

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2016



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ **2016**



LETTERA DEL PRESIDENTE

L'agroalimentare italiano oggi esporta circa 38 miliardi di Euro: i consumatori ci apprezzano in tutto il mondo. In tutto il mondo ci studiano e, frequentemente, ci copiano. È opinione diffusa che l'Italia e i prodotti Made in Italy abbiano potenzialità ancora maggiori e che possano giocare un ruolo da protagonisti nel mondo, traguardando i 50 miliardi di euro entro il 2020. Al fine di promuovere questa crescita, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e il Ministero dello Sviluppo Economico stanno convergendo su politiche di supporto condivise. Questa strategia è in grado di sorreggere l'internazionalizzazione in maniera forte: pur se le D.O.P. che hanno valicato in maniera significativa i confini nazionali sono meno di una decina, il patrimonio della nostra biodiversità e i nostri standard di sicurezza alimentare rappresentano un driver prezioso per affermarci ai primi posti.

Si tratta dunque di una occasione importantissima per imprimere una svolta allo sviluppo, riportando al centro le filiere che, dalla terra allo stabilimento, danno vita al Made in Italy come fenomeno unico al mondo. La filiera territoriale non è riproducibile e non è dunque un caso che un'azienda come Granarolo, che esprime una filiera e un dimensionamento competitivi, assuma un ruolo trainante anche a livello istituzionale. Il Gruppo Granarolo vive, del resto, un processo di internazionalizzazione iniziato ormai dal 2011 e che ha visto nel 2016 un anno di ulteriore consolidamento sui mercati nazionali ed internazionali. Granarolo gioca infatti un ruolo fondamentale per la tutela della filiera italiana del latte, dell'agro-zootecnia del Paese e nella difesa delle DOP italiane. Il modello di filiera di Granarolo rappresenta un sistema integrato di produzione, in cui il Gruppo controlla direttamente tutte le fasi, dalla produzione della materia prima, alla distribuzione del prodotto finito ai punti vendita.

Il 2016 è stato però anche un anno difficile, partito con prezzi del latte molto bassi, ripresi sul finire dell'anno. Stare in cooperativa, pur fra tante difficoltà, ha rappresentato per i soci, un presidio per la sopravvivenza. All'esterno il crollo del prezzo del latte non ha consentito la copertura dei costi di produzione e degli investimenti e numerose stalle hanno chiuso l'attività. Per queste ragioni come Gruppo auspichiamo l'adozione di un piano nazionale di medio-lungo periodo, per aiutare gli allevatori ad arginare queste fluttuazioni del prezzo, recuperando la possibilità di programmare il futuro a vantaggio anche della stessa industria di trasformazione, contenendo i costi di produzione, decisamente troppo elevati rispetto ai competitori europei, e quindi agendo su diversi fattori di costo. Granarolo ha partecipato a molti tavoli di discussione, sia in Italia sia in Europa, e al proprio interno ha riprogrammato la produzione per garantire certezze di medio periodo alla produzione e alla trasformazione.

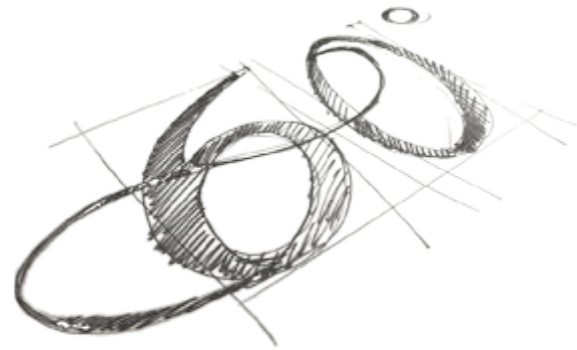


IL 60° ANNIVERSARIO DEL GRUPPO GRANAROLO

"LA NOSTRA È UNA STORIA DI MEZZADRI CHE SI COSTITUIRONO IN COOPERATIVA CONTRO IL VOLERE DEI PADRONI, PER RESTITUIRE DIGNITÀ AL LORO LAVORO ED ALLE LORO FAMIGLIE. UNA STORIA DI PIONIERI CORAGGIOSI, CHE PARTENDO DALL'EMILIA-ROMAGNA HANNO SAPUTO GUARDARE OLTRE, HANNO SAPUTO INVESTIRE, HANNO CERCATO ALTRI SAPERI E LI HANNO VALORIZZATI, SENZA MAI SOFFOCARNE IL DNA, FINO A DIVENTARE QUELLO CHE SIAMO OGGI: LA PRIMA AZIENDA AGROALIMENTARE A CAPITALE ITALIANO E LA PIÙ GRANDE FILIERA ITALIANA DEL LATTE DIRETTAMENTE PARTECIPATA DAI SOCI ALLEVATORI DELLA COOPERATIVA GRANLATTE"

IL GRUPPO GRANAROLO HA PREVISTO UN PROGRAMMA DI INIZIATIVE ED EVENTI CHE CELEBRERANNO L'ANNIVERSARIO DEL GRUPPO.

Un logo dedicato all'anniversario: Ispirato da alcuni concetti, quali unione, trasformazione, origini, evoluzione e futuro, il design del logo è un omaggio alle origini del Gruppo che ricorda la lavorazione dei latticini e quel "filare" e trasformarsi della materia prima che vede prodotto e uomo uniti per generare nutrimento per il paese, crescendo con lui. Allo stesso modo il dinamismo del segno grafico e la sua inclinazione simboleggiano l'essere protesi verso il futuro, per valorizzare le eccellenze italiane anche all'estero.



Granarolo da Papa Francesco: Il 15 Marzo 2017 Granarolo ha inaugurato le celebrazioni per i suoi 60 anni portando oltre 800 allevatori e dipendenti in udienza dal Papa Francesco.



Feste del latte sul territorio: Una serie di aperture straordinarie di 5 stabilimenti, fra giugno e ottobre 2017, per accogliere le comunità del territorio.



Il canale Instagram @GRUPPOGRANAROLO: Un canale dedicato alle celebrazioni dei 60 anni del Gruppo, per dare un volto "social" ai valori storici di Granarolo attraverso la pubblicazione di alcune foto dall'archivio storico del Gruppo e le immagini più recenti.



Una mostra fotografica itinerante: Sulla scia del canale Instagram verrà allestita anche una mostra fotografica itinerante che girerà alcune delle più belle piazze italiane.

Un video storico: Un video dedicato al Sessantesimo che racconterà, assieme alle tappe dell'avventura di Granarolo, le trasformazioni e le battaglie del Paese.



"Fresco": una web serie in 4 puntate per raccontare tutti segreti che si nascondono dietro a un bicchiere di latte e per trovare tutte le risposte alle domande sul latte e la sua filiera.

"Un libro storico che incrocia la storia delle latterie d'Italia con quella del nostro Paese": sarà un libro scritto a 4 mani da un ex Presidente, da un abile giornalista con il contributo dell'attuale Presidente. Un regalo alla memoria. E ci sarà anche Baggio.



Un camioncino itinerante che toccherà le più belle spiagge italiane con la missione di intercettare nuovi stili di consumo fuori casa.



IL PERCORSO DELLA SOSTENIBILITÀ E LA RENDICONTAZIONE DI GRANAROLO

Tra le tante “sfide” per Granarolo, rimane quella del rafforzamento dell’integrazione della sostenibilità nel modello di business. La cultura della responsabilità sociale ha un ruolo importante nelle decisioni strategiche ed operative dell’azienda, e ha gettato le basi per procedere ad una sempre maggiore compenetrazione tra sostenibilità e scelte strategiche.

In questa logica, Granarolo ha progressivamente avvicinato la sua rendicontazione sulle tematiche non finanziarie, ai principali standard internazionali di riferimento, fissando di anno in anno obiettivi chiari e definiti, misurando e monitorando i progressi compiuti, ponendo in maniera chiara le sfide e gli obiettivi per il futuro.

L’azienda, ormai giunta alla quinta edizione della propria rendicontazione extra-finanziaria, al fine di attenersi a metodologie e standard riconosciuti a livello internazionale, a partire dal 2014, ne ha modificato la denominazione assumendo quella di Bilancio di Sostenibilità.

La redazione del Rapporto di Sostenibilità, anche per l’edizione 2016, è stata realizzata in aderenza allo standard della Global Reporting Initiative GRI-G4. In base all’attuale copertura degli indicatori associati agli aspetti materiali e riepilogati nella tabella di correlazione finale, il livello di aderenza alle Linee Guida GRI-G4 è “in accordance - core”.

Il perimetro di riferimento per la redazione del Bilancio di Sostenibilità 2016 riguarda il periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2016 (periodicità annuale) sia per Granarolo S.p.A. sia per le società controllate. Le informazioni si riferiscono alle attività realizzate nei 16 stabilimenti produttivi presenti in Italia, oltre ad alcuni riferimenti anche alle attività realizzate all’estero.

Per realizzare il presente Bilancio di Sostenibilità Granarolo, sotto il coordinamento della Funzione Comunicazione, Relazioni Esterne e CSR, è stato compiuto un processo interno di coinvolgimento delle diverse funzioni aziendali che hanno contribuito fornendo dati e informazioni necessarie, secondo l’approccio richiesto dallo standard GRI-G4, e successivamente verificandoli secondo un processo di controllo interno.

Non è prevista l’assurance esterna del report.

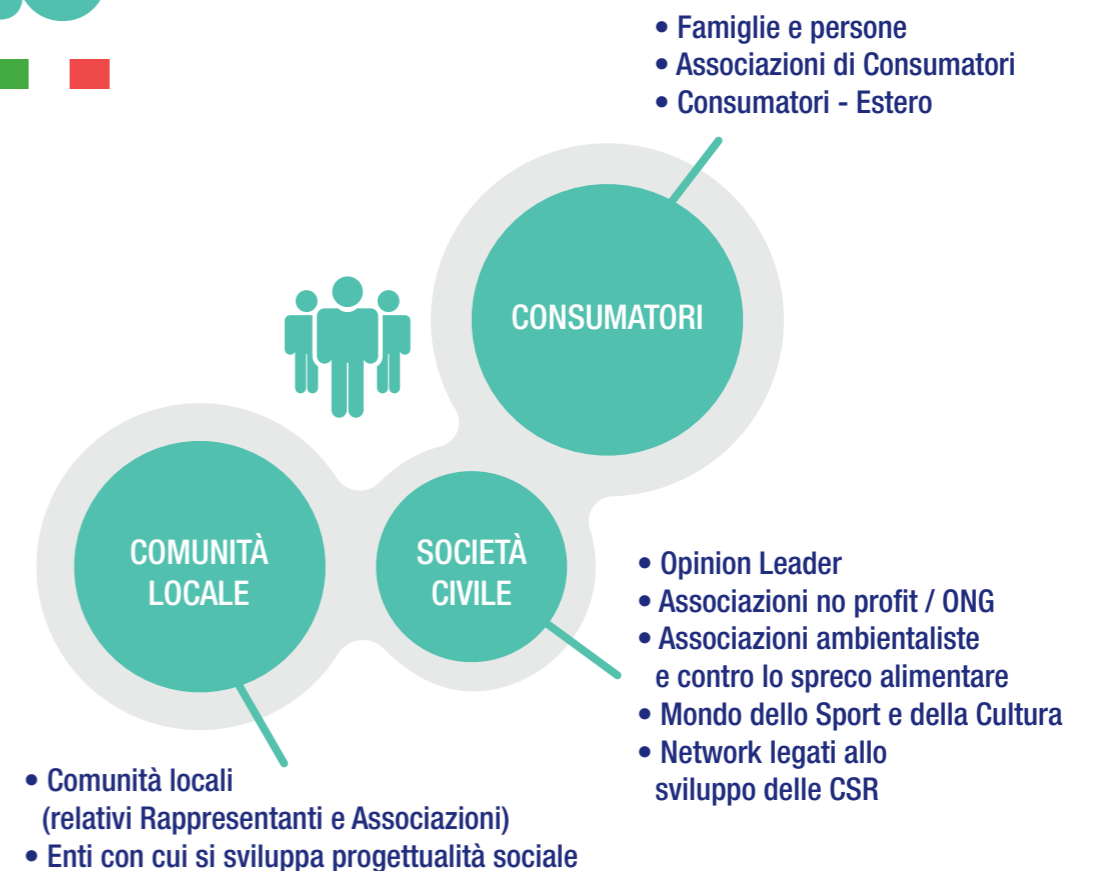
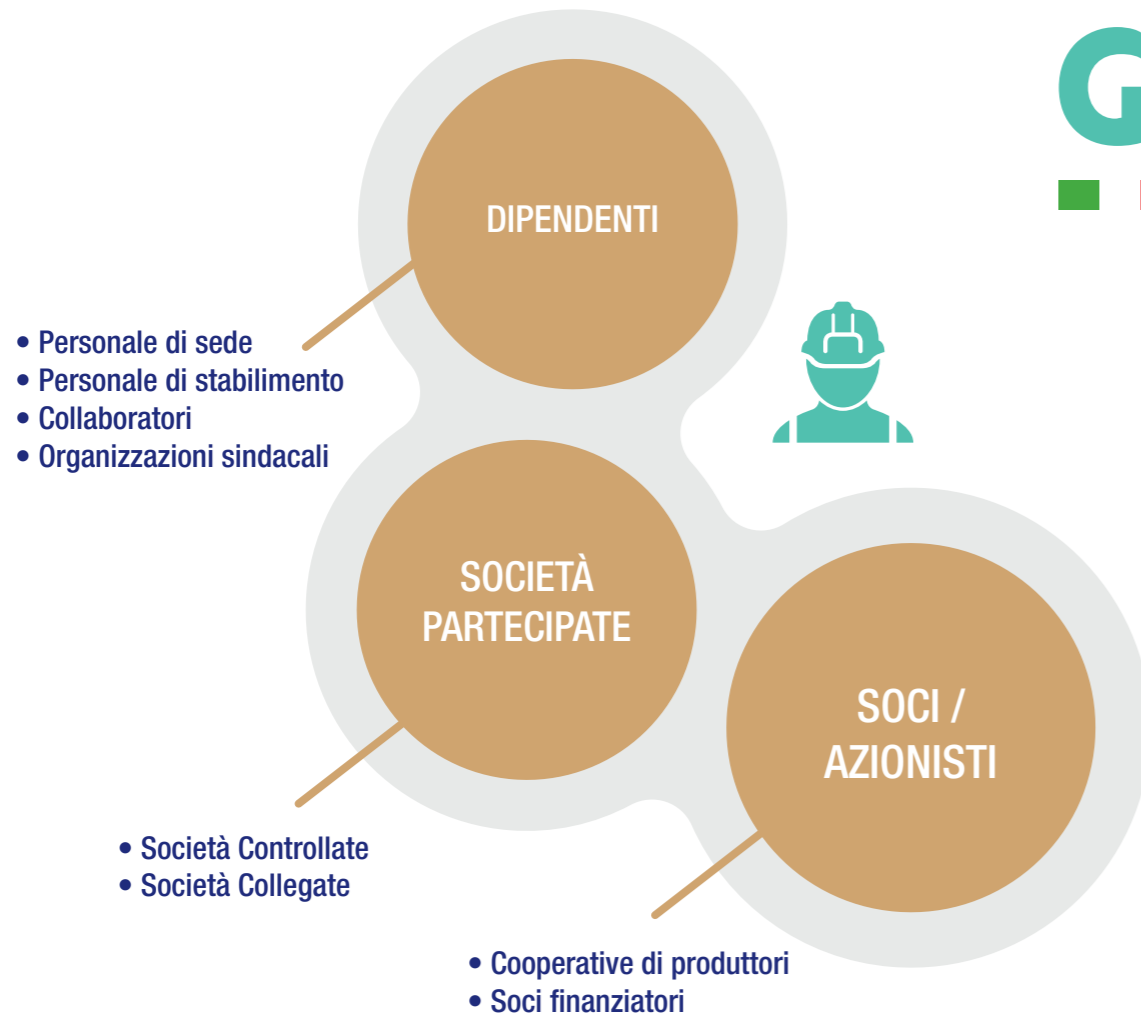
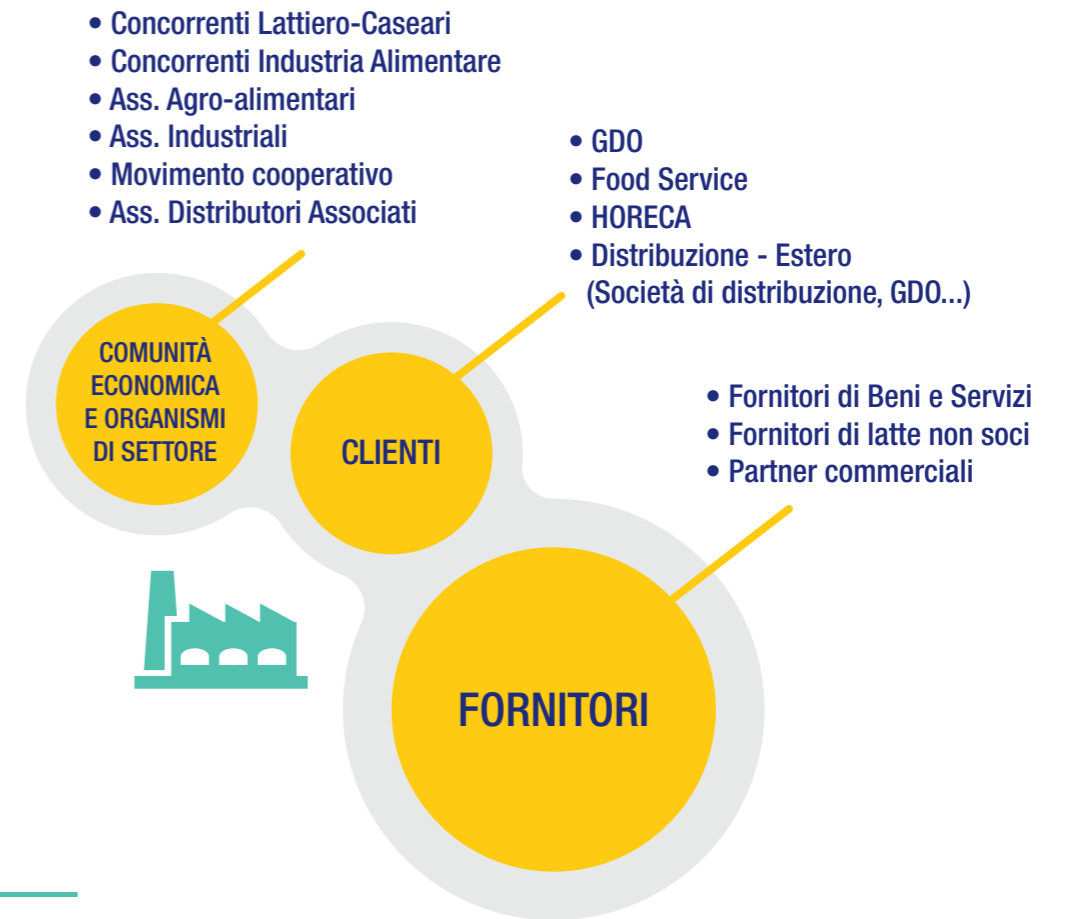
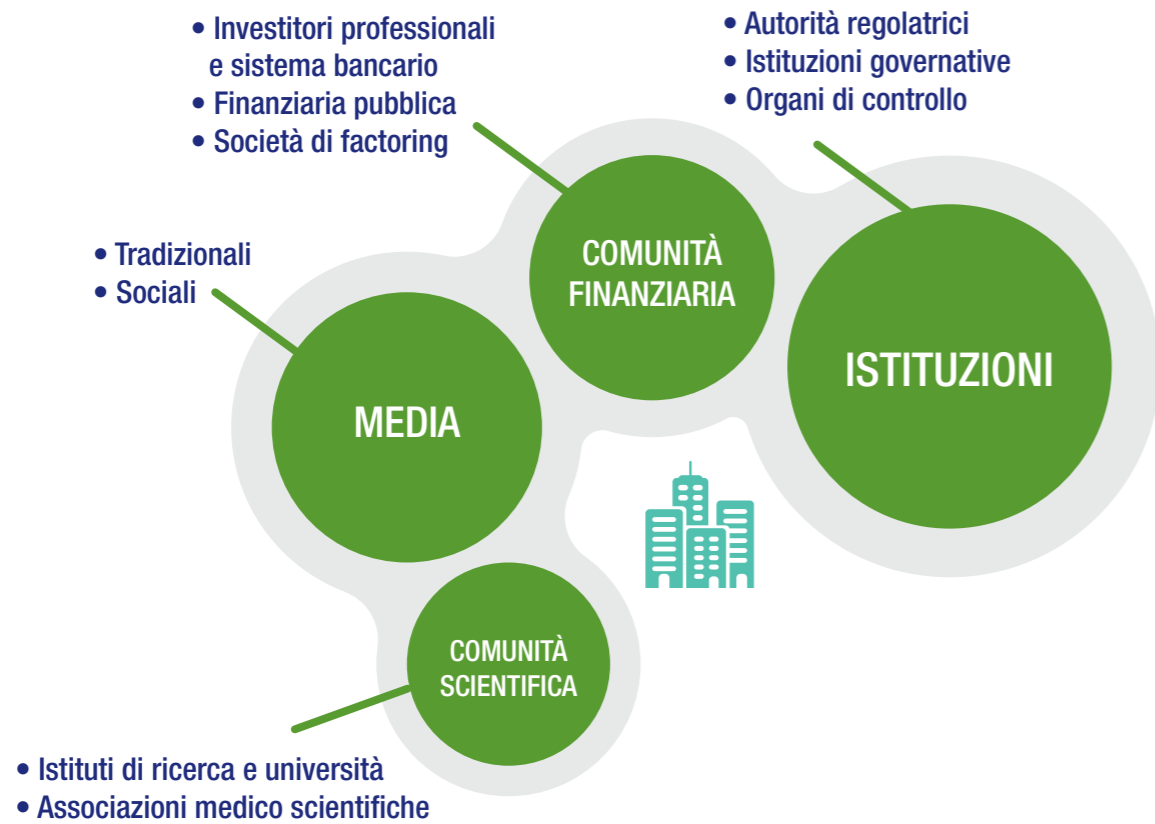


LE RELAZIONI CON GLI STAKEHOLDER

Il Gruppo Granarolo tiene in considerazione e i bisogni e le aspettative dei propri stakeholder sia nella formulazione delle proprie strategie che nello svolgimento delle proprie attività.

L'identificazione, la mappatura e l'ascolto degli stakeholder sono state effettuate secondo le indicazioni dello Standard Internazionale AA1000–Stakeholder Engagement Standard, che supporta metodologicamente lo stakeholder engagement, perché sia svolto in accordo con le tematiche rilevanti e strategiche per l'impresa.

LA MAPPA DEGLI STAKEHOLDER



I 9 temi individuati come rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder e rappresentati graficamente nella Matrice, possono essere declinati in questo modo:

- **Garantire l'integrità della condotta aziendale**, costruendo cultura, processi, strumenti che rendano l'azienda un interlocutore affidabile e trasparente per tutti gli stakeholder
- **Garantire la sostenibilità economica rafforzando la competitività**, per continuare a creare valore per gli azionisti e tutti gli altri stakeholder coinvolti nell'attività di Granarolo
- **Garantire la sicurezza alimentare**, come fondamentale impegno per un'azienda che si occupa di nutrizione
- **Promuovere salute e benessere per tutti**, facendo leva sulla possibilità di raggiungere un gran numero di clienti proponendo loro prodotti salubri e di qualità, e sulla capacità di innovare per cogliere nuovi bisogni emersi o emergenti
- **Gestire i processi aziendali per creare valore condiviso**, definendo una prospettiva di sostenibilità di lungo termine nella gestione del business e nelle relazioni con gli stakeholder
- **Tutelare e valorizzare i collaboratori**, curandone la crescita professionale e il benessere
- **Migliorare la sostenibilità ambientale dalla stalla allo smaltimento**, adottando anche nella gestione degli impatti ambientali un presidio di filiera e un approccio volto alla ricerca di soluzioni innovative
- **Valorizzare un modello di business sostenibile**, promuovendo la filiera cooperativa del latte italiano e diffondendo i principi che ne sono la base in tutte le esperienze imprenditoriali del Gruppo
- **Essere cittadini attivi a livello locale e globale**, contribuendo con le proprie competenze al dibattito internazionale sui temi materiali e comprendendo le istanze dei territori in cui l'azienda opera e delle comunità in senso globale.

Per ciascuna delle tematiche emerse come material è stato inoltre identificato il perimetro all'interno del quale si generano gli impatti che rendono ciascuna tematica rilevante, segnalando quali sono gli stakeholder, interni ed esterni, interessati.

Nella tabella con Gruppo Granarolo si intendono Granarolo S.p.A., le società controllate e i rispettivi dipendenti.



TEMA MATERIAL	PERIMETRO INTERNO	PERIMETRO ESTERNO
Garantire l'integrità della condotta aziendale	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Fornitori • Istituzioni • Comunità finanziaria • Comunità economica e organismi di settore
Garantire la sostenibilità economica rafforzando la competitività	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Società collegate • Fornitori
Garantire la sicurezza alimentare	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Consumatori • Clienti • Fornitori • Comunità locale • Società civile
Promuovere salute e benessere per tutti	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Consumatori • Clienti • Fornitori • Comunità locale • Società civile
Gestire i processi aziendali per creare valore condiviso	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Società collegate • Fornitori • Comunità locale
Tutelare e valorizzare i collaboratori	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Società collegate • Fornitori
Migliorare la sostenibilità ambientale dalla stalla allo smaltimento	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Società collegate • Fornitori • Comunità locale • Società civile
Valorizzare un modello di business sostenibile	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Soci/azionisti • Società collegate • Fornitori
Essere cittadini attivi a livello locale e globale	Gruppo Granarolo	<ul style="list-style-type: none"> • Consumatori • Comunità scientifica • Comunità locale • Società civile • Media

G

TORNA LA "G" CHE HA FATTO GRANDE LA STORIA DEL GRUPPO GRANAROLO, SIMBOLO DI UN RINNOVATO IMPEGNO A FARE UN MARKETING DI PRODOTTO RESPONSABILE

Parallelamente alla nuova campagna "Lo scelgo perché", che mette al centro i consumatori e le ragioni che li portano a scegliere Granarolo ed i suoi prodotti, il 2016 ha visto apparire il nuovo logo sui prodotti secondo il medesimo approccio di valorizzazione delle caratteristiche di distintività del Gruppo.



I prodotti, da maggio 2016, sono in vendita con una veste completamente rinnovata. Il nuovo logo Granarolo riprende la "g" che ha accompagnato il Gruppo fin dalle origini, rivedendola in chiave più moderna e stilizzata, e accoglie il payoff "Dal 1957 italiana bontà" per enfatizzare l'origine e il DNA 100% italiano.

Sul retro dei prodotti è stato inserito un QR-code che invita i consumatori a scoprire la storia della "G" del Gruppo Granarolo.



La "g" rappresenta anche un rinnovato impegno di Granarolo a promuovere scelte alimentari sane, nel segno della migliore tradizione e della trasparenza delle etichette nutrizionali, all'insegna di un marketing responsabile



1

IL PROFILO E
LA CONDOTTA
AZIENDALI

1.1 CHI SIAMO

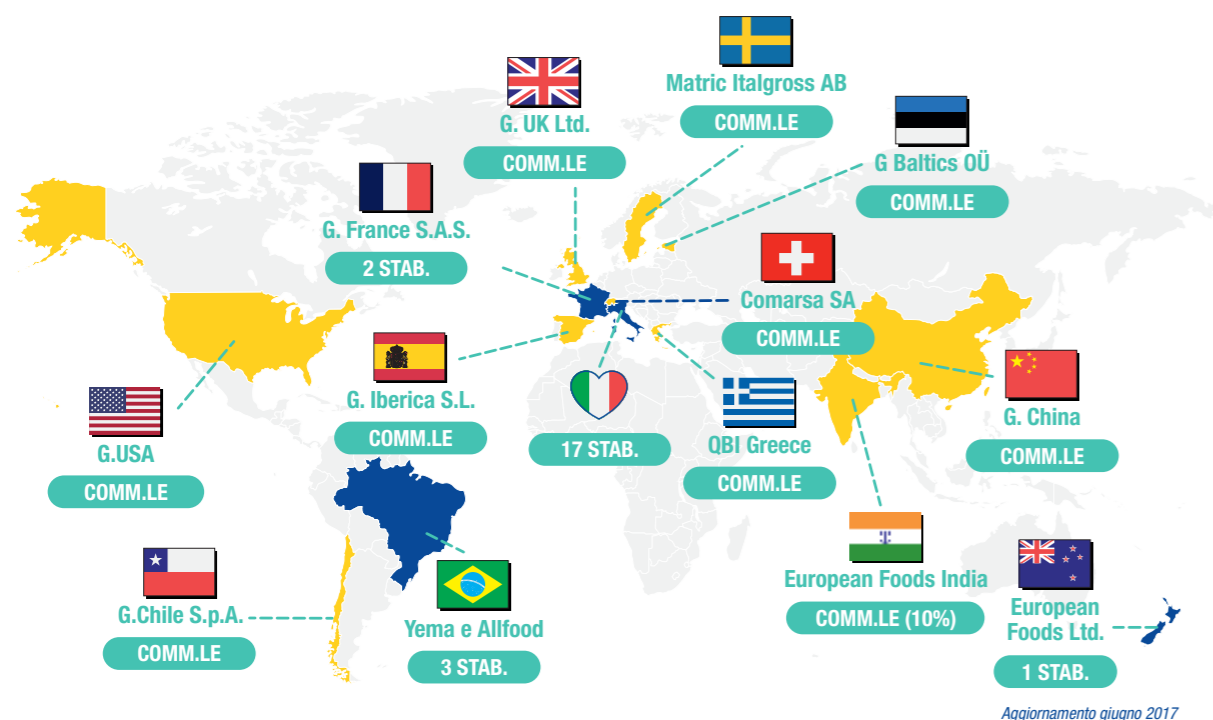
Granarolo è il maggiore gruppo agro-industriale del Paese a capitale italiano e comprende due realtà diverse e sinergiche: **Granlatte**, cooperativa di produttori di latte, che opera nel settore agricolo e raccoglie la materia prima, e **Granarolo S.p.A.**, società per azioni, che trasforma e commercializza il prodotto finito.

Il Gruppo Granarolo rappresenta dunque la più importante filiera italiana del latte, partecipata da circa 1.000 allevatori produttori italiani di latte associati in forma cooperativa, che dispone di 70 mezzi per la raccolta della materia prima alla stalla, oltre 1.000 automezzi per la distribuzione che servono quotidianamente più di 60 mila punti vendita raggiungendo così 16 milioni di famiglie italiane con i propri prodotti.

Al 2016, Granarolo conta 16 stabilimenti dislocati su tutto il territorio nazionale. Ha proseguito inoltre la propria crescita anche a livello internazionale, mediante il presidio diretto dei mercati con proprie strutture distributive e produttive (6 siti complessivamente di cui 2 in Francia, 3 in Brasile e 1 in Nuova Zelanda).

I prodotti del Gruppo sono dunque presenti, oltre che in Italia, anche sui mercati esteri dell'Europa e del resto del mondo.

LA PRESENZA SUL MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

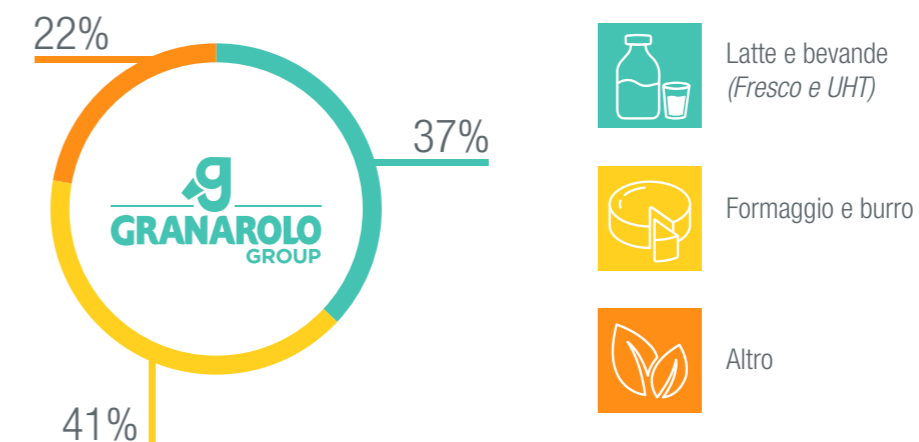


Nei suoi 60 anni di storia Granarolo è riuscita a conquistare un forte ruolo sul mercato e un eccellente posizionamento grazie a marchi riconoscibili e alla qualità del prodotto, in Italia e all'estero. Le caratteristiche assolutamente uniche della filiera del latte Granarolo rappresentano tutt'oggi uno strumento prezioso per continuare ad attrarre i clienti e i consumatori.

Per continuare a essere un'azienda attraente agli occhi dei clienti e dei consumatori, Granarolo deve offrire prodotti di alta qualità, sicuri e sostenibili. È pertanto necessario che la produzione e il trattamento del latte crudo continuino a soddisfare le crescenti esigenze del mercato e della collettività in termini di qualità, sicurezza, sostenibilità e trasparenza.

Il Gruppo Granarolo è oggi il più importante produttore di latte fresco in Italia: intorno a questo alimento il Gruppo ha costruito delle linee di prodotto che rispecchiano le tre principali aree di business.

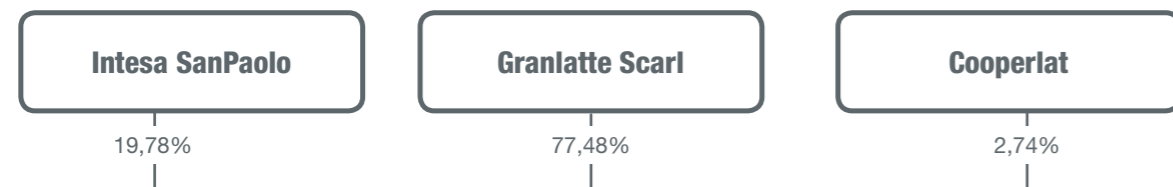
LE PRINCIPALI AREE DI BUSINESS DEL GRUPPO GRANAROLO



Ma l'offerta del Gruppo sta crescendo in modo significativo e, dal 2015, comprende i primi prodotti non derivati dal latte, quali le bevande vegetali. Attraverso la diversificazione del proprio portfolio, la missione di Granarolo all'estero è di esportare la tradizione delle eccellenze Made in Italy, anche uscendo dal perimetro dairy, proponendosi come uno dei principali gruppi di riferimento di prodotti agroalimentari italiani.



ASSETTO SOCIETARIO DEL GRUPPO GRANAROLO



- 100% → ZEROQUATTRO S.R.L.
- 60% → ZEROQUATTRO LOGISTICA S.R.L.
- 50% → AMALATTEA ITALIA S.R.L.
- 100% → GENNARI ITALIA S.R.L.
- 66% → FATTORIE GIACOBAZZI S.R.L.
- 65% → CASEARIA PODDA S.R.L.
- 50% → PASTIFICIO GRANAROLO S.R.L.
- 60% → SAN LUCIO S.R.L.
- 100% → CENTRALE DEL GUSTO S.R.L.
- 50% → CALABRIALATTE S.P.A.
- 60% → CONBIO S.R.L.



- 51% → GRANAROLO UK LTD
- 55% → GRANAROLO BALTICS OÜ
- 50% → QUALITY BRANDS INTERNATIONAL GREECE
- 100% → GRANAROLO IBERICA S.L.
- 100% → COMARSA SA CH
- 100% → GRANAROLO FRANCE S.A.S.
- 50% → MATRIC ITALGROSS AB SWEDEN



- 60% → ALLFOOD IMPORTAÇÃO INDÚSTRIA E COMÉRCIO SA BRAZIL
- 100% → EUROPEAN FOODS LTD NZ
- 60% → YEMA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.
- 100% → GRANAROLO USA CORP.
- 100% → GRANAROLO CHILE S.P.A.
- GRANAROLO CHINA
COMMERCIAL RELATIONS OFFICE

1.1.3 IL CODICE ETICO



Il **Codice Etico** per il Gruppo Granarolo rappresenta il patto che l'azienda stipula con le proprie risorse umane e con i principali interlocutori esterni.

Il primo progetto di Codice Etico è stato varato dal Gruppo nel giugno del 2002. Tra il 2014 e il 2015, Granarolo ha lavorato alla revisione del suo Codice Etico con l'obiettivo di adeguarne i contenuti alle evoluzioni e alla crescita degli ultimi anni, rendendolo strumento in grado di supportare le scelte che le persone del Gruppo compiono quotidianamente nella loro attività lavorativa. In esso sono inoltre contenuti importanti novità, che lo atualizzano e ne fanno un documento di riferimento in occasione di gare e audit.

