019 e nel 2018 sono stati rispettivamente 1 e 0, escludendo lo stabilimento di Santa Sofia (FC), per il quale sono disponibili solo i dati del 2020 (5 dei 7 infortuni totali del 2020).

Gestione emergenza da Covid-19

Fin dall'inizio dell'emergenza, il Gruppo ha reagito prontamente costituendo un comitato di crisi, composto dai responsabili degli aspetti di salute e sicurezza, dai dirigenti e dalla proprietà, che inizialmente si riuniva tutti i giorni per prendere decisioni adeguate e monitorare l'andamento dei dati, per poi, con il migliorare della situazione, ridurre in modo graduale il numero di incontri periodici.

Oltre al comitato, anche il ruolo del medico competente è stato di fondamentale importanza per prevenire ogni caso di potenziale situazione di contagio e l'eventuale entrata del virus nelle sedi del Gruppo.

In anticipo rispetto al protocollo nazionale e dopo una consultazione con i medici competenti, sono state adottate diverse misure di prevenzione dal contagio: misurazione della temperatura corporea in ingresso nelle sedi, riorganizzazione

delle linee produttive per garantire il distanziamento, o dove non possibile, l'adozione di visiere protettive e pannelli di separazione sulle postazioni di lavoro. Inoltre, sono state fornite mascherine a tutti i dipendenti Amadori e sono stati adottati protocolli straordinari di cleaning in tutte le aree produttive e non.

I dipendenti sono stati suddivisi in gruppi omogenei a seconda della mansione e per ognuno di essi sono stati effettuati test rapidi, in modo da poter focalizzare al meglio eventuali interventi in caso di comprovata positività. Tutti i test sono registrati in un'applicazione gestita dagli Rspp e con cui è possibile creare report settimanali sull'andamento dei risultati.

Grazie a tutte queste misure, i soggetti positivi rispetto alla popolazione lavorativa aziendale sono stati percentualmente inferiori ai dati nazionali.



COTOLETTA
CLASSICA





06

Nota metodologica

Nota metodologica

Il primo Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2020 (1 gennaio - 31 dicembre). Il documento contiene anche, quando disponibili, i dati di prestazione del triennio 2018-2020 per fornire un raffronto con gli anni precedenti³¹. Il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e dalle consolidate così come indicato all'interno del Bilancio consolidato di Gruppo.

Amadori S.p.A. ha sede legale a Milano a Piazza Borromeo, 14.

Questo documento non è stato sottoposto a verifica da parte di una società terza indipendente.

Alla data di pubblicazione del presente Report non sono noti eventi significativi avvenuti nel 2021 rilevanti ai fini dell'informativa di sostenibilità.

Lo standard di rendicontazione adottato dal Gruppo per la redazione del Report di Sostenibilità sono i Gri Sustainability reporting standards, secondo l'opzione In accordance - Core.

In accordo con i Gri Standards, i contenuti del Report sono relativi ai temi materiali individuati attraverso l'analisi di materialità, come descritta nel paragrafo "L'analisi di materialità del Gruppo Amadori". Nell'ottica di individuare i temi di sostenibilità materiali per il Gruppo, è stata dunque condotta un'analisi desk suddivisa nelle seguenti attività:

- macro-trend di sostenibilità: sono stati analizzati i documenti e i report delle organizzazioni non governative più influenti e delle principali Borse a livello globale con lo scopo di identificare le principali tematiche di sostenibilità a livello internazionale;
- analisi documenti di settore: sono stati analizzati i report pubblicati dalle più importanti organizzazioni internazionali in tema di sostenibilità e dai principali framework/rating di sostenibilità e i documenti prodotti da associazioni e organizzazioni specifiche di settore, quali Unitalia e Avec;
- analisi di benchmark: è stata analizzata la reportistica di sostenibilità pubblicata da alcune delle aziende protagoniste



31 Eventuali scostamenti sui totali riportati sono dovuti ad approssimazioni decimali.

- del settore agroalimentare nazionale e in particolare, del settore avicolo;
- analisi della rassegna stampa: è stata realizzata un'analisi degli articoli pubblicamente disponibili legati al Gruppo Amadori in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale, con lo scopo di individuare le principali tematiche rilevanti per i media e l'opinione pubblica.

Le tematiche individuate in queste analisi sono state successivamente affinate attraverso

un'analisi dei documenti strategici prodotti internamente e sottoposte a valutazione da parte del top management del Gruppo, in modo tale da determinare e approvare le priorità aziendali in termini di sostenibilità.

