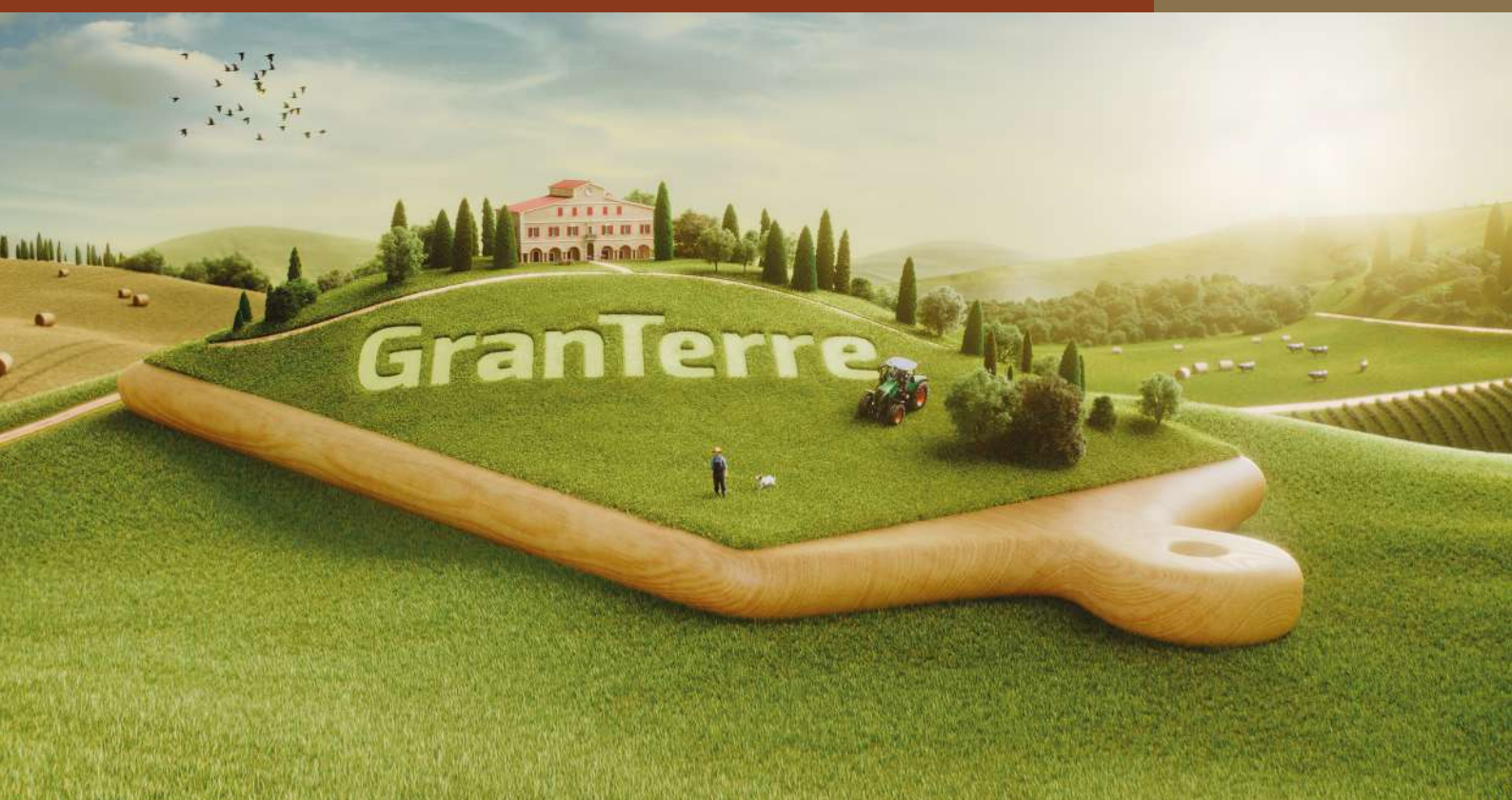




**BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ**

2023



IL MANIFESTO DI GRANTERRE

Siamo nati dalla terra, un mosaico di terre, di origini,
di mestieri e saperi tutti italiani.

Abbiamo costruito relazioni, dando voce alle persone,
conquistando i loro cuori e palati.

Siamo nati per unire le migliori realtà delle eccellenze di salumi e
formaggi, espressione di territori vocati, frutto di competenze specifiche.

Siamo la forza dell'unione, tanti soci e un credo condiviso.

Siamo le terre del fare, quelle dei nostri allevatori e produttori,
del lavoro operoso, rispettoso della terra e delle generazioni di domani.

Oggi abbiamo un grande sogno.

Innovare e rinnovare, varcare i confini di nuove terre,
fare della nostra specializzazione un volano al servizio
di sempre nuovi bisogni.

Non smettere mai di dialogare, per raccontare storie
sempre nuove, per immaginare un futuro più buono,
sano ed integro con le persone, per le persone.

GranTerre è l'Italia più grande, delle grandi bontà.



Guarda il video



Sommario	
Lettera del Presidente	3
Lettera dell'Amministratore Delegato	4
1. Il Gruppo GranTerre	5
Gruppo GranTerre: i numeri 2023	6
1.1 Chi siamo	7
Le attività di business, la presenza sul mercato e l'approccio alla fiscalità	12
I nostri Valori	18
1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business	19
La struttura del Gruppo e il modello di corporate governance	19
Il sistema di controllo interno e la gestione dei rischi	20
1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione	24
1.4 Gli Stakeholder e le attività di comunicazione e coinvolgimento	30
1.5 I temi materiali	36
2. Valorizzazione delle nostre persone	49
2.1 Le nostre persone	50
2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori	59
2.3 Lo sviluppo delle competenze	62
2.4 Salute e sicurezza sul lavoro	68
APPENDICE	73
3. Eccellenza e qualità dei prodotti	81
3.1 Eccellenza dei prodotti	82
3.2 L'approccio all'innovazione	86
3.3 Qualità e sicurezza alimentare	100
APPENDICE	104
4. Approvvigionamento responsabile e valorizzazione della filiera	105
4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura	107
4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia	114
5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità	125
5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità	131
5.2 Supporto allo sviluppo dei territori, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti	146
5.3 La rete sul territorio: Consorzi di tutela e Associazioni di categoria	150
6. Tutela dell'ambiente e delle sue risorse	153
6.1 Energia ed emissioni	155
6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua	165
6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti	168
6.4 Materiali per il packaging	172
6.5 Gestione della catena di distribuzione: pianificazione, logistica e customer service	175
APPENDICE	178
Nota metodologica	179
GRI Content Index	183

Lettera del Presidente

Il percorso di sostenibilità di GranTerre prosegue con determinazione, come racconta il Bilancio di Sostenibilità 2023.

Un percorso ambizioso, con cui GranTerre persegue l'obiettivo di crescere coniugando la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, tutelando quindi l'ambiente e le risorse naturali, promuovendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone e sostenendo le comunità e i territori di riferimento.

GranTerre ha scelto di fare della sostenibilità una leva di sviluppo strategico che supporterà il percorso dell'azienda verso il 2030, integrandosi totalmente con il piano industriale, consapevole delle sfide e delle opportunità con cui l'azienda sarà tenuta a misurarsi. Nella convinzione che il percorso dovesse fondarsi su una governance adeguata è stata assegnata la delega alla sostenibilità al Consigliere Andrea Benini e sono successivamente stati adottati gli strumenti di pianificazione, monitoraggio e rendicontazione necessari per garantire la solidità di un progetto di tale portata e centralità.

Nel percorso che GranTerre sta portando avanti trovano spazio e valorizzazione la storia di vicinanza ai territori e alle comunità che da sempre caratterizzano le aziende del Gruppo, ma anche tanti nuovi e importanti progetti in ambito sociale e ambientale definiti dal Piano di Sostenibilità GranTerre: un Piano costruito nel quadro dei principi e valori cooperativi che sono alla base dell'agire del Gruppo, nonché dell'Agenda 2030 ONU. Con il Piano di Sostenibilità GranTerre ha fissato nuovi traguardi per la sua crescita e la sua affermazione, dando coerenza alle azioni fin qui realizzate e proseguendo in un'evoluzione strategica verso l'allineamento alle migliori pratiche di settore, contribuendo a generare impatti positivi sui territori e verso le comunità, nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

Siamo consapevoli di come oggi la sostenibilità, oltre a essere una risposta alle problematiche ambientali e sociali della nostra epoca, sia diventata una scelta strategica per le imprese. È così anche per GranTerre: la sostenibilità è un elemento di differenziazione sul mercato, uno strumento per l'affermazione dei principi etici dichiarati, un'opportunità per innovare processi e approcci verso un impatto positivo, un fondamentale canale di confronto con tutti i nostri portatori di interessi.

Con il percorso di rendicontazione di sostenibilità avviato nel 2022 abbiamo assunto l'impegno di essere trasparenti verso i nostri stakeholder raccontando la visione, gli obiettivi e i progetti del Gruppo, con la possibilità di confrontare nel tempo i risultati che saranno raggiunti.

Ecco, quindi, il racconto della strada che GranTerre ha percorso nel 2023, che ci accompagna verso quel *"futuro più buono, sano ed integro con le persone, per le persone"* che immaginiamo nel nostro Brand Manifesto e per il quale stiamo ogni giorno, insieme, lavorando.



Milo Pacchioni
Presidente
GranTerre S.p.A.*

* In carica fino all'approvazione del Bilancio di esercizio 2023

Lettera dell'Amministratore Delegato

L'ambizione e la solidità del progetto GranTerre hanno guidato con successo il Gruppo nel 2023, affrontando con determinazione, visione e unità le tante sfide legate alle contingenze e alle crisi che hanno caratterizzato lo scenario socio-politico, economico e ambientale nel corso dell'anno: l'instabilità politica e i nuovi o gli inaspriti conflitti, la crisi energetica e climatica e le conseguenze dirette e indirette, le criticità sociali e le ripercussioni sui consumi.

Uno scenario complesso, dove GranTerre non ha perso di vista né il suo obiettivo - quello di continuare a crescere per rafforzare la sua leadership, in Italia e all'estero, nel mercato dei salumi e dei formaggi stagionati - né il suo modo di fare impresa: GranTerre ha continuato a lavorare per rendere sempre più forte e riconoscibile la sua identità, investendo per essere motore di innovazione e sviluppo, accompagnata dalla consapevolezza della responsabilità che una azienda leader ha verso le sue persone, verso i territori e le comunità, verso l'ambiente.

Stiamo lavorando, in squadra, affinché il percorso di sostenibilità che abbiamo intrapreso, fondato su una solida governance e dotato di un preciso sistema di monitoraggio degli avanzamenti, sia sempre di più un elemento di forza, un asset strategico per crescere, creare valore, diventare il grande e solido Gruppo internazionale che il nostro Piano Industriale delinea, integrando anche gli obiettivi del Piano di Sostenibilità.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 presenta i tanti importanti e ambiziosi progetti sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito del percorso di implementazione del Piano di Sostenibilità, ma lascia anche trasparire la storia che ci ha condotto fino a qui, il ricco bagaglio di buone pratiche che le aziende del Gruppo nel tempo hanno sviluppato e quanto sia diffusa nel Gruppo la responsabilità rispetto agli obiettivi di sostenibilità che ci siamo dati.

Abbiamo fatto scelte al tempo stesso accorte e coraggiose per sostenere il nostro percorso: nuovi investimenti in efficientamento energetico e rinnovabili, innovazione nei processi produttivi, ricerca & sviluppo per dare adeguate risposte ai bisogni di clienti e consumatori. Sempre avendo in mente l'importanza di generare valore positivo per i Soci, per le nostre persone, per le nostre comunità e i nostri territori di riferimento.

Crediamo nel valore di questo percorso, e continueremo a raccontare con trasparenza i nostri obiettivi, le sfide che affronteremo e i risultati che con competenza e passione sapremo raggiungere.

Giuliano Carletti
Amministratore Delegato
GranTerre S.p.A.*



* In carica fino all'approvazione del Bilancio di esercizio 2023

1.

Il Gruppo GranTerre



Gruppo GranTerre: i numeri 2023

1,6 miliardi
FATTURATO
CONSOLIDATO

459 milioni
FATTURATO
ALL' ESTERO

179.000
TONNELLATE
DI PRODOTTI
VENDUTE

18
STABILIMENTI
PRODUTTIVI &
LOGISTICA

4
FILIALI
COMMERCIALI
ESTERE

36
CASEIFICI
1.269
ALLEVATORI
NELLA FILIERA
LATTIERO-CASEARIA

2.548
PERSONE
OCCUPATE

32.000 ORE
DI FORMAZIONE

9 DOP
6 IGP
ECCELLENZE
TERRITORIALI

Oltre **2.300**
CONTROLLI
UFFICIALI PER
QUALITÀ E SICUREZZA
ALIMENTARE

-2,71%
DI ENERGIA
CONSUMATA
PER TON
PRODUZIONE

-1,78%
DI EMISSIONI DI CO₂
(Scope 1 e 2 Location Based)
GENERATE PER
TON PRODUZIONE

225 tonnellate
DI PRODOTTI
DONATI A SCOPO
BENEFICO

1.1 Chi siamo

Il 1° gennaio 2023, con la conclusione del processo di ridefinizione dell'identità corporate e di brand del Gruppo, è nata GranTerre: una delle principali realtà italiane nella produzione e nella commercializzazione di salumi e formaggi stagionati, con 9 DOP e 6 IGP, 17 stabilimenti in cinque Regioni e oltre 2.500 occupati.

GranTerre S.p.A. (di seguito anche GranTerre o Gruppo) nasce dall'aggregazione, nel 2019, di due realtà storiche dell'agroalimentare italiano, Salumifici GranTerre S.p.A (Grandi Salumifici Italiani fino a dicembre 2022) e Caseifici GranTerre S.p.A (Parmareggio fino a marzo 2022)¹, conferite rispettivamente da Unibon e Consorzio Granterre.

Unibon è partecipata da importanti società del sistema cooperativo impegnate nel sostenere finanziariamente lo sviluppo di progetti imprenditoriali sul territorio, mentre Consorzio Granterre rappresenta una delle più importanti organizzazioni di produttori della filiera lattiero-casearia nazionale con circa 700 aziende agricole socie.

Dal 1° gennaio 2021, attraverso l'integrazione con Caseifici GranTerre, al Gruppo fa capo anche la cooperativa veneta Agriform, leader nella produzione di formaggi duri regionali DOP (Grana Padano, Asiago, Piave, Montasio), che riunisce alcuni fra i più grandi caseifici cooperativi veneti.

La sede legale di Gruppo GranTerre è a Modena.

La valorizzazione dei prodotti della tradizione e la costante attenzione alla qualità sono i tratti distintivi delle aziende del Gruppo, che hanno permesso a GranTerre di acquisire una posizione di leadership nelle filiere del Parmigiano Reggiano, del Grana Padano e nella produzione dei salumi. Il forte legame con i territori del Gruppo – presente con i suoi stabilimenti in 5 Regioni italiane - si traduce nella produzione e commercializzazione, tra salumi e formaggi stagionati, di diversi prodotti con Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP) per un volume complessivo di vendite pari a 179.363 tonnellate nel 2023 (176.965 nel 2022).

GranTerre è oggi tra i leader di mercato nei settori di riferimento a livello nazionale e in espansione sui mercati esteri, con oltre 70 Paesi raggiunti. La forza del Gruppo è rappresentata dai 2.548 tra dipendenti, lavoratori somministrati e collaboratori impegnati nei 17² stabilimenti italiani del Gruppo, nella base logistica e nelle quattro filiali commerciali estere.

GLI SCOPI DEL GRUPPO

GranTerre opera per creare valore sostenibile per i Soci, valorizzandone il prodotto e i capitali. Con questo scopo, mira ad essere una realtà di rilevanza nazionale e internazionale, specializzata nelle eccellenze italiane dei salumi e dei formaggi stagionati, partner di riferimento per la distribuzione in Italia e all'estero e ambasciatore del cibo Made in Italy nel mondo.

Il Gruppo vuole crescere sui mercati in coerenza alle nuove tendenze di consumo e soddisfare il consumatore con prodotti di alta qualità, distintivi e innovativi, grazie anche alla notorietà e all'apprezzamento dei propri marchi.

GranTerre si impegna a coniugare la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica garantendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone e sostenendo le comunità e i territori di riferimento.



¹ Il processo di re-naming si è concluso il 1° gennaio 2023. Ai fini rappresentativi della narrazione, all'interno del presente documento si farà riferimento a Caseifici GranTerre, Salumifici GranTerre e GranTerre (O Gruppo GranTerre) anche con riferimento agli anni precedenti.

² Il 30 giugno 2023 è cessata la produzione nello stabilimento di Busseto. Al 31 Dicembre 2023 risultano quindi attivi 17 stabilimenti, oltre alla base logistica (cf. mappa pag. 14).

La storia del Gruppo

SALUMI

1946

Viene fondata a Reggio Emilia ACM (AMCLC) Cooperativa per la macellazione e lavorazione delle carni



1948

Nasce CIAM Cooperative Industriali Alimentari Modenesi, cooperativa di consumo dedita all'acquisto, macellazione e trasformazione di carne suina, e alla vendita di carne fresca e insaccati



1991

Dalla fusione di Ciam e Acm nasce Unibon, cooperativa specializzata nella lavorazione e distribuzione di carne suina



2001

Unibon stipula con Senfter (produttore privato di specialità altoatesine) un accordo di joint venture commerciale, creando Italia Salumi Spa



2004

Acquisizione del Gruppo Gasser, focalizzato sulla produzione di Speck e Würstel

GASSER

2005

Unibon e Senfter completano la joint venture, nasce Grandi Salumifici Italiani

Grandi Salumifici Italiani

2008

Acquisizione di Fratelli Parmigiani e del marchio Giravolte da Kraft Italia



FORMAGGI

1959

Nasce il CCS Consorzio Caseifici Sociali, con l'attività del burrificio; successivamente, nel 1966, CCS si allarga alla produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano



1991

Viene costituita Unigrana spa per la vendita all'ingrosso di Parmigiano Reggiano e burro in pani



1995

Nasce il Consorzio Granterre, che riunisce l'intera filiera lattiero-casearia del Parmigiano Reggiano



2004

Acquisizione di Parmareggio, azienda fortemente orientata all'innovazione e specializzata nella lavorazione del PR

Parmareggio

2008

Acquisizione di Parmissimo, prestigiosa società operante nel mercato dei grattugiati



2009

Acquisizione del **Gruppo Alimentare in Toscana**



2011

Acquisizione di **Alcisa**, storico brand bolognese delle mortadelle



2018

Unibon acquisisce il 100% di **Grandi Salumifici Italiani**

Grandi Salumifici Italiani



2019

Dalla aggregazione di **Grandi Salumifici Italiani** e **Parmareggio** nasce il **Gruppo Bonterre**

BONTERRE
salumifici, caseifici e allevamenti

2021

Ingresso di **Agriform** nel Gruppo, attraverso l'integrazione con **Parmareggio**. Consolidamento della joint venture cooperativa **Unibon/Gran terre**



2022

Parmareggio ha assunto la denominazione **Caseifici GranTerre**

2023

Grandi Salumifici Italiani ha assunto la denominazione **Salumifici GranTerre**. **Bonterre** ha assunto la denominazione **GranTerre**



Nasce GranTerre: il tagliere delle grandi bontà

Il Gruppo ha intrapreso nel 2021 un percorso di ridefinizione dell'identità corporate e di brand che ha portato gradualmente al cambio di denominazione verso GranTerre, concluso a gennaio 2023.

La scelta di valorizzare il nome GranTerre nasce dal fatto che esprime, per storia ed etimologia, un ricchissimo patrimonio di persone e di esperienze, di qualità, tradizioni e capacità di innovazione, di legami coi territori e le comunità.

GranTerre nasce per essere un vero e proprio company brand, ricco di valori, con l'obiettivo di diventare sinonimo di eccellenze gastronomiche italiane, unendo professionalità, capacità industriale, solidità, unicità e visione sul futuro. GranTerre è anche un brand federatore, in grado di affiancare ed esaltare le marche più note ai consumatori, sommando la propria forza alla loro, e di affiancare e nutrire di nuovi valori anche i brand specialistici più di nicchia, per far sì che siano conosciuti ed apprezzati da un pubblico sempre più ampio.

IL NUOVO LOGO GRANTERRE: TERRITORIO, SAPER FARE ED ECCELLENZA DEI PRODOTTI

Il casale è il luogo dove vengono lavorati i prodotti e rappresenta la tradizione del saper fare di GranTerre

I prati e il paesaggio del tagliere rappresentano i territori da dove provengono materie prime di qualità



Dove nascono grandi bontà

Un payoff che sottolinea il saper fare, caratteristica distintiva del prodotto di marca, e il suo risultato, la bontà

Un segno grafico che rappresenta il tagliere, dove le eccellenze di salumi e formaggi GranTerre si incontrano

IL DEBUTTO DI GRANTERRE: L'EVENTO DI PRESENTAZIONE AGLI STAKEHOLDER

Il 27 febbraio 2023 è stato il giorno del debutto di GranTerre: un evento che ha riunito tutti i principali stakeholder del Gruppo, a cui sono stati svelati il nuovo logo e le strategie di crescita future. L'evento si è svolto a Villa Cavazza, in provincia di Modena, alla presenza di una folta platea di oltre 300 rappresentanti delle istituzioni, dei network associativi e consortili, clienti, partner commerciali. Nella tavola rotonda - cui hanno partecipato Presidente, Vice-Presidente e AD di GranTerre - si è parlato di storia cooperativa, di capacità di innovazione, di piani di sviluppo del Gruppo. A seguire il Direttore Generale e Responsabile delle Politiche commerciali e marketing ha presentato il nuovo logo e la strategia di comunicazione GranTerre. Attesissima e molto gradita la partecipazione alla serata di Chef Bruno Barbieri che ha accompagnato i presenti in un gustoso viaggio fra i sapori e i profumi dei prodotti della tradizione salumiera e lattiero-casearia firmati GranTerre.



Guarda il video



Le attività di business, la presenza sul mercato e l'approccio alla fiscalità



Al Gruppo GranTerre fanno capo Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre, aziende presenti sul mercato nazionale ed internazionale con marchi propri e come fornitori di prodotti private label.

Le società che costituiscono il Gruppo GranTerre si sono contraddistinte sul mercato delle eccellenze gastronomiche italiane nel corso degli anni, diventando punto di riferimento sia per i consumatori italiani sia per quelli esteri.

I NUMERI

1,576 miliardi
di euro di fatturato
di cui **810 milioni**
nei salumi e **735 milioni**
nei formaggi, burro e siero



Salumifici GranTerre è nata nel 2001 dalla partnership tra Unibon e Senfter, ed unisce l'esperienza produttiva nella lavorazione e produzione dei salumi, valorizzando le risorse ed i prodotti identificativi dei territori d'origine, Emilia-Romagna, Alto Adige, Toscana, Friuli. Diventata azienda di riferimento nel mondo dei salumi italiani, ad oggi si contraddistingue anche per la vasta offerta di secondi piatti pronti freschi ed è riconosciuta tra i maggiori player internazionali nel settore della salumeria di qualità.

Caseifici GranTerre è la più grande azienda italiana nel mondo dei formaggi DOP, che unisce due realtà - una emiliana e l'altra veneta - leader rispettivamente nel Parmigiano Reggiano DOP e nel Grana Padano DOP. Con il controllo completo della filiera delle due DOP, tre stabilimenti produttivi³ e una gamma di prodotti presenti nella totalità della distribuzione moderna, è un riferimento per il consumatore nel mercato dei formaggi stagionati.

Durante il primo anno di attività (2020), il Gruppo GranTerre ha fatturato 1,077 miliardi di euro, arrivando a 1,576 miliardi di euro nel 2023 (1,466 miliardi di euro nel 2022), affermandosi tra i più importanti operatori dell'agroalimentare italiano.

Nello specifico, il fatturato relativo alla famiglia dei salumi rappresenta il 51,4 % circa del fatturato del Gruppo (810 milioni di euro), mentre quello relativo alla famiglia dei formaggi (intendendo inclusi in tale categoria anche il burro e il siero) è circa il 46,6 % del fatturato totale, pari a 734,9 milioni di euro. Gli altri ricavi rappresentano il 2 % del fatturato totale, e sono relativi a vendite non caratteristiche che ammontano a circa 30,9 milioni.

All'interno della famiglia dei salumi, il segmento principale è rappresentato dal "libero servizio" (principalmente affettati), con ricavi di vendita pari a circa 446 milioni di euro e un'incidenza del 55,1 % sul fatturato della famiglia salumi e del 28,3 % sul fatturato del Gruppo. A seguire gli "stagionati" con un fatturato di circa 178,9 milioni di euro e un'incidenza del 11,4 % sul totale del fatturato del Gruppo e i "cotti" con un fatturato di circa 175,3 milioni di euro e un'incidenza del 11,1 % sul totale del fatturato del Gruppo.

³ Nel mese di Giugno 2023 è stato dismesso lo stabilimento di Busseto. Al 31 Dicembre 2023 risultano attivi tre stabilimenti Caseifici GranTerre: Modena, Montecavolo di Quattro Castella e Sommacampagna.

All'interno della famiglia dei prodotti caseari, le vendite caratteristiche di formaggi si attestano a circa 654,6 milioni di euro, con un'incidenza dell' 89,1 % sul fatturato dei prodotti caseari e del 41,5 % sul fatturato del Gruppo, di cui circa 521,9 milioni di euro relativi ai "confezionati" e circa 132,7 milioni di euro pari a "forme intere e blocchi". I ricavi di vendita del burro sono pari a circa 65,6 milioni di euro, mentre quelli del siero sono pari a circa 14,7 milioni.

La quota di fatturato relativa al mercato private label è pari a 686 milioni di euro, mentre la quota relativa ai brand GranTerre è di 357 milioni di euro.

GranTerre mantiene il presidio dei principali mercati esteri tramite le sue quattro filiali commerciali e distributrici dei prodotti del Gruppo, situate in Germania (Senfter Casa Modena GmbH), Francia (GSI France), Austria (GSI Services GmbH) e Stati Uniti (BCA New York). Nel 2023 la quota di fatturato all'estero è stata pari a 459,4 milioni di euro, pari al 29,2 % sul totale delle vendite (405,3 milioni nel 2021, 27,7% sul totale).

Nelle relazioni commerciali con i clienti GDO, normale trade e della ristorazione, GranTerre si avvale di una consolidata rete commerciale di agenti, mentre i servizi logistici sono affidati a partner che garantiscono il massimo rispetto della qualità dei prodotti e un alto livello di servizio.

Il Gruppo GranTerre opera secondo i principi di affidabilità, credibilità e reputazione anche nella gestione dell'attività fiscale, in linea con i valori definiti all'interno del Codice Etico di Gruppo. Il pagamento delle imposte contribuisce al raggiungimento degli obiettivi di uno sviluppo economico e sociale sostenibile, per tale motivo il Gruppo pone attenzione al rispetto delle normative fiscali agendo con correttezza e responsabilità nelle giurisdizioni in cui è presente per assicurare il pagamento delle imposte dovute. Le informazioni relative alla rendicontazione fiscale del Gruppo si riferiscono alla reportistica per Paese, ovvero alla rendicontazione di dati finanziari, economici e correlati alle imposte di ciascuna giurisdizione fiscale in cui opera GranTerre.

Al fine di promuovere una rigorosa applicazione dei principi etici del Gruppo, GranTerre si impegna nello sviluppo di una strategia fiscale basata sulla gestione attenta dei propri risparmi e nella lotta contro l'evasione fiscale, evitando il ricorso a strutture societarie fittizie prive di scopo economico e commerciale.

I principi dietro tale strategia riguardano:

- Il rispetto della legalità, tramite l'adozione di comportamenti volti a rispettare le normative fiscali vigenti nei paesi in cui il Gruppo opera;
- L'utilizzo di pratiche trasparenti, mantenendo rapporti collaborativi e proficui con le autorità fiscali presenti nei diversi stati;
- Il perseguimento di valore per gli azionisti, considerando le imposte come componente attiva dell'attività d'impresa, necessarie in un'ottica di ottimizzazione ed efficientamento del principio di legalità adottato dal Gruppo;
- L'adozione di un approccio top-down, in cui i vertici societari contribuiscono attivamente alla promozione di una cultura aziendale improntata alla legalità;
- Lo svolgimento dei rispettivi incarichi fiscali con precisione e puntualità, versando le imposte entro i termini previsti.

In tal senso, uno degli obiettivi cardine della società è quello di aderire alla legislazione fiscale vigente dei Paesi in cui opera, incoraggiando l'interlocuzione con le autorità locali e favorendo la cooperazione in ogni circostanza.

GranTerre, infatti, non adotta schemi di "pianificazione fiscale" aggressiva, evitando qualsiasi forma di aggiramento delle normative locali e utilizzo di società artificiose finalizzate all'eliminazione o riduzione del livello di imposizione sul reddito tramite il trasferimento della materia imponibile verso paesi caratterizzati da regimi fiscali più bassi.

Per garantire l'integrità patrimoniale e preservare gli interessi degli azionisti e altri stakeholder, GranTerre mira a controllare e presidiare il rischio fiscale connesso alle proprie attività sotto ogni aspetto, adottando cautele e scelte utili al trattamento delle singole operazioni secondo interpretazioni ragionevoli e fondate, con l'ausilio, se necessario, di consulenti fiscali esterni specializzati in materia.

Il Gruppo, oltre che in Italia, opera in altri 4 Paesi, caratterizzati da una propria legislazione fiscale e tributaria e nel 2022, ha pagato imposte sul reddito aziendale per un totale di 13.577.673,77 milioni di euro.

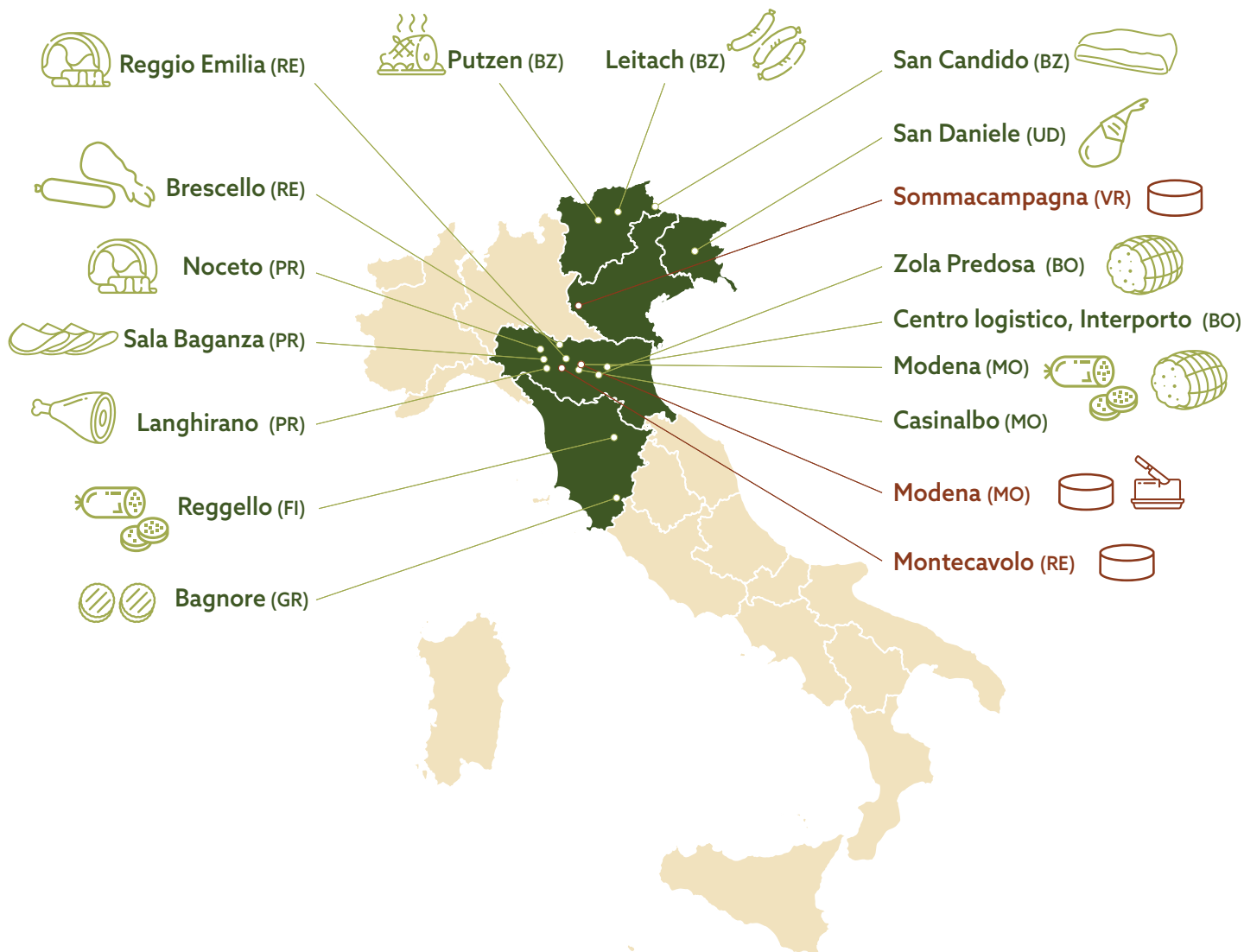
I dati presentati nelle tabelle seguenti fanno riferimento alla Rendicontazione Paese per Paese, predisposta dalla controllante GranTerre S.p.A, per l'esercizio 2022:

RENDICONTAZIONE FISCALE PER AREA GEOGRAFICA, 2022 – GRI 207-4

		Totale	Italia	Austria	Francia	Germania	USA
Numero di dipendenti	2021	1.805	1.784	3	3	15	-
	2022	1.823	1.800	2	5	16	-
Ricavi ottenuti da vendite a terze parti	2021	1.318.653.439,14	1.212.105.553,07	7.028.932,44	29.237.335,95	61.936.283,23	8.345.334,45
	2022	1.483.817.103,07	1.364.261.879,41	8.107.297,29	35.819.323,29	63.790.796,97	11.837.806,11
Ricavi ottenuti da operazioni infragruppo con altre giurisdizioni fiscali	2021	132.065.255,00	130.961.279,00	466.620,00	153.744,00	483.612,00	-
	2022	145.155.237,00	144.040.388,00	361.917,00	190.021,00	468.984,00	93.927,00
Utile/perdita al lordo di imposte	2021	37.709.069,25	36.660.012,04	160.919,81	388.175,75	701.670,54	-
	2022	33.505.623,05	32.033.578,82	222.096,52	501.455,09	901.283,22	201.708,89
Imposte pagate sul reddito aziendale secondo il criterio di cassa	2021	15.353.359,43	15.023.034,00	10.115,00	137.586,00	180.722,00	1.902,43
	2022	13.577.673,77	13.068.513,00	14.599,00	156.780,00	334.901,43	2.880,34

4 Alla data di chiusura del documento non sono disponibili i dati relativi al 2023.

La mappa degli stabilimenti GranTerre*



* La mappa presenta gli stabilimenti attivi al 31.12.2023. A Caseifici GranTerre faceva capo uno stabilimento a Busseto che ha cessato la produzione il 30 Giugno 2023.

**I principali marchi
del Gruppo GranTerre:
una storia di valore
e un futuro da scrivere**



**GranTerre è company brand,
brand di prodotto e firma garante
in grado di affiancare ed esaltare
le marche più note ai consumatori,
sommando la propria forza
alla loro.**

TRADIZIONE

Brand con alle spalle una storia importante, a volte secolare. Espressione sincera dei sapori e dei saperi della tradizione agroalimentare italiana.

TERRITORIALITÀ

Emiliano-romagnola, veneta, altoatesina, toscana, friulana. Diverse sfaccettature dell'Italia. Tutte riflesso di uno specifico *genius loci*, sinonimo di specializzazione e guida del proprio operato.

Marchio Leader di mercato del **Parmigiano Reggiano** (pezzi, bocconcini e grattugiati) e del **burro**. Grazie all'innovazione continua, Parmareggio è capace di crescere sui mercati in coerenza ai nuovi trend di consumo e ad un'efficace comunicazione sui valori della marca.

Agriform produce, stagiona, confeziona e commercializza **Grana Padano e formaggi tipici prevalentemente del territorio veneto** con una gamma completa a denominazione d'origine: **Asiago, Piave, Montasio e altre specialità regionali**.

RELAZIONE

Brand che hanno saputo ascoltare e dialogare, conquistare la fiducia e l'apprezzamento dei propri pubblici.

INNOVAZIONE

Un DNA improntato alla scoperta del nuovo, alla sperimentazione, alla capacità di trasformare bisogni e desideri in prodotti sempre nuovi e differenziati.

SAPER FARE

Arti antiche tramandate da generazioni. La lavorazione del latte e dei salumi raccontano la storia rurale dell'Italia, la maestria artigianale di un tempo. È un sapere "mobile" che attinge dal passato e si rinnova nel presente.

SPECIALIZZAZIONE

Non un insieme generico di eccellenze gastronomiche locali, ma un'unione di brand specialistici con alle spalle una solida cultura territoriale e un'esperienza produttiva tramandata da generazioni.



È il brand che esprime l'unicità dei prodotti dei maestri nei salumi. Veicolo di qualità ed affidabilità nel tempo, **simbolo della cultura gastronomica** del territorio a cui si unisce uno spirito di innovazione. Firma prodotti al banco taglio e al libero servizio.

Da oltre 150 anni esprime tutto il saper fare ed il saper vivere della sua terra d'origine, l'Alto Adige. La cura nella produzione si traduce in una leadership incontrastata nel banco taglio **speck** e si estende al Libero Servizio con **affettati, wurstel e precotti**.

Un marchio bolognese storico e prestigioso che, attraverso le sue ricette fortemente legate alla tradizione con tagli scelti e di alta qualità, ha reso la propria **mortadella** un prestigioso riferimento di mercato.

I nostri Valori

GRUPPO GRANTERRE: UN PROGETTO FONDATO SUI VALORI DELLA COOPERAZIONE







“Le cooperative si fondano sui valori dell'auto-aiuto, dell'autoresponsabilità, della democrazia, dell'uguaglianza, dell'equità e solidarietà. Fedeli allo spirito dei propri padri fondatori, i soci delle cooperative credono nei valori etici dell'onestà, della trasparenza, della responsabilità sociale e dell'attenzione verso gli altri.”

Dichiarazione di identità cooperativa,
Alleanza Internazionale delle Cooperative,
1995



GranTerre è un ambizioso progetto del movimento cooperativo, che valorizza una lunga storia di filiera cooperativa, competenze industriali distintive e importanti ambiziosi obiettivi di sviluppo e innovazione. Le profonde radici cooperative di GranTerre si manifestano chiaramente nel modo di fare impresa e nei rapporti con gli stakeholder, e il percorso di integrazione strategica della sostenibilità intrapreso dal Gruppo prende come riferimento i valori e i principi cooperativi, con l'obiettivo di tradurli nella pratica e misurare gli impatti generati.

I VALORI DELLA COOPERAZIONE

- L'**auto-aiuto** allude alla convinzione che le persone possono sviluppare le proprie abilità, conoscenze e comprensione attraverso un'azione cooperativa. Questo valore presuppone che le persone abbiano la volontà e la capacità di migliorare la loro condizione attraverso un'azione congiunta, che può essere più potente dello sforzo individuale. 
- La **responsabilità** indica che i soci si assumono la responsabilità delle loro cooperative e implicitamente sono responsabili verso sé stessi. 
- La **democrazia** offre un sistema attraverso il quale i soci hanno il diritto di partecipare, di essere informati, di essere ascoltati e di essere coinvolti nelle decisioni. 
- L'**uguaglianza** è strettamente collegata al miglior utilizzo delle risorse della società e capace di favorire la mutualità, la comprensione e la solidarietà. 
- L'**equità** si riferisce alla giustizia nel modo in cui le persone vengono trattate. Nel contesto cooperativo l'allocatione delle risorse e delle opportunità promuove risultati equi basati sulla partecipazione e sul controllo democratico dei soci sulla loro cooperativa. 
- La **solidarietà** nasce dal presupposto che l'unione fa la forza, che molte persone che lavorano insieme per soddisfare i propri bisogni personali (auto-aiuto) e quelli del gruppo (mutualità) possono produrre maggiori benefici per l'individuo rispetto al lavoro individuale. 

I VALORI ETICI DEI SOCI



- L'**onestà** è il primo dei quattro valori etici. I soci delle cooperative promuovono relazioni oneste tra loro e con i clienti e i fornitori lungo la catena del valore.



- L'apertura è caratterizzata da un'enfasi sulla **trasparenza** e la collaborazione.



- La **responsabilità sociale** si riferisce alla responsabilità della cooperativa di contribuire al benessere della società e dell'ambiente riducendo gli impatti negativi su di essi.

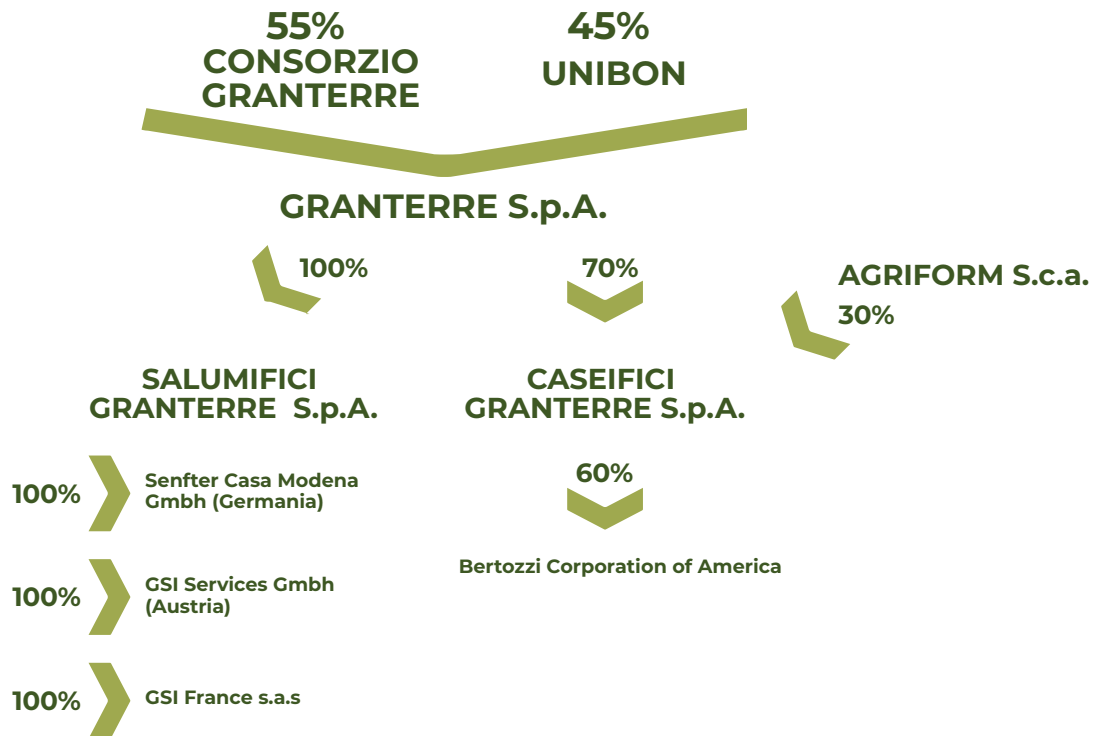


- La **cura degli altri** riflette la tolleranza dei operatori verso gli altri e la preoccupazione per la loro comunità.

1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business

La struttura del Gruppo e il modello di corporate governance

GranTerre è la capogruppo e detiene il 100% di Salumifici GranTerre e il 70% di Caseifici GranTerre.⁵



Consiglio di Amministrazione in carica al 31 Dicembre 2023*

Nome e Cognome	Incarico
Milo Pacchioni	Presidente
Ivano Chezzi	Vicepresidente
Giuliano Carletti	Amministratore Delegato
Marco Bulgarelli	Consigliere
Enrico Manni	Consigliere
Kristian Minelli	Consigliere
Carlo Zini	Consigliere
Massimo Scacchetti	Consigliere
Dora Iacobelli	Consigliere
Andrea Silingardi	Consigliere
Andrea Benini	Consigliere Delegato
Ettore Rocchi	Consigliere Delegato

* in carica fino all'approvazione del Bilancio di esercizio 2023

⁵ La società italiana RE-NEW Holding S.r.l. e le sue controllate sono state escluse dal perimetro dagli indicatori ambientali e sociali del Bilancio di Sostenibilità, poiché si tratta di società costituite per coordinare operazioni finanziarie di Gruppo, non rilevanti dal punto di vista degli indici di sostenibilità.

L'attività di direzione del Gruppo si declina attraverso il sistema tradizionale di amministrazione e controllo e, pertanto, periodicamente vengono convocati e riuniti il Consiglio di Amministrazione, l'Assemblea dei Soci e il Collegio Sindacale. Il Consiglio di Amministrazione di Gruppo GranTerre è investito dei più ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società, è stato nominato nel maggio 2021 con mandato triennale. La composizione del Consiglio di Amministrazione non solo riflette la compagine societaria ma accoglie competenze e professionalità specifiche nell'ambito delle dinamiche del settore agroalimentare, della relazione con territori e comunità, della sostenibilità, delle pari opportunità, della finanza e delle assicurazioni, della formazione, della comunicazione e dell'area legale. È stata assegnata una specifica delega alla

sostenibilità in seno al Consiglio, con l'obiettivo di dare solidità e valore strategico al percorso di sostenibilità del Gruppo. Il Consiglio è composto in

totale da 12 membri (11 uomini, 1 donna), il 25% dei componenti ha un'età compresa tra i 30 ed i 50 anni, mentre la restan-

te parte supera i 50 anni. Nel rispetto dei massimi criteri di trasparenza, annualmente i membri del Consiglio

di Amministrazione comunicano all'azienda gli incarichi ricoperti, ed il MOG 231 prevede obbligo

di adeguata e tempestiva informazione da parte degli amministratori in merito ad eventuali

situazioni di interesse, per conto proprio o di terzi, in operazioni della Società. L'Assemblea dei Soci è competente a deliberare, in

sede ordinaria e straordinaria, sulle materie alla stessa riservate dalla Legge e dallo Statuto. Il Collegio sindacale nominato dalla

società è composto da tre membri effettivi.

RATING DI LEGALITÀ: TRE STELLE A CASEIFICI E SALUMIFICI GRANTERRE

Il rating di legalità è un indicatore sintetico del rispetto di elevati standard di legalità, attribuito dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) alle aziende che ne fanno richiesta, rinnovabile ogni due anni. È stato introdotto nel 2012, ed è finalizzato alla promozione e all'introduzione di principi di comportamento etico in ambito aziendale, tramite l'assegnazione di un "riconoscimento" - da una a tre stelle - indicativo del rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, del grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business. All'attribuzione del rating l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario. Entrambe le Società del Gruppo hanno ottenuto il punteggio massimo dal rating di legalità dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Nel 2024 sarà richiesto il rinnovo per entrambe le società.



Il sistema di controllo interno e la gestione dei rischi

GranTerre e le Società del Gruppo svolgono il proprio business con integrità, trasparenza e legalità, nel pieno rispetto della normativa vigente. Il Gruppo e le aziende che ne fanno parte

condannano lo svolgimento di attività che non siano improntate ad assoluta trasparenza o che possano essere assimilate ad atti di corruzione o indebita interferenza negli affari, e adottano pratiche gestionali volte a contrastare la corruzione, attiva o passiva, o comportamenti collusivi di qualsiasi natura e forma nell'ambito dei rapporti con i propri stakeholder. Sono inoltre predisposti adeguati assetti organizzativi per la prevenzione delle situazioni di crisi. Il consigliere delegato alla sostenibilità ha anche la delega ad internal auditing e questo favorisce un confronto costante tra le due funzioni. Nel mese di ottobre 2023 è stata avviata una specifica analisi dei rischi ESG finalizzata alla mappatura e all'integrazione nel modello di risk assessment del Gruppo, che si concluderà entro il primo trimestre 2024.

Internal Auditing

Nel 2021 è stata avviata la Funzione Internal Audit di Gruppo, con la finalità di verificare che i processi di gestione del rischio, di controllo e di governance di GranTerre, così come designati ed implementati dal management, siano adeguati e attuati in modo appropriato, verificando in particolare:

- il raggiungimento dei risultati attesi attraverso l'attuazione dei processi di controllo e governance;
- l'efficacia del processo di identificazione, valutazione, gestione e controllo dei rischi;
- il rispetto delle policy, delle procedure e degli altri regolamenti aziendali nello svolgimento dei processi e delle attività aziendali;
- l'adeguata informazione e formazione al personale che svolge o presidia i processi aziendali circa la normativa applicabile, e lo svolgimento di adeguati controlli che ne garantiscano la conformità.

La funzione Internal Audit ha svolto nel 2022 un Risk Assessment finalizzato all'impostazione del Piano di audit e un Risk Assessment ex D. Lgs 231/01 utilizzato come riferimento per l'aggiornamento dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/01 delle Società del Gruppo. Il progetto è stato svolto garantendo un approccio metodologico orientato all'integrazione delle attività di Risk Assessment, definizione dei Piani di Audit e la futura esecuzione degli Audit con riferimento alla Gestione dei rischi normativi e dei rischi strategici, reputazionali, di sostenibilità, operativi, finanziari e di reporting.

Nel corso del 2023 la funzione Internal Audit ha eseguito le attività di controllo previste nel piano di audit 2023-2024, preventivamente approvato dai CDA delle Società del Gruppo, attraverso un approccio metodologico orientato a sfruttare al meglio le sinergie che nascono dall'approccio integrato tra le proprie attività di controllo di Internal Audit e quelle dell'Organismo di Vigilanza prendendo in considerazione i profili di rischio in ambito D.Lgs. 231/01.

I piani di lavoro, sviluppati in logica risk-based, hanno previsto interventi presso alcuni stabilimenti di Salumifici e Caseifici GranTerre relativamente a Produzione (con riferimento a qualità, Salute & Sicurezza, ambiente) e Marketing & Comunicazione (con riferimento a comunicazione e messaggi pubblicitari, omaggi, sponsorizzazioni ed erogazioni liberali, consulenze). Le attività di audit hanno coinvolto i Direttori di area e le loro funzioni in staff. Tutti i processi di Audit svolti sono sempre sottoposti al processo di "follow-up" finalizzato a monitorare ed assicurare che eventuali azioni correttive emerse durante l'Audit siano state effettivamente attuate dal management per l'ottenimento dei risultati desiderati.

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/01

GranTerre ha definito, per entrambe le società del Gruppo, il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (MOG), ex D.Lgs. 231/01 al fine di assicurare massimi livelli di trasparenza nella governance.

Il Modello supporta l'azienda nell'individuare le procedure operative da implementare allo scopo di prevenire l'accadimento di illeciti e reati e la sua adozione è una scelta di responsabilità volontaria che sottolinea la determinazione ad operare eticamente, contemplando presidi di controllo relativamente a reati ambientali e sociali, tra cui il mancato rispetto dei diritti umani e lo svolgimento di atti di corruzione attiva e passiva. Il Gruppo conduce le proprie attività di business, nel massimo rispetto della legge e del suo Codice Etico e non si fa rappresentare, nei rapporti con la Pubblica Amministrazione, da un consulente o da un soggetto terzo quando si possono creare conflitti di interesse.

Il MOG previene inoltre i conflitti di interesse interni all'azienda, attraverso l'obbligo di adeguata e tempestiva informazione da parte degli amministratori in merito ad eventuali situazioni di interesse, per conto proprio o di terzi, in operazioni della Società.

Per mantenere aggiornato il Modello, viene periodicamente svolta la valutazione dei rischi, propedeutica all'implementazione di adeguate misure di mitigazione degli stessi. Inoltre, è presente per ogni società del Gruppo un Organo di Vigilanza che, nominato dal Consiglio di Amministrazione, sovrintende la corretta applicazione del MOG ex D.Lgs. 231/01. Ogni comportamento contrario a quanto prescritto dal Modello può essere segnalato all'indirizzo di posta elettronica organismodivigilanza@granterre.it.

Nel corso del 2023 GranTerre si è adeguata alle disposizioni del D.lgs 24/2023 con la strutturazione di un framework gestorio descritto nella nuova "Procedura Whistleblowing" che ha comportato l'adozione di una specifica piattaforma informatica per la ricezione e la lavorazione delle segnalazioni, cui gli stakeholder possono accedere dal sito internet GranTerre, alla sezione "la nostra etica".

Le singole società del Gruppo hanno proceduto, nel 2023, all'attività di aggiornamento dei rispettivi Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo adottati ai sensi del D. Lgs. 231/2001, apportando le dovute modifiche, ai seguenti documenti: Parte Generale (con particolare riferimento al sistema disciplinare), Codice Etico, Statuto Organismo di Vigilanza, Procedura Flussi Informativi.

Nel 2023, come nei due anni precedenti, non sono stati riscontrati casi di corruzione né discriminazione e non si sono verificate non conformità con leggi e normative in materia ambientale e socio-economica. Inoltre, nel 2023 non si sono verificate azioni legali dovute a comportamenti anti-competitivi, violazioni della legislazione anti-trust e legata al monopolio.

Il Codice Etico e la procedura whistleblowing

IL CODICE ETICO

GranTerre ha redatto il Codice Etico a supporto e integrazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001. Il Codice Etico rappresenta la carta dei valori e dei principi che guidano ogni giorno il Gruppo nella sua attività di impresa. Nel Codice Etico vengono presentati la mission, i valori aziendali e i criteri di condotta, sia specifici che generali. Il Codice Etico è l'architrave su cui poggia il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, ma la sua portata è più ampia e mira a garantire che tutte le attività siano sviluppate nel pieno rispetto degli aspetti ambientali e socio-economici. Per garantire la massima conoscenza del Codice Etico sono state sviluppate nel 2022 importanti attività di formazione in particolare sul personale impiegatizio e sulla direzione. Il modello 231 ed Il Codice Etico sono sottoposti ad approvazione del CdA e disponibili per consultazione nel sito internet del Gruppo.

Scarica il codice etico
e scopri la procedura
whistleblowing
GranTerre



LA PROCEDURA WHISTLEBLOWING

Il Gruppo incoraggia fortemente tutti i suoi stakeholder a segnalare qualsiasi attività illegale, nonché comportamenti che arrechino danno o pregiudizio, anche di immagine, alle società del Gruppo. A tal fine, nel rispetto della normativa, il Gruppo ha definito una "Procedura Whistleblowing" che prevede specifiche regole e un processo di segnalazione dedicato, così da fornire ai potenziali segnalatori canali sicuri che garantiscano la riservatezza della loro identità nonché delle informazioni contenute nella segnalazione e la loro protezione contro eventuali ritorsioni. Il Gruppo GranTerre ha reso disponibile a tale scopo una piattaforma digitale, utilizzabile online con qualsiasi dispositivo, anche mobile, e qualunque web browser per la massima tutela dell'anonimato. Tutte le segnalazioni ricevute sono crittografate e i dati sono archiviati su server sicuri, all'esterno della rete aziendale. La gestione del canale interno di segnalazione è stata affidata alla Direzione Internal Audit quale "Gestore della segnalazione" autonomo, dedicato e con personale specificamente formato sulla disciplina del Whistleblowing, in grado di assicurare l'indipendenza e l'imparzialità del processo di gestione della segnalazione

L'ANALISI RISCHI ESG

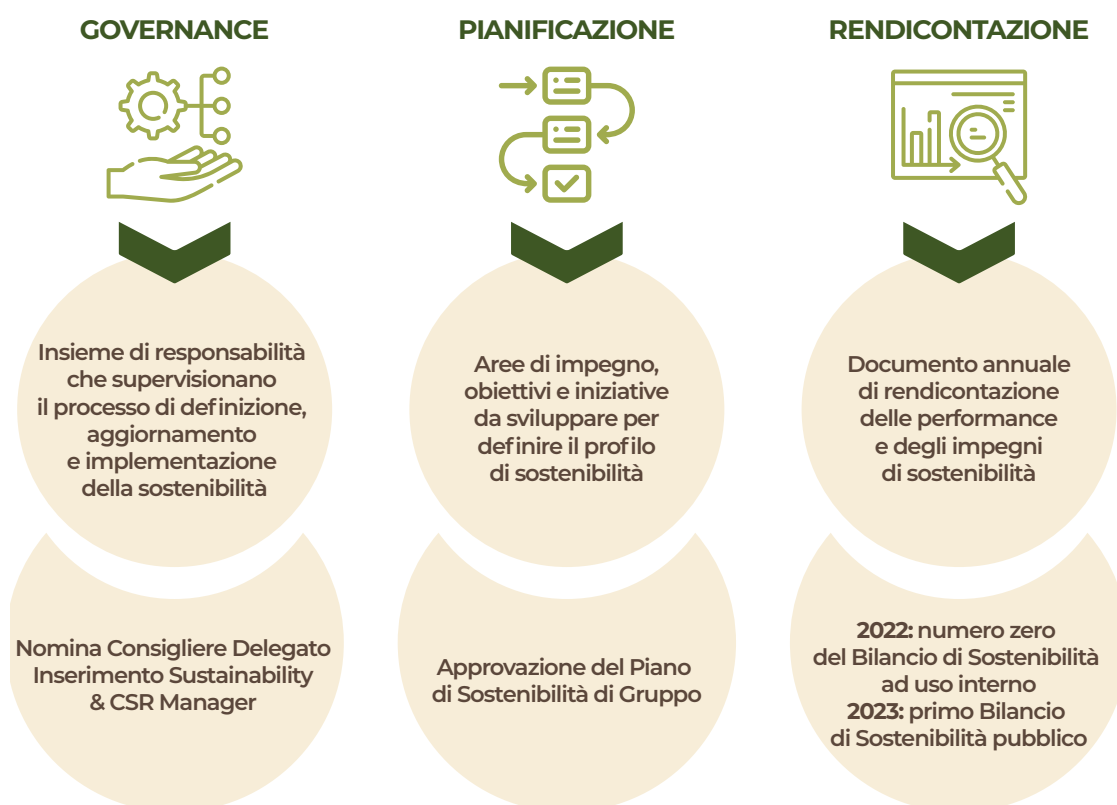
Nel 2023 GranTerre ha avviato un processo di integrazione dei fattori ESG all'interno del sistema di gestione dei rischi, con l'obiettivo di garantire conformità alle normative applicabili e assicurare un sistema in grado di valutare l'impatto di tali rischi sulla strategia e sugli obiettivi aziendali. L'analisi sarà conclusa entro il primo semestre 2024 e prevede la mappatura e l'integrazione dei rischi ESG nel modello di risk assessment (a partire dai temi materiali identificati per il Bilancio di Sostenibilità) con una specifica valutazione d'impatto del rischio derivante dal cambiamento climatico e la predisposizione di una policy aziendale sui rischi ESG. Il processo di analisi è presidiato di concerto dalle funzioni Sostenibilità e Internal audit e i principi di riferimento adottati nei processi di identificazione, analisi e gestione dei rischi ESG, compresi i rischi climatici, del Gruppo GranTerre sono standard e linee guida autorevoli e riconosciuti a livello internazionale. In particolare, l'identificazione dei rischi è stata eseguita secondo quanto previsto dalla Task-Force on Climate-Related Financial Disclosures e dal GRI Sustainability Reporting Standard. La macro-categorizzazione dei rischi individuati si basa, invece, su quanto previsto dallo standard ISO 26000 sulla Responsabilità Sociale d'Impresa.

L'analisi prevede: la misurazione del rischio inerente relativamente a tutti i temi ESG rilevanti per GranTerre con conseguente ricognizione delle azioni di mitigazione (intraprese o pianificate), valutazione dell'esposizione al rischio e individuazione del rischio residuo (ovvero del livello di esposizione) e la misurazione dell'impatto economico del rischio climatico potenziale sul volume di produzione degli stabilimenti GranTerre. L'obiettivo finale è l'integrazione dei rischi ESG all'interno del sistema di gestione dei rischi aziendale e la conseguente implementazione di sistemi di monitoraggio e di miglioramento continuo dei processi di gestione dei rischi al fine di tenere sotto controllo l'esposizione della Società ai rischi ESG e valutare l'efficacia delle azioni di mitigazione poste in atto.

1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile

GranTerre ha dato avvio nel 2021 ad un percorso di integrazione della sostenibilità nella sua gestione aziendale basato su una robusta governance, sulla definizione di obiettivi misurabili e sull'impegno a rendicontare agli stakeholder gli impegni presi e i risultati ottenuti nel corso del tempo.

IL PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ DI GRANTERRE 2021-2023



GranTerre ha intrapreso un percorso di integrazione strategica della sostenibilità nella gestione aziendale nel 2021, con l'elezione del nuovo Consiglio di Amministrazione e la nomina di un Consigliere Delegato alla sostenibilità. Con l'obiettivo di avere in azienda specifiche competenze manageriali utili a definire e governare il percorso di sostenibilità intrapreso, a dicembre 2021 è stata nominata la figura del Sustainability & CSR Manager a livello di Gruppo, che partecipa alla direzione aziendale e al gruppo di lavoro interno sull'innovazione di prodotto con le direzioni R&S e marketing. A marzo 2022 il Consiglio di Amministrazione ha approvato il Piano di Sostenibilità di Gruppo, pienamente integrato nel Piano industriale con l'obiettivo coniugare crescita aziendale, solidità finanziaria e sostenibilità, generando valore nel lungo periodo. L'avanzamento del Piano di Sostenibilità viene monitorato all'interno del processo di monitoraggio del Piano Industriale e il CdA viene periodicamente informato dal Consigliere Delegato sugli sviluppi delle diverse progettualità. Nel 2022 GranTerre ha redatto un numero zero del Bilancio di Sostenibilità relativo al 2021, non reso pubblico, ma condiviso internamente in ottica di formazione e sensibilizzazione verso la rilevanza del percorso intrapreso. A giugno 2023 è stato pubblicato il primo Bilancio di Sostenibilità GranTerre relativo al 2022, accompagnato da adeguate attività di comunicazione a mezzo stampa e social.