Si è ritenuto che il percorso più coerente con la natura democratica del Gruppo fosse quello di tipo partecipativo. Per questa ragione si è istituito un gruppo di lavoro interfunzionale.

Il Codice Etico è infatti patrimonio di tutta la comunità Granarolo: nato dalle persone per essere al servizio delle persone; nato dai valori per consentire a tutti di generare e diffondere valore.

A garanzia dell'efficacia del Codice, è stato creato un Comitato Etico cui i dipendenti possono rivolgere le proprie segnalazioni. Il Comitato Etico, formato da tre membri, due esterni e uno interno, fornirà un Rendiconto Etico annuale già a partire dal 2017.

I compiti principali del Comitato Etico sono:

- supervisionare le attività di formazione e diffusione del Codice in sinergia con la funzione Comunicazione & CSR;
- approfondire i casi ad esso sottoposti attraverso audizioni delle parti in causa;
- decidere sulle sanzioni da erogare sulla base dell'istruttoria redatta dal membro nominato dal Consiglio di Amministrazione e lavorando sul concetto di giustizia riparatrice;
- proporre al CdA le modifiche e gli aggiornamenti del Codice Etico.

COMPOSIZIONE DEL COMITATO ETICO



UN MEMBRO NOMINATO DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



DUE MEMBRI ESTERNI SELEZIONATI IN BASE AD UNA RICONOSCIUTA LEVATURA MORALE, UNITA AD UNA BUONA CONOSCENZA DEI MECCANISMI DI FUNZIONAMENTO DI ENTI E ORGANIZZAZIONI.



PRESIEDE IL COMITATO ETICO UN MEMBRO ESTERNO, SELEZIONATO IN BASE AD UNA RICONOSCIUTA LEVATURA MORALE, UNITA AD UNA BUONA CONOSCENZA DEI MECCANISMI DI FUNZIONAMENTO DI ENTI E ORGANIZZAZIONI. EGLI RAPPRESENTA GLI INTERESSI DEGLI STAKEHOLDER, GARANTENDO L'EQUA E TRASPARENTE APPLICAZIONE DEL CODICE. PUÒ COINCIDERE CON UNO DEI DUE MEMBRI ESTERNI.

Il Codice Etico – e l'istituzione del Comitato Etico – sono stati approvati dal CdA nella seduta del 14 luglio 2016.



LA DIFFUSIONE DEL CODICE ETICO ALL'INTERNO DEL GRUPPO

Nel corso del 2016 è stato definito il nuovo Codice Etico, reso noto a tutti gli stakeholder mediante pubblicazione sul sito web, è stato distribuito a tutti i dipendenti del Gruppo, in Italia e all'estero. Inoltre è stato reso disponibile sulla Intranet aziendale, sul sito di Gruppo, e viene consegnato in versione cartacea a tutti i neoassunti. Nel corso del 2017 verrà distribuito a tutti i fornitori ed i neo fornitori del Gruppo.

Per rendere il Codice Etico strumento vivo in grado di alimentare comportamenti positivi, e dunque di migliorare lo stare in Granarolo, nel 2017 è stata prevista una mini serie video ad uso interno, utile a rappresentare situazioni in cui i dipendenti si trovano ad affrontare dilemmi etici (es. cosa fare

se mi trovo a confrontarmi con un fornitore che?). A rappresentare le situazioni saranno gli stessi dipendenti, selezionati attraverso un vero e proprio "casting etico". Le mini serie video verranno poi condivise attraverso la nuova Intranet aziendale (Workplace) e canali CSR esterni a beneficio di altre aziende.



Per consultare il codice etico del Gruppo Granarolo si rimanda al sito aziendale sezione <http://www.gruppogranarolo.it/azienda/corporate-governance>

1.2 IL SISTEMA DI GOVERNANCE

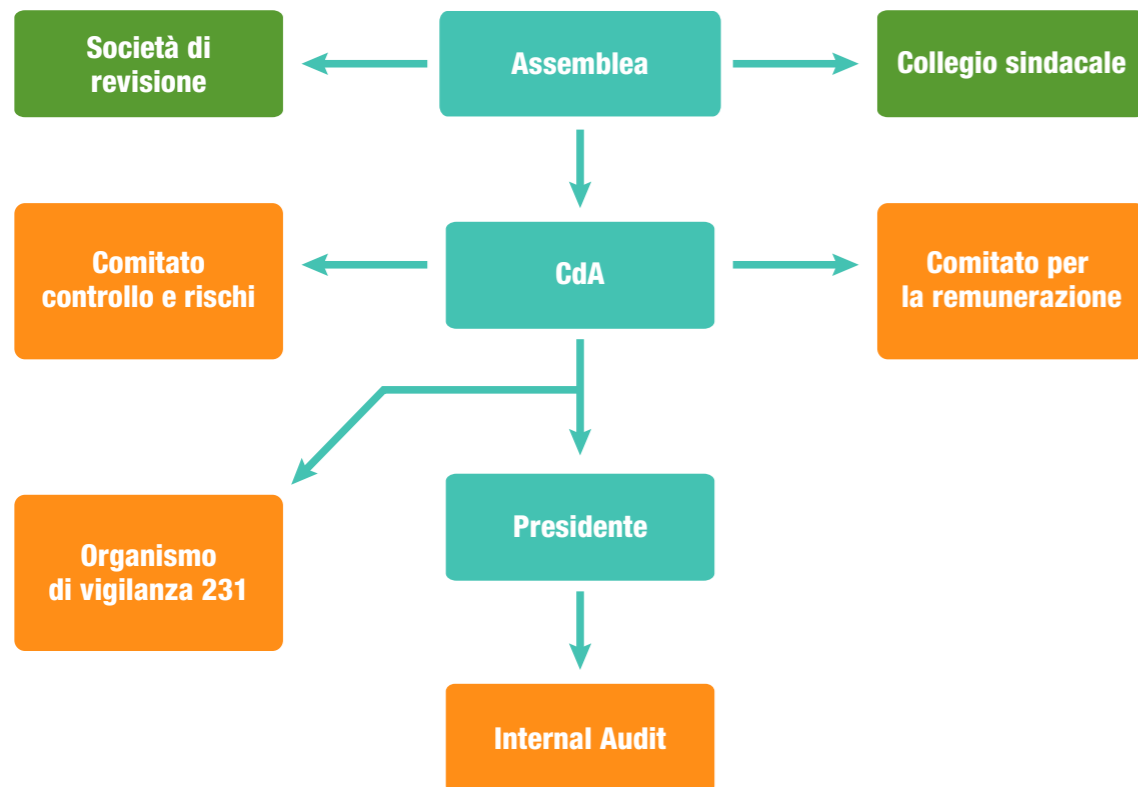
Il Gruppo Granarolo è consapevole che l'adozione di un'efficiente struttura di governo societario contribuisce ad incrementare la competitività dell'impresa e la sostenibilità del suo sviluppo. I principi di corporate governance, infatti, organizzando un'articolazione di funzioni e responsabilità e sviluppando un adeguato sistema di controllo, garantiscono l'adozione di scelte gestionali consapevoli, nonché un'efficace monitoraggio e gestione dei rischi d'impresa: si possono così limitare i costi derivanti dalla gestione dei rischi determinando, quindi, una maggiore produzione di reddito e valore per tutti gli Stakeholder.

1.2.1 STRUTTURA DI CORPORATE GOVERNANCE

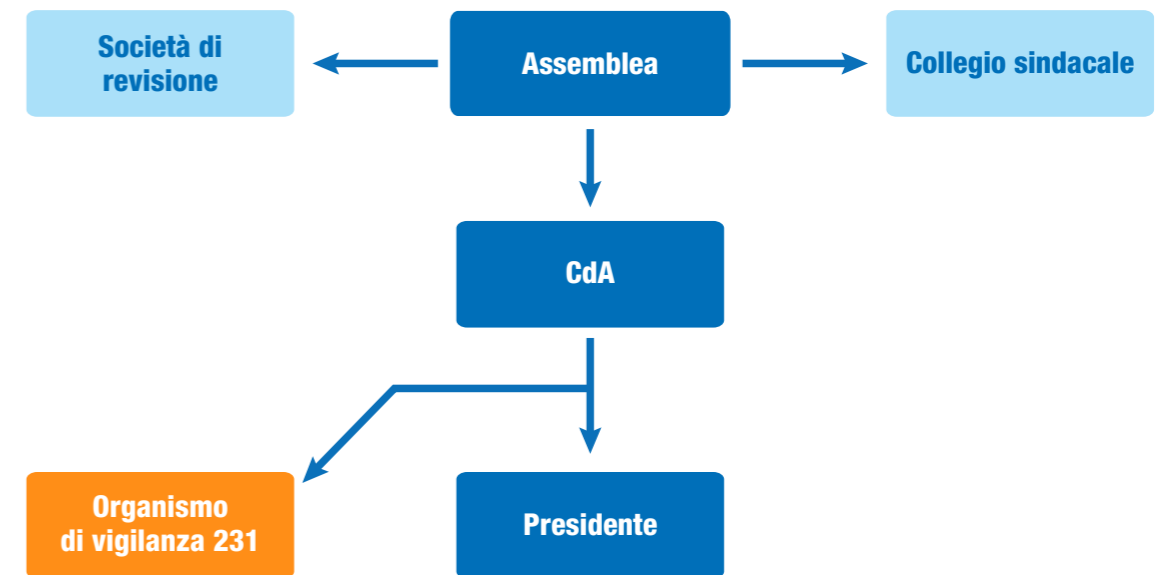
La struttura di corporate governance adottata da Granarolo S.p.A. si ispira alle raccomandazioni e alle norme contenute nel codice di autodisciplina delle società quotate, al quale la Società, pur non essendo quotata in Borsa, ha aderito nell'ottica di assicurare un miglior livello di trasparenza e di efficienza del proprio governo societario. Granarolo S.p.A. adotta il "sistema tradizionale" di amministrazione e controllo, avendo quali organi principali: il Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale e l'Assemblea dei Soci.

La revisione legale della Società è affidata alla società di revisione KPMG S.p.A.

GOVERNANCE DI GRANAROLO S.P.A.



GOVERNANCE DI GRANLATTE SCARL



Il Consiglio di Amministrazione di Granarolo S.p.A. è composto da 11 membri, di cui 3 esecutivi (il Presidente e i Vice Presidenti dotati di deleghe) e 8 non esecutivi, in carica in virtù di un mandato triennale valido fino alla data dell'assemblea di approvazione del bilancio relativo all'esercizio 2018. Il Gruppo Granarolo è oggi il più importante produttore di latte fresco in Italia: intorno a questo

CARICA	NOME	ETÀ
Presidente	Gianpiero Calzolari	62
Vice-Presidente	Danio Federici	55
Vice-Presidente	Camillo Nola	49
Vice-Presidente	Gianluca Ferrari	44
Consiglieri	Adonis Bettoni	50
	Giuseppe Dotti	66
	Michele Di Marziantonio	55
	Giovanni Giambi	54
	Giovanni La Croce	66
	Amedeo Giovanni Maria Nodari	57
	Filippo Pisani	62

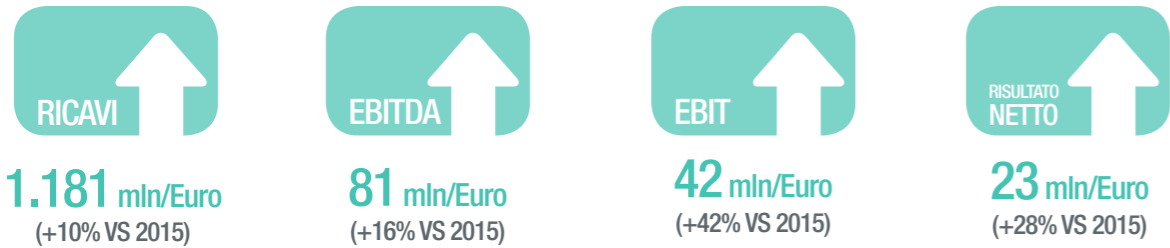
A close-up photograph of a person's hand holding a large amount of dark, rich soil. The hand is positioned in the center-right of the frame, with the palm facing upwards. The soil is piled up on the palm and fingers. In the background, a metal grate with parallel lines is visible, suggesting an industrial or agricultural setting. The lighting is soft, highlighting the texture of the soil and the skin of the hand.

2

UN MODELLO
DI BUSINESS
COMPETITIVO E
SOSTENIBILE

IN BREVE

BUSINESS COMPETITIVO E SOSTENIBILE



SDG E TEMI RILEVANTI



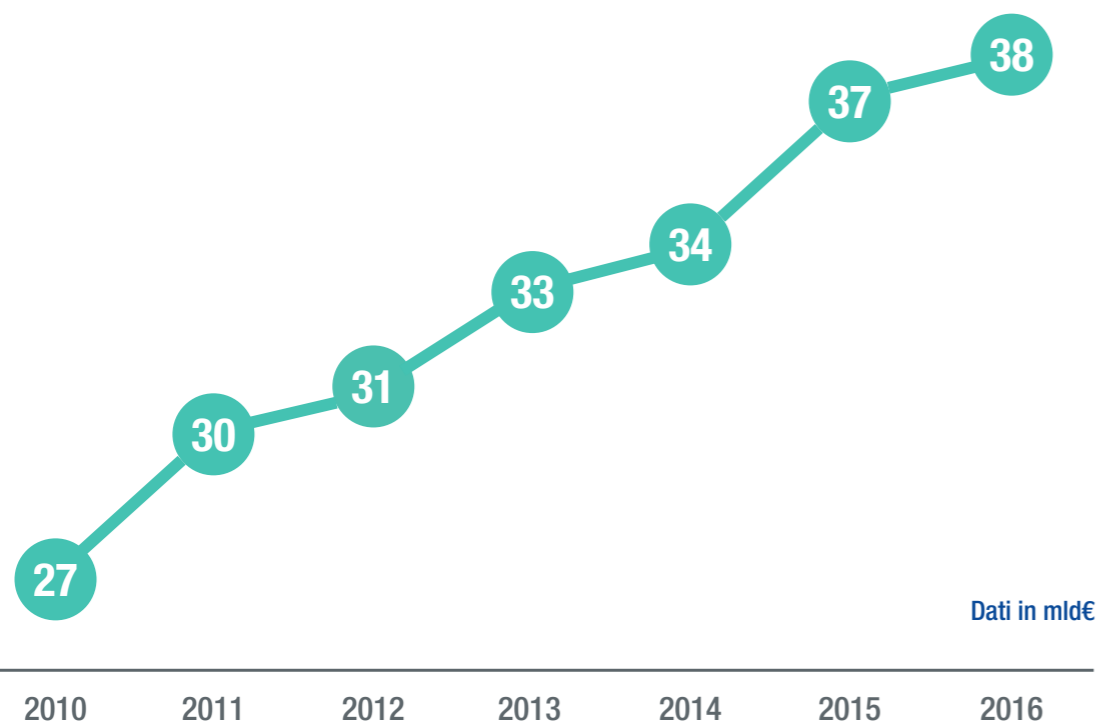
GARANTIRE LA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA RAFFORZANDO LA COMPETITIVITÀ

GLI OBIETTIVI PER IL 2017

- PERSEGUIMENTO DEL PIANO INDUSTRIALE 2016-2019
- VALORIZZAZIONE DEL LATTE DI FILIERA DEI SOCI ATTRAVERSO IL PROGETTO "QUATTROCENTO"
- ALMENO 3 OPERAZIONI ALL'ESTERO TESE AD AMPLIARE IL NUMERO DI PAESI RAGGIUNTI IN MODO SIGNIFICATIVO DAI PRODOTTI DEL GRUPPO
- PARTECIPAZIONE A 19 FIERE NEL MONDO (UNA IN PIÙ RISPETTO ALL'ESERCIZIO PRECEDENTE)
- ALMENO 30% DEL FATTURATO IN CRESCITA REALIZZATO ALL'ESTERO (ERA 24% NEL 2016)
- PROGRAMMAZIONE DI FORMAZIONE SPECIFICA SUI SOCI ALLEVATORI DI SECONDA GENERAZIONE IN AMBITO GESTIONALE E TECNOLOGICO (AGRICOLTURA 4.0) AL FINE DI FAR FRONTE A NUOVE SFIDE DI MERCATO NELL'OTTICA DI UNA DIFFERENZIAZIONE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

Gli indicatori, in particolare quelli dell'export (+9,6%), testimoniano come le risorse messe a disposizione dai programmi di promozione italiani ed europei – OCM, Piano straordinario Made in Italy – che in questi anni hanno supportato l'internazionalizzazione, siano state ben utilizzate dalle imprese del settore, dai consorzi e dai raggruppamenti che si sono creati per affrontare i mercati dei Paesi terzi.

TREND EXPORT MADE IN ITALY AGROALIMENTARE NEL MONDO



Questa strategia serve a sorreggere un progetto di internazionalizzazione forte, basato sulla narrazione di un Paese che paesaggio, arte, cultura e gastronomia hanno fatto amare da milioni di uomini e donne nel mondo. Anche se non va dimenticato che le D.O.P. che valicano significativamente i confini nazionali sono meno di una decina.



2.1.2 IL LATTE: SITUAZIONE MONDIALE E ITALIANA

Nel 2016 è proseguito l'incremento dei consumi mondiali di prodotti derivati dal latte già registrato negli anni precedenti. Le stime indicano un aumento complessivo dell'1,1% rispetto al 2015, pur se con differenti andamenti per famiglia di prodotti: il mercato del burro è cresciuto del 2,4%, dei formaggi del 1,5%, del latte del 1,2%, mentre il mercato delle polveri di latte, sia intere che scremate, ha avuto una battuta d'arresto, riducendosi del 1,6%. (Fonte: FAS – USDA – GTIS; Andamento a valore).

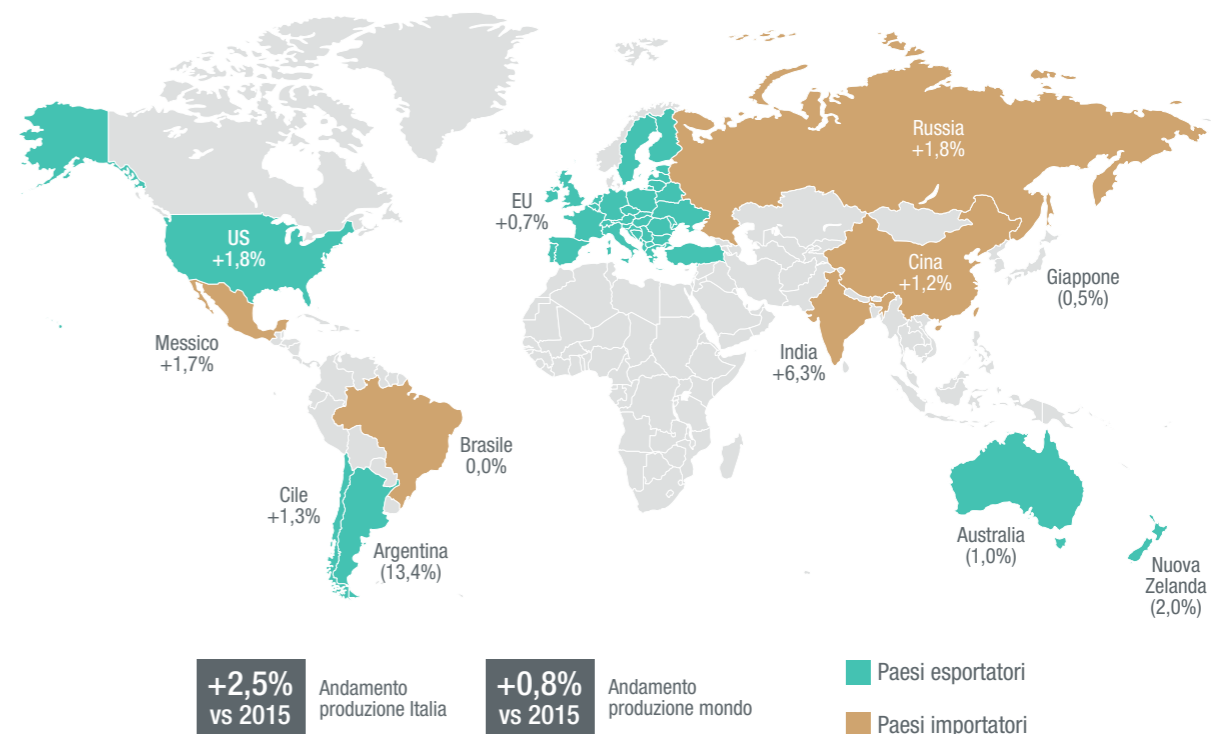
IL MERCATO LATTIERO CASEARIO: TREND 2016 - MONDO



Fonte: FAS USDA - GITIS; Andamento a valore

Anche nel 2016 la domanda mondiale ha condizionato i volumi di latte prodotto, in particolare nella prima parte dell'anno, mentre dal mese di giugno si è ridotta progressivamente la produzione. Le aree geografiche che hanno registrato un maggior incremento delle produzioni di latte sono le stesse che registrano un incremento dei consumi e che risultano essere maggiormente dipendenti dalle importazioni.

ANDAMENTO DELLA PRODUZIONE DI LATTE VS 2015 (VOLUMI)



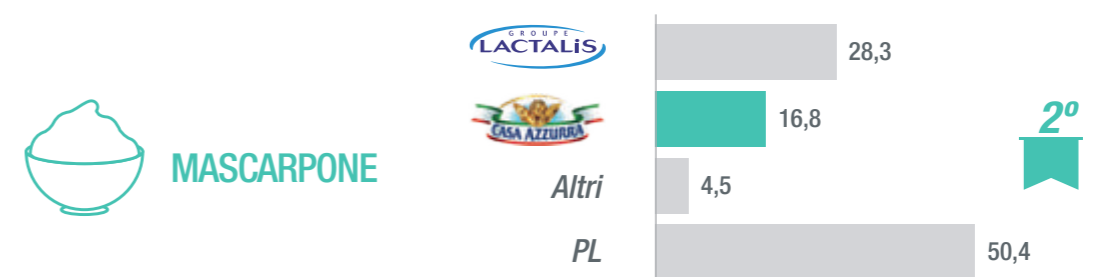
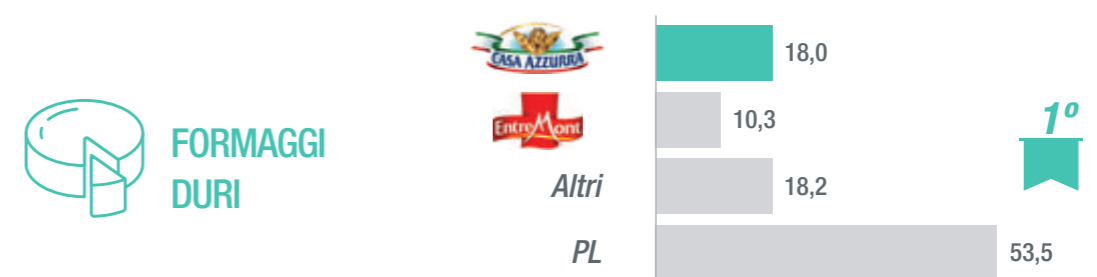
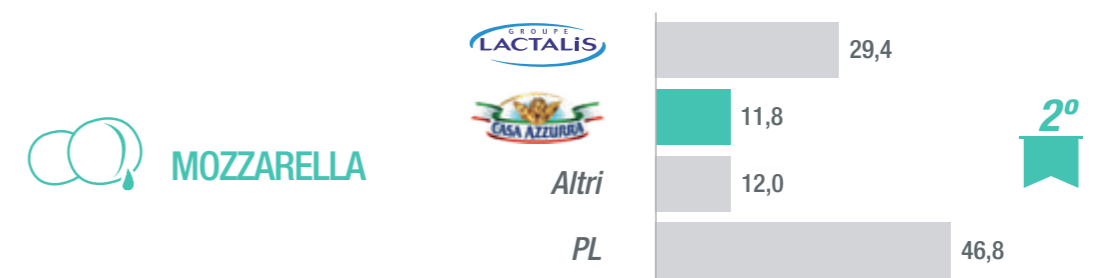
I TOP PLAYER DEL SETTORE FOOD & BEVERAGE IN ITALIA



Fonte: Sales Value €/mln IRI Infoscan Totale Italia ISLSP – YTD Dic. 2016

Per quanto riguarda il mercato francese dei formaggi, il secondo in termini di volumi e fatturato dopo l'Italia, il Gruppo Granarolo si conferma al primo posto nelle vendite di ricotta e formaggi duri, e al secondo nel segmento della mozzarella e del mascarpone.

IL POSIZIONAMENTO SUL MERCATO FRANCESE



Note (*) Posizionamento competitivo (escluso Private labels) - Fonte: Nielsen I+S+LSp (YTD Dicembre 2016)

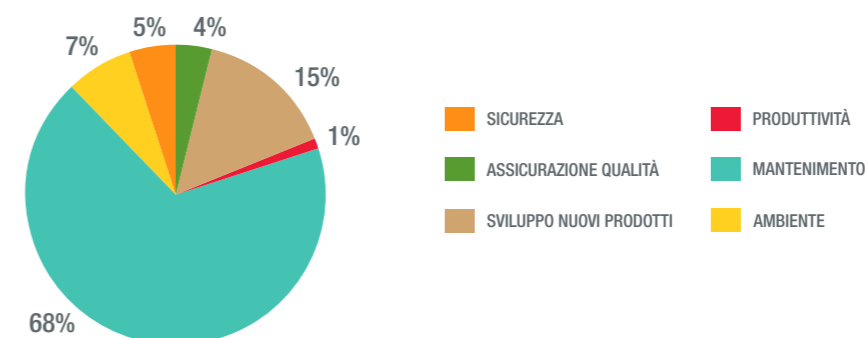
CONTO ECONOMICO RICLASSIFICATO GRUPPO GRANAROLO

	UDM	2015	2016	ELEMENTI CONSIDERATI NELLA VOCE
Valore economico direttamente generato	(mln €)	1.084,6	1.185,2	
a) Ricavi	(mln €)	1084,6	1185,2	Vendite nette più ricavi da investimenti finanziari e vendita di beni
Valore economico distribuito	(mln €)	1.034,06	1.138,0	
b) Costi operativi	(mln €)	879,2	961,9	Inclusi pagamenti a fornitori, royalty, agevolazioni di pagamento
c) Retribuzioni e benefit	(mln €)	126,5	136,9	Uscite monetarie per i dipendenti (comprese spese correlate, veicoli in dotazione, assistenza sanitaria, escluse le spese relative alla formazione e similari)
d) Pagamenti ai fornitori di capitale	(mln €)	14,7	23,3	Tutti i pagamenti ai fornitori di capitale dell'organizzazione
e) Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	(mln €)	12,6	14,9	Imposte e tasse lorde
f) Investimenti nella comunità	(mln €)	1,0	1,0	Contributi volontari e investimenti di fondi nella comunità (incluse donazioni, finanziamenti a partiti politici,...)
Valore economico trattenuto	(mln €)	50,5	47,2	

2.2.5 GLI INVESTIMENTI INDUSTRIALI

Gli investimenti in beni strumentali sono stati, nel 2016, pari a circa 19,0 milioni di Euro, così suddivisi per tipologia di investimento:

INVESTIMENTI IN BENI STRUMENTALI: TIPOLOGIA



La parte preponderante degli investimenti, pari al 68% del totale, ha riguardato il mantenimento dell'efficienza industriale, attraverso interventi di manutenzione straordinaria degli impianti esistenti. Sono comunque significativi gli investimenti specifici dedicati all'innovazione e all'incremento della produttività: in particolare a Bologna sulle linee dei formaggi duri e nel reparto della crescita; a Soliera e a Parma sono state potenziate le linee di confezionamento. In tutti gli stabilimenti del Gruppo, sono stati inoltre realizzati, o sono in corso di realizzazione, investimenti mirati ad una gestione più automatizzata dei processi produttivi.

Continua l'adeguamento strutturale ed infrastrutturale dei principali stabilimenti che permettono di rispettare i requisiti per l'esportazione imposti dai mercati dei paesi anglosassoni e del Far East. Sempre imprescindibili ogni anno sono gli interventi sugli impianti e sulle strutture di tutti i siti produttivi per migliorare e garantire la sicurezza dell'ambiente di lavoro, la qualità dei prodotti e il rispetto dell'ambiente. Ad Usmate Velate è stato completato il progetto per la depurazione delle acque denominato primo step (flottazione).

A Bologna si sono completati i lavori di costruzione della nuova sala plenaria adiacente alla palazzina direzionale che ospita gli uffici di Granarolo S.p.A. Da segnalare il completamento del nuovo stabilimento a fine 2016, con il conseguente trasferimento delle linee produttive dal precedente fabbricato, della società Conbio S.r.l., entrata nel perimetro di consolidamento nel 2016.

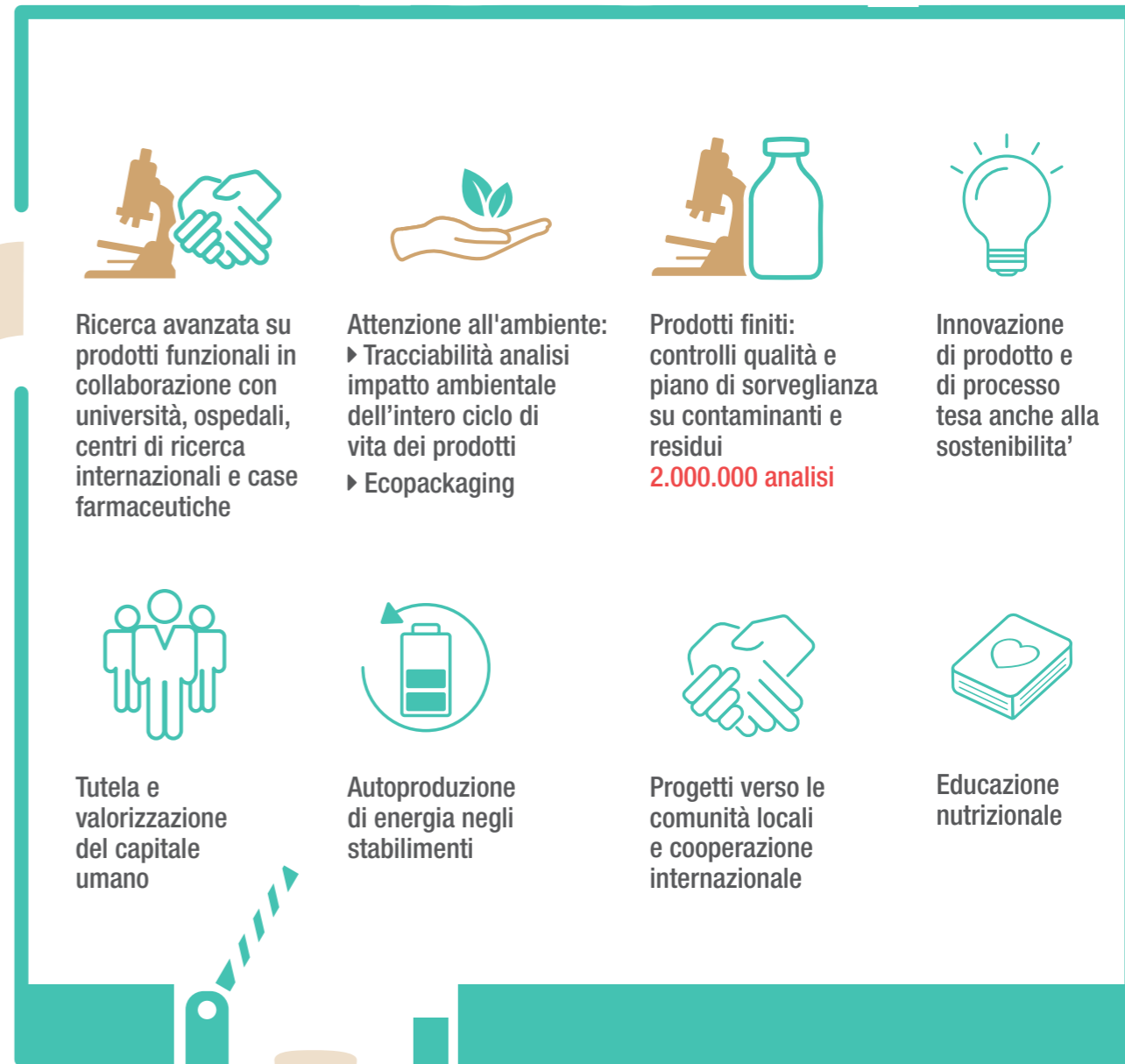
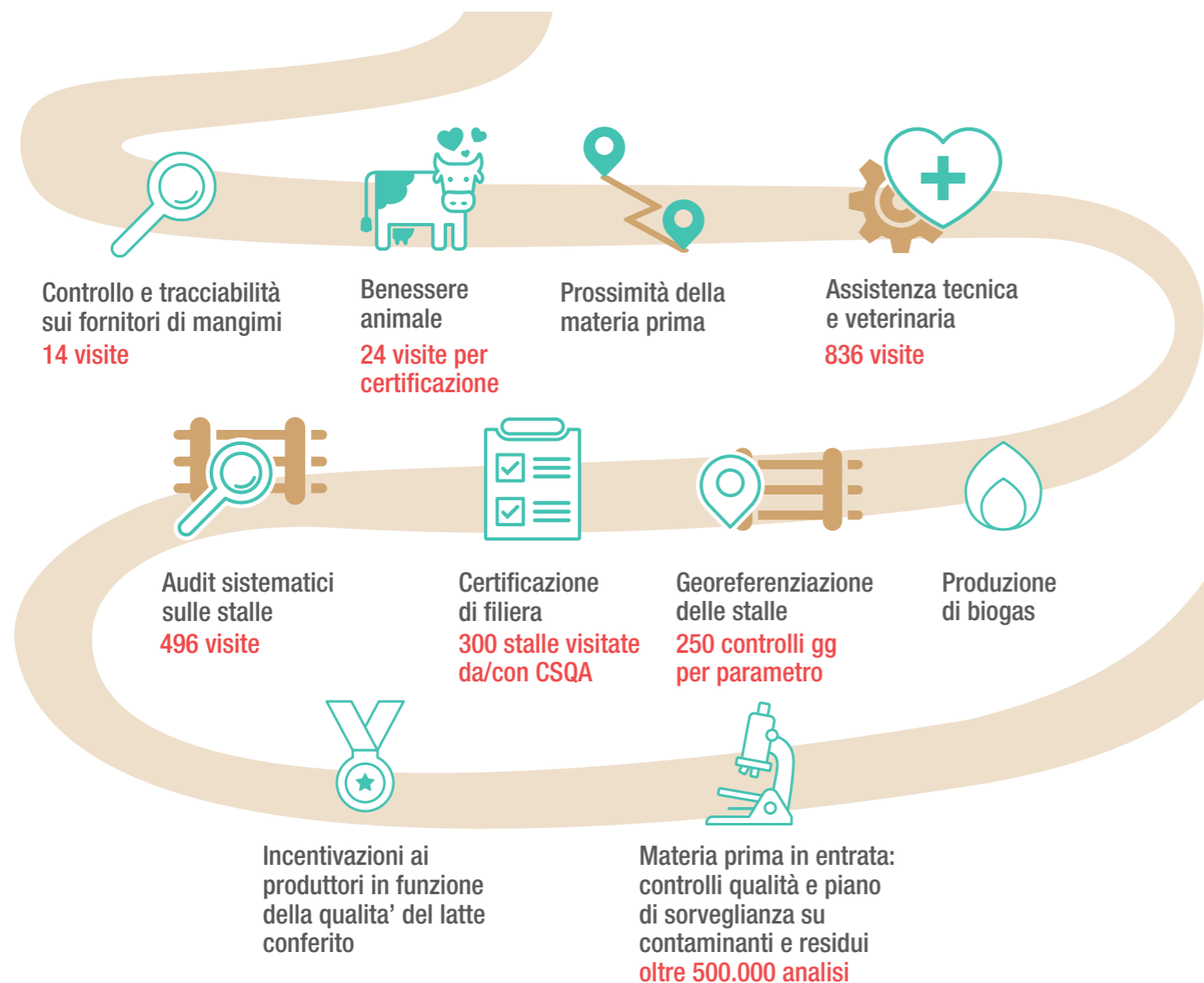


3

LE LEVE PER
COMPETERE



UNA FILIERA UNICA IN ITALIA



La protezione della filiera italiana del latte (una filiera che lavora 850 milioni di litri di latte all'anno) è una priorità per il Paese.