Nella tabella di seguito riportata vi è l'elenco dei 12 temi materiali per il Gruppo Amadori e i suoi stakeholder, dei corrispondenti aspetti Gri (Gri Topics) e del relativo perimetro in termini di impatto ed eventuali limitazioni alla rendicontazione dovuti alla non disponibilità di dati sul perimetro esterno.

Temi materiali	Aspetti Gri	Perimetro		Limitazioni di perimetro	
		Interno	Esterno	Interno	Esterno
Benessere degli animali	-	Gruppo Amadori	-	-	-
Centralità e benessere del dipendente	Occupazione	Gruppo Amadori	-	-	-
Creazione di valore per il territorio	Pratiche di approvvigionamento	Gruppo Amadori	-	-	-
Economia circolare, valorizzazione scarti e gestione rifiuti	Rifiuti Materiali	Gruppo Amadori	-	-	-
Efficientamento energetico e lotta al cambiamento climatico	Energia Emissioni	Gruppo Amadori	Fornitori	Rendicontazione non estesa alla filiera suina e delle uova	-
Gestione delle risorse idriche	Acqua e scarichi idrici	Gruppo Amadori	-	Rendicontazione non estesa alla filiera suina e delle uova	-
Integrità del business	Anticorruzione Comportamento anticoncorrenziale Compliance ambientale Compliance socioeconomica	Gruppo Amadori	-	-	-
Performance economica	Performance economiche	Gruppo Amadori	-	-	-
Qualità del prodotto e attenzione al consumatore	Salute e sicurezza dei clienti	Gruppo Amadori	-	-	-
Salute e sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	Gruppo Amadori	Fornitori	-	Rendicontazione non estesa ai fornitori
Sviluppo professionale dei dipendenti	Formazione e istruzione	Gruppo Amadori	-	-	-
Trasparenza, tracciabilità e circolarità della filiera	Marketing ed etichettatura Valutazione ambientale dei fornitori Valutazione sociale dei fornitori	Gruppo Amadori	-	-	-

Per i prossimi anni il Gruppo Amadori si impegna a estendere gradualmente il perimetro di rendicontazione degli aspetti materiali.



I principi per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del Report di Sostenibilità

I principi utilizzati per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del presente Report di Sostenibilità sono i Reporting principles definiti dallo Standard Gri 101 Foundation:

- contesto di sostenibilità
- completezza
- chiarezza
- comparabilità
- equilibrio
- affidabilità
- accuratezza
- tempestività
- inclusività degli stakeholder e materialità.

Rendicontazione e metodologia di calcolo

I contenuti di questo Report di Sostenibilità sono stati definiti e costruiti sulla base dell'analisi di materialità. I dati qual-quantitativi di carattere sociale, ambientale ed economico-finanziario sono stati raccolti, su base annuale, tramite apposite schede e interviste con il coinvolgimento attivo delle funzioni della Capogruppo.

Di seguito si riportano le principali metodologie di calcolo e assunzioni per gli indicatori di prestazione riportati nel presente Report di Sostenibilità, in aggiunta a quanto già indicato nel testo:

- per i dati ambientali, qualora non disponibili, sono stati utilizzati approcci di stima conservativi che hanno portato a scegliere le ipotesi associabili alle performance ambientali meno positive per il Gruppo;
- le emissioni di gas a effetto serra sono rendicontate secondo le linee guida definite dai principali standard riconosciuti a livello internazionale. In particolare, si fa riferimento al Ghg Protocol corporate accounting and reporting standard sviluppato dal World resources institute (Wri) e dal World business council on sustainable development (Wbcsd). Il calcolo è stato effettuato tramite la seguente formula:

dato di attività (m^3 di metano, litri di gasolio, litri di benzina, kWh di energia elettrica acquistati, kWh di vapore acquistato) moltiplicato per il rispettivo fattore di emissione. Sono state, inoltre, considerate le perdite di gas refrigeranti (kg) moltiplicate per il rispettivo Gwp (Global warming potential) e la stabulazione derivante dall'attività del Gruppo;

- i fattori di emissione e i Gwp utilizzati per il calcolo delle emissioni Ghg sono i seguenti:
 1. Emissioni Scope 1: per il metano, il gasolio, il gpl, il biogas sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal Defra (Department for environment, food and rural affairs). I Gwp per i gas refrigeranti sono tratti anch'essi dal Defra;
 2. Emissioni Scope 2: per l'elettricità acquistata dalla rete elettrica nazionale è stato utilizzato il fattore di emissione tratto da Terna, mentre per calcolare l'impatto emissivo del calore e dell'elettricità acquistati dagli impianti di cogenerazione Epc, Amadori ha calcolato l'impatto totale delle emissioni relative al gas naturale per alimentare gli impianti, seguendo la stessa metodologia di calcolo delle emissioni di gas naturale Scope 1. Sulla base dei

fabbisogni elettrici e termici specifici dei siti, Amadori ha allocato le emissioni relative a ogni vettore energetico acquistato rapportandolo alla percentuale di ogni vettore energetico sul totale fabbisogno energetico specifico del sito, come di seguito:

- X è la quantità di gas naturale richiesta dall'impianto di cogenerazione Epc
- Y è la quantità di elettricità acquistata dall'impianto di cogenerazione Epc
- Z è la quantità di calore acquistata dall'impianto di cogenerazione Epc
Emissioni Ghg dei cogeneratori = $X * \text{fattore di emissione del gas naturale} * \text{Gwp}$
Emissioni Ghg relative all'elettricità acquistata = emissioni Ghg dei cogeneratori* $(Y/(Y+Z))$
Emissioni Ghg relative al calore acquistato = emissioni Ghg dei cogeneratori* $(Z/(Y+Z))$
- 3. Emissioni Scope 3: sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal Defra.

- Per il calcolo delle emissioni Ghg e dei consumi energetici, i fattori di conversione utilizzati sono ricavati dai database pubblicati annualmente dal Defra del Regno Unito, annualmente aggiornato (potere calorifico inferiore del biogas e densità del gasoli, del gpl e del biogas) e dalla tabella dei parametri standard nazionali pubblicata annualmente dal ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (potere calorifico inferiore di gas naturale, gasolio e gpl).
- Le emissioni di Ghg Scope 2 rendicontate nel paragrafo relativo agli impatti ambientali sono calcolate secondo il metodo location based; per completezza, il quantitativo di emissioni Scopo 2 è stato calcolato anche secondo il metodo market based utilizzando il fattore di emissione tratto da Aib - European residual mixes (dati 2018 pari a 483,29 gCO₂/kWh, dati 2019 pari a 465,9 gCO₂/kWh, dati 2020 pari a 458 gCO₂/kWh).

Per informazioni e approfondimenti sul presente documento, si prega di contattare Amadori S.p.A. all'indirizzo centralinoce@amadori.it



Appendice Indicatori economici

Performance economica

Gri 201-1 | Valore economico direttamente generato e distribuito (€)

	2018	2019	2020
Valore economico direttamente generato	1.313.855.136	1.355.662.209	1.301.501.633
Valore economico distribuito	1.230.072.465	1.255.120.978	1.225.117.640
Costi operativi	998.490.612	1.010.221.266	990.275.022
Salari e benefit dei dipendenti	201.921.596	212.213.896	213.478.442
Pagamenti ai fornitori di capitale	7.752.315	8.376.484	7.571.634
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	10.906.225	13.181.529	7.197.881
Investimenti nella comunità	1.001.717	1.127.803	1.594.661
Valore economico trattenuto	83.782.671	100.541.231	76.383.993

Pratiche di approvvigionamento

Gri 204-1 | Proporzione di spesa verso i fornitori locali (%)

	2018	2019	2020
Budget di approvvigionamento speso per fornitori locali*	90%	89%	90%

* Per fornitori locali si intendono i fornitori italiani.

Appendice Indicatori sociali

Informativa generale**Gri 102-8 | Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori (n)**

	2018	2019	2020
Dipendenti	8.404	8.754	8.993
Donne	4.163	4.396	4.597
Uomini	4.241	4.358	4.396
Contratto Full-Time	8.267	8.615	8.860
Donne	4.042	4.269	4.474
Uomini	4.225	4.346	4.386
Contratto Part-Time	137	139	133
Donne	122	126	123
Uomini	15	13	10
Contratto a tempo indeterminato	2.102	2.115	2.094
Donne	722	741	737
Uomini	1.380	1.374	1.357
Contratto a tempo determinato	6.302	6.639	6.899
Donne	3.442	3.654	3.860
Uomini	2.860	2.985	3.039

