

# Report di Sostenibilità 2021





# Indice

Lettere agli stakeholder	05
Premessa	07
Il gruppo Amadori: crescita ed evoluzione secondo una logica di filiera integrata, innovativa e sostenibile	09
I valori aziendali	10
Il futuro ci appartiene: Mission, Vision e Purpose	
Mappa dei valori del gruppo	11
Il gruppo Amadori in numeri	12
L'identità del gruppo	12
Una storia di continua innovazione	12
La nostra storia	16
La governance	18
La rete degli stakeholder	20
La filiera Amadori	21
La nostra filiera	24
Le certificazioni	25
I prodotti	26
Le filiere di alta qualità Amadori	27
L'innovazione in azienda	27
L'integrità e l'etica aziendale	28
L'impegno per la sostenibilità	29
La strategia Dal produttore al consumatore: opportunità per un sistema alimentare sostenibile	29
Il percorso di sostenibilità del gruppo	30
L'analisi di materialità del gruppo Amadori	31
I temi del gruppo e gli obiettivi internazionali e comunitari	33
Attenzione al cliente, al benessere degli animali e all'innovazione dell'offerta	37
La qualità dei prodotti e dei sistemi	38
Una filiera sicura e controllata	38
Il benessere degli animali	43
Formazione e innovazione per la tutela del benessere	43
Le eccellenze Amadori: simbolo di sicurezza e alta qualità	45
Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare	50
Software e digitalizzazione per una migliore tracciabilità	50
Monitorare la catena di fornitura	52
Filiera integrata a ridotto impatto ambientale	55
La gestione degli aspetti ambientali	56
Zoomangimistica	57

Trasformazione alimentare e filiali	62
Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento	68
Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del gruppo	68
Le emissioni Ghg del gruppo	73
Un trasporto sempre più sostenibile	77
 <b>Per le comunità e la valorizzazione dei territori</b>	 79
Creiamo valore sul territorio	80
Una catena di fornitura locale	81
L'impatto sulla comunità locale	82
Iniziative di carattere sociale	82
Iniziative di carattere culturale e di ricerca	83
Iniziative di carattere sportivo	83
Il sostegno alla filiera avicola nazionale	84
 <b>Le persone del gruppo Amadori</b>	 87
L'attenzione verso i dipendenti	88
Formazione e crescita professionale	90
Comunicazione e coinvolgimento dei dipendenti	92
 Salute e sicurezza in tutta la filiera	 93
Salute e sicurezza: Mangimifici e impianti di trasformazione alimentare (Tral)	96
Salute e sicurezza: Allevamenti e Incubatoi	99
Salute e sicurezza: lavoratori esterni	100
 <b>Nota metodologica</b>	 103
Nota metodologica	104
I principi per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del Report di Sostenibilità	106
Rendicontazione e metodologia di calcolo	108
 <b>Appendice</b>	 109
Indicatori economici	110
Indicatori sociali	110
Indicatori ambientali	114
 Gri Content Index	 119
 <b>Colophon</b>	 130

# Lettere agli stakeholder

Questa seconda edizione del Report di Sostenibilità, che analizza l'impegno del nostro gruppo dal punto di vista della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nel 2021, è la conferma per i nostri stakeholder di quanto queste tematiche siano determinanti nella visione strategica di Amadori.

Il futuro, è inutile nasconderlo, è sempre più imprevedibile. Lo scorso anno, nel presentare la prima edizione, parlavo di un 2020 che aveva stravolto le nostre vite. Il 2021 per la nostra azienda, così come per il nostro Paese, ha segnato un deciso recupero a livello economico e ha generato un'iniezione di fiducia grazie alla campagna vaccinale. Per quanto ci riguarda, il 2021 è stato segnato dal buon esito delle strategie aziendali e commerciali e da continui investimenti su tutta la filiera. L'influenza aviaria e l'aumento progressivo dei costi delle materie prime non ci hanno mai fatto abbassare la guardia e la nostra azienda, così come l'intero comparto, ha saputo affrontare bene, pur con difficoltà, queste crisi. I risultati che emergono dal bilancio finanziario consolidato, fatturato in aumento a 1,362 miliardi di euro ed EBITDA a 85,9 milioni di euro, confermano che la strada intrapresa è quella giusta.

Quanto sta accadendo da fine febbraio in Ucraina ci pone di fronte a un inatteso terremoto, ancora più complesso perché siamo appena usciti da una crisi sanitaria e ci troviamo davanti a fatti di cui avevamo memoria solo dai racconti dei nostri padri o dai libri di storia. L'aumento vertiginoso dei prezzi dell'energia e il rischio di una crisi alimentare, dirette conseguenze della guerra, pongono nuove sfide che sono sicuro riusciremo ad affrontare lavorando in sinergia con tutta la nostra filiera. Infine, l'attuale crisi climatica ci invita a mettere in atto azioni che possano contribuire alla riduzione del nostro impatto ambientale, se pensiamo al futuro delle nuove generazioni. Dalla nostra posizione possiamo essere certi che, come in passato, abbiamo forze e risorse per continuare ad essere protagonisti attivi del nostro futuro. Il gruppo Amadori ha piani chiari e ben definiti, riassunti nei nostri valori: sostenibilità ambientale, sociale ed economica, l'importanza di avere una filiera integrata, italiana e tracciabile, oltre al sostegno alle nostre persone, alle comunità di cui facciamo parte, ai territori che ci ospitano. Tutto ciò fa parte della nostra cultura e ci accompagna nel nostro lavoro di portare ogni giorno sulle tavole degli italiani prodotti sani, gustosi e controllati avendo cura del benessere degli animali che alleviamo.

In questo contesto difficile, ognuno dovrà continuare a fare la sua parte, ancora meglio di prima, perché maggiori complessità necessitano di maggiore impegno e responsabilità. Non siamo statisti o ambasciatori, ma possiamo essere persone responsabili, con un forte senso del dovere e un'etica semplice quanto nobile, che fece grande l'Italia nel dopoguerra. Credo fortemente in questi valori, oggi più che mai.

Flavio Amadori  
Presidente Amadori S.p.a.

Come ricorderemo il 2021? Un intermezzo di normalità, incastrato fra due grandi crisi esogene (Covid-19 e invasione russa dell'Ucraina), che hanno esacerbato complessità dirette già esistenti nel nostro comparto come l'influenza aviaria e l'aumento dei costi delle materie prime? Oppure è l'inizio, come sostengono gli esperti di politica internazionale, di un riassetto economico-politico-sociale? O un'altra puntata della perdurante instabilità che, dalla bolla della new economy in poi, sta caratterizzando il XXI secolo?

Il rischio di perdersi in analisi complicate, come di cadere in ovvia, è facile. Meglio ripartire dal proprio giardino di casa, tenendo lo sguardo aperto al mondo; iniziamo dagli importanti risultati che il gruppo ha ottenuto nel 2021, a livello economico ma anche in ambito di rendicontazione non finanziaria.

Nella presentazione del primo Report di Sostenibilità avevo definito il 2020 un anno sfidante, in cui il gruppo Amadori ha messo alla prova tutta la sua capacità di resilienza. Il 2021 non è stato da meno. Tuttavia, siamo stati capaci di cogliere le opportunità che la ripresa dei mercati e dei consumi ci hanno portato, in una situazione difficile e segnata, per il settore, dall'emergenza legata all'influenza aviaria e dal vertiginoso aumento dei costi delle materie prime. A livello di business siamo tornati a crescere nei canali che erano stati bloccati dalla pandemia. Gli investimenti industriali su tutta la filiera sono continuati: innovazione, integrazione, sostenibilità, digitalizzazione sono le parole chiave del nostro piano di sviluppo, che ci permette di essere riconosciuti da clienti e consumatori come partner dalla massima affidabilità per qualità e differenziazione dell'offerta.

Il successo commerciale delle filiere di alta qualità, ad esempio quelle caratterizzate dall'assenza di antibiotici, e dei prodotti elaborati danno ragione ai nostri piani di crescita, volti a elevare costantemente l'offerta Amadori. Nel 2021 abbiamo inoltre fatto il nostro ingresso nel segmento della colazione e della merenda con i nuovi impasti freschi per pancake, a conferma della propensione alla ricerca e all'innovazione di prodotto che caratterizza il gruppo.

L'impegno verso la sostenibilità viaggia di pari passo con lo sviluppo industriale. Sono tanti i tavoli aperti coi business partner strategici su questo fronte, dalla logistica al packaging. Per quanto riguarda il primo aspetto, nel 2021 abbiamo scelto di monitorare le nostre performance logistiche iniziando una collaborazione con Green Router al fine di effettuare una mappatura puntuale delle emissioni legate al trasporto logistico lungo tutta la filiera integrata. Dal punto di vista del packaging, invece, abbiamo coinvolto i nostri business partner nella Green Packaging Challenge, un'iniziativa volta a rinnovare e ripensare aspetti chiave della catena del valore.

L'Agrifood italiano ha una grande opportunità e il gruppo Amadori vuole fare la propria parte nel percorso verso la transizione ecologica, pur davanti ai repentini cambiamenti di scenario. Per questo dobbiamo continuare a sviluppare un nuovo approccio produttivo fondato sul rispetto dell'ambiente, delle persone e degli animali, garantendo allo stesso tempo un prodotto di qualità e sicuro. Questi obiettivi ci permetteranno, inoltre, di essere allineati alle finalità della strategia Farm to Fork, al centro del Green Deal europeo. Per fare ciò, non possiamo che continuare a farci guidare dalla filiera integrata, la nostra bussola. Una filiera italiana, architrave della crescita e barriera in caso di crisi. E ribadisco quanto scrissi nella scorsa edizione del Report: per vincere è necessario che tutti gli attori della filiera, diretti e indiretti, e i nostri stakeholder siano nostri compagni di viaggio.

Francesco Berti  
Amministratore Delegato Amadori S.p.a.

## Premessa

Per questo Report di Sostenibilità, il gruppo Amadori ha confermato la scelta 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 2021 (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. In accordo con i GRI Standards, i contenuti di questo Report sono 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. 79).



ATTENDERE  
INTERVento Soccorso Incendio  
TERRITORIO PROTEG.  
L.F. DIREZIONE

# Il gruppo Amadori: crescita ed evoluzione secondo una logica di filiera integrata, innovativa e sostenibile

*La sostenibilità ambientale, economica  
e sociale, l'importanza di una filiera  
integrata, il benessere degli animali,  
della comunità e delle persone, la continua  
innovazione, sono solo alcuni dei valori  
che ispirano l'operato di Amadori*

## I valori aziendali

### **Il futuro ci appartiene: Mission, Vision e Purpose**

Con la definizione della Mission, della Vision e del Purpose, il gruppo Amadori ha voluto dare forma alle idee che orienteranno le sue decisioni strategiche e operative, delineando la rotta che il gruppo seguirà per condurre l'azienda nel futuro. Con la Mission è stata definita la ragione di esistere del gruppo e le attività nelle quali intende impegnarsi. La Vision rappresenta il profilo dell'azienda nel medio e lungo termine, nell'ambito del mercato di riferimento. Il Purpose è la promessa di fiducia del gruppo, di una relazione unica, distintiva, dotata di un'identità, che abbia al centro non più il cliente o il consumatore, ma la persona.

# 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 del gruppo

Amadori, settima impresa dell'agrifood in Italia,<sup>1</sup> è da sempre caratterizzato da valori impre-scindibili che il gruppo vuole confermare e rimarcare ogni giorno attraverso le sue attività. Nella costruzione di un solido percorso di crescita, è determinante un'assunzione di responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder, animata da una chiara e condivisa definizione del progetto che guida tutto il gruppo. Per questo Amadori ha voluto anche definire una mappa dei valori, che per un'impresa che opera in contesti altamente complessi è il risultato delle performance collegate alla reputazione, espressione valoriale e patrimoniale che sottopone l'operato del gruppo al giudizio di parti terze: in particolare, il loro sviluppo è soggetto al consenso degli stakeholder. Oggi i valori del gruppo Amadori si possono identificare in sette parole chiave, ognuna delle quali è ulteriormente declinata:



Questo insieme di parole determina un vero e proprio ecosistema valoriale solido, sostanziale ma anche in costante evoluzione. Perché è la capacità di innovare e di saper parlare alle persone ogni giorno in modo nuovo e originale, rispondendo ai loro bisogni e desideri, che rappresenta da sempre uno dei tratti distintivi alla base dell'operato di Amadori. Grazie all'ispirazione che è dietro a questi valori e che muove l'operato di tutti coloro che lavorano all'interno della sua filiera, Amadori è in grado 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.

1. Fonte: Elaborazioni Food su dati Mediobanca

## Il gruppo Amadori in numeri

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), all'ingrosso, all'export e all'e-commerce il gruppo opera in vari canali di vendita, che hanno necessità molto diverse per tipologia sia di prodotti sia di servizi e logistica.

### Fatturato

**1.362**

milioni di euro

### Ebitda

**85,9**

milioni di euro

### Patrimonio netto

**296**

milioni di euro



### Addetti

**9.244**

unità mediamente  
presenti nell'esercizio



### Investimenti

**95**

milioni di euro  
nel corso dell'esercizio

Amadori detiene circa il 30% delle quote del mercato avicolo italiano, posizionandosi al secondo posto nella produzione avicola nazionale,<sup>2</sup> e può contare su 9.244 collaboratori (dato al 31.12.2021) e più di 800 allevamenti, sia a gestione diretta che in convenzione. Amadori si distingue sul mercato per la gestione integrata della propria filiera italiana, formata da 6 stabilimenti di trasformazione alimentare, 5 incubatoi, 4 mangimifici e 1 in conto lavorazione, oltre 800 allevamenti a gestione diretta e in convenzione, 3 piattaforme logistiche e 19 centri di distribuzione fra filiali e agenzie, che garantiscono una distribuzione profonda e mirata in tutta Italia. Il gruppo ha una presenza capillare sul territorio nazionale, con stabilimenti e centri logistici presenti in tutta la penisola.

## L'identità del gruppo

### Una storia di continua innovazione

La storia di Amadori è un percorso di crescita continua che inizia in Romagna intorno agli anni Trenta del secolo scorso, quando Ondina e Agostino Amadori, insieme 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, iniziando un percorso imprenditoriale e di innovazione che, nel corso dei decenni, trasformerà Amadori in un'azienda a gestione manageriale, tra i leader del proprio comparto e ai vertici del settore agroalimentare italiano, pur continuando ad essere guidata da una radicata passione che trae le sue origini dal territorio d'origine dei fondatori, la Romagna.

2. Fonti: VetInfo – Sistema Informativo Veterinario



Stabilimenti  
e siti produttivi

**16**



Allevamenti

**800**



Quota  
di mercato

**30%**  
nel settore  
avicolo



Principali aree  
di attività

**pollo, tacchino,  
uova, suino**



Referenze  
di prodotto

**1.500**



Dipendenti  
donne

**51%**



Ore medie  
di formazione

**4,5**



## Risorse per assicurazione qualità

**53****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

**10****veterinari**

interni a presidio dell'area zootechnica

**Un presidio di veterinari ASL**

per ogni stabilimento produttivo



## Tecnici di allevamento, a supporto degli allevatori

**51****persone**

a presidio dell'area Zootechnica

**Costante monitoraggio**

a supporto dell'applicazione delle Buone Pratiche di Allevamento



## Esperti nutrizionisti

**2****nutrizionisti** 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

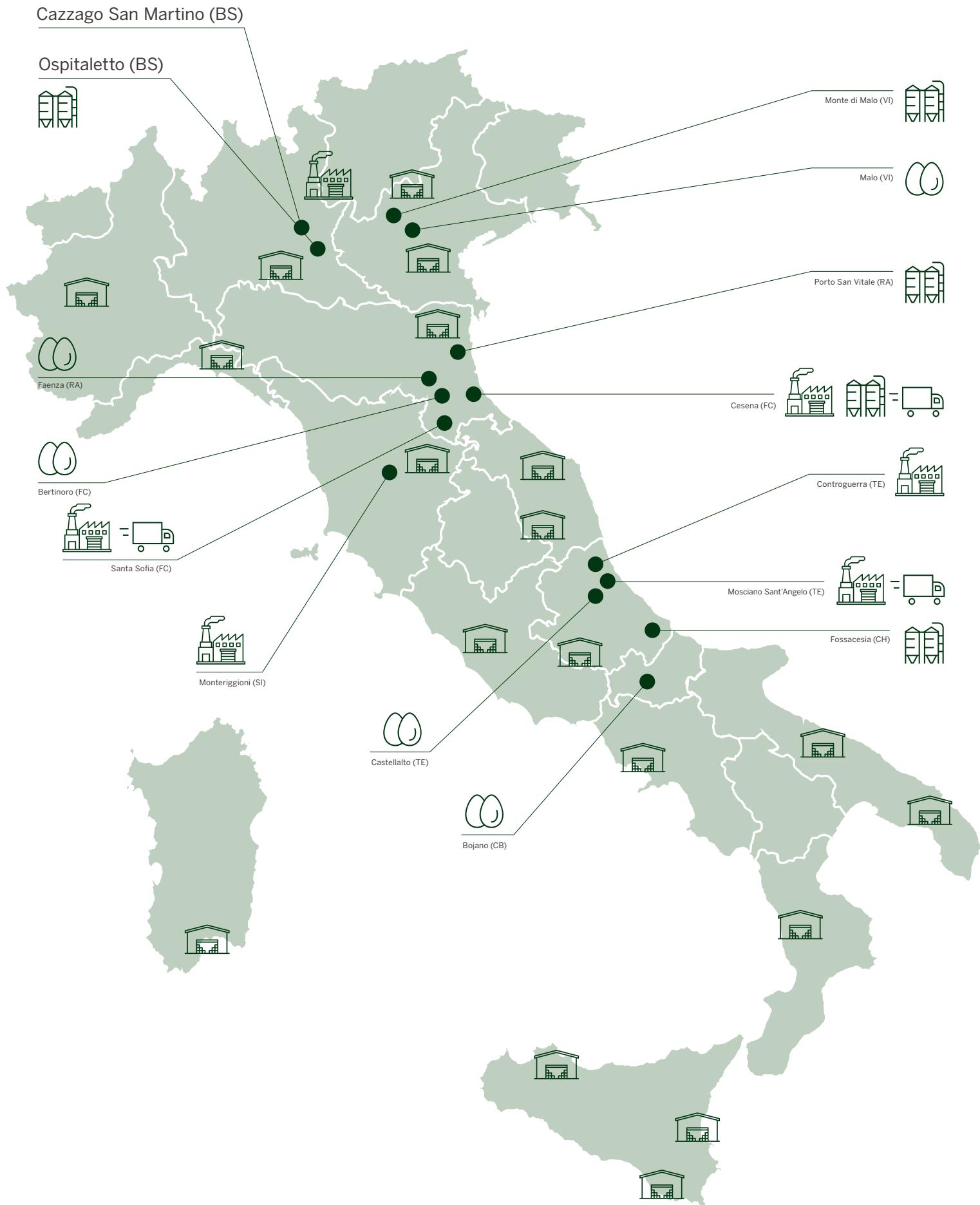
**Oltre****560 mila**

analisi microbiologiche, sierologiche, chimiche, di biologia molecolare e diagnostica dai Laboratori interni in un anno

**98 mila****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



# La nostra storia



## 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.

## 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 Il Campese in Puglia.

**2009**

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

**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.

## 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.

**2021**

Primo Report di Sostenibilità.

## La governance

Ai sensi dello Statuto societario e in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 2380 c.c., il modello di corporate governance adottato 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.. L'Assemblea rappresenta uno degli stakeholder principali della società e ha l'obiettivo di massimizzare il valore complessivo dell'azienda nel lungo periodo.
  - dall'Organo Amministrativo, a cui è affidata una funzione deliberativa in merito alla gestione dell'impresa e al cui interno sono presenti amministratori non esecutivi ed esecutivi; questi ultimi rappresentano la società e svolgono le funzioni ad essi delegati. L'Organo Amministrativo è attualmente composto da 7 membri, 4 dei quali riconducibili alle famiglie fondatrici del gruppo\*. Gli altri membri dell'organo amministrativo risultano indipendenti senza alcuna partecipazione in società appartenenti al gruppo.
  - 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. Nominato nel corso del 2020, è costituito da tre sindaci effettivi e due supplenti e svolge inoltre una funzione di verifica dell'adeguatezza del sistema di controllo interno.
  - 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 di sue controllate. La società a cui è stato affidato l'incarico, è una delle Big Four presenti sul mercato internazionale della revisione aziendale e corrisponde alla società Deloitte & Touche S.p.A..
  - dall'Organismo di Vigilanza che, nominato ai sensi del D. Lgs. 231/2001 nel corso del 2020, è costituito da due componenti di comprovata esperienza in materia ispettiva e consulenziale e riporta al massimo vertice aziendale operativo ovvero all'organo amministrativo nel suo complesso. È responsabile di sorvegliare e di verificare regolarmente l'efficacia del Modello Organizzativo, di segnalare al Consiglio di Amministrazione eventuali defezioni del Modello stesso, proponendone anche eventuali aggiornamenti in seguito a modifiche normative od organizzative.
- \* L'attuale consiglio di amministrazione è in carica fino all'approvazione del bilancio 2021.

## 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*  
Marco Targhini

---

## Organismo di vigilanza

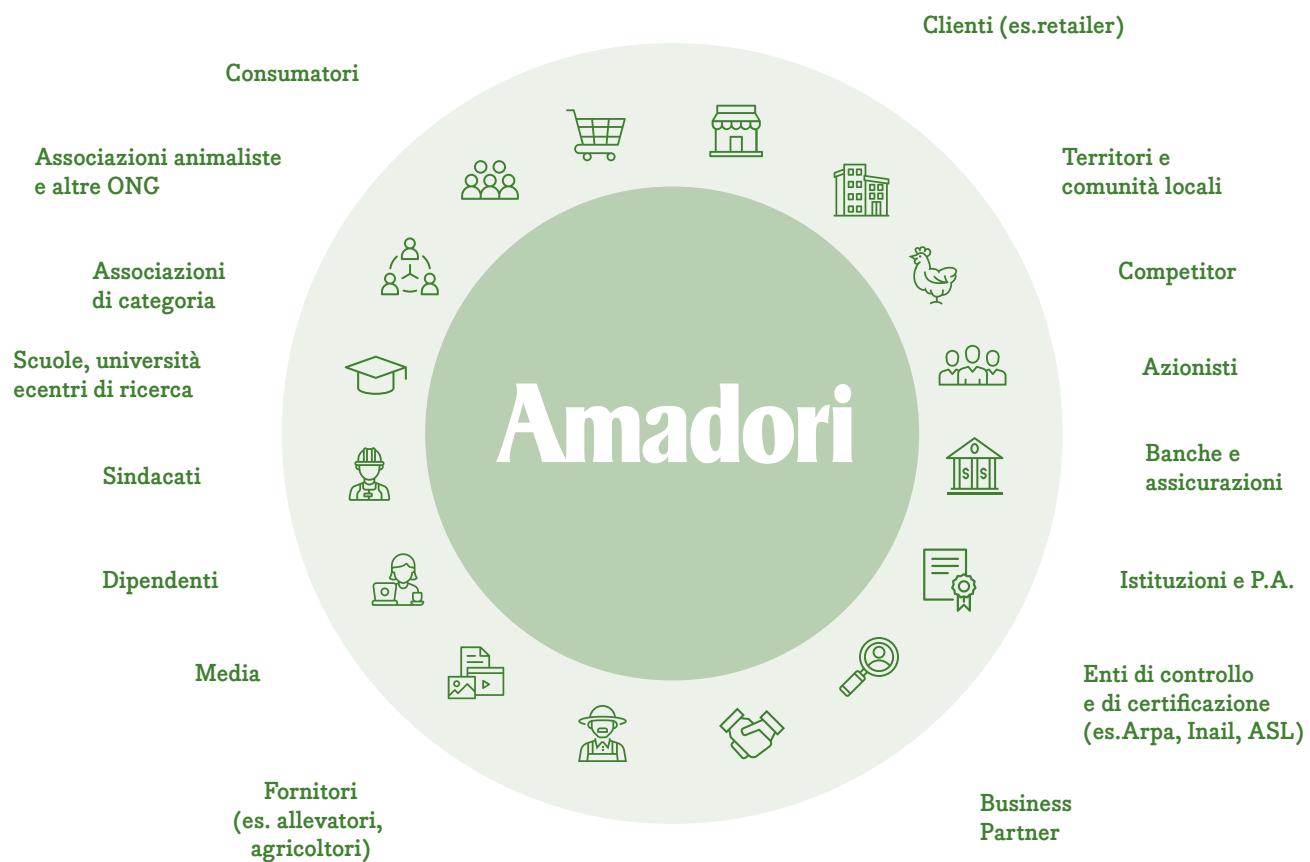
*Componente esterno con funzione di Presidente*  
Stefano Domenichini

*Internal Auditing, Risk and Reputation Manager*  
Fabio Barnabè

## La rete degli stakeholder

A valle di un'analisi delle attività condotte dal gruppo, sia di quelle in ambito business sia di quelle non strettamente ad esso connesse, e di una mappatura della struttura e della filiera integrata, sono stati individuati i principali "stakeholder", o portatori di interesse, di Amadori.