Gli allevatori italiani si trovano ad operare in condizioni spesso più difficili rispetto ai colleghi europei. Il latte prodotto in Italia ha mediamente un prezzo più alto a causa della morfologia del territorio, della difficoltà di approvvigionarsi delle materie prime e dei mangimi, dei costi per l'energia, e dell'andamento del prezzo del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

Il conseguente differenziale del prezzo del latte rispetto a quello prodotto in Germania e Francia incide sulla remunerazione degli allevatori. 10.000 di questi negli ultimi 10 anni sono usciti dal sistema, che di conseguenza si è impoverito. Questo vale a maggior ragione con la cessazione da marzo 2015 del sistema europeo delle "quote latte": chi ha fatto investimenti sulla qualità e tipicità concorre ad armi impari con latte europeo omologato che arriverà sul mercato italiano a prezzi molto più bassi.

In questo quadro Granarolo gioca un ruolo fondamentale per la tutela della filiera italiana del latte, dell'agro-zootecnia del Paese e la difesa della DOP italiane.

Il modello di filiera di Granarolo rappresenta un sistema integrato di produzione in cui la Società controlla direttamente tutte le fasi, dalla produzione della materia prima alla distribuzione del prodotto finito ai punti vendita.

Il presidio dell'intera filiera produttiva consente da un lato la migliore valorizzazione del produttore e del latte italiano, tutelando così il territorio e il patrimonio agroalimentare nazionale, dall'altro di ottenere elevati standard qualitativi, oltre ad assicurare ai consumatori un prodotto raccolto, lavorato e distribuito minimizzando l'impatto ambientale dell'intero ciclo.

Nei prossimi anni la domanda mondiale di prodotti lattiero-caseari è prevista in aumento, dunque avere una filiera garantita di latte sarà strategico. Tutti i grandi gruppi europei lo fanno e si stanno attrezzando per avere conferimenti garantiti.



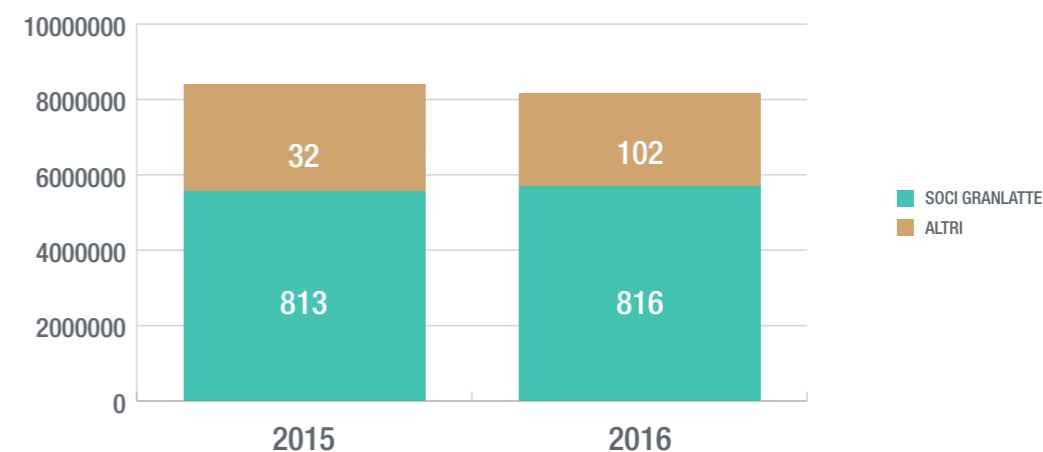
3.1 UN MODELLO ITALIANO DI SOSTENIBILITÀ: LA FILIERA GRANAROLO

La filiera italiana di Granarolo è costituita da circa 650 allevatori riuniti nella Cooperativa Granlatte, che è anche azionista di maggioranza della società, cui si aggiungono diverse cooperative legate a Granarolo. L'impegno dell'azienda è quindi fortemente orientato a valorizzare in modo significativo il latte prodotto dai propri allevatori / azionisti.

Le radici di questa storia risalgono al 1957 con la fondazione del Consorzio Bolognese Produttori Latte, nato con lo scopo di produrre, trasformare e commercializzare il latte. I cambiamenti in quasi 60 anni, sia all'interno sia nel contesto esterno all'azienda, sono stati ovviamente profondissimi, ma la filiera cooperativa di cui fanno parte Granarolo e i suoi soci continua a promuovere un modello di azienda democratico, solidale e intergenerazionale, partendo da questi valori come fondamenta su cui costruire competitività e sviluppo. Granarolo accompagna infatti i propri soci nella fase di crescita, senza escludere nessuno.

Il latte conferito dagli allevatori soci di Granlatte è stato pari a 5.687.294 ettolitri, e ha rappresentato il 70% del totale del latte lavorato da Granarolo.

PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA LATTE (ETTOLITRI)



L'88% della materia prima è conferito da 329 produttori ovvero la metà dei soci di Granlatte, in virtù della trasformazione della base sociale e dell'aumento del peso dei produttori di medie e grandi dimensioni sul totale. I produttori soci della cooperativa rappresentano il 5,20% della produzione di latte alimentare italiano, ma già nel 2017 la previsione a giugno 2017 è di arrivare al 5,30% (5.833.000).

La ripartizione del conferimento dei soci per fascia di produzione giornaliera conferma la diminuzione dei soci con conferimenti giornalieri più limitati di latte (sino a 1000 lt/giorno) a fronte di un aumento costante nel tempo dei conferenti di maggiori dimensioni.

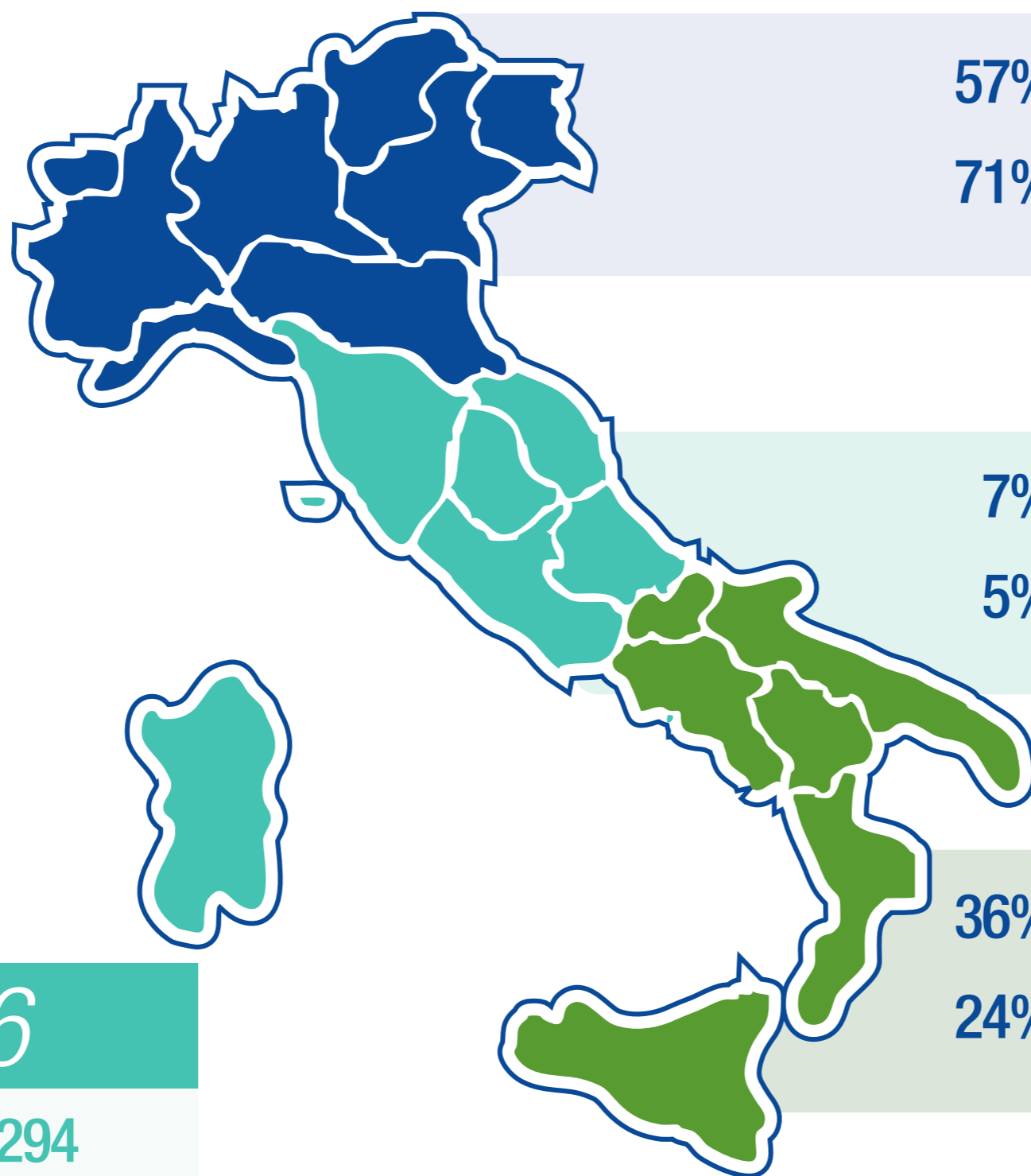
PROVENIENZA MATERIA PRIMA

I SOCI GRANAROLO SONO DISLOCATI IN TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE.

Lo stesso vale per gli stabilimenti del Gruppo, che sono 16 in Italia e la cui dislocazione sul territorio rende concreto il **principio di prossimità**: in media, la **distanza** tra le stalle e gli stabilimenti è di circa un'ora, solitamente **inferiore a 100 km**.

Il modello Granarolo in questo si differenzia sensibilmente da quello dei competitor europei, che sviluppano fatturati ben maggiori in uno o due stabilimenti.

Nella filosofia Granarolo della qualità il latte va confezionato e consumato in prossimità delle stalle che lo producono per garantirne la freschezza; per questo mantiene stabilimenti localizzati a livello regionale, per avvicinare chi produce e chi consuma in una filiera il più corta possibile.



2015 | 2016

NORD

57%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE	57%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE
71%	LATTE CONFERITO HL 3.964.877	74%	LATTE CONFERITO HL 4.206.235

CENTRO

7%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE	7%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE
5%	LATTE CONFERITO HL 287.417	6%	LATTE CONFERITO HL 333.910

SUD

36%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE	36%	ALLEVATORI SOCI SU TOTALE
24%	LATTE CONFERITO HL 1.302.852	20%	LATTE CONFERITO HL 1.147.149

ETTOLITRI DI LATTE E PANNA

2015	2016
5.555.146 DA SOCI GRANLATTE	5.687.294 DA SOCI GRANLATTE
2.860.116 DA ALTRI	2.482.725 DA ALTRI

3.1.1 L'IMPEGNO A SUPPORTO DEI PRODUTTORI

Il Gruppo Granlatte-Granarolo opera al fianco dei soci e dei produttori per migliorare le loro capacità, le loro tecniche e la loro efficienza e per valorizzare al massimo l'eccellenza del loro latte. Opera inoltre per aumentare la loro capacità di stare sul mercato italiano ed estero, investendo in innovazione, tecnologia e ricerca.

Gli allevatori sono dal canto loro chiamati costantemente a confrontarsi con uno scenario articolato e in perenne evoluzione, davanti al quale diventa fondamentale saper monitorare lo stato di "salute" della propria azienda ed individuare le azioni utili a garantirne la continuità e, se possibile, la crescita.

Il Gruppo, consapevole di tutte le crescenti sfide poste alla filiera agro-alimentare dallo scenario economico attuale, opera al fianco degli allevatori, sia valorizzando al meglio le loro produzioni che progettando servizi e strumenti grazie ai quali investire nel futuro e "costruirlo" insieme con loro. In questa direzione va una riflessione sul ruolo della cooperativa verso la SpA e una ridefinizione di alcuni obiettivi relativi alla materia prima latte.

Da diversi anni inoltre Granlatte ha avviato assieme con gli allevatori il percorso per l'ottenimento di alcune certificazioni di prodotto; in particolare:

- la certificazione sul latte di Alta Qualità e Biologico, secondo lo standard definito dal DTP (Disciplinare Tecnico di Produzione) n. 035 del CSQA, che coinvolge quasi 300 allevamenti;
- la certificazione sulla rintracciabilità conforme allo standard UNI EN ISO 22005:08 sul latte normale che dal 2013, grazie anche al progetto di Filiera AQ finanziato dal MIPAAF, è stata realizzata su tutti gli allevamenti della cooperativa;
- la certificazione sul benessere animale degli allevamenti che producono latte biologico secondo lo standard definito dal DTP n.078 (24 allevamenti);
- la certificazione secondo lo standard GT/B 119630-2005 per l'accREDITAMENTO e la commercializzazione del latte biologico in Repubblica Popolare Cinese (10 allevamenti);
- la registrazione ed il riconoscimento di 20 allevamenti per la produzione di latte idoneo per il Grana Padano DOP;
- la registrazione ed il riconoscimento di 10 allevamenti per la produzione di latte idoneo per lo Squacquerone di Romagna DOP;
- la registrazione ed il riconoscimento di 5 allevamenti per la produzione di latte idoneo per il Taleggio DOP;
- la registrazione ed il riconoscimento di 5 allevamenti per la produzione di latte idoneo per Quartirolo Lombardo DOP;
- la registrazione ed il riconoscimento di 18 allevamenti per la produzione di latte idoneo per il Gorgonzola DOP.

Le conformità ai vari standard e le relative certificazioni sono verificate e rilasciate dall'Ente CSQA di Thiene (VI), dal CERMET di Bologna per lo Squacquerone di Romagna DOP e da CERTIPRODOP per il Taleggio DOP e il Quartirolo Lombardo DOP. Almeno una volta all'anno i tecnici della cooperativa verificano la tenuta delle registrazioni come previsto dai disciplinari.

Nel corso del 2016 sono state verificate tutte le aziende che producono latte di Alta Qualità e Latte Biologico. Durante tali visite sono state riscontrate n. 85 Non Conformità sui vari capitoli della check list di verifica.

BENESSERE ANIMALE

Nel corso del 2016 è stato avviato il progetto di valutazione sistematica del benessere animale presso gli allevamenti dei soci di Granlatte. Lo scopo di tale iniziativa è in primis fotografare lo stato di benessere di tutta la filiera e, successivamente, di fornire agli allevatori adeguate indicazioni per migliorarne lo status di benessere, consapevoli del fatto che animali posti in buone condizioni di allevamento stanno meglio e producono di più, migliorando la qualità e la sicurezza del latte prodotto. In questo modo, oltre a migliorare le performance di allevamento, si incrociano le aspettative del consumatore che sempre più chiede alimenti sostenibili ed eticamente prodotti.

Fin dal 2008 Granlatte ha conseguito la prima certificazione del benessere animale sugli allevamenti che producono latte con il metodo biologico. La valutazione analizza vari aspetti della gestione dell'allevamento:

- formazione del personale e gestione aziendale con particolare riferimento all'igiene e alla pulizia dei vari ambienti;
- strutture e attrezzature zootecniche usate in allevamento al fine di garantire il miglior confort animale;
- misurazione degli impatti che questi aspetti manifestano direttamente sugli animali, per cui si valuta lo stato di nutrizione dei bovini, la loro pulizia, eventuali lesioni cutanee, lo stato di sanità della mammella e dell'allevamento in generale.

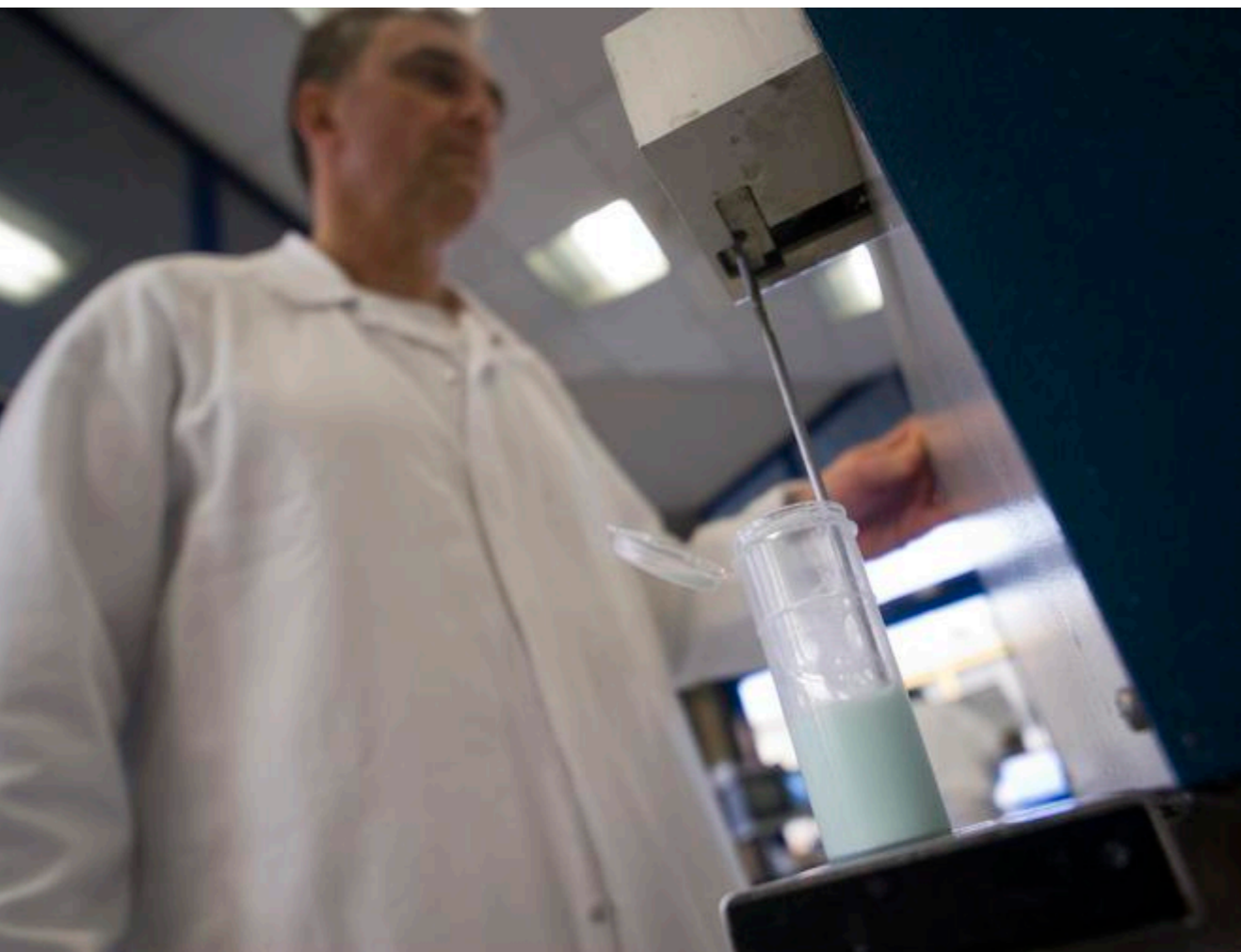
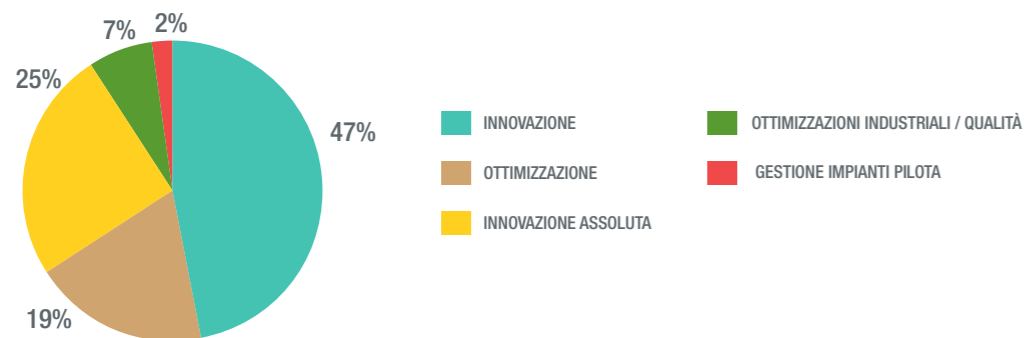
Il miglioramento dello stato di salute dei bovini allevati attraverso l'adozione di sistemi di allevamento basati sul benessere animale implica indirettamente una riduzione dell'uso di farmaci che viene considerato uno dei fattori responsabili del fenomeno dell'antibiotico-resistenza.

Questo percorso porterà nel biennio 2017-2018 all'ottenimento della certificazione del benessere animale su tutti gli allevamenti della filiera.



In Granarolo sono 16 le persone specificatamente dedicate alla ricerca e sviluppo e si occupano di tutti gli ambiti di analisi di un progetto di innovazione: fattibilità, costi, investimento, sicurezza alimentare, scelta ingredienti, etichettatura, distinta base, specifiche di prodotto e di tutte le fasi caratteristiche di un progetto di innovazione, dalla sua ideazione alla implementazione, sviluppo e lancio del nuovo prodotto, fino all'accompagnamento dei prodotti post lancio. Lo svolgimento di un progetto innovativo richiede la creazione di un gruppo di lavoro, con il coinvolgimento di tutte le funzioni aziendali interessate (in particolare Marketing, Direzione Tecnica, Acquisti, Manufacturing, Assicurazione Qualità), per la verifica e la definizione della fattibilità industriale, economica, commerciale e distributiva.

TIPOLOGIA PROGETTI R&S - ANNO 2015



IL PROGETTO AGROFOOD BIC (BUSINESS INNOVATION CENTER)

Coerentemente con il proprio piano strategico, Granarolo ha l'obiettivo di essere un player innovativo nel settore agroalimentare. Nonostante la quota elevata di fatturato derivante da prodotti innovativi e la strutturata funzione interna di R&S, nel corso degli ultimi anni, non è stato possibile valorizzare interessanti opportunità imprenditoriali per mancanza di un network di competenze e strutture di R&D complementari a supporto dell'intero progetto.



L'idea di progetto:
 Creare un acceleratore di start-up (AgroFood BIC) dove aggregare le competenze di varie imprese leader nei propri settori di riferimento, con le quali lavorare congiuntamente per cogliere e valorizzare preziose opportunità di business.

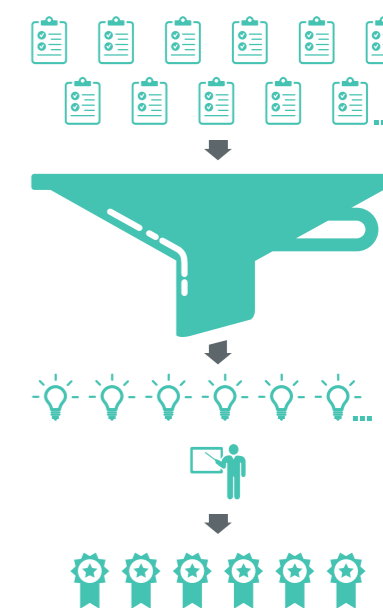
L'obiettivo è dunque quello di costituire un polo per l'accelerazione di promettenti start-up nei settori food&beverage ed agro-industriale (dunque tutta la filiera alimentare "from farm to fork", inclusi business correlati es packaging, biomedicale ed IT).

La descrizione del progetto:
 Il processo di selezione delle start-up, che rispondono a una call lanciata da una o più aziende dell'Agrofood BIC, avviene previa consegna della domanda di ammissione al progetto e successiva ulteriore selezione di start-up innovative che saranno sottoposte ad un training intensivo (periodo di accelerazione di 4 settimane) per potenziare le competenze e tradurre la propria proposta progettuale in un modello di business.

Infine, al termine del programma di accelerazione, i team delle start-up presenteranno i loro progetti all'interno di un "Demo Day", davanti al Comitato Tecnico-scientifico di AgroFood BIC, che selezionerà le idee più promettenti.

Per quanto riguarda le imprese e i soci partecipanti al progetto, è previsto un investimento iniziale pari alla sottoscrizione di una quota del capitale sociale di AgroFood BIC Srl e un contributo annuo.

Le start-up coinvolte nel progetto riceveranno un entry bonus per sostenere le prime spese, verranno affiancate da tutor per la gestione delle attività quotidiane e da un business mentor e avranno a disposizione stabilimenti pilota, materiali e strutture.



BENEFICI PER I DIVERSI STAKEHOLDER CHE RUOTERANNO ATTORNO AD AGROFOOD BIC

Per le start-up selezionate:

- Sostegno operativo e finanziario per la crescita del business da primarie imprese italiane
- Mentorship da figure altamente qualificate
- Visibilità e rapida espansione
- Networking

Per le imprese e i soci partecipanti al progetto:

- Scouting di nuove opportunità imprenditoriali
- Possibilità di innovare nel proprio business con ritorni finanziari
- Sinergie dal network di imprese partecipanti
- Integrazione con il proprio business / diversificazione
- Ritorno di immagine

Per la comunità e il territorio:

- Sviluppo del tessuto imprenditoriale
- Bologna è la città del cibo dove convergono i principali player della Food Economy
- Sostenere la filiera agroalimentare sia in Emilia Romagna che a livello nazionale
- Ritenzione delle imprese vs. fuga altrove
- Attrazione nuovi investimenti



3.2.1 | BREVETTI

Granarolo possiede la titolarità di 5 brevetti depositati di cui 4 relativi a prodotti e processi (prodotti fermentati di matrice latte e vegetale, utilizzo di microorganismi probiotici, alimento crema fresco a base frutta, delattosazione del latte mediante enzimi immobilizzati) ed 1 al packaging (preforma PET multistrato impiegata nella produzione di bottiglie per il latte a lunga conservazione) sul quale è stata fatta anche una domanda internazionale. Granarolo possiede anche 3 brevetti per cui la domanda è stata depositata (pending): uno relativo a processo e impiantistica (procedimento di preparazione di dischi di mozzarella ed il relativo impianto di produzione – “mozzarillo”, studiato per McDonald), uno inerente l’impiego di speciali fermenti aromatizzanti per la produzione di mozzarella tradizionale, uno relativo al packaging (contenitore per prodotti alimentari provvisto di etichetta rimovibile). Due ulteriori brevetti sono stati depositati nel 2013: il primo descrive un metodo rapido da campo per la determinazione di micotossine nel latte e derivati, mentre il secondo riguarda alimenti e preparazioni nutraceutiche simbiotiche con effetto sul sistema immunitario. Di seguito sono riportati i brevetti di cui Granarolo detiene la titolarità (granted) e quelli per cui la domanda è stata depositata (pending). La tabella riporta i brevetti suddivisi per tipologia, tra quelli legati all’innovazione di prodotto e/o di processo produttivo e quelli che attengono all’innovazione del packaging.

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	STATO	PAESE
Prodotto/ Processo	Procedimento di idrolisi del lattosio nel latte per contatto di questo con un materiale solido di supporto enzimatico, impianto per la realizzazione di questo procedimento e materiale di supporto enzimatico utilizzato nel detto impianto	Granted	Italia
	Procedimento produttivo di alimentari latticini, particolarmente di mozzarelle e simili	Pending	Canada
		Pending	EPO
		Granted	Italia
		Granted	USA
	Metodo per il rilevamento di micotossine nel latte, suoi derivati e prodotti caseari	Granted	Italia
	Miscela aromatizzante per la produzione di mozzarelle	Pending	EPO
		Granted	Italia
	A composition comprising L. rhamnosus GG.	Granted	Italia
		Pending	Brasile
		Pending	EPO
		Pending	Canada
		Pending	USA
	Composition for feed use comprising lyophilized live lactic bacteria	Granted	Italia, Austria-Belgio-Svizzera, Germania, Danimarca, Spagna, Finlandia, Francia, Regno Unito, Irlanda Rep., Lussemburgo, Paesi Bassi, Svezia
Granted		USA	
Packaging	Preforma, metodo per produrre una preforma e contenitore	Granted	Italia, Austria-Belgio-Svizzera, Germania, Danimarca, Spagna, Finlandia, Francia, Regno Unito, Irlanda Rep., Lussemburgo, Paesi Bassi, Svezia
		Granted	Italia
	Granted	Hong Kong	
	Processo di preparazione di mozzarella da porzioni di cagliata surgelata con tecnica IQF	Pending	Italia

3.2.2 I CONTRIBUTI PER L'INNOVAZIONE

Lo spunto per innovare può nascere non soltanto da chi si occupa di ricerca “di mestiere”, ma anche da chi svolge ogni giorno altre funzioni in azienda con attenzione e passione.

Per questo Granarolo ha lanciato e portato a termine anche nel 2016 il progetto Archimede, che mira a raccogliere contributi da chiunque in azienda abbia un'idea utile per migliorare i processi o aggredire il mercato con un nuovo prodotto.

Due dei progetti vincitori del premio 2015 sono già stati realizzati ad aprile 2016.

Dato il costante impegno da parte di tutti, il livello di contribuzione e l'apprezzamento per il progetto, l'iniziativa proseguirà nel 2017, per il quinto anno consecutivo.

Sono 25 i progetti arrivati. Diversi i progetti cross direzione ai quali hanno lavorato più persone. In aprile 2017 Granarolo ha premiato i progetti più innovativi, dopo un attento vaglio da parte della Commissione Giudicatrice. Dei 3 premi assegnati, 2 dei progetti presentati (il primo e il secondo della tabella sotto riportata) sono stati ritenuti da implementare.

PREMIO	IDEA	NOME E COGNOME VINCITORI
1°	Mozzarella Vegetale	Raffaele De Marco
2°	Store Locator	Claudia Silvagni
3°	Bicomp Latte fresco	Marcello Zullo



3.3 IL PRESIDIO DELLA CATENA DEL VALORE A MONTE E A VALLE

La competitività dell'azione di Granarolo è garantita da un attento presidio delle fasi della catena del valore relative alle forniture, a monte, e alla distribuzione del prodotto, a valle.

3.3.1 I FORNITORI

L'approccio di Granarolo alla selezione di fornitori si basa su alcuni principi che vengono osservati nel lavoro congiunto tra la funzione acquisti e le direzioni destinatarie dei beni o servizi.

L'ottica aziendale prevede di selezionare i fornitori con trasparenza, valutando gli standard qualitativi e la correttezza professionale, di consolidare il rapporto attraverso le partnership, l'attenzione alla qualità e l'integrazione delle competenze, e di stabilire e rispettare con tutti condizioni chiare, impegnandosi reciprocamente a rendere disponibili le necessarie informazioni.

Il processo di acquisizioni e internazionalizzazione ha determinato impatti importanti anche in questo ambito. Dal punto di vista della cultura e delle competenze, in questo processo è stata creata un'unica Funzione Acquisti di Gruppo, cui prendono parte colleghi provenienti da aziende diverse e da nazioni diverse, per favorire un'evoluzione collettiva e omogenea dell'approccio aziendale.

La gestione di questa maggiore complessità ha orientato l'azienda a strutturare maggiormente le procedure, per garantire l'applicazione costante di quei principi che hanno da sempre caratterizzato la prassi degli acquisti in Granarolo. La diffusione in tutti i contesti operativi di procedure strutturate ha innanzitutto la funzione di mettere sempre in grado la struttura di dimostrare la trasparenza delle scelte tecniche fatte in sede di acquisto. Un altro elemento fondamentale per il presidio della supply chain è l'attività di auditing svolta sia in sede di qualificazione dei fornitori che in corso di svolgimento della relazione contrattuale, e che ha ad oggetto gli aspetti qualitativi legati alle forniture e all'organizzazione insieme a quelli legati alla sicurezza sul lavoro e all'attenzione all'ambiente.



3.3.2 LA DISTRIBUZIONE E LO SVILUPPO COMMERCIALE

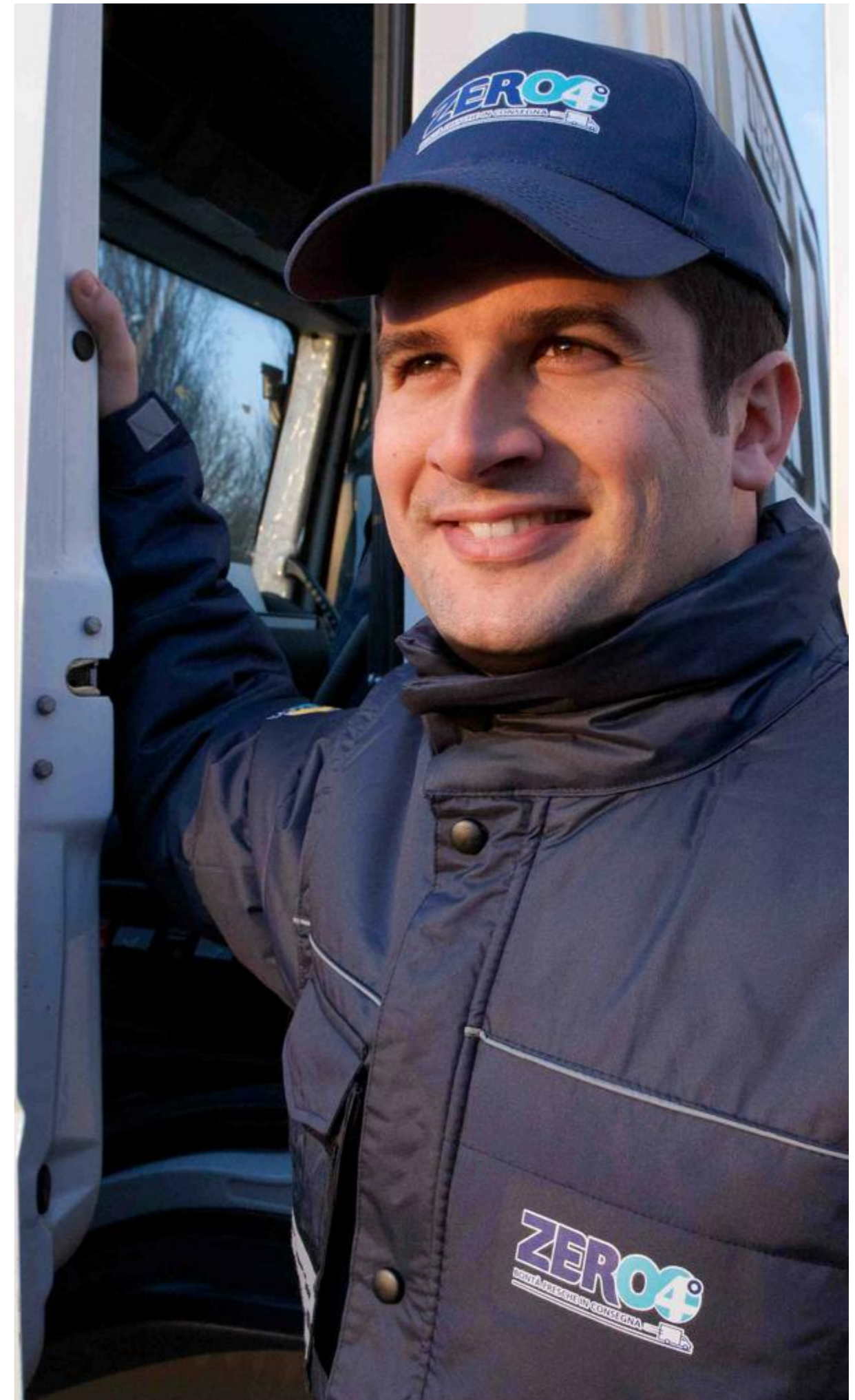
Guardando “a valle”, la fase della distribuzione è di grande importanza per Granarolo, che raggiunge i propri clienti italiani attraverso una rete diffusa e complessa di punti vendita di tipologie molto diverse tra loro.

Per questo nel 2010 è stata costituita la società Zeroquattro, con l'intento di dare autonomia imprenditoriale al sistema logistico e distributivo in ottica di mercato.

Nel luglio 2014 è poi stato approvato il progetto di scissione societaria che ha costituito due soggetti distinti operativi da gennaio 2015:

- Zeroquattro Logistica S.r.l. si occupa di gestire depositi, piattaforme e trasporti primari e secondari verso la grande distribuzione. Conta oltre 150 risorse dirette, 8 piattaforme centrali e 32 transit point in Italia, dotati di celle frigorifere per servire quotidianamente le strutture della GDO. In un'ottica di riorganizzazione degli asset logistici, il Gruppo Granarolo ha individuato in BCube S.p.A. un importante player logistico con il quale sviluppare un rapporto di partnership: per queste ragioni, ha ceduto a BCube S.p.A., ad ottobre 2015, il 40% della partecipazione in Zeroquattro Logistica S.r.l.
- Zeroquattro S.r.l. ha invece come mandato dal Gruppo Granarolo non solo il servizio di distribuzione, ma anche la gestione commerciale dei canali Normal Trade, utilizzatori e ho.re. ca. indipendente. La società, in continuità con il presidio dei canali ad essa affidati opera inoltre sui nuovi business (in particolare pasta ed aceto) in maniera complessiva e trasversale rispetto ai diversi canali distributivi. Alla società è stata affidata anche una parte di sviluppo commerciale con l'obiettivo di creare una forza di prevendita in grado di introdurre nuovi (prodotti e sviluppare nuovi clienti. Ad aprile 2015 sono stati messi in campo i primi 20 prevenditori di commercio sul territorio, dando priorità alle aree metropolitane del centro nord e successivamente alla riviera adriatica e infine verso settembre nella zona di Roma, con obiettivo di mettere sul mercato 50 agenti entro il 2018. Zeroquattro S.r.l. avrà il mandato di rivedere il proprio modello di business incrementando contestualmente in modo significativo il proprio fatturato nel corso dei prossimi tre anni.