Occupazione**Gri 401-1 | Nuove assunzioni (n)**

	2018	2019	2020
Assunzioni totali	698	758	858
Genere			
Donne	328	400	434
Uomini	370	358	424
Fascia d'età			
<30 anni	229	273	368
30 ≤ x ≤ 50 anni	425	428	458
>50 anni	44	57	32

Gri 401-1 | Turnover (n)

	2018	2019	2020
Cessazioni totali	503	533	624
Genere			
Donne	218	238	293
Uomini	285	295	331
Fascia d'età			
<30 anni	74	97	125
30 ≤ x ≤ 50 anni	222	227	265
>50 anni	207	209	234

Salute e sicurezza
Gri 403-9 | Infortuni sul lavoro

	U.M.	2018	2019	2020
Dipendenti – Mangimifici, allevamenti e incubatoi				
Ore lavorate	ore	1.567.300	1.526.257	1.439.561
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	55	45	33
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	0	1	0
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	35,1	29,5	22,9
Tasso di infortunio grave	Tasso	-	0,66	-
Tasso di decesso	Tasso	-	-	-
Dipendenti – TRAL, filiali e distribuzione				
Ore lavorate	ore	8.300.916	8.442.676	8.529.876
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	331	262	191
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	7	7	6
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	39,9	31,0	22,4
Tasso di infortunio grave	Tasso	0,84	0,83	0,70
Tasso di decesso	Tasso	-	-	-

Gri 403-10 | Malattie professionali

	U.M.	2018	2019	2020
Dipendenti – Mangimifici, allevamenti e incubatoi				
Numero di malattie professionali registrate	n.	8	6	5
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0	0
Dipendenti – TRAL, filiali e distribuzione				
Numero di malattie professionali registrate	n.	73	46	39
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0	0

Formazione

Gri 404-1 | Ore medie di formazione annua per dipendente (h)

	2018	2019	2020
Genero			
Donne	5,3	4,9	3,3
Uomini	7,4	8,2	5,8
Categoria professionale			
Dirigenti	21,5	12,4	85,5
Quadri	217,3	318,6	665,0
Impiegati	65,8	85,6	41,8
Operai	538,7	583,3	406,4

Appendice Indicatori ambientali

Materiali**Gri 301-1 | Consumo di materiali (ton)**

	2018	2019	2020
Materie prime	1.043.200	1.047.000	1.085.000
Cereali e loro sottoprodoti	692.000	688.500	734.000
Proteici base Soia	274.500	273.000	264.000
Altri Proteici	49.000	63.000	65.000
Oli e Grassi	22.500	19.500	20.500
Sottoprodotti della lavorazione dello zucchero*	5.200	3.000	1.500
Prodotti o componenti semilavorati	51.847	63.071	65.461
Pollo	10.306	10.873	14.374
Tacchino	8.655	10.419	11.471
Aromi e spezie	1.981	1.824	1.884
Ingredienti	18.014	20.104	19.094
Budelli	399	469	453
Vegetali	1.102	1.063	853
Gas	7.529	14.269	13.662
Suino	3.861	4.050	3.670
Materiali per imballaggi	38.364	34.479	31.216
Carta/Cartone	21.057	21.675	22.471
Alluminio	86	86	92
Plastica	6.382	5.535	7.083
Legno	10.838	7.184	1.570
Totale materiali	1.133.411	1.145.019	1.182.130

* Per gli anni 2018 e 2019 i quantitativi relativi ai sottoprodotti della lavorazione dello zucchero non sono stati considerati all'interno del computo complessivo dell'impatto emissivo corrispondente (emissioni Scope 3).

Energia***Gri 302-1 | Consumo di combustibile da fonti non rinnovabili**

	U.M.	2018	2019	2020
Diesel	litri	662.421	707.953	515.185
GPL	litri	6.189.261	5.105.952	5.902.074
Gas naturale	Stdm ³	36.391.669	35.718.151	35.506.712
Biogas	Stdm ³	4.620.647	4.072.845	4.483.369
Diesel per la flotta aziendale**	litri	869.517	1.199.331	975.518

* Il perimetro dei dati relativi ai consumi energetici di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

** Dal 2019 viene incluso nei quantitativi di diesel per la flotta aziendale anche il diesel utilizzato per i mezzi agricoli di proprietà del Gruppo.