Gli stakeholder sono tutti gli individui o le entità che possono ragionevolmente essere influenzati in modo significativo dalle attività, dai prodotti e dai servizi di Amadori, o le cui azioni possono incidere sulla capacità del gruppo di attuare con successo le proprie strategie e raggiungere gli obiettivi aziendali prefissati. In virtù delle differenti tipologie di esigenze, aspettative e relazioni in essere con il gruppo, gli stakeholder di Amadori 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, servizio clienti (numero verde, e-mail)
Clienti	Eventi aziendali, eventi pubblici istituzionali, visite in azienda e incontri privati
Territorio e comunità locali	Media, sponsorizzazioni, eventi pubblici istituzionali, incontri privati
Competitor	Associazione di categoria
Azionisti	Eventi aziendali, incontri privati
Banche e assicurazioni	Incontri istituzionali, eventi aziendali, incontri privati, media
Istituzioni e P.A.	Incontri istituzionali, 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	Associazione di categoria, incontri privati

## La filiera Amadori

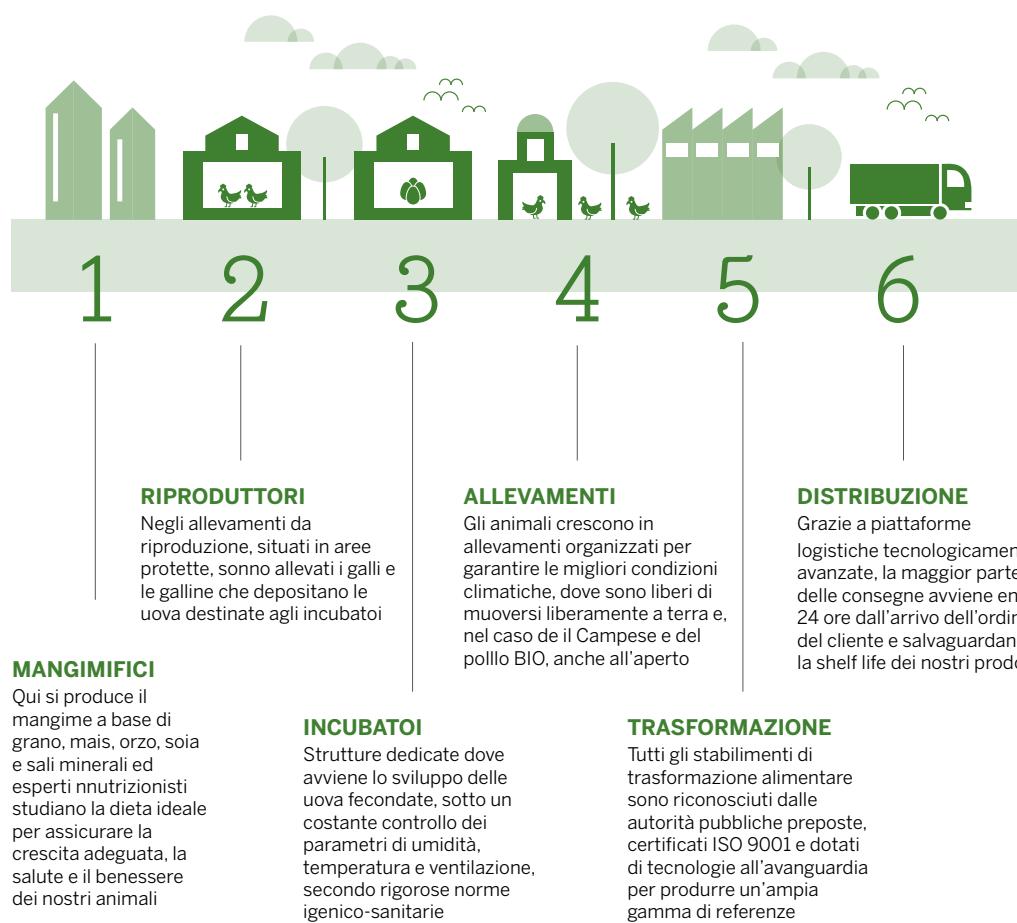
Il gruppo Amadori fonda la parte più importante delle sue attività nella gestione completa e integrata della filiera **del pollo e del tacchino**, occupandosi di tutte le fasi produttive: dalla acquisizione delle materie prime alla **produzione di mangime**; dalla fase di gestione e crescita degli animali (riproduzione, fecondazione e allevamento) alle fasi di macellazione e trasformazione alimentare, per arrivare alla commercializzazione e distribuzione del prodotto finito. Il gruppo gestisce anche una filiera **del suino**, integrata fino alla fase d'ingrasso, e quella delle uova e degli ovoprodotti. 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.





# La nostra filiera



Fonte 6: Descrizione della filiera integrata del Gruppo

# Le certificazioni

## Affidabilità certificata

Dal 1999 il nostro sistema di gestione della qualità è certificato secondo lo **standard internazionale ISO 9001**. Negli anni, in base alle peculiarità di ogni sito produttivo, abbiamo conseguito **altre certificazioni a ulteriore conferma della nostra affidabilità**. Di seguito le principali:

### **Uni En Iso 22005**

Relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

### **Uni Cei En Iso/lec 17025**

Accreditamento dei laboratori da parte dell'ente Accredia

### **International Food Standard (Ifs food)**

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

### **Iscc eu**

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

### **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)

### **Dtp Csqa 035**

### **Dtp Csqa 126**

Certificazione di filiera avicola controllata

### **ICT UNI/PdR 43.2:2018**

Certificazione del Sistema di Protezione dei dati personali



### **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

## 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 sue filiere di alta qualità: Il Campese, pollo certificato 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 ai desideri dei consumatori di oggi, attenti al prezzo ma soprattutto alla qualità e 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 preparazione a base di carne con verdure, uova e ovoprodotti, fra cui i nuovi impasti freschi per pancake (nelle tre versioni Classica, Proteica e 100% Vegetale), lanciati nel corso del 2021 e che hanno rappresentato l'ingresso di Amadori nel segmento della colazione e della merenda.



## Le Filiere di Alta Qualità Amadori



## L'innovazione in azienda

Rimanere al passo con i cambiamenti (tecnologici, legislativi, di processo e mercato) diventa particolarmente sfidante per le aziende a causa dell'elevato numero di variabili che impattano sul business. Da qualche anno, Amadori ha deciso di trasformare queste sfide in opportunità. Ha così creato all'interno dell'azienda una funzione Innovazione, la quale ha creato come prima tappa di questo nuovo percorso un manifesto delle linee d'azione dell'innovazione, fondato su tre capisaldi:

- 1) Diffondere la cultura dell'innovazione
- 2) Strutturare un modello di governance basato su ruoli e modelli operativi snelli e flessibili
- 3) Aprire i confini aziendali anche a competenze esterne in un'ottica di open innovation, creando un ecosistema dell'innovazione

I tre capisaldi del manifesto rappresentano per Amadori il punto di partenza che in questi anni ha portato allo sviluppo di diverse iniziative di innovazione che hanno coinvolto tutta la popolazione aziendale (progetto "Spazio alle Tue Idee") e portato alla creazione della Innovation Community, team di lavoro transfunzionale focalizzato a stimolare e promuovere nuovi progetti d'innovazione. L'azienda ha inoltre coinvolto i propri business partner in iniziative volte a rinnovare e ripensare aspetti chiave della propria catena del valore ("Green Packaging Challenge"). Infine, insieme a partner esterni l'azienda ha promosso programmi di accelerazione corporate per le migliori startup a livello internazionale in ambito food, per fornire soluzioni innovative volte a migliorare il core business dei corporate partner e a creare i nuovi business del futuro.

# L'integrità e l'etica aziendale

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 Amadori,<sup>3</sup> 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 relative al Decreto 231 sono passate dalle 62 del 2020 alle 145 del 2021. In aggiunta, va considerato che l'attività di verifica dell'Organismo di Vigilanza, svolta attraverso continuativi incontri con responsabili e addetti delle varie funzioni aziendali, rappresenta occasione di rinnovo e arricchimento degli aspetti formativi legati ai temi della compliance 231 riguardanti i processi aziendali dagli stessi gestiti. Infine, va sottolineato che il sistema 231 si basa sulla compliance normativa dei predetti processi e, pertanto, la formazione specificamente dedicata alla regolamentazione vigente nei vari settori di operatività (es: salute e sicurezza del lavoro, ambiente, sicurezza informatica, etc.) può essere considerata a tutti gli effetti parte integrante della formazione 231.

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. Esso 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.

3. 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.

*“Il Codice Etico di Amadori rappresenta la carta dei valori e dei principi ispiratori su cui si basano le attività del gruppo”*

La presenza di un Codice Etico e di un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ha consentito al gruppo Amadori di non rilevare significativi episodi adi corruzione, di comportamento anticoncorrenziale e di non compliance ambientale e socio-economica nel triennio 2019-2021. 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 stesse.<sup>4</sup> Il Ruolo centrale nel sistema di governance dell'organizzazione è assunto dal Consiglio di amministrazione,<sup>5</sup> responsabile della gestione delle linee di indirizzo strategiche e dell'effettivo funzionamento del sistema.

Nel 2021, il Consiglio di Amministrazione risulta formato da 7 componenti, tutti uomini, 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 Salute e la sicurezza in tutta la filiera).

## L'impegno per la sostenibilità

### **La strategia Dal produttore al consumatore: opportunità per un sistema alimentare sostenibile**

La pandemia Covid-19 ha continuato a rappresentare un elemento di criticità anche nel 2021, pur con l'inizio e il consolidamento a livello nazionale ed europeo della campagna vaccinale. I disastrosi effetti della crisi sanitaria nel 2020 si sono comunque riverberati sulla salute dei cittadini, 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, rese ulteriormente complesse dall'aumento dei costi delle materie prime e delle fonti energetiche, dall'altro ha creato delle opportunità per incrementarne la resilienza e l'affidabilità.



4. 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.
5. Si fa riferimento al CdA di Amadori S.p.A.

in risposta a questa necessità, la strategia Dal produttore al consumatore (Farm to Fork), al centro del nuovo Green Deal europeo,<sup>6</sup> 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 affronta le sfide poste per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili”*

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 i seguenti obiettivi:



**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**

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.

## Il percorso di sostenibilità del gruppo

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 sempre 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

6. 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.

sostenibilità legati al proprio business. Il gruppo Amadori ha da tempo introdotto strumenti di divulgazione finalizzati a raccontare 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 del suo impegno in tutti gli ambiti della filiera, descrivendone l'evoluzione e sottolineando un modo di fare impresa con al centro le persone, intese come dipendenti, consumatori e comunità, l'ambiente e i territori, la salute e il benessere animale.



Inoltre, dal 2019 il gruppo Amadori compila i questionari CDP<sup>7</sup> Climate Change e Forest, 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 nel 2021 del primo Report di Sostenibilità, allineato agli standard di rendicontazione più diffusi a livello internazionale: i GRI Sustainability Reporting Standards ("GRI Standards"), pubblicati dal *Global reporting initiative*.<sup>8</sup> Il presente Report, in continuità col precedente, ha l'obiettivo di descrivere i principali aspetti ambientali, sociali ed economici che caratterizzano il mondo Amadori e di comunicarli agli stakeholder che si relazionano quotidianamente con il gruppo.

## L'analisi di materialità del gruppo Amadori

In linea con le indicazioni dei GRI Standards, nel 2020 Amadori ha effettuato l'analisi di materialità, processo volto a individuare i propri temi materiali, ossia l'insieme delle tematiche in grado di riflettere gli impatti ambientali, sociali ed economici rilevanti dell'azienda o di influenzare le aspettative e le decisioni degli stakeholder. L'analisi di materialità, confermata anche per il 2021, rappresenta il punto di partenza per sviluppare una rendicontazione efficace e trasparente, in quanto determina i contenuti chiave da trattare all'interno di un report di sostenibilità.

Nell'ottica di individuare i temi di sostenibilità materiali per il gruppo, è stata 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 e 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, come ad esempio il 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 del gruppo, in modo tale da determinare e approvare le priorità aziendali in termini di sostenibilità. Sono stati così identificati 12 temi materiali, capaci di riflettere simultaneamente 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.

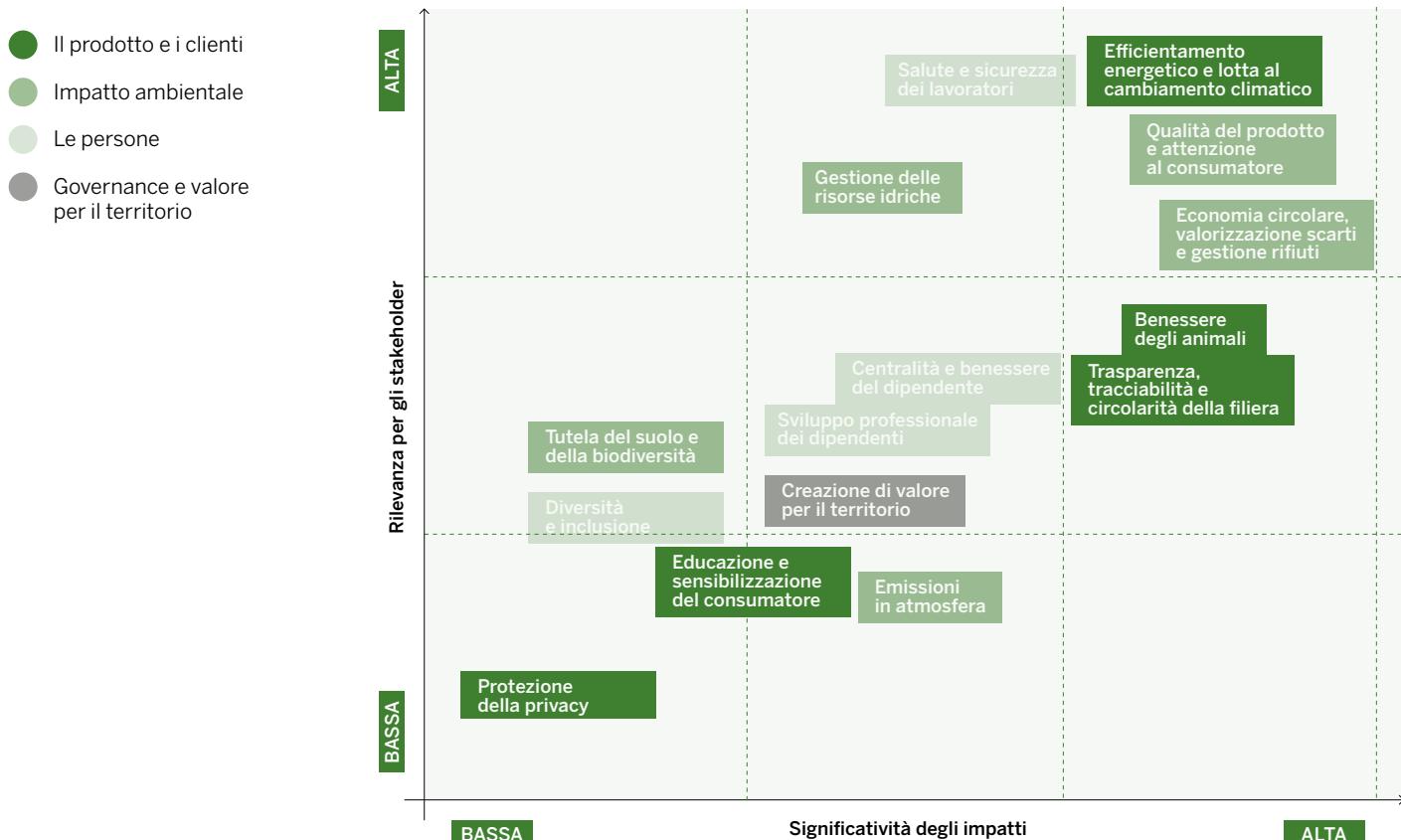
7. Il CDP (ex-Carbon Disclosure Project) è un'associazione no-profit che gestisce il sistema di disclosure globale relativamente agli impatti ambientali di investitori, aziende, città, stati e regioni.
8. Si rimanda alla sezione "Nota metodologica" per un approfondimento sullo Standard e sulle modalità di rendicontazione.

Categoria di impatto	Universo temi	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 una 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 sue 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 dei prodotti e servizi acquistati e delle modalità di produzione (es. rispetto dei diritti umani dei lavoratori) attraverso strumenti innovativi di mappatura, tracciabilità ed etichettatura (es. QR Code, 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 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 a 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 di creare valore nel tempo.



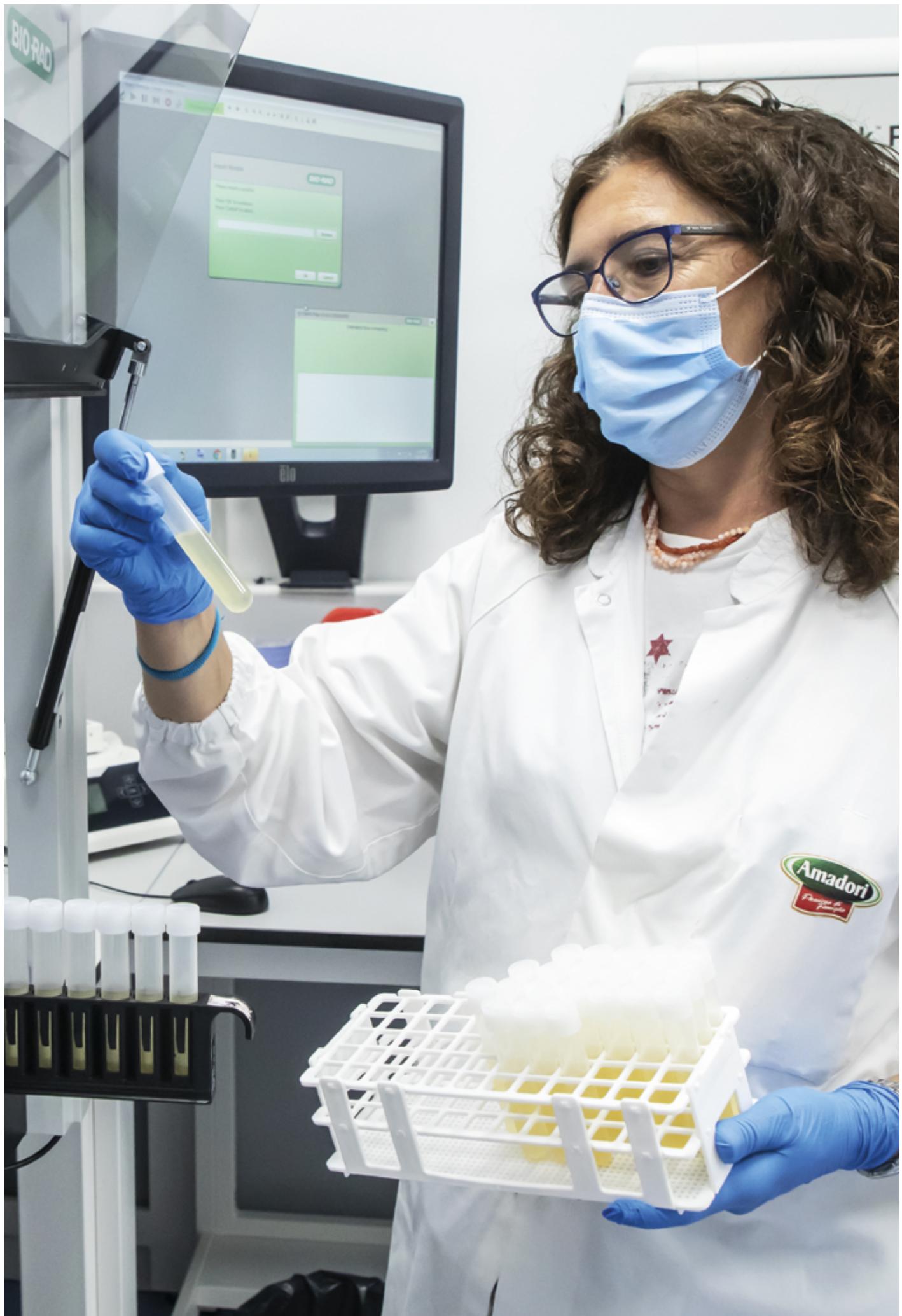
Le analisi sopra descritte hanno consentito di individuare ulteriori temi che, pur non essendo materiali, risultano tuttavia essere rilevanti per il gruppo Amadori o per i suoi stakeholder: Diversità e inclusione, Educazione e sensibilizzazione del consumatore, Emissioni in atmosfera, Protezione della privacy e Tutela del suolo e della biodiversità,<sup>9</sup> sono pertanto anch'essi oggetto di monitoraggio e presidio da parte del gruppo.

## I temi del gruppo e gli obiettivi internazionali e comunitari

Il gruppo Amadori combina l'impegno verso i temi rilevanti per il gruppo e i suoi stakeholder con l'impegno per gli SDGs<sup>10</sup> definiti dalle Nazioni Unite nel 2015 e gli obiettivi individuati all'interno della strategia europea 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 sua visione di sostenibilità e al suo business, in modo da ottimizzare il proprio 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 Farm to Fork:

9. Per una descrizione approfondita di ciascun tema si rimanda alla sezione "Nota metodologica".
10. 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.

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 alla tutela del 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 ad 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 dei dipendenti Amadori e dei suoi 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 così un impatto indiretto sulla creazione di valore sul territorio e sulla distribuzione della ricchezza agli stakeholder.		





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

*Il Campese, Qualità 10+, BIO:  
Amadori punta su prodotti sostenibili,  
di qualità e certificati per venire  
incontro alle esigenze dei consumatori*

## La qualità dei prodotti e dei sistemi

L'obiettivo principale del gruppo Amadori è quello di offrire prodotti di altissima qualità, sani, sicuri, 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 alla sostenibilità di ciò che si mangia e alle tematiche legate al benessere degli animali.

Il raggiungimento di tale obiettivo è possibile grazie all'impegno di Amadori nello sviluppare 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 conferma dell'impegno nel garantire un prodotto sicuro e di qualità, il gruppo ha conseguito ulteriori certificazioni, in base alle peculiarità di ogni sito produttivo:

- 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/iec 17025: Accreditamento dei laboratori da parte dell'ente Accredia
- Uni/PdR 43.2.2018: Certificazione del sistema di protezione dei dati personali in ambito ICT.

## Una filiera sicura e controllata

Per garantire ai consumatori un prodotto di eccellenza, la funzione Qualità & Sicurezza Alimentare riveste un ruolo centrale attraverso l'applicazione di piani di controllo interno che poggianno su un sistema di tracciabilità certificato. A dimostrazione della centralità della funzione, il sistema Qualità & Sicurezza Alimentare, nel quale vengono investiti in media ogni anno circa 5 milioni di euro, è composto da un team di 53 esperti che si occupa di controllare e garantire elevati standard in tutte le fasi della filiera e nei laboratori interni.

Da quattro anni, nell'ottica di effettuare analisi sempre più puntali e mirate, in tutti i laboratori accreditati del gruppo è ormai consolidato l'uso di una tecnica innovativa in biologia molecolare (Real Time PCR), che prevede metodiche analitiche altamente sensibili, specifiche ed accurate. Tali analisi, insieme a quelle microbiologiche, sierologiche e chimiche storicamente effettuate dal gruppo, rientrano tra le oltre 560 mila effettuate sugli animali vivi e sulle uova in tutte le fasi della filiera nel 2021. Inoltre, Amadori effettua controlli sulla qualità e sulla sicurezza del prodotto finito, a conferma del presidio mantenuto da gruppo lungo tutte le fasi produttive prima della vendita al cliente. Tali analisi nel 2021 sono state 98mila, in linea con il 2020.

***“Il sistema Qualità & Sicurezza Alimentare si occupa di controllare e garantire elevati standard in tutte le fasi della filiera e nei laboratori interni”***

Oltre a un sistema di controlli interno, il gruppo è costantemente soggetto ad audit da parte di enti di controllo istituzionali, enti di certificazione e clienti. Rispetto alle verifiche effettuate dai clienti nel 2021, i rilievi sono stati tutti prontamente gestiti dal gruppo. Per questo, il gruppo mantiene con i suoi clienti un rapporto trasparente, proattivo e disponibile, e un sistema efficace di gestione dei reclami e dei feedback, come ulteriore input per il miglioramento continuo della qualità dei propri prodotti. Un efficace sistema di controlli permette al gruppo di garantire elevati standard di qualità e sicurezza per il consumatore e, a dimostrazione di quanto descritto, anche nel 2021 non c'è stata nessuna segnalazione di impatti significativi sulla salute dei consumatori collegata ai prodotti dell'azienda. Inoltre, un presidio a 360° sulla filiera, specifico per ciascuna fase, permette di controllare al meglio le peculiarità delle diverse attività produttive e intervenire prontamente e in maniera mirata qualora si evidenzino criticità.

Nel corso del 2021 tutto il comparto avicolo italiano ed europeo ha dovuto fronteggiare una delle più gravi epidemie di influenza aviaria da ceppi ad alta patogenicità (Hpai) che ha colpito progressivamente tutti i Paesi europei, circolando fra le popolazioni di uccelli domestici e selvatici. La virulenza del sottotipo H5N1 di influenza aviaria ha provocato il verificarsi di focolai in animali selvatici, in allevamenti rurali, ma anche in aziende avicole nelle aree ad alta densità (Dppa), in particolare fra Lombardia e Veneto, territori con forte concentrazione di strutture di allevamento e presenza di zone umide. I protocolli stabiliti dal Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico del Ministero della Salute, che si basano sulla normativa comunitaria, hanno consentito di gestire i focolai di influenza aviaria anche nei mesi più complessi. La situazione, sia a livello aziendale che di comparto, in accordo con l'associazione di categoria Unaitalia e le autorità sanitarie locali, è stata sempre strettamente monitorata con gli organismi competenti, pur con le inevitabili difficoltà della gestione della crisi, dovuta all'elevato numero di focolai.

**53****addetti**a presidio della filiera e  
nei laboratori di analisi**5****milioni di euro**dedicati in media ogni anno  
al Sistema Assicurazione  
Qualità**10****veterinari**interni a presidio  
dell'area zootecnica**Un presidio di veterinari ASL**per ogni stabilimento  
produttivo**51****persone**a presidio dell'area  
Zootecnica**Costante monitoraggio**a supporto dell'applicazione  
delle Buone Pratiche  
di Allevamento

## Esperti nutrizionisti

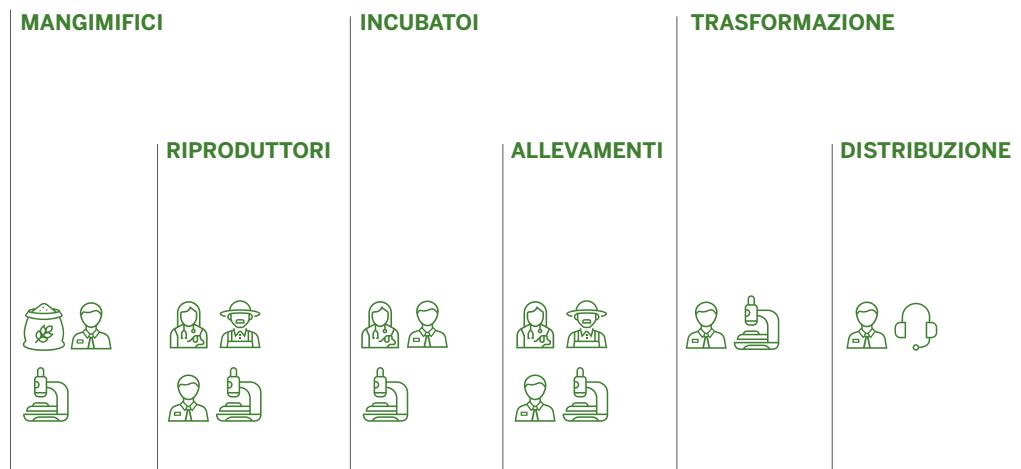
**2****nutrizionisti** addetti alla  
formulazione dei mangimi  
e alla elaborazione dei  
piani alimentari**Elaborazione di piani  
alimentari** equilibrati  
e costante controllo delle  
materie prime per produrre  
i mangimi

## Analisi e controlli

**Oltre  
560 mila****analisi** microbiologiche,  
sierologiche, chimiche,  
di biologia molecolare  
e diagnostica dai Laboratori  
interni in un anno**98 mila****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



### **Mangimifici**

Per assicurare una produzione che rispetti il più possibile le esigenze del consumatore, il benessere dell'animale e le qualità intrinseche del prodotto, ogni anno il gruppo dedica con costanza ingenti investimenti e risorse alla ricerca e allo sviluppo di diete che permettano di sfruttare al meglio il potenziale genetico delle varie specie alimentate riducendone gli sprechi alimentari. Tali diete sono per lo più a base di soia, mais, orzo, grano e sali minerali prodotti nei mangimifici di filiera.

Un punto di forza del gruppo è quello di avere un'unità centrale che coordina tutti i mangimifici e svolge un ruolo di supporto nella valorizzazione economica delle materie prime, al fine di orientare le scelte di approvvigionamento dell'ufficio acquisti. L'ufficio formulazione interno, in collaborazione con le funzioni sopra descritte, sviluppa formulazioni combinando le materie prime per tipo, nella proporzione adeguata a dar corpo ad una serie di alimenti completi che rispecchino le esigenze nutritive degli animali nelle varie fasi di sviluppo e di crescita, sfruttando al meglio le attrezzature e le tecnologie disponibili in mangimificio e nel rispetto delle normative vigenti. La selezione delle materie prime è frutto di un attento piano di autocontrollo analitico revisionato con cadenza annuale in concertazione con le funzioni Qualità & Sicurezza Alimentare e Acquisti al fine di dare sempre più consistenza alla qualità delle materie prime in uso. Il gruppo si avvale inoltre di alcuni mangimifici esterni tra cui l'impianto di Ospitaletto (BS), con il quale Amadori vanta una storica e attica collaborazione. Le materie prime destinate alla produzione di mangimi vengono sottoposte a rigidi controlli durante tutto il processo di movimentazione (imbarco e sbarco) e presso i mangimifici di filiera. Le analisi sono svolte da laboratori interni accreditati, da laboratori esterni accreditati e, durante le attività di ispezione e controllo ufficiale, anche dalle Aziende Sanitarie Locali.

### **Riproduttori e incubatoi**

Negli allevamenti di riproduzione e negli incubatoi di filiera viene 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 e lontane da contaminazioni esterne e vengono gestiti con cura e attenzione. Negli ultimi anni sono state investite risorse crescenti negli allevamenti da riproduzione, al fine di migliorare ancora di più gli elevati standard di qualità e bio-sicurezza. Il gruppo dedica particolari attenzioni anche alla fase preliminare della schiusa delle uova all'interno degli incubatoi. Condizioni ottimali di umidità, temperatura, igiene e ventilazione vengono garantite con precisione e nel rispetto della normativa vigente.

### **Allevamenti**

Un presidio costituito da 10 veterinari aziendali e 51 tecnici di allevamento lavora fianco a fianco agli allevatori della filiera, che collaborano con Amadori nelle fasi di accrescimento al fine di garantire un continuo controllo dei requisiti di qualità dell'allevamento e delle migliori condizioni di crescita degli animali. Circa il 30% delle strutture di filiera è formato da allevamenti a gestione diretta, mentre il 70% rimanente è organizzato in allevamenti in soccida,<sup>11</sup> che garantiscono 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 verso i 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 liberamente a terra, come in Italia avviene da oltre 50 anni, anche all'aperto nel caso delle filiere del pollo Il Campese e del pollo 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 la funzione Qualità & Sicurezza Alimentare 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 per i prodotti tradizionali (busti interi e tagliati come cosce, petto a fette, ali) a quelle per i prodotti innovativi (impanati, elaborati crudi, würstel, arrosti). La crescita della domanda, soprattutto di prodotti innovativi, ha portato ad un aumento degli investimenti nella ricerca di migliori soluzioni sia per incrementare la produzione nei singoli stabilimenti, sia per ottimizzare la sinergia fra i diversi siti (in particolare quelli di Cesena, Santa Sofia e Mosciano S. Angelo). Proprio in quest'ottica, negli ultimi anni Amadori ha continuato a investire per incrementare l'efficienza delle differenti fasi produttive, anche grazie all'introduzione della metodologia Lean Manufacturing,<sup>12</sup> 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 di attività di monitoraggio e registrazione delle temperature che riguardano le piattaforme logistiche, il trasporto e il punto vendita, al fine di garantire elevanti 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 riesce a garantire elevati standard in termini di tempistiche degli ordini di consegna. Nel biennio 2020-2021 la percentuale di ordini la cui consegna è avvenuta entro 24 ore dall'arrivo dell'ordine del cliente è stata pari a circa il 95%.

11. 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

12. Per un approfondimento sulla Lean Manufacturing, si veda il Paragrafo "Formazione e crescita professionale", all'interno del Capitolo 4.

## Il benessere degli animali

L'attenzione nei confronti del benessere animale, da perseguire rispettando tutte le normative vigenti sul tema a livello nazionale e comunitario è un elemento fondamentale per garantire elevati livelli di sicurezza alimentare e qualità del prodotto finale. Il consumatore è sempre più sensibile e attento a questo tema, un requisito considerato fondamentale dai consumatori nella scelta d'acquisto per tutto il settore delle carni, avicole e non solo, in Italia ed Europa. L'impegno a garantire il benessere animale da parte di Amadori si realizza innanzi tutto attraverso il rigoroso rispetto delle normative vigenti nazionali ed europee, il cui scopo è garantire adeguate condizioni in tutte le fasi della filiera integrata. A dimostrazione dell'impegno del gruppo, nel 2021 non sono state rilevate non conformità significative rispetto alle normative in materia di benessere animale.



### 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

Amadori, ai vertici del settore avicolo nazionale, da sempre intende farsi anche promotore di un approccio che vada oltre la normativa vigente, posizionandosi come leader nel cogliere stimoli e opportunità volti a migliorare e a far evolvere gli standard e le regolamentazioni relative al proprio business, anche in sinergia con le associazioni di categoria che operano nel settore. Ne sono testimonianza le filiere avicole di alta qualità (Il Campese, Qualità 10+ e BIO), su cui il gruppo continua a investire e che garantiscono standard superiori in quanto a benessere animale rispetto alle filiere tradizionali.

## 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 nel rinnovamento delle strutture e adempie alla formazione obbligatoria degli allevatori e del personale tecnico di filiera a loro supporto, composto da veterinari aziendali (figura istituita dal Ministero della Salute a fine 2017 e punto d'incontro fra aziende del settore e istituzioni pubbliche nell'ambito dei sistemi di rete di epidemi-sorveglianza), tecnici d'allevamento e della funzione Qualità & Sicurezza Alimentare. Nel 2021, in continuità col 2020, sono continuati i momenti formativi (in genere della durata di un'intera giornata lavorativa) sulla normativa sul benessere del pollo da carne, organizzati

a livello nazionale nel rispetto della normativa vigente, indicata dal Ministero della Salute. Il Comitato Veterinario Amadori, che prevede la partecipazione di tutti i veterinari della filiera, anche nel 2021 ha proseguito la sua attività di formazione ed aggiornamento (3 ore/mese) sulle normative europee e nazionali e, in generale, sulla gestione delle problematiche inerenti alle pratiche di allevamento 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 Fondazione Nazionale dell'Ordine dei Veterinari, i veterinari Amadori si impegnano a diffondere il modello di formazione dell'azienda anche ad altre filiere. Anche nel 2021 la formazione dedicata a tecnici e veterinari è stata svolta anche 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 negli allevamenti di proprietà, come la zootecnia di precisione, che prevede l'utilizzo di sistemi di monitoraggio e controllo costante sugli animali. Ne rappresenta un esempio il controllo in rete di parametri ambientali e alimentari o l'utilizzo di telecamere ad hoc per avere in tempo reale il peso medio degli animali e poter controllare, attraverso grafici elaborati a sistema, il loro corretto accrescimento in base agli standard genetici.

## Il Comitato Veterinario e l'influenza aviaria

Per gestire al meglio la crisi provocata dall'influenza aviaria H5N1 che ha colpito l'intero comparto avicolo nel 2021, il Comitato Veterinario Amadori ha attivato una serie di procedure interne in costante collaborazione con le Autorità sanitarie competenti, anche sulla base delle esperienze vissute nelle precedenti epidemie. È stato messo in atto un regolamento di emergenza (attivo a livello generale fino a gennaio 2022 e tuttora in essere per gli allevamenti siti in zone ancora sotto restrizione) che ha previsto l'implementazione di una serie di azioni, attuando anche scelte aziendali ancora più stringenti e restrittive rispetto alle normative in vigore. Oltre al costante aggiornamento fra veterinari aziendali e funzioni tecniche preposte, anche la comunicazione della gestione della crisi alle altre funzioni aziendali è stata regolata con la creazione di una mailing list ad hoc, che ha incluso oltre una cinquantina di figure del gruppo, costantemente aggiornate sui focolai in essere e sulle attività intraprese per gestire al meglio l'emergenza.

L'istituzione della figura specifica del veterinario aziendale rientra in una serie di misure e innovazioni elaborate dal Ministero della Salute aventi l'obiettivo di migliorare continuamente le forme di tutela del benessere animale in Italia, tre cui lo sviluppo del sistema ClassyFarm. Attivo dal 30 marzo 2018 per la filiera italiana del suino e dal 2020 in corso di estensione alla filiera avicola, questo sistema permette a tutti gli allevamenti di essere codificati e valutati secondo criteri definiti a livello nazionale in merito a tematiche come gestione degli animali, benessere animale, biosicurezza e utilizzo dei farmaci e in base ai quali ogni struttura viene successivamente categorizzata in classi di rischio differenti. In questo modo, gli enti preposti (es: Asl, Ministero della Salute) possono monitorare costantemente l'andamento del singolo allevamento e dell'intero sistema nazionale. Lo strumento, a disposizione di medici veterinari ufficiali, medici veterinari aziendali e allevatori consente di facilitare e migliorare la collaborazione e il dialogo tra gli allevatori e l'autorità competente allo scopo 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 solamente alla fase di allevamento ma è altresì fondamentale nelle fasi di trasporto e trasformazione. In particolare, in questi anni il gruppo ha adottato diverse misure per ridurre i tempi di trasporto degli animali dagli allevamenti agli stabilimenti - ad oggi significativamente 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 sul benessere animale organizzati in collaborazione con le Asl per ottenere il certificato di idoneità necessario per lo svolgimento delle attività di macellazione, ai sensi dal Reg. 1099/2009 UE.

## Le eccellenze Amadori: simbolo di sicurezza e alta qualità

Tutti i prodotti del gruppo sono realizzati per garantire i più alti standard di sicurezza e, in quest'ottica, negli anni sono state sviluppate le linee di alta qualità dedicate rispettivamente al pollo Il Campese allevato all'aperto, al pollo e tacchino Qualità 10+ e al pollo BIO, contraddistinte da una serie di requisiti aggiuntivi rispetto a quelli garantiti in un allevamento convenzionale. Da anni l'azienda ha intrapreso un percorso che l'ha portata a raggiungere importanti traguardi. Uno dei più rilevanti è sicuramente la certificazione del pollo allevato senza uso di antibiotici, requisito rispettato dal 2017 dal suo prodotto di punta, Il Campese.

Tale requisito è stato successivamente esteso al pollo Qualità 10+ a inizio 2018 e al tacchino Qualità 10+ a febbraio 2019. A livello di mercato, in particolare, la filiera del pollo Il Campese nel 2021 ha confermato il gradimento sempre più crescente da parte dei consumatori, sostenuto anche da un'importante attività di comunicazione televisiva e digitale, integrata dalla creazione di una sezione ad hoc all'interno del sito internet Amadori. Nel corso dell'anno, inoltre, il gruppo si è presentato sul mercato con importanti novità di prodotto, entrando nel segmento della colazione e della merenda coi nuovi impasti freschi per pancake, e sedimentando la sua leadership nel segmento degli snack impanati con le nuove Birbe Pops. Le innovazioni proposte hanno trovato un'entusiastica e promettente accettazione da parte dei consumatori, a riprova della preferenza e della fiducia che il gruppo riceve del mercato.



POLLO ALLEVATO ALL'APERTO  
SENZA USO DI ANTIBIOTICI



POLLO E TACCHINO ALLEVATI A TERRA  
SENZA USO DI ANTIBIOTICI



Senza  
antibiotici



No OGM



Allevati  
all'aperto



Alimentazione  
biologica





## Il Campese

Il Campese, pollo certificato a lento accrescimento e allevato all'aperto senza uso di antibiotici, è il punto di forza dell'offerta Amadori. Le densità<sup>13</sup> di allevamento garantiscono maggior spazio a disposizione degli animali rispetto all'allevamento convenzionale e sono regolamentate sia all'interno dei ricoveri (13 animali/m<sup>2</sup> e non più di 27,5 kg/m<sup>2</sup>) che all'esterno (ogni pollo ha a disposizione 1 m<sup>2</sup> di parco esterno coperto di vegetazione), al quale possono accedere grazie a finestre lunghe almeno 4 m lineari ogni 100 m<sup>2</sup> di superficie interna. Gli animali vengono nutriti esclusivamente con mangime vegetale e No Ogm, senza farine e grassi di origine animale, con una percentuale di cereali di almeno il 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 almeno 56 giorni. Per la filiera Il Campese, l'azienda applica il Regolamento UE n. 543/2008, che lo qualifica come allevato all'aperto. Tutti i requisiti sono anche verificati e certificati da Csqa, ente terzo accreditato.

## Qualità 10+

I polli e i tacchini della linea Qualità 10+ vengono allevati all'interno degli allevamenti di filiera senza uso di antibiotici. Amadori garantisce per tutta la linea Qualità 10+ mangimi esclusivamente vegetali e No Ogm, senza farine e grassi di origine animale. Inoltre, per la linea pollo Qualità 10+ Amadori garantisce requisiti aggiuntivi in tema benessere animale quali densità tali da offrire maggior spazio in allevamento e maggiore disponibilità di luce naturale attraverso finestre razionalmente distribuite e arricchimenti ambientali, al fine di favorire i comportamenti naturali degli animali. Tutti questi requisiti seguono metodologie regolamentate dal Disciplinare Unaitalia, recepito e autorizzato dal MIPAAF, verificati e certificati da Csqa, ente terzo accreditato.

## BIO

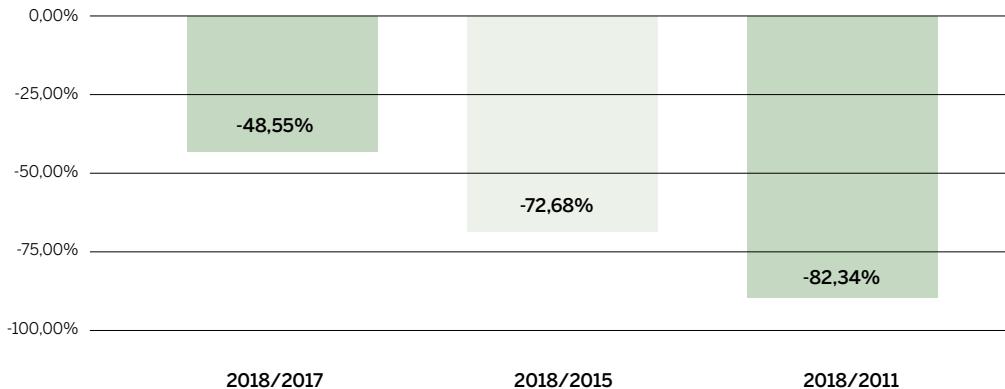
Dal 2018 il gruppo ha avviato l'allevamento del pollo biologico 100% italiano. La sua alimentazione è basata su mangimi realizzati con legumi e cereali quali grano, mais, sorgo e soia provenienti da agricoltura biologica. L'allevamento di pollo biologico presenta caratteristiche particolari rispetto 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/m<sup>2</sup> e lotti di non più di 4.800 animali. Viene garantito l'allevamento all'aperto per almeno 1/3 della vita, e ogni animale ha a disposizione 4 mq di prato esterno e un tempo minimo di allevamento prima della macellazione di almeno 81 giorni.

## Antibiotici: Sempre meno utilizzati nella nostra filiera

La zootechnia e, in particolare, l'avicoltura sono indicate come una delle cause dell'elevato consumo di antibiotici in Italia e, dunque, della possibile acquisizione della capacità di resistenza (AMR) da parte dei batteri ad alcuni di essi. Il problema dell'antibiotico-resistenza è un problema globale e non riconosce una singola causa scatenante; esso va affrontato contemporaneamente su più piani, dalla zootecnia 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 solo a scopo terapeutico ed esclusivamente per curare le malattie conclamate di origine batterica a seguito di una diagnosi specifica. Una volta terminato il trattamento viene poi sospeso l'uso di antibiotici per un tempo stabilito secondo rigidissimi protocolli scientifici affinché l'animale abbia smaltito completamente il farmaco, prima dell'invio alla macellazione. Secondo i risultati del Piano Nazionale per il Controllo dell'Antimicrobico Resistenza (PNCAR), pubblicato dal Ministero della Salute e promosso dall'associazione avicola italiana Unaitalia, nel 2019 l'utilizzo degli antibiotici negli allevamenti di pollo delle filiere aderenti al piano (oltre l'80% della produzione nazionale) è diminuito complessivamente dell'84% rispetto all'anno di riferimento 2011.

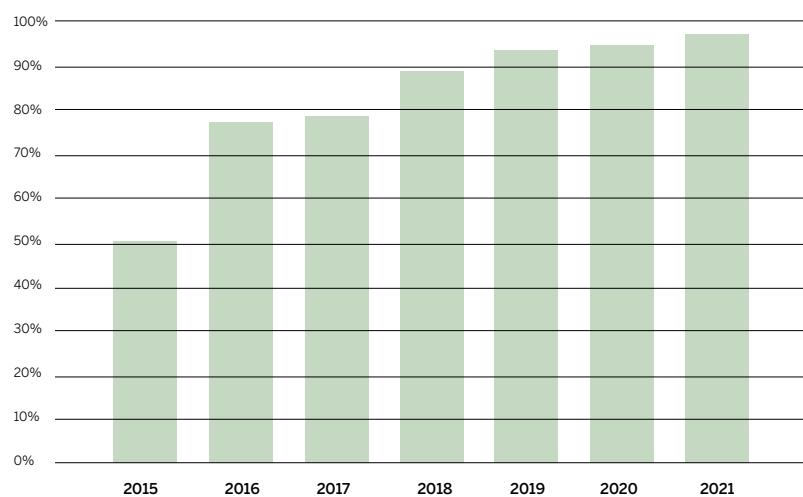
13. Rapporto tra i kg di animale vivo e i metri quadri di spazio a disposizione.

### Variazione rapporto MG PA/KG peso vivo Gallus Gallus

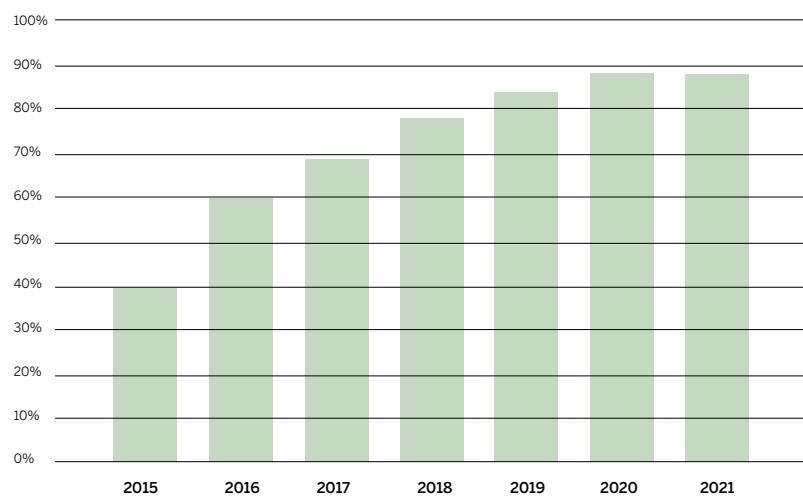


Grazie al miglioramento degli allevamenti, alla formazione continua degli allevatori e alle numerose attività di monitoraggio e autocontrollo, a fine 2021 il gruppo Amadori è riuscito a ridurre il consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera pollo del 97% rispetto al 2011, mentre per la filiera tacchino ha ridotto l'utilizzo del 89% rispetto al 2011. Dal 2015 tutti i dati relativi all'utilizzo degli antibiotici sono validati da Csqa, ente terzo certificatore

### Percentuale di riduzione Amadori (base 2011) - BROILER



### Percentuale di riduzione Amadori (base 2011) - TACCHINI



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

Per descrivere adeguatamente la qualità e le caratteristiche dei propri prodotti e promuovere scelte consapevoli di consumo, il gruppo Amadori ritiene necessario investire 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, viene effettuata secondo la normativa vigente in materia di marketing ed etichettatura. Nel 2021 non ci sono stati casi di non conformità significativi con le normative e/o con i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni di marketing e di informazione ed etichettatura relative ai prodotti dell'azienda. A dimostrazione del suo impegno nell'andare oltre i requisiti normativi, il gruppo utilizza da diversi anni l'etichettatura volontaria delle carni di pollame (come da D.M. 29/07/2004), 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 i requisiti in merito al rispetto del benessere animale. Le etichette, nella forma e contenuto, vengono approvate da Unaitalia, l'associazione titolare del Disciplinare di tale etichettatura e vengono controllate dall'ente di certificazione terzo Csqa attraverso una serie di audit definiti nell'ambito di un piano dei controlli approvato dal Ministero. 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 mai verificati casi significativi di non conformità rispetto ai requisiti del disciplinare per quanto riguarda le informazioni comunicate dal gruppo. Il gruppo si è poi dotato da tempo di un sistema di tracciabilità delle filiere agroalimentari certificato ISO 22005. Avere un sistema certificato secondo questa norma permette al gruppo di valorizzare le particolari caratteristiche del prodotto e poter descrivere adeguatamente le varie fasi della filiera al consumatore o cliente. Questo non garantisce l'effettiva sicurezza del prodotto alimentare, ma può essere uno strumento importante per il raggiungimento di tale obiettivo, a massima tutela di clienti e consumatori. Infatti, qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario, un sistema di tracciabilità 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.

*“Il sistema certificato ISO 22005 permette di descrivere adeguatamente le varie fasi della filiera al consumatore”*

## 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. In primis, il gruppo si è mosso rapidamente verso

I'informatizzazione dei documenti d'accompagnamento relativi agli animali vivi, rivelatasi un vero e proprio trampolino verso la tracciabilità dei prodotti Amadori. Il gruppo provvede a registrare e caricare i dati relativi agli accasamenti<sup>14</sup> degli animali, alle attività in 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 elettronica<sup>15</sup> nel 2019), e alla gestione del trasporto, inclusa la stampa dei documenti di viaggio fino agli stabilimenti di lavorazione, all'interno di una banca dati creata dal Ministero della Salute. Uno strumento di trasparenza che continua ad evolversi per rendere sempre più veloci e chiare le procedure di allevamento e gestione degli animali. A valle di questo esercizio, il gruppo è andato oltre e, per rispondere ancora più prontamente e facilmente alle richieste delle Autorità competenti, ha implementato il portale dell'allevatore, una piattaforma dove vengono gestiti, digitalizzati e raccolti dati relativi agli allevamenti. Questo portale è diventato lo strumento con cui mantenere un collegamento sempre più diretto e costante con tutta la filiera, contribuendo così a una sempre maggiore standardizzazione dei comportamenti di tutti gli attori.

In continuità con questa linea, il gruppo ha avviato su alcuni allevamenti una serie di iniziative volte al monitoraggio continuo dei processi interni e che saranno progressivamente applicate a un numero sempre maggiore di allevamenti nei prossimi anni. Un ulteriore approccio innovativo finalizzato all'efficienza produttiva, ma con ricadute positive sulla tracciabilità dei prodotti del gruppo, è il programma Smart Factory che l'azienda ha avviato a partire dal 2016. Centrale nell'ambito del programma è il progetto Manufacturing Execution System (MES). Il MES è stato implementato per la prima volta nello stabilimento impanati di Mosciano S. 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, vengono 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. L'impiego del MES garantisce la compliance del prodotto, in quanto l'operatore è guidato nelle attività che deve effettuare. Tramite l'impiego di PC panel e tablet, l'operatore ha visibilità, a bordo linea, delle ricette da produrre e ha a disposizione diverse informazioni operative, come ad esempio la sequenza con cui gli ingredienti devono essere caricati e la quantità nominale e la tolleranza per ogni singolo componente. Sono previsti blocchi nel caso di ingredienti non presenti in ricetta, ingredienti scaduti e quantità fuori tolleranza. Inoltre sono state ridotte le attività che l'operatore deve effettuare manualmente grazie ad esempio all'integrazione tra il MES e le bilance per il recupero del peso in real-time.

L'impiego del sistema MES consente 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 ed efficienza. In parallelo all'implementazione del MES si è intrapreso un progetto di digitalizzazione dei controlli qualità, precedentemente registrati in forma cartacea. La digitalizzazione è stata effettuata sia sui controlli effettuati in fase di ricevimento, relativi alla conformità del prodotto, sia sui controlli di processo (schede HACCP). In questo modo il MES rappresenta l'unico repository in cui verificare la compliance di prodotto sia in termini di rispetto della ricetta che di controlli effettuati. Anche in questo ambito si è cercato di guidare e supportare l'operatore nella compilazione delle schede. Le schede sono originate dal sistema e l'operatore riceve una notifica in merito ai controlli che deve svolgere. Inoltre, si è cercato di automatizzare il più possibile il recupero delle informazioni. Ad esempio, associando un particolare controllo ad una fase/attività, diverse informazioni vengono recuperate in automatico (esempio lotto, codice prodotto).

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

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

Successivamente, il gruppo ha esteso l'utilizzo del MES allo stabilimento panati di Santa Sofia e, nel 2019, anche ai reparti elaborati crudi di San Vittore di Cesena, nell'ambito di un percorso più ampio che mira all'adozione del sistema da parte dei restanti stabilimenti nei prossimi anni. Nel 2020 è iniziata l'implementazione del software nel reparto würstel dello stabilimento di San Vittore che si completerà entro la prima metà del 2022.

## 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 riesce a offrire sempre prodotti di origine e qualità certificata a tutti i clienti. A tal fine, il gruppo richiede ai propri fornitori l'impegno nel garantire gli stessi standard produttivi su cui sono fondati i processi di Amadori:

- Elevato livello tecnologico
- Sostenibilità e rispetto per l'ambiente<sup>16</sup>
- Salute, sicurezza e rispetto delle condizioni dei lavoratori<sup>17</sup>
- Alta qualità dei prodotti
- Approccio innovativo ai prodotti e alla produzione
- Prezzo competitivo
- Puntualità e professionalità
- Trasparenza nei processi e nei pagamenti

Se la funzione Qualità & Sicurezza Alimentare oggi rappresenta la funzione cardine per la selezione e qualifica dei fornitori, il Codice Etico è lo strumento più importante di coinvolgimento degli stessi. Come garanzia di affidabilità, il gruppo Amadori, infatti, richiede ai suoi fornitori di firmare il Codice Etico, all'interno del quale vengono descritti i principi su cui si basa l'operato del gruppo stesso, come ad esempio la tutela delle risorse umane, la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la salvaguardia dell'ambiente e del benessere animale. Per quanto riguarda l'assessment dei fornitori in ambito ambientale e sociale, ad oggi, esistono esclusivamente modalità di verifica del rischio di controparte, in aggiunta a cui il gruppo sta lavorando all'individuazione di metodi e strumenti idonei ad effettuare valutazioni puntuali dei fornitori secondo criteri ESG, puntando in pochi anni ad una copertura totale dei fornitori più significativi e che esprimono un rischio ESG più rilevante. Per quanto riguarda alcune categorie merceologiche, come ad esempio i fornitori di imballaggi, Amadori effettua comunque una ricognizione e un monitoraggio dei Kpi di sostenibilità, avendo come fornitori principali delle 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 sulle documentazioni ufficiali e certificate a livello nazionale richieste in fase di acquisto da cui è possibile determinare la provenienza, le modalità di allevamento e codificare l'animale acquistato.

16. Per un approfondimento di come il gruppo gestisce i rapporti con i fornitori in ambito ambientale, si veda il capitolo "Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento".

17. Per un approfondimento di come il gruppo gestisce i rapporti con i fornitori in ambito di salute e sicurezza, si veda il capitolo "La salute e sicurezza in tutta la filiera".





# Filiera integrata a ridotto impatto ambientale

*Amadori crede nell'importanza del lavoro  
di squadra, per questo i suoi valori,  
in primis la sostenibilità, devono essere  
condivisi da tutti gli attori della filiera  
di produzione*

# La gestione degli aspetti ambientali

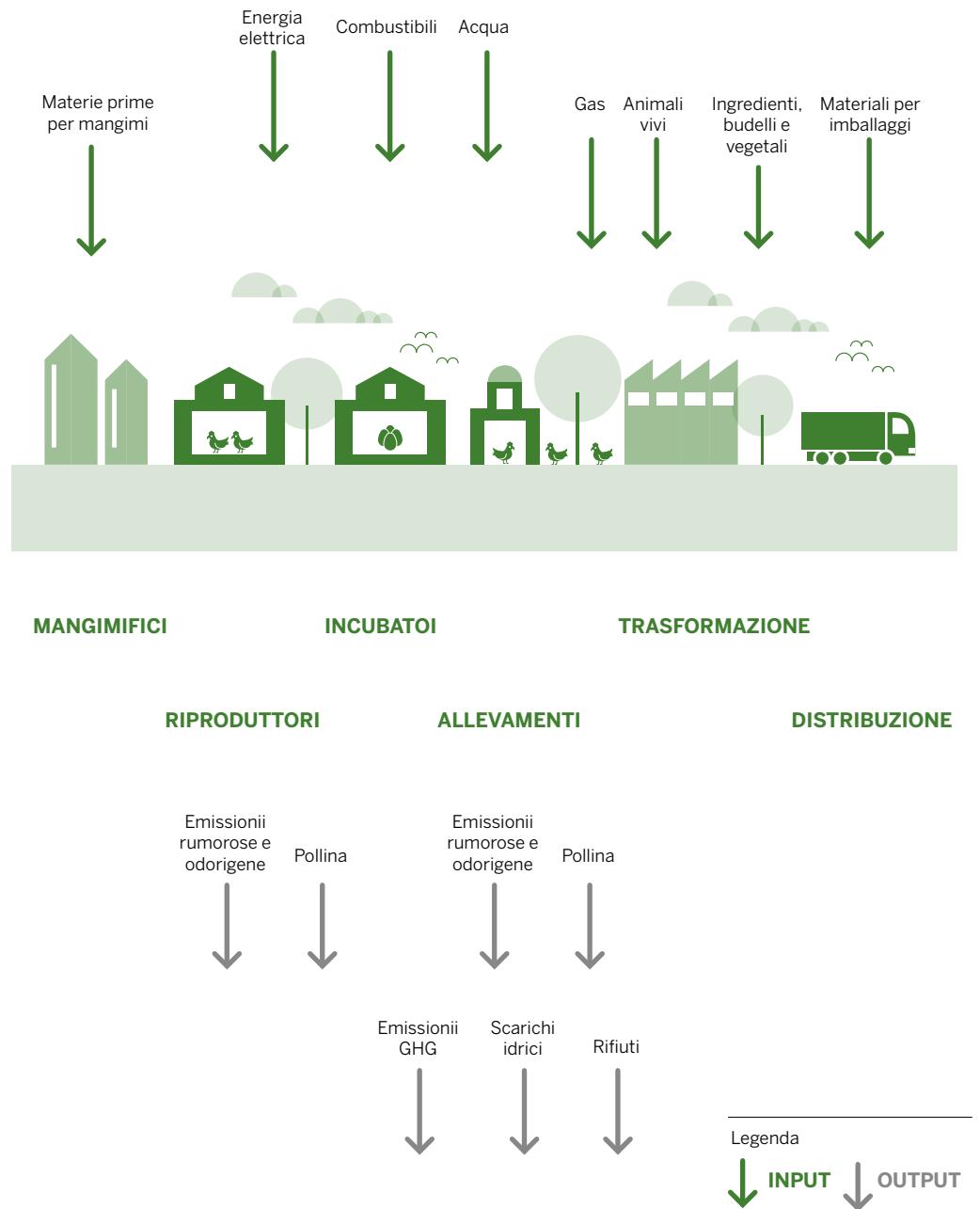
La tutela dell'ambiente è da sempre ai vertici delle priorità del gruppo Amadori. La gestione dei processi produttivi con il minore impatto ambientale possibile rappresenta un fattore strategico fondamentale per il perseguimento degli obiettivi aziendali, nonché un elemento importante di competitività e sostenibilità.

Le aziende che sono parte della filiera integrata operano in modo da preservare e proteggere l'ambiente, nel rispetto di tutta la normativa ambientale. Dal 2021, quattro degli stabilimenti di trasformazione alimentare del gruppo 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 ed energetici e di 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.

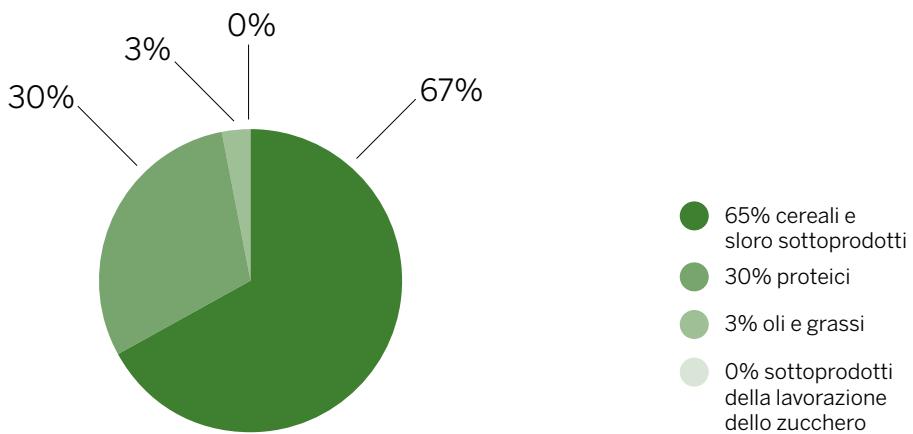
In quest'ottica, il gruppo lavora per migliorare costantemente l'efficienza, attraverso l'utilizzo ottimale di ogni fonte e risorsa, grazie a investimenti continui in tecnologie sempre nuove, e promuove la formazione continua a tutto il personale coinvolto nella filiera sulla corretta gestione degli aspetti ambientali. Nei prossimi anni verrà implementato il sistema di gestione ambientale ISO 14001 e il sistema di gestione energetico ISO 50001 su 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 dotata di un insieme strutturato di sistemi, prassi e procedure in grado di gestire al meglio queste particolarità e differenze.



## 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, il gruppo si rifornisce di materie prime quali cereali e loro sottoprodotti, proteine, oli, grassi e sottoprodotti della lavorazione dello zucchero. Nel 2021 il gruppo ha acquistato materie prime per i mangimi pari a 1.108.800 tonnellate, in crescita dell'2% rispetto al 2020 a causa dell'incremento dell'attività produttiva.

**Figura 1: Suddivisione delle materie prime alimentari utilizzate nei mangimifici nel 2021 (%)**

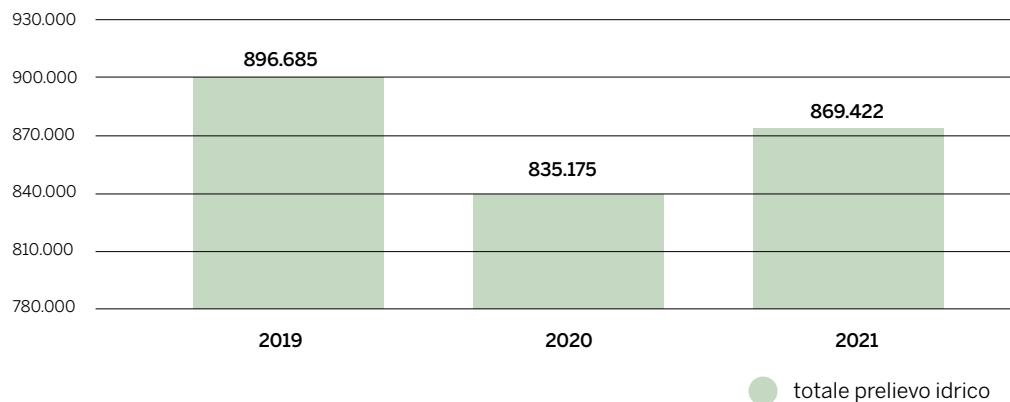
La varietà e le quantità di materie prime acquistate, principalmente cerealicole (67%), riflettono le diete e le formulazioni sviluppate dall'ufficio formulazione del gruppo, finalizzate a garantire mangimi sani ed equilibrati per il benessere degli animali e la salute del consumatore. Negli ultimi anni, grazie alla crescente disponibilità sul mercato locale di diversi sottoprodotti dei cereali (farinaccio, farinetta, crusca), di sottoprodotti dell'industria dolciaria (biscotti) nonché di sottoprodotti dell'industria della pasta, associato 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 della circolarità. Le materie prime acquistate opportunamente dosate, processate e miscelate danno origine ai mangimi utilizzati dal gruppo, tutti soggetti a normativa I.P.P.C.<sup>18</sup> (D.Lgs. 152/2006) e per tale motivo dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).<sup>19</sup> I mangimi preparati vengono utilizzati durante la fase di allevamento di polli, tacchini e suini presso gli allevamenti di filiera, a gestione diretta e non, i quali sono 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 rumorese e odorigene. Su questo tema il gruppo ha avviato un piano d'innovazione, che prevede anche un costante coinvolgimento e dialogo con le comunità locali, per diminuire tali impatti grazie a strumenti di schermatura. Gli output degli allevamenti riproduttori sono principalmente deiezioni animali, mentre l'output 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 nel 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 in studi volti a ricercare soluzioni alternative per la valorizzazione della pollina in un'ottica di circolarità degli elementi chiave della filiera avicola.

18. 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 IPPC 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.

19. L'A.I.A. 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).

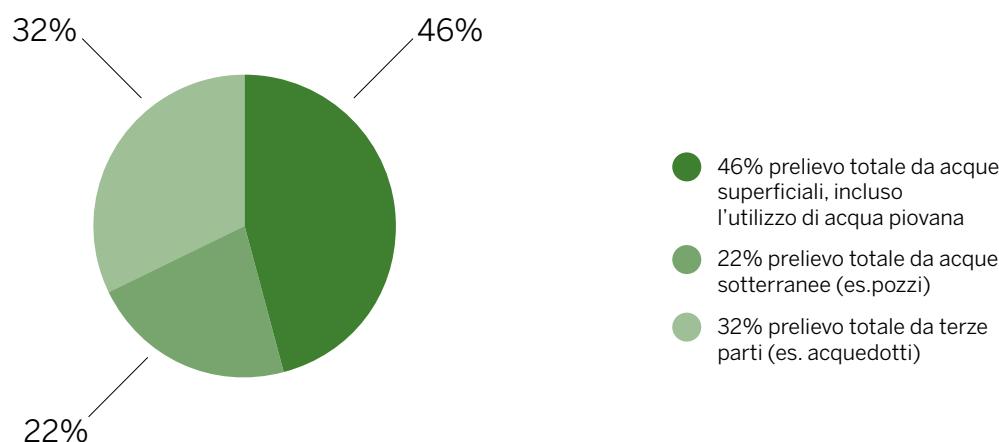
Le attività e le sedi legate alla zoomangimistica<sup>20</sup> hanno impatti ridotti in termini di prelievi idrici rispetto alle attività di trasformazione. In particolare, i prelievi principali sono relativi alle attività di produzione di vapore a scopo termico nei mangimifici, all'abbeveraggio degli animali allevati, al funzionamento dei sistemi di raffrescamento e al lavaggio dei capannoni contenenti gli animali giunti a fine ciclo. A fronte di problematiche di acquisizione dei dati di consumo dai vari siti operativi, rendicontiamo il triennio 2019-2020-2021 con i valori corretti e verificati.



Nel 2021, le attività legate alla zoomangimistica hanno portato a prelievi idrici pari a 869.422 m<sup>3</sup>, in aumento del 4% rispetto al 2020 e in linea con l'incremento del numero di animali allevati e delle materie prime acquistate. Le fonti di approvvigionamento di questa parte di filiera sono acque superficiali, da cui nel 2021 è stato prelevato il 46% del quantitativo totale. Le acque superficiali sono principalmente laghi e fiumi e, in Emilia Romagna, il Canale Emiliano Romagnolo.

Si precisa che, dal 2021, è stato possibile suddividere puntualmente le fonti di prelievo degli allevamenti, sebbene i consumi del 50% di questi stiano stati stimati sulla base dei consumi registrati nel triennio 2018-2019-2020. Un'altra fonte importante di prelievo è costituita dagli acquedotti, da cui nel 2021, per uso sanitario per gli allevamenti e per uso potabile per tutti i siti, è stato prelevato il 32% del totale. Infine, il 22% viene prelevato dai pozzi per uso industriale degli incubatoi e mangimifici.

**Figura 2: Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella zoomangimistica (%), 2021**

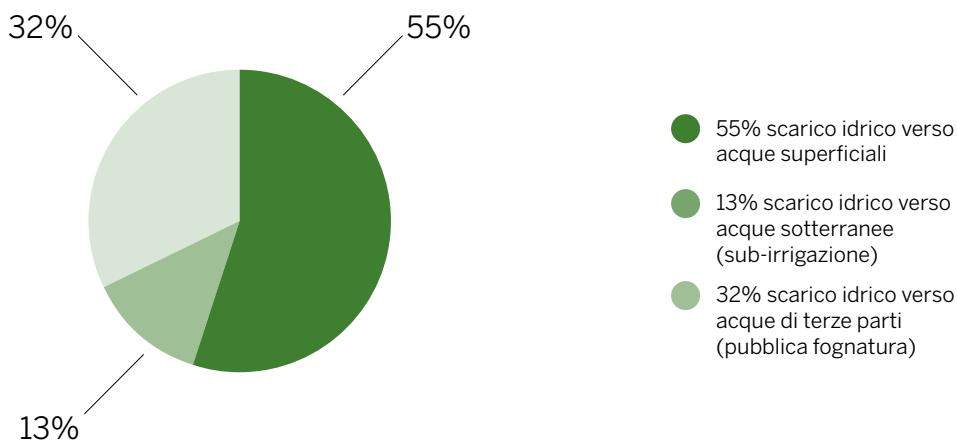


20. Con zoomangimistica ci si riferisce alla parte di filiera che comprende mangimifici, allevamenti (accrescimento e riproduzione) e incubatoi.

In termini di scarichi idrici, i mangimifici non scaricano acqua poiché la stessa viene utilizzata per la produzione di vapore e gli allevamenti trattano l'acqua utilizzata per la pulizia dei capannoni come rifiuto, mentre il rimanente non viene scaricato perché utilizzato per l'abbeveraggio degli animali.

Gli scarichi totali nel 2021 collegati alle attività degli incubatoi sono pari a 60.875 m<sup>3</sup>, in aumento del 4% rispetto al 2020. L'acqua viene scaricata sia verso le acque superficiali (55%) sia in pubblica fognatura (32%), dopo il suo trattamento in impianti di depurazione. Una minima parte, pari al 13% viene destinata a sub-irrigazione.

**Figura 3: Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella zoomangimistica (%) , 2021)**



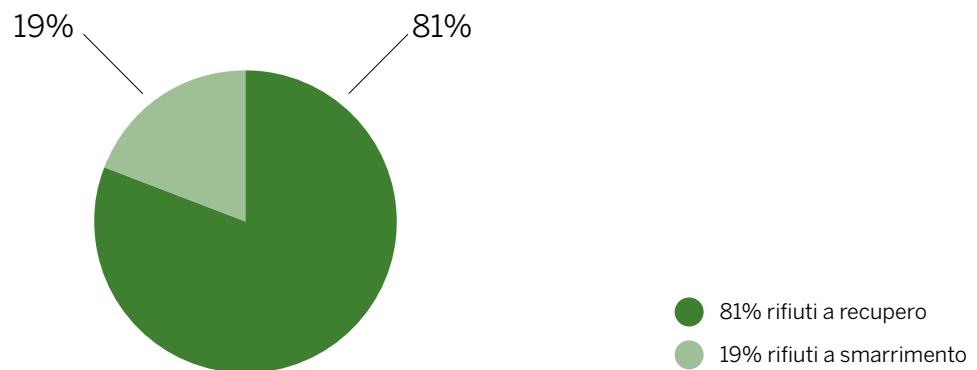
### Focus rifiuti

I rifiuti associati alle attività di zoomangimistica sono principalmente le deiezioni animali, come feci e urine, comprensive delle lettiere usate, pari al 51% dei rifiuti totali di questa parte della filiera; seguono poi i materiali di imballaggio (carta, plastica, legno, ecc.), pari al 28%.

La maggior parte dei rifiuti prodotti in queste fasi, pari all'81.2%, è non pericolosa e inviata a recupero, mentre il 18.6% sono rifiuti non pericolosi inviati a smaltimento, e una bassissima percentuale, pari a meno dell'1%, sono rifiuti pericolosi, destinati sia a recupero che a smaltimento in pari percentuali.

Rifiuti per tipologia	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	1.308.130	299.133	1.607.263
Totale rifiuti pericolosi	2.167	1.821	3.988
Totale rifiuti	1.310.927	300.954	1.611.251

Nel 2021, il gruppo ha prodotto rifiuti per un totale di 1.611.251 kg: rispetto al 2020, il dato fa riferimento al solo perimetro pollo e tacchino, in modo da allineare tutti gli indicatori ambientali. Tale rimodulazione si traduce in una diminuzione del 49% rispetto al 2020 dei rifiuti complessivamente rendicontati. In generale, le percentuali di rifiuti conferiti a recupero (81%) e di rifiuti conferiti a smaltimento (19%) confermano l'andamento dell'anno precedente.

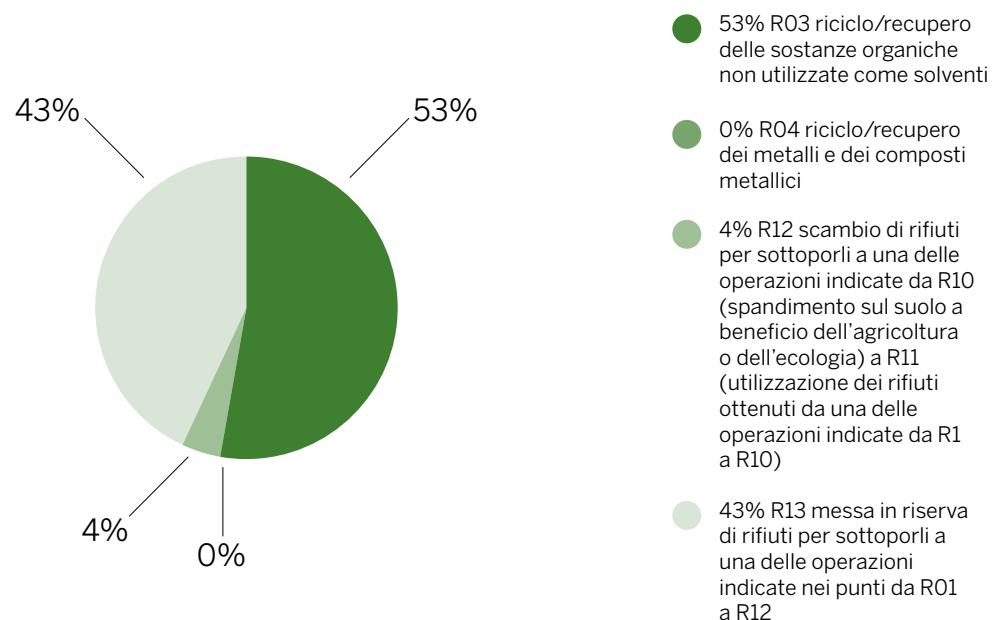
**Figura 4: Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2021 per la zoomangimistica (%)**

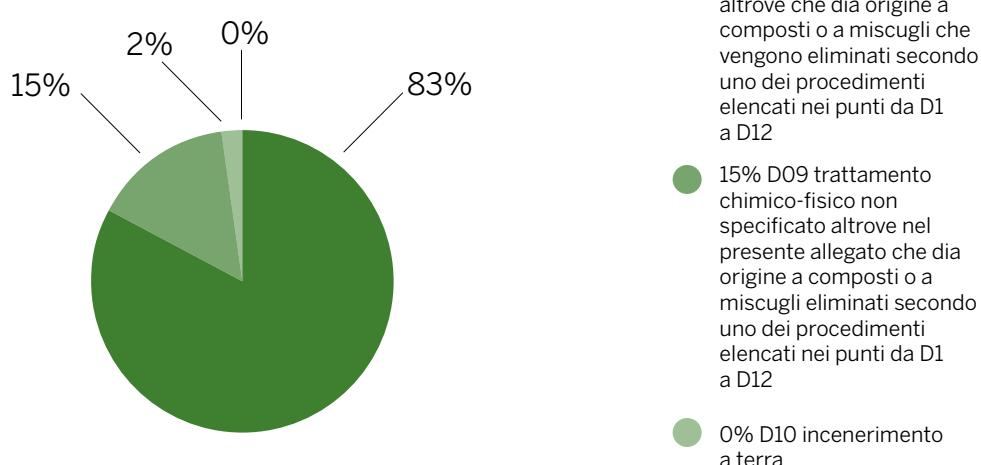
Tra rifiuti conferiti a recupero, il 53% è conferito in R03-riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi, in linea con la natura delle attività caratteristiche di questa parte di filiera.

Tra i rifiuti conferiti a smaltimento, l'83% è conferito in D08-trattamento biologico non specificato che dia origine a composti o miscugli da eliminare successivamente. Questa percentuale è composta da acque di lavaggio, anche contaminate da deiezioni animali, e dalla pulizia delle fosse settiche.

**Figura 5: Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2021 per la zoomangimistica (%)**

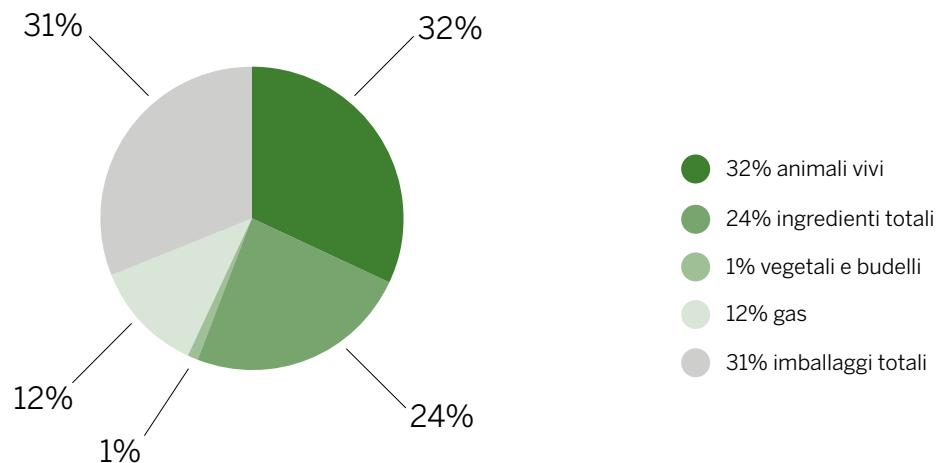
#### Rifiuti a recupero 2021



**Rifiuti a smaltimento 2021****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 all'interno della filiera Amadori, in particolare per quanto riguarda l'impronta idrica, la produzione di rifiuti e i consumi energetici (e le conseguenti emissioni). Dopo le attività di allevamento e accrescimento, i polli e i tacchini sono inviati negli stabilimenti di macellazione e trasformazione alimentare. Rispetto al 2020, è stato rilevato un incremento complessivo del 10% sul totale dei prodotti acquistati per l'operatività degli stabilimenti. Tale incremento è dovuto principalmente all'acquisto di animali vivi a causa dell'emergenza avaria sviluppatasi verso alla fine del primo semestre del 2021. Durante l'anno, l'impatto dell'acquisto di animali vivi sul totale dei prodotti acquistati è passato dal 27% al 32%, mentre le incidenze delle altre categorie di prodotto rimangono invariate rispetto al 2020: i materiali da imballaggio necessari per le confezioni e il trasporto dei prodotti Amadori corrispondono al 31% dell'acquistato; gli ingredienti come aromi, spezie, prodotti caseari, oli e grassi costituiscono il 24% dell'acquistato; i gas utilizzati per lo stordimento degli animali prima della macellazione e per la conservazione dell'atmosfera all'interno delle confezioni di prodotto finito occupano il 12% del totale, il rimanente 1% è rappresentato da prodotti vegetali e budelli, costituiti da prodotti sintetici, cellulosa e collagene, fondamentali per i preparati Amadori come würstel e salsicce.

**Figura 6: Suddivisione dei materiali e prodotti acquistati per la trasformazione alimentare e per le filiali nel 2021 (%)**



Gli impatti principali della fase di trasformazione e preparazione dei prodotti sono riconducibili principalmente alla gestione della risorsa idrica e alla produzione di rifiuti. Relativamente allo sfruttamento della risorsa idrica, il gruppo, nella fase di trasformazione alimentare (comprensiva dei consumi delle filiali), ha prelevato 3.987.379 m<sup>3</sup> di acqua nel 2021, in leggero aumento rispetto al 2020 (+2%) a causa dell'incremento della produttività. Il gruppo ha comunque avviato da tempo una serie di iniziative finalizzate alla riduzione della propria impronta idrica:

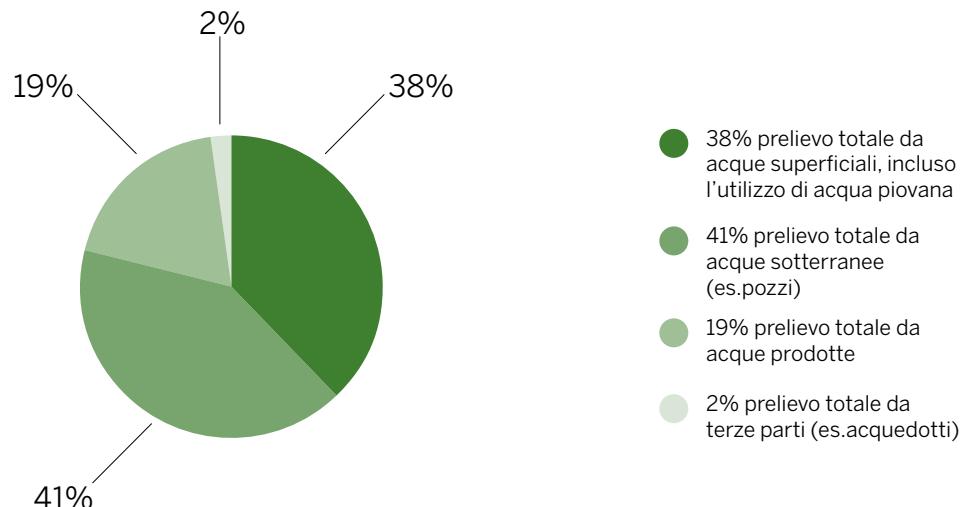
- all'interno degli stabilimenti è attivo un sistema di monitoraggio dei prelievi idrici;
- sono stati adottati sistemi di lavaggio sempre più efficienti, che riducono gli sprechi d'acqua;
- dove possibile, viene utilizzata l'acqua di recupero trattata e proveniente dagli impianti di depurazione del gruppo;

Nello stabilimento di Cesena, grazie al collegamento col Canale Emiliano Romagnolo, è stato realizzato un primo potabilizzatore in grado di trattare acque di superficie e utilizzarle nei processi di produzione; un ulteriore impianto di potabilizzazione per trattamento acque superficiali è attivo anche nello stabilimento di Santa Sofia.

- presso lo stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE) è stata completata la realizzazione di un potabilizzatore, anch'esso predisposto a trattare le acque di superficie, per il quale Amadori è in attesa dell'autorizzazione da parte degli enti proposti per aviarne l'utilizzo.

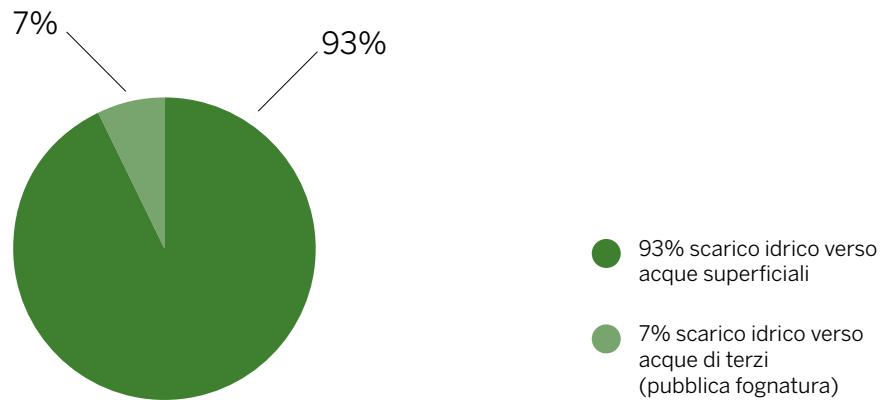
Queste azioni hanno permesso al gruppo di utilizzare acqua da corpo idrico superficiale - nello specifico acqua di fiume e acqua proveniente dal Canale Emiliano Romagnolo - per il 38% del totale dei prelievi. Si evidenzia che, nella precedente edizione del Report, la quota parte di acqua prelevata dal Canale Emiliano Romagnolo era stata conteggiata come prelevata da acquedotto. Nel 2021, il 19% dell'acqua prelevata è costituita da acqua di recupero trattata proveniente dagli impianti di depurazione,<sup>21</sup> in aumento del 13% rispetto al 2020. Il 41% è emunto da pozzo, mentre il 2% viene prelevato da acquedotto, in linea con l'anno precedente (al netto della modifica riguardante la categorizzazione dell'acqua prelevata dal Canale Emiliano Romagnolo).

**Figura 7: Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella trasformazione alimentare e nelle filiali (% , 2021)**



21. 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 i siti di San Vittore e di Santa Sofia.

**Figura 8: Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella trasformazione alimentare e nelle filiali (%, 2021)**



In termini di scarichi idrici, tutta l'acqua scaricata viene trattata a monte dello scarico dagli impianti di depurazione negli stabilimenti. Solo una piccola quota pari a 7.350 m<sup>3</sup> non viene trattata e si riferisce all'acqua utilizzata nelle filiali per uso civile e sanitario. Durante il 2021 è stata venduta una filiale, per cui si ha una riduzione del 9% dell'acqua scaricata, sebbene i dati facciano riferimento a delle stime di consumo forniti dalle bollette.

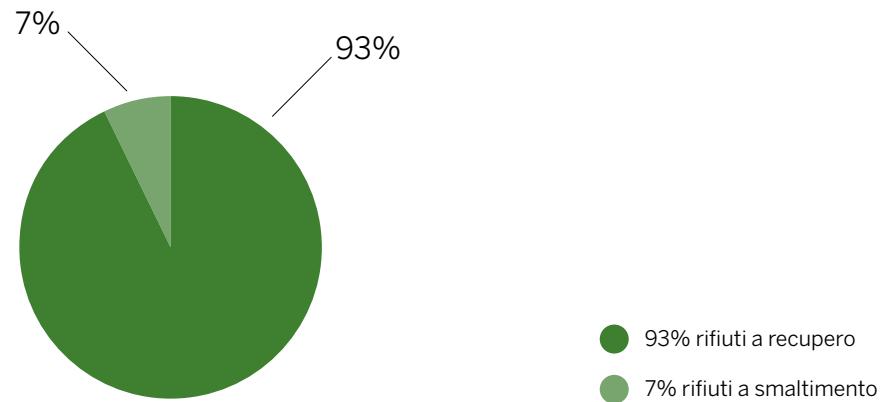
Gli scarichi totali nel 2021 collegati alla trasformazione alimentare e alle filiali sono 2.991.000 m<sup>3</sup>, in aumento del 1% rispetto al 2020. L'acqua viene scaricata sia verso le acque superficiali (93%) che in pubblica fognatura (7%), dopo il suo trattamento in impianti di depurazione.

### Focus rifiuti

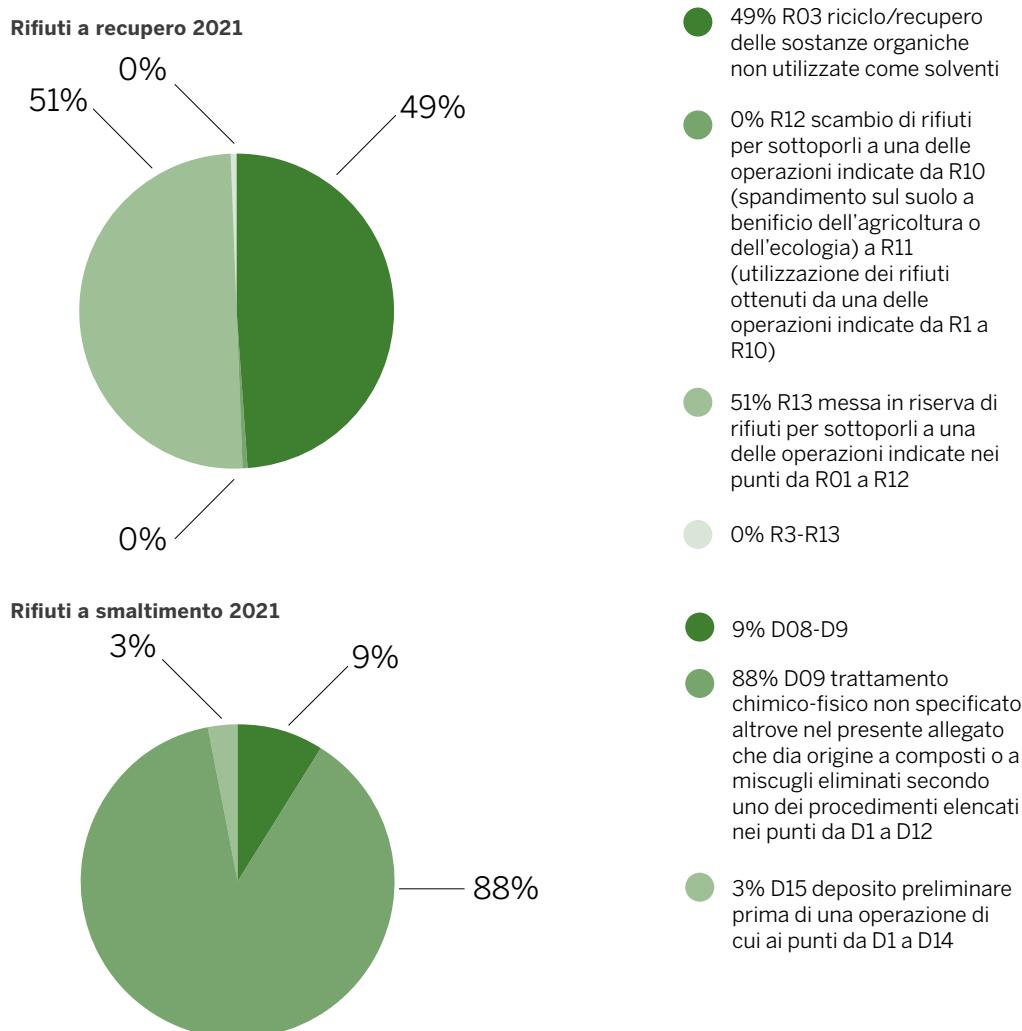
I rifiuti associati alle attività di trasformazione alimentare sono principalmente i fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti, pari al 70% dei rifiuti totali prodotti nel 2021 da questa parte della filiera. Seguono poi i materiali di imballaggio (carta, plastica, legno, ecc.), pari al 20%. La quasi totalità (pari all'92,5%) dei rifiuti prodotti in queste fasi è non pericolosa e inviata a recupero, mentre la porzione residuale, pari a circa il 7% è costituita da rifiuti pericolosi e rifiuti non pericolosi inviati a processi di smaltimento.

Fermo restando che la parte di rifiuti pericolosi inviati a smaltimento si mantiene costante rispetto al 2020, l'incremento del 7% è riconducibile sostanzialmente all'incremento dei rifiuti non pericolosi inviati a smaltimento, relativi alla gestione degli impianti di depurazione che nel 2021 hanno lavorato di più a causa dell'incremento degli animali in ingresso alla trasformazione alimentare rispetto all'anno 2020. 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 viene recuperato e utilizzato come biocombustibile, per uso zootecnico, in acquacoltura e produzione pet-food.

Rifiuti per tipologia	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	29.687.721	2.250.074	31.937.795
Totale rifiuti pericolosi	122.176	31.472	153.648
Totale rifiuti	29.809.987	2.281.546	32.091.443

**Figura 9: Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2021 per la TRAL e per le filiali (kg)**

Tra i rifiuti conferiti a recupero, nel 2021 il 49% è conferito in R03-riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi, in linea con la natura delle attività caratteristiche di questa parte di filiera. Tra i rifiuti conferiti a smaltimento, l'88% è conferito in D09-trattamento chimico-fisico non specificato che dia origine a composti o miscugli da eliminare successivamente. Questa percentuale è composta principalmente da fanghi da operazione di lavaggio e pulizia, da rifiuti da laboratorio e da rifiuti contenenti oli per usi meccanici.

**Figura 10: Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2021 per la TRAL e per le filiali (kg)**



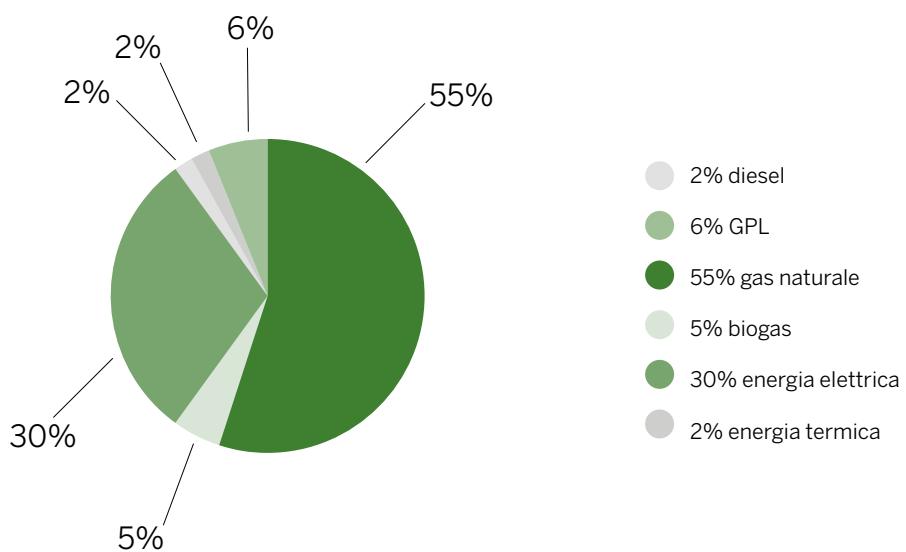


# Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento

## Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del gruppo

La politica energetica del gruppo si basa su un attento risparmio dell'energia, 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.

**Figura 11: Fonti energetiche utilizzate dal gruppo nel 2021 (%)**

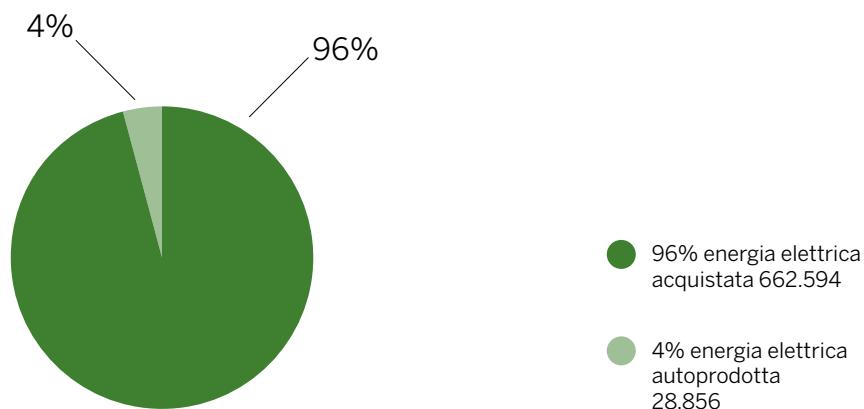


Nel 2021, il gruppo ha utilizzato 2.290.735 GJ complessivi di energia, in leggero aumento rispetto al 2020 (+2%) dovuto a plurimi fattori, tra cui una diminuzione dell'autoproduzione da fonte solare, una diminuzione dell'autoproduzione da cogenerazione a gas dovuta principalmente a manutenzioni straordinarie e l'incremento dell'attività produttiva. Dell'energia complessivamente utilizzata, una parte è servita a soddisfare il fabbisogno energetico del gruppo stesso, pari a 2.256.441 GJ (99%), e una parte, invece, è stata prodotta internamente e venduta a terzi, pari a 34.295 GJ (1%), in riduzione del 3% rispetto al 2020.

Energia utilizzata (GJ)	2020	2021
Energia utilizzata complessivamente dal gruppo	2.241.881	2.290.735
di cui venduta a terzi	35.428	34.295
di cui consumata internamente dal gruppo stesso	2.206.453	2.256.441

Se rapportato ai kg di vivo<sup>22</sup> del 2021, il gruppo ha utilizzato 4,442 MJ/kg<sup>23</sup> di vivo, in riduzione rispetto ai 4,536 MJ/kg del 2020 (-2%). Questo decremento del consumo specifico del gruppo dimostra il continuo impegno nell'ottimizzazione energetica dei propri impianti, a fronte di un incremento della produzione avicola rispetto al 2020 (+5%). Il gruppo utilizza prevalentemente gas naturale (55%, figura 11) 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 del gruppo (14%). Nello specifico dello stabilimento di trasformazione alimentare a San Vittore, tale contributo ammonta a 150.591 GJ in termini di energia elettrica, in riduzione del 7% rispetto alla produzione del 2020, e a 164.117 GJ in termini di energia termica (acqua calda e vapore), in aumento del 13% rispetto al 2020 a conferma del continuo impegno nell'ottimizzazione del recupero termico messa in atto dal gruppo. Tali cogeneratori, inoltre, hanno prodotto un quantitativo di energia in eccesso nel 2020 pari a 596 GJ, che è stata venduta a terzi, in riduzione del 45% rispetto al 2020. Amadori dispone poi di due cogeneratori di proprietà alimentati a biogas prodotto da due biodigestori anaerobici (presenti negli stabilimenti di San Vittore di Cesena e di Mosciano Sant'Angelo), in cui confluiscono le frazioni lipidiche e proteiche presenti nei reflui dei processi di lavorazione. Questa fonte energetica, che rappresenta il 5% del totale (figura 11), nel 2021 ha permesso di soddisfare parte del fabbisogno energetico dello stabilimento di Cesena del gruppo, coprendo circa 21.366 GJ di fabbisogno elettrico, in aumento del 18% rispetto al 2020 grazie all'incremento dell'attività produttiva, e 33.284 GJ di fabbisogno termico, in aumento del 68% rispetto al 2020. Tali cogeneratori hanno inoltre prodotto un quantitativo di energia nel 2020 pari a 18.553 GJ, in aumento del 3% rispetto al 2020, che è stata venduta a terzi. La vendita di questa quota, proveniente da fonte rinnovabile, ha permesso indirettamente al gruppo di ridurre l'impatto ambientale di altre realtà produttive, rispetto ad uno scenario in cui, le stesse realtà terze si approvvigionino da fonti energetiche più impattanti (es. acquistando da rete).

**Figura 12: Fonte elettrica utilizzata suddivisa in acquistata e autoprodotta nel 2021(GJ; %)**

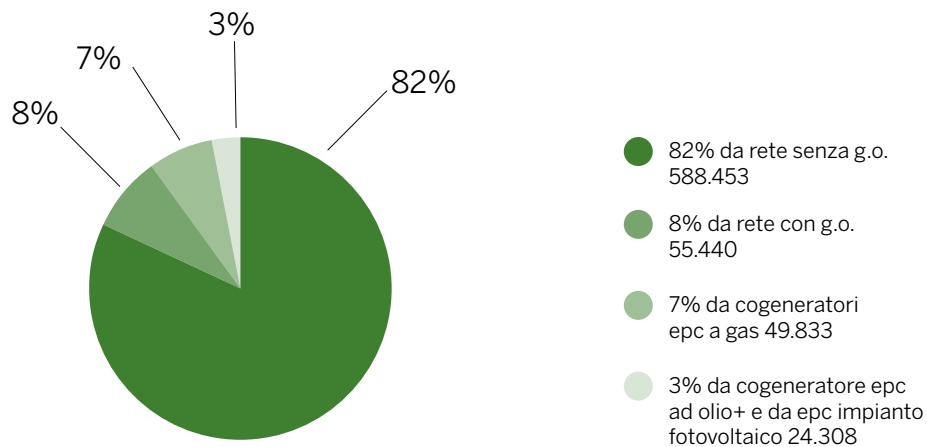


Oltre all'energia elettrica proveniente dai cogeneratori di proprietà, il gruppo utilizza energia elettrica derivante da altri fonti, pari a 691.450 GJ nel 2021 (30% sul totale dell'energia utilizzata, figura 11), in aumento del 6% rispetto al 2020. Di questi, circa il 4% è relativo ad energia autoprodotta mentre il restante 96% è invece acquistato, prevalentemente dalla rete (90%). Il rimanente 10% acquistato proviene, invece, da tre cogeneratori e da un impianto fotovoltaico, tutti in Epc<sup>24</sup> (Energy Performance Contract), con un incremento del 35% rispetto al 2020 grazie all'entrata a regime degli impianti nel 2021.

- 22. 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 alla trasformazione alimentare.
- 23. L'indice è calcolato rapportando l'energia consumata internamente dal gruppo (2.256.441 GJ) ai kg di vivo.
- 24. Cogeneratori non di proprietà di Amadori, la cui produzione energetica e termica viene utilizzata esclusivamente dagli stabilimenti del gruppo presso cui sono installati.

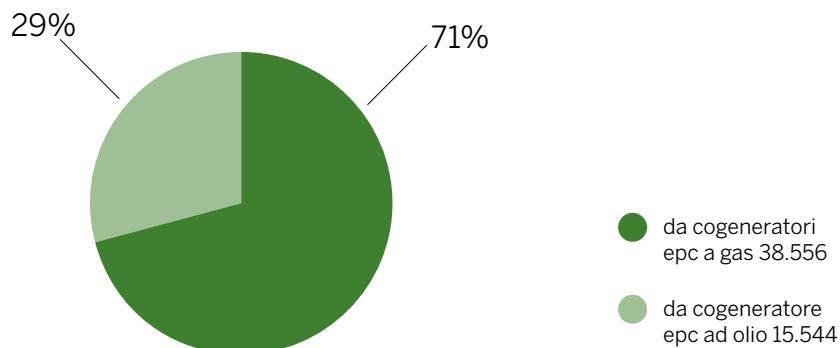
Due dei cogeneratori, attivi dal 2020 e adibiti al fabbisogno elettrico e termico dello stabilimento di trasformazione alimentare di Santa Sofia e del mangimificio di Settecrociari, sono alimentati a gas naturale. Il terzo, alimentato a olio vegetale, è invece dedicato al mangimificio di Ravenna. L'impianto fotovoltaico, infine, è installato all'interno del mangimificio di Chieti e lo alimenta per una quota parte del suo fabbisogno elettrico complessivo.

**Figura 13: Suddivisione dell'energia elettrica acquistata dal gruppo nel 2021 (GJ; %.)**



Di tutta l'energia elettrica acquistata, l'8% è acquistata da rete e certificata come prodotta da fonte rinnovabile attraverso i certificati di garanzia d'origine (G.O.). L'incremento significativo rispetto al 2020 (158%), oltre a coprire l'ormai consolidato fabbisogno energetico della linea produttiva de "Il Campese", conferma l'impegno del gruppo nel raggiungimento della copertura in percentuali sempre maggiori del proprio fabbisogno elettrico da rete con certificati G.O. Per quanto riguarda, invece, l'energia elettrica autoprodotta (28.856 GJ), il gruppo dispone di impianti fotovoltaici installati nelle filiali e negli allevamenti di proprietà, che nel 2021 hanno registrato un decremento della produzione del 5% rispetto al 2020, a causa delle condizioni metereologiche complessive. Di questa, una quota parte viene necessariamente immessa in rete, pari a 15.145 GJ nel 2021, in riduzione del 7% rispetto al 2020, mantenendo però invariata la percentuale di immissione rispetto alla produzione (54% circa). Per quanto riguarda la fonte energia termica, oltre a quella proveniente dai cogeneratori di proprietà, il gruppo acquista energia termica proveniente da altri fonti, pari al 2% dell'energia complessiva utilizzata nel 2021 (54.100 GJ, figura 11). Tale energia termica, il cui acquisto nel 2021 ha comportato un incremento del 43% rispetto al 2020, deriva da cogeneratori in EPC<sup>22</sup> alimentati a olio vegetale (29%) e a gas metano (71%). Nel 2021 il cogeneratore ad olio vegetale ha subito dei fermi produttivi a causa di interventi di manutenzioni straordinarie e programmate e ciò ha comportato una riduzione del 46% dell'energia termica acquistata. I cogeneratori a gas metano in EPC hanno coperto il 2021 a pieno regime, per cui vi è un incremento sostanziale della quota di energia termica acquistata (+319%) rispetto al 2020.

**Figura 14: Suddivisione dell'energia termica acquistata dal gruppo nel 2021 (%)**



A completare il quadro delle fonti energetiche utilizzate dal gruppo vi sono infine il GPL (6%, figura 11) per il riscaldamento e il diesel (2%, figura 11) per l'alimentazione dei gruppi eletrogeni e della flotta del gruppo (automezzi, mezzi agricoli e autovetture aziendali), i cui impatti percentuali sul fabbisogno complessivo rimangono invariati rispetto al 2020.

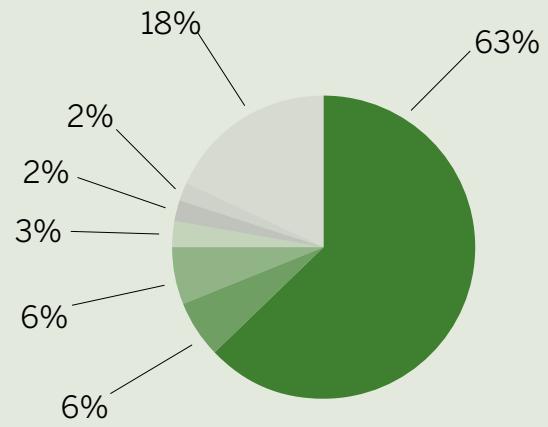
### **Energia elettrica e termica: l'impegno del gruppo verso un consumo sostenibile**

Amadori è consapevole dell'impatto ambientale relativo al consumo energetico della sua attività produttiva. Per questo motivo, il gruppo ha intrapreso un percorso di perfezionamento delle scelte di approvvigionamento, direzionando il proprio impegno verso il consumo di energia elettrica e termica autoprodotta e, ove acquistata, proveniente da fonti rinnovabili.

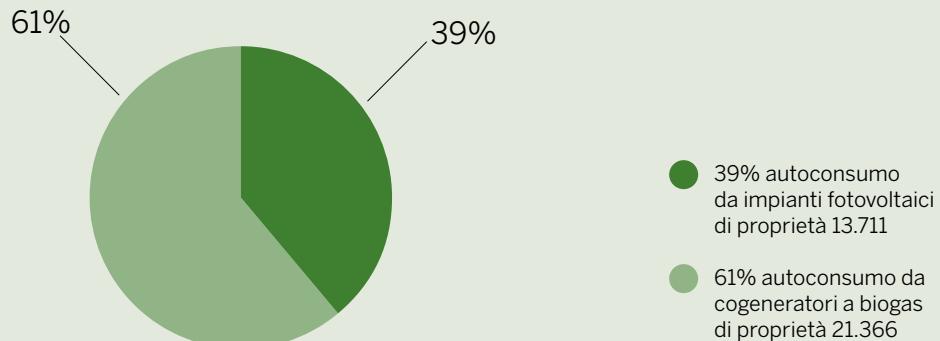
Nel 2021, il consumo totale di energia elettrica finalizzato a soddisfare le esigenze produttive del gruppo è stato di 235.629.793 kWh (848.267 GJ), in aumento del 4% rispetto al 2020 e include i seguenti contributi: energia elettrica acquistata, energia elettrica autoprodotta e consumata da fotovoltaico ed energia elettrica consumata derivante dalla combustione di biogas e metano presso i cogeneratori di proprietà.

**Figura 15: Suddivisione per provenienza dell'energia elettrica consumata nel 2021 dal gruppo per le proprie attività (%)**

- 63% acquisto da rete nazionale senza certificati g.o.
- 6% acquisto da rete nazionale con certificati g.o.
- 6% acquisto da cogeneratori in epc a gas metano
- 3% acquisto in epc da cogeneratori a olio vegetale e da impianto fotovoltaico
- 2% autoconsumo da impianti fotovoltaici di proprietà
- 2% autoconsumo da cogeneratori a biogas di proprietà
- 18% acquisto da cogeneratori a gas di proprietà



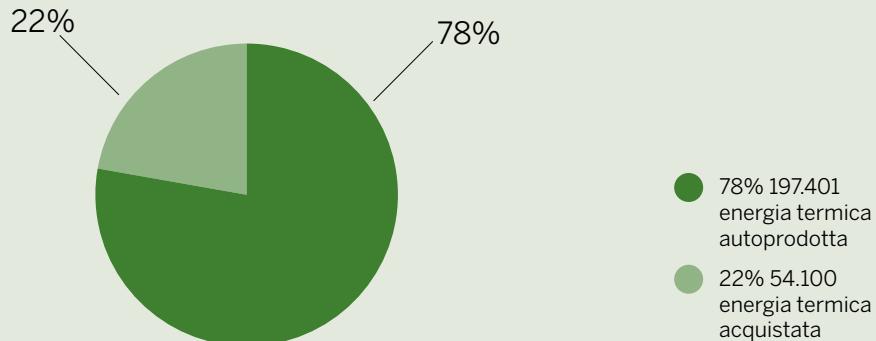
Nonostante ad oggi la quota principale di energia elettrica consumata dal gruppo provenga dalla rete, la quota parte di **energia autoprodotta da fotovoltaico e da cogeneratori di proprietà** corrisponde al 22% dell'energia elettrica consumata totale, in diminuzione del 4% rispetto al 2020 a causa delle condizioni metereologiche per gli impianti fotovoltaici e delle manutenzioni sul motore del cogeneratori a gas di maggior potenza. Tale energia proviene principalmente dai cogeneratori a gas metano, che coprono l'81% dell'energia elettrica autoprodotta e consumata. La parte rimanente proviene da fonti rinnovabili, in particolare dal cogeneratori a biogas (21.366 GJ) in aumento del 18% rispetto al 2020 grazie all'incremento dell'attività produttiva, e dagli impianti fotovoltaici di proprietà (13.711 GJ).

**Figura 16: Suddivisione energia elettrica autoprodotta da fonte rinnovabile nel 2021 (GJ; %).**

Per quanto riguarda invece l'energia elettrica acquistata, Amadori ha l'obiettivo di aumentarne la percentuale proveniente da fonti rinnovabili. A dimostrazione di ciò, nel 2021 tale quantità è stata pari a 79.748 GJ, in crescita dell'24% rispetto al 2020 grazie all'incremento dei volumi acquistati dalla rete coperti con G.O.

Relativamente al vettore energia termica, nel 2021 il consumo totale del gruppo è stato di 7.277.261 Sm3 (251.501 GJ), in aumento del 24% rispetto al 2020 per plurime ragioni: l'entrata a regime dei cogeneratori a gas in EPC ha permesso al gruppo di incrementare l'acquisto di vapore e acqua calda del 31%; grazie all'incremento della produttività, i cogeneratori a biogas hanno incrementato del 68% rispetto al 2020 la produzione di vapore e acqua calda per il fabbisogno del gruppo; le azioni di ottimizzazione del recupero termico dei cogeneratori a gas di proprietà ne hanno comportato un incremento del 13% rispetto al 2020, nonostante i fermi dovuti a manutenzioni straordinarie sul motore di maggior potenza.

La fonte primaria di generazione di energia termica sono i cogeneratori a gas di proprietà, che costituiscono il 65% dell'energia termica autoprodotta e consumata.

**Figura 17: Suddivisione dell'energia termica consumata dal gruppo per le proprie attività nel 2021 (G; %)**

## Le emissioni Ghg del gruppo

Il gruppo 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 il gruppo rende conto le proprie emissioni Ghg nell'ambito del questionario Cdp (ex-Carbon disclosure project), secondo il Ghg Protocol.<sup>25</sup> All'interno di questo questionario, non solo vengono 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.



### Ghg protocol

Il GHG Protocol, linea guida di riferimento per la rendicontazione volontaria delle emissioni GHG, riconosce 5 principi che devono essere rispettati nell'attività di rendicontazione:

**Principio di rilevanza:** la rendicontazione Ghg deve contenere informazioni che possano influenzare le decisioni dei portatori di interesse (interni ed esterni) dell'organizzazione. Le informazioni devono pertanto essere relative ad un perimetro che riflette la realtà sostanziale ed economica dell'organizzazione. Nella scelta del perimetro vanno considerate la struttura organizzativa, il perimetro delle attività (attività on e off site, processi e servizi) e il contesto di business (natura delle attività, la geolocalizzazione dei siti, i settori industriali).

**Principio di completezza:** all'interno del perimetro scelto, le informazioni rendicontate devono riguardare le sorgenti emissive rilevanti per l'organizzazione (e, ove necessario, l'organizzazione deve definire una soglia di rilevanza, pena l'incompletezza del dato fornito per rendicontare l'impatto).

Nell'ottica dei primi due principi, vengono in aiuto i Gri Standards, al fine di garantire che le informazioni rendicontate siano complete e riguardino effettivamente gli aspetti rilevanti per l'organizzazione.

**Principio di consistenza:** le informazioni devono permettere la comparazione dell'andamento emissivo nel tempo. Per questo è necessario che ogni modifica all'assetto perimetrale di rendicontazione o scostamento rispetto all'anno precedente sia opportunamente giustificata.

**Principio di trasparenza:** la trasparenza riguarda il grado con cui le informazioni su processi, procedure, ipotesi ed esclusioni di perimetro sono rendicontate. Per questo il supporto documentale al collettamento delle informazioni scelte per rendicontare è fondamentale per dimostrare la veridicità e rappresentatività della rendicontazione. L'applicazione del principio di trasparenza permette a un terzo di dedurre dalle informazioni rendicontate le stesse considerazioni che dedurrebbe in autonomia se avesse accesso direttamente ai dati dell'organizzazione.

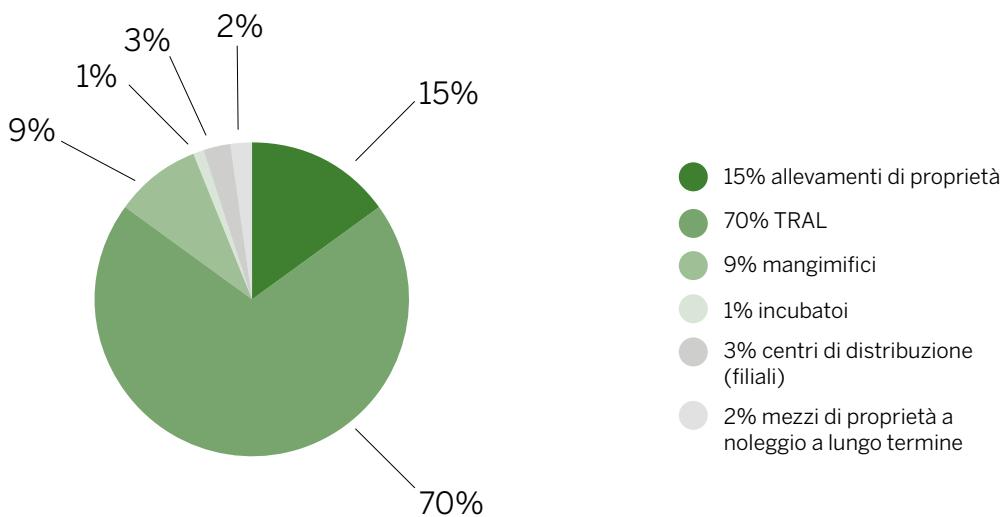
25. Il Ghg Protocol rappresenta un sistema di reporting rivolto alle organizzazioni di tutto il mondo che fornisce strumenti e metodologie di calcolo per misurare e quantificare le proprie emissioni di gas climalteranti.

**Principio di accuratezza:** i dati scelti per rendicontare le informazioni devono contenere se possibile il minimo margine di errore al fine di rendere credibile la rendicontazione stessa.

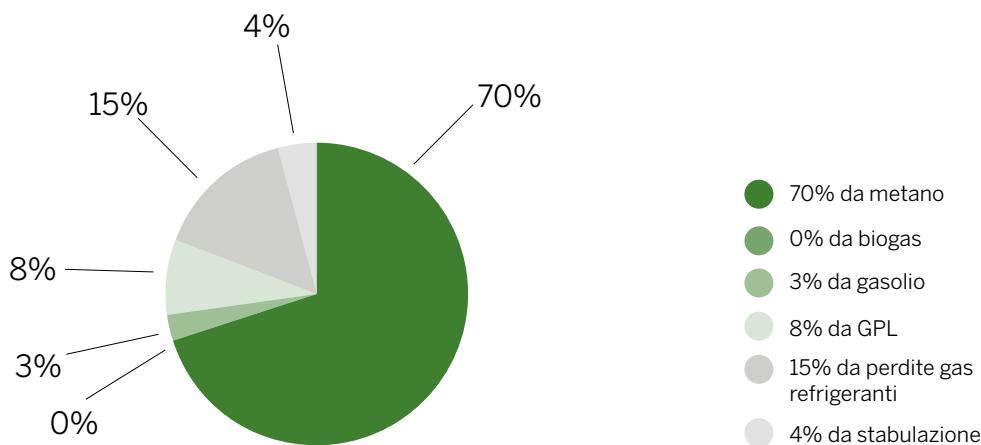
La rendicontazione nel rispetto dei principi definiti dal Ghg Protocol permette ad un'organizzazione di avere una fotografia effettiva del proprio impatto in modo da poter conoscere e riconoscere i rischi e le opportunità correlate alla propria attività: per questo è fondamentale che la rendicontazione sia basata su un perimetro che tenga conto sia dell'impatto diretto dell'organizzazione sia dell'impatto indiretto, cioè di tutte quelle attività non direttamente sotto il controllo dell'organizzazione ma fondamentali per l'attività dell'organizzazione stessa.

Nel 2021 le emissioni Scope 1<sup>26</sup> del gruppo sono state pari a 103.572 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, in aumento del 4% rispetto al 2020, a causa di una problematica relativa all'impianto di refrigerazione su uno degli stabilimenti di trasformazione alimentare del gruppo che ha annullato la riduzione che altrimenti si sarebbe registrata. A tal proposito, è già stato avviato un cantiere per il rinnovo dell'impianto volto a minimizzare il rischio di perdite straordinarie di gas refrigerante. La maggior parte delle emissioni proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare, pari al 70% delle emissioni Scope 1 totali del gruppo. In termini di fonti emissive, il gas metano cuba il 70% delle emissioni Scope 1 totali del gruppo. Rispetto al 2020, le perdite di gas refrigeranti sono state allocate ai siti che ne fanno uso, cioè la trasformazione alimentare e le filiali.

**Figura 18: Suddivisione dell'emissioni Scope 1 del gruppo nelle diverse fasi della filiera nel 2021 (%)**



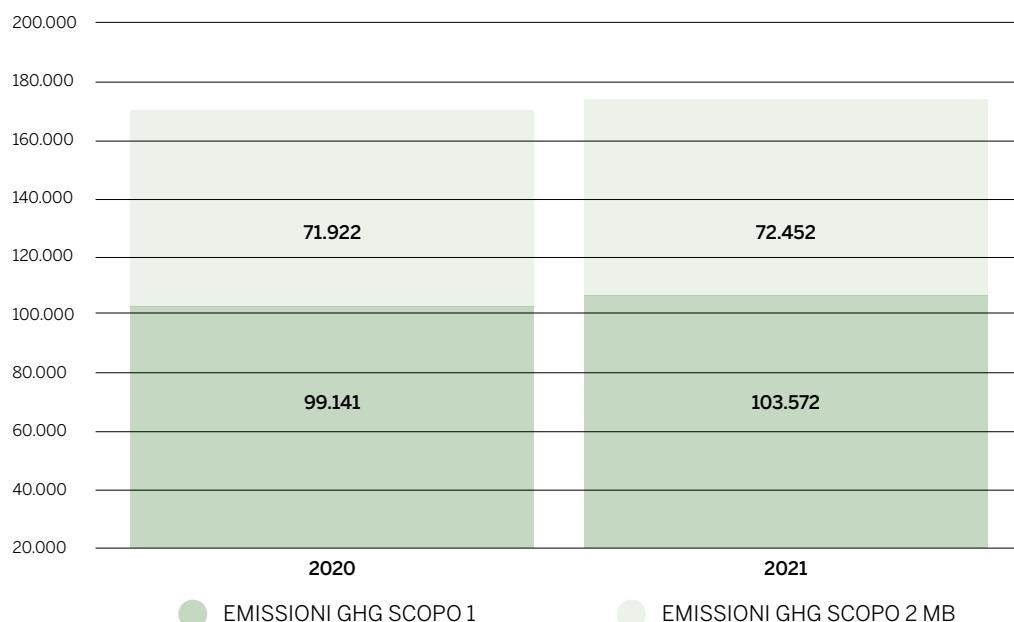
**Figura 19: Suddivisione dell'emissioni Scope 1 del gruppo per fonte nel 2021 (%)**



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 2<sup>27</sup> market-based. D'altronde, anche le Scope 2 location-based<sup>28</sup> hanno visto una diminuzione, dovuta all'utilizzo di pannelli fotovoltaici e interventi di efficientamento energetico. In particolare, nel 2021 le emissioni Scope 2 market-based sono risultate pari a 72.452 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, in aumento del solo 1% rispetto al 2020 a fronte di un incremento dei consumi di energia elettrica del 4%.

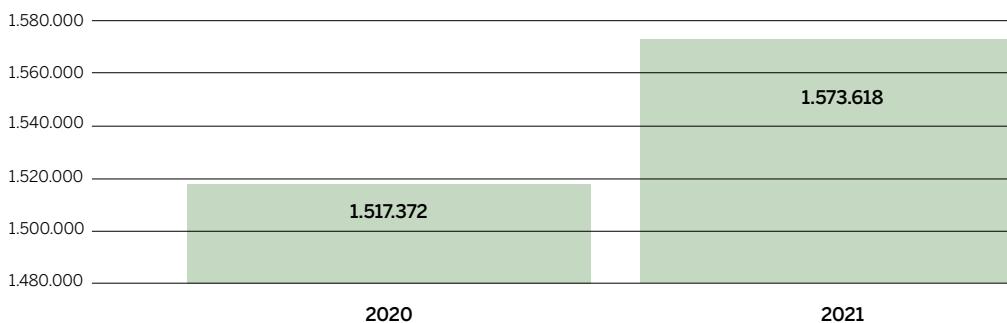
Il contenimento dell'incremento delle emissioni corrispondenti è frutto di scelte di approvvigionamento energetico orientate sempre di più all'indipendenza dalla rete nazionale e alla copertura con certificati di garanzia d'origine per la quota parte di acquisto dalla rete. Le conseguenze di tali scelte emergono dall'analisi delle emissioni di Scopo 2 location-based, che nel 2021 sono pari a 48.349 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, in riduzione del 12% rispetto al 2020. Anche per le emissioni Scope 2, la maggior parte proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare, che contano per il 64,9% delle emissioni Scope 2 market-based del gruppo. Per il 2020, il dato sulle emissioni di Scopo 2 Market Based è stato rivisto a seguito di un aggiornamento della metodologia di calcolo.

**Figura 20: Emissioni Ghg Scope 1 + Scope 2 MB del gruppo nel biennio 2020-2021 (tonCO<sub>2</sub>eq)**



Se rapportato ai kg di vivo, l'indice di intensità emissiva del gruppo risulta pari a 0,34 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo (considerando Scope 1 + Scope 2 market-based), in riduzione rispetto ai 0,35 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo del 2020 (-2%). 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 Protocol.

- 26. Le emissioni Scope 1 sono definite come le emissioni dirette di gas ad effetto serra da fonti detenute o controllate dall'azienda.
- 27. 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 Scopo 2 calcolate con il metodo market-based, dove per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. G.O.) viene utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.
- 28. Tali emissioni si riferiscono alle emissioni Scopo 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. G.O.).

**Figura 21: Emissioni GHG Scope 3 del gruppo nel biennio 2020-2021 (tonCO2eq)**

Nel 2021 le emissioni Scope 3 sono pari a 1.573.618 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq, in aumento del 4% rispetto al 2020. Se rapportato ai kg di vivo, l'indice di intensità emissiva relativa al solo Scope 3 del gruppo risulta pari a 0,30 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo, in riduzione rispetto ai 0,31 kg di CO<sub>2</sub>eq/kg di vivo del 2020 (-1%). Le emissioni Scope 3 sono relative principalmente alla categoria Purchased goods and services (95% delle Scope 3 totali nel 2021). Con questo termine si fa riferimento a tutte le emissioni a monte della catena del valore del gruppo, in particolare, le emissioni riconducibili alla produzione di prodotti acquistati dal gruppo nel 2021. Tali prodotti includono sia beni (prodotti tangibili) che servizi (prodotti intangibili). L'aumento rispetto al 2020 è dovuto ad una progressiva e sempre maggior dettagliata rendicontazione delle emissioni da acquisto materie prime cerealicole e ad un incremento dell'attività di allevamento dei soccidari. Le altre categorie rendicontate dal gruppo rientrano in un range di singola incidenza emissiva 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 1<sup>29</sup> 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 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% ca 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 che 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 gli aerei, treni, autobus e autovetture (0,01% delle emissioni Scope 3 totali del gruppo)

**Employee commuting:** emissioni derivanti dal trasporto dei dipendenti tra il domicilio e i loro luoghi di lavoro (0,3% delle emissioni Scope 3 totali del gruppo)

**Downstream transportation and distribution:** emissioni relative al trasporto e alla distribuzione di prodotti venduti in veicoli e strutture non di proprietà o controllate dal gruppo (2% delle emissioni Scope 3 totali del gruppo)

29. 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.).

**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 finale. Le emissioni derivanti dalla lavorazione dovrebbero essere assegnate al prodotto intermedio (0,7% 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 (0,3% delle emissioni Scope 3 totali del gruppo). Sebbene tale categoria abbia un'incidenza limitata sul totale delle emissioni Scope 3, nel 2021 si è registrata una diminuzione del 13% rispetto al 2020:. Tale risultato è frutto della strategia messa in atto dal gruppo di optare per una destinazione virtuosa nell'ottica di una valorizzazione riconducibile ad un approccio circolare.

## Un trasporto sempre più sostenibile

Sotto l'aspetto logistico, il gruppo è suddiviso fra le piattaforme 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 permesso negli anni un notevole risparmio economico e ambientale. Il gruppo è intervenuto per razionalizzare le frequenze di consegna e ottimizzare le percorrenze. Il 90% dei veicoli utilizzati, inoltre, 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 CO<sub>2</sub>, NO<sub>x</sub> e particolato.

Nel 2021, il gruppo ha scelto di migliorare ulteriormente le proprie performance logistiche aprendo una collaborazione con la start-up Green Router, il primo tool manageriale italiano per la mappatura puntuale delle emissioni legate al trasporto logistico lungo tutta la filiera integrata. L'attività di servizio logistico è costituita da una pluralità di interlocutori estremamente ramificata ed eterogenea. Per questa ragione, nel rispetto della Vision del gruppo e del Ghg Protocol in termini di rendicontazione, tale collaborazione mira a concretizzare l'impegno del gruppo nel dotarsi degli strumenti necessari per monitorarne l'impronta emissiva, in modo da orientare puntualmente ed efficacemente le strategie future di miglioramento.

*“Amadori ha scelto di migliorare ulteriormente le proprie performance logistiche implementando una mappatura puntuale delle emissioni legate al trasporto logistico lungo tutta la filiera”*



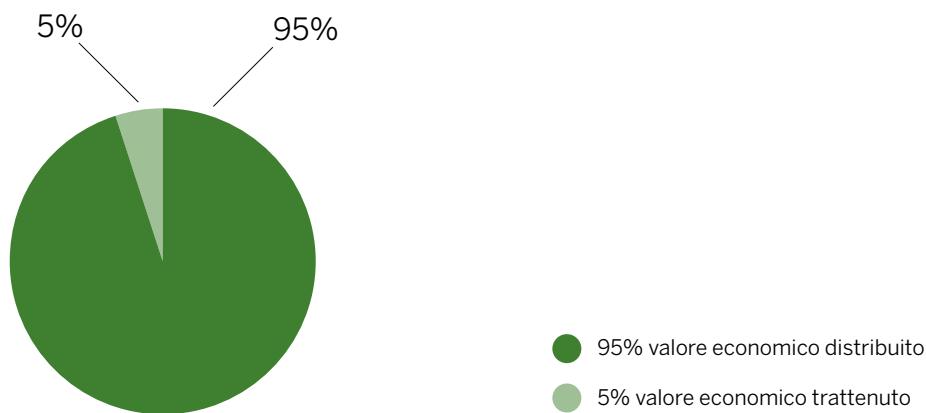
# Per la comunità e la valorizzazione dei territori

*L'importanza di avere una rete di fornitori locali va di pari passo con la volontà di Amadori di contribuire al benessere delle comunità in cui opera tramite donazioni a progetti sociali, sponsorizzazioni sportive e culturali e progetti di ricerca*

## Creiamo 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 viene 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 si trovano, ad esempio, gli allevamenti di filiera, come nel nord della Puglia, nel Tavoliere e nel Subappennino Dauno. In queste aree da quasi 20 anni è attiva la filiera del pollo Il Campese (oggi presente anche in Basilicata) e, più di recente, del pollo BIO, con oltre un centinaio di strutture dedicate che garantiscono un'importante risorsa economica in territori caratterizzati da meno opportunità di sviluppo e benessere.

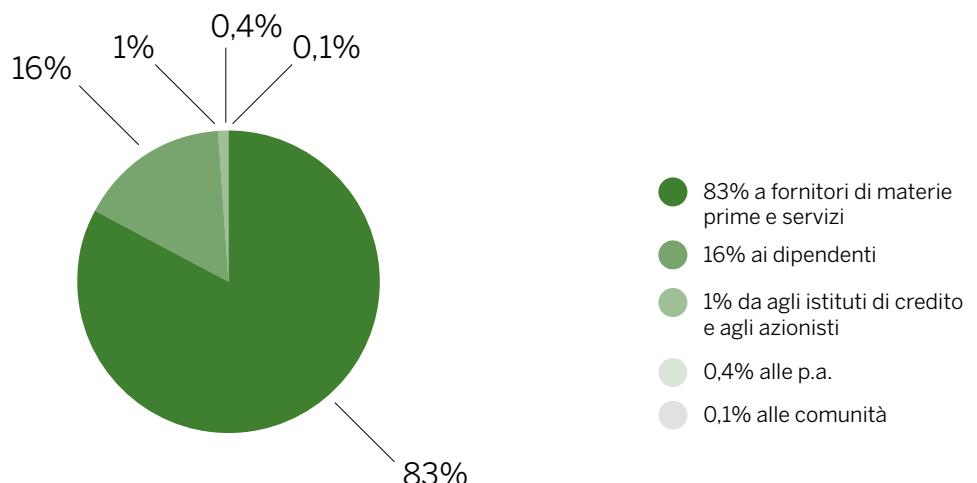
**Figura 22: Ripartizione valore economico generato nel 2021 (%)**



Nel 2021 il valore economico generato dal gruppo è stato pari a circa 1.427 milioni di euro con un incremento del 9,6% rispetto al 2020 (1.302 milioni di euro). Questo risultato è conseguenza di una generale ripresa dei consumi dopo la contrazione registrata nel 2020 a causa delle restrizioni messe in campo per arginare la pandemia da Covid-19 che nel corso del 2021, nonostante ulteriori restrizioni e chiusure, si è progressivamente normalizzata. Il valore economico generato risente però delle criticità, sorte nell'ultima parte dell'anno, dovute a una epidemia di influenza aviaria che ha colpito principalmente gli allevamenti di Lombardia e Veneto che ha portato all'abbattimento di diversi capi. Tali criticità hanno inciso sulle strategie del settore avicolo europeo, il quale ha reagito riducendo la produzione. La percentuale del valore ridistribuito agli stakeholder sul totale generato si mantiene sostanzialmente allineata all'anno precedente, passando dal 94,1% del 2020 al 94,7% del 2021, per un totale di 1.352 milioni di euro, a dimostrazione del costante impegno nella creazione di valore per gli stakeholder. Il valore economico è stato ridistribuito principalmente ai fornitori di beni e servizi (82,6%) e ai dipendenti sotto forma di benefit e stipendi (16,2%). La percentuale di valore distribuito ai dipendenti è passata dal 17,4% al 16,2%. La parte

rimanente del valore ridistribuito è da imputarsi agli istituti di credito e agli azionisti (0,7%), alla pubblica amministrazione (0,4%) e alle comunità sotto forma di liberalità, sponsorizzazioni e contributi associativi (0,1%).

**Figura 23: Ripartizione valore economico distribuito nel 2021 (%)**



## Una catena di fornitura locale

Lo storico e ben strutturato parco fornitori di Amadori è il motore che rende la filiera del gruppo resiliente e tracciabile. Nel 2021 i fornitori totali attivi sono pari a 4.838, in riduzione dell'1% rispetto al 2020. Il gruppo ha confermato la sua scelta strategica di mantenere un rapporto costruttivo e proficuo con i propri 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 predilige collaborare con realtà del territorio. Nel 2021 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 59% del totale, in crescita dell'1% rispetto al 2020. La percentuale dei fornitori italiani provenienti dalle altre regioni è pari al 31%, in riduzione dell'1% rispetto al 2020. Considerando tutti i fornitori italiani, la percentuale sul procurato totale si è mantenuta al 90% come nel 2020, a conferma dell'italianità del prodotto Amadori, mentre i fornitori provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea e dai Paesi extra-europei sono rispettivamente il 9% e circa l'1% del totale.

**Figura 24: Provenienza in percentuale del procurato del gruppo**



## L'impatto sulla comunità locale



Consapevole del suo ruolo sociale e dell'impatto economico che può avere sul territorio e sulla collettività, il gruppo Amadori da sempre si impegna a creare valore attraverso iniziative, dialogo e relazioni costanti con tutte le comunità nelle quali opera, anche attraverso l'adesione a comitati territoriali attivi in progetti di promozione e sostegno a iniziative sociali, culturali e sportive, rivolti in particolare ai più giovani (Fondazione Romagna Solidale, Romagna Iniziative).

## 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, il gruppo organizza da diversi anni un importante evento solidale per raccogliere fondi a favore dell'Associazione Arop Onlus, associazione di volontariato nata in Romagna a sostegno dei bambini affetti da malattie oncoematologiche. L'obiettivo dell'associazione è di 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. Anche nel 2021, Amadori ha voluto continuare ad essere vicino all'associazione con un evento volto a promuovere e sostenere le attività della casa-famiglia nata per ospitare i genitori dei bambini ricoverati presso l'ospedale Infermi di Rimini e a finanziare la formazione dei medici e degli infermieri del reparto. I fornitori del gruppo hanno effettuato donazioni per un ammontare di 41.300 euro, mentre Amadori ha contribuito direttamente con una donazione di 30.000 euro.

### **A.I.L.**

Nel 2021, il gruppo Amadori ha sostenuto le sezioni Romagna e Abruzzo di A.I.L., Associazione nazionale che promuove e sostiene la ricerca scientifica per la cura delle leucemie, dei linfomi e del mieloma, in particolare dando un contributo per la assistenza domiciliare A.I.L., la rete di assistenza domiciliare onco-ematologica, anche per pazienti in età pediatrica, residenti nei territori di competenza di ASL Romagna e Teramo. Per questo progetto, in occasione dell'annuale iniziativa di solidarietà natalizia promossa dal gruppo, ogni collaboratore è stato invitato a donare l'equivalente economico di 1, 2 o 3 ore del proprio tempo di lavoro. La cifra raccolta dai dipendenti è stata poi integrata dal gruppo Amadori per investirla nell'iniziativa, per un totale di oltre 41 mila euro.

### **Centro Estivo Artexplora**

Anche nel 2021, pur in una fase meno drammatica della pandemia da Covid-19, Amadori ha continuato a impegnarsi per tutelare la salute e la sicurezza dei propri dipendenti sul luogo di lavoro e ha continuato a essere vicino alle famiglie e ai dipendenti genitori che lavorano nelle sedi principali del gruppo a San Vittore di Cesena, Mosciano Sant'Angelo e Santa Sofia. Nel 2021, l'azienda ha sostenuto interamente, attraverso uno stanziamento di circa 150 mila euro, la realizzazione di tre Centri estivi per i figli dei dipendenti, ma aperti anche agli esterni. Per quanto riguarda la sede principale a Cesena (FC), Amadori 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. Inoltre, ha voluto finanziare interamente altri due centri, a Santa Sofia e Mosciano Sant'Angelo, che già negli anni precedenti sosteneva con contributi parziali e che già in passato avevano ospitato i figli delle lavoratrici e dei lavoratori degli altri due siti produttivi.

## **Iniziative di carattere culturale e di ricerca**

Nel 2021 il gruppo Amadori ha sostenuto, insieme ad altre aziende del territorio e attraverso un'erogazione liberale, l'istituzione della prima edizione del Corso di Laurea Magistrale in Digital Transformation Management, afferente al Dipartimento di Informatica - Scienza e Ingegneria presso il Campus di Cesena e Forlì dell'Università degli Studi di Bologna. Il corso, di durata biennale, punta a formare professionisti dalle competenze innovative, in grado di sfruttare al meglio le nuove tecnologie e di favorire la trasformazione digitale dei sistemi produttivi, in particolare nel comparto agroalimentare, che già si sta evolvendo in questa direzione. In questo modo, Amadori vuole contribuire a creare sul territorio nuove figure altamente formate, attraverso il rinnovamento della già importante collaborazione con l'ateneo di Bologna, ed è pronta ad arricchire il curriculum formativo degli studenti iscritti al corso di laurea con momenti di confronto e collaborazione in azienda.

In ambito culturale, anche nel 2021, dopo lo stop a causa della pandemia, Amadori ha confermato il proprio sostegno all'associazione culturale Ars Nova, promotrice dell'edizione cesenate di TedX, che il gruppo sostiene come sponsor sin dalla prima edizione.

## **Iniziative di carattere sportivo**

### **Amadori alimenta lo sport**

Il gruppo Amadori ha proseguito nel 2021 l'attuazione del progetto Amadori Alimenta lo Sport, con l'obiettivo di promuovere il binomio vincente tra una nutrizione varia ed equilibrata e una regolare attività fisica. Amadori ha perciò confermato la partnership con il Comitato olimpico nazionale italiano - Coni e con Italia Team, comunicata su tutti i canali social dell'azienda e attraverso una campagna pubblicitaria nazionale in occasione dei Giochi olimpici di Tokyo 2020. La collaborazione si è avvalsa di, due testimonial d'eccezione, Marco Lodadio e Alice Volpi, giovani atleti italiani specialisti rispettivamente nella ginnastica e nella scherma e parte dell'Italia Team, la squadra azzurra ai Giochi Olimpici. Nell'ambito dello stesso progetto il gruppo ha inoltre confermato il proprio sostegno alla Gran Fondo Nove Colli, manifestazione ciclistica amatoriale che nel 2021 ha celebrato la sua edizione numero 50. Sempre all'interno di Amadori Alimenta lo Sport, il gruppo nel 2021 ha lanciato Amatori, progetto di cultura alimentare e sani stili di vita. Si tratta di un'attività partita dalla comunità aziendale e da un team di otto dipendenti, atleti amatoriali, che da aprile a settembre 2021 hanno seguito un piano di allenamenti e consigli alimentari, guidati da preparatori atletici e nutrizionisti e ispirati e motivati da un coach di eccellenza, l'ex campione olimpico di nuoto Massimiliano Rosolino. Il progetto Amatori è stato comunicato anche tramite l'omonima serie on line, visibile sul canale YouTube Amadori e sugli

altri canali social ufficiali dell'azienda. Sempre in ambito sportivo, anche nel 2021 il gruppo ha supportato diverse realtà amatoriali dei territori in cui opera, come la Polisportiva San Vittore (FC), la squadra di calcio Calcio Galeata (FC) e la squadra di basket di Teramo Happy Basket.

## Il sostegno alla filiera avicola nazionale

Amadori, attraverso l'adesione ad associazioni e iniziative dedicate al settore avicunicolo nazionale, promuove lo sviluppo della sua filiera in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Le due principali associazioni di settore di cui Amadori è membro sono Unaitalia e Carni Sostenibili.



Amadori è socio e membro fondatore di Unaitalia, l'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 l'associazione ha promosso numerose iniziative per la promozione e la valorizzazione della carne avicola, rivolte a diversi target: comunità scientifica, istituzioni e autorità pubbliche, giornalisti e consumatori finali.



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.





# Le persone del gruppo Amadori

*Dalla salute e la sicurezza ai centri estivi per i figli dei dipendenti, dalla formazione continua alla collaborazione con le università per creare nuove professionalità, le persone sono sempre al centro dell'attenzione di Amadori*

# L'attenzione verso i dipendenti

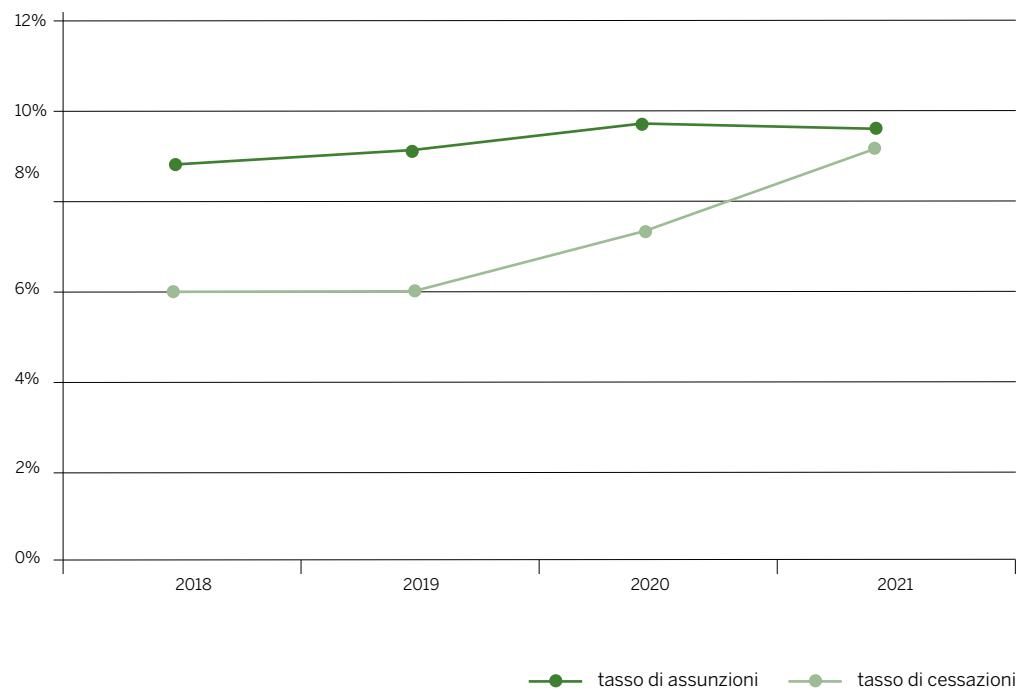
Le persone sono il motore che fa del gruppo Amadori un leader del settore. Tutti i collaboratori del gruppo condividono i valori aziendali, permettendogli di raggiungere con relativa facilità gli obiettivi di business. Al fine di creare un ambiente aziendale con persone motivate e capaci, le politiche di gestione del personale sono finalizzate al rispetto dei dipendenti e delle diversità. Secondo Amadori, salute e sicurezza, equilibrio casa-lavoro, crescita professionale, coinvolgimento attivo e rispetto per l'identità sociale e culturale di ciascuno sono parole chiave di una gestione ottimale delle risorse umane.

Questo approccio ha aiutato il gruppo ad affrontare e superare situazioni complesse come, ad esempio, l'emergenza dovuta alla pandemia da Covid-19 che ha caratterizzato gli ultimi due anni. Grazie alla natura del proprio business, di derivazione prettamente agroalimentare, il gruppo è riuscito a garantire la continuità delle attività anche nei mesi più critici, seppur con le limitazioni previste a livello nazionale e interno.

Anche durante il 2021 l'azienda ha mantenuto in vigore il lavoro agile per tutti i dipendenti la cui presenza fisica sul luogo di lavoro non è stata ritenuta strettamente necessaria. Inoltre, per prevenire il diffondersi del virus e contenere eventuali focolai, in tutto le sedi del gruppo sono rimaste attive le procedure di sicurezza implementate da fine febbraio 2020 per i dipendenti, dall'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale) come le mascherine ai sistemi automatici di rilevazione della temperatura all'ingresso in azienda, fino all'applicazione del distanziamento sociale fra i lavoratori.

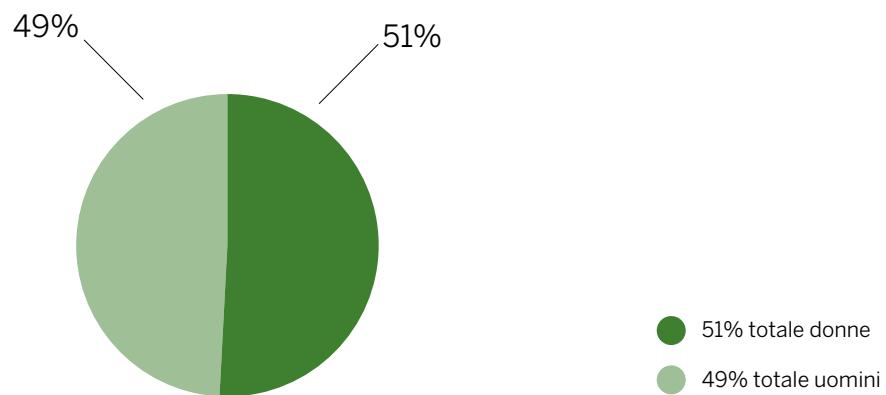
Durante l'anno i dipendenti sono aumentati di 176 unità rispetto al 2020, per un totale di 9.244 dipendenti (+2% rispetto al 2020), valore che conferma la costante crescita del gruppo. L'aumento delle assunzioni, che si mantiene costante, è dovuto alla crescita produttiva del gruppo, necessaria per rispondere in maniera sempre più pronta e adeguata alla domanda di prodotti alimentari a base di carne bianca, italiana e da filiera integrata, che caratterizza tutta la produzione a marca Amadori.

Nel 2021 si è notata una crescita del numero di cessazioni rispetto al 2020, che può essere spiegata con il fenomeno delle dimissioni, sviluppatosi a seguito delle restrizioni da Covid-19. Tale fenomeno è in parte dovuto ad un maggior dinamismo del mercato del lavoro e in parte ad una tendenza delle persone a ricercare situazioni che concilino ancora meglio il lavoro e la vita privata.

**Figura 25: Tasso di assunzione e cessazione (2018-2021)**

Le donne rappresentano la maggioranza dei lavoratori del gruppo, pari al 51,4%, il 27,2% dei dipendenti è straniero e le nazionalità rappresentate sono ben 85. Anche nel 2021, il numero di donne è aumentato in maniera maggiore rispetto a quello degli uomini.

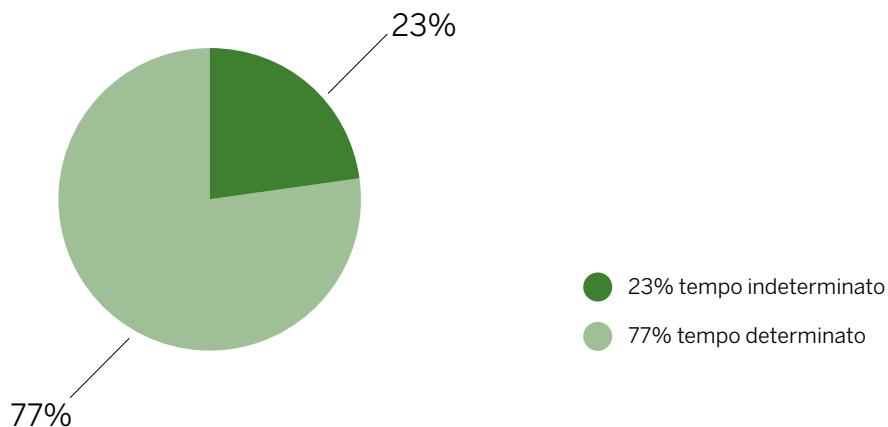
La quota parte di dipendenti con una età inferiore ai 30 anni si è mantenuta stabile anche nel 2021, attestandosi a 1.306 (+1% rispetto al 2020).

**Figura 26: Suddivisione dipendenti per genere (2021)**

Da sempre Amadori sviluppa diversi progetti con le università per attrarre giovani figure Stem (Science, Technology, Engineering and Mathematics) necessarie per rispondere alle sfide tecnologiche presenti e future. Nel 2021 Amadori è tornata a collaborare in maniera strutturale con l'ateneo di Bologna, sostenendo la creazione del nuovo corso di laurea magistrale in Digital Transformation Management, presso il Campus di Cesena e Forlì, allo scopo di formare sul territorio questo tipo di figure professionali, strategiche per lo sviluppo del gruppo.

Per quanto riguarda la suddivisione in termini di tipologia 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 poco più del 77,1% nel 2021, una percentuale sostanzialmente stabile rispetto al 2020.

**Figura 27: Suddivisione dipendenti per contratto di lavoro (2021)**

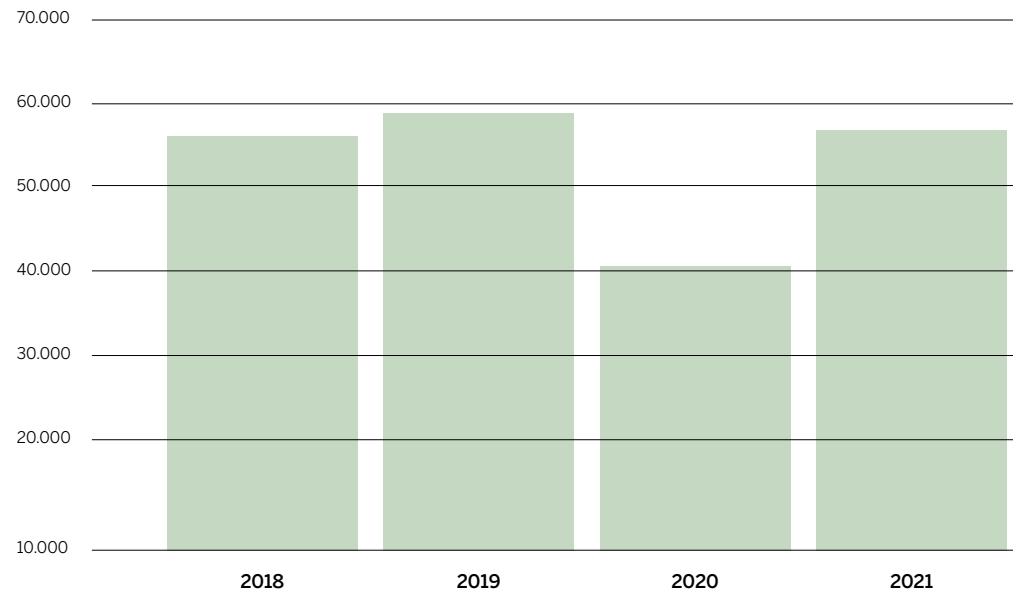


### Formazione e crescita professionale

Il gruppo Amadori si impegna da sempre nel garantire un ambiente di lavoro che possa motivare i propri dipendenti, valorizzandone le capacità e le competenze e offrendo percorsi di crescita professionale e di formazione. Lo strumento principale del gruppo per raggiungere questo 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 ai diversi aspetti dei processi lavorativi, a partire da quelli su salute e sicurezza, passando alle tematiche tecniche di tipo produttivo, legate al miglioramento continuo e all'innovazione, fino a quelle mirate ad incrementare le soft skills (manageriali e gestionali) e i momenti di formazione in ambito linguistico, fondamentali per diversi aspetti della realtà aziendale.

Nel 2021 le ore di formazione sono aumentate del 36%, tornando così al livello pre-crisi pandemica. Durante l'anno Amadori ha erogato ai dipendenti del gruppo 54.811 ore di formazione, oltre 1/3 in più rispetto alle 40.374 ore erogate nel 2020. Dopo il calo del 2020, causato principalmente dall'emergenza sanitaria e dell'impossibilità di fare formazione in presenza, l'azienda è riuscita a ripristinare le ore di formazione pre-pandemia anche grazie alla formazione a distanza.

Tutte le tipologie di lavoratori del gruppo hanno potuto beneficiare del ritorno alla normalità, almeno per quanto riguarda l'ambito formativo. Gli operai, categoria principale di lavoratori all'interno del gruppo (oltre il 90%), sono tornati a usufruire delle importanti attività formative in ambito tecnico, per un totale di 6.375 ore (+89% rispetto al 2020), sia in presenza che in modalità remota. La progressiva riduzione delle criticità dovute al Covid-19 ha, inoltre, permesso di incrementare anche le ore di formazione tecnica obbligatoria, sempre per gli operai di stabilimento, e quella su tematiche di salute e sicurezza, in aumento del 38% rispetto al 2020.

**Figura 28: Ore di formazione ( 2018-2021)**

La possibilità di erogare formazione in modalità digitale ha permesso al gruppo di aumentare il monte ore di formazione in tema salute e sicurezza, passate da 19 a 114 ore (+503%), anche ai dirigenti. Dirigenti, quadri e impiegati hanno anche beneficiato di un maggior numero di ore formative legate a tematiche manageriali e gestionali (soft skills) e all'apprendimento delle lingue straniere. In particolare, nel 2021 la formazione su temi legati alle soft skills (sviluppo manageriale e gestionale), ha coinvolto un maggiore numero di persone, in particolare gli impiegati, a cui nel 2021 sono state erogate 2.345 ore di formazione (+227% rispetto al 2020).

Durante l'anno, i quadri aziendali hanno beneficiato in particolar modo della formazione linguistica, aumentata del 182% (62 ore rispetto alle 22 ore del 2020). Le donne hanno beneficiato di poco più di 4,4 ore medie di formazione ciascuna, mentre gli uomini di quasi 7,5 ore medie, in entrambi i casi in aumento rispetto al 2020. Il 2021 ha rappresentato quindi un anno di ripresa delle attività formative tecniche per gli operai, dopo la pausa forzata del 2020, e di rafforzamento ed estensione formativa, in ambito gestionale, linguistico e di innovazione per i colletti bianchi, garantendo elevati standard di formazione anche nella modalità a distanza. L'aumento delle ore di formazione per dirigenti, quadri e impiegati 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 continua a investire molto.

Questo percorso è iniziato nel 2019 con una fase di analisi dei gap formativi dei dirigenti ed è proseguito nel 2020 con attività finalizzate a colmare queste lacune e con un'ulteriore fase di assessment per i quadri, che nel 2021 si è esteso anche a parte degli impiegati. Comunicazione, networking, leadership e orientamento agli obiettivi sono le principali tematiche affrontate durante la formazione.

## Comunicazione e coinvolgimento dei dipendenti

In una realtà sempre più dinamica e in costante evoluzione quale è 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 quel senso di appartenenza che è, da sempre, uno dei punti di forza del gruppo. Nel corso degli anni, il gruppo ha introdotto nuovi canali di comunicazione digitale, per essere sempre connessi con tutti 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 il mezzo principale per ricevere comunicazioni sulle attività in corso e sulle novità aziendali, uno strumento importante strumento di comunicazione 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: a partire dal download di busta paga e CUD fino all'accesso ai servizi dell'Ufficio personale e alla possibilità di essere aggiornati sulle novità aziendali. Peopoll App è in costante evoluzione e viene regolarmente arricchita di nuovi contenuti e funzionalità.



PEOPOLL APP

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.

*“Peopoll App riunisce in un'unica applicazione molteplici servizi per i dipendenti, a portata di click”*

Un ulteriore strumento è Amadori News, la newsletter pubblicata online e su Peopoll App, attraverso il quale l'azienda racconta e descrive le proprie attività con interviste, reportage fotografici e approfondimenti e che nasce con lo scopo di informare e coinvolgere i dipendenti sui risultati raggiunti dal gruppo e sui progetti sociali e ambientali implementati. Tra le iniziative mirate al coinvolgimento dei dipendenti c'è Spazio alle tue idee, un progetto che ha lo scopo di promuovere e stimolare la ricerca di nuove soluzioni da parte degli stessi lavoratori i quali, attraverso un processo di elaborazione e mediante il supporto di altri colleghi e di specifiche funzioni aziendali, sviluppano la loro idea innovativa, che viene poi sottoposta 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 o, in caso di nuovi prodotti, per essere proposti come novità di mercato a marca Amadori (come nel caso degli impasti per pancake).

## Salute e sicurezza in tutta la filiera

La sicurezza e la salute dei collaboratori sono in cima alle priorità di Amadori. Il gruppo, infatti, è costantemente impegnato a gestire ambienti e condizioni di lavoro con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni e alla salute del personale. In particolare, la Politica Aziendale integrata di ambiente, energia, qualità e salute e sicurezza del gruppo evidenzia, in quest'ultimo ambito, un impegno costante per i seguenti aspetti:

- migliorare l'organizzazione definendo precisi 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.

***“La sicurezza e la salute dei collaboratori sono in cima alle priorità di Amadori”***

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, in conformità alla normativa ISO 45001. Per lo stabilimento di Santa Sofia la certificazione è prevista entro il primo semestre del 2023, mentre gli altri stabilimenti sono già certificati. L'approccio al miglioramento continuo del sistema di gestione di salute e sicurezza e alla prevenzione per ridurre al minimo i fattori di rischio sui lavoratori, viene applicato su diversi livelli:

- strutturale, attraverso postazioni più ergonomiche e sicure
- organizzativo, con rotazioni frequenti su linee diverse e a intervalli regolari, ottimizzazione di orari e giornate di lavoro (lavoro a giorni alterni), pause più frequenti e della durata ideale
- sanitario, controllando la salute dei lavoratori nel modo migliore e assegnando loro le mansioni più adatte
- formativo, attraverso sessioni in aula e momenti di addestramento pratico.





**HERA** servizio energia

LOCALE SICUREZZA ELETTRICO

PENCOLO  
TERRA 100%

In ogni stabilimento di trasformazione alimentare e mangimificio è presente un Servizio di prevenzione e protezione interno, mentre per gli allevamenti e gli incubatoi il servizio di prevenzione e protezione è in capo a un responsabile esterno. In conformità con le normative in vigore, vengono condotte ispezioni e consultazioni dei dipendenti, al fine di identificare prontamente i rischi, portare a termine i dovuti assessment e proporre eventuali misure di mitigazione del rischio al fine di 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. I lavoratori possono effettuare segnalazioni e proposte di miglioramento tramite i loro rappresentanti per la sicurezza, per mezzo dell'app aziendale, oppure direttamente ai Responsabili del servizio prevenzione e protezione (Rspp) di stabilimento. Dai primi anni 2000, Amadori utilizza il metodo Ocra (Occupational repetitive action), un metodo di valutazione del rischio da sovraccarico biomeccanico determinato dallo svolgimento di movimenti ripetuti degli arti superiori. Il gruppo collabora direttamente con l'Unità Epm (Ergonomia, postura, movimento) che ha ideato e sviluppato questo protocollo e con la Clinica del Lavoro Luigi Devoto del Policlinico di Milano, al fine di implementare interventi di miglioramento in tutti gli stabilimenti del gruppo e di 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 la sicurezza sul lavoro. Questo 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 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 il gruppo ha agito sull'organizzazione all'interno degli stabilimenti, creando team ad hoc con link diretti alla direzione di ogni sito, coinvolgendo gli Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (Aspp) e gli RSPP, i capi reparto e i partner esterni, per formare i lavoratori al più corretto approccio verso le nuove linee e formarli a un utilizzo sicuro dei macchinari. La formazione, infatti, è lo strumento chiave per la diffusione di una cultura della sicurezza e per la prevenzione e riduzione dei rischi e pericoli collegati alle attività lavorative. A dimostrazione di ciò, le ore dedicate a tematiche di salute e sicurezza hanno rappresentato anche nel 2021 quasi il 70% di tutte le ore di formazione totali, dedicate a tutte le categorie di lavoratori presenti nel gruppo: in particolar modo, sono aumentate del 38% rispetto al 2020 quelle dedicate agli operai, grazie alla possibilità di tornare a realizzare corsi in presenza e all'utilizzo, ove possibile, della formazione a distanza. 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.

## Salute e sicurezza: 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 che i mangimifici), ogni infortunio viene accuratamente analizzato allo scopo di individuarne la causa e adottare tempestivamente le necessarie misure correttive, affinché l'evento non possa ripetersi. Inoltre, ogni infortunio viene registrato e classificato in base a vari parametri, per consentire un'approfondita analisi statistica che, sulla base di appositi indici infortunistici, consente di monitorare nel tempo l'andamento degli infortuni e le eventuali criticità presenti. Tale processo di analisi viene effettuato sia a livello di singolo stabilimento che 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. lesioni dovute al sollevamento di carichi). Anche nei mangimifici viene seguito il medesimo approccio, ma in questa fase i rischi principali sono differenti a causa del diverso tipo di attività svolta. In particolare, sono presenti rischi legati alle attività che si sviluppano in altezza, data la presenza di silos, ai lavori in spazi confinati e alle attività in aree a rischio incendio ed esplosione (Atex). Per ridurre tali rischi, ed eliminarli dove possibile, vengono costantemente implementate azioni sia in ambito di trasformazione alimentare che 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 dispositivi di protezione individuale (Dpi). Particolare attenzione viene 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 dipendenti vengono forniti tutti i Dpi necessari in base alla mansione svolta: scarpe antiscivolo, guanti antitaglio, tappi auricolari e cuffie, occhiali, elmetti. Inoltre, sono stati sviluppati piani di miglioramento specifici per ogni unità produttiva, che prevedono interventi 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. Per i mangimifici, nello specifico, si è intervenuto con l'installazione di parapetti e sistemi di protezione dalle cadute, con la predisposizione di procedure di lavoro e adozioni di apposite attrezzature e dispositivi. Infine, vengono svolte attività sistematiche di analisi delle cause non solo degli infortuni ma anche dei potenziali infortuni, con formazione dei preposti sul ruolo attivo nella prevenzione, riunioni frequenti sui temi salute e sicurezza. È presente inoltre da molti anni un sistema premiante che considera anche il raggiungimento di specifici obiettivi in tema di salute e sicurezza del personale.

Nel 2021 si è registrata una ripresa del numero di infortuni rispetto al 2020, che aveva rappresentato un minimo storico, anche per via della sua eccezionalità. Nei tre principali stabilimenti di trasformazione alimentare, d'altra parte, c'è stato un incremento di personale nel 2021. Il tasso di infortuni totali registrabili,<sup>30</sup> relativi alla trasformazione alimentare e ai mangimifici, è risultata in incremento del 34% rispetto al 2020, ma di poco inferiore rispetto al 2019 e comunque tendenzialmente in calo rispetto agli anni precedenti la crisi da Covid-19. Si conferma, invece, il sensibile calo del tasso di infortuni con gravi conseguenze,<sup>31</sup> passato da 0,7 del 2020 al 0,23 del 2021, con una drastica riduzione di questi infortuni, dai 6 del 2020 a solo 2 nel 2021 (-67%).

Dati riferiti ai dipendenti	2020	2021
Ore lavorate	8.529.876	8.746.669
Infortuni registrabili	191	263
di cui con gravi conseguenze	6	2
di cui mortali	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal gruppo stesso)	44	49
Tassi infortunistici <sup>32</sup>		
Tasso di frequenza infortuni registrabili	22,4	30,1
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	0,70	0,23

- 30. 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.
- 31. Gli infortuni con gravi conseguenze sono infortuni che portano a danni permanenti/irreversibili o ad assenza dal lavoro superiore ai 6 mesi.
- 32. I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

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
- attrezzature di lavoro
- urti con materiali o a impiego di prodotti chimici.

Come già affrontato nelle sezioni precedenti, i rischi principali relativi alle attività di trasformazione alimentare, il cui incremento è stato particolarmente evidente, sono quelli collegabili ad agenti materiali relativi all'ambiente di lavoro (cadute e scivolamenti) e anche ad altri agenti. Il 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, si mantiene agli stessi livelli dell'anno precedente.

Al fine di eliminare tale tipologia di rischi, il gruppo ha investito su diversi aspetti: 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, informazione e addestramento del personale dedicate a rischi e comportamenti corretti, 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.

Queste iniziative hanno portato negli ultimi anni a registrare un trend positivo riguardo alle malattie professionali accertate: nel 2021, tuttavia, si è presentato un incremento di nuovi lavoratori patologici (61 nel 2021 contro i 39 del 2020), in particolare per gli arti superiori (l'87,9% dei lavoratori con patologie), la cui incidenza nei tre stabilimenti maggiori è salita allo 0,8% rispetto allo 0,5% del 2020. Il fenomeno delle patologie da sovraccarico biomeccanico è influenzato da molti fattori (tra questi anche l'anzianità lavorativa).

Tuttavia, potrebbero avere avuto una influenza sull'inversione del trend alcune misure organizzative messe in campo per la gestione dell'emergenza Covid-19, che non solo ha visto i servizi di infermeria presso i due stabilimenti maggiori molto occupati da questi aspetti, ma che anche la rinuncia per periodi prolungati ad alcune pause di recupero e alla rotazione delle attività, per ridurre al minimo la promiscuità fra gruppi di lavoro e ridurre il potenziale rischio di contagio.

Malattie professionali	2020	2021
Numero di malattie professionali registrate <sup>33</sup>	39	61

33. 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).

## Salute e sicurezza: allevamenti e incubatoi

Per le attività relative agli allevamenti e 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 vengono effettuate analisi sugli infortuni già accaduti e viene erogata formazione continua al personale sulle tematiche di salute e sicurezza. Inoltre, negli allevamenti, al fine di minimizzare il rischio di incidenti durante la 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 2021, il tasso di infortuni registrabili associato all'allevamento e agli incubatoi è passato da 22,9 a 25,2; il numero di infortuni è infatti cresciuto del 9% passando dai 33 del 2020 ai 36 del 2021, un dato comunque tendenzialmente più basso rispetto agli anni precedenti. Nel 2021 è stato invece riscontrato un infortunio grave, che ha coinvolto un lavoratore di un allevamento della filiera.

Dati riferiti ai dipendenti	2020	2021
Ore lavorate	1.439.561	1.431.411
Infortuni registrabili	33	36
di cui con gravi conseguenze	-	1
di cui mortali	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal gruppo stesso)	6	9
Infortuni in itinere (il cui trasporto è stato organizzato dal gruppo stesso)	-	2
Tassi infortunistici <sup>34</sup>		
Tasso di frequenza infortuni registrabili	22,9	25,2
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	-	0,70

Come per le attività di trasformazione, le cause principali di malattie professionali sono relative alla movimentazione manuale dei carichi e da attività a movimenti ripetitivi ad elevata frequenza, attribuibili principalmente alle attività negli incubatoi.

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

Anche in questo caso, il gruppo sta proseguendo nel percorso che ha come obiettivo l'eliminazione dell'attività di movimentazione manuale dei carichi attraverso l'automazione dei processi di lavoro (impilatori e de-impilatori) e l'introduzione di misure organizzative che consentano il recupero fisico dei lavoratori esposti a movimenti ripetitivi. Il numero delle malattie professionali registrate è passato a 3<sup>35</sup> nel 2021 rispetto alle 5 nel 2020.

Malattie professionali	2020	2021
Numero di malattie professionali registrate	5	3

## Salute e sicurezza: lavoratori esterni

Negli stabilimenti del gruppo sono spesso presenti aziende esterne, a cui sono affidati, ad esempio, operazioni di manutenzione o servizi di movimentazione dei materiali. Per garantire anche agli addetti di queste società 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, è stato migliorato il controllo, a livello centrale, della documentazione relativa ai fornitori da parte della funzione acquisti e sono state introdotte procedure specifiche atte a siglare accordi che rispettino le normative vigenti, in particolare quelle legate alla sicurezza. Ad oggi, il gruppo non monitora i tassi infortunistici relativi al personale esterno che lavora presso tutte le sedi del gruppo lungo l'intera filiera. Dal 2018 vengono monitorati gli infortuni del personale non dipendente presente negli stabilimenti di trasformazione e nei mangimifici: nel 2021 gli eventi infortunistici sono scesi a 1, rispetto ai 7 del 2020. L'unico infortunio verificatosi ha determinato una prognosi importante, superiore ai 180 giorni, ma non ha provocato lesioni permanenti al lavoratore. Il tasso di frequenza infortuni registrato è, pertanto, sceso drasticamente, passando da 46,9 del 2020 a 6,7 del 2021 (-86%).

### Gestione emergenza da Covid-19

Anche nel 2021 il gruppo ha operato in maniera pronta e tempestiva nella gestione dell'emergenza Covid-19 che, a fasi alterne, a causa delle nuove ondate, ha continuato a rappresentare un problema importante a livello generale. Il comitato di crisi, composto dai responsabili degli aspetti di salute e sicurezza, dai dirigenti e dalla proprietà, è stato riattivato in periodi specifici dell'anno, in occasione della ripresa dei contagi, per prendere decisioni adeguate e monitorare l'andamento dei dati, per poi gradualmente, col migliorare della situazione, ridurre il numero di incontri. Anche il ruolo dei diversi medici competenti nelle sedi produttive è stato di fondamentale importanza per prevenire ogni potenziale situazione di contagio e l'eventuale entrata del virus nelle sedi del gruppo. In tutte le sedi del gruppo si sono continue ad adottare le diverse misure di prevenzione dal contagio: misurazione della temperatura all'ingresso, riorganizzazione delle linee produttive per garantire il distanziamento, o dove ciò non fosse possibile, l'adozione di visiere protettive e pannelli di separazione sulle postazioni di lavoro, fornitura di mascherine a tutto il personale Amadori e protocolli straordinari di pulizia in tutte le aree produttive e non. Sono stati effettuati test rapidi a dipendenti singoli o a cluster di lavoratori, in modo da poter focalizzare al meglio eventuali interventi in caso di comprovata positività.

Tutti i test sono stati registrati in un'applicazione gestita dagli Rspp e con cui è stato possibile creare dei report settimanali sull'andamento dei risultati. In prossimità dell'inizio della campagna di vaccinazione a livello nazionale, inoltre, il gruppo ha messo in campo una campagna di comunicazione interna volta a sensibilizzare tutta la sua popolazione aziendale, invitando attraverso i vari canali aziendali, on line e off line, ad aderire al percorso vaccinale. Anche questa azione, al netto del mantenimento di un presidio di attenzione, ha contribuito a mantenere sotto controllo la situazione su tutta la filiera, garantendo la continuità produttiva durante l'anno.

35. Nel 2021 sono state fatte 12 denunce di malattia professionale: 6 di queste sono ancora in corso, mentre 3 non sono state riconosciute dall'INAIL in quanto non riconosciuto il nesso con l'attività lavorativa.





# Nota metodologica

103

# Nota metodologica

Il Report di Sostenibilità del gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2021 (1 gennaio - 31 dicembre). Il documento contiene anche, quando disponibili, i dati di prestazione del 2020 per fornire un raffronto con l'anno precedente. Il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e dalle consolidate così come indicate 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. Gli standard di rendicontazione adottati 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 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, allo scopo di determinare e approvare le priorità aziendali in termini di sostenibilità. La tabella di seguito riporta 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.

<b>Temi materiali</b>	<b>Aspetti GRI</b>	<b>Perimetro</b>	<b>Limitazioni di perimetro</b>		
		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 Amadori si impegna ad 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 per la garanzia di qualità
- inclusività e materialità per la definizione dei contenuti del report.

## 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 quali-quantitativi di carattere sociale, ambientale ed economico-finanziario sono stati raccolti, su base annuale, tramite apposite schede di raccolta dati 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 ad 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 e acqua calda acquistati) 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:
  - Emissioni Scope 1: per il metano, il gasolio, il Gpl e 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 e, laddove non

disponibili, sono stati considerati i valori presenti in Banca Dati Fgas

- 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. Amadori ha allocato le emissioni relative a ogni vettore energetico acquistato dagli impianti EPC come di seguito:
  - X è la quantità di gas naturale richiesta dall'impianto di cogenerazione EPC
  - K è la quantità di energia primaria in alimento al cogeneratore in 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

Sia A l'impatto emissivo derivante dalla combustione del gas in alimento al cogeneratore Epc

- A=Emissioni Ghg dei cogeneratori = X \* fattore di emissione del gas naturale \* Gpw
- Rispetto alla quantità di energia primaria, l'acquisto dei vettori energetici (elettrico e termico) da parte di Amadori rappresenta una quota parte percentuale: l'impatto emissivo A deve pertanto tenere in considerazione tale incidenza. Chiamiamo perciò B l'incidenza emissiva dovuta alla quota parte di energia acquistata da Amadori:
  - $B=((Y+Z)/K)*A$

Di conseguenza:

Emissioni Ghg relative all'elettricità acquistata =  $B^* (Y/(Y+Z))$

Emissioni Ghg relative al calore acquistato =  $B^*(Z/(Y+Z))$

- 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 dei gasoli, del Gpl e del biogas) e dalla tabella dei parametri standard nazionali pubblicata annualmente dal Ministero dell'Ambiente (potere calorifico inferiore di gas naturale, gasolio e Gpl).
- Le emissioni di Ghg Scopo 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 2021 pari a 458 gCO2/kWh analogo al fattore per il 2020).

Per informazioni e approfondimenti sul presente documento, si prega di contattare: Amadori S.p.A.



# Appendice

## Indicatori economici

### Performance economica

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

	2020	2021
Valore economico direttamente generato	1.301.501.633	1.427.058.441
Valore economico distribuito	1.225.117.640	1.351.783.107
Costi operativi	990.275.022	1.116.038.229
Salari e benefit dei dipendenti	213.478.442	219.314.365
Pagamenti ai fornitori di capitale	7.571.634	5.107.536
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	7.197.881	5.132.667
Investimenti nella comunità	1.594.661	1.190.310
Valore economico trattenuto	76.383.993	75.275.334

### Pratiche di approvvigionamento

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

	2020	2021
Budget di approvvigionamento speso per fornitori locali <sup>36</sup>	90%	90%

## Indicatori sociali

### Informativa generale

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

	2020	2021
Dipendenti	8.993	9.244
Donne	4.597	4.755
Uomini	4.396	4.489
Contratto Full-Time	8.860	9.113
Donne	4.474	4.633
Uomini	4.386	4.480
Contratto Part-Time	133	131
Donne	123	122
Uomini	10	9
Contratto a tempo indeterminato	2.094	2.116
Donne	737	765
Uomini	1.357	1.351
Contratto a tempo determinato	6.899	7.128
Donne	3.860	3.990
Uomini	3.039	3.138

36. Per fornitori locali si intendono i fornitori italiani.

**Occupazione**

Gri 401-1 | Nuove assunzioni (n)

	2020	2021
Assunzioni totali	858	870
<b>Genere</b>		
Donne	434	421
Uomini	424	449
<b>Fascia d'età</b>		
<30 anni	368	365
30 ≤ x ≤ 50 anni	458	473
>50 anni	32	32

Gri 401-1 | Turnover (n)

	2020	2021
Cessazioni totali	624	807
<b>Genere</b>		
Donne	293	370
Uomini	331	437
<b>Fascia d'età</b>		
<30 anni	125	210
30 ≤ x ≤ 50 anni	265	373
>50 anni	234	224

**Gri 405-1 | Diversità tra i dipendenti (n)**

Dipendenti per categoria di lavoro e fascia d'età	2020	2021
Dirigenti	28	28
<30 anni	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	6	8
>50 anni	22	20
Quadri	75	83
<30 anni	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	35	36
>50 anni	40	47
Impiegati	588	577
<30 anni	43	41
30 ≤ x ≤ 50 anni	348	329
>50 anni	197	207
Operai	8302	8556
<30 anni	1250	1265
30 ≤ x ≤ 50 anni	4290	4434
>50 anni	2762	2857

**Salute e sicurezza****Gri 403-9 | Infortuni sul lavoro**

	U.M.	2020	2021
<b>Dipendenti – Mangimifici, allevamenti e incubatoi</b>			
Ore lavorate	ore	1.439.561	1.431.411
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	33	36
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	0	1
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	22,9	25,2
Tasso di infortunio grave	Tasso	-	0,70
Tasso di decesso	Tasso	-	-
<b>Dipendenti – TRAL, filiali e distribuzione</b>			
Ore lavorate	ore	8.529.876	8.746.669
Numero totale di infortuni sul lavoro	n.	191	263
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	6	2
Numero totale di decessi come risultato di un infortunio sul lavoro	n.	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	22,4	30,1
Tasso di infortunio grave	Tasso	0,70	0,23
Tasso di decesso	Tasso	-	-

**Gri 403-10 | Malattie professionali**

	U.M.	2020	2021
<b>Dipendenti – Mangimifici, allevamenti e incubatoi</b>			
Numero di malattie professionali registrate	n.	5	3
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0
<b>Dipendenti – TRAL, filiali e distribuzione</b>			
Numero di malattie professionali registrate	n.	39	61
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0

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

	2020	2021
<b>Genere</b>		
Donne	3,3	4,5
Uomini	5,8	7,5
<b>Categoria professionale</b>		
Dirigenti	85,5	99,1
Quadri	62,1	54,3
Impiegati	4,8	7,2
Operai	3,7	5,1

## Indicatori ambientali

### Materiali

Gri 301-1 | Consumo di materiali (ton)

	2020	2021
<b>Materie prime</b>	<b>1.085.000</b>	<b>1.108.800</b>
Cereali e loro sottoprodotti	734.000	743.200
Proteici base Soia	264.000	264.100
Altri Proteici	65.000	72.600
Oli e Grassi	20.500	15.000
Sottoprodotti della lavorazione dello zucchero	1.500	1.300
<b>Prodotti o componenti semilavorati</b>	<b>65.461</b>	<b>73.948</b>
Pollo	14.374	12.984
Tacchino	11.471	20.744
Aromi e spezie	1.884	1.243
Ingredienti	19.094	21.029
Budelli	453	468
Vegetali	853	739
Gas	13.662	12.882
Suino	3.670	3.859
<b>Materiali per imballaggi</b>	<b>31.216</b>	<b>32.752</b>
Carta/Cartone	22.471	23.301
Alluminio	92	98
Plastica	7.083	6.839
Legno	1.570	2.458
<b>Totale materiali</b>	<b>1.181.677</b>	<b>1.214.250</b>

### Energia <sup>37</sup>

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

	U.M.	2020	2021
Diesel	litri	515.185	435.611
GPL	litri	5.902.074	5.339.362
Gas naturale	Stdm <sup>3</sup>	35.506.712	36.169.907
Biogas	Stdm <sup>3</sup>	4.483.369	4.430.526
Diesel per la flotta aziendale <sup>38</sup>	litri	975.518	884.539

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

38. Dal 2019 vengono inclusi 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)**

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Consumo di energia elettrica acquistata	<b>171.948.325</b>	<b>184.053.755</b>
Acquistata dalla rete	156.662.749	163.459.179
di cui con certificazione da fonte rinnovabile (G.O.)	5.961.000	15.400.000
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	3.386.575	13.842.440
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale + impianto fotovoltaico in EPC	11.899.001	6.752.136

**Gri 302-1 | Energia elettrica autoprodotta (kWh)**

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e consumata	<b>53.828.130</b>	<b>51.573.038</b>
Impianto fotovoltaico	3.911.758	3.808.664
Cogeneratore alimentato a gas metano	44.867.263	41.832.504
Cogeneratore alimentato a biogas	5.049.109	5.934.870
Elettricità da fonte rinnovabile autoprodotta e venduta	<b>9.841.172</b>	<b>9.526.280</b>
Cogeneratore alimentato a biogas	4.998.387	5.153.632
Cogeneratore alimentato a gas metano	299.616	165.669
Impianti fotovoltaici	4.543.169	4.206.979

**Gri 302-1 | Energia termica consumata (Std m<sup>3</sup>)**

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
<b>Energia termica acquistata</b>	<b>1.097.967</b>	<b>1.565.393</b>
Cogeneratore in EPC alimentato a gas metano	266.048	1.115.619
Cogeneratore in EPC alimentato a olio vegetale	831.919	449.774
<b>Energia termica autoprodotta</b>	<b>4.763.799</b>	<b>5.711.822</b>
Cogeneratore alimentato a gas metano	4.191.001	4.748.756
Cogeneratore alimentato a biogas	572.798	963.066

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

	2020	2021
Diesel	53.732	43.756
GPL	144.129	138.588
Gas naturale	1.252.712	1.250.032
di cui venduto	(1.079)	596
Biogas	103.117	112.989
di cui venduto	(17.994)	18.553
Energia elettrica	578.068	691.450
di cui venduta	(16.355)	15.145
Energia termica	38.737	54.100
<b>Totale</b>	<b>2.206.453</b>	<b>2.256.441</b>
Intensità energetica	4.536	4.442

#### Emissioni <sup>39</sup>

Gri 305-1 | Emissioni Scope 1 (tCO<sub>2</sub>eq)

	2020	2021
Diesel	3.960	3.608
GPL	8.380	8.314
Gas naturale	74.976	72.235
Perdite di gas refrigeranti	8.598	15.688
Stabulazione	3.221	3.721
<b>Totale</b>	<b>99.141</b>	<b>103.572</b>

Gri 305-2 | Emissioni Scope 2 (tCO<sub>2</sub>eq)

	2020	2021
Energia Elettrica Location Based	54.227	46.180
Energia Elettrica Market Based	69.074	70.282
Energia termica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	146	86
Energia elettrica acquistata da cogeneratore a olio vegetale in EPC	208	116
Energia termica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	631	2.084
Energia elettrica acquistata da cogeneratore a gas metano in EPC	1.851	2.939
Energia termica acquistata da impianto a chip	9	6
<b>Totale Location Based</b>	<b>55.005</b>	<b>48.349</b>
Total Market Based	71.922	72.452

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

**Gri 305-3 | Emissioni Scope 3 (tCO<sub>2</sub>eq)**

	2020	2021
Acquisto di beni e servizi <sup>40</sup>	1.445.570	1.501.869
Logistica a monte	18.535	14.500
Rifiuti generati dalle attività produttive	986	936
Viaggi aziendali <sup>41</sup>	10	10
Pendolarismo dei dipendenti	4.583	4.739
Logistica a valle	30.674	33.381
Processamento dei prodotti venduti	9.467	12.388
Trattamento a fine vita dei prodotti venduti	6.641	5.795
<b>Totale</b>	<b>1.517.534</b>	<b>1.573.618</b>

**Gri 305-4 | Intensità emissioni GHG (tCO<sub>2</sub>eq/t di vivo)**

	U.M.	2020	2021
Emissioni totali (Scope 1 + 2 + 3)	tCO <sub>2</sub> eq	1.688.586	1.749.642
Intensità emissiva	tCO <sub>2</sub> eq/t di vivo	3.471	3.444

**Acqua<sup>42</sup>****Gri 303-3 | Prelievo idrico per fonte (ML)**

	2020	2021
Prelievo da acque superficiali	682	1.919
Prelievo da pozzi	1.658	1.818
Prelievo da acquedotti	1.136	371
Prelievo da acqua reimmessa in circolo	661	748
<b>Totale prelievo idrico<sup>43</sup></b>	<b>4.137</b>	<b>4.857</b>

40. 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.
41. Tale categoria comprende i viaggi di lavoro effettuati tramite aerei e treni, dato supposto analogo al 2020 considerata la scarsa rilevanza.
42. Il perimetro dei dati relativi ai consumi e agli scarichi idrici di gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.
43. Nel 2021, 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)**

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Scarico in acque superficiali	2.812	2.822
Scarico verso acque sotterranee	-	8
Scarico in pubblica fognatura	217	222
<b>Totale scarico idrico</b>	<b>3.029</b>	<b>3.052</b>

**Gri 303-5 | Consumo di acqua (ML)**

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Prelievo idrico totale	4.137	4.857
Scarico idrico totale	3.029	3.052
Acqua riutilizzata	661	748
<b>Consumo totale di acqua</b>	<b>447</b>	<b>1.057</b>

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

	<b>2020</b>	<b>2021</b>
<b>Rifiuti pericolosi</b>		
Recuperati	24	124
Smaltiti	34	33
<b>Rifiuti non pericolosi</b>		
Recuperati	31.737	30.996
Smaltiti	962	2.550
<b>Totale rifiuti recuperati</b>	<b>31.762</b>	<b>31.120</b>
<b>Totale rifiuti smaltiti</b>	<b>996</b>	<b>2.583</b>
<b>Totale rifiuti</b>	<b>32.758</b>	<b>33.703</b>

## 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.

<b>Gri Standard</b>	<b>Disclosure</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Omissioni – Note</b>
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, L'identità del Gruppo	
	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	
	102-11	Princípio di precauzione	Nota metodologica	
	102-12	Iniziative esterne	L'impegno per la sostenibilità; Creiamo valore sul territorio – L'impatto sulla comunità locale; Il sostegno alla filiera avicola nazionale	Appendice – Indicatori sociali
	102-13	Adesione ad associazioni	Creiamo valore sul territorio – L'impatto sulla comunità locale; Il sostegno alla filiera avicola nazionale	Appendice – Indicatori sociali
Strategia	102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder	
Etica e integrità	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	I valori aziendali; L'integrità e l'etica aziendale	
Governance	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
Pratiche di rendicontazione	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	Nota metodologica
	102-49	Modifiche nella rendicontazione	Nota metodologica
	102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica
	102-51	Data del report più recente	Il presente documento costituisce il secondo Report di Sostenibilità dopo quello pubblicato nel 2020
	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
Temi economici (Gri 200)	102-55	Indice dei contenuti Gri	Gri Content Index
	102-56	Assurance esterna	Nota metodologica
<b>Gri 201 Performance economiche 2016</b>			
Gri 201 Performance economiche 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	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

Gri 204 Pratiche di approvvigionamento 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	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 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
	302-3	Intensità energetica	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento  Appendice - Indicatori ambientali
Gri 303 Acqua e scarichi idrici 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 gestione degli aspetti ambientali
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	La gestione degli aspetti ambientali
	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
Gril 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; Appendice - Indicatori ambientali
	305-3	Altre emissioni indirette (Scope 3)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento; 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
	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
Gri 307 Compliance ambientale 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
	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
	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

Gri 404 Formazione e istruzione 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	Formazione e crescita professionale
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Formazione e crescita professionale
Gri 405  Diversità e inclusione 2016	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	L'attenzione verso i dipendenti
Gri 416 Salute e sicurezza dei clienti 2016	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	L'attenzione verso i dipendenti
	405-1	Diversità tra i dipendenti per categorie di lavoro e fascia d'età	L'attenzione verso i dipendenti Appendice - Indicatori sociali
	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'analisi di materialità del gruppo Amadori; Nota metodologica
Gri 414 Valutazione sociale dei fornitori 2016	103-2	Modalità di gestione e le sue componenti	Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi
	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
Gri 414 Valutazione sociale dei fornitori 2016	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
Grii 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
<b>Altri temi non Gri</b>			
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









Amadori S.p.a.  
www.amadori.it

A cura di Homina S.r.l.

Progetto grafico a cura di  
Noemi Alunni e Gianluca Sandrone