Questo modello consentirà quindi a Granarolo un attento presidio su questa fase, che verrà portata avanti secondo un approccio culturale e valoriale in linea con quanto praticato a livello di Gruppo.



4

LA PROMOZIONE
DELLA SALUTE E
DEL BENESSERE



IN BREVE

PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE



CONVERSIONE DI CIRCA IL 10% DELLA PRODUZIONE DI GRANLATTE AL BIOLOGICO



AMPLIAMENTO DELLA GAMMA PRODOTTI DELLA LINEA "GRANAROLO 100% VEGETALE"

OGGI PUOI

LANCIO DELLA LINEA "OGGI PUOI" CON FORMAGGI FRESCI CON UNA MINOR % DI GRASSI (-50%) E SALE (-30%) VS MEDIA DI PRODOTTI SIMILI SUL MERCATO

LA GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



2,73

RECLAMI PER MILIONE DI UNITÀ DI VENDITA SUI PRODOTTI DEL GRUPPO GRANAROLO



OLTRE **14.000**

CONTROLLI A GARANZIA DELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E DEL PROCESSO PRODUTTIVO

L'ATTENZIONE AL CONSUMO RESPONSABILE E AL DIALOGO



40.000

GUIDE PER UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA DISTRIBUITE A SUPPORTO DELLA CAMPAGNA "GUADAGNARE SALUTE"



LANCIO DEL NUOVO CANALE INSTAGRAM @GRANAROLO



PROMOZIONE SU FACEBOOK DI CONCETTI LEGATI ALLA SALUTE E AL BENESSERE DELLA PERSONA NEI DIVERSI MOMENTI DELLA GIORNATA E CON RIFERIMENTO ALLA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI

SDG E TEMI RILEVANTI



GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE



PROMUOVERE SALUTE E BENESSERE PER TUTTI

GLI OBIETTIVI PER IL 2017



PROSEGUIRE NELLA CONVERSIONE DELLE STALLE A BIOLOGICO



RIDEFINIRE IN MODO PIÙ STRINGENTE LA STRATEGIA GRANAROLO SUL BENESSERE ANIMALE



RIDURRE LA PERCENTUALE DI ZUCCHERO NEGLI YOGURT YOMO E GRANAROLO



DISTRIBUIRE NUOVE GUIDE SULL'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA



LANCIARE IL PROGETTO GRANAROLO FRESCO, UNA WEB SERIES DESTINATA A DARE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI AI CONSUMATORI E A VIVERE ANCHE ATTRAVERSO LA VIRALIZZAZIONE DEI CONTENUTI SU FACEBOOK



LANCIARE IL NUOVO CANALE INSTAGRAM @GRUPPOGRANAROLO

Maggiori garanzie qualitative delle materie prime, degli ingredienti e conseguentemente dei prodotti finiti trovano la loro ragione nella ricerca continua di nuove metodiche analitiche da parte del laboratorio centrale per la ricerca dei residui farmacologici, nell'adozione negli stabilimenti della determinazione rapida della carica batterica totale del latte e della panna in arrivo, nell'utilizzo costante di sistemi di determinazione rapida delle micotossine, nell'incremento del numero di analisi sui contaminanti e nell'applicazione costante della georeferenziazione delle produzioni del latte con una mappatura dei siti di produzione della materia prima e delle possibili fonti di rischio ambientale vicine agli allevamenti.

Per quanto riguarda il monitoraggio di Aflatossina (AFM1), gli stabilimenti effettuano i controlli all'atto del ricevimento di tutte le cisterne di latte crudo in arrivo ed è stato fissato, per le analisi eseguite in autocontrollo con cadenza quindicinale sul latte di massa, il limite di allerta di 30 ppt, più restrittivo rispetto a quello definito dalle Autorità di controllo.

In un'ottica di stretta collaborazione con i fornitori di latte il Laboratorio Centrale si è messo a disposizione degli allevatori Granlatte per determinare le micotossine presenti nel latte in occasione della variazione dell'alimentazione del bestiame e in caso di nuovi lotti di mais, insilati o mangimi. Il Gruppo Granarolo, infatti, oltre a focalizzare l'attenzione sulle analisi del prodotto, risale a monte della catena produttiva e valuta i fattori che all'origine possono influenzare la qualità dei prodotti. Peraltro, potendo contare sul presidio dell'intera filiera produttiva, i sistemi di controllo sulla materia prima risultano più serrati ed efficienti.

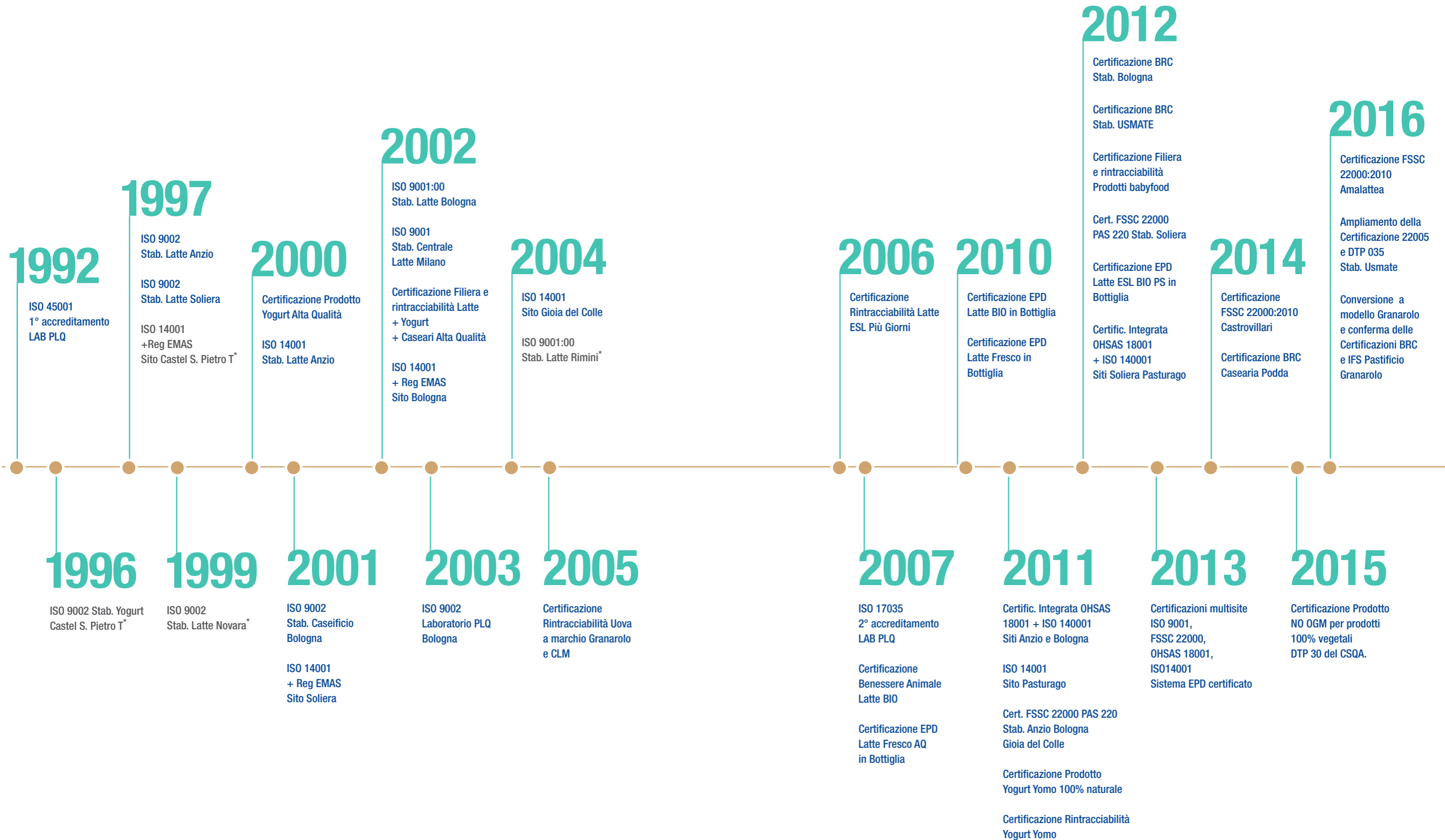
Ogni anno il Gruppo segue un audit di qualificazione e conferma i propri fornitori, definendo le specifiche tecniche, con vincoli restrittivi per i parametri chimici, microbiologici e sensoriali. È adottato un rigoroso Piano di Sorveglianza, riguardante tanto le materie prime che la produzione, per il quale sono stati eseguiti nel corso dell'anno oltre 14.000 controlli, di cui circa 600 per il monitoraggio dei pesticidi, delle diossine, dei PCB e dei metalli pesanti.

Le strategie sviluppate per adempiere alla Sicurezza Alimentare devono essere integrate con azioni specifiche in termini di Difesa Alimentare (progetto Food Defense), che significa definire una politica di difesa alimentare ed effettuare gli interventi strutturali e gestionali per rendere più sicuri gli stabilimenti, con azioni correttive da mettere in pratica nel caso si verificasse un attacco intenzionale o una manomissione deliberata.

I reclami di consumatori e clienti sui prodotti del Gruppo sono in costante diminuzione ed è stato raggiunto l'ambizioso obiettivo prefissato di 2,73 reclami per milione di unità di vendita. Questi dati e le attività messe in atto rafforzano la consapevolezza che per Granarolo la qualità è un asset aziendale fondamentale da mantenere costantemente monitorato e oggetto di un continuo miglioramento.



STORIA DELLE CERTIFICAZIONI



* Produzioni cessate

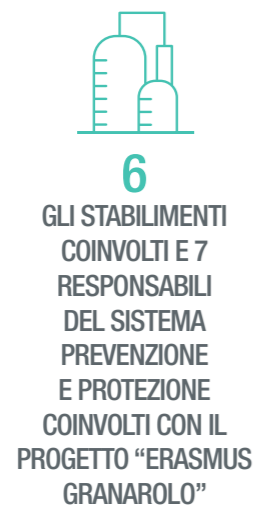
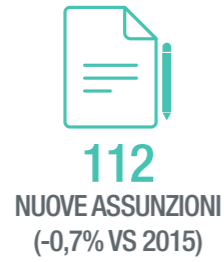
A woman with long dark hair and glasses is smiling and pointing her right hand towards a screen. She is wearing a light blue shirt. The background shows a meeting room with a whiteboard and a ceiling vent.

5

LA
VALORIZZAZIONE
DELLE PERSONE

IN BREVE

RISORSE UMANE



SDG E TEMI RILEVANTI



TUTELARE E VALORIZZARE I COLLABORATORI

GLI OBIETTIVI PER IL 2017



CONFERMA DEL PROGETTO ARCHIMEDE ANCHE NEL 2016



RINNOVO DELL'INIZIATIVA DELLE BORSE DI MERITO
ANCHE NEL 2016



CONFERMA DEL SUPPORTO AI DIPENDENTI NEI PERIODI DI CHIUSURA DELLE SCUOLE
(FIGLI NEGLI STABILIMENTI DEL GRUPPO A FARE ATTIVITÀ LUDICO-DIDATTICHE
ANCHE NEL PERIODO ESTIVO)



LANCIO DEL PROGETTO WORKPLACE BY FACEBOOK
PER CONSENTIRE A TUTTI I DIPENDENTI DEL GRUPPO
DI RICEVERE INFORMAZIONI IN TEMPO REALE



NUMERO GIORNI CONSECUTIVI SENZA INFORTUNI
(MIGLIOR PERIODO) ≥ 100 GIORNI



INCREMENTO DEL NUMERO DELLE RIUNIONI
IN TEMA DI SICUREZZA E FORMAZIONE
PER LE MANSIONI CRITICHE PER LA SICUREZZA



INCREMENTO DELLA REGISTRAZIONE
DEI MANCATI INFORTUNI SUL TOOL - CSR GRANAROLO



ESTENSIONE DEL CERTIFICATO MULTI-SITO
OHSAS 18001 ANCHE AL SITO DI VOLTERRA



ESTENSIONE DEL PROGETTO "ERASMUS – GRANAROLO",
INCREMENTANDO IL NUMERO DEI PARTECIPANTI DA 7 A 10

Il Gruppo Granarolo anche nel 2016 ha continuato il proprio percorso di sviluppo, caratterizzato da una importante trasformazione di orizzonti e obiettivi di business e al contempo da un cambiamento culturale diffuso a tutti i livelli dell'organizzazione.

È proseguito dunque l'impegno diretto ad accompagnare le persone in questo percorso culturale, al fine di supportare il gruppo nel processo di crescita dimensionale e di internazionalizzazione; così come rimane centrale l'attenzione alle realtà aziendali che via via sono entrate e stanno entrando a far parte del Gruppo, per favorire un'integrazione efficace, anche dal punto di vista degli impegni e dei valori con cui Granarolo caratterizza il proprio fare impresa.

A conclusione del Piano Industriale 2012-2016 e, in continuità, con l'avvio del nuovo Piano di Sviluppo del Gruppo, si confermano i temi strategici propri di questi ultimi anni:

- la gestione della complessità organizzativa, sia dal punto di vista dei costi che sul versante dell'efficacia dell'azione manageriale, derivante dalla crescita delle Società controllate, in Italia e all'estero, e dalla diversificazione in nuovi mercati / prodotti;
- il cambiamento culturale indotto dai processi di internazionalizzazione, sia in termini di contaminazione e arricchimento delle culture aziendali che di efficace integrazione delle nuove realtà estere nell'organizzazione del Gruppo, di cui è parte rilevante la possibilità di esperienze e di percorsi professionali internazionali, anche incrociati e non necessariamente unidirezionali;
- nuovi assetti organizzativi che favoriscano una più diretta focalizzazione sui bisogni dei clienti esterni e interni e che, innovando e ibridando gli schemi funzionali consolidati, favoriscano una più efficace gestione della complessità.

Dando per scontato un contesto di mercato sempre più difficile e mutevole, tale da rendere indispensabile la capacità di adattamento dell'organizzazione, l'imprenditorialità, anche in termini di assunzione personale di nuovi rischi professionali, si conferma competenza manageriale chiave da sostenere e sviluppare ad ogni livello dell'organizzazione, promuovendo le possibili opportunità professionali, anche in nuovi contesti (emblematica la sfida/opportunità dell'internazionalizzazione dell'impresa), assicurando un quadro organizzativo focalizzato a puntuali obiettivi di business, supportando le nuove sfide personali con coerenti politiche aziendali, sia formative che del sistema dei riconoscimenti professionali e retributivi.

Sul piano formativo tali indirizzi devono tradursi in programmi forti, anche di valenza pluriennale, capaci di incidere sulle competenze core delle singole risorse e dei gruppi professionali, così come richiesto dal cambiamento dell'azienda (il programma di formazione linguistica è ormai un classico esempio), nonché in adeguate politiche di comunicazione interna e di coinvolgimento a supporto. Analogamente è confermato l'indirizzo di politiche retributive maggiormente focalizzate su quegli obiettivi di business che richiedono evoluzioni imprenditoriali dell'impegno di ciascuno. Sul fronte delle relazioni industriali, in presenza di un riassetto delle regole del lavoro italiane e di un sostanziale cambiamento del sistema degli ammortizzatori sociali che hanno supportato i precedenti piani di razionalizzazione delle strutture produttive e logistico-commerciali del Gruppo, diventa sempre più fattore chiave di successo la capacità di gestire le riorganizzazioni e/o i piani di rifocalizzazione produttiva - necessari con il procedere delle acquisizioni, in stretta correlazione con i piani di sviluppo di nuovi prodotti/ mercati, anche al fine di assicurarne modalità socialmente sostenibili. Ciò fermo restando l'obiettivo di una diffusa cultura d'impresa coerente con il cambiamento del modello di business sollecitato dall'evoluzione competitiva del mercato, ove i tradizionali valori di qualità e sicurezza delle produzioni Granarolo rimangono fattori indispensabili di successo ma devono coniugarsi con l'efficienza e la redditività necessarie ad assicurare l'equilibrio delle risorse richieste dai piani di sviluppo.

Da ultimo si conferma che anche la Direzione Risorse Umane dovrà sempre più cimentarsi nella sfida, appassionante e complessa, del confronto con il contesto di regole, prassi e problematiche relative al mondo del lavoro di paesi diversi dall'Italia, sia Europei ma anche, e in misura sempre maggiore, extra-Europei.

5.1 LA TUTELA DELL'OCCUPAZIONE

Anche nel 2016, il lavoro in Italia ha continuato a rappresentare un problema sociale rilevante. La Commissione Europea ha infatti evidenziato tutte le problematiche del nostro Paese: dal debito pubblico, alla disoccupazione, passando per le sofferenze delle nostre banche (peggio di noi solo Grecia e Portogallo), senza risparmiarci che l'economia italiana è destinata a crescere meno di quella degli altri Paesi.

In particolare, i dati di dicembre 2016 relativi alla disoccupazione la danno stabile intorno al 12%, ma quella giovanile ha superato quota 40% e registra una mancanza di prospettiva certa per le nuove generazioni.

Le strategie di sviluppo del Gruppo, volte ad accrescere la vendita di prodotti italiani all'Estero, concorrendo così a compensare la fase di significativo calo dei consumi interni, hanno un impatto significativo sull'occupazione dell'azienda e di tutta la filiera.

Per l'azienda è comunque fondamentale garantire l'efficienza della propria struttura produttiva, organizzandola in modo che sia in grado di rispondere agli obiettivi strategici definiti e alle richieste del mercato. Occorre quindi assicurare le riorganizzazioni/rifocalizzazioni produttive coerenti con le sinergie/efficienze perseguibili nell'ambito di un Gruppo in costante mutamento con il procedere delle acquisizioni e/o con lo sviluppo in nuovi mercati.

5.1.1 LE DINAMICHE OCCUPAZIONALI

Al 31 dicembre 2016 il Gruppo vanta un forte incremento dei suoi dipendenti, 2.770 persone in organico contro le 2.489 persone al 31 dicembre 2015. L'aumento di organico è dovuto in larga parte all'acquisizione del ramo di azienda di Pandeia Dietetica S.r.l. (72 dipendenti) da parte di Granarolo S.p.A., nonché all'ingresso nel perimetro del Gruppo di nuove società controllate, sia in Italia, Conbio S.r.l. (69 dipendenti) e Fattorie Giacobazzi S.r.l. (50 dipendenti), che all'estero, Granarolo Baltics OÜ (12 dipendenti), Matric Italgross SA (41 dipendenti), Comarsa SA (47 dipendenti).

Ha contribuito inoltre all'incremento la conclusione dei processi di stabilizzazione del personale operati in Italia, coniugando esigenze operative con l'opportunità di beneficiare dei vantaggi di costo terminanti a fine anno (le assunzioni/stabilizzazioni effettuate nel 2016 che beneficiano di parziale esonero contributivo sono state 44). Tali assunzioni sono state solo limitatamente compensate dai processi di riorganizzazione conclusi presso alcune sedi del Gruppo (Amalattea Italia S.r.l. e Gennari Italia S.r.l.). La gestione del turn over, complessivamente 100 persone uscite e 112 in ingresso, ha concorso con un saldo positivo di 12 unità. Il numero delle assunzioni si è ridotto: 112 contro le 120 del 2015, e di queste 70 sono state operate con contratti di lavoro a tempo indeterminato (82 nel 2015). In controtendenza il dato occupazionale di Granarolo Cile a seguito della dismissione delle attività produttive nel Paese.



Di seguito gli andamenti principali del Gruppo al 31 dicembre 2016.

SOCIETÀ	2015	2016	VARIAZIONE
Granarolo S.p.A.	1.297	1.410	113
Calabrialatte S.p.A.	56	60	4
Zeroquattro S.r.l.	356	358	2
Zeroquattro Logistica S.r.l.	153	154	1
Centrale del Gusto S.r.l.	8	8	-
Casearia Podda S.r.l.	40	40	-
Amalattea Italia S.r.l.	31	24	(7)
Gennari Italia S.r.l.	44	50	6
G Food S.r.l.	5	-	(5)
Pastificio Granarolo S.r.l.	26	26	-
Fattorie Giacobazzi S.r.l.	-	50	50
Conbio S.r.l.	-	69	69
Pinzani 1969 S.r.l. (*)	18	-	(18)
Italia	2.034	2.249	215
Granarolo Iberica S.L.	4	3	(1)
Comarsa Commercio Alimentari SA	-	47	47
Parma Frais S.A.R.L.	8	8	-
S.A.S. CIPF Codipal	31	34	3
S.A.S Granarolo France	36	35	(1)
S.A.S. Les Fromagers de Saint Omer	55	57	2
Matric Italgross AB	-	41	41
Granarolo Baltics OÜ	-	12	12
Europa	134	237	103
Granarolo Chile S.p.A.	105	56	(49)
European Foods Ltd.	33	30	(3)
Yema Distribuidora de Alimentos Ltda.	183	198	15
Resto del Mondo	321	284	(37)
Totale Gruppo Granarolo	2.489	2.770	281

*Fusa per incorporazione in Granarolo S.p.A.

PERSONALE DIPENDENTE PER GENERE

QUALIFICA	M	F	TOTALE GRUPPO
Dirigenti	48	11	59
Quadri	136	50	186
Impiegati	750	384	1.134
Operai	1.187	204	1.391
Totale Gruppo	2.121	649	2.770

PERSONALE DIPENDENTE PER NAZIONALITÀ

QUALIFICA	UE	EXTRA UE	TOTALE GRUPPO
Dirigenti	50	9	59
Quadri	168	18	186
Impiegati	1.040	94	1.134
Operai	1.082	309	1.391
Totale Gruppo	2.340	430	2.770

PERSONALE DIPENDENTE SUDDIVISO PER FASCIA DI ETÀ (2016)

QUALIFICA	20-30	30-40	40-50	50-60	60+	TOTALE
Dirigenti	0	4	22	26	7	59
Quadri	6	32	67	65	16	186
Impiegati	105	222	327	414	66	1.134
Operai	123	319	459	419	71	1.391
Totale Gruppo	234	577	875	924	160	2.770

Poiché nel Gruppo Granarolo coesistevano due principali Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, sostanzialmente simili, con accordo sottoscritto con le OO. S. nazionali e il Coordinamento RSU di Gruppo, il 24 maggio 2017 si è convenuto per l'assunzione del **CCNL Industria Alimentare** quale contratto unico di riferimento, salvaguardando altresì le condizioni di miglior favore, per coloro che ne godevano, relative all'istituto del preavviso di licenziamento e dimissioni proprie. Con il passaggio al CCNL Industria Alimentare si è altresì concordato che tutti i dipendenti del Gruppo Granarolo sarebbero stati iscritti al fondo sanitario contrattuale FASA (anche in luogo della polizza sanitaria aziendale ormai superata in termini di prestazioni garantite) e alla Cassa Rischio Vita, quale ulteriore copertura assicurativa estesa a tutti i dipendenti.

Nel 2016 il Gruppo ha condotto il progetto **Granarolo Young 2016 - Sales & Marketing Development Program**, diretto ai neolaureati di alto potenziale da avviare ad un percorso di sviluppo mirato a costruire le professionalità del futuro all'interno della struttura commerciale e marketing. Le azioni di reclutamento, combinate tra comunicazione sui social network e coinvolgimento delle Università, hanno portato alla ricezione di 1.677 curricula di neolaureati, prevalentemente in materie economiche-statistiche (67%) e di età media pari a 25 anni. Dopo prove di gruppo e colloqui motivazionali, sono stati selezionati 128 candidati per le prove di assessment, e alla successiva selezione di un primo gruppo di 5 neolaureati ad alto potenziale cui è stato proposto l'avvio di un percorso di esperienza e crescita professionale all'interno della funzione commerciale.

Sul fronte delle **relazioni industriali** è proseguita l'attività negoziale volta a supportare le rinnovate esigenze organizzative e produttive collegate all'evoluzione del Piano Industriale aziendale. Oltre alle consuete intese relative alla gestione dei siti produttivi del Gruppo, in occasione dell'acquisizione del ramo di azienda di Pandea Dietetica S.r.l., sono stati integralmente rinegoziati gli accordi di sito consolidatisi nel passato e introdotto forme di incentivazione collegate a parametri di produttività ed efficienza organizzativa coerenti con la tradizione del Gruppo. Nel corso del 2016 si è conclusa la riorganizzazione delle controllate Gennari Italia S.r.l. (attiva nella porzionatura/grattugia di formaggi a pasta dura e nella lavorazione del prosciutto crudo di Parma) e Amaltea Italia S.r.l. (sede centrale amministrativa di Roma) completando la centralizzazione presso la sede della Capogruppo delle attività amministrative e la gestione del relativo personale.

Non si riscontra, nei diversi siti produttivi e Paesi di insediamento, nessun episodio di dichiarazione di sciopero nei confronti dell'azienda.



Per il 2018 si prevede il rinnovo e/o l'avvio dell'iter di certificazione per i principali appalti di servizi all'interno dei siti produttivi Granarolo, portando a sostanziale conclusione il percorso intrapreso nel 2015 con la certificazione da parte di ente terzo a ciò legittimato dei più rilevanti appalti presenti nel sito di Usmate Velate e, successivamente, di Pasturago.



5.2 LA CRESCITA DELLE PERSONE

LE POLITICHE PER IL PERSONALE DEL GRUPPO GRANAROLO



FORMAZIONE E
CARRIERE



SVILUPPO E POLITICHE
RETRIBUTIVE



CULTURA,
COMUNICAZIONE
AZIENDALE E CODICE
ETICO

5.2.1 FORMAZIONE E CARRIERE

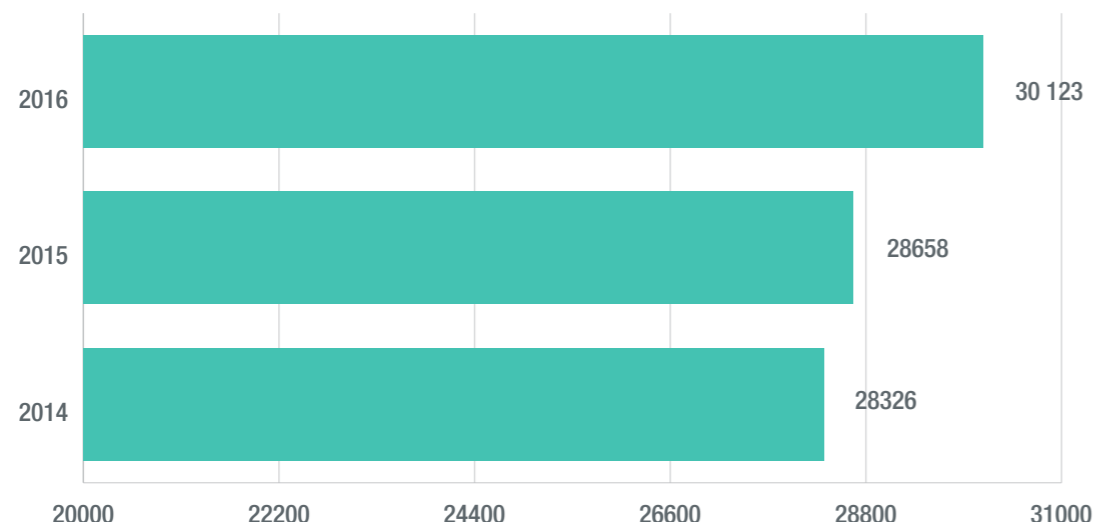
Il Gruppo Granarolo considera le persone e la loro professionalità vera leva strategica per la competitività e il sostegno del business. Tutti gli sforzi mirano a valorizzare e potenziare il team, attraverso soluzioni organizzative e formative funzionali allo sviluppo del patrimonio di competenze aziendali, e puntano allo stesso tempo ad attrarre nuovi talenti da inserire nel contesto d'impresa. All'interno del Gruppo ruoli, capacità, attività e conoscenze tecnico-specialistiche sono ordinate e raccolte in un sistema professionale che supporta e orienta il lavoratore in funzione degli obiettivi attesi dall'organizzazione, dell'area professionale e del suo livello di responsabilità.

La formazione all'interno del Gruppo coinvolge in modo trasversale tutti i livelli e le famiglie professionali e si distingue in formazione permanente, che supporta il nostro team nelle tappe fondamentali del percorso di lavoro, e formazione ad hoc, che nasce da specifiche esigenze spesso legate a repentini mutamenti di scenario. Gli interventi formativi spaziano dunque da contenuti prettamente tecnici a tematiche manageriali di più ampio respiro, capaci quindi di supportare i cambiamenti organizzativi e culturali.

Alla tradizionale formazione in aula, realizzata attraverso il supporto di un network di consulenti esterni di alto profilo, vengono affiancate metodologie alternative e complementari come forme di coaching individuali, sistemi di autosviluppo guidati, esperienze di lavoro in gruppi di progetto, forme di tutorship con il coinvolgimento di esperti interni ed esterni. L'expertise dei formatori esterni permette di cogliere gli stimoli e i cambiamenti del mercato e viene potenziata e integrata da una prospettiva interna all'Azienda favorendo la condivisione, la diffusione, la capitalizzazione del know how e delle buone prassi di chi vi opera quotidianamente.

Nel 2016 si conferma il trend crescente dell'investimento di Granarolo nella formazione dei dipendenti. Complessivamente il Gruppo Granarolo ha svolto attività formative ed interventi di apprendimento interfunzionale per un totale di 30.123 ore, circa il 5% in più rispetto al 2015, coinvolgendo una popolazione aziendale di oltre 1.600 dipendenti per una media annua di ore pro-capite pari a 18,8.

ANDAMENTO ORE DI FORMAZIONE TRIENNIO 2014-2016*



ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE PER QUALIFICA E GENERE

QUALIFICA	GENERE	2016
DIRIGENTI	Uomini	32
	Donne	21
QUADRI	Uomini	31
	Donne	39
IMPIEGATI	Uomini	8
	Donne	16
OPERAI	Uomini	8
	Donne	5

Per quanto concerne le aree tematiche, si conferma il focus su percorsi che, oltre a trasferire contenuti specialistici di ruolo, trasmettano competenze funzionali al processo di internazionalizzazione del Gruppo Granarolo, quali:

- formazione su qualità, sicurezza e ambiente;
- formazione tecnico specialistica e manageriale;
- formazione linguistica.

L'attenzione costante del Gruppo alla tutela della qualità del prodotto trova ulteriore conferma nel forte impegno sul fronte della formazione alla sicurezza alimentare. Nello specifico, merita menzione il progetto di training articolato in diversi corsi, tutti afferenti al tema più generale del pest management,

che hanno coinvolto complessivamente 142 lavoratori, tra personale di sede e dei singoli stabilimenti, per un totale di 1.811 ore erogate.

In ambito sicurezza è stato inoltre promosso il percorso di formazione Threat Awareness Program volto a sensibilizzare i dipendenti del Gruppo in Italia, in particolare in ambito produttivo, al security management (120 operatori interessati).

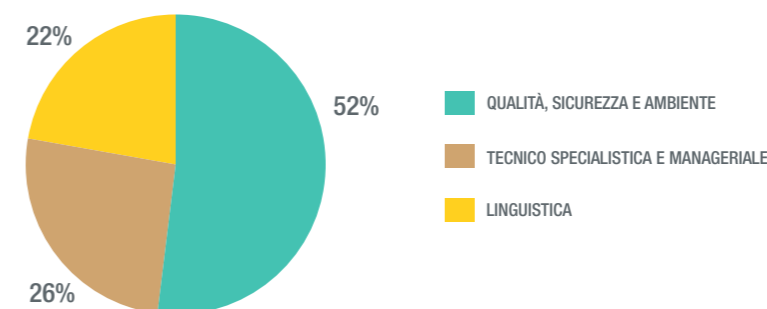
Anche nel 2016 sono state promosse iniziative ad hoc per le diverse famiglie professionali volte a rafforzare e aggiornare il bagaglio di competenze tecnico-specialistiche di ruolo.

In ambito Commerciale sono state effettuate formazioni comportamentali e di trasmissione di tool concreti finalizzati a ottimizzare le performance negoziali delle figure commerciali apicali, per un totale di circa 300 ore.

In ambito Operations, oltre a proseguire con la formazione parte integrante del più ampio progetto di miglioramento continuo promosso dal Gruppo (2.840 ore di formazione che hanno coinvolto 36 partecipanti) è stato realizzato un intervento formativo mirato all'acquisizione di conoscenze economico-finanziaria (520 ore, 30 partecipanti).

Prosegue l'impegno del Gruppo nello sviluppo delle competenze linguistiche che si sostanzia nell'erogazione complessiva di 6.573 ore di formazione individuale o di gruppo (pari al 22% del totale ore formazione). L'inglese rappresenta sostanzialmente la lingua di elezione (oltre 150 partecipanti e 5.901 ore, pari al 90% delle ore di formazione linguistica), cui si aggiunge lo studio dello spagnolo (in crescita con un totale di 360 ore) e del francese (312 ore).

TIPOLOGIA DELLA FORMAZIONE EROGATA NEL 2016*



5.2.2 SVILUPPO E POLITICHE RETRIBUTIVE

Il Gruppo Granarolo ha messo in campo azioni diversificate a sostegno dello sviluppo del capitale umano che, oltre a comprendere attività formative, prevedono anche opportunità di apprendimento attraverso la partecipazione a gruppi di progetto interfunzionali, programmi di inserimento e professionalizzazione rivolti a neolaureati nonché percorsi di valutazione e valorizzazione delle posizioni chiave aziendali in logica "work fit" e "work alignment".

L'azienda attua processi di crescita continui per valutare e integrare sempre nuove risorse e, più in generale, investire i collaboratori dell'azienda di nuovi compiti e responsabilità, accompagnando il loro sviluppo professionale con adeguate politiche di supporto delle competenze e delle motivazioni. A molti manager dell'azienda è stato richiesto nell'esperienza recente di assumere la direzione di nuove aziende/business o di progetti strategici, anche significativamente diversi dalla loro trascorsa esperienza di lavoro. A tal riguardo, tra gli elementi di innovazione nelle competenze chiave del management, spicca sempre più l'imprenditorialità, anche in termini di assunzione personale di nuovi rischi professionali oltre che di spiccata proattività e coraggio nel definire punti di vista per un'innovativa azione manageriale.

Una parte molto ampia dell'azienda è stata coinvolta nella gestione di processi di integrazione che, salvaguardando i punti di forza delle realtà d'impresa acquisite, le inserissero sinergicamente nel

* I dati fanno riferimento alla formazione dei dipendenti del Gruppo in Italia

network del Gruppo, nell'approccio a nuovi mercati – geografici e/o di prodotto – con specifiche regole di sostenibilità del business, nella ristrutturazione delle proprie organizzazioni in relazione alle nuove necessità.

Questo ha impattato anche sulle politiche retributive, rifocalizzate secondo le criticità del business ed i risultati attesi, con uno sforzo ulteriore volto a rendere partecipi di questi orientamenti realtà culturalmente distanti da Granarolo. Ciò ha altresì orientato una strategia di continuo adattamento dell'organizzazione aziendale per assicurare la rapidità dei processi di integrazione e assetti organizzativi strategicamente mirati a sinergie di costo e ad una maggiore efficacia dei processi ulteriormente focalizzati sui risultati di business.

A sostegno di crescita e valorizzazione delle persone, Granarolo offre la possibilità ai dipendenti che si siano particolarmente distinti di seguire il percorso di sviluppo e internazionalizzazione del Gruppo.

Per quanto riguarda le **politiche retributive**, il Gruppo adotta un sistema retributivo che tiene conto delle responsabilità affidate ed è in grado di “ripagare” meriti e contributi di ciascuno al raggiungimento degli obiettivi aziendali. I sistemi retributivi del Gruppo tengono infatti conto dell'equità interna, delle responsabilità affidate alle persone e dei parametri e delle prassi risultanti da compensation review settoriali, nazionali e locali. In dettaglio, il sistema di remunerazione si articola in diverse soluzioni e offre un pacchetto retributivo strutturato in una quota fissa, cui si aggiunge una componente variabile legata ai risultati conseguiti individualmente e dall'azienda nel suo complesso. I dirigenti, i quadri e le figure strategiche che contribuiscono direttamente al risultato aziendale partecipano a “MBO”, un sistema di incentivazione individuale che si fonda su una chiara assegnazione di target aziendali e personali, il cui grado di raggiungimento determina la quota di premio erogata.

All'interno degli interventi a sostegno dello sviluppo delle risorse umane va ascritto anche il processo di valutazione dei ruoli organizzativi condotto su 151 posizioni chiave del Gruppo Granarolo (5,5% del totale dei dipendenti). Attraverso la consolidata metodologia Hay, fondata sull'analisi delle posizioni in termini di scopo, competenze richieste, risultati attesi e relativo impatto sugli economics aziendali, si è aggiornato il quadro dei posizionamenti retributivi in funzione del ruolo giocato nelle strategie di sviluppo del Gruppo. L'insieme delle valutazioni ha restituito una rappresentazione della struttura organizzativa fondamentale per valutare l'efficacia e l'allineamento dell'organizzazione e del capitale umano alla strategia aziendale (work fit e work alignment).

In base al livello di inquadramento o in virtù dell'appartenenza a specifiche famiglie professionali vengono, infine, assegnati precisi strumenti per agevolare il lavoro e il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

5.2.3 LA CULTURA E LA COMUNICAZIONE AZIENDALE

La comunicazione interna e il clima professionale positivo e sfidante rappresentano la premessa per la condivisione degli obiettivi aziendali. Per questa ragione Granarolo pone particolare attenzione ad attività dirette a migliorare gli strumenti di comunicazione con i lavoratori, allo scopo di instaurare rapporti di forte collaborazione tra le persone aumentandone così il senso di appartenenza e la diffusione dei valori e della cultura aziendale. In particolare, l'evoluzione strategica che il Gruppo sta attraversando rende sempre più necessario attivare dei canali di comunicazione diretti e trasparenti verso i collaboratori, per rendere tutti informati e partecipi dei percorsi che l'azienda sta compiendo. A tal fine, diversi strumenti vengono utilizzati per favorire il coinvolgimento dei dipendenti nella vita, nelle strategie e nel business aziendale. Tra questi vi sono Newsletter, house organ, intranet, convention, seminar interfunzionali, chioschi multimediali e monitor (denominati “Granarolo Info”) posizionati negli stabilimenti produttivi e nelle piattaforme distributive, fino a vere e proprie giornate di socializzazione per presentare l'azienda alle famiglie dei dipendenti del Gruppo che permettono di condividere lo spirito, le informazioni e le migliori prassi. A questi strumenti si aggiungono A Gran Voce, il trimestrale del Gruppo, e Facebook, Twitter, Instagram e Youtube.

Tra le principali iniziative di confronto sviluppate nel corso del 2016, si annoverano gli incontri della

Direzione con i dipendenti quadri e dirigenti, per illustrare lo scenario di mercato all'interno del quale opera il Gruppo e le strategie adottate per affrontare le sfide presenti e future delineate nel piano 2017-2019. In dettaglio i quadri e i dirigenti del Gruppo Granarolo si sono riuniti a Bologna a inizio dicembre per condividere i dati dell'anno 2016 e il piano strategico che prende avvio dall'anno 2017. Successivamente i dipendenti quadri e dirigenti hanno organizzato delle riunioni, a cui hanno preso parte gli altri dipendenti del Gruppo, per comunicare tutti i contenuti emersi nel corso della riunione plenaria di fine dicembre.

Inoltre, nel corso dell'anno “A Gran Voce”, il trimestrale nato nel 2011 per dar voce ai dipendenti e ai soci allevatori, si è arricchito di firme esterne al Gruppo, su temi di attualità (come ad esempio: i razionali delle operazioni straordinarie o le evoluzioni del prezzo del latte alla stalla) e il giornale ha valicato i confini della comunicazione interna per traghettare verso il mondo agro-allevatorio italiano extra soci, fino ad oggi meno intercettato da una comunicazione sistematica. Sempre nel corso del 2016, è stato definito il nuovo Codice Etico, distribuito a tutti i dipendenti del Gruppo, in Italia e all'estero.



Per i dettagli sul nuovo Codice Etico e sull'istituzione del Comitato Etico si consulti il capitolo “Il profilo e la condotta aziendale” – paragrafo “Chi Siamo – Il Codice Etico”

La più importante delle novità per il 2017³ sarà l'introduzione di una piattaforma che consentirà anche al personale non dotato di pc di accedere a un archivio di informazioni condivise attraverso “Workplace” un social network studiato da Facebook per le aziende per facilitare il lavoro all'interno delle aziende e creare un maggior senso di comunità. Esso farà emergere le notizie aziendali, i gruppi dedicati ai team di progetto, i messaggi di testo e le chiamate audio/video, le notifiche, i messaggi diretti, i video live per lo streaming, un motore di ricerca e la sezione trend per mettere in evidenza gli argomenti più caldi. L'accesso potrà avvenire sia da desktop sia da una specifica applicazione mobile che permetterà ai lavoratori di ogni paese di partecipare alla vita d'azienda, anche fuori dall'ufficio. Il tutto ovviamente si svolgerà all'interno del firewall aziendale, garantendo la privacy e la sicurezza delle comunicazioni. Sarà un nuovo modo comunicare più in linea con il processo di innovazione e internazionalizzazione attuato e maggiormente rispondente ai nuovi modi di comunicare e di vivere l'azienda dei dipendenti.

Nel 2016 si è consolidata l'esperienza degli spacci aziendali dove i lavoratori possono acquistare, a prezzi vantaggiosi, prodotti con date corte di scadenza, con un immediato vantaggio economico e contribuendo alla riduzione dello spreco alimentare. Anche per questa ragione, gli spacci sono stati aperti alle comunità locali di Bologna e Gioia del Colle e sono convenzionati con diverse aziende e istituzioni del territorio.



³ Sarà attivo dal 31 maggio del 2017

5.3 LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

L'impegno di Granarolo per la tutela di salute e sicurezza sul lavoro è codificato nella Politica multi-sito, che ha dato prova anche per il 2016 di adeguatezza e pertinenza rispetto alle esigenze produttive del Gruppo, non richiedendo necessità di modifica. La politica del Gruppo è inoltre puntualmente divulgata e applicata alle società controllate di nuova acquisizione.

Nel 2016 il Gruppo ha garantito il mantenimento delle certificazioni multi-sito per il sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori, in base alla certificazione OHSAS 18001:2007. All'incorporazione in Granarolo S.p.A delle nuove società controllate, il Gruppo si impegna inoltre ad includere nel perimetro della certificazione OHSAS 18001:2007 le nuove realtà, entro 6 mesi dall'ingresso ufficiale.

La Direzione aziendale analizza puntualmente gli indicatori di performance di Gruppo e degli stabilimenti, valuta il grado di completamento delle attività previste nei piani di miglioramento, stabilisce - o eventualmente ripropone - ed approva gli obiettivi di miglioramento. Gli obiettivi di Gruppo tengono conto, in particolare, degli aspetti di sicurezza del lavoro significativi, degli obblighi di conformità associati e delle risultanze della valutazione dei rischi; i miglioramenti definiti, in coerenza con la politica aziendale, sono misurati attraverso specifici indicatori di performance, monitorati periodicamente e comunicati alle parti interessate, all'interno e all'esterno dell'azienda.

Nel periodo compreso tra settembre e dicembre 2016 sono state formate diverse risorse chiave per il sistema sicurezza all'interno degli stabilimenti (in particolare i Direttori di stabilimento, i RSPP, gli Addetti Servizio Prevenzione e Protezione – ASPP, e la Direzione tecnica in qualità di Preposti per la sicurezza), per garantire la competenza e la consapevolezza su aspetti critici di salute e sicurezza del settore.

Complessivamente, le ore dedicate alla formazione su qualità, sicurezza e ambiente dei dipendenti italiani del Gruppo sono state circa 16.000.

Per garantire un costante aggiornamento sulla normativa applicabile nei siti del Gruppo, è stato inoltre rafforzato l'utilizzo, da parte degli stabilimenti, del software che contiene la banca dati relativa a sicurezza sul lavoro e ambiente. Si è in particolare rafforzata la diffusione e l'utilizzo del software customizzato per gli stabilimenti, che in grado di generare il Documento di Valutazione dei Rischi Generale, il piano di miglioramento relativo alle misure di prevenzione e protezione dei singoli stabilimenti e i relativi Documenti Unici di Valutazione del Rischio Interferenziale (DUVRI) per i servizi in appalto e affidati ad aziende esterne.

Il software è utilizzato anche per la raccolta dei dati dei singoli stabilimenti (dipendenti, mansioni, ruoli, attrezzature) e permette di gestire la consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), il protocollo sanitario, la pianificazione della sorveglianza sanitaria e le scadenze relative a alla formazione sul tema.

Nel corso dell'anno è stato poi sviluppato e implementato il Tool - CSR Granarolo, strumento che permette la raccolta dei dati su sicurezza, ambiente e non conformità e permette di calcolare specifici indicatori di prestazione, per gli impianti del Gruppo e per le società controllate National e International. Lo scopo è quello di facilitare e irrobustire il flusso di informazioni e di alleggerire il carico di lavoro dedicato all'elaborazione manuale dei dati, eliminando la possibilità di errore.

Il software contiene una sezione dedicata ai rilievi derivanti da audit effettuati dalle parti interessate (Enti di certificazione, Direzioni interne al Gruppo, Enti di controllo) e garantisce la corretta gestione dei rilievi stessi.

Per gli aspetti della sicurezza, il Tool – CSR consente di registrare infortuni, mancati infortuni e malattie professionali avvenuti nello stabilimento, e di ottenere una reportistica, mensile e annuale, in cui vengono riportati gli andamenti infortunistici e il grado di raggiungimento degli obiettivi di Gruppo.

IL PROGETTO “ERASMUS GRANAROLO”



In giugno 2016 si è svolto il progetto “ERASMUS – GRANAROLO” nato dall'esigenza di far conoscere ai Responsabili del Sistema Prevenzione e Protezione (RSPP) stabilimenti diversi dal proprio, per accrescere la propria conoscenza tecnica e della propria azienda.

Il progetto ha riguardato lo scambio di sede tra gli RSPP del Gruppo per tre giorni lavorativi, durante i quali il RSPP “ospite” dello stabilimento ha effettuato sopralluoghi nei reparti, compilato check list su sicurezza e gestione ambientale, incontrato il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e tenuto riunioni in tema di sicurezza /ambiente con i lavoratori. Il progetto ha riscosso notevole successo e ha permesso alle singole risorse di portare valore aggiunto al proprio lavoro, osservando le modalità di gestione di uno stabilimento diverso dal proprio.

In tutto sono stati 6 gli stabilimenti coinvolti e 7 i RSPP partecipanti, per un totale di 24 ore di formazione ciascuno. Il progetto sarà riproposto e ripetuto anche per il 2017, incrementando il numero dei partecipanti da 7 a 10.

Gli indicatori di performance di sicurezza di Gruppo vengono definiti annualmente, in conformità alla norma UNI 7249 e riguardano il numero di infortuni (esclusi quelli in itinere), l'Indice di gravità e l'Indice di frequenza.

Il criterio di aggregazione dei casi di infortunio scelto è legato alla data di accadimento e prende in considerazione un intervallo di tempo (Δt) che può essere mensile o annuale.



$$\text{INDICE DI GRAVITÀ} = \left(\frac{\text{Giorni di inabilità temporanea degli infortuni avvenuti in } \Delta t}{\text{Ore lavorate in } \Delta t} \right) \times 10^3$$

Ore lavorate: considerando le ore di lavoro ordinarie e straordinarie
Giornate effettive di inabilità temporanea: giorni di calendario a partire dal primo giorno di assenza (escluso quello di accadimento). Risultano perciò inclusi i giorni di carenza assicurativa, quelli festivi, di riposo compensativo ed altri eventuali di interruzione delle attività lavorative aziendali.

$$\text{INDICE DI FREQUENZA} = \left(\frac{\text{Numero di infortuni avvenuti in } \Delta t}{\text{Ore lavorate in } \Delta t} \right) \times 10^6$$

L'indicatore complessivo (Delta) viene calcolato confrontando gli obiettivi annuali, definiti in sede di riesame di Gruppo, con gli indicatori calcolati nell'intervallo di tempo che si vuole monitorare. Lo strumento Tool - CSR permette di redigere mensilmente un report relativo alla sicurezza, contenente il confronto del valore assunto dagli indicatori di performance nel periodo di interesse con gli obiettivi stabiliti per gli stabilimenti Granarolo e per le controllate (incluse le società International). Il report viene inviato alle funzioni aziendali interessate e permette di consultare le piramidi di Heinrich, comprendenti l'indicazione degli infortuni divisi per fasce di durata, e il numero di mancati infortuni (con o senza medicazione) nel periodo. Gli eventi (infortuni e mancati infortuni) vengono analizzati per singolo stabilimento in riferimento alle loro caratteristiche (durata media, giorni persi, parte del corpo, tipo di lesione, modalità di accadimento, cause, mansione).

5.3.1 GLI ANDAMENTI IN GRANAROLO S.P.A.

Il perimetro della statistica infortuni di Granarolo S.p.A. ha riguardato nel 2016 gli stabilimenti di Anzio, Bologna, Gioia del Colle, Pasturago, Soliera, Usmate; non ha altresì considerato lo stabilimento di Volterra (settimo stabilimento Granarolo da giugno 2016), né lo stabilimento di Parma (ottavo stabilimento Granarolo da dicembre 2016).

Per l'anno 2016 il totale ore lavorate nei reparti produttivi è pari a circa 1.500.000 ore, mentre per il personale amministrativo, suddiviso nei due stabilimenti di Pasturago e Bologna (con l'aggiunta del personale viaggiante), le ore lavorate ammontano a circa 600.000. Il totale delle ore lavorate è stato dunque complessivamente di 2.100.000 ore, con un numero di giorni persi per infortunio pari a 576 (di cui 519 relativi al personale produttivo), in diminuzione rispetto ai 743 (di cui 731 relativi al personale operativo) del 2015.

Relativamente ai lavoratori produttivi, per l'anno 2016 il numero di infortuni è stato pari a 38. Si sono verificati 2 infortuni in più rispetto al 2015 (36 infortuni). L'obiettivo sfidante del 2016, pari a 28 infortuni, non è dunque stato raggiunto. A parità di ore lavorate rispetto al 2015, il numero dei giorni persi è comunque diminuito di quasi il 25%. La durata media degli infortuni in aree produttive è stata di 16 giorni, contro i 21 giorni medi del 2015.

CONFRONTO DEI DATI INFORTUNISTICI PER I LAVORATORI PRODUTTIVI DEL GRUPPO (ANNI 2015/2016)

IMPIANTO	ANNO	N. INFORTUNI	N. INF. <= 3 gg	N. INF. 3 < 3 gg <= 30	N. INF. > 30 gg	GIORNI PERSI	DURATA MEDIA GIORNI PERSI	COSTI COMPLESSIVI (€)
Anzio	2015	2	0	1	1	164	82,0	9.885
	2016	0	0	0	0	0	0,0	0
Bologna	2015	10	2	5	3	236	24,3	14.400
	2016	10	2	7	1	103	10,3	4.752
Gioia del Colle	2015	0	0	0	0	0	0,0	0
	2016	1	0	1	0	7	7,0	216
Pasturago	2015	4	0	3	1	74	18,5	4.176
	2016	4	0	2	2	75	40,0	4.536
Soliera	2015	11	3	8	0	96	8,7	4.320
	2016	8	0	5	3	164	22,4	9.504
Usmate	2015	9	1	5	3	161	19,7	9.072
	2016	15	3	10	2	170	11,3	8.352
Totale Granarolo S.p.A.	2015	36	6	22	8	731	20,9	41.823
	2016	38 	5	25	8	519	16,3	27.360

Legenda: Obiettivo raggiunto Obiettivo non raggiunto

Relativamente al personale amministrativo, nel 2016 si sono registrati 5 infortuni, a fronte di un solo infortunio nel 2015. Il numero di giorni persi è stato di 57, contro i 12 del 2015. La durata media degli infortuni pari a 11 giorni è stata in linea con l'andamento del 2015 (12 giorni).

Il report Sicurezza, relativo al periodo dal 01/01/2016 al 31/12/2016, generato dal Tool - CSR, presenta gli indicatori di performance e il confronto con gli obiettivi del 2016, secondo la seguente legenda:

VERDE: indicatore che non supera l'obiettivo annuale;

ROSSO: indicatore superiore all'obiettivo.

STABILIMENTI GRANAROLO S.P.A. OBIETTIVI SICUREZZA 2016 (AGGIORNAMENTO AL 31/12/2016)

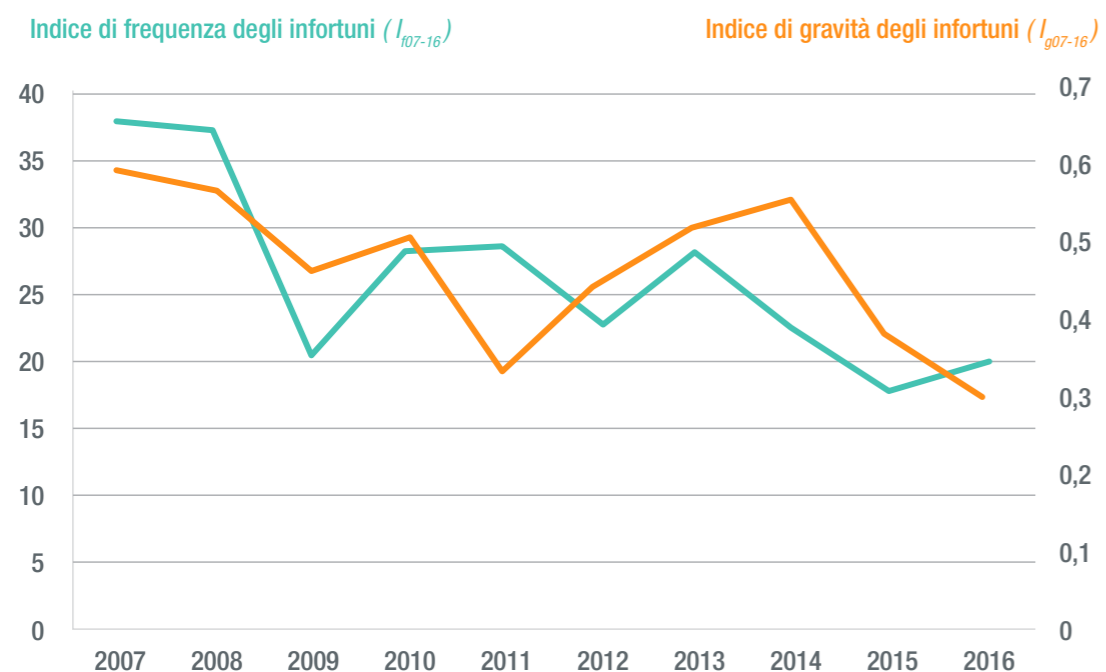
IMPIANTO	NUMERO INFORTUNI DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016			INDICE DI GRAVITÀ DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016			INDICE DI FREQUENZA DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016		
		OBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)		OBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)		OBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)
Anzio	0	1		0,00	0,35		0,00	19,42	
Bologna	10	8	 25%	0,30	0,34	 -12%	29,27	18,67	 57%
Gioia del Colle	1	1	 0%	0,08	0,22	 -64%	11,39	11,99	 -5%
Pasturago	4	4	 0%	0,36	0,17	 112%	10,24	9,61	 7%
Soliera	8	6	 33%	0,63	0,37	 70%	28,04	20,59	 36%
Usmate Velate	15	8	 88%	0,42	0,36	 17%	37,13	19,73	 88%
Totale Stab. produttivi	38	28	 36%	0,39	0,30	 30%	24,35	16,70	 46%
Bologna (uffici)	4	1	 300%	0,11	0,03	 267%	10,64	2,86	 272%
Pasturago (uffici)	1	0	 -	0,13	0,00	 -	8,91	0,00	 -
Comm.le	0	0	 -	0,00	0,00	 -	0,00	0,00	 -
Totale Uffici	5	1	 400%	0,09	0,02	 350%	8,19	1,53	 435%
Totale Granarolo S.p.A.	43	29	 48%	0,30	0,22	 36%	19,80	12,45	 59%

Nel merito degli andamenti 2016 per i singoli stabilimenti, si registrano i seguenti risultati:

- Anzio e Gioia del Colle: obiettivi completamente raggiunti. In particolare ad Anzio non si sono registrati infortuni per l'anno 2016.
- Bologna: obiettivo relativo all'indice di gravità raggiunto, ma non quelli relativi al numero di infortuni e di frequenza.
- Pasturago: obiettivo relativo al numero di infortuni raggiunto, ma non quelli relativi all'indice di gravità e di frequenza.
- Usmate Velate, Soliera e gli Uffici (Bologna e Pasturago) nessun obiettivo raggiunto.

L'indice di gravità di Gruppo del 2016 è stato pari a 0,30 (lg2015 = 0,35 anno precedente) mentre l'indice di frequenza è stato pari a 19,80 (lf2015 = 17,56)

INDICE DI FREQUENZA E GRAVITÀ DEGLI INFORTUNI PER I LAVORATORI PRODUTTIVI DEL GRUPPO (ANNI 2007/2016)



Per i singoli stabilimenti, i dati relativi all'indice di gravità risultano:

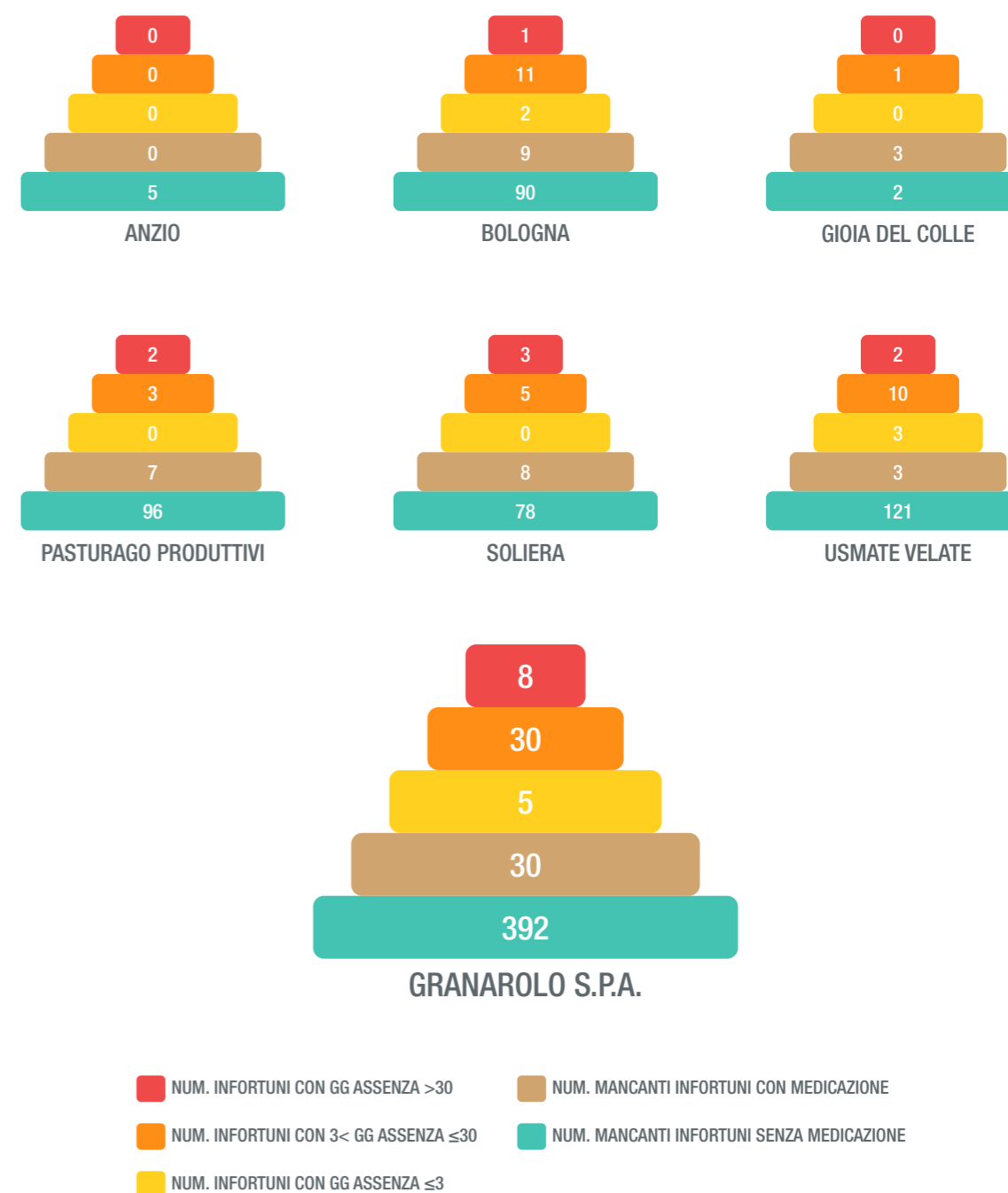
- nel caso di per Anzio, Bologna e Gioia del Colle inferiori tanto all'obiettivo annuale quanto al riferimento INAIL di settore⁴;
- nel caso di Pasturago, Soliera, Usmate e gli Uffici, superiori all'obiettivo annuale, ma inferiori al valore INAIL di settore.

Per i singoli stabilimenti, i dati relativi all'indice di frequenza risultano:

- inferiori sia all'obiettivo, sia al riferimento INAIL di settore⁵, per Anzio e Gioia del Colle;
- superiori all'obiettivo per Bologna, Pasturago, Soliera, Usmate Velate e Uffici, ma inferiori rispetto al valore INAIL di settore.

Di seguito la rappresentazione di dettaglio, relativa al 2016, per tutti gli stabilimenti del Gruppo considerando tutti i lavoratori (produttivi e amministrativi).

GLI INFORTUNI DI GRUPPO PER GIORNATE DI ASSENZA NEL 2016



Relativamente ai 43 infortuni registrati per il Gruppo, si evidenzia che la principale causa di accadimento (20%) riguarda gli "interventi su macchina" intendendo cioè la fase di vera e propria attività produttiva su macchinari, ad esclusione dunque delle le attività di manutenzione sui macchinari stessi. Gli eventi infortunistici sono legati principalmente alla carenza di precauzione o attenzione. Le parti del corpo più colpite risultano essere il polso, le mani e le dita (42%).

In merito ai 422 mancati infortuni, le ricorrenze principali sono riferite ad inciampo o urto negli spostamenti, ad interventi su macchina, manutenzione e lavaggi impianti con prodotti chimici. Sempre analizzando i mancati infortuni emerge che le mansioni più a rischio sono il manutentore e l'operatore addetto alle linee di confezionamento perché maggiormente a contatto con macchinari, impianti e attrezzature.

Per ciò che attiene gli stabilimenti di Granarolo S.p.A. si registra, nel 2016, una sola sanzione nello stabilimento di Pasturago.

Secondo le disposizioni del contratto integrativo aziendale, in Granarolo è previsto il confronto sui

⁴ L'indice di gravità INAIL per il settore Industria alimentare è pari a 2,31
⁵ L'indice di frequenza INAIL per il settore Industria alimentare è pari a 26,41

piani e i progetti relativi ai Sistemi Sicurezza e Ambiente nell'ambito del Coordinamento Nazionale RSU, cui partecipano 23 rappresentanti sindacali interni, nominati tra i rappresentanti delle RSU e RLS dei vari siti, e uditori delle controllate neo-acquisite, oltre ai membri delle segreterie Nazionali delle OO.SS. Cgil-Cisl e Uil.

Inoltre, a livello sindacale decentrato, è demandato (sempre da integrativo) il confronto tra RSU e Direzione di stabilimento sui temi di Ambiente e Sicurezza.

L'integrativo aziendale prevede inoltre una apposita sezione che valorizza il ruolo del RLS rispetto a quanto previsto dalla legge. In particolare, sono state stabilite:

- Maggior coinvolgimento del RLS nella stesura del DVR.
- Maggior coinvolgimento del RLS nelle indagini stress lavoro-correlato, in particolare nell'esame dell'organizzazione del lavoro nel suo complesso.
- Formazione specifica stress lavoro-correlato per RLS, anche ulteriormente integrabile su richiesta.
- 15 ore aggiuntive di permesso per ciascun RLS legate ad attività specifiche dell'incarico.
- Esame congiunto annuale dello stato malattie professionali.
- Sopralluogo annuale strutturato (con questionario) congiunto azienda-RLS per valutazione rispetto norme di sicurezza e uso dei DPI.
- Politiche e programmi di miglioramento della sicurezza volti al raggiungimento dell'obiettivo "zero infortuni" oggetto di esame congiunto con OO.SS.
- Adozione sistema OHSAS 18001 multi sito con coinvolgimento attivo del RLS negli audit di sistema e specifica.

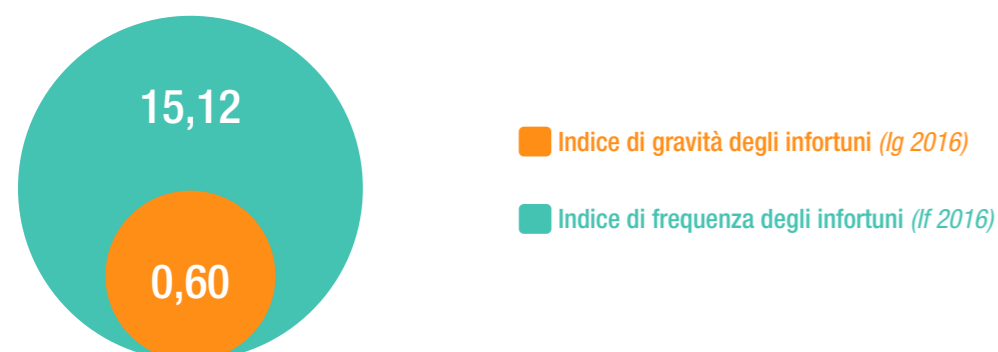
5.3.3 GLI ANDAMENTI NELLE SOCIETÀ CONTROLLATE

Il perimetro della statistica infortuni sulle società controllate italiane del 2016 ricomprende tutte le società controllate dal Gruppo ad eccezione di Conbio, Centrale del Gusto e Fattorie Giacobazzi; al contempo occorre considerare che tra le società controllate italiane è ricompreso lo stabilimento di Volterra (in quanto ex società controllata Pinzani).

Per l'anno 2016, le ore lavorate dalle controllate sono state circa 1.300.000 ore, mentre i giorni persi per infortunio sono stati 1.000, in diminuzione rispetto ai 1.424 del 2015. I 424 giorni d'infortunio in meno rispetto al 2015 sono legati al minore numero di infortuni registrati e alla minore gravità degli eventi infortunistici stessi. Infatti il numero degli infortuni per il 2016 è stato pari a 19, contro i 29 del 2015. L'obiettivo fissati in 23 infortuni è stato dunque pienamente raggiunto. La durata media degli infortuni è stata di 39 giorni.

L'indice di gravità delle controllate nel 2016 è stato pari a 0,60 (lg2015 =1,17) mentre l'indice di frequenza è stato pari a 15,12 (lf2015 = 29,64).

INDICE DI FREQUENZA E GRAVITÀ DEGLI INFORTUNI PER I LAVORATORI DELLE SOCIETÀ CONTROLLATE (ANNO 2016)⁶



⁶ Il dato è riportato solamente per l'anno 2016 in quanto non è confrontabile con gli anni precedenti, a causa dell'ampliamento del perimetro di riferimento.

Di seguito, gli indicatori di performance e il confronto con gli obiettivi del 2016 per le società controllate nel 2016.

STABILIMENTI SOCIETÀ CONTROLLATE OBIETTIVI SICUREZZA 2016 (AGGIORNAMENTO AL 31/12/2016)

SOCIETÀ	NUMERO INFORTUNI DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016			INDICE DI GRAVITÀ DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016			INDICE DI FREQUENZA DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016		
	OBBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)		OBBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)		OBBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)	
Amaltea Italia S.r.l.	1	1	✓ 0%	0,17	0,47	✓ -64%	21,79	26,38	✓ -17%
Calabria latte S.p.A.	0	1	✓ -	0,00	0,27	✓ -	0,00	14,88	✓ -
Casearia Podda S.r.l.	0	1	✓ -	0,00	0,32	✓ -	0,00	17,87	✓ -
Gennari S.r.l. (Lesignano)	0	0	✓ -	0,00	0,00	✓ -	0,00	0,00	✓ -
Gennari S.r.l. (Parma)	1	1	✓ 0%	0,27	0,93	✓ -71%	17,12	51,61	✓ -67%
Pasticcio Granarolo S.r.l.	0	1	✓ -	0,00	0,39	✓ -	0,00	21,89	✓ -
Zeroquattro Logistica S.r.l.	2	1	✗ 100%	0,33	0,19	✗ 74%	7,59	3,79	✗ 100%
Zeroquattro S.r.l.	15	16	✓ -6%	1,06	1,28	✓ -17%	24,70	25,53	✓ -3%
Totale Produttivi e Logistica	19	23	✓ -17%	0,60	0,48	✗ 25%	15,12	19,06	✓ -21%

Per l'anno 2016 l'obiettivo non risulta raggiunto solo da Zeroquattro Logistica, sia per numero di infortuni che come indice di gravità e frequenza. Altresì, non risulta raggiunto l'obiettivo relativo all'indice di gravità, a livello aggregato per il totale delle controllate.

Nella maggior parte dei 19 infortuni la principale modalità di accadimento riguarda la movimentazione di materiale; la principale causa degli eventi infortunistici è legata alla carenza di precauzione e attenzione. Le parti del corpo più colpite risultano essere anche in questo caso polso, mani e dita. In merito agli 11 mancati infortuni, le ricorrenze principali sono riferite a interventi su macchina, movimentazione di materiale e caduta dall'alto di oggetti o persone.

Le società controllate estere hanno ottenuto un buon risultato, ad eccezione della società Les Fromagers de Saint Omer, sito produttivo presso Campagne - lès Wardrecques, che ha totalizzato un numero di 3 infortuni contro i 2 fissati dall'obiettivo.

Si segnala inoltre che la società CIPF Codipal, sito amministrativo di Metz, ha registrato nel 2016 un infortunio, pur avendo un obiettivo pari a 0.

REPORT INFORTUNI SOCIETÀ CONTROLLATE INTERNATIONAL
(DAL 1 GENNAIO AL 31 DICEMBRE 2016)

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE				UFFICI			
SOCIETÀ	CONSUNTIVO DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016	OBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)	SOCIETÀ	CONSUNTIVO DAL 1/01/2016 AL 31/12/2016	OBIETTIVO 2016	DELTA (Δ %)
Comarsa SA	0	0	✓	CPF Codipal	1	0	✗
European Foods	0	N.D.	-	Giacobazzi UK	0	0	✓
Giacobazzi US	0	0	✓	Granarolo Baltics	0	0	✓
Granarolo France	1	3	✓	Granarolo Chile	0	N.D.	-
Les Fromagers de Saint Omer	3	2	✗	Granarolo France	0	0	✓
Matric Italgross	N.D.	0	✓	Granarolo Iberica	0	0	✓
Yema Andrelandia	N.D.	N.D.	-	Granarolo UK	0	0	✓
Yema Guarel	N.D.	N.D.	-	Parma Frais	0	0	✓

5.4 L'IMPEGNO PER IL BENESSERE DEI COLLABORATORI

Il welfare aziendale è una parte del total reward non monetario, rivolto al benessere personale dei collaboratori aziendali e delle loro famiglie. Per queste ragioni il Gruppo Granarolo è sempre più stimolato ad individuare strategie di promozione del benessere e a elaborare modelli di conciliazione famiglia-lavoro in ambito aziendale attraverso un'organizzazione sempre più orientata alle reali esigenze dei dipendenti ed in armonia e sinergia con i servizi offerti dal territorio. Per favorire la qualità della vita delle persone che lavorano in azienda, Granarolo ha messo a punto nel tempo diverse iniziative per la conciliazione vita-lavoro e le pari opportunità:

- un programma di sostegno alla maternità e alla paternità che prevede reinserimento dei neo-genitori con specifici percorsi che agevolano la famiglia;
- concessione di part time orizzontale e reversibile a supporto della genitorialità fino ai 3 anni di vita del bambino;
- 2 gg di permesso retribuito per il padre lavoratore in occasione della nascita di un figlio, così come in occasione di un'adozione o di un affidato;
- aumento da 8 a 10 gg del congedo per malattia del figlio di età compresa tra 3 e 8 anni;
- concessione di modifiche di orari per inserimento all'asilo nido;
- convenzioni indirette con asili nido che prevedono anche un'agevolazione economica;
- possibile flessibilità di orario per assistenza a persone anziane;
- permessi per studenti lavoratori.