Gri 302-1 | Consumo di energia elettrica (kWh)

	2018	2019	2020
Acquistata dalla rete	157.417.241	165.351.308	156.662.749
di cui con certificazione da fonte rinnovabile (GO)	5.029.010	5.061.000	5.961.000
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	0	0	3.386.575
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale + Impianto fotovoltaico in EPC	10.965.793	11.516.245	11.899.001
Consumo di energia elettrica acquistata	173.412.044	181.928.553	177.909.326

Gri 302-1 | Energia elettrica autoprodotta (kWh)

	2018	2019	2020
Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e consumata	49.411.190	47.376.005	53.828.130
Impianto fotovoltaico	4.343.191	4.266.203	3.911.758
Cogeneratore alimentato a gas metano	40.290.901	38.388.206	44.867.263
Cogeneratore alimentato a biogas	4.777.098	4.721.596	5.049.109
Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e venduta	9.816.999	10.112.864	9.841.172
Cogeneratore alimentato a biogas	5.029.010	4.986.954	4.998.387
Cogeneratore alimentato a gas metano	28.999	31.552	299.616
Impianti fotovoltaici	4.758.991	5.094.358	4.543.169

Gri 302-1 | Energia termica consumata (Std m³)

	2018	2019	2020
Energia termica acquistata	1.054.813	770.311	1.097.967
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	0	0	266.048
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale	1.054.813	770.311	831.919
Energia termica autoprodotta	3.688.071	3.821.304	4.763.799
Cogeneratore alimentato a gas metano	2.839.679	3.278.430	4.191.001
Cogeneratore alimentato a biogas	848.393	542.874	572.798

Gri 302-1, 302-3 | Energia consumata (GJ) e Intensità energetica (MJ/kg di vivo)

	2018	2019	2020
Diesel	55.091	68.696	53.732
GPL	147.689	122.142	144.129
Gas naturale	1.282.916	1.260.958	1.252.712
di cui venduto	(104)	(114)	(1.079)
Biogas	106.275	93.675	103.117
di cui venduto	(18.104)	(17.953)	(17.994)
Energia elettrica	582.338	610.623	578.068
di cui venduta	(17.132)	(18.340)	(16.355)
Energia termica	37.185	27.194	38.737
Totale	2.232.761	2.206.680	2.206.453
Intensità energetica	4.667	4.837	4.536

Emissioni***Gri 305-1 | Emissioni Scope 1 (tCO₂eq)**

	2018	2019	2020
Diesel	4.146	4.659	3.960
GPL	9.402	7.756	8.380
Gas naturale	74.403	75.702	74.976
Perdite di gas refrigeranti	8.575	11.542	8.598
Stabulazione	4.842	3.510	3.221
Totale	101.375	103.174	99.141

* Il perimetro dei dati relativi alle emissioni di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

Gri 305-2 | Emissioni Scope 2 (tCO₂eq)

	2018	2019	2020
Energia Elettrica Location Based	60.679	61.229	54.227
Energia Elettrica Market Based	76.166	79.239	69.074
Energia termica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	32	25	146
Energia elettrica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	41	39	208
Energia termica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	-	-	530
Energia elettrica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	-	-	1.851
Energia termica autoprodotta	17	13	101
Totale Location Based	60.728	61.267	55.005
Totale Market Based	76.256	79.315	71.911

Gri 305-3 | Emissioni Scope 3 (tCO₂eq)

	2018	2019	2020
Acquisti di beni e servizi *	1.592.597	1.620.659	1.445.570
Catena logistica a monte	21.443	20.607	18.535
Rifiuti generati dalle attività produttive	1.040	1.028	986
Viaggi aziendali **	179	160	10
Pendolarismo dei dipendenti	4.985	5.500	4.583
Catena logistica a valle	31.424	30.371	30.674
Processamento dei prodotti venduti	8.066	7.372	9.467
Trattamento a fine vita dei prodotti venduti	15.560	9.240	6.641
Totale	1.670.130	1.694.937	1.517.534

* Tale categoria comprende il packaging, le materie prime, gli allevamenti in soccida, i polli e i tacchini acquistati per la Tral e il trasporto delle materie prime.

** Tale categoria comprende i viaggi di lavoro effettuati tramite aerei e treni.

Gri 305-4 | Intensità emissioni Ghg (tCO₂eq/kg di vivo)

	U.M.	2018	2019	2020
Emissioni totali (Scope 1+2+3)	tCO ₂ eq	1.847.761	1.877.427	1.688.586
Intensità emissiva	tCO₂eq/kg di vivo	0,0038623	0,0041151	0,0034716

Acqua***Gri 303-3 | Prelievo idrico per fonte (ML)**

	2018	2019	2020
Prelievo da acque superficiali	662	685	682
Prelievo da pozzi	1.527	1.489	1.658
Prelievo da acquedotti	1.190	1.125	1.136
Prelievo da acqua reimessa in circolo	587	614	661
Totale prelievo idrico**	3.967	3.913	4.137

* Il perimetro dei dati relativi ai consumi e agli scarichi idrici di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

** Nel 2020, tutte le aree presso le quali sono presenti gli stabilimenti del Gruppo sono state identificate come aree a medio-alto stress idrico. In particolare, lo stress idrico fa riferimento alla capacità o incapacità di soddisfare la domanda di acqua, sia umana che ecologica. Lo stress idrico può fare riferimento alla disponibilità, alla qualità o all'accessibilità dell'acqua. Per l'implementazione di tali valutazioni è stato utilizzato lo strumento Aqueduct Water Risk Atlas, attraverso il quale sono state identificate le zone a stress idrico.

Gri 303-4 | Scarico idrico per destinazione (ML)

	2018	2019	2020
Scarico in acque superficiali	2.693	2.618	2.812
Scarico in pubblica fognatura	231	204	217
Totale scarico idrico	2.924	2.822	3.029

Gri 303-5 | Consumo di acqua (ML)

	2018	2019	2020
Prelievo idrico totale	3.967	3.913	4.137
Scarico idrico totale	2.924	2.822	3.029
Acqua riutilizzata	587	614	661
Consumo totale di acqua	456	477	447

Rifiuti**Gri 303-3, 306-4, 306-5 | Rifiuti prodotti suddivisi per tipologia di smaltimento (t)**

	2018	2019	2020
Rifiuti pericolosi			
Recuperati	519	41	24
Smaltiti	27	33	34
Rifiuti non pericolosi			
Recuperati	35.814	32.404	31.737
Smaltiti	695	1.847	962
Totale rifiuti recuperati	36.333	32.446	31.762
Totale rifiuti smaltiti	723	1.880	996
Totale rifiuti	37.055	34.326	32.758

Gri Content Index

Il materiale contenuto nel presente Report di Sostenibilità fa riferimento alle seguenti Informative Gri. Se non altrimenti specificato, le Informative citate sono state utilizzate nella loro interezza.

Gri Standard	Disclosure	Descrizione	Riferimento	Omissioni - Note
Indicatori generali degli Standard Gri – 101: Foundation 2016				
Gri 102 General disclosure 2016				
Profilo organizzazione	102-1	Nome dell'organizzazione	Nota metodologica	
	102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	L'identità del Gruppo	
	102-3	Luogo della sede principale	Nota metodologica	
	102-4	Luogo delle attività	Il Gruppo Amadori in numeri	
	102-5	Proprietà e forma giuridica	Nota metodologica	
	102-6	Mercati serviti	L'identità del Gruppo	
	102-7	Dimensione dell'organizzazione	L'identità del Gruppo	
	102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	L'attenzione verso i dipendenti; Appendice – Indicatori sociali	
	102-9	Catena di fornitura	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare; Creiamo valore sul territorio	
	102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrate modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	
Strategia	102-11	Princípio di precauzione	Nota metodologica	
	102-12	Iniziative esterne	L'impegno per la sostenibilità	
	102-13	Adesione ad associazioni	Creiamo valore sul territorio - il sostegno alla filiera avicola nazionale	
Etica e integrità	102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder	
Governance	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	I valori aziendali; L'integrità e l'etica aziendale	
	102-18	Struttura della governance	L'identità del Gruppo; L'integrità e l'etica aziendale	

Stakeholder engagement	102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	La rete degli stakeholder
	102-41	Accordi di contrattazione collettiva	Il 100% dei dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva
	102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	La rete degli stakeholder; L'impegno per la sostenibilità
	102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	La rete degli stakeholder; L'impegno per la sostenibilità
	102-44	Temi e criticità chiave sollevati	L'impegno per la sostenibilità
	102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica
	102-46	Definizione del contenuto del Report e perimetri dei temi	L'impegno per la sostenibilità; Nota metodologica
	102-47	Elenco dei temi materiali	L'impegno per la sostenibilità; Nota metodologica
	102-48	Revisione delle informazioni	Il Report 2020 è il primo Report di Sostenibilità pubblicato da Amadori
	102-49	Modifiche nella rendicontazione	Il Report 2020 è il primo Report di Sostenibilità pubblicato da Amadori
Pratiche di rendicontazione	102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica
	102-51	Data del Report più recente	Il Report 2020 è il primo Report di Sostenibilità pubblicato da Amadori
	102-52	Periodicità della rendicontazione	Annuale
	102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il Report	Nota metodologica
	102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai Gri Standards	Nota metodologica
	102-55	Indice dei contenuti Gri	Gri Content Index
	102-56	Assurance esterna	Nota metodologica
	Temi economici (Gri 200)		
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
Gri 201 Performance economiche 2016	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Creiamo valore sul territorio
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Creiamo valore sul territorio
	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Creiamo valore sul territorio Appendice - Indicatori economici
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
Gri 204 Pratiche di approvvigionamento 2016	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Una catena di fornitura locale Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Una catena di fornitura locale Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare Appendice - Indicatori economici
	204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	Una catena di fornitura locale
Gri 205 Anticorruzione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	L'integrità e l'etica aziendale
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'integrità e l'etica aziendale
	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	L'integrità e l'etica aziendale

Gri 206 Comportamento o anticoncorrenziale 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	L'integrità e l'etica aziendale
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'integrità e l'etica aziendale
	206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	L'integrità e l'etica aziendale
Temi ambientali (Gri 300)			
Gri 301 Materiali 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	La gestione degli aspetti ambientali
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La gestione degli aspetti ambientali
	301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
Gri 302 Energia 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento
	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice - indicatori ambientali
Gri 303 Acqua e scarichi idrici 2018	302-3	Intensità energetica	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice - indicatori ambientali
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	La gestione degli aspetti ambientali
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La gestione degli aspetti ambientali
Gri 303 Acqua e scarichi idrici 2018	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	La gestione degli aspetti ambientali
	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	La gestione degli aspetti ambientali
	303-3	Prelievo idrico	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	303-4	Scarico di acqua	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	303-5	Consumo di acqua	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali

Gri 305 Emissioni 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento
	305-1	Emissioni dirette di Ghg (Scope 1)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; Appendice - indicatori ambientali
	305-2	Emissioni indirette di Ghg da consumi energetici (Scope 2)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento
	305-3	Altre emissioni indirette (Scope 3)	Appendice - Indicatori ambientali
Gri 306 Rifiuti 2020	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	La gestione degli aspetti ambientali
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La gestione degli aspetti ambientali
	306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi legati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	306-2	Gestione degli impatti significativi legati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	306-3	Rifiuti prodotti	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
Gri 307 Compliance ambientale 2016	306-4	Rifiuti recuperati e non destinati allo smaltimento	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	L'integrità e l'etica aziendale
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'integrità e l'etica aziendale
	307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	L'integrità e l'etica aziendale
Gri 308 Valutazione ambientale dei fornitori 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
Temi sociali (Gri 400)			
Gri 401 Occupazione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	L'attenzione verso i dipendenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'attenzione verso i dipendenti
	401-1	Nuove assunzioni e turnover	L'attenzione verso i dipendenti; Appendice - indicatori sociali

Gri 403 Salute e sicurezza dei lavoratori 2018	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	La salute e sicurezza in tutta la filiera
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	La salute e sicurezza in tutta la filiera
Gri 404 Formazione e istruzione 2016	403-9	Infortuni sul lavoro	La salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice - indicatori sociali
	403-10	Malattie professionali	La salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice - indicatori sociali
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Formazione e crescita professionale
Gri 416 Salute e sicurezza dei clienti 2016	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Formazione e crescita professionale
	404-1	Ore medie di formazione annua dei dipendenti	Formazione e crescita professionale; Appendice - indicatori sociali
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi
Gri 414 Valutazione sociale dei fornitori 2016	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi
	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare

Gri 417 Marketing ed etichettatura 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
	417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare
Gri 419 Compliance Socio economica	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	L'integrità e l'etica aziendale
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'integrità e l'etica aziendale
	419-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	L'integrità e l'etica aziendale
Altri temi non Gri			
Benessere degli animali	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del Gruppo Amadori; Nota metodologica
	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Il benessere degli animali
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il benessere degli animali