Il bilancio di sostenibilità GranTerre tra i 12 high performer del Future Respect Index 2023

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 di GranTerre è stato selezionato tra i 12 High Performer nell'ambito del Future Respect Index, promosso da Adiconsum Nazionale, Adoc e Confconsumatori, insieme a ConsumerLab.

L'Index premia i Bilanci di Sostenibilità ritenuti leggibili, impegnati con semplicità nel promuovere la cultura della Sostenibilità, esauritivi e circostanziati nella rappresentazione della propria governance, capaci di facilitare la comprensione dell'importanza di coltivare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile indicati dall'ONU per il 2030.

Dall'archivio di 3.500 Bilanci di Sostenibilità pubblicati su NEXTPEDIA.it, un Gruppo di Lavoro ha selezionato i 200 meglio leggibili e capaci di promuovere la cultura della Sostenibilità, secondo alcuni specifici criteri di valutazione. Da questa selezione, 300 Consumatori hanno individuato i 50 Bilanci di Sostenibilità ritenuti più interessanti e accessibili, inseriti nell'INDEX FUTURE RESPECT 2023. Oltre 18 mila consumatori hanno partecipato alla votazione online, indicando, tra i 50 selezionati, i 12 Bilanci di Sostenibilità più coerenti con i criteri stabiliti, definiti High Performer.

Il Bilancio di Sostenibilità GranTerre è stato in particolare apprezzato, come riporta l'attestato:

- per aver illustrato in maniera comprensibile ed esauritiva la propria governance sostenibile facilitando scelte consapevoli da parte dei consumatori;
- per aver evidenziato le migliori pratiche utili alla promozione della cultura della sostenibilità, con una efficace narrazione, coinvolgente e distintiva;
- per essere stato redatto in maniera leggibile illustrando in maniera comprensibile e puntuale l'attività che conduce al profitto senza impatti negativi all'esterno



Per approfondire



Il Piano di Sostenibilità del Gruppo GranTerre

Il Piano di Sostenibilità di GranTerre si struttura in sei pilastri, identificando 20 ambiti di impegno, 33 obiettivi e relativi KPI di monitoraggio e 92 iniziative da implementare per il loro raggiungimento. Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 ONU e i principi e valori cooperativi costituiscono il framework di riferimento per lo sviluppo del piano e di tutto percorso di sostenibilità del Gruppo, unitamente al quadro europeo e internazionale di riferimento per le politiche sul clima (in particolare Accordi di Parigi ed EU Green Deal).

Il Piano, che ha un orizzonte 2030, è stato sviluppato sulla base di una analisi approfondita del contesto esterno - con riferimento particolare a normative, megatrend e trend di settore - cui è seguito un confronto diretto e proattivo con tutte le direzioni aziendali per definire le priorità rispetto allo specifico contesto aziendale e garantire fin dall'inizio un reale coinvolgimento interno a tutti i livelli, sia in ottica progettuale che di sensibilizzazione verso l'importanza del percorso.

Il Piano è stato sottoposto ad approvazione del CdA ed è disponibile per consultazione nel sito internet del Gruppo.






I RIFERIMENTI TEORICI DELLA SOSTENIBILITÀ DI GRANTERRE








Il processo di implementazione e il monitoraggio dell'avanzamento

Per ciascun obiettivo ed iniziativa del Piano di Sostenibilità è stato definito un livello di priorità sulla base di specifici criteri discussi con le diverse Direzioni aziendali. Il processo di implementazione è stato definito e avviato di conseguenza attraverso l'attivazione di specifici gruppi di lavoro su singoli progetti, con il coinvolgimento dei referenti delle Direzioni aziendali sulle diverse progettualità sotto il coordinamento della funzione Sustainability & CSR.

Il presidio dell'avanzamento del Piano di Sostenibilità è previsto all'interno del processo di monitoraggio del Piano Industriale di Gruppo, di cui la sostenibilità è uno dei pilastri.

PILASTRO DI PIANO	OBIETTIVO GENERALE	INIZIATIVA PRIORITARIA	OBIETTIVO 2023	LIVELLO RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO 2023	OBIETTIVO 2024	per approfondire ⁶
VALORIZZAZIONE DELLE NOSTRE PERSONE	Ridurre gli infortuni e garantire le migliori condizioni di lavoro	PROGETTO INFORTUNI ZERO	Definizione progetto e avvio progetto pilota		Sviluppo progetto pilota in Salumifici GranTerre e avvio progetto pilota in Caseifici GranTerre	2. Valorizzazione delle nostre persone 2.4 Salute e sicurezza dei dipendenti
	Incrementare l'offerta formativa per i dipendenti	ACCADEMIA GRANTERRE	Avvio progetto "I Germogli del nostro futuro"; Definizione e sviluppo del piano di formazione di Gruppo nell'ambito delle attività dell'Accademia GranTerre		Sviluppo della infrastruttura tecnico/gestionale funzionale all'analisi dei bisogni formativi previsti dall'implementazione dell'Accademia GranTerre di Gruppo	2. Valorizzazione delle nostre persone 2.3 Lo sviluppo delle competenze
	Sviluppare una strategia per valorizzare la diversità e garantire un ambiente di lavoro inclusivo	ANALISI DIVERSITY & INCLUSION	Realizzazione analisi diversity & inclusion		Compimento dell'analisi diversity & inclusion con focus sul genere e gap analysis vs UNI/PdR 125:2022	2. Valorizzazione delle nostre persone 2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori

⁶ Per approfondimenti si rimanda al paragrafo indicato in tabella.

PILASTRO DI PIANO	OBIETTIVO GENERALE	INIZIATIVA PRIORITARIA	OBIETTIVO 2023	LIVELLO RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO 2023	OBIETTIVO 2024	2.3 Lo sviluppo delle competenze
ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Migliorare le ricette dei nostri prodotti di eccellenza rispondendo ai bisogni dei consumatori	R&S SUI PRODOTTI	Monitoraggio campionature; Lancio nuovi prodotti		Monitoraggio campionature Lancio nuovi prodotti	3. Eccellenza e qualità dei prodotti 3.2 L'approccio all'innovazione
APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA	Aumentare il presidio e il monitoraggio continuo della sostenibilità nelle pratiche di approvvigionamento lungo la catena di fornitura	QUALIFICA ESG DEI FORNITORI	Qualifica ESG di un campione di 100 fornitori strategici		Definizione del <i>modello GranTerre</i> di qualifica ESG dei fornitori	4. Approvvigionamento responsabile e valorizzazione della filiera 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura
	Avviare collaborazioni con i partner strategici all'interno della filiera lattiero-casearia	MANIFESTO DI FILIERA	Definizione di specifici obiettivi di sostenibilità di filiera condivisi		Sviluppo del percorso verso il <i>Manifesto della filiera GranTerre</i>	4. Approvvigionamento responsabile e valorizzazione della filiera 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia
IMPATTO POSITIVO SUI TERRITORI E LE COMUNITÀ	Coinvolgere le comunità locali e apportare un contributo positivo ai territori attraverso una strategia strutturata	MODELLO DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA DI GRUPPO	Implementazione della Procedura di RSI, anche con progettualità dedicate sui territori		Revisione della Procedura di RSI e implementazione	5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità 5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità
		ANALISI DEGLI IMPATTI SOCIALI ED ECONOMICI SUI TERRITORI E LE COMUNITÀ	Analisi degli impatti generati con donazioni di prodotto ad onlus		Analisi pilota degli impatti sociali ed economici degli stabilimenti GranTerre	5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità 5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità

PILASTRO DI PIANO	OBIETTIVO GENERALE	INIZIATIVA PRIORITARIA	OBIETTIVO 2023	LIVELLO RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO 2023	OBIETTIVO 2024	per approfondire
TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE SUE RISORSE	Riduzione degli impatti ambientali	MONITORAGGIO COMPLETO EMISSIONI SCOPE 1-2-3 E DEFINIZIONE DELLA STRATEGIA CLIMATICA GRANTERRE	Monitoraggio completo delle emissioni scope 1-2-3 e definizione della strategia climatica di Gruppo		Affinamento dei dati di input scope 3 relativamente alle categorie emmissive più rilevanti: materia prima, logistica, packaging	6. Tutela dell'ambiente e delle sue risorse 6.1 Energia ed Emissioni
	Adottare soluzioni alternative per un packaging sostenibile che preservi la salubrità dei prodotti	R&S SU NUOVI PACKAGING CON MINORE IMPATTO AMBIENTALE	Sviluppo del percorso di miglioramento in termini di sostenibilità dei packaging		Prosecuzione del percorso di miglioramento in termini di sostenibilità dei packaging (in particolare: riduzione spessori e quota di materiali riciclati e riciclabili)	3.Eccellenza e qualità dei prodotti 3.3 Packaging innovativi e sempre più sostenibili
		ANALISI LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA) COMPARATIVA DI DIVERSE SOLUZIONI DI PACKAGING	Utilizzo dei risultati dell'analisi LCA nel processo di sviluppo di nuovi packaging		Utilizzo dei risultati dell'analisi LCA nel processo di sviluppo di nuovi packaging	6. Tutela dell'ambiente e delle sue risorse 6.4 Materiali per il packaging
GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ	Comunicare ai propri stakeholder i risultati e gli impegni di sostenibilità del Gruppo	BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ	Pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità		- Assurance del Bilancio di Sostenibilità - Rafforzamento dei processi di stakeholder engagement - ESRS Gap Analysis	1. Il Gruppo GranTerre 1.4 Gli Stakeholder e le attività di comunicazione e coinvolgimento
		COMUNICAZIONE ESTERNA SULLA SOSTENIBILITÀ	Pubblicazione della sezione "sostenibilità" sul nuovo sito internet GranTerre; Attività di diffusione mirate del Bilancio di Sostenibilità		Attività di diffusione mirate (online e offline) relative al Bilancio di Sostenibilità e al percorso di sostenibilità	1. Il Gruppo GranTerre 1.4 Gli Stakeholder e le attività di comunicazione e coinvolgimento
	Promuovere e consolidare le buone pratiche interne	COMUNICAZIONE INTERNA	Definizione del progetto di comunicazione interna dedicato alla sostenibilità		Sviluppo del progetto di comunicazione interna dedicato alla sostenibilità	1. Il Gruppo GranTerre 1.4 Gli Stakeholder e le attività di comunicazione e coinvolgimento

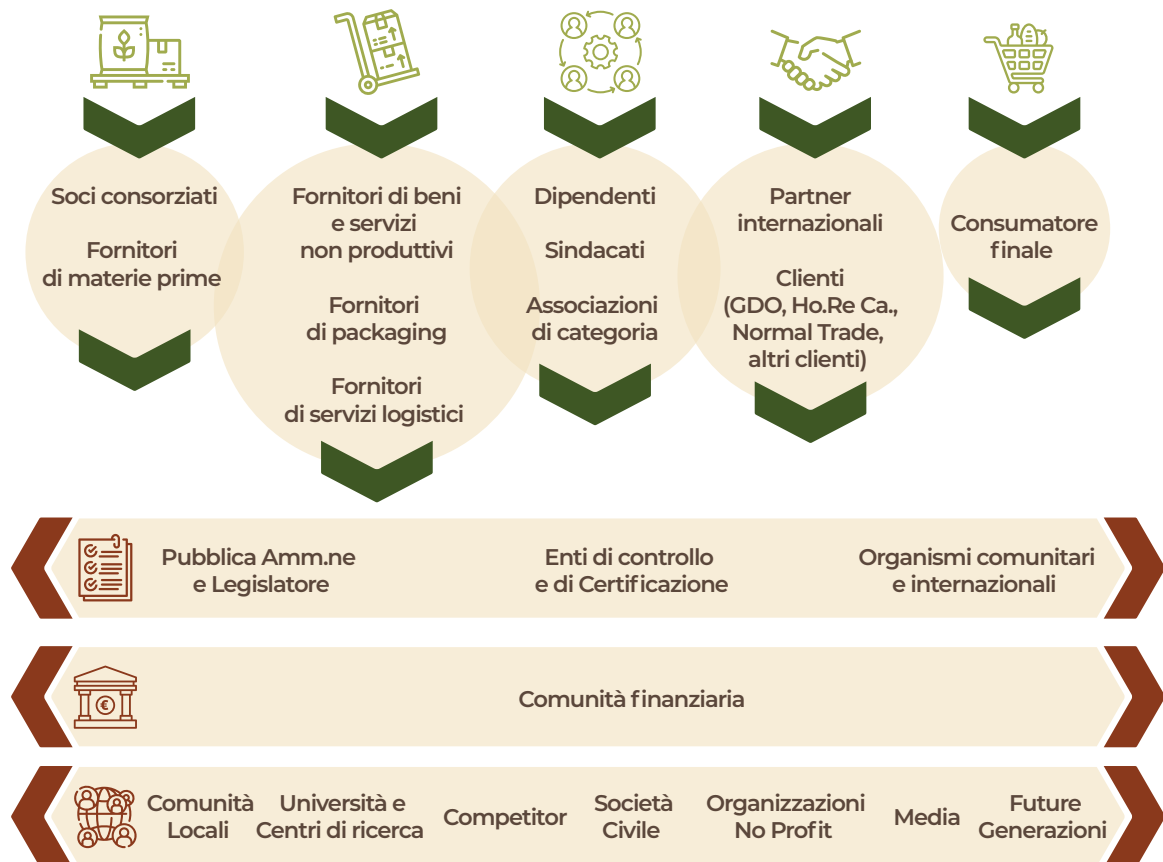
1.4 Gli Stakeholder e le attività di comunicazione e coinvolgimento

Il Gruppo interagisce con una vasta pluralità di stakeholder e si impegna per considerarne i bisogni e le aspettative tanto nella definizione delle proprie strategie quanto nello svolgimento delle attività, ponendo grande attenzione alle istanze che vengono segnalate e alle necessità dei territori in cui è presente.

GranTerre ha realizzato una mappatura dei suoi principali stakeholder analizzando l'intera catena del valore sulla base dei criteri di influenza e dipendenza dal Gruppo. La mappatura degli stakeholder è stata una delle prime tappe del percorso di sostenibilità di GranTerre, ed è stata svolta attraverso lo studio approfondito delle tendenze di settore e della catena del valore del Gruppo, con il coinvolgimento dell'Alta Direzione e del Consiglio di Amministrazione e un processo di validazione interna da parte del management aziendale.

Il lavoro di mappatura mira alla valorizzazione di tutti i cluster di interlocutori interni ed esterni al fine di poter intercettare ed elaborare le loro istanze e i fabbisogni informativi sull'operato del Gruppo.

Gli stakeholder e la catena del valore di GranTerre



I canali di confronto e dialogo con i diversi stakeholder sono molteplici e presidiati da Direzioni aziendali diverse: il customer care e il servizio consumatori, i canali social, le fiere di settore, gli incontri sindacali tra azienda e rappresentanti dei lavoratori, i canali di comunicazione interna, le assemblee dei Soci per citarne solo alcuni.

IL GRUPPO GRANTERRE E LA COMUNICAZIONE DIGITALE

Il Gruppo GranTerre sta attuando una importante trasformazione digitale, aprendo le porte a un futuro di innovazione e crescita per offrire esperienze migliori a dipendenti, consumatori e a tutti gli stakeholder. Questo percorso - mosso dalla volontà di promuovere trasparenza, comunicazione aperta e coinvolgimento degli stakeholder - tocca diversi punti: dalla comunicazione interna ed istituzionale ad una interazione con il consumatore più evoluta ed efficace. Un asset fondamentale per l'azienda e per i suoi principali brand è la multicanalità: da qui la creazione del nuovo sito web www.granterre.it, dei vari profili sulle principali piattaforme social, le newsletter mensili e gli altri strumenti che l'azienda ha adottato per crescere ed evolvere.

DOVE NASCONO GRANDI BONTÀ

LA NOSTRA IDENTITÀ
 Quello di GranTerre è un sogno che nasce nei nostri territori e arriva sulla tua tavola.

IL GRUPPO
 Creiamo eccellenze italiane (DOP e IGP) dei salumi (Prosciutto di Parma e San Daniele, Salame Cacciatore, Speck Alto Adige, Mortadella Bologna e altri) e dei formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Asiago, Piave e altri), coniugando la tradizione dei nostri territori, grande capacità industriale e sostenibilità.

I canali social di GranTerre e dei brand

La comunicazione digitale del gruppo si sviluppa quindi attraverso le principali piattaforme social che parlano agli stakeholder oltre che a specifici target. La comunicazione istituzionale viene veicolata attraverso la pagina LinkedIn del Gruppo che è andata a sostituire le pagine delle singole aziende e che vede crescere in maniera esponenziale la propria base di follower giorno dopo giorno.

La parte più consumer vede, invece, canali dedicati per i Brand principali: sono attive pagine Facebook ed Instagram per Parmareggio, Teneroni, Senfter e GranTerre.

Nel 2023 sono stati raggiunti attraverso questi canali, oltre 18 milioni di Italiani che hanno visualizzato 250 milioni di contenuti e interagito con l'azienda oltre 9 milioni di volte. Allo stesso modo anche il neonato canale Youtube GranTerre, lanciato a settembre 2023, ha registrato nei primi mesi di vita quasi 11.000 ore di video visualizzati tra spot, ricette e attività con influencer.



I siti del gruppo GranTerre sempre più accessibili



GranTerre si pone l'obiettivo di migliorare costantemente i canali di comunicazione, nel rispetto delle Linee Guida per l'accessibilità dei contenuti Web. Grazie alla collaborazione con AccessiWay, nel 2023 i siti GranTerre, Teneroni e Parmareggio sono stati resi accessibili alle persone con disabilità anche temporanee e che normalmente utilizzano tecnologie ausiliarie per navigare in rete: ipovedenti, non vedenti, persone con disabilità motorie, disabilità cognitive e altro ancora.

L'obiettivo di GranTerre è quello di arrivare a garantire massimi livelli di accessibilità a tutti i siti del Gruppo.

Il servizio consumatori Parmareggio premiato come "Top Contact Center"

L'Istituto tedesco qualità ITQF ha premiato Parmareggio con il primo posto nella classifica delle aziende del settore alimentare nell'ambito della seconda edizione di "Top Contact Center 2023/2024".

Lo studio analizza il gradimento da parte dei consumatori di tre canali di contatto messi a disposizione dalle aziende:

telefono, chat, e-mail. Un campione di consumatori italiani è stato chiamato a esprimere una valutazione riguardante cordialità, competenza e capacità di risoluzione delle richieste dei contact center utilizzati. Su un totale di oltre 120 mila valutazioni complessive espresse dai consumatori del campione, il servizio consumatori Parmareggio ha ottenuto un punteggio pari a 69,30 su una media di settore pari a 59,04.



Per approfondire





“La Bontà che ti pensa”: il programma fedeltà GranTerre 2023

“La Bontà che ti pensa” è il programma fedeltà di GranTerre che nei prossimi anni avrà l’obiettivo di portare i consumatori sempre più vicini a GranTerre. Il “Loyalty Program” è uno strumento di marketing che le aziende utilizzano per instaurare un rapporto di fiducia con i propri consumatori, basato sulla familiarità e sull’interazione continua. L’obiettivo principale di questi programmi è sempre quello di incentivare i consumatori a rimanere fedeli al brand o a determinati prodotti, ma non solo, nel tempo a diventarne anche ambassador. Proprio in quest’ottica è nata “La Bontà che ti pensa”: dove i prodotti di Caseifici e Salumifici danno vita ad una grande “raccolta punti” che nel corso di tutto l’anno permette ai consumatori di vincere tanti premi, svolgendo missioni a tempo e guadagnando punti da convertire in premi in ogni momento. Ogni mese sono pubblicate sul sito nuove missioni che l’utente dovrà completare per ottenere i punti. Queste missioni saranno di diverso tipo: dall’acquisto di un prodotto (con caricamento dello scontrino), alla partecipazione ad uno dei concorsi dei Brand GranTerre oppure, più semplicemente rispondendo ad un piccolo sondaggio. Il Loyalty Program 2023 è stato attivo da giugno a dicembre, e rilanciato nel 2024.

Per approfondire



I CANALI DI COMUNICAZIONE INTERNA

La comunicazione con le persone GranTerre in tutte le sedi aziendali avviene attraverso modalità online e offline. Nel corso del 2023 è stato avviato un percorso di analisi delle attività di comunicazione interna, in vista di un aggiornamento delle dinamiche e degli strumenti che dal 2024 accompagnerà il percorso di consolidamento della “casa comune” GranTerre. Gli strumenti principali di comunicazione interna attivi nel 2023 sono stati per i dipendenti di Caseifici GranTerre il trimestrale cartaceo “GranTerre InForma” mentre per Salumifici GranTerre la newsletter mensile “OrizzontInforma” sul portale aziendale dedicato.



n° 66 OTTOBRE 2023

GranTerre InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo GranTerre

DOVE NASCONO GRANDI BONTÀ

- Merende GranTerre: sono arrivati i Super Zippy dei Looney Tunes 3
- Natale con Caseifici GranTerre 4
- I Topolini tornano in TV con il Burro e il Mascarpone 5
- Parmareggio al fianco di Modena Volley e Pallacanestro Reggiana: 13 anni di "storia"! 7

IL GRUPPO GRANTERRE E LA TRASFORMAZIONE DIGITALE

Nel cuore dell'industria, il Gruppo GranTerre sta attuando una straordinaria trasformazione digitale, aprendo le porte a un futuro ricco di innovazione e crescita. Questo viaggio è una dimostrazione di come un'organizzazione con radici solide possa abbracciare il cambiamento tecnologico per offrire esperienze migliori a consumatori e stakeholder.

La trasformazione digitale del Gruppo GranTerre tocca diversi punti: dalla comunicazione interna ad una interazione con il consumatore più evoluta ed efficace. Un asset fondamentale per l'azienda e per i suoi principali brand è la multicanalità, per essere sempre presente per i consumatori. Da qui la creazione del nuovo sito web www.granterre.it, dei vari profili sulle principali piattaforme social, le newsletter mensili e tantissimi altri strumenti che l'azienda ha adottato per crescere ed evolvere.

I benefici di questa trasformazione digitale non sono limitati ai consumatori, ma coinvolgono anche gli stakeholder. Ci stiamo impegnando nella trasparenza e nella comunicazione aperta, fornendo strumenti avanzati per coinvolgere attivamente partner e investitori.

Il Gruppo GranTerre sta tracciando una strada luminosa verso il futuro, abbracciando la trasformazione digitale con passione e visione. Questo impegno non solo ci aiuterà a rafforzare la nostra posizione nel mercato, ma speriamo possa essere un esempio ispiratore di come l'innovazione digitale possa creare valore per tutti gli interessati.

SEI PRONTO PER IL CONTEST GRANTERRE 2023/2024?

GranTerre SENZA FRONTIERE

Alta expertise delle nostre eccellenze

A BREVE TUTTE LE INFORMAZIONI!

GranTerre InForma 1

OrizzontInforma

GranTerre

IL BURRO BIANCO

Il Burro Parmareggio e lo Zampone Casa Modena premiati da CAMBERO ROSSO

12 FEBBRAIO 2024

GRANTERRE

3 Topolini in TV con lo zampone Gubbioli

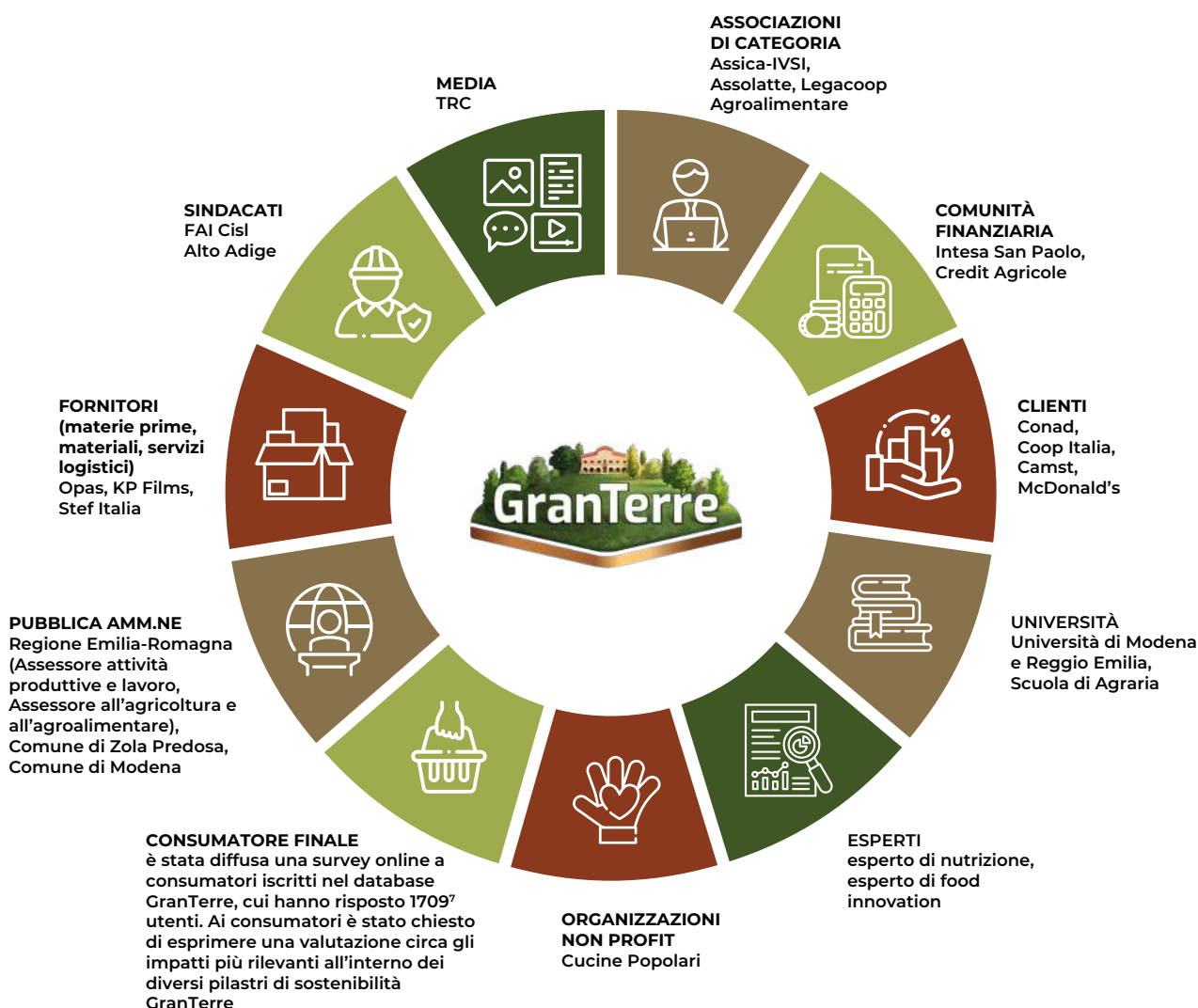
Caseifici e Salumifici

Il coinvolgimento degli stakeholder per l'analisi di materialità

Nell'ambito del percorso di sostenibilità GranTerre ha gradualmente dato maggiore attenzione al coinvolgimento degli stakeholder. Già in occasione della definizione dell'analisi di materialità relativa al Bilancio di Sostenibilità 2022 si è dato avvio ad un coinvolgimento mirato di alcuni stakeholder particolarmente rilevanti, attraverso incontri dei singoli stakeholder con il Consigliere Delegato e la CSR & Sustainability Manager.

Nel 2023 il processo di coinvolgimento è stato rafforzato secondo una logica incrementale e di continuità, riattivando quindi i contatti con gli stakeholder già coinvolti in passato e coinvolgendone di nuovi. Nel percorso 2023 sono stati coinvolti 21 stakeholder, oltre a due esperti nel campo food innovation ed alimentazione. È stata inoltre attivata una survey online rivolta ai consumatori iscritti al programma fedeltà GranTerre per raccogliere le loro valutazioni sulle tematiche di sostenibilità più rilevanti, cui hanno partecipato 1709 persone. Le valutazioni raccolte nel confronto con gli stakeholder sono state tenute in considerazione del processo di definizione dei temi materiali.

GLI STAKEHOLDER COINVOLTI NEL PROCESSO DI DEFINIZIONE DEI TEMI MATERIALI



⁷ La survey è stata inviata al database degli iscritti ai concorsi GranTerre, in cui sono registrati 225.493 consumatori.

1.5 I temi materiali

L'analisi di materialità è il processo utilizzato dal Gruppo GranTerre per individuare le informazioni da riportare all'interno del Bilancio di Sostenibilità, al fine di rendere chiara la rilevanza che hanno gli impatti generati dalle attività e dalle relazioni commerciali del Gruppo.

Come specificato dai GRI Standards, la definizione dei temi materiali è strettamente correlata all'identificazione degli impatti che il Gruppo ha o può avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui diritti umani.

Il processo di analisi di materialità del 2023, strutturato secondo il metodo previsto dal GRI 3: Material Topics, ha compreso l'utilizzo dello standard settoriale GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022, il quale suggerisce possibili informazioni rilevanti per le aziende appartenenti ad uno stesso settore. In aggiunta, in parallelo alle analisi dei documenti disponibili sia pubblicamente che internamente al Gruppo, il team di lavoro dedicato alla materialità ha coinvolto attivamente gli stakeholder principali ed alcuni esperti del mondo agroalimentare, come illustrato nel paragrafo 1.4.

Al fine di identificare e prioritizzare gli impatti di sostenibilità, GranTerre ha articolato il processo in quattro step, considerando e analizzando tutte le fasi della sua catena del valore:

1) Comprensione del contesto in cui opera il Gruppo

In questa fase sono state svolte le analisi di seguito elencate:

- a) Analisi degli standard di settore: revisione dei principali documenti di sostenibilità pubblicati dalle organizzazioni internazionali o da organizzazioni di settore in materia di sostenibilità;
- b) Analisi di benchmark: confronto della documentazione pubblica disponibile di aziende comparabili (Bilanci di Sostenibilità e siti internet);
- c) Analisi dei media: studio degli articoli disponibili al pubblico relativi a settori rilevanti per la sostenibilità al fine di identificare l'impatto dell'opinione pubblica e dei media;
- d) Analisi della documentazione interna: sono stati prese in considerazione fonti come il Codice Etico e il Piano di Sostenibilità del Gruppo.

2) Identificazione degli impatti effettivi e potenziali

A partire dalle analisi effettuate, sono stati mappati gli impatti effettivi, ovvero gli impatti che si stanno attualmente verificando o si sono verificati nel tempo, e gli impatti potenziali, ovvero quelli che potrebbero verificarsi in futuro. In questo step è stato coinvolto il campione dei 21 stakeholder descritto in precedenza: il contributo di questi ultimi ha permesso di individuare ulteriori impatti ritenuti rilevanti per il business del Gruppo, non mappati dalla consultazione della sola documentazione.

3) Valutazione della significatività e della rilevanza degli impatti

Per valutare gli impatti identificati, è stato attribuito ad ognuno di essi un livello di significatività, nel rispetto dei criteri indicati dallo Standard GRI. Inoltre, questa fase ha permesso di considerare e valutare tutte le specificità e peculiarità di GranTerre, oltre che del settore in cui opera. Come per lo step precedente, gli stakeholder coinvolti hanno fornito degli elementi di analisi che sono stati compresi nella valutazione generale della significatività degli impatti.

4) Prioritizzazione degli impatti più significativi per la rendicontazione

Nel quarto step è stata stabilita la priorità degli impatti più significativi attraverso il coinvolgimento, oltre che degli stakeholder esterni, anche dell'Alta Direzione, della funzione CSR & Sostenibilità e del Consigliere delegato alla Sostenibilità: le competenze peculiari di ognuno di tali

organi sui diversi temi analizzati e la conoscenza approfondita delle attività del Gruppo e della sua catena del valore hanno permesso di determinare il livello di priorità degli impatti rilevanti e di classificare questi ultimi nei temi materiali, elencati nella tabella sottostante.

A fine processo, l'elenco dei temi materiali, integrato con le valutazioni di impatto, è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione del Gruppo⁸.

La tabella seguente illustra la lista dei temi materiali e le rispettive descrizioni, in relazione ai pilastri del Piano di sostenibilità. Per ogni tema sono evidenziati gli impatti ad esso riconducibili e le caratteristiche di questi ultimi (positivo o negativo e attuale o potenziale). Infine, si propone l'associazione tra temi materiali e relative Disclosures GRI.





DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI ⁹ Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI			
<p>Le attività del Gruppo sono articolate e complesse e possono esporre i lavoratori a diverse tipologie di rischi, infortuni e/o malattie professionali. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere e diffondere pratiche e strategie volte a garantire un luogo di lavoro sicuro ed attento alla salute dei dipendenti e dei lavoratori esterni.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.4 Salute e sicurezza dei dipendenti.</i></p>	<p>Mancata tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori</p>	<p>- Negativo - Effettivo</p>	<p>GRI 403 – SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO GRI 13.19.2 GRI 13.19</p>

⁸ Il CDA di GranTerre spa ha approvato l'Analisi di Materialità in data 22 Febbraio 2023.

⁹ Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli.




DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 FORMAZIONE E SVILUPPO PROFESSIONALE			
<p>Per GranTerre la formazione è una leva strategica funzionale a coniugare la volontà di portare avanti tradizioni, che assicurano la qualità e la genuinità dei prodotti, e accompagnare i lavoratori nell'affrontare le sfide poste dalla continua innovazione tecnologica e dalle evoluzioni dei processi produttivi. La capacità di attrarre nuovi talenti e avviare programmi di formazione volti ad accrescere le competenze e valorizzare le attitudini personali è importante al fine di tutelare non solo il business, ma anche la salute e sicurezza dei lavoratori, la loro soddisfazione e la massima qualità dei prodotti.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.3 Lo sviluppo delle competenze.</i></p>	<p>Mancata formazione e sviluppo professionale</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 404 – FORMAZIONE E ISTRUZIONE</p>
 DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ			
<p>Le condizioni, la localizzazione geografica, le competenze necessarie e le tipologie di lavoro associate al settore agroalimentare nel suo complesso potrebbero costituire una barriera all'ingresso, ostacolare la mobilità, nonché la tutela della diversità tra i dipendenti. Per questo il Gruppo si impegna a valorizzare le diversità interne all'azienda promuovendo l'uguaglianza di genere e le pari opportunità.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori.</i></p>	<p>Discriminazione sui luoghi di lavoro e pari opportunità</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 405 – DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ GRI 406 – NON DISCRIMINAZIONE GRI 13.15.4</p>
 INIZIATIVE A SUPPORTO DEI DIPENDENTI			
<p>Il Gruppo si impegna ad avere un tasso di turnover adeguato e ad attrarre nuovi talenti, promuovendo la conciliazione tra vita privata e vita lavorativa, cercando di fornire ai dipendenti un ambiente di lavoro propenso all'ascolto, al confronto e al dialogo.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 2.1 Le nostre persone.</i></p>	<p>Mancata formazione e sviluppo professionale</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 401 – OCCUPAZIONE GRI 13.20</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 QUALITÀ, SICUREZZA ED ECCELLENZA DEI PRODOTTI			
<p>Il settore agroalimentare ha grandi responsabilità in termini di sicurezza alimentare. Per questo, il Gruppo si impegna affinché la qualità e la sicurezza dei prodotti siano adeguatamente presidiate e gestite, al fine prevenire rischi per la salute e la sicurezza dei consumatori. Al contempo, con le sue eccellenze contribuisce alla valorizzazione dei prodotti di qualità e del made in Italy nel mondo.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 3.3 Qualità e sicurezza alimentare.</i></p>	<p>Mancata tutela della qualità e sicurezza dei prodotti</p> <p>Rafforzamento valore del made in Italy: Produzione in Italia e valorizzazione verso estero dei prodotti</p>	<p>- Negativo</p> <p>- Potenziale</p> <p>- Positivo</p> <p>- Potenziale</p>	<p>GRI 416 – SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI</p> <p>GRI 13.10</p> <p>GRI 417 – MARKETING ED ETICHETTATURA</p>
 INNOVAZIONE DI PRODOTTO E PROCESSO			
<p>Il Gruppo si impegna da sempre sui temi legati all'innovazione di prodotto e processo per garantire i più alti standard qualitativi e rispondere alle esigenze anche nutrizionali di alcune categorie di consumatori. Inoltre, dato il ruolo rilevante dell'alimentazione per la salute e il benessere delle persone, GranTerre presta particolare attenzione alla comunicazione di informazioni corrette per promuovere la consapevolezza dei consumatori in merito.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 3.2 L'approccio all'innovazione.</i></p>	<p>Mancata innovazione di prodotto</p> <p>Sostegno all'educazione alimentare dei consumatori</p>	<p>- Negativo</p> <p>- Potenziale</p> <p>- Positivo</p> <p>- Potenziale</p>	<p>EXTRA GRI</p> <p>Numero di progetti di prodotto e di campionature di nuovi prodotti e/o ricette</p>
 MONITORAGGIO DELLE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA E NELLA FILIERA			
<p>L'attenzione verso pratiche di approvvigionamento responsabile e la sostenibilità nella filiera consentono la diffusione delle migliori pratiche a livello ambientale e sociale, e la creazione di valore sui territori.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura.</i></p>	<p>Ridotta tracciabilità della catena di fornitura</p>	<p>- Negativo</p> <p>- Potenziale</p>	<p>GRI 204 – PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO</p> <p>GRI 13.23</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 SALUTE E WELFARE ANIMALE			
<p>Nel Codice Etico GranTerre si specifica come la questione del benessere animale deve essere considerata componente essenziale di un sistema integrato di qualità di produzione degli alimenti di origine animale, sistema che garantisca al consumatore prodotti provenienti da allevamenti non inquinanti per l'ambiente e dove gli animali vengono allevati secondo criteri che ne rispettino le esigenze fondamentali.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura e 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia</i></p>	<p>Impatto sulla salute e sul welfare dell'animale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Negativo - Potenziale 	<p>GRI 13.11</p> <p>SALUTE E WELFARE DELL'ANIMALE</p>
 SUPPORTO ALLO SVILUPPO DEL TERRITORIO ANCHE ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DOP E IGP			
<p>Le eccellenze GranTerre sono fortemente legate ai territori. Per questo il Gruppo si impegna a promuovere attività di sviluppo dei territori e supporto alle comunità in cui è presente con i suoi stabilimenti, anche attraverso la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche DOP e IGP.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità.</i></p>	<p>Impatto sullo sviluppo del territorio e delle comunità locali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Positivo - Effettivo 	<p>GRI 201 – PERFORMANCE ECONOMICA</p> <p>GRI 13.22</p>
 ATTENZIONE E COLLABORAZIONE VERSO LA COMUNITÀ			
<p>Il Gruppo ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo economico e sociale dei territori in cui opera, avviando collaborazioni e attività di coinvolgimento delle comunità locali e delle sue istituzioni al fine di generare un impatto positivo. Inoltre, il Gruppo pone l'attenzione verso le tematiche della riduzione dello spreco alimentare e dell'accessibilità al cibo.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità.</i></p>	<p>Impatto sullo sviluppo del territorio e delle comunità locali</p> <p>Riduzione dello spreco alimentare</p> <p>Mancata accessibilità al cibo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Positivo - Effettivo - Positivo - Effettivo - Negativo - Potenziale 	<p>EXTRA GRI</p> <p>Quantità di prodotti donati e relativo impatto socio-ambientale</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 ENERGIA ED EMISSIONI			
<p>La catena del valore dell'industria agroalimentare comprende varie fasi, dalla produzione delle materie prime fino ai trasporti, passando per i processi industriali. Tutti gli step sono caratterizzati da un importante consumo energetico, che il Gruppo intende monitorare ed efficientare con adeguati investimenti, con l'obiettivo ultimo di conciliare sviluppo del business e impatto ambientale, con particolare attenzione alle emissioni.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.1 Energia ed Emissioni.</i></p>	Consumi energetici e contributo al cambiamento climatico	<ul style="list-style-type: none"> - Negativo - Effettivo 	<p>GRI 302 – ENERGIA</p> <p>GRI 305 – EMISSIONI</p> <p>GRI 13.1</p>
 ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI			
<p>Gli effetti dei cambiamenti climatici stanno acquisendo maggiore rilevanza in termini di conseguenze sugli asset e sulle scelte di consumo delle persone. Il Gruppo, per assicurare continuità di business, presta attenzione a monitorare i rischi climatici più rilevanti.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.1 Energia ed Emissioni.</i></p>	Mancato adattamento ai cambiamenti climatici e resilienza	<ul style="list-style-type: none"> - Negativo - Potenziale 	<p>GRI 201 – PERFORMANCE ECONOMICA</p> <p>GRI 13.2</p>
 MONITORAGGIO DELLE EMISSIONI INQUINANTI			
<p>Durante i processi di produzione del Gruppo, in particolare durante i trattamenti di affumicatura e asciugatura per la produzione di salumi, si verifica il rilascio in atmosfera di emissioni inquinanti. Per questo GranTerre si impegna a monitorare e controllare tali emissioni per la salvaguardia dell'ambiente.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.1 Energia ed Emissioni.</i></p>	Emissioni inquinanti	<ul style="list-style-type: none"> - Negativo - Effettivo 	<p>GRI 305 – EMISSIONI</p> <p>GRI 13.1</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING			
<p>L'imballaggio utilizzato per gli alimenti ha un ruolo centrale in termini di qualità e impatto ambientale. I volumi, la tipologia di materiali e il fine vita, possono generare impatti ambientali negativi. Per questo motivo GranTerre si dedica ad esplorare nuove soluzioni e nuovi materiali per packaging con minore impatto ambientale, che preservino le qualità, la salubrità e la sicurezza dei prodotti.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.4 Materiali per il packaging.</i></p>	<p>Impatti legati al packaging</p>	<p>- Negativo - Effettivo</p>	<p>EXTRA GRI Quantità (t) di materiali utilizzati per il packaging</p>
 RICICLO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI			
<p>Per il settore agroalimentare il tema dei rifiuti è particolarmente rilevante per gli impatti che genera e per le molteplici opportunità in termini di sostenibilità, legate a pratiche di recupero e circolarità. Per questo il Gruppo pone particolare attenzione alla corretta gestione dei rifiuti e si pone l'obiettivo di considerare l'innovazione nei materiali e soluzioni orientate all'economia circolare per ridurre gli impatti generati.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti.</i></p>	<p>Mancato riciclo e smaltimento dei rifiuti</p>	<p>- Negativo - Effettivo</p>	<p>GRI 306 – RIFIUTI GRI 13.8</p>
 PRELIEVO, CONSUMO, SCARICO DI ACQUA			
<p>Le attività di GranTerre, sia nella filiera di approvvigionamento che durante la fase di lavorazione richiedono un utilizzo della risorsa idrica, in particolare nelle attività di raffreddamento degli impianti, lavaggio e sanificazione degli ambienti. Il gruppo si impegna a gestire consapevolmente la risorsa idrica ed esplorare soluzioni mirate a efficientare il suo impiego nei processi produttivi.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua.</i></p>	<p>Prelievo, consumo, scarico e contributo allo stress idrico</p>	<p>- Negativo - Effettivo</p>	<p>GRI 303 – ACQUA E SCARICHI IDRICI GRI 13.7</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE SUE RISORSE			
<p>La biodiversità ha un ruolo importante in generale per l'equilibrio degli ecosistemi e, nel settore di GranTerre, nel favorire la sicurezza alimentare. Il Gruppo, attraverso la filiera lattiero - casearia, tutela le specie animali indigene considerate nelle DOP e si impegna a presidiare le questioni correlate alla biodiversità con sempre maggiore attenzione nello sviluppo del suo percorso di sostenibilità.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia.</i></p>	<p>Mancata tutela della biodiversità</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 304 - BIODIVERSITÀ</p> <p>GRI 13.3</p>
 CREAZIONE E DISTRIBUZIONE DI VALORE AGLI STAKEHOLDER			
<p>Il Gruppo contribuisce allo sviluppo economico e sociale del territorio, favorendo l'occupazione e generando benessere per la comunità locale. La responsabilità sociale e i principi cooperativi a cui si ispira guidano il Gruppo nella partecipazione attiva sui territori, la valorizzazione delle comunità e la distribuzione di valore ai propri stakeholder.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità, 1. Il Gruppo GranTerre e 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business.</i></p>	<p>Sistema cooperativo di filiera</p> <p>Rafforzamento del movimento cooperativo</p> <p>Redistribuzione ad alto impatto del valore generato da parte dei soci cooperativi e finanziari</p> <p>Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder</p>	<p>- Positivo - Potenziale - Positivo - Potenziale - Positivo - Effettivo - Positivo - Effettivo</p>	<p>GRI 201 – PERFORMANCE ECONOMICHE</p> <p>GRI 13.22</p> <p>GRI 207 – IMPOSTE</p>
 ETICA E ANTICORRUZIONE			
<p>Il Gruppo si impegna a svolgere il proprio business con integrità, trasparenza e legalità, nel rispetto della normativa vigente, adottando pratiche gestionali volte a contrastare casi di corruzione lungo tutta la catena del valore, nella salvaguardia della buona condotta.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business.</i></p>	<p>Comportamenti a rischio corruzione</p>	<p>- Positivo - Effettivo</p>	<p>GRI 205 – ANTICORRUZIONE</p> <p>GRI 13.26</p>

DESCRIZIONE	IMPATTI	CARATTERISTICHE DEGLI IMPATTI	GRI Si rimanda al GRI Content Index per i dettagli
 CORRETTE PRATICHE COMMERCIALI			
<p>GranTerre promuove, nel rispetto dei suoi valori, il corretto comportamento nei mercati, per garantire una concorrenza leale e favorire l'efficienza del sistema economico.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento al paragrafo 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business.</i></p>	<p>Comportamento anti-competitivo</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 206 – COMPORTAMENTO ANTICOMPETITIVO</p> <p>GRI 13.25</p>
 DIRITTI UMANI E DEI LAVORATORI			
<p>Le attività lungo la catena del valore del Gruppo sono articolate e complesse e prevedono un numero importante di fornitori ed attività. GranTerre si impegna ad assicurare ai propri collaboratori, sia interni che esterni, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle Convenzioni internazionali e delle leggi vigenti.</p> <p><i>Per maggiori informazioni si faccia riferimento ai paragrafi 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business e 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura</i></p>	<p>Mancata tutela dei diritti umani e dei lavoratori</p>	<p>- Negativo - Potenziale</p>	<p>GRI 406 – NON-DISCRIMINAZIONE</p> <p>GRI 13.15</p> <p>E GRI 408– LAVORO MINORILE</p> <p>GRI 13.17</p> <p>GRI 409– LAVORO FORZATO O OBBLIGATORIO</p> <p>GRI 13.16</p>

L'analisi di materialità 2023 ha confermato tutti i temi evidenziati dall'analisi 2022 cui sono stati aggiunti quattro nuovi temi materiali in quanto evidenziati come rilevanti dagli stakeholder e dal GRI Sector Standard: Tutela della biodiversità, Salute e welfare dell'animale, Adattamento ai cambiamenti climatici e Corrette pratiche commerciali. Tali temi materiali rappresentano per GranTerre ambiti verso i quali il Gruppo sta sviluppando modalità di gestione sempre più specifiche e diffuse all'interno dell'organizzazione.

In conclusione, si specifica che, a seguito del confronto con gli stakeholder, sono emerse alcune tematiche non valutate materiali per l'anno di rendicontazione in esame, ma che risultano di interesse per il Gruppo. In particolare:

- Trasporti e logistica;
- Benessere umano;
- Compliance fiscale e solidità aziendale.

Rispetto a queste tematiche, per le quali sono rendicontate alcune informazioni e indicatori nel presente documento, GranTerre prevede un percorso di ulteriore approfondimento e valutazione della rilevanza in vista del prossimo aggiornamento dell'analisi di materialità.

La Doppia Materialità

Al fine di prepararsi alle future richieste normative europee in ambito di rendicontazione di sostenibilità (Corporate Sustainability Reporting Directive - CSRD) e muovendosi in maniera proattiva, GranTerre ha sviluppato, come esercizio preliminare, un'analisi di Doppia Materialità secondo la metodologia prevista dagli standard ESRS¹⁰ (European Sustainability Reporting Standards).

La Doppia Materialità si presenta caratterizzata da due dimensioni: materialità di impatto e materialità finanziaria.

La materialità di impatto comporta l'identificazione degli impatti materiali, reali o potenziali, negativi o positivi, nel breve, medio e lungo termine, sulle persone o sull'ambiente, comprendendo nell'analisi le attività del Gruppo, della sua catena del valore a monte e a valle e delle sue relazioni commerciali. Per realizzare tale studio, il team di lavoro si è basato sul risultato dell'analisi di materialità presentato nella tabella precedente.

A fianco della materialità di impatto, GranTerre ha sviluppato la materialità finanziaria, la quale si focalizza sulle questioni di sostenibilità rilevanti per il Gruppo dal punto di vista finanziario, ovvero che generano o possono generare rischi o opportunità con un'influenza rilevante sui flussi di cassa, sullo sviluppo, sulla performance, sulla posizione, sul costo del capitale o sull'accesso di finanziamenti dell'impresa in un orizzonte temporale di breve, medio e lungo termine. Per individuare tali rischi ed opportunità, il team di lavoro ha analizzato fonti settoriali, tra cui i report di IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change), di EBDR (European Bank for Reconstruction and Development) e della FAO (Food and Agriculture Organization), oltre che informazioni e documentazioni disponibili internamente. Sono, quindi, stati identificati rischi ed opportunità in relazione agli impatti di sostenibilità, alle principali dipendenze del Gruppo rispetto all'esterno e alle azioni comprese nel Piano di sostenibilità. Successivamente, tramite il coinvolgimento della CFO del Gruppo, i rischi e le opportunità sono stati prioritizzati secondo una scala di significatività, data dalla combinazione di magnitudo (entità dell'effetto finanziario sull'azienda) e probabilità di accadimento. In questo modo, è stato possibile classificare i rischi ed opportunità in rilevanti e non rilevanti.

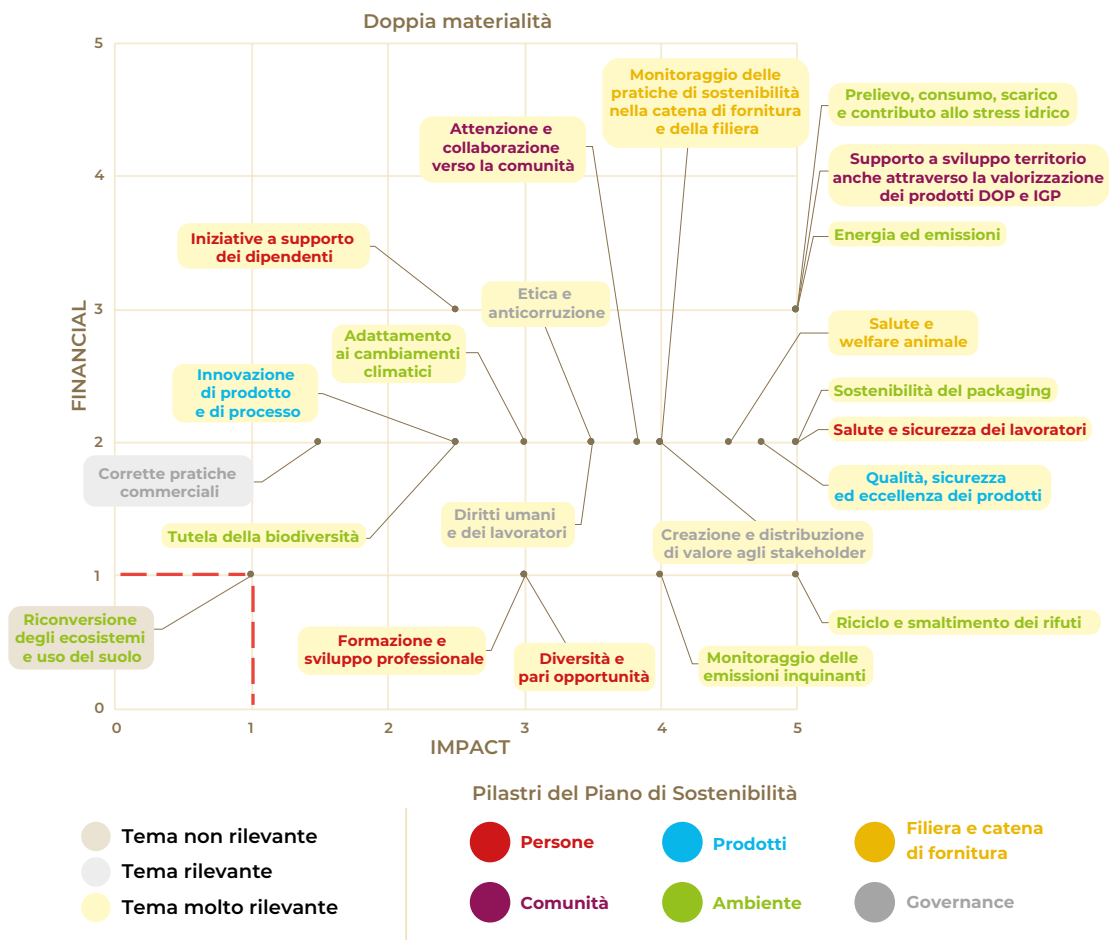
Per concludere l'analisi di Doppia Materialità, gli impatti, i rischi e le opportunità individuati nelle fasi precedenti sono stati ricondotti ai temi materiali. Questi ultimi sono rappresentati nella matrice proposta di seguito, la quale riporta sull'asse orizzontale il livello di rilevanza secondo la materialità di impatto, mentre sull'asse verticale quello della materialità finanziaria.

Dal punto di vista della Doppia Materialità, un tema risulta materiale secondo i criteri della materialità di impatto, della materialità finanziaria, o di entrambe. Di seguito si propone il risultato dell'analisi svolta in forma matriciale. Il risultato finale di tale processo è stato esaminato e approvato dal Consiglio di Amministrazione del Gruppo¹¹.

¹⁰ Si precisa che l'utilizzo degli ESRS verrà richiesto dalla Direttiva Europea Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD).

¹¹ Si specifica che, ai fini del Bilancio di Sostenibilità 2023, l'analisi di materialità che identifica i temi materiali trattati nel documento è quella realizzata nel rispetto dei GRI Standards.

LA MATRICE DI DOPPIA MATERIALITÀ GRANTERRE



Gruppo GranTerre: quando sostenibilità e valori cooperativi si fondono

GranTerre ha forti radici cooperative, che si riflettono nel modo di fare impresa: l'attenzione per le persone, la valorizzazione della filiera, il presidio su trasparenza e qualità, la cura per l'ambiente, il territorio e le comunità di riferimento. Nel Bilancio di Sostenibilità è possibile ritrovare i valori della cooperazione (pag. 18) declinati nelle performance, nelle attività, nelle iniziative, negli approcci adottati dal Gruppo.

La matrice di seguito evidenzia la correlazione tra i valori della cooperazione e i temi materiali. In apertura dei diversi capitoli e paragrafi del Bilancio di Sostenibilità sono citati i valori cooperativi di riferimento, gli SDGs per i quali GranTerre genera un impatto positivo, e gli ambiti specifici di impegno del Gruppo.

PILASTRI DEL PIANO DI SOSTENIBILITÀ	TEMI MATERIALI	VALORI COOPERATIVI	SDGs
VALORIZZAZIONE DELLE NOSTRE PERSONE	Salute e Sicurezza dei lavoratori		
	Diversità e pari opportunità		
	Formazione e sviluppo professionale		
	Iniziative a supporto dei dipendenti		
ECCELLENZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI	Qualità, sicurezza ed eccellenza dei prodotti		
	Innovazione di prodotto e processo		
APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTIERO - CASEARIA	Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura e nella filiera		
	Salute e welfare dell'animale		
IMPATTO POSITIVO SUI TERRITORI E SULLE COMUNITÀ	Attenzione e collaborazione verso le comunità		
	Supporto allo sviluppo dei territori anche attraverso la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP		
TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE SUE RISORSE	Energia ed Emissioni		
	Riciclo e smaltimento dei rifiuti		
	Packaging		
	Emissioni inquinanti		
	Prelievo, consumo, scarico di acqua		
	Adattamento ai cambiamenti climatici		
Tutela della biodiversità			
GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ	Diritti umani e dei lavoratori		
	Etica ed anticorruzione		
	Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder		
	Corrette pratiche commerciali		

2.

Valorizzazione delle nostre persone



VALORI COOPERATIVI



Auto-aiuto



Uguaglianza



Equità

AREE D'IMPEGNO



Tuteliamo la **salute e la sicurezza** durante l'attività lavorativa.



Incoraggiamo la **crescita professionale**, l'inclusione e la **diversità** dei nostri collaboratori.



Valorizziamo le nostre persone anche supportando l'**equilibrio vita- lavoro**.

Le persone sono una risorsa strategica per il successo di GranTerre e a loro è rivolta particolare attenzione e impegno per creare un ambiente lavorativo sicuro e positivo, in cui ognuno possa avere la possibilità di esprimere i propri talenti e sentirsi stimolato a fare sempre meglio.

GranTerre dimostra impegno nel valorizzare i suoi dipendenti, offrendo loro supporto nel percorso di sviluppo professionale e garantendo la tutela della loro salute e sicurezza. Nel pieno rispetto della normativa, GranTerre garantisce l'assunzione con regolare contratto di lavoro e la libertà di associazione, incoraggiando un clima di costante confronto e dialogo con tutti i dipendenti.

Sono molti, durante l'anno, i momenti di scambio e confronto che la direzione aziendale organizza per dialogare con i dipendenti, tenerli aggiornati sulle dinamiche aziendali e riconoscere la giusta attenzione al lavoro di tutti per il successo dell'impresa.

Il Codice Etico del Gruppo presenta i principi e i valori che guidano le attività quotidiane, in particolar modo con riferimento all'impegno verso il rispetto delle persone che lavorano in GranTerre, la tutela della loro integrità fisica e morale, il riconoscimento e la valorizzazione dei meriti e delle competenze professionali.

GranTerre è inoltre impegnata nel promuovere la parità di genere e un equo trattamento durante la fase di selezione e per tutto il percorso lavorativo e – con riferimento a tutte le diversità – si impegna a costruire un ambiente di lavoro sicuro e privo di discriminazioni, prevaricazioni o molestie per i propri dipendenti e collaboratori esterni. Per sottolineare tale impegno, il Gruppo lavora costantemente a nuovi progetti, iniziative, meccanismi per potenziare le procedure interne.

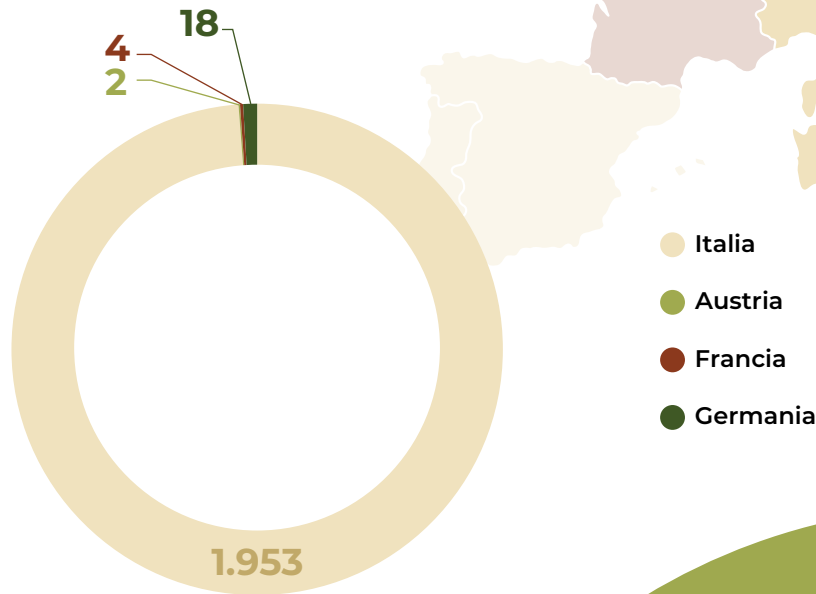
2.1 Le nostre persone

I dipendenti del Gruppo GranTerre al 31 dicembre 2023 sono 1.977, di cui 1.953 nelle società italiane, registrando un aumento complessivo dell'8,8% rispetto ai 1817 del 2022, grazie anche all'assunzione di 107 persone precedentemente impiegate tramite contratto di appalto nel centro di confezionamento dello stabilimento di Sommacampagna. Nel 2023 hanno inoltre collaborato con le società italiane del Gruppo GranTerre 13 lavoratori autonomi e 540 lavoratori somministrati (rispettivamente 10 e 416 nel 2022). Al 31 dicembre 2023 sono attivi 8 tirocini che proseguiranno nel 2024¹². La dinamica occupazionale di GranTerre degli ultimi anni evidenzia la fase di ricambio generazionale che le aziende del Gruppo stanno vivendo, con molte uscite per pensionamento e graduale stabilizzazione di nuove risorse. Al tempo stesso, in alcuni territori più che in altri, sono significative le criticità nella disponibilità di personale, questione con cui tutto il settore agroalimentare si sta confrontando.