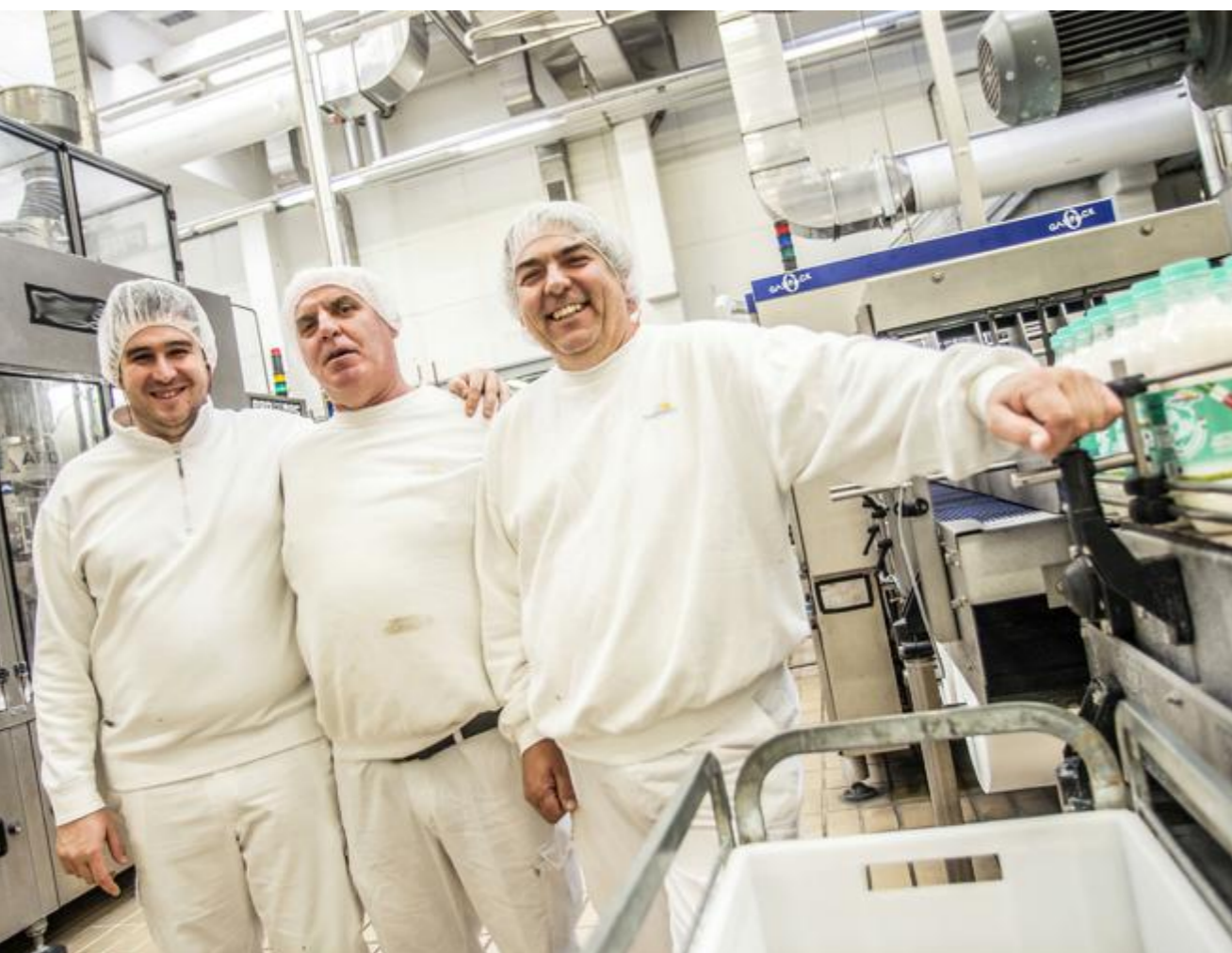
In ambito di salute e prevenzione, Granarolo ha previsto una polizza integrativa sanitaria.

Nel corso del 2016, sono state rinnovate anche le iniziative quali il bando di assegnazione di Borse di Merito a sostegno del diritto allo studio, permessi retribuiti aggiuntivi alle madri lavoratrici e, nella sede di Bologna, giornate di intrattenimento dedicate ai figli dei dipendenti durante i periodi di chiusura delle scuole. È il caso ad esempio dell'iniziativa "Una Pasqua a sorpresa" svoltasi il 24 e 25 marzo 2016 nella sede di Bologna, in occasione del periodo delle festività pasquali: alcuni spazi della sede sono stati utilizzati per accogliere i figli dei dipendenti durante l'orario di lavoro; sono state organizzate attività di intrattenimento con personale dedicato lungo tutto l'arco delle giornate (ad esempio visite in stabilimento, laboratori creativi, spettacoli di magia, ecc.) ed è stato possibile pranzare assieme, figli e dipendenti, nello spazio comune della mensa aziendale. In considerazione della forte adesione, a dimostrazione dell'utilità dell'impresa, e dell'entusiasmo manifestato sia dai grandi che dai più piccini successivamente sono state proposte *Finiamo l'estate in bellezza* per 8 giorni a settembre e *Aspettando la Befana* per 3 giorni a gennaio 2017.

UN'ESTATE CON GRANAROLO

Dato il successo delle iniziative di apertura degli stabilimenti del Gruppo, con l'obiettivo di accogliere i figli dei dipendenti durante l'orario di lavoro, per l'anno 2017 è stata programmata un'ulteriore iniziativa durante il periodo estivo (giugno-settembre). In dettaglio Granarolo, in collaborazione con la cooperativa sociale Dolce, prevede di organizzare alcuni centri estivi, per i figli dei dipendenti del Gruppo, all'interno dell'area di lavoro dello stabilimento di Bologna.

Un altro esperimento, nel periodo aprile – luglio è stato proporre un corso di yoga – sempre nella sede di Bologna - che ha riscosso un notevole successo e ha rappresentato un progetto pilota per l'organizzazione all'interno degli spazi aziendali di corsi più che possano ottimizzare la gestione del proprio tempo e rappresentino una occasione di aggregazione e scambio. In quest'ottica, è nata la band aziendale Granarolo dei Vamolàt – il cui nome deriva dall'unione dell'espressione bolognese Vamolà, esclamazione di constatazione usata sia per rafforzare una frase da parte di chi la dice sia per ribattere in approvazione da parte dell'interlocutore) e latte – che si è esibita per la prima volta

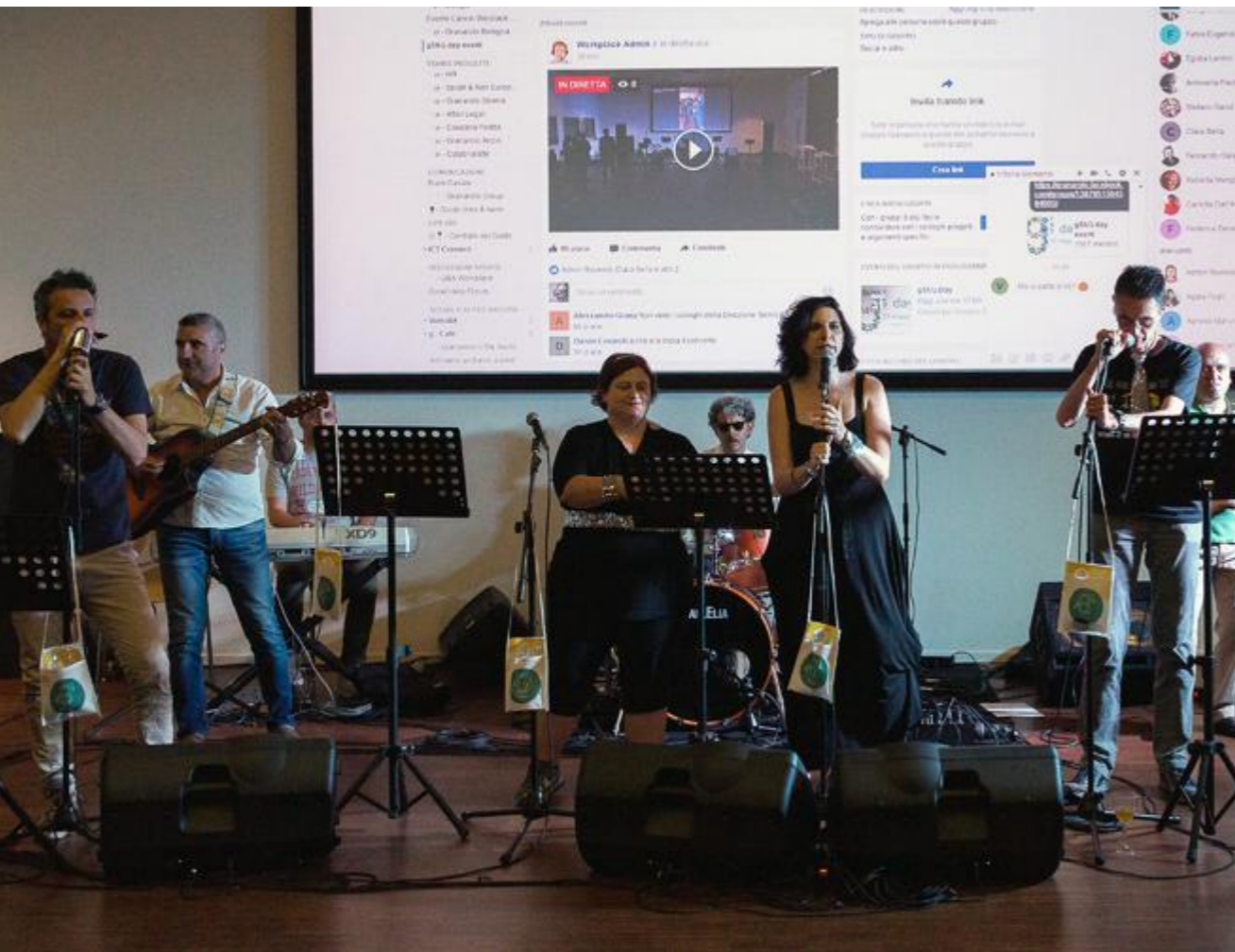


il 4 novembre 2016 in occasione della inaugurazione del nuovo auditorium di Bologna e di nuovo il 18 dicembre in un aperitivo natalizio organizzato in un locale del centro della città. Composta da 8 elementi provenienti da diverse funzioni ha certamente contribuito a scaldare il clima in occasione degli eventi aziendali e rappresenta una fonte di stimolo e un importante punto di partenza per iniziative volte a coinvolgere i colleghi.

I buoni propositi del 2017 sono quelli di riproporre le Borse di Merito, ormai alla quarta edizione, che rappresentano un sostegno concreto al reddito, e di rilanciare il Progetto Archimede ma anche di proporre iniziative e servizi in modo più strutturato e mirato che rispondano alle esigenze delle diverse realtà del nostro Gruppo. Per farlo è stato necessario intercettare le proposte e i bisogni reali della comunità Granarolo ed è per questo che a fine anno è stato proposto un questionario online.



Per i dettagli sul Progetto Archimede si consulti il capitolo “Le leve per competere” – paragrafo “L’innovazione”.



6

LA SALVAGUARDIA
DELL'AMBIENTE
DALLA
STALLA ALLO
SMALTIMENTO



SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



1

NUOVO STABILIMENTO
CERTIFICATO DA SGS
CON IL SISTEMA DI
GESTIONE INTEGRATO
QUALITÀ SICUREZZA E
AMBIENTE



11

NUOVE EPD
RILASCIATE PER 18
NUOVI PRODOTTI



58%

DI ENERGIA ELETTRICA
AUTOPRODOTTA SUL
TOTALE DELL'ENERGIA
TOTALE CONSUMATA



99,3%

DI RIFIUTI NON
PERICOLOSI DESTINATI
A RECUPERO



OLTRE

2,2 MLN / EURO
DI SPESE PER
LA PROTEZIONE
AMBIENTALE



ULTERIORE
SGRAMMATURA DELLE
BOTTIGLIE DEL LATTE
DA 25G A 23G



58%

RIDUZIONE DEI COLORI
NERO E BIANCO SULLA
BOTTIGLIA LITRO
MULTILAYER UHT

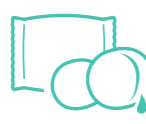


99,3%

RIDUZIONE DELLO
SPESSORE DELLA
CAPSULA DI
ALLUMINIO SU TUTTO
LO YOGURT PRODOTTO
A PASTURAGO,
PASSANDO DA 38MY
A 30MY



RIDUZIONE PESO
VASETTO YOGURT
YOMO DA 5,5G A 5,3G



RIDUZIONE PESO
DELLE BUSTE
DI MOZZARELLA
PASSANDO DA UNA
COMPOSIZIONE DI
NYLON/PE DA 60 MY A
UNA COMPOSIZIONE DI
PET/PE 42 MY

SDG E TEMI RILEVANTI

12 CONSUMO
RESPONSABILE



MIGLIORARE LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DALLA STALLA ALLO SMALTIMENTO

GLI OBIETTIVI PER IL 2017



ESTENSIONE DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EPD AD UNA SERIE DI NUOVI PRODOTTI RICONDUCEBILI A PRODOTTI UTILIZZATI DA MENSE E SERVIZI DI RISTORAZIONE (FOOD SERVICE)

Gli obiettivi del Gruppo in materia di sostenibilità ambientale sono:

- prevenire, controllare e ridurre l'impatto ambientale definendo degli obiettivi concreti e misurabili in ogni fase;
- rendere maggiormente sostenibile l'intera filiera produttiva a partire dall'approvvigionamento materie prime (allevamenti) allo smaltimento dei materiali di imballaggio (fine vita del prodotto);
- aumentare la consapevolezza ambientale dei propri stakeholder, inclusi i consumatori, attraverso:
 - > programmi di formazione;
 - > attività di comunicazione dell'impegno ambientale a livello sia di prodotto (EPD) che di processo (Report CSR);
 - > condivisione dei risultati della gestione ambientale attraverso una comunicazione chiara e accessibile.

Nel perseguire questi obiettivi, oltre a recepire prontamente tutte le disposizioni di legge in materia, il Gruppo Granarolo adotta e mantiene sistemi di gestione, finalizzato a migliorare le proprie performance ambientali.

Attraverso l'applicazione della metodologia LCA, Granarolo ha sviluppato analisi del ciclo di vita di alcuni prodotti per supportare programmi ambientali di miglioramento applicati ai processi e alle filiere di produzione; al contempo, mediante lo sviluppo delle Dichiarazioni EPD®, comunica le prestazioni ambientali di alcuni prodotti rappresentativi (es. latte, yogurt, caseari, ecc...) alle parti interessate (www.environdec.com).

Gli studi LCA e i risultati pubblicati sulle EPD®, rappresentano uno degli elementi che Granarolo ha utilizzato per identificare negli anni le aree prioritarie su cui intervenire per ridurre gli impatti dei propri prodotti; le azioni implementate coinvolgono i principali elementi della filiera.

Nel 2016 sono state rinnovate, per gli stabilimenti interessati, le certificazioni volontarie "multi-sito" ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001, e le registrazioni Europee EMAS (Stabilimenti Bologna, Soliera).

Per i siti produttivi acquisiti in ambito di operazioni straordinarie è fissato l'obiettivo di certificarli OHSAS 18001 e UNI EN ISO 14001 entro il termine rispettivamente di 6 e 12 mesi. Nel corso del 2016 sono cominciate le attività di transizione alla nuova edizione della norma UNI EN ISO 14001:2015 e si prevede di adeguare i sistemi di gestione collegati entro febbraio 2018, data stabilita per le verifiche di certificazione (eseguito da ente terzo indipendente) di tutti gli stabilimenti.

6.1 L'APPROCCIO DI GRANAROLO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

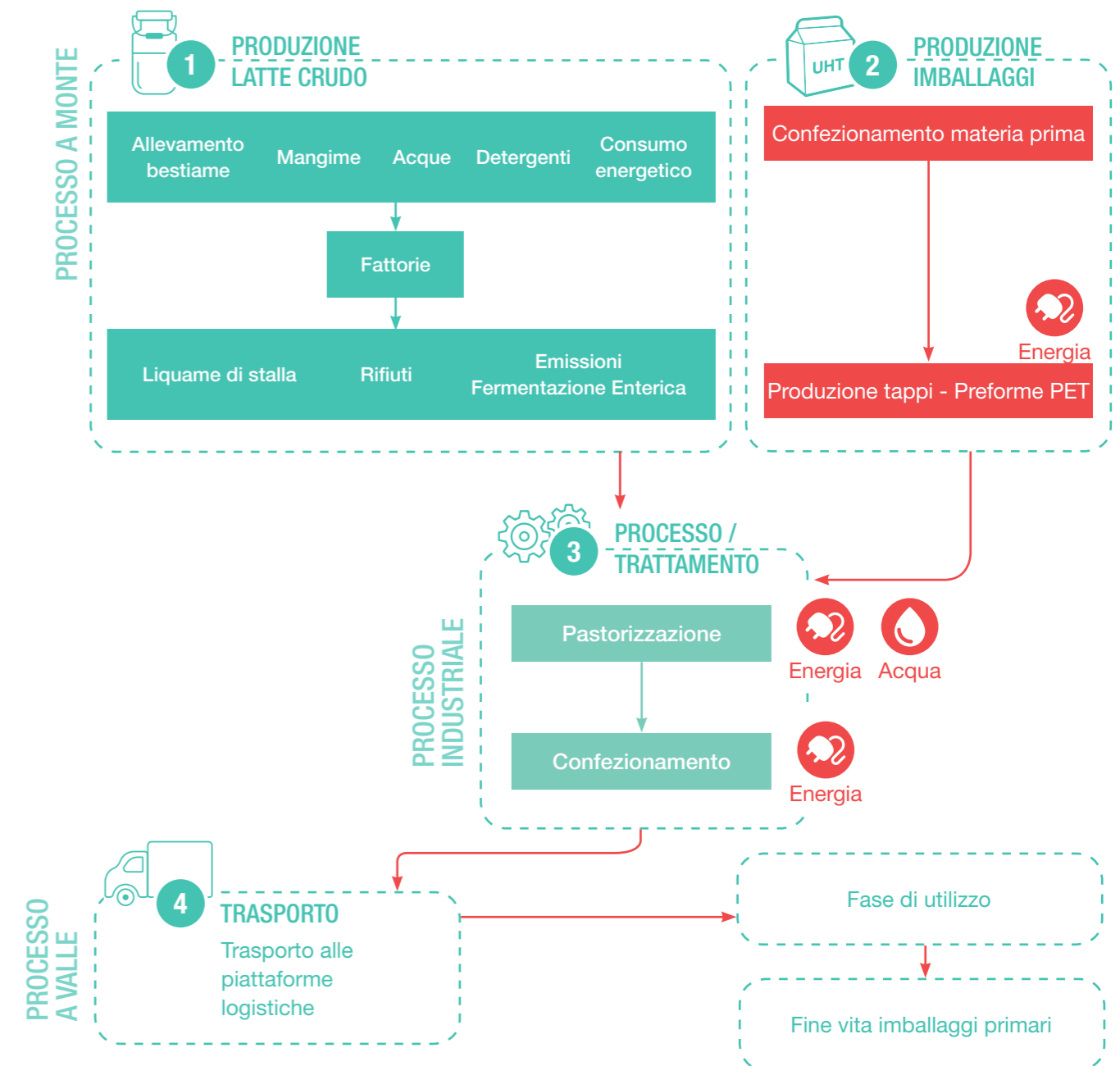
Da diversi anni Granarolo adotta un rigoroso approccio scientifico volto a sviluppare un'attenta analisi delle performance ambientali dei propri prodotti in ottica di ciclo di vita, ed identificare in modo chiaro interventi migliorativi volti a ridurre gli impatti ambientali dei prodotti stessi: sulla base dunque della metodologia LCA – Life Cycle Assessment, in conformità agli standard ISO 14040 e 14044, valuta gli impatti ambientali a partire dalla produzione delle materie prime (produzione latte, semilavorati frutta, preparati a base soia/riso, ecc..) per poi passare ai processi di lavorazione (es. pastorizzazione latte), al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione, fino alla fase d'uso e fine vita del prodotto.

Ad oggi sono 27 le certificazioni EPD rilasciate, per un totale di circa 52 prodotti Granarolo⁷.

Granarolo si è posta l'obiettivo di adottare un approccio scientifico rigoroso per comunicare le performance ambientali dei propri prodotti, rivolta sia agli "addetti ai lavori" sia ai consumatori: le EPD® infatti sono Dichiarazioni Ambientali di Tipo III (Environmental Declarations – Principles and Procedures – ISO 14025) basate sulla metodologia LCA (Analisi del ciclo di vita del prodotto); le Dichiarazioni hanno come obiettivo principale quello di fornire informazioni rilevanti, verificate e confrontabili relative all'impatto ambientale di un prodotto o di un servizio.

⁷ Il numero di prodotti risulta maggiore alle certificazioni EPD rilasciate in quanto a ciascuna certificazione possono corrispondere più referenze e più formati del prodotto

ANALISI DEL CICLO DI VITA APPLICATA ALLA FILIERA DEL LATTE: CONFINI DI SISTEMA



Nel corso del 2016, in coerenza con l'impegno assunto di estendere la dichiarazione EPD sono state implementate e pubblicate ulteriori 11 nuove dichiarazioni ambientali EPD (Environmental Product Declaration) di prodotti a marchio Granarolo, con particolare riferimento alle bevande UHT a base soia/riso e prodotti del settore caseario a marchio Granarolo ed Accadì.

Entrando maggiormente nel dettaglio i prodotti per i quali sono state redatte le nuove EPD sono il mascarpone, la ricotta, lo stracchino Alta Qualità, le bevande UHT a base soia/riso (Bevande soia convenzionale, soia arricchita, soia biologica e riso), e per la linea Accadì, il latte fresco, la panna UHT, il mascarpone, la ricotta e lo stracchino.

I PROGETTI DI CERTIFICAZIONE EPD E LE RELATIVE REFERENZE

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
27	52

2016

- Panna ACCADI (3x100 ml)
- Bevanda UHT Soia e Bevanda UHT Soia arricchito (0,5L e 1L)
- Bevanda BIO Soia (1L)
- Bevanda UHT Riso (1L)
- Latte Fresco ACCADI (1L)
- Stracchino ACCADI (100g e 6 x 100g)
- Mascarpone ACCADI (250g)
- Ricotta ACCADI (2 x 100g)
- Stracchino Granarolo (100g, 170g, 320g e 1.000g)
- Mascarpone Granarolo (250g e 500g)
- Ricotta Granarolo (2 x 100g e 250g)

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
16	34

2015

- Yogurt Bianco Granarolo Alta Qualità (2 x 125g: gusti bianco crema e bianco dolce)
- Yogurt intero e magro Prima Natura Bio (2 x 125g)
- Yogurt alla Frutta Granarolo Alta Qualità (2 x 125g: gusti banana, fragola, vaniglia e limone)
- Yogurt ACCADI (2 x 125g: gusti bianco, fragola e caffè)
- Latte Intero UHT ACCADI (1 L Prisma e carton bottle)
- Latte Parzialmente Scremato UHT ACCADI (0,5L Prisma e 1L Prisma e carton bottle)
- Latte Scremato UHT ACCADI (1L carton bottle)

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
9	20

2014

- Mozzarella ACCADI (100g)
- Panna ESL ACCADI (250g)
- Yogurt alla Frutta Prima Natura Bio (2 x 125g: gusti pera, banana, fragola e albicocca)

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
6	14

2013

- Uova Granarolo Biologico (4 uova)
- Mozzarella Granarolo Alta Qualità (125g, 3 x 125g, 3 x 100g, 4 x 100g e 5 x 100g)
- Latte ESL Bio Parzialmente Scremato (1L)

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
3	7

2010

- Latte ESL Bio Intero (1L)
- Latte fresco Piacere Leggero (0,5L, 1L e 1,5L)

N. EPD	N. FORMATI / PRODOTTI EPD
1	3

2007

- Latte fresco Granarolo Alta Qualità (0,5L, 1L e 1,5L)

I PROGETTI EPD DEL 2016



Tra gli indicatori presentati nelle EPD® sono incluse anche le impronte ambientali espresse in termini di Carbon Footprint, Ecological Footprint e Virtual Water Consumption.

A titolo esemplificativo si riportano gli impatti calcolati per 1 kg di mascarpone Alta Qualità e 1 kg di ricotta di Alta Qualità pubblicati sulle EPD 2016⁸.

IMPRONTA AMBIENTALE DI UN KG DI MASCARPONE ALTA QUALITÀ

	ECOLOGICAL FOOTPRINT	CARBON FOOTPRINT	VIRTUAL WATER CONTENT
Materie Prime	15,7	4,6	6.080
Packaging	1,5	0,2	<10
Materiali ausiliari	0,2	0,1	<10
Processo	1,3	0,5	20
Distribuzione	0,2	0,1	<10
Conservazione domestica	4,4	1,6	<10
Fine vita packaging	0,1	<0,1	<10
TOTALE	23,5 global m²/l	7,1 kg CO₂ eq/l	6.110 litri/l

IMPRONTA AMBIENTALE DI UN KG DI RICOTTA ALTA QUALITÀ

	ECOLOGICAL FOOTPRINT	CARBON FOOTPRINT	VIRTUAL WATER CONTENT
Materie Prime	8,5	2,6	2.600
Packaging	2,1	0,3	<10
Materiali ausiliari	0,1	<0,1	<10
Processo	0,6	0,2	10
Distribuzione	0,2	0,1	<10
Conservazione domestica	2,0	0,7	<10
Fine vita packaging	0,1	<0,1	<10
TOTALE	13,7 global m²/kg	4,0 kg CO₂ eq/kg	2.620 litri/Kg

Nel 2016 Granarolo ha mantenuto la Certificazione **“EPD Process Certification”**, conseguita nel 2014 (valutata e validata da terza parte) finalizzata ad attestare che l'intero processo di preparazione, controllo e pubblicazione di dichiarazioni ambientali di prodotto è stato condotto in conformità ai requisiti dell'International EPD® System (www.environdec.com). Questo approccio sistemico consente di semplificare e accelerare il percorso di aggiornamento di analisi EPD® esistenti e la pubblicazione di nuove analisi in relazione a ulteriori prodotti.



Tutte le dichiarazioni sono scaricabili dal sito gruppogranarolo.it

Nell'Ambito del Riesame della Direzione 2016 relativo al EPD Process Certification, sono stati stabiliti i nuovi progetti di certificazione da implementare nel 2017; le referenze per le quali verrà sviluppata la Dichiarazione Ambientale di Prodotto EPD sono riconducibili a prodotti utilizzati da mense e servizi di ristorazione (Food Service), per i quali risultano applicabili Criteri Minimi Ambientali (CAM) di acquisto per le Pubbliche Amministrazione ed il conseguente riconoscimento di un punteggio aggiuntivo in sede di aggiudicazione di bandi di gara.

⁸ <http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=11413>
<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=11412>

I PROGETTI DI CERTIFICAZIONE EPD PER IL 2017 E LE RELATIVE REFERENZE



YOGURT YOMO FOOD SERVICE



**REFERENZE BASE SOIA
YOGURT**



**YOGURT BIOLOGICO
NUOVO FORMATO**



REFERENZE BASE SOIA PANNA



**REFERENZE BASE SOIA
BEVANDA VEGETALE ESL**



**REFERENZE LATTE UHT
CONFEZIONE PRISMA**



**REFERENZE PASTA FOOD SERVICE
(Pastificio Granarolo)**



LATTE ESL ACCADI - PS

6.2 LE PRINCIPALI AZIONI PER LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Gli studi LCA e i risultati pubblicati sulle EPD® rappresentano uno degli elementi che Granarolo ha utilizzato per identificare le aree prioritarie su cui intervenire per la riduzione degli impatti lungo il ciclo di vita dei prodotti.

Gli ambiti di azione individuati riguardano l'intera filiera, e il presidio e le relazioni con i fornitori di materia prima proprie del "modello Granarolo", ne facilitano la realizzazione; tra le azioni individuate si segnalano:

- miglioramento dell'efficienza delle pratiche agricole (anche attraverso la diffusione di Linee Guida per gli allevamenti conferitori di latte crudo, già redatte nel 2014, fortemente legate al tema di sostenibilità ambientale e non);
- promozione di interventi di efficientamento energetico delle stalle anche attraverso la realizzazione di impianti da fonti rinnovabili;
- promozione di interventi di efficientamento energetico mediante realizzazione di impianti di cogenerazione negli stabilimenti;
- riduzione del packaging (e dei relativi impatti ambientali) per il confezionamento dei prodotti (es. introduzione criteri di Ecodesign nei processi di selezione dei materiali per migliorare le performance ambientali dei prodotti, anche attraverso tool di calcolo dedicati).

Granarolo, oltre alle azioni specifiche sulla filiera e al fine di migliorare il grado di controllo delle performance ambientali, ha sviluppato e implementato un software per la gestione delle informazioni legate agli indicatori ambientali, in modo da monitorare in tempo reale i principali indicatori (KPI) dei diversi stabilimenti ed elaborare la relativa reportistica di confronto con gli obiettivi aziendali.

6.2.1 LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI DELLA FILIERA

Le analisi sul ciclo di vita dei prodotti Granarolo evidenziano come la fase della produzione delle materie prime, rappresenta uno degli elementi maggiormente rilevante dal punto di vista degli impatti ambientali (es. per le referenze latte la fase di produzione in allevamento contribuisce per una quota del 50-60% all'impatto espresso in termini di Carbon Footprint).

La riduzione degli impatti della filiera è quindi un ambito di lavoro prioritario per il miglioramento della sostenibilità ambientale dei prodotti Granarolo.

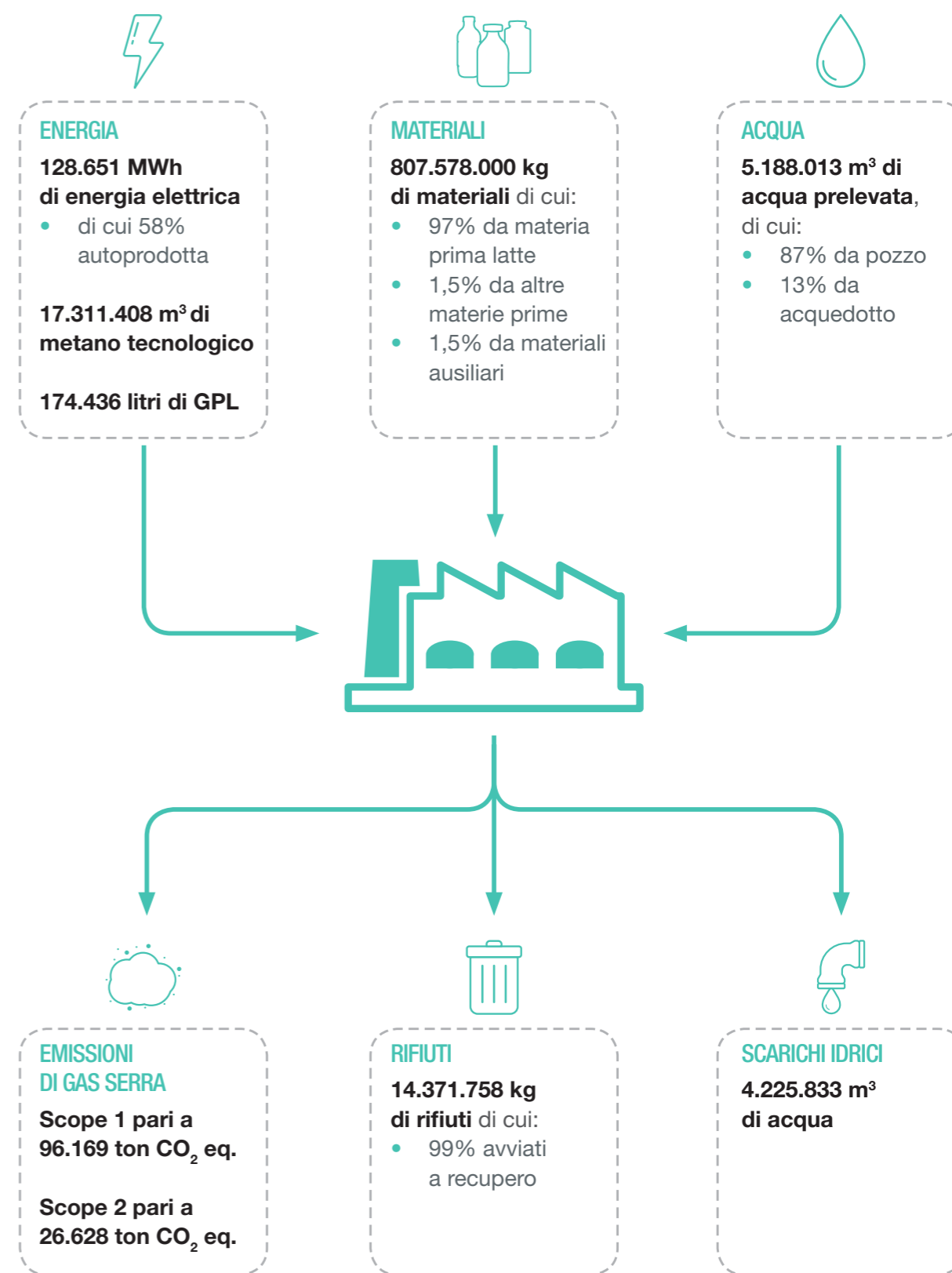
A questo fine, sono state realizzate delle linee guida per la gestione sostenibile della stalla, mettendo in evidenza le azioni da realizzare prioritariamente e quelle consigliate.

Per questo già dal 2015 è stato avviato un percorso di condivisione delle linee guida, a partire da un gruppo di allevamenti pilota che ne hanno testato l'approccio. I primi allevamenti ad adottarle sono stati quelli che producono la materia prima per i marchi Alta Qualità e Granarolo Biologico.

La conversione al Biologico di molti allevamenti, ha rinnovato nel 2016 l'impegno e diffuso le buone pratiche che, soprattutto oggi che si è orientati verso un'agricoltura 4.0 (più robot di mungitura e stalle che ruotano intorno ai robot avendo come obiettivo il benessere animale), diventano condizione imprescindibile di lavoro.

Inoltre Granarolo ha avviato, già dal 2011, un progetto di valutazione del rischio ambientale dei luoghi di produzione della materia prima latte. Tutte le stalle che forniscono latte a Granarolo sono oggi mappate attraverso un sistema geo-satellitare per valutare le possibili fonti di rischio ambientale derivante dalla presenza di sorgenti inquinanti (ad esempio inceneritori, centrali termoelettriche, autostrade, impianti industriali, ecc.) e che può influire sulla qualità del latte. Il progetto, nato in collaborazione con l'Università di Bologna, è tuttora l'unico in Italia di questo genere e coinvolge ogni stalla della filiera Granarolo.

6.2.2 LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI DEL PROCESSO PRODUTTIVO



Nel 2016 il Gruppo ha operato in 16 siti produttivi dislocati sul territorio italiano, 7 di questi, condividono il Sistema di Gestione Integrato Qualità Sicurezza e Ambiente, certificato da SGS (per il sito di Volterra solo il Sistema di Gestione Sicurezza OHSAS 18001), mentre per lo stabilimento di Parma l'iter certificativo è in corso e si prevede di certificarlo entro la primavera 2018.

Allo stesso tempo, sono state gettate le basi per poter introdurre, in altre società del Gruppo, I sistemi di gestione con procedure, istruzioni e schede di registrazione semplificate e snelle, con l'obiettivo a tendere di ottenere la certificazione del sistema di gestione integrato; inoltre, i due stabilimenti dell'Emilia Romagna (Bologna e Soliera) hanno mantenuto le RegISTRAZIONI EMAS.

Il presente paragrafo descrive i principali indicatori di impatto ambientale associati ai processi produttivi, relativi ai 7 stabilimenti di Granarolo S.p.A.

Alla fine del presente capitolo sono inoltre riportati, in uno specifico paragrafo, i dati ambientali 2016 legati ai processi produttivi di alcune società controllate dal Gruppo Granarolo per le quali è stato possibile reperire i dati relativi all'anno completo (in particolare si tratta di Calabrialatte, Casearia Podda, Pastificio Granarolo, Amalattea, Gennari Parma e Gennari Lesignano).

ENERGIA

Sin dal 2010 Granarolo S.p.A. ha avviato un percorso di medio-lungo termine nel campo dell'efficienza energetica, ponendosi come obiettivo primario l'autoproduzione di più del 50% dell'energia elettrica necessaria al fabbisogno degli stabilimenti produttivi.

Negli ultimi anni, gli interventi più significativi sono stati quelli relativi alla cogenerazione, cioè gli impianti di recupero di energia termica a bassa temperatura, riutilizzata per gli impianti di processo di lavaggio e quelli di riscaldamento.

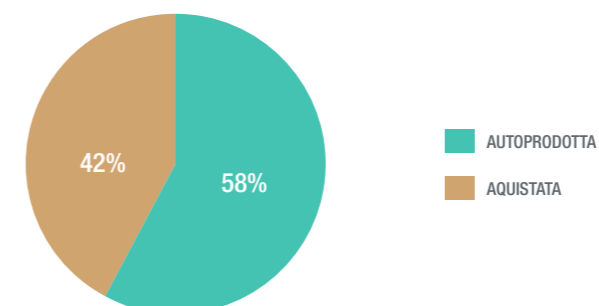
L'azienda ha deciso quindi di dotare tutti i suoi stabilimenti più grandi, che consumano grandi quantità di energia, di impianti di cogenerazione, con una tecnologia ormai consolidata nel settore e che permette risparmi medi del 6-7% all'anno in termini di consumo risorse energetiche e ambientali.

Per il 2016, gli interventi più significativi di efficienza energetica hanno riguardato:

- la messa a regime del terzo motore di cogenerazione dello stabilimento di Bologna, installato nel 2015, che ha portato la potenza massima a circa 15MW, equivalente al consumo di circa 5.000 abitazioni.
- gli accordi con la società E.ON Connecting Energies S.r.l., facente parte del gruppo tedesco E.ON, tra i più grandi nel mondo nel settore energetico, relativo alla fornitura di energia elettrica e termica autoprodotte per gli stabilimenti di Usmate Velate, Pasturago, Soliera, Bologna e Gioia del Colle. Tali accordi hanno previsto la cessione dei rami di azienda relativi alla cogenerazione da Granarolo S.p.A. alla stessa E.ON Connecting Energies S.r.l. che avranno piena efficacia nel corso del 2017.
- il completamento delle attività per gli impianti degli stabilimenti di Vernate e Usmate Velate. In dettaglio a Pasturago di Vernate, il nuovo impianto di recupero calore (installato nel 2015 e che riutilizza il calore residuo prodotto dall'impianto di cogenerazione presente reimpiegandolo nei processi produttivi come i sistemi automatici di lavaggio e il riscaldamento degli ambienti produttivi) ha permesso di risparmiare ad oggi una quantità di energia pari a quella contenuta in oltre 1.900 tonnellate di petrolio e a un volume di CO2 risparmiata e non immessa nell'atmosfera pari al lavoro equivalente di più di 48.000 alberi in un anno. Un sistema simile permetterà un risparmio equivalente nello stabilimento di Usmate Velate grazie al nuovo impianto di cogenerazione, in funzione da aprile 2017.
- lo studio di due progetti multi-sito, relativi al miglioramento dell'efficienza delle centrali frigorifere ad ammoniaca e dei circuiti di recupero calore a bassa temperatura, i quali rappresentano due dei maggiori vettori energetici utilizzati all'interno degli stabilimenti.
- la sostituzione integrale dei corpi illuminanti dello stabilimento di Usmate Velate con nuovi corpi a tecnologia più efficiente (LED), sia all'interno dei reparti produttivi che nelle aree esterne, che garantiscono una pari illuminazione con un consumo elettrico notevolmente ridotto, ottimizzato in funzione delle reali necessità produttive dello stabilimento. La sostituzione delle oltre 2.800 lampade assicurerà, nel corso del 2017, una riduzione di circa il 57% del consumo elettrico dedicato all'illuminazione, come risulta essere confermato dai primi mesi di funzionamento. Con l'impianto a regime è stato stimato un risparmio atteso di circa 770.000 KWh/anno, equivalenti a 303 tonnellate/anno di CO2. Il progetto ha offerto l'occasione per una completa riprogettazione dell'aspetto illuminotecnico, permettendo il miglioramento della qualità degli ambienti di lavoro, oggi illuminati in maniera uniforme e con una luminosità adeguata in ogni area produttiva.

Anche grazie a tali interventi, attualmente per Granarolo S.p.A. l'energia elettrica autoprodotta rappresenta il 58% dell'energia totale consumata, con un incremento pari al 2% rispetto all'anno precedente.

ENERGIA ELETTRICA: AUTOPRODOTTA E ACQUISTATATA (%) NEL 2016 DA GRANAROLO S.P.A.



Il mix di fonti dell'energia elettrica consumata presso i diversi stabilimenti risulta molto variabile considerando che ad Anzio e Volterra l'energia è totalmente acquistata dalla rete, mentre negli stabilimenti dotati di impianti di cogenerazione una parte rilevante dell'energia è autoprodotta.

Nel corso del biennio 2016-2017 Granarolo intende completare gli studi di fattibilità per l'efficientamento di tutte le centrali frigorifere principali degli stabilimenti (sulla traccia del progetto in corso a Pasturago) e per il recupero del calore residuo dai nuovi impianti di cogenerazione.

Il dato d'insieme non tiene conto però delle variazioni all'interno dei singoli stabilimenti; infatti, il dato di consumo energetico è strettamente collegato all'andamento dei volumi produttivi. Lo dimostra come il sito produttivo di Usmate Velate, il cui aumento (+4%) nel consumo di energia elettrica risulta tuttavia in linea con l'aumento di produzione interna relativa allo stesso intervallo temporale (+12%). Per lo stabilimento di Gioia del Colle invece questo trend seppur in incremento, è legato all'inserimento di nuove referenze di prodotto e alla messa a regime di una nuova linea produttiva (UHT in bottiglia) e che hanno portato ad un aumento dei consumi elettrici di stabilimento.



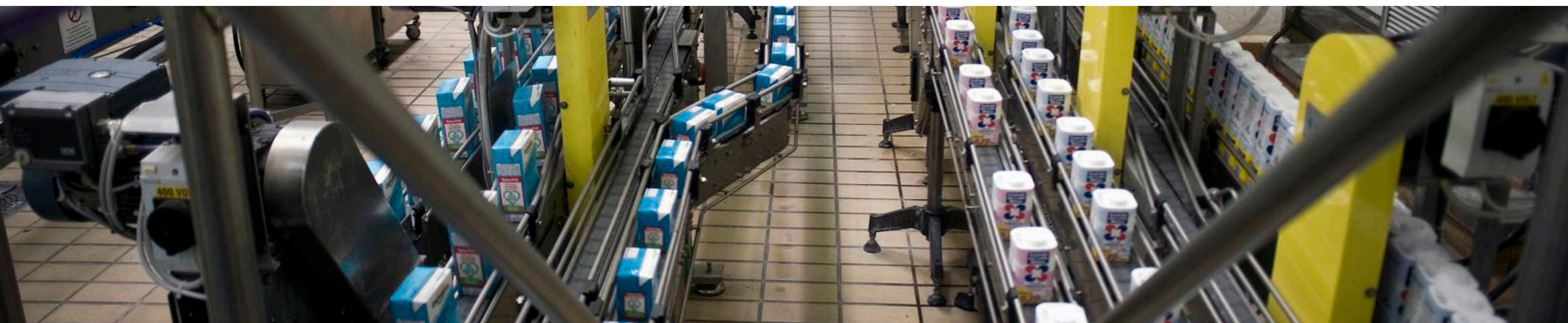
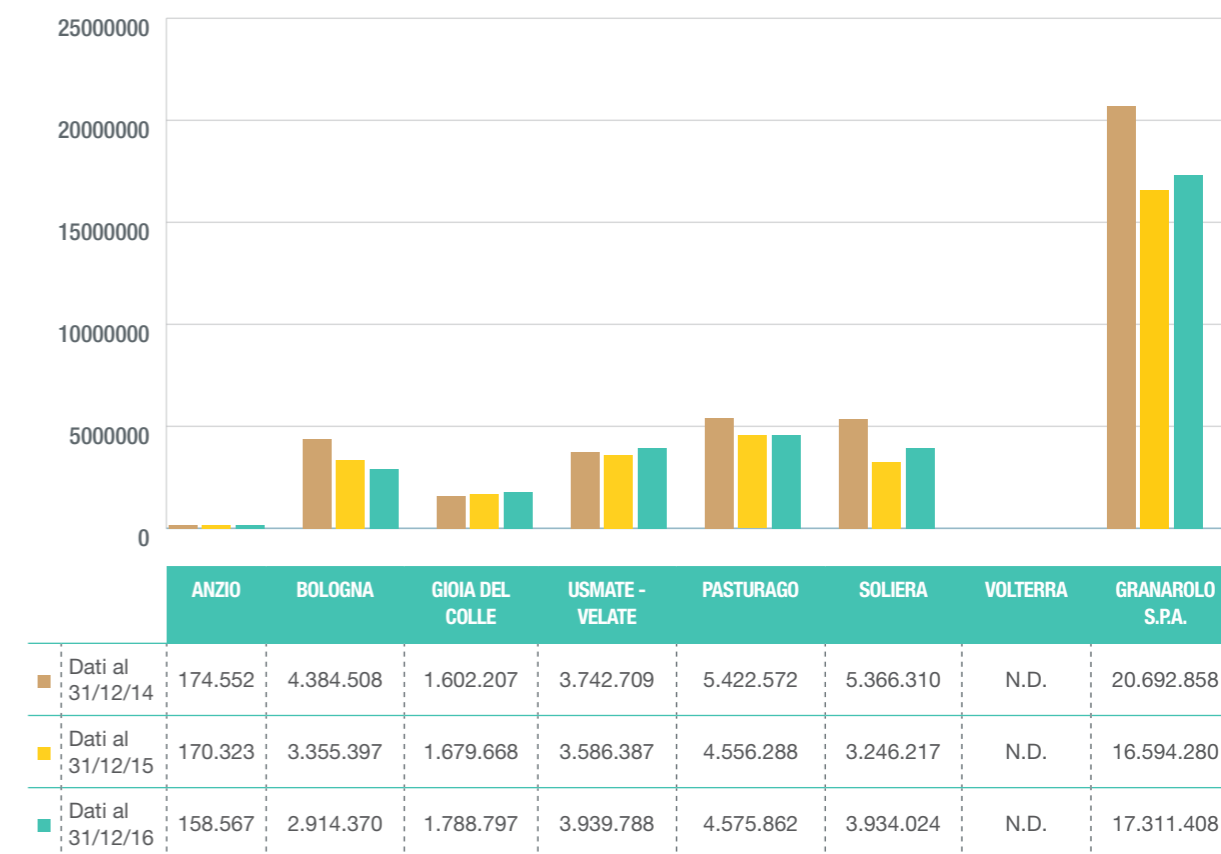
ENERGIA ELETTRICA (MWH) 2016 GRANAROLO S.P.A.



Relativamente al consumo di metano tecnologico si nota una diminuzione tendenziale su tutto il Gruppo rispetto all'analogo dato del 2015, dovuta principalmente alla messa a regime degli impianti di cogenerazione e dei sistemi di recupero calore collegati, che producono energia termica sotto forma di vapore e acqua calda, generando l'effetto di far lavorare per periodo di tempo inferiore le centrali termiche tradizionali.

Su Gioia del Colle si nota una ripresa dei consumi nell'anno 2016 dovuta alla messa a regime di una nuova linea produttiva (UHT in bottiglia).

METANO TECNOLOGICO (M3) 2016 GRANAROLO S.P.A.



Il tasso di intensità energetica rappresenta l'indicatore dell'energia richiesta da un sistema produttivo ed è calcolato rapportando il consumo totale annuo di energia (metano tecnologico, metano per cogeneratore ed energia elettrica acquistata da rete) alla produzione aziendale annua complessiva.

INTENSITÀ ENERGETICA (ENERGIA ELETTRICA + METANO) (MJ/KG) 2016 GRANAROLO S.P.A.



INTENSITÀ ENERGETICA IN TEP/TON GRANAROLO S.P.A.



In generale, si può osservare come le intensità energetiche dei diversi stabilimenti di Granarolo S.p.A. risultino in linea, o in leggera aumento, rispetto ai valori 2014. Questa tendenza è guidata dal fatto che tra il 2015 e il 2016 si è avuto un calo delle produzioni meno energivore (latte) e un contestuale aumento delle produzioni casearie, che richiedono un maggior quantitativo di energia elettrica e vapore per unità di prodotto.

Negli stabilimenti in cui questo trend decrescente è meno marcato (Pasturago) oppure si verificano produzioni in crescita (Usmate Velate) oppure il mix produttivo è rimasto pressoché invariato (Bologna), l'indice di intensità energetica è stabile o in diminuzione.

ACQUA

Le azioni principali svolte nel 2016 in tema di risparmio idrico si sono concentrate su:

- i lavaggi di linee e impianti, ove è stato introdotto l'uso di sanificanti mono prodotto che non richiedono un secondo risciacquo e che consentono notevoli risparmi in volumi d'acqua;
- in investimenti in impianti a osmosi inversa: nell'esercizio appena concluso, i volumi di acqua recuperata e riutilizzata attraverso tali impianti rappresentano circa il 5% del complessivo fabbisogno idrico di uno stabilimento;
- l'installazione in diversi stabilimenti del Gruppo, di contatori specifici per le misurazioni dei consumi nelle diverse fasi di processo, al fine di valutare le aree su cui intervenire prioritariamente.

In merito ad interventi di risparmio idrico occorre menzionare sia interventi di contabilizzazione dei consumi idrici nei diversi reparti produttivi tramite installazione dei contatori, al fine di ottimizzare i consumi e definire mirate strategie di intervento, sia interventi legati alle fasi di lavaggio di linee e impianti con utilizzo di sanificanti (c.d. mono prodotto) che non richiedono un secondo risciacquo, con notevoli risparmi in volumi d'acqua.

In un contesto di crescente stress idrico, e con particolare riferimento alle problematiche di sfruttamento ed inquinamento delle falde nel panorama italiano, Granarolo intende quantificare e comunicare questo tipo di impatto ambientale e ottimizzare i processi produttivi.

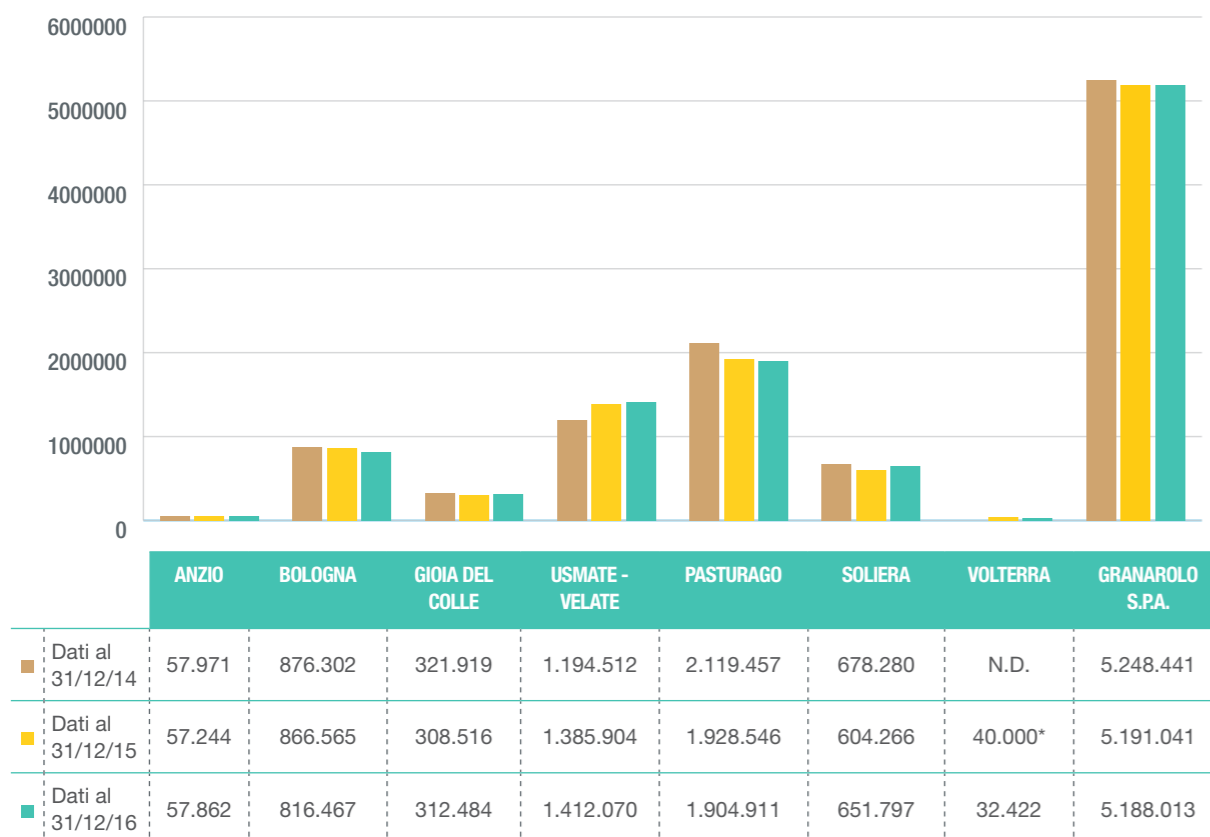


Presso il sito produttivo di Bologna è stato realizzato, nel corso del biennio 2012-2013, un impianto di recupero delle acque industriali, utilizzate come acque di reintegro delle torri evaporative (usi non nobili). Nel 2016 i volumi di acqua recuperata e riutilizzata rappresentano circa il 6% del complessivo fabbisogno idrico dello stabilimento.

Anche negli stabilimenti di Soliera e Pasturago sono state messe in atto iniziative volte al riutilizzo delle acque di lavaggio con percentuali di recupero pari a 2% per Soliera e al 5% per Pasturago⁹.

Di seguito la rappresentazione dei consumi idrici relativi al triennio 2014-2016.

ACQUA PRELEVATA (POZZO + ACQUEDOTTO) (M3) 2016 GRANAROLO S.P.A.



In generale, i consumi idrici dell'ultimo triennio evidenziano un'attività di riduzione agli sprechi, correlata allo sviluppo di una forte sensibilizzazione diretta al personale preposto alle attività di lavaggio nonché ad un più puntuale monitoraggio dei consumi al fine di individuare ulteriori aree di miglioramento.

Fanno eccezione gli stabilimenti di Usmate Velate, che registra un incremento nel 2016 pari all'1%, dovuto all'aumento nella produzione di mozzarella, lo stabilimento di Gioia del Colle, che registra la stessa percentuale di incremento scaturita dall'inserimento di nuovi impianti e lo stabilimento di Soliera che ha inserito nuove referenze che richiedono maggior quantità di acqua nella loro ricetta di produzione, come il latte di mandorla e cocco.

SCARICHI IDRICI (M3) 2016 GRANAROLO S.P.A.



RIFIUTI

Prosegue l'impegno alla differenziazione dei rifiuti prodotti presso gli stabilimenti di Granarolo, potenziando la frazione di rifiuto (per lo più carta e plastica) avviata a recupero per riutilizzo e recupero del materiale; l'attività in oggetto si è sviluppata anche attraverso la definizione e sottoscrizione di specifici contratti con ditte specializzate nel recupero del materiale. Grazie ad un software gestionale specifico per la gestione dei rifiuti, utilizzato in tutti gli stabilimenti certificati ISO 14001, Granarolo ha avviato un processo di monitoraggio degli andamenti dei rifiuti prodotti, al fine di valutare possibili aree di intervento e miglioramento.

RIFIUTI PRODOTTI (KG) 2016 GRANAROLO S.P.A.

STABILIMENTO	TIPOLOGIA RIFIUTO	DATI AL 31/12/15	DATI AL 31/12/16	VARIAZIONE %
BOLOGNA	Totale rifiuti Pericolosi	11.275	10.578	-6%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	7.983.542	6.951.932	-13%
ANZIO	Totale rifiuti Pericolosi	1.676	1.344	-20%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	305.876	299.983	-2%
SOLIERA	Totale rifiuti Pericolosi	15.267	3.607	-24%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	2.265.485	2.113.976	-7%
PASTURAGO	Totale rifiuti Pericolosi	29.616	10.540	-36%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	2.039.367	2.326.835	+14%
USMATE VELATE	Totale rifiuti Pericolosi	16.834	17.350	+3%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	1.187.998	1.834.815	+54%
GIOIA DEL COLLE	Totale rifiuti Pericolosi	4.299	6.414	+49%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	665.015	685.314	+3%
VOLTERRA	Totale rifiuti Pericolosi	3.893	1.650	-58%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	105.337	107.420	+2%
GRANAROLO S.P.A.	Totale rifiuti Pericolosi	82.860	51.483	-38%
	Totale rifiuti Non Pericolosi	14.552.620	14.320.275	-2%

L'andamento in diminuzione dei volumi di rifiuto pericoloso¹⁰ è giustificato in quanto nel corso del 2016 non si sono registrati movimenti eccezionali di rifiuti pericolosi derivanti da situazioni di emergenza. Ad Usmate-Velate, invece, l'incremento del 54% dei rifiuti non pericolosi è da collegarsi alla produzione del nuovo rifiuto "fanghi da impianto di depurazione" derivante dalla messa a regime dell'impianto di depurazione a partire da novembre 2016 (rifiuto pertanto mai prodotto prima). Infine, l'aumento pari al 49% dei rifiuti pericolosi nello stabilimento di Gioia del Colle è da riferire allo smaltimento occasionale di apparecchiature e filtri da attività di manutenzione.

DESTINAZIONE DEI RIFIUTI 2016 GRANAROLO S.P.A.

	PESO IN KG	% DI COMPOSIZIONE
Di cui a smaltimento	20.070	39,0%
Di cui a recupero	31.413	61,0%
Totale rifiuti Pericolosi	51.483	100%
Di cui a smaltimento	104.577	0,7%
Di cui a recupero	14.215.698	99,3%
Totale rifiuti Non Pericolosi	14.320.275	100%

È opportuno evidenziare che la quantità di rifiuti non pericolosi risulta significativa in termini di massa, in quanto comprende il fango derivante dai processi di depurazione delle acque; tale rifiuto rappresenta mediamente più del 50% del totale, ma è necessario considerare che, contenendo una percentuale di acqua molto alta, quest'ultima incrementa sensibilmente il peso complessivo. I fanghi, che ad oggi rappresentano il principale rifiuto non pericoloso derivante dal ciclo produttivo, sono prevalentemente destinati alla produzione di biogas attraverso un processo di digestione anaerobica avvalendosi di società autorizzate al recupero.

RIFIUTI KG / TONS DI PRODOTTO FINITO 2016 GRANAROLO S.P.A.



¹⁰ Pericolosi così come definiti dalla Normativa in materia ambientale

Nell'anno in esame non sono stati registrati sversamenti significativi o incidenti in nessuno degli stabilimenti considerati.

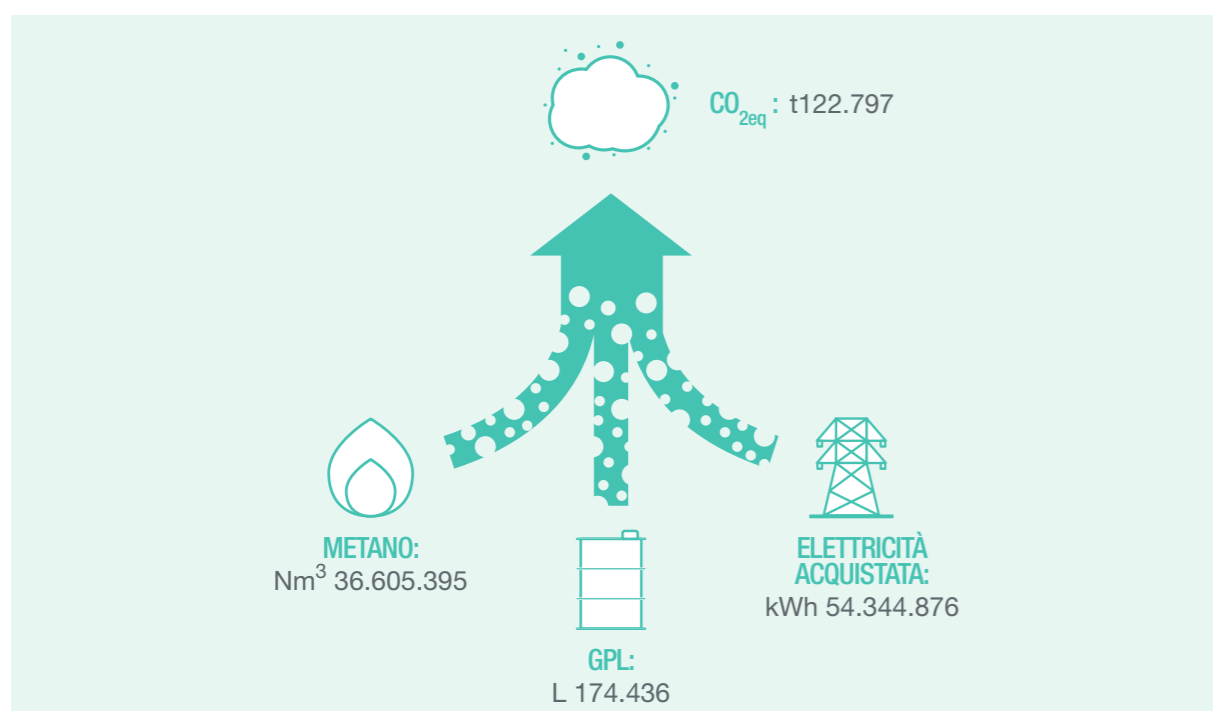
EMISSIONI

Con l'implementazione dello strumento informatico di raccolta ed elaborazione dei dati ambientali degli stabilimenti (TOOL CSR Granarolo), l'Organizzazione ha rafforzato la propria capacità di misurare e rendicontare i propri impatti anche in termini di emissioni di CO2.

In relazione alle emissioni di CO2eq. associate ai processi/attività Granarolo vengono monitorati i seguenti elementi principali previsti dal GHG Protocol:

- Scope 1: emissioni dirette provenienti da sorgenti possedute o controllate dall'azienda;
- Scope 2: emissioni connesse alle fonti energetiche acquistate per l'autoconsumo da parte dell'organizzazione.

EMISSIONI DI CO2EQ 2016 GRANAROLO S.P.A.



L'emissione di CO2 nel 2016 è stata pari a 0,21 kg CO2/kg prodotto (è escluso dal calcolo lo stabilimento di Volterra, in quanto l'esiguità della produzione non darebbe un contributo rappresentativo) calcolata sulla base degli Scope 1 e 2.

L'incremento del valore dello scope 1 (per lo Scope 1 le Emissioni dal 2015 al 2016 aumentano di 2.923 tonnellate) è giustificato dall'incremento di energia elettrica autoprodotta a partire da metano, mentre la diminuzione dello scope 2 (lo Scope 2 le Emissioni diminuiscono di 1.002 tonnellate sull'anno precedente) è derivato dalla diminuzione di energia elettrica da rete esterna di acquisto.

In dettaglio, per quanto riguarda le emissioni dirette di gas a effetto serra provenienti da fonti possedute o controllate dall'organizzazione (Scope 1) il grafico mostra i dati per stabilimento relativi alla CO2.

EMISSIONI CO2 – SCOPE 1 (TONN.CO2) 2016 GRANAROLO S.P.A.



Si registra un lieve aumento nelle emissioni di CO2 nel corso del 2016, pari a circa il 3% rispetto al 2015. Tale aumento si giustifica in quanto le emissioni di CO2 scope 1 sono direttamente correlate al consumo di metano che, come evidenziato nel paragrafo dedicato ai consumi energetici, nel 2016 è leggermente aumentato rispetto al 2015. Su base triennale invece le emissioni di CO2 scope 1 risultano diminuite di circa 15.000 ton CO2 eq.

Relativamente alle emissioni indirette di gas serra connesse alle fonti energetiche acquistate per l'autoconsumo da parte dell'organizzazione (Scope 2), sono state calcolate quelle relative all'acquisto di energia elettrica da rete.

EMISSIONI CO2 – SCOPE 2 (TONN.CO2) 2016 GRANAROLO S.P.A.



Contrariamente alle emissioni dirette di CO2, calcolate attraverso lo scope 1, in questo caso si evidenzia una riduzione delle emissioni indirette di CO2 (pari a circa -4%).

Le variazioni più significative si osservano rispettivamente per lo stabilimento di Bologna (-39%), spiegabile con la riduzione della produzione interna e con l'aumento dell'energia elettrica autoprodotta (+28%) in seguito alla messa a regime del terzo motore di cogenerazione.

Per lo stabilimento di Usmate-Velate l'aumento dei volumi produttivi verificatosi nel 2016 (+12%) ha richiesto un maggior quantitativo di energia elettrica in valore assoluto (+4%), che unita ad una minor autoproduzione del vecchio impianto di cogenerazione (-9%) ha portato a dover utilizzare un quantitativo maggiore di energia elettrica prelevata dalla rete (+27%), con conseguente aumento delle emissioni (+21%).

Per l'anno 2017 ci si attende una inversione di tendenza di questo trend ed una diminuzione delle emissioni indirette dello stabilimento di Usmate in seguito all'avviamento del nuovo impianto di cogenerazione, avvenuto in aprile 2017.

Il calcolo delle emissioni indirette che si verificano al di fuori dell'organizzazione (Scope 3) è riferito ad una parte dei trasporti dei prodotti, ovvero quelli compiuti tramite la flotta primaria, nonché ai viaggi dei dipendenti svolti nell'esercizio della loro attività per Granarolo (esclusi i trasporti casa - lavoro).

Dalla tabella emerge che i valori 2016 delle emissioni Scope 3 associate al Trasporto dei Prodotti finiti sono in linea con i valori ottenuti nel 2015.

DESTINAZIONE DEI RIFIUTI 2016 GRANAROLO S.P.A.

CALCOLO EMISSIONI CO2 – SCOPE3 TRASPORTO PRODOTTI	VALORE 2014	VALORE 2015	VALORE 2016	U.D.M
Emissione Trasporto Prodotti	26.898	25.032	25.570	Tonn.CO2
Emissione media per km	1,5	1,4	1,4	kgCO2/km
Emissione a kg di prodotto	0,12	0,12	0,12	kgCO2/kg

Un elemento particolarmente interessante in merito alle emissioni derivanti dal trasporto prodotti tramite flotta primaria, riguarda la composizione del parco automezzi modernizzato rispetto al 2015; in particolare nel 2016 a fronte di una diminuzione della percentuale di mezzi EURO 4 si è comunque registrato un incremento non trascurabile di mezzi EURO 5/6.

% MEZZI FLOTTA PRIMARIA	2014	2015	2015
% mezzi EURO0	0,2%	0,0%	0,0%
% mezzi EURO1	2,5%	2,4%	2,9%
% mezzi EURO2	15,4%	10,9%	12,8%
% mezzi EURO3	42,4%	41,9%	42,8%
% mezzi EURO4	31,8%	36,0%	28,6%
% mezzi EURO5/6	7,6%	8,8%	13,0%
Totale	100,0%	100,0%	100,0%

L'applicazione di tecnologie ibride su mezzi pesanti risulta ancora, nella valutazione di Granarolo, non pienamente efficace. L'attenzione in questo senso è rivolta prevalentemente ai mezzi di portata inferiore, per i quali si stanno applicando soluzioni specifiche volte alla riduzione degli impatti e delle emissioni; ad esempio, Granarolo ha deciso di utilizzare automezzi a metano per le consegne nei centri storici.

Per quanto riguarda il Trasporto dei dipendenti, Granarolo monitora annualmente i km percorsi mediante auto, nave e treno dal personale nell'ambito della propria attività operativa; in tabella si riassumono le emissioni di CO2 equivalenti (Scope 3) distinte in base al mezzo di trasporto utilizzato.

CALCOLO EMISSIONI CO2- VIAGGI DIPENDENTI 2016	INDICATORE	U.D.M.
Emissioni Trasporto Auto	1223	ton.CO2 eq.
Emissioni Trasporto Treno	47,17	ton.CO2 eq.
Emissioni Trasporto Nave	0,003	ton.CO2 eq.

6.2.3 LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI DEL PACKAGING

Continue sono le attività di ottimizzazione dei materiali di imballaggio, finalizzate ad attività di saving, di Export e di Shel-life. L'impegno di Granarolo di ridurre l'impatto ambientale sul packaging ha portato all'industrializzazione di importanti progetti nel 2016.

In particolare è stata ridotta la quantità di plastica impiegata nel confezionamento del latte sia diminuendo lo spessore del film in PE (fardello bottiglie da 50 micron a 45 micron) sia standardizzando il peso delle preforme del latte fresco (da 22,3 g a 21,7g).

I NUMERI DEL PROGETTO DI RIDUZIONE DELLO SPESSORE DEL FILM IN PE

Considerati i volumi produttivi complessivi del 2016 e quantificato il risparmio del pack in termini di peso, è stata simulata la potenziale diminuzione dell'impatto ambientale, generabile dall'applicazione del progetto negli stabilimenti di Anzio, Bologna, Podda, Castrovillari, Gioia del Colle, Pasturago e Soliera.

Il risparmio generabile dal progetto equivarrebbe a:

- ✓ Risparmiare 59.665 kg di film
- ✓ Risparmiare 204 tonnellate di CO2
- ✓ Risparmiare 1.357.276 km in auto (equivalenti a 34 giri dell'equatore)
- ✓ Illuminare una città con 3.341 abitanti
- ✓ Garantire il consumo annuo di gas da parte di 118 famiglie

Vi sono poi una serie di progetti prototipati e non ancora industrializzati che hanno ricevuto particolari menzioni/riconoscimenti anche da terzi. Tra questi ricordiamo:

1. "bottiglia latte completamente compostabile a partire da Cassava", in cui tutti i componenti del pack (bottiglia, etichetta e tappo) derivano dalla stessa materia prima;
2. "Bio Bottle" utilizzando un 25% di PET riciclato;
3. "Termoretrazione a freddo del fardello" il cui prevede utilizzo di film a bassissimo spessore e di una macchina avvolgitrice a freddo. Questa nuova tecnologia consente un risparmio energetico del 90% a seguito dell'eliminazione dell'uso dei forni e un risparmio di circa il 50% delle plastiche impiegate;
4. Vasetto yogurt in PLA.

Nell'ottica di proseguire il percorso intrapreso, nel 2017 si lavorerà su importanti progetti volti alla riduzione del packaging. In particolare:

1. sgrammatura preforma ESL da 25g a 23,75g;
2. sgrammatura preforma Multilayer ½ l da 25,6g a 23g;
3. riduzione dei colori nero e bianco sulla bottiglia litro Multilayer UHT che prevede una sgrammatura del colore bianco da 1,77g a 1,36g e del colore nero da 0,32g a 0,19g;
4. riduzione spessore su tutte le capsule yogurt, passando da 38my a 30my;
5. sgrammatura vasetto yogurt Yomo da 5,5g a 5,3g;
6. sgrammatura buste di mozzarella. Si passerà da una composizione di Nylon/PE da 60 my a una composizione di PET/PE 42/50 my.

Il processo di internazionalizzazione infine richiede continue riformulazioni degli imballaggi primari e secondari a supporto delle specifiche modalità distributive.

Il laboratorio di Ricerca e Sviluppo centrale di Bologna, si arricchisce ogni anno di nuove attrezzature in grado di caratterizzare le prestazioni dei materiali e degli imballaggi e di verificarne la sostenibilità ambientale. Presso il Laboratorio Pack è inoltre attiva una stampante in 3D per la creazione di prototipi.

In collaborazione con i propri fornitori e con startup, Granarolo partecipa regolarmente a progetti di ricerca nazionale mirati allo studio e allo sviluppo di polimeri biodegradabili con lo scopo di poterli utilizzare in sostituzione degli attuali imballaggi in plastica tradizionale. Nel 2017 è partita un'attività di ricerca sulle bioplastiche con una startup pugliese Eggplant che ha sviluppato e brevettato una tecnologia innovativa per il riutilizzo dei reflui dell'industria agroalimentare nella produzione della bioplastica PHA (Polyhydroxyalkanoates). I PHA sono i costituenti di una bioplastica 100% naturale e biodegradabile di elevate prestazioni, in sostituzione delle materie plastiche tradizionali di derivazione fossile (PE, PP, PET).

Anche nel 2015-2016, sono stati realizzati interventi per la riduzione delle emissioni di gas serra relative alla produzione di imballaggi di alcuni prodotti, che si aggiungono a quelli già effettuati negli anni passati e che sono di seguito elencati in tabella.

PRODOTTO	INTERVENTO
Latte Fresco in Tetra Top	Nuova confezione Tetra Top che riporta al consumatore informazioni chiare e trasparenti sulle modalità di separazione della frazione plastica dal poliaccoppiato carta/PE.
Latte UHT in Tea (carton bottle)	Nuova Confezione TEA che riporta al consumatore informazioni chiare e trasparenti sulle modalità di separazione della frazione plastica dal poliaccoppiato Carta/PE/ALU.
Yogurt	Nuovo vasetto Carta/PE che permette la separazione, da parte del consumatore, della Carta dal PE (a regime nel 2016).

CENTRALE DEL LATTE MILANO E IL CONTENITORE INTELLIGENTE TETRA TOP®

Alla domanda dove gettare i contenitori del cibo composti da più materiali, come nel caso del cartone di latte dove sono assemblati carta e plastica, risponde la Centrale del Latte Milano con un'interessante soluzione sviluppata in collaborazione con il leader mondiale del packaging, Tetra Pak. Lo storico marchio milanese ha infatti proposto, per le confezioni di latte fresco da un litro, un innovativo sistema per riciclare separatamente carta e plastica, attraverso l'adozione del nuovo contenitore Tetra Top che permette ai consumatori di separare il tappo in polietilene (plastica) dal resto della confezione in poliaccoppiato (polietilene/carta).

Sul mercato italiano, sono circa 200 milioni i contenitori chiamati Tetra Top, di cui quasi l'80% con l'estremità superiore separabile che permette di disaccoppiare le due parti e gettarle negli appositi contenitori della plastica e della carta. Ad oggi, i prodotti confezionati con questo contenitore innovativo sono latte fresco, yogurt e panna.

Nel corso del 2017 è prevista un'ulteriore estensione del contenitore amico dell'ambiente anche ad altre referenze.

Il contenitore Tetra Top è oggetto di brevetto.

6.2.4 LE SPESE, I RECLAMI E LE SANZIONI AMBIENTALI

In relazione alle spese per la protezione ambientale, pari a 2.236.460 € nel 2016, i principali costi sono sostenuti per la depurazione delle acque¹¹ (70%) e per lo smaltimento dei rifiuti (30%). Gli investimenti ambientali subiscono un incremento rispetto al 2015¹², passando da circa 1.420.000€ del 2015 a circa 1.770.000 €, a conferma dell'impegno del Gruppo per una gestione sostenibile delle risorse naturali, dei rifiuti e dell'inquinamento.

Per quanto attiene agli stabilimenti di Granarolo S.p.A si registra nel 2016 una sanzione ambientale sullo stabilimento di Pasturago per un evento che risale al 2012, per un superamento di un parametro in uscita dall'impianto di depurazione.

Riguardo alle lamentele sugli impatti ambientali, presentate attraverso meccanismi formali di reclamo, non si rileva nel 2016 alcuna segnalazione esterna su aspetti ambientali riguardanti i diversi stabilimenti. Nonostante l'attività industriale di Granarolo S.p.A non comporti particolari rischi connessi all'ambiente, tuttavia l'attività di prevenzione e controllo dei rischi (inquinamento ambientale, smaltimento dei rifiuti, trattamento delle acque reflue...) resta un caposaldo della politica dell'azienda.

¹¹ Nel calcolo dei principali costi sostenuti per la depurazione delle acque sono stati presi in considerazione solamente i costi degli stabilimenti che non presentano un depuratore interno oppure che presentano lo scarico di acque reflue in pubblica fognatura.

¹² La voce più importante è dovuta al secondo step di potenziamento dell'impianto di depurazione dello stabilimento di Usmate Velate.



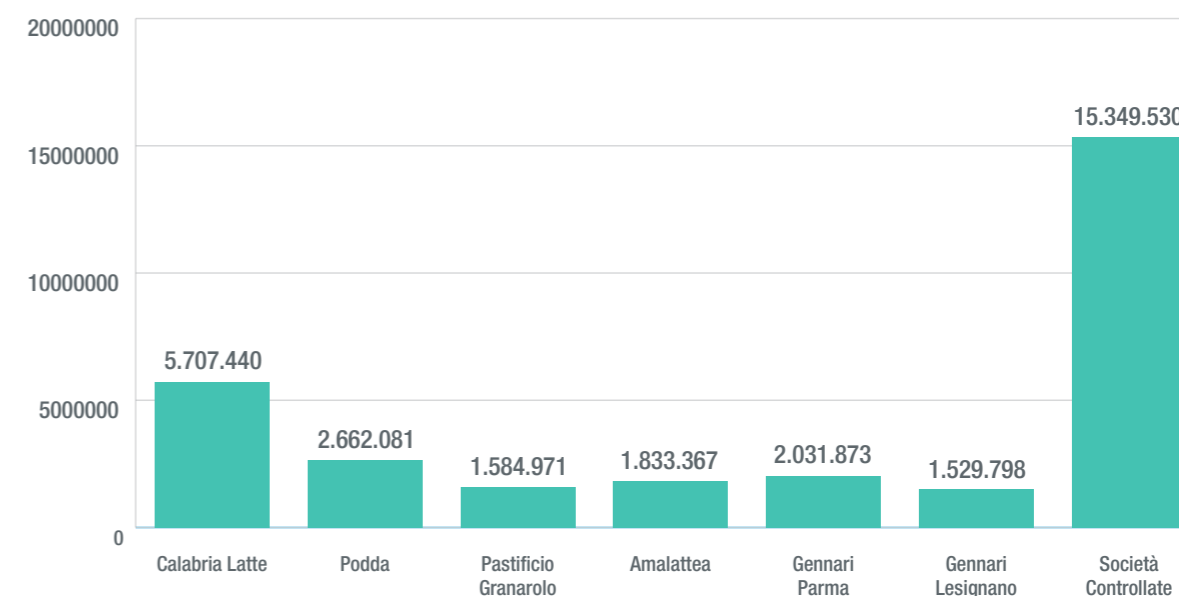
6.2.5 GLI ANDAMENTI AMBIENTALI NELLE SOCIETÀ' DEL GRUPPO

Di seguito vengono illustrati gli andamenti relativi alle società controllate dal Gruppo Granarolo, in parte già rendicontate nel precedente bilancio di Sostenibilità 2015, in parte frutto delle più recenti acquisizioni. Le società controllate delle quali non si riportano dati e commentati gli eventuali andamenti, sono entrate a far parte del perimetro del Gruppo Granarolo nel corso del 2016; si attenderà pertanto l'edizione del Bilancio di sostenibilità 2017, all'interno del quale le società verranno messe a confronto con le altre.

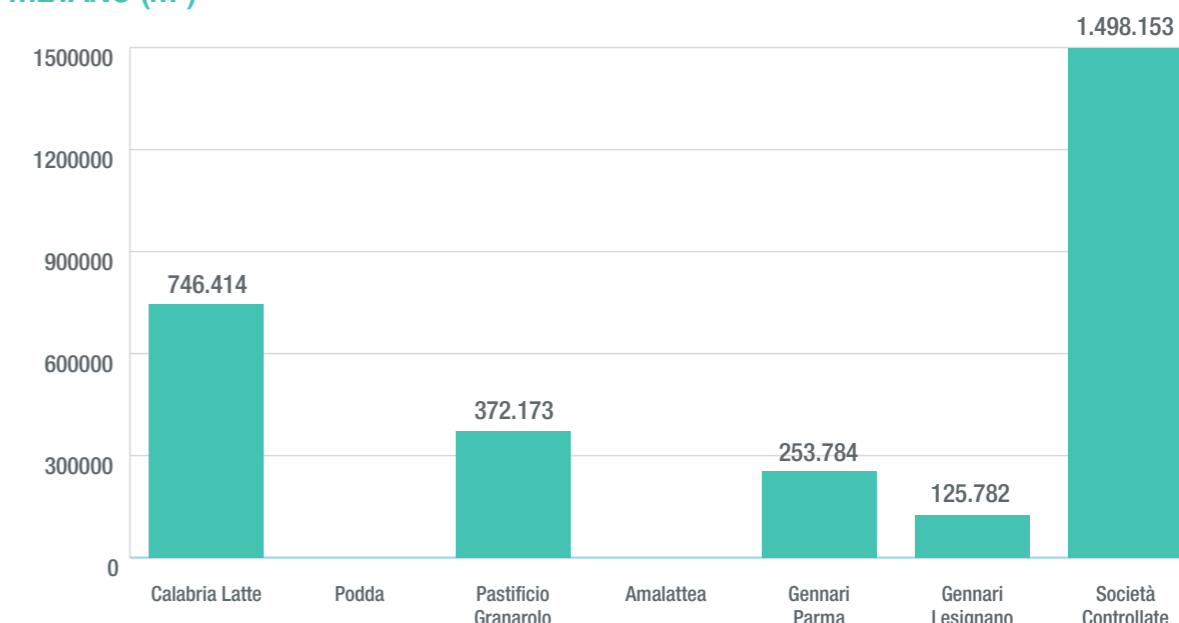
La diversità tra le società controllate riguarda sia la tipologia di produzione sia la dimensione degli impianti; pertanto i dati riportati di seguito vanno intesi come meri andamenti per ciascuna di esse e non permettono confronti tra performance.

I grafici seguenti forniscono alcune informazioni sui consumi suddivisi tra energia elettrica, metano (inclusa quota parte per alimentazione eventuali cogeneratori aziendali) e altri fonti (olio combustibile e gpl).

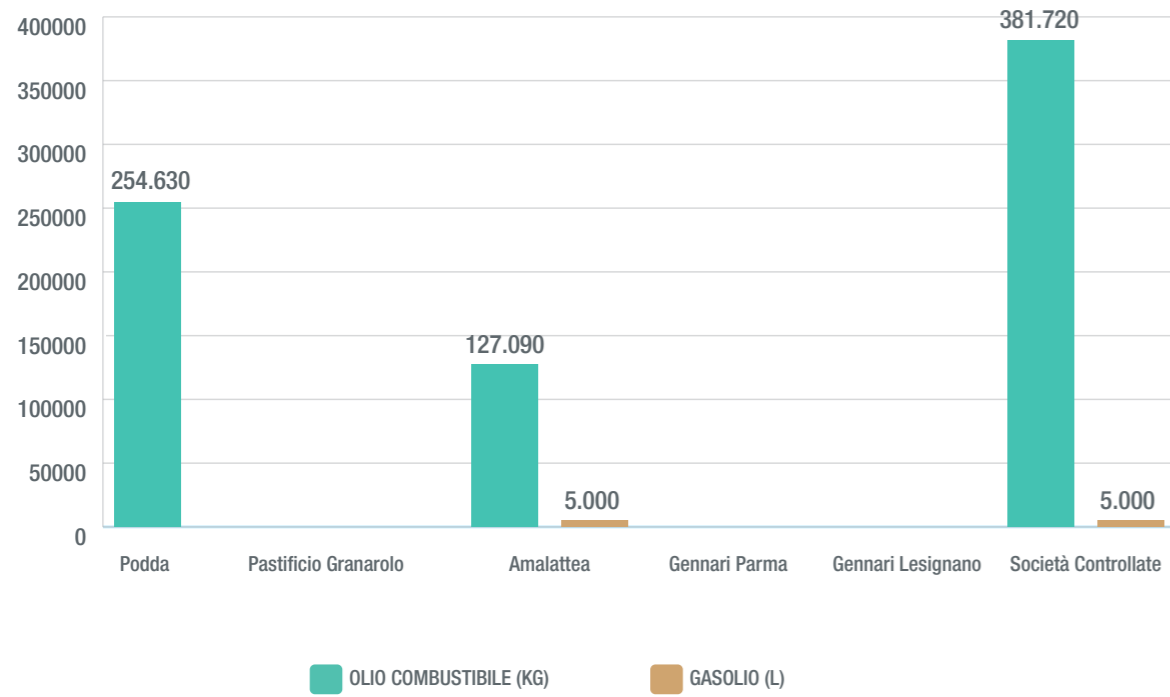
ENERGIA ELETTRICA (MWh)



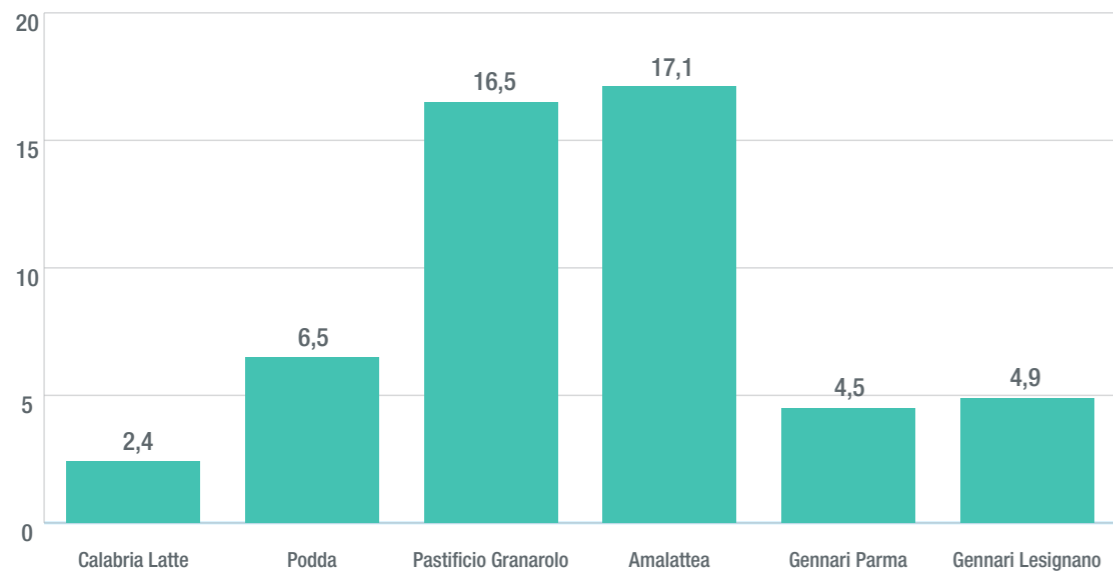
METANO (M³)



OLIO COMBUSTIBILE (KG) & GASOLIO (L)



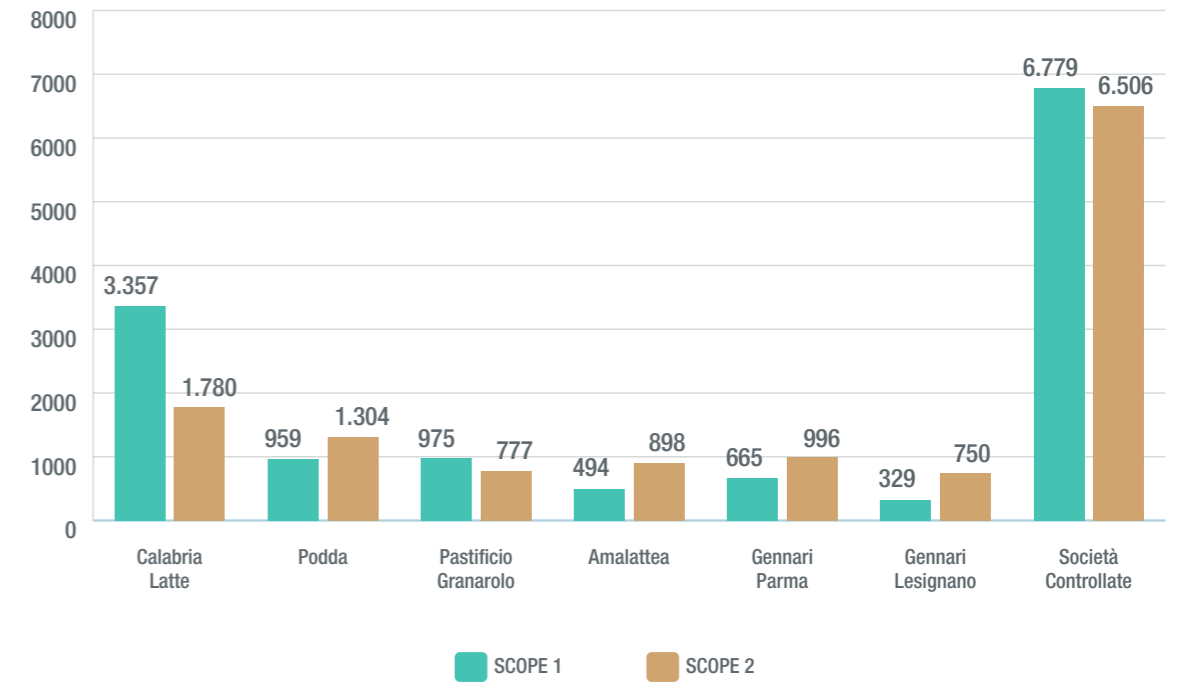
INTENSITÀ ENERGETICA (ENERGIA ELETTRICA + METANO) (MJ/KG)



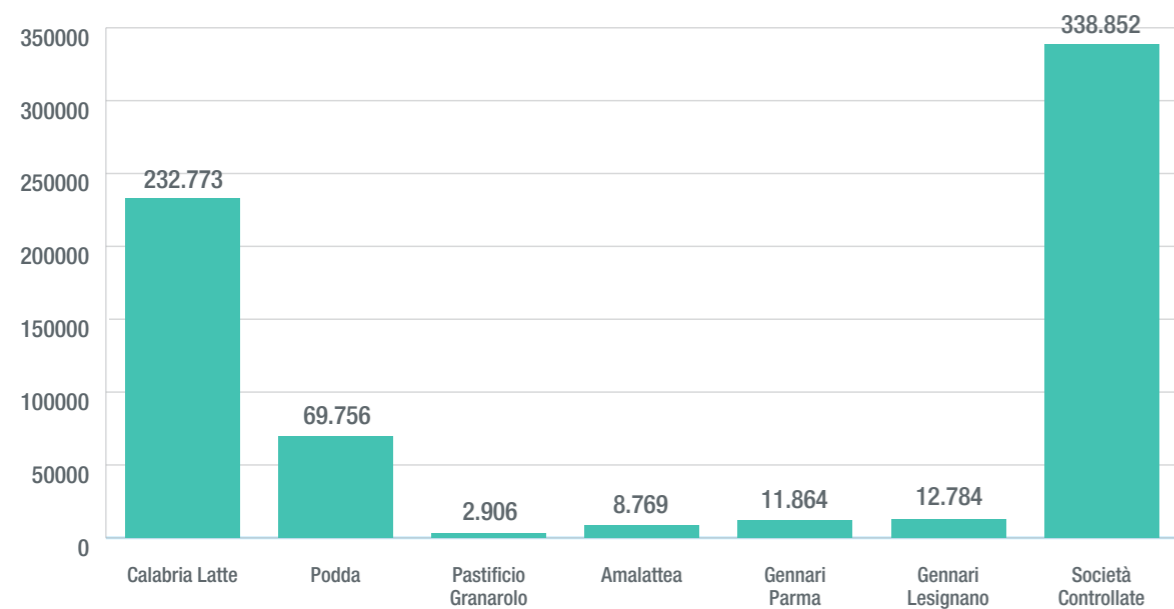
L'intensità energetica varia a seconda della società e della sua attività produttiva specifica, raggiungendo valori più alti per Pastificio Granarolo e Amalattea, che risultano perciò avere le produzioni più energivore.

A seguire, gli altri indicatori di impatto ambientale, quali le emissioni di CO₂ (Scope 1 e 2), gli scarichi idrici e i rifiuti prodotti a fronte della produzione complessiva. Sia per le emissioni di CO₂ sia per gli scarichi idrici è possibile notare come i valori di Calabria Latte emergano rispetto a quelli dei restanti stabilimenti, in linea con un'attività produttiva di circa dieci volte superiore alle altre società.

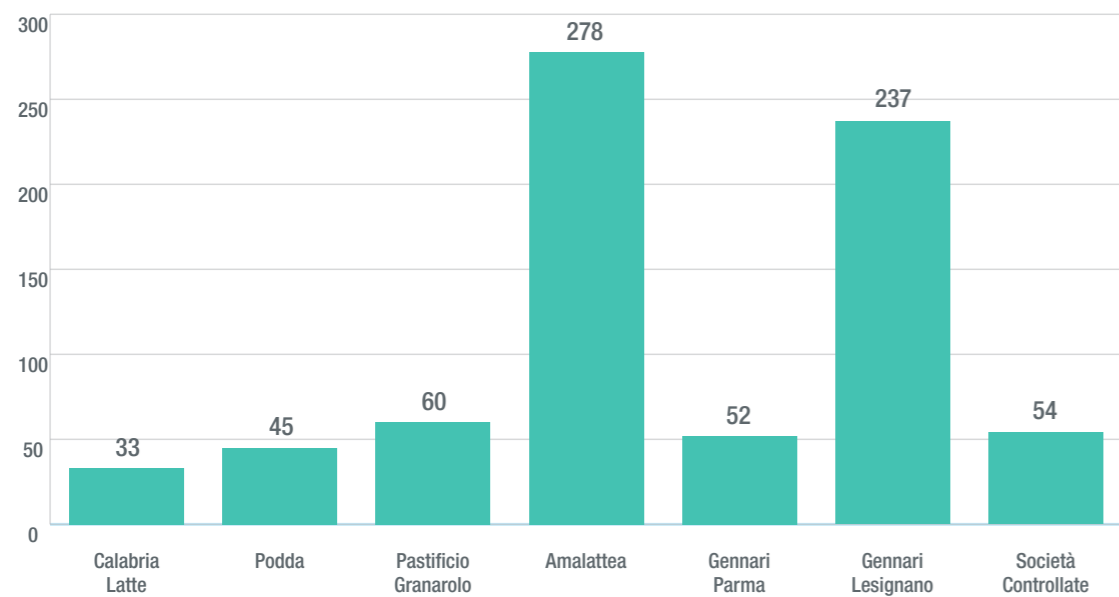
EMISSIONI (Ton CO₂)



SCARICHI IDRICI (M³)



RIFIUTI KG / TONS DI PRODOTTO FINITO



7

LA CITTADINANZA
D'IMPRESA A
LIVELLO LOCALE
E GLOBALE



IN BREVE

CITTADINANZA D'IMPRESA



30%

IN PIÙ VS 2015 PER
INIZIATIVE DIRETTE
AI TERRITORI NON
TRADIZIONALI DI
INSEDIAMENTO



3.000

STUDENTI RAGGIUNTI
DA "LA VIA LATTEA",
OPUSCOLO DI
ORIENTAMENTO
SCOLASTICO



1

MICRO FILIERA DEL
LATTE COSTRUITA IN
TANZANIA



1

BANCA DEL LATTE
UMANO DONATO,
2.196 LITRI DI LATTE
UMANO RACCOLTO
A FRONTE DI UN
FABBISOGNO DI 600
LITRI/ANNO



6.740

VISITATORI ACCOLTI
DAGLI STABILIMENTI
DEL GRUPPO DI 19
NAZIONI DIVERSE
(COMPRESI STUDENTI)



25.000

BAMBINI DELLA
TANZANIA RAGGIUNTI
DA UNA DOSE DI
LATTE/SETTIMANA



25.000

STUDENTI DI SCUOLE
PRIMARIE RAGGIUNTI
ATTRAVERSO KIT
DIDATTICO SULLA
FILIERA DEL LATTE



566,9^{TON}

DI PRODOTTI DONATE
A 8 ASSOCIAZIONI DEL
TERRITORIO, PER UN
NUMERO TEORICO DI
PASTI EQUIVALENTI
DONATI NELL'ANNO
PARI A CIRCA 1.135.

SDG E TEMI RILEVANTI



ESSERE CITTADINI ATTIVI A LIVELLO LOCALE E GLOBALE

GLI OBIETTIVI PER IL 2017



RAGGIUNGERE CON LE FESTE DEL LATTE
E LE APERTURE STRAORDINARIE DEGLI STABILIMENTI ALMENO ALTRE 5.000 FAMIGLIE



PROMUOVERE LA CONOSCENZA DEI VALORI NUTRIZIONALI DEL LATTE
ATTRAVERSO IL PROGETTO GRANAROLO FRESCO IN ITALIA E ALL'ESTERO



ORGANIZZARE UNA PROMOZIONE STRAORDINARIA
DELLA BANCA DEL LATTE UMANO DONATO



LAVORARE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE RAFFORZANDO IL SETTORE AGRO-ZOOTECNICO
IN MOZAMBICO NELLE PROVINCE DI GAZA E SOFALA (AFRICHAND PROJECT)



APRIRE ALMENO 2 NUOVI SPACCI APERTI AL PUBBLICO DOVE VEICOLARE PRODOTTI
A DATA CORTA

7.1 GRANAROLO NEI TERRITORI: L' IMPEGNO PER L'INCLUSIONE

L'impegno e la vicinanza ai territori sui quali il Gruppo Granarolo si esplica attraverso la presenza dei propri allevatori e dei propri stabilimenti e si ispira a un valore di inclusione che, nel tempo, ha assunto una valenza crescente.

A seguito, infatti, della mappatura delle iniziative sociali svolte nel primo semestre 2015, che ha fatto emergere un importante sbilanciamento a favore dei territori regionali dell'Emilia-Romagna e della Lombardia, frutto di un passato ancora vicino e di una naturale propensione a investire maggiormente nelle regioni che ospitano la sede e un alto numero di stabilimenti produttivi, il CdA del Gruppo si è espresso a favore di una revisione della politica sociale che favorisca la redistribuzione delle risorse e includa un numero crescente di comunità locali di presenza del Gruppo.

Se dunque nel 2016 le iniziative a favore di Emilia-Romagna e Lombardia hanno rappresentato il 72% del totale investito (era 80% nel 2015), a fronte del 38% di risorse distribuito per il sostegno ad iniziative nel resto d'Italia, l'obiettivo esplicitato per il 2017 è quello di riequilibrare le iniziative, con circa il 60% diretto ai territori originari e il 40% nel resto d'Italia, in particolare con due focus definiti dal CdA per il prossimo anno sui territori di Puglia e Sardegna, come lo scorso anno.

In quest'ottica sono state realizzate nel corso del 2016 nuove iniziative, ispirate al principio di inclusività dei territori anche di più recente presenza, di seguito brevemente descritte.

- Il sostegno a Made in Carcere, un progetto per dare occupazione a donne carcerate nei territori di Lecce, Milano e Trani: i piccoli gadget dati in omaggio ai visitatori dei propri stabilimenti da Granarolo, sono oggi frutto del lavoro artigianale delle donne di Made in Carcere, e ricavati con tessuti di recupero.
- La pubblicazione di "Io non volevo andarmene da casa" di Jaja Pasquini con testi di Francesco Guccini, un libro che racconta ai bambini il dramma della migrazione attraverso gli occhi di un bambino. Il libro viene distribuito gratuitamente a tutti gli studenti delle scuole elementari incontrati attraverso le visite presso gli stabilimenti aziendali o con iniziative rivolte ai territori.
- Il sostegno alla Fondazione Notte della Taranta, in Puglia: il Gruppo Granarolo, con la collaborazione di questa istituzione che sostiene il patrimonio e lo sviluppo della musica popolare e con l'aiuto dei volontari della Caritas, ha sostenuto, attraverso la distribuzione di importanti quantità di latte e pasta, il centro di accoglienza di Otranto, per sostenere i migranti che sono sbarcati sulle coste salentine nel periodo giugno-ottobre 2016.
- La partecipazione attiva a Time in Jazz a Berchidda (in Sardegna), una rassegna musicale gratuita e di carattere popolare ideata da Paolo Fresu, per promuovere la conoscenza e l'amore per la musica fra i giovani. Tale iniziativa proseguirà anche nel corso del 2017.

Fra le tante iniziative previste nel 2017 meritano una menzione:

- La donazione di un furgone refrigerato e un frigorifero a Cucine Popolari, mensa per persone senz'atetto o in difficoltà.
- Il sostegno a un docu-fim *Son Morto che ero bambino*, un viaggio di Francesco Guccini e Mons. Zuppi a Auschwitz con i ragazzi di una scuola media.
- Una promozione di visite ai musei attraverso l'uso dell'etichetta del latte.

I NUMERI DEL PROGETTO "TARANTA SOLIDALE"



Su 1.800.000 bottiglie di latte a marchio Granarolo e Perla, lo storico marchio del latte pugliese, è comparsa un'etichetta che ha raccontato il progetto "Taranta Solidale" e ha invitato i consumatori a contribuire attivamente, per vincere l'indifferenza di fronte alla sofferenza di famiglie in difficoltà, italiane e straniere.

7.1.1 I PROGETTI A FAVORE DELLE COMUNITÀ

Granarolo investe in progetti a contenuto sociale nei quali porta, per tradizione, non solo risorse ma anche competenze specifiche, legate al settore in cui opera e alle conoscenze acquisite nel tempo. In questo modo, il Gruppo ritiene possibile lo sviluppo di un dialogo con i territori che rappresenti un elemento di reciproca conoscenza.

ALLATTAMI

Nella città di Bologna ogni anno nascono 100 bambini prematuri che lottano ogni giorno contro mille difficoltà, infezioni e gravi complicanze che possono compromettere le loro possibilità di farcela. La scienza è unanime: il latte umano aumenta la possibilità di sopravvivenza dei neonati prematuri e ne favorisce l'accrescimento e lo sviluppo.

Purtroppo però le madri di questi neonati, spesso sottoposte a grandi stress fisici e psicologici, hanno poco latte o non ne hanno per niente. Per rispondere a questo bisogno è nata nel 2012, su iniziativa di Granarolo e del Policlinico di S. Orsola "Allattami", la Banca del Latte Umano Donato di Bologna. "Allattami" seleziona le mamme donatrici, ritira il loro latte direttamente a casa, lo conserva in condizioni di massima sicurezza e lo fornisce agli ospedali cittadini.

Le Mamme Donatrici di "Allattami", selezione dai medici del Policlinico Sant'Orsola, ricevono tutte le informazioni necessarie e sono dotate dell'attrezzatura utile per l'estrazione e la conservazione del latte, senza nessuna spesa per loro e nessuna scomodità. Un tecnico specializzato Granarolo infatti passa a ritirare il latte donato direttamente a casa delle donatrici una o due volte alla settimana. Nel corso del 2016 sono stati inoltre coinvolti nel progetto anche ex dipendenti in pensione e giovani disoccupati che hanno contribuito alla raccolta del latte e alla sua distribuzione, dopo la pastorizzazione, agli ospedali.

Il latte viene portato nella struttura che ospita la Banca del Latte Umano Donato, che sorge in prossimità dello stabilimento Granarolo di Bologna, in un'area indipendente. Non esiste promiscuità con i locali di produzione del latte vaccino e neppure con gli uffici, per garantire massimi standard di sicurezza. Arrivati in Banca del Latte i biberon vengono sigillati e trattati termicamente con una pastorizzazione leggera per renderli massimamente sicuri per i neonati che li riceveranno, e successivamente sono stoccati in appositi refrigeratori. Ogni passaggio dei biberon viene tracciato: da quando essi vengono consegnati, vuoti e sterili nella casa della donatrice, fino a quando arrivano alle Terapie Intensive Neonatali che ne hanno fatto richiesta.

ALLATTAMI 2016



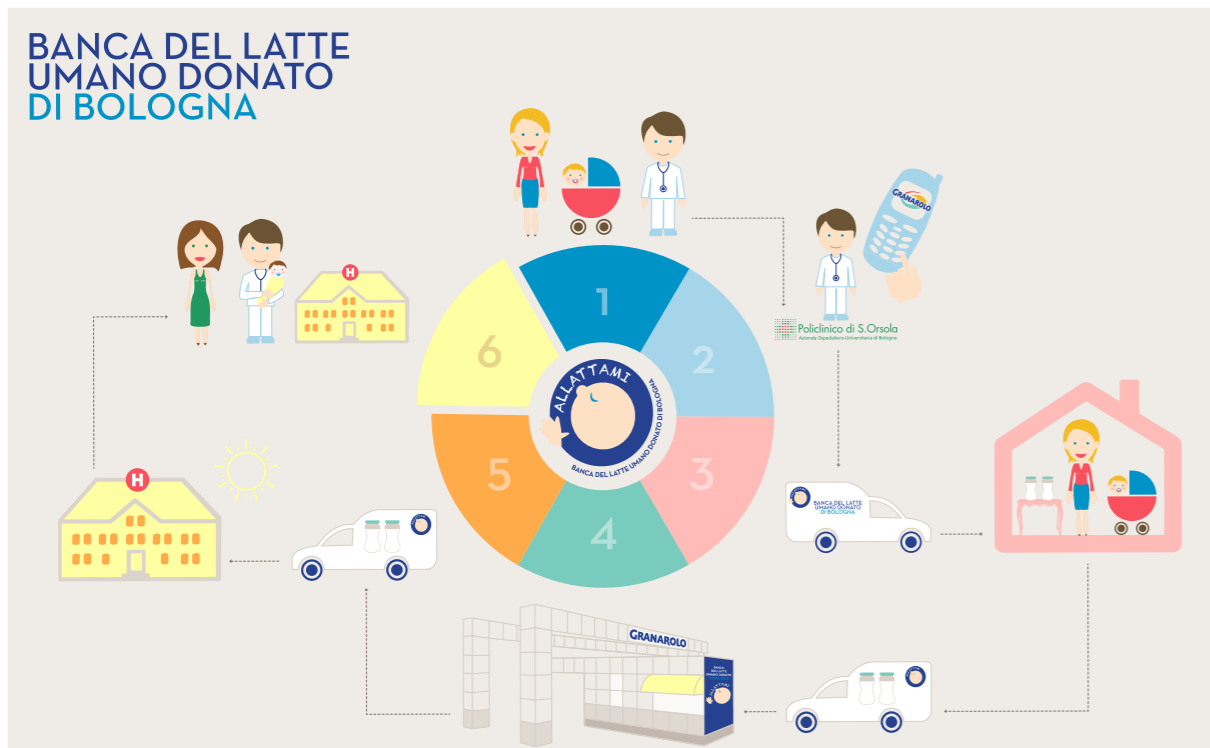
153
DONATRICI TOTALI



18.301
BIBERON RACCOLTI



2.196
LITRI DI LATTE
(considerando una media di 120 ml x biberon)



I caratteri distintivi della Banca del Latte di Bologna ospitata in Granarolo sono i seguenti:

- “Allattami” è l’unica banca del latte, tra le 27 in Italia, creata al di fuori delle aree ospedaliere e completamente finanziata da una azienda privata, Granarolo.
- I criteri igienici e di sicurezza sono di primissimo livello.
- Il sistema di tracciabilità permette un controllo totale del processo. Ad esempio avviene un controllo continuativo wireless delle temperature dei congelatori e del pastorizzatore che il sistema automaticamente registra ed associa all’etichetta dei biberon.
- Il biberon viene sigillato all’arrivo in Banca del Latte e mai aperto dagli operatori fino al giorno della somministrazione, per rendere ancora più sicuro il processo ed escludere qualunque contaminazione.
- Il giorno stesso in cui avviene la somministrazione del latte al neonato il sistema di tracciabilità invia automaticamente un sms alla mamma donatrice per avvisarla: una piccola attenzione per un grande gesto di amore.

Il progetto ha superato i confini provinciali; infatti, oltre all’Ospedale di Ferrara incluso nel progetto nel 2013, da fine 2016 vede coinvolte anche le strutture ospedaliere di Parma e Imola, grazie a un accordo con Croce Rossa Italiana. Questo modello è divenuto un punto di riferimento di collaborazione efficiente pubblico-privato, tanto da venir citato spesso anche all’interno di molti servizi giornalistici. Il progetto è motivo di grande partecipazione anche per le risorse umane del Gruppo: sono infatti molte le persone che si avvicendano nel ruolo di coordinatrici, e che chiedono di partecipare attivamente al progetto, riconoscendone l’importante significato.



Per saperne di più: www.allattami.it

L'EDUCAZIONE E IL CONSUMO CONSAPEVOLE

Ogni anno Granarolo organizza per le famiglie i laboratori “Latte per tutti i gusti” all’interno del Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano. Si tratta di veri e propri laboratori pratici per bambini dagli 8 anni in su, in cui si sperimentano le caratteristiche del latte e dei suoi derivati, scoprendo in che modo avviene la pastorizzazione e quali sono i suoi benefici.

Granarolo è inoltre tra i promotori di “La casa di Lola – Da cosa nasce cosa”, un kit didattico per le classi quarte e quinte della scuola primaria dedicato alla filiera del latte e al consumo consapevole. L’utilizzo del kit è finalizzato alla realizzazione di percorsi in classe dedicati a un’alimentazione sana ed equilibrata fin da piccoli.

Nel corso del 2016 il progetto è proseguito per gli studenti delle scuole primarie (IV° e V°), riscuotendo grande apprezzamento. In tutto sono stati distribuiti gratuitamente 1.000 Kit a un campione di scuole del territorio nazionale pari a ca. 25.000 bambini raggiunti. Nel 2016 è inoltre iniziato un progetto di orientamento scolastico per i ragazzi delle scuole secondarie, che ha visto la distribuzione di 3.000 copie de “La via lattea” ai ragazzi.

I NUMERI SULL’EDUCAZIONE E SUL CONSUMO CONSAPEVOLE:



25.000 studenti delle scuole primarie raggiunti attraverso la distribuzione gratuita di 1.000 Kit didattici dedicati alla filiera del latte e al consumo consapevole.

3.000 copie de “La via lattea”, un opuscolