



Report di
Sostenibilità
2023

Indice

Lettera agli stakeholder	2
Presidente	2
Amministratore Delegato	3
<hr/>	
1. Il Gruppo Amadori	6
Evolgere in coerenza con il nuovo Purpose	8
Il Gruppo Amadori in cifre nel 2023	10
La gestione della filiera	12
La nostra storia	14
La rete degli stakeholder	16
La Governance	18
La nostra filiera	22
I prodotti	24
L'innovazione in azienda	26
<hr/>	
2. Costruire un futuro responsabile	28
I nostri principali valori	30
L'integrità e l'etica aziendale	32
Il Codice Etico	33
L'impegno per la sostenibilità	38
<hr/>	
3. Un'offerta di qualità	46
Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi	50
Una filiera sicura e controllata	52
<hr/>	
4. Una filiera integrata a ridotto impatto ambientale	68
Gli obiettivi	72
La filiera	74
Le certificazioni e il rispetto delle normative ambientali	75
Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento	77
La gestione degli aspetti ambientali	89
Le emissioni del Gruppo Amadori	98
<hr/>	
5. Attenzione alle comunità e alla valorizzazione dei territori	108
Creazione di valore su tutto il territorio	111
<hr/>	
6. Le persone di Amadori	120
Attenzione verso le persone	124
Salute e sicurezza in tutta la filiera	128
<hr/>	
7. Nota metodologica	136
<hr/>	
8. Appendice	144
GRI Content Index	162
<hr/>	

Lettera agli stakeholder

Presidente

La pubblicazione del nostro quarto Report di Sostenibilità, in un contesto complesso dal punto di vista geopolitico e di mercato, è motivo di orgoglio, in quanto testimonia la rinnovata attenzione che il Gruppo dedica allo sviluppo sostenibile.

Il 2023 ha chiaramente mostrato il volto del cambiamento climatico, mettendo alla prova la tenacia delle comunità e l'efficacia delle nostre infrastrutture. L'alluvione in Romagna, un evento estremo senza precedenti, ha lasciato profonde ferite, sconvolgendo vite e mettendo in ginocchio l'economia locale, ma è nell'affrontare queste difficoltà che la nostra terra ha dimostrato straordinarie capacità di ripresa.

È nostro compito fare tesoro di tale esperienza, non soltanto per una maggiore consapevolezza dei cambiamenti in essere e delle vulnerabilità dei nostri territori, ma soprattutto per sottolineare, ora come non mai, l'importanza della prevenzione, della coesione sociale e della sostenibilità intesa come opportunità per ripensare il nostro modello di sviluppo, puntando su soluzioni a impatto ambientale ridotto.

Abbiamo saputo gestire i momenti difficili, non abbiamo mai abbassato la guardia.

Guardiamo con positività i risultati ottenuti nel 2023, dove, pur a fronte della necessità di assorbire l'aumento dei costi, abbiamo registrato un fatturato di 1.780 milioni, pari ad un aumento del 2,5% rispetto all'anno precedente. L'EBITDA di 126 milioni testimonia la nostra capacità di reazione ed efficienza, un risultato possibile grazie all'impegno continuo del management e dell'intera forza lavoro.

Questo report è un riconoscimento a tutti coloro che, con passione e dedizione, costruiscono ogni giorno il nostro futuro. Dipendenti, fornitori, collaboratori: il nostro impegno comune ci permette di orientare il lavoro verso un futuro più sostenibile. Grazie al contributo di ognuno sarà possibile affrontare, con innovazione e responsabilità, le sfide più complesse.

La nostra storia è fatta di persone, di passioni e di un impegno costante per l'eccellenza.

Flavio Amadori

Presidente Amadori S.p.A.

Amministratore Delegato

In un'epoca caratterizzata da grandi sfide globali Amadori riafferma il proprio impegno verso la sostenibilità. Siamo consapevoli della nostra responsabilità sociale ed ambientale e ci impegniamo a operare in modo etico e trasparente, contribuendo allo sviluppo sostenibile del territorio.

Nell'ultimo anno Amadori, investendo in innovazione e attuando pratiche virtuose, ha rafforzato la propria crescita per offrire prodotti di alta qualità. Tali strategie, unite ad una rinnovata attenzione verso la comunicazione, ci hanno permesso di consolidare la nostra posizione sul mercato e accrescere la fiducia di chi ci sceglie ogni giorno.

I consumatori giocano un ruolo cruciale nella promozione della sostenibilità: scegliendo prodotti certificati sostengono le aziende che si impegnano in questo e contribuiscono a creare un mercato più consapevole. Insieme ai nostri clienti, consumatori e stakeholders, attraverso un dialogo costante e collaborativo, vogliamo compiere un significativo passo avanti verso il futuro che abbiamo disegnato, rispondendo a esigenze e aspettative che la nostra epoca ci impone.

Nel 2023 il nostro Gruppo ha compiuto importanti progressi nel contrasto al cambiamento climatico, impegnandosi nella promozione del benessere delle persone e nel perseguimento del benessere animale. Questi sforzi dimostrano la nostra volontà di guidare il settore agroalimentare verso una filiera che non sia solo fornitrice di prodotti, ma anche promotrice di benessere e nutrizione consapevole, impattando positivamente su ambiente e tessuto sociale.

Per poter vincere le sfide future dobbiamo continuare su questa strada, consolidando i risultati raggiunti. Il Piano Strategico Ama Moving forward to 2028 ci guiderà in questa direzione. Ci avviamo verso una fase di trasformazione profonda, durante la quale ci impegneremo per crescere, sia come persone che come azienda, valorizzando la nostra cultura di filiera, puntando all'efficienza operativa e perseguendo la sostenibilità economica, sociale ed ambientale. Il nostro obiettivo è costruire insieme un futuro in cui l'alimentazione sia sempre più sana, sostenibile ed accessibile a tutti.

Denis Amadori
Amministratore Delegato Amadori S.p.A.

Premessa

Il quarto Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e da tutte le Società consolidate.

Per questo Report di Sostenibilità, il Gruppo Amadori ha confermato la scelta di utilizzare i GRI Sustainability Reporting Standards, uno degli standard di rendicontazione più riconosciuti a livello internazionale, secondo l'opzione in accordance, come previsto dalla nuova edizione dei GRI Standards 2021.

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

Per un approfondimento in merito alle modalità di rendicontazione e alla metodologia utilizzata per l'analisi di materialità e per le informazioni riportate nel Report, si rimanda alla sezione "Nota metodologica" (p. 136).



1. Il Gruppo Amadori

Crescita e progresso secondo
una logica di filiera integrata,
innovativa e sostenibile





Evolvere in coerenza con il nuovo Purpose

Il percorso di rinnovamento di Amadori

Le responsabilità dell'impresa in un mondo che cambia

L'impegno di Amadori per la sostenibilità

Il Piano Strategico quinquennale

Nel 2023 Amadori ha continuato il suo percorso di rinnovamento, iniziato nel 2022, definendo in primis il Purpose aziendale, ossia la ragion d'essere del Gruppo e successivamente elaborando una nuova Vision e una nuova Mission.

Le rapide trasformazioni di un mondo in continuo cambiamento impongono alle aziende, e in particolare a quelle del settore agroalimentare, di assumere nuove responsabilità e di confrontarsi con nuovi impegni, per dare il proprio contributo nell'affrontare problematiche ambientali e sociali di portata mondiale, con l'obiettivo di garantire un futuro sostenibile per le prossime generazioni, in linea con gli impegni presi dalla Comunità internazionale.

L'impegno di Amadori come impresa si rinnova e si amplia: obiettivi come la sostenibilità a 360°, il benessere di tutti gli attori della filiera (dalle persone che vi lavorano agli animali allevati), l'uso circolare delle risorse utilizzate diventano temi prioritari.

In particolare, la natura limitata delle risorse disponibili richiede di utilizzarle in modo più consapevole e, ove possibile, rigenerarle.

In questo contesto occorre essere orientati verso un nuovo modello eco-socioeconomico. Per questo, durante il 2023, il Gruppo ha avviato un processo sistematico con l'obiettivo di integrare i temi della sostenibilità nell'orientamento strategico dell'impresa, inserendoli nel Piano Strategico quinquennale, che è stato successivamente varato a metà del 2024.

From Poultry to Proteins

“ Vogliamo essere leader del comparto agroalimentare per tutto il campo delle proteine, sia che siano di origine animale o vegetale, garantite da tutto il gusto e la qualità italiana. ”

Denis Amadori



Purpose

Nutrire le comunità di oggi e di domani con proteine buone per tutti, prendendoci cura degli ecosistemi di cui facciamo parte.

Vision

Essere la Protein Company Italiana più sostenibile e innovativa, facendo leva sulla nostra cultura di filiera.

Mission

Generare valore condiviso attraverso l'evoluzione dell'offerta proteica di marca e delle filiere integrate, garantendo la qualità, la bontà e l'accessibilità dei nostri prodotti, per promuovere il benessere delle persone, dell'ambiente e degli animali.

Il Gruppo Amadori in cifre nel 2023

Fondato ufficialmente nel 1969, Amadori è attualmente uno dei principali gruppi nel settore agroalimentare italiano.

Il Gruppo opera in vari canali di distribuzione, rispondendo a esigenze eterogenee in relazione alla tipologia di prodotti e servizi offerti e alla gestione logistica.

Highlights

Fatturato

1.780

milioni di euro

Valore
totale generato

1.880

milioni di euro

Valore economico
distribuito

1.781

milioni di euro

Patrimonio netto

377

milioni di euro

Ebitda

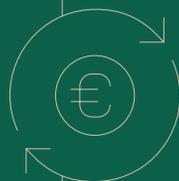
126

milioni di euro

Investimenti

69

milioni di euro
nel corso dell'esercizio



I canali di vendita

Grande Distribuzione Organizzata	Distribuzione al dettaglio tradizionale
Ho.Re.Ca. (Hotel, Ristoranti, Catering)	Ingrosso
Export	E-commerce

Principali aree di attività

pollo · tacchino
uova · suino
proteine vegetali

Quota di mercato nel comparto avicolo

circa
30%

Referenze di prodotto

2.500¹

Addetti

9.315

organico aziendale del perimetro consolidato al 31.12.2023



di cui

49,9%

Donne



7,5

Ore medie di formazione per ogni addetto

¹ Referenze fresche a base pollo, tacchino, elaborati, uova, carni di bovino e suino, plant based



La gestione della filiera

Amadori si differenzia sul mercato per la gestione integrata della propria filiera avicola italiana, attraverso una diffusione capillare su tutto il territorio nazionale, con impianti produttivi e centri di distribuzione localizzati lungo tutta la penisola che consentono una distribuzione accurata e in ogni parte d'Italia.

L'azienda gestisce direttamente anche una filiera suinicola, che sta progressivamente integrando a seguito dell'acquisizione dell'azienda Rugger e del marchio Lenti.

19²

Stabilimenti e siti produttivi

circa

800

Allevamenti a gestione diretta e in convenzione

7²



stabilimenti di trasformazione alimentare

5



incubatoi

16



centri di distribuzione tra filiali e agenzie

4



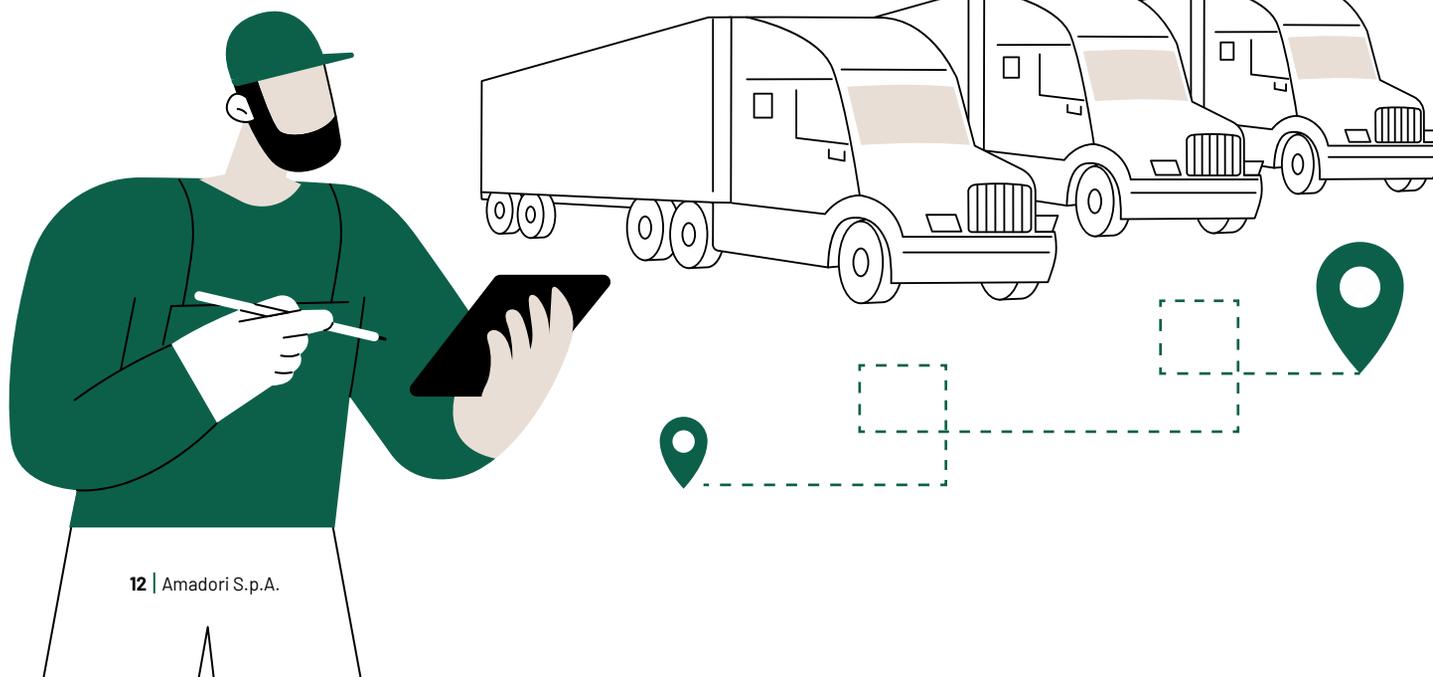
mangimifici + 1 conto lavorazione

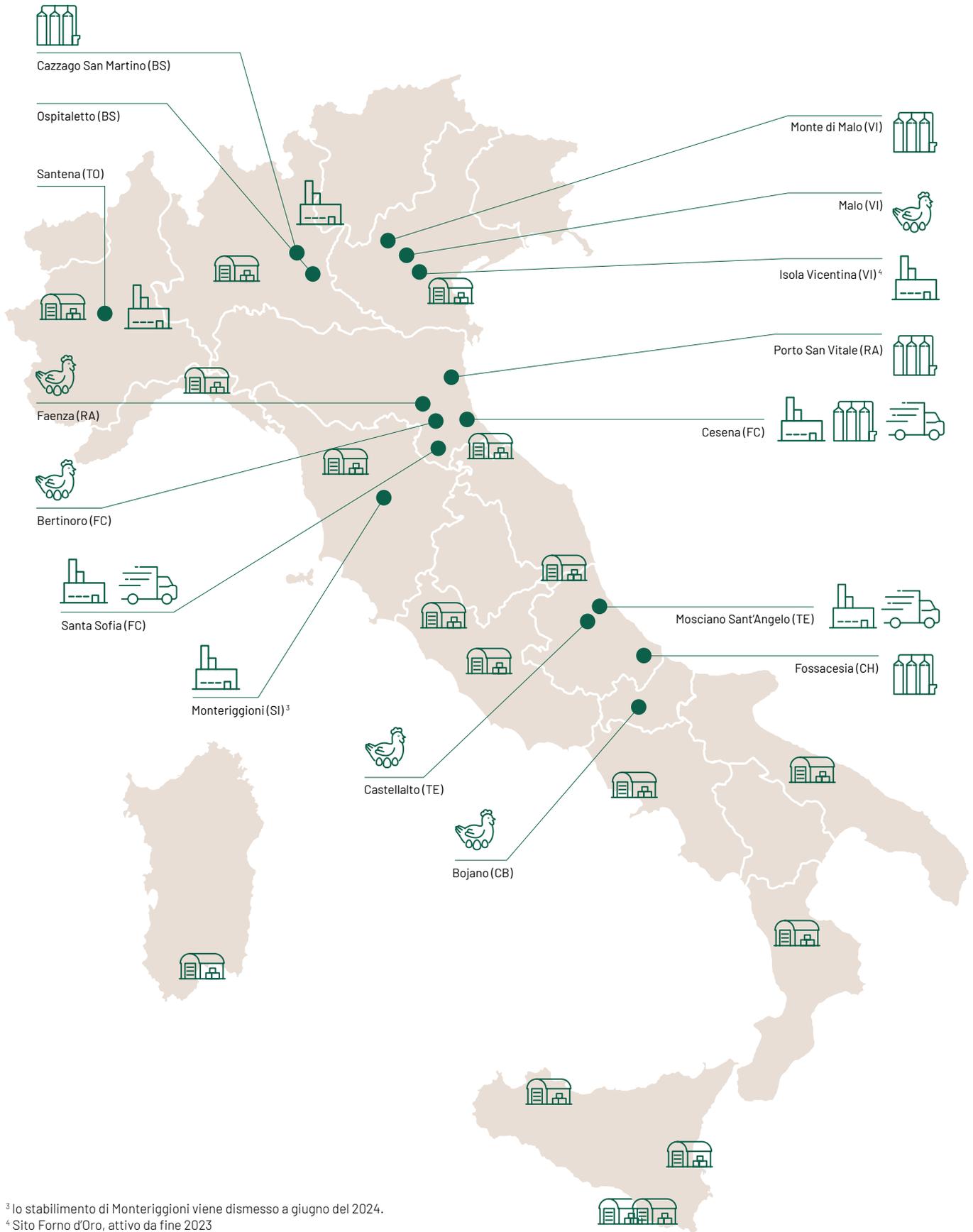
3



piattaforme logistiche primarie

² Il dato di stabilimenti e siti contegga sia Forno d'Oro (attivo da fine 2023) sia Monteriggioni (dismesso a giugno 2024)





³ lo stabilimento di Monteriggioni viene dismesso a giugno del 2024.
⁴ Sito Forno d'Oro, attivo da fine 2023

La nostra storia

Anni '30

La famiglia Amadori inizia a commercializzare pollame e animali da cortile.

La storia di Amadori affonda le proprie radici nella Romagna degli anni '30 del Novecento. In quel decennio Ondina e Agostino Amadori, affiancati dai figli Adelmo, Arnaldo e Francesco, danno avvio alla vendita locale di pollame e altri animali da cortile.

Dagli anni Cinquanta in poi, i fratelli Amadori decidono di dedicarsi più intensamente all'attività di allevamento, intraprendendo un cammino imprenditoriale che ha permesso ad Amadori di evolvere, nel corso degli anni, in un'impresa a gestione manageriale, leader di spicco nel suo settore, nonché come uno dei fiori all'occhiello dell'industria agroalimentare italiana. Con una costante propensione verso l'innovazione, l'azienda è ancora oggi guidata da una profonda passione nata dai valori del territorio di origine dei suoi fondatori.



Anni '50

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

Anni '60

Prende forma la filiera integrata Amadori.

1965

Primo mangimificio.

1966

Primo incubatoio.

1968

Primo impianto di macellazione.

Anni '70

La distribuzione diventa nazionale.

1979

Primi allevamenti in Abruzzo.

Anni '80

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

1981

Primo stabilimento di produzione in Abruzzo.

1969

Fondazione ufficiale dell'azienda.



Anni '90

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

1993

Nuovo impianto impanati a Teramo.

1996



1998

Nuovo impianto würstel a Cesena.

Anni 2000

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

2001

Inizio del progetto Il Campese in Puglia.



2005

Acquisizione dell'azienda Pollo del Campo in Romagna.

2009

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

Anni 2010

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

2017

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

2018

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

2019

Amadori celebra il suo 50° anniversario.

Anni 2020

Amadori si conferma uno dei gruppi leader nel comparto agroalimentare italiano. Da specialista del settore avicolo, punta a estendere la propria offerta a tutto il campo delle proteine.

2021

Primo Report di Sostenibilità.

2022

Acquisizione di Rugger Srl, storica azienda piemontese titolare del marchio "Lenti". Il lancio della gamma plant based segna l'ingresso nel mercato dei secondi piatti a base di proteine vegetali. Apertura del nuovo centro di trasformazione a Cesena.

Amadori

2023

Nuovo logo e lancio della campagna di comunicazione «Gente che Ama».

Partnership industriale (al 70%) con Forno d'Oro, azienda vicentina specializzata nella lavorazione e produzione di elaborati avicoli di alta gamma.

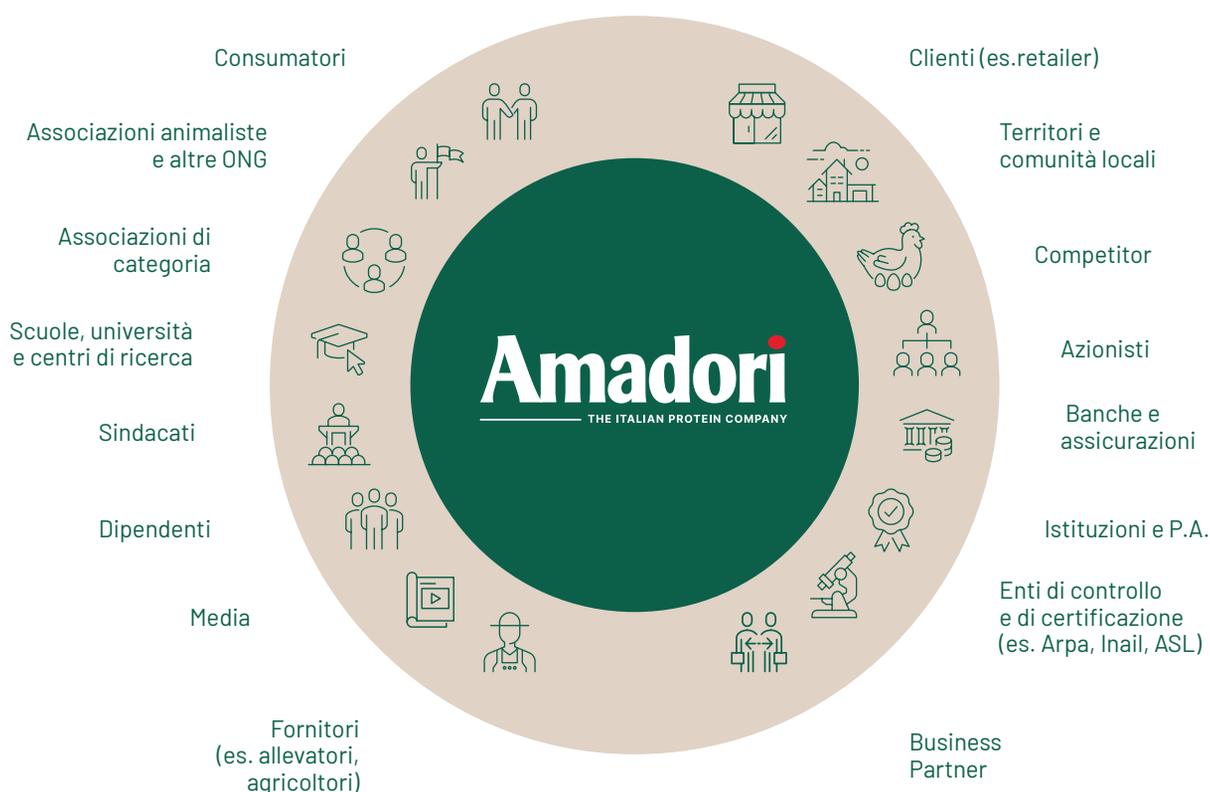
Si rinnova la brand architecture e la brand image per tutta l'offerta di marca.

La rete degli stakeholder

In seguito a un'analisi dettagliata delle attività condotte dal Gruppo, sia nel contesto aziendale che in quello esterno, e alla realizzazione di una mappa precisa della sua organizzazione e della filiera integrata, sono stati identificati i principali "stakeholder" o portatori di interesse di Amadori.

Gli stakeholder includono tutti gli individui o le entità che possono essere ragionevolmente condizionati o impattati in maniera rilevante dalle operazioni, dai prodotti, dai servizi di Amadori e dalla sua catena del valore, o le cui azioni possono avere un effetto sulle capacità del Gruppo di attuare efficacemente le proprie strategie e di conseguire gli obiettivi di business stabiliti.

Sulla base delle diverse tipologie di esigenze, aspettative e relazioni intercorrenti con il Gruppo, gli stakeholder di Amadori sono stati organizzati ripartiti in 16 categorie e gruppi omogenei.



Amadori promotes a variety of initiatives and channels to connect with its stakeholders, aiming to build trust relationships and a constant dialogue over time. This system is in line with a particular attention to objectives and expectations of stakeholders.

Stakeholder	Principali modalità di comunicazione e coinvolgimento
Consumatori	Prodotti, attività di Marketing e Comunicazione, media, sito internet, social media, servizio clienti, eventi e manifestazioni sul territorio nazionale
Clienti	Eventi aziendali, eventi pubblici istituzionali, visite in aziende e incontri privati
Istituzioni dei territori e comunità locali	Media, sponsorizzazioni, eventi pubblici istituzionali, incontri privati
Competitor	Associazione di categoria
Azionisti	Eventi aziendali, incontri privati
Banche e assicurazioni	Incontri istituzionali, eventi aziendali, incontri privati, media
Istituzioni e P.A.	Incontri istituzionali, media, sponsorizzazioni, eventi pubblici, incontri privati
Enti di controllo e di certificazione	Incontri con le associazioni, incontri istituzionali, Audit
Business partner	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Fornitori	Incontri privati, incontri istituzionali, eventi pubblici
Media	Conferenze stampa, comunicati stampa, eventi pubblici, incontri in redazione, press tour
Dipendenti	Canali di comunicazione interna (App aziendale, mail, bacheche, newsletter), eventi aziendali, attività di recruiting
Sindacati	Incontri privati e istituzionali
Scuole, università e centri di ricerca	Incontri istituzionali, visite in azienda, sponsorizzazioni
Associazioni di categoria	Eventi pubblici, riunioni interne
Associazioni animaliste e altre ONG	Associazione di categoria, incontri privati

La Governance

Conformemente alle disposizioni dello Statuto societario e in accordo con quanto previsto dall'art. 2380 del Codice civile, Amadori S.p.A. ha adottato un modello di corporate governance di tipo tradizionale.

Organismi costitutivi della società Amadori S.p.A.

Assemblea dei Soci

Organo sovrano della società con potere decisionale sulle materie stabilite dall'art. 2364 del Codice civile, l'Assemblea rappresenta uno degli stakeholder di riferimento della società e agisce con la finalità di massimizzare il valore aziendale su una prospettiva di lungo termine.

Organo Amministrativo

Tale organo è incaricato di prendere decisioni riguardanti la conduzione dell'azienda ed è composto da amministratori non esecutivi ed esecutivi; questi ultimi agiscono in rappresentanza della società ed eseguono i compiti ad essi assegnati. L'organo amministrativo è attualmente formato da 4 membri, 3 dei quali legati alle famiglie fondatrici del Gruppo. Gli altri componenti dell'organo amministrativo risultano indipendenti in quanto non detengono quote di partecipazione in società appartenenti al Gruppo. L'attuale mandato del Consiglio di Amministrazione perdurerà fino all'approvazione del bilancio chiuso al 31 dicembre 2024.

Componenti del Consiglio di Amministrazione

Flavio Amadori	Presidente del Consiglio di Amministrazione e Amministratore Delegato
----------------	---

Denis Amadori	Amministratore Delegato
---------------	-------------------------

Andrea Amadori	Consigliere
Riccardo Pinza	Consigliere

È inoltre nominato un "Presidente Onorario", Cav. Francesco Amadori, anch'esso con mandato in scadenza all'approvazione del bilancio chiuso al 31 dicembre 2024.

Collegio Sindacale

Organo di controllo interno dell'azienda, verifica l'ottemperanza alle norme legali e dello Statuto, e l'adesione ai principi di corretta gestione aziendale, accertando in particolare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo amministrativo e contabile adottato dalla Società e il suo corretto funzionamento. Nominato nel corso del 2023, e in carica fino all'approvazione del bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025, è composto da tre sindaci effettivi e due supplenti e ricopre inoltre una funzione di verifica dell'adeguatezza del sistema di controllo interno.

Componenti del Collegio Sindacale

Giorgio Rusticali	Presidente
Michele Bocchini	Sindaco effettivo
Edmondo Maria Granata	Sindaco effettivo

Organo di controllo esterno della società

Nominato, in conformità con le disposizioni di legge, dall'Assemblea dei Soci, ha il compito di realizzare la revisione legale e contabile della società e delle sue controllate. L'incarico di revisione è stato conferito a una delle Big Four presenti sul mercato internazionale nel settore della revisione aziendale: società Deloitte & Touche S.p.A.

Società di Revisione

Deloitte & Touche S.p.A.

Organismo di Vigilanza

Nominato ai sensi del D.Lgs. 231/2001 nel corso del 2023 e in scadenza con l'approvazione del bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2025, è costituito da due componenti di comprovata esperienza in materia ispettiva e consulenziale e riporta al massimo vertice aziendale operativo ovvero all'organo amministrativo nel suo complesso. È responsabile di sorvegliare e di verificare regolarmente l'efficacia del Modello Organizzativo, di segnalare al Consiglio di Amministrazione eventuali deficienze del Modello stesso, proponendone anche eventuali aggiornamenti in seguito a modifiche normative od organizzative.

Promuove inoltre la centralità del Codice Etico, elemento essenziale del sistema 231 aziendale, per un corretto e coerente coinvolgimento di collaboratori, fornitori e di chiunque, a qualsiasi titolo, lavori per la società. Questo impegna l'intero personale, i membri degli organi direttivi, i revisori, i consulenti e, in generale, tutti coloro a cui è destinato il Codice, a prendere visione del documento e ad impegnarsi a rispettare le prescrizioni e le norme in esso enunciate.

L'Organismo di Vigilanza è impegnato in prima persona in un percorso formativo sull'etica di impresa che costituisce un vero e proprio "processo educativo" rivolto a chiunque lavori o collabori per Amadori.

Componenti dell'organismo di Vigilanza

Componente con funzione di Presidente	Giovanni Catellani
Componente	Fabio Barnabè

Nello specifico, il Consiglio di Amministrazione è un organo dalla composizione variabile che può essere composto da un minimo di tre a un massimo di nove membri, eletti durante l'Assemblea ordinaria seguendo le procedure delineate nello statuto aziendale. Non è richiesto che gli amministratori siano soci dell'ente e il loro incarico è limitato a un periodo massimo di tre anni, con termine prefissato al momento della loro elezione. Il loro mandato si conclude con l'assemblea indetta per approvare il bilancio dell'ultimo anno di mandato, ma è prevista la possibilità di una rielezione.

Il Consiglio di Amministrazione detiene tutti i poteri indispensabili per l'amministrazione delle attività ordinarie e straordinarie dell'impresa, ad eccezione di quegli atti che, secondo l'articolo 17 dello Statuto, necessitano di un'approvazione preventiva da parte dell'Assemblea. In aggiunta, il Consiglio di Amministrazione possiede queste specifiche competenze:

-
- Decidere l'istituzione o la soppressione di sedi secondarie;
-
- Designare quali amministratori sono autorizzati a rappresentare la società;
-
- Gestire la riduzione del capitale sociale in caso di recesso di un socio;
-
- Adattare lo statuto sociale alle disposizioni normative vigenti;
-
- Decidere il trasferimento della sede sociale in un altro comune del territorio nazionale;
-
- Attuare la riduzione del capitale sociale nel caso in cui si verifichi una perdita di oltre un terzo del capitale sociale e la società abbia emesso azioni senza valore nominale;
-
- Valutare la possibilità di fusione nei casi contemplati dagli articoli 2505 e 2505-bis del Codice Civile.
-

Il Consiglio di Amministrazione detiene anche il potere di designare un direttore generale, che può anche non far parte del Consiglio stesso, definendone funzioni e attribuzioni al momento della nomina.

In conclusione, si sottolinea che il Consiglio di Amministrazione, secondo quanto previsto dall'articolo 2381 del Codice Civile, ha la facoltà di delegare le proprie funzioni, sia a singoli membri, incluso il Presidente, sia a un Comitato Esecutivo composto da alcuni dei suoi membri. La delega deve essere formulata con precisione, indicando ambito e limiti di competenza.

È rilevante osservare che le deleghe non possono essere affidate a dipendenti, membri degli organi di sorveglianza o dell'organo amministrativo dell'azienda. Parimenti, è vietato conferire deleghe a società sottoposte a controllo, né ai loro dipendenti o ai membri dei rispettivi organi di sorveglianza o amministrativi.

Si sottolinea che nell'organizzazione esistono consiglieri delegati, come risulta dalla Visura Camerale.

Se nominato, il Comitato Esecutivo è formato da almeno due membri fino a un massimo di quattro. La nomina dei componenti del Comitato Esecutivo può essere revocata o modificata in ogni momento dal Consiglio di Amministrazione.

Per quanto concerne l'Assemblea ordinaria, essa è preposta a prendere decisioni sulle materie elencate di seguito:

- Approva il bilancio annuale;
- Nomina e revoca gli amministratori oltre ai membri del collegio sindacale e il suo Presidente. Se richiesto, nomina anche il revisore legale dei conti;
- Determina il compenso degli amministratori e dei sindaci;
- Delibera sulla responsabilità degli amministratori e dei sindaci;
- Autorizza l'assunzione delle delibere di aumento di capitale nelle società controllate ai sensi dell'art.2359, primo comma, n.1) c.c.;
- Delibera sugli altri oggetti attribuiti dalla legge alla competenza dell'assemblea.
- Va sottolineato che l'Assemblea ordinaria è incaricata anche di prendere decisioni riguardanti l'acquisizione di partecipazioni che implicano una responsabilità illimitata per gli obblighi dell'impresa.

Per quanto riguarda l'Assemblea straordinaria, essa è preposta a deliberare su materie specifiche quali:

- Modifiche allo statuto dell'azienda;
- Nomina, sostituzioni e poteri dei liquidatori;
- Emissioni delle obbligazioni convertibili;
- Emissione di strumenti finanziari;
- Ogni altra materia espressamente attribuita dalla legge alla sua competenza.

In aggiunta, Amadori S.p.A. assume un ruolo di direzione e coordinamento sulle società di capitali all'interno del suo perimetro di consolidamento, detenendo l'autorità di decidere su operazioni straordinarie che coinvolgono le società appartenenti al Gruppo.

La nostra filiera

La filiera del pollo e del tacchino

Amadori pone al centro delle proprie attività la gestione completa e integrata della filiera del pollo e del tacchino, prendendosi carico di ogni fase del processo produttivo. Questo comprende l'approvvigionamento delle materie prime per la produzione di mangime, la gestione e l'accrescimento degli animali (comprensivi di riproduzione, fecondazione e allevamento), nonché le fasi di trasformazione alimentare. Infine, il Gruppo si occupa anche della distribuzione e commercializzazione fino alla vendita dei prodotti finiti.

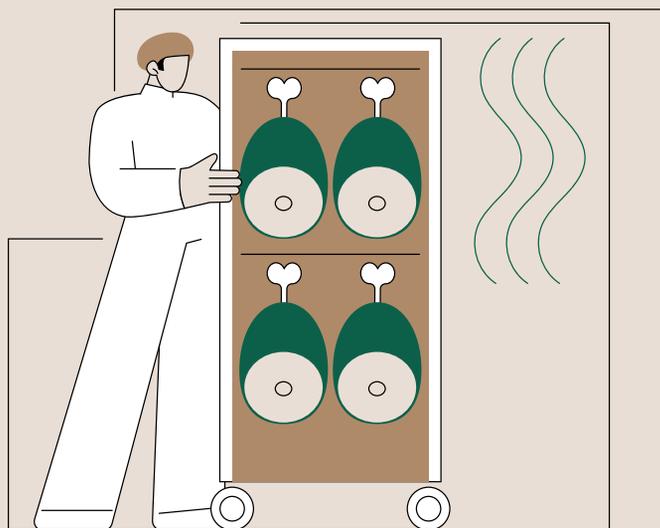
Le filiere suinicole, delle uova e plant based

Amadori è attivo anche nella gestione di una filiera suinicola, in fase di progressiva integrazione a seguito dell'acquisizione della società Rugger e del marchio Lenti, oltre a dedicarsi al settore delle uova e degli ovoprodotti derivati e, dal 2022, al comparto del plant-based.

Nello specifico, le operazioni del Gruppo si articolano nei seguenti settori di attività:

Settore agricolo/zootecnico

riguardante l'attività di allevamento di polli, tacchini e suini da ingrasso; galline per uova da consumo; galline, tacchini e suini da riproduzione; altre attività collegate;



Settore industriale e commerciale

riguardante principalmente attività di trasformazione alimentare, commercializzazione e distribuzione del prodotto finito, sia a base di carne che plant-based;



Servizi corporate ebusiness

in ambito sia agricolo/zootecnico sia industriale e commerciale.



Mangimifici

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



Riproduttori

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



Incubatoi

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



Allevamenti

Gli animali crescono in allevamenti organizzati per garantire le migliori condizioni climatiche, dove possono razzolare a terra e, nel caso de Il Campese e del pollo BIO, anche all'aperto.



Trasformazione

Tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare della filiera Amadori sono riconosciuti dalle autorità pubbliche preposte, certificati ISO 9001 e dotati di tecnologie all'avanguardia per produrre un'ampia gamma di prodotti.



Distribuzione

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

I prodotti

L'offerta Amadori

Nel tempo, Amadori ha esteso la propria offerta di prodotti elaborati con carni 100% italiane e ingredienti di alta qualità, per garantire alimenti gustosi e nutrienti.

Attualmente, il catalogo Amadori comprende oltre 2.500 referenze, che spaziano dalle opzioni tradizionali (le cosiddette prime e seconde lavorazioni a base di carne) a quelle più moderne (tra cui specialità crude e cotte, arrostiti e impanati) realizzate con carni fresche e congelate di pollo, tacchino e suino, oltre a uova e ovoprodotti derivati, varie preparazioni di carne con verdure e alle recenti aggiunte di prodotti a base di proteine vegetali, gamma introdotta da Amadori - prima nel proprio comparto - nel 2022.

I nuovi prodotti lanciati nel 2023

Anche nel 2023 il Gruppo conferma il proprio ruolo di leader per innovazione e differenziazione dell'offerta:

- Il lancio de **"Le Birbe Rings"**, croccanti anelli di pollo avvolti da una sfiziosa panatura con flakes, ribadisce la leadership di Amadori nella categoria degli snack impanati avicoli dopo "Le Classiche" e "Le Pops" continuando a cavalcare il trend del finger food.
- La nuova linea **"Tocco da Chef"** interpreta in chiave contemporanea l'amore inossidabile degli italiani per la cucina, vissuta in maniera "easy" e associata a momenti di relax e felicità. La nuova linea unisce la naturalità della carne bianca 100% italiana al contenuto di servizio dei prodotti elaborati, per rendere il pollo protagonista di originali ricette gourmet.
- Con le **"Polpette Veggy"** il Gruppo prosegue nell'ampliamento dell'offerta delle sue teste di serie in versione "plant-based" con l'obiettivo di ampliare sempre di più il parco dei suoi consumatori in questa categoria che continua a registrare il gradimento di un gran numero di italiani.



L'assortimento include quindi specialità esclusive e molto apprezzate, provenienti dalle filiere avicole di Alta Qualità Amadori:

- **il Campese**, pollo allevato all'aperto senza uso di antibiotici e con dieta vegetale, certificato a lento accrescimento, eccellenza dell'offerta del brand
- **pollo e tacchino Qualità 10+**, da animali allevati senza uso di antibiotici e nutriti con dieta vegetale e, per la filiera del pollo, con requisiti aggiuntivi in tema di benessere animale rispetto all'allevamento convenzionale
- **il pollo BIO**, allevato all'aperto rispettando i ritmi di crescita naturali, senza uso di antibiotici e nutrito a regime biologico.

L'intera selezione di prodotti proposti da Amadori si caratterizza per soddisfare efficacemente e prontamente le esigenze dei consumatori moderni, che prestano attenzione al prezzo, in particolare in questo complesso scenario socioeconomico, ma che pongono al primo posto la qualità e la sicurezza degli alimenti, il livello di servizio e la diversità delle opzioni disponibili per le differenti situazioni di consumo.

Le filiere avicole di Alta Qualità

Il giusto equilibrio tra prezzo, qualità e ampiezza della scelta



Pollo allevato all'aperto



Pollo e tacchino allevati a terra



Pollo allevato all'aperto



Senza antibiotici



Senza antibiotici



Senza antibiotici



Alimentazione vegetale e No OGM



Alimentazione vegetale e No OGM



Alimentazione biologica

L'innovazione in azienda

La sfida dell'innovazione come opportunità

Per le imprese, tenere il passo con i cambiamenti tecnologici, normativi, dei processi e di mercato rappresenta una sfida di notevole complessità, dato l'ampio numero di fattori che incidono sul business.

Negli ultimi anni, Amadori ha accettato la sfida di convertire questi mutamenti in vere e proprie opportunità, dando il via a un processo di innovazione interno che mira a utilizzare il progresso tecnologico come leva per ottimizzare la gestione delle operazioni e dei processi aziendali.

La Funzione Innovazione

In quest'ottica, è stata creata una Funzione di Innovazione interna, che riferisce direttamente all'Amministratore Delegato e ai tre Direttori Generali (Operations, Corporate e Mercato), oltre che al Direttore Centrale Marketing Strategico.

Il manifesto dell'innovazione

Il primo passo di questa iniziativa è stata la creazione di un manifesto fondato su tre pilastri essenziali che orientano le iniziative innovative dell'impresa:

- Diffondere la cultura dell'Innovazione
- Strutturare un modello di Governance basato su ruoli e modelli operativi snelli e flessibili
- Aprire i confini aziendali anche a competenze esterne in un'ottica di Open Innovation, creando un "ecosistema" dell'innovazione.

L'Innovation Team

Per Amadori, i tre principi cardine del manifesto hanno segnato l'avvio di un itinerario che, negli anni, ha generato numerose iniziative di rinnovamento. Tra queste, si annovera il coinvolgimento dell'intero personale aziendale attraverso l'iniziativa "Spazio alle Tue Idee". Tale dinamica ha successivamente condotto alla formazione dell'Innovation Team, un gruppo permanente e trasversale composto nel 2023 da 12 membri impegnati a incentivare e sostenere l'avanzamento di nuovi progetti innovativi all'interno dell'impresa.

La collaborazione con partner esterni e start-up

Inoltre, l'impresa ha coinvolto i propri partner commerciali in progetti specifici con l'obiettivo di rinnovare e trasformare elementi fondamentali della propria catena del valore. Amadori ha inoltre stretto collaborazioni con esperti del settore e start-up nel campo alimentare per favorire programmi di accelerazione aziendale. Questi programmi sono indirizzati alle start-up più promettenti a livello globale, con l'intento di sviluppare soluzioni innovative che potenzino il business principale dei corporate partner e generino nuove realtà imprenditoriali.

La partnership con FoodSeed

Da segnalare in particolare il programma sviluppato con FoodSeed, l'acceleratore FoodTech della Rete Nazionale CDP. Questo progetto permette ad Amadori di creare contatti e inaugurare nuove collaborazioni con start-up operanti nelle proprie aree di interesse.

Il progetto Horizon Europe Waste4Soil

Amadori partecipa al progetto Waste4Soil, finanziato dall'Unione Europea, che si concentra sullo studio e implementazione di soluzioni tecnologiche per valorizzare i residui di lavorazione dell'industria alimentare e riciclarli trasformandoli in ammendanti benefici per la salute del suolo.

Il benessere animale

Nell'ottica di adottare tecnologie innovative per migliorare il benessere animale, Amadori sta implementando, in collaborazione con BeanTech, degli innovativi sistemi di monitoraggio del benessere animale nei macelli.

Tali modelli permettono di monitorare i Key Welfare Indicators (KWI) grazie a tecnologie hardware e software come l'Artificial Intelligence. Nel corso del 2023 è stato condotto un test preliminare che ha permesso di validare la tecnologia e valutarne il potenziale. A questa fase è seguita quella

di industrializzazione terminata nel 2024 con la realizzazione e installazione del primo sistema che verrà gradualmente replicato all'interno degli stabilimenti produttivi. Grazie a queste tecnologie è possibile individuare eventuali criticità in modo sempre più veloce, preciso e oggettivo.

L'innovazione nella formazione

Un elemento cruciale nelle attività dell'azienda è stato il potenziamento delle competenze dei dipendenti: da questo impegno è nata, ad esempio, un'iniziativa formativa in risposta alle esigenze emerse durante la pandemia di Covid-19. A causa delle restrizioni, che impedivano la formazione e le visite dirette nelle strutture di allevamento, si è proceduto alla creazione di una versione digitale di un allevamento della filiera Il Campese, consentendo così un'esperienza formativa in ambiente virtuale. L'obiettivo è di ampliare questa metodologia di formazione virtuale a tutta la catena produttiva di Amadori. Al momento, il tour virtuale è accessibile sulla piattaforma interna dedicata all'Innovazione, che include varie sezioni, come quella destinata alla raccolta e valutazione di nuove idee a beneficio dell'azienda.

I nuovi strumenti di
formazione

2. Costruire un futuro responsabile

L'approccio sostenibile in Amadori





I nostri principali valori

Amadori, tra le aziende leader dell'agroalimentare italiano, nello svolgimento delle sue attività ha costantemente promosso e riconfermato una serie di valori imprescindibili che contraddistinguono il Gruppo fin dalla sua fondazione.

Nella costruzione di un percorso di crescita solido è imprescindibile l'assunzione di responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder, sostenuta da una visione trasparente e condivisa che orienta l'operato dell'intero Gruppo.

Proprio per questo, Amadori ha considerato essenziale delineare una lista di valori che, per un'azienda che opera in un contesto di elevata complessità, riflette i risultati in termini di reputazione e del proprio operato complessivo, sottoposto dal Gruppo al giudizio di osservatori esterni: in particolare il loro progresso dipende dall'approvazione degli stakeholder.

Attualmente, i principali valori di Amadori si possono sintetizzare in cinque parole chiave:





L'integrità e l'etica aziendale

Oltre al sistema di valori, per il Gruppo è imprescindibile il rispetto dell'integrità e dell'etica aziendale, sostenuto da un sistema di governance che garantisce legalità, trasparenza e correttezza in tutte le attività aziendali.

L'adeguamento al Decreto 231

Questo sistema è il risultato di un processo di adeguamento del Gruppo avviato nel 2013, in conformità alle disposizioni previste dal D.Lgs. n. 231/2001, noto anche come "Decreto 231", riguardante la "responsabilità amministrativa da reato delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni".

Diverse società che fanno parte della filiera Amadori hanno progressivamente aderito a questo processo, operando sotto la supervisione dei rispettivi Organismi di Vigilanza e attuando il sistema di controllo⁵. Queste società considerano tale sistema come uno strumento essenziale per la tutela dell'azienda, dei dipendenti e dei collaboratori.

In Amadori, il Decreto 231 è stato pienamente integrato nel sistema di responsabilità sociale d'impresa. La presenza di una governance basata su tale Decreto consente all'organizzazione di stabilire un sistema strutturato di procedure e attività di controllo, che assiste il management a tutti i livelli nel prevenire reati, come ad esempio quelli relativi alla corruzione, ai comportamenti anticoncorrenziali, alla salute e sicurezza sul lavoro e alla tutela dell'ambiente.

Formazione sul Decreto 231

Il processo di adeguamento al Decreto 231 è costantemente accompagnato da una campagna di formazione e comunicazione per diffondere la sua conoscenza a tutti i livelli, sia internamente che esternamente all'azienda.

I destinatari dei Codici Etici delle società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 includono tutti i soggetti che sono coinvolti nella governance, compresi i membri dei dipartimenti direttivi, i dipendenti, i collaboratori, i consulenti, i terzi e, in generale, chiunque stabilisca rapporti o interazioni dirette o indirette, a titolo stabile o temporaneo, con le società stesse.

Il Consiglio di Amministrazione, in particolare, assume un ruolo centrale nel sistema di governance dell'organizzazione, avendo la responsabilità di gestire le direzioni strategiche e garantire il corretto funzionamento del sistema.

Inoltre, è importante sottolineare che l'attività di verifica svolta dall'Organismo di Vigilanza, mediante incontri continui con i responsabili e gli addetti delle diverse funzioni aziendali, rappresenta un'opportunità per rinnovare e arricchire gli aspetti formativi riguardanti i temi della compliance 231, che coinvolgono i processi aziendali gestiti dagli stessi.

Per concludere, è importante evidenziare che il sistema 231 si fonda sulla conformità normativa dei processi menzionati e, quindi, la formazione specificamente dedicata alla regolamentazione vigente nei diversi settori di operatività (ad esempio, salute e sicurezza del lavoro, ambiente, sicurezza informatica, ecc.) può essere considerata pienamente integrata nella formazione 231.

⁵ Ad oggi, le Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 sono: Amadori S.p.A., Alimentare Amadori S.p.A., Agricola Amadori S.p.A., GESCO s.c.a., AVI. COOP s.c.a., ALL.COOP s.c.a., RIPRO-COOP s.c.a., Società Agricola Santamaria S.r.l., AVIPUGLIA s.c.a., Società Agricola Mantovana S.r.l., Rugger S.r.l. e Forno D'Oro S.r.l. I Codici Etici, parte integrante dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo conformemente al D.Lgs. n. 231/2001, costituiscono il fondamento su cui si ergono i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 delle Società appartenenti al Gruppo. Essi incarnano il manifesto dei valori e dei principi che guidano le operazioni del Gruppo e delineano la responsabilità etica e sociale di ciascun membro dell'organizzazione imprenditoriale.

Il Codice Etico

“ Il Codice Etico rappresenta la carta dei valori e dei principi ispiratori su cui si basano le attività delle società del Gruppo ”

Il Codice Etico ha come obiettivo principale quello di promuovere un ambiente culturale e regolamentare che, oltre a scoraggiare l'eventuale commissione di comportamenti che potrebbero costituire reati, assicuri che l'azienda sia percepita e apprezzata come un punto di riferimento per la responsabilità morale e sociale.

Inoltre, i Codici Etici mirano a inserire i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo all'interno del contesto della Corporate Social Responsibility, includendo norme di condotta etica e operativa che guidano l'attività aziendale nel preservare esplicitamente gli aspetti sociali e ambientali.

I principi enunciati nel Codice Etico costituiscono una parte essenziale delle condizioni di lavoro all'interno dell'azienda. Eventuali violazioni daranno luogo all'applicazione di sanzioni conformemente al sistema di punizioni vigente, sia per i dipendenti, i dirigenti, gli amministratori, che per coloro incaricati del controllo contabile, con l'entità delle sanzioni proporzionata alla gravità delle violazioni commesse.

Il Codice Etico è rivolto a tutti coloro a cui è affidata la governance delle Società del Gruppo, inclusi i dipendenti, i collaboratori, i consulenti, i terzi e, in generale, tutte le persone che, direttamente o indirettamente, stabilmente o temporaneamente, intrattengono rapporti o relazioni con le Società stesse.

In accordo con quanto definito internamente, Amadori non intende instaurare o proseguire alcun tipo di rapporto con chiunque dimostri di non condividere né il contenuto né lo spirito dei Codici Etici delle Società del Gruppo, o che violi i relativi principi e regolamenti. Date le possibili implicazioni delle azioni dei fornitori sulla reputazione aziendale, il Gruppo richiede che coloro che stipulano contratti di fornitura con tali Società si impegnino a rispettare gli standard dei rispettivi Codici Etici.

Come è noto, le Società del Gruppo Amadori sono titolari di numerose certificazioni, di solito accompagnate da una "politica" che rappresenta l'intenzione e l'impegno della Direzione nei confronti del relativo Sistema di Gestione.

I commitment politici relativi sono resi disponibili al personale interno attraverso apposita piattaforma digitale e affissione nelle bacheche aziendali. Tali commitment sono resi disponibili caso per caso.

Per quanto concerne i Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, l'approvazione avviene a livello del Consiglio di Amministrazione e, in assenza di questo, a livello di Assemblea dei Soci.

Obiettivi del Codice Etico

Sistema di sanzioni

A chi è rivolto il Codice Etico

Relazione con i fornitori

Commitment del Consiglio di Amministrazione

La gestione delle linee guida strategiche e il corretto funzionamento del sistema di governance dell'organizzazione sono affidati al Consiglio di Amministrazione⁶, che riveste un ruolo centrale all'interno della struttura aziendale. Nel 2023, il Consiglio di Amministrazione di Amadori S.p.A. è formato da 4 componenti, tutti uomini, nella fascia di età maggiore di 50 anni.

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

Conflitti di interesse

Gestione dei conflitti di interesse

La gestione dei conflitti di interesse è disciplinata all'interno dei Modelli di Organizzazione, Gestione e Controllo, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001, adottati da numerose Società che operano nell'ambito della filiera Amadori.

Conflitti di interesse e Codici Etici

Inoltre, i Codici Etici delle Società del Gruppo Amadori che hanno adottato Modelli 231 regolamentano ulteriormente il conflitto di interesse. I Destinatari del Codice sono tenuti a evitare situazioni o attività che possano entrare in conflitto con gli interessi della Società o che potrebbero compromettere la loro capacità di prendere decisioni imparziali nell'interesse superiore dell'azienda, nel rispetto delle norme del Codice Etico. Essi devono, inoltre, astenersi dal trarre vantaggio personale da atti di disposizione di beni aziendali o da opportunità di business di cui sono venuti a conoscenza nel corso delle loro funzioni.

Personale con responsabilità di vertice

Per quanto riguarda il personale con responsabilità di vertice, in caso di evidente conflitto di interesse tra i propri interessi personali e quelli dell'azienda, devono:

- Notificare tale conflitto all'Organismo di Vigilanza e ai superiori gerarchici;
- Astenersi dall'esercitare il loro ruolo decisionale e demandare tale responsabilità ad altri preposti dall'organizzazione societaria;
- Nel caso in cui l'astensione o la delega non sia possibile, coinvolgere altri soggetti nel processo decisionale per garantire maggiore trasparenza al processo stesso.

Dichiarazione di ottemperanza al Modello 231

I dipendenti delle Società del Gruppo che hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001 sono tenuti, al momento dell'assunzione, a sottoscrivere una dichiarazione di ottemperanza al Modello 231.

Infine, per quanto riguarda la "clausola 231" nei contratti di approvvigionamento, il modello attuato dalla Società prevede l'uso di una clausola contrattuale specifica o la possibilità di utilizzare un addendum equivalente, ad esempio quando è stato precedentemente stipulato un diverso formato contrattuale. Questo documento è noto come "Dichiarazione di presa visione ed accettazione del Modello 231 e di ottemperanza al D.Lgs. 231/01."

⁶ Si fa riferimento al CdA di Amadori S.p.A.

Implementazione del Decreto Whistleblowing: Protezione dei Segnalatori

Con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 24/2023, che riguarda la tutela dei segnalatori di reati o irregolarità di cui siano venuti a conoscenza nel contesto del loro rapporto di lavoro, le società del Gruppo Amadori interessate hanno adeguato il proprio sistema di segnalazione, già esistente nelle Società che avevano adottato il Modello di Organizzazione ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001, conformandolo ai nuovi requisiti previsti dalla normativa.

Adeguamento della
tutela dei segnalatori

Nello specifico, nel corso del 2023, le società del Gruppo che contano più di 50 dipendenti⁷, hanno istituito o aggiornato un canale di segnalazione come previsto dalla normativa. Inoltre, le Società del Gruppo che hanno istituito un canale di segnalazione come previsto dalla normativa e che non hanno adottato un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/01, hanno adottato un proprio Codice Etico.

Le segnalazioni possono essere rese mediante i seguenti canali:

- Piattaforma informatica EQS raggiungibile collegandosi al sito web www.amadori.integrityline.com;
- Incontro in presenza, attraverso la richiesta di incontro con il gestore delle segnalazioni.

I canali di segnalazione

Politica di Rimborso, Compensi e Indennità degli Amministratori

Relativamente ai compensi degli amministratori, si segue quanto stabilito dall'articolo 2389 del Codice Civile. L'Assemblea ha la facoltà di determinare una somma complessiva per la remunerazione di tutti gli amministratori, inclusi coloro che ricoprono particolari cariche.

In aggiunta, l'Assemblea ha la possibilità di accantonare, secondo modalità considerate idonee, un'indennità per la risoluzione del rapporto con l'amministratore, da liquidarsi alla cessazione. Si sottolinea l'assenza di un Comitato Remunerazioni incaricato di occuparsi di queste materie.

⁷ Nel 2023 le Società che hanno istituito o aggiornato un canale di segnalazione come previsto dal D.Lgs. 24/2023 sono: Gesco s.c.a., Avi.Coop s.c.a., All.Coop s.c.a., Avipuglia s.c.a., Amadori S.p.A., Agricola Amadori S.p.A., Alimentare Amadori S.p.A., Ripro-Coop s.c.a., Società Agricola Santamaria S.r.l., Rugger S.r.l., Società Agricola Picena S.r.l., Fast Road S.r.l., Società Agricola Ripro-avicola S.r.l., Società Agricola Vicentina S.r.l., Società Agricola Mantovana S.r.l., Società Agricola Alimentare S.r.l., Società Agricola Romagnola S.r.l. Avicola Vicentina Soc. Agr. S.r.l., Mangimificio Romagnolo S.r.l., Società Agricola Ambra S.r.l., Società Agricola Interzoo S.r.l., Guaralde Società Agricola S.s., Avicola San Buono S.a.s., Forno d'Oro S.r.l.

ERM (Enterprise Risk Management) Framework 2023 integrato dei rischi ESG

Gli obiettivi della gestione dei rischi

Amadori è impegnata a promuovere e mantenere un adeguato sistema di controllo interno e gestione dei rischi costituito dall'insieme di strumenti, strutture organizzative e procedure aziendali volte a consentire:

- la salvaguardia del patrimonio aziendale;
- l'efficienza e l'efficacia dei processi aziendali;
- l'affidabilità dell'informativa finanziaria;
- il rispetto delle leggi e regolamenti;
- il rispetto degli statuti, dei regolamenti e delle procedure aziendali.

Il modello di Risk Management

A tale proposito Amadori promuove al suo interno - in una logica di miglioramento continuo - lo sviluppo di un modello di Risk Management che costituisce parte integrante del sistema di controllo interno e gestione dei rischi. Tale modello ha l'obiettivo di conseguire:

- una visione organica e complessiva dei principali rischi di impresa che possono impattare sugli obiettivi strategici e gestionali dell'azienda;
- una maggiore coerenza delle metodologie e degli strumenti a supporto;
- un rafforzamento della condivisione e della consapevolezza, a tutti i livelli, che un'adeguata identificazione, valutazione e gestione dei rischi può incidere positivamente sul raggiungimento degli obiettivi e sul valore dell'azienda.

La struttura del sistema di controllo interno di Amadori è parte integrante del modello organizzativo e gestionale dell'azienda e coinvolge, con diversi ruoli, gli organi amministrativi, gli organismi di vigilanza, gli organi di controllo, il management e tutto il personale, ispirandosi ai principi contenuti nei Codici Etici adottati.

Il Framework ERM

Il Framework "Enterprise Risk Management - Aligning Risk with Strategy and Performance" (2017) enfatizza la centralità dei processi di gestione e valutazione del rischio, nonché il sistema di controllo interno, i quali permettono all'organizzazione di ottimizzare il rapporto tra esposizione al rischio e opportunità, al fine di rafforzare la capacità aziendale di creare e preservare valore.

Anche nel corso del 2023 il Gruppo ha continuato ad applicare il framework ERM con lo scopo di identificare, gestire e mitigare i rischi, preservando la creazione di valore e garantendo il raggiungimento degli obiettivi di Gruppo.

L'analisi dei rischi ESG

Inoltre, il processo di ERM è stato integrato con un'analisi dei rischi ESG, sulla base delle linee guida definite dal World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), dal Committee of Sponsoring Organizations (COSO Framework) e nel solco delle più rigorose e riconosciute indicazioni internazionali sul tema, adottate in base al settore e al modello di business di riferimento.

Le linee guida nazionali

Il Gruppo si ispira anche ai principi e alle raccomandazioni fornite dalle linee guida nazionali (ad esempio Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana S.p.A.) ai fini del mantenimento di un adeguato sistema di controllo interno e di gestione dei rischi.

Il Gruppo ha definito pertanto regole, procedure e strutture organizzative finalizzate ad una effettiva ed efficace identificazione, misurazione, gestione e monitoraggio dei principali rischi, al fine di contribuire al successo sostenibile della società (rif. art. 6 – principio XVIII del Codice di Corporate Governance).

La comunità internazionale è sempre più sensibile alle tematiche ESG, con riferimento, ad esempio, alla nuova normativa dell'Unione Europea CSRD di prossima adozione, che prevede tra le informazioni di governance da rendicontare, la descrizione del modello e delle strategie aziendali, incluse informazioni relative alla strategia di sostenibilità.

Il Gruppo ha deciso di attenzionare tali tematiche negli obiettivi aziendali includendo by design nelle linee di indirizzo strategico anche i criteri di sostenibilità, in grado sia di mitigare i rischi ESG che di cogliere nuove opportunità di business.

L'obiettivo è, infatti, garantire coerenza tra strumenti, strutture organizzative e procedure aziendali, formalizzando i temi ESG:

- nel risk assessment;
- nel Piano Industriale.

La correlazione a temi ESG, infatti, rappresenta un attributo sia di alcuni tra i rischi dell'universo dei rischi aziendali, sia di alcuni tra i progetti e iniziative del piano strategico. Detto in altro modo, risk management e pianificazione strategica (processi di carattere generale strettamente correlati) comprendono l'ambito ESG, ambito più limitato, per quanto significativo e caratterizzato da una sua propria attività di informativa e reporting.

La nuova normativa
Europea CSRD

L'integrazione dell'ESG
nella pianificazione
strategica

L'impegno per la sostenibilità

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

Il contesto geopolitico,
economico e di mercato

La crisi sanitaria globale causata dal Covid-19 e le tensioni tra Russia e Ucraina hanno avuto ripercussioni negative sulla salute pubblica, sull'economia internazionale e sull'affidabilità delle catene di distribuzione, impattando anche l'industria avicola nel triennio 2020-2022.

Questo settore ha affrontato sfide legate alla disponibilità e alla qualità delle materie prime, una riduzione della domanda e un aumento dei costi. Tuttavia, nel corso del 2023 si è osservato un progressivo miglioramento dell'offerta e dei flussi commerciali.

Queste circostanze hanno messo in luce le fragilità delle attuali filiere alimentari, complicate ulteriormente dall'incremento dei costi delle materie prime e delle fonti energetiche. Nonostante ciò, le crisi hanno anche offerto l'opportunità di rafforzare la resilienza e l'affidabilità di queste catene di approvvigionamento.

La strategia From Farm
to Fork dell'Unione
Europea

Al centro del programma del Green Deal europeo⁸, la strategia "Dal produttore al consumatore" (From Farm to Fork) si propone di affrontare le sfide connesse alla transizione verso un sistema alimentare sostenibile.

Essa riconosce la stretta correlazione tra il sistema alimentare e i benefici che ne derivano in termini ambientali, sanitari e sociali, particolarmente rilevanti in un'epoca di complessità e instabilità come quella che persiste in Italia e nel resto del mondo sin dal 2020.

Questa strategia gioca inoltre un ruolo chiave nell'agenda della Commissione Europea per il conseguimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'ONU.



⁸ Il Green Deal europeo, presentato a dicembre 2019, è una strategia di crescita mirata a trasformare l'UE in una società giusta e prospera, dotata di un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva, che nel 2050 non genererà emissioni nette di gas a effetto serra e in cui la crescita economica sarà dissociata dall'uso delle risorse. Essa mira inoltre a proteggere, conservare e migliorare il capitale naturale dell'UE e a proteggere la salute e il benessere dei cittadini dai rischi di natura ambientale e dalle relative conseguenze.

“ La strategia From Farm to Fork affronta le sfide poste per la transizione verso sistemi alimentari sostenibili ”

La strategia invita a minimizzare gli impatti ambientali legati alla catena alimentare, inclusi l'inquinamento del suolo, delle acque e dell'atmosfera, oltre alla riduzione delle emissioni di gas serra. Inoltre, essa incoraggia i seguenti obiettivi:

Gli obiettivi del From Farm to Fork



Garantire agli europei cibo sano, accessibile e sostenibile



Affrontare il cambiamento climatico



Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità



Riconoscere il giusto ritorno economico lungo la filiera alimentare



Favorire la crescita dell'agricoltura biologica

Questa strategia si presenta come un'opportunità sia per l'intero settore dei produttori di carne, avicola e no, sia per Amadori in particolare.

Un'opportunità per comparto e azienda

I prodotti Amadori, noti per essere una fonte di proteine magre, accessibili e ricche di valore nutrizionale, si distinguono per un'accurata tracciabilità e sono prodotti secondo standard rigorosi di sicurezza alimentare, benessere degli animali e tutela dell'ambiente.

Durante la pandemia e nelle successive fasi critiche che hanno segnato gli ultimi anni, il Gruppo e l'intero settore avicolo hanno dimostrato grande resilienza, assicurando la fornitura continua di alimenti di alta qualità, sicuri e a prezzi accessibili per milioni di cittadini europei.

L'implementazione di pratiche produttive sostenibili permetterà ad Amadori di allinearsi progressivamente agli obiettivi delineati dalla strategia "From Farm to Fork", contribuendo efficacemente al raggiungimento dei traguardi che essa si prefigge.

Questo sistema promuoverà un modello di business che, in linea con il nuovo Purpose Amadori, mira non solo allo sviluppo commerciale ma anche a una costante attenzione verso l'impatto ambientale, sociale e animale determinato dalle proprie operazioni.

In questo modo, Amadori si impegna a essere un agente di cambiamento attivo sia all'interno che all'esterno dell'azienda, nei confronti della propria rete di stakeholder, assicurando al contempo la fornitura di prodotti sicuri e di alta qualità.

Il percorso di sostenibilità del Gruppo

La rendicontazione di sostenibilità

In un contesto globale dove le questioni legate ai cambiamenti climatici, all'ambiente e ai fattori sociali interni ed esterni al mondo del lavoro stanno guadagnando un'importanza crescente e catturando sempre più attenzione, le imprese possono mostrare il loro impegno in questi ambiti tramite la rendicontazione di sostenibilità.

Tale rendicontazione consente di definire in modo organizzato e dettagliato tutte le azioni e le metriche di sostenibilità associate alla propria attività, dimostrando così agli stakeholder il reale impegno dell'impresa verso queste tematiche.

Gli strumenti di comunicazione

Nel corso degli anni, Amadori ha utilizzato strumenti di comunicazione trasparenti per mettere in luce le varie iniziative intraprese, sincronizzandole con gli obiettivi di sostenibilità sia su scala internazionale che a livello comunitario.

Il report di responsabilità aziendale

Dal 2014 al 2019, il Gruppo ha redatto e diffuso un report di responsabilità aziendale, distribuito internamente e ai principali stakeholder. Questo report sottolineava l'attenzione del Gruppo a tutti i livelli della filiera, raccontando il suo sviluppo e sottolineando un orientamento aziendale focalizzato sulle persone (lavoratori, consumatori e comunità locali), sull'ambiente e sui territori, nonché sul benessere animale.

I questionari Climate Change and Forest

Dal 2019, Amadori ha iniziato a compilare i questionari CDP Climate Change and Forest, comunicando dati quantitativi e descrittivi sulla gestione delle questioni relative ai cambiamenti climatici e alla deforestazione, argomenti molto importanti in relazione alle attività del Gruppo.



Nel 2022, Amadori ha assunto un ruolo proattivo nell'impostare obiettivi SBTi (Science-Based Targets), con l'intento di definire traguardi e parametri di sostenibilità ambientale basati su criteri scientifici e in linea con gli obiettivi internazionali per la riduzione dell'impatto dei cambiamenti climatici. Questa scelta evidenzia il serio impegno del Gruppo nel partecipare attivamente alla lotta contro il riscaldamento globale e nel promuovere pratiche di business sostenibili e responsabili nei confronti dell'ambiente.

Il primo report

Forti dell'esperienza maturata nella documentazione di questi aspetti, Amadori ha avviato un processo strutturato di rendicontazione di sostenibilità, che coinvolge tutte le funzioni aziendali principali.

Questo processo è culminato nella pubblicazione, alla fine del 2021, del primo Report di Sostenibilità, redatto secondo i GRI Sustainability Reporting Standards ("GRI Standards") del Global Reporting Initiative, uno degli standard di reporting più diffusi a livello mondiale.

Questo nuovo Report 2023 mira a offrire una rendicontazione approfondita, sia in termini quantitativi che qualitativi, degli aspetti fondamentali che contraddistinguono le dimensioni ambientali, sociali ed economiche di Amadori. L'intenzione è quella di condividere queste informazioni in maniera integrale e trasparente con tutti gli stakeholder che interagiscono ogni giorno con il Gruppo.

L'analisi di materialità del Gruppo

Per la stesura dell'attuale Bilancio, Amadori ha adottato, per il secondo anno, la metodologia introdotta dai GRI Standards 2021, conducendo una Impact Materiality, ovvero un'analisi di materialità incentrata sugli impatti.

Questa analisi mira principalmente a rilevare gli impatti materiali di natura ambientale, sociale ed economica, inclusi quelli connessi ai diritti umani, che Amadori e la sua catena del valore generano o potrebbero generare. Gli impatti in questione possono essere sia di segno negativo che positivo.

Al fine di determinare tali impatti è stata riesaminata la mappatura utilizzata nel precedente Bilancio, analisi esaustiva di tutte le fasi della catena del valore del Gruppo.

In tale mappatura sono presenti sia le attività intraprese direttamente (Direct), sia quelle effettuate da fornitori o partner a monte (Upstream) o a valle (Downstream). Questo esame dettagliato permette di distinguere gli impatti significativi prodotti dalle operazioni dirette o indirette del Gruppo.

In seguito, questi impatti sono stati arricchiti con un'analisi incentrata sul settore di attività di Amadori, sui temi di sostenibilità emergenti nei media e su un confronto con i principali concorrenti del Gruppo, al fine di fornire un'immagine più completa. L'analisi ha incluso anche i criteri del Sector Standard GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2021, adottato come riferimento settoriale. Questo processo di valutazione ha consentito di delineare un vasto spettro di impatti reali e potenziali, sia positivi che negativi, che emergono dall'intera catena del valore in cui Amadori opera.

In seguito, gli impatti sono stati esaminati per stabilirne la significatività, prendendone in considerazione la gravità, la portata lungo la catena del valore, la frequenza con cui possono manifestarsi e la reversibilità o meno degli effetti (caratteristica di irreversibilità).

Attraverso l'integrazione delle attività di analisi con le procedure di valutazione e classificazione sono stati, quindi, prioritizzati gli impatti e identificati quelli materiali, attraverso la definizione di una soglia di materialità, capace di riflettere simultaneamente gli impatti economici, sociali e ambientali più significativi per Amadori.

Nelle tabelle seguenti sono elencati i temi materiali, coperti dagli impatti negativi e positivi individuati, rappresentativi delle tematiche oggetto della rendicontazione di questo Report, che riassume le principali esternalità ambientali, sociali ed economiche del Gruppo e della sua catena del valore.

Non essendoci state modifiche alla metodologia indicata dagli standard GRI, né modifiche strutturali o significative delle attività del Gruppo, rispetto all'analisi svolta nel precedente Bilancio, sono stati riconfermati i precedenti impatti e non si segnalano elementi di novità.

Il report di sostenibilità
2023

La metodologia di analisi

Mappatura della catena
di valore e definizione
degli impatti

La valutazione degli
impatti

I temi di materialità

Impatti negativi

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Generazione di emissioni GHG	L'industria alimentare genera significative emissioni di gas serra (GHG) sia dalle attività di allevamento e trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti che dai processi industriali ad alta intensità energetica.	<p>GRI 201 – Economic performance</p> <p>GRI 305 – Emissions</p> <p>GRI Sector Specific: L'impatto include i topics Emissions e Climate adaptation and resilience richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Consumo energetico	Le attività di Amadori comportano un significativo consumo energetico, sia in relazione alle attività direttamente gestite sia come conseguenza delle operations dei fornitori e dei clienti del Gruppo.	<p>GRI 302 – Energy</p>
Impatto sulla biodiversità	Le attività che caratterizzano la catena di fornitura di Amadori, in particolar modo l'approvvigionamento di materie prime, possono avere effetti sugli ecosistemi limitrofi, causando perdita di biodiversità e depauperamento del patrimonio ecologico.	<p>GRI 304 – Biodiversity</p> <p>GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Biodiversity richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Consumo di materiali plastici e per il Packaging	Le attività di Amadori sono caratterizzate da un ingente utilizzo di materiali plastici e materiali destinati al packaging primario e secondario. La produzione di questi materiali, così come il relativo smaltimento finale, può generare impatti ambientali negativi.	<p>GRI 301 – Materials</p>
Cura e benessere degli animali	Il Gruppo Amadori è caratterizzato principalmente da una catena di fornitura improntata sull'allevamento animale e conseguente lavorazione. La non corretta gestione degli allevamenti e del trasporto del bestiame a monte della fase produttiva potrebbe avere effetti negativi sul benessere degli animali.	<p>GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Animal Health and Welfare richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Produzione di rifiuti	Lungo l'intera catena del valore di Amadori, avviene la generazione di rifiuti, pericolosi e non. La loro gestione, se non corretta, può avere impatti sulle persone e l'ecosistema circostante.	<p>GRI 306 – Waste</p> <p>GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Waste richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Sfruttamento delle materie prime	Le aziende appartenenti al settore alimentare possono generare significativi impatti in relazione allo sfruttamento delle materie prime, prevalentemente di origine biologica. L'utilizzo di queste risorse può dare origine ad impatti sia verso le comunità locali limitrofe sia verso l'ecosistema, che può essere impoverito da tale uso.	GRI 301 – Materials GRI Sector Specific: L'impatto include i topics Land and resource rights, Supply chain traceability richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Utilizzo delle risorse idriche	L'industria del pollame richiede molta acqua sia nell'allevamento del bestiame che nella lavorazione industriale. Inoltre, le aziende del settore comunemente generano acque reflue, o effluenti, sia dalla produzione animale che dalle attività di lavorazione.	GRI 303 – Water and Effluents GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Water and Effluents richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Emissioni rumorose e odorigene	Le attività produttive (sia quelle direttamente gestite dal Gruppo che quelle proprie dei fornitori) possono generare un impatto acustico e odorigeno nelle aree esterne limitrofe.	N/A – Tema non GRI
Spredo alimentare	La perdita di cibo o risorsa alimentare caratterizza l'intera filiera produttiva alimentare e rappresenta quelle materie che vengono scartate prima di confluire nel prodotto finale. Tale perdita di risorsa può avvenire sia in fase di approvvigionamento, sia in fase di lavorazione che in fase di consumo finale.	GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Food Security richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Salute e sicurezza dei lavoratori	Le attività industriali e di logistica svolte lungo l'intera catena del valore Amadori possono avere impatti negativi sulla salute e sicurezza dei lavoratori, siano essi dipendenti diretti o fornitori.	GRI 403 – Occupational Health and Safety GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Occupational Health and Safety richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Impatti sulle comunità locali	Le comunità locali includono persone che vivono o lavorano in prossimità delle aree in cui si sviluppa la catena del valore di Amadori. Queste aree possono essere negativamente impattate dalle attività del Gruppo, da un punto di vista socioeconomico, culturale, sanitario, occupazionale e relativamente ai diritti umani.	GRI 413 – Local Communities GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Local Communities richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.
Salute e benessere dei consumatori	Il prodotto finale venduto dal Gruppo può generare impatti negativi sulla salute del consumatore finale, se non opportunamente controllato (ad es. l'uso di antibiotici nella produzione zootecnica è fonte di crescente preoccupazione a causa dei potenziali impatti sulla salute del consumatore finale).	GRI 416 – Customer Health and Safety GRI Sector Specific: L'impatto include i topics Pesticide use, Food Safety richiesti dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.

Impatti positivi

Temi materiali	Impatti e descrizione	GRI Disclosure e Sector Standard
Creazione di posti di lavoro	Il Gruppo Amadori crea e favorisce l'insorgere di nuovi posti di lavoro, contribuendo all'assunzione di persone sia all'interno del suo perimetro aziendale che presso i propri fornitori o clienti.	<p>GRI 401 – Employment</p> <p>GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Employment practices richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>
Sviluppo delle competenze dei lavoratori	L'attività di business è basata sullo sviluppo delle competenze tecniche e delle soft skills dei dipendenti, ingredienti fondamentali del successo di un'azienda.	<p>GRI 404 – Training and Education</p>
Impatto generato sull'economia e sul fatturato	Il business di Amadori permette la fatturazione di ingenti quantità di denaro e garantisce il lavoro a migliaia di persone. Inoltre, è un polo attrattore per investitori e finanziatori che, affidandosi alla stabilità del marchio, investono somme di denaro. Gli investimenti del Gruppo lungo l'intera catena del valore possono generare impatti positivi anche sulle comunità locali.	<p>GRI 201 – Economic Performance GRI 203 – Indirect Economic Impacts</p> <p>GRI Sector Specific: L'impatto include il topic Economic inclusion richiesto dal GRI Sector Standard Agriculture, aquaculture and fishing sectors.</p>

Gli altri temi rendicontati

Come precedentemente descritto, l'analisi di materialità distingue tra impatti non materiali e materiali e i rispettivi temi correlati, che sono oggetto di rendicontazione nel Bilancio. Si specifica che alcuni temi ritenuti rilevanti ma non classificati come materiali sono stati comunque inclusi nella rendicontazione, quali: Benessere organizzativo e welfare aziendale, Corruzione e Comportamenti anti-competitivi⁹.

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

Gli obiettivi internazionali e comunitari del Gruppo

Il Gruppo Amadori concilia il proprio impegno di definizione degli impatti significativi per l'impresa e i suoi stakeholder con il sostegno agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)¹⁰ delineati dalle Nazioni Unite nel 2015, nonché con gli obiettivi stabiliti nella strategia europea "Dal produttore al consumatore" (From Farm to Fork). Questo riflette il contributo del Gruppo all'attuazione dello sviluppo sostenibile e alla costruzione di un sistema alimentare che sia salutare, giusto e a impatto ambientale nullo.

L'impegno per uno sviluppo sostenibile

Nell'ambito di questi obiettivi, il Gruppo ha deciso di focalizzare il proprio impegno su quelli che rispecchiano più da vicino la propria filosofia di sostenibilità e le sue attività, con l'intento di ottimizzare gli sforzi e amplificare l'efficacia dei risultati raggiunti.

Gli obiettivi Amadori

Qui di seguito si illustra la connessione tra le categorie di impatto di Amadori, gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e le finalità della strategia "From Farm to Fork".

Contributo di Amadori agli obiettivi internazionali e comunitari

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

¹⁰ Gli SDGs sono 17 obiettivi, articolati in 169 target, e sono una sistematizzazione delle linee di azione da seguire per un mondo più sostenibile da raggiungere entro il 2030 e coprono tutti i macro-ambiti di sostenibilità moderni, quali ad esempio la lotta contro il cambiamento climatico, la difesa degli ecosistemi o la lotta alla fame e povertà.

3. Un'offerta di qualità

Attenzione al cliente, benessere degli animali e innovazione continua





Qualità e sicurezza alimentare



Risorse per
Assicurazione
Qualità

59
addetti
a presidio della filiera,
di cui 28 nei laboratori di analisi

5,7
milioni di euro
dedicati nel 2023 al sistema
Assicurazione Qualità



Tecnici di
allevamento,
a supporto
degli allevatori

51
persone
a presidio dell'area
Zootecnica

Costante monitoraggio
a supporto dell'applicazione
delle Buone Pratiche
di Allevamento



Veterinari
aziendali
e pubblici

9
veterinari
interni a presidio
dell'area zootecnica

**Un presidio
di veterinari ASL**
per ogni stabilimento
produttivo



Esperti
nutrizionisti

2
nutrizionisti
addetti alla formulazione e
ottimizzazione dei mangimi,
combinando le materie prime nella
proporzione adeguata per coprire le
esigenze nutritive degli animali nelle
varie fasi di sviluppo

Collaborazione e sinergia
con Ufficio Acquisti interno,
Assicurazione Qualità e Produzione
per dare consistenza alla qualità
delle materie prime scelte e
garantire la migliore crescita delle
specie allevate



Analisi
e controlli

oltre
557mila analisi
microbiologiche, sierologiche,
chimiche, di biologia molecolare
e diagnostica dai 7 laboratori
interni in un anno

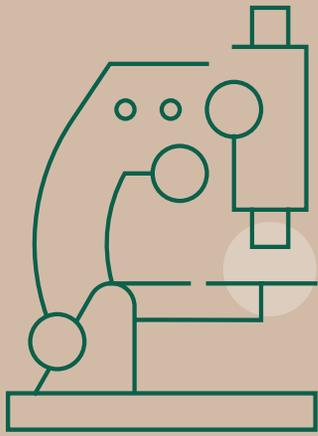
oltre
132mila analisi
sui prodotti finiti
dai 7 laboratori interni
in un anno



Gestione
dei reclami

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

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



Innovativa tecnica di biologia molecolare Real Time PCR utilizzata in tutti i Laboratori interni, per analisi puntuali e mirate

Freschezza dei prodotti



95%

dei prodotti consegnati entro 24 ore dall'ordine nel 2023

Un'offerta di qualità



Completa esclusione degli antibiotici in allevamento

Standard di benessere animale più elevati rispetto all'allevamento di pollo convenzionale

Riduzione¹¹ dell'uso di antibiotici in tutte le filiere avicole Amadori



-97%

nel consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera pollo



-89%

nella filiera tacchino

¹¹ Dato comparato 2023 vs. 2011

Una continua attenzione verso la qualità dei prodotti e dei sistemi

L'eccellenza al servizio
dei consumatori

Ogni giorno, il Gruppo Amadori si dedica alla produzione e alla distribuzione di prodotti alimentari di eccellente qualità e sicurezza, ponendo estrema attenzione alla sostenibilità attraverso la continua innovazione dei processi aziendali. Questo impegno è guidato dalla volontà di rispondere efficacemente alle esigenze e alle nuove abitudini alimentari dei consumatori, che dimostrano un interesse sempre maggiore per la qualità, la tracciabilità e la sostenibilità degli alimenti che consumano, nonché alle tematiche legate al benessere animale.

Il sistema di gestione
della qualità

Amadori realizza il suo obiettivo di offrire prodotti di eccellenza attraverso un impegno quotidiano nella creazione e nel mantenimento di un sistema di gestione della qualità ben strutturato. Questo sistema garantisce l'esecuzione di analisi e controlli costanti in ogni fase della filiera, assicurando così che i prodotti offerti rispettino elevati standard di genuinità e sicurezza alimentare.

Le certificazioni

Fin dal 1999, tutti gli stabilimenti di Trasformazione Alimentare del Gruppo sono dotati di un sistema di gestione qualità certificato che rispetta lo standard internazionale ISO 9001. Nel corso degli anni, il Gruppo ha acquisito ulteriori certificazioni che riflettono le caratteristiche specifiche di ciascun sito produttivo. Nello specifico, le certificazioni di filiera sono valide per le produzioni su cui si appoggia la società GESCO SCA¹².

¹² Dal momento che il prosciuttificio Lenti è stato acquisito nel 2023, si segnala che ad oggi non rientra in tutte le certificazioni di GESCO SCA. Nei prossimi anni è prevista la graduale adozione delle certificazioni elencate.



Le certificazioni detenute da Amadori

ISO 14001:2015

per il sistema di gestione ambientale.

ISO 50001:2018

per il sistema di gestione dell'energia.

UNI EN ISO 45001:2018

per il sistema di gestione salute e sicurezza negli ambienti di lavoro.

ISCC EU

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

UNI/PdR 43.2:2018

certificazione del Sistema di Protezione dei dati personali.

International Food Standard (IFS Food)

standard per l'assessment della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, riconosciuto a livello internazionale dai maggiori retailer GDO.

BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety

standard di gestione igienico sanitario di prodotto e processo riconosciuto dai retailer inglesi.

UNI EN ISO 17025:2005

requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura. Accredimento dei laboratori da parte dell'ente ACCREDIA.

UNI EN ISO 22005:2008

sistema di gestione della rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

DTP CSQA 035

sistema di gestione dei requisiti igienico sanitari del prodotto attraverso la filiera, dalla fase di allevamento alla fase di commercializzazione del prodotto.

DTP CSQA 126

sistema di gestione igienico sanitaria del prodotto attraverso la filiera, dalla fase di incubazione alla fase di commercializzazione del prodotto.

DTP CSQA 134

sistema di gestione dei requisiti igienico sanitari del prodotto lungo la filiera suinicola - dal suino vivo (fase di ingrasso - siti 3) alla commercializzazione del prodotto.

DTP CSQA 030

sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche NO OGM.

DTP CSQA 049

sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche vegetali (assenza di farine e grassi animali sulla carne).

DTP CSQA 042

sistema di garanzia dell'alimentazione degli animali con le caratteristiche vegetali (assenza di farine e grassi animali sul mangime).

DTP CSQA 116

assenza di trattamenti antibiotici a partire dalla fase di accasamento dei pulcini con età non superiore a 72 ore.

Etichettatura volontaria delle carni di pollame

sistema di produzione nel rispetto del D.M. 29 luglio 2004 - Conformità al disciplinare di etichettatura volontaria carni avicole UNAITALIA.

IRA

Ispezione Riduzione Antibiotici.

BIO

certificazione che garantisce la conformità delle produzioni ottenute con metodo biologico in tutte le fasi della filiera di produzione.

HALAL

Conformità alle specifiche della giurisprudenza islamica per la realizzazione dei prodotti alimentari.



Certificazione per prodotti senza glutine.

Una filiera sicura e controllata

La funzione Qualità & Sicurezza Alimentare

Il team della funzione Qualità & Sicurezza Alimentare (QSA) svolge un'attività cruciale per assicurare che i consumatori ricevano prodotti di eccellente qualità, ponendo grande attenzione all'applicazione nell'intera Filiera Produttiva di tutte le procedure previste dal Sistema Qualità AMADORI.

Il Sistema Qualità AMADORI

Il Sistema Qualità AMADORI, certificato da anni, prevede piani di controllo per ogni fase produttiva, un sistema di tracciabilità molto puntuale, la promozione sistematica della cultura della qualità all'interno dell'azienda. L'obiettivo è quello di perseguire l'eccellenza attraverso l'adozione dei più elevati standard produttivi.

A tal fine, durante il 2023 si è conclusa una riorganizzazione della funzione Qualità & Sicurezza Alimentare che l'ha resa più adatta alle mutate esigenze attraverso un approccio integrato basato sulla collaborazione inter-funzionale.

Gli investimenti in qualità e sicurezza

Ogni anno, Amadori investe in media 5,7 milioni di euro in queste attività di gestione e controllo, affidandosi all'expertise di 59 professionisti specializzati. Tali esperti sono incaricati di mantenere alti livelli di qualità in tutte le fasi produttive della filiera, incluse le analisi effettuate nei laboratori interni.



L'autocontrollo di filiera

Amadori ha adottato un modello organizzativo il cui elemento fondamentale è la forte integrazione fra i vari comparti delle filiere zootecniche. In qualità di capo filiera, gestisce direttamente le fasi cruciali del processo di produzione. La gestione da parte di un unico soggetto, che dispone di tutte le competenze necessarie, consente un'analisi dei rischi approfondita e rende le attività altamente affidabili e fluide.

Il ruolo dei fornitori

Nel sistema produttivo, un ruolo centrale è svolto anche dai fornitori (materie prime, ingredienti, imballaggi, servizi, etc.) che sono selezionati e qualificati secondo le modalità previste dal Sistema Qualità aziendale e tenuti sotto controllo con attività di auditing e analisi. I fornitori che hanno un ruolo strategico sono ingaggiati in rapporti di partnership e contribuiscono in maniera efficace al conseguimento degli obiettivi di sicurezza alimentare e di innovazione.

Le analisi di laboratorio

Tutti i Laboratori del Gruppo impiegano metodiche accreditate per l'esecuzione di gran parte delle analisi necessarie alla tenuta sotto controllo dei prodotti e dei processi in tutte le fasi della Filiera.

Negli ultimi quattro anni, in tutti i laboratori, è stata implementata la Real Time PCR¹³, tecnica analitica innovativa in continua evoluzione, con cui è stata migliorata l'accuratezza (precisione e sensibilità) riducendo al contempo i tempi di esecuzione di alcune analisi cruciali per la tenuta sotto controllo del sistema produttivo.

¹³ Reazione a catena della polimerasi, in breve PCR (dall'inglese polymerase chain reaction).

Nel corso del 2023, i laboratori hanno condotto oltre 557 mila analisi di tipo microbiologico, sierologico e chimiche. L'esecuzione di adeguati piani di controllo analitici in combinazione con rigorosi controlli operativi, assicurano che la qualità venga realizzata e preservata in ogni fase produttiva fino alla consegna al Cliente. Nello specifico, nel 2023 sono stati realizzati oltre 132 mila test sui prodotti finiti, registrando un incremento del 21% rispetto all'anno precedente.

oltre **557.000**

le analisi di tipo microbiologico, sierologico e chimiche condotte nel 2023

oltre **132.000**

i test sui prodotti finiti.
+21% rispetto al 2022

Nel corso del 2023, il Gruppo è stato sottoposto a frequenti audit da parte di organismi di controllo ufficiali, Enti di certificazione e Clienti, sia in modalità annunciata che non annunciata. Tutte le evidenze sollevate durante gli audit sono state efficacemente e tempestivamente gestite.

Amadori mira a mantenere un dialogo aperto e proattivo con tutti i Clienti, per questo ha perfezionato un sistema di gestione dei reclami che valorizza gli input ricevuti come opportunità per il miglioramento continuo. Il sistema consente di raccogliere in maniera capillare e tempestiva ogni reclamo/segnalazione, fornendo al contempo feedback dettagliati e tempestivi. Un elemento che aumenta la collaborazione e la fiducia dei clienti.

Anche nel 2023, non si sono verificate segnalazioni di problemi significativi riguardanti la salute dei consumatori in relazione ai prodotti dell'azienda. Il Gruppo continua ad esercitare la massima vigilanza per preservare la qualità e la sicurezza dei suoi prodotti, intervenendo con prontezza all'occorrenza per assicurare la protezione dei consumatori.

L'anno 2023 ha segnato l'avvio di un'importante iniziativa per Amadori nel campo della logistica sostenibile: l'adozione del trasporto intermodale ferroviario. Questo nuovo flusso logistico permetterà all'azienda di ridurre significativamente le emissioni di CO₂ associate al trasporto delle materie prime. Ad oggi, è stato possibile utilizzare il trasporto intermodale per 20.000 tonnellate di materie prime (circa il 2% delle materie prime totali). Grazie alla sostituzione del trasporto su gomma con quello ferroviario per tale quantità di materie prime, Amadori ha ottenuto una riduzione del 90% di questa tipologia di emissioni, un risultato che testimonia l'impegno verso pratiche più ecologiche e responsabili. Inoltre, il Gruppo ha rilasciato una dichiarazione ufficiale che quantifica la CO₂ evitata, calcolata secondo gli standard internazionali riconosciuti. Questo passo rappresenta un punto di partenza importante nel percorso verso la riduzione delle emissioni climalteranti e sottolinea la dedizione a minimizzare l'impatto ambientale delle operazioni di Amadori.

Le analisi condotte nel 2023

Gli audit condotti da enti terzi e i feedback dei clienti

Il sistema di gestione dei reclami

Il trasporto delle materie prime

					
Mangimifici	Riproduttori	Incubatoi	Allevamenti	Trasformazione alimentare	Distribuzione
Esperti nutrizionisti	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari aziendali e pubblici	Veterinari pubblici	Risorse per Assicurazione Qualità
Risorse per Assicurazione Qualità	Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori	Risorse per Assicurazione Qualità	Tecnici di allevamento a supporto degli allevatori	Risorse per Assicurazione Qualità	Gestione dei reclami
Analisi e controlli	Risorse per Assicurazione Qualità	Analisi e controlli	Risorse per Assicurazione Qualità	Analisi e controlli	
	Analisi e controlli		Analisi e controlli		

Mangimifici

La ricerca e sviluppo delle diete per animali

Per assicurare che la produzione sia conforme alle richieste dei consumatori, al benessere animale e alle desiderate qualità essenziali del prodotto, il Gruppo destina annualmente notevoli investimenti e risorse nella ricerca e nello sviluppo di diete ottimizzate.

Il coordinamento centrale dei mangimifici

Composte principalmente da ingredienti quali soia, mais, orzo, grano e minerali, le diete vengono realizzate negli impianti di mangimificio di filiera. Un elemento distintivo del Gruppo è la presenza di un'unità centrale che ha un ruolo cruciale nel coordinare i mangimifici. L'ufficio di formulazione, lavorando in collaborazione con altri reparti aziendali, si impegna nella creazione di miscele bilanciate di materie prime.

Efficienza nutrizionale e riduzione degli sprechi

L'intento è quello di produrre una varietà di "alimenti completi" che rispondano ai bisogni nutrizionali degli animali nelle varie tappe della loro crescita e sviluppo e che valorizzino il potenziale genetico di varie specie. Inoltre, la giusta formulazione delle diete permette di minimizzare gli sprechi di materia prima e aumentare l'efficienza nutrizionale. Grazie a questo approccio, l'ottimizzazione nutrizionale diventa un importante veicolo di sostenibilità ambientale.

Materie prime alternative e riduzione dell'impatto ambientale

Con l'obiettivo di diminuire l'impatto ambientale e le emissioni climalteranti, l'ufficio Formulazione e Nutrizione di Amadori si sta dedicando attivamente all'ottimizzazione dei livelli proteici nelle diete, contribuendo così anche al miglioramento del benessere animale. Il Gruppo sta potenziando la ricerca per trovare materie prime alternative che possano limitare l'importazione di soia in formula,

mirando a diminuire la dipendenza da questa risorsa e favorendo una maggiore sostenibilità.

L'approvvigionamento delle materie prime è il risultato di un rigoroso processo di controllo, che viene rivisto annualmente in collaborazione con i reparti di Qualità & Sicurezza Alimentare e Acquisti, con l'intento di migliorare continuamente la qualità delle materie prime impiegate.

Il controllo di qualità
delle materie prime

Il processo di autocontrollo è articolato in varie fasi:

1

Verifica delle materie prime:

il piano prevede il monitoraggio delle materie prime impiegate nella fabbricazione del mangime. Esso stabilisce i parametri e la frequenza dei controlli ed è condiviso con gli organismi di controllo e certificazione.

2

Analisi del processo di produzione:

dopo aver preparato la miscela di materie prime, si esaminano le informazioni riportate sull'etichetta del prodotto finito. Questi dettagli sono essenziali per permettere ai consumatori di fare scelte informate riguardo all'acquisto e al consumo. Tra le informazioni importanti sono indicati il nome del prodotto e l'elenco completo degli ingredienti. È fondamentale garantire l'adempimento di tutte le tolleranze stabilite dalla normativa attuale. Il processo di produzione è scrupolosamente controllato, con un'attenzione particolare ai diversi passaggi quali la macinazione, la miscelazione e la trasformazione in pellet, per assicurare la conformità agli standard in vigore.

3

Gestione della qualità:

il controllo della qualità è vitale per garantire l'elevato standard qualitativo delle materie prime, la formulazione dei mangimi e la supervisione dei processi produttivi. Questi elementi sono coordinati in stretta collaborazione con i responsabili dei vari impianti, che possono essere situati in diverse località. Ogni impianto ha le sue specificità e il dipartimento incaricato della gestione della qualità si dedica alla definizione di istruzioni operative dettagliate per ogni sito, considerando le particolari caratteristiche produttive.

4

Piano di autocontrollo e monitoraggio:

il piano di autocontrollo è pensato per verificare le specifiche delle materie prime ed intercettare prontamente le deviazioni che possono sorgere durante il processo produttivo. In talune occasioni, vengono implementati piani di monitoraggio specifici o straordinari per valutare aspetti puntuali che potrebbero incidere sulla qualità del prodotto finito.

Il Gruppo mantiene una collaborazione consolidata e dinamica con vari mangimifici esterni. Il rapporto di fornitura è vincolato all'adozione di piani di autocontrollo in linea con le politiche del Gruppo e in fase di consegna del prodotto vengono eseguiti campionamenti sistematici per verificare che il mangime risponda alle specifiche concordate. Tali controlli sono effettuati da laboratori certificati, sia interni che esterni al Gruppo.

La collaborazione con i
mangimifici esterni

Bio-sicurezza e benessere animale

Riproduttori e incubatoi

Negli allevamenti da riproduzione, situati in zone isolate e protette da potenziali fonti di contaminazione esterna, sono attive procedure operative che mirano a garantire i più alti standard di bio-sicurezza, oltre che la massima attenzione al benessere animale.

L'attuazione delle pratiche viene monitorata da personale tecnico qualificato dedicato a questa fase. In modo analogo, negli incubatoi sono attive procedure atte a garantire elevati livelli di bio-sicurezza, elemento fondamentale per ottenere pulcini sani da immettere nella successiva fase di accrescimento.

Il team di controllo qualità

Allevamenti

Un team formato da veterinari, tecnici di allevamento e tecnici della qualità lavora in stretta collaborazione con gli allevatori della filiera.

Questi esperti agiscono in modo coordinato sia negli allevamenti a gestione diretta che nelle soccide, garantendo un monitoraggio continuo dei criteri di qualità e di benessere animale.

La collaborazione con i "soccidari"

La filiera è composta per circa un terzo da allevamenti a conduzione diretta, mentre per i restanti due terzi opera attraverso il sistema di "soccida", contratto diretto a costituire un'impresa agricola di natura associativa, nella quale si attua una collaborazione economica tra colui che dispone del bestiame (soccidante, concedente) e chi deve allevarlo (soccidario, allevatore), al fine di allevare e sfruttare una certa quantità di bestiame ed esercitare le attività connesse, ripartendo spese e utili inerenti sia all'accrescimento del bestiame sia ai prodotti (latte, formaggio, ecc.) che ne derivano. Viene esercitato un controllo assiduo sulle pratiche di allevamento di tutti gli allevatori, in linea con gli alti standard qualitativi dell'azienda, fornendo ai soccidari sia i pulcini sia i mangimi specifici per tipo e età degli animali.

Le condizioni ambientali e il benessere animale

Gli allevamenti si trovano principalmente in aree rurali e sono progettati per assicurare le migliori condizioni ambientali, permettendo agli animali di razzolare liberamente al suolo. Questo metodo è una prassi affermata in Italia da più di 50 anni. Nelle filiere "Il Campese" e "pollo BIO" gli animali godono anche della possibilità di vivere all'aria aperta.

Il rispetto delle norme e il Sistema Qualità Amadori

Trasformazione alimentare

Ogni stabilimento è formalmente autorizzato dal Ministero della Salute allo svolgimento di attività specifiche, dalla macellazione alla trasformazione e stoccaggio dei prodotti finiti. Tutti gli impianti operano nel rispetto delle norme cogenti e di quanto previsto dal Sistema Qualità Amadori, conforme ai più alti standard applicati nell'industria alimentare e delle carni in particolare.

Le tipologie di prodotto

Le tipologie produttive si suddividono in linee di prodotti tradizionali (quali polli interi e tagli vari come cosce, petti a fette e ali) e linee di prodotti innovativi (preparazioni a base di carne, prodotti impanati, wüstel e arrosti).

Amadori ha investito negli ultimi anni nell'ottimizzazione delle diverse fasi produttive, implementando la metodologia Lean Manufacturing¹⁴ con l'obiettivo di migliorare costantemente la collaborazione tra i vari impianti produttivi. Questo processo è stato portato a termine con successo nel 2019, coinvolgendo tutti gli impianti del Gruppo.

Distribuzione

Il Gruppo ha realizzato investimenti rilevanti per garantire la preservazione e la freschezza dei prodotti durante le fasi di immagazzinamento e distribuzione.

È inoltre attivo un sistema di gestione della catena del freddo, attraverso il controllo costante delle temperature a partire dalle piattaforme logistiche e durante le fasi di trasporto, fino alla consegna al cliente. Il rispetto della catena del freddo è un requisito essenziale per il mantenimento degli elevati standard di qualità del prodotto e per garantire l'osservanza delle norme europee e italiane in materia di sicurezza alimentare.

Attraverso la sinergia con una rete di corrieri esperti e fidati, e grazie a investimenti strategici per l'ottimizzazione di itinerari e distanze, il Gruppo ha conseguito significativi progressi nell'efficienza distributiva, mantenendo alti standard nelle tempistiche di consegna degli ordini. Nel 2023, approssimativamente il 95% degli ordini è stato recapitato entro 24 ore dalla ricezione dell'ordine da parte del cliente.

Cura e rispetto degli animali

Il concetto delle '5 libertà del benessere animale' è stato formulato dalla Brambell Committee, un'entità britannica istituita nel 1965 e presieduta da Roger Brambell, con l'obiettivo di esaminare le condizioni di vita degli animali domestici e da allevamento. Queste libertà sono essenziali per assicurare agli animali una vita degna e senza sofferenze. Le cinque libertà sono così definite:

- la libertà da fame, sete e cattiva nutrizione;
- la libertà da ambienti fisici inadeguati;
- la libertà da dolore, ferite e malattie;
- la libertà di esprimere i comportamenti specie-specifici;
- la libertà da paura e disagio.

Questi principi costituiscono i cinque pilastri fondamentali che determinano il benessere dell'animale nel suo ambiente, secondo quanto stabilito dalla Comunità Europea.

La salvaguardia del benessere animale è cruciale per assicurare elevati standard di sicurezza alimentare e qualità del prodotto finito. Amadori si impegna fermamente a rispettare tutte le norme nazionali e comunitarie in materia di benessere animale.

¹⁴ Per un approfondimento sulla Lean Manufacturing, si veda il Paragrafo "Formazione e crescita professionale", all'interno del Capitolo 4.

Il metodo
Lean Manufacturing

La catena del freddo

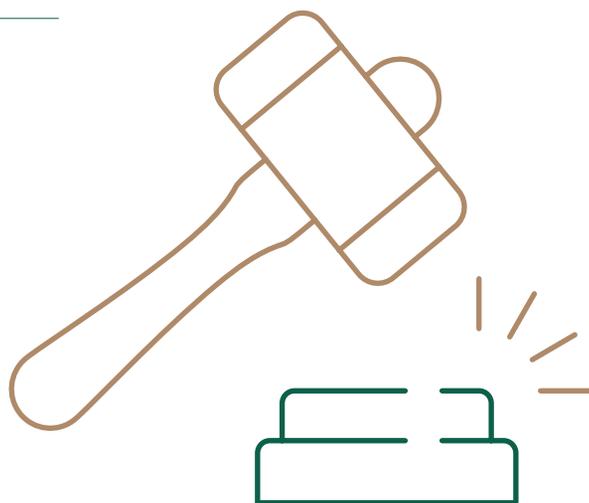
Efficienza distributiva e
tempi di consegna

Le "5 libertà" del
benessere animale

L'impegno di Amadori

Il Gruppo si pone come massima priorità il benessere animale, attenendosi scrupolosamente alle normative vigenti sia a livello nazionale che europeo. Queste regolamentazioni garantiscono che le condizioni degli animali siano adeguate in ogni fase della filiera integrata. L'impegno del Gruppo verso queste pratiche è evidenziato dal fatto che, nel corso del 2023, non sono state riscontrate significative non conformità rispetto alle normative sul benessere animale.

Le normative di riferimento



Decreto LGL.146/2001

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

Decreto LGL.181/2010

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

Decreto CE 1/2005

Benessere degli animali durante il trasporto

Decreto CE 1099/2009

Protezione degli animali durante l'abbattimento

La collaborazione con le associazioni di categoria

L'azienda si impegna attivamente nel riconoscere e perseguire opportunità e stimoli che contribuiscano al miglioramento e all'evoluzione degli standard e delle normative del proprio business. Questo impegno si manifesta anche attraverso la collaborazione con le associazioni di categoria del settore. Un esempio concreto di tale dedizione è l'implementazione di filiere avicole di alta qualità, come "Il Campese," "Qualità 10+" e "BIO".

Formazione e innovazione per la tutela del benessere

La formazione per tutto il personale

Amadori organizza regolarmente sessioni di formazione obbligatorie sul benessere animale per tutto il personale interno, dai veterinari, che fungono da collegamento tra le imprese del settore e le istituzioni pubbliche nei sistemi di rete di epidemio-sorveglianza, fino agli operai.

L'apprendimento specifico per le diverse filiere

Per assicurare una formazione mirata, vengono predisposte giornate dedicate all'apprendimento specifico per ciascuna filiera, che comprende polli, tacchini, ovaiole e suini, e per settore, sia di ingrasso che di riproduzione. Superando i requisiti normativi, la formazione del personale avviene con una frequenza biennale e le informazioni relative alla formazione di ciascun dipendente vengono accuratamente registrate e tracciate.

La formazione per il benessere del pollo da carne

In linea con quanto è accaduto nel 2022, anche nel 2023 sono state messe in atto sessioni formative in modalità FAD (formazione a distanza) incentrate sulla normativa che regola il benessere del pollo da carne (DGLS 181/2010).

Inoltre, nel 2023 c'è stata una svolta a livello normativo che avrà ricadute sull'anno 2024. A seguito

di questa evoluzione si prevede di proporre corsi formativi anche per le altre tipologie di animali.

Infine, il Comitato Veterinario Amadori, che comprende tutti i veterinari coinvolti nella filiera, ha continuato il suo percorso di formazione e aggiornamento. In media, sono state dedicate 3 ore al mese per esaminare in dettaglio le normative europee e nazionali sul benessere animale e per discutere questioni legate alla gestione di problematiche specifiche nelle pratiche di allevamento, con particolare attenzione a quelle non integrate, come la filiera suinicola.

Nel 2023, l'aggiornamento professionale dei tecnici e dei veterinari è stato assicurato anche attraverso la partecipazione a seminari e conferenze, organizzati con la presenza di esperti sia italiani che internazionali. Questi incontri hanno affrontato argomenti di notevole importanza, focalizzandosi sulle nuove metodologie e tecniche d'allevamento, nonché sulle innovazioni strutturali che stanno influenzando il settore zootecnico a livello globale.

Il personale Amadori addetto alla macellazione segue regolarmente corsi di formazione specifici sul benessere animale. Questi corsi, realizzati in stretta sinergia con le Autorità Sanitarie Locali (ASL), forniscono ai partecipanti il "Certificato di Idoneità" richiesto per operare nel settore della trasformazione, in conformità con il Regolamento 1099/2009 dell'Unione Europea.

Il sistema ClassyFarm rappresenta un'innovazione ormai affermata nel settore zootecnico, segnando un passo avanti significativo nel garantire il benessere ottimale degli animali all'interno delle attività zootecniche.

Dal 30 marzo 2018, ClassyFarm ha iniziato a svolgere un ruolo cruciale, potenziando la figura del veterinario aziendale come difensore del benessere animale e come garante di standard elevati di cura per gli animali nella filiera avicola. Il sistema, che è stato esteso alla filiera avicola a partire dal 2020 dopo il suo lancio per la filiera suina italiana, consente la codifica e la valutazione di tutti gli allevamenti seguendo criteri nazionali ben definiti, che includono aspetti chiave come il benessere animale, la biosicurezza e l'uso responsabile dei farmaci.

Grazie a ClassyFarm, le autorità competenti, quali ASL e Ministero, possono eseguire un monitoraggio costante sia dei singoli allevamenti che dell'intero sistema zootecnico nazionale. Il sistema è accessibile ai medici veterinari ufficiali, ai veterinari aziendali e agli allevatori del settore suino, promuovendo la collaborazione e il dialogo tra tutte le parti coinvolte. Questo approccio sinergico è volto a migliorare la sicurezza e la qualità dei prodotti nell'ambito della filiera agroalimentare.

Amadori, da anni, si impegna a ridurre responsabilmente l'uso di antimicrobici, registrando tutti gli antibiotici impiegati nel sistema nazionale ClassyFarm. Il Gruppo si posiziona ben al di sotto della soglia nazionale per l'uso di antimicrobici nel settore avicolo e non ha ricevuto sanzioni per la presenza di tali sostanze nei propri prodotti.

Nel 2023, il Gruppo ha rafforzato il proprio impegno per ridurre l'uso di antibiotici e perfezionare gli standard di allevamento. Si sta progressivamente riducendo il numero di allevamenti in gabbia per la produzione di uova da consumo, adottando sistemi di allevamento a terra. Per la filiera suina, è stato avviato un processo di ristrutturazione degli allevamenti di riproduzione, con l'introduzione di box multipli per la gestazione e gabbie parto che garantiscono standard elevati di benessere animale, raddoppiando lo spazio a disposizione degli animali.

La formazione del
Comitato Veterinario
Amadori

Gli eventi di settore

Il Certificato di Idoneità

Il sistema ClassyFarm

Il ruolo dei veterinari e i
criteri di valutazione degli
allevamenti

L'approccio sinergico

L'impegno di Amadori

Il miglioramento degli
standard di allevamento

Il vaccino contro l'Enterite Emorragica dei tacchini

Nel 2023, Amadori ha continuato gli studi per valutare l'efficacia di un vaccino contro l'Enterite Emorragica nei tacchini, estendendo l'area di intervento a tutta la Lombardia, al Veneto e all'Emilia-Romagna. I risultati positivi hanno poi portato, nel settembre 2024, all'autorizzazione da parte del Ministero della Salute per l'utilizzo di questo vaccino in tutta Italia.

Antibiotici: le linee guida europee

L'analisi della Minimum Inhibitory Concentration (MIC), seguendo le linee guida europee, ha rivelato una diminuzione delle resistenze a certi ceppi batterici, confermando l'efficacia della riduzione dell'uso di antibiotici.

La fase di trasporto

Il Gruppo si dedica a mantenere elevati standard di tutela del benessere animale, un impegno che va oltre la fase di allevamento e si estende al trasporto e alla trasformazione. Nel corso degli anni, sono state introdotte varie iniziative per ottimizzare il benessere degli animali durante il trasporto dagli allevamenti agli stabilimenti, tra cui la riduzione dei tempi di trasporto, che ora sono notevolmente inferiori alle 12 ore massime previste dalla normativa. Per assicurare il comfort degli animali durante il trasporto, i veicoli sono dotati di coperture che li proteggono dagli agenti atmosferici e di sistemi di aerazione che migliorano la circolazione dell'aria. Sono inoltre utilizzati sistemi di fissaggio che facilitano le operazioni di carico e scarico e assicurano la stabilità degli animali durante il trasporto.

Le eccellenze Amadori: simbolo di sicurezza e alta qualità

Al fine di offrire opzioni di alta qualità ai clienti, nel corso degli anni sono state sviluppate linee speciali dedicate a prodotti selezionati, tra cui il pollo "Il Campese" allevato all'aperto, il pollo e tacchino "Qualità 10+" e il pollo "BIO". Queste linee si distinguono per l'adozione di requisiti aggiuntivi a livello di gestione della filiera e per i temi concernenti il benessere animale, andando oltre le normative standard e i protocolli utilizzati negli allevamenti convenzionali.

L'allevamento senza antibiotici

Da diversi anni Amadori ha intrapreso un percorso di miglioramento continuo che ha portato al conseguimento di traguardi rilevanti. Tra questi spicca l'acquisizione della certificazione per il pollo allevato senza l'uso di antibiotici. Tale traguardo è stato prima raggiunto dal prodotto di punta del Gruppo, Il Campese, nel 2017, e in seguito esteso al pollo Qualità 10+ all'inizio del 2018 e al tacchino Qualità 10+ a partire da febbraio 2019. Lo scorso anno si è aggiunta anche la filiera del pollo biologico Amadori, che si distingue non solo per il rispetto delle norme sull'agricoltura biologica, ma anche per l'allevamento privo di antibiotici.

Le razze a lento accrescimento

Il 2023 ha visto approfondire le valutazioni sui temi legate alle razze cosiddette a lento accrescimento, portando a una valutazione dell'impiego anche per la filiera BIO di una razza allevata all'aperto rispettando i ritmi di crescita naturali, riconosciuta dal Ministero competente. Questa scelta, già applicata da tempo per la filiera del Campese, si è poi concretizzata nel 2024 per il pollo BIO Amadori, rafforzando la posizione di mercato dell'impresa, confermata dal costante apprezzamento dei consumatori. Si stanno valutando le implicazioni economiche, organizzative e produttive attraverso prove di campo derivanti dall'adozione di una razza a lento accrescimento per altre tipologie di produzione.

La linea uova e il pack riciclato

Anche per le linee delle uova sono state introdotte significative innovazioni in un'ottica di eccellenza, tra cui il rinnovamento della gamma degli ovoprodotti pastorizzati. Questi prodotti vantano un nuovo visual di prodotto e un impegno rafforzato in ottica di sostenibilità, con l'utilizzo di packaging 100% riciclati.

Una scelta che ha portato a una riduzione del 21% nelle emissioni di CO₂ rispetto alle confezioni precedenti.

		
 Pollo allevato all'aperto	 Pollo e tacchino allevati a terra	 Pollo allevato all'aperto
 Senza antibiotici	 Senza antibiotici	 Senza antibiotici
 No OGM	 No OGM	 Alimentazione biologica

La filiera de Il Campese

L'eccellenza dell'offerta Amadori è rappresentata da Il Campese, il pollo allevato all'aperto e senza l'uso di antibiotici, certificato a lento accrescimento.

La filiera Il Campese di Amadori segue un disciplinare specifico che regola le densità di allevamento, assicurando agli animali spazi più generosi rispetto a quelli dell'allevamento convenzionale dentro le strutture.

Ogni animale dispone di 13 mq all'interno dei ricoveri, mantenendo una densità massima di 27,5 kg per mq. La caratteristica distintiva di Il Campese è l'accesso a spazi aperti: gli animali beneficiano di un parco esterno, circondato da vegetazione e recintato, dove possono circolare liberamente per almeno metà del loro ciclo di vita, con un minimo di un metro quadrato disponibile per ciascun animale. L'accesso all'esterno è assicurato da una serie di uscioli, disposti strategicamente per facilitare l'accesso all'area esterna e il rientro nei ricoveri per la notte.

L'alimentazione è basata esclusivamente su mangimi vegetali non OGM, privi di farine o grassi di origine animale e durante la fase di ingrasso finale, i cereali costituiscono almeno il 70% della dieta.

L'impegno per il benessere animale si estende anche alla durata del ciclo di allevamento: i polli crescono per un minimo di 56 giorni, favorendo uno sviluppo graduale ed equilibrato. La filiera Il

L'eccellenza di Amadori

L'alimentazione

Il lento accrescimento e le certificazioni

Campese rispetta il Regolamento UE n. 543/2008, che qualifica il pollo di Amadori come "allevato all'aperto". Inoltre, ogni fase della filiera Il Campese è sottoposta a rigorosi controlli e certificazione da parte di CSQA, un ente terzo accreditato.

La filiera Qualità 10+

Senza uso di antibiotici e mangimi zero OGM

La linea Qualità 10+ si distingue per l'allevamento di polli e tacchini senza l'uso di antibiotici, ponendo un'attenzione particolare al benessere degli animali e alla qualità del prodotto. Amadori si dedica all'uso esclusivo di mangimi vegetali privi di OGM per nutrire gli animali.

Gli spazi di allevamento

Nell'ambito della linea pollo Qualità 10+, Amadori adotta standard elevati che vanno oltre le pratiche convenzionali, impegnandosi a rispettare requisiti aggiuntivi per il benessere animale. Questi includono la garanzia di densità di allevamento ridotta per offrire più spazio a ciascun animale e l'assicurazione di una maggiore esposizione alla luce naturale grazie a finestrate strategicamente posizionate. Per promuovere comportamenti naturali e un ambiente più stimolante, vengono introdotti arricchimenti ambientali come balle di paglia, che consentono agli animali di manifestare i comportamenti caratteristici della loro specie.

Il Disciplinare Unaitalia e le certificazioni

I criteri seguiti dalla linea Qualità 10+ sono in linea con le direttive del Disciplinare Unaitalia, che è stato recepito e autorizzato dal MASAF. Ogni fase del processo produttivo è sottoposta a controlli e certificazioni da parte di CSQA, ente terzo accreditato, assicurando così trasparenza e la più alta qualità del prodotto finito.

La filiera BIO

I mangimi biologici

Dal 2018, il Gruppo ha intrapreso l'attività di allevamento del pollo biologico, seguendo una filiera dedicata. Questo tipo di allevamento si distingue per l'alimentazione degli animali, che si basa esclusivamente su mangimi biologici derivati da legumi e cereali, quali grano, mais, sorgo e soia, per promuovere una produzione ancora più sostenibile e ecocompatibile.

La normativa europea e gli spazi di allevamento

L'allevamento biologico dei polli segue la normativa europea specifica (Reg. CE n° 889/2008) che impone standard rigidi e dettagliati.

Le strutture di allevamento sono composte da un capannone e un'area di pascolo esterna, entrambi adeguati alle norme del regolamento UE. La densità massima ammessa è di 21 kg/m² e ogni lotto non può superare i 4.800 animali, assicurando così spazi adeguati al loro benessere. Un elemento fondamentale è che gli animali devono poter pascolare all'aperto per almeno un terzo della loro vita. Ogni pollo ha a disposizione 4 mq di prato esterno per consentirgli di esprimere comportamenti naturali.

L'esclusione dell'uso di antibiotici

Inoltre, il periodo minimo di allevamento è fissato ad almeno 81 giorni. A partire da giugno 2022, la filiera del pollo biologico Amadori si è ulteriormente distinta per l'adozione di un criterio supplementare: l'allevamento senza uso di antibiotici. Questo rappresenta un valore aggiunto, considerando che la normativa permette l'uso di trattamenti antimicrobici a fini terapeutici per ogni ciclo di allevamento.



Antibiotici: una riduzione sempre più consolidata

La resistenza agli antibiotici è un problema di portata mondiale e il settore dell'avicoltura si impegna attivamente nel contrastare la resistenza agli antibiotici (AMR) dei batteri.

In Italia, i veterinari del settore avicolo ricorrono agli antibiotici soltanto per trattamenti terapeutici mirati a malattie batteriche confermate, basate su diagnosi precise. Dopo il trattamento, si osserva un periodo di sospensione, seguendo protocolli scientifici stringenti, per assicurare l'eliminazione totale del farmaco dall'organismo dell'animale prima della macellazione. L'introduzione della prescrizione elettronica e la registrazione dei dati nel sistema Classyfarm hanno permesso una gestione efficace degli antibiotici negli allevamenti avicoli.

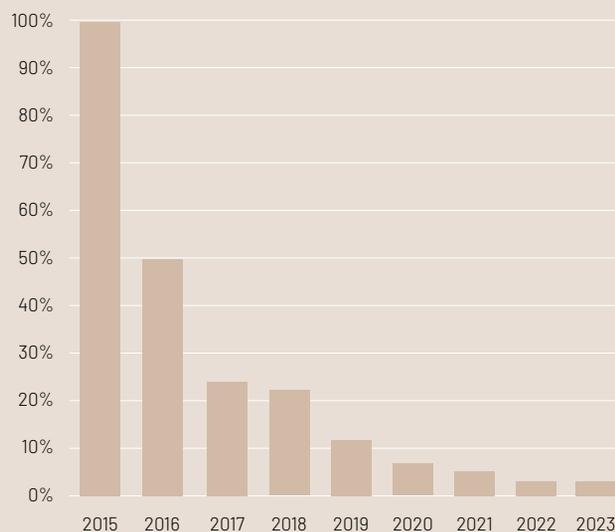
In linea con il Piano Unitalia per l'uso razionale dei farmaci veterinari, il settore avicolo ha ottenuto miglioramenti significativi, con una diminuzione del -12% nell'uso di antibiotici fra 2021 e 2020, raggiungendo una riduzione complessiva del 93,5% per i polli e dell'83% per i tacchini dal 2011 al 2021.

Amadori, grazie ad un impegno costante nel miglioramento degli allevamenti, alla continua formazione degli allevatori e all'attuazione di pratiche di monitoraggio e autocontrollo, ha ottenuto risultati rilevanti nell'uso di antibiotici nelle filiere avicole.

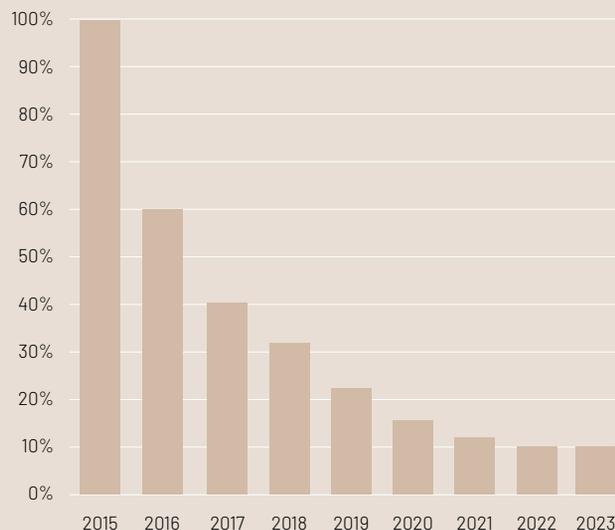
A fine del 2023, rispetto al 2011, Amadori ha confermato la diminuzione del 97% nel consumo di mg di principio attivo di antimicrobici nella filiera del pollo e dell'89% nella filiera del tacchino, con un utilizzo degli antimicrobici in allevamento a scopo terapeutico ormai minimo e gestito razionalmente da parte degli addetti della filiera.

Per assicurare trasparenza e affidabilità dei dati sull'uso degli antibiotici, dal 2015, le informazioni relative all'uso di questi farmaci da parte di Amadori sono validate e certificate da CSQA, ente terzo indipendente e certificato.

Decrescita dell'utilizzo di antibiotici filiera Pollo



Decrescita dell'utilizzo di antibiotici filiera Tacchino



Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare

Amadori si impegna in maniera continuativa a garantire una comunicazione chiara e trasparente, con l'intento di illustrare nel dettaglio la qualità e le specificità dei propri prodotti. L'obiettivo è di mettere a disposizione dei clienti informazioni dettagliate e affidabili, che li assistano nel fare scelte di acquisto informate e consapevoli. Tutte le comunicazioni relative ai prodotti sono svolte nel pieno rispetto delle leggi attuali riguardanti il marketing e l'etichettatura dei prodotti.

Da diversi anni il Gruppo si impegna nell'applicazione di un'etichettatura volontaria per le carni di pollame, conformemente al D.M. 29/07/2004. Questo metodo di etichettatura offre ai consumatori informazioni aggiuntive non obbligatorie per legge, che includono dettagli sull'allevamento, l'alimentazione e il benessere animale.

Le etichette, sia nella forma che nel contenuto, vengono approvate da Unaitalia, l'ente responsabile del Disciplinare di etichettatura. Inoltre, sono soggette a controlli da parte di CSQA, ente terzo di certificazione, attraverso audit periodici stabiliti all'interno di un piano di controllo approvato dal Ministero.

Non si sono mai verificati casi significativi di non conformità rispetto ai requisiti legislativi riguardo alle informazioni comunicate dal Gruppo.

Il Gruppo si è dotato da anni di un sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari certificato ISO 22005. Questa certificazione permette di esaltare le qualità dei prodotti di Amadori e di fornire una descrizione accurata delle diverse fasi della filiera al consumatore o al cliente.

Pur non assicurando direttamente la sicurezza alimentare, questa certificazione rappresenta uno strumento fondamentale per promuovere tale sicurezza, tutelando al massimo i clienti e i consumatori. Grazie al sistema di tracciabilità, in caso di eventuali non conformità igienico-sanitarie, è possibile identificare con precisione il punto della filiera dove si è verificato il disagio e, se necessario, procedere al ritiro del prodotto non conforme.

Nel campo della comunicazione, Amadori ha effettuato notevoli investimenti per rafforzare la visibilità del marchio, utilizzando spot TV e un'intensa strategia digitale e sui social media.

L'anno scorso è stato lanciato il nuovo sito web del Gruppo, che presenta una struttura dei contenuti completamente rinnovata per mettere in risalto i valori che caratterizzano Amadori. Il design del sito è arricchito da numerose immagini e video che raccontano il mondo Amadori in modo coinvolgente e diretto. Il sito è stato inoltre concepito per consentire un'evoluzione continua sia dei contenuti che della forma grafica, iniziando dal nuovo logo aziendale introdotto a metà del 2023.

Gli obiettivi della
comunicazione Amadori

L'etichettatura volontaria

La rintracciabilità
certificata ISO 22005

Il nuovo sito e le iniziative
di comunicazione

La strategia di informatizzazione

Software e digitalizzazione per una migliore tracciabilità

Le innovazioni nei processi e nei sistemi apportano benefici in termini di efficienza produttiva e contribuiscono al miglioramento delle performance di tracciabilità.

Amadori ha da tempo adottato una strategia di informatizzazione per garantire una tracciabilità completa dei propri prodotti che ha riguardato tutte le aree della filiera, da quella zoomangimistica (con il Portale dell'Allevatore che raggiunge tutti gli allevamenti, sia a gestione diretta che in soccida) a quella più industriale.

Il Programma SMART FACTORY

Il programma SMART FACTORY, avviato dall'azienda a partire dal 2016 con al centro l'implementazione di soluzioni di Manufacturing Execution System (MES)¹⁵ è stato implementato per la prima volta nello stabilimento di Mosciano S. Angelo (TE), dedicato agli impanati.

Il progetto è proseguito poi nelle linee dei prodotti elaborati nello stabilimento di Santa Sofia e nel reparto Elaborati crudi a San Vittore di Cesena. E' arrivato al completamento nel reparto Würstel lo scorso anno ed è continuato anche nel 2023.

Monitorare la catena di fornitura

La condivisione degli standard produttivi

L'efficienza e la trasparenza del processo di approvvigionamento del Gruppo consentono ad Amadori di fornire ai suoi clienti prodotti di provenienza certificata e di elevata qualità.

Il Gruppo richiede ai propri fornitori l'impegno nel mantenere gli stessi standard produttivi su cui si basano i processi di Amadori:

- Elevato livello tecnologico
- Sostenibilità e rispetto per l'ambiente¹⁶
- Salute, sicurezza e rispetto delle condizioni dei lavoratori¹⁷
- Alta qualità dei prodotti
- Approccio innovativo ai prodotti e alla produzione
- Prezzo competitivo
- Puntualità e professionalità
- Trasparenza nei processi e nei pagamenti

¹⁵ Il nuovo software permette di controllare e gestire in modo integrato ed efficace l'intero processo produttivo, dalla ricezione delle materie prime al confezionamento del prodotto finito. Grazie al MES, vengono registrate in modo dettagliato tutte le attività svolte nello stabilimento, monitorando le entrate e le uscite di prodotti e semilavorati, i consumi e i prelievi di materie prime e accessorie, garantendo così una tracciabilità puntuale dei lotti e dei magazzini. L'impiego del MES garantisce una totale conformità del prodotto, in quanto l'operatore viene guidato passo dopo passo nelle attività da svolgere. Grazie all'utilizzo di PC Panel/Tablet, l'operatore ha una visione chiara delle ricette da produrre direttamente a bordo linea e dispone di tutte le informazioni operative necessarie, come la sequenza per il caricamento degli ingredienti, le quantità nominali e le tolleranze per ogni componente. Eventuali ingredienti mancanti, scaduti o fuori tolleranza vengono prontamente segnalati attraverso blocchi del sistema. Inoltre, grazie all'integrazione tra il MES e le bilance per il recupero del peso in tempo reale, sono state ridotte le attività manuali da svolgere. In concomitanza con l'implementazione del MES, è stato avviato un progetto di digitalizzazione dei controlli qualità che in passato venivano registrati su supporto cartaceo. Questi controlli riguardano sia la fase di ricevimento, per verificare la conformità del prodotto, sia i controlli di processo tramite le schede HACCP. Grazie a questo processo di digitalizzazione, il MES funge da unico repository in cui verificare la conformità del prodotto, sia in termini di rispetto della ricetta che dei controlli effettuati. Per agevolare e supportare l'operatore nella compilazione delle schede, sono state introdotte delle pratiche guide. Le schede vengono generate direttamente dal sistema, notificando all'operatore i controlli che deve eseguire nel momento in cui serve farli.

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

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

La funzione Qualità & Sicurezza Alimentare gioca un ruolo cruciale nella scelta e nella valutazione dei fornitori, con il Codice Etico che funge da strumento chiave per il loro coinvolgimento. Amadori, attestando la propria affidabilità, esige che i fornitori sottoscrivano il Codice Etico, che indica i valori fondamentali dell'azienda, inclusa la protezione delle risorse umane, la sicurezza nei luoghi di lavoro, la tutela dell'ambiente e del benessere animale.

Per quanto riguarda la valutazione di sostenibilità dei fornitori, Amadori ha stabilito obiettivi in crescita anno dopo anno. Nel biennio 2022-2023 ha inviato questionari ESG a 181 dei suoi fornitori attraverso la piattaforma di Cerved. Le domande vertevano su tematiche ambientali (cambiamenti climatici, rifiuti, materie prime, etc.), sociali (diversità, formazione, salute e sicurezza, etc.) e di governance (diversità, anticorruzione, compliance, etc.). L'azienda si è impegnata a coinvolgere i fornitori con i punteggi più bassi in un percorso educativo e di formazione.

Inoltre, per particolari categorie di prodotti, come gli imballaggi, Amadori conduce un'indagine e un monitoraggio dei KPI di sostenibilità, collaborando principalmente con società di rilievo che da anni si impegnano su tali aspetti e che forniscono sulle loro performance di sostenibilità.

Per quanto riguarda i fornitori di animali vivi, il Gruppo si affida a documenti ufficiali e certificati a livello nazionale, richiesti in fase di acquisto, per verificare con esattezza l'origine e le condizioni di allevamento, garantendo così una tracciabilità accurata per ogni animale.

La firma del Codice Etico e la valutazione dei fornitori

La valutazione di sostenibilità dei fornitori

La fornitura di imballaggi

La fornitura di animali vivi

4. Una filiera integrata a ridotto impatto ambientale

Una produzione che punta
ad assicurare competitività e sostenibilità





L'impegno per la sostenibilità ambientale

Mangimi

L'utilizzo di materie prime alternative

1.110.410
tonnellate

di materie prime acquisite
nel 2023 per la produzione
di mangimi



66%

cereali

-1%

rispetto al 2022

aumento dell'uso di derivati da sottoprodotti dei cereali
(Farinaccio, Farinetta e Crusca) dell'industria dolciaria
(biscotti) e della produzione di pasta

Consumo di energia rinnovabile

51.921.727 kWh

energia elettrica

acquistata da fonti
rinnovabili nel 2023

8.794.084 kWh

autoconsumo di energia prodotta
da fonti rinnovabili nel 2023

+33% rispetto
al 2022



Emissioni



2.918.565 tonnellate di CO_{2eq}
emissioni nel 2023

Consumi idrici

Più acqua riutilizzata



2.325.083 m³
consumo totale di acqua

799.024 m³

riutilizzati, su un totale di 5.293.201 m³
di prelievi totali

Packaging

Ottimizzazione e riciclo

6-7 tonnellate

risparmio di materiale
di packaging grazie alla riduzione
della grammatura dei film

60%

utilizzo di PET
riciclato,
con aumento
a 70-100%,
dove possibile

Utilizzo di film
monomateriali

in sostituzione di quelli
multimateriale

Gestione dei rifiuti

Recupero e circolarità

112

tonnellate

rifiuti pericolosi
prodotti
totali nel 2023

-9%

rispetto al 2022

39.175

tonnellate

rifiuti non pericolosi
destinati al recupero
nel 2023

+15%

rispetto al 2022

76

tonnellate

rifiuti pericolosi
destinati al recupero
nel 2023

+38%

rispetto al 2022

Recupero
di sottoprodotti
di origine animale
(SOA)

Per la produzione di:

- Farine utilizzate come pet-food
- Olio avicolo utilizzato per pet-food, per acquacoltura e come biocarburante
- Ammendante organico o biomassa combustibile

Gli obiettivi

L'impegno del Gruppo Amadori

Amadori pone la salvaguardia dell'ambiente al centro delle sue azioni e la considera una priorità imprescindibile nella gestione aziendale. Il Gruppo, infatti, si impegna per il miglioramento continuo del proprio sistema di gestione degli aspetti ambientali, adottando processi produttivi, tecnologie e prassi utili a ridurre al minimo l'impatto ambientale. Questa pratica è riconosciuta come fondamentale non solo per raggiungere gli obiettivi aziendali ma anche per assicurare un'elevata competitività e sostenibilità nel lungo termine. Tutte le società coinvolte nella filiera integrata si adoperano con dedizione per la tutela e la protezione dell'ambiente, rispettando scrupolosamente la normativa ambientale vigente.

L'azienda è impegnata nella diffusione di una consapevolezza ecologica, nella verifica del conseguimento di specifici traguardi ambientali e energetici, nella gestione oculata dei rifiuti e nell'ottimizzazione del recupero di risorse, privilegiando l'uso di energia proveniente da fonti sostenibili e rinnovabili quando è fattibile.

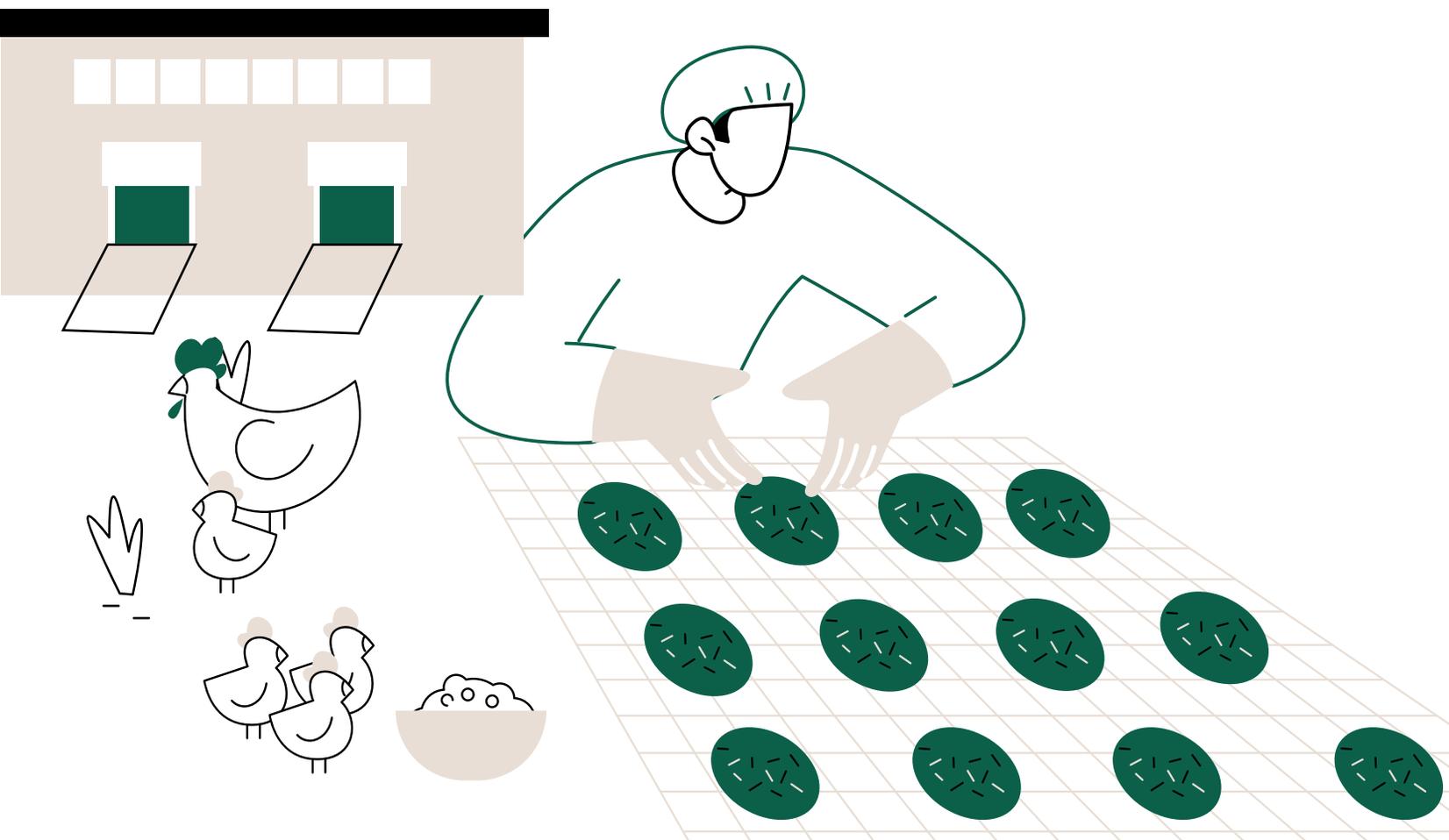
Amadori si afferma come modello nell'impegno verso la sostenibilità ambientale, evidenziato dalla sua lotta ai cambiamenti climatici attraverso l'ottimizzazione energetica e la scelta di fonti rinnovabili, oltre alla precisa valutazione delle emissioni che impattano sul clima. Inoltre, l'azienda si concentra su una gestione attenta dell'ambiente, che inizia dalla selezione delle materie prime ed adottando una strategia circolare per lo smaltimento e il riutilizzo di scarti, sottoprodotti e rifiuti.



Il Gruppo si impegna anche nella riduzione delle emissioni inquinanti, nella gestione sostenibile dell'acqua e nella preservazione della biodiversità. Questi elementi sono essenziali per le imprese che aspirano a un futuro prospero e responsabile.

Amadori si impegna a mantenere un monitoraggio costante degli aspetti ambientali ed energetici e a perseguire vari obiettivi, tra cui:

- promuovere la diffusione della cultura ambientale;
- monitorare costantemente e valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi ambientali ed energetici prefissati;
- applicare un'attenta gestione dei rifiuti, con attenzione alla riduzione alla fonte e preferendo il recupero allo smaltimento;
- ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, tenendo conto, quando economicamente praticabile, della possibilità di impiegare tecnologie pulite o fonti energetiche rinnovabili.



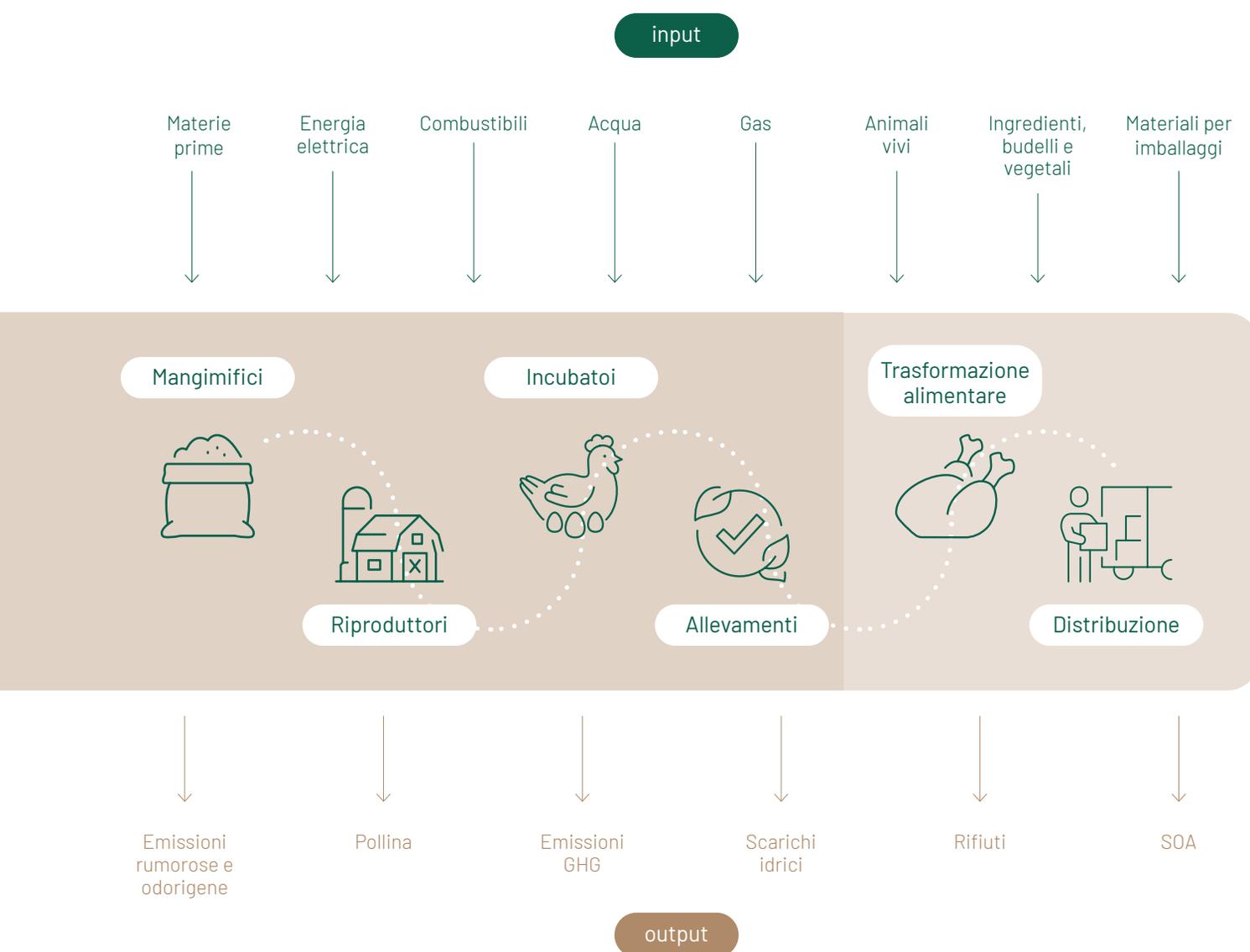
La filiera

Il sistema di monitoraggio della filiera

La filiera di Amadori è articolata in diverse fasi, ciascuna caratterizzata da specifici input e output produttivi. Per monitorare e minimizzare gli impatti ambientali di ogni fase, Amadori ha implementato un sistema strutturato di prassi e procedure che permettono una gestione accurata delle varie peculiarità e differenze.

Le fasi della filiera

Con zoomangimistica ci si riferisce alla parte di filiera che comprende la parte zootecnica (allevamenti, sia di accrescimento che di riproduzione) e la parte industriale, composta da incubatoi e mangimifici. Con trasformazione alimentare ci si riferisce a tutti gli stabilimenti di lavorazione (per maggiori dettagli si rimanda al paragrafo "La nostra filiera" a pag. 22).



Le certificazioni e il rispetto delle normative ambientali

A fine 2023 quattro stabilimenti di trasformazione alimentare risultano essere certificati secondo lo standard ISO 14001:2015 per la gestione ambientale e due secondo lo standard ISO 50001:2018 per la gestione dell'energia, con l'inserimento dello stabilimento di Mosciano Sant'Angelo (TE) nel corso dell'anno. Amadori prevede di estendere la certificazione ISO 14001:2015 anche ai mangimifici e agli incubatoi negli anni a venire e la certificazione ISO 50001:2018 allo stabilimento di Santa Sofia nel 2024.

Per quanto riguarda la normativa, Amadori rispetta le norme in materia ambientale del D.Lgs 152/2006 e le sue successive modifiche ed è, pertanto, provvista di Autorizzazioni Integrate Ambientali (AIA)¹⁸ o di Autorizzazioni Uniche Ambientali (AUA)¹⁹.

Il Gruppo produce i mangimi utilizzati negli allevamenti attraverso un processo di dosaggio, trattamento e miscelazione meticoloso delle materie prime acquistate. I mangimi ottenuti vengono impiegati nell'allevamento di polli, tacchini e suini all'interno degli allevamenti della filiera, sia quelli a gestione diretta che quelli in convenzione.

Il Gruppo possiede, inoltre, gli incubatoi dove avviene lo sviluppo delle uova fecondate.

I mangimifici sono provvisti dell'AIA mentre gli incubatoi ricadono nel regime di AUA. Per quanto riguarda gli allevamenti, si applica l'AIA per una capienza superiore a 40.000 capi, mentre per allevamenti di dimensioni minori è sufficiente l'AUA.

In linea con la normativa, tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare di Amadori sono in possesso dell'AIA, tranne gli stabilimenti di Lenti e di Forno d'Oro per cui si applica l'AUA.

Tali Autorizzazioni definiscono le condizioni necessarie per il corretto funzionamento degli stabilimenti e assicurare così un alto livello di protezione ambientale. Infatti, la fase di trasformazione alimentare è riconosciuta come la più rilevante e complessa in termini ambientali all'interno della filiera Amadori, in quanto richiede particolare attenzione per la gestione dell'impronta idrica, della produzione di rifiuti, del consumo energetico e delle relative emissioni generate.

Le certificazioni
ISO 14001 e
ISO 50001

Il rispetto delle normative

La zoomangimistica

La trasformazione
alimentare

¹⁸ L'A.I.A. è il provvedimento con cui viene autorizzato l'esercizio di una installazione, in cui sono svolte una o più attività tra quelle indicate dal D.Lgs. 152/06. Persegue l'obiettivo di assicurare un elevato livello di protezione dell'ambiente nel suo complesso e a tal fine prevede misure per evitare, ove possibile, o ridurre le emissioni nell'aria, nell'acqua e nel suolo, ovvero ridurre la produzione di rifiuti, individuate sulla base delle Migliori Tecniche Disponibili (Best Available Technologies - BAT).

¹⁹ L'A.U.A. è un provvedimento disciplinato dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 59 del 13 marzo 2013 che ricomprende tutti i titoli abilitativi in campo ambientale di cui un'impresa ha bisogno per iniziare o e/o proseguire la sua attività. Essa va a sostituire vari atti di comunicazione, notifica ed autorizzazione previsti dalla legge in materia ambientale.

La formazione

Amadori si dedica al miglioramento continuo dell'efficienza e all'utilizzo ottimale di tutte le risorse attraverso investimenti costanti in tecnologie all'avanguardia. Inoltre, si impegna anche nella formazione continua del personale coinvolto nella filiera per assicurare una gestione efficace degli aspetti ambientali (per maggiori informazioni ci si riferisca al paragrafo "Le persone di Amadori - Attenzione verso le persone" a pag. 124).



Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento

Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del Gruppo

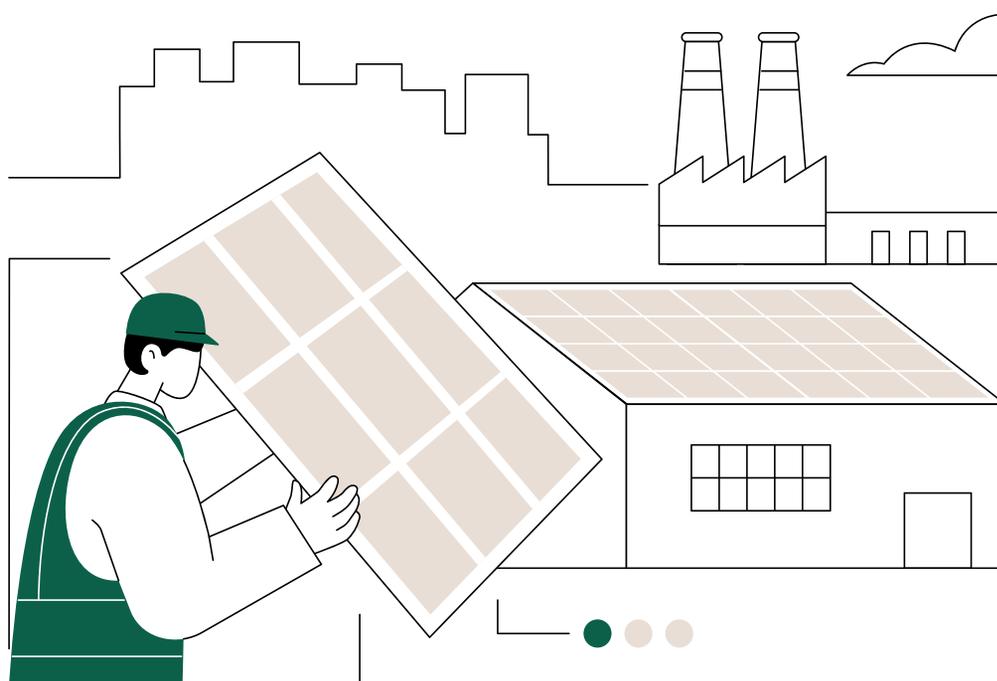
L'impegno per la riduzione delle emissioni climalteranti

Il Gruppo Amadori è pienamente consapevole dell'effetto che il consumo energetico necessario per lo svolgimento della propria attività produttiva può avere sull'ambiente.

Conseguentemente, la politica energetica adottata si basa su un'attenta strategia di razionalizzazione dei consumi energetici, attraverso sia l'autoproduzione tramite impianti alimentati a fonti rinnovabili (in particolare, impianti fotovoltaici a fonte solare e impianti di cogenerazione a biogas), sia l'acquisto di energia dalla rete elettrica nazionale con garanzia di origine da fonti rinnovabili (comunemente detti certificati G.O. o, più brevemente, G.O.).

Un esempio emblematico in questo senso è rappresentato dal pollo "Il Campese", che viene lavorato presso lo stabilimento di trasformazione alimentare di Mosciano Sant'Angelo (TE) utilizzando al 100% energia elettrica "coperta" da G.O.

Autoproduzione ed
energia con Garanzia di
Origine



I consumi di energia

Il consumo totale di energia

Nel corso del 2023, il Gruppo ha consumato un totale di 2.568.705 GJ, segnando un aumento del 10% rispetto all'anno precedente. Questo incremento è stato influenzato da diversi fattori, tra cui un aumento dell'attività produttiva e dall'estensione del perimetro organizzativo.

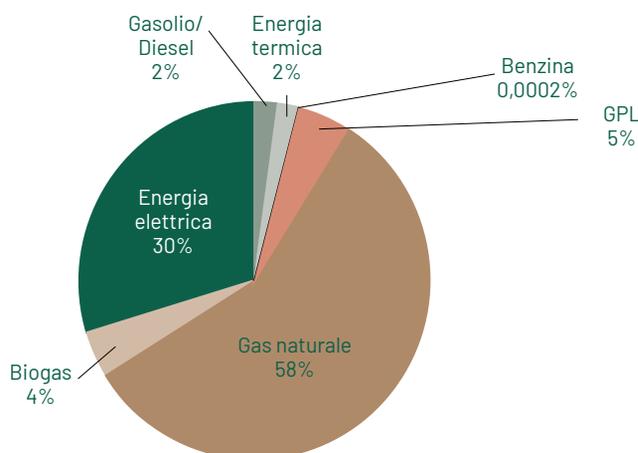
I vettori energetici

I consumi derivano da diversi vettori energetici:

- gas naturale prelevato da rete,
- biogas, prodotto dalla digestione anaerobica delle frazioni lipidiche e proteiche presenti nei reflui derivanti dai processi di lavorazione,
- energia elettrica prelevata dalla rete elettrica nazionale, prodotta da impianti fotovoltaici e da impianti di cogenerazione
- energia termica prodotta da impianti di cogenerazione
- altri combustibili (gasolio, GPL, benzina)

Energia utilizzata (GJ)	2021	2022	2023 ²⁰
Energia prodotta e consumata complessivamente dal Gruppo	2.290.735	2.334.786 ²¹	2.568.705
di cui ceduta in rete	34.295	33.663	31.349
di cui consumata internamente	2.256.441	2.301.123 ²²	2.537.356

Figura 1: Fonti energetiche utilizzate dal Gruppo nel 2023 (%)



Se rapportato il consumo energetico al fatturato²³, il Gruppo nel 2023 ha utilizzato 1,43 MJ/€²⁴, in lieve aumento rispetto a 1,33 MJ/€ del 2022.

²⁰ A partire dall'anno di rendicontazione 2023, per i dati 2023 è stato utilizzato un nuovo metodo di conversione delle unità di misura dell'energia in GJ, coerentemente con la metodologia utilizzata per l'inventario delle emissioni GHG del Gruppo.

²¹ Il dato 2022 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità a seguito di un affinamento della metodologia di raccolta dati.

²² Il dato 2022 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità a seguito di un affinamento della metodologia di raccolta dati.

²³ A partire dal Report di Sostenibilità 2023, l'intensità energetica è stata calcolata utilizzando come fattore dividendo il fatturato anziché i kg di vivo, in quanto parametro comune a tutte le attività svolte dal Gruppo nella sua filiera produttiva.

²⁴ L'indice è calcolato rapportando l'energia consumata globalmente dal Gruppo al fatturato.

Il principale vettore energetico consumato dal Gruppo è il gas naturale, che ha rappresentato nel 2023 circa il 58% del totale.

Esso viene impiegato come combustibile principalmente in caldaie tradizionali e impianti di cogenerazione per generare energia termica sotto forma di aria, vapore ed acqua calda, utile in differenti processi industriali, e per il riscaldamento degli ambienti. I consumi di energia elettrica e termica derivanti dalla produzione degli impianti di cogenerazione pesano circa il 17,5% sul totale. Nello specifico, nello stabilimento di trasformazione alimentare di San Vittore di Cesena (FC), i due cogeneratori a gas naturale di taglia 3 e 4 MWe hanno fornito un contributo per il soddisfacimento del fabbisogno elettrico pari a 155.006 GJ in termini di energia elettrica, producendo congiuntamente 142.613 GJ di energia termica.

Amadori ha installato anche due impianti di cogenerazione alimentati a biogas, prodotto da due biodigestori anaerobici, localizzati negli stabilimenti di trasformazione alimentare di San Vittore di Cesena (FC), di taglia 1MWe, e di Mosciano Sant'Angelo (TE), di taglia 625 kWe.

I biodigestori raccolgono le frazioni lipidiche e proteiche presenti nei reflui derivanti dai processi di lavorazione, trasformandole in biogas, il quale viene combusto nei motori dei suddetti impianti di cogenerazione per la produzione combinata di energia elettrica e termica.

Nello stabilimento di San Vittore di Cesena, nel 2023 il cogeneratore ha prodotto 18.518 GJ di energia elettrica, e 4.985 GJ di energia termica utili al soddisfacimento di una quota parte dei rispettivi fabbisogni.

Nello stabilimento di Mosciano Sant'Angelo, invece, a fronte di 12.782 GJ di energia termica utile al soddisfacimento di una quota parte del fabbisogno termico, nel 2023 il cogeneratore ha prodotto 17.953 GJ di energia elettrica, interamente ceduta in rete e remunerata secondo lo specifico sistema incentivante.

L'energia elettrica consumata totale, considerando anche l'autoconsumo di energia prodotta dagli impianti fotovoltaici e di cogenerazione, in aggiunta al prelievo da rete, è stato pari nel 2023 a 933.453 GJ²⁵, corrispondenti a circa il 35% sul totale dei consumi energetici. Tale vettore energetico, pertanto, si configura come il secondo maggiormente utilizzato, dopo il gas naturale.

Il Gruppo dispone di impianti fotovoltaici, per una taglia totale installata di circa 7 MWe, disposti sulle coperture principalmente di alcuni allevamenti e filiali logistiche, ma anche di un incubatoio. Considerati singolarmente, la taglia degli impianti è variabile fra poco più di 50 kWe fino a quasi 1MWe. Circa il 50% dell'energia prodotta da tali impianti viene utilizzata per soddisfare una quota parte del fabbisogno elettrico del Gruppo, la rimanente viene invece ceduta in rete e remunerata secondo specifico sistema incentivante.

²⁵ Sono considerati nel conteggio anche i prelievi derivanti dalla produzione elettrica dei cogeneratori in EPC, per la cui descrizione si rimanda al paragrafo relativo all'Energia Termica, oltre che dell'impianto fotovoltaico installato su copertura del mangimificio di Fossacesia (CH), di proprietà terzi.

Il gas naturale

Gli utilizzi e i consumi

Il Biogas

L'energia elettrica:
consumo totale

Gli impianti fotovoltaici

L'uso dell'energia autoprodotta

Di tutta l'energia elettrica prodotta nel 2023 sia dagli impianti fotovoltaici che dai cogeneratori di proprietà, la maggior parte (oltre l'85%), pari a 187.946 GJ, è stata destinata in autoconsumo a soddisfare circa il 20% del fabbisogno elettrico totale del Gruppo. La quota percentuale rimanente è stata invece ceduta in rete.

L'energia acquistata in rete

Nel 2023, circa il 22% dell'energia elettrica prelevata da rete è stata acquistata "coperta" da G.O. L'aumento di tale percentuale di copertura rispetto al 2022 (quando era il 18%) evidenzia l'impegno del Gruppo nel privilegiare le fonti rinnovabili rispetto a quelle tradizionali e di conseguenza nella riduzione delle emissioni di gas a effetto serra prodotte dalle attività.

Figura 2: Suddivisione dell'energia elettrica acquistata dal Gruppo nel 2023 (%)

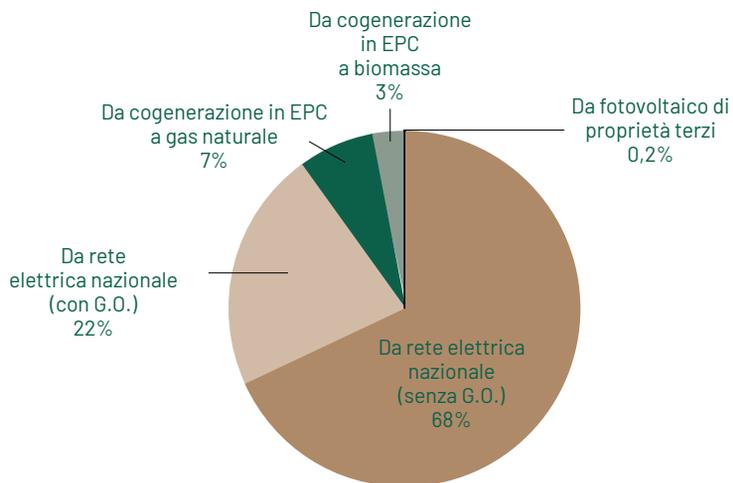
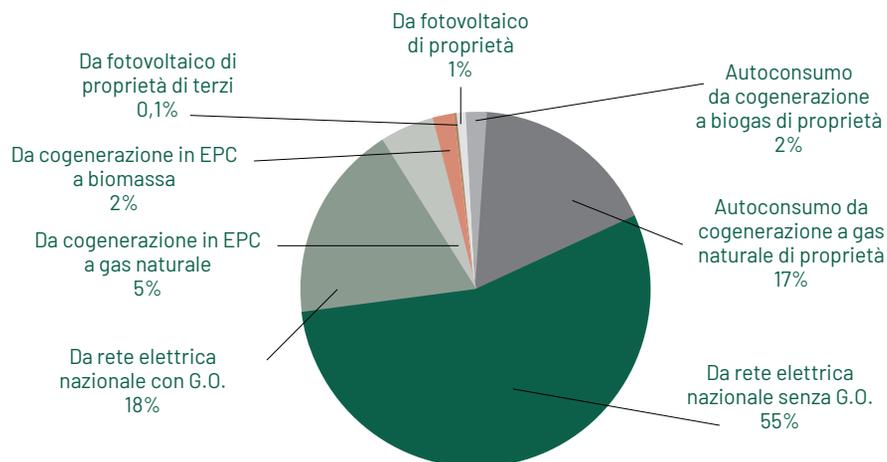


Figura 3: Suddivisione dell'energia elettrica consumata dal Gruppo nel 2023 (%)

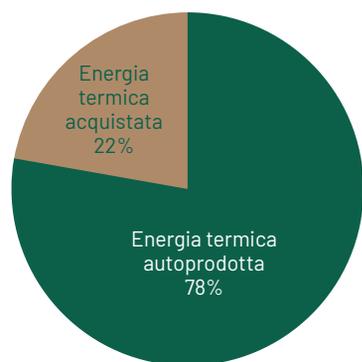


Presso tre stabilimenti produttivi del Gruppo Amadori sono installati impianti di cogenerazione in EPC (acronimo di "Energy Performance Contract", ovvero sotto contratto di fornitura energetica con prestazioni minime garantite), atti a soddisfare una quota parte del loro fabbisogno sia elettrico che termico (sotto forma di vapore ed acqua calda, fluidi termovettori necessari al processo produttivo).

Cogenerazione in EPC

Trattasi in particolare dei mangimifici di via Settecrociari di San Vittore di Cesena (cogeneratore di taglia 1 MWe, alimentato a gas naturale) e dell'area portuale di Ravenna (cogeneratore di taglia 7 MWe, alimentato a biomassa e in particolare da un mix di olio vegetale e grasso avicolo, in parte derivante dal processo produttivo di Amadori), oltre che del sito di trasformazione alimentare di Santa Sofia (FC) (cogeneratore di taglia 1 MWe, alimentato a gas naturale). Nel 2023, rispetto al 2022, è diminuita la quantità di energia termica acquistata dai cogeneratori in EPC, causa fermi manutenzione programmati; sui consumi totali, gli acquisti di energia termica pesano il 2% circa.

Figura 4: Suddivisione dell'energia termica consumata dal Gruppo nel 2023 (%)



Per quanto riguarda i combustibili utilizzati dal Gruppo Amadori, si citano anche, seppur con contributi estremamente inferiori rispetto ai consumi energetici globali, il GPL (5%), utilizzato a fini sia di processo che di riscaldamento ambienti, il gasolio/diesel (2%), utilizzato principalmente nei gruppi elettrogeni e nei motori della flotta aziendale (autovetture, automezzi, mezzi agricoli) e marginalmente la benzina (alimentazione di un trattore agricolo).

Gli altri combustibili

Le emissioni climalteranti del Gruppo

Da anni, il Gruppo Amadori si impegna attivamente nel tracciamento delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), consapevole dell'essenzialità di una loro mappatura e rendicontazione accurate.

Questa consapevolezza costituisce il fondamento per l'attuazione di misure di monitoraggio e riduzione efficaci delle emissioni generate dalla sua organizzazione, poiché è solo mediante un'attenta valutazione delle medesime che si possono adottare azioni significative per mitigare il proprio impatto ambientale.

Il questionario Carbon Disclosure Project

Per rispondere alla necessità di tracciare le emissioni di gas a effetto serra (GHG), il Gruppo Amadori partecipa dal 2019 alla compilazione del questionario CDP (Carbon Disclosure Project), seguendo le linee guida del GHG Protocol ²⁶. In particolare, Amadori partecipa ai programmi “Climate Change” e “Forests”, rispondendo ai relativi questionari.

Chi è CDP



CDP è un'organizzazione internazionale no profit che mette a disposizione delle aziende e della comunità un sistema globale di misurazione, divulgazione, monitoraggio e pubblicazione di informazioni sui temi della sostenibilità ambientale. Il programma, rivolto alle aziende, prevede l'attribuzione di un rating rispetto all'implementazione di strategie per ridurre progressivamente le emissioni e gestire i rischi ambientali connessi ai cambiamenti climatici, coinvolgendo anche i partner lungo la catena di fornitura.

Ogni anno le aziende che aderiscono al programma Climate Change del CDP si impegnano a comunicare le proprie emissioni allo scopo di monitorarle e definire un programma per la loro riduzione nel tempo.

I dati comunicati sono resi pubblici dal CDP e messi a disposizione degli investitori internazionali, al fine di orientare le scelte di questi ultimi verso società con un profilo maggiormente sostenibile per l'ambiente.

Questo questionario non si limita a raccogliere dati quantitativi sulle emissioni, ma estende la sua analisi anche alle pratiche di gestione riguardanti i cambiamenti climatici. Questo include la descrizione delle strutture di governance dedicate, le strategie messe in atto per affrontare le sfide climatiche e le iniziative per identificare, gestire e mitigare i rischi connessi ai cambiamenti climatici.

Nel 2023, per entrambi i programmi Climate Change e Forests, Amadori si è collocata nella banda “Awareness C”, confermando lo Score degli anni precedenti.

La Science Based Target Initiative

La Science Based Target Initiative (SBTi)



La SBTi (Science Based Target Initiative) offre alle aziende e alle istituzioni finanziarie l'opportunità di dichiarare pubblicamente la loro intenzione di fissare obiettivi scientifici a breve termine o a zero emissioni, compilando e inviando una lettera di impegno. La firma della lettera di impegno significa che l'azienda è pubblicamente elencata sul sito web dell'SBTi come impegnata a fissare degli obiettivi.

Già a novembre 2022 Amadori ha presentato tale impegno, il cosiddetto “Commitment”.

Dopo che un'organizzazione si è ufficialmente impegnata a fissare degli obiettivi basati sulla scienza, ha 24 mesi di tempo per definirli e svilupparli. Il processo di sviluppo comprende l'identificazione di una “baseline” (la quantità di emissioni di riferimento, calcolate secondo il GHG Protocol) e la creazione di piani di riduzione delle emissioni allineati ad una traiettoria di non superamento della temperatura globale terrestre di 1,5°C come previsto dall'Accordo di Parigi. Entro novembre 2024 Amadori presenterà i suoi obiettivi, che saranno poi valutati e validati da SBTi.

²⁶ Il GHG Protocol rappresenta un sistema di reporting rivolto alle organizzazioni di tutto il mondo che fornisce strumenti e metodologie di calcolo per misurare e quantificare le proprie emissioni di gas climalteranti.

Il GHG Protocol, una linea guida di riferimento per la rendicontazione volontaria delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), identifica 5 principi fondamentali da rispettare nell'ambito dell'attività di rendicontazione:

- 1. Principio di rilevanza:** rappresenta la base della rendicontazione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG). Questo principio richiede che le informazioni fornite siano significative e in grado di influenzare le decisioni sia interne che esterne dell'organizzazione. Pertanto, le informazioni devono essere relative a un perimetro che rifletta in modo accurato la realtà sostanziale ed economica dell'organizzazione. Nella definizione del perimetro, vanno prese in considerazione la struttura organizzativa, l'ambito delle attività (che comprende sia le attività svolte all'interno che all'esterno del sito, i processi e i servizi), e il contesto aziendale (come la natura delle attività, la geolocalizzazione dei siti e i settori industriali in cui opera). Solo con un perimetro adeguato e ben definito, è possibile rendicontare in modo accurato e utile le emissioni GHG dell'organizzazione.
- 2. Principio di completezza:** all'interno del perimetro selezionato, è essenziale che le informazioni rendicontate riguardino le sorgenti di emissioni che sono significative per l'organizzazione. Se necessario, l'organizzazione dovrebbe stabilire una soglia di rilevanza al fine di garantire che i dati forniti siano completi e rappresentativi dell'impatto delle emissioni. In questo modo, si assicura che solo le sorgenti più significative e rilevanti siano prese in considerazione nella rendicontazione, evitando di trascurare importanti contributi all'impatto complessivo delle emissioni.

I GRI Standards rappresentano un valido supporto nei confronti dei primi due principi, assicurando che le informazioni rendicontate siano esaustive e si concentrino sulle questioni pertinenti all'organizzazione. Questo approccio assicura che i dati presentati siano accurati e che gli aspetti rilevanti per l'organizzazione siano adeguatamente affrontati, consentendo una rendicontazione completa e accurata delle informazioni legate alle tematiche di interesse.

- 3. Principio di consistenza:** le informazioni devono essere presentate in modo tale da consentire una comparazione dell'andamento delle emissioni nel corso del tempo. A tal fine, è fondamentale che ogni modifica apportata al perimetro di rendicontazione o qualsiasi scostamento rispetto all'anno precedente sia adeguatamente giustificato. Questo approccio garantisce una valutazione accurata e coerente delle variazioni nell'impatto emissivo nel corso degli anni, consentendo una visione chiara e trasparente dell'evoluzione delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.
- 4. Principio di trasparenza:** la trasparenza riguarda il livello di chiarezza con cui vengono fornite informazioni su processi, procedure, ipotesi ed esclusioni riguardanti il perimetro di rendicontazione. Pertanto, la disponibilità di un supporto documentale per raccogliere le informazioni selezionate è fondamentale per dimostrare l'accuratezza e la rappresentatività della rendicontazione. L'applicazione del principio di trasparenza consente a terze parti di trarre le stesse conclusioni che potrebbero dedurre autonomamente se avessero accesso diretto ai dati dell'organizzazione. In altre parole, l'approccio trasparente consente a chiunque di comprendere pienamente il contesto e le basi su cui si basa la rendicontazione, contribuendo a costruire fiducia e credibilità nelle informazioni presentate.
- 5. Principio di accuratezza:** La scelta dei dati da utilizzare per la rendicontazione deve mirare a ridurre al minimo possibile il margine di errore, in modo da garantire la credibilità dell'intera rendicontazione.

Rendicontare seguendo i principi stabiliti dal GHG Protocol consente all'organizzazione di ottenere un quadro accurato del suo impatto ambientale, permettendole di identificare e valutare i rischi e le opportunità legate alle sue attività. A tale scopo, è essenziale che la rendicontazione si basi su un perimetro che consideri sia l'impatto diretto dell'organizzazione sia l'impatto indiretto, ovvero tutte le attività che pur non rientrando direttamente sotto il controllo dell'organizzazione, sono cruciali per il suo funzionamento. In questo modo, la rendicontazione fornirà una visione completa e approfondita dell'impatto complessivo dell'organizzazione sull'ambiente, consentendo di adottare decisioni informate e sostenibili in linea con gli obiettivi di responsabilità ambientale e di sfruttare al meglio le opportunità che si presentano.

Le emissioni Scope 1

Nel corso del 2023, le emissioni Scope 1²⁷ del Gruppo hanno raggiunto le 116.251 tonnellate di CO_{2eq}, mostrando un andamento crescente del 16% rispetto al 2022, in cui si sono registrate 100.502 tonnellate di CO_{2eq}.

Per il 2023, oltre il 70% delle emissioni di Scope 1 proviene dagli stabilimenti di trasformazione alimentare. Il gas metano, rispetto agli altri combustibili e gas refrigeranti, genera oltre l'80% delle emissioni totali di Scope 1.

Le ragioni dell'incremento

L'incremento delle emissioni del 2023 rispetto a quelle del 2022 è dovuto all'ampliamento del perimetro a tutte le entità legali del Gruppo²⁸, all'aggiunta del calcolo delle emissioni legate alla filiera suino, non rendicontate in precedenza, e delle emissioni GHG FLAG²⁹. Inoltre, nel 2023 è stato utilizzato il BAT Tool Plus, l'applicativo sviluppato nell'ambito del progetto europeo Life PrepAir e destinato alla stima di emissioni gassose (ammoniaca, ossidi di azoto, metano ed anidride carbonica) da parte degli allevamenti.

Questa operazione, insieme all'integrazione di dati mancanti all'interno di categorie emissive già rendicontate negli anni precedenti, ha portato una maggior precisione dei dati e a un relativo aumento delle emissioni di Gruppo calcolate.

Le emissioni di Scope 2

Grazie alla strategica decisione di aumentare la quota di energia elettrica acquistata dalla rete elettrica nazionale con Garanzia di Origine (G.O.) da fonti rinnovabili, l'organizzazione ha progressivamente ridotto nel corso degli anni le proprie emissioni Scope 2 Market-Based³⁰, (qui di seguito Scope 2 MB).

I dati del 2023

Nel dettaglio, nel 2023 le emissioni Scope 2 MB hanno raggiunto le 72.216 tonnellate di CO_{2eq}, in leggero aumento rispetto al 2022 a causa dell'ampliamento del perimetro organizzativo di rendicontazione e all'aggiunta del calcolo delle emissioni legate alla filiera suino, non rendicontate in precedenza.

Diversamente, le emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo location-based³¹ secondo GHG Protocol (qui di seguito Scope 2 LB) e pari nel 2023 a 54.744 tonnellate di CO_{2eq}, hanno subito una diminuzione rispetto all'anno precedente a causa della modifica del fattore di conversione

²⁷ Le emissioni Scope 1 sono definite come le emissioni dirette di gas ad effetto serra da fonti detenute o controllate dall'azienda.

²⁸ Rispetto al 2022, si aggiungono al perimetro le nuove società Lenti e Forno d'Oro.

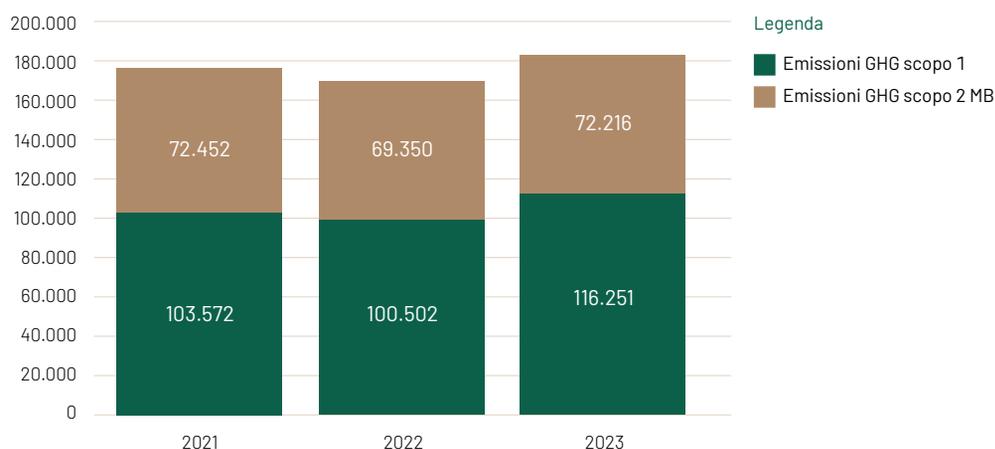
²⁹ Emissioni relative al settore forestale, terrestre e agricolo (FLAG), noto anche nella comunità scientifica come agricoltura, foreste e altri usi del suolo (AFOLU). Sono state incluse nel calcolo delle emissioni in ambito della Science Based Target initiative (SBTi).

³⁰ Le emissioni Scope 2 sono definite come le emissioni indirette di gas ad effetto serra risultanti da consumi energetici da fonti non detenute o controllate dall'azienda. Tali emissioni si riferiscono alle emissioni Scope 2 calcolate con il metodo market-based, dove per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. G.O.) viene utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.

³¹ Tali emissioni si riferiscono alle emissioni di Scope 2 calcolate con il metodo location-based, dove per tutta l'energia acquistata viene applicato un coefficiente di emissione che rispecchia il mix energetico nazionale, al netto anche della produzione del parco delle rinnovabili.

utilizzato. Nel 2023, circa il 60% delle emissioni di Scope 2 MB è imputabile agli stabilimenti di trasformazione alimentare.

Figura 5: Emissioni GHG Scope 1 + Scope 2 MB del Gruppo nel triennio 2021-2023 (tonCO_{2eq})³²



Le emissioni di Scope 3

Per dimostrare il costante impegno nella gestione dei suoi impatti in termini di emissioni di gas serra (GHG), il Gruppo Amadori monitora da diversi anni anche le emissioni di Scope 3. Le emissioni indirette di Scope 3 provengono dalla catena del valore e non sono quindi direttamente imputabili alla Società.

Esse sono suddivise, seguendo le linee guida del GHG Protocol, in 15 sottocategorie, non tutte applicabili nel caso specifico dell'organizzazione Amadori. Di seguito una lista descrittiva delle sottocategorie di Scope 3 applicabili:

1. **PURCHASED GOODS AND SERVICES:** include tutte le emissioni a monte derivanti dalla produzione di beni materiali (es: materie prime e packaging) e non (servizi) acquistati. Sono comprese le emissioni derivanti dai consumi di acqua.
2. **CAPITAL GOODS:** include tutte le emissioni a monte derivanti dalla produzione di beni capitali e strumentali acquistati o acquisiti.
3. **FUEL AND ENERGY - RELATED ACTIVITIES:** include le emissioni generate da estrazione, produzione e trasporto di combustibili direttamente consumati dall'azienda nell'anno di rendicontazione, o indirettamente consumati per produrre elettricità consumata.

³² Il dato "EMISSIONI GHG SCOPE 2 MB" del 2022 è stato riesposto rispetto al Report di Sostenibilità 2022 per affinamento della metodologia di calcolo.

Le sottocategorie di Scope 3

- 4. UPSTREAM TRANSPORTATION AND DISTRIBUTION:** include le emissioni da trasporto e distribuzione fra i fornitori dell'azienda e le sue operazioni, con veicoli non posseduti o controllati dall'azienda stessa, di prodotti acquistati, eseguiti da terze parti. Sono incluse la logistica in entrata, la logistica in uscita (ad esempio, dei prodotti venduti), e quella intercompany o fra i vari siti aziendali. Questa sottocategoria si differenzia dalla 9. Downstream transportation and distribution, in termini di logistica in uscita, in quanto include per questi ultimi solo i servizi pagati dall'azienda.
- 5. WASTE GENERATED IN OPERATIONS:** include le emissioni derivanti dallo smaltimento e dal trattamento di rifiuti generati dall'organizzazione. Sono comprese le emissioni derivanti dal trattamento post-utilizzo dell'acqua e dei SOA 2.
- 6. BUSINESS TRAVEL:** include le emissioni derivanti dal trasporto dei dipendenti per scopi lavorativi, come ad esempio autovetture, aerei, treni, e dai servizi utilizzati in trasferta (es: pernottamenti in hotel, pasti).
- 7. EMPLOYEE COMMUTING:** include le emissioni derivanti dal trasporto casa-lavoro dei dipendenti, e le emissioni generate dai medesimi in smart working.
- 9. DOWNSTREAM TRANSPORTATION AND DISTRIBUTION:** include le emissioni che si verificano nell'anno di rendicontazione dovute al trasporto ed alla distribuzione di prodotti venduti, in veicoli e mezzi non di proprietà o controllati dall'azienda, il cui servizio è pagato direttamente dal cliente finale.
- 10. PROCESSING OF SOLD PRODUCTS:** include le emissioni derivanti dai processi eseguiti da terze parti sui prodotti intermedi, ovvero prodotti e sottoprodotti che richiedono un'ulteriore lavorazione, trasformazione o di essere inclusi in altri prodotti prima di poter essere considerabili come prodotti finali venduti dall'organizzazione (es: animali vivi, SOA 3).
- 11. USE OF SOLD PRODUCTS:** include le emissioni derivanti dall'uso di beni e servizi venduti. In particolare, riguarda le emissioni derivanti dalla produzione energetica di impianti di generazione esterni all'organizzazione alimentati dal biogas prodotto a partire dalla pollina generata negli allevamenti e conferita ai medesimi impianti.
- 12. END-OF-LIFE TREATMENT OF SOLD PRODUCTS:** include le emissioni derivanti dallo smaltimento dei rifiuti e dal trattamento dei prodotti venduti al termine del loro ciclo di vita. In particolare, riguarda lo smaltimento del packaging di prodotto operato da parte dei clienti finali.

Scope 3: dati 2023

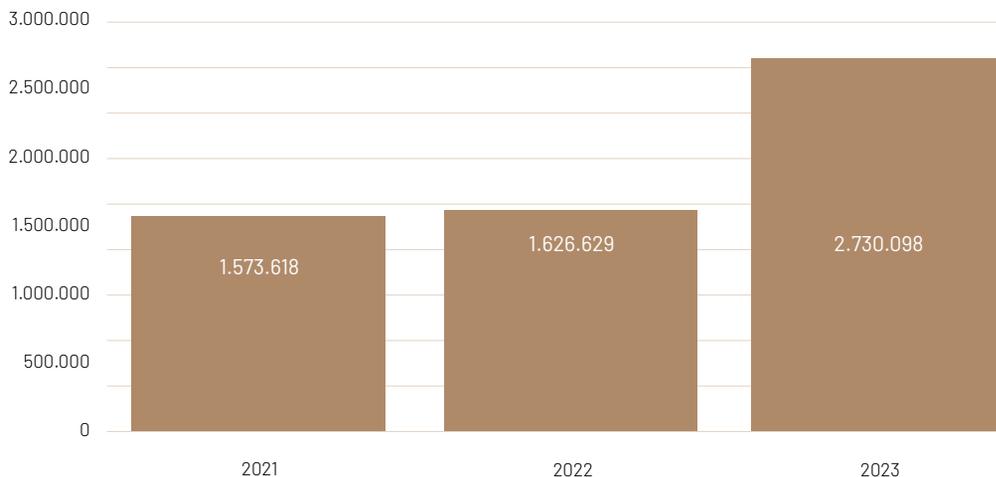
Nel corso del 2023, le emissioni di Scope 3 hanno raggiunto le 2.730.098 tonnellate di CO_{2eq} mostrando un sostanziale incremento rispetto al 2022 a causa soprattutto dell'ampliamento del perimetro organizzativo e dell'affinamento dell'inventario GHG sia in termini di completezza che di metodologia di calcolo.

Come avvenuto per il calcolo delle emissioni Scope 1, anche per le emissioni Scope 3 sono state calcolate nel 2023 le emissioni GHG FLAG³³ per la categoria Purchased goods and services. Come citato nel

³³ Emissioni relative al settore forestale, terrestre e agricolo (FLAG), noto anche nella comunità scientifica come agricoltura, foreste e altri usi del suolo (AFOLU). Sono state incluse nel calcolo delle emissioni in ambito della Science Based Target initiative (SBTi).

paragrafo precedente, il calcolo delle emissioni Scope 3 nel 2023 tiene conto anche di tre nuove categorie: Capital goods, Fuel and energy related activities e Use of sold products. Infine, tale aumento è dovuto anche alla maggiore precisione dei dati per i calcoli delle emissioni grazie al BAT Tool Plus.

Figura 6: Emissioni GHG Scope 3 del Gruppo nel triennio 2021-2023 (tonCO_{2eq})



Il contributo maggiore sul totale delle emissioni di Scope 3 (89%), soprattutto in riferimento al calcolo delle emissioni GHG FLAG, deriva dalla voce "Purchased goods and services".

L'indice di intensità delle emissioni

Se si rapportano le emissioni con il fatturato di Gruppo, l'indice di intensità delle emissioni di Amadori ammonta a 0,0001 tonnellate di CO_{2eq}/€³⁴ (considerando Scope 1 + Scope 2 market-based), mostrando un incremento del 8% rispetto all'anno scorso, in conseguenza delle modifiche all'inventario emissioni citate nei paragrafi precedenti.

Considerato il fatturato, l'indice di intensità delle emissioni relative alle emissioni Scope 3 del Gruppo risulta pari a 0,0015 tonnellate di CO_{2eq}/€³⁵, evidenziando un aumento rispetto alle 0,0009 tonnellate di CO_{2eq}/€³⁶ registrati nel 2022 (+59%).

³⁴ L'indice è calcolato rapportando le emissioni del Gruppo al fatturato.

³⁵ L'indice è calcolato rapportando le emissioni del Gruppo al fatturato.

³⁶ L'indice è calcolato rapportando le emissioni del Gruppo al fatturato.

Un trasporto sempre più sostenibile

Le piattaforme logistiche

In termini logistici, il Gruppo gestisce le operazioni tramite le sue piattaforme situate a Cesena e Santa Sofia (FC), per servire il centro-nord Italia, e a Mosciano S. Angelo (TE) per il centro-sud. Questa suddivisione territoriale ha permesso di realizzare significativi risparmi, sia economici che ambientali nel corso degli anni. Il Gruppo ha intrapreso azioni per rendere più efficienti le frequenze di consegna e ottimizzare i percorsi, contribuendo così a una gestione logistica più efficiente.

La flotta dei veicoli

Amadori si distingue per l'utilizzo di veicoli che per il 90% sono conformi alle normative Euro 5 e 6, contribuendo così a ridurre le emissioni inquinanti nell'atmosfera.

Il percorso volto a promuovere un trasporto sempre più sostenibile si è rafforzato negli anni scorsi grazie all'introduzione progressiva di nuovi mezzi a breve e lungo raggio alimentati a gas naturale liquido (GNL). Questi veicoli si caratterizzano per emissioni notevolmente inferiori di CO₂, NO₂ e particolato, sostenendo così l'impegno verso un'operatività più rispettosa dell'ambiente. Tuttavia, la transizione dell'intera flotta verso questo tipo di alimentazione ha subito un rallentamento a causa delle ripercussioni sul costo dell'energia a seguito del conflitto in Ucraina e risulta tutt'ora in fase di implementazione.

La mappatura delle emissioni

Nel corso del 2023, il Gruppo ha espanso la partnership iniziata lo scorso anno con la start-up Green Router, che rappresenta il primo tool manageriale italiano per una mappatura accurata delle emissioni legate al trasporto logistico lungo tutta la filiera integrata.

Nello specifico, l'intento è quello di coprire l'intero perimetro di Amadori, includendo non solo la filiera avicola, ma anche quella suinicola e delle uova.

Considerando che l'attività logistica implica l'interazione con una vasta e variegata rete di interlocutori, questa collaborazione mira a concretizzare l'impegno di Amadori nel dotarsi degli strumenti necessari per monitorare in modo preciso l'impronta emissiva, in linea con la Vision aziendale e le linee guida del GHG Protocol per la rendicontazione. L'intento è di dirigere con precisione ed efficacia le future strategie di miglioramento, al fine di ottimizzare l'impatto ambientale del Gruppo nel settore logistico.

La gestione degli aspetti ambientali

L'acquisto delle materie prime

Nel contesto dell'industria alimentare, la gestione sostenibile delle materie prime assume un ruolo cruciale, data la sua rilevanza in termini di impatto ambientale. Infatti, l'industria alimentare contribuisce significativamente alle emissioni di gas serra, sia attraverso le attività di allevamento e trasporto delle materie prime e dei prodotti finiti, sia mediante i processi industriali che richiedono un elevato consumo energetico. Queste operazioni, se non gestite con attenzione, possono portare a una perdita di biodiversità e a un depauperamento del patrimonio ecologico.

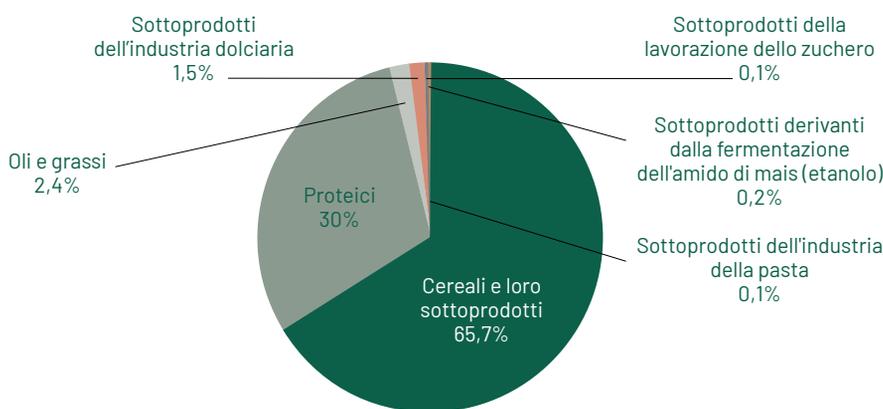
Riconoscendo l'importanza di questo tema, Amadori considera il tema delle materie prime un aspetto strategico all'interno della propria strategia di sostenibilità. L'azienda si impegna a monitorare e migliorare continuamente le proprie pratiche di approvvigionamento, al fine di ridurre l'impatto ambientale e di promuovere un modello di business che sia più possibile sostenibile.

La gestione degli impatti ambientali della filiera prende avvio dalla selezione delle materie prime impiegate nella preparazione dei mangimi all'interno dei mangimifici Amadori. Nello specifico, il Gruppo si approvvigiona di materie prime come cereali e loro sottoprodotti, proteine, oli e grassi, sottoprodotti derivanti dalla lavorazione dello zucchero, dell'industria dolciaria e della pasta e derivanti dalla fermentazione dell'amido di mais³⁷.

Nel corso del 2023, l'acquisizione di materie prime per i mangimi ha raggiunto una quantità di 1.110.410 tonnellate, in linea rispetto al 2022.

L'acquisto di una vasta gamma di materie prime, con prevalenza di cereali (66%), è strettamente correlato alle diete e alle formulazioni sviluppate dall'ufficio formulazione interno all'azienda. Questi sforzi sono orientati ad assicurare la creazione di mangimi sani ed equilibrati, promuovendo il benessere degli animali e tutelando allo stesso tempo la salute dei consumatori.

Figura 7: Suddivisione delle materie prime alimentari utilizzate nei mangimifici nel 2023 (%)



³⁷ Nel 2023 si sono aggiunte tre categorie di prodotti non presenti nel 2022: sottoprodotti derivanti dalla lavorazione dell'industria dolciaria, sottoprodotti derivanti dalla lavorazione della pasta, sottoprodotti derivanti dalla fermentazione dell'amido di mais (etanolo). Per le prime due categorie sono disponibili anche i dati 2022, mentre per la terza sono disponibili solo i dati 2023.

L'impegno di Amadori

Le materie prime per la Zoomangimistica

La tutela dei consumatori e del benessere animale

Il contributo all'economia circolare

Recentemente, grazie ad una maggior disponibilità sul mercato locale, si è sperimentato un aumento considerevole dei consumi di diversi sottoprodotti dell'industria molitoria (cruscamì) insieme a sottoprodotti dell'industria dolciaria, della produzione di pasta e della lavorazione dell'amido di mais.

Inoltre, l'ufficio acquisti e l'ufficio per la formulazione hanno svolto un ruolo essenziale nell'ottimizzazione delle risorse, contribuendo ulteriormente a incrementare i consumi di tali sottoprodotti.

Questo approccio virtuoso rappresenta un passo avanti indirizzato all'implementazione di un approccio circolare, generando un impatto positivo sulla quota di materie prime impiegate nelle attività legate alla zoomangimistica.

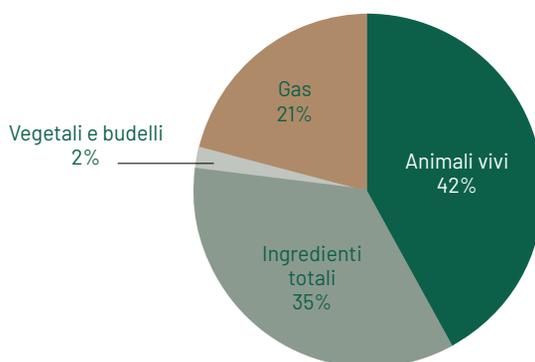
Le materie prime per la trasformazione alimentare

Dopo le fasi di allevamento e crescita, polli e tacchini vengono indirizzati verso gli stabilimenti della trasformazione alimentare.

Rispetto all'anno 2022, si è registrato un incremento complessivo del 20% nei prodotti acquistati per il corretto funzionamento degli stabilimenti, causato soprattutto dal considerevole aumento nell'acquisto di animali vivi (nel 2022 tale categoria rappresentava il 29%³⁸ sul totale, mentre nel 2023 rappresenta il 42%).

Nel 2023, gli ingredienti, che comprendono anche aromi e spezie, costituiscono il 35% del totale, seguiti dai gas utilizzati per lo stordimento degli animali e per la conservazione dell'atmosfera all'interno delle confezioni di prodotto finito, che si attestano al 21% sul totale. Infine, si registra una percentuale del 2% di vegetali e budelli, composti da prodotti sintetici, cellulosa e collagene, essenziali per i preparati Amadori come wùrstel e salsicce.

Figura 8: Suddivisione dei materiali e prodotti acquistati per la trasformazione alimentare e per le filiali nel 2023 (%)



³⁸ Tale percentuale si discosta da quanto riportato nel Bilancio di Sostenibilità 2022 (28%) per il fatto che, nel 2023, si è deciso di analizzare a parte i materiali per gli imballaggi, che pertanto non rientrano più nel totale delle materie prime per gli stabilimenti di trasformazione alimentare come avveniva nel Bilancio 2022.

Le materie prime da imballaggio

Un'altra categoria strategica per quanto riguarda l'approccio alla sostenibilità di Amadori è rappresentata dall'approvvigionamento delle materie prime da imballaggio, necessarie per le confezioni e il trasporto dei prodotti.

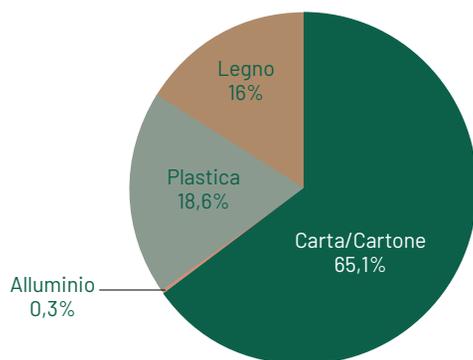
Su questa tematica l'azienda si impegna, già da diversi anni, a privilegiare materiali eco-compatibili e gestibili responsabilmente. Inoltre, in un'ottica di miglioramento continuo, Amadori è impegnata in una costante attività di ricerca e sviluppo attraverso l'eco-design e l'adozione di soluzioni innovative, quali, ad esempio, il passaggio al r-PET riciclabile, in linea con le normative ambientali.

Il totale delle materie prime da imballaggio nel 2023 si attesta a 37.003 tonnellate, con un incremento dell'1% rispetto al 2022.

Nello specifico, i materiali che hanno subito un leggero aumento rispetto all'anno scorso sono carta, cartone e legno (utilizzato nei pallet), che si attesta al 2% per entrambi. I materiali che invece hanno registrato un calo migliorativo rispetto al 2022 sono plastica (-3%) e alluminio (-8%). In particolare, per quanto riguarda la plastica è da sottolineare il fatto che, nonostante il totale non abbia registrato significativi scostamenti rispetto all'anno scorso, per una quantità significativa di materiale (più di 2.000 tonnellate) è stato effettuato un lavoro di miglioramento che ha consentito di passare a una fascia più alta di performance ambientali legate alla riciclabilità del materiale stesso.

Nel 2023, la categoria di materiale da imballaggio più significativa è quella della carta e del cartone, che costituisce circa il 65,1% del totale, seguita da plastica (18,6%) e legno (16%). Una minima percentuale è rappresentata dall'alluminio, pari allo 0,3% sul totale.

Figura 9: Suddivisione dei materiali e prodotti acquistati per gli imballaggi nel 2023 (%)



Le materie prime da imballaggio

I materiali ecocompatibili

I dati 2023

Proteggiamo il futuro insieme: il nostro impegno per un packaging sostenibile

Il packaging sostenibile rappresenta un impegno consapevole nella progettazione e realizzazione di materiali di imballaggio, con l'obiettivo di mitigare l'impatto ambientale e sociale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. L'obiettivo principale è quello di ridurre al minimo l'uso di risorse naturali, l'inquinamento e i rifiuti generati dal packaging, favorendo al contempo pratiche etiche e socialmente responsabili. Amadori, da sempre attenta alla sostenibilità, continua a ricercare materiali alternativi e più ecologici, investendo in soluzioni che, pur essendo più onerose rispetto a quelle tradizionali, riflettono il suo forte impegno verso pratiche etiche e responsabili. Per migliorare l'impronta ambientale, il Gruppo ha adottato strategie significative, tra cui:

1

L'adozione di un approccio flessibile con progetti di sgrammatura dei film, che hanno permesso di ridurre i volumi di materiale utilizzato, con un risparmio di 6.000-7.000 kg;

2

L'utilizzo di una vasta gamma di materiali, incluse vaschette trasparenti con un contenuto di materiale riciclato. Il sistema di utilizzo di materia prima secondaria di Amadori si concentra principalmente sull'uso di PET, con un'implementazione media del 20% sui prodotti;

3

La transizione verso film flessibili monomateriali per il sottovuoto, in sostituzione dei precedenti materiali compositi, un cambiamento che ha comportato sfide tecniche ed economiche significative.

Nonostante alcune soluzioni di packaging attivo siano state escluse per difficoltà di industrializzazione e vincoli normativi, è stato adottato il concetto di eco-design, al fine di focalizzarsi sull'eco-compatibilità degli imballaggi. Inoltre, è stato anche considerato di sostituire il PET vergine con il r-PET o di esplorare alternative più sostenibili. Collaborando con esperti di eco-innovazione esperti in Life Cycle Assessment (LCA), Amadori ha potuto valutare l'impatto ambientale dei propri prodotti e implementare soluzioni eco-compatibili.

Nel 2023, Amadori ha definito i pilastri della sua strategia evolutiva per i materiali di imballaggio, che si svilupperà nei prossimi anni:

- Eliminazione o riduzione del film multimateriale a favore di quello monomateriale;
- Sostituzione di materiali non riciclabili con altri riciclabili;
- Riduzione dell'utilizzo di materiali di origine fossile;
- Introduzione di una percentuale più alta possibile di materiale riciclato;
- Affermazione come Opinion Leader in tema di packaging sostenibile presso clienti e consumatori;
- Anticipazione delle innovazioni di mercato per accrescere la distintività del brand.

Tra le azioni intraprese nel 2023, si sottolineano:

- Le vaschette in LID termosaldato, già composte per il 60% da R-PET, aumenteranno la percentuale di plastica riciclata tra il 70% e il 100%, laddove possibile;
- I film top LID con il 30% di materiale riciclato e/o riciclabile sono in fase di test e verranno implementati su tutte le linee.

Questi aggiornamenti sottolineano l'incessante ricerca di Amadori per soluzioni sempre più sostenibili anche sul tema dei materiali da imballaggio.

L'approccio "circolare" alla gestione di scarti, sottoprodotti ed effluenti

I sottoprodotti di origine animale (SOA)

I Sottoprodotti di Origine Animale (SOA) rappresentano una categoria di materiali che non sono destinati al consumo umano diretto, ma che possono trovare impiego in diversi settori, contribuendo alla sostenibilità ambientale ed economica delle aziende. Nel contesto di Amadori, l'approccio alla gestione dei SOA è un elemento chiave per evidenziare l'impegno verso un'economia circolare e la riduzione dell'impatto ambientale.

Il Gruppo, nel suo percorso di sostenibilità, si impegna a valorizzare i SOA attraverso pratiche innovative e responsabili, che permettono di trasformare questi residui di lavorazione in risorse preziose. Questo non solo riduce la quantità di rifiuti prodotti, ma contribuisce anche a creare nuovi prodotti e servizi, come alimenti per animali, compost, biocombustibili e altri materiali per l'industria, dimostrando un approccio olistico alla gestione delle risorse e un forte impegno verso la sostenibilità.

Per quanto riguarda la zoomangimistica, un esempio significativo di tale impegno è l'installazione di macchine per la speratura in tre dei quattro incubatoi di Amadori adibiti al pollame: Bojano e Marzeno, in cui gli impianti sono già operativi, e Castellalto, dove saranno operativi dal 2024.

Questo processo innovativo permette di separare in anticipo le uova feconde, destinate a proseguire il ciclo produttivo, da quelle infecunde e dalle uova marce. Le uova infecunde, a seconda del loro grado di certificazione, possono essere impiegate in diversi modi, tra cui la produzione di pet food, contribuendo a migliorare la salubrità del processo produttivo e a ridurre i costi di pretrattamento. Inoltre, l'utilizzo delle uova infecunde in queste applicazioni favorisce un approccio più circolare e sostenibile all'interno del ciclo produttivo.

Amadori, nel suo impegno verso la sostenibilità e l'economia circolare, valorizza i sottoprodotti di origine animale (SOA) anche all'interno dei propri allevamenti.

Gli allevamenti riproduttori del Gruppo generano deiezioni animali, mentre quelli di ingrasso generano la pollina, un mix di deiezioni e lettiera. Questi materiali non sono considerati semplici scarti, ma risorse che vengono trasformate in ammendante organico o in biomassa combustibile, contribuendo così alla fertilità dei terreni e alla produzione di energia rinnovabile. Con un sistema di raccolta e trattamento efficiente, Amadori assicura che le deiezioni siano gestite in modo responsabile e che lo spandimento agricolo, operato dagli allevatori, sia conforme alle normative ambientali vigenti, garantendo un impatto positivo sul territorio e promuovendo pratiche agricole sostenibili.

Anche per quanto riguarda gli stabilimenti di trasformazione alimentare, vi sono alcuni esempi virtuosi che dimostrano l'approccio incentrato sul recupero e la circolarità nelle fasi di trasformazione.

In particolare, i SOA, che si originano dalla macellazione e dalla lavorazione degli animali, sono oggetto di un attento trattamento all'interno di stabilimenti specializzati del Gruppo, con la trasformazione in farine per il pet-food e in olio avicolo, che trova impiego non solo nel pet-food, ma anche nell'acquacoltura e come bioliquido, permettendo così un utilizzo sostenibile delle risorse e una riduzione dell'impatto ambientale.

I sottoprodotti di origine animale (SOA)

I settori di utilizzo

Zoomangimistica: i SOA negli incubatoi

Zoomangimistica: i SOA negli allevamenti

I SOA nella trasformazione alimentare

I SOA acquisiti da altre realtà del settore

Amadori non si limita a trattare i propri scarti, ma estende la propria attività di valorizzazione anche a quelli provenienti da altre realtà. Ad esempio, lo stabilimento di Teramo acquisisce SOA generati da macelli del Sud Italia (es. dalla Campania). Questo approccio non solo testimonia la volontà di Amadori di promuovere pratiche sostenibili a livello locale, ma rafforza anche la collaborazione tra le imprese della Regione, massimizzando l'efficienza e l'efficacia delle strategie di gestione dei SOA e amplificando l'impatto positivo sul tessuto economico e ambientale del territorio.

La gestione degli effluenti zootecnici negli allevamenti

Gli effluenti zootecnici

Per quanto riguarda la parte degli allevamenti, un altro elemento di notevole importanza è la corretta gestione degli effluenti zootecnici. Questi ultimi non sono trattati semplicemente come scarti, ma vengono utilizzati sia nel settore agronomo sia dati in cessione a terzi. In particolare, i liquami derivanti dagli allevamenti suini sono utilizzati prevalentemente per scopi agronomici, mentre gli altri effluenti vengono ceduti in qualità di rifiuti o sottoprodotti seguendo pratiche consapevoli ed ecologicamente sostenibili.

La gestione e il recupero dei rifiuti

Amadori lavora proattivamente per ridurre la produzione di rifiuti attraverso attività di recupero e il corretto smaltimento degli stessi. Pertanto, il Gruppo sul tema della gestione dei rifiuti si impegna costantemente a diminuire l'impatto ambientale derivante dalla attività di tutta la filiera integrata, in accordo con la normativa.

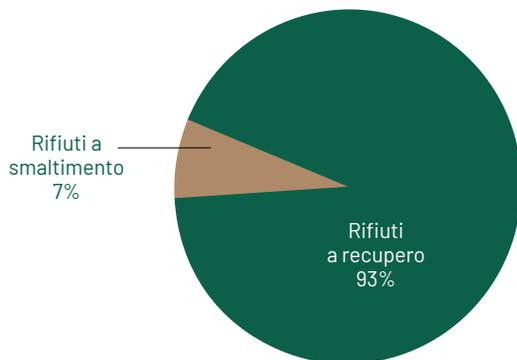
La zoomangimistica: tipologia di rifiuti

Nelle attività di zoomangimistica, i rifiuti generati si suddividono principalmente in due categorie: i materiali di imballaggio come carta, plastica, legno e altro, che costituiscono il 29% dei rifiuti totali generati in questa parte della filiera, e le deiezioni animali, come feci, urine e lettiere usate, pari al 21%. La maggior parte di questi rifiuti non è pericolosa (più del 99%) mentre i rifiuti pericolosi costituiscono meno dell'1% del totale. Sia i rifiuti pericolosi che quelli non pericolosi vengono trattati sia attraverso il recupero che attraverso lo smaltimento.

Rifiuti per tipologia (kg)	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	2.526.894	183.146	2.710.040
Totale rifiuti pericolosi	3.161	16.012	19.173
Totale rifiuti	2.530.055	199.158	2.729.213

Nel corso del 2023, il Gruppo ha generato un totale di 2.729.212 kg di rifiuti da attività legate alla zoomangimistica. In generale, le percentuali di rifiuti destinati al recupero (93%) e al corretto smaltimento (7%) confermano l'andamento già migliorato rispetto all'anno precedente.

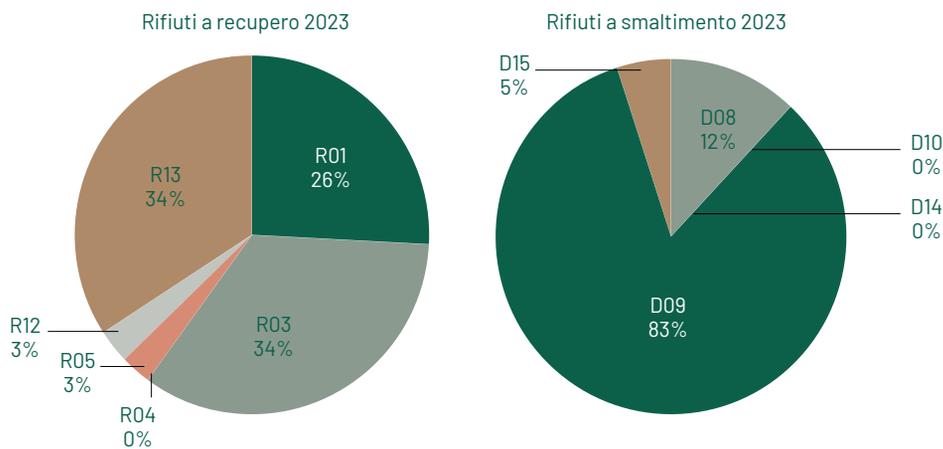
Figura 10: Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2023 per la zoomangimistica (%)



La maggior parte dei rifiuti destinati al recupero, vengono conferiti nella categoria R03 e R13 (34% per entrambe), una proporzione che rispecchia appieno le attività tipiche di questa parte della filiera. Per quanto riguarda i rifiuti destinati allo smaltimento, la maggior parte, il 56%, viene conferito in D09. Questa percentuale è costituita principalmente da soluzioni acquose di scarto.

Le categorie di rifiuti

Figura 11: Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2023 per la zoomangimistica (%)³⁹



³⁹ **Recupero:**
 R01: utilizzazione principalmente come combustibile o come altro mezzo per produrre energia
 R03: riciclo/recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi
 R04: riciclo/recupero dei metalli e dei composti metallici
 R05 - riciclaggio/recupero di altre sostanze inorganiche
 R12: scambio di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni indicate da R10 (spandimento sul suolo a beneficio dell'agricoltura o dell'ecologia) a R11 (utilizzo dei rifiuti ottenuti da una delle operazioni indicate da R1 a R10)
 R13: messa in riserva di rifiuti per sottoporli a una delle operazioni indicate nei punti da R01 a R12

Smaltimento:
 D08: trattamento biologico non specificato altrove che dia origine a composti o a miscugli che vengono eliminati secondo uno dei procedimenti elencati nei punti da D1 a D12
 D09: trattamento chimico-fisico non specificato altrove nel presente allegato che dia origine a composti o a miscugli eliminati secondo uno dei procedimenti elencati nei punti da D1 a D12
 D10: incenerimento a terra
 D14: ricondizionamento preliminare prima di una delle operazioni di cui ai punti da D1 a D13
 D15: Deposito preliminare prima di uno delle operazioni di cui ai punti da D1 a D14 (escluso il deposito temporaneo, prima della raccolta, nel luogo in cui sono prodotti)

Gli incubatoi

Negli ultimi anni, gli incubatoi sono stati interessati dall'implementazione di impianti di aspirazione in depressione, che hanno ottimizzato la raccolta degli scarti generati durante le fasi di nascita e lavorazione. Questi scarti includono una varietà di materiali quali gusci, materiale organico, carcasse e altri residui del processo produttivo.

La trasformazione alimentare

Nel 2023, i fanghi derivanti dal trattamento in loco degli effluenti nei processi di trasformazione alimentare hanno costituito il 62% dei rifiuti totali prodotti negli stabilimenti di trasformazione alimentare.

Le iniziative negli stabilimenti

Negli stabilimenti di Cesena e Teramo sono stati installati dei bio-digestori, che hanno permesso di diminuire significativamente la quantità di fanghi, fino al 60-70%, tramite un processo di digestione anaerobica e l'utilizzo del biogas generato in impianti di cogenerazione.

Un progetto simile è in fase di sviluppo presso lo stabilimento di Santa Sofia, dove il biogas prodotto sarà inviato in centrale termica.

Gli imballaggi

Presso lo stabilimento di Cesena è inoltre presente un essiccatore che sfrutta il calore residuo del cogeneratore a biogas per diminuire ulteriormente la percentuale di umidità dei fanghi, riducendo così la quantità di rifiuti e i trasporti necessari per la loro gestione.

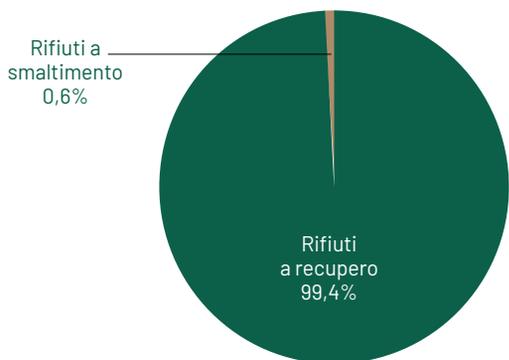
I materiali di imballaggio, quali carta, plastica, legno e altri misti, rappresentano il 25% dei rifiuti totali. Attualmente, Amadori sta esplorando metodi per valorizzare ulteriormente i rifiuti di imballaggi plastici con residui di sangue, che attualmente vengono destinati al recupero energetico. L'obiettivo è di evolvere verso il recupero di materiale, permettendo così il riciclo della plastica. Tale processo è attualmente in fase di ottenimento delle autorizzazioni necessarie.

Le tipologie di rifiuti

La quasi totalità dei rifiuti generati, il 99,4%, è classificata come non pericolosa e viene indirizzata al recupero. Una minima parte, circa lo 0,6%, che include rifiuti sia pericolosi sia non pericolosi, è destinata allo smaltimento. Sebbene si sia registrata una riduzione del 60% nella quantità di rifiuti pericolosi a smaltimento rispetto all'anno precedente, si osserva un lieve incremento dei rifiuti smaltiti nel 2023 (+16% rispetto al 2022).

Rifiuti per tipologia	Recupero	Smaltimento	Totale
Totale rifiuti non pericolosi	36.270.712	193.997	36.464.709
Totale rifiuti pericolosi	73.243	19.466	92.709
Totale rifiuti	36.343.955	213.463	36.557.418

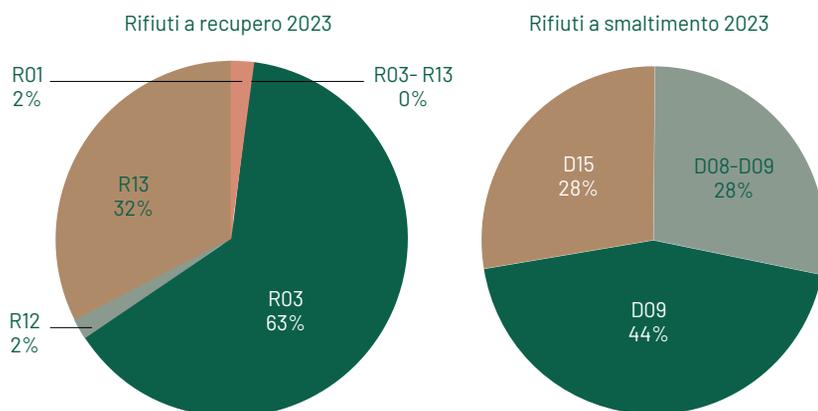
Figura 12: Destinazione dei rifiuti prodotti nel 2023 per la TRAL e per le filiali (%)



Durante il 2023, la maggior parte dei rifiuti destinati al recupero, il 63%, è stato conferito alla categoria R03, rispecchiando appieno le operazioni tipiche di questo segmento della filiera. Per quanto riguarda i rifiuti destinati allo smaltimento, la maggior parte, il 42%, è stato conferito alla categoria D9, che comprende principalmente i rifiuti derivanti dall'eliminazione della sabbia.

Le categorie di rifiuti

Figura 13: Metodo di smaltimento dei rifiuti prodotti nel 2023 per la TRAL e per le filiali (%)



Una filiera integrata

Le emissioni del Gruppo Amadori

La riduzione delle emissioni rumorose, odorigene e delle polveri

La filiera integrata

Nell'ambito delle attività di tutta la filiera integrata, la gestione delle emissioni rumorose, odorigene e delle polveri rappresenta una sfida significativa per Amadori, sia per quanto riguarda gli stabilimenti di zoomangimistica che di trasformazione alimentare. Queste emissioni, se non adeguatamente controllate, possono avere impatti negativi sull'ambiente e sulla qualità della vita delle comunità circostanti.

Il Gruppo, consapevole di queste problematiche, ha adottato un approccio proattivo e innovativo per ridurre gli impatti, implementando soluzioni tecnologiche avanzate e strategie operative per affrontare il problema delle emissioni attraverso, ad esempio, strumenti di schermatura. Queste misure sono accompagnate da un dialogo aperto e continuo con le comunità locali, assicurando che le esigenze e le preoccupazioni dei residenti siano ascoltate e prese in considerazione.

Zoomangimistica

Per quanto riguarda la zoomangimistica, Amadori si è concentrata sulla riduzione delle emissioni nel mangimificio di Monte di Malo e negli incubatoi. In aggiunta all'introduzione lo scorso anno del nuovo abbattitore per ridurre le polveri generate nel mangimificio di Monte di Malo (VI), nel 2023 è stato anche sostituito l'impianto della fossa di scarico: una batteria di casse che filtrano le polveri nel momento in cui avviene lo scarico dell'automezzo. Questo aggiornamento tecnologico non solo ha migliorato la situazione in termini di emissioni di polvere, ma ha anche portato vantaggi significativi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, dimostrando l'attenzione del Gruppo verso il benessere del personale oltre che verso l'ambiente.

Per quanto riguarda gli incubatoi, Amadori ha previsto una strategia di riduzione dell'emissione di polveri: questi, infatti, sono stati equipaggiati con impianti di ultima generazione che prevengono la dispersione del piumino. Il piumino raccolto viene indirizzato verso abbattitori specializzati, che bloccano la fuoriuscita del materiale nel corso del processo di aspirazione, evitando così la contaminazione dell'ambiente esterno. Nel sito di Marzeno, inoltre, è stato sostituito il vecchio scrubber con un nuovo aspiratore e filtro, mossa necessaria per rispettare le Autorizzazioni Uniche Ambientali (AUA).

La Trasformazione Alimentare

Tra le iniziative più rilevanti che Amadori ha portato avanti nel 2023 per rafforzare il proprio impegno nella riduzione delle emissioni rumorose e odorigene vi è l'introduzione di nuovi sistemi di abbattimento degli odori negli stabilimenti di trasformazione alimentare di Santa Sofia e Teramo.

Per quanto riguarda Teramo, sono stati installati un post-combustore rigenerativo e uno scrubber umido. Quest'ultima tecnologia ha sostituito il vecchio impianto di rendering, contribuendo a ridurre il consumo di metano e a migliorare l'efficienza energetica, mentre il post-combustore rigenerativo ha permesso di ridurre il consumo di gas naturale rispetto alla soluzione standard garantendo le stesse performance in termini di abbattimento di emissioni odorigene. L'operatività di questi sistemi, diventata effettiva nel 2023, rappresenta un punto chiave per l'impegno verso la riduzione dell'impatto ambientale del Gruppo.

Inoltre, lo stabilimento di Cesena beneficia di un depuratore con vasche coperte le cui arie sono inviate ad un biofiltro, migliorando ulteriormente il controllo degli odori.

Per quanto riguarda le emissioni rumorose, Amadori ha mantenuto un approccio olistico alla progettazione, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto acustico dei nuovi impianti e di implementare barriere fonoassorbenti. L'attenzione del Gruppo verso l'ambiente si manifesta anche nell'impiego di tecnici specializzati per analisi sul campo e simulazioni, garantendo un'accurata valutazione e gestione degli impatti acustici.

Le emissioni inquinanti

Oltre alle emissioni di gas climalteranti, che hanno un effetto a livello globale e contribuiscono ai cambiamenti climatici, il Gruppo emette in atmosfera sostanze inquinanti con effetto locale, tipiche del proprio settore di attività. Tra queste sostanze, le principali appartengono alle seguenti categorie:

- Inquinanti atmosferici: includono sostanze come ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx), monossido di carbonio (CO) e composti organici volatili (VOC). Questi inquinanti sono spesso prodotti durante il processo di combustione di carburanti fossili
- Materiali particolati: sono piccole particelle solide o liquide che possono essere rilasciate nell'atmosfera da attività industriali, traffico veicolare e altre fonti. Le particelle fini possono essere dannose per la salute umana e possono contribuire all'inquinamento atmosferico.

Le attività di monitoraggio delle emissioni inquinanti

I mangimifici industriali devono seguire le normative dall'AIA e, di conseguenza, sono tenuti ad effettuare autocontrolli regolamentati per monitorare le emissioni inquinanti. In questo settore, si presta particolare attenzione alla presenza e al contenimento delle polveri.

Per quanto riguarda il comparto zootecnico, anch'esso sottoposto al regime AIA, non è richiesto un autocontrollo o monitoraggio diretto sulle emissioni inquinanti poiché non vi sono emissioni dirette convogliate. Tuttavia, viene effettuato un monitoraggio indiretto per le principali componenti emissive, quali, ad esempio, l'ammoniaca. Queste emissioni vengono calcolate in modo accurato utilizzando software riconosciuti a livello nazionale, in piena conformità alle disposizioni dell'AIA.

Per quanto riguarda la trasformazione alimentare, è obbligatorio un piano di monitoraggio tramite autocontrollo, come previsto dall'AIA. Questo piano include campionamenti annuali in atmosfera. Le variazioni delle emissioni dipendono dal tipo e dalla natura degli inquinanti e dalle caratteristiche di ciascun stabilimento. Il monitoraggio specifico viene adattato alle diverse tipologie di emissioni e ai punti specifici di emissione indicati nel piano di autocontrollo, in base delle esigenze e dei requisiti specifici di ciascuno impianto.

Le sostanze inquinanti

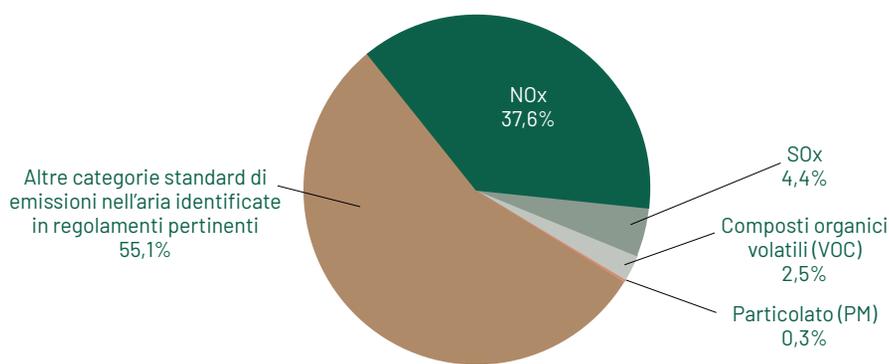
Il monitoraggio nella
Zoomamgimistica

Il monitoraggio nella
Trasformazione
Alimentare

Le modalità di calcolo

Nel dettaglio, il calcolo (analogo anche per i mangimifici) si basa sulla concentrazione rilevata durante l'autocontrollo annuale, moltiplicata per la portata registrata nello stesso autocontrollo e per il numero di ore autorizzate dal quadro emissivo. Per alcune emissioni che operano in modo alternato (come postcombustori e caldaie), viene calcolata la media tra i singoli valori. Non vengono considerate le emissioni dei cogeneratori in EPC poiché non sono attribuibili ad Amadori. Inoltre, sebbene siano disponibili i dati relativi ai COV (Composti Organici Volatili), Amadori effettua la rilevazione di questi ultimi, come indicato dalla norma UNI EN 12619:2013, in cui il parametro COV viene espresso come COT (Carbonio Organico Totale).

Figura 14: Suddivisione delle altre emissioni in atmosfera del Gruppo nelle diverse fasi della filiera nel 2023 (%)⁴⁰



La quantità di emissioni del Gruppo

Nel corso del 2023, le emissioni inquinanti del Gruppo hanno totalizzato 398.284,20 kg, con una distribuzione piuttosto equilibrata tra zoomangimistica (42%) e trasformazione alimentare (58%). Tra le fonti emissive, la componente legata agli ossidi di azoto costituisce il 37,6% delle emissioni inquinanti totali del Gruppo, mentre quella derivante da altre categorie standard di emissioni nell'aria identificate in regolamenti pertinenti contribuisce al 55,1%.

⁴⁰ Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

La gestione delle risorse idriche

Nell'ambito delle attività di zoomangimistica e trasformazione alimentare, la gestione sostenibile dell'acqua è fondamentale per garantire la salvaguardia dell'ambiente e l'efficienza produttiva.

Le operazioni legate alla zoomangimistica richiedono un minore prelievo idrico rispetto ai processi di trasformazione alimentare. Si rende pertanto necessario per Amadori bilanciare l'esigenza di un prelievo idrico adeguato alle proprie necessità operative con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale attraverso pratiche di consumo responsabile e sistemi di trattamento e recupero delle acque.

Nonostante le sedi connesse alla zoomangimistica richiedano un minore utilizzo di acqua, Amadori si impegna a mettere in campo misure di efficientamento della risorsa idrica. A partire dall'anno scorso è stato infatti introdotto negli incubatoi un sistema di monitoraggio per valutare l'efficienza degli impianti. Questo sistema prevede la compilazione di report mensili che esaminano i costi di produzione e, in particolare, quantificano il consumo d'acqua ogni cento pulcini allevati.

Inoltre, è stato costruito un bacino di raccolta delle acque meteoriche presso un allevamento di pollastre. Questo impianto, con una capacità di stoccaggio di circa 250 m³, permette la raccolta dell'acqua piovana dalle coperture dei capannoni. L'acqua così raccolta è destinata a essere riutilizzata per diversi scopi all'interno del ciclo produttivo, contribuendo a ridurre il prelievo di acqua da falde o dalla rete idrica comunale.

Le principali attività che richiedono prelievo idrico includono la generazione di vapore per scopi termici nei mangimifici, l'abbeveraggio degli animali, il funzionamento dei sistemi di raffreddamento e le operazioni di lavaggio dei capannoni al termine del ciclo produttivo.

Nel 2023, il prelievo idrico totale per le attività connesse alla zoomangimistica è stato di 1.063.244 m³, con un incremento del 19% rispetto all'anno precedente. Tale aumento è attribuibile all'inclusione degli allevamenti suinicoli nel perimetro di rendicontazione, oltre a quelli avicoli già considerati negli anni passati. Inoltre, lo stabilimento di Marzeno ha risentito dell'alluvione che ha colpito l'Emilia-Romagna a maggio 2023, comportando un incremento degli apporti idrici necessari per le operazioni di lavaggio dello stabilimento.

Per quanto concerne le fonti di approvvigionamento idrico in questa parte della filiera, nel 2023 il 38% dell'acqua è stato prelevato da acque superficiali, quali laghi e fiumi, attraverso il Canale Emiliano Romagnolo che ha fornito un contributo importante in Emilia-Romagna. Un'altra fonte rilevante del prelievo idrico, corrispondente al 39% del totale, è rappresentata dagli acquedotti, la cui acqua viene utilizzata sia per scopi sanitari negli allevamenti sia per uso potabile in tutti i siti aziendali. Infine, il restante 23% dell'acqua è prelevato dai pozzi ed è impiegata per usi industriali negli incubatoi e nei mangimifici.

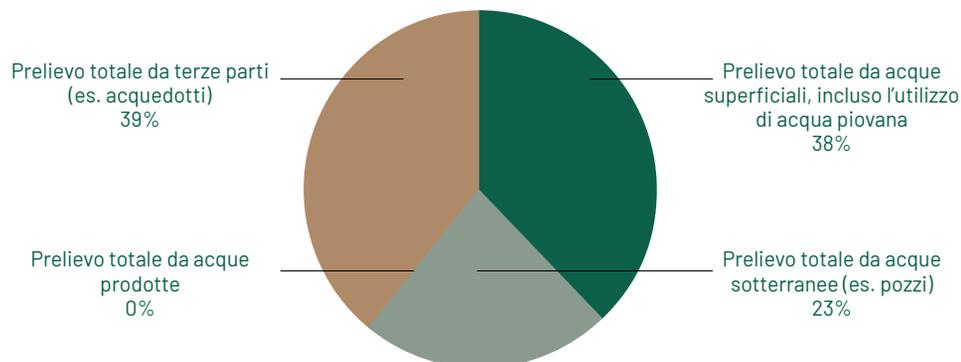
I prelievi idrici nella
Zoomangimistica

Gli utilizzi

I consumi

Le fonti di
approvvigionamento

Figura 15: Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella zoomangimistica (% , 2023)



I prelievi idrici nella Trasformazione Alimentare

Poichè gli stabilimenti di trasformazione alimentare utilizzano ingenti quantità di acqua, Amadori ha messo in atto diverse strategie per ottimizzare l'uso della risorsa idrica negli stessi. Tra le misure adottate:

- un sistema di monitoraggio dei prelievi idrici attivo negli stabilimenti
- l'introduzione di sistemi di lavaggio efficienti che minimizzano lo spreco d'acqua
- l'impiego di acqua riciclata, trattata e proveniente dagli impianti di depurazione del Gruppo, laddove possibile
- la costruzione di un potabilizzatore nello stabilimento di Cesena, collegato al Canale Emiliano Romagnolo, che tratta acque di superficie per poi poterle utilizzarle nei processi produttivi, e un impianto simile operativo nello stabilimento di Santa Sofia
- il completamento di un altro potabilizzatore a Mosciano S. Angelo (TE), anch'esso dedicato al trattamento delle acque.

Le fonti di approvvigionamento

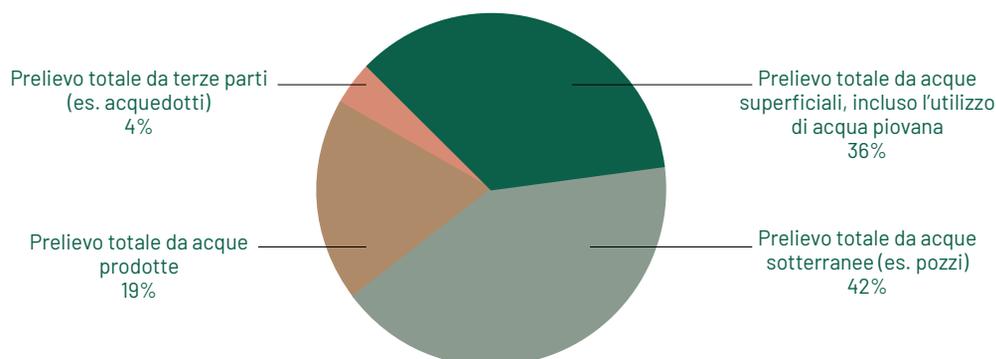
Nel corso del 2023, queste iniziative hanno permesso al Gruppo di utilizzare il 36% del totale dei prelievi d'acqua da fonti superficiali, tra cui acqua di fiume e acqua derivante dal Canale Emiliano Romagnolo. Inoltre, il 19% dell'acqua prelevata è costituita da acqua di recupero opportunamente trattata proveniente dagli impianti di depurazione⁴¹, mentre il 42% è stato prelevato da pozzi e il 4% da acquedotto, mantenendo stabile quest'ultima percentuale rispetto dell'anno precedente.

I consumi

Per quanto riguarda l'utilizzo della risorsa idrica, nel 2023 il Gruppo ha prelevato complessivamente 4.229.957 m³ di acqua durante la fase di trasformazione alimentare, inclusi i consumi delle filiali. Questo valore è sostanzialmente in linea rispetto all'anno precedente.

⁴¹ Tutti gli stabilimenti di macellazione e conseguente trasformazione alimentare sono dotati di propri impianti di depurazione a fanghi attivi: i siti che, per usi meno nobili, utilizzano acqua di recupero proveniente dai propri impianti di depurazione sono i siti di San Vittore e di Santa Sofia.

Figura 16: Suddivisione del prelievo di acqua per fonte nella trasformazione alimentare e nelle filiali (% , 2023)

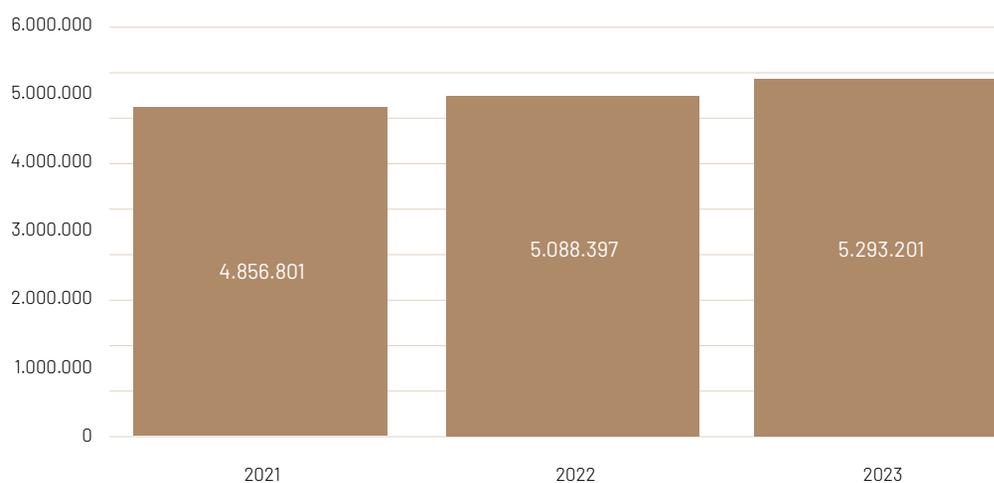


Di seguito è riportato il grafico che mostra il totale del prelievo idrico registrato per le attività di zoomangimistica e trasformazione alimentare. Nel 2023, i prelievi hanno subito un leggero incremento (del 4%), soprattutto a causa dell'inclusione degli allevamenti suinicoli nel perimetro di rendicontazione, che si aggiungono a quelli avicoli già precedentemente considerati. Inoltre, lo stabilimento di Marzeno ha risentito dell'alluvione che ha interessato l'Emilia-Romagna e si è pertanto registrato un aumento degli apporti idrici correlati alle operazioni di lavaggio dello stabilimento stesso.

Il prelievo idrico totale del Gruppo⁴²

Una filiera integrata

Figura 17: Totale prelievo idrico (m³)



⁴² A differenza degli altri anni, nel conteggio del prelievo idrico del 2023 sono stati considerati tutti gli allevamenti avicoli e suinicoli; invece, negli altri anni il perimetro era circoscritto ai soli allevamenti avicoli in possesso dell'Autorizzazione Integrata Ambientale.

Gli scarichi idrici
nella Zoomangimistica

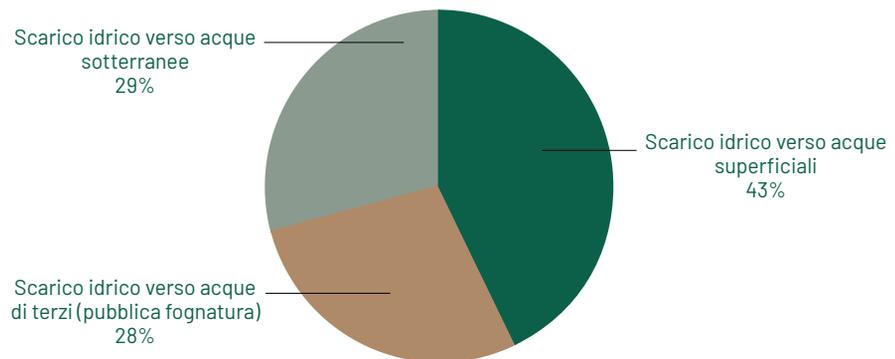
Per quanto riguarda gli scarichi idrici, tutti i mangimifici operano sotto il regime di AIA, mentre gli incubatoi sono regolati dal regime di AUA. La maggior parte degli allevamenti a gestione diretta sono in regime di AIA, con un totale di 67 strutture, di cui 18 con autorizzazioni settoriali. All'interno degli allevamenti, l'acqua utilizzata per la pulizia dei capannoni viene trattata come rifiuto, mentre la restante parte non viene scaricata, ma è destinata all'abbeveraggio degli animali.

La quantità e le modalità
di smaltimento

Durante il 2023, gli scarichi idrici associati alle attività della zoomangimistica hanno totalizzato 91.015 m³, sostanzialmente in linea con quanto registrato nel 2022. Gli scarichi vengono smaltiti secondo diverse modalità: il 43% è diretto verso le acque superficiali, il 28% viene avviato verso la pubblica fognatura dopo adeguato trattamento negli impianti di depurazione, e il 29% viene scaricato nelle acque sotterranee.

L'azienda, mantenendo un impegno costante verso la trasparenza delle informazioni, comunica che nel corso del 2023 il mangimificio di Cesena è stato oggetto di una sanzione da parte dell'Arpa a seguito di un controllo che ha rilevato valori oltre la norma dei parametri di domanda biochimica di ossigeno (BOD) e PH nel punto di scarico S12. Nonostante ciò, la pronta gestione dell'incidente da parte dell'azienda ha evidenziato la dedizione del Gruppo alla salvaguardia ambientale.

Figura 18: Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella zoomangimistica (% , 2023)



Gli scarichi idrici
nella Trasformazione
Alimentare

Per quanto riguarda la gestione degli scarichi idrici negli stabilimenti di trasformazione alimentare, è importante evidenziare che tutti gli scarichi provenienti dagli stabilimenti di Amadori sono trattati negli impianti di depurazione prima del loro rilascio.

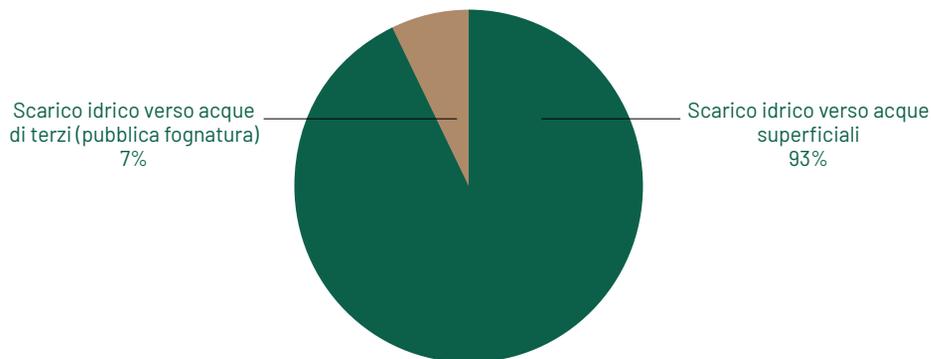
Gli utilizzi

Inoltre, all'interno di alcuni stabilimenti produttivi, l'acqua trattata dal depuratore è riutilizzata per applicazioni secondarie, quali il lavaggio dei piazzali delle aree di arrivo degli animali, delle gabbie per polli e tacchini, oltre che per il raffreddamento nei circuiti dei condensatori evaporativi e delle torri del concentratore rendering. Questa acqua trattata è impiegata anche come forza motrice per il trasporto degli scarti di macellazione verso la fognatura dell'azienda. Solo una minima parte dell'acqua, pari a circa 7.350 m³, non subisce alcun trattamento ed è riconducibile all'acqua utilizzata per scopi civili e sanitari nelle filiali.

Nel corso del 2023, l'ammontare totale di scarichi derivanti dalle attività di trasformazione alimentare e dalle filiali è stato di 2.877.103 m³, registrando una diminuzione del 2% rispetto all'anno precedente. Questi scarichi, dopo essere stati sottoposti a trattamento negli impianti di depurazione⁴³, sono stati smaltiti sia verso le acque superficiali (pari al 93% del totale) che verso la rete di pubblica fognatura (costituente il restante 7%).

La quantità e le modalità di smaltimento

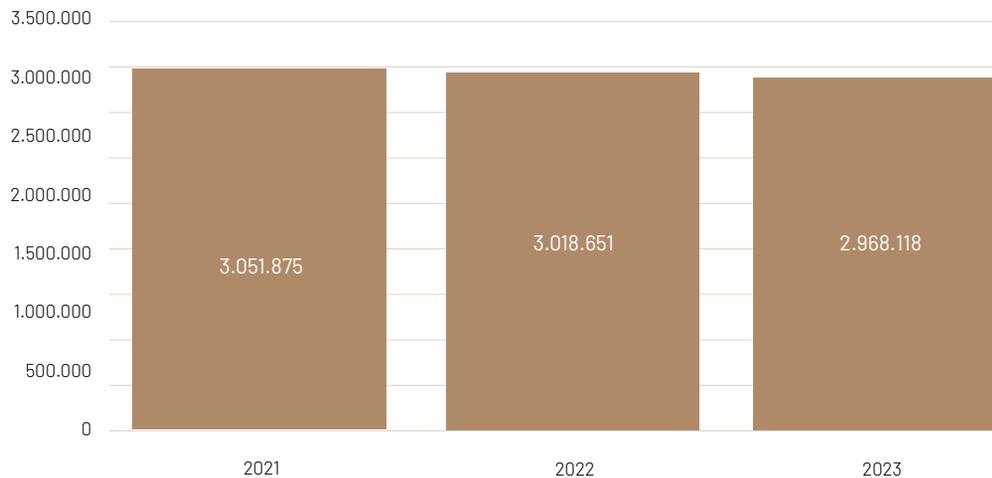
Figura 19: Suddivisione dello scarico di acqua per destinazione nella trasformazione alimentare e nelle filiali (% , 2023)



Di seguito è riportato il grafico che mostra il totale dello scarico idrico registrato per le attività di zoomangimistica e trasformazione alimentare. Si può notare come per il 2023 il dato sugli scarichi idrici sia in leggero calo rispetto al 2022 (del 2%).

Lo scarico idrico totale del Gruppo

Figura 20: Totale scarichi idrici (m³)



⁴³ Tutti gli stabilimenti di macellazione e conseguente trasformazione alimentare sono dotati di propri impianti di depurazione a fanghi attivi: i siti che, per usi meno nobili, utilizzano acqua di recupero proveniente dai propri impianti di depurazione sono i siti di San Vittore e di Santa Sofia.

L'attenzione di Amadori alla biodiversità

La salvaguardia della biodiversità è un elemento chiave per garantire la tutela delle specie animali e vegetali, la preservazione della diversità biologica e il mantenimento degli ecosistemi naturali, indispensabili per garantire la protezione di risorse essenziali come l'aria e l'acqua, oltre alla salvaguardia della salute umana.

Le attività agricole e la tutela dei corsi d'acqua

Amadori riconosce l'importanza della salvaguardia della biodiversità e si dedica al monitoraggio rigoroso degli impatti negativi delle proprie attività sull'ambiente. Per tutelare il terreno, specialmente nelle aree di farming (attività agricola di coltivazione di piante, produzione di colture e altri prodotti agricoli, allevamento di bestiame), Amadori adotta un sistema di rotazione colturale. È importante sottolineare che, anche se gli stabilimenti del Gruppo si trovano in zone protette, vengono adottate misure specifiche per la tutela della biodiversità, come la manutenzione e la tutela dei corsi d'acqua adiacenti agli stabilimenti produttivi, da cui l'acqua viene prelevata e scaricata, garantendo così la conservazione dell'ambiente e degli ecosistemi.

In prossimità o all'interno della fascia di rispetto di alcune aree protette o di elevato valore di biodiversità non protette, si trovano 28 allevamenti e 2 stabilimenti di trasformazione alimentare. Si rimanda alla sezione "Appendice" per un approfondimento di tale tematica.

In aggiunta, Amadori sta valutando l'introduzione di pratiche agricole sostenibili nelle proprie operazioni, considerando anche l'aspetto della vicinanza geografica. In vista dell'entrata in vigore del Regolamento EUDR il 1° gennaio 2025, l'azienda è attivamente impegnata a conformarsi a tale normativa. Attualmente, è in fase di svolgimento un'analisi dei gap rispetto alla legislazione per capire la posizione dei fornitori. Questo non solo per soddisfare gli obblighi di legge, ma anche per valorizzare e superare i requisiti minimi con le azioni intraprese dall'azienda.

Pratiche di agricoltura sostenibile

L'analisi dei terreni

Nel contesto del suo impegno per la sostenibilità, Amadori ha dato vita a un progetto che ha consentito un'approfondita indagine sui beni terrieri precedentemente affidati a terzisti. L'analisi ha rivelato che molti terreni, risultando stanchi e sovrasfruttati, richiedevano interventi mirati per ripristinarne l'uso in chiave sostenibile.

Le iniziative

Le tecniche introdotte, come la semina su sodo che evita la lavorazione del terreno, favoriscono il sequestro di carbonio, migliorando la salute del suolo. Si è inoltre adottata una strategia che impedisce di lasciare il terreno scoperto, alternando due colture produttive a un insieme di cover crop, che variano in base alla specificità del terreno e includono avena, reccia, rafano, pisello proteico, sesamo e triticale. Queste pratiche sono state scelte per preservare i terreni destinati all'agricoltura e all'allevamento.

I criteri del progetto

Il progetto si è attenuto a criteri ben definiti: mantenere la disponibilità dei terreni per l'allevamento, utilizzare cover crop per proteggere il suolo, incrementare la fertilità del terreno e ottimizzare l'uso delle risorse idriche, considerando che il 90% dei terreni non dispone di irrigazione. Si è constatato che un suolo più fertile migliora la ritenzione idrica, con un aumento di 47 litri per metro quadro di riserva d'acqua. Inoltre, la fertilità del terreno è cresciuta significativamente in un anno.

Le colture in rotazione sono state selezionate con cura, preferendo fornitori che adottano tecniche di raccolta che lasciano i residui sul campo, facilitando la semina successiva di altre colture come soia, senape e avena.

Il piano strategico

Il piano strategico aziendale si è espanso a 2.400 ettari, comprendendo terreni adatti alla doppia coltura, boschi e uliveti, dove sono stati realizzati interventi per ridurre l'impatto ambientale e prevenire incendi. L'azienda investe per valorizzare queste aree e creare nuovi appezzamenti, recuperando tutti gli ettari disponibili.

Il supporto dell'Unione Europea

Il progetto beneficia del supporto della Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea e di interventi regionali. Amadori possiede 1.872 ettari di terreno e ne affitta altri 2.400. Per la gestione dei reflui zootecnici, è stato adottato un sistema di spargimento con barra ombelicale, implementato per tutti gli stabilimenti di Santa Maria nel 2024 e per le aziende emiliano-romagnole.

Le aree interessate

L'uso di fertilizzanti chimici e di alcuni pesticidi e fitofarmaci è stato ridotto. Nel 2023, la semina su sodo è stata applicata su 37 ettari, e nel 2024 l'area interessata è stata estesa a 256 ettari, segnando un passo importante verso un'agricoltura sempre più sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

5. Attenzione alle comunità e alla valorizzazione dei territori

Contribuire al benessere socio-economico dei territori





Il nostro impegno per le comunità di cui facciamo parte

Risultati economici

Un valore condiviso

1.880
milioni di euro

Il valore economico
totale generato
nel 2023

+1%
rispetto al 2022

oltre
1,2 milioni
di euro

1.781
milioni di euro

Il valore economico
distribuito agli stakeholder
e ai territori nel 2023

pari a 94,8%
rispetto al totale

distribuiti a oltre 8.400 operai
a fine 2023 per contribuire ad
affrontare l'aumento del costo della vita



Catena di fornitura

Più valore ai territori e all'Italia

4.894
fornitori
attivi totali

56%

Il volume di approvvigionamento da fornitori
presenti nelle regioni che ospitano i principali
siti Amadori (Emilia-Romagna, Abruzzo
e Lombardia)



86%

approvvigionamento
complessivo da
fornitori italiani



13%

approvvigionamento
complessivo da
fornitori di altri
paesi europei



1%

approvvigionamento
complessivo da
paesi extra europei

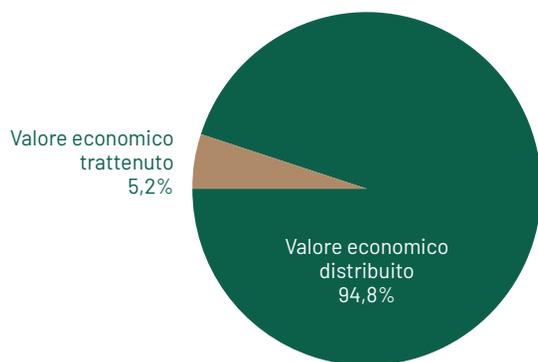
Creazione di valore su tutto il territorio

Amadori, grazie alla sua estesa filiera operativa in tutta Italia, sostiene e incentiva ogni anno numerosi progetti nelle aree in cui è presente, generando effetti positivi su tutti gli stakeholder direttamente interessati. Più in generale, le attività di filiera e il valore economico generato dal Gruppo hanno un impatto indiretto sui territori, migliorando il benessere delle comunità e apportando benefici a tutti gli stakeholder attraverso la creazione e la distribuzione di valore lungo l'intera filiera locale.

Il valore generato è ampiamente reinvestito nei fornitori di beni e servizi, prevalentemente di origine italiana e localizzati in modo particolare nelle regioni che ospitano i principali impianti di produzione del Gruppo. Tuttavia, l'impatto positivo generato da Amadori sul territorio non si limita a queste regioni, ma si estende anche ad altre parti del Paese, come il nord della Puglia, il Tavoliere, il Subappennino Dauno e il Molise, aree in cui operano importanti filiere, come quella del pollo allevato all'aperto Il Campese, presente in queste zone da 20 anni. Inoltre, sul territorio è presente anche la filiera del pollo BIO, con strutture dedicate in Puglia e in Basilicata. Amadori contribuisce così a sostenere l'economia di aree caratterizzate da minori opportunità di sviluppo e benessere.

La presenza sul territorio e le filiere locali

Fig. 21 - Ripartizione valore economico generato nel 2023 (%)



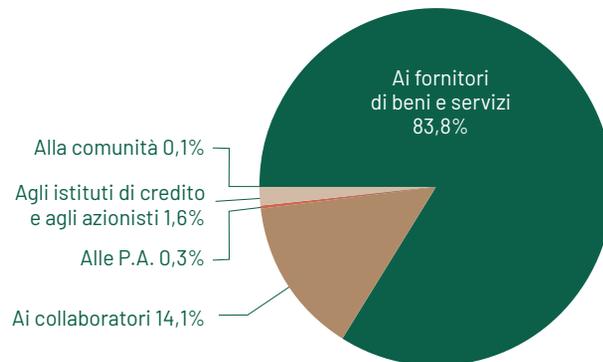
Nel 2023, il Gruppo ha generato un valore economico pari circa a 1.880 milioni di euro, valore che si può ritenere sostanzialmente in linea rispetto all'anno precedente; infatti, rispetto al 2022, quando il valore ammontava a 1.863 milioni di euro, si è registrata una moderata crescita dell'1%, nonostante il costo delle materie prime mangimistiche sia aumentato considerevolmente rispetto all'anno precedente. Inoltre, nel 2023 è stata inclusa nel perimetro la società Forno d'Oro SRL ⁴⁴, con ricavi da circa 8 milioni di euro, mentre sono state escluse dal consolidato due società, le quali tuttavia non hanno avuto un impatto significativo sul fatturato.

Il valore generato e distribuito

La proporzione tra valore distribuito agli stakeholder (1.781 milioni di euro) e il totale generato è passata dal 92,3% del 2022 al 94,8%. Il valore economico è stato principalmente distribuito ai fornitori di beni e servizi (83,8%), seguiti dai collaboratori, sotto forma di benefit e stipendi (14,1%). La frazione rimanente del valore distribuito è stata suddivisa tra Pubblica Amministrazione (0,3%), istituti di credito e azionisti (1,6%) e comunità, attraverso elargizioni, sponsorizzazioni e contributi ad associazioni (0,1%).

⁴⁴ La società Forno d'Oro è esclusa da tutti i KPI presenti nel Report di Sostenibilità 2023, ad eccezione dei dati pro-rata sul valore economico generato e distribuito e dai calcoli dei consumi energetici e delle emissioni GHG.

Fig. 22 - Ripartizione valore economico distribuito nel 2023 (%)



Una catena di fornitura locale

La catena di fornitura

Nel corso del 2023, il numero totale dei fornitori attivi è leggermente diminuito rispetto al 2022 ed è pari a 4.894. Si registra quindi un calo del 2% rispetto all'anno precedente. Le principali categorie di approvvigionamento includono cereali, proteine e altre materie prime utilizzate nella produzione di mangimi, oltre ad additivi e integratori. Rientrano nella catena di fornitura anche animali vivi, poi trattati nelle strutture aziendali, imballaggi per il confezionamento dei prodotti, utenze idriche ed energetiche, nonché il materiale ausiliario per i processi produttivi e il trasporto. Amadori rinnova il suo impegno nell'attribuire particolare importanza alla creazione di una filiera controllata, affidabile e tracciabile.

Il sostegno alle aziende locali e italiane

Per conseguire questo obiettivo, Amadori favorisce la collaborazione con aziende locali, contribuendo così a valorizzare le realtà locali e a sostenere l'attività economica del territorio. Nel corso del 2023, il volume di approvvigionamento proveniente dai fornitori situati nelle regioni di ubicazione dei principali siti Amadori (Emilia-Romagna, Abruzzo e Lombardia) ha rappresentato il 56% del totale, mentre la provenienza da altre regioni è aumentata rispetto all'anno scorso ed è pari al 30%. Globalmente, considerando l'insieme dei fornitori italiani, la percentuale in termini di volume di approvvigionamento complessivo è pari all'86%, confermando l'identità e la qualità italiana dei prodotti. I fornitori provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea costituiscono il 13% del totale, mentre quelli provenienti da Paesi al di fuori dell'Unione Europea ammontano all'1%.

La condivisione dell'impegno alla sostenibilità

Infine, a conferma del grande impegno in termini di trasparenza e sostenibilità, per il secondo anno consecutivo, il Gruppo ha sottoposto a valutazione una parte dei fornitori, 182 su un totale di 887 (pari al 21%), analizzando criteri ambientali e sociali.

Provenienza in percentuale del procurato del gruppo



L'impatto sulle comunità locali

Riconoscendo il proprio impatto sociale e la significativa influenza economica che può esercitare sui territori e sulle comunità locali, il Gruppo si dedica costantemente alla generazione di valore condiviso attraverso un'ampia varietà di iniziative, contraddistinte da un costante dialogo e interazione diretta con le comunità in cui opera.



Le iniziative di carattere sociale

Il Germoglio Onlus è la prosecuzione dell'impegno di Amadori a sostegno dell'Associazione Riminese Oncoematologia Pediatrica (AROP), un'organizzazione che l'azienda ha supportato nel corso degli anni con varie iniziative per assistere i bambini colpiti da patologie oncoematologiche e in trattamento presso l'Ospedale Infermi di Rimini, nonché le loro famiglie.

L'Associazione nasce dalla volontà di offrire un supporto finanziario ancora più incisivo alla ricerca medica e scientifica nell'ambito dell'oncologia pediatrica, in particolare per il reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'ospedale di Rimini.

Il Germoglio Onlus si pone due obiettivi principali: aumentare la consapevolezza nella comunità per raccogliere sostegno all'Associazione, dall'altro garantire un aiuto concreto ai giovani pazienti e alle loro famiglie.

L'Associazione si dedica quindi al finanziamento di attività formative essenziali per elevare la qualità delle cure offerte ai pazienti, inclusi il supporto a master universitari, corsi avanzati, donazioni di attrezzature mediche vitali e la partecipazione a convegni ed eventi formativi per il personale sanitario.

Inoltre, insieme ad altre istituzioni locali e ad AROP Odv, ha contribuito alla completa ristrutturazione del Day Hospital del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale di Rimini, per rendere l'ambiente più confortevole e accogliente per i pazienti.

In questo contesto, in continuità rispetto agli anni precedenti, è stata organizzata nel mese di

Il Germoglio Onlus

giugno 2023 una serata benefica con circa 200 partecipanti a Cervia, nei locali della Darsena del Sale, per raccogliere fondi destinati al completamento della copertura economica per i lavori di ripristino del Day Hospital.

Negli ultimi due anni l'impegno si è focalizzato sulla ristrutturazione di questo reparto, dopo che negli anni precedenti - anche durante la pandemia - i fondi raccolti erano stati destinati prevalentemente alla costruzione di una casa destinata alle famiglie dei piccoli pazienti, dati i tempi di ricovero mediamente lunghi.

Grazie alla raccolta fondi attivata da Il Germoglio Onlus, da tutti i Partner coinvolti, da CIA-Conad e da AROP Odv, Associazione Riminese Oncoematologia Pediatrica, nel 2023 è stata raggiunta la cifra complessiva di 330.000 euro, di cui 110.000 euro nella sola serata di Cervia, che aggiunti ai 320.000 raccolti nel 2022, hanno portato a un totale di 650.000 euro, a copertura dei costi preventivati per il progetto Day Hospital.



650.000 euro

Il totale dei fondi raccolti per il nuovo Day Hospital a Rimini di cui 330.000 euro nel 2023

Fondazione Pangea ETS

Pangea ETS è la Fondazione che opera in Italia e all'estero in difesa dei diritti delle donne e nella lotta contro la violenza di genere.

Il supporto di Amadori alla Fondazione Pangea ETS è iniziato a novembre 2023, con una prima donazione di 5.000 euro da parte dall'azienda in occasione della Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le Donne - istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite - per poi proseguire con l'acquisto dei panettoni solidali che hanno accompagnato i festeggiamenti del periodo natalizio in azienda con la partecipazione di tutti i collaboratori, fino alla raccolta solidale che ha coinvolto l'intera comunità aziendale. Sono stati raccolti 12.500 euro, cifra che l'azienda ha poi raddoppiato, per una donazione complessiva di 25.000 euro in totale.

30.000 euro

I contributi totali alla Fondazione Pangea ETS



Questo contributo è stato destinato a supportare il Progetto REAMA (Rete di Empowerment e Auto Mutuo Aiuto), a sostegno delle donne che subiscono violenza, e fa parte di una collaborazione più ampia, a testimonianza dei valori e delle convinzioni che ispirano l'azione del Gruppo: il cambiamento deve iniziare dall'impegno quotidiano di ciascuno, dalle case al luogo di lavoro, dove nel caso di Amadori le donne costituiscono circa la metà dei collaboratori dell'azienda.

La collaborazione con Pangea prosegue nel 2024, attraverso la presenza di rappresentanti della Fondazione nei luoghi di aggregazione all'interno dei siti produttivi del Gruppo, per promuovere le attività anche attraverso manifesti con QR code da cui scaricare i contatti di emergenza e le

informazioni utili in caso di situazioni a rischio di violenza diretta o indiretta.

Nel 2023, e per il decimo anno consecutivo, Amadori si è dedicata alla salvaguardia del benessere dei suoi collaboratori e delle loro famiglie, con particolare attenzione ai nuclei famigliari presenti nelle zone che ospitano le principali sedi aziendali di San Vittore di Cesena, Mosciano Sant'Angelo e Santa Sofia.

In quest'ottica, l'azienda ha assunto nuovamente l'impegno di finanziare per intero, con un investimento di circa 350 mila euro, l'istituzione di tre Centri Estivi, progettati in collaborazione con Artexplora, per i figli dei propri collaboratori, estendendo l'invito anche a partecipanti esterni. Il progetto ha coinvolto oltre 300 bambini, per un totale di 1.100 ingressi, con una presenza del 77% di figli dei collaboratori.

300 bambini ospitati nei Centri Estivi per un totale di 1.100 ingressi

ARTEXPLORA

Ampliando la partnership con Artexplora con un investimento di circa 30 mila euro in due anni, Amadori ha inoltre contribuito al finanziamento della stagione teatrale dedicata ai figli dei collaboratori, pensata per i mesi invernali, arricchendo così l'offerta culturale e ricreativa per le famiglie del Gruppo.

Nel corso del 2023, il Gruppo Amadori ha distribuito internamente oltre 1,2 milioni di euro in buoni spesa a un totale di 8.421 collaboratori.



1,2 milioni di euro Il valore dei buoni spesa distribuiti a più di 8.400 collaboratori

Questo contributo è stato erogato per rispondere all'incremento del costo della vita nel contesto storico-economico attuale, manifestando un atto concreto di solidarietà nei confronti della propria comunità di lavoratori. L'iniziativa si inserisce nell'ambito delle molteplici azioni di welfare aziendale e sottolinea l'impegno di Amadori nel settore della Responsabilità Sociale d'Impresa in tutti i territori in cui l'azienda è attiva.

Nel corso dell'anno, Amadori ha dimostrato un forte impegno sociale in risposta alla grave alluvione che ha colpito alcune comunità dell'Emilia-Romagna, tra cui Cesena e molti comuni limitrofi.

L'azienda ha offerto ai propri collaboratori l'opportunità di contribuire agli sforzi di soccorso attraverso ore di lavoro volontario e donazioni economiche. In aggiunta, ha fornito un sostegno tangibile donando prodotti alimentari per le cucine da campo, compresi prodotti Halal per la comunità musulmana, e mettendo a disposizione due camion refrigeranti, usati come magazzini di stoccaggio.

Centro Estivo Artexplora

Contributo ai collaboratori Amadori

Contributo per l'alluvione in Emilia-Romagna

Donazione prodotti a Enti Non Profit

Il Gruppo ha inoltre donato il materiale necessario per le prime operazioni di pulizia e recupero, come stivali, pale, pettorine e giubbotti catarifrangenti, guanti da lavoro, grembiuli, cuffie e pompe idrovore, oltre a materiali destinati alla Croce Rossa.

In questo contesto, lo stabilimento di Santa Sofia è stato quello maggiormente colpito a causa delle frane e degli smottamenti verificatisi in zona, che lo hanno di fatto isolato. Pertanto, i prodotti di tale sito che non potevano essere consegnati a causa dell'interruzione nella produzione e nelle consegne sono stati generosamente offerti agli Alpini e alla Protezione Civile, al fine di sostenere le necessità delle persone evacuate.

Anche nel 2023 l'azienda è stata vicina alle persone in difficoltà nell'approvvigionamento di cibo, continuando a donare prodotti alimentari ad associazioni non profit: complessivamente sono stati supportati 26 enti sia nei territori in cui il Gruppo è presente, sia in altre aree del Paese, per un totale di 11.205 kg di merce distribuita.

oltre
11 ton. I prodotti donati a 26 associazioni non profit

oltre
22.400 Il numero di pasti equivalenti

Il prodotto donato, che ha rappresentato un impatto positivo pari a 22.410 pasti equivalenti, è andato a diversi beneficiari, fra cui: Mater Caritas Aps, Fondazione Banco Alimentare Emilia-Romagna Onlus, Associazione Opera San Francesco per i poveri, Un posto a tavola Odv, Cooperativa sociale Il Segno.

Questa attività solidale è stata per la prima volta certificata attraverso la collaborazione con la piattaforma Regusto, portale per la gestione delle donazioni di cibo e la vendita di eccedenze basata su un modello di food sharing for charity che sfrutta la tecnologia blockchain, per una gestione puntuale delle donazioni a garanzia di massima trasparenza e tracciabilità.

Apiario

Nell'ambito delle iniziative legate alla sostenibilità sociale e ambientale, nel 2023 Amadori ha mantenuto il proprio impegno verso la tutela della biodiversità, "adottando" circa un milione di api.

In collaborazione con Apicoltura Urbana Srl Società Benefit - la prima realtà italiana che dal 2016 si dedica all'installazione e alla cura di alveari negli spazi aziendali, formativi ed istituzionali - il Gruppo ha infatti allestito 16 arnie presso i siti produttivi di San Vittore di Cesena, Santa Sofia e Mosciano S. Angelo.

Obiettivo del progetto è contribuire alla salute degli ecosistemi locali. Amadori ha deciso di omaggiare ai propri stakeholder il miele prodotto nel corso dell'anno, in un'ottica di sensibilizzazione verso l'impegno dell'azienda nella salvaguardia dell'ambiente e per sottolineare il valore simbolico, ma importante, dell'iniziativa.

La partecipazione a RiminiWellness e il sostegno allo sport amatoriale

Nel suo impegno per la promozione di stili di vita sani e attivi, si segnala la partecipazione di Amadori a RiminiWellness 2023, come Food Partner esclusivo per le carni bianche. Nel padiglione FoodWell, l'azienda ha sottolineato l'importanza di un'alimentazione varia e bilanciata, che include anche le proteine di qualità, fondamentali per il benessere fisico.

Pur trattandosi di un'iniziativa di marketing e comunicazione, questa partnership ha evidenziato l'obiettivo dell'azienda di essere punto di riferimento per chi ricerca nel cibo non solo nutrimento, ma anche piacere e qualità.

La partecipazione a RiminiWellness rappresenta l'attività più "mediatica" nell'ambito del costante impegno dell'azienda nel promuovere, a livello locale nei territori in cui opera con la propria filiera, la cultura del benessere e l'attività fisica e sportiva a tutte le età, sostenendo società locali e iniziative amatoriali in campo sportivo.

A livello amatoriale e giovanile, infatti, il Gruppo ha continuato anche nel 2023 a sostenere diverse realtà come, ad esempio, la Polisportiva San Vittore (FC), la squadra di calcio Calcio Galeata (FC) e la squadra di basket Happy Basket di Teramo, realtà locali attive da anni, frequentate da lavoratori del Gruppo e dai loro familiari, a cui si è aggiunto il supporto alla società Pallacanestro Forlì 2.015, in particolare al settore giovanile.

Anche in ambito culturale, l'azienda ha riconfermato nel 2023 il suo sostegno ad associazioni ed eventi in diversi territori, come, ad esempio, Ars Nova, promotrice dell'edizione cesenate di TedX, nato nell'ambito dell'organizzazione americana no profit TED, oggi sinonimo in tutto il mondo di "idee che meritano di essere diffuse". Amadori ha sostenuto l'evento come sponsor sin dalla sua prima edizione a Cesena nel 2016.

Il sostegno alle attività culturali

Il sostegno alla filiera avicola e agroalimentare nazionale

Amadori si dedica attivamente alla promozione di una crescita sostenibile nel settore avicunicolo nazionale, partecipando a iniziative e associazioni attive su questi temi. Il Gruppo si impegna a migliorare la propria catena di approvvigionamento, tenendo conto degli aspetti economici, ambientali e sociali.

Tra le principali organizzazioni di settore a cui aderisce figurano Unaitalia, Carni Sostenibili, Filiera Italia e Confcooperative.

In particolare, Amadori è un partner e membro fondatore di Unaitalia, l'associazione che si dedica alla promozione e alla tutela delle filiere agroalimentari italiane, con una specifica attenzione al settore della carne avicola e delle uova. Unaitalia collabora inoltre con Fedagri/Confcooperative e, insieme, rappresentano oltre il 90% della filiera avicunicola nazionale. Nel corso degli anni, l'associazione ha lanciato diverse iniziative per valorizzare la carne avicola, rivolgendosi a vari interlocutori, tra cui la comunità scientifica, le istituzioni, le autorità pubbliche, i media e i consumatori.

Inoltre, Amadori è tra i soci fondatori dell'associazione Carni Sostenibili, nata nel 2015 su iniziativa di Assica, Assocarni e Unaitalia, le tre principali associazioni di categoria dei produttori di carne italiana bovina, suina e avicola.

Nel 2023 il Gruppo ha confermato la propria appartenenza a Centromarca e Confindustria Romagna in qualità di membro associato. Questa adesione rappresenta un ulteriore passo nell'impegno dell'azienda verso una partecipazione attiva nelle associazioni e organizzazioni di rilievo del

Associazioni di categoria

Membro fondatore di Unaitalia

Tra i fondatori di Carni Sostenibili

Centromarca e Confindustria Romagna

settore, confermando la sua determinazione a contribuire allo sviluppo e al progresso economico sia a livello regionale che nazionale.

Italia del Gusto

Nel 2023, inoltre, il Gruppo ha aderito a "Italia del Gusto", consorzio fondato a Parma nel 2008 che riunisce oltre trenta eccellenze italiane dell'alimentazione e del vino per promuovere la qualità e il valore dei loro prodotti a livello globale. All'interno dell'associazione, Amadori ha rafforzato il proprio posizionamento nel settore e il valore della marca sui mercati esteri partecipando ad ANUGA, la principale fiera europea del food svoltasi ad ottobre 2023 a Colonia. L'adesione a "Italia del Gusto" sottolinea l'importanza di sinergie strategiche e di un approccio collettivo, per generare un impatto positivo sul settore agroalimentare e sull'ambiente.





6. Le persone di Amadori

Una forza che accompagna ogni giorno
la crescita dell'azienda.

Il nostro valore più importante.





Amadori

La comunità Amadori

Assunzioni in crescita

+ 326
unità rispetto al 2022

+ 3,4% rispetto
al 2022

Il valore della differenza

49,9%
donne

50,1%
uomini

36,95%
i dipendenti stranieri di
84 nazionalità diverse

+ 9,7%
rispetto al 2022



Formazione e crescita professionale

75.210 le ore totali di formazione erogate nel 2023
rispetto alle **71.471 ore** del 2022

+ 5,2%
rispetto al 2022

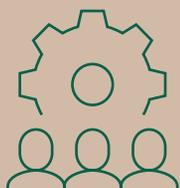
15.732 ore totali di formazione erogate
agli **operatori di produzione**

+20%
rispetto al 2022
Erano già
+106% nel 2022
rispetto al 2021

Salute e sicurezza

73,6%

le ore di formazione dedicate alla salute e sicurezza rispetto al totale.



Trend del tasso di frequenza infortuni registrabili in diminuzione, passando da

29,3 nel 2021

a **28,7** nel 2022

a **28,5** nel 2023

Zero

i casi di infortuni che hanno coinvolto personale esterno non dipendente ma operativo in azienda nel 2023



Attenzione verso le persone

Le politiche e i valori di riferimento

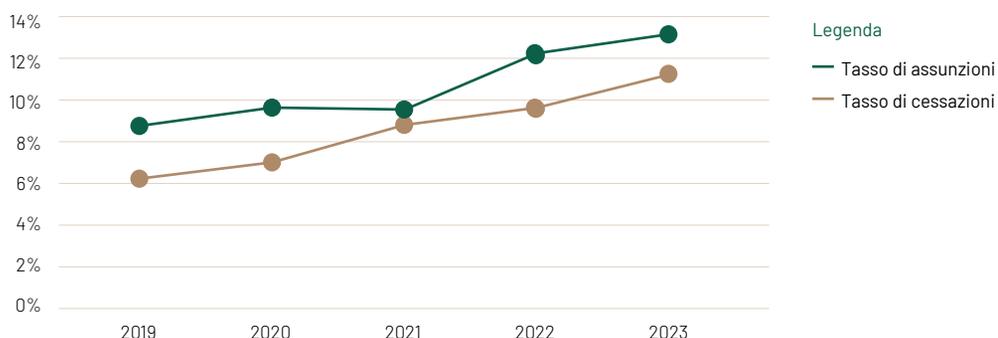
Le donne e gli uomini che lavorano con noi sono i protagonisti del successo di Amadori. Le persone sono la risorsa strategica fondamentale che consente all'azienda di posizionarsi tra i leader del settore. Ogni collaboratore condivide e testimonia i valori aziendali, contribuendo in modo determinante al raggiungimento degli obiettivi del Gruppo. Da questa consapevolezza nasce un approccio alla gestione del personale fortemente orientato al rispetto di ogni singolo lavoratore. I fondamenti su cui si basa la politica aziendale sono la tutela della salute e della sicurezza, la ricerca del giusto equilibrio tra lavoro e vita privata, la crescita professionale, la partecipazione attiva alla vita aziendale, la valorizzazione delle diversità di genere, sociali e culturali.

L'aumento delle assunzioni

Rispetto al 2022, il personale è aumentato di 326 unità, con un totale di 10.050 collaboratrici e collaboratori al 31 dicembre 2023. Un dato che conferma la continua crescita del Gruppo, registrando un incremento del 3,4% rispetto all'anno precedente. Le assunzioni hanno riguardato, in particolare, donne e uomini tra 30 e 50 anni. Il trend positivo delle assunzioni è dovuto alla costante richiesta di personale da parte del comparto, conseguenza del perdurare dell'aumento dei consumi in particolare di carne avicola e uova, specificamente di origine italiana e provenienti da filiere integrate. Infatti, nel 2023 la produzione di carne avicola in Italia ha avuto un incremento del 9,9% sul 2022⁴⁵. Inoltre, il Gruppo promuove convenzioni e attività congiunte con Istituti Superiori e Università, compresi progetti formativi e giornate di orientamento finalizzate a reclutare nuovi talenti.

Anche per quanto riguarda le cessazioni è stato osservato un trend in aumento, in particolare pari al 20,7% nel 2023 rispetto all'anno precedente. Tale fenomeno è in parte dovuto ad un maggior dinamismo del mercato del lavoro e, in parte, alla tendenza delle persone a ricercare situazioni che consentano di migliorare ulteriormente la relazione tra lavoro e vita privata.

Fig. 23 - Tasso di assunzione e cessazione (2019-2023)

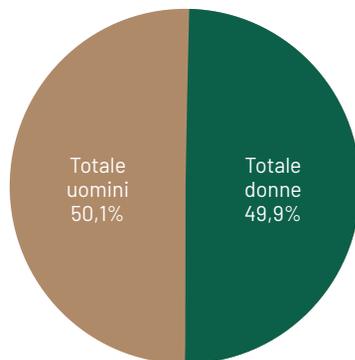


Il valore della diversità

L'attenzione ai valori della diversità è confermata dall'equa ripartizione tra lavoratrici e lavoratori: donne e uomini rappresentano rispettivamente il 49,9% ed il 50,1% del totale. Inoltre, il 36,95% dei collaboratori è di origine straniera, appartenenti a ben 84 diverse nazionalità.

⁴⁵ Rapporto Ismea - Qualivita 2023 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP IGP STG

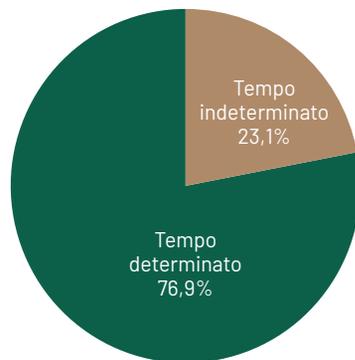
Fig. 24 - Suddivisione personale per genere (2023)



La distribuzione in termini di tipologia di contratto riflette la tipica struttura di un'organizzazione nel comparto agroalimentare, con una quota rilevante di contratti a tempo determinato, principalmente impiegati nelle fasi di trasformazione alimentare, pari al 76,9% nel 2023, registrando una lieve differenza rispetto al 77,9% dell'anno precedente.

Le tipologie di contratto

Fig. 25 - Suddivisione personale per contratto di lavoro (2023)



Infine, il Gruppo si avvale della forza lavoro di lavoratori non dipendenti quali stagisti (3 nel 2023) e lavoratori con contratti di collaborazione (5 nel 2023).

Formazione e crescita professionale

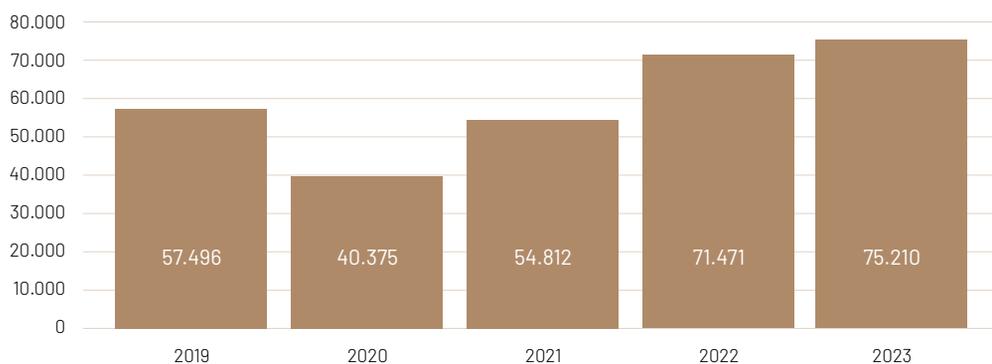
La creazione di un ambiente di lavoro motivante per la valorizzazione delle abilità, delle capacità e delle competenze è al centro dei progetti formativi e di crescita personale promossi dal Gruppo. La Amadori Academy, uno strutturato programma di formazione continua che coinvolge tutto il personale, è l'espressione di questa volontà. Differenti e complementari i temi sviluppati dall'Academy: dalla salute e sicurezza sul lavoro alla formazione tecnica in relazione ai processi produttivi, dal potenziamento delle soft skill sia manageriali che organizzative ai corsi di formazione linguistica, fondamentale in diversi ambiti aziendali.

La Amadori Academy

L'incremento delle attività di formazione

Nel 2023, il Gruppo ha registrato un aumento complessivo delle ore di formazione pari al 5,2%, erogando un totale di 75.210 ore ai suoi collaboratori rispetto alle 71.471 ore erogate nel 2022. Particolare attenzione è stata dedicata alla formazione su tematiche manageriali e gestionali, con un aumento esponenziale rispetto al 2022. Inoltre, gli operatori di produzione - che, con una percentuale di oltre il 90%, costituiscono la categoria maggioritaria di lavoratori all'interno del Gruppo - hanno potuto usufruire di preziose opportunità per lo sviluppo delle competenze professionali. In particolare, sono state erogate 15.732 ore di formazione tecnica attraverso sessioni sia in presenza, sia online, con un incremento del 20% rispetto al 2022.

Fig. 26 - Ore di formazione (2019-2023)



Nel corso del 2023, sono state anche sviluppate aree di formazione specifiche, tra cui si segnalano, in continuità con il 2022, le tematiche relative al GDPR (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati) per un totale di circa 130 ore erogate. Il 2023 ha quindi confermato il trend in ripresa e costante crescita delle attività formative, testimoniando il continuo impegno del Gruppo in questo ambito.

La collaborazione con TEHA Management

Nel corso del 2023 sono stati organizzati tre incontri di formazione in collaborazione con The European House Ambrosetti Management. Le sessioni hanno riguardato le tematiche relative all'innovazione e ai nuovi scenari del settore food and nutrition, che rappresentano l'orizzonte delle prossime sfide per il gruppo Amadori. Gli incontri sono stati rivolti a profili senior, manager e young dell'azienda.

Comunicazione e coinvolgimento delle persone

La comunicazione interna: l'evoluzione e i nuovi canali digitali

In un contesto aziendale dinamico come quello di Amadori, i sistemi di comunicazione interna richiedono una costante evoluzione per continuare a garantire il loro ruolo fondamentale nella trasmissione di notizie e informazioni, condivisione dei valori aziendali e consolidamento del senso di appartenenza che, da sempre, costituisce uno degli aspetti vincenti del Gruppo. Nel corso degli anni, l'azienda ha introdotto nuovi canali di comunicazione digitale per garantire una relazione costante con i suoi oltre 10.000 collaboratori, assicurando la condivisione di informazioni in maniera puntuale ed efficace.

La Peopoll App

Oltre alle classiche bacheche presenti negli uffici e negli stabilimenti, che continuano a essere il canale comunicativo più importante per la maggior parte del personale, l'applicazione Peopoll

App si è confermata come uno strumento di contatto fondamentale, facilmente accessibile anche a chi non è dotato di un computer aziendale. Lanciata nel febbraio del 2018 e adottata da tutti i collaboratori, Peopoll App offre una vasta gamma di funzionalità: dal download delle buste paga e dei CUD alla connessione ai servizi dell'Ufficio Payroll, oltre alle informazioni sulle ultime novità aziendali. L'applicazione viene costantemente aggiornata per fornire contenuti e funzionalità utili a migliorare l'esperienza delle persone che lavorano in Amadori.

In aggiunta alla Peopoll App, il Gruppo mette a disposizione un ulteriore canale di comunicazione attraverso Digital Peopoll, l'intranet aziendale che consente ai lavoratori di accedere a spazi personali, ricevere informazioni su comunicazioni di servizio e consultare una rassegna stampa.

Diffusa sia online che su Peopoll App, "Amadori News" è il "filo diretto" per raccontare le iniziative e le novità aziendali attraverso interviste, reportage fotografici e inserti speciali su vari argomenti, con l'obiettivo di rendere partecipi e informare i collaboratori sugli obiettivi raggiunti dal Gruppo, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità sociale e ambientale.

Wellbeing e work-life integration

Nel corso del 2023 sono stati condotti sondaggi e workshops con la partecipazione del personale su tematiche relative allo stress lavoro-correlato e al concetto di benessere nell'ambiente di lavoro. Le indagini sono state sviluppate con lo scopo di raccogliere e condividere bisogni, opinioni e idee per la realizzazione della nuova piattaforma di wellbeing Ama Il Benessere, ufficialmente lanciata nel 2024. Anche per il 2023 è stato erogato un premio aggiuntivo per tutto il personale con la qualifica di operaio corrisposto attraverso buoni spesa e per il primo anno è stata data la possibilità di convertire il premio di produzione in iniziative welfare.

L'azienda ha confermato e proseguito l'implementazione dello smart working per tutte le persone il cui incarico non rende necessaria la presenza fisica, continuando così a sviluppare modalità più smart di lavoro per favorire una migliore integrazione tra vita privata e vita professionale.

L'Intranet aziendale

"Amadori News"

La Nuova Piattaforma di Wellbeing

Smart working

Salute e sicurezza in tutta la filiera

Per Amadori la sicurezza e il benessere dei propri collaboratori sono una priorità fondamentale. Il Gruppo dedica un impegno costante alla cura degli ambienti e delle condizioni di lavoro, con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni e alla salvaguardia della salute del personale.

La strategia e gli obiettivi

In particolare, la Politica Aziendale di integrazione dei temi relativi ad ambiente, energia, qualità, salute e sicurezza prevede impegni concreti su differenti e specifici aspetti:

- consolidare l'organizzazione attraverso una definizione precisa di ruoli e responsabilità;
- ridurre o eliminare le fonti di potenziale pericolo e, qualora l'eliminazione non sia praticabile, ridurre i rischi;
- offrire formazione e addestramento dettagliati a tutto il personale, incentivando la diffusione della cultura della prevenzione e della protezione della salute e della sicurezza;
- adottare misure organizzative, tecniche e procedurali finalizzate a una continua riduzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- monitorare costantemente le prestazioni del sistema, attraverso l'uso di indicatori appropriati, per valutare il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati e analizzare periodicamente i risultati ottenuti.

La certificazione ISO 45001

Con lo scopo di perseguire un costante miglioramento, l'azienda ha scelto di certificare secondo la norma ISO 45001 il sistema volontario di gestione salute e sicurezza sul lavoro per tutti gli stabilimenti di trasformazione alimentare del Gruppo, compreso lo stabilimento di Santa Sofia che ha ottenuto la certificazione nel corso del 2023.

Gli ambiti di intervento

L'orientamento verso un perfezionamento continuo del sistema di gestione della salute, della sicurezza e della prevenzione dei fattori di rischio per proteggere i lavoratori viene implementato su diversi livelli:

- **Strutturale:** ottimizzando la progettazione delle postazioni di lavoro per aumentarne l'ergonomia e la sicurezza;
- **Organizzativo:** stabilendo rotazioni regolari tra le varie linee di produzione, pianificando turni di lavoro che prevedono pause più frequenti e di durata appropriata e alternando i giorni di lavoro, al fine di minimizzare l'esposizione;
- **Sanitario:** monitorando scrupolosamente lo stato di salute dei lavoratori e assegnando compiti compatibili con le loro condizioni fisiche;
- **Formativo:** fornendo sessioni di formazione in aula e incontri di addestramento pratico per assicurare una preparazione completa e promuovere pratiche lavorative più sicure per prevenire danni alla salute.

La partecipazione dei lavoratori

L'azienda in tutti gli ambiti industriali si è dotata di servizi di prevenzione e protezione interni. In conformità con le normative in vigore e con gli standard previsti dalla certificazione ISO 45001, sono effettuate frequentemente ispezioni e consultazioni, coinvolgendo i lavoratori per rilevare prontamente eventuali rischi, compiere le necessarie valutazioni e definire azioni di mitigazione atte a prevenire incidenti futuri.

Il coinvolgimento attivo dei collaboratori nelle attività di segnalazione e identificazione di potenziali pericoli rappresenta un elemento fondamentale del sistema di gestione della salute e sicurezza. I lavoratori sono incoraggiati a segnalare situazioni a rischio e proporre azioni migliorative tramite i loro rappresentanti per la sicurezza e la Peopoll App o in occasione degli incontri e assemblee periodiche con i responsabili dei servizi di prevenzione e protezione negli stabilimenti.

Fin dall'inizio degli anni 2000, Amadori ha introdotto il metodo OCRA (Occupational Repetitive Action) per condurre la valutazione dei rischi legati al sovraccarico biomeccanico causato da movimenti ripetitivi degli arti superiori. Attualmente questo metodo è riconosciuto nelle norme tecniche Internazionali⁴⁶ come il più efficace rispetto ad altri definiti in letteratura, in virtù della sua completezza rispetto ai fattori di rischio e per il fatto che è costruito sulla base di dati epidemiologici di correlazione fra rischio e patologie.

Il Gruppo collabora direttamente con gli autori del metodo OCRA, la dottoressa Daniela Colombini e il dottor Enrico Occhipinti di EPMIES (International Ergonomics School of Posture and Movements), con l'intento di adottare interventi migliorativi in tutti gli stabilimenti aziendali con lo scopo di diminuire considerevolmente l'esposizione dei lavoratori ai rischi associati alle attività ripetitive.

Con l'obiettivo di gestire con migliore efficienza e puntualità i processi relativi alla salute e sicurezza sul lavoro, è stato implementato un gestionale che comprende moduli specifici, tra i quali sorveglianza sanitaria, formazione e addestramento, infortuni, gestione dei lavori in appalto, valutazione dei rischi. Per adempiere agli obblighi di legge, sono stati designati medici competenti che partecipano attivamente alla valutazione dei rischi ed effettuano le visite mediche di idoneità, tenendo in considerazione le diverse mansioni svolte dai collaboratori.

Il Gruppo Amadori dedica considerevoli risorse per la promozione continua di una cultura della sicurezza e della salute all'interno dell'azienda. Negli ultimi anni, il Gruppo ha implementato una serie di iniziative con l'obiettivo di ottimizzare l'organizzazione all'interno dei propri stabilimenti. Queste attività comprendono la formazione di squadre specializzate direttamente collegate alla Direzione di ciascun sito produttivo, con il coinvolgimento attivo di rappresentanti dei lavoratori, come gli ASPP e gli RSPP, dei responsabili di reparto e di consulenti esterni. L'intento è quello di fornire ai lavoratori la formazione necessaria per assumere comportamenti corretti nelle nuove linee di produzione e per assicurare un uso sicuro delle attrezzature. La formazione rappresenta un pilastro chiave nella diffusione della cultura della sicurezza e nella prevenzione e riduzione dei rischi e dei pericoli legati all'attività lavorativa. Nel 2023, le ore di formazione dedicate alle tematiche di salute e sicurezza hanno rappresentato il 73,6% del totale delle ore erogate, rivolgendosi a tutte le categorie di lavoratori. In particolare, le ore di formazione destinate agli impiegati sono cresciute del 48,1% rispetto al 2022, grazie all'aggiornamento per i rischi da videoterminale, rinnovato nel 2023.

Per rispondere alle varie esigenze presenti lungo la catena produttiva, il Gruppo ha elaborato un insieme di procedure e protocolli su misura per le attività svolte nei mangimifici e nella trasformazione alimentare (inclusi gli uffici e le filiali) e per le attività inerenti all'allevamento e all'incubazione.

Il metodo Occupational Repetitive Action (OCRA)

Il sistema gestionale

Cultura della sicurezza, partecipazione, formazione

Highlights

73,6%

Le ore di formazione dedicate ai temi della salute e sicurezza rispetto al totale

+48,1%

Le ore di formazione dedicate agli impiegati rispetto al 2022, con particolare riferimento ai rischi da videoterminale

⁴⁶ Trattasi della norma ISO 11228 parte 3 citata dal D.lgs. 81/08 all'Allegato XXXIII e art. 168, comma 3. La norma è oggi recepita dal CEN (Comitato Europeo di Normazione) e anche dall'UNI.

Salute e sicurezza: Lavoratori interni

Monitoraggio e analisi degli incidenti sul lavoro

Per garantire un'accurata identificazione delle fonti di rischio e una valutazione precisa dei pericoli associati alle attività svolte nei diversi impianti del Gruppo, viene effettuata un'analisi dettagliata di ogni incidente, con l'obiettivo di determinarne le cause e di implementare con immediatezza le azioni correttive necessarie per evitare la ricorrenza di eventi analoghi. A questo processo partecipano attivamente i preposti dei reparti interessati. Per l'area industriale, in particolare, la registrazione e la classificazione di ogni incidente avvengono secondo precisi criteri e vengono utilizzati per condurre un'analisi statistica dettagliata. Attraverso l'uso di indicatori di infortunio specifici, si effettua un monitoraggio costante dell'andamento degli incidenti, identificando potenziali aree a rischio o tendenze specifiche. Inoltre, l'azienda sta cercando di facilitare il processo di segnalazione degli infortuni e dei mancati infortuni per favorire l'analisi delle cause e adottare misure adeguate a ridurre i rischi. Questo metodo di analisi si applica sia a livello di singolo impianto, analizzando ogni reparto, sia su scala più ampia, per tutta l'area industriale del Gruppo.

Da tempo è in atto un sistema di incentivi che premia il conseguimento di determinati obiettivi nel campo della salute e sicurezza dei lavoratori.

Le cause di incidenti

Le cause principali degli incidenti sul lavoro sono legate alle "condizioni ambientali di lavoro", comprendendo cadute e scivolamenti, l'uso di macchinari, impianti e attrezzature, ferite da taglio durante l'impiego di coltelli, l'utilizzo di mezzi per la movimentazione dei materiali, e possono derivare anche da fattori ergonomici legati al lavoro manuale del personale, quali lesioni provocate dal sollevamento di carichi pesanti. Per il settore TRAL si rilevano come agenti materiali di infortuni anche prodotti chimici e materiali.

Gli incidenti nei mangimifici

Nell'ambito dei mangimifici si riscontrano pericoli specifici legati all'attivazione accidentale dei macchinari, alle operazioni svolte in quota a causa della presenza di silos, al lavoro in spazi ristretti e alle attività in zone a rischio di incendi ed esplosioni, note come aree ATEX.

Gli incidenti negli allevamenti

Nelle attività connesse agli allevamenti e agli incubatoi, l'analisi del rischio ha individuato queste principali fonti di pericolo: trascinarsi da parti in movimento di macchinari e attrezzature, cadute da altezze elevate, accesso in spazi ristretti, rischio di annegamento, lavoro in solitaria, ribaltamento con carrelli elevatori e trattori, esposizione a sostanze chimiche, attacchi da parte di animali (specificatamente nel settore suinicolo), punture da insetti e punture da ago (vaccinazione), folgorazione.

Le iniziative di eliminazione e riduzione dei rischi

Le iniziative di prevenzione si focalizzano sull'educazione e l'addestramento del personale in merito ai pericoli esistenti, sulle procedure operative da seguire e sull'impiego di dispositivi di protezione individuale (DPI). Si pone particolare enfasi sulla pulizia regolare dei pavimenti e sull'eliminazione di ostacoli che potrebbero causare inciampi, quali pallet e casse lasciati a terra, cavi e tubi flessibili. Ogni lavoratore riceve DPI adeguati alle proprie mansioni, inclusi scarpe antiscivolo, guanti antitaglio, protezioni uditive, cuffie, occhiali di sicurezza, caschi e altro.

Il sovraccarico biomeccanico e l'utilizzo di macchinari

Per quanto riguarda il settore industriale, per ogni area produttiva sono stati elaborati piani di miglioramento specifici, con azioni volte a ridurre i rischi, innanzitutto quelli associati al sovraccarico biomeccanico e all'utilizzo di macchinari. Il Gruppo ha investito in automazione e meccanizzazione per i compiti più pesanti e ha preso altre misure quando questo non era applicabile, tra cui: la

riprogettazione delle postazioni di lavoro, la formazione del personale sui rischi e l'addestramento a comportamenti sicuri, la riduzione del peso dei carichi sollevati manualmente e l'introduzione di pause di recupero, rotazioni di compiti e turni alternati per limitare l'esposizione dei lavoratori.

Tra le misure più rilevanti vi è anche l'analisi degli spazi confinati, per i quali sono state definite procedure operative particolari e sono stati adottati dispositivi di protezione specifici. Nei mangimifici, in particolare, sono stati installati parapetti e sistemi anticaduta, oltre a procedure operative e dispositivi di protezione adeguati. Per quanto riguarda il rischio di avviamenti accidentali, è stato introdotto un bus di sicurezza, un sistema di controllo dei processi automatici indipendente e conforme a standard di sicurezza elevati che monitora le protezioni mobili e i sensori di temperatura per prevenire rischi ATEX. Dal 2022, tutti gli operatori sono dotati di un dispositivo MAN-DOWN: uno smartwatch che rileva se la persona rimane immobile per un periodo predefinito e, in caso di necessità, attiva allarmi per avvisare i colleghi in turno.

Per quanto riguarda gli allevamenti sono state introdotte procedure mirate a minimizzare i pericoli durante la manutenzione dei silos, contribuendo a incrementare la sicurezza delle operazioni. I miglioramenti agli impianti hanno previsto una modifica nel sistema di apertura dei silos, che attualmente avviene dal basso invece che dall'alto. Per quanto concerne gli incubatoi, è stato realizzato un livello di automazione industriale che copre circa il 95% dei processi automatizzabili, riducendo così il rischio legato a movimenti ripetitivi e manipolazione manuale dei carichi (MMC). Questo si tradurrà in vantaggi immediati e a lungo termine nella diminuzione delle richieste di riconoscimento di malattie professionali. Inoltre, dal 2022 è stato avviato sugli incubatoi un programma di miglioramento degli impianti per garantire standard di sicurezza superiori, in particolare per prevenire il pericolo di infortuni causati da parti in movimento di macchinari e attrezzature. Questo programma è proseguito nel 2023 e verrà implementato gradualmente negli anni, intervenendo su base prioritaria secondo una valutazione dei rischi più elevati.

Nel 2023 si registra in tutto il Gruppo un lieve aumento del numero di infortuni rispetto al 2022, a fronte di un incremento del personale e delle ore lavorate, motivo per cui il tasso complessivo degli infortuni registrabili è leggermente diminuito rispetto all'anno precedente. Tuttavia, si è verificato un aumento del tasso di infortuni con gravi conseguenze, passando da 1,06 nel 2022 a 1,20 nel 2023. Infatti, il numero di infortuni con gravi conseguenze è aumentato da 11 nel 2022 a 13 nel 2023.

Le iniziative nei mangimifici

Le iniziative negli allevamenti e negli incubatoi

La situazione degli infortuni nel 2023

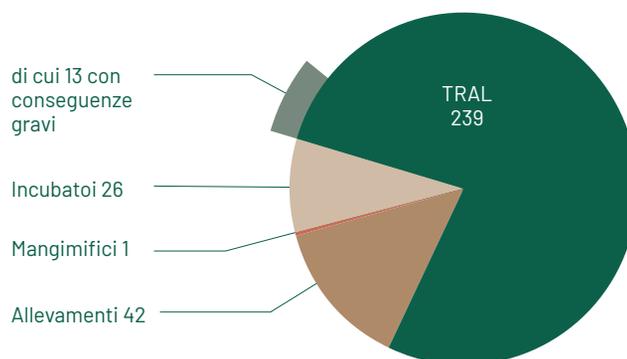
Si riporta di seguito la tabella con i dati aggregati di Zoomangimistica e del settore della Trasformazione Alimentare (compresi dati di uffici, filiali, laboratori):

Dati riferiti ai dipendenti	2021	2022	2023
Ore lavorate	10.004.169	10.414.737	10.808.977
Infortuni registrabili ⁴⁷	293	299	308
di cui con gravi conseguenze ⁴⁸	4	11	13
di cui mortali	-	-	-
Infortuni in itinere (il cui trasporto non è stato organizzato dal gruppo stesso)	59	81	112
Infortuni in itinere (il cui trasporto è stato organizzato dal gruppo stesso)	3	2	0

Tassi infortunistici ⁴⁹	2021	2022	2023
Tasso di frequenza infortuni registrabili	29,3	28,7	28,5
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	0,40	1,06	1,20

Si riportano di seguito nel grafico i dati degli infortuni nel 2023, separati per ciascun settore⁵⁰:

Fig. 27 - Infortuni (2023)



⁴⁷ Gli infortuni registrabili sono gli infortuni con almeno 1 giorno di assenza e non comprendono gli infortuni in itinere, qualora il trasporto non sia stato organizzato dal Gruppo stesso.

⁴⁸ Gli infortuni con gravi conseguenze sono infortuni che portano a danni permanenti/irreversibili o ad assenza dal lavoro superiore ai 6 mesi.

⁴⁹ I tassi infortunistici sono calcolati dividendo il numero di infortuni per il numero di ore lavorate, moltiplicato per 1.000.000.

⁵⁰ Andando a guardare nel dettaglio i dati di ciascun settore, nella trasformazione alimentare, negli allevamenti e negli incubatoi si registra, in linea con il trend del Gruppo, un aumento del numero di infortuni. Il tasso complessivo degli infortuni registrabili per gli allevamenti segna nel 2023 un trend in aumento rispetto al 2022, mentre per la trasformazione alimentare si registra un aumento del tasso di infortuni con gravi conseguenze, passando da 1,10 nel 2022 a 1,51 nel 2023, infatti, il numero di infortuni con gravi conseguenze è aumentato da 9 nel 2022 a 13 nel 2023, mentre negli allevamenti non vi sono stati infortuni con gravi conseguenze nel 2023. Nei mangimifici, nel 2023, si è verificato un solo infortunio registrabile, in diminuzione rispetto al 2022, che ha portato il tasso di frequenza degli infortuni registrabili da 43,4 nel 2022 a 8,6, mentre non si registra alcun infortunio con gravi conseguenze nel 2023. Negli incubatoi, nel 2023, sono accaduti 26 infortuni registrabili, in aumento rispetto al 2022, di cui nessuno con gravi conseguenze. Il tasso degli infortuni degli incubatoi è passato da 75,6 nel 2022 a 99,4 nel 2023 e il tasso degli infortuni con gravi conseguenze è passato da 7,2 nel 2022 a zero nel 2023. Infine, nei laboratori, negli uffici e nelle filiali, nel 2023, non si sono verificati casi di infortuni.

Le malattie professionali più frequenti sono per tipologia quelle potenzialmente correlabili al sovraccarico biomeccanico dovuto alla movimentazione manuale dei carichi o al lavoro ripetitivo degli arti superiori. Nel 2023 sono stati registrati in tutto il Gruppo 97 casi di nuovi lavoratori con malattie professionali, con un aumento di oltre il 30% rispetto al 2022.

La situazione delle patologie professionali

L'andamento nel tempo delle malattie professionali è influenzato da molti fattori, non solo dall'esposizione al rischio (ad esempio anche dall'età lavorativa e anche da quella anagrafica), e può dipendere da fattori esterni all'azienda. Il Gruppo, tuttavia, sta mantenendo un impegno costante nella prevenzione, ad esempio realizzando progetti per ridurre la movimentazione manuale dei carichi attraverso l'automazione dei processi lavorativi, con l'adozione di dispositivi quali impilatori e de-impilatori. Si stanno anche adottando misure organizzative con l'obiettivo di favorire il recupero fisico dei lavoratori che svolgono attività ripetitive. Molto raramente si sono registrati casi di patologie correlabili all'esposizione a rumori, polveri e sostanze nocive. Relativamente al rumore prodotto dalle macchine, il Gruppo ha compiuto investimenti in ambito di formazione e informazione, ha provveduto alla distribuzione di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ha implementato controlli medici mirati.

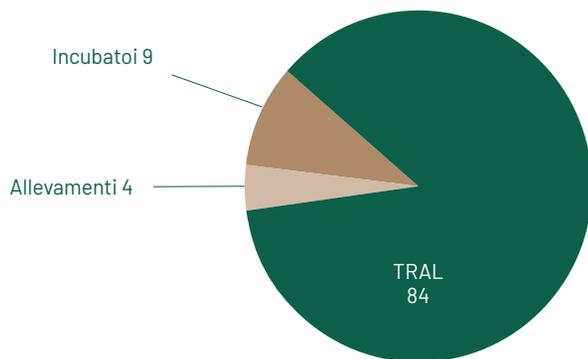
I fattori di rischio e le iniziative di mitigazione

Si riporta di seguito la tabella con i dati aggregati di Zoomangimistica e del settore della Trasformazione Alimentare (compresi dati di uffici, filiali, laboratori):

Malattie professionali ⁵¹	2021	2022	2023
Numero di malattie professionali registrate ⁵²	92	73	97

Si riportano di seguito nel grafico i dati delle malattie professionali nel 2023, separati per ciascun settore:

Fig. 28 - Malattie professionali (2023)



⁵¹ Il dato per le malattie professionali può variare di anno in anno in quanto si tratta inizialmente di una proiezione, la quale viene perfezionata nel corso degli anni successivi in base ai riconoscimenti da parte dell'ente INAIL.

⁵² Viene riportata la stima del numero di nuovi lavoratori patologici per ogni anno (proiezione basata sulla percentuale storica di riconoscimento, dato che non è noto l'esito di tutte le denunce). Inoltre, non sono conteggiate le denunce di patologie successive alla prima se dello stesso tipo (es. patologie arti superiori correlabili al sovraccarico da lavoro ripetitivo).

Salute e sicurezza: Lavoratori esterni

Gli accordi sulla sicurezza con i fornitori

All'interno degli stabilimenti del Gruppo è consuetudine avvalersi di imprese terze per attività quali manutenzione o servizi di movimentazione dei materiali. Per garantire che anche il personale esterno operi in condizioni di sicurezza, in conformità sia con le normative che con gli standard Amadori, il Gruppo ha aggiornato le proprie metodologie e i processi di gestione degli appalti. Nello specifico, è stata istituita la verifica centralizzata della documentazione dei fornitori da parte della funzione Acquisti e sono state adottate procedure per garantire il totale rispetto delle normative nell'ambito degli accordi di fornitura con un focus particolare sulla sicurezza.

Attualmente, il Gruppo monitora gli infortuni per il personale non dipendente presente negli stabilimenti di trasformazione, nei mangimifici e nelle filiali.

La situazione degli infortuni

Nel 2021 è accaduto un solo evento, presso uno degli stabilimento di trasformazione, che ha comportato una prognosi superiore ai 180 giorni, ma che non ha lasciato lesioni permanenti al lavoratore coinvolto. Nel 2022 si è verificato un infortunio presso una filiale logistica, con conseguenze non gravi⁵³. Nel corso del 2023 non si sono verificati altri casi. Il perimetro di reporting è, in particolare, rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e dalle consolidate così come indicato all'interno del Bilancio consolidato.

⁵³ Il dato 2022 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità a seguito di un affinamento della metodologia di raccolta dati.



7. Nota metodologica





Nota metodologica

Il presente Report di Sostenibilità del Gruppo Amadori è relativo all'esercizio 2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre), in linea con la rendicontazione finanziaria. Il documento contiene anche, quando disponibili e quando confrontabili, i dati di prestazione del 2021 e del 2022, per fornire un raffronto con gli anni precedenti.

Il perimetro di reporting

Il perimetro di reporting è rappresentato dalla capogruppo Amadori S.p.A. e dalle consolidate così come indicato all'interno del Bilancio consolidato. Si segnala che, per quanto riguarda lo stabilimento di trasformazione alimentare Forno D'Oro, acquisito a ottobre 2023, sono stati inclusi solamente i dati relativi ai consumi energetici e alle emissioni GHG. Eventuali ulteriori limitazioni di perimetro sono specificate all'interno del documento.

Amadori S.p.A. ha sede legale a Milano a Piazza Borromeo, 14. Il Gruppo ha una presenza capillare sul territorio nazionale, con allevamenti, stabilimenti e centri logistici presenti in tutta la penisola.

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

Alla data di pubblicazione del presente Report non sono noti eventi significativi avvenuti nel 2024 rilevanti ai fini dell'informativa di sostenibilità.

Lo standard GRI

Il Report di Sostenibilità è stato redatto secondo i Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards (in breve GRI Standards), secondo l'opzione "In Accordance", come previsto dalla nuova edizione dei GRI Standards 2021.

Le metodologie di analisi

In accordo con i GRI Standards, i contenuti del Report sono relativi agli impatti rilevanti individuati attraverso la definizione della impact materiality, come descritta nel paragrafo "L'analisi di materialità del Gruppo". Nell'ottica di individuare gli impatti materiali per il Gruppo, è stata dunque condotta un'analisi desk suddivisa nelle seguenti attività:

- **macro-trend di sostenibilità:** sono stati analizzati i documenti e i report delle organizzazioni non governative più influenti, con lo scopo di identificare le principali tematiche di sostenibilità a livello internazionale;
- **analisi documenti di settore:** sono stati analizzati i report pubblicati dalle più importanti organizzazioni internazionali in tema di sostenibilità e dai principali framework/rating di sostenibilità e i documenti prodotti da associazioni e organizzazioni specifiche di settore;
- **analisi di benchmark:** è stata analizzata la reportistica di sostenibilità pubblicata da alcune delle aziende protagoniste del settore agroalimentare nazionale e in particolare, del settore avicolo;
- **analisi della rassegna stampa:** è stata realizzata un'analisi degli articoli pubblicamente disponibili legati al Gruppo Amadori in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale, con lo scopo di individuare le principali tematiche rilevanti per i media e l'opinione pubblica.

Le tematiche individuate in queste analisi sono state successivamente affinate attraverso un'analisi dei documenti strategici prodotti internamente e sottoposte a valutazione da parte del Top Management del Gruppo, in modo tale da determinare e approvare le priorità aziendali in termini di sostenibilità.

I temi materiali

Tutti gli impatti sono stati classificati in base alla loro rilevanza, valutata come previsto dagli Standard GRI, per determinare i temi oggetto di rendicontazione. A seguito della definizione di una soglia di materialità, sono stati individuati i temi materiali.

La tabella qui di seguito riporta l'elenco dei 16 temi materiali per il Gruppo Amadori, dei corrispondenti temi GRI (GRI Topics e GRI Sector Specific), del relativo perimetro in termini di impatto e delle eventuali limitazioni alla rendicontazione dovute alla non disponibilità di dati sul perimetro esterno.

Temi materiali	GRI Topics	GRI Sector Specific	Perimetro		Limitazioni di perimetro	
			Interno	Esterno	Interno	Esterno
Salute e benessere dei consumatori	Salute e sicurezza dei clienti	Pesticide use	Gruppo Amadori	Consumatori	-	-
Salute e sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	Occupational health and safety	Gruppo Amadori	Fornitori	-	Rendicontazione non estesa ai fornitori
Generazione di emissioni GHG	Performance Economica Emissioni	Emissions Climate adaptation and resilience	Gruppo Amadori	Fornitori	-	-
Consumo energetico	Energia	-	Gruppo Amadori	Fornitori	-	-
Consumo di materiali plastici e per il Packaging	Materiali	-	Gruppo Amadori	-	-	-
Cura e benessere degli animali	-	Animal Health and Welfare	Gruppo Amadori	-	-	-
Produzione di rifiuti	Rifiuti	Waste	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatto generato sull'economia e sul fatturato	Performance Economica	Economic inclusion	Gruppo Amadori	-	-	-
Sfruttamento delle materie prime	Materiali	Land and resource rights Supply chain traceability	Gruppo Amadori	-	-	-
Creazione di posti di lavoro	Occupazione	Employment practices	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatti sulle comunità locali	Comunità locali	Local communities	Gruppo Amadori	Comunità locali	-	-
Utilizzo delle risorse idriche	Acqua ed effluenti	Water and effluents	Gruppo Amadori	-	-	-
Emissioni rumorose e odorigene	-	-	Gruppo Amadori	-	-	-
Spreco alimentare	-	Food security	Gruppo Amadori	-	-	-
Impatto sulla biodiversità	Biodiversità	Biodiversity	Gruppo Amadori	-	-	-
Sviluppo delle competenze dei lavoratori	Formazione e istruzione	-	Gruppo Amadori	-	-	-

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

I principi utilizzati per la definizione dei contenuti e per la garanzia della qualità del presente Report di Sostenibilità sono i Reporting Principles definiti dallo Standard GRI 1: Foundation:

- accuratezza;
- equilibrio;
- chiarezza;
- comparabilità;
- completezza;
- contesto di sostenibilità;
- tempestività;
- affidabilità.

Rendicontazione e metodologia di calcolo

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

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

- Per i dati ambientali, qualora non disponibili, sono stati utilizzati approcci di stima conservativi che hanno portato a scegliere le ipotesi associabili alle performance ambientali meno positive per il Gruppo.
- Per quanto riguarda i dati sulle emissioni di gas serra, il perimetro è stato allargato dal solo pollo e tacchino alla filiera di suino e uova.
- Le emissioni di gas ad effetto serra sono rendicontate secondo le linee guida definite dai principali standard riconosciuti a livello internazionale, in particolare, si fa riferimento al GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard sviluppato dal World Resources Institute (WRI) e dal World Business Council on Sustainable Development (WBCSD). Il calcolo è stato effettuato tramite la seguente formula: dato di attività (m³ di metano, litri di gasolio, litri di benzina, kWh di energia elettrica acquistati, kWh di vapore e acqua calda acquistati) moltiplicato per il rispettivo fattore di emissione. Sono state, inoltre, considerate le perdite di gas refrigeranti (kg) moltiplicate per il rispettivo GWP (Global Warming Potential) e la stabilizzazione derivante dall'attività del Gruppo.

- I fattori di emissione e i GWP utilizzati per il calcolo delle emissioni GHG sono i seguenti:
 - > **Emissioni Scope 1:** per il metano, il gasolio, il GPL, il biogas sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs). I GWP per i gas refrigeranti sono tratti anch'essi dal DEFRA e, laddove non disponibili, sono stati considerati i valori presenti in Banca Dati FGAS;
 - > **Emissioni Scope 2:** per l'elettricità acquistata dalla rete elettrica nazionale è stato utilizzato il fattore di emissione tratto da EEA (European Environmental Agency), mentre per calcolare l'impatto emissivo del calore e dell'elettricità acquistati dagli impianti di cogenerazione EPC, Amadori ha calcolato l'impatto totale delle emissioni relative al gas naturale per alimentare gli impianti, seguendo la stessa metodologia di calcolo delle emissioni di gas naturale Scope 1.

Amadori ha allocato le emissioni relative a ogni vettore energetico acquistato dagli impianti EPC come di seguito:

- X è la quantità di gas naturale richiesta dall'impianto di cogenerazione EPC
- K è la quantità di energia primaria in alimento al cogeneratore in EPC
- Y è la quantità di elettricità acquistata dall'impianto di cogenerazione EPC
- Z è la quantità di calore acquistata dall'impianto di cogenerazione EPC

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

$$A = \text{Emissioni GHG dei cogeneratori} = X * \text{fattore di emissione del gas naturale} * \text{GWP}$$

Rispetto alla quantità di energia primaria, l'acquisto dei vettori energetici (elettrico e termico) da parte di Amadori rappresenta una quota parte percentuale: l'impatto emissivo A deve pertanto tenere in considerazione tale incidenza. Chiamiamo perciò B l'incidenza emissiva dovuta alla quota parte di energia acquistata da Amadori:

$$B = ((Y+Z)/K)*A$$

Di conseguenza:

$$\text{Emissioni GHG relative all'elettricità acquistata} = B * (Y/(Y+Z))$$

$$\text{Emissioni GHG relative al calore acquistato} = B * (Z/(Y+Z))$$

- > **Emissioni Scope 3:** sono stati utilizzati i fattori di emissione tratti dal DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs).

- Per il calcolo delle emissioni GHG e dei consumi energetici, i fattori di conversione utilizzati sono ricavati dai database pubblicati annualmente dal Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) del Regno Unito, annualmente aggiornato (potere calorifico inferiore del biogas e densità del gasoli, del GPL e del biogas) e dalla tabella dei parametri standard nazionali pubblicata annualmente dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (potere calorifico inferiore di gas naturale, gasolio e GPL), dai dati dell'U.S. Environmental Protection Agency (EPA) e dal Agrifootprint Forest, Land and Agriculture (FLAG) Database.
- Le emissioni di GHG Scopo 2 rendicontate nel paragrafo relativo agli impatti ambientali sono calcolate secondo il metodo Location Based; per completezza, il quantitativo di emissioni Scopo 2 è stato calcolato anche secondo il metodo Market Based utilizzando il fattore di emissione tratto da AIB - European Residual Mixes (dati 2023 pari a 457 gCO₂/kWh analogo al fattore per il 2022).
- Si prega di tenere presente che, a causa di arrotondamenti necessari la somma di dati riportati in grafici o tabelle potrebbe non coincidere sempre con il totale rendicontato o il 100%.

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



8. Appendice





Indicatori economici

Performance economica

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

	2021	2022	2023
Valore economico direttamente generato	1.427.058.441	1.862.923.417	1.879.684.598
Valore economico distribuito	1.351.783.107	1.718.691.065	1.781.066.234
Costi operativi	1.116.038.229	1.447.445.570	1.492.572.560
Salari e benefit dei dipendenti	219.314.365	241.956.375	251.348.396
Pagamenti ai fornitori di capitale	5.107.536	6.515.692	19.018.925
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	5.132.667	16.156.721	6.198.152
Investimenti nella comunità	1.190.310	1.616.708	1.928.202
Valore economico trattenuto	75.275.334	144.232.352	98.618.363

Pratiche di approvvigionamento

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

	2021	2022	2023
Budget di approvvigionamento speso per fornitori locali⁵⁴	90%	85%	86%

⁵⁴ Per fornitori locali si intendono i fornitori italiani.

Indicatori sociali

Informativa generale

GRI 2-7; 2-8 | Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori (n)

	2021	2022	2023
Dipendenti⁵⁵	9.244	9.724	10.050
Donne	4.755	4.836	5.010
Uomini	4.489	4.888	5.040
Contratto Full-Time⁵⁶	9.113	9.587	9.910
Donne	4.633	4.708	4.883
Uomini	4.480	4.879	5.027
Contratto Part-Time	131	137	140
Donne	122	128	127
Uomini	9	9	13
Contratto a tempo indeterminato	2.116	2.146	2.318
Donne	765	778	852
Uomini	1.351	1.368	1.466
Contratto a tempo determinato⁵⁷	7.128	7.578	7.732
Donne	3.990	4.058	4.158
Uomini	3.138	3.520	3.574
Lavoratori non dipendenti	9	5	8
Stage	5	3	3
Contratto di collaborazione	4	2	5

⁵⁵ I dati relativi alla suddivisione per genere 2022 sono stati riesposti nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati 2023.

⁵⁶ I dati relativi alla suddivisione per genere 2022 sono stati riesposti nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati 2023.

⁵⁷ I dati relativi alla suddivisione per genere 2022 sono stati riesposti nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati 2023.

Occupazione

GRI 401-1 | Nuove assunzioni⁵⁸ (n)

	2021	2022	2023
Assunzioni totali	870	1.181	1.319
Donne	421	599	662
<30 anni	147	188	206
30 ≤ x ≤ 50 anni	259	358	408
>50 anni	15	53	48
Uomini	449	582	657
<30 anni	218	255	250
30 ≤ x ≤ 50 anni	214	259	348
>50 anni	17	68	59

GRI 401-1 | Turnover (n)

	2021	2022	2023
Cessazioni totali	807	932	1.125
Donne	370	457	520
<30 anni	72	95	126
30 ≤ x ≤ 50 anni	183	236	260
>50 anni	115	126	134
Uomini	437	475	605
<30 anni	138	147	194
30 ≤ x ≤ 50 anni	190	210	260
>50 anni	109	118	151

⁵⁸ Nel calcolo dei dati delle nuove assunzioni (GRI 401-1) non rientrano né le acquisizioni di nuove società, né le assunzioni degli operai agricoli e dei braccianti che hanno i rapporti multipli.

GRI 405-1 | Diversità tra i dipendenti (n)

Dipendenti per categoria di lavoro e fascia d'età	2021	2022	2023
Dipendenti totali	9.244	9.724	10.050
Dirigenti	28	27	30
<30 anni	0	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	8	9	10
>50 anni	20	18	20
Quadri	83	81	86
<30 anni	0	0	0
30 ≤ x ≤ 50 anni	36	37	34
>50 anni	47	44	52
Impiegati	577	585	602
<30 anni	41	50	61
30 ≤ x ≤ 50 anni	329	329	305
>50 anni	207	206	236
Operai	8.556	9.031	9.332
<30 anni	1.265	1.292	1.096
30 ≤ x ≤ 50 anni	4.434	4.593	4.686
>50 anni	2.857	3.146	3.550

GRI 405-1 | Diversità tra i dipendenti (%)

Dipendenti per categoria di lavoro e fascia d'età	2021	2022	2023
Dipendenti totali			
Dirigenti	0,3%	0,3%	0,3%
<30 anni	0,0%	0,0%	0,0%
30 ≤ x ≤ 50 anni	28,6%	33,3%	33,3%
>50 anni	71,4%	66,7%	66,7%
Quadri	0,9%	0,8%	0,9%
<30 anni	0,0%	0,0%	0,0%
30 ≤ x ≤ 50 anni	43,4%	45,7%	39,5%
>50 anni	56,6%	54,3%	60,5%
Impiegati	6,2%	6,0%	6,0%
<30 anni	7,1%	8,5%	10,1%
30 ≤ x ≤ 50 anni	57,0%	56,2%	50,7%
>50 anni	35,9%	35,2%	39,2%
Operai	92,6%	92,9%	92,9%
<30 anni	14,8%	14,3%	11,7%
30 ≤ x ≤ 50 anni	51,8%	50,9%	50,2%
>50 anni	33,4%	34,8%	38,0%

Salute e sicurezza⁵⁹

GRI 403-8 | Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

	U.M.	2023
Dipendenti		
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema	n.	9.259
	%	99
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit interno	n.	8.759 ⁶⁰
	%	94
Numero e percentuale di tutti i dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit o certificato da terze parti indipendenti	n.	7.854 ⁶¹
	%	84
Numero totale dei dipendenti	n.	9.344
Lavoratori non dipendenti		
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema	n.	336 ⁶²
	%	100
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit interno	n.	336 ⁶³
	%	100
Numero e percentuale di tutti i lavoratori non dipendenti coperti da tale sistema che sia stato sottoposto a audit o certificato da terze parti indipendenti	n.	175 ⁶⁴
	%	52
Numero totale dei lavoratori non dipendenti	n.	336

⁵⁹ Sono riportati di seguito i dati di Salute e Sicurezza aggregati a livello di Gruppo.

⁶⁰ Internal audit - solo lavoratori della società agricola Mantovana e della società agricola Santamaria.

⁶¹ Organismo di vigilanza - solo lavoratori della società agricola Mantovana e della società agricola Santamaria.

⁶² In alcuni stabilimenti TRAL e nelle filiali è presente personale in appalto. Nelle filiali sono presenti lavoratori appartenenti a cooperative che hanno in appalto la movimentazione merci.

⁶³ Audit periodici presso le filiali per il controllo delle ditte appaltatrici.

⁶⁴ Lavoratori in appalto presso gli stabilimenti TRAL (coperti da certificazione ISO 45001).

GRI 403-9 | Infortuni sul lavoro

	U.M.	2021	2022	2023
Dati riferiti ai dipendenti				
Ore lavorate	ore	10.004.169	10.414.737	10.808.977
Infortuni registrabili	n.	293	299	308
<i>di cui con gravi conseguenze</i>	n.	4	11	13
<i>di cui mortali</i>	n.	0	0	0
Infortuni in itinere	n.	59	81	112
<i>di cui il trasporto è stato organizzato dal Gruppo stesso</i>	n.	3	2	0
Tassi infortunistici				
Tasso di frequenza infortuni registrabili	Tasso	29,3	28,7	28,5
Tasso di frequenza infortuni con gravi conseguenze	Tasso	0,40	1,06	1,20
Tasso di decesso	Tasso	-	-	-
Non dipendenti				
Ore totali lavorate	ore	430.826	527.692	573.485
Numero infortuni registrabili mortali	n.	0	0	0
Numero infortuni registrabili con gravi conseguenze	n.	1	0	0
Numero infortuni registrabili con conseguenze non gravi	n.	0	1	0
Numero totale di infortuni registrabili	n.	1	1	0
Numero infortuni in itinere	n.	0	0	0
<i>di cui il trasporto è stato organizzato dal Gruppo stesso</i>	n.	0	0	0
Tasso di infortunio	Tasso	2,32	1,90	0
Tasso di infortunio grave	Tasso	2,32	0	0
Tasso di decesso	Tasso	-	-	-

GRI 403-10 | Malattie professionali

	U.M.	2021	2022	2023
Dipendenti				
Numero di malattie professionali registrate	n.	92	73	97
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	5	0	0
Non dipendenti				
Numero di malattie professionali registrate	n.	0	0	2
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	n.	0	0	0

Formazione

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

	2021	2022	2023
Genere			
Donne	4,5	5,6	5,1
Uomini	7,5	9,1	9,8
Categoria professionale			
Dirigenti	99,1	9,0	6,0
Quadri	54,3	11,7	6,4
Impiegati	7,2	4,4	8,2
Operai	5,1	7,5	7,5

Indicatori ambientali

Materiali

GRI 301-1 | Consumo di materiali (ton)

	2021	2022	2023
Materie prime⁶⁵	1.122.200	1.134.830	1.110.410
Cereali e loro sottoprodotti	743.200	739.921	730.254
Proteici base Soia	264.100	284.678	250.210
Altri Proteici	72.600	69.852	83.169
Oli e Grassi	27.600	23.237	26.612
Sottoprodotti della lavorazione dello zucchero	1.300	1.202	935
Sottoprodotti dell'industria dolciaria	12.500	15.090	16.125
Sottoprodotti dell'industria della pasta	900	850	675
Sottoprodotti derivanti dalla fermentazione dell'amido di mais - Etanolo	-	-	2.430
Prodotti o componenti semilavorati	73.948	61.978	74.200
Pollo	12.984	12.832	26.992
Tacchino	20.744	1.059	1.062
Aromi e spezie	1.243	1.935	1.356
Ingredienti	21.029	25.294	24.676
Budelli	468	489	500
Vegetali	739	843	806
Gas	12.882	15.695	15.360
Suino	3.859	3.831	3.448
Materiali per imballaggi	35.661	36.682	37.003
Carta/Cartone	23.302	23.731	24.107
Alluminio	99	103	95
Plastica	6.897 ⁶⁶	7.070	6.893
<i>Di cui: fascia A e sottocategorie</i>	<i>1.189</i>	<i>1.250</i>	<i>1.244</i>
<i>Di cui: fascia B e sottocategorie</i>	<i>3.375</i>	<i>1.162</i>	<i>3.462</i>
<i>Di cui: fascia C</i>	<i>2.332</i>	<i>4.657</i>	<i>2.187</i>
Legno	5.364 ⁶⁷	5.778	5.908
Totale materiali	1.231.808	1.233.490	1.221.613

⁶⁵ I dati 2021 e 2022 sono stati riesposti per l'aggiunta di tre nuove categorie di materie prime acquistate (sottoprodotti dell'industria dolciaria, sottoprodotti dell'industria della pasta e sottoprodotti derivanti dalla fermentazione dell'amido di mais - Etanolo).

⁶⁶ Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati e sono stati aggiunti i dati per fascia A, B e C.

⁶⁷ Il dato relativo al 2021 è stato riesposto nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati.

Energia

GRI 302-1, 302-3 | Consumi energetici (GJ) e Intensità energetica (GJ/€ fatturato)

	U.M.	2021 ⁶⁸	2022 ⁶⁹	2023
Diesel	GJ	43.576	44.123	47.232
Benzina ⁷⁰	GJ	3	6	5
GPL	GJ	138.588	136.702	135.645
Gas naturale	GJ	1.250.032	1.275.289	1.484.285
<i>di cui ceduta in rete, prodotta da cogenerazione a gas naturale</i>	<i>GJ</i>	<i>(596)</i>	<i>(609)</i>	<i>(177)</i>
Biogas	GJ	112.989	105.462	97.408
<i>di cui ceduta in rete, prodotta da cogenerazione a biogas</i>	<i>GJ</i>	<i>(18.553)</i>	<i>(17.879)</i>	<i>(18.002)</i>
Energia elettrica	GJ	691.450	719.851	759.930
<i>di cui ceduta in rete, prodotta da fotovoltaico e cogenerazione</i>	<i>GJ</i>	<i>(15.145)</i>	<i>(15.174)</i>	<i>(13.170)</i>
Energia termica ⁷¹	GJ	50.748	53.353	44.201
Totale	GJ	2.287.386	2.334.786	2.568.706
Intensità energetica⁷²	MJ/€	1,65	1,33	1,43

Tabella 1 | Consumo di combustibili

	U.M.	2021	2022	2023
Diesel	lt	435.611	436.890	470.398
GPL ⁷³	lt	5.339.362	5.999.260	4.437.573
	kg	-	-	594.848
Gas naturale	Smc	36.169.907	36.900.728	37.019.904
Biogas	mc	4.430.526	4.135.383	4.235.119
Diesel per la flotta aziendale	lt	884.539	899.819	856.820

⁶⁸ Alcuni dati 2021 sono stati riesposti nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità a seguito di un affinamento della metodologia di raccolta dati.

⁶⁹ Alcuni dati 2022 sono stati riesposti nella presente edizione del Bilancio di Sostenibilità a seguito di un affinamento della metodologia di raccolta dati.

⁷⁰ A partire dal Report di Sostenibilità 2023, è stata aggiunta tra i combustibili la benzina.

⁷¹ I dati 2021 e 2022 relativi all'energia termica sono stati riesposti nel presente Report per ricalcolo avvenuto in fase di raccolta dati.

⁷² A partire dal Report di Sostenibilità 2023, l'intensità energetica è stata calcolata utilizzando come fattore dividendo il fatturato.

⁷³ A partire dal Report di Sostenibilità 2023, il dato del GPL viene espresso in due differenti unità di misura, in conformità al dato effettivo di relativo quantitativo acquistato dai fornitori.

Tabella 2 | Consumo di energia elettrica (kWh)

	2021	2022	2023
Consumo energia elettrica da rete	163.459.179	170.609.649	188.116.400
<i>di cui con garanzia di origine da fonte rinnovabile (G.O.)</i>	<i>15.400.000</i>	<i>30.800.000</i>	<i>46.200.000</i>
Energia elettrica acquistata da cogenerazione in EPC	20.215.255	20.786.301	18.969.081
<i>di cui prodotta da fonti rinnovabili</i>	<i>6.752.136</i>	<i>7.729.353</i>	<i>5.365.812</i>
Energia elettrica acquistata da fotovoltaico di proprietà terzi	379.322	380.320	355.915
Autoconsumo energia elettrica prodotta	51.576.038	54.745.959	51.851.225
<i>di cui da fotovoltaico</i>	<i>3.808.664</i>	<i>3.967.270</i>	<i>3.650.191</i>
<i>di cui da cogenerazione a biogas</i>	<i>5.934.870</i>	<i>4.960.017</i>	<i>5.143.893</i>
<i>di cui da cogenerazione a gas naturale</i>	<i>41.832.504</i>	<i>45.818.672</i>	<i>43.057.141</i>
Fabbisogno elettrico totale	235.629.793	246.522.230	259.292.621
<i>di cui prodotta da fonti rinnovabili</i>	<i>32.274.991</i>	<i>47.836.960</i>	<i>60.715.811</i>
<i>di cui prodotta da fonti rinnovabili, in percentuale sul totale del fabbisogno</i>	<i>14 %</i>	<i>19 %</i>	<i>23 %</i>
Energia elettrica prodotta e ceduta in rete	13.567.591	13.396.717	12.317.271
<i>di cui prodotta da fotovoltaico</i>	<i>4.206.979</i>	<i>4.215.126</i>	<i>3.658.326</i>
<i>di cui da cogenerazione a biogas</i>	<i>5.153.632</i>	<i>4.966.464</i>	<i>5.000.619</i>
<i>di cui da cogenerazione a gas naturale</i>	<i>165.669</i>	<i>169.298</i>	<i>49.144</i>
<i>di cui prodotta da fonti rinnovabili</i>	<i>9.360.611</i>	<i>9.181.591</i>	<i>8.658.945</i>

Tabella 3 | Consumo di energia termica⁷⁴ (kWh)

	2021	2022	2023
Energia termica acquistata	14.096.590	14.820.200	12.278.177
di cui prodotta da fonti rinnovabili	4.016.590	3.488.200	1.661.960
Energia termica prodotta e autoconsumata	42.119.248	49.971.201	44.549.975
di cui prodotta da fonti rinnovabili	4.728.234	4.739.461	4.935.283

⁷⁴ A partire dal Report di Sostenibilità 2023, l'energia termica viene espressa in kWh.

Emissioni ⁷⁵

GRI 305-1 | Emissioni Scope 1 (tCO_{2eq})

	2021	2022	2023
Totale	103.572	100.502	116.251

GRI 305-2 | Emissioni Scope 2 (tCO_{2eq})

	2021	2022 ⁷⁶	2023
Totale Location Based	48.349	61.132	54.744
Totale Market Based	72.452	69.350	72.216

GRI 305-3 | Emissioni Scope 3 (tCO_{2eq})

	2021	2022	2023
Purchased goods and services ⁷⁷	1.501.869	1.553.699	2.436.023
Capital goods	-	-	8.498
Fuel- and energy-related activities	-	-	29.412
Upstream transportation and distribution	14.500	14.139	109.110
Waste generated in operations	936	789	1.486
Business travels ⁷⁸	160	160	392
Employee commuting	4.739	4.870	10.938
Downstream transportation and distribution	33.381	33.005	78.993
Processing of sold products	12.388	14.757	51.021
Use of sold products	-	-	3.644
End-of-life treatment of sold products	5.795	5.370	580
Totale	1.573.768	1.626.789	2.730.098

⁷⁵ A partire dal Report di Sostenibilità 2023 il calcolo delle emissioni di gas climalteranti (GHG) è stato modificato ed affinato, come spiegato nel capitolo dedicato "Le emissioni climalteranti del Gruppo" e a fronte di queste modifiche alcuni dati del 2021 e 2022 sono stati riesposti. Inoltre, rispetto all'anno precedente, è stato condotto il calcolo per alcune nuove categorie di emissioni di Scope 3 (Capital Goods, Fuel- and energy-related activities, Use of sold products).

⁷⁶ I dati per il 2022 sono stati riesposti rispetto al Report di Sostenibilità 2022 per un affinamento della metodologia di calcolo.

⁷⁷ Tale categoria comprende il packaging, le materie prime, gli allevamenti in soccida, i polli e i tacchini acquistati per la TRAL e il trasporto delle materie prime.

⁷⁸ Tale categoria comprende i viaggi di lavoro effettuati tramite aerei e treni. I dati 2021 e 2022 di questa categoria sono stati riesposti nel presente Report di Sostenibilità per affinamento della metodologia di calcolo.

GRI 305-4 | Emissioni totali (tCO_{2eq}) ed intensità emissioni GHG⁷⁹ (tCO_{2eq}/€ fatturato)

U.M.	2021	2022	2023
Emissioni totali (Scope 1 + Scope 2 MB tCO _{2eq} + Scope 3)	1.749.642	1.796.481	2.918.565
Intensità emissiva tCO_{2eq}/€	0,0013	0,0010	0,0016

GRI 305-7 | Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti (kg)⁸⁰

	2022	2023 ⁸¹
NOx	160.346	149.944
SOx	7.775	17.579
Composti organici volatili (VOC)	6.159	10.033
Particolato (PM)	1.688	1.380
Altre categorie standard di emissioni nell'aria identificate in regolamenti pertinenti	45.838	219.349

Acqua⁸²

GRI 303-3 | Prelievo idrico per fonte (ML)

	2021	2022	2023
Prelievo da acque superficiali	1.919	1.968	1.909
Prelievo da pozzi	1.818	1.831	2.010
Prelievo da acquedotti	371	452	799
Prelievo da acqua reimmessa in circolo	748	837	575
Totale prelievo idrico⁸³	4.857	5.088	5.293

⁷⁹ A partire dal Report di Sostenibilità 2023, l'intensità emissiva è stata calcolata utilizzando come fattore dividendo il fatturato.

⁸⁰ In linea con quanto richiesto dallo Standard GRI, a partire dal Report di Sostenibilità 2023 il GRI 305-7 viene riportato in chilogrammi.

⁸¹ A differenza degli anni scorsi, nel calcolo delle emissioni 2023 sono stati considerati anche gli allevamenti suinicoli, oltre che agli avicoli.

⁸² Il perimetro dei dati relativi ai consumi e agli scarichi idrici di Gruppo non comprende la filiera del suino e delle uova.

⁸³ Nel 2021, tutte le aree presso le quali sono presenti gli stabilimenti del Gruppo sono state identificate come aree a stress idrico. In particolare, lo stress idrico fa riferimento alla capacità o incapacità di soddisfare la domanda di acqua, sia umana che ecologica. Lo stress idrico può fare riferimento alla disponibilità, alla qualità o all'accessibilità dell'acqua. Per l'implementazione di tali valutazioni è stato utilizzato lo strumento Aqueduct Water Risk Atlas, attraverso il quale sono state identificate le zone a stress idrico.

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

	2021	2022	2023
Scarico in acque superficiali	2.822	2.785	2.719
Scarico verso acque sotterranee	8	10	26
Scarico in pubblica fognatura	222	224	233
Totale scarico idrico	3.052	3.019	2.968

GRI 303-5 | Consumo di acqua (ML)

	2021	2022	2023
Prelievo idrico totale	4.857	5.088	5.293
Scarico idrico totale	3.052	3.019	2.968
Acqua riutilizzata	748	837	575
Consumo totale di acqua	1.056	1.233	1.750

Biodiversità⁸⁴

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

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Allevamento Belvedere	SIC IT4080014 "Rio Mattero e Rio Cuneo"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento Borello	SIC IT4080014 "Rio Mattero e Rio Cuneo"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
Allevamento Dismano	Fiume Bevano	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento SIA-Bevano	Fiume Bevano	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Mantello	ZPS IT4060008 "Valle del Mezzano" e SIC-ZPS IT4060002 "Valli di Comacchio"	in posizione adiacente	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamento Mezzano	ZPS IT4060008 "Valle del Mezzano"	all'interno dell'area	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamenti Gualdo e Bonini	Fiume Fossadon	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Codigoro pollastre	ZPS IT4060011 "Garzaia dello Zuccherificio di Codigoro e Po di Volano"	in posizione adiacente	acqua dolce	Rete Natura 2000
Allevamento Atri Cargine	ZPS IT7120083 "Calanchi di Atri"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	Piano Paesistico Abruzzo
Allevamento Bolognano	ZPS IT7140129 "Parco nazionale della Maiella"	in posizione adiacente	terrestre	Rete Natura 2000
	Canale di immissione Enel	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Castellalto	Fosso di Cordesco	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Cecalupo	Zona C1 - Trasformazione condizionata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Paesistico Abruzzo

⁸⁴ Rispetto al 2022, non sono presenti due allevamenti che, nel corso della prima metà del 2023, sono passati ad una gestione esterna al Gruppo Amadori.

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Allevamento Civitaquana	Fosso del Poggio	in posizione adiacente	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Civitella Santa Croce	Fiume Salinello	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Collebarone	Fosso Defenza	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Meschino	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
	Fosso di Casoli	in posizione adiacente	terrestre	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Montorio	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
	Fiume Vomano	in posizione adiacente	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
	Aree boscate	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Zone di tutela del paesaggio forestale
Allevamento Moscufo	Zona C1 - Trasformazione condizionata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
	Fiume Tavo	in posizione adiacente	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Notaresco Santa Croce	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
Allevamento Personato	Zona A1 - Conservazione Integrale	in posizione adiacente	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
Allevamento S. Giacomo	Aree boscate	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Zone di tutela del paesaggio forestale
Allevamento S. Egidio	Zona B2 - Trasformabilità mirata	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
Allevamento S. Omero	Fiume Salinello	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Valle Cupa	Fosso del Lupo	in posizione adiacente	acqua dolce	Zone di tutela del paesaggio fluviale
Allevamento Valle Piomba	Zona A1 - Conservazione Integrale	all'interno della fascia di rispetto	terrestre	Piano Pesistico Abruzzo
	Zona C1 - Trasformazione condizionata	in posizione adiacente		
	Fiume Piomba	all'interno della fascia di rispetto	acqua dolce	
Allevamento Villa Lempa	Fosso La Liscia	all'interno della fascia di rispetto	Zone di tutela del paesaggio fluviale	Zone di tutela del paesaggio fluviale

Sito operativo	Posizione geografica di aree protette e aree ad alto valore di biodiversità non protette	Posizione rispetto all'area protetta (all'interno dell'area, in posizione adiacente o contenente porzioni dell'area protetta) o all'area a elevato valore di biodiversità non protetta	Valore in termini di biodiversità determinato dalla caratteristica dell'area protetta o dell'area a elevato valore di biodiversità esterna all'area protetta	Valore di biodiversità caratterizzato dall'elenco dei regimi di tutela
Stabilimento di Monteriggioni (SI)	SIC Montagnola Senese IT5 190003	Parzialmente ricompreso all'interno dell'area SIC	terrestre	area SIC
Stabilimento di Santa Sofia (FC)	Fiume Bidente	Ricompreso all'interno della fascia di rispetto di 150 m dal corso d'acqua (D.Lgs 152/2006)	acqua dolce	zone di tutela del paesaggio fluviale

Rifiuti

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

	2021	2022	2023
Rifiuti pericolosi	175	123	112
Recuperati	126	55	76
Smaltiti	49	67	35
Rifiuti non pericolosi	34.841	34.211	39.175
Recuperati	32.167	33.652	38.798
Smaltiti	2.674	559	377
Totale rifiuti recuperati	32.293	33.707	38.874
Totale rifiuti smaltiti	2.723	626	413
Totale rifiuti	35.016	34.333	39.287

GRI Content Index

Dichiarazione d'uso	Amadori S.p.A ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo compreso tra il 1° gennaio 2023 ed il 31 dicembre 2023
GRI 1 utilizzato	GRI 1 – Principi fondamentali 2021
Standard di settore GRI pertinenti	GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca 2022

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omissi	Ragione	Spiegazione	
Informative generali						
GRI 2 – Informative generali	2-1 Dettagli dell'organizzazione	Il Gruppo Amadori in cifre nel 2023; Nota metodologica	Una cella grigia indica che i motivi dell'omissione non sono consentiti per la divulgazione o che non è disponibile un numero di riferimento del GRI Sector Standard.			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica				
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	Nota metodologica Il presente documento viene redatto annualmente				
	2-4 Revisione delle informazioni	Eventuali restatement sono chiaramente indicati nel corpo del testo				
	2-5 Assurance esterna	Nota metodologica				
	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	Tracciabilità e trasparenza: l'importanza di monitorare e comunicare; Creazione di valore su tutto il territorio; Il Gruppo Amadori in cifre nel 2023 Nel periodo di rendicontazione, non si sono registrate modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura				
	2-7 Dipendenti	Il Gruppo Amadori in cifre nel 2023; Attenzione verso le persone; Appendice – Indicatori sociali				
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Attenzione verso le persone; Appendice – Indicatori sociali				
	2-9 Struttura e composizione della Governance dell'organizzazione	La Governance; L'integrità e l'etica aziendale				
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	La Governance				

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	Il presidente dell'organizzazione non riveste il ruolo di dirigente all'interno della stessa				
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	La Governance				
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	La Governance				
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Non è previsto che il massimo organo di governo sia responsabile della revisione e dell'approvazione delle informazioni divulgate, compresi i temi rilevanti relativi all'organizzazione				
	2-15 Conflitti di interesse	L'integrità e l'etica aziendale - Conflitti di interesse				
	2-16 Comunicazione delle criticità	L'integrità e l'etica aziendale; Implementazione del Decreto Whistleblowing; Protezione dei Segnalatori				
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	-	Tutti	Vincoli di riservatezza	In continuità con l'anno precedente, Amadori ha deciso di non rendicontare, per l'anno 2023, la valutazione della performance del massimo organo di governo per motivi di confidenzialità dell'informazione.	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	L'integrità e l'etica aziendale - Politica di Rimborso; Compensi e Indennità degli Amministratori				
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	L'integrità e l'etica aziendale - Politica di Rimborso; Compensi e Indennità degli Amministratori				

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	-	Tutti	Vincoli di riservatezza	In continuità con l'anno precedente, Amadori ha deciso di non rendicontare, per l'anno 2023, il rapporto di retribuzione totale annuale per motivi di confidenzialità dell'informazione.	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder				
	2-23 Impegno in termini di policy	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	Creazione di valore su tutto il territorio				
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	L'integrità e l'etica aziendale				
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Non si sono riscontrate non conformità a leggi o regolamenti durante il triennio 2021-2023				
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Creazione di valore su tutto il territorio - L'impatto sulla comunità locale; Il sostegno alla filiera avicola e agroalimentare nazionale				
	2-29 Approccio utilizzato per il coinvolgimento degli stakeholder	La rete degli stakeholder				
	2-30 Contratti collettivi	Il 100% dei dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva				
Temati materiali						
GRI 3 - Temi materiali	3-1 Processo di determinazione dei temi significativi (o materiali)	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica	Una cella grigia indica che i motivi dell'omissione non sono consentiti per la divulgazione o che non è disponibile un numero di riferimento del GRI Sector Standard.			
	3-2 Elenco dei temi significativi (o materiali)	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
Performance economica						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.22.1

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Creazione di valore su tutto il territorio; Appendice - Indicatori economici				13.22.2
Prassi di approvvigionamento						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Creazione di valore su tutto il territorio; Appendice - Indicatori economici				
Materiali						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	La gestione degli aspetti ambientali - L'acquisto delle materie prime; Appendice - indicatori ambientali				
Energia						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
GRI 302 - Energia 2016	302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				
	302-3 Intensità energetica	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Efficientamento ed energia rinnovabile: il percorso di sostenibilità energetica del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				
Acqua e scarichi idrici						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.7.1
GRI 303 - Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione delle risorse idriche				13.7.2
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico d'acque	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione delle risorse idriche				13.7.3

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omissi	Ragione	Spiegazione	
	303-3 Prelievo idrico	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione delle risorse idriche; Appendice - indicatori ambientali				13.7.4
	303-4 Scarico di acqua	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione delle risorse idriche; Appendice - indicatori ambientali				13.7.5
	303-5 Consumo di acqua	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione delle risorse idriche; Appendice - indicatori ambientali				13.7.6
Biodiversità						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.3.1
GRI 304 - Biodiversità 2016	304-1 Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree	La gestione degli aspetti ambientali; Appendice - indicatori ambientali				13.3.2
Emissioni						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.1.1
	305-1 Emissioni dirette (Scope 1) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Le emissioni climalteranti del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				13.1.2
	305-2 Emissioni indirette (Scope 2) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Le emissioni climalteranti del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				13.1.3
GRI 305 - Emissioni 2016	305-3 Altre emissioni indirette (Scope 3) di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Le emissioni climalteranti del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				13.1.4
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Lotta ai cambiamenti climatici: energia pulita ed efficientamento - Le emissioni climalteranti del Gruppo; Appendice - Indicatori ambientali				13.1.5

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
	305-7 Ossidi di azoto (Nox), ossidi di zolfo (Sox) e altre emissioni nell'aria rilevanti	La gestione degli aspetti ambientali - Le emissioni del Gruppo Amadori; Appendice - Indicatori ambientali				13.1.8
Rifiuti						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.8.1
	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione e il recupero dei rifiuti; Appendice - indicatori ambientali				13.8.2
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione e il recupero dei rifiuti; Appendice - indicatori ambientali				13.8.3
GRI 306 - Rifiuti 2020	306-3 Rifiuti generati	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione e il recupero dei rifiuti; Appendice - indicatori ambientali				13.8.4
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione e il recupero dei rifiuti; Appendice - indicatori ambientali				13.8.5
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	La gestione degli aspetti ambientali - La gestione e il recupero dei rifiuti; Appendice - indicatori ambientali				13.8.6
Occupazione						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.20.1
GRI 401 - Occupazioni 2016	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e turnover dei dipendenti	Attenzione verso le persone; Appendice - Indicatori sociali				
Salute e sicurezza sul lavoro						
GRI 3 - Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.19.1
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.2
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-2 Identificazione e valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.3
GRI 403 - Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-3 Servizi sanitari sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.4

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
GRI 403 – Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-4 Partecipazione, consultazione e comunicazione con i lavoratori su salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.5
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sulla sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.6
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.7
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti legati a salute e sicurezza sul lavoro direttamente legati ai rapporti di business	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.8
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera				13.19.9
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice – Indicatori sociali				13.19.10
	403-10 Malattie professionali	Salute e sicurezza in tutta la filiera; Appendice – Indicatori sociali				13.19.11
Diversità e pari opportunità						
GRI 3 – Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Appendice – Indicatori sociali				12.19.6
Formazione e istruzione						
GRI 3 – Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				
GRI 404 – Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione all'anno per dipendente	Formazione e crescita professionale; Appendice – Indicatori sociali				
Impatti sulle comunità locali						
GRI 3 – Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.12.1
GRI 413 – Comunità locali 2016	413-1 Attività con il coinvolgimento della comunità locale, valutazione dell'impatto e programmi di sviluppo					13.12.2

GRI Standard	Disclosure	Riferimento	Omissioni			N. di rif. Standard di settore GRI
			Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione	
Spreco alimentare						
GRI 3 – Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				13.9.1
Emissioni rumorose e odorogene						
GRI 3 – Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	L'analisi di materialità del Gruppo; Nota metodologica				

Temi del GRI Sector Standards applicabile determinati come non materiali

Tema	Spiegazione
GRI 13: Settori agricoltura, acquacoltura e pesca	
13.4 – Conversione naturale degli ecosistemi	Il tema non risulta materiale poiché Amadori opera in aree geografiche dove la conversione degli ecosistemi non è un tema rilevante. Inoltre, le operazioni non coinvolgono regioni sensibili dal punto di vista ambientale.
13.5 – Salute del suolo	Il tema non risulta materiale poiché Amadori ha valutato i rischi associati alla salute del suolo e ha implementato misure per la mitigazione.
13.14 – Diritti delle popolazioni indigene	Il tema non risulta materiale poiché Amadori non opera in paesi abitati da popolazioni indigene.
13.15 – Non discriminazione e pari opportunità	Il tema non risulta materiale poiché Amadori applica delle stringenti regole di gestione atte a prevenire, controllare e mitigare gli impatti derivanti dal manifestarsi di eventi discriminatori che possano compromettere le proprie persone.
13.16 – Lavoro forzato o obbligatorio	Il tema non risulta materiale poiché Amadori opera esclusivamente in nazioni dove il lavoro forzato è proibito e considerato una grave violazione dei diritti umani. L'Italia, in particolare, si attiene ai principi internazionali dei diritti umani e aderisce a trattati e convenzioni che vietano inequivocabilmente il lavoro forzato in ogni sua forma.
13.17 – Lavoro minorile	Il tema non risulta materiale poiché Amadori svolge le sue attività solamente in Paesi dove l'impiego minorile è debitamente regolamentato da leggi e normative che mirano a tutelare i diritti e il benessere dei giovani. Nello specifico, in Italia, la legge proibisce in generale l'occupazione di minori di età inferiore a 15 anni.
13.18 – Libertà di associazione e contrattazione collettiva	Il tema non risulta materiale poiché Amadori offre condizioni di lavoro adeguate e rispetta i diritti dei lavoratori.

13.21 - Reddito e salario di sussistenza	Il tema non risulta materiale poiché Amadori rispetta le leggi locali in materia di salario minimo e condizioni di lavoro, garantendo che i dipendenti ricevano una retribuzione conforme ai requisiti legali.
13.24 - Politica pubblica	Il tema non risulta materiale per Amadori poiché non svolge attività di Lobbying.
13.25 - Comportamento anti-competitivo	Il tema non è da considerare rilevante in quanto Amadori adotta rigorose politiche di gestione volte a prevenire, monitorare e ridurre gli effetti derivanti dall'insorgere di situazioni di anticoncorrenziali che potrebbero mettere a rischio il benessere delle sue risorse umane, l'integrità aziendale e il suo patrimonio.
13.26 - Anticorruzione	Il tema non risulta materiale in quanto Amadori implementa rigorose direttive gestionali al fine di prevenire, monitorare e ridurre gli effetti derivanti dalla comparsa di situazioni di corruzione che potrebbero mettere a rischio il benessere dei propri collaboratori, l'integrità aziendale e il patrimonio.

Amadori





www.amadori.it

Il presente documento è stato chiuso
nel mese di ottobre 2024

Progetto grafico: Barabino & Partners