La maggior parte delle persone di GranTerre (98,8%) è impiegato nei 17 siti produttivi e nella base logistica distribuiti nelle regioni italiane, mentre 24 dipendenti si trovano in Austria, Francia e Germania alle dipendenze delle società estere del Gruppo.

¹² Il dettaglio dei dati riportati nel presente capitolo è disponibile in appendice.

DIPENDENTI PER AREA GEOGRAFICA, 2023



La componente maschile all'interno del Gruppo si attesta al 58,5% del totale dei dipendenti, e la presenza femminile riflette quindi l'andamento del settore in cui opera il Gruppo. GranTerre si impegna a promuovere stabilità occupazionale nei territori in cui opera: il 98,2% dei dipendenti è assunto con contratto a tempo indeterminato, pari a 1.941 persone. Per andare incontro alle necessità dei propri dipendenti, il Gruppo offre la possibilità di aderire a formule di lavoro part-time: nel corso del 2023, hanno usufruito di questa modalità 81 dipendenti, 73 dei quali donne. Rispetto al dato 2022, le persone che hanno optato per il part-time sono aumentate di 5 unità.



LE PERSONE DI GRANTERRE IN NUMERI (2023)

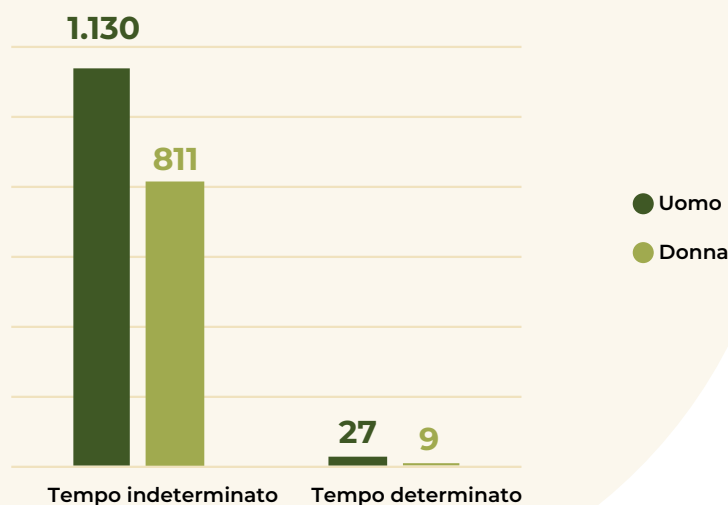
2.548 persone di cui
1.977 dipendenti,
540 lavoratori somministrati,
13 collaboratori, **8** tirocinanti

41,5% donne, in crescita del
12% sul totale rispetto al 2022

Tra i nuovi assunti: **23,9%**
under 30 e **43,5%** donne
17% dei lavoratori ha origine
straniera

oltre **19.000** ore di
formazione tra obbligatoria e
volontaria

DIPENDENTI PER TIPO DI CONTRATTO E GENERE, 2023



Per contribuire allo sviluppo dei territori in cui opera, GranTerre si impegna ad assumere personale locale nei suoi stabilimenti e offrire loro un percorso di crescita professionale in un ambiente positivo ed attento alle condizioni di lavoro. All'interno del Codice Etico, il Gruppo afferma di non tollerare favoritismi e nepotismi, sia in fase di assunzione che durante gli sviluppi di carriera: la selezione del personale e la crescita all'interno dell'azienda sono infatti, nella prassi, guidati da meritocrazia e competenze professionali.

Tra i dipendenti le assunzioni sono aumentate rispetto al 2022 (322 nel 2023 e 129 nel 2022), registrando una significativa quota di assunzioni di personale di genere femminile, pari al 43,5%, a testimonianza del fatto che il Gruppo valorizza le competenze e la professionalità, assicurando equità di trattamento a tutti i candidati. La maggior parte del personale assunto rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni (54,7%), seguita dalla fascia di età inferiore ai 30 anni (23,9%) e per la restante parte da coloro che hanno superato i 50 anni d'età.

Il dato relativo alle cessazioni è in diminuzione rispetto all'anno precedente. La maggior parte del personale in uscita ha età superiore ai 50 anni (50,0% sul numero totale dei dipendenti usciti), il 35,2% rientra nella fascia d'età tra i 30 e i 50, mentre l'14,8% ha meno di 30 anni. In linea con la distribuzione geografica della forza lavoro, la maggior parte del turnover in entrata ed in uscita dal Gruppo è avvenuta in Italia.

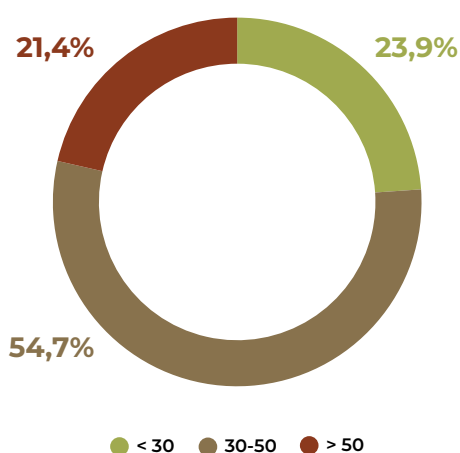
ASSUNZIONI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE

	2021		2022		2023	
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna
Italia	86	74	76	50	179	139
Austria	0	0	0	0	0	0
Francia	0	0	2	0	0	0
Germania	3	1	1	0	3	1
Totale	89	75	79	50	182	140

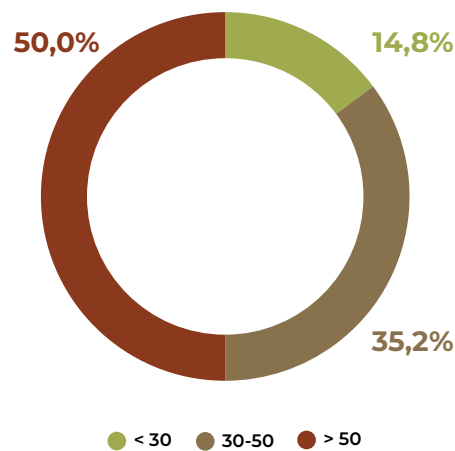
CESSAZIONI PER AREA GEOGRAFICA E GENERE

	2021		2022		2023	
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna
Italia	95	66	117	67	111	47
Austria	1	0	1	0	0	0
Francia	0	0	0	0	1	0
Germania	0	3	0	0	1	2
Totale	96	69	118	67	113	49

ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ, 2023



CESSAZIONI PER FASCIA D'ETÀ, 2023



I CONTRATTI E LE RELAZIONI SINDACALI

Nella gestione dei rapporti di lavoro il Gruppo promuove dialogo costante con i principali sindacati dei lavoratori, con l'obiettivo di ascoltare e accogliere spunti di miglioramento per i propri dipendenti. Nel 2023 tutti i dipendenti delle società italiane del Gruppo risultano coperti da accordi di contrattazione collettiva, in particolare il CCNL dell'Industria alimentare e CCNL Dirigenti cooperativi. Per i dipendenti delle società estere si applica la Convention Collective Industries de Charcuterie per GSI France e Kollektivvertrag für Angestellte und Lehrlinge in Handelsbetrieben per GSI Services, mentre in SCMO sono applicati contratti di lavoro individuali stipulati tra SCMO e il rispettivo dipendente ai sensi dei paragrafi 611 e segg. BGB (Codice civile tedesco). Inoltre, al fine di andare incontro alla diversa composizione dell'organico e alle peculiarità dei territori in cui si trovano gli stabilimenti, il Gruppo ha in essere 7 diversi contratti integrativi per le società italiane che, in prospettiva, punta ad armonizzare ed allineare – nei limiti del possibile - proseguendo il percorso di unificazione alla base del progetto GranTerre¹³. Al 31.12.2023 risultano iscritti ad una sigla sindacale il 42% dei dipendenti del Gruppo e sono state registrate nel corso dell'anno 7.623 ore per assemblee e permessi sindacali.

¹³ Per gli stabilimenti di Reggello, Chiusa, San Candido, Modena Salumifici e Caseifici, Bagnore, Reggio Emilia e Montecavolo, Bologna Interporto sono in essere contratti integrativi stipulati con le organizzazioni sindacali di riferimento dei territori. Per Noceto, Langhirano e Sala Baganza il riferimento è il Contratto collettivo provinciale di lavoro delle conserve animali siglato tra le aziende del settore operanti sul territorio e le organizzazioni sindacali di riferimento dei territori. Per i restanti stabilimenti, in assenza di contrattazione di secondo livello, il riferimento sono i contratti collettivi nazionali (CCNL) dell'Industria alimentare e CCNL Dirigenti cooperativi.

I nuovi integrativi aziendali e l'attenzione al welfare

GranTerre si impegna costantemente ad accogliere le esigenze dei propri collaboratori cercando, ad esempio, di garantire un bilanciamento tra lavoro e vita privata. Questo si traduce nella possibilità di usufruire dello smartworking o del part-time, secondo dei criteri che possono garantire il benessere delle persone senza compromettere la continuità lavorativa. Inoltre, sebbene siano presenti integrativi differenti per le società del Gruppo, l'offerta di iniziative avviate a supporto dei dipendenti è varia ed ancorata alle specificità territoriali e alle diverse tipologie di produzione presenti nei vari stabilimenti: alla totalità dei lavoratori sono offerti fondi previdenziali integrativi (ad esempio il Fondo Alifond) e assicurazioni sanitarie (ad esempio, il fondo FASA previsto dal CCNL, gestito attraverso Unisalute). Alcuni accordi offrono ai dipendenti che diventano genitori un'integrazione retributiva per il primo mese di congedo oppure un supporto per i costi delle rette scolastiche. Sono anche offerti buoni welfare che i dipendenti possono scegliere come destinare in base alle proprie necessità. Infine, per andare incontro alle esigenze dei dipendenti, i principali stabilimenti, offrono anche un servizio mensa e, per gli stabilimenti dove sono maggiori le criticità nel raggiungere la sede di lavoro, principalmente per assenza di mezzi pubblici, sono previsti dei riconoscimenti ai dipendenti nell'ambito di accordi territoriali con le istituzioni o aziendali.

Nel 2023 è stato rinnovato il contratto integrativo di Salumifici GranTerre che riguarda gli stabilimenti di Modena, Reggio Emilia, Brescello, Amiata e Bologna Interporto e il contratto integrativo di Caseifici GranTerre, che è diventato unico per gli stabilimenti emiliani di Modena e Montecavolo (in precedenza erano due integrativi territoriali). I due integrativi hanno molti punti in comune soprattutto rispetto al riconoscimento di benefici economici, di diritti individuali e promozione di azioni per la conciliazione vita-lavoro e il benessere in azienda.

Scenario cooperazione Modena
Gazzetta di Reggio

pagina 11

Venerdì 12 mag 2023

Caseifici Granterre, c'è il contratto «No al precariato e sì a nuovi diritti»

Dall'aumento del premio di risultato alla stabilizzazione dei precari



Il Nuovo integrativo Caseifici GranTerre 2023-2025

- Il premio per obiettivi, legato al raggiungimento di indici di produttività, redditività ed efficienza, passa dai 5.800 euro del triennio precedente agli 7.200 euro lordi previsti dal nuovo accordo.
- Ulteriore 10% erogato dall'azienda se il lavoratore converte dal 20% al 40% del Premio di risultato in welfare sociale (cioè previdenza complementare, assistenza socio-sanitaria, educazione e istruzione figli, non autosufficienza).
- 600 euro in tre anni di credito welfare.
- Incremento all' 1,30% del contributo aziendale al fondo di previdenza complementare Alifond.
- Aumentate le maggiorazioni, l'indennità e i gettoni di presenza per disagi, lavoro notturno, ore di flessibilità previste dal contratto nazionale, lavoro straordinario e festivo.
- Viene introdotta l'indennità di vestizione.
- Per la conciliazione dei tempi di vita e lavoro viene introdotto in via sperimentale il part time verticale ciclico, mentre il lavoro agile è previsto sino a 6 giorni mensili.
- Viene istituito – mutuando l'esperienza di Salumifici GranTerre - uno sportello anti-molestie gestito da un'associazione indipendente per contrastare le violenze di genere, le molestie sessuali ed il mobbing sul luogo di lavoro.
- Vengono previste quattro ore annuali a carico dell'azienda per visite mediche o esami specialistici del lavoratore, e quattro giorni di permesso retribuito per il decesso del convivente.
- Viene attivata una banca ore solidale a favore di lavoratori gravemente malati o per l'assistenza di figli minori nelle stesse condizioni, con integrazione a carico dell'azienda del 10% rispetto alle ore di ferie e permessi donate dai lavoratori.

Il Nuovo integrativo Salumifici GranTerre 2023-2025

- Il premio per obiettivi, legato al raggiungimento di indici di produttività, redditività ed efficienza, passa dai 7.800 euro del triennio precedente agli 8.700 euro lordi previsti dal nuovo accordo.
- È stato confermato il consolidamento biennale del 7% dei risultati del premio per obiettivi in premio di produzione.
- Ulteriore 10% erogato dall'azienda se il lavoratore converte dal 20% al 40% del Premio di risultato in welfare sociale (cioè previdenza complementare, assistenza socio-sanitaria, educazione e istruzione figli, non autosufficienza).
- Incremento all' 1,30% del contributo aziendale al fondo di previdenza complementare Alifond;
- 600 euro in tre anni di credito welfare.
- Aumentano a regime complessivamente del 9% le indennità di disagio legate alle condizioni lavorative.
- Aumenta a 700 euro mensili il compenso per i tirocinanti, in aggiunta alla mensa.
- Viene introdotto, in via sperimentale, il part time verticale ciclico, mentre il lavoro agile è previsto fino a un massimo di sei giorni mensili.
- Viene creato un mansionario aziendale per la valorizzazione dei percorsi di crescita professionale.
- Vengono previste quattro ore annuali a carico dell'azienda per visite mediche e/o esami specialistici del lavoratore, e quattro giorni di permesso retribuito per il decesso del convivente.
- Viene attivata una banca ore solidale a favore di lavoratori gravemente malati o per l'assistenza di figli minori nelle stesse condizioni, con integrazione a carico dell'azienda del 10% rispetto alle ore di ferie e permessi donate dai lavoratori.

STABILITÀ E GARANZIE ANCHE PER I LAVORATORI DEGLI APPALTI

I lavoratori somministrati, così come gli addetti delle società appaltatrici che operano soprattutto nella sede logistica, sono accolti, valorizzati e messi in condizione di lavorare in un ambiente sicuro al pari dei dipendenti assunti.

Dal 1° gennaio 2023 la manodopera impiegata tramite contratto di appalto nel centro di confezionamento dello stabilimento di Sommacampagna è stata assunta a tempo indeterminato da Caseifici GranTerre. Grazie a questo progetto di internalizzazione, programmato da subito dopo l'ingresso di Agriform, 107 persone sono entrate stabilmente nell'organico aziendale, a beneficio della stabilità dell'assetto organizzativo e con un forte impatto positivo sul territorio.

Sempre ad inizio 2023 è entrato in vigore un accordo che riguarda i lavoratori impiegati nell'appalto che Caseifici GranTerre ha affidato alla cooperativa Coopservice nello stabilimento di Modena: ai circa 40 addetti, dipendenti dell'azienda appaltatrice impiegati nello stabilimento GranTerre sarà applicato con gradualità il CCNL dell'industria alimentare.

LA CERTIFICAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO DELLA BASE LOGISTICA

Nel mese di marzo 2023 si è concluso il processo di certificazione volontaria ai sensi del d.lgs. n. 276/2003 del contratto di appalto relativo alla manodopera impiegata presso la base logistica di GranTerre, il più ampio in essere, che riguarda circa 230 persone.

La certificazione dei contratti è uno strumento di certezza del diritto introdotto nell'ordinamento italiano dalla Riforma Biagi (D.Lgs. 276/2003). Essa consiste in una particolare forma di asseverazione attestante l'esatta qualificazione dei contratti e la coerente regolazione dei rapporti che ne derivano, assistita da precisi effetti civili, amministrativi, previdenziali e fiscali, rilasciata da soggetti terzi e imparziali – le Commissioni di Certificazione – abilitati dalla Legge a fornire anche un servizio di assistenza e consulenza alle parti contrattuali. La funzione della certificazione è allo stesso tempo quella di aumentare le tutele accordate ai lavoratori, evitando l'uso distorto dei contratti, prevenire il contenzioso, sia giudiziario, sia amministrativo e migliorare la qualità dei contratti e dei modelli organizzativi aziendali¹⁴.

La certificazione rappresenta quindi anche un importante strumento di responsabilità sociale e qualificazione d'impresa, ponendosi come garanzia di affidabilità nei confronti degli stakeholder aziendali ed esprimendo la volontà di ambo le parti di muoversi sul binario della massima trasparenza e integrità.

¹⁴ Fonte: Fondazione Universitaria Marco Biagi.

Le persone sui territori: tante occasioni di dialogo, vicinanza e coinvolgimento

La valorizzazione, il coinvolgimento e l'ascolto attivo dei dipendenti sono centrali nella relazione di Granterre con le persone che lavorano nelle aziende del gruppo. Sono molti, durante l'anno, i momenti di che la direzione aziendale organizza per dialogare con i dipendenti, aggiornarli sugli andamenti, riconoscere e premiare i meriti e il contributo di tutti per il successo dell'impresa.

Celebrazione delle anzianità di servizio raggiunte dai dipendenti

Ogni anno, seguendo una tradizione che affonda le radici nella storia di Senfter, negli stabilimenti di San Candido, di Chiusa e Putzen vengono celebrati i dipendenti che raggiungono importanti traguardi di anzianità di servizio, o che raggiungono il pensionamento.

Gli incontri di aggiornamento annuale della direzione con i dirigenti e i responsabili aziendali

Al fine di coinvolgere e allineare tutti i dipendenti rispetto ai piani di sviluppo del Gruppo vengono organizzati, con cadenza annuale, momenti di coinvolgimento di tutti i dirigenti e i responsabili aziendali. Un'occasione di confronto e di ascolto reciproco, utile anche a "fare squadra" tra dipendenti di territori diversi che non hanno modo di incontrarsi frequentemente.

GranTerre senza Frontiere: il contest per i dipendenti, per conoscersi e conoscere GranTerre

Nel 2023 è stato lanciato un contest interno, che si concluderà nel 2024, per favorire la conoscenza tra dipendenti dei diversi territori attraverso un percorso di coinvolgimento a tappe basato su prove di creatività a squadre.

CONOSCERSI? IN GRANTERRE È UN GIOCO!

Ad ottobre 2023 è stata lanciata una importante iniziativa di coinvolgimento dei dipendenti: GranTerre Senza Frontiere. Il progetto è stato promosso con l'obiettivo di favorire la conoscenza tra persone di diversi stabilimenti e degli stabilimenti stessi, supportando il percorso di costruzione della casa comune GranTerre avviato con la creazione del Gruppo. Il progetto, sviluppato in tre fasi successive tra ottobre 2023 e marzo 2024, prevede una prima iniziativa di coinvolgimento online su una piattaforma dedicata e due step successivi – semifinali e finalissima – in presenza in tre sedi GranTerre.

Si sono registrate alla piattaforma 630 persone, di queste circa 230 hanno partecipato attivamente costituendo una delle 48 squadre che hanno partecipato al contest sfidandosi con quiz e prova di creatività nella prima fase online, per accedere alle semifinali (20 squadre) e alla finalissima (5 squadre).

I semifinalisti – una squadra per ogni stabilimento – sono stati annunciati in occasione delle visite che in occasione del Natale l'AD e l'alta dirigenza GranTerre fanno in tutti gli stabilimenti. Le semifinali si sono svolte negli stabilimenti di Reggello e Sommacampagna nel mese di febbraio, mentre la finale è stata organizzata nella sede centrale di Modena, con la visita allo stabilimento Salumifici GranTerre e ad un caseificio della filiera lattiero -casearia di Caseifici GranTerre.

GranTerre SENZA FRONTIERE

Conoscersi? In GranTerre è un gioco!

CONTEST 2023-2024

#GRANTERRESENZAFRONTIERE... alla scoperta delle nostre eccellenze e dei nostri stabilimenti!

Oggi Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre hanno una casa comune: **GranTerre**. È arrivato il momento di formare **NUOVE SQUADRE e METTERSI ANCORA IN GIOCO!**

Ottobre – Novembre 2023

Cosa fare?

Registriati online per seguire l'iniziativa. Organizzati con i colleghi e formate una squadra (minimo 5 e massimo 7 persone).

Febbraio 2024

Semifinali

Le squadre qualificate si sfidano dal vivo in prove di abilità e creatività.

La squadra vincitrice di #GRANTERRESENZAFRONTIERE si aggiudicherà un PREMIO SPECIALE.

Novembre - Dicembre 2023

Qualificazioni Regionali

Sfidatevi online con quiz e spot. Votate e lasciatevi votare! Le squadre con un punteggio più alto per ogni stabilimento accedono alle semifinali.

Primavera 2024

Finalissima

Solo 4 squadre accedono alla finalissima e si sfidano in un esclusivo evento presso uno stabilimento GranTerre.

GRANTERRE SENZA FRONTIERE: CONCLUSA LA PRIMA FASE, PROCLAMATE LE 20 SQUADRE SEMIFINALISTE

Si è conclusa con grande successo la prima fase del contest "GranTerre senza Frontiere".

Sono stati oltre 600 i dipendenti di GranTerre provenienti da tutti gli stabilimenti che hanno partecipato, ma solo 20 squadre si sono qualificate per le semifinali che si terranno il 16 e il 23 febbraio presso gli stabilimenti di Sommacampagna (VR) e Reggello (PI).

Le Semifinali in presenza saranno un'occasione per le squadre di sfidarsi in un'esperienza ludico-competitiva, che coinvolgerà e diventerà tutti i presenti, e non solo. Le squadre vincitrici delle semifinali si sfideranno poi nella Finale, che si terrà l'8 marzo a Modena presso la sede di Via Gherbellina.

Il contest "GranTerre senza Frontiere" vuole essere un'iniziativa che si pone l'obiettivo di promuovere la cultura aziendale e il lavoro di squadra, rafforzando le relazioni e valorizzando le persone, i gruppi e le specificità dei diversi territori.

La proclamazione delle 20 squadre semifinaliste si è tenuta durante il consueto giro degli stabilimenti che la Direzione svolge nei giorni precedenti al Natale per salutare tutti i dipendenti e collaboratori del Gruppo. I birilli di Natale sono infatti un appuntamento immancabile per l'AD **Giuliano Carletti**, il Direttore HR **Giorgio Vitali** e il Direttore Industriale **Gianluca Garsi**, che ogni anno organizzano la visita degli stabilimenti del Gruppo per portare di persona a tutti i colleghi e le colleghe gli auguri di Buone Feste. **La vicinanza ai territori e alle persone sono valori che identificano il nostro Gruppo**, nonché pilastri fondamentali del Bilancio di Sostenibilità.

104 sfumature di Parmigiano | Reparto Salame Modena | Compagni di merende | Gli Stokkati

Le Pantone | Gherbello's Street 41126 | Anilata Avengers | Colpiti dal Fulmine

Dream Team | Gli Straccotti | I Tri Salvador | Butter Buddies

No Dancer, No Party | I Cottodrilli | Il cuore in ogni forma | Liberatori Morbidi e Roccosi

Ocean's 6: L'Unmaggio perfetto | I Pig Floyd | Produzione Lellach | Teneroni si nasce, Granteneroni si diventa

GranTerre Informa 2

2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori

La valorizzazione delle diversità in azienda è centrale per GranTerre, che riconosce come le peculiarità ed i tratti distintivi di ogni dipendente siano asset importanti per accompagnare lo sviluppo del Gruppo. Avere cura delle persone che lavorano in azienda significa rispettare, includere e valorizzare ogni individuo, indipendentemente da età, genere, abilità, religione, etnia e nazionalità.

Promuovere la diversità in azienda consente di aggiungere ricchezza in termini di visione, idee e punti di vista, permettendo di migliorare costantemente la capacità di rispondere alle complessità organizzative e alle richieste del mercato. In quest'ottica, GranTerre si impegna a garantire pratiche di ascolto attivo a tutta la popolazione aziendale, al fine di raccogliere il punto di vista e le diverse esigenze delle persone del Gruppo.

DIPENDENTI PER QUALIFICA E GENERE, %

	2021			2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	17,9%	82,1%	1,5%	15,6%	84,4%	1,8%	13,9%	86,1%	1,8%
Quadri	30,0%	70,0%	4,8%	26,7%	73,3%	4,7%	26,1%	73,9%	4,5%
Impiegati	59,9%	40,1%	17,7%	59,8%	40,2%	19,2%	59,3%	40,7%	19,3%
Operai	36,3%	63,7%	76,0%	36,5%	63,5%	74,4%	38,5%	61,5%	74,5%
Totale	39,9%	60,1%	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	41,5%	58,5%	100,0%

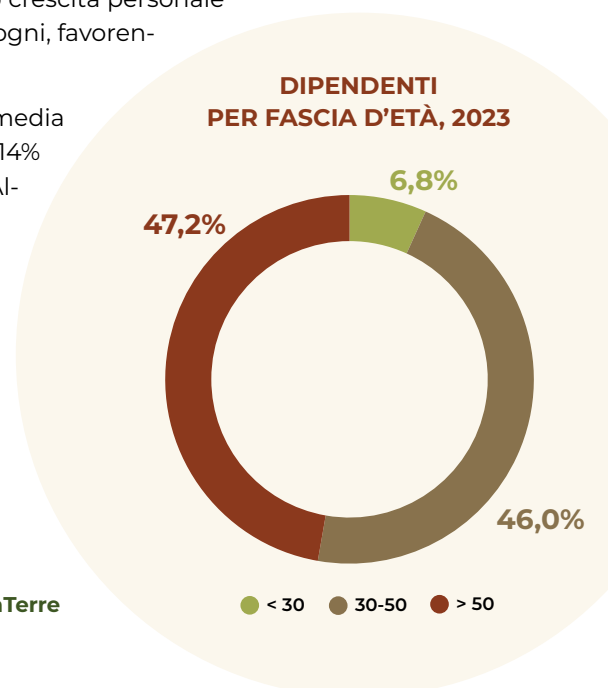
In linea con le dinamiche del settore, il Gruppo presenta una componente maschile superiore rispetto al numero di dipendenti donne, che nel 2023 ha raggiunto il 41,5% dei dipendenti totali, in lieve aumento rispetto al 2022 in cui era pari al 40,5%.

Il 6,8% dei dipendenti ha età inferiore ai 30 anni, mentre la restante parte della popolazione aziendale è pressoché equamente distribuita tra la fascia d'età compresa tra i 30 e 50 anni e quella oltre i 50 anni con un lieve sbilanciamento verso la seconda (47,2%). Tale composizione sottolinea l'importanza del "saper fare" presente all'interno dell'azienda che, con l'acquisizione dei nuovi talenti, viene tramandata di generazione in generazione. Infatti, i lavoratori esperti hanno il compito di tramandare ai neoassunti – unitamente ai percorsi di formazione specifica - le tecniche, le modalità di lavorazione e conservazione tipiche del mestiere, che contraddistinguono GranTerre e l'eccellenza dei suoi prodotti. L'obiettivo è quello di accompagnare i colleghi verso la piena comprensione del contesto aziendale, sostenendo la loro crescita personale e professionale con contenuti formativi basati sugli effettivi bisogni, favorendo l'engagement interno e l'integrazione tra le diverse funzioni.

L'azienda presenta un'ampia diversità culturale: la percentuale media di lavoratori stranieri nelle due aziende del Gruppo è pari al 17% (14% nel 2022). Le principali nazioni di origine dei dipendenti sono Albania, Romania, Ucraina, Pakistan, Marocco, Moldavia e Tunisia.

Nel 2023, 83 persone appartenenti a categorie protette hanno avuto un rapporto lavorativo con le società italiane di GranTerre. Ai fini dell'ottemperanza agli obblighi occupazionali il Gruppo ha in essere convenzioni con le agenzie regionali competenti.

Non si sono verificati casi di discriminazione nel triennio di riferimento.



GLI SPORTELLI ANTI-MOLESTIE GRANTERRE CRESCONO E VINCONO IL PREMIO GED – INNOVATORI RESPONSABILI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Il progetto

La tutela delle lavoratrici e dei lavoratori è una priorità per il Gruppo e un pilastro fondamentale del Piano di Sostenibilità. Nel 2022 Salumifici GranTerre ha avviato un percorso di potenziamento delle procedure anti-molestie che ha portato all'apertura di sportelli dedicati prima nello stabilimento di Modena (nel 2022), e a seguire Reggio Emilia e Brescello nel 2023.

Gli accordi integrativi aziendali siglati nel 2023 prevedono l'apertura di nuovi sportelli in altri stabilimenti di Salumifici GranTerre e anche di Caseifici GranTerre: questo va in continuità con le politiche che il Gruppo ha adottato già da diversi anni e rappresenta un ulteriore passo avanti nel percorso di sostenibilità, che vede nella tutela delle lavoratrici e dei lavoratori un pilastro fondamentale.

Il modello di partnership degli sportelli anti-molestie GranTerre

Il modello adottato per gli sportelli anti-molestie prevede una stretta collaborazione con le organizzazioni sindacali e la partnership con associazioni del territorio specializzate nel sostegno legale e psicologico a donne e famiglie.

Gli sportelli prevedono l'attivazione di un canale di contatto dedicato, gestito direttamente dalle associazioni e messo a disposizione delle dipendenti e dei dipendenti: questo garantisce il totale anonimato e la massima accessibilità e semplicità di utilizzo (contatto telefonico o tramite mail, cui può seguire un incontro fisico nelle sedi delle associazioni).

Grazie alle competenze specialistiche delle associazioni coinvolte, attraverso lo sportello si possono fare segnalazioni su molestie sessuali, ma anche disagio lavorativo e famigliare, mobbing e straining sul lavoro, e si può affrontare il tema della genitorialità consapevole.

Il Premio GED – Innovatori Responsabili

La Regione Emilia-Romagna ha premiato gli sportelli anti-molestie GranTerre con il Premio GED – Gender Equality & Diversity nell'ambito del Premio Innovatori Responsabili 2023, riconosciuto alle imprese che si sono contraddistinte con progetti innovativi nel segno della sostenibilità e dell'uguaglianza.



Per approfondire

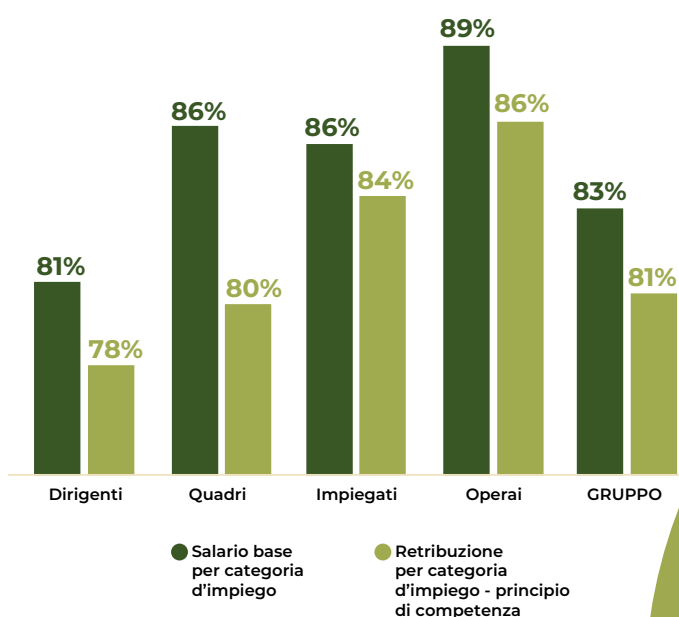


Il sistema di remunerazione di GranTerre contribuisce al perseguimento della strategia aziendale volta ad attrarre e motivare risorse professionali qualificate, nonché incentivarne la permanenza in azienda.

Ai fini del calcolo del rapporto tra la remunerazione totale annua più elevata all'interno del Gruppo e il salario mediano dei dipendenti, sono state considerate sia le componenti remunerative fisse che le componenti variabili della retribuzione lorda erogate nell'anno di riferimento. Nel 2023 il rapporto tra i valori citati risulta essere pari a 12, mentre nel 2022 risultava essere pari a 15¹⁵.

La parità di condizioni, la non-discriminazione, la meritocrazia e la trasparenza sono i principi che guidano il sistema di gestione e remunerazione dei dipendenti. I criteri di rewarding sono dettati esclusivamente dalle performance individuali, dal merito e dalle competenze professionali. Nel 2023, il rapporto dello stipendio base e della retribuzione delle donne rispetto agli uomini per ciascuna categoria di dipendenti di Gruppo, secondo il principio della competenza, è pari rispettivamente a 83% e 81%¹⁶ (nel 2022: 84% e 82%).

RAPPORTO DELLO STIPENDIO BASE E RETRIBUZIONE DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI, 2023



LA PARTECIPAZIONE AL BANDO LEILA: ANALISI DEL CONTESTO E SENSIBILIZZAZIONE PER UNA SEMPRE MAGGIORE INCLUSIVITÀ

Nel 2023 Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre hanno partecipato al bando LEILA sulla certificazione della parità di genere. LEILA è un'iniziativa progettata da Coopfond in collaborazione con SCS Azioninnova SpA che si propone di sperimentare nuovi processi di supporto e di accompagnamento rivolti alle cooperative presenti nel portafoglio di Coopfond per favorire la diffusione di una cultura della parità. Nell'ambito del percorso sostenuto dal bando, che si concluderà nel 2024, Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre svilupperanno una gap analysis rispetto allo standard UNI/Pdr 125:2022 sulla parità di genere e un percorso di formazione interno per promuovere e diffondere l'importanza di una cultura percorsi di formazione per evolvere i comportamenti verso una maggiore inclusività.

¹⁵ Il differenziale tra i due anni è dovuto alla liquidazione nel 2022 di un premio triennale di competenza 2019-2021. Il rapporto fra l'aumento percentuale tra il 2023 e il 2022 della remunerazione totale annua più elevata all'interno dell'organizzazione rispetto all'aumento percentuale tra il 2023 e il 2022 della retribuzione mediana di tutti gli altri dipendenti risulta essere pari a - 2,37.

¹⁶ L'analisi tiene in considerazione la retribuzione globale di competenza dell'anno oggetto di analisi. In appendice il dettaglio dell'analisi.

2.3 Lo sviluppo delle competenze¹⁷

L'eccellenza dei prodotti di GranTerre è frutto del saper fare delle persone, e per questo GranTerre ritiene fondamentale accompagnarle con percorsi di formazione e sviluppo delle competenze nell'affrontare le evoluzioni dei processi produttivi e le sfide poste dalla continua innovazione tecnologica. In quest'ottica la formazione ha un ruolo chiave nel coniugare la volontà di portare avanti tradizioni – che assicurano la qualità e la genuinità dei prodotti – con i processi di innovazione tecnologica e di processo che accompagnano lo sviluppo di GranTerre.

Le persone sono il motore di GranTerre e rappresentano uno dei fattori chiave dello sviluppo del business aziendale. La valorizzazione del merito e delle competenze interne è pertanto al centro dei progetti formativi portati avanti da Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre nel corso del 2023. Nel 2024 il percorso proseguirà, e la formazione sarà sempre più trasversale tra le due business unit, al fine di permettere una maggiore conoscenza dell'impresa e una contaminazione positiva tra le funzioni che hanno origini comuni e svolgono attività simili, ma hanno storie e radici diverse.

Complessivamente sono state svolte nel 2023 19.194 ore di formazione ai dipendenti (4.279 in Caseifici GranTerre e 14.915 in Salumifici GranTerre) di cui il 62% formazione obbligatoria e relativa alla sicurezza sul lavoro, 38% formazione professionalizzante, ossia a supporto dei dipendenti per il miglioramento delle competenze e delle abilità direttamente necessarie per l'esercizio della professione¹⁸.

Rispetto al 2022 si registra un aumento delle ore totali di formazione erogate ai dipendenti del 24,02%.

La media delle ore di formazione pro-capite è passata da 8,6 ore a 9,8 ore. In particolare, la categoria professionale maggiormente coinvolta nelle attività formative è stata quella degli impiegati (12 ore medie), seguita dagli operai (9,5 ore), dai quadri (8,9 ore) e dai dirigenti (4,1 ore). In generale, le ore di formazione media dei dipendenti di genere maschile sono superiori rispetto a quelle delle colleghe di genere femminile.

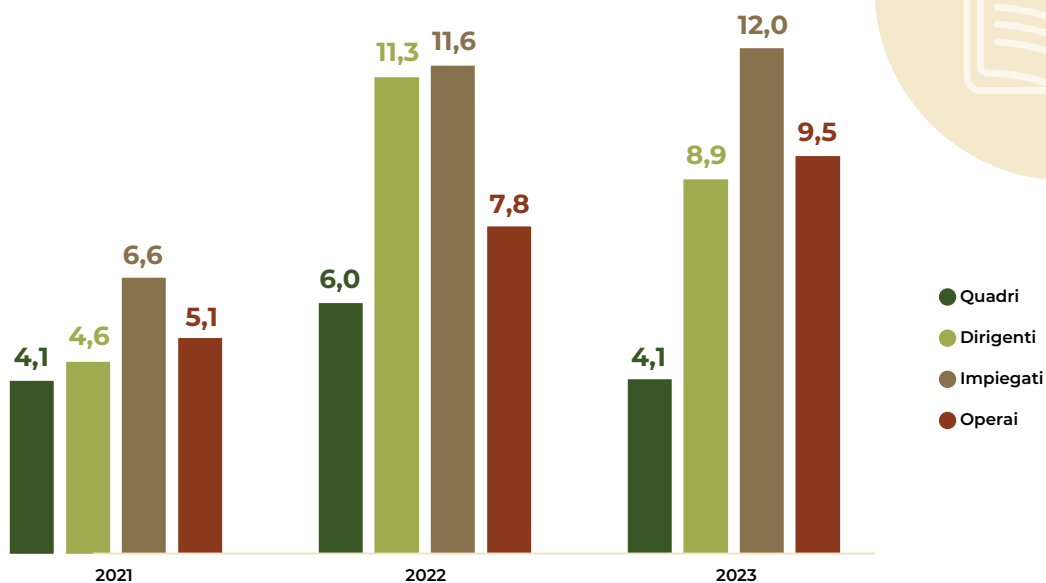
Anche il personale assunto con contratto di somministrazione è coinvolto in attività formative relative a salute e sicurezza, formazione obbligatoria e professionalizzante: nel 2023 sono state 13.081 le ore complessive di formazione erogate per i dipendenti somministrati.

Attualmente sono presenti sistemi di valutazione delle performance individuali legate al sistema di MBO per alcune categorie professionali, mentre sono in essere sistemi di valutazione delle performance di area/reparto che coinvolgono tutto il personale aziendale. L'avanzamento del Piano di Sostenibilità è stato inserito, in coerenza con il piano industriale 2022-2024, tra gli obiettivi di lungo periodo per le figure apicali.

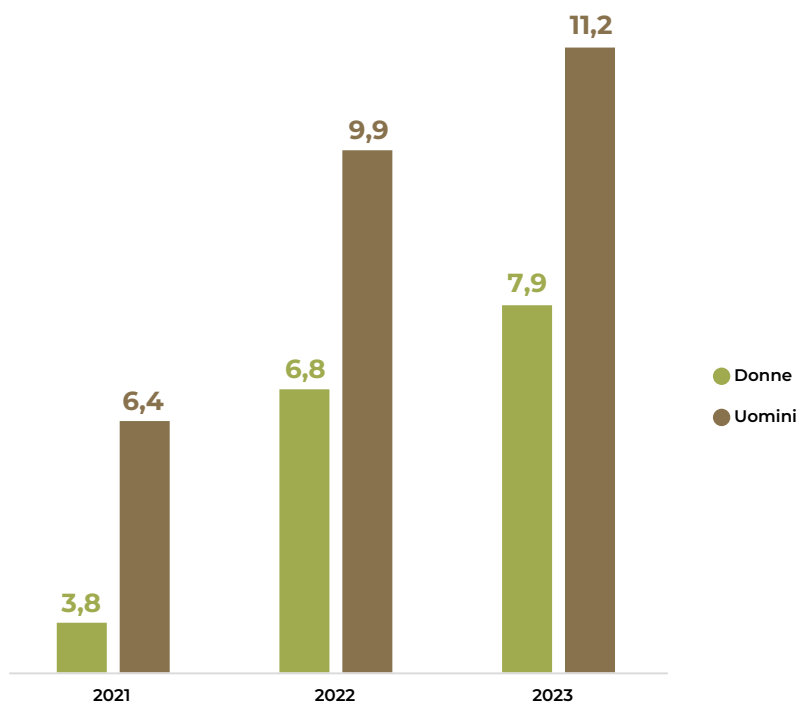
¹⁷ Il perimetro dei dati riguardanti la formazione comprende solamente le società italiane del Gruppo. Formazione Obbligatoria: riguarda l'insieme di tutte quelle attività formative che permettono ad un'azienda di adeguarsi alle normative vigenti nel suo ambito operativo. Comprende sia la formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D. lgs. 81/08), che la formazione sulla sicurezza e igiene alimentare (es. corso alimentarista e HACCP).

¹⁸ Formazione Professionalizzante: è finalizzata all'acquisizione e/o perfezionamento di competenze e abilità direttamente necessarie per l'esercizio della professione concreta. Comprende sia attività formative di tipo tecnico (es. utilizzo di tools informatici e/o di macchinari specifici) che attività rivolte al miglioramento dei comportamenti organizzativi (cd. soft skill), ossia finalizzate a migliorare la capacità di mettere in pratica le proprie conoscenze (es. problem solving, instaurare relazioni efficaci).

ORE DI FORMAZIONE MEDIA PER QUALIFICA



ORE DI FORMAZIONE MEDIA PER GENERE



I PRIMI PASSI DELL'ACCADEMIA GRANTERRE

Nel 2023 ha iniziato a prendere forma l'Accademia GranTerre, attraverso la progettazione e la messa in atto di un piano formativo trasversale tra Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre, che ha coinvolto più di 1.500 dipendenti: una sinergia che ha trovato realizzazione in aula, nella condivisione del know how e dell'approccio al lavoro, funzionale allo sviluppo delle relazioni nei team di lavoro e alla costruzione dell'identità di Gruppo. Nel corso del 2024 sarà dato avvio al percorso di sviluppo della infrastruttura tecnico/gestionale funzionale all'analisi dei bisogni formativi previsti dall'implementazione dell'Accademia GranTerre di Gruppo.

Lo sviluppo delle soft skills

Lungo tutto l'anno è stato promosso un percorso trasversale sulle soft skills per la valorizzazione delle competenze comunicative nonché della gestione di un team di lavoro. Il percorso ha toccato diversi ambiti specifici e coinvolto personale di diverse direzioni aziendali:

- “Presentation Skills Lab”: un corso di formazione sul tema della comunicazione con focus sulla scoperta e l'applicazione di tutti gli strumenti più accreditati e le metodologie più avanzate che consentono di comunicare in modo chiaro, empatico e coinvolgente. Sono state coinvolte 14 persone - principalmente della funzione Commerciale e Marketing ed Acquisti - in due giornate, per un totale di 224 ore.
- “Gestione dei conflitti e delle Relazioni”: saper governare il conflitto che si genera quando ci sono obiettivi diversi e/o contrastanti, è fondamentale per la buona riuscita del lavoro e ha una forte connessione con il mantenimento di un'alta motivazione individuale nonché sul buon clima interno. Attraverso questo corso GranTerre ha dato ai partecipanti la possibilità di approfondire conoscenze e competenze necessarie per gestire in modo efficace i potenziali conflitti, sviluppando tecniche relazionali efficaci. Il corso ha coinvolto 13 persone, in due giornate, per un totale di 200 ore.
- “Project Management”: il corso ha approfondito come avviare e pianificare correttamente un progetto al fine di garantire le basi per una sua coerente gestione, ed aumentare la probabilità di successo dello stesso. Anche in questo caso il progetto ha coinvolto i Team trasversalmente in ambito Commerciale e Marketing, Acquisti e Ricerca & Sviluppo, di cui nello specifico, 15 persone e 224 ore complessive di formazione.
- “Storytelling”: il corso è stato finalizzato ad approfondire come comunicare in modo efficace attraverso l'arte del racconto, ha coinvolto 16 persone per un totale di 128 ore.
- Sono stati attivati due percorsi specifici volti a supportare le persone che sono cresciuti internamente su ruoli di maggiore responsabilità e che prevedevano anche la gestione di un team di persone più o meno allargato. Nello specifico i percorsi sono stati:
 - o Consolidamento della leadership nel cambiamento di Ruolo: della durata di 96 ore (alternando fasi di aula a fasi di coaching individuale) a supporto di 4 colleghi della Direzione Industriale appena inseriti sul ruolo di Responsabile di Produzione.
 - o Gestione del Team: è stata data la possibilità di approfondire aspetti relativi alla gestione della delega come leva motivazionale, alla gestione del feedback come opportunità di miglioramento continuo e infine sono stati approfonditi anche temi legati al Change and People Management. Tale percorso ha visto coinvolti 12 Junior Manager di entrambe le business unit per un totale di 608 ore.

I percorsi di formazione per lo sviluppo delle soft skill hanno riguardato anche i dipendenti impiegati in produzione:

- Percorso di Leadership Industriale: ha coinvolto tutti i capi reparto (circa 20 persone) degli stabilimenti di Salumifici GranTerre, con il fine di generare un confronto su temi della leadership, della comunicazione efficace e della gestione dei conflitti.
- Team building specifico per lo stabilimento di Salumifici GranTerre di Reggio Emilia: un progetto di valorizzazione delle persone, di comunicazione e gestione dei conflitti di team che ha coinvolto 10 persone tra cui la Direzione di Stabilimento ed i suoi primi riporti con attività di coaching volta a valorizzare sempre di più il team e consolidarne il senso di appartenenza, per un totale di 120 ore.
- Gestione dei gruppi di lavoro per lo stabilimento di Sommacampagna di Caseifici GranTerre: un percorso di 360 ore che ha visto coinvolti i 15 capi linea con l'obiettivo di perfezionare abilità comunicative e competenze relazionali, sviluppare le doti di leadership necessarie a creare collaborazione e a guidare le persone e a gestire i conflitti esistenti e/o potenziali.

Le competenze tecniche

Nel 2023 è stata introdotta la Piattaforma Speex come strumento digitale per la formazione linguistica. Dopo un kick off iniziale, il progetto pilota ha coinvolto 22 dipendenti e – in considerazione del successo ottenuto - la piattaforma verrà mantenuta per tutto il 2024, ampliando ulteriormente la platea dei partecipanti.

Sono inoltre stati erogati, in continuità con gli anni precedenti, percorsi excel in affiancamento con un consulente esperto a colleghi di varie funzioni (con una modalità di training on the job su file o attività specifiche) in cui si è lavorato sul consolidamento delle conoscenze possedute e sullo sviluppo di altre funzionalità ad hoc.

Per la Direzione R&S e Qualità di Gruppo è stato organizzato il corso "Panel e Tecniche di assaggio" corso tecnico sugli assaggi, che ha permesso di acquisire le basi e le buone regole da osservare per allestire e condurre in maniera più efficace i momenti di valutazione sensoriale internamente all'azienda, evitando gli errori più frequenti e apprendendo le buone pratiche di valutazione sensoriale. Hanno partecipato 22 persone per un totale di 138 ore complessive di formazione.

Per la Direzione Sistemi Informativi di Gruppo sono stati organizzati 3 corsi che hanno coinvolti 6 persone, per un totale di 448 ore.

Promuovere la cultura della sostenibilità: formazione, informazione e sensibilizzazione sul percorso di GranTerre, sull'attualità e sugli scenari

Il Piano di Sostenibilità GranTerre prevede anche uno specifico impegno nel promuovere attività di formazione relative alla sostenibilità al fine di aumentare la cultura della sostenibilità e favorire la piena partecipazione di tutte le persone al percorso avviato. Sin dalla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità (il numero zero 2021) GranTerre ha organizzato un momento di presentazione interna rivolto a quadri e dirigenti aziendali riuniti in presenza, oltre 150 persone. Nel 2023 l'incontro si è svolto a inizio giugno ed è stata l'occasione per presentare nel merito i risultati del percorso di sostenibilità descritti nel Bilancio di Sostenibilità, ma anche per condividere un aggiornamento rispetto allo scenario normativo e ai trend che caratterizzano il contesto con particolare riferimento al settore agroalimentare. Un importante momento di confronto e aggiornamento, utile a informare ma anche a promuovere la cultura della sostenibilità necessaria per lo sviluppo del percorso GranTerre.

Coltivare i talenti: il progetto *I Germogli del nostro futuro*

Nel 2023 è stato portato avanti il progetto *I Germogli del nostro futuro*, dedicato a giovani laureandi o neo-laureati, che ha coinvolto sei giovani talenti inseriti su percorsi di job rotation di processo, per dar loro la possibilità di fare esperienza in tre funzioni aziendali differenti, ma interconnesse tra loro in un'ottica di processo. Oltre alla job rotation, i sei giovani sono stati coinvolti in attività formative specifiche, finalizzate ad ampliare la conoscenza del business. Grazie all'impegno di alcuni dei Responsabili di Funzione e dei Senior Specialist, le giornate di formazione sono state customizzate in modo da approfondire i temi di Ricerca & Sviluppo, Controllo di Gestione e Amministrazione (con focus su ciclo attivo e passivo). I sei giovani sono stati anche coinvolti in un percorso di formazione specifico sulla sostenibilità, con particolare riferimento all'Agenda 2030, che si concluderà nel 2024 e sarà l'occasione per approfondire anche le tappe e gli obiettivi del percorso di sostenibilità di GranTerre.

Visto il successo del progetto, anche nel 2024 *I Germogli del nostro futuro* proseguirà il suo sviluppo con l'ingresso di nuovi giovani talenti: la direzione HR ha avviato un percorso articolato di presentazione di GranTerre in molti corsi universitari, con l'obiettivo di coinvolgere giovani ad alto potenziale nel percorso di selezione.

Le testimonianze GranTerre in corsi universitari e master

GranTerre ha rapporti attivi con numerose università e centri di formazione manageriale di rilievo nazionale, dove i manager del Gruppo intervengono per presentare il caso aziendale GranTerre, le specificità delle aziende del Gruppo, e ragionare su sfide e opportunità del settore agroalimentare. Bologna Business School, Università degli Studi di Bologna e Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia hanno ospitato GranTerre in diverse occasioni.

Sono un esempio le testimonianze portate da manager e giovani talenti di Salumifici e Caseifici GranTerre al corso di Laurea Magistrale in "International Management" dell'Università di Modena, nell'ambito del progetto "Meet the Managers", finalizzato a creare un ponte tra le realtà produttive locali e gli studenti del corso, provenienti da tutto il mondo.

Nel mese di Giugno GranTerre è stata ospite di Bologna Business School, per un incontro con gli studenti dei Master di Marketing Management, Retail and E-commerce, Food and Wine & Made in Italy. Dopo aver conosciuto il Gruppo e le prospettive del progetto *I Germogli del nostro futuro* la testimonianza GranTerre ha approfondito le strategie di marketing Italia di GranTerre per poi esplorare il mondo dell'Export del Gruppo e le sue nuove sfide.

Nel corso dell'anno GranTerre ha anche ospitato in visita gli studenti del corso magistrale di Ingegneria Gestionale di Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, che hanno avuto la possibilità di visitare lo stabilimento produttivo di Modena per poi trasferirsi nella base logistica di Interporto Bologna per approfondire processi e tecnologie utilizzate.

A Novembre GranTerre ha ospitato nella sede centrale di Modena gli studenti del corso Green Coop, un percorso formativo su strategie, piani di azione, strumenti e modelli dell'imprenditorialità sostenibile promosso da Legacoop Emilia-Romagna in collaborazione con Innovacoop e realizzato da Quadir. In occasione dell'incontro, cui hanno preso parte anche alcune figure tecniche di GranTerre, è stato presentato ai partecipanti il percorso di sostenibilità di GranTerre.



Il premio tesi di laurea “La filiera agroalimentare: tra tradizione e innovazione sostenibile”: GranTerre tra i sostenitori anche nella seconda edizione

GranTerre ha sostenuto sin dalla prima edizione, insieme a Riunite&Civ, Granarolo, Progeo e SanLidano, il premio per tesi di laurea sull'innovazione sostenibile nella filiera agroalimentare promosso nel 2022 da Legacoop Agroalimentare e Ranstad Italia. Grazie al premio sono stati assegnati a marzo 2023 8 assegni da 2.000 euro l'uno selezionati tra i 158 candidati. GranTerre sostiene nuovamente il Premio nella seconda edizione, consapevole dell'importanza di stimolare la ricerca in ambito accademico sui temi legati all'agricoltura, all'agroalimentare e all'innovazione nelle attività della filiera dal punto di vista degli impatti e delle determinanti di carattere ambientale, sociale, economico e giuridico.

Per maggiori informazioni



Premio tesi di laurea - II edizione

LA FILIERA AGROALIMENTARE E FORESTALE: tra tradizione e innovazione sostenibile

Legacoop Agroalimentare, Coopfond e Randstad Italia, promuovono le migliori pratiche a sostegno dello sviluppo ambientale, sociale ed economico e prendono a cuore la valorizzazione della formazione universitaria di settore quale supporto ad una filiera produttiva che, in un mercato globalizzato, non può fare a meno di professionalità e conoscenza.

Il mondo agricolo, agroalimentare e forestale è sempre più chiamato a fornire il proprio contributo ad una alimentazione sana, sicura e accessibile a tutta la popolazione, valorizzando i territori nel rispetto dell'ambiente. Da qui muovono le ragioni di questo premio di laurea, volto a fornire un incentivo a percorsi formativi che sappiano coniugare l'importanza dello studio e le necessità di uno sviluppo sostenibile e di crescita delle filiere.

Info • Legacoop Agroalimentare • www.legacoopagroalimentare.coop
info@ancalega.coop • 06 4403147

Promosso da:



associazione nazionale cooperative agroalimentari per la sviluppo rurale e contadine



Fondo Mutualistico Legacoop



In collaborazione con:



2.4 Salute e sicurezza sul lavoro¹⁹

Promuovere salute e sicurezza sul luogo di lavoro è una priorità per GranTerre. Con questo obiettivo, il Gruppo sta lavorando in ottica di miglioramento continuo rafforzando i sistemi di gestione e promuovendo progetti ad hoc e percorsi formativi mirati per incrementare la consapevolezza e la sensibilità sul tema.

GranTerre è impegnata nel garantire alle persone che lavorano in azienda la possibilità di svolgere il proprio lavoro in sicurezza. Proprio per questo, negli ultimi anni è stato fatto uno sforzo importante per rafforzare i sistemi di gestione sulla salute e sicurezza sul lavoro con certificazioni, progetti specifici e attività di formazione per incrementare la consapevolezza e la sensibilità sul tema e ridurre gli infortuni.

Nel Piano di Sostenibilità il tema Salute & Sicurezza sul lavoro è uno degli obiettivi centrali del pilastro “Valorizzazione delle nostre persone” e le progettualità sono declinate su due importanti fronti: l'estensione della certificazione ISO 45001 a tutti gli stabilimenti del Gruppo, compiuta nel 2023, e lo sviluppo del progetto “Infortuni Zero”, il cui progetto pilota è stato avviato nel 2023.

GranTerre sta lavorando per fare in modo che vi siano le condizioni per raggiungere gli obiettivi di miglioramento continuo necessari: tanto la certificazione ISO 45001 quanto il progetto “Infortuni Zero” vanno in questa direzione, perché favoriscono la partecipazione attiva delle persone, sfruttando le occasioni di formazione e confronto, condividendo spunti per il miglioramento, e stimolando ciascuno a diventare ambasciatore della sicurezza sul lavoro.

Nel 2023, sono stati registrati 80 infortuni tra i dipendenti delle aziende italiane del Gruppo (79 nel 2022)²⁰, nessuno dei quali con gravi conseguenze, cioè con un periodo di ripresa superiore ai 6 mesi²¹. Il numero di infortuni in termini assoluti è aumentato nel 2023 rispetto all'anno precedente, ma l'indice di infortuni (che correla gli infortuni alle ore lavorate) è in diminuzione e passa dal 29,36 del 2022 al 27,06 del 2023.

Il dato relativo agli infortuni per i lavoratori somministrati ed esterni è pari a 89 infortuni totali, di cui solamente uno è stato identificato come infortunio con gravi conseguenze.

In generale, le principali tipologie di infortuni riscontrate sono tagli, urti e schiacciamenti. Per il 2023 si riscontrano 3 casi di malattie professionali²² tra i dipendenti del Gruppo (6²³ nel 2022): le malattie professionali sono legate principalmente a sovraccarico biomeccanico e quindi a rischi legati alla movimentazione dei carichi e ai movimenti ripetitivi.

¹⁹ Il perimetro dei dati riguardanti salute e sicurezza comprende solamente le società italiane del Gruppo.

²⁰ Il dato relativo agli infortuni dei dipendenti 2021 e 2022 e il dato relativo agli infortuni di lavoratori esterni ed interinali 2021 sono stati aggiornati rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2022 (restatement).

²¹ Il numero degli infortuni esclude gli infortuni di primo soccorso e gli infortuni in itinere qualora il trasporto non sia stato organizzato da GranTerre. L'indice di Frequenza è calcolato come il Numero di infortuni/ore lavorate*1.000.000. Il tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze è calcolato come il numero di infortuni con gravi conseguenze/ore lavorate*1.000.000. Il tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro è calcolato come il numero di decessi da infortunio sul lavoro/ore lavorate*1.000.000.

²² Le malattie professionali conteggiate sono quelle riconosciute dall'INAIL e non quelle ancora “in corso”, ovvero in attesa di giudizio.

²³ Il dato relativo alle malattie professionali 2022 è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2022 (restatement).

SALUTE & SICUREZZA IN PRATICA

Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre hanno una Politica sulla Sicurezza, il cui obiettivo è quello di comunicare a tutti i lavoratori degli stabilimenti – dipendenti o lavoratori esterni – l'impegno dell'Azienda a creare un ambiente di lavoro sicuro, costruendo una cultura della sicurezza sul lavoro e puntando al miglioramento continuo.

In ogni stabilimento viene periodicamente aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), che identifica i principali rischi, potenziali e non, presenti nel sito, che potrebbero essere fonte di infortunio. Come previsto dalla normativa, le attività di valutazione dei rischi e l'identificazione delle misure di prevenzione e protezione sono in carico agli Addetti e ai Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP e RSPP), e gli esiti vengono periodicamente riportati e condivisi con i Dirigenti Delegati e il Datore di Lavoro. Il Gruppo si avvale inoltre della collaborazione di Medici Competenti che svolgono la sorveglianza sanitaria come richiesto dalla normativa.

Con il supporto di enti esterni, ogni anno, GranTerre eroga per i propri dipendenti delle società italiane corsi di formazione per incrementare la consapevolezza dei lavoratori sui rischi, diffondere buone pratiche ed informare sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro. Il monitoraggio delle necessità formative in ambito salute e sicurezza avviene attraverso un database (che nel caso di Salumifici GranTerre è gestito con un software) in cui in base a mansioni ed incarichi sono definiti i corsi che ciascun dipendente deve svolgere e le relative scadenze. Inoltre, vengono monitorati – con il supporto di società esterne specializzate – eventuali modifiche legislative che determinano nuovi o diversi obblighi formativi. Nel 2023, sono state erogate 13.376 ore di formazione in ambito salute e sicurezza, delle quali il 71% ai dipendenti e il 29% ai lavoratori somministrati.

Nel caso in cui si verifichi un incidente, viene condotta, con la collaborazione di Preposti e Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) una dettagliata investigazione, al fine di identificare le cause e le relative azioni di miglioramento da adottare sui processi interni. Risulta inoltre estremamente preziosa la collaborazione dei dipendenti e dei lavoratori esterni che, tramite apposite segnalazioni, possono evidenziare situazioni di pericolo o fornire spunti di miglioramento al sistema di gestione.

GranTerre si impegna ad identificare, mitigare e ridurre gli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro anche nelle relazioni commerciali con soggetti terzi che operano nelle sedi aziendali. Le principali azioni svolte riguardano la corretta mappatura dei rischi insieme ai gestori che operano all'interno delle aree produttive. Insieme all'ufficio legale sono stati creati dei Documenti Unici di Valutazione del Rischio (DUVRI) dettagliati per gestire correttamente i cantieri di tutte le aree produttive.

Infortuni sul lavoro e malattie professionali lavoratori dipendenti, somministrati ed esterni - GRI 403-9, 403-10²⁴

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, DIPENDENTI

	UdM	2021	2022	2023
Infortuni sul lavoro registrabili	n.	90	79	80
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	-	2	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	2.795.605	2.691.127	2.956.327
Indice di frequenza	-	32,19	29,36	27,06
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	-	0,74	-
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	-	-	-
Casi di malattie professionali registrabili ²⁵	n.	1	6	3
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, SOMMINISTRATI

	UdM	2021	2022	2023
Infortuni sul lavoro registrabili	n.	31	28	48
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	1	-	1
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	518.037	669.551	789.492
Indice di frequenza	-	59,84	41,82	60,80
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	1,93	-	1,27
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	-	-	-
Casi di malattie professionali registrabili	n.	-	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI, ESTERNI

	UdM	2021	2022	2023
Infortuni sul lavoro registrabili	n.	15	14	41
<i>di cui in itinere (solo il trasporto è stato organizzato dall'azienda)</i>	n.	-	-	-
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	-	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-
Ore lavorate	h	n.d.	n.d.	n.d.
Indice di frequenza	-	n.a.	n.a.	n.a.
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	n.a.	n.a.	n.a.
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	-	n.a.	n.a.	n.a.
<i>Casi di malattie professionali registrabili</i>	n.	1	-	-
<i>di cui decessi</i>	n.	-	-	-

24 Per i lavoratori esterni non sono disponibili i dati completi relativi alle ore lavorate per cui non è possibile procedere al calcolo degli indici.

25 Le malattie professionali conteggiate sono quelle riconosciute dall'INAIL e non quelle ancora "in corso", ovvero in attesa di giudizio.

OBIETTIVO DI SICUREZZA SUL LAVORO: LA CERTIFICAZIONE ISO 45001 E IL PROGETTO *INFORTUNI ZERO*

Il progetto di certificazione ISO 45001 degli stabilimenti GranTerre

La certificazione UNI ISO 45001:2018 “Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro” attesta la presenza di uno specifico sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. Già da diversi anni gli stabilimenti di Caseifici GranTerre Modena e Montecavolo di Quattro Castella sono certificati ISO45001 e visti gli impatti positivi anche Salumifici ha avviato – nel 2021 – il percorso di certificazione a tutti gli stabilimenti. Vi sono infatti molteplici benefici derivanti dall’implementazione di un sistema di gestione certificato secondo la ISO 45001, tra cui il miglioramento della salute e sicurezza dei lavoratori attraverso la valutazione e la riduzione dei rischi, il coinvolgimento di tutti i livelli aziendali sulla sicurezza, l’incremento della consapevolezza e della cultura della sicurezza, il miglioramento continuo attraverso la definizione di obiettivi e traguardi.

Nel 2023 sono entrati nel perimetro di certificazione cinque nuovi stabilimenti, e al 31 dicembre 2023 risultano quindi certificati ISO45001 tutti gli stabilimenti del Gruppo ad eccezione dello stabilimento Salumifici GranTerre di Brescello, che nel 2024 cesserà le attività produttive. Ne consegue che i dipendenti e i lavoratori somministrati di tutti gli stabilimenti, ad eccezione di quelli dello stabilimento di Brescello²⁶ (pari al 98,9% del totale dipendenti e somministrati) sono coperti da un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro sottoposto a audit interni e certificato da terze parti.

INFORTUNI ZERO: avviato il pilota di un progetto integrato per la sicurezza sul lavoro

Infortuni Zero è un progetto che va ad affiancare il percorso di certificazione e a supportare gli obiettivi di miglioramento continuo che GranTerre si pone sul fronte Salute e Sicurezza, confermando e rafforzando la volontà di GranTerre di tutelare la salute dei propri dipendenti e di garantire le migliori condizioni di lavoro.

Infortuni Zero è un progetto integrato nel modello di gestione aziendale, con cui l’azienda si pone importanti obiettivi di riduzione del numero di infortuni, della loro frequenza e gravità. L’implementazione del progetto si sta sviluppando a partire da due stabilimenti pilota: in Salumifici GranTerre il progetto è partito nello stabilimento di Modena a giugno 2023, mentre in Caseifici GranTerre il progetto pilota sarà avviato ad inizio 2024.

Infortuni Zero è un progetto fortemente incentrato sul coinvolgimento, la formazione, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutte le persone in stabilimento. Il Progetto prevede di introdurre negli stabilimenti delle iniziative importanti per accrescere il livello di cultura della sicurezza. Un esempio è la “Camminata della Sicurezza”: una attività da svolgere periodicamente in stabilimento, alla presenza del Direttore di Stabilimento, RSPP, preposti, e con il coinvolgimento dei lavoratori, per parlare di sicurezza, verificare e correggere comportamenti non sicuri, raccogliere spunti di miglioramento. Il Progetto prevede anche una campagna di comunicazione interna, occasioni specifiche di confronto sugli episodi che si verificano e celebrazione dei risultati raggiunti.

GranTerre

PROGETTO INFORTUNI ZERO

- Conferma e rafforza la volontà dell'Azienda di tutelare la salute e la sicurezza dei propri dipendenti e di garantire le migliori condizioni di lavoro
- Rientra tra le iniziative del Piano di Sostenibilità Aziendale per la valorizzazione delle nostre persone
- Contribuisce al miglioramento continuo delle prestazioni in materia di sicurezza richiesto dalla norma ISO 45001

OBBIETTIVO INFORTUNI ZERO

Consapevolezza Responsabilizzazione Consultazione Partecipazione Riduzione rischi Comunicazione Monitoraggio indicatori Celebrazione risultati

Una missione possibile grazie alla collaborazione di tutti:
CI SERVE IL TUO CONTRIBUTO!

26 Al 31 dicembre 2023 risultano impiegati nello stabilimento di Brescello 22 dipendenti e 7 somministrati.

LA SEGNALETICA LED NELLA BASE LOGISTICA PER PERCORSI PEDONALI PIÙ SICURI

La segnaletica orizzontale ricopre un ruolo fondamentale per garantire sicurezza agli operatori. A Luglio 2023 si è conclusa l'installazione della segnaletica luminosa a LED per i percorsi pedonali perimetrali ed 11 attraversamenti pedonali nella base logistica di Interporto. Il progetto è stato sviluppato con l'obiettivo di avere una segnaletica efficace e più duratura rispetto alla tradizionale segnaletica dipinta e capace allo stesso tempo di rendere il percorso pedonale risulta più sicuro e ben delimitato. Il progetto è stato molto apprezzato dagli enti esterni di controllo in occasione di audit e verifiche e in occasione dell'incontro effettuato a Bologna il 6 settembre 2023 tra l'UOPSAL (Unità Operativa Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro) e le aziende insediate di Interporto, nell'ambito del Piano Mirato di Prevenzione nel settore della Logistica (Rischio Investimento e MMC), è stata citato il progetto di segnaletica LED GranTerre come esempio virtuoso.



APPENDICE

DIPENDENTI PER CATEGORIA DI LAVORO E GENERE

	2021			2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	5	23	28	5	27	32	5	31	36
Quadri	27	63	90	23	63	86	23	65	88
Impiegati	199	133	332	208	140	348	226	155	381
Operai	516	907	1.423	493	858	1.351	566	906	1.472
Totale	747	1.126	1.873	729	1.088	1.817	820	1.157	1.977

DIPENDENTI PER CATEGORIA DI LAVORO E GENERE (%)

	2021			2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	17,9%	82,1%	1,5%	15,6%	84,4%	1,8%	13,9%	86,1%	1,8%
Quadri	30,0%	70,0%	4,8%	26,7%	73,3%	4,7%	26,1%	73,9%	4,5%
Impiegati	59,9%	40,1%	17,7%	59,8%	40,2%	19,2%	59,3%	40,7%	19,3%
Operai	36,3%	63,7%	76,0%	36,5%	63,5%	74,4%	38,5%	61,5%	74,5%
Totale	39,9%	60,1%	100,0%	40,1%	59,9%	100,0%	41,5%	58,5%	100,0%

DIPENDENTI PER CATEGORIA DI LAVORO E GRUPPO DI ETÀ

	2021				2022				2023			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti	0	7	21	28	0	10	22	32	0	6	30	36
Quadri	0	29	61	90	0	29	57	86	0	32	56	88
Impiegati	35	186	111	332	42	212	94	348	50	215	116	381
Operai	84	647	692	1.423	101	658	592	1.351	84	656	732	1.472
Totale	119	869	885	1.873	143	909	765	1.817	134	909	934	1.977

DIPENDENTI PER CATEGORIA DI LAVORO E GRUPPO DI ETÀ (%)

	2021				2022				2023			
	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale	< 30 anni	30-50 anni	> 50 anni	Totale
Dirigenti	0,0%	25,0%	75,0%	1,5%	0,0%	31,3%	68,8%	1,8%	0,0%	16,7%	83,3%	1,8%
Quadri	0,0%	32,2%	67,8%	4,8%	0,0%	33,7%	66,3%	4,7%	0,0%	36,4%	63,6%	4,5%
Impiegati	10,5%	56,0%	33,4%	17,7%	12,1%	60,9%	27,0%	19,2%	13,1%	56,4%	30,4%	19,3%
Operai	5,9%	45,5%	48,6%	76,0%	7,5%	48,7%	43,8%	74,4%	5,7%	44,6%	49,7%	74,5%
Totale	6,4%	46,4%	47,3%	100,0%	7,9%	50,0%	42,1%	100,0%	6,8%	46,0%	47,2%	100,0%

GRI 2-7 INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI - PER TIPO DI CONTRATTO

2021											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Full-time	1.101	671	2	1	0	3	11	5	1.114	680	1.794
Part-time	12	67	0	0	0	0	0	0	12	67	79
Totale	1.113	738	2	1	0	3	11	5	1.126	747	1.873

2022											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Full-time	1.062	655	1	1	3	2	12	5	1.078	663	1.741
Part-time	10	66	0	0	0	0	0	0	10	66	76
Totale	1.072	721	1	1	3	2	12	5	1.088	729	1.817

2023											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Full-time	1.132	740	1	1	2	2	14	4	1.149	747	1.896
Part-time	8	73	0	0	0	0	0	0	8	73	81
Totale	1.140	813	1	1	2	2	14	4	1.157	820	1.977

GRI 2-7 INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI PER TIPO DI CONTRATTO

2021											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Tempo indeterminato	1.077	727	2	1	0	3	11	5	1.090	736	1.826
Tempo determinato	34	8	0	0	0	0	0	0	34	8	42
Non-guaranteed hours employees / Contratti intermittenti	2	3	0	0	0	0	0	0	2	3	5
Totale	1.113	738	2	1	0	3	11	5	1.126	747	1.873
Totale in FTE (Full Time Equivalent)									1.849		

2022											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Tempo indeterminato	1.057	708	1	1	2	2	12	5	1.072	716	1.788
Tempo determinato	15	13	0	0	1	0	0	0	16	13	29
Non-guaranteed hours employees / Contratti intermittenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1.072	721	1	1	3	2	12	5	1.088	729	1.817
Totale in FTE (Full Time Equivalent)									1.791		

2023											
	ITALIA		AUSTRIA		FRANCIA		GERMANIA		TOTALE		
	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Uomo	Donna	Totale
Tempo indeterminato	1.113	804	1	1	2	2	14	4	1.130	811	1.941
Tempo determinato	27	9	0	0	0	0	0	0	27	9	36
Non-guaranteed hours employees / Contratti intermittenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	1.140	813	1	1	2	2	14	4	1.157	820	1.977
Totale in FTE (Full Time Equivalent)									1.950		

GRI 401-1 NUOVE ASSUNZIONI

2021						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
Uomo	86	0	0	3	89	7,9%
Donna	74	0	0	1	75	10,1%
Totale	160	0	0	4	164	8,8%
<30	60	0	0	1	61	51,3%
30 - 50	78	0	0	0	78	9,0%
>50	22	0	0	3	25	2,8%
Totale	160	0	0	4	164	8,8%

2022						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
Uomo	76	0	2	1	79	7,3%
Donna	50	0	0	0	50	6,9%
Totale	126	0	2	1	129	7,1%
<30	33	0	1	0	34	33,7%
30 - 50	76	0	0	0	76	9,0%
>50	17	0	1	1	19	2,2%
Totale	126	0	2	1	129	7,1%

2023						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
Uomo	179	0	0	3	182	15,7%
Donna	139	0	0	1	140	17,1%
Totale	318	0	0	4	322	16,3%
<30	77	0	0	0	77	57,5%
30 - 50	172	0	0	4	176	19,4%
>50	69	0	0	0	69	7,4%
Totale	318	0	0	4	322	16,3%

GRI 401-1 TURNOVER

2021						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
	numero	numero	numero	numero	numero	tasso
Uomo	95	1	0	0	96	8,5%
Donna	66	0	0	3	69	9,2%
Totale	161	1	0	3	165	8,8%
<30	28	0	0	2	30	25,2%
30 - 50	46	1	0	1	48	5,5%
>50	87	0	0	0	87	9,8%
Totale	161	1	0	3	165	8,8%

2022						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
	numero	numero	numero	numero	numero	tasso
Uomo	117	1	0	0	118	10,8%
Donna	67	0	0	0	67	9,2%
Totale	184	1	0	0	185	10,2%
<30	22	0	0	0	22	21,8%
30 - 50	73	0	0	0	73	8,6%
>50	89	1	0	0	90	10,3%
Totale	184	1	0	0	185	10,2%

2023						
	ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	TOTALE	
	numero	numero	numero	numero	numero	tasso
Uomo	111	0	1	1	113	9,8%
Donna	47	0	0	2	49	6,0%
Totale	158	0	1	3	162	8,2%
<30	24	0	0	0	24	17,9%
30 - 50	54	0	1	2	57	6,3%
>50	80	0	0	1	81	8,7%
Totale	158	0	1	3	162	8,2%

* Per quanto riguarda il totale dei cessati in Italia, sono stati aggiornati i valori relativi al 2021 e 2022 (restatement)."

GRI 405-2 RAPPORTO DELLO STIPENDIO BASE E RETRIBUZIONE DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI

Salario base per categoria di impiego	2021	2022	2023
	%	%	%
Dirigenti	77%	79%	81%
Quadri	88%	87%	86%
Impiegati	82%	83%	86%
Operai	89%	89%	89%
GRUPPO	85%	84%	83%

Retribuzione per categoria di impiego - principio di cassa	2021	2022	2023
	%	%	%
Dirigenti	71%	59%	77%
Quadri	88%	85%	80%
Impiegati	80%	84%	84%
Operai	86%	88%	86%
GRUPPO	82%	81%	80%

Retribuzione per categoria di impiego - principio di competenza	2021	2022	2023
	%	%	%
Dirigenti	72%	69%	78%
Quadri	87%	86%	80%
Impiegati	81%	83%	84%
Operai	86%	87%	86%
GRUPPO	82%	82%	81%

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE (ITALIA)

Ore medie di formazione per categoria professionale	2021		2022		2023	
	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie
Dirigenti	111	4,1	179	6,0	141	4,1
Quadri	374	4,6	885	11,3	713	8,9
Impiegati	2.107	6,6	3.892	11,6	4.413	12,0
Operai	7.295	5,1	10.521	7,8	13.927	9,5
Totale	9.887	5,3	15.477	8,6	19.194	9,8

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE (ITALIA)

Ore medie di formazione per genere	2021		2022		2023	
	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie	Ore totali	Ore medie
Donne	2.788	3,8	4.895	6,8	6.414	7,9
Uomini	7.099	6,4	10.582	9,9	12.780	11,2
Totale	9.887	5,3	15.477	8,6	19.194	9,8

3.

Eccellenza e qualità dei prodotti



VALORI COOPERATIVI



Trasparenza



Responsabilità sociale

AREE D'IMPEGNO



Sviluppiamo e innoviamo le nostre eccellenze con nuove formulazioni per rispondere ai bisogni dei consumatori.

Assicuriamo i più elevati standard di qualità e tracciabilità per garantire la massima sicurezza dei nostri prodotti.

GranTerre è *dove nascono grandi bontà*. Salumi e formaggi che esprimono l'eccellenza del patrimonio gastronomico italiano, in cui si fondono saper fare, territorio e innovazione.

Al fine di assicurare ai consumatori i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare, GranTerre lavora quotidianamente per il miglioramento continuo attraverso l'ottimizzazione e il controllo dei processi produttivi esistenti e una costante attività di ricerca e sviluppo sui prodotti e sulle ricette per rispondere con le migliori soluzioni alle sempre nuove esigenze dei consumatori e dei clienti. A testimonianza e garanzia del proprio impegno, GranTerre ha numerose certificazioni di prodotto e di processo in ambito qualità e sicurezza alimentare.

3.1 Eccellenza dei prodotti

GranTerre ha costruito il proprio successo sul mercato come leader nella produzione di eccellenze nei salumi e nei formaggi grazie a materie prime di alta qualità, tecniche di lavorazione perfezionate nel tempo e ricette che armonizzano sapientemente tradizione e innovazione.

Per GranTerre proporre sul mercato una gamma di prodotti ampia, di qualità e rispondente alle nuove esigenze di consumo è un impegno ed una responsabilità verso i consumatori, che si traduce in una costante attenzione al miglioramento e all'innovazione, nel rispetto delle ricette della tradizione. Questo impegno trova espressione nell'ampia offerta di prodotti del Gruppo: ai salumi e ai formaggi DOP ed IGP, GranTerre affianca una gamma ampia di prodotti innovativi, con l'obiettivo di rendere accessibili sul mercato prodotti nutrienti e di qualità ad una ampia platea di persone e in risposta ai bisogni sempre più diversificati.

Nel corso degli anni, le varie acquisizioni del Gruppo unite alle competenze e al know-how interno ma anche alla capacità di collaborazione lungo la filiera hanno consentito di sviluppare ed estendere sempre di più la linea di prodotti GranTerre: dalle merende per i più piccoli alle proposte per gli sportivi, dagli snack ai piatti pronti, passando per i salumi a ridotto contenuto di sale e grassi.

L'APPROCCIO DEL GRUPPO



Territorio

Forte legame tra localizzazione dei siti produttivi e origine dei prodotti della tradizione



Qualità della materia prima

Accurato controllo qualitativo della materia prima



Salubrità

Rispetto dei più elevati standard igienici sull'intero processo



Innovazione

Innovazione tecnologica degli stabilimenti al passo con i moderni parametri industriali

GRANTERRE: LE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

GranTerre si posiziona come leader nel mercato delle eccellenze dei salumi e dei formaggi duri, con 9 DOP e 6 IGP²⁷ nel suo paniere. I prodotti GranTerre, esportati in tutto il mondo, incarnano il Made in Italy, contribuendo al contrasto dell'*italian sounding*, alla promozione della Dieta Mediterranea e alla valorizzazione della produzione agricola e delle eccellenze dei territori italiani.

I marchi di qualità DOP e IGP per i prodotti agroalimentari vengono attribuiti dall'Unione Europea con l'intento di tutelare l'origine geografica dei prodotti e, allo stesso tempo, di proteggere l'ambiente e i metodi di lavorazione tradizionali. I due marchi, riconosciuti ed apprezzati dai consumatori, premiano i prodotti agroalimentari i cui luoghi di produzione o fasi del processo produttivo rientrano in una determinata area geografica, utilizzando materie prime e processi previsti dai disciplinari, la cui applicazione viene verificata da enti esterni a garanzia di un prodotto sicuro, trasparente e di alta qualità.

Le filiere DOP e IGP svolgeranno un ruolo sempre più importante nell'economia, essendo in linea con le politiche europee green e giocando un importante ruolo sociale per il mantenimento e la diffusione della cultura locale e lo sviluppo economico dei territori di origine. La recente revisione del regolamento europeo sulle Indicazioni Geografiche²⁸ conferma la rilevanza dei prodotti DOP e IGP, andando ad aumentare la protezione e rafforzare il settore delle Indicazioni Geografiche, ritenuto fondamentale nello scenario europeo da un punto di vista economico, ma anche a livello culturale e di sviluppo territoriale. La visione strategica della riforma prevede innanzitutto un approccio univoco, per approdare per la prima volta verso un sistema unitario e armonico per le denominazioni del cibo, del vino e delle bevande spiritose. Le nuove norme mantengono uno sguardo prioritario alla qualità delle produzioni, stimolando la capacità degli operatori di investire nella sostenibilità e nella reputazione dei prodotti a Indicazione Geografica.

PRODOTTI A MARCHIO DOP



PRODOTTI A MARCHIO IGP



27 I marchi IGP sono 5, ma rappresentano 6 prodotti: Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti rappresentati dallo stesso marchio.

28 Il 28 febbraio 2024 il Parlamento europeo ha approvato il testo definitivo del nuovo Regolamento relativo alle indicazioni geografiche dell'Unione europea di vini, bevande spiritose e prodotti agricoli e ai regimi di qualità dei prodotti agricoli. Fonte: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/it/ip_23_5242

ACCORDO TRA GRUPPO GRANTERRE E CAO FORMAGGI: NASCE UNA NUOVA, GRANDE ALLEANZA PER LO SVILUPPO DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO DOP

A Febbraio 2024 è stato siglato un importante accordo tra Consorzio Granterre, Caseifici GranTerre e CAO formaggi, (Cooperativa Allevatori Ovini, principale cooperativa nazionale di raccolta e trasformazione di latte di pecora con quasi 800 aziende di soci conferitori distribuiti nell'intero territorio della Sardegna) con cui si dà vita ad un'alleanza strategica per lo sviluppo del Pecorino Romano DOP. L'alleanza cooperativa tra GranTerre e CAO, che mira a valorizzare il lavoro di tutta la filiera lattiero casearia cooperativa di GranTerre e CAO, è focalizzata in particolare sulla promozione del Pecorino Romano DOP all'estero, dove l'interesse per i formaggi italiani DOP e IGP è dovuto non solo alla grande varietà di prodotti e alla loro qualità ma anche alla tradizione casearia italiana, al loro legame con il territorio di produzione e alla possibilità di offrire un prodotto unico per connotazioni qualitative e nutrizionali, secondo standard di assoluta affidabilità sanitaria e organolettica in grado di essere garantiti su scala estesa.

Salumi e formaggi nella dieta mediterranea

Il Gruppo GranTerre produce salumi e formaggi di qualità, che sono parte fondamentale di un'alimentazione variegata ed equilibrata come quella rappresentata dalla Dieta Mediterranea.

Il 16 novembre 2010, la Dieta Mediterranea viene iscritta nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO: un riconoscimento che ha contribuito a dare visibilità su scala planetaria ad una pratica culturale sviluppatasi nel corso dei secoli in Italia e nel bacino mediterraneo grazie ad apporti culturali e a materie prime della più disparata provenienza e che rappresenta oggi un importante contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

La caratteristica principale della Dieta Mediterranea è la presenza di tutti gli alimenti, senza nessuna esclusione, che la rendono la più varia tra le diete e soprattutto la più completa e bilanciata dal punto di vista nutrizionale. Nessun alimento può essere consumato "a volontà", e la Dieta Mediterranea in questo senso rappresenta la sintesi perfetta di cibi diversi ed in equilibrio tra loro.

Alla base della piramide troviamo frutta e ortaggi, che occupano il posto più ampio della dieta, con ben 35 porzioni a settimana. A salire troviamo i cereali come pane, pasta, riso, che con le loro 33 porzioni a settimana forniscono soprattutto carboidrati complessi, cioè l'energia indispensabile per tutti i processi vitali. Proseguendo verso l'alto della piramide troviamo i condimenti e i grassi, come l'olio extravergine d'oliva, che è il simbolo per eccellenza della Dieta Mediterranea. A seguire troviamo latte e formaggi, con 18 porzioni a settimana, e infine, in cima alla piramide, abbiamo gli alimenti ricchi di proteine: legumi, carni bianche, pesce e molluschi con 3 porzioni a settimana ognuno, uova 2 volte a settimana, carne rossa 2 volte e salumi una volta, per un totale di 14 porzioni dal lunedì alla domenica.²⁹

Gli alimenti di origine animale vanno quindi a completare questo regime alimentare rendendolo ben equilibrato, grazie alla sinergia tra proteine animali di alta qualità ed elementi vegetali. In particolare, salumi e formaggi sono importanti nella dieta mediterranea per l'apporto di proteine (essenziali per la costruzione e il mantenimento dei tessuti muscolari, nonché per il funzionamento generale dell'organismo), calcio e minerali, grassi salutari come acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, che sono associati a una riduzione del rischio di malattie cardiache e di altri problemi di salute. Inoltre, negli ultimi decenni, la composizione nutrizionale di molti salumi DOP è andata modificandosi notevolmente in termini di sicurezza, di qualità e di bilanciamento tra grassi saturi e insaturi, apporto di sale e calorie complessive: nella Mortadella Bologna IGP il sale si è ridotto del 20%, le calorie complessive del 9 % e i grassi del 11 % e il colesterolo non supera i 70 mg ogni 100gr di prodotto³⁰. Nel salame Cremona, attraverso il miglioramento del rapporto tra grassi saturi e insaturi, grazie alla presenza di lattobacilli e altri micronutrienti, il prodotto oggi presenta un miglior bilanciamento nutrizionale e risulta più digeribile, pur conservando le caratteristiche organolettiche gradite al consumatore³¹.

²⁹Fonte: www.carnisostenibili.it

³⁰Fonte: Fonte: Consorzio della Mortadella Bologna IGP.

³¹ Fonte: Consorzio di tutela del Salame Cremona IGP.

L'IMPEGNO DI GRANTERRE PER EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA

GranTerre pone molta attenzione al tema della corretta alimentazione e fornisce ai consumatori contenuti che vanno oltre le informazioni sui valori nutrizionali. In particolare, attraverso la partnership con il dott. Giorgio Donegani, esperto in nutrizione, vengono condivisi sui siti internet di LiberaMente e Parmareggio consigli e informazioni sulle buone abitudini alimentari e per una vita salutare.

L'attenzione del Gruppo si concretizza anche nello sviluppo di progetti con istituzioni e organizzazioni private per la promozione soprattutto tra i giovani di informazioni su corretta alimentazione e stile di vita salutare: sono un esempio la partnership come Nutrinion Partner delle quadre giovanili con Modena Calcio e il progetto Scuola-Sport con il Comune di Modena³².

Scopri i consigli del nutrizionista per una merenda sana



I CONSIGLI DEL NUTRIZIONISTA
Dott. Giorgio Donegani

MERENDA E SPUNTINO: DUE MOMENTI IMPORTANTI
Mangiare poco e spesso, sarebbe questo il modello ...

5 AL GIORNO!
Fare cinque pasti al giorno: una regola d'oro ...

LA MERENDA IDEALE, COMPLETA ED EQUILIBRATA
Una buona merenda dovrebbe dare in media tra le 150 ...

COME INVOLGIARE I BIMBI A FARE UNA MERENDA SANA ED EQUILIBRATA?
Sarebbe riduttivo considerare la merenda esclusivamente ...

PREVENIRE IL SOVRAPPESO NEI BAMBINI: ALCUNI SUGGERIMENTI PRATICI
Che il sovrappeso e l'obesità infantile ...

Mangiare bene è fondamentale per sentirsi bene, ma non è solo il cibo ad avere un impatto sul nostro benessere. Stress, salute, lavoro, sport e vita sociale sono pilastri fondamentali che ci permettono, se gestiti bene, di trovare il giusto equilibrio e goderci la vita.

LiberaMente

Il Dottor Giorgio Donegani, esperto sui temi che riguardano nutrizione e salute, ha studiato e preparato alcuni consigli importanti per aiutarci a essere più consapevoli di quello che facciamo e di quello che possiamo fare per migliorare la nostra vita.

Giorgio Donegani
Dott. Giorgio Donegani
Tecnologo alimentare - Scopri di più

Scopri le buone abitudini LiberaMente



32 Per approfondimenti su questi progetti si rimanda al Capitolo 5.

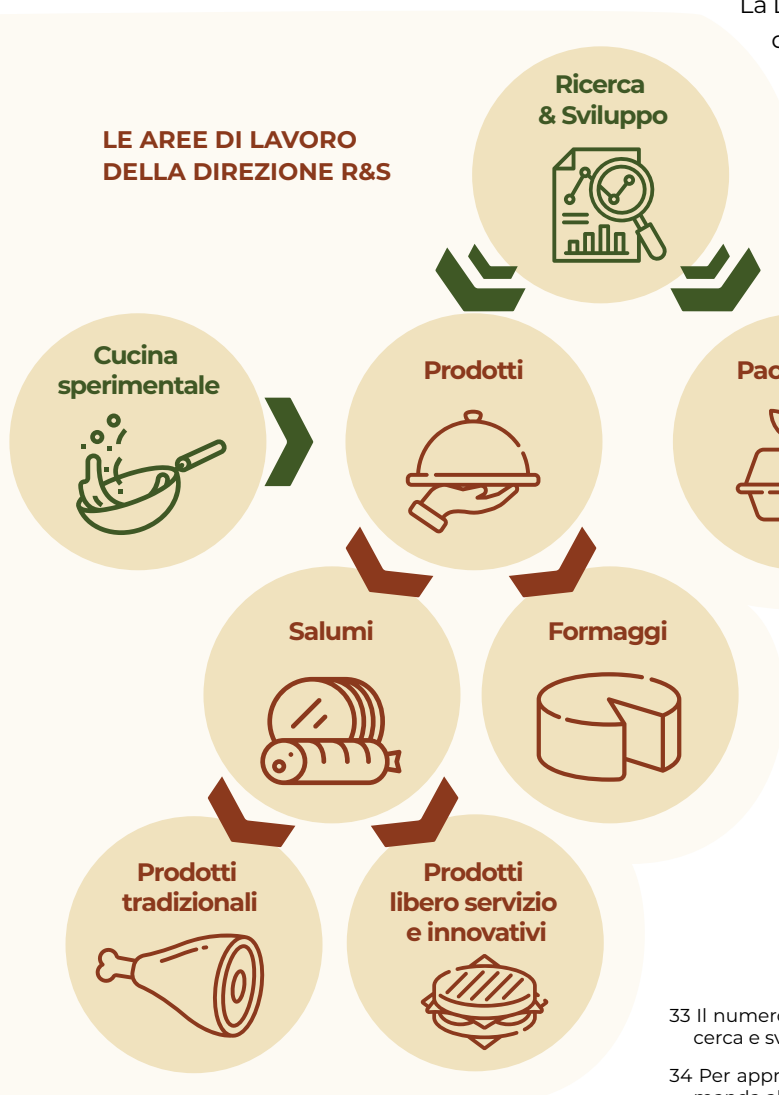
3.2 L'approccio all'innovazione

La ricerca e l'innovazione rivestono un ruolo essenziale nello sviluppo di ciascun prodotto GranTerre, garantendo il mantenimento delle tradizioni attraverso l'adozione di nuove metodologie produttive e lo sviluppo di nuove ricette o l'ideazione di nuove modalità di consumo. Questo approccio è orientato al miglioramento continuo sul fronte della sicurezza e della qualità dei prodotti, oltre che al soddisfare al meglio le esigenze dei clienti e dei consumatori.

GranTerre si distingue come punto di riferimento affidabile per la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), la clientela Hotellerie-Restaurant-Cafè (HORECA) e i consumatori al dettaglio. Nel corso degli anni, il Gruppo ha stabilito partnership con una rete di fornitori e collaboratori altamente specializzati, con i quali collabora per studiare, progettare, realizzare e testare soluzioni all'avanguardia, al fine di introdurre prodotti innovativi sul mercato.

Tredici persone lavorano all'interno della Direzione Ricerca & Sviluppo (R&S) di Gruppo sull'innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti, nuove ricette e soluzioni innovative per il packaging, e due persone fanno riferimento sia a R&S che al dipartimento Qualità garantendo la massima collaborazione tra i reparti³³.

La Direzione Ricerca & Sviluppo di Gruppo è suddivisa in due ambiti di competenza, salumi e formaggi, che collaborano sinergicamente con la Direzione Qualità. Per quanto riguarda Salumifici GranTerre, l'attività di R&S sui prodotti è segmentata in due parti: una focalizzata sui prodotti tradizionali e l'altra sui prodotti a libero servizio e innovativi. Inoltre, la cucina sperimentale interna supporta i processi di R&S. Fa inoltre capo alla Direzione R&S l'area dedicata al packaging, trasversale al Gruppo, che lavora in sinergia con qualità e acquisti. Negli stabilimenti, al fine di ottimizzare l'intero processo produttivo e mantenere gli elevati standard di qualità di GranTerre, sono stati introdotti i principi della Lean Production³⁴.



³³ Il numero totale di persone nel Gruppo GranTerre dedicate alla ricerca e sviluppo sono 14 Full Time Equivalent (FTE).

³⁴ Per approfondimenti relativi alla Lean Production in azienda si rimanda al Capitolo 6.

Ad oggi, le attività sinergiche tra Ricerca & Sviluppo e Qualità vengono convogliate verso quattro linee direttrici: ottimizzazione dei prodotti, innovazione di processo, prodotti innovativi e innovazione del packaging.

LE DIRETTRICI DELL'ATTIVITÀ DI R&S GRANTERRE

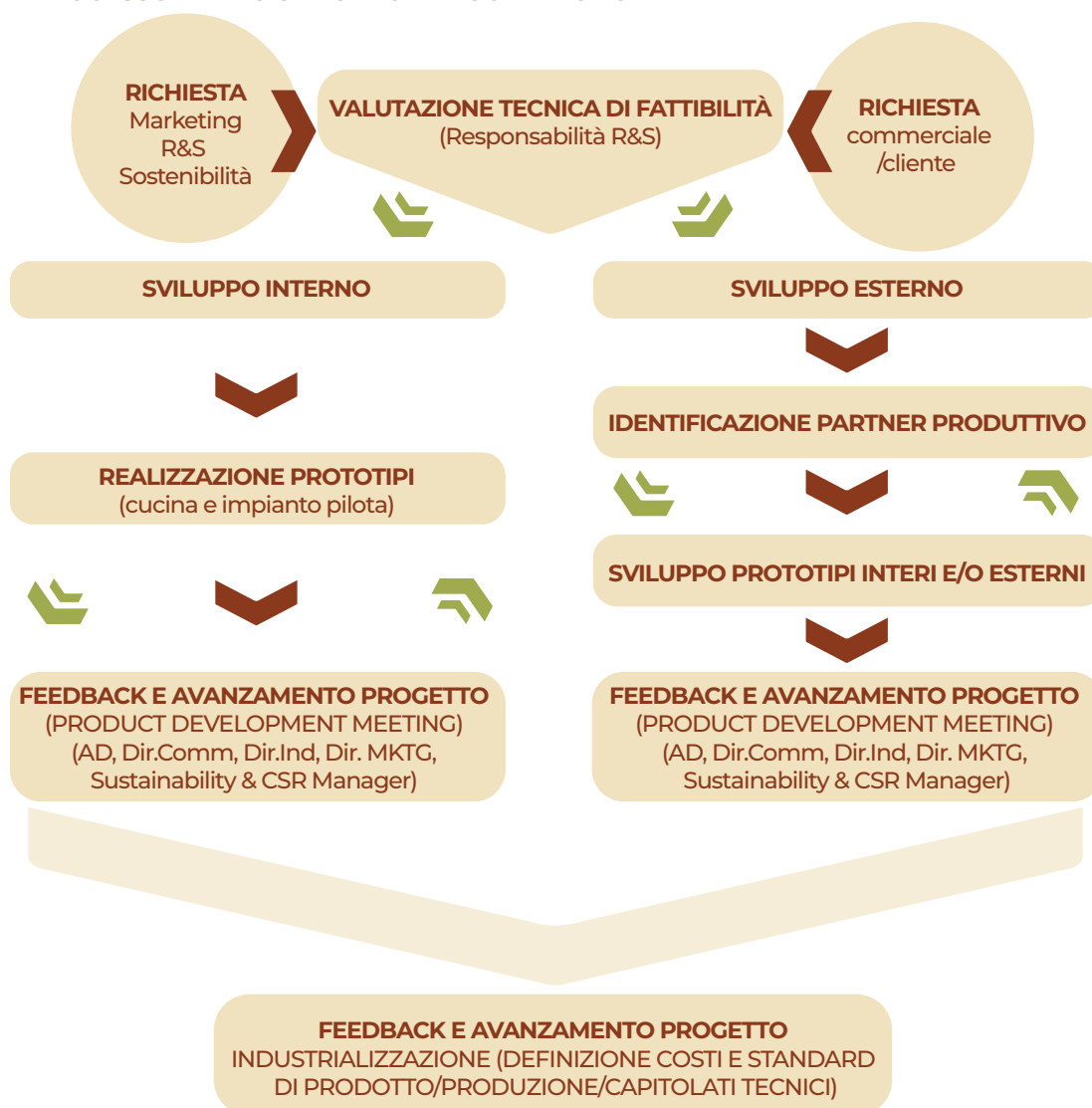


Ricette tradizionali e prodotti innovativi

Le attività di Ricerca & Sviluppo relative ai prodotti dei marchi del Gruppo si basano sull'analisi delle preferenze dei consumatori, con l'obiettivo primario di garantire la loro soddisfazione, che è sempre stata una priorità per il Gruppo. Per quanto riguarda i prodotti a marchio del distributore, l'ispirazione per innovare le referenze proviene direttamente dai clienti, con i quali le aziende del Gruppo collaborano in modo sinergico e proattivo. Un'attenzione particolare è rivolta anche allo sviluppo di linee di prodotti destinate ai mercati internazionali: l'obiettivo è esportare il know-how e la qualità del Made in Italy, adattando i nostri prodotti il più possibile alle diverse esigenze di consumo a livello globale, per rispondere efficacemente agli stimoli dei nostri clienti e consumatori.

Nel caso dei brand del Gruppo, i prototipi vengono sviluppati nella cucina sperimentale interna o attraverso dei test pilota in produzione o in partnership con fornitori, e vengono poi valutati attraverso i Product Development Meeting: un gruppo di lavoro in cui la Direzione R&S si confronta e discute le proposte con i rappresentanti apicali delle Direzioni commerciale, industriale, marketing, alla presenza anche dell'Amministratore Delegato. Il Consigliere Delegato alla sostenibilità e la CSR & Sustainability manager partecipano ai lavori contribuendo ad integrare le priorità di sostenibilità nelle scelte di innovazione nei prodotti del Gruppo.

IL PROCESSO PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI



L'ATTIVITÀ R&S SUI PRODOTTI

GranTerre ha sempre prestato grande attenzione alle necessità dei consumatori e si impegna attivamente a rispondere in modo proattivo ed efficace alle richieste del mercato. Per questo motivo, ogni anno si dedicano risorse significative per lo sviluppo di nuovi prodotti, ricette, packaging, e relative campionature.

I PROGETTI DI PRODOTTO E LE CAMPIONATURE

	PROGETTI DI PRODOTTO APERTI		CAMPIONATURE	
	2022	2023	2022	2023
SALUMIFICI GRANTERRE	96	91	1298	1628
CASEIFICI GRANTERRE	48	43	111	160
TOTALE	144	134	1409	1788

LE NOVITÀ GRANTERRE 2023

Nel 2023 GranTerre ha lanciato sul mercato tre nuovi prodotti frutto di un importante lavoro di innovazione e ricerca che ha coinvolto le direzioni R&S, commerciale e marketing, industriale:



TORTINO TENERONI

Il tortino Teneroni, fatto con patate, prosciutto cotto e Grana Padano DOP: l'allargamento alla base patate è una novità sul mercato dei secondi piatti particolarmente apprezzata e decreta la capacità di Teneroni di estendersi su ricette sempre diverse e anche lontane dal suo core business.

BOCCONCINI TENERONI

I bocconcini Teneroni hanno una ricetta ricca di gusto e di qualità, i suoi ingredienti principali sono infatti petto di pollo, prosciutto cotto per ricordare il gusto Teneroni e mozzarella.



SUPERFETTA PARMAREGGIO

Parmareggio SuperFetta, nelle varianti Classica e Affumicata, è un burger di formaggio con il 15% di Parmigiano Reggiano con ingredienti di qualità e con solo latte italiano. È un secondo piatto 100% naturale, ricco in calcio e proteine e senza conservanti.



Le principali aree di R&S nel 2023

Riduzione nitrati/nitriti

Nel mese di ottobre 2023 è stato approvato il Regolamento (UE) 2023/2108 che rivede i limiti di utilizzo e residuo dei nitriti e nitrati. Tale regolamento entrerà in vigore a ottobre 2025, e la Direzione R&S sta verificando e predisponendo le modifiche necessarie alle ricette per essere in linea rispetto alla nuova normativa. Allo stato attuale, già una parte importante dei prodotti GranTerre sono conformi alla nuova normativa.

Eliminazione conservanti

È stata sviluppata e validata una referenza di speck e una di salame senza conservanti³⁵. Inoltre, sono in via di eliminazione i conservanti da tutti i prosciutti crudi ed è allo studio una referenza di mortadella e una di prosciutto cotto senza nitrito di sodio.



³⁵ I conservanti sono additivi alimentari che svolgono un ruolo importante nel rendere gli alimenti più durevoli. In particolare, i conservanti aiutano a controllare e prevenire il deterioramento degli alimenti, fornendo protezione contro il deterioramento da microrganismi (ad es. batteri, lieviti, muffe), il botulino e altri organismi che possono provocare intossicazioni alimentari (funzione antimicrobica).

Collaborazioni con Università, Centri di Ricerca ed Istituti

Nel corso degli anni, la R&S di Gruppo ha avviato numerose collaborazioni con Università, Centri di ricerca ed Istituti del territorio. In particolare, nel 2023 sono state avviate iniziative e collaborazioni per tesi di laurea con l'Università degli Studi di Parma, l'Università di Modena e Reggio Emilia. I temi trattati sono stati: sicurezza alimentare, miglioramento e studio della shelf-life dei salumi, studi sulla limitazione dei conservanti nei salumi.

GranTerre ha avviato anche collaborazioni attive con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini" e con la Stazione Sperimentale dell'Industria e delle Conserve di Parma (SSICA) con challenge test e validazioni di processo su prodotti nuovi (fra cui i prodotti senza nitriti), e studi per il miglioramento della stabilizzazione di prodotti esistenti.

Il Gruppo intrattiene continui rapporti e tavoli di confronto con il CONAI, il Consorzio Nazionale Imballaggi, sull'ambito dell'etichettatura e della valutazione di riciclabilità dei packaging. A supporto dell'impegno per lo sviluppo di packaging sostenibili, GranTerre è socio dell'Istituto Italiano di Imballaggio. Nell'ambito del miglioramento della riciclabilità dei packaging, la R&S si confronta e richiede analisi di supporto a laboratori specifici di analisi dei materiali.

CASEIFICI GRANTERRE: QUALITÀ E INNOVAZIONE CON I MARCHI PARMAREGGIO E AGRIFORM

Da molti anni Caseifici GranTerre ha sviluppato una solida strategia basata sull'innovazione, la distintività e l'eccellenza dei suoi prodotti. Attraverso il marchio Parmareggio è leader nel mercato del Parmigiano Reggiano e del burro. Nel 2021, con l'ingresso di Agriform, un punto di riferimento per il Grana Padano e le principali DOP di formaggi duri veneti, Caseifici GranTerre è diventata un polo importante nel mercato dei formaggi stagionati, sia in Italia che all'estero. Questo successo è stato ottenuto grazie all'unicità delle sue filiere, alla capacità innovativa, alla forza delle reti commerciali e alla solida base cooperativa.

IL PROGETTO PARMAREGGIO

Il Progetto Parmareggio, iniziato nel 2006 con il preciso intento di creare una marca nel mondo indifferenziato del Parmigiano Reggiano, ha portato Caseifici GranTerre ad essere un riferimento per il consumatore nel mercato del Parmigiano Reggiano e la prima azienda del settore ad avere comunicato i valori della propria marca attraverso una campagna televisiva, con i Topolini Parmareggio. La capacità di innovazione che in questi anni ha permesso all'azienda di sviluppare una gamma di prodotti che possono rispondere alle esigenze del consumatore e a nuove occasioni di consumo del Parmigiano Reggiano, ha portato Parmareggio ad evolversi ulteriormente. Con il tempo Parmareggio è diventato uno specialista multiprodotto, estendendosi in categorie affini e in prodotti "a base di Parmigiano Reggiano", come dimostra il successo de L'ABC della merenda: la prima merenda completa ed equilibrata studiata per garantire ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi, e la giusta quantità di energia e nutrienti necessaria per sostenere le attività di studio, gioco e sport, in modo naturale e senza appesantire.

La strategia di Parmareggio si sviluppa oggi nei seguenti segmenti:

- Il Parmigiano Reggiano come condimento: grattugiato
- Il Parmigiano Reggiano utilizzato come alimento: pezzi, snack e merende
- Il Parmigiano Reggiano utilizzato come base per la creazione di nuovi prodotti: freschi, formaggini e fettine, secondi piatti pronti
- Prodotti derivanti dalle materie prime provenienti dai caseifici emiliani, selezionate e garantite da Parmareggio: burro e mascarpone



LA GAMMA AGRIFORM

A inizio 2022 è stata presentata una nuova proposta dedicata alla Grande Distribuzione italiana, un'offerta di prodotti a marchio Agriform e Oro del Tempo: 17 referenze di Grana Padano DOP e 4 specialità DOP venete in tanti formati diversi, studiate per soddisfare ogni esigenza di gusto e di qualità.

Protagonista di queste proposte è il Grana Padano DOP, grazie a una selezione di articoli in grado di presidiare le stagionature più importanti, nei formati più adatti alle tendenze attuali: i pack sono infatti pensati per una clientela in cerca di praticità e funzionalità. L'offerta di Grana Padano include eccellenze come il brand Quota 1000, riservato al Grana Padano DOP proveniente da selezionati caseifici della Lessinia posti a circa 1.000 metri di altezza: la biodiversità dei pascoli della Lessinia si ritrova nel latte di altissima qualità che viene lavorato da mani esperte secondo rituali che si tramandano da generazioni. Le referenze che rappresentano il vertice della qualità di gamma sono contrassegnate dal brand Oro del Tempo. Nel Grana Padano questo pregio è garantito dalla rigorosa selezione interna effettuata sulle migliori forme con stagionatura oltre 20 mesi che il Consorzio Grana Padano marchio come Riserva. A completare la gamma troviamo infine l'Asiago e il Piave, due specialità DOP venete fortemente rappresentative del territorio in cui i marchi Agriform e Oro del Tempo affondano le proprie radici. L'Asiago DOP Fresco, originario dell'omonimo altopiano delle Alpi Venete, è un formaggio da tavola dal sapore delicato e gradevole con un piacevole aroma di latte fresco. Il Piave DOP, prodotto in provincia di Belluno, con latte locale di alta qualità, senza coloranti e conservanti, è invece un formaggio dal sapore dolce e ricco, che acquista personalità con l'avanzare della stagionatura.




AGRIFORM
storie di persone, terre e formaggi



SALUMIFICI GRANTERRE: INNOVAZIONE AL SERVIZIO DI TRADIZIONE E QUALITÀ

Negli anni, Salumifici GranTerre ha introdotto sul mercato numerosi prodotti innovativi, che nel caso dei Teneroni hanno addirittura creato nuovi segmenti di mercato. Con Liberamente Casa Modena, Salumifici GranTerre continua a esplorare nuove formulazioni per soddisfare le esigenze dei consumatori che preferiscono una dieta a basso contenuto di grassi e sale.

TENERONI: L'INNOVAZIONE COME FATTORE CHIAVE DI CRESCITA

Negli ultimi anni GranTerre ha investito importanti risorse sull'innovazione di prodotto del brand Teneroni, che ha impegnato le direzioni marketing e R&S nell'ideazione e conseguente sviluppo di nuovi concetti di prodotto. La strategia del brand Teneroni vede la costruzione di un family brand con un'identità e un appeal allargato a tutta la famiglia: da qui l'esigenza di sviluppare prodotti nuovi che possano generare nuove occasioni di consumo e in linea ai nuovi trend di mercato. Proprio in quest'ottica, a febbraio 2023 Teneroni ha lanciato due novità di prodotto: i Bocconcini di pollo e il Tortino di patate. Ambedue le ricette sono state ideate con ingredienti selezionati: i bocconcini Teneroni sono realizzati con petto di pollo, prosciutto cotto e mozzarella, mentre il Tortino ha una base di patate con prosciutto cotto e Grana Padano DOP.



Sempre nell'area delle occasioni di consumo, completano l'offerta Teneroni le Merende, con quattro referenze che coprono i principali segmenti sui salumi: dischetti al prosciutto cotto con i crostini all'olio d'oliva e il frullato 100% frutta alla pesca e la linea dei panini farciti (con la brioche con salame Gran Magro, il panino al latte con prosciutto cotto e formaggio e la mini baguette con crudo e formaggio) sempre completi di bevanda abbinata per bilanciare l'apporto nutrizionale.



La linea Teneroni pone un focus anche sulla sostenibilità del packaging: da alcuni anni la confezione di Hamburger Teneroni prevede una vaschetta realizzata con il 44% di plastica riciclata, e una pellicola superiore proveniente solo da fonti certificate FSC® e riciclabile nella carta. Nelle merende Teneroni, l'astuccio è in cartoncino riciclabile e con il 90% di carta riciclata³⁶.

TENERONI: UNA STORIA DI SUCCESSO

I Teneroni sono stati lanciati sul mercato nel 1998 e sono nel tempo diventati un'icona italiana dei secondi piatti pronti freschi. Oggi Teneroni è leader di mercato nella categoria dei piatti pronti freschi con una quota confezioni del 18,2%,³⁷ mentre nella segmentazione della base prosciutto cotto raggiunge la quota del 70%. Nel corso degli anni Teneroni si è costruito un'identità solida e rassicurante, che ha trasformato l'Originale hamburger di prosciutto cotto riconosciuto tutt'oggi come unico, in una gamma con elevate potenzialità di diversificazione. Mostrano importante crescita le referenze più recenti che completano la gamma, come l'hamburger al vitello e al Parmigiano Reggiano Parmareggio che valorizzano l'offerta GranTerre e aiutano le oltre 2,6 milioni di famiglie³⁸ che consumano Teneroni a diversificare il pasto nella settimana. La semplicità del prodotto, il contenuto del servizio offerto e l'esperienza di Teneroni hanno favorito l'allargamento del target anche verso i più piccoli con una referenza dedicata: i Teneroni Baby. Per il secondo anno consecutivo è stata mantenuta la licenza molto apprezzata dai piccoli consumatori, Masha&Orso, prima licenza a target prescolare sul mercato.

³⁶ Per approfondimenti sugli impatti ambientali del packaging si rimanda al capitolo 6.

³⁷ Dati NielsenIQ at dicembre 2023

³⁸ Dati consumer GFK aprile 2023

LIBERAMENTE: L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DI GUSTO E BENESSERE

LiberaMente Casa Modena nasce nel 2013 con l'obiettivo di offrire salumi buoni e gustosi come quelli della tradizione, ma con un ridotto quantitativo di grassi e, in alcuni casi, anche di sale.



La linea oggi si compone di sei referenze a libero servizio, tre al banco taglio e una tipologia di Snack & Vai LiberaMente con salame Gran Magro. All'interno della gamma degli affettati in vaschetta i top sellers sono il prosciutto cotto di Alta Qualità magro con solo il 2% di grassi, il tacchino arrosto con solo l'1% di grassi e il meno 25% di sale e la mortadella di pollo, prima referenza nel segmento della mortadella con il meno 60% di grassi.

LiberaMente Casa Modena è anche fortemente caratterizzato da una comunicazione attenta ad accompagnare i consumatori verso stili di vita ed alimentazione corretti ed equilibrati. Sul sito dedicato il consumatore può trovare una sezione "Lifestyle" in cui vengono presentati semplici ma importanti consigli per vivere e mangiare meglio, nonché accedere alla sezione LiberaMente attivi, dove sono disponibili video e podcast a tema sport e alimentazione.

Un altro punto di forza del brand è l'attenzione all'ambiente: negli anni è stato portato avanti un importante lavoro di Ricerca & Sviluppo Packaging per migliorare l'impatto che le confezioni hanno sull'ambiente³⁹.

Grazie all'attenzione sia sul prodotto che sul pack, LiberaMente oggi può vantare un parco famiglie trattanti di 3,9 milioni, in costante sviluppo⁴⁰.



IL NUOVO SYSTEM PACK GRANTERRE

Il Gruppo GranTerre rappresenta tante marche conosciute nei mercati dei formaggi e dei salumi, con valori condivisi, ma con posizionamenti, notorietà e architetture sul consumatore molto diversi. L'obiettivo strategico definito è quello di dare al Gruppo, attraverso il brand federatore GranTerre, un'unica identità, senza perdere la specificità e la notorietà dei marchi più conosciuti come Parmareggio, Teneroni, Casa Modena, Senfter, Alcisa. Con la focalizzazione sulla marca GranTerre, il Gruppo vuole posizionarsi progressivamente come una grande casa comune, con valori distintivi che internamente stimolano un forte senso di appartenenza ed esternamente contribuiscono all'affermazione come eccellenza gastronomica italiana. Nel 2023 tutti i prodotti a marchio Parmareggio e i prodotti principali del libero servizio della parte salumifici, come Teneroni, la linea di affettati Ecopack, LiberaMente e Senfter sono rientrati in un progetto di restyling grafico con l'inserimento del logo GranTerre. Tale processo proseguirà nel 2024 per i prodotti Agriform e per tutti i prodotti rimanenti della salumeria a libero servizio e al banco taglio in un'ottica di coerenza e linea comune a tutti i prodotti del Gruppo.

³⁹ Per approfondimenti sugli impatti ambientali del packaging si rimanda al capitolo 6.

⁴⁰ Fonte: GfK consumer panel, Marzo 2023

I premi all'innovazione e alla qualità GranTerre



PREMIO GAMBERO ROSSO 2023 ALLO ZAMPONE CASA MODENA E AL BURRO PARMAREGGIO

Lo Zampone Casa Modena, prodotto tipico dell'Emilia-Romagna, e il Burro Parmareggio sono stati premiati tra le migliori produzioni agroalimentari italiane da Gambero Rosso, durante l'evento di presentazione della guida Top Italian Food 2024 a Roma nel dicembre 2023. La guida Top Italian Food è il risultato di una ricerca volta a scoprire le aziende che attraverso la loro filiera e i loro prodotti offrono eccellenza e qualità, riuscendo a mantenere viva la comunicazione tra tradizione e innovazione: l'obiettivo primario della guida Top Italian Food risiede nella promozione del Made in Italy non solo in Italia ma soprattutto all'estero. Lo Zampone Casa Modena è realizzato con cura e passione utilizzando solo materie prime di prima scelta, secondo una ricetta che si tramanda da secoli. La carne di maiale, selezionata tra i tagli migliori, viene macinata e insaporita con sale, pepe e spezie. Premiate anche le caratteristiche del Burro Parmareggio, prodotto dalle panne di affioramento dei Caseifici Emiliani, ottenuto dalla lavorazione del Parmigiano Reggiano.

Scopri di più:



PREMI FORMAGGI&CONSUMI AWARDS 2023

Caseifici GranTerre si è aggiudicata tre importanti riconoscimenti di Formaggi&Consumi Awards, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail con l'obiettivo di valorizzare l'impegno delle aziende del settore che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione. La cerimonia di premiazione che si è svolta a Parma in occasione di Cibus Connect, e i premi sono stati:

- MIGLIOR PROMOZIONE AL CONSUMO, con l'in-pack promotion "Gomminions", le gommine 3D realizzate in Italia con la creatività dei personaggi protagonisti del film "Minions 2 – Come Gru diventa cattivissimo", che si trovavano all'interno dell'ABC della merenda Parmareggio e di Teneroni La Merenda, insieme per il back to school di settembre 2022.
- MIGLIOR INIZIATIVA DI PARTNERSHIP CON IL NORMAL TRADE, un progetto proposto da Parmareggio insieme al Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano che mira alla valorizzazione della DOP e del brand nel canale Normal Trade. Un'attività iniziata ad ottobre 2022 per una durata di circa 3 mesi, che ha previsto una meccanica finalizzata ad incentivare e fidelizzare sia il trade che il consumatore finale.
- MIGLIOR INIZIATIVA CHARITY, con la Valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850 grammi, la confezione solidale realizzata per il Natale 2022, per dare un aiuto concreto ad AISM, Associazione Italiana Sclerosi Multipla, con 1€ per ogni confezione venduta donato al Progetto "Move for Women" a sostegno delle iniziative rivolte alle donne con Sclerosi Multipla.

I riconoscimenti sono stati attribuiti da una giuria qualificata composta da buyer di grande distribuzione e distribuzione organizzata, normal trade e operatori del settore alimentare.



IL PIAVE DOP ORO DEL TEMPO AGRIFORM PREMIATO AI SUPERIOR TASTE AWARDS

Il Piave DOP Oro del Tempo Agriform è stato nuovamente premiato ai Superior Taste Awards: valutato "Prodotto eccezionale" da una giuria di oltre 200 professionisti, il Piave DOP Oro del Tempo Agriform si conferma prodotto d'eccellenza per l'ottavo anno consecutivo, dopo aver ricevuto nel 2022 il "Diamond Taste Award", riconoscimento speciale per i prodotti in grado di ottenere il punteggio massimo per 7 volte in un periodo di 10 anni. Il Piave DOP Oro del Tempo, nato dall'esperienza dei mastri casari locali, è ancora oggi prodotto nel rispetto delle metodologie tradizionali, solo con latte fresco, raccolto esclusivamente dalle stalle della provincia di Belluno. Stagionato oltre 12 mesi, si contraddistingue per il sapore dolce ed intenso, mai piccante, e dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini.



WORLD CHEESE AWARDS 2023: IL SUCCESSO DI CASEIFICI GRANTERRE

La trentacinquesima edizione di World Cheese Awards, la più importante competizione internazionale dedicata ai formaggi, si è tenuta a ottobre 2023 a Trondheim, in Norvegia. Questo evento, che riunisce produttori, rivenditori, acquirenti ed esperti gastronomi di tutto il mondo, ha visto la partecipazione di oltre 4.000 formaggi provenienti da 43 Paesi, selezionati da una giuria composta da 264 professionisti del settore.

Il 2023 è stato un anno record per il Parmigiano Reggiano - che si è riconfermato il formaggio più premiato della competizione - e grandi soddisfazioni anche per Caseifici GranTerre, che ha partecipato con la Nazionale del Parmigiano Reggiano e ha ottenuto per questa DOP 4 Medaglie Gold, 10 Silver e 9 Bronze.

Ottimi risultati anche per l'Asiago DOP Fresco Riserva del socio Latterie Vicentine, che si è aggiudicato 2 Medaglie Silver e 1 Bronze, portando a 26 le medaglie totali vinte dai formaggi DOP candidati da Caseifici GranTerre.



MONDIAL DU FROMAGES NELLA VALLE DELLA LOIRA

Per la prima volta Caseifici GranTerre ha partecipato al Mondial du Fromages, la 6° edizione della fiera internazionale dedicata alla filiera dei formaggi che si è svolta a Tours a settembre 2023. La manifestazione, oltre a dare visibilità alle eccellenze GranTerre, ha dato a Caseifici GranTerre l'opportunità di partecipare al "Concours Mondial du Meilleur Fromager 2023" dove ha ottenuto importanti riconoscimenti:

- Medaglia d'Oro per il Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi Parmareggio;
- Medaglia d'Argento per il Grana Padano DOP oltre 20 mesi Oro del Tempo Agriform.



Packaging innovativi e sempre più sostenibili⁴¹

GranTerre lavora quotidianamente negli uffici Ricerca & Sviluppo (R&S) e in partnership con i fornitori di materiali di imballaggio per lo studio di nuove soluzioni sempre più sostenibili dal punto di vista ambientale e capaci di garantire le migliori performance di qualità e sicurezza alimentare oltre che la bontà dei prodotti.

Ispirandosi ai principi dell'eco-design, le direttrici su cui la Ricerca & Sviluppo di Gruppo si muove per migliorare il packaging dei prodotti sono focalizzate sulla riduzione degli spessori, l'aumento della quota di riciclato, la riciclabilità, le informazioni ai consumatori sul corretto smaltimento. Il lavoro di innovazione sul packaging, su cui GranTerre pone particolare attenzione, tiene conto del fatto che le confezioni non devono solo contenere i prodotti, ma anche mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, la freschezza ed il colore, proteggendo il prodotto dall'atmosfera esterna e dai raggi UV, sino alla data di scadenza.

Nel 2022 è stata definita la nuova procedura per lo sviluppo e la validazione dei packaging primari e secondari usati per tutti i prodotti del Gruppo, in cui si specifica che i nuovi packaging devono essere progettati tenendo conto degli obiettivi di sostenibilità sul packaging definiti nel Piano di Sostenibilità del Gruppo. In particolare, la procedura definisce alcune leve di sostenibilità del packaging da analizzare e valutare in fase di sviluppo con riferimento a: riduzione del contenuto di plastica, semplificazione della struttura del materiale, eliminazione di una o più componenti della struttura del multistrato, quantità di riciclato nella struttura, maggiore riciclabilità del materiale, compostabilità, utilizzo di materia prima di origine rinnovabile. L'analisi si basa anche sui possibili interventi sulla forma del packaging, in ottica di eco-design, e sulla valutazione dell'impatto ambientale del packaging.

PACKAGING GRANTERRE: UN APPROCCIO BASATO SU INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ



Riduzione delle materie prime vergini

In un'ottica di riduzione degli impatti ambientali, la direzione R&S di Gruppo lavora per ridurre l'utilizzo e lo spessore di plastica e carta negli imballi primari e secondari



Utilizzo di materiali riciclati

Quando possibile, vengono introdotte nei packaging quote crescenti di materiali riciclati in sostituzione delle materie prime vergini



Introduzione di materiali riciclabili

L'attenzione è posta anche al fine vita delle confezioni, dove la ricerca è finalizzata all'introduzione di materiali facilmente riciclabili, per incentivare i consumatori a differenziare e contribuire alla riduzione dell'utilizzo di materie prime e contenere le emissioni di CO²



Box ambientale per lo smaltimento

Il Gruppo ha previsto l'aggiornamento dei packaging con le informazioni previste dalla nuova normativa sull'etichettatura ambientale (Dlgs 116/2020, in vigore dal 1° gennaio 2023) in anticipo rispetto ai termini di legge

⁴¹ Per l'approfondimento degli impatti ambientali legati ai materiali per il packaging si rimanda al Capitolo 6.

I NUMERI
DELL'INNOVAZIONE
NEL PACKAGING

22 progetti di innovazione
sul packaging lavorati nel 2023



590 referenze migliorate
in ottica di sostenibilità
con riferimento al packaging
primario (plastica) o secondario
(cartone) tra il 2020 e il 2023



80% dei cartoni acquistati
nel 2022 raggiungono
l'obiettivo fissato sulla quota
di riciclato pari al 70%



CONAI PREMIA ANCORA IL PACKAGING INNOVATIVO E SOSTENIBILE DI GRANTERRE

Anche nel 2023 il Gruppo GranTerre ha ottenuto un importante riconoscimento nell'ambito del Bando CONAI per l'ecodesign 2023, volto a premiare le soluzioni di packaging più innovative.

Sono 6 i progetti premiati:

- Gli snack Parmigiano Reggiano Parmareggio per l'eliminazione dell'alluminio
- I petali di Parmigiano Reggiano Parmareggio per la riduzione dello spessore della vaschetta e l'aumento della % di riciclato
- Il formaggio a fette per il passaggio al nuovo espositore pezzo unico
- Gli hamburger Teneroni Casa Modena per il top carta riciclabile
- Gli affettati Liberamente per il passaggio a vaschetta mono materiale riciclabile
- I prosciutti cotti Casa Modena per la riduzione di peso del sacco



Fondamentale è stato l'apporto di tutte le funzioni aziendali che hanno contribuito, ognuna per la sua parte, al raggiungimento di questo importante riconoscimento.

3.3 Qualità e sicurezza alimentare

Offrire ai clienti e ai consumatori finali i massimi standard di qualità e sicurezza alimentare rappresenta una delle principali priorità del Gruppo: l'impegno di GranTerre è orientato al garantire prodotti eccellenti che si distinguono sul mercato per il loro gusto e la loro qualità.

Per garantire adeguati standard di qualità e sicurezza alimentare il Gruppo ha implementato un articolato e complesso sistema di controllo qualità in tutti gli stabilimenti, sotto il presidio degli uffici Controllo Qualità delle due aziende del Gruppo, che prevedono audit sui fornitori, controlli e verifiche sull'intero processo produttivo e analisi di laboratorio su materie prime, processo produttivo e prodotto finito.

Le risorse investite dal Gruppo per lo svolgimento dei controlli sono ingenti, ma necessarie per fornire un prodotto sicuro e di qualità. Inoltre, in aggiunta ai controlli interni e agli audit a campione su fornitori e conferenti, le aziende del Gruppo sono sottoposte a numerosi audit da parte di clienti ed enti certificatori.

Sono diverse le certificazioni volontarie di prodotto e processo relative alla sicurezza alimentare e alla qualità⁴² che le aziende del Gruppo posseggono.

Per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti le aziende del Gruppo hanno svolto oltre 238 mila controlli analitici e sono inoltre stati effettuati nel 2023 controlli da enti ufficiali su 1.903 prodotti facenti parte delle diverse categorie merceologiche del Gruppo (2.888 nel 2022) che hanno rilevato l'assenza di non conformità gravi rispetto alla salute e sicurezza del cliente. Sempre in merito alla salute e sicurezza dei prodotti, per il triennio 2021-2023, il Gruppo non ha registrato non conformità con normative che abbiano comportato un avvertimento e nel 2023 non si sono verificate non conformità con i codici di auto-regolamentazione o non conformità con le normative che abbiano determinato un richiamo.

L'etichetta è lo strumento attraverso cui GranTerre comunica con trasparenza il proprio impegno per la qualità, accompagnando il consumatore in una scelta consapevole. GranTerre pone la massima importanza alla chiarezza delle informazioni al consumatore attraverso un'etichettatura chiara, trasparente ed esaustiva per tutti i prodotti a marchio, e collaborando con i clienti per garantire la stessa trasparenza anche per i prodotti private label. Nel rispetto delle normative vigenti, le confezioni dei prodotti del Gruppo includono informazioni sulla tracciabilità, l'origine delle materie prime, i valori nutrizionali e gli ingredienti, con particolare attenzione agli allergeni normati. L'attenzione alla chiarezza delle etichette è di fondamentale importanza per il Gruppo, che da sempre è impegnato nel garantire la massima trasparenza ai consumatori.

Tutte le grafiche e i contenuti delle etichette vengono verificate e approvate dagli uffici competenti delle due aziende del Gruppo, mentre in fase di confezionamento viene verificata per ogni lotto la coerenza dell'etichetta rispetto al prodotto. Nel 2023 si sono verificati alcuni casi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti⁴³: due episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un richiamo⁴⁴ senza conseguenze sul consumatore⁴⁵, tre episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un avviso e un episo-

⁴² In appendice del presente capitolo è disponibile il dettaglio di tutte le certificazioni di prodotto e processo in possesso del Gruppo con riferimento ai diversi stabilimenti.

⁴³ I casi di non conformità sono rendicontati con riferimento al GRI 417-2 e non al GRI 416-2 perché relativi ad etichettatura, come previsto dallo Standard GRI al punto 2.1.2 del GRI 416-2.

⁴⁴ Il richiamo degli alimenti è un processo fondamentale per garantire la sicurezza e la tutela dei consumatori. È attivata da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) – secondo una specifica procedura organizzativa - quando un prodotto alimentare viene considerato non conforme ai requisiti di sicurezza stabiliti dalla normativa. Si attiva quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello adeguato di tutela della salute e coinvolge autorità, mezzi di comunicazione a mezzo stampa, social media, radio e TV, comunicazioni nei punti vendita per informare i consumatori e richiamare il prodotto.

dio di non conformità con i codici di autoregolamentazione. Nel triennio considerato, il Gruppo non ha registrato casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni di marketing, tra cui pubblicità, promozione e sponsorizzazioni.

I CONTROLLI INTERNI ED ESTERNI SU MATERIE PRIME E PRODUZIONE

	Controlli sui fornitori	Controlli interni (autocontrollo)	Controlli DOP-IGP	Altri controlli esterni (ispezioni in stabilimento e audit)
Caseifici GranTerre	11	192.543	870	61
Salumifici GranTerre	36	76.000	553	732

Sistema qualità e sicurezza alimentare di Caseifici GranTerre

Caseifici GranTerre pianifica annualmente attività di audit presso i caseifici conferenti (11 nel 2023). La qualità delle forme ricevute è principalmente certificata dai Consorzi delle DOP, che attestano le proprietà organolettiche e le caratteristiche tipiche dei prodotti di origine protetta. Inoltre, vengono condotte verifiche sulle operazioni di carico e scarico delle forme per garantire l'integrità dell'aspetto merceologico. Ulteriori analisi sono effettuate sulle proprietà organolettiche per valutare l'idoneità del prodotto alla lavorazione, insieme a controlli durante le fasi di lavorazione e semi-lavorazione delle forme. Tutti i controlli sono sintetizzati in un codice a barre apposto sul prodotto, che include anche le condizioni igienico-sanitarie del mezzo di trasporto utilizzato per il conferimento delle forme.

oltre 1000 controlli ufficiali nel 2023

- 870 controlli nel progetto sorveglianza DOP⁴⁶ tra audit e prelievi di sorveglianza durante le produzioni
- 19 controlli ufficiali presso gli stabilimenti⁴⁷
- 42 ispezioni relative ad audit da parte di clienti o per certificazioni
- 72 prelievi ufficiali sul mercato

Sistema qualità e sicurezza alimentare di Salumifici GranTerre

Salumifici GranTerre svolge numerose analisi sulle materie prime e semilavorati, ambienti di produzione, imballaggi, e prodotto finito. Per lo svolgimento dei controlli l'azienda si avvale anche di un laboratorio interno accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025-2017⁴⁸ presso la sede di Modena.

L'azienda è dotata di sale di affettamento di ultima generazione con accesso limitato e ricircolo forzato di aria superfiltrata in sovra pressione tra cui 12 linee dedicate ai salumi cotti, chiamate "camere bianche", in cui viene ridotta al minimo la contaminazione ambientale. Queste misure creano le condizioni ambientali necessarie per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi confezionati, ottenendo così una maggiore conservabilità.

45 I due casi sono: Mortadella Bologna affettata private label, immessa sul mercato con etichetta senza allergene dichiarato (pistacchio) per la quale è stato fatto un richiamo dai punti vendita; Snack & Vai GranTerre, realizzato in partnership tra Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre, ma commercializzato da Salumifici GranTerre, che riportava un TMC (termine minimo di conservazione) errato, oggetto di richiamo.

46 Il progetto di sorveglianza DOP riguarda le attività di controllo poste in essere dagli enti ufficiali incaricati dal ministero competente sul rispetto dei disciplinari di produzione.

47 Controlli operati in particolare da servizio veterinario, NAS (Carabinieri Nucleo Anti-sofisticazione Sanità), ASL.

48 L'azienda ha ottenuto da parte dell'ente Accredia nel dicembre 2011 l'accreditamento del Laboratorio in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (n° di accreditamento 1231L). Maggiori informazioni sul significato dell'accreditamento sul sito ACCREDIA ([link](#)). L'elenco prove è consultabile al seguente [link](#) alla pagina ACCREDIA.

oltre 1.300 controlli ufficiali nel 2023

- 553 controlli nel progetto sorveglianza DOP-IGP⁴⁹ tra audit e prelievi di sorveglianza durante le produzioni
- 461 controlli ufficiali presso gli stabilimenti⁵⁰
- 271 ispezioni relative a audit da parte di clienti o per certificazioni
- 110 prelievi ufficiali sul mercato

LA POLITICA PER LA QUALITÀ DI CASEIFICI E SALUMIFICI GRANTERRE

Tra la fine del 2023 e l'inizio del 2024 la Politica per la Qualità di Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre è stata aggiornata ed uniformata. La Politica di entrambe le società sottolinea, nelle premesse, come tradizione, innovazione, tecnologia, rispetto per l'ambiente, sostenibilità, sicurezza e professionalità dei propri collaboratori siano i pilastri su cui si fonda lo sviluppo del business, orientato alla soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti e dei consumatori. Partendo da questi presupposti, nella Politica per la qualità di ciascuna azienda si evidenzia l'impegno a:

- rispettare i requisiti di sicurezza alimentare e di tutela alimentare, di legalità e di qualità, nella realizzazione dei propri prodotti;
- garantire, per le proprie produzioni ed attività, standard qualitativi adeguati alle esigenze dei clienti e dei consumatori;

impiegare, in riferimento alla salubrità delle produzioni, personale qualificato e motivato, consapevole del proprio ruolo nella catena delle responsabilità;

- armonizzare il proprio sviluppo con il rispetto per l'ambiente;
- contribuire alla crescita socio-economica del territorio in cui opera;
- prevenire i possibili rischi di natura igienico-sanitaria connessi con le proprie produzioni applicando la metodologia HACCP;
- tutelare la salute dei propri consumatori, anche le fasce più vulnerabili o a rischio, mediante informazioni complete sulle caratteristiche dei prodotti;
- applicare sistemi di gestione per la qualità che mirano a rispondere in modo coerente alle prescrizioni delle norme e degli standard internazionali volontari, scelti dall'azienda come propri riferimenti;
- predisporre documenti specifici nei quali siano stati definiti concretamente gli impegni e gli obiettivi assunti anche in relazione alle esigenze/aspettative dei clienti/consumatori;
- verificare periodicamente tali obiettivi per assicurarne nel tempo l'adeguatezza e l'efficacia;
- perseguire la sostenibilità, come precisa volontà di far crescere il Gruppo coniugando la capacità industriale e il saper fare della tradizione con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica tutelando l'ambiente e le risorse naturali, promuovendo una migliore qualità di vita e di lavoro delle persone, sostenendo le comunità e i territori di riferimento;
- rendere noto a tutti i dipendenti la Politica per la Qualità ed il Codice Etico, perché possano essere conosciuti, compresi e messi in pratica a tutti i livelli dell'organizzazione, determinando in tal senso il vettore principale per la creazione di un Sistema per lo sviluppo della cultura per la sicurezza alimentare (food safety culture) e della cultura per la qualità.

⁴⁹ Il progetto di sorveglianza DOP-IGP riguarda le attività di controllo poste in essere dagli enti ufficiali incaricati dal ministero competente sul rispetto dei disciplinari di produzione.

⁵⁰ Controlli operati in particolare da servizio veterinario, NAS (Carabinieri Nucleo Anti-sofisticazione Sanità), ASL, UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari).

Certificazioni di qualità

Le certificazioni di cui Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre sono in possesso evidenziano la costante attenzione verso le tematiche di qualità e sicurezza. Le certificazioni BRC e IFS sono ottenute per tutti gli stabilimenti produttivi, mentre la base logistica ha la certificazione IFS Logistics e la certificazione per “Prodotto Biologico in transito”. Caseifici GranTerre ha ottenuto la certificazione ISO 22000:2018 in due stabilimenti mentre in tutti i tre stabilimenti è presente la certificazione di prodotto “Biologico”.

Scopri tutte
le certificazioni
di GranTerre



LE CERTIFICAZIONI SULLA SICUREZZA E QUALITÀ DEI PRODOTTI GRANTERRE



BRC

È una delle certificazioni riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), e certifica che i prodotti del brand sono prodotti in accordo con gli standard di qualità e in compliance con dei requisiti minimi.

IFS Food

International Features Standard Food è una delle certificazioni riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), e certifica la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari e dei processi di produzione.

IFS LOGISTICS

IFS Logistics valuta la qualità e la sicurezza delle attività logistiche e comprende trasporto, stoccaggio, distribuzione, carico e scarico, e supporta l'azienda nel soddisfare le crescenti esigenze di trasparenza e tracciabilità.

ISO 22000 Food Safety Management

È uno standard applicato su base volontaria dagli operatori del settore alimentare. Lo standard è basato sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius, ed è allineato con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000.

APPENDICE

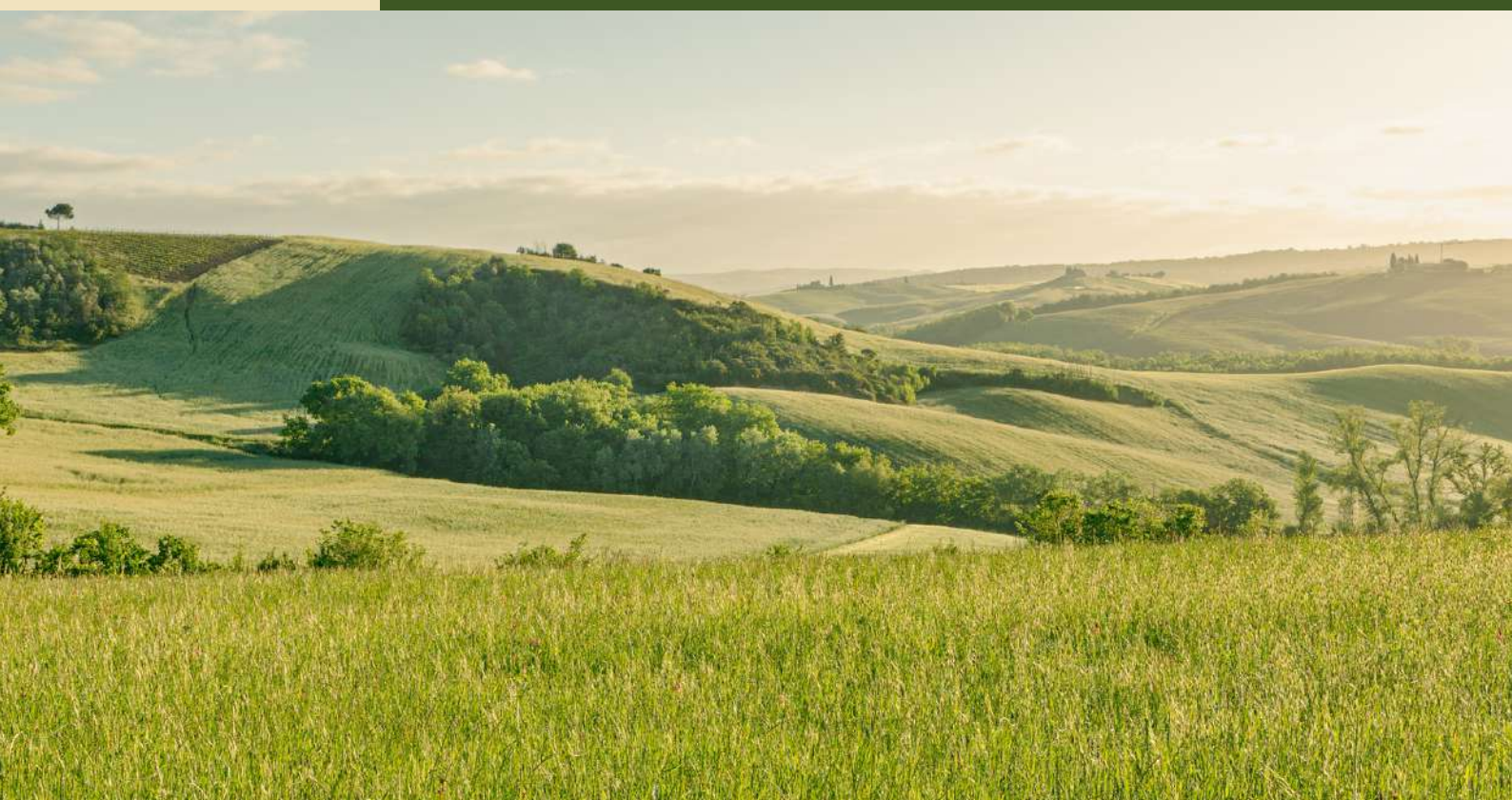
LE CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E SISTEMA POSSEDUTE DA GRANTERRE

		BRC	IFS FOOD	IFS LOG	ISO22000	QS	USDA	FDA	NATO	PRODOTTO BIOLOGICO	ISO45001	ISO14001	ISO 17025
CASEIFICI GRANTERRE	SOMMACAMPAGNA	X	X					X		X	X		
	MODENA ⁵¹	X	X		X			X		X	X	X	
	MONTECAVOLO	X	X		X			X	X	X	X	X	
SALUMIFICI GRANTERRE	MODENA	X	X			X			X		X	X	
	SAN CANDIDO	X	X			X	X		X		X	X	
	BAGNORE	X	X			X					X	X	
	NOCETO	X	X			X			X		X	X	
	REGGIO EMILIA	X	X			X			X		X	X	
	CHIUUSA - PUTZEN	X	X			X					X	X	
	LANGHIRANO	X	X				X		X		X	X	
	REGGELLO	X	X			X			X		X	X	
	BRESCELLO	X	X									X	
	CHIUUSA - LEITACH	X	X			X			X		X	X	
	SAN DANIELE	X	X				X				X	X	
	ZOLA PREDOSA	X	X				X				X	X	
	SALA BAGANZA	X	X				X		X		X	X	
	INTERPORTO			X		X					X	X	X
LABORATORIO ANALISI MODENA													X

51 Con riferimento alle certificazioni qualità il sito di Modena di Caseifici GranTerre consta di due stabilimenti con attività diverse (produzione burro e formaggio) nell'ambito della stessa sezione "prodotti a base di latte".

4.

Approvvigionamento responsabile e valorizzazione della filiera



AREE D'IMPEGNO



Promuoviamo l'adozione di **comportamenti responsabili** nelle pratiche di approvvigionamento.

Sosteniamo lo **sviluppo della nostra filiera lattiero-casearia** valorizzando gli aspetti connessi alla sostenibilità.

La filiera lattiero-casearia di Caseifici GranTerre e la catena di fornitura di materie prime food di Salumifici GranTerre sono diverse nella composizione e nella gestione per la loro parte legata alle materie prime food, mentre gli acquisti dei materiali sussidiari e dei servizi sono gestiti centralmente a livello di Gruppo.

Dai fornitori di materie prime food vengono acquistate materie prime e semilavorati per la produzione, mentre i fornitori di sussidiari e servizi forniscono materiali e servizi ausiliari allo svolgimento delle attività di business quali, ad esempio, materiali per il packaging, servizi logistici, tecnologia, attrezzature professionali e tecniche. Il parco fornitori è molto articolato e complesso, caratterizzato, al tempo stesso, da relazioni forti e strutturate con fornitori storici e nuove collaborazioni orientate all'innovazione di prodotto e processo: per GranTerre è fondamentale costruire e mantenere una rete di fornitori specializzati attraverso cui avere accesso a materie prime di qualità e a servizi adeguati alle articolate necessità produttive e organizzative.

Nel Piano di Sostenibilità GranTerre la promozione della sostenibilità nella catena di fornitura e lungo la filiera lattiero-casearia trova spazio in un pilastro dedicato. GranTerre sta portando avanti due progetti specifici per la filiera lattiero casearia da un lato e per la catena di fornitura dall'altro, ma in entrambi i casi l'obiettivo è quello di promuovere una sempre maggiore trasparenza e la convergenza verso obiettivi comuni di sostenibilità che possano portare a benefici a tutti i livelli lungo la filiera agroalimentare.

Con la filiera lattiero-casearia è stato attivato un tavolo di lavoro partecipato direttamente dai Soci, con l'obiettivo di definire una serie di obiettivi comuni sul fronte ambientale e sociale. Il progetto che riguarda la catena di fornitura si è invece sviluppato attraverso un primo esercizio di misurazione della sostenibilità nella catena di fornitura GranTerre grazie alla somministrazione di un questionario ESG ad un campione di fornitori strategici.

Nel corso del 2024 i due progetti saranno ulteriormente sviluppati per raggiungere gli obiettivi definiti dal Piano, tenendo conto anche degli sviluppi normativi che potranno avere un impatto sul percorso, in particolare la Corporate Sustainability Reporting Directive e la Corporate Sustainability Due Diligence Directive.





4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura

Nel Codice Etico GranTerre descrive come obiettivo prioritario la collaborazione con fornitori qualificati per il miglioramento continuo nello sviluppo e nella garanzia di qualità dei prodotti. A tutti i fornitori è richiesto – oltre a specifici standard di qualità e sicurezza alimentare - il rispetto dell'eticità, della correttezza commerciale e della legalità.

La selezione dei fornitori avviene sulla base di valutazioni sulla professionalità, onorabilità, competitività, qualità, correttezza, reputazione, sulle competenze e sul prezzo, eseguite dalle funzioni aziendali di ciascuna Società del Gruppo. I processi di acquisto sono fondati su comportamenti precontrattuali e contrattuali di reciproca lealtà, trasparenza e collaborazione e sono improntati alla ricerca del massimo valore per il Gruppo e i suoi clienti e alla concessione delle pari opportunità per ogni fornitore. Con questo obiettivo GranTerre ha provveduto, nel 2023, a diffondere il Codice Etico verso tutti i suoi fornitori e ad inserire nei contratti di acquisto clausole finalizzate a prevenire la commissione, anche tentata, dei comportamenti sanzionati dal disposto del D.Lgs n. 231/2001.

Allo stato attuale non sono in essere processi di selezione o valutazione dei fornitori basati su criteri ambientali e sociali GranTerre ma - come specificato nel Codice Etico - nel caso in cui il fornitore, durante lo svolgimento delle proprie attività, adotti comportamenti non in linea con i principi generali del Codice Etico, il Gruppo è legittimato a prendere opportuni provvedimenti fino a precludere eventuali altre occasioni di collaborazione. I fornitori del Gruppo devono inoltre assicurare ai propri dipendenti, nel rispetto del Codice Etico GranTerre, condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle convenzioni internazionali e delle leggi vigenti. In particolare, il Codice Etico specifica che:

- è assolutamente vietato e considerato inaccettabile l'utilizzo del lavoro minorile e l'età dei lavoratori addetti alla produzione non può essere inferiore all'età minima legale ammessa in ciascun Paese;
- lo sfruttamento del lavoro, l'utilizzo di lavoro forzato, di abusi fisici o psichici o di punizioni corporali sono considerati assolutamente inaccettabili e comporteranno l'interruzione immediata di ogni e qualsivoglia rapporto tra il fornitore e il Gruppo;
- la retribuzione e i benefici dei lavoratori utilizzati dai fornitori devono essere conformi alle normative locali, alle leggi e allineati a quanto previsto dalle convenzioni internazionali in materia;
- i fornitori devono garantire che ogni forma di produzione sia effettuata mediante processi di lavorazione che tutelino la salute dei lavoratori in modo appropriato e adeguato ai processi produttivi realizzati.

Nel suo percorso di integrazione strategica della sostenibilità, GranTerre si pone l'obiettivo di focalizzare sempre di più le proprie scelte di acquisto verso fornitori responsabili con i quali poter sviluppare programmi di miglioramento in ottica ambientale e sociale. Il punto di partenza è stato, nel 2023, l'implementazione di un percorso di qualifica di un campione di fornitori strategici secondo criteri ESG che ha fornito alcune evidenze utili a definire, nel 2024, gli step successivi.

Per garantire il rispetto degli standard di qualità richiesti viene svolta periodica attività di monitoraggio delle prestazioni e del mantenimento dei requisiti di qualificazione: nel 2023 sono stati 47 gli audit sul campo a fornitori svolti dagli uffici qualità delle aziende del Gruppo per la verifica dei requisiti dichiarati (36 da Salumifici GranTerre, 11 da Caseifici GranTerre, che ha un numero molto più limitato di fornitori esterni alla filiera).

Considerando gli acquisti complessivi effettuati dalle società del Gruppo nel 2023, in Italia e nel resto del mondo, emerge come l'85% della spesa sia stata destinata a fornitori locali⁵². A livello di area geografica, per l'Italia l'ammontare è stato pari all'85%, mentre per le società estere del Gruppo il valore del procurato locale si attesta al 99% della spesa totale verso i fornitori⁵³. Tali valori risultano sostanzialmente in linea rispetto al 2022 (86%⁵⁴).

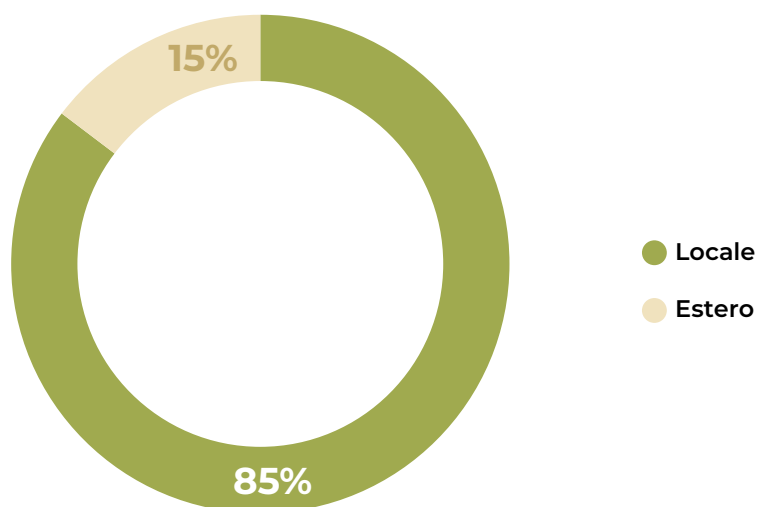
Con riferimento alla fornitura di materia prima per le produzioni di Salumifici GranTerre, nel 2023 gli acquisti sono stati per il 22% di carne nazionale, per il 78% di origine UE e lo 0,1% extra UE, in linea con l'anno precedente.

⁵² Il fornitore è considerato locale quando ha sede fiscale nello stesso Paese dell'azienda che compie l'acquisto. Per Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre sono quindi considerati fornitori locali quelli aventi partita iva italiana.

⁵³ Il dato delle sedi estere non influisce in maniera significativa sulla percentuale complessiva a causa dei minori volumi commerciali.

⁵⁴ Il dato relativo al 2022 è stato rielaborato a causa di un errore di calcolo nella versione pubblicata nel Report di Sostenibilità 2022 (restatement).

PROPORZIONE DI SPESA VS FORNITORI LOCALI/ ESTERI (%), 2023



SPESA VS FORNITORI (€/000)⁵⁵ GRI 204-1

Spesa sui fornitori (€/000)	2021			2022			2023		
	Locale	Estero	Totale	Locale	Estero	Totale	Locale	Estero	Totale
Totale spesa fornitori effettuate dalle sedi di:									
Italia	715.068	97.631	812.699	828.917	132.934	961.852	891.882	153.914	1.045.795
Sedi estere (Francia, Germania, Austria)	2.200	19	2.219	2.451	17	2.467	2.717	33	2.750
Totale	717.268	97.650	814.918	831.368	132.951	964.319	894.599	153.946	1.048.545

⁵⁵ Il dato relativo all'anno 2022 è stato rielaborato a causa di un errore di calcolo nella versione pubblicata nel Report di Sostenibilità 2022 (restatement).

IL PROGETTO DI QUALIFICA ESG DI UN CAMPIONE DI FORNITORI STRATEGICI

Tra giugno e novembre 2023 è stata realizzata la prima analisi ESG sulla catena di fornitura di GranTerre, coinvolgendo un campione di 100 fornitori strategici.

La selezione dei fornitori è stata fatta partendo dalla valutazione del rischio potenziale dal punto di vista finanziario, reputazionale o di sostenibilità delle macro-categorie di fornitura in cui sono stati catalogati tutti i fornitori di Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre attivi al 31 dicembre 2022. Sulla base di questa prima analisi sono stati definiti i pesi di ciascuna categoria di fornitura rispetto alla selezione del campione. Complessivamente sono state selezionate 100 imprese tenendo conto del peso nella macro-categoria in base a fatturato e geografia. Complessivamente, i 100 fornitori selezionati rappresentano circa il 50% della spesa per fornitori 2022.

L'analisi è stata condotta attraverso la piattaforma digitale di un provider specializzato, con un servizio automatizzato di valutazione di sostenibilità attraverso score ESG. Il questionario si compone di 33 domande su: composizione della popolazione aziendale e tematiche di sostenibilità correlate (pari opportunità, welfare, diritti umani, salute e sicurezza), approvvigionamento, prodotti e servizi, impatti ambientali (emissioni, energia, rifiuti, certificazioni ambientali), governance, compliance e trasparenza. Il punteggio è calcolato dall'algoritmo della piattaforma e presentato su una scala a cinque livelli (da molto basso a molto alto) sui tre ambiti ESG (ambientale, sociale e governance) oltre ad un punteggio medio complessivo.

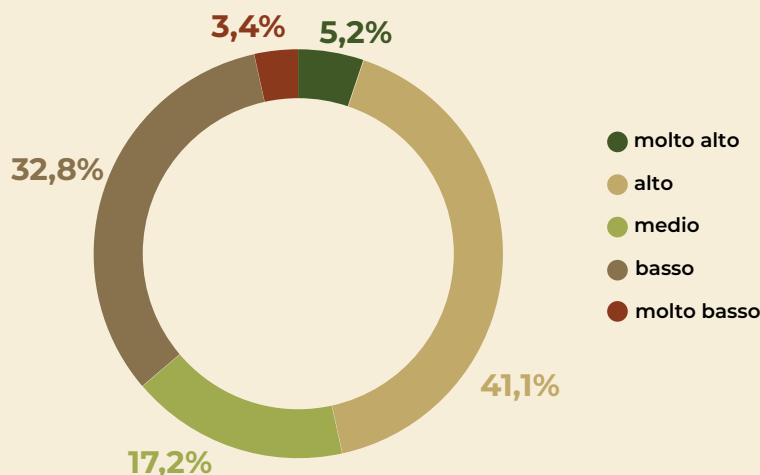
Hanno risposto al questionario 58 fornitori su 100 invitati alla compilazione, che rappresentano circa il 30% del totale spesa per fornitori nel 2022.

Dei rispondenti:

- Il 30% è fornitore di materia prima carne, il 18% è fornitore di packaging, il 18% opera nei servizi logistici, il 19% appartiene alla categoria servizi e consulenze (compresi pulizie e facchinaggio).
- Il 47% ha punteggio medio "alto+ molto alto", il 37% "basso + molto basso".
- Il 41,4% ha ottenuto punteggio medio "alto" e il 32,8% "basso".
- Con riferimento alle tre sezioni ESG: per la parte social la quota parte maggiore dei fornitori ha un punteggio "alto" (65%), per *environment* la concentrazione maggiore è sul punteggio "basso" (41%) mentre in *governance* i punteggi sono ripartiti uniformemente tra "basso", "medio", "alto" e "molto alto".
- I fornitori packaging, forniture non food e ingredienti e hanno la miglior performance complessiva (alto + molto alto).

Le evidenze emerse saranno tenute in considerazione nello sviluppo del percorso, di cui nel 2024 saranno definiti gli step successivi.

RIPARTIZIONE DEL CAMPIONE DI FORNITORI PER PUNTEGGIO ESG



La conoscenza delle filiere e il presidio delle evoluzioni normative sulle materie prime

Nel corso del 2023 GranTerre ha approfondito la conoscenza delle diverse filiere di benessere animale sviluppate dai fornitori di carne suina a livello nazionale ed europeo, oltre a presidiare le evoluzioni dello scenario normativo – eterogeneo e in divenire - a livello italiano e con riferimento agli altri Paesi da cui proviene la materia prima estera (principalmente Danimarca, Olanda, Spagna).

Con riferimento alle materie prime e alle filiere, nel Codice Etico GranTerre afferma che la sua mission è quella di soddisfare i consumatori con prodotti di qualità, sani e sicuri e provenienti da filiere all'avanguardia nel rispetto dei diritti umani e del benessere animale. In particolare, si specifica come la questione del benessere animale deve essere considerata componente essenziale di un sistema integrato di qualità di produzione degli alimenti di origine animale, sistema che garantisca al consumatore prodotti provenienti da allevamenti non inquinanti per l'ambiente e dove gli animali vengono allevati secondo criteri che ne rispettino le esigenze fondamentali.

Salumifici GranTerre: partnership con Coop all'insegna della filiera del benessere animale

Salumifici GranTerre è uno dei partner di riferimento di Coop, una delle più importanti realtà della GDO italiana, per la gestione di una specifica filiera suina destinata alla produzione di salumi che si caratterizza per l'attenzione particolare al benessere animale e alla biosicurezza degli allevamenti, aspetti fondamentali correlati anche alla riduzione e razionalizzazione nell'uso di antibiotici e al non utilizzo degli stessi dopo la fase di svezzamento dei suini (certificazione DTP 145 rilasciata da CSQA a Coop Italia). Sono per questo definiti specifici disciplinari di allevamento, con standard di benessere animale a volte superiori a quelli previsti dalle normative di riferimento.

GranTerre alla scoperta della filiera suina danese con ASSICA

A Novembre 2023 Salumifici GranTerre ha partecipato ad un viaggio di tre giorni in Danimarca con la delegazione di aziende associate ad ASSICA (Associazione industriale delle carni e dei salumi) alla scoperta della filiera suina danese, insieme ad altri buyer di diverse aziende del settore. La missione è stata organizzata da Assica all'interno di un percorso di supporto alle aziende sviluppato per favorire il miglioramento del profilo di sostenibilità delle imprese del settore. Grazie alla collaborazione con l'Ambasciata di Danimarca in Italia, è stato programmato un tour di visite in un allevamento, un macello e un salumificio, oltre a molti incontri di business alla Danish Pig Academy e alla Danish Export Association. La missione è stata un'occasione importante per conoscere da vicino soluzioni, buone pratiche e processi utili a innovare il settore italiano, anche sotto il profilo della sostenibilità, lungo tutta la filiera.

Per approfondimenti:



Eccellenze del territorio: qualità, sostenibilità e tradizione

CRUDO DI PARMA: FILIERA NAZIONALE E ZERO CONSERVANTI PER IL PROSCIUTTO DOLCE



Il Prosciutto di Parma conta su circa 150 produttori concentrati nella parte est della provincia di Parma, in particolare nella zona di Langhirano, dove anche Salumifici GranTerre produce il Prosciutto Crudo di Parma DOP. Le fasi di allevamento e ingrasso degli animali sono regolate e garantite dal Consorzio di tutela. Per il Prosciutto di Parma viene utilizzato un maiale nato e allevato in 10 regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razza Large White Landrace e Duroc, alimentato con cibi di qualità (granoturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano), di oltre 9 mesi d'età e pesante mediamente 160 Kg. Solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere introdotto nel circuito del Parma. È un prodotto completamente naturale, per la cui produzione non si utilizzano né conservanti, né additivi di alcun genere. La salatura è accompagnata da un breve periodo di riposo in celle frigorifere e seguita dalospargimento di un grasso pregiato, che prende il nome di sugna, ricavata dal maiale. Questo garantisce una lenta asciugatura, che permette di stagionare la coscia per lungo tempo (minimo 12 mesi), aggiungendo poco sale: per questo viene chiamato "prosciutto dolce", per la bassa quantità di sale durante la lavorazione⁵⁶.

IL CRUDO DI SAN DANIELE: TERRITORIO E TRADIZIONE⁵⁷

Dal 1996 il prosciutto di San Daniele è riconosciuto dall'Unione europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Il Prosciutto di San Daniele nasce dalle mani esperte di pochi mastri prosciuttai, e ogni prosciutto è il risultato di una lavorazione artigianale che avviene nel rispetto di una tradizione tramandata da secoli attraverso le famiglie e le generazioni. La materia prima del prosciutto San Daniele DOP è interamente prodotta e lavorata in Italia, in un'area geografica limitata. L'intera filiera produttiva, composta da 3.626 allevamenti e 45 macelli, si trova infatti in dieci regioni del nord e del centro Italia, elencate nel Disciplinare di Produzione, in cui vengono allevati e selezionati i maiali utilizzati per la produzione, tutti provenienti da razze italiane. Ogni coscia è ottenuta da capi scelti di razza pesante Large White, Landrace e Duroc italiana. I tipi genetici previsti sono caratterizzati dal raggiungimento di pesi elevati: il Disciplinare richiede un peso medio di 160 chilogrammi, con un range variabile del 10%. Importante per ottenere un prosciutto di qualità è poi il peso di ogni singola coscia. Dopo una prima scrematura eseguita già nei macelli, sono gli operatori specializzati dei prosciuttifici sandanielesi a selezionare i singoli pezzi da avviare alla produzione. Ogni coscia deve rispettare uno standard di peso minimo di 12,5 kg e non deve superare i 17,5 kg, con un rapporto costante di massa ma-

⁵⁶ Fonte: Consorzio del Prosciutto di Parma, www.prosciuttodiparma.com

⁵⁷ Fonte: Consorzio del Prosciutto di San Daniele, www.prosciuttosandaniele.it

gra e strato di grasso. Quest'ultimo deve soddisfare specifici parametri circa il suo spessore e la sua consistenza. Alle cosce selezionate e avviate alla lavorazione viene aggiunto il secondo ingrediente, il sale marino a secco. Anche in questo caso si tratta di una materia prima italiana, proveniente dall'area centro-meridionale dello Stivale. Dopo essere stata cosparsa di sale, ogni coscia viene lasciata riposare ad una temperatura compresa tra gli 0°C e i 3°C per un numero di giorni corrispondente ai chilogrammi del suo peso. In questa fase, il prosciutto inizia a rilasciare umidità e, quindi, a disidratarsi. Passaggio successivo è la pressatura, che permette al sale di penetrare all'interno della carne e aromatizzare tutto il prosciutto. In conformità con l'ultimo Disciplinare di Produzione emanato, la quantità di sale utilizzata è stata diminuita, così da ridurre anche l'impatto ambientale del ciclo produttivo del San Daniele. Il San Daniele DOP è un prodotto naturale, fatto solo con cosce di suino italiano e sale marino, che funge anche da unico conservante. Privo di additivi e di nitriti/nitrati, è un alimento dall'alto valore nutrizionale e dalla facile digeribilità, motivo per il quale viene consigliato per tutte le età e per ogni tipo di dieta.

Nel 2023 Salumifici GranTerre ha partecipato attivamente al percorso di sostenibilità promosso dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele.

SPECK ALTO ADIGE IGP: UNA STORIA DI TERRITORIO E QUALITÀ'

Salumifici GranTerre oggi è il più grande produttore di speck dell'Alto Adige IGP, con il marchio Senfter, nato in Val Pusteria, a San Candido, dove ancora oggi vengono prodotti speck di altissima qualità con la stessa cura e la stessa dedizione di quasi due secoli fa, seguendo antiche tecniche di lavorazione delle carni e le tradizioni del territorio, secondo un preciso disciplinare. Numerosi fattori concorrono a far diventare lo speck una vera specialità: dall'alimentazione dei suini, alla macellazione e stagionatura della carne. Per lo Speck Alto Adige IGP vengono utilizzate soltanto cosce suine magre, sode e provenienti da allevamenti consoni alla specie. Le cosce vengono selezionate in base a rigorosi criteri di qualità e tagliate secondo metodi tradizionali. Anche le condizioni di trasporto della carne utilizzata come materia prima devono rispettare un rigoroso regolamento. Per la produzione di Speck Alto Adige IGP la lavorazione avviene esclusivamente a partire da cosce suine che sono state macellate in conformità con i controlli previsti: solo così si garantiscono gli elevati standard di qualità della produzione e il sapore specifico dello Speck Alto Adige. Le cosce vengono marchiate con un timbro indelebile che riporta la data d'inizio della produzione, che è il punto di riferimento per successivi controlli e come prova della stagionatura. Inoltre, la marchiatura consente al consumatore finale la tracciabilità del prodotto e assicura che lo Speck Alto Adige IGP sia di alta qualità e che la produzione sia stata controllata severamente. Proprio per garantire la qualità e l'autenticità dello Speck Alto Adige, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige - in cui Salumifici GranTerre siede tra i membri del consiglio direttivo - ha sviluppato in collaborazione con l'Istituto indipendente IFCQ Certificazioni (Istituto Friulano Controllo Qualità), un sistema di controlli che verifica il rispetto di tutti i criteri di qualità in ogni fase della lavorazione dello speck: dalla selezione della carne, fino al prodotto finito.

Nel 2023 Salumifici GranTerre ha partecipato attivamente al percorso per il primo Bilancio di Sostenibilità del Consorzio Speck Alto Adige IGP.

VALORI COOPERATIVI



Auto-aiuto



Responsabilità



Democrazia



Uguaglianza



Trasparenza



Onestà

4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia

GranTerre pone grande enfasi e massima attenzione alla valorizzazione della sua filiera lattiero-casearia, unica nel suo genere, grande patrimonio di qualità al servizio del consumatore ed enorme ricchezza per i territori di origine.

I numeri della filiera di Caseifici GranTerre raccontano la sua importanza nel mondo dei formaggi DOP. Nel 2023 sono state prodotte e conferite a Caseifici GranTerre dai Soci della filiera GranTerre circa 276.000 forme di Grana Padano (5% sul totale della produzione 2023, 48% sulla produzione veneta) e 520.000 forme di Parmigiano Reggiano (13% sul totale della produzione 2023); delle quasi 9,5 milioni di forme di Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP prodotte nel 2023, circa l'8,5% sono prodotte e conferite a Caseifici GranTerre da parte dei Soci della filiera per la trasformazione e la commercializzazione.

Caseifici GranTerre è nata dall'integrazione - nel 2021 - tra Parmareggio e Agriform: importanti realtà di matrice cooperativa leader rispettivamente nel Parmigiano Reggiano DOP e nel Grana Padano DOP in Emilia-Romagna e Veneto.

Nel suo complesso, la filiera cooperativa lattiero-casearia di Caseifici GranTerre, associa alcuni tra i più importanti caseifici emiliani e veneti e circa 1300 aziende agricole che fanno capo ai caseifici Soci di Consorzio Granterre e Agriform. Caseifici GranTerre - attore industriale e commerciale della filiera - stagiona, trasforma e confeziona i formaggi, il burro e il siero nei suoi tre stabilimenti per la successiva commercializzazione nei mercati nazionali ed esteri.

Le filiere cooperative GranTerre del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano hanno specificità differenti, ma sono accomunate dalla stessa visione e missione: valorizzare l'apporto dei Soci e garantire la qualità massima del prodotto, nel rispetto dei territori di origine e delle persone che contribuiscono lungo tutto il processo. Tutti gli attori della filiera, dagli allevamenti agli stabilimenti di trasformazione passando per i caseifici, sono legati da una relazione di fiducia e valorizzazione reciproca. La storia della filiera del Consorzio Granterre, tra i più significativi esempi di filiera cooperativa agricola a livello nazionale, dimostra come la cooperazione possa essere un'opportunità per le aziende agricole non solo per organizzarsi tra loro, ma anche per aumentare collettivamente le loro opportunità e risorse. È inoltre esempio e stimolo per la democrazia, come dimostra la capacità di promuovere la partecipazione, il rispetto delle regole e l'aggregazione dei Soci attorno a

dei valori comuni: il rapporto di filiera è basato sulla collaborazione e sulla crescita sinergica in un processo orientato alla massima valorizzazione dell'apporto dei Soci, che si impegnano a conferire un prodotto di altissima qualità. Nel contesto attuale, in cui il mondo agricolo che è chiamato a confrontarsi con processi di sviluppo, crescita e ammodernamento che richiedono nuove competenze, strumenti, tecnologie e soprattutto una visione di sistema, l'essere parte di una filiera cooperativa è elemento di vantaggio competitivo per i benefici che ne derivano dal punto di vista tanto economico quanto sociale.

“Siamo le terre del fare, quella dei nostri allevatori e produttori, del lavoro operoso rispettoso della terra e delle generazioni di domani.”

Il Manifesto GranTerre

LA FILIERA DEL PARMIGIANO REGGIANO E DEL GRANA PADANO GRANTERRE: QUALITÀ E SICUREZZA GARANTITE DAL PASCOLO ALLO SCAFFALE



PARMIGIANO REGGIANO DOP E GRANA PADANO DOP: UNA FILIERA DI VALORE

Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP rappresentano due tra le più importanti eccellenze del saper fare caseario Made in Italy e sono infatti stati di recente riconosciuti tra i migliori formaggi al Mondo⁸. Entrambi seguono un rigido disciplinare di produzione, che tutela e promuove il territorio di origine del latte e delle bovine da latte, la filiera di produzione dal pascolo al confezionamento, il saper fare caseario.



Il Parmigiano Reggiano nasce dal territorio e dal saper fare dei casari. La produzione del latte, la trasformazione, la stagionatura minima e il confezionamento sono fatte esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po. Il latte del Parmigiano Reggiano è un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine. Inoltre, per fare il Parmigiano Reggiano non si usano additivi: durante il processo produttivo non vi sono interventi esterni (ad esempio aggiunta di additivi enzimatici o di batteri selezionati in laboratorio) per modificare l'attività dei batteri, ed è solo il casaro durante la trasformazione in formaggio - grazie alla tecnica di caseificazione - che riesce a valorizzare e a far prevalere i batteri lattici che operano le fermentazioni lattiche positive ed attese per la buona riuscita del formaggio.



Il Grana Padano DOP si produce in un'area che comprende 34 province in cinque Regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino-Alto Adige. La qualità si ottiene investendo costantemente impegno e risorse nella ricerca e nell'applicazione di azioni che rispettino le norme vigenti in materia, e che valorizzino ogni aspetto delle fasi produttive, dal campo, dalla stalla al caseificio, fino alla stagionatura ed a confezionamento, seguendo una storia iniziata 1000 anni fa con la prima ricetta. Il foraggio destinato agli animali, ai sensi del disciplinare di produzione, deve provenire per il 75% della loro sostanza secca dalla zona di produzione del Grana Padano DOP, quindi in aree del Nord Italia dove, come per tutto il territorio nazionale, sono noti i divieti alle colture OGM, come il mais e la soia.

LA FILIERA
LATTIERO-CASEARIA
DI GRANTERRE

1269 allevatori
e aziende agricole

36 Caseifici di **18** Soci

5 Formaggi DOP

3 Stabilimenti di stagionatura
e confezionamento



58 Nella classifica dei 50 migliori formaggi al Mondo "100 best cheeses in the world" 2023-2024 pubblicata da Taste Atlas a Dicembre 2023, il Parmigiano Reggiano è al primo posto, il Grana Padano all'undicesimo. Fonte: www.tasteatlas.com/best/cheeses

PIAVE, ASIAGO E MONTASIO: TERRITORIO E QUALITÀ NEI FORMAGGI VENETI DOP

PIAVE DOP

Il Piave DOP è un formaggio duro, a pasta cotta, che si contraddistingue per il suo sapore dolce ed intenso, dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini. È prodotto in provincia di Belluno solo con latte fresco bellunese, sale e caglio: materie prime di qualità superiore per un formaggio ricco di calcio e naturalmente privo di glutine. Il Piave, le cui prime produzioni risalgono agli anni '60, ha ottenuto il riconoscimento DOP dal 2010. Il latte utilizzato viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione con modalità di allevamento che seguono i criteri tradizionali.



ASIAGO DOP

L'Asiago DOP si produce in una zona geografica delimitata: a Vicenza, a Trento e in una parte della provincia di Padova e di Treviso. Per ogni tipologia di Asiago DOP viene scelto il miglior latte fresco della zona di origine, lavorato a poche ore dalla raccolta con la sola aggiunta di caglio e sale. L'Asiago DOP è l'unica denominazione di origine con due tipologie di prodotto che hanno differenti lavorazioni: Asiago DOP Fresco, prodotto con latte intero, dal sapore dolce e delicato e Asiago DOP Stagionato, con latte parzialmente scremato, dal sapore più deciso.



MONTASIO DOP

Il Montasio DOP è un formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. A seconda del periodo di stagionatura si distingue in quattro tipologie: Fresco, Mezzano, Stagionato e Stravecchio. La zona di produzione del Montasio DOP comprende l'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia, nella regione Veneto. Il Montasio DOP ha un alto valore nutritivo e una composizione equilibrata di acqua, lipidi e proteine, e già a 60 giorni è naturalmente privo di lattosio, grazie al suo tipico metodo di lavorazione.



I NUMERI DELLA FILIERA



DEL PARMIGIANO REGGIANO

I Soci cooperatori del Consorzio Granterre, che al 31 dicembre 2023 hanno conferito prodotti alla cooperativa, sono 28, di cui 13 conferenti formaggio, panne e siero, 14 conferenti solo panne e 1 conferente panne e siero. Vi sono inoltre altri 5 Soci cooperatori che nel 2023 non hanno conferito, per cui in totale i Soci cooperatori sono 33. A questi si aggiungono 2 Soci sovventori.

Nel 2023 sono state conferite dai 13 Soci 520.000 forme di Parmigiano Reggiano, pari a circa il 13% della produzione totale del Consorzio Parmigiano Reggiano, prodotte nei 26 caseifici afferenti ai Soci collocati nei territori delle province di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Mantova. In particolare, 19 sono situati in pianura e 7 si trovano in montagna, e tra questi: tre producono Parmigiano Reggiano da Agricoltura Biologica, uno produce Parmigiano Reggiano NOP (National Organic Program), uno produce Parmigiano Reggiano "no OGM" che attesta l'assenza o una ridotta quantità di materie prime geneticamente modificate e Halal, uno produce Parmigiano Reggiano marchiato dal Consorzio "Vacche Rosse".

La base sociale dei principali caseifici Soci del Consorzio Granterre per il 2023 conta 699 Soci, di cui 396 conferenti latte, 59 conferenti foraggio e cereali e 244 sovventori, per un totale di 695 aziende agricole coinvolte.



DEL GRANA PADANO E DEI FORMAGGI DOP VENETI

Grazie al ramo Agriform, Caseifici GranTerre associa nella sua filiera alcuni tra i più importanti caseifici del Nord-Est Italia e della provincia di Piacenza e 574 aziende agricole. I formaggi conferiti dai 5 Soci sono quattro DOP - Grana Padano, Piave, Asiago, Montasio - prodotti con il latte del territorio di origine, raccolto da allevatori a loro volta Soci dei caseifici.

La filiera del Grana Padano del Gruppo GranTerre, sul mercato con il marchio Agriform, ha conferito circa 276.000 forme nel 2023, pari a circa il 5% del totale della produzione. Al Grana Padano si sommano oltre 31.000 forme di Piave, l'Asiago - tra fresco e stagionato - per oltre 85.316 forme e il Montasio con circa 17.946 forme e altri formaggi non DOP per oltre 14.300 forme.



GRANA PADANO DOP



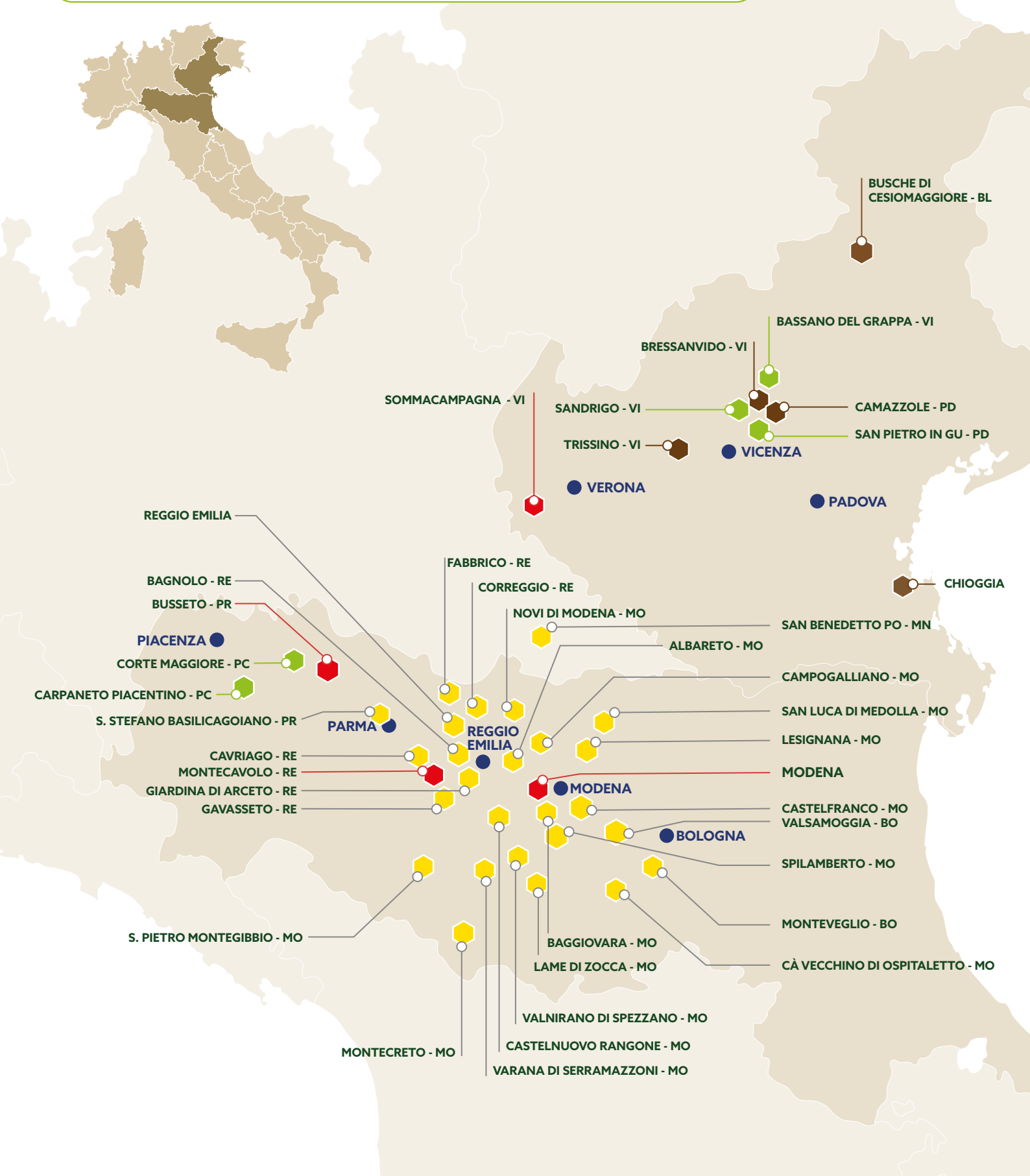
PARMIGIANO REGGIANO DOP



ALTRI FORMAGGI DOP



STABILIMENTI CASEIFICI GRANTERRE



IL VALORE GENERATO DALLA FILIERA DEI FORMAGGI DOP DEL GRUPPO GRANTERRE

MASSIMA VALORIZZAZIONE DEL CONTRIBUTO DEI SOCI

La sostenibilità della filiera passa anche dalla giusta remunerazione del prodotto dei Soci, attraverso meccanismi di definizione del prezzo che garantiscono ai produttori condizioni di maggior favore all'interno di una relazione democratica, solidale, di fiducia e garanzia di affidabilità reciproca, legata anche alla stabilità dei conferimenti nel tempo.



Una cooperativa è un'associazione di donne e di uomini che si uniscono per formare un'impresa in comproprietà e controllata in modo democratico, in cui produrre profitto è solo una parte della storia. Le cooperative mettono le persone prima del profitto. Aiutano anche i loro soci a realizzare le loro aspirazioni condivise, di tipo sociale, culturale ed economico. Una cooperativa è un'impresa sociale che promuove la pace e la democrazia.

FAO – “Le cooperative agricole muovono il mondo”, 2012

Le commissioni di conferimento del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano

Per la determinazione del prezzo di conferimento sono costituite due apposite Commissioni, cui partecipano direttamente rappresentanti dei caseifici soci. Le Commissioni si riuniscono ogni due mesi per determinare, in base all'andamento di mercato delle compravendite avvenute, il prezzo di acconto (Prezzo Base) del formaggio marchiato scelto. Il prezzo individuato deve essere condiviso da tutte le parti rappresentate nella Commissione di conferimento formaggio. La Commissione individua i tempi di riferimento per la pesatura, il ritiro ed il pagamento, per ogni bimestre di produzione. Il prezzo base finale è collegato a meccanismi premiali basati sulla qualità del prodotto conferito. In virtù della relazione cooperativa ai Soci vengono destinati annualmente dividendi e ristorno sui conferimenti, aggiuntivi rispetto ai valori di mercato già liquidati in corso d'anno.

GARANZIA DI QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA E MIGLIORAMENTO CONTINUO

La garanzia di qualità della materia prima è l'impegno alla base della relazione di filiera. Il sistema di controlli e supporto a caseifici ed allevatori organizzato e presidiato da Caseifici GranTerre è orientato ad accompagnare gli attori della filiera verso prestazioni sempre migliori.

Qualità e supporto alla crescita dei Soci lungo la filiera del Parmigiano Reggiano

A seguito della perizia del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e sua presa visione (percentuali, sottocategorie, lotti, ecc.), Caseifici GranTerre e Consorzio Granterre determinano, insieme al caseificio, le modalità ed i tempi di espertizzazione (raggiatura ed organizzazione logistica). Il caseificio provvederà alla separazione del formaggio da sbiancare e da rigare ed eventuali correzioni, eseguirà la pulizia/raschiatura del prodotto, in preparazione della perizia dei tecnici di Consorzio Granterre e Caseifici GranTerre, con l'esclusione del prodotto che non sarà oggetto del conferimento (uso negozio, consegna al Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano o a società collegata, ecc.). I tecnici eseguiranno l'espertizzazione con i raggi X del prodotto (progetto "valutazione raggi"), individuando categorie di sottosculto da penalizzare con percentuali, definite dalla Commissione di Conferimento ogni bimestre, sul valore dello sculto. Inoltre, anche grazie alla collaborazione strutturata con un laboratorio analisi specializzato, Artest, i caseifici vengono supportati nel processo di monitoraggio della qualità e della sicurezza dei processi di produzione: questo tipo di affiancamento permette, soprattutto ai caseifici più piccoli, di usufruire di strumenti di analisi che altrimenti non sarebbero accessibili, ma fondamentali per una lavorazione che aspira alla massima qualità possibile.

Progetto "lavorazione"

Il progetto si basa su una "valutazione di lavorazione" che viene gestita in collaborazione con il laboratorio Artest, il quale si occupa di verificare i parametri di standardizzazione dei caseifici. Si tratta di controllare 46 indicatori, il cui rispetto permette di ottenere i migliori risultati possibili sia nella trasformazione del latte, sia nel prodotto finito, partendo dal conferimento del latte nel caseificio e finendo con la stagionatura, fornendo in questo modo un supporto tecnico ai casari. In questo modo è possibile analizzare tutta la filiera produttiva delle forme di Parmigiano Reggiano ed ottenere l'andamento di ogni caseificio, seguendo la percentuale di Non Conformità rilevate. Un valore basso di percentuale di Non Conformità indica un caseificio che ha lavorato più correttamente, secondo gli standard prefissati, viceversa un valore alto significa che il caseificio si è allontanato dai valori di controllo e dai parametri di riferimento.

Progetto "valutazione raggi"

Il progetto "valutazione raggi" consiste in una tecnica che permette di identificare in modo preciso il contenuto della forma di Parmigiano Reggiano con un metodo del tutto non invasivo. È infatti possibile ottenere una fotografia interna che evidenzia i possibili difetti interni. In particolare, attraverso questa tecnica è possibile prevedere la classificazione qualitativa della forma in diverse categorie. Con questo progetto è quindi possibile monitorare le forme di Parmigiano Reggiano, individuando periodicamente o complessivamente la qualità delle forme, il numero di forme con difetti e il numero di correzioni.

SUPPORTO ALLA CRESCITA E ALLO SVILUPPO DI SOCI E CONFERENTI E DI TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI

La relazione di filiera genera meccanismi positivi di confronto, collaborazione e crescita tra i consorzi, i caseifici e gli allevatori. Vengono messi a disposizione strumenti specifici e occasioni di formazione e accrescimento delle competenze a favore dei caseifici, specie i più piccoli, e - a cascata - delle aziende agricole.

Il percorso con i Soci della filiera verso il Manifesto GranTerre

Nell'ambito del Piano di Sostenibilità GranTerre ha definito, tra gli obiettivi che riguardano la filiera lattiero-casearia, quello di avviare un percorso di confronto ed evoluzione sulla sostenibilità della filiera, con particolare riferimento all'impatto sociale e ambientale. In particolare, è stato dato avvio ad un tavolo permanente di confronto all'interno del quale, nel 2022 è stata fatta una rilevazione preliminare sullo stato dell'arte della sostenibilità della filiera propedeutica a definire ambiti di attenzione e approfondimento prioritari. Nel corso del 2023 si sono poste le basi per percorsi che saranno sviluppati nel medio periodo, con particolare riferimento al tema del monitoraggio di indicatori di sostenibilità e a progettualità specifiche legate ad alcuni temi particolarmente rilevanti come quello delle emissioni.



CONTRIBUTO ALLA TUTELA E ALLO SVILUPPO SOCIO – ECONOMICO DEI TERRITORI

La filiera di Caseifici GranTerre si estende su un'area vasta, che comprende anche territori periferici e montani, in cui la presenza di un caseificio o un'azienda agricola ha un significato importante per il tessuto socio-economico. L'agricoltura praticata in queste aree continua a svolgere un ruolo insostituibile a livello economico, sociale e ambientale: permette di contrastare l'abbandono del territorio, di valorizzare il paesaggio e di conservare il patrimonio di identità e tradizioni locali, genera lavoro buono, integrazione e benessere per le comunità. La filiera cooperativa genera valore per la comunità in particolar modo quando si colloca in territori marginalizzati, perché contribuisce a dare risposta a problemi collettivi: questi elementi permettono infatti di riconoscere in maniera più caratterizzante la "funzione sociale e comunitaria" della cooperativa. Nel caso dei caseifici e delle aziende agricole della filiera lattiero-casearia del Gruppo GranTerre, in molti casi presenti in territori periferici, è evidente il ruolo che negli anni hanno avuto nel costruire un tessuto sociale solido e dinamico, generando ricchezza - non solo economica - e mantenendo vivi territori destinati altrimenti allo spopolamento. Nello specifico, i dati del Consorzio Parmigiano Reggiano mostrano come il Parmigiano Reggiano sia il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna: nel 2021 oltre il 20% della produzione totale della DOP si è concentrata negli oltre 87 caseifici di montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna, con 915 gli allevatori coinvolti, per una produzione annuale di 4,35 milioni di quintali di latte. Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio⁵⁹.

Il presidio del benessere animale nella filiera lattiero-casearia GranTerre

La protezione degli animali da reddito in allevamento ed il loro benessere rappresentano da tempo obiettivi prioritari del legislatore europeo e nazionale. Gli allevatori, compresi quelli inseriti nella filiera del Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, devono rispettare quanto previsto dalle norme cogenti, sono sottoposti regolarmente a controlli da parte degli organi competenti (veterinari del sistema sanitario nazionale) al fine di verificare che vengano osservate le disposizioni vigenti e che sia garantita una continua formazione, assicurando indicazioni adeguate ai fini di un costante miglioramento delle pratiche di allevamento per un maggior benessere animale.

Tutti i caseifici della filiera lattiero-casearia GranTerre hanno partecipato, tra il 2021 e il 2022, ai progetti di valutazione basati sul sistema Classyfarm promossi dai consorzi di tutela Parmigiano Reggiano e Grana Padano⁶⁰ attraverso medici veterinari qualificati e formati per effettuare la valutazione del benessere animale. L'analisi ha previsto il coinvolgimento dei Soci conferenti latte sul cui punteggio è stato calcolato il valore medio risultante come punteggio dei singoli caseifici. Il sistema ClassyFarm definisce delle linee guida che, seppur facoltative, forniscono indicazioni per la valutazione del rischio applicata anche al benessere animale in allevamento. Nello specifico, ClassyFarm è promosso dal Ministero della Salute per il monitoraggio degli allevamenti e la loro caratterizzazione in base al rischio, e le principali aree d'interesse e valutazione sono: benessere animale, biosicurezza dell'allevamento, macello e antimicrobici (consumo e suscettibilità).

⁵⁹ Fonte: Consorzio Parmigiano Reggiano

⁶⁰ Si rimanda al sito internet dei Consorzi per approfondimenti sui progetti specifici.

Biodiversità dei formaggi DOP GranTerre: la tutela delle specie bovine e della ricchezza del territorio

La biodiversità è la varietà della vita che si trova sulla Terra ed è una componente fondamentale nelle produzioni DOP dei formaggi GranTerre, rispetto alla quale le filiere lattiero-casearie hanno un importante ruolo di presidio e tutela. Sono principalmente due gli ambiti di biodiversità rilevanti per la filiera lattiero-casearia: il territorio e i suoi campi, da cui hanno origine i foraggi, e le specie bovine, ognuna delle quali ha delle caratteristiche peculiari che trasmette al formaggio e che nel tempo sono state recuperate o preservate. Nella gamma di formaggio DOP Caseifici GranTerre sono presenti ad esempio il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e Vacche Brune, ma anche i prodotti di montagna, come il Parmigiano Reggiano con la dicitura “Prodotto di Montagna”⁶¹ (in particolare, tra i caseifici della filiera GranTerre del Parmigiano Reggiano, sette sono collocati in area montana) o il Grana Padano Quota 1000 Agriform proveniente da selezionati caseifici della Lessinia posti a circa 1.000 metri di altezza, dove la biodiversità dei pascoli, con 137 specie diverse di erbe e fiori è l'ingrediente segreto per un latte di altissima qualità.

Con riferimento alla biodiversità del territorio, nel caso del Parmigiano reggiano DOP è stato evidenziato come le foraggere abbiano un ruolo nel preservare l'ecosistema, grazie a una pluralità di piante selvatiche che custodiscono 200 specie di insetti e mantengono la presenza di diverse specie di uccelli vari. Uno studio LIPU⁶² (Lega italiana protezione uccelli) ha promosso infatti un confronto tra il territorio del comprensorio del Parmigiano Reggiano ed aree di pianura esterne ad esso da cui è emerso come l'erba medica e i prati stabili polifiti, largamente diffusi nelle zone di produzione di Parmigiano Reggiano, contribuiscano in modo determinante a tutelare specie di uccelli selvatici importanti dal punto di vista conservazionistico e in declino a livello europeo – classificate come Spec (Species of European Conservation Concern) – come Allodola, Pavoncella, Strillozzo e Falco cuculo. Nei prati stabili polifiti del comprensorio del Parmigiano Reggiano, caratterizzati dall'assenza di lavorazioni meccaniche e dal non impiego di fitofarmaci per la produzione, è stata evidenziata la sopravvivenza di un maggior numero di insetti, micro invertebrati in particolare, per metro quadro di terreno. Questa ricchezza è probabilmente uno dei fattori che determinano una maggiore varietà di specie di uccelli, sia in periodo riproduttivo che in periodo di svernamento, nel comprensorio del Parmigiano Reggiano. Le aree esterne al comprensorio risultano in prevalenza caratterizzate da coltivazioni intensive di mais: in tali aree sono state riscontrate 36 specie di uccelli nidificanti contro le 48 censite nelle aree appartenenti al comprensorio del Parmigiano Reggiano, confermando l'importanza dei terreni incolti e degli elementi naturali del paesaggio agricolo per una biodiversità elevata.

⁶¹ La dicitura è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12. I requisiti per ottenere la certificazione sono: 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna, più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna; caseificio e stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna o ad un massimo di 30km dal confine amministrativo della zona di montagna, selezione qualitativa a 20 mesi compiuti con valutazione “al martello” degli esperti del Consorzio, valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica, obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore.

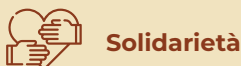
⁶² Fonte: studio Lipu-BirdLife Italia effettuato con il contributo della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Modena, della Provincia di Parma e del Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano: www.lipu.it.

5.

**Impatto positivo sui territori
e sulle comunità**



VALORI COOPERATIVI



Solidarietà



Responsabilità sociale



Cura degli altri

AREE D'IMPEGNO



Diamo supporto e collaboriamo con le comunità locali di riferimento.

Creiamo sviluppo nei territori in cui operiamo, valorizzandoli anche attraverso i prodotti DOP e IGP che produciamo.

Grazie alla sua attività d'impresa e a precise scelte in materia di investimenti e responsabilità sociale, il Gruppo contribuisce attivamente alla creazione di valore per le comunità locali e i territori in cui è presente con i suoi stabilimenti.

Il valore generato dal Gruppo e distribuito agli stakeholder evidenzia l'impatto positivo che l'attività delle imprese di GranTerre è capace di creare per l'economia e il tessuto sociale, direttamente attraverso l'occupazione e le relazioni con i fornitori e indirettamente attraverso il valore distribuito ai Soci, che a loro volta – per le loro attività caratteristiche – lo investono in progetti ad alto impatto economico e sociale e di promozione del movimento cooperativo.

Il Piano di Sostenibilità di GranTerre pone particolare enfasi alle attività di monitoraggio degli impatti generati su territori e comunità. Con la definizione e l'implementazione della Procedura di responsabilità sociale d'impresa (RSI) GranTerre ha messo in campo gli strumenti necessari a mappare in maniera sempre più precisa gli impatti sociali ed economici generati. Nel 2023 grazie alla partnership con Regusto⁶³ sono stati misurati gli impatti sociali e ambientali generati dalle donazioni di prodotto per scopi benefici. Nel corso del 2024 GranTerre lavorerà per rendere ancora più efficaci gli strumenti di monitoraggio e misurazione degli impatti generati, anche con riferimento ai singoli territori.

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO, MIGLIAIA DI EURO - GRI 201-¹⁶⁴

	2021	2022	2023
Valore economico generato	1.327.300	1.511.849	1.598.532
Valore economico distribuito	1.291.670	1.469.220	1.574.239
Costi operativi	1.119.839	1.302.961	1.391.308
Valore distribuito ai dipendenti	116.992	119.866	129.371
Valore distribuito ai finanziatori	10.263	12.061	27.665
Valore distribuito alla Pubblica Amministrazione	8.028	7.681	2.426
Valore distribuibile agli azionisti ⁶⁵	34.313	24.343	21.434
Valore distribuito alla comunità ⁶⁶	2.235	2.308	2.035
Valore economico trattenuto	35.630	42.629	24.293

⁶³ La piattaforma Regusto collega imprese ed enti non-profit per gestire stock di prodotto e utilizza la tecnologia blockchain per garantire digitalizzazione e tracciabilità dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando i positivi impatti sociali e ambientali generati. Per maggiori informazioni <https://regusto.eu/>

⁶⁴ I dati relativi al 2021 e al 2022 sono stati rivisti alla luce di una più corretta metodologia di allocazione di alcune voci di Conto Economico (restatement).

⁶⁵ L'importo indicato rappresenta la riserva di utili riportati a nuovo sottoposta ad approvazione dell'Assemblea, che verrà distribuita agli azionisti con una delibera successiva. Sono inclusi anche i dividendi distribuiti ai soci di minoranza.

⁶⁶ L'importo indicato rappresenta erogazioni liberali, donazioni di prodotto a scopo benefico e sponsorizzazioni con o senza ritorno di immagine

Il valore generato dal Gruppo è stato pari a 1,599 miliardi di euro. Il valore trattenuto nell'impresa è di 24,293 milioni di euro, ed è costituito principalmente da ammortamenti, accantonamenti e rimanenze.

Il valore distribuito ammonta invece a 1,574 miliardi di euro ed è suddiviso tra i seguenti stakeholder:

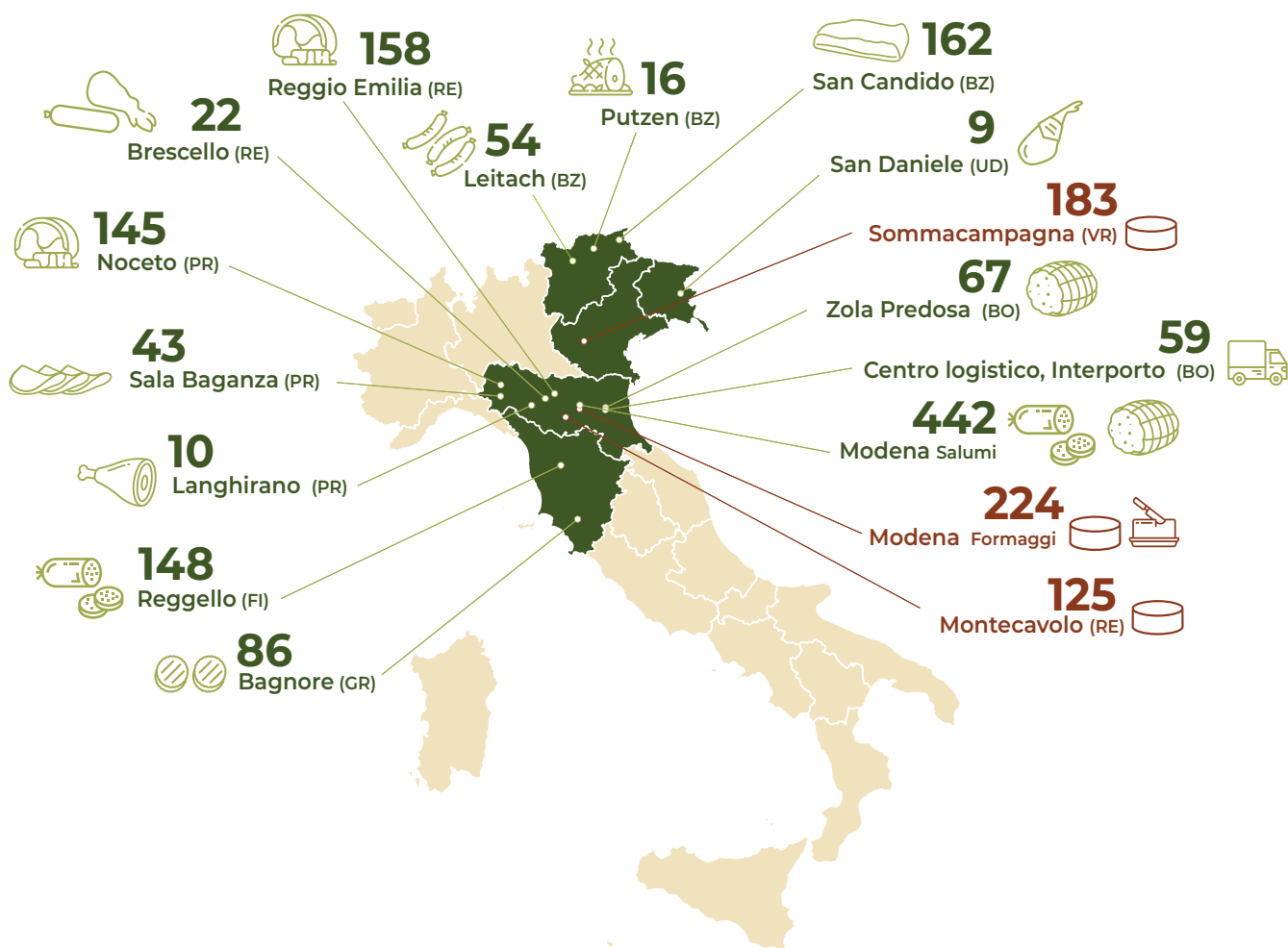
- la quota prevalente, 1,39 miliardi di euro, è rappresentata dai costi operativi sostenuti per l'acquisto di materie prime dalla filiera e dai fornitori, oltre che per i servizi necessari alla produzione e per la gestione complessiva delle attività delle aziende del Gruppo;
- ai dipendenti circa 129 milioni di euro principalmente per salari, stipendi, TFR, oneri sociali;
- circa 2,4 milioni di euro sono stati corrisposti all'erario ed agli altri Enti locali per imposte dirette e indirette;
- 27,7 milioni di euro ai finanziatori, principalmente a titolo di interessi, commissioni e oneri finanziari;
- circa 1,9 milioni di euro in favore della comunità sotto forma di donazioni, liberalità esterne e sponsorizzazioni (con e senza ritorno di immagine).
- 21,4 milioni di euro sotto forma di utile distribuibile agli azionisti, Unibon e Consorzio Granterre, e soci di minoranza (Agriform).



L'IMPATTO SUI TERRITORI ATTRAVERSO OCCUPAZIONE E INVESTIMENTI

Gli stabilimenti di GranTerre generano impatti importanti sui territori e sulle comunità, tanto per l'occupazione generata, quanto per l'indotto legato alle attività e agli investimenti e indirettamente attraverso le imposte corrisposte. In alcuni casi gli stabilimenti GranTerre sono un vero e proprio punto di riferimento per il territorio, specie nel caso di aree dove la produzione industriale è meno presente e l'impatto generato dai posti di lavoro creati e mantenuti è rilevante. Nei 17 stabilimenti GranTerre dà lavoro stabilmente a 1977 persone, oltre a 553 persone tra somministrati e collaboratori, cui vengono distribuiti 129 milioni di euro per salari, stipendi, TFR, oneri sociali. Uno degli obiettivi del Piano di Sostenibilità si riferisce proprio alla misurazione degli impatti sociali ed economici generati sui territori: nel 2023 sono state fatte delle analisi preliminari che saranno sistematizzate nel corso del 2024.

IL NUMERO DI DIPENDENTI NEGLI STABILIMENTI GRANTERRE⁶⁷



⁶⁷ Nella mappa sono considerati solamente i dipendenti delle società italiane del Gruppo, cui si aggiungono 553 lavoratori tra somministrati e i collaboratori.

IL MODELLO COOPERATIVO GRANTERRE: L'IMPATTO ECONOMICO E SOCIALE INDIRETTO GENERATO

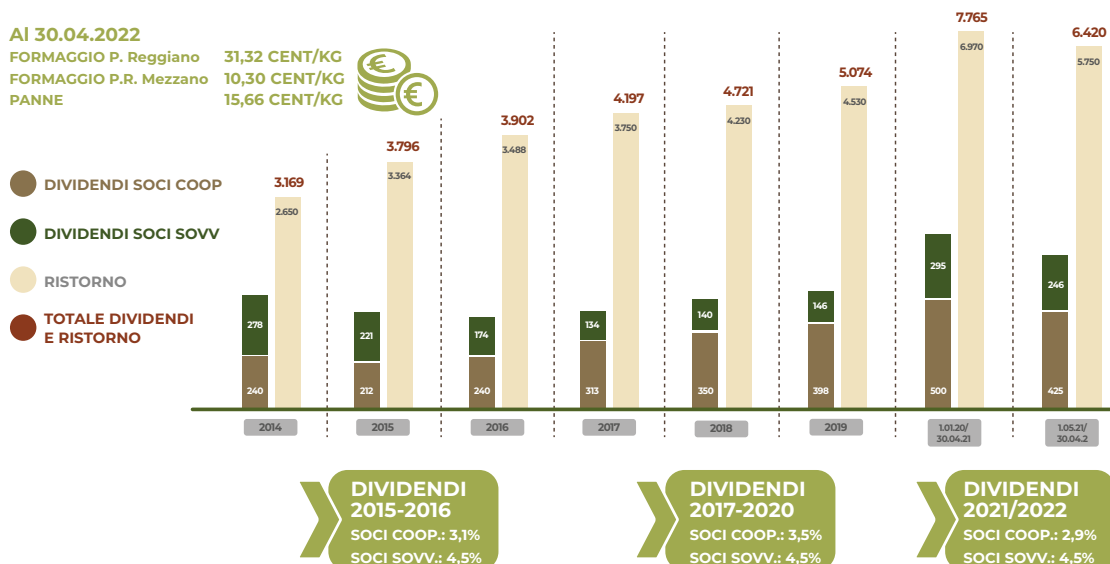
Il riconoscimento e il successo sul mercato di GranTerre premia la scelta di costruire una filiera cooperativa in cima alla quale prevale lo scambio mutualistico. Nel progetto alla base di GranTerre ciascun socio ha infatti il proprio ruolo nel generare valore: Consorzio Granterre valorizza la sua capacità di gestione industriale e il radicamento nel territorio, mentre i soci finanziari di Unibon (Sofinco, Cooperare e Coopfond) attraverso GranTerre valorizzano il loro ruolo di finanza di servizio, ancillare alle strategie industriali delle cooperative, affermando un approccio al private equity cooperativo efficace e sostenibile (tanto nei meccanismi alla base delle scelte di investimento, quanto negli impatti generati).

Per le loro attività caratteristiche e per la natura cooperativa che li accomuna, entrambi i soci che partecipano e controllano GranTerre spa – Consorzio GranTerre e Unibon – reinvestono il valore generato dalla loro partecipazione societaria a beneficio dell'economia e – indirettamente – del tessuto sociale territoriale e nazionale.

In particolare, il Consorzio Granterre, mediante la redistribuzione dei dividendi provenienti da GranTerre, contribuisce in modo positivo all'economia dei caseifici e, in modo indiretto, delle aziende agricole coinvolte nella sua filiera cooperativa. L'analisi dell'andamento nel tempo dei dividendi e dei ristorni ai soci evidenzia una correlazione diretta tra il successo economico ottenuto sul mercato e un aumento costante della distribuzione di valore ai caseifici soci e lungo l'intera filiera.

Nel 2023 ai soci di Consorzio Granterre sono stati riconosciuti 5,75 mln di euro di ristorni (6,97 nell'anno precedente⁶⁸) e 0,67 mln di dividendi (0,79 nel 2022)⁶⁹ relativi all'esercizio chiuso il 30.04.2022, che vanno a sommarsi al prezzo di conferimento definito nell'apposita Commissione⁷⁰.

L'ANDAMENTO DI DIVIDENDI E RISTORNI DEL CONSORZIO GRANTERRE



68 I dati 2021 fanno riferimento ad un periodo di 16 mesi, dal 1° gennaio 2020 al 30 aprile 2021.

69 Alla data di chiusura del presente documento non è ancora disponibile l'aggiornamento relativo all'esercizio 2023.

70 Per approfondimenti si rimanda al Capitolo 4.

Unibon è invece la holding industriale con la quale per oltre un decennio la cooperazione della provincia di Modena, Coopfond e Cooperare hanno gestito la joint venture del gruppo Grandi Salumifici Italiani con la famiglia Senfter, fino alla scelta di acquistare le quote Senfter e dare quindi vita con il Consorzio Granterre, a GranTerre. I soci finanziari di Unibon – Sofinco, Cooperare e Coopfond reinvestono i dividendi provenienti da GranTerre in progetti funzionali all'affermazione, alla crescita e allo sviluppo del movimento cooperativo su tutto il territorio nazionale, secondo rigidi criteri di investimento ispirati dai principi e dai valori cooperativi e di finanza etica.

Granterre, Coopfond e Fondosviluppo⁷¹ per lo sviluppo della filiera agroalimentare italiana

Coopfond (Legacoop) e Fondosviluppo (Confcooperative), i fondi mutualistici delle due centrali cooperative italiane, hanno sottoscritto nel 2023 strumenti finanziari partecipativi per un valore complessivo di 9 milioni di euro, emessi da Consorzio Granterre. L'apporto a monte delle risorse dei fondi mutualistici è funzionale per Consorzio Granterre a sostenere il percorso di sviluppo del progetto GranTerre, di cui ha assunto la guida industriale dal 2019 e successivamente il controllo, con il continuo affinamento di piani industriali tesi a valorizzare i marchi e le filiere GranTerre sui mercati nazionali e soprattutto internazionali, a vantaggio dell'intera filiera cooperativa.



⁷¹ Coopfond e Fondo Sviluppo sono i Fondi Mutualistici per la promozione e lo sviluppo della cooperazione rispettivamente di Legacoop e Confcooperative. I Fondi Mutualistici, introdotti dall'art. 11 della Legge 31 gennaio 1992 n. 59 recante "Nuove norme in materia di società cooperative" sono alimentati con il versamento della quota del 3% degli utili netti annuali da parte delle cooperative e loro consorzi aderenti alle associazioni nazionali. I Fondi raccolgono e reinvestono risorse economiche che provengono dal movimento cooperativo per creare nuove opportunità di lavoro e di impresa e promuovere e sviluppare "nuova cooperazione".

5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità

Le aziende del Gruppo sono attivamente impegnate nel sostenere i territori e le comunità in cui sono radicate. Questo contribuisce a generare valore sociale oltre che economico, riconoscendo la centralità delle relazioni con i contesti locali nel modo di fare impresa di GranTerre.

GranTerre – come ricorda il nome stesso – è frutto di un grande patrimonio di terre, persone ed esperienze, ma anche di qualità, tradizioni e innovazioni.

Nella sua attività il Gruppo è guidato dai principi cooperativi e da un forte impegno verso la responsabilità sociale, che si riflette nelle solide relazioni con le comunità e con il mondo dell'associazionismo locale, oltre che nel supporto ad iniziative sportive e culturali sui territori. GranTerre mira a creare, mantenere e rinsaldare uno forte senso di appartenenza e reciproco riconoscimento con le comunità in cui opera, andando al di là del semplice rapporto economico, con l'obiettivo di generare un valore sociale tangibile.

Donazioni di prodotti, erogazioni liberali e sponsorizzazioni sono gli strumenti più utilizzati per supportare territori e comunità, ma sono importanti anche le occasioni di promozione di prodotti e territori attraverso partnership con Enti locali e Pubblica Amministrazione, organizzazioni non profit e altre aziende dei territori di riferimento.

Tutte le iniziative di supporto ai territori e alle comunità avvengono all'insegna della massima trasparenza, in modo da non compromettere l'integrità e la reputazione delle parti.

Nel 2022 è stata formalizzata una specifica Procedura di Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI), con l'obiettivo di rendere l'attenzione verso territori e comunità ancora più strategica. La Procedura valorizza il contributo di GranTerre attraverso la definizione di un modello di RSI intenzionale a supporto della fase di selezione delle iniziative e dei progetti da sostenere e per il monitoraggio degli impatti raggiunti. Gli ambiti di attenzione su cui si concentrano le attività di RSI sono principalmente salute e ricerca scientifica, sport e giovani, lotta alle disuguaglianze e alla povertà. La Procedura supporta l'obiettivo di perseguire il rispetto delle normative vigenti in materia di donazioni, erogazioni liberali e sponsorizzazioni e la ragionevole prevenzione delle ipotesi di reato previste dal D. Lgs. 231/2001 e dei fenomeni corruttivi.

Nel corso del 2023 la Procedura di RSI è stata concretamente implementata, dopo la fase di test iniziale.

La Procedura di Responsabilità sociale d'impresa (RSI) GranTerre

Nel mese di settembre 2022 il Consiglio di Amministrazione di GranTerre ha approvato la "Procedura di Responsabilità sociale d'impresa" del Gruppo, la cui implementazione è stata avviata nel 2023.

La responsabilità sociale d'impresa (RSI) comprende tutte le attività realizzate dall'impresa per affrontare in maniera attiva problematiche d'impatto sociale ed etico verso tutti gli stakeholder. Per GranTerre la RSI è uno strumento per raggiungere gli obiettivi previsti dal Piano di Sostenibilità con riferimento particolare al pilastro «Impatto positivo su territori e comunità» e si declina principalmente nelle attività di donazione di prodotti, erogazioni liberali, sponsorizzazioni oltre che in possibili progetti speciali sui territori.

La Procedura di RSI descrive i principi di riferimento, lo scopo, l'ambito di applicazione e la tipologia di contributi, i criteri di selezione dei progetti/iniziative, le tipologie di beneficiari, la governance e la modalità operativa di implementazione.

Gli ambiti di attenzione per i progetti di RSI di GranTerre sono collegati alle priorità di sostenibi-

lità definite dal Piano di Sostenibilità, ai valori cooperativi e ai principi espressi nel Codice Etico che guidano l'azienda. Le priorità di sostenibilità sono inoltre inserite all'interno della riflessione sul contributo verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 ONU.

GLI SCOPI E GLI AMBITI DI IMPEGNO DELLA RSI IN GRANTERRE

SCOPI

Mettere in pratica i principi etici di riferimento



Affermare i principi etici del Gruppo afferenti alla sfera sociale, declinandoli in azioni concrete.

Qualificare l'operato del gruppo



Qualificare ulteriormente l'operato dell'azienda e affermarne la reputazione costruita nel tempo, maturata attraverso l'adozione di comportamenti corretti, coerenti e improntati alla reciproca soddisfazione con gli stakeholder, sia sul mercato che sui territori e nelle comunità.

Rafforzare la relazione con gli stakeholder



Valorizzare le relazioni con gli stakeholder esterni, in particolare le comunità e le istituzioni locali, il terzo settore, le future generazioni.

Coinvolgere soci e dipendenti



Coinvolgere i dipendenti e i Soci consorziati valorizzando la loro conoscenza delle comunità e dei territori di riferimento per massimizzare gli impatti prodotti.

AMBITI DI IMPEGNO



Salute, benessere e ricerca scientifica

Supporto a progetti dedicati alla dieta sana ed equilibrata e allo sport, con particolare focus su bambini e giovani, nonché ad organizzazioni e centri di ricerca impegnati in iniziative di ricerca e prevenzione oltre che di sostegno a malati.



Riduzione delle disuguaglianze e lotta contro la povertà

Progetti finalizzati al supporto a categorie fragili dal punto di vista economico e sociale.



Città e comunità sostenibili e inclusive

Progetti finalizzati al supporto alle comunità nei territori di riferimento, e valorizzazione dei territori di origine dei prodotti DOP e IGP del Gruppo.

LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA PROCEDURA RSI

La Procedura di RSI descrive nel merito gli ambiti di attenzione e gli scopi definiti, ma scende nel merito anche di quali sono le categorie di beneficiari, descrive la governance e il processo di qualifica e monitoraggio.



Nel corso del 2023, nell'ambito della procedura sono state accordate donazioni di prodotto per un totale di 5,5 tonnellate di prodotti sui diversi territori di riferimento del Gruppo, verso circa 75 organizzazioni locali. La maggior parte delle donazioni sono relative a manifestazioni sportive, manifestazioni pubbliche con finalità culturali o legate a eventi di sostegno per la ricerca scientifica contro le malattie. Il Comitato RSI ha inoltre deliberato il sostegno a diverse organizzazioni sui territori con sponsorizzazioni ed erogazioni liberali, cui si sommano i contributi economici deliberati per il sostegno ai territori della Romagna e della Toscana colpiti dalle alluvioni.

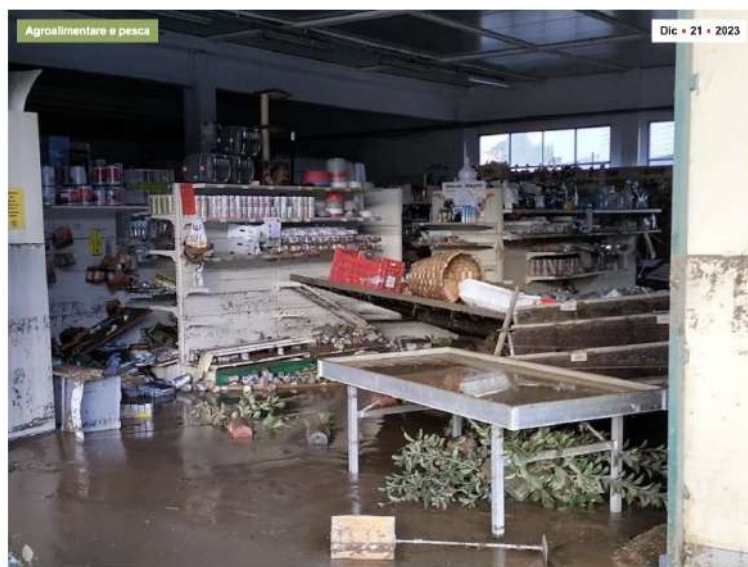
L'impegno di GranTerre per i territori colpiti dalle alluvioni

Nel corso del 2023 l'Emilia-Romagna prima e la Toscana poi sono state colpite da alluvioni catastrofiche che hanno causato danni molto importanti alle persone e alle attività produttive.

GranTerre ha voluto esprimere vicinanza alle popolazioni dando sostegno attraverso diverse iniziative. In occasione dell'alluvione in Romagna, nei primi giorni di emergenza GranTerre ha raccolto, con Legacoop Estense, l'invito del Comune di Modena a donare beni alimentari per le persone ospitate nella struttura per i soggiorni estivi di Pinarella di Cervia messa a disposizione dal Comune per gli sfollati, che accoglieva numerose famiglie. Entrambe le aziende del Gruppo



Alluvione, Montalbano olio & vino ringrazia Granterre



delle Cooperative Italiane – LEGACOOP, AGCI, CONFCOOPERATIVE – e dai sindacati confederali CGIL, CISL, UIL, che prevedeva la possibilità per i dipendenti di donare volontariamente il corrispettivo in denaro di un'ora di lavoro, raddoppiato dall'impresa: il contributo totale è stato di 10.380 euro. Inoltre, le aziende del Gruppo hanno rivolto un'erogazione liberale pari a 40.000 euro a CAB Massari di Conselice, che ha subito ingenti danni alle sue strutture: CAB Massari rappresenta una realtà importante nella provincia di Ravenna, insieme alle altre CAB, che sono oggi complessivamente sette, conducono circa 15.000 ettari di terreno pari al 12-13% della SAU

(superficie agricola autorizzata) provinciale. Le CAB hanno svolto in passato un ruolo primario nella bonifica dei terreni oltre che alla creazione del reddito per numerosi nuclei famigliari e alla conseguente conservazione e lo sviluppo territoriale ed economico della Bassa Romagna.

Leggi la lettera
del Presidente delle
Cooperative Montalbano
olio & vino

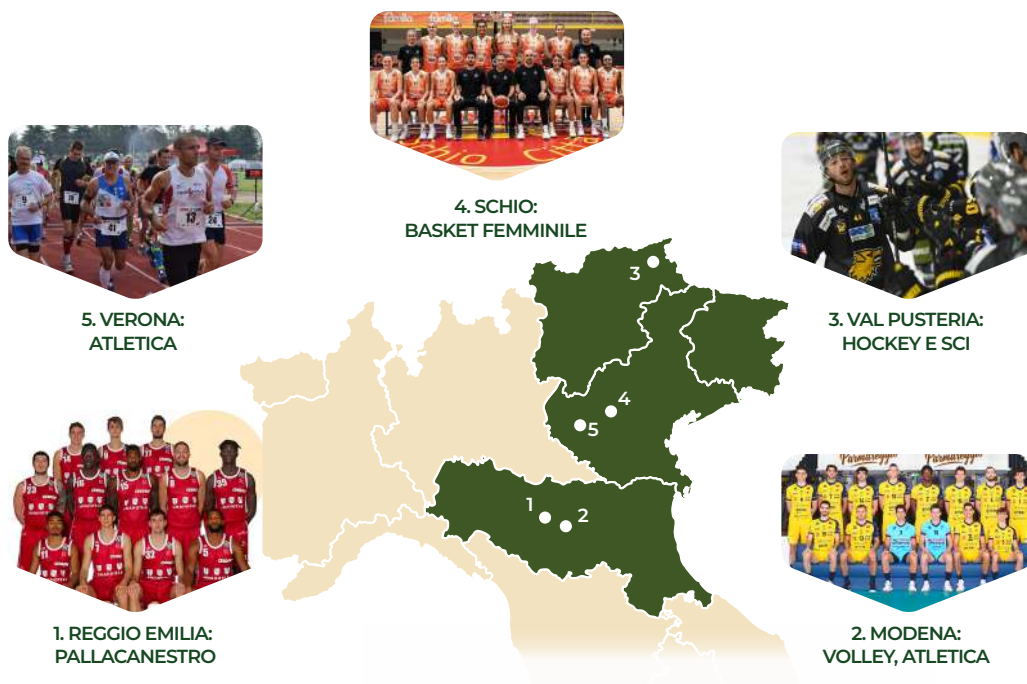


In occasione dell'alluvione che ha colpito la Toscana nel mese di novembre, Granterre ha voluto sostenere un'importante realtà cooperativa, le Cooperative Montalbano olio & vino. La cooperativa ha subito un parziale allagamento della Cantina Sociale e del Frantoio e la distruzione completa del punto vendita di Lamporecchio, adibito alla vendita dei mezzi tecnici agricoli ai propri Soci. Con la donazione di 20.000 euro da parte delle società del Gruppo GranTerre saranno acquistate strumentazioni informatiche e parte degli impianti che inevitabilmente sono stati danneggiati.

IL SOSTEGNO ALLO SPORT SUI TERRITORI

Per GranTerre sostenere lo sport è un modo per affermare l'importanza di uno stile di vita salutare, ma anche l'occasione per valorizzarne l'impatto sociale, soprattutto tra i giovani. Da sempre, con continuità, le aziende del Gruppo sono partner e sponsor di squadre sportive dei territori di riferimento, soprattutto di basket, pallavolo, hockey, sci e atletica leggera.

LE PRINCIPALI SPONSORIZZAZIONI SPORTIVE NEL 2023



Gli sport di squadra

 <p>OFFICIAL PARTNER</p>	<p>MODENA VOLLEY</p> <p>Nel 2023 Caseifici GranTerre, con il brand Parmareggio, ha rinnovato la partnership con Modena Volley, squadra di A1 maschile di Modena: una collaborazione lunga 13 anni nel rispetto dei valori comuni, dello sport e del divertimento.</p>
 <p>PALLACANESTRO REGGIANA</p>	<p>PALLACANESTRO REGGIANA</p> <p>Per il tredicesimo anno consecutivo Caseifici GranTerre, con il brand Parmareggio, ha rinnovato la partnership con Pallacanestro Reggiana, società che rappresenta l'eccellenza in questo sport a livello nazionale e internazionale.</p>
	<p>HOCKEY CLUB VAL PUSTERIA</p> <p>Salumifici GranTerre, con il marchio Senfter, supporta diversi enti e organizzazioni sportive in Alto Adige, tra cui in particolare i Lupi dell'Hockey Club Val Pusteria. Il sostegno è rivolto anche ad altre organizzazioni che promuovono gli sport invernali, tra cui – per citarne alcuni – la Scuola di Sci di Baranci a San Candido, il Centro Agonistico Tre Cime Dolomiti, l'Associazione Turistica di San Candido, la Scuola sci Dolomiti di Sesto e molte altre ancora.</p>

L'atletica sui territori



L'atletica a Modena: la partnership con La Fratellanza 1874

Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre sostengono con le attività della A.S. La Fratellanza 1874, storica realtà del territorio, una delle più importanti società sportive a livello nazionale. Nel 2023, a tre anni dall'ultima edizione, finalmente la città di Modena ha riabbracciato la sua corsa simbolo nel giorno del patrono organizzata proprio da La Fratellanza, giunta alla 49° edizione. Sono stati 537 i partecipanti alla gara agonistica e ben 2.000 quelli che li hanno seguiti per la prova non competitiva. I prodotti GranTerre erano presenti nel pacco gara con L'ABC della merenda e Teneroni La Merenda.



La 21 e la corsa dei papà con l'Atletica Reggio

Confermata la partnership tra Caseifici GranTerre e l'Atletica di Reggio Emilia, importante realtà del nostro territorio. Nel 2023 abbiamo fornito prodotti per il pacco gara della mezza maratona La 21 di Reggio Emilia e L'ABC della merenda per la Corsa dei Papà, che accompagnati dai propri ragazzi, partecipano ogni anno numerosi alla tradizionale corsa cittadina.



La Maratona di Reggio Emilia

Domenica 10 dicembre si è svolta la 27° edizione della Maratona di Reggio Emilia, una tra le 5 maratone in Italia per maggior numero di partecipanti, che ha visto coinvolti circa 3.500 atleti che hanno tagliato il traguardo. GranTerre era presente con uno stand dedicato a Snack&Vai ad alto contenuto proteico nel Centro Maratona pre-gara: presso il nostro stand Parmareggio i partecipanti, registrandosi attraverso un link dedicato, hanno potuto richiedere e ritirare il nostro prodotto pensato per gli sportivi. La domenica, il Topolino Emiliano ha dato il via alla gara per poi attendere gli atleti all'arrivo con il nostro Snack&Vai Minischiacciatine.

Caseifici GranTerre al Meeting del Custoza 2023

Si è svolto il 14 maggio il Meeting del Custoza, tradizionale appuntamento che riunisce nella provincia di Verona podisti e sportivi di ogni età e che ha visto anche nel 2023 il supporto di Caseifici GranTerre in qualità sponsor. Organizzato dal Gruppo Marciatori Agriform, che ha celebrato i cinquant'anni di vita associativa, l'evento comprende due proposte sportive: la Marciarena, protagonista storica della manifestazione e giunta alla sua quarantacinquesima edizione, e I Campioni di Domani, corsa riservata ai più piccoli e giunta alla quindicesima edizione. Il Meeting del Custoza è un'occasione per avvicinare i cittadini al territorio: sport e movimento non come competizione, ma come motivo di promozione sociale e culturale



La Corrimutina di Modena

Il 5 novembre 2023 le strade del centro storico di Modena sono state invase dai quasi 6000 sportivi partecipanti alla Corrimutina. Giunta alla sua 44° edizione, la classica podistica ludico-motoria non competitiva è dedicata allo sport di base e alle scuole: una giornata di festa che promuove stili di vita sani, con un occhio di riguardo rivolto ai giovani e ai bambini, alle scuole, alle associazioni sportive, alla comunità tutta. Corrimutina è una manifestazione non competitiva che non premia i più veloci ma la maggiore capacità di aggregazione: sono stati

premiati infatti le scuole e i gruppi podistici più numerosi. Caseifici GranTerre ha sostenuto gli sportivi partecipanti fornendo L'ABC della merenda nei pacchi gara mentre Salumifici GranTerre ha premiato con gli stinchi chi è arrivato sul podio.

Lo sport a Caselle

Prosegue la sponsorizzazione agli eventi della Polisportiva Caselle. La polisportiva Caselle, costituita nel 1977, ha lo scopo di promuovere, praticare, organizzare attività sportive dilettantistiche e attività ricreative in genere, intese come momento di educazione fisica e di formazione della persona. Tra i numerosi eventi organizzati sul territorio dall'associazione, gli appuntamenti più attesi sono sicuramente la "Medaglia d'Oro Fiera di Sommacampagna" giunta alla 71° edizione e il "Gran Premio San Luigi". Due appuntamenti imperdibili per gli appassionati di bici veronesi che Caseifici supporta omaggiando i vincitori con i prodotti di eccellenza Agriform.

Gruppo Marciatori Agriform: cinquant'anni di sport e promozione del territorio

Gruppo Marciatori Agriform è un'associazione podistica di Sommacampagna, fortemente attiva nel territorio veronese, di cui Caseifici GranTerre sostiene le attività. Nata all'inizio degli anni Settanta come Gruppo Marciatori Arena, nel 1995 l'associazione è stata ufficialmente rinominata "Gruppo Marciatori Agriform Sommacampagna" e simpaticamente soprannominata "Quei del formaiò". Durante i suoi primi cinquant'anni di attività, il Gruppo Marciatori ha organizzato eventi sportivi di grande rilievo – in primis la Marciarena – contribuendo significativamente alla promozione dello sport e alla valorizzazione del territorio veronese. Numerose sono state le marce podistiche, le gare competitive e le iniziative culturali e di solidarietà promosse dall'associazione, che ha sempre puntato sull'inclusione e sulla partecipazione di persone di tutte le età. Il Gruppo Marciatori Agriform ha instaurato nel tempo una solida rete di collaborazioni con enti locali e altre associazioni, consolidando il suo ruolo di punto di riferimento nel territorio veronese. Per celebrare traguardo dei cinquant'anni, lo scorso ottobre il Gruppo Marciatori ha organizzato un pranzo sociale coinvolgendo membri, sostenitori ed esponenti della comunità locale. Sono stati ripercorsi i momenti salienti di mezzo secolo di attività e condivise prospettive e ambizioni per il futuro, confermando l'impegno del Gruppo nel continuare a essere un catalizzatore positivo per la comunità.



Lo sport per i ragazzi

Summer Camp e L'ABC della merenda

Anche nel 2023 GranTerre ha sostenuto con i suoi prodotti i Camp e i Centri Estivi organizzati dalle società sportive con cui collabora: Modena Volley, Pallacanestro Reggiana, La Fratellanza Modena, Atletica Reggio Emilia, Denik Camp.

Junior Conad Cup

Per il 5° anno consecutivo Caseifici GranTerre ha sostenuto con L'ABC della Merenda il Torneo Nazionale Conad Cup, giunto alla sua 12° edizione. La competizione, riservata a 96 squadre di calcio di bambini classe 2013 dell'Emilia-Romagna e della Lombardia per un totale di quasi 2000 bambini, si svolge dal 22 ottobre 2023 al 31 maggio 2024. Parmareggio è protagonista con il logo sulla divisa e sulla felpa che verranno fornite ai piccoli calciatori e con L'ABC della merenda che sarà consegnata alle cerimonie di consegna felpe nei vari punti vendita Conad.



Guarda l'intervista
a Giuliano Carletti
AD GranTerre



GRANTERRE È NUTRITION PARTNER DEL SETTORE GIOVANILE DEL MODENA CALCIO

A dicembre 2023 è stata presentata un'importante partnership tra GranTerre e Modena F.C che vede GranTerre come nutrition partner del settore giovanile e della squadra Arcobaleno della società modenese per la stagione 2023-2024. La partnership prevede non solo l'inserimento e l'utilizzo dell'ABC GranTerre nei momenti di pausa dei ragazzi, pre e post partita, nel lunch box delle trasferte o durante gli eventi organizzati dal Modena F.C., ma anche una collaborazione con il dott. Giorgio Donegani, che realizzerà delle pillole sui temi della nutrizione in generale e della merenda sana all'interno di una dieta equilibrata e completa e dei corretti stili di vita, che saranno diffuse ad atleti e genitori attraverso i canali di Modena F.C. Tutte le attività previste dalla partnership si svolgeranno nel corso del 2024.



PROGETTO SCUOLA-SPORT: RINNOVATA LA PARTNERSHIP CON IL COMUNE DI MODENA

Scuola-Sport è un progetto per le bambine e i bambini delle scuole primarie per lo svolgimento dell'attività motoria con esperti qualificati, sviluppato dal Comune di Modena in collaborazione con l'Ufficio scolastico provinciale, il Coni point Modena, Aics, Csi, Uisp, istituti comprensivi, associazioni sportive, Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, Conad, GranTerre e Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

GranTerre aveva sostenuto già in passato il progetto, che negli anni della pandemia ha subito un forte ridimensionamento. Nel 2023 il progetto è stato rilanciato, e permette alle bambine e ai bambini di Modena delle scuole primarie di svolgere attività motoria all'interno dell'ambiente scolastico con esperti qualificati. Gli insegnanti, insieme agli esperti, progettano ed incentivano l'attività motoria in palestra aiutando i bambini a trovare lo sport più adatto in base ai propri interessi ed attitudini.

Caseifici GranTerre sostiene il progetto con il marchio Parmareggio e L'ABC della merenda. I Topolini Parmareggio sono nuovamente protagonisti sulle pagine dell'opuscolo "Attivo - Il quaderno in movimento" e sul pieghevole "Io gioco corretto", materiali che saranno consegnati nelle scuole, e durante la Festa Scuola Sport, l'importante momento di condivisione e divertimento che ha sempre chiuso il Progetto alla fine dell'anno scolastico. Nel 2023 è stato lanciato anche il sito Scuola Sport, messo a disposizione di docenti e collaboratori scolastici coinvolti nel progetto che, accedendo con propria login, possono fruire di contenuti sulle corrette pratiche sportive e approfondimenti sull'educazione alimentare, da utilizzare nella didattica con gli studenti. A disposizione un contenuto Parmareggio, realizzato dal Dr. Giorgio Donegani, sull'importanza della merenda all'interno di una dieta equilibrata e tutte le indicazioni per seguire uno stile di vita corretto tra impegni scolastici, sportivi e tempo libero.



IL SUPPORTO ALLE PERSONE IN CONDIZIONE DI FRAGILITÀ

GranTerre promuove iniziative e progetti a supporto delle comunità locali e delle persone in difficoltà nei diversi territori di riferimento sia attraverso la collaborazione con diverse associazioni attive su scala nazionale o locale che tramite la donazione di prodotti alimentari per le persone in difficoltà.

LA RETE DI EMPORI SOLIDALI E ORGANIZZAZIONI SUI TERRITORI

Sono attive da diversi anni collaborazioni con organizzazioni non profit che recuperano beni alimentari per supportare persone e famiglie in difficoltà. Nel 2023 GranTerre ha aggiunto nuovi beneficiari alla rete di empori solidali e organizzazioni non profit sui territori, con l'obiettivo di arrivare gradualmente a instaurare relazioni solide e di qualità con tutti i territori di riferimento.

Empori solidali, mense popolari e altre organizzazioni sostenute con donazioni di prodotto



Gli impatti generati dalle donazioni di prodotto: gli indici della piattaforma Regusto

Da tempo le aziende del Gruppo hanno approcciato un percorso per la gestione efficiente della produzione e delle vendite per ridurre al minimo le eccedenze. Il progetto, che ha mostrato nel 2023 le prime evidenze positive, proseguirà ancora in ottica di miglioramento continuo. Nel 2023 a fronte di una positiva diminuzione complessiva dei volumi totali delle eccedenze gestite dalla base logistica (-36%), si è registrata una diminuzione più forte degli smaltimenti (-73%) rispetto alle donazioni verso organizzazioni non profit (-40%)⁷².

Al fine di misurare nel dettaglio gli impatti generati dalle donazioni di prodotto a scopo benefico, GranTerre ha utilizzato la piattaforma Regusto⁷³. Nello specifico, la piattaforma è stata utilizzata per misurare gli impatti sociali, ambientali ed economici delle donazioni di prodotto gestite direttamente dalla base logistica verso le organizzazioni non profit accreditate come beneficiarie⁷⁴. Le donazioni a scopo benefico mappate nella piattaforma Regusto sono pari allo 0,11% sul totale della produzione 2023.



REGUSTO

GLI IMPATTI SOCIALI, AMBIENTALI ED ECONOMICI DELLE DONAZIONI DI PRODOTTO VERSO ONLUS: GLI INDICI REGUSTO⁷⁵

CATEGORIE DI PRODOTTO DONATE

IMPATTO SOCIALE



225.647 Kg

Totale prodotti donati nell'anno 2023



451.294

Pasti equivalenti distribuiti

IMPATTO AMBIENTALE



1.299.587 Kg

CO₂ evitata



654.376 M²

Suolo risparmiato



428.729 M³

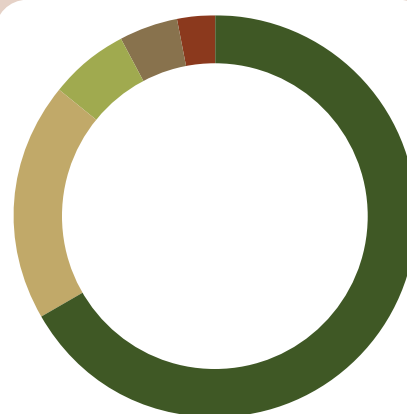
Metri cubi acqua risparmiata

IMPATTO ECONOMICO



1.408.926 €

Valore donazioni



- salumi
- wurstel e precotti
- secondi piatti pronti
- merende e snack
- formaggi

⁷² Ai fini dell'analisi sono tenute in considerazione solo le eccedenze gestite dalla base logistica attraverso: donazioni verso onlus, smaltimenti in discarica, vendite agevolate verso clienti.

⁷³ La piattaforma Regusto collega imprese ed enti non-profit per gestire stock di prodotto e utilizza la tecnologia blockchain per garantire digitalizzazione e tracciabilità dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando i positivi impatti sociali e ambientali generati. Per maggiori informazioni <https://regusto.eu/>

⁷⁴ Sono escluse dall'analisi le donazioni di prodotto gestite dallo spaccio aziendale e dagli stabilimenti, che rappresentano una quota parte marginale delle donazioni di prodotto. Le donazioni sono state gestite direttamente da GranTerre e sono state caricate ex post sulla piattaforma Regusto le informazioni relative alle donazioni effettuate, per il calcolo degli indici.

⁷⁵ Gli indici sono calcolati e generati dalla piattaforma Regusto attraverso specifici algoritmi elaborati insieme all'Università di Perugia secondo standard di riferimento internazionale (es. ISO14040, ISO 14044). Recuperiamo srl Società Benefit è certificata RINA: è inserita nel network dei certification digital partner di RINA, dedicato a chi fornisce soluzioni digitali per incrementare il proprio valore e per integrare nelle proprie soluzioni i servizi di digital assurance RINA.

IL NATALE DI SOLIDARIETÀ GRANTERRE

Il contributo di solidarietà alle organizzazioni non profit sui territori

Ogni anno, in occasione del Natale, GranTerre dona a cinque associazioni dei territori di riferimento un contributo di solidarietà pari a 2.000 euro ciascuna e ne promuove la conoscenza inserendo i loro loghi nei messaggi di auguri agli stakeholder. Nel 2023 oltre alla selezione a cura del Comitato RSI sono state valutate le candidature di organizzazioni proposte direttamente dai dipendenti. Tenendo conto della rappresentatività dei territori e dell'allineamento delle finalità delle organizzazioni ai temi prioritari della Procedura RSI, sono state selezionate le cinque organizzazioni che seguono:

Fidas Verona è nata nel 1997 e si propone di diffondere e promuovere la pratica della donazione anonima, volontaria, gratuita e informata del sangue e dei suoi componenti, quale atto di umana solidarietà. Fidas è impegnata nella chiamata dei donatori di sangue e nella loro organizzazione, oltre che nella sensibilizzazione per una più diffusa cultura della donazione del sangue a garanzia dell'autosufficienza per tutti gli ospedali veronesi.



L'associazione G.a.s.t (Giochiamo Anche Se Triboliamo) di Reggio Emilia nasce per offrire opportunità motorie a persone con disabilità congenita o acquisita, organizza manifestazioni sportive e associative, promuove attività didattiche e di aggiornamento, come strumento di apprendimento e mantenimento di capacità e competenze, conquista di autonomie e benessere fisico e psicologico.



L'Associazione Volontarius è nata a Bolzano nel 1998. Opera attraverso la valorizzazione e la promozione della cultura del volontariato e della cittadinanza attiva. L'Associazione si impegna nel campo della solidarietà a garanzia dei diritti e della dignità della persona che si trova in difficoltà che, per ragioni diverse, si trova ai margini della società. Sostegno che non è solo assistenza, ma sviluppo personale e ricerca di una propria consapevolezza.



L'Associazione I Folletti ODV nasce nel 2013 a Parma, dedica tutte le sue energie per portare un sorriso ed una speranza ai bambini che ogni giorno lottano per la vita nei reparti di Ematologia e Oncologia pediatrica. Svolge attività di clown terapia, organizza eventi particolari in collaborazione con Enti Pubblici, collabora inoltre con diverse case-famiglia, realizza feste e raccolte fondi per bambini in difficoltà estreme quali malattie terminali o malattie rare.



FONDAZIONE ITALIANA GIST ETS è un'organizzazione senza scopo di lucro nata come associazione benefica nel 2006 per iniziativa di un piccolo gruppo di pazienti e familiari con lo scopo di diffondere conoscenza sui TUMORI RARI GIST e sui suoi problemi, di sensibilizzare l'opinione pubblica e migliorare il percorso diagnostico e terapeutico dei pazienti. Scopo della Fondazione è offrire informazioni sui Tumori Stromali Gastrointestinali, promuovere iniziative, incoraggiare la ricerca per la cura di questa malattia.



Natale solidale Parmareggio: dal 2012 al 2023 raccolti e donati oltre 100 mila euro

Dal 2012, Caseifici GranTerre sostiene organizzazioni non profit in occasione della campagna "Natale Solidale" Parmareggio: per ogni valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850g venduta, l'azienda dona 1€ all'associazione partner. In totale, sono stati donati oltre 105 mila euro tra il 2012 e il 2023⁷⁶.



I prodotti GranTerre nel "Paniere delle Eccellenze" ANT Modena

Il Paniere delle Eccellenze ANT è un "contenitore di eccellenze" ideato per promuovere, nel periodo natalizio, i prodotti enogastronomici ed agroalimentari del territorio, mettendo in rete aziende, istituzioni e stakeholder con lo scopo di condividere il valore di "qualità della vita" attraverso la storia, la passione e la cultura per la buona alimentazione e quindi per il bene comune, insieme ad ANT, eccellenza dell'ospedalizzazione domiciliare oncologica nazionale. Le aziende del Gruppo partecipano all'iniziativa sin dal suo lancio, contribuendo con una donazione di prodotti Casa Modena e Parmareggio.

⁷⁶ L'importo consolidato delle donazioni tra il 2012 e il 2022 è pari a 97.336 Euro. Per il 2023 alla data di chiusura del presente documento non sono ancora disponibili i dati a consuntivo, ed è quindi stato considerato il valore del venduto accantonato a bilancio, pari a 7.692 Euro.

IL SUPPORTO AD ORGANIZZAZIONI CHE PROMUOVONO RICERCA SCIENTIFICA E SOSTEGNO ALLE DISABILITÀ

Salute e ricerca scientifica sono particolarmente importanti nelle politiche di RSI di GranTerre. Sono molte le iniziative a supporto di realtà non profit che promuovono ricerca scientifica o progetti di accompagnamento e sostegno alle disabilità e alle malattie croniche, con particolare attenzione ai bambini.

Due chiacchiere e un sorriso ODV: Parmareggio al Free Camping

Nel 2023 Caseifici GranTerre ha rinnovato, per il terzo anno consecutivo, la speciale collaborazione con Due Chiacchiere e un Sorriso ODV, associazione con sede a Riva del Garda che dal 2013 unisce famiglie di persone neuro-diverse per creare momenti di benessere per genitori e figli. A luglio è stata inviata una fornitura di formaggio alla mensa del Happy Hippie Camping, campeggio inclusivo che ha visto coinvolti i ragazzi con disturbi dello spettro autistico, seguiti dall'associazione e i loro coetanei neurotipici.



Dynamo Camp: i prodotti GranTerre ai camp estivi

Sabato 29 luglio 2023, gli amici di "Insieme per Dynamo Camp" hanno organizzato a Negrar, in provincia di Verona, una cena speciale a tema buon gusto e solidarietà intitolata "Felicità in piatto", per raccogliere fondi per i progetti di terapia ricreativa Dynamo Camp. Caseifici GranTerre ha sostenuto l'iniziativa omaggiando i formaggi Agriform e Parmareggio.



Race for the cure: squadra GranTerre alla manifestazione di Bologna

La Race For The Cure, organizzata da Komen Italia, è la più grande manifestazione per la lotta ai tumori del seno in Italia e nel mondo che si svolge sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica in 6 città italiane. Grazie a questa manifestazione è stato possibile negli ultimi 23 anni dare avvio in tutta Italia ad oltre 1000 nuovi progetti di ricerca, prevenzione e sostegno alle donne che vivono l'esperienza di un tumore al seno. GranTerre era presente alla tappa di Bologna con 70 iscritti tra dipendenti, familiari e amici e con i prodotti donati all'organizzazione, utilizzati come omaggio ai partecipanti.



ANT: donati i buoni di un concorso a premi concluso

Oltre alla partecipazione alle iniziative di Natale, GranTerre ha supportato nel 2023 ANT delegazione di Modena anche attraverso la donazione di 2 buoni da 1.000 euro e 3 buoni da 200 euro relativi ad un concorso a premi concluso, il cui regolamento prevedeva che fosse ANT a ricevere eventuali premi non riscossi o non vinti.

AISM: Salumifici GranTerre ha ospitato Gardensia e La Mela di AISM contro la sclerosi multipla

Da diversi anni, grazie ad un dipendente volontario dell'Associazione, lo stabilimento di Modena di Salumifici GranTerre ospita AISM in occasione delle due campagne più importanti: Gardensia e La Mela di AISM. Da questa vicinanza è nata la partnership tra AISM e Parmareggio per il Natale Solidale 2022.

IL SUPPORTO ALLE COMUNITÀ E AI TERRITORI: TRADIZIONI, MEMORIA E CULTURA

Dare un contributo nel rendere città e comunità più sostenibili e inclusive è uno degli ambiti di attenzione della RSI di GranTerre. Perseguendo questo obiettivo, l'azienda ha contribuito con donazioni di prodotti, erogazioni liberali o sponsorizzazioni a molte iniziative promosse da diverse istituzioni o organizzazioni non profit sui territori, orientate alla promozione delle tradizioni territoriali, di attività culturali e di educazione civica

Bologna: Passamano per San Luca

Anche nel 2023 GranTerre ha sostenuto donando mortadelle Alcisa all'iniziativa "Passamano per San Luca", promossa nell'ambito della Festa della Storia dall'Università di Bologna: gli studenti delle scuole di Bologna e provincia, di ogni ordine e grado, rievocano la lunga catena umana che nel 1677 permise di trasportare sul Colle della Guardia i materiali per la costruzione del grande portico e della basilica di San Luca.

Noceto: GranTerre support l'Associazione che organizza la Festa del Nocino e della Torta di Noci

Salumifici GranTerre ha sostenuto l'organizzazione della 39esima del Concorso del Nocino e della Torta di Noci prevista per lo scorso 24 settembre. È la manifestazione ove si identificano maggiormente le tradizioni enogastronomiche del paese di Noceto, organizzata dalla sinergia fra Amministrazione Comunale e la locale associazione di volontariato Noceto 2020, beneficiaria del nostro contributo.

Amiata: That's Amiata e il Festival "Santa Fiora in Musica"

Salumifici GranTerre ha sostenuto con una sponsorizzazione le attività del portale online thatsamiata.com: un portale di informazione e promozione turistica, nato dall'esigenza di raccontare e condividere il "bello" del monte Amiata, in particolare gli eventi, le tradizioni, le eccellenze, la cultura, la storia, le curiosità e le esperienze attraverso gli attori del territorio e non solo. Inoltre, anche nel 2023 Salumifici GranTerre ha sostenuto il Festival Santa Fiora in Musica, l'evento più importante dell'estate santafiorese, un festival di grande richiamo che negli anni si è evoluto abbracciando diversi generi musicali e accontentando un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo.

Reggello: il supporto alla protezione civile

Salumifici GranTerre ha contribuito, con un'erogazione liberale, all'acquisto un modulo antincendi boschivi per il Gruppo Protezione civile della Croce Azzurra di Reggello, presentato alla comunità il 10 Giugno 2023, in occasione trentesimo della fondazione del Gruppo Protezione Civile di Reggello.

Montecavolo di Quattro Castella: il Corteo Matildico

Dal 26 al 28 maggio Caseifici GranTerre ha partecipato alla 57ª edizione del Corteo Storico Matildico, la manifestazione rievocativa di carattere storico, che si svolge ogni anno nel Comune di Quattro Castella, in provincia di Reggio Emilia, dove – nella frazione Montecavolo – ha sede uno degli stabilimenti Caseifici GranTerre. Anche l'edizione 2022 ha visto Parmareggio tra gli sponsor di questa importante iniziativa sul territorio Reggiano: il Corteo Storico Matildico trae il suo nome dalla sfilata finale di oltre 1000 comparse in costume d'epoca, lungo le vie di Quattro Castella. Lo spettacolo consiste nella rievocazione teatrale dell'episodio storico, con la figura di Matilde e quella dell'imperatore Enrico V interpretate comunemente da figure note dello spettacolo, della cultura e dello sport.



SALUMIFICI GRANTERRE HA OSPITATO “SUI PEDALI”: UNA MOSTRA SULLA RESISTENZA FEMMINILE DURANTE L’OCCUPAZIONE NAZISTA

Lo stabilimento di Modena di Salumifici GranTerre ha ospitato dall'8 marzo al 22 aprile 2023 la mostra “Sui Pedali: 8 marzo 1945 l'assalto del salumificio di Paganine”.

Soggetto dell'esposizione è stata la più importante storia di resistenza civile del territorio modenese durante i mesi dell'occupazione nazista, raccontata nel luogo in cui è avvenuta – allora si chiamava Salumificio Frigieri – grazie alle tavole di 18 disegnatori e le parole delle protagoniste, le partigiane Ibes Pioli e Gabriella Rossi. La mostra, realizzata con il contributo di GranTerre, è stata curata da Centro documentazione donna di Modena e Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea in provincia di Modena, con la collaborazione di Legacoop Estense e il patrocinio del Comune di Modena.

L'inaugurazione della mostra si è tenuta nella data simbolica dell'8 marzo, alla presenza del Sindaco di Modena, del Presidente di Legacoop Estense e di rappresentanti dell'azienda e dei curatori e di circa 60 persone tra dipendenti e comunità.

Nel periodo di apertura della mostra sono state organizzate 10 visite guidate gratuite, di cui 4 per la comunità e 6 riservate ai dipendenti GranTerre cui hanno partecipato circa 170 persone, di cui circa 90 dipendenti.

La cerimonia di chiusura si è svolta in un'altra data simbolica, il 22 Aprile, anniversario della Liberazione della città di Modena. Dopo i saluti del Presidente della Regione Emilia-Romagna, GranTerre ha promosso una bicicletтата simbolica sui luoghi della Resistenza modenese partita dallo stabilimento in direzione del centro, realizzata con la collaborazione e partecipazione del Circolo aziendale Salumifici GranTerre e il coinvolgimento di FIAB. Alla bicicletтата hanno partecipato più di venti persone, tra cui tanti colleghi ed ex colleghi in pensione. La prima tappa è stata il Parco della Resistenza, dove abitava Gina Borellini, figura di primo piano dell'antifascismo nazionale per il suo impegno nella resistenza armata. Il percorso è proseguito poi verso la Prefettura, davanti alla quale la mattina dell'11 aprile 1945 si ritrovarono tante donne modenesi per rivendicare la distribuzione di generi alimentari, la liberazione dei partigiani arrestati e la fine dei rastrellamenti.

La mostra è stata donata da GranTerre all'Istituto Storico per la Resistenza, che nei prossimi anni si impegnerà ad allestirla in altri luoghi della città per raccontare ad altre persone l'importante pezzo di storia della resistenza civile modenese rappresentata dall'assalto allo stabilimento di Paganine.

Ascolta Il Podcast
“Sui Pedali”



8 MARZO – 22 APRILE 2023

Sui pedali.

8 Marzo 1945 L'assalto del salumificio di Paganine

Lo Stabilimento Salumifici GranTerre di Modena, Strada Paganine 23, ospita una storia di Resistenza civile raccontata attraverso le tavole di 18 disegnatori e le parole delle protagoniste **Ibes Pioli** (nome di battaglia Rina) e **Gabriella Rossi** (nome di battaglia Carla) responsabili dei Gruppi di difesa della donna (GDD) di Modena.

Mercoledì 8 marzo 2023, ore 10
Inaugurazione con taglio del nastro.
Intervengono:
Milo Pacchioni Presidente di GranTerre
Andrea Benini Consigliere Delegato alla sostenibilità di GranTerre
Gian Carlo Muzzarelli Sindaco di Modena
Vittoria Maestroni Presidente del Centro documentazione donna
Paolo Barbieri Presidente di Legacoop Estense
Elsa Lolli legge Ibes Pioli
A seguire visita guidata con i curatori
Ingresso su prenotazione scrivendo a rsi@granterre.it

Sabato 22 aprile 2023, ore 10
Cerimonia di chiusura della mostra.
Intervengono:
Milo Pacchioni Presidente di GranTerre
Andrea Benini Consigliere Delegato alla sostenibilità di GranTerre
Stefano Bonaccini Presidente della Regione Emilia-Romagna
Daniela Lanzotti Presidente dell'Istituto storico della Resistenza di Modena
Paolo Barbieri Presidente di Legacoop Estense
A seguire visita guidata con i curatori
Bicicletтата verso il centro di Modena con il circolo aziendale*
Ingresso su prenotazione scrivendo a rsi@granterre.it
* La bicicletтата sarà annullata in caso di maltempo

Mostra realizzata con il contributo di **Granterre spa**.
A cura di **Caterina Liotti**, Centro documentazione donna di Modena, **Stella Montanari** e **Stefano Ascarri**, Istituto storico della Resistenza di Modena.

La mostra è visitabile solo in occasione degli eventi previsti e delle visite guidate curate dall'Associazione PopHistory

Per la cittadinanza:
Domenica 19 marzo ore 11.00 (prenotazione entro il 15/03)
Domenica 16 aprile ore 11.00 (prenotazione entro il 12/04)

Per le scuole:
Venerdì 10 marzo ore 11.00 (prenotazione entro il 6/03)
Venerdì 21 aprile ore 10.00 e 11.00 (prenotazione entro il 17/04)

Le visite guidate sono gratuite ma con prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti, scrivendo a info@pophistory.it

Con il Patrocinio del

GranTerre **COMUNE DI MODENA** **ISTITUTOSTORICO MODENA** **Legacoop** **Comune di Modena** **modena city of modena**



5.2 Supporto allo sviluppo dei territori, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti

Un aspetto centrale dell'approccio GranTerre è l'impegno nel valorizzare, promuovere e contribuire allo sviluppo dei territori e delle tradizioni che danno origine alle sue eccellenze gastronomiche. All'origine di questo impegno vi è il forte senso di appartenenza ai territori che hanno visto crescere le aziende del Gruppo e i loro brand nel corso degli anni.

GranTerre ha un forte legame con i suoi territori: Emilia-Romagna, Alto Adige, Toscana, Veneto, Friuli. Le aziende del Gruppo raccontano una storia di collaborazione, di aggregazione, di sinergia che ha portato il Gruppo ad essere uno dei più importanti attori sul mercato italiano, capace però anche di affermarsi all'estero, raccontando la sua storia italiana.

Il Provisino d'Argento allo stabilimento Salumifici GranTerre sul Monte Amiata

Salumifici GranTerre stata premiata con il Provisino d'Argento del Comune di Santa Fiora: un premio che va ogni anno a cittadini, associazioni ed imprese che si sono distinti con il loro operato contribuendo alla crescita e al benessere della comunità di Santa Fiora, a chi ha dato lustro al territorio o ha reso un servizio importante alla comunità attraverso la sua opera nei vari settori, dal lavoro alla cultura, dal sociale al volontariato, dalle arti alle attività scientifiche o sportive.

Allo stabilimento Salumifici GranTerre di Bagnore il premio è stato assegnato per l'attività di impresa che occupa il maggior numero di dipendenti (oltre cento addetti, più alcune decine di indotto) e per l'impegno in ulteriori investimenti tesi a valorizzare i prodotti toscani. La cerimonia si è svolta il 10 agosto, con la partecipazione del sindaco e dei membri della Commissione che ogni anno avanza la rosa di nomi a cui assegnare i Provisini. La data scelta per la cerimonia non è casuale: il 10 agosto 1164, a Pavia, fu redatto l'atto ufficiale attraverso il quale Federico Barbarossa concesse ad Ildebrando VII Novello, conte Aldobrandesco di Santa Fiora, il privilegio di battere una moneta chiamata Provisino Aldobrandesco o di Santa Fiora. Per questo motivo e in ricordo di quell'evento così straordinario, ogni anno, in quello stesso giorno, il Comune di Santa Fiora assegna questa onorificenza cittadina.



Salumifici GranTerre ha assunto il controllo dello stabilimento nel 1997 quando la Società Cooperativa "Amiata Alimentari" (con soci di maggioranza CIAM di Modena e ACM di Reggio Emilia) – che aveva avviato la produzione di cotti e wurstel nel 1983 – è stata incorporata per fusione in Unibon.

La storia dello stabilimento sul Monte Amiata

Lo stabilimento Salumifici GranTerre di Bagnore di Santa Fiora è situato nel cuore della Toscana, in provincia di Grosseto, alle pendici del Monte Amiata. Bagnore è una frazione di Santa Fiora, Comune di circa 2500 abitanti immerso nel verde in un'aerea con un'alta vocazione turistica, ma con poche realtà industriali, tra cui si distingue GranTerre, che occupa più di 100 persone e che negli anni ha fatto importanti investimenti.

La forte sinergia con il territorio si realizza anche nel sostegno a iniziative territoriali che mirano a valorizzare i prodotti DOP e IGP del Gruppo: GranTerre diffonde in Italia e nel Mondo la conoscenza delle eccellenze gastronomiche italiane raccontando la storia delle ricette, il saper fare dei dipendenti e delle dipendenti, le tradizioni locali, riconosciute a livello mondiale. L'importanza di valorizzare e sottolineare l'eccellenza di questi prodotti Made in Italy consente di accrescere il valore del prodotto stesso in quanto ne garantisce l'unicità e la qualità e contribuisce ad affermare il loro valore all'interno della dieta mediterranea.

Mortadella, Please: Alcisa protagonista del Festival Internazionale della Mortadella

Nel 2023 è tornato a Zola Predosa (BO) il Festival Internazionale della Mortadella, Mortadella Please, giunto alla 15ma edizione. GranTerre, con il marchio Alcisa, è main sponsor insieme a Felsineo dell'iniziativa promossa dal Comune di Zola Predosa e dalla Rete Pro Loco Colline tra Modena e Bologna.

Per tre giorni, da Venerdì 29 Settembre a Domenica 1° ottobre 2023, Zola Predosa – in cui ha sede lo stabilimento Alcisa di Salumifici GranTerre - ha celebrato la Mortadella con un programma ricco di buon cibo, ottima musica, intrattenimento per tutta la famiglia e tante esperienze alla scoperta del territorio.

Lo stand Alcisa in Piazza è stato molto apprezzato, e quasi 650 persone hanno visitato lo stabilimento di Zola Predosa potendo scoprire il mondo GranTerre e tante curiosità sul processo di produzione delle mortadelle Alcisa.

Inoltre, in occasione della manifestazione, con il marchio Alcisa GranTerre ha sostenuto, attraverso la donazione di mortadelle per il sacco gara, una manifestazione podistica sul territorio di Zola Predosa.



Caseus 2023

Il 30 settembre e il 1° ottobre si è svolta la diciannovesima edizione di Caseus, concorso caseario che ogni anno riunisce produttori e amanti del formaggio a Piazzola sul Brenta, in provincia di Padova. Il calendario ricco di eventi ha offerto al pubblico l'opportunità di vivere un'esperienza completa, arricchita da cooking show, incontri con i casari, masterclass informative e degustazioni guidate. Caseifici GranTerre ha partecipato anche nel 2023 al concorso con la targa Oro del Tempo, dedicata al miglior Grana Padano Riserva, che è stata assegnata al Caseificio Sociale Ponte di Barbarano. Ha inoltre contribuito alla sponsorizzazione partecipando all'iniziativa Forme di Solidarietà, che ha destinato il ricavato della vendita del formaggio a tre realtà solidali: Life inside Onlus, Fondazione Città della Speranza e Fondazione Lucia Guderzo.



La Festa dello Speck a Plan de Corones

Il 30 settembre e il 1° ottobre 2023 a Plan de Corones, in Alto Adige, lo speck Alto Adige Igp è stato protagonista con degustazioni, workshop e stand gastronomici che hanno visto la partecipazione di quasi 10 mila persone. Presso gli stand dei produttori e con le numerose specialità culinarie proposte dalle baite c'è stata l'opportunità di gustare e sperimentare lo Speck Alto Adige IGP: GranTerre era presente con lo speck IGP Senfter.

PARTECIPAZIONE A FIERE ED EVENTI

GranTerre partecipa alle principali fiere di settore in tutto il mondo per promuovere la passione, il saper fare e le tradizioni che caratterizzano e contraddistinguono i prodotti GranTerre sul mercato. Alle manifestazioni fieristiche GranTerre si è presentata nel 2023 con una veste rinnovata, espressione del nuovo posizionamento: GranTerre è il tagliere delle grandi bontà, un luogo in cui le eccellenze gastronomiche della tradizione italiana di formaggi e salumi si incontrano.

Le fiere internazionali

MARCA – Bologna

Il 18 e 19 gennaio si è svolta a Bologna la 19° edizione della principale fiera italiana dedicata alla marca commerciale, che ha visto oltre 17.000 qualificati operatori in visita, +40% rispetto all'anno precedente con un boom di presenze internazionali. GranTerre ha partecipato con un importante stand da 160 mq al centro del padiglione 29, il principale padiglione della fiera.

PLMA – Amsterdam

Il 23 e 24 maggio 2023 si è tenuto ad Amsterdam il PLMA, la principale fiera a marchio del distributore a cui il nostro gruppo prende parte da oltre dieci anni. L'edizione del 2023 ha avuto un grande successo di presenze con 2.650 espositori provenienti da 72 Paesi e oltre 16.000 visitatori da 120 Paesi. Il nostro team export ha incontrato partner e clienti che hanno avuto l'opportunità di gustare le eccellenze di salumi e formaggi GranTerre.

PLMA – Chicago

Per il primo anno il Gruppo GranTerre, insieme alla succursale americana Bertozzi Corporation of America, ha partecipato al Private Label Trade Show di Chicago che si è tenuto dal 12 al 14 Novembre presso il Donald E. Stephens Convention Center di Rosemont. La cornice dell'ICE, che raggruppava le principali aziende delle eccellenze italiane, ha permesso a GranTerre di esporre i propri prodotti, incontrare clienti consolidati ed instaurare nuovi rapporti commerciali sul mercato americano dove GranTerre si sta affermando sempre di più come partner dei principali retailers.

ANUGA – Colonia

Anuga si è svolta dal 7 all'11 ottobre confermandosi una delle fiere alimentari in assoluto più importanti a livello globale, con circa 140.000 visitatori del settore provenienti da 200 paesi e circa 7.900 espositori da 118 nazioni. GranTerre ha partecipato con uno stand di 200 mq nel padiglione delle Carni ed è stata l'occasione per presentare il nuovo Gruppo GranTerre a tutti i clienti export. In occasione della manifestazione il Gruppo e le sue eccellenze sono state presentate a 60 invitati in occasione di un evento riservato ai buyer alla presenza del Direttore Generale del Gruppo e della forza vendita export.

SIRHA' – Lione

Dal 19 al 23 gennaio GranTerre ha partecipato con la filiale francese GSI France, insieme al team Export, al Sirhà di Lione, il Salone Internazionale della Ristorazione, dell'Hôtellerie e dell'Alimentazione. Il salone è il più importante sul territorio francese per il settore del Food Service e dell'industria alimentare.

WINTER e SUMMER FANCY FOOD – Las Vegas, New York

Winter e Summer Fancy Food, sono un appuntamento immancabile per le aziende italiane che esportano negli Stati Uniti. All'edizione 2023 GranTerre ha partecipato con uno stand semplice ma dal sapore Made in Italy, con la forza vendite export e i colleghi della filiale americana Bertozzi Corporation of America.

Altri eventi commerciali

SALONE CARREFOUR – Milano

Il 27 e il 28 Settembre 2023 si è rinnovato l'appuntamento con il Salone Carrefour. GranTerre ha partecipato con uno stand caratterizzato dai valori del Gruppo: territorio, persone, innovazione ed eccellenza. L'assortimento presentato ha ripercorso la storia del Gruppo, dai prodotti della tradizione fino alle innovazioni più recenti. Inoltre, l'evento è stato l'occasione per presentare la in-pack 2023 di Gruppo, i Super Zippy Looney Tunes, che ha visto coinvolte L'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni.

5.3 La rete sul territorio: Consorzi di tutela e Associazioni di categoria

Le aziende del Gruppo promuovono presenza, supporto e confronto con i territori e le comunità anche attraverso la partecipazione attiva a Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP oltre che ad associazioni di categoria.

All'interno dei network cui partecipa, GranTerre si confronta rispetto alle sfide e alle opportunità del settore, instaura relazioni di partnership con altre aziende o interlocutori specializzati, e grazie al versamento delle quote associative (circa 650.0000 euro nel 2023) contribuisce alla promozione dei prodotti e dei territori attraverso le iniziative dei diversi soggetti: Consorzi di tutela, Associazioni di categoria o di settore.

Il Gruppo è rappresentato direttamente o attraverso la partecipazione di Soci di Consorzio GranTerre e Agriform nei seguenti Consorzi di Tutela:



Il tema della sostenibilità è sempre di più al centro delle riflessioni dei Consorzi di tutela. GranTerre contribuisce alla riflessione attraverso la partecipazione agli organi direttivi o associativi, e tramite la partecipazione attiva ai Gruppi di Lavoro che vengono costituiti sul tema. In particolare, nel 2023 GranTerre ha partecipato agli incontri e ai gruppi di lavoro sul tema sostenibilità promossi dal Consorzio dello Speck Alto Adige IGP e dal Prosciutto di San Daniele.

In coerenza con la sua storia cooperativa, GranTerre e tutte le aziende del Gruppo aderiscono a Legacoop Nazionale e alle sue articolazioni territoriali e settoriali: Legacoop Estense e Legacoop Agroalimentare. Le aziende del Gruppo aderiscono anche alle associazioni del sistema confindustriale di settore: Assolatte e Assica. Anche nel caso delle Associazioni di categoria GranTerre partecipa attivamente ai Gruppi di Lavoro e alle attività di dialogo e confronto promosse.

LEGACOOP

ESTENSE

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

LEGACOOP

AGROALIMENTARE

 **ASSICA**
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

Legacoop Toscana ospite nello Stabilimento di Amiata per un confronto sul modello economico di DOP e IGP

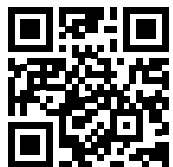
Nel mese di ottobre lo stabilimento Salumifici GranTerre di Bagnore di Santa Fiora, sul Monte Amiata, ha ospitato il convegno di Legacoop Toscana intitolato “Il modello economico delle Dop/Igp e dei Consorzi di tutela: opportunità e sfide per la cooperazione”. L'evento è stato un importante momento di confronto a cui hanno preso parte diverse aziende del mondo cooperativo e non solo.

Per approfondire



GranTerre insieme a Legacoop Estense per la rigenerazione urbana nella Giornata Internazionale delle Cooperative

Per approfondire

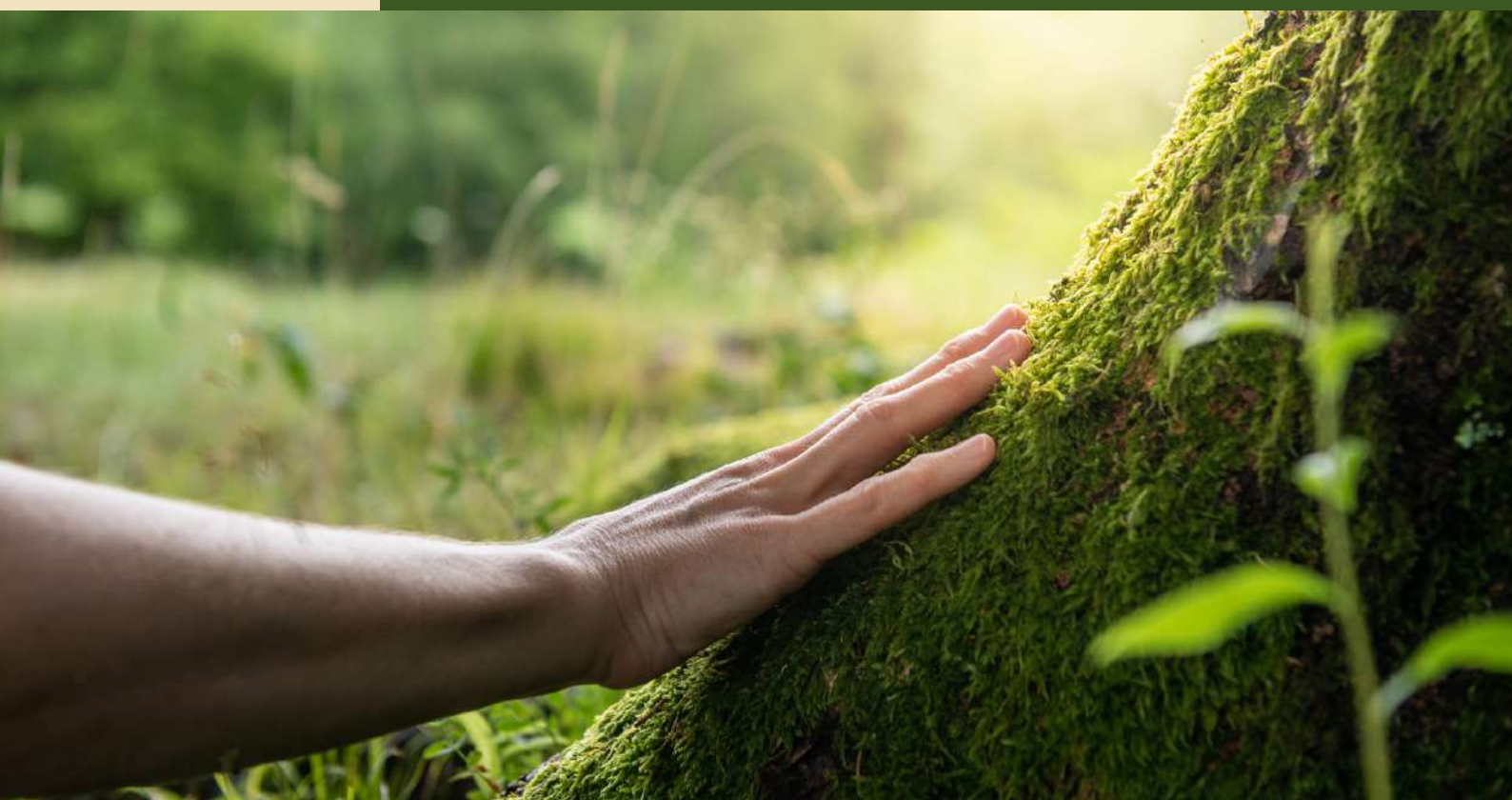


Anche nel 2023 il Gruppo GranTerre ha sostenuto il progetto WOW – Wall of Wonder promosso da Legacoop Estense per celebrare la Giornata Internazionale delle Cooperative. Il progetto sostiene la realizzazione di un'opera di street art, che quest'anno è stato realizzato sulla facciata di un edificio residenziale in via Dalla Chiesa a Modena. Il murale vuole valorizzare i temi delle comunità inclusive, resilienti e intergenerazionali, con riferimento anche all'importanza della memoria e dell'educazione alla legalità, temi molto significativi per un quartiere della città le cui vie sono dedicate alle vittime della mafia, con la presenza a pochi metri della Scuola secondaria di I grado "Mattarella".



6.

Tutela dell'ambiente e delle sue risorse



VALORI COOPERATIVI



Trasparenza



Responsabilità sociale



Cura degli altri

AREE D'IMPEGNO



Ci impegniamo a ridurre gli impatti ambientali generati dalle nostre attività per unità di prodotto.



Adottiamo un **approccio volto alla progressiva diminuzione degli scarti e degli sprechi** ispirato ai principi dell'economia circolare.



Ricerchiamo nuove soluzioni per rendere il **packaging più sostenibile** garantendo qualità e sicurezza alimentare.

Il miglioramento continuo del sistema di gestione ambientale è una delle priorità di GranTerre e si realizza attraverso l'adozione di nuovi processi, tecnologie e procedure mirate a ridurre i consumi energetici e idrici e l'impatto ambientale dei processi produttivi.

Nel 2021 GranTerre ha concluso l'iter per il rinnovo della certificazione ambientale di 16 siti industriali, e della base logistica, con una armonizzazione ed efficientamento del Sistema di Gestione Ambientale anche grazie all'identificazione di buone pratiche da diffondere tra dipendenti e fornitori. Tale approccio riveste un ruolo chiave per una consapevolezza ambientale condivisa, come richiesto dall'evoluzione della norma UNI EN ISO 14001.

Inoltre, dal 2019, i processi produttivi vengono monitorati e gestiti con una filosofia aziendale ispirata ai principi della Lean Production, che permette anche di ottimizzare gli impatti ambientali collegati alla riduzione degli scarti lungo le linee di produzione.

Dal 2021 GranTerre monitora le emissioni Scope 1 e 2 e nel 2023 ha compiuto un primo esercizio di monitoraggio delle emissioni Scope 3, con l'obiettivo di definire una baseline di riferimento per la definizione di una strategia climatica di medio-lungo periodo.

GLI INDICI DI IMPATTO AMBIENTALE DI GRANTERRE⁷⁷

	2022	2023	Variazione 2023-2022
Intensità energetica (GJ/Ton produzione)	4,37	4,25	-2,71%
Intensità emissiva (Ton CO ₂ Scope 1+2 LB/Ton produzione)	0,290	0,285	-1,78%
Intensità emissive (Ton CO ₂ Scope 1+2 MB/Ton produzione)	0,387	0,378	-2,45%
Indice di efficienza (GJ/Fatturato ⁷⁸)	0,60	0,55	-8,66%

⁷⁷ Gli indici sono calcolati utilizzando i volumi di produzione che si riferiscono a: prime produzioni, affettamento, cubettatura e confezionamento.

⁷⁸ Il fatturato è espresso in migliaia di euro.

6.1 Energia ed emissioni

Nel corso degli ultimi anni il Gruppo si è impegnato nella riduzione dell'impatto ambientale attraverso una sistematica revisione e potenziamento delle attività di efficientamento energetico. GranTerre sostiene il suo impegno attraverso adeguati investimenti negli stabilimenti, ma anche lavorando alla costruzione di partnership e allo sviluppo di progetti di medio-lungo periodo.

Energia

La misurazione ed il monitoraggio dei consumi energetici rappresentano elementi chiave per la ricerca di un uso sempre più contenuto ed intelligente dell'energia per tutte le attività del Gruppo e sono alla base delle scelte di investimento previste dal Piano Industriale sul fronte dell'efficientamento dei consumi e dell'energia rinnovabile. Nel 2023 sono stati fatti investimenti per circa 950.000 euro negli stabilimenti del Gruppo.

Gli interventi vengono analizzati attraverso un approccio integrato basato su tre aspetti principali:

- Assessment energetico (diagnosi energetiche), che prende in esame il sistema energetico dell'immobile, includendo tutti gli aspetti significativi dello stesso per esplorare le potenzialità di riduzione dei consumi e la riparazione di eventuali guasti;
- Fase di monitoraggio e verifica, volta ad analizzare l'impatto delle misure di efficientamento sugli indicatori di prestazione;
- Fase di miglioramento, attraverso una continua ricerca e valutazione delle migliori tecnologie a disposizione sul mercato.

Per tutti gli stabilimenti produttivi, GranTerre definisce periodicamente un Programma Ambientale che valuta i risultati ottenuti e prevede un budget specifico per il miglioramento degli indici di consumo delle linee produttive con riferimento ad energia, emissioni e consumi idrici.

Nel corso degli ultimi anni, sono stati portati avanti progetti quali l'installazione di caldaie ad alta efficienza, la sostituzione delle apparecchiature nei sistemi di refrigerazione e l'introduzione di sistemi di recupero dell'energia termica. Un altro fronte in cui il Gruppo è attivo è l'approvvigionamento da fonti energetiche rinnovabili, come geotermico e solare, che nel 2023 si è attestato attorno al 4 % del totale dell'energia elettrica e termica utilizzata (in linea con il 2022) e rappresenta uno degli orizzonti progettuali per i prossimi anni.

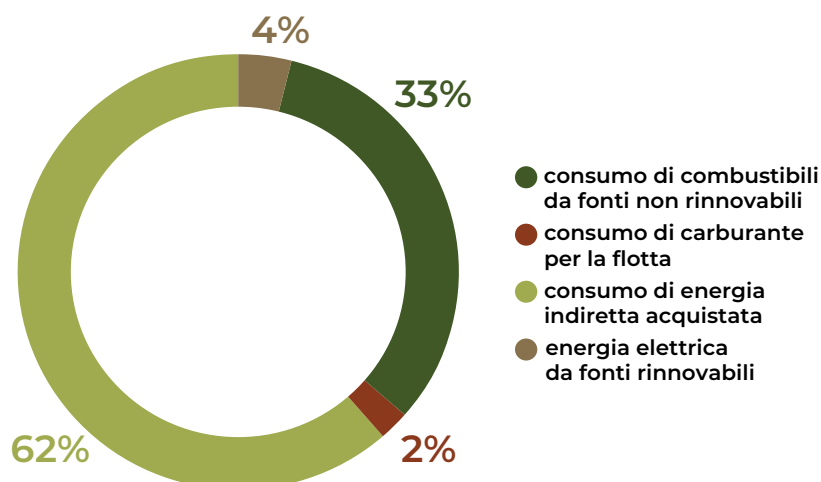
L'impegno verso il miglioramento continuo sul fronte energia è stato supportato dall'inserimento nel 2022 nella struttura organizzativa di un Energy Manager a livello di Gruppo incaricato di promuovere l'efficienza energetica e l'uso razionale dell'energia.

Nel 2023, l'energia consumata dagli stabilimenti produttivi del Gruppo risulta essere stata pari a 869.594 GJ, in diminuzione dell'1,80% rispetto all'esercizio precedente. I vettori energetici principalmente utilizzati sono stati l'energia elettrica e il gas naturale, usati in particolare per la cottura e la pastorizzazione dei vari prodotti. Con riferimento all'indice di efficienza che rapporta i GJ consumati sul fatturato annuo (migliaia di euro), nel 2023 si registra un trend migliorativo: per ogni migliaia di euro fatturato vengono consumati 0,55 GJ (0,60 nel 2022). Rapportando i GJ consumati ai volumi della produzione si evidenzia nel 2023 una diminuzione del 2,71% rispetto al 2022, che conferma il trend positivo degli anni precedenti (l'indice passa dal 4,51 del 2021 al 4,25 del 2023).

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE – GRI 302-1, 3

Consumo, acquisto e produzione di energia		Unità di misura	2021	2022	2023
Totale energia da fonti non rinnovabili		GJ	858.437	851.564	835.965
Consumo di combustibile da fonti non rinnovabili		GJ	296.874	286.419	267.898
Diesel		GJ	10.214	2.018	0
GPL		GJ	-	0	0
Gas naturale		GJ	286.660	284.401	267.898
Consumo di carburante per la flotta		GJ	13.687	12.689	14.379
Consumo di carburante per la flotta tradizionale	Diesel	GJ	13.604	12.502	13.912
	Benzina	GJ	83	187	325
	Diesel Premium	GJ	-	-	140
	Benzina 100%	GJ	-	-	1
	Gas Naturale (GNC)	GJ	-	-	1
Consumo di energia indiretta acquistata		GJ	547.876	552.456	553.687
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	GJ	361.171	353.201	343.447
	di cui da cogeneratore	GJ	91.861	96.535	97.314
Energia termica (non utilizzata per teleriscaldamento)	di cui da caldaia	GJ	26.177	26.327	34.710
	di cui da cogeneratore	GJ	68.667	76.393	78.216
Energia elettrica da fonti rinnovabili		GJ	29.260	34.009	33.629
Geotermico		GJ	23.458	28.000	27.725
Solare Fotovoltaico	autoprodotta	GJ	5.899	6.008	5.904
	consumata	GJ	5.802	6.008	5.904
Totale energia consumata		GJ	887.697	885.573	869.594
Intensità energetica		GJ/ton	4,51	4,37	4,25

CONSUMO DI ENERGIA PER FONTE, 2023



GranTerre, Gruppo Hera e CPL Concordia: una triplice alleanza per l'efficienza energetica e la decarbonizzazione

GranTerre e il Gruppo Hera hanno firmato a febbraio 2023 un accordo quadro per la decarbonizzazione teso a mettere al servizio del Gruppo le competenze che la multiutility ha maturato negli anni nell'ambito delle soluzioni innovative e integrate per l'efficienza energetica, la produzione dell'energia (comprese le fonti rinnovabili) e la gestione del ciclo idrico.

Con questo accordo GranTerre si pone l'obiettivo di imprimere una forte accelerazione al proprio percorso di sostenibilità ambientale, realizzando un elevato numero di impianti in grado di migliorare l'efficienza energetica e la resilienza dei processi produttivi. Per studiarli, progettarli e realizzarli al meglio, Hera Servizi Energia unirà le proprie competenze a quelle di CPL Concordia, specializzato nella progettazione, realizzazione, gestione e manutenzione di sistemi energetici.

Sono molte le direzioni che – in forza dell'accordo sottoscritto – il Gruppo Hera, GranTerre e CPL Concordia potranno esplorare: la costruzione di impianti fotovoltaici senza consumo di suolo, impianti di cogenerazione e trigenerazione e, più in generale, l'ampio ventaglio di tecnologie in grado di razionalizzare i consumi e garantire l'incremento dell'efficienza energetica nel contesto industriale. Tutte soluzioni utili per la decarbonizzazione dei consumi energetici nei siti produttivi italiani del Gruppo GranTerre, alle quali si affianca però lo studio, da parte del Gruppo Hera, di ipotesi progettuali più di frontiera, come la produzione e l'utilizzo di biometano, biogas ed idrogeno verde.

Nell'ambito dell'accordo si prevedono investimenti per circa 20 milioni di euro, che porteranno GranTerre verso il target del 50% di copertura dei fabbisogni energetici tramite fonti rinnovabili e cogenerazione ad alto rendimento.

Il perseguimento della carbon neutrality per le aziende energivore come quelle della trasformazione delle carni e del settore lattiero-caseario, infatti, è un'attività complessa che richiede la messa in campo di diversi strumenti per l'avvio di un percorso progressivo di decarbonizzazione e di efficientamento energetico di ampia visione: un percorso che oltre a tenere conto delle tecnologie disponibili, parta da un'attenta analisi dell'esistente, così da poter focalizzare gli investimenti sulle fasi produttive che, a parità di costi sostenuti, offrano i migliori ritorni in termini di sostenibilità.

Nel corso del 2023 sono stati messi in esercizio i cogeneratori degli stabilimenti di Langhirano e San Daniele del Friuli, oltre ad una prima sezione di fotovoltaico a Sommacampagna (116,4 kWp). Sono inoltre stati svolti una serie di studi di fattibilità da parte del Gruppo Hera, supportato dalle competenze di CPL Concordia, su cui si baseranno i progetti futuri. In particolare, è previsto l'avvio nel 2024 l'avvio dei cantieri per l'impianto di cogenerazione a Zola Predosa, per l'impianto fotovoltaico di Montecavolo e per la sezione ulteriore di fotovoltaico di Sommacampagna.

Per approfondire



EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: I PROGETTI DI GRANTERRE

Illuminazione a LED: continua il processo di sostituzione dei sistemi a fluorescenza

Negli ultimi anni sono stati sviluppati progetti per la sostituzione dei sistemi di illuminazione in diversi stabilimenti del Gruppo. Nello specifico, sono stati sostituiti corpi illuminanti tradizionali con corpi a LED che, oltre che per la riduzione dei consumi, si caratterizzano per il minore impatto legato al fine vita, grazie all'assenza di metalli pericolosi come piombo e mercurio. Alcuni stabilimenti hanno già illuminazione completamente a LED, ed il Gruppo mira a implementare la progressiva sostituzione dei sistemi a fluorescenza nei prossimi anni in tutte le sedi aziendali.

Cogenerazione: quattro impianti attivi nel 2023

Già nel 2020 sono stati installati due cogeneratori presso gli stabilimenti Salumifici GranTerre di Modena (Impianto da 2MW) e di San Candido (1,5 MW) alimentati a gas naturale liquefatto GNL: in particolare, dall'impianto di cogenerazione di San Candido vengono generati circa 500 MWh frigoriferi dalla rigassificazione del GNL. Nell'estate del 2023 sono stati messi in esercizio due ulteriori impianti di cogenerazione presso gli stabilimenti di Langhirano e San Daniele (entrambi da 0,4 MW), portando a quattro gli impianti in funzione. Nel 2024 sarà messo in funzione un impianto di cogenerazione nello stabilimento di Zola Predosa (1,16 MW), oggetto di un importante intervento di ristrutturazione.

Nel 2023 sono state completate le Diagnosi Energetiche sui siti di Modena, Putzen, San Candido, Noceto e Sommacampagna e avviate verifiche per la realizzazione di ulteriori impianti di cogenerazione in diversi stabilimenti del Gruppo.

Gli impianti fotovoltaici: oltre 1,7 MW di potenza in cinque stabilimenti

Per rispondere al crescente fabbisogno energetico dovuto alla maggiore produttività senza aumentare l'impatto ambientale, sono stati installati – a partire dal 2008 – diversi impianti fotovoltaici presso gli stabilimenti di Zola Predosa, Modena, Interporto, Sala Baganza per una potenza complessiva di 1,7 MW.

A fine 2023 è stata messa in funzione una prima sezione di impianto fotovoltaico da 116 kW presso lo stabilimento di Sommacampagna, la seconda sezione verrà realizzata nel 2024.

Sempre nel 2024 è prevista la realizzazione di altri due impianti in stabilimenti di Caseifici GranTerre.

Riduzione degli impatti del sistema di refrigerazione

Nello stabilimento Salumifici GranTerre di Modena è stato avviato nel 2022 lo sviluppo di un progetto ambizioso, tutt'ora in corso, volto a limitare l'impatto del sistema di refrigerazione, in collaborazione con una importante società di data science, specializzata nello sviluppo di strumenti di gestione degli impianti mediante l'uso dell'intelligenza artificiale (AI e Machine Learning).

L'impianto geotermico dello stabilimento di Amiata

L'intero stabilimento di produzione Salumifici GranTerre di Bagnore di Santa Fiora, sul monte Amiata, utilizza esclusivamente energia termica da fonti rinnovabili. L'anello geotermico fornisce un fluido termovettore a 160° e 6 bar di pressione utile a soddisfare un prelievo termico di sito pari 8 GWh annui.

Certificati Bianchi: Parmareggio prima azienda in Italia ad ottenerli

Nel 2006 Unigrana, poi divenuta Parmareggio e oggi Caseifici GranTerre, è stata la prima azienda in Italia ad aver ottenuto i Titoli di Efficienza Energetica (Certificati Bianchi) nel settore industriale. Questo riconoscimento giunse a seguito di un progetto per il risparmio energetico, effettuato in collaborazione con HERA, per la ristrutturazione degli impianti tecnologici del burrificio coinvolti nelle fasi di produzione. Gli interventi comportarono una sensibile riduzione dei consumi di metano, energia elettrica ed acqua negli impianti del burrificio, dove, per la trasformazione della panna in burro, l'impresa registrava i maggiori consumi di energia. Da allora, tutti gli interventi realizzati negli stabilimenti di Modena e di Montecavolo di Quattro Castella (RE) sugli impianti utilizzatori di energia elettrica, gas e acqua sono stati pensati in un'ottica di miglioramento dell'efficienza e riduzione dei consumi. Un impegno proseguito nel tempo e che ha confermato il successo dell'intervento, nonché il riconoscimento di altri Certificati Bianchi: nel 2023 sono attivi cinque progetti che permettono di conseguire Titoli di Efficienza Energetica (Certificati Bianchi).

Le emissioni climalteranti

Il monitoraggio delle emissioni e la definizione di una strategia climatica è una delle priorità del Piano di Sostenibilità GranTerre. Già dal 2021 GranTerre monitora le emissioni Scope 1 e 2 secondo il riferimento del GHG Protocol:

- Scope 1: Emissioni dirette di gas a effetto serra: emissioni direttamente generate dall'organizzazione e derivanti dall'attività di combustione dei processi produttivi e dall'utilizzo dei mezzi di trasporto aziendali;
- Scope 2: Emissioni indirette di gas a effetto serra: emissioni indirette dell'organizzazione derivanti dall'utilizzo di energia elettrica.

Complessivamente, a livello di Gruppo, l'impatto in termini di emissioni nel 2023 è risultato pari 58.253 tCO₂eq (Scope 1 + Scope 2 Location Based⁷⁹): delle quali il 67,91% dovuto alle emissioni indirette provenienti dall'energia termica ed elettrica acquistata, pari a 39.560 tCO₂eq (Scope 2 Location Based). Le emissioni dirette (Scope 1) contribuiscono invece al 32,9% delle emissioni e sono pari a 18.692 tCO₂eq, in diminuzione del 3,27% rispetto al 2022. Rispetto al totale delle emissioni dirette Scope 1, l'80,7% è rappresentato dalle emissioni derivanti dall'utilizzo di gas naturale nel processo produttivo e per il riscaldamento degli ambienti.

Nel 2023 si evidenzia una diminuzione dell'impatto emissivo del Gruppo (-0,87% nel metodo Location Based e -1,55% nel metodo Market Based⁸⁰), principalmente in conseguenza della riduzione delle emissioni dirette Scope 1 da gas naturale e della riduzione delle emissioni dell'elettricità acquistata da rete.

Nell'indice di intensità emissiva che rapporta le emissioni alla produzione (Ton CO₂ Scope1+2/Tonnellate di produzione) ritroviamo gli stessi trend delle emissioni assolute: quindi un indice è in diminuzione dell'1,78% rispetto all'anno precedente utilizzando il riferimento Location Based e un indice diminuisce del 2,45% secondo il riferimento Market Based.

⁷⁹ Le emissioni Scope 2 Location Based, considerano la quota parte di energia elettrica acquistata dalla rete, moltiplicata per un fattore emissivo che considera il mix energetico nazionale. Per le emissioni Scope 2 Market Based, invece, il fattore di emissione viene calcolato non contemplando la quota parte rinnovabile che alimenta il mix energetico nazionale. Infatti, escludendo la quota parte di energia elettrica coperta dalle Garanzie d'Origine, qualora acquistate dall'azienda, si possono evincere i comportamenti virtuosi delle organizzazioni.

⁸⁰ L'effetto di riduzione dei consumi elettrici da rete risulta più significativo nell'approccio Market Based per il più alto impatto emissivo (fattore emissivo) assegnato a questa sorgente da metodologia rispetto all'approccio Location Based.

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1) E INDIRETTE DI GHG DA CONSUMI ENERGETICI (SCOPE 2) – GRI 305-1, 2, 4

Emissioni di gas a effetto serra		Unità di misura	2021	2022	2023
Totale emissioni GHG Scope 1		tCO₂e	19.439	19.324	18.692
Diesel		tCO ₂ e	662	144	0
GPL		tCO ₂ e	-	-	0
Gas naturale		tCO ₂ e	16.112	15.964	15.079
Gas Refrigeranti		tCO ₂ e	1.708	2.315	2.588
Consumo di carburante per la flotta	Diesel	tCO ₂ e	951	890	982
	Benzina	tCO ₂ e	6	12	21
	Diesel Premium	tCO ₂ e	-	-	10
	Benzina 100%	tCO ₂ e	-	-	11
	Gas Naturale (GNC)	tCO ₂ e	-	-	0
Totale emissioni GHG Scope 2 (Location Based)		tCO₂e	42.438	39.441	39.560
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	tCO ₂ e	31.602	24.999	24.484
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	5.023	6.778	6.848
Consumo di energia termica	di cui da caldaia	tCO ₂ e	1.423	1.479	1.954
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	3.734	5.364	5.504
	da geotermico ⁸¹	tCO ₂ e	656	820	770
Totale emissioni GHG Scope 2 (Market Based)		tCO₂e	56.842	59.244	58.659
Consumo di energia elettrica	di cui acquistata da rete	tCO ₂ e	46.006	44.803	43.582
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	5.023	6.778	6.848
Consumo di energia termica	di cui da caldaia	tCO ₂ e	1.423	1.479	1.954
	di cui da cogeneratore	tCO ₂ e	3.734	5.364	5.504
	da geotermico ⁸²	tCO ₂ e	656	820	770
Totale emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Location Based)		tCO₂e	61.877	58.765	58.253
Totale emissioni GHG (Scope 1 + Scope 2 Market Based)		tCO₂e	76.281	78.568	77.351
Intensità emissiva (ton CO₂ Scope 1+2 LB/ton produzione primaria)		tCO₂e	0,314	0,290	0,285
Intensità emissiva (ton CO₂ Scope 1+2 MB/ton produzione primaria)		tCO₂e	0,388	0,387	0,378

81 Per quanto riguarda le emissioni da Teleriscaldamento Geotermico, è stata aggiornata la fonte del fattore emissivo utilizzato per il calcolo in luce di una più recente analisi di impatto comprensiva del sito Geotermico di Amiata (Study on 'Geothermal plants' and applications' emissions: overview and analysis, 2020). Al fine di mantenere la confrontabilità dei risultati, lo stesso aggiornamento è stato effettuato per gli anni 2021 e 2022 (restatement).

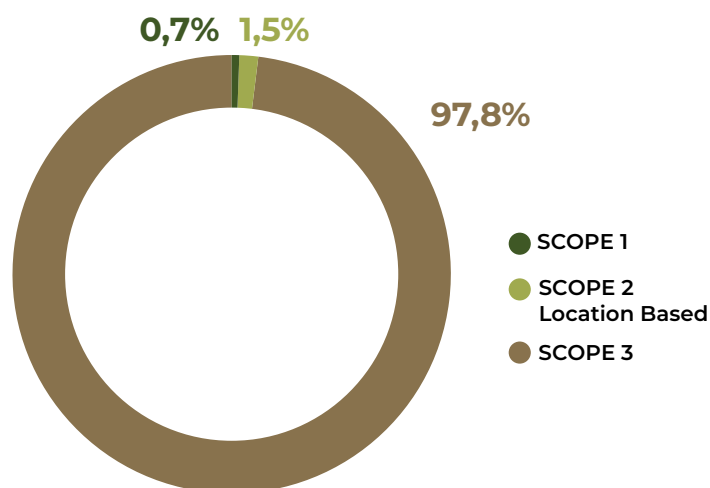
82 Idem

Nel corso del 2023, come previsto dal Piano di Sostenibilità, è stato intrapreso anche il calcolo delle emissioni Scope 3⁸³ (con riferimento al 2022⁸⁴ seguendo l'approccio Location Based) ovvero le emissioni indirette derivanti dalle attività a monte e a valle dell'organizzazione: le emissioni legate alle materie prime acquistate, ai rifiuti generati, agli spostamenti dei dipendenti, ai trasporti delle merci, per citare solo alcune categorie.

In linea con le dinamiche del settore agroalimentare, le emissioni Scope 3 sono la parte predominante dell'impatto del Gruppo (97,1%). Nel dettaglio, l'impatto più rilevante è determinato dalle emissioni della Categoria 1 – Beni e servizi acquistati (99% dell'impatto complessivo sulle sole emissioni Scope 3, circa il 96% sul totale delle emissioni), dove la quota parte in assoluto predominante è rappresentata dalle emissioni legate all'acquisto della materia prima carne e formaggio (97% sul totale delle emissioni Categoria 1).

Nel corso del 2024 verrà promosso un percorso propedeutico all'affinamento dei dati di input per il futuro aggiornamento dell'analisi delle emissioni Scope 3 utile a definire gli obiettivi della strategia climatica di Gruppo.

RIPARTIZIONE EMISSIONI SCOPE 1-2-3, 2022



LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DEI TRASPORTI GESTITI DA STEF PER GRANTERRE

Le emissioni generate dalle attività di trasporto gestite da STEF – principale fornitore di servizi logistici di GranTerre (cui è affidato il 70% sul totale dei volumi trasportati verso cliente finale in Italia) – sono calate in termini assoluti del 14,9% tra il 2022 e il 2023 anche in correlazione alla diminuzione dei volumi totali trasportati. Nello specifico, i grammi di CO₂e per kg di merce trasportata sono passati da 89,61 del 2022 a 81,77 del 2023, evidenziando il miglioramento dell'indice.

⁸³ Il calcolo per tali emissioni è stato effettuato a partire dai dati di attività dove disponibili, in particolare i volumi acquistati delle materie prime elaborate da GranTerre, i volumi trasportati dai servizi logistici, i volumi di rifiuti generati e il numero dei viaggi aziendali effettuati. In mancanza di dati primari e informazioni di contorno si è ricorso ad assunzioni semplificate e all'utilizzo dei volumi di spesa di acquisto e vendita.

⁸⁴ L'analisi delle emissioni Scope 3 si riferisce al 2022, ultimo aggiornamento disponibile al momento della pubblicazione del presente documento.

I PIANI SPOSTAMENTO CASA-LAVORO (PSCL) E LA NOMINA DEL MOBILITY MANAGER

Nei primi mesi del 2023 è stato nominato il mobility manager GranTerre ed è stata affidata una consulenza ad una società specializzata per il supporto tecnico nell'analisi preliminare e nella redazione dei PSCL per i cinque stabilimenti che hanno i requisiti ai sensi della normativa: i due stabilimenti di Modena, gli stabilimenti Salumifici GranTerre a Reggio Emilia e Reggello, la Base logistica.

La figura del Mobility Manager aziendale è stata reintrodotta per la prima volta nell'ordinamento italiano con il "Decreto Ronchi" del 1998. Con il "Decreto Rilancio" del 2020 (cfr. art. 229, comma 4), e con il successivo decreto attuativo (Decreto Interministeriale n.179 del 12/05/2021), sono stati ridefiniti i requisiti che fanno scattare l'obbligo di nomina del Mobility Manager e di redazione dei Piani di spostamento casa-lavoro. L'obiettivo della normativa è quello di diminuire le emissioni di gas serra e di sostanze inquinanti generate dalla mobilità in itinere. Ricadono sotto la normativa le aziende (o i singoli stabilimenti): con più di 100 dipendenti (compresi anche gli addetti di altre imprese, se operanti stabilmente nel sito) e che hanno sede in comuni con più di 50.000 abitanti, in un Comune Capoluogo (di Regione o di Provincia), o nell'ambito del territorio di una Città metropolitana.

Il percorso in GranTerre ha previsto un'analisi tramite questionario online su tutta la popolazione aziendale per approfondire le modalità di spostamento dei dipendenti, cui hanno partecipato circa 800 dipendenti (circa 500 dai cinque stabilimenti che ricadono nella normativa). Parallelamente sono state raccolte ulteriori informazioni e dati sui cinque stabilimenti attraverso il coinvolgimento dell'amministrazione HR e dei Direttori di stabilimento. Le bozze dei cinque PSCL sono state revisionate dal Mobility Manager incaricato con il coinvolgimento del Direttore HR e di tutti i Direttori di stabilimento coinvolti.

La struttura dei PSCL è quella prevista dalla normativa e prevede:

- un'analisi dei servizi del territorio e del singolo stabilimento
- i risultati della survey con riferimento allo specifico stabilimento (da dove vengono i dipendenti, con che mezzo si spostano)
- alcune linee d'azione che l'azienda definisce per favorire la mobilità sostenibile, basate sullo specifico contesto: es. confronto con azienda del trasporto pubblico locale per aumentare la frequenza delle corse, approfondimento progetto bike to work o car pooling, ecc.

I cinque PSCL sono stati approvati dai CDA di Salumifici GranTerre e Caseifici GranTerre e inviati agli uffici competenti nei comuni di riferimento dei singoli stabilimenti. Nel corso del 2024 saranno valutate le diverse azioni previste dai Piani.

CASEIFICI E SALUMIFICI GRANTERRE NEL PROGRAMMA DEL FEASR PER PROGETTI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA⁸⁵

Caseifici GranTerre e Salumifici GranTerre hanno ottenuto un finanziamento dal Fondo Europeo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) per due progetti di innovazione tecnologica. Il programma di sviluppo rurale dell'Emilia-Romagna 2014/2020, promosso dal FEASR – Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale, l'organo di finanziamento e programmazione istituito dall'Unione Europea per rafforzare la politica di sviluppo rurale dell'Unione e semplificarne l'attuazione. Il Programma investe su conoscenza e innovazione, contribuisce a migliorare la competitività del settore agroindustriale, garantisce la gestione sostenibile di ambiente e clima e favorisce un equilibrato sviluppo del territorio e delle comunità locali. Il primo progetto, "Interventi di innovazione tecnologica per l'incremento dell'efficienza dei processi, l'ottimizzazione degli standard di sicurezza degli operatori e della qualità dei prodotti", prevede l'installazione di nuovi macchinari e impianti all'avanguardia che consentiranno alle aziende di migliorare l'efficienza dei processi produttivi, ridurre i costi e garantire la sicurezza dei lavoratori e la qualità dei prodotti. Il secondo progetto, "Adeguamento dello stabilimento di Modena e innovazione tecnologica per il miglioramento della qualità dei processi e dei prodotti", intende da un lato investire nell'acquisto di impianti e macchinari innovativi al fine di adeguare tecnologicamente i siti produttivi di Modena e Montecavolo di Quattro Castella (Re) e dall'altro inserire nuove linee per nuovi formati destinati ai mercati esteri e nazionali. I due progetti contribuiranno a rafforzare la competitività delle aziende e a promuovere la sostenibilità ambientale e sociale del settore agroalimentare.

Le emissioni inquinanti

Le emissioni inquinanti rilasciate in atmosfera sono principalmente costituite da materiale particolare dovuto a trattamenti di affumicatura e asciugatura per la produzione di salumi e formaggi. La presenza di ossido di azoto (NOx) e di Carbonio Organico (CO) è legata principalmente alle caldaie e a servizi di cogenerazione⁸⁶.

OSSIDI DI AZOTO (NOX), OSSIDI DI ZOLFO (SOX), E ALTRE EMISSIONI SIGNIFICATIVE IN ATMOSFERA – GRI 305-7 ⁸⁷

Emissioni inquinanti (t/anno)	2021	2022	2023
Ossidi di Azoto (Nox)	66,39	56,22	48,68
Particulate matter (PM)	0,21	0,06	0,03
Monossido di carbonio (CO)	2,16	1,89	2,25
Carbonio organico totale (COT)	3,82	2,18	2,28

⁸⁵ Progetto FEASR finanziato dalla Regione Emilia-Romagna a valere sul REG. (UE) N. 1305/2013 - PSR 2014/2020 - Misura 4 - tipo operazione 4.2.01 "Investimenti rivolti ad imprese agroindustriali in approccio individuale e di sistema" - Bando Unico Regionale 2022 - D.G.R. N 221/2022

⁸⁶ I dati riferiti alle emissioni inquinanti derivano dai risultati di analisi puntuali eseguite tramite campionature. Tali risultati, dopo aver subito una conversione per garantire uniformità nelle unità di misura, sono rapportati alle ore di funzionamento standard degli impianti nel corso dell'anno di rendicontazione.

⁸⁷ Per quanto riguarda le emissioni inquinanti di NOx e CO, è stata aggiornata la metodologia di calcolo delle t/anno rispetto alla prassi precedentemente in uso, in ottica migliorativa. Al fine di mantenere la confrontabilità dei risultati, lo stesso aggiornamento è stato effettuato per gli anni 2021 e 2022 (restatement).

Adattamento ai cambiamenti climatici

Nel 2023 GranTerre ha avviato una analisi dei rischi ESG che prevede un approfondimento verticale sui rischi climatici. Nello specifico: è stata effettuata una categorizzazione dei rischi climatici in rischi di transizione e rischi fisici secondo quanto disposto dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) e dalla Task Force on Climate-Related Financial Disclosures (TCFD); sono state fatte delle valutazioni sui diversi territori regionali in cui sono presenti gli stabilimenti GranTerre rispetto all'esposizione ai vari rischi individuati per il triennio 2025, 2030 e 2035; è stata individuata una scala di incidenza per associare i livelli della probabilità di rischio alto, medio o basso a delle percentuali d'incidenza sui volumi di produzione. L'obiettivo finale è l'integrazione dei rischi ESG all'interno del sistema di gestione dei rischi aziendale e l'implementazione di sistemi di monitoraggio e di miglioramento continuo adeguati, misurando l'efficacia delle azioni di mitigazione poste in atto e valutando di conseguenza la definizione di un piano di adattamento.

Piani di adattamento: la filiera GranTerre nel pilota Life ADA

Caseifici GranTerre e due soci della filiera hanno partecipato al pilota del progetto Life ADA – Adaptation in Agriculture. Il progetto è finalizzato a supportare le imprese agricole nell'accrescere la capacità di resilienza ai cambiamenti climatici e ha un focus su tre filiere agroalimentari: lattiero-casearia (Parmigiano-Reggiano), vitivinicola e ortofrutticola.

Caseifici GranTerre e i soci della filiera coinvolti hanno partecipato alle fasi di co-design e di test dell'ADA tool sviluppato. In particolare, i soci si sono impegnati nella realizzazione di due piani di adattamento di filiera coinvolgendo ognuna almeno 10 soci.

ADA tool, ora fruibile gratuitamente online (www.adatool.eu) permette ai produttori agricoli di capire a quali pericoli è esposta la propria azienda (vento, siccità, grandine, gelate tardive) e quali possono essere le azioni da applicare per prevenire i danni, compilando il proprio piano di adattamento ai cambiamenti climatici a livello di singola azienda agricola e/o di filiera.

Tutela della biodiversità

La biodiversità è la varietà della vita che si trova sulla Terra ed è uno degli ambiti di sostenibilità che sta assumendo maggiore rilevanza per il settore agroalimentare. Per quanto riguarda la filiera lattiero-casearia il ruolo di presidio e tutela si manifesta principalmente su due ambiti: il territorio e i suoi campi, da cui hanno origine i foraggi, e le specie bovine, ognuna delle quali ha delle caratteristiche peculiari che trasmette al formaggio e che nel tempo sono state recuperate o preservate⁸⁸. Con riferimento agli stabilimenti produttivi GranTerre ha approcciato la riflessione sul tema della biodiversità partendo da una prima ricognizione che ha avuto ad oggetto la valutazione della distanza dei siti produttivi da aree protette. È risultato che sette siti del Gruppo distano meno di 3 km da un'area appartenente alla Reta Natura 2000, rete di aree destinate alla conservazione delle biodiversità nell'Unione Europea, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche⁸⁹.

⁸⁸ Per approfondimenti si rimanda al Capitolo 4.

⁸⁹ Si rimanda all'appendice per i dettagli.

6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua

GranTerre si impegna a utilizzare in modo responsabile l'acqua nei processi produttivi. Questo impegno trova riscontro nelle attività di monitoraggio e nella ricerca di soluzioni innovative nei processi di raffreddamento degli impianti, al lavaggio e alla sanificazione degli ambienti, dove si registra il consumo della quota maggiore di acqua.

Nel 2023 sono stati prelevati negli stabilimenti del Gruppo 1.514.696 metri cubi d'acqua. Tutti i prelievi provengono da acque dolci, ovvero con un totale di solidi disciolti inferiore a 1 grammo/litro.

PRELIEVO IDRICO PER FONTE (M3) – GRI 303-3⁹⁰

	2021		2022		2023	
	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico	Prelievi totali	Di cui aree da stress idrico
Acque sotterranee (es. pozzi)	1.180.905	168.047	1.184.427	168.421	1.122.790	155.688
Terze parti (acquedotti)	397.264	119.862	400.655	124.113	391.906	114.724
Totale prelievo idrico	1.578.169	287.909	1.585.082	292.534	1.514.696	270.412

L'utilizzo dell'acqua è gestito ed autorizzato secondo la normativa vigente. La maggior parte dell'acqua utilizzata ha origine da pozzi presenti nel perimetro degli stabilimenti (74,1%), monitorata regolarmente con analisi di laboratori accreditati esterni, mentre la restante parte viene prelevata dalla rete pubblica (25,9%). In ragione della localizzazione degli impianti produttivi, la maggior parte dei prelievi non riguardano aree sottoposte a stress idrico rilevante (solo il 17,9% dei prelievi totali avviene da aree a stress idrico)⁹¹.

Nel 2023 gli scarichi sono risultati pari a 987.352 m³, in diminuzione rispetto al 2022⁹². Tutti gli scarichi riguardano l'acqua dolce e la destinazione di questi scarichi avviene perlopiù verso fognature ed impianti di depurazione. Prima dell'immissione, una parte rilevante degli scarichi viene sottoposta ad un processo di degrassazione e di depurazione tramite trattamento fisico-chimico o depurazione biologica a fanghi attivi. Coerentemente con quanto previsto dalle Autorizzazioni Ambientali (AUA), l'Azienda effettua monitoraggi degli scarichi che, con riferimento ai differenti parametri misurati, avvengono in continuo o con diversa periodicità. Solo il 20% degli scarichi totale riguarda aree sottoposte a stress idrico.

⁹⁰ Il dato relativo ai prelievi idrici (GRI 303-3) 2021 e 2022 è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2022 per affinamento della metodologia di rendicontazione (restatement).

⁹¹ La valutazione dello stress idrico è stata effettuando tramite la consultazione del tool Aqueduct del World Resources Institute (WRI). Tutti i siti del Gruppo sono stati analizzati secondo la variabile "Water stress". A valle dell'analisi, sono state considerate aree a stress idrico quelle che risultano avere un livello di "Water stress" pari a "High" e "Extremely high", considerando la scala di valutazione del tool.

⁹² Per gli stabilimenti di Modena e Reggio Emilia di Caseifici GranTerre sono disponibili i dati dei contatori, sia a livello di prelievo che di scarico e sono stati quindi considerati i dati reali. Per gli stabilimenti di Caseifici GranTerre di Busseto e Sommacampagna, considerati a partire dal 2021 in virtù del conferimento del ramo di azienda Agriform, si è stimato che lo scarico sia uguale al prelievo sia l'intero triennio 2021-2023. Per tutti gli stabilimenti di Salumifici GranTerre, nel 2021 e nel 2022 gli scarichi sono stati stimati considerando l'80% del prelievo idrico per l'intero triennio, in modo tale da tenere in considerazione l'acqua evaporata, le piogge meteoriche, malfunzionamento dei contatori, ecc. Dal 2023 è stato introdotto il dato effettivo degli scarichi di Salumifici GranTerre. Per tale motivo, è stato possibile valorizzare, in aggiunta ai prelievi idrici, anche i dati di scarichi idrici e consumi idrici, in riferimento allo stress idrico.

SCARICO IDRICO (M³)

	2021	2022	2023	
			Scarichi totali	Di cui aree da stress idrico
Scarico idrico totale per destinazione	1.265.241	1.262.259	987.352	200.487
Scarico idrico verso acque superficiali	434.406	456.167	376.625	141.931
Scarico idrico verso acque di terzi	830.836	806.092	610.727	58.556

In virtù dei valori precedentemente considerati, i consumi idrici totali risultano pari a 527.343 m³ nel 2023⁹³. L'indice di intensità idrica (consumo di m³ di acqua per tonnellata di produzione) nel 2023 è pari a 2,58.

CONSUMI IDRICI (M³)

	2021	2022	2023	
	Tutte le aree	Tutte le aree	Tutte le aree	Di cui aree da stress idrico
Prelievo idrico totale	1.578.169	1.585.082	1.514.696	270.412
Scarico di acqua totale	1.265.241	1.262.259	987.352	200.487
Consumo totale di acqua	312.928	322.823	527.343	69.925
Intensità idrica (m³ acqua consumata/ton produzione primaria)	1,59	1,59	2,58	0,34

⁹³ Il dato non è confrontabile con gli anni precedenti a causa del fatto che dal 2023 è stato introdotto il dato effettivo degli scarichi di Salumifici GranTerre, stimati per i due anni precedenti.

L'impegno nella riduzione del consumo di acqua in produzione

Negli anni le aziende del Gruppo hanno promosso interventi di efficientamento dei processi ed investimenti per ridurre l'utilizzo di acqua nel processo produttivo:

Ottimizzazione delle torri evaporative di raffreddamento

Per rendere più efficiente il processo anche in termini di consumi, negli anni sono stati fatti interventi di manutenzione o sostituzione delle torri evaporative e sono inoltre stati fatti interventi di miglioramento della qualità delle acque di alimento con l'introduzione di impianti a osmosi. L'ottimizzazione delle torri evaporative di raffreddamento consente una riduzione del consumo idrico attraverso l'impiego di un sistema a circuito chiuso per l'acqua e di contatto con la temperatura esterna per il raffreddamento.

Le torri evaporative sono state eliminate nello stabilimento di Noceto dal 2021, grazie all'installazione di un nuovo gruppo frigo che, oltre ad eliminare quota di f-gas con ammoniaca (Global Warming Potential-GWP=0), ha un sistema di condensazione del gas refrigerante mediante radiatore ad aria, che ha permesso di eliminare le torri evaporative che utilizzano acqua a perdere. Nel 2023 è stata sostituita la torre evaporativa dello stabilimento di Amiata.

Riduzione della pressione idraulica

Negli stabilimenti Caseifici GranTerre di Modena e Reggio Emilia è stata ridotta la pressione idraulica in rete da 5 a 3 bar. Quest'opera non tutela semplicemente l'impianto idraulico, ma permette anche una sensibile riduzione dei consumi.

Sistema di lavaggi in Clean In Place (CIP)⁹⁴

Presso il Burrificio è stato adottato a regime un sistema di pulizia in loco CIP, volto a garantire che le linee di produzione siano decontaminate da residui di lavorazione e da impurità di tipo organico e inorganico. Il tutto senza alcuna operazione di smontaggio e con livelli di controllo e monitoraggio che portano efficienza, riducendo costi, sprechi idrici e impatto ambientale.

Progetto Bioamp

Nello stabilimento di Modena è attivo il progetto Bioamp per ovviare ai problemi di odore degli scarichi del reparto pancette. Il progetto prevede il dosaggio, tramite apposito reattore, di batteri liofilizzati che degradano la componente organica dei reflui e sono in grado di prevenire l'insorgenza di reflussi da tubature e pozzetti, abbattere i cattivi odori, ridurre interventi di manutenzione della rete fognaria, ridurre i livelli di sostanze organiche presenti nelle acque reflue. Lo stesso progetto è in fase di test dal 2021 nello stabilimento di Putzen.

⁹⁴ Il Clean In Place (CIP) è un sistema di pulizia automatico, incorporato nell'equipaggiamento da pulire, che realizza un ricircolo, a determinate pressioni e/o temperature, dei liquidi detergenti e delle soluzioni per il risciacquo

6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti

La gestione dei rifiuti è uno degli ambiti di attenzione della politica ambientale delle società del Gruppo. Le aziende del Gruppo hanno una procedura interna relativa agli aspetti normativi su ambiente e sicurezza che definisce i criteri da adottare per eseguire la valutazione degli aspetti ambientali, anche con riferimento alla gestione dei rifiuti.

Nel 2023 il totale dei rifiuti prodotti dal gruppo è stato pari a 12.979,34 tonnellate. Rispetto al 2022, la produzione di rifiuti rapportata al volume della produzione resta sostanzialmente invariata: nel 2023 sono state prodotte 0,06 tonnellate di rifiuti prodotte per tonnellata di produzione. Dalle attività produttive si generano per lo più rifiuti non pericolosi destinati al recupero o al riciclo di natura plastica poliaccoppiata sporca e/o pulita. La quota marginale di rifiuti pericolosi deriva dalle attività di manutenzione impiantistica.

Ogni anno viene effettuata un'analisi di caratterizzazione dei rifiuti allo scopo di generare una classificazione dei codici CER più efficace: nel 2023 l'analisi ha evidenziato nuovi codici CER, tra cui un nuovo codice per la plastica non recuperabile che deriva da attività di manutenzione o smantellamento (CER 170203).

TIPOLOGIA DI RIFIUTO E DESTINAZIONE (T), GRI 306 – 3,4,5

	2021	2022	2023
Totale rifiuti pericolosi	34,06	27,70	34,39
Di cui inviati alla preparazione per il riutilizzo	20,34	17,88	22,90
Di cui inviati al riciclaggio	-	-	0,10
Altre operazioni di recupero	1,84	0,20	3,31
Di cui inviati all'incenerimento (con recupero di energia)	5,27	5,02	5,49
Di cui inviati all'incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
Di cui inviati in discarica	-	-	0,37
Altre operazioni di smaltimento	6,61	4,60	2,21
Totale rifiuti non pericolosi	14.234,04	12.571,87	12.944,95
Di cui inviati alla preparazione per il riutilizzo	3.499,15	3.137,44	3.518,04
Di cui inviati al riciclaggio	1.628,77	3.560,00	3.850,61
Altre operazioni di recupero	2.756,34	204,34	349,16
Di cui inviati all'incenerimento (con recupero di energia)	2.567,73	2.260,07	2.209,48
Di cui inviati all'incenerimento (senza recupero di energia)	-	-	-
Di cui inviati in discarica	182,24	191,82	0,60
Altre operazioni di smaltimento	3.599,82	3.218,20	3.017,07
Totale rifiuti	14.268,10	12.599,57	12.979,34
Intensità produzione rifiuti (Ton rifiuti prodotti / Ton produzione)	0,07	0,06	0,06

Il 59,6% dei rifiuti non pericolosi viene destinato a riciclo, alla preparazione per il riutilizzo e ad altre operazioni di recupero: per alcune categorie di sottoprodotto organico sono stati avviati progetti di distribuzione presso aziende specializzate per la loro trasformazione in materie prime per la produzione di cibo per animali (mangime per pesci), contribuendo alla diminuzione degli sprechi. Il restante 40,4% dei rifiuti non pericolosi viene destinato ad operazioni di smaltimento come l'invio in discarica, l'incenerimento con recupero energetico e ad altre operazioni di smaltimento. I sottoprodotti dell'industria alimentare, provenienti principalmente dalla trasformazione di materie prime sono caratterizzate da un elevato grado di biodegradabilità. Tra i rifiuti, i fanghi rappresentano il principale rifiuto non pericoloso derivante dal ciclo produttivo della carne e dei prodotti lattiero-caseari e sono particolarmente rilevanti in termini quantitativi: questi derivano dai processi di depurazione delle acque e la loro valorizzazione rappresenta una sfida quanto mai attuale tra le organizzazioni che operano nel settore. In ottica di economia circolare, questi fanghi, pur essendo categorizzati come rifiuti, vengono conferiti ad un'azienda specializzata che li valorizza per la produzione di biogas.

DAI FANGHI DI DEPURAZIONE AL BIOGAS: LA COLLABORAZIONE CON CAVIRO PER LA PRODUZIONE DI BIOCOMBUSTIBILI

Dal 2014 i fanghi ottenuti dalle acque di depurazione vengono avviati al recupero attraverso un processo di valorizzazione e trasformazione in biometano nell'impianto di Caviro Extra: per l'industria alimentare questa rappresenta una delle soluzioni tecnologiche capaci di conciliare al meglio la sostenibilità ambientale con quella socio-economica.

Il refluo all'arrivo presso Caviro Extra viene sottoposto ad un processo di digestione anaerobica nel quale, in assenza di ossigeno, la sostanza organica viene trasformata in biogas, che diventa biometano attraverso un processo di upgrading e ceduto alla rete di distribuzione per poi essere destinato all'autotrazione. Dal processo di upgrading si genera anche un flusso di CO₂ che viene recuperata, purificata e liquefatta per destinarla a vari utilizzi industriali. Una quota minore di biogas è inviata ad un motore endotermico per la produzione di energia elettrica che viene immessa in rete e distribuita dal gestore.

Nel 2023 le aziende del Gruppo hanno conferito 2692 tonnellate di fanghi da cinque stabilimenti (2.422 nel 2022). Secondo i dati forniti da Caviro Extra, i fanghi conferiti hanno contribuito a produrre circa 85.914 Sm³ di Biogas, che potrebbero far funzionare circa 127 autovetture utilitarie per un anno (sono necessari 675 Sm³ per una percorrenza media di 11.200 km, fonte Quattroruote).⁹⁵

SALE E SALAMOIA DEL PROSCIUTTO: IL PROGETTO CON I SOCI DEL CONSORZIO SAN DANIELE

Salumifici GranTerre partecipa, come Socio del Consorzio di Tutela San Daniele, al progetto per la realizzazione di un impianto per il trattamento e la lavorazione del sale di scarto e della salamoia, che sono i rifiuti più impattanti della lavorazione del Prosciutto. Il progetto, gestito dal Consorzio, mira a porre rimedio all'indisponibilità nel territorio regionale del Friuli di adeguati impianti per il trattamento di questi rifiuti con l'obiettivo di favorire processi di circolarità attraverso la preparazione del sale e della salamoia per il riutilizzo come "sale stradale" o per le conchierie. Il progetto è in corso di sviluppo.

⁹⁵ Consumo pari a 675 Sm³ per anno, percorrenza media 11.200 km, fonte: Quattroruote

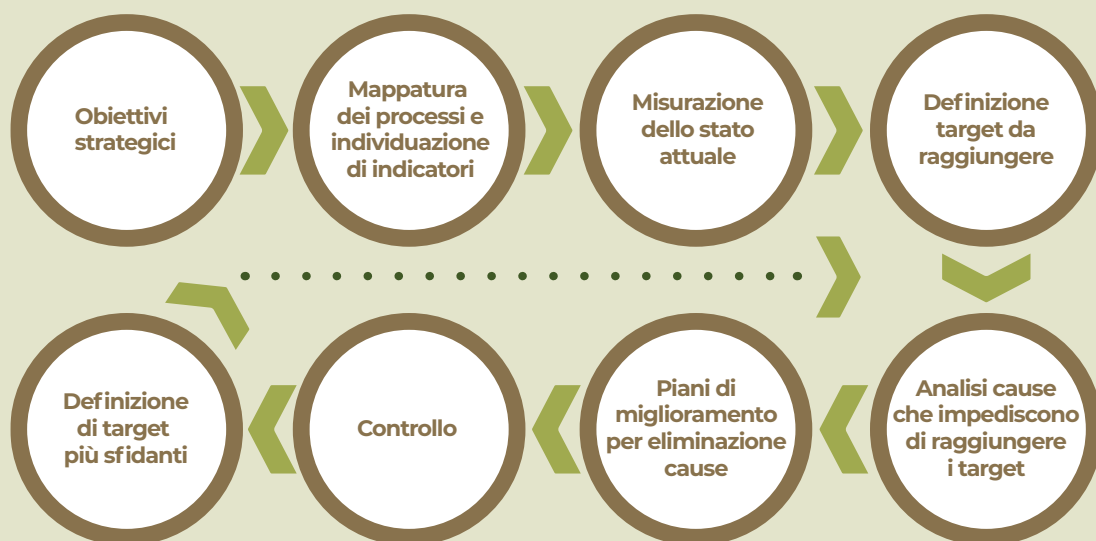
LEAN PRODUCTION: IL PERCORSO DI SVILUPPO IN GRANTERRE ALL'INSEGNA DI COINVOLGIMENTO, EFFICIENZA E MINORE IMPATTO AMBIENTALE

La Lean Production è stata introdotta in Salumifici GranTerre nel 2019 ed è ad oggi è attiva in sei stabilimenti, con l'obiettivo di allargamento a tutto il perimetro aziendale del Gruppo nei prossimi anni. Nel 2023 è la Lean Production è stata introdotta anche sulle linee di confezionamento e produzione del reparto creme del burrificio di Caseifici GranTerre.

La Lean Production è un insieme di tecniche e strategie, inserite all'interno di un approccio organico, che punta all'annullamento degli sprechi all'interno dei processi. L'approccio prevede la definizione di progetti ad hoc di riduzione degli sprechi nella linea di produzione, attraverso il coinvolgimento del personale produttivo, l'adozione di specifiche tecniche di problem solving, e l'implementazione di strumenti software per monitorare i dati in tempo reale: ogni linea ha dei display che indicano in tempo reale la performance.

L'approccio Lean prevede la definizione di specifici target e l'adozione di un monitoraggio efficace necessario per valutare azioni correttive in ottica di miglioramento continuo. Parte fondamentale del monitoraggio sono le specifiche attività giornaliere di confronto e aggiornamento tra le persone impiegate sulla linea: le riunioni giornaliere, della durata di 15 minuti, servono ad analizzare la performance complessiva e ad individuare, per ogni eventuale problema, un'azione correttiva o di miglioramento, un responsabile e una data di scadenza. Questo permette ai dipendenti di lavorare meglio, avendo chiari obiettivi e responsabilità, con benefici anche per il clima relazionale. Proprio in virtù di questi benefici, alcune buone pratiche di coinvolgimento testate con l'approccio Lean sono state valorizzate nel Progetto Infortuni Zero⁹⁶.

L'APPROCCIO LEAN PRODUCTION



⁹⁶ Il progetto *Infortuni Zero* è descritto nel Capitolo 2.

RIDUZIONE DEGLI SCARTI: MINORE IMPATTO AMBIENTALE GRAZIE ALL'EFFICIENZA LEAN

Il lavoro di monitoraggio sulle linee Lean è particolarmente importante, e per questo GranTerre sta lavorando all'ottimizzazione del sistema informatico di supporto al calcolo degli indicatori, che sarà sempre più puntuale ed efficiente.

Uno dei parametri monitorati dalla Lean Production è la percentuale di scarti generati nella linea di produzione (packaging, prodotto o confezioni finite che diventano rifiuto). Per ogni linea viene definito un target di riferimento che deve essere rispettato. Nel tempo, questo ha permesso di monitorare con esattezza i volumi di scarto apportando, dove necessario, azioni correttive.

Grazie all'approccio Lean vengono costantemente ottimizzati gli standard di manutenzione finalizzati alla prevenzione di guasti, alla generazione di meno scarti, alla riorganizzazione dei reparti per un maggiore ordine funzionale a lavorare meglio e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza. Alcuni esempi implementati nel tempo sono la definizione di nuovi intervalli di tempo per il cambio delle barre di saldatura per prevenire perdita di sottovuoto o l'ideazione di nuove soluzioni per l'allineamento del laminato in macchina per il miglioramento nella messa in passo.

Nelle 36 linee monitorate con approccio Lean, gli scarti sono passati dal 9,4% del 2020 al 7,5% del 2023 con un conseguente risparmio di 579.514 mq di laminato e 3.594.517 di etichette⁹⁷.

971 mq di laminati e le etichette risparmiati sono calcolati sulla base degli scarti generati dalla produzione dei codici attivi nel periodo 2020-2023.

6.4 Materiali per il packaging

Il percorso di sostenibilità dei packaging, avviato già da diversi anni, prosegue nell'ottica del miglioramento continuo e si fonda su una costante attività di R&S e sulla collaborazione con partner strategici per l'identificazione di nuove soluzioni per ridurre gli spessori e aumentare le quote di materiali riciclati, riciclabili e rinnovabili.

Sviluppare soluzioni di packaging all'avanguardia, capaci di soddisfare le richieste dei consumatori e dei clienti è una delle priorità di GranTerre. Data la centralità del tema, il Gruppo ha nominato un responsabile packaging impegnato – in stretta collaborazione con R&S e Acquisti no food – nello sviluppo di soluzioni di packaging sempre più performanti dal punto di vista della sicurezza alimentare e della sostenibilità. Nello specifico, l'analisi e lo sviluppo di nuove soluzioni di packaging ruotano intorno a quattro campi d'azione principali per le riduzioni degli impatti ambientali:



Per avere un monitoraggio puntuale degli impatti ambientali delle diverse tipologie di packaging utilizzate è stata svolta nel 2022 una analisi comparativa dell'impatto ambientale (LCA – Life Cycle Assessment) di tre diverse tipologie di vaschette di prosciutto cotto GranTerre con packaging differenziato: multistrato, monomateriale PET, bottom carta⁹⁸. Lo studio, commissionato ad una società specializzata, ha analizzato nel dettaglio l'impatto dell'intero ciclo di vita delle tre tipologie di vaschette, fino allo smaltimento finale, ma anche i benefici del recupero dei materiali oltre i confini del sistema e l'incidenza dell'intera filiera includendo la produzione del prodotto confezionato. Lo studio ha evidenziato il fatto che, in generale, il packaging incide per il 5% sull'impatto ambientale del prodotto. Sull'impatto del sistema di confezionamento, i materiali incidono per il 30% e le materie prime incidono invece per il 20%. Complessivamente è stata rilevata una differenza di impatto ambientale minima tra le tre tipologie di vaschette. Lo

⁹⁸ Nello specifico le confezioni oggetto di analisi sono state:

- multistrato: la vaschetta è in materiale multistrato PET/PE8, la produzione può avvenire con una quota-parte di PET da riciclo (R-PET), 50% o 80%;
- monomateriale PET: la vaschetta è in monomateriale di PET, la produzione può avvenire con un 50% di PET da riciclo (R- PET)

- bottom carta: la vaschetta ha un bottom in carta e film plastico e il film è in materiale multistrato PET/PE. Il film plastico accoppiato con la carta può essere di 30 o 50 micron.

Il focus per l'analisi dell'impatto ambientale è stato su tre indicatori specifici:

- CARBON FOOTPRINT, includendo tutti i gas che hanno un contributo sul riscaldamento globale
- CONSUMO DI ACQUA, calcolando l'uso complessivo di acqua disponibile per il fabbisogno umano
- CONSUMO DELLE RISORSE ENERGETICHE, analizzando sia il consumo di energia sia le risorse utilizzate come feed-stock dei materiali.

studio ha però posto l'accento su due aspetti che GranTerre terrà particolarmente in considerazione nei progetti futuri. Innanzitutto, il fatto che la variabile da tenere in considerazione per future valutazioni è la riciclabilità dei materiali, considerando le possibili evoluzioni. In secondo luogo, viene evidenziata l'importanza della salvaguardia del prodotto per evitare lo spreco, funzione fondamentale del packaging cui ogni sviluppo nei materiali o nei processi dovrà porre massima attenzione.

MATERIALI UTILIZZATI PER PACKAGING (T)¹⁰⁰

	2021		2022		2023	
	Totale	di cui proveniente da riciclo	Totale	di cui proveniente da riciclo	Totale	di cui proveniente da riciclo
Carta e Cartone	13.394,54	6.097,64	14.478,81	7.901,57	14.164,51	7.483,08
<i>di cui FSC®</i>	1.199,26	0,00	1.309,52	0,00	1.692,72	0,00 ¹⁰¹
<i>di cui NON FSC®</i>	12.195,28	6.097,64	13.169,29	7.901,57	12.471,79	7.483,08
Plastica	9.046,66	1.625,13	10.154,05	2.214,25	8.921,98	1.873,14
Alluminio	90,14	0,00	82,66	0,00	83,39	0,00
Acciaio	67	0	31,08	0,00	40	0
Totale	22.598,59	7.722,77	24.746,61	10.115,83	23.209,79	9.356,21

MATERIALI PER PACKAGING PROVENIENTI DA RICICLO (STIMA)

	2021	2022	2023
carta e cartone (escluso FSC®)	50%	60%	60%
plastica	18%	22%	21%

L'analisi dei materiali consumati per il packaging evidenzia prevalenza di utilizzo di carta e cartone (14.164,51 tonnellate), con un aumento del 29% della quota certificata FSC® nel 2023 rispetto al 2022. La plastica utilizzata nel 2023 è stata pari a 8.921,98 tonnellate, mentre è residuale l'utilizzo di alluminio e acciaio¹⁰². Si evidenzia, inoltre, che con riferimento al 2023 il 40,3% del materiale utilizzato proviene da materiale di riciclo ed in particolare, per la carta (escluso FSC®) e per la plastica questa percentuale è pari, rispettivamente, a 60% e 21%¹⁰³. Con riferimento agli affettati, nel 2023 il processo di riduzione degli spessori delle relative tare delle vaschette – considerando i volumi di produzione dell'anno – ha permesso di evitare il consumo di circa 14 tonnellate di plastica.

100 Il dato relativo alla quota proveniente da riciclo con riferimento a carta e cartone è una stima, per la plastica sono stati fatti calcoli basati sulle schede tecniche dei materiali utilizzati.

101 Il dato relativo alla quota di FSC® recycled utilizzato per alcuni packaging non è ad oggi disponibile.

102 Il dato relativo ai materiali per il packaging 2022 è stato aggiornato rispetto a quanto rendicontato nel Bilancio di Sostenibilità 2022, in quanto dal 2023 è stata modificata la metrica di estrazione dei dati di Salumifici GranTerre. È stato quindi ricalcolato l'anno 2022 e sono stati considerati i volumi di acquisto annui (restatement).

103 Il dato relativo alla quota di riciclato è una stima basata sull'evidenza della percentuale di riciclato inserita all'interno dei cartoni.

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ NEI PACKAGING GRANTERRE

Il costante lavoro di analisi, test e utilizzo di soluzioni innovative per il packaging ha portato, negli ultimi anni, a diversi progetti che riguardano sia i brand del Gruppo che le referenze private label.

ECOPACK CASA MODENA IN CARTA FSC®

I vassoi degli affettati Casa Modena in Ecopack sono in carta riciclabile certificata FSC®, il marchio della gestione forestale responsabile, e consentono di risparmiare il 50% di plastica rispetto alle nostre vaschette tradizionali in plastica. Oggi, la gamma si compone di 4 referenze della tradizione italiana: il prosciutto cotto di Alta Qualità Gran Tenerone, il prosciutto crudo Gran Crù, la mortadella Gran Delizia e il Salame Gran Goloso.

LINEA TENERONI: PLASTICA RICICLATA E TOP IN CARTA

La vaschetta delle referenze della gamma Teneroni Hamburger è realizzata con il 44% di plastica riciclata e il materiale della pellicola superiore proviene solo da fonti certificate FSC® ed è riciclabile nella carta.



LIBERAMENTE: PLASTICA MONOMATERIALE E RECUPERO DELLA PLASTICA COSTIERA

Nel 2023, la linea LiberaMente è diventata ancora più sostenibile, con l'introduzione all'interno della vaschetta del riciclato da recupero delle vaschette. In questo modo LiberaMente allunga il ciclo di vita del pack e riduce i consumi di materia prima, rientrando appieno nel circuito dell'economia circolare. La vaschetta è composta per il 50% da plastica riciclata, di cui il 20% da recupero vaschette e il 30% proveniente dalla lavorazione di bottiglie e altri rifiuti plastici che i volontari di Keep Sea Blue raccolgono in modo sostenibile da aree costiere e corsi d'acqua prima che finiscano nel Mar Mediterraneo. Le plastiche recuperate vengono trasformate in packaging direttamente in Europa, riducendo al minimo le emissioni di anidride carbonica per il trasporto.



PACKAGING SECONDARIO: L'ESPOSITORE UNICO PRETAGLIATO CASA MODENA

L'espositore è un pezzo unico in cartone ondulato, con una finestra frontale e dei pretagli che favoriscono lo strappo sul punto vendita consentendo la visibilità delle vaschette a scaffale. Rispetto alla soluzione precedente twin-box costituita da 2 pezzi incollati, il passaggio ad espositore unico ha consentito di ridurre il peso dell'imballaggio del 20%. La materia prima è proveniente da filiera FSC® e il contenuto di riciclato è del 76%. Altri vantaggi indiretti sono di natura logistica con l'aumento del 16% degli espositori contenuti sul pallet. L'intervento sulle dimensioni del cartone ha permesso di ottimizzare il pallet finale consentendo un aumento dei numeri di cartoni di prodotto finito destinato alla distribuzione. Il progetto è stato selezionato tra i finalisti del premio Best Packaging 2022 promosso da Istituto Italiano Imballaggio, in partnership con CONAI e Ipack-Ima.

6.5 Gestione della catena di distribuzione: pianificazione, logistica e customer service

La Direzione Supply Chain di GranTerre gestisce il magazzino di Interporto (Bologna), i processi logistici tra stabilimenti e verso i clienti e presidia i processi di demand e supply planning e customer service.

Organizzazione e ambiti di presidio della Direzione Supply Chain GranTerre



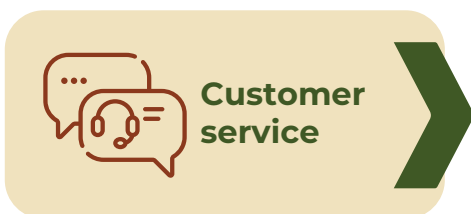
Il sistema distributivo di GranTerre è sviluppato attraverso una base logistica che gestisce l'intero processo, dallo stoccaggio della merce in magazzino fino alla consegna al cliente, e comprende lo stoccaggio di prodotti finiti, materie sussidiarie e semilavorati, la gestione ordini (picking e allestimento ordini), le attività di "fine linea" che comprendono peso e peso-prezzatura.

Le attività legate alla logistica si concentrano in unico Centro Distributivo, situato nell'Interporto di Bologna, una struttura tra le più moderne basi logistiche a temperatura controllata in Italia, con una superficie totale di 30.000 mq e oltre 38.000 posti pallet.

Le attività amministrative della base logistica sono gestite direttamente dal personale del Gruppo, mentre le fasi di movimentazione e la preparazione della merce è affidata ad un'azienda specializzata attraverso un contratto di appalto, sottoposto a certificazione ai sensi del D.Lgs. 276/2003¹⁰⁴. Le fasi di pianificazione e gestione della distribuzione è in carico a GranTerre, mentre il trasporto è affidato a operatori logistici specializzati.



L'area Demand & Supply Planning ha un focus sui processi aziendali, con l'obiettivo di creare la massima sinergia tra il Gruppo ed il mercato per pianificare al meglio la produzione, garantire la disponibilità dei prodotti, soddisfare le richieste dei clienti nei tempi e nelle quantità adatte, massimizzando l'efficienza e limitando gli sprechi¹⁰⁵.



GranTerre ha predisposto un servizio Customer Service differenziato Italia-Estero per tutte le tipologie di clienti, per garantire una adeguata gestione delle fasi post-vendita e presidiare al meglio sia gli aspetti logistici che di reverse logistic, oltre che la gestione degli ordini.

104 Per approfondimenti si rimanda al Capitolo 2.

105 Per approfondimenti si rimanda al Capitolo 5.

I NUMERI DELLA BASE LOGISTICA GRANTERRE¹⁰⁶

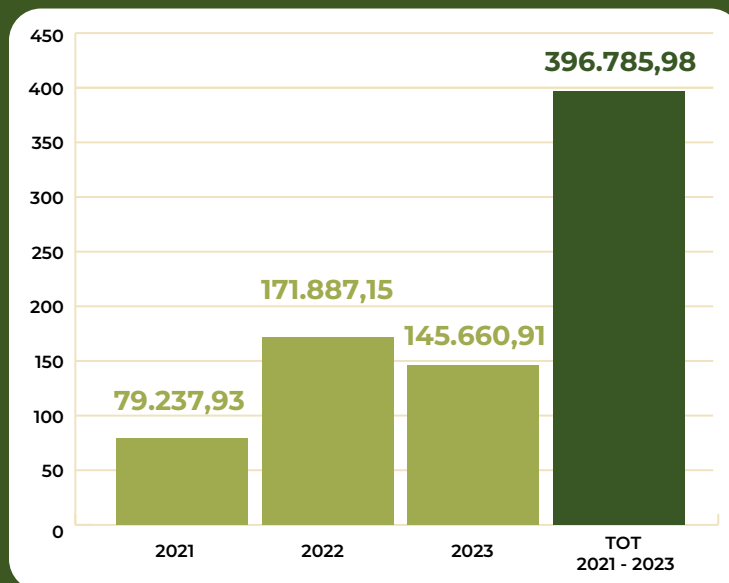
Scaffali a 7 Livelli	
42 Dock House	
2.000 ordini / giorno	
35.500.000 Colli picked /anno	
5.600.000 Pezzi lavorazioni speciali /anno	
2.000.000 Pallet IN-OUT / anno	
50.000 Camion gestiti / anno	
5.000 Referenze gestite / anno	

L'EFFICIENTAMENTO DELLE TRATTE

Per GranTerre l'efficientamento delle tratte e la riduzione dei i km percorsi nei trasferimenti tra stabilimenti e nelle consegne ai clienti è uno degli obiettivi prioritari, su cui negli anni si registrano significativi miglioramenti.

Dal 2020 al 2023 la riduzione complessiva di km percorsi dalla base logistica ai centri distributivi (dell'operatore logistico o dei clienti) e nei navettaggi tra stabilimenti e base logistica è stata pari a circa 396 mila km.

LA RIDUZIONE DEI KM PERCORSI (NAVETTAGGI E CONSEGNE AL CENTRO DI DISTRIBUZIONE, ITALIA)



¹⁰⁶ I numeri sono arrotondati e hanno lo scopo di fornire un ordine di grandezza della base logistica.

I PROGETTI DELLA DIREZIONE SUPPLY CHAIN CON IMPATTO SULLA SOSTENIBILITÀ

La Direzione Supply Chain sviluppa nell'ambito delle sue attività diversi progetti con impatto positivo sulla sostenibilità ambientale

One truck Italia: l'efficientamento dei processi distributivi

One truck Italia è un progetto sviluppato per integrare il più possibile la distribuzione dei prodotti a marchio GranTerre andando a intervenire sul chilometraggio infralogistico percorso tra i 17 stabilimenti e sulle consegne ai clienti, con processi di integrazione capaci di portare benefici in termini di efficientamento dei processi distributivi. Ad oggi il progetto ha integrato circa il 60% dei volumi movimentati in Italia. GranTerre mira ad estendere il progetto anche verso l'estero: nel 2023 è stato attivato sulle tratte Spagna e Belgio, e sono in corso analisi e approfondimenti per sviluppi ulteriori.

La gestione sostenibile di resi e respinti: i progetti promossi dal Customer Service

Il Customer Service GranTerre lavora da tempo all'efficientamento e alla sostenibilità dei resi e dei respinti da parte dei Clienti. Il progetto prevede un focus sulle note di consegna, affinché contengano tutte le informazioni utili al fornitore logistico per consegnare la merce nei modi e nei tempi definiti con il cliente. Sono inoltre allo studio possibili soluzioni per donare ad onlus o smaltire i prodotti resi e respinti non più commercializzabili direttamente presso il cliente, con una consistente riduzione dell'impatto ambientale dei trasporti.

Ottimizzazione dei processi e riduzione degli sprechi con Demand & Supply Planning

La continua ricerca del miglior livello di servizio, e lo sviluppo di una rete di distribuzione sostenibile hanno spinto GranTerre all'adozione di un software che utilizza l'intelligenza artificiale per il calcolo delle previsioni di vendita in modo tale da migliorare la fase di pianificazione e ottimizzare dei processi di stoccaggio, riducendo i periodi di permanenza ed obsolescenza della merce. Inoltre, sia Caseifici GranTerre che Salumifici GranTerre stanno lavorando per migliorare le sinergie nelle fasi di sales and operation planning al fine di garantire il coordinamento e l'allineamento tra tutte le funzioni aziendali che partecipano al ciclo attivo del prodotto.

Carta metropolitana della logistica etica: GranTerre tra i nuovi sottoscrittori

GranTerre ha sottoscritto nel 2023 – insieme ad altre dieci imprese affiliate a Interporto Bologna – la Carta metropolitana della logistica etica, una iniziativa promossa dalla Città Metropolitana e dal Comune di Bologna. Mediante la firma, avvenuta in seguito alla valutazione favorevole del Comitato metropolitano per la logistica etica, GranTerre ha aderito agli obblighi stabiliti nella Carta riguardo alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla qualità occupazionale e alla gestione delle commesse, alla formazione preventiva e continua, alla coesione sociale e all'integrazione territoriale, all'innovazione, alla digitalizzazione, alla sostenibilità ambientale e agli investimenti nel settore logistico. GranTerre ha assunto inoltre l'impegno a promuovere i principi della Carta presso le aziende appaltatrici del settore logistico e a promuovere l'adesione delle stesse alla Carta.

Per approfondire



APPENDICE

SITI OPERATIVI DI PROPRIETÀ, CONCESSIONI IN LEASING O GESTITI IN AREE PROTETTE E IN AREE DI ELEVATO VALORE IN TERMINI DI BIODIVERSITÀ FUORI DA AREE PROTETTE OPPURE VICINI A TALI AREE, GRI 304-1

Sito	Localizzazione	Superficie [km2]	Area	Distanza dall'area ad alto valore di biodiversità [km]	Tipo di attività realizzate presso il sito	Valore di biodiversità esterno	Valore di biodiversità dal figure in elenco di siti protetti
Amiata	Via F.lli Cervi, 109 58032 Bagnore di Santa Fiora Grosseto	0,0097	Monte Labbro e alta valle dell'Albegna	0,29	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SIC ZSC/ZPS IT51A0018
			Cono vulcanico del Monte Amiata	0,8			SICZSC IT51A0017
Brescello	Via per Cadelbosco, 36 42041Brescello -RE-	0,0083	Parma Morta	2,74	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SIC ZSC/ZPS IT4020025
			Viadana, Portio- lo, San Benedetto Po e Ostiglia	2,24			SICZPS IT20B0501
Sala Baganza	via per San Vitale 153, Sala Baganza (PR)	0,0096	Vallombrosa e Bosco di S. Antonio	1,15	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC IT5140012
Noceto	via Gandiolo, 2/A 43015 Noceto -PR-	0,0107	Medio Taro	0,368	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC/ZPS IT4020021
San Candido	Via Pizach, 11 - 39038 San candido -BZ-	0,0209	Parco Naturale Tre Cime	0,934	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC/ZPS IT3110050
Zola Predosa	via Roma 73, Zola Predosa (BO)	0,0206	Gessi di Monte Rocca, Monte Capra e Tizzano	2,76	Ufficio; produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZCS IT4050027
San Daniele	via E.Midena 26, S.Daniele del Friuli (UD)	0,0180	Greto del Tagliamento	2,55	Produttiva	Ecosistema terrestre e di acqua dolce	SICZSC IT3310007
			Lago di Ragona	2,67			SIC ZSC IT3320020

Nota metodologica

SECONDO BILANCIO ANNUALE DI SOSTENIBILITÀ DI GRANTERRE

Il presente documento rappresenta il secondo Bilancio di Sostenibilità (di seguito anche “Bilancio”) del Gruppo GranTerre (di seguito anche “il Gruppo” o “GranTerre”) e contiene informazioni relative ai temi economici, ambientali e attinenti al personale, inclusi i diritti umani, con l'obiettivo di assicurare la comprensione delle attività svolte da GranTerre, del relativo andamento, dei risultati e dell'impatto prodotto dalle stesse in termini di sostenibilità.

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione di GranTerre S.p.A. in data 18 Aprile 2024.

Inoltre, il documento è stato sottoposto a esame limitato (“limited assurance engagement”) secondo quanto previsto dal principio “International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised)” dalla società Bureau Veritas Italia S.p.A. La verifica è stata svolta secondo le procedure indicate nella “Dichiarazione di Assurance” riportata in calce al documento.

PERIODO DI RIFERIMENTO

I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenute in questo Bilancio si riferiscono alla performance per l'esercizio fiscale 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre). Vengono, inoltre, forniti i raffronti con gli esercizi precedenti (2022 e 2021).

STANDARD DI REPORTING DI RIFERIMENTO

Il Bilancio di Sostenibilità, predisposto su base volontaria, è redatto con l'opzione “with reference to the Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” definiti dal GRI – Global Reporting Initiative (di seguito anche “GRI Standards” o “GRI”), che costituiscono lo standard attualmente più diffuso e riconosciuto a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria, in conformità alla versione 2021.

In particolare, secondo quanto previsto dallo standard, il Bilancio rendiconta le tematiche emerse dall'analisi di materialità, ovvero il processo attraverso il quale il Gruppo GranTerre ha definito i suoi temi materiali. Secondo il GRI, la definizione dei temi materiali è strettamente correlata all'identificazione degli impatti che il Gruppo ha o può avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui diritti umani. Inoltre, il processo di analisi di materialità, strutturato secondo il metodo previsto dal GRI 3: Material Topics, ha compreso l'utilizzo dello standard settoriale GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022, il quale suggerisce possibili informazioni rilevanti per le aziende appartenenti ad uno stesso settore. Per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo “1.5 I temi materiali”, del capitolo 1 del presente Bilancio.

RACCOLTA DATI

La predisposizione del Bilancio di Sostenibilità si basa su un processo di reporting impostato partendo dal coinvolgimento delle funzioni aziendali responsabili degli ambiti rilevanti e dei dati oggetto della rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità, a cui è stato richiesto un contributo nell'individuazione e valutazione degli impatti, dei progetti e delle iniziative significative da riportare all'interno del documento, nonché nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dei dati, al fine di verificare e validare tutte le informazioni riportate nel presente documento, ciascuno per la propria area di competenza.

I dati e le informazioni raccolte derivano dai sistemi informativi aziendali utilizzati per la gestione e la contabilità delle società del Gruppo e da un sistema di schede di raccolta dati, appositamente predisposte per soddisfare i requisiti dei GRI Standards. I dati sono stati elaborati mediante estrazioni e calcoli puntuali. Si precisa che i dati riportati all'interno del Bilancio di Sostenibilità possono essere soggetti a variazione in quanto raccolti precedentemente rispetto alla validazione dei dati definitivi.

Eventuali dettagli in merito ai calcoli effettuati sono presenti all'interno del documento nei capitoli di pertinenza.

Le eventuali revisioni dei dati degli anni 2022 e 2021 sono specificamente indicate nel testo. Esse riguardano i seguenti KPI: GRI 401-1, GRI 403-9, GRI 403-10, GRI 204-1, GRI 305-1, GRI 305-7, GRI 201-1, GRI 303-3.

PRINCIPALI FATTORI DI CALCOLO

Nel 2023 è stato effettuato il primo screening delle emissioni Scope 3 del Gruppo con riferimento al 2022, considerando le categorie emissive più rilevanti. Il calcolo per tali emissioni è stato effettuato a partire dai dati di attività dove disponibili, in particolare i volumi acquistati delle materie prime elaborate da Granterre, i volumi trasportati dai servizi logistici, i volumi di rifiuti generati e il numero dei viaggi aziendali effettuati. In mancanza di dati primari e informazioni di contorno si è ricorso ad assunzioni semplificative e all'utilizzo dei volumi di spesa di acquisto e vendita.

I fattori di conversione utilizzati per trasformare le differenti quantità energetiche in GJ sono tratti dal database BEIS Defra, per gli anni 2021, 2022 e 2023. (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).

I fattori di emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni GHG Scope 1 e 2 riportate nel Bilancio sono i seguenti:

- Emissioni dirette (Scope 1): fattori di emissione tratti dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Emissioni indirette energetiche (Scope 2): per l'elettricità acquistata dalla rete elettrica nelle sedi italiane sono stati utilizzati rispettivamente, per il metodo di calcolo Location-Based, i fattori di emissione ISPRA per consumi elettrici nazionali, costruiti a partire dai dati Terna e Enerdata, dell'ultima pubblicazione disponibile (ISPRA 2023, dato 2021) e per il metodo di calcolo Market-Based, e i fattori di conversione Residual Mix pubblicati dall'Association of Issuing Bodies (AIB) dell'ultima pubblicazione disponibile 2023. Per i consumi di elettricità nelle sedi estere sono stati utilizzati i fattori dal database nazionale Austrian Umweltbundesamt 2023 per i siti in Germania e Austria per il metodo Location-based, i fattori emissivi IEA 2023 per il sito Francese; per il metodo Market-Based, sono stati utilizzati i fattori di conversione Residual Mix, pubblicati dall'Association of Issuing Bodies (AIB) per Francia e Germania, ed un fattore residual mix calcolato a partire dai dati Austrian Umweltbundesamt 2023 per il sito austriaco.
- Per quanto riguarda le emissioni derivanti dall'utilizzo dei vettori energetici generati dall'impianto di cogenerazione in concessione, sono stati utilizzati fattori di efficienza e di conversione da letteratura, elaborazione dei dati specifici del sito.
- I fattori di emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 3 sono stati:
- Emissioni scope 3 categoria Purchased goods and services: I fattori emissivi utilizzati per le materie prime carne e formaggi sono stati ricavati dal World Food LCA Database (WFLDC v3.5) e dai risultati delle studio LCA sulla filiera specifica (LCA Parmigiano della Cooperativa Casearia Castelnovese sviluppato da CRPA) e da letteratura (LCA formaggi a pasta dura); i fat-

tori utilizzati per la parte di packaging sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs) ed infine dove non disponibili i dati fisici, sono stati utilizzati i fattori basati sulla spesa dal database CEDA v6.

- Emissioni Scope 3 categoria 3 – Fuel and energy related activities: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Emissioni Scope 3 categoria 4 – Upstream Transport and Distribution: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Emissioni Scope 3 Categoria 5 – Waste generated in operation: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs) e dal database Ecoinvent v3.9.
- Emissioni Scope 3 Categoria 6 – Business travel: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs)
- Emissioni Scope 3 Categoria 7 – Employee Commuting: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).
- Emissioni Scope 3 Categoria 12 – End of life treatment: i fattori di emissione utilizzati sono stati ricavati dal database BEIS Defra per l'anno di riferimento (UK Department for Environment, Food and Rural Affairs).

PERIMETRO DI REPORTING

Il Bilancio di Sostenibilità 2023 comprende i dati delle società consolidate integralmente dalla capogruppo GranTerre S.p.A. al 31 dicembre 2023 suddivise per Paese:

PERIMETRO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

ITALIA	AUSTRIA	FRANCIA	GERMANIA	USA
GranTerre S.p.A.	GSI Services GmbH	GSI France S.A.S.	Senfter Casa Modena GmbH	Bertozzi Corporation of America
Caseifici Granterre S.p.A.				
Salumifici GranTerre S.p.A.				
RE-NEW Holding S.r.l. ¹⁰⁷				

¹⁰⁷ La società italiana "RE-NEW Holding S.r.l." e le sue controllate sono state escluse dagli indicatori ambientali e sociali del Bilancio di Sostenibilità, poiché si tratta di società costituite per coordinare operazioni finanziarie di Gruppo, non rilevanti dal punto di vista degli indici di sostenibilità.

PRINCIPALI LIMITAZIONI DI PERIMETRO

I dati relativi alla composizione del personale, al valore diretto economico generato e distribuito e al country-by-country reporting fanno riferimento all'intero perimetro di Gruppo. Si segnala che i dati relativi agli indicatori ambientali (rifiuti, emissioni inquinanti, prelievo, scarico e consumo idrico) sono limitati alle sole società italiane in considerazione della marginalità degli impatti ambientali delle sedi estere sul totale di Gruppo. Gli indicatori relativi ad energia ed emissioni sono riferiti all'intero perimetro di Gruppo, incluse le sedi estere; si segnala che i dati energetici di queste ultime sono risultati parziali e/o poco accurati, si è perciò ricorso ad assunzioni al fine di completare e migliorare la mappatura dell'intero perimetro aziendale. Inoltre, per quanto riguarda le tematiche di formazione e salute e sicurezza, anche in questo caso i dati fanno riferimento alle sole società italiane poiché non disponibili i dati delle società estere al momento della raccolta. Per le edizioni successive il Gruppo si impegnerà ad estendere il perimetro relativamente al personale.

Eventuali ulteriori limitazioni di perimetro sono opportunamente indicate all'interno del documento.

INFORMAZIONI E CONTATTI

Per informazioni e approfondimenti in merito alla strategia di sostenibilità del Gruppo GranTerre, nonché ai contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità, è possibile rivolgersi al seguente indirizzo: sostenibilita@granterre.it

GRI Content Index

Dichiarazione d'uso	Granterre ha presentato una rendicontazione con riferimento agli Standard GRI per il periodo 01.01.2023-31.12.2023
GRI 1 utilizzato	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021
Sector Standard GRI pertinenti	GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO TO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Informative Generali							
GRI 2 -Informative Generali -versione 2021	2-1 Dettagli organizzativi	1.1 Chi siamo p. 7; Informazioni e contatti p. 182					
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica p. 179-182					
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica p. 179-182					
	2-4 Revisione delle informazioni	Nota metodologica p. 179-182					
	2-5 Assurance esterna	Nota metodologica p. 179-182					
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1.1 Chi siamo p. 7					
	2-7 Dipendenti	2-1 Le nostre persone p. 50-53; Appendice p. 73-76					
	2-8 Lavoratori non dipendenti	2-1 Le nostre persone p. 50-53					
	2-9 Struttura e composizione della governance	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23				Criteria e procedure riguardanti la nomina e la selezione del massimo organo di governo e dei suoi comitati sono previsti dallo Statuto.	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo					Il Presidente del massimo organo di governo non è un alto dirigente dell'organizzazione	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile p. 24-29					
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile p. 24-29					
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 1.5 I temi materiali p. 36-45					
	2-15 Conflitti d'interesse	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					
	2-16 Comunicazione delle criticità	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23				Nessuna istanza è pervenuta al CdA nel 2023 attraverso i meccanismi di segnalazione.	
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile p. 24-29					

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 2 -Informative Generali -versione 2021	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	-				Non sono presenti procedure di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23				Non è presente un regolamento riguardante le remunerazioni dei membri del massimo organo di governo e degli alti dirigenti	
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori p. 59-61					
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori p. 59-61					
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholders p. 3-4					
	2-23 Impegno in termini di policy	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23 1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile p. 24-29					
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 1.3 L'impegno e il contributo del Gruppo per la creazione di valore condiviso e per una crescita sostenibile p. 24-29					
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p. 100-103 2. Valorizzazione delle nostre persone p. 49-50				Le procedure e politiche presenti, volte a rimediare i principali impatti negativi, sono illustrate nei singoli capitoli relativi alla gestione degli impatti del Gruppo, indicati nella colonna "UBICAZIONE" della presente tabella.	
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					
	2-28 Appartenenza ad associazioni	5.3 La rete sul territorio: Consorzi di tutela e Associazioni di categoria p. 150-152					
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	1.4 Gli Stakeholder p. 30-35					
	2-30 Contratti collettivi	2.1 Le nostre persone p. 50-53					

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Temi materiali							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45					
	3-2 Elenco di temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45					
Tema materiale: Creazione e distribuzione di valore agli stakeholder							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità p. 125-154					13.22.1
GRI 201: Performance economica	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità p. 125-154					13.22.2
GRI 207: Tasse	207-1 Approccio alle imposte	1. Il Gruppo GranTerre p.12-14					
	207-4 Reportistica per Paese	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 14					
Tema materiale: Supporto allo sviluppo del territorio anche attraverso la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità p. 125-154					
GRI 201: Performance economica	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	5. Impatto positivo sui territori e sulle comunità p. 125-154					13.22.2
Tema materiale: Adattamento ai cambiamenti climatici							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.1 Energia ed emissioni p. 155-164					13.2.1
GRI 201: Performance economica	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	6.1 Energia ed emissioni p. 155-164	Il lavoro di analisi delle implicazioni finanziarie sui rischi e opportunità legati al cambiamento climatico non è ancora conclusa			Il presente tema viene rendicontato in modo parziale	13.2.2
Tema materiale: Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura e nella filiera							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-113 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia p. 114-124					
GRI 204: Prassi di approvvigionamento	204-1 Proporzioni della spesa effettuata a favore di fornitori locali	4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-113					
Tema materiale: Etica ed anticorruzione							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					13.26.1
	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19					13.26.4
Tema materiale: Corrette pratiche commerciali							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					13.25.1
GRI 206: Comportamento anticompetitivo	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23					13.25.2
Tema materiale: Energia ed emissioni							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.1 Energia ed emissioni p. 155-164					13.1.1
GRI 302: Energia	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	6.1 Energia ed emissioni p. 156					
	302-3 Intensità energetica	6.1 Energia ed emissioni p. 155					
GRI 305: Emissioni	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scopo 1)	6.1 Energia ed emissioni p. 159-161					13.1.2
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scopo 2)	6.1 Energia ed emissioni p. 159-161					13.1.3
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	6.1 Energia ed emissioni p. 159-161					13.1.5

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Tema materiale: Prelievo, consumo, scarico d'acqua							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.1
GRI 303: Acqua ed effluenti	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.2
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.3
	303-3 Prelievo idrico	6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.4
	303-4 Scarico di acqua	6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.5
	303-5 Consumo di acqua	6.2 Prelievo, consumo e scarico di acqua p. 165-167					13.7.6
Tema materiale: Tutela della biodiversità							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia p. 114-125					13.3.1
GRI 304 - Biodiversità	304-1 Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia p. 118-119					13.3.2
Tema materiale: Emissioni inquinanti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.1 Energia ed emissioni p. 155-164					
GRI 305: Emissioni	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	6.1 Energia ed emissioni p. 163					13.1.8
Tema materiale: Riciclo e smaltimento dei rifiuti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168-171					13.8.1
GRI 306: Rifiuti	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168-171					13.8.2
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168-171					13.8.3
	306-3 Rifiuti prodotti	6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168					13.8.4
	306-4 Rifiuti non inviati a smaltimento	6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168					13.8.5
	306-5 Rifiuti inviati a smaltimento	6.3 Riciclo e smaltimento dei rifiuti p. 168					13.8.6
Tema materiale: Iniziative a supporto dei dipendenti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 2.1 Le nostre persone p. 50-58					13.20.1
GRI 401: Occupazione	401-1 Nuove assunzioni e turnover	2.1 Le nostre persone p. 52-53; Appendice p. 77-78					
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	2.1 Le nostre persone p. 54-55					
Tema materiale: Salute e sicurezza dei lavoratori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.1

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.2
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.3
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.4
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.5
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.6
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.7
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-113					13.19.8
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72					13.19.9
	403-9 Infortuni sul lavoro	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68-72	Per tutti i lavoratori non dipendenti le cui attività e/o luogo di lavoro sono sotto il controllo della organizzazione: i. il tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro; ii. il tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (esclusi i decessi); iii. il tasso di infortuni sul lavoro registrabili; v. il numero di ore lavorative svolte.	Vincoli di riservatezza	Non è possibile rendicontare le ore lavorate dei lavoratori esterni (appalti) per rispetto della riservatezza delle informazioni legate alle ditte appaltatrici.		13.19.10
	403-10 Malattie professionali	2.4 Salute e sicurezza sul lavoro p. 68					13.19.11
Tema materiale: Formazione e sviluppo personale							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 2.3 Lo sviluppo delle competenze p. 62-67					
GRI 404: Formazione e Istruzione	404-1 Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per categoria di lavoratori e genere	2.3 Lo sviluppo delle competenze p. 63; Appendice p. 80					
GRI 404: Formazione e Istruzione	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	2.3 Lo sviluppo delle competenze p. 64-67					
Tema materiale: Diversità e pari opportunità							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 19; 2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori p. 59-61					13.15.1 13.20.1
GRI 405: Diversità e Pari opportunità	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19; 2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori p. 59-61; Appendice p. 79					13.15.2
	405-2 Rapporto tra stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	2.2 Attenzione all'inclusione e alla valorizzazione della diversità dei nostri collaboratori p. 59-61; Appendice p. 79					13.15.3
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 22					13.15.4
Tema materiale: Diritti umani e dei lavoratori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-113					13.15.1 13.16.1 13.17.1
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 22					13.15.4

STANDARD GRI/ ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE	OMISSIONE			NOTE	N. DI RIFERIMENTO GRI STANDARD DI SETTORE
			REQUISITO/ OMESSO/I	RAGIONE	SPIEGAZIONE		
Tema materiale: Diritti umani e dei lavoratori							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p.36-45; 1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p.107-113					13.15.1 13.16.1 13.17.1
GRI 406: Non discriminazione	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 22					13.15.4
GRI 408: Lavoro minorile	408-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p.107-108	408- 1 a,b L'analisi dei rischi su questo specifico aspetto risulta essere in corso di valutazione			La rendicontazione è limitata al GRI 408-1 c	13.17.2
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio	409-1 Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	1.2 Il modello organizzativo per una gestione etica del business p. 19-23; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-108	409- 1 a L'analisi dei rischi su questo specifico aspetto risulta essere in corso di valutazione			La rendicontazione è limitata al GRI 409-1 b	13.16.2
Tema materiale: Qualità, sicurezza ed eccellenza dei prodotti							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 3.3 Qualità e sicurezza alimentare p.100-103					13.10.1
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p.100-102					13.10.2
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p.100-102					13.10.3
GRI 417: Marketing ed etichettatura	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p. 103					
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p.100-103					
	417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	3.3 Qualità e sicurezza alimentare p.100-103					
Tema materiale: Salute e welfare animale							
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 4.1 Monitoraggio delle pratiche di sostenibilità nella catena di fornitura p. 107-113 4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia p.114-124					13.11.1
		4.2 Sviluppo e monitoraggio della filiera lattiero-casearia p.114-124					13.11.2

TEMA MATERIALE EXTRA GRI		
SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 6.4 Materiali per il packaging p.172-175
KPI extra GRI	Quantità (t) di materiali utilizzati per il packaging	6.4 Materiali per il packaging p. 173
INNOVAZIONE DI PRODOTTO E PROCESSO		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 3.2 L'approccio all'innovazione p. 86-99
KPI extra GRI	Numero di progetti di prodotto; Numero di campionature di nuovi prodotti/ricette	3.2 L'approccio all'innovazione p. 88
ATTENZIONE E COLLABORAZIONE VERSO LE COMUNITÀ		
	INFORMATIVA	UBICAZIONE
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	1.5 I temi materiali p. 36-45; 5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità p. 131-146
KPI extra GRI	Quantità di prodotti donati e relativo impatto socio-ambientale	5.1 Attenzione e collaborazione con le comunità p.140



Dichiarazione di assurance indirizzata agli stakeholder di GRANTERRE S.p.A.

1. INTRODUZIONE

Bureau Veritas Italia S.p.A. (“Bureau Veritas”) ha ricevuto da GRANTERRE S.p.A. (“GRANTERRE”) l’incarico di condurre una verifica indipendente (assurance) del proprio Report di Sostenibilità 2023, con l’obiettivo di fornire conclusioni in merito a:

- Accuratezza e qualità delle informazioni rese pubbliche sulle proprie performance di sostenibilità;
- Adesione ai requisiti della Global Reporting Initiative per la rendicontazione “con riferimento agli Standard GRI” prevista dalla versione 2021 dei GRI Universal Standards.

2. RESPONSABILITÀ, METODOLOGIA E LIMITAZIONI

La responsabilità di raccogliere, analizzare, consolidare e presentare le informazioni e i dati del Bilancio è stata esclusivamente di GRANTERRE. La responsabilità di Bureau Veritas è stata di condurre una verifica indipendente rispetto agli obiettivi individuati e di formulare le conclusioni contenute in questo rapporto.

La verifica è stata condotta come una Limited Assurance ai sensi dello standard ISAE 3000, attraverso l’applicazione a campione di tecniche di audit, tra cui:

- Verifica di politiche, mission, valori, impegni;
- Riesame di documenti, dati, procedure e metodi di raccolta delle informazioni;
- Interviste a membri del gruppo di lavoro per la stesura del Report;
- Interviste a rappresentanti aziendali di varie funzioni e servizi, oltre che di membri dell’Alta Direzione;
- Verifica complessiva delle informazioni e in generale riesame dei contenuti del Report di Sostenibilità 2023.

Le attività di verifica sono state condotte presso la sede dell’azienda SALUMIFICI GRANTERRE S.p.A., dove sono centralizzate molte funzioni aziendali, sita in Strada Gherbella n. 320 a Modena. Riteniamo di aver ottenuto sufficienti e adeguate evidenze per sostenere le nostre conclusioni.

La verifica ha avuto ad oggetto l’intero Report di Sostenibilità di GRANTERRE. Per le informazioni di natura economico-finanziaria Bureau Veritas si è limitata a verificarne la coerenza con i Bilanci d’Esercizio. Le informazioni riportate all’interno del documento fanno riferimento all’anno fiscale 2023 (1° Gennaio 2023 – 31 Dicembre 2023) e sono confrontate con i dati relativi agli anni 2021 e 2022. Adottando lo stesso perimetro di rendicontazione rispetto al Bilancio d’Esercizio, il Report di Sostenibilità descrive le realtà e le prestazioni del gruppo GRANTERRE.



3. CONCLUSIONI

A seguito delle attività di verifica condotte e descritte sopra, non sono emerse indicazioni negative in merito ad affidabilità, accuratezza e correttezza di informazioni e dati riportati nel Report di Sostenibilità 2023. A nostro parere, il documento fornisce una rappresentazione attendibile delle attività condotte da GRANTERRE durante il 2023 e dei risultati raggiunti. Le informazioni sono riportate in maniera generalmente chiara, comprensibile ed equilibrata; tutti i dati e indicatori sono risultati raccolti e analizzati con precisione e riportati in maniera trasparente. Nell'illustrazione di attività e risultati, in particolare, GRANTERRE ha prestato attenzione ad adottare un linguaggio neutro, evitando per quanto possibile l'auto-referenzialità.

Per quanto riguarda i principi di rendicontazione, a nostro parere sono stati osservati i principi di: Equilibrio, Chiarezza, Accuratezza, Tempestività, Comparabilità, Completezza, Contesto di Sostenibilità e Verificabilità. Si conferma inoltre che il Bilancio è stato redatto "Con Riferimento" allo Standard GRI e che le nostre attività di verifica soddisfano a loro volta i requisiti dello standard in materia di Assurance.

GRANTERRE ha riportato nel proprio Report i temi materiali significativi individuati a seguito di un processo di materialità d'impatto che esplicita con chiarezza le tematiche individuate e considerate rilevanti. Il processo ha coinvolto stakeholder interni ed esterni ed è stato finalizzato a determinarne la significatività. Per il futuro, si raccomanda a GRANTERRE la determinazione di obiettivi di medio e lungo periodo coerenti con il piano strategico di sostenibilità.

4. DICHIARAZIONE DI INDIPENDENZA, IMPARZIALITÀ E COMPETENZA

Bureau Veritas è un'organizzazione specializzata in attività indipendenti di verifica, ispezione e certificazione, con oltre 190 anni di storia, 82.000 dipendenti ed un volume d'affari di oltre 5,9 miliardi di Euro (ricavi 2023).

Bureau Veritas applica al proprio interno un Codice Etico e riteniamo che non sussista alcun conflitto di interesse tra i membri del gruppo di verifica e GRANTERRE.

*Bureau Veritas Italia S.p.A.
Milano, 3 Maggio 2024*


Gloria Focetola
Local Technical Manager





www.granterre.it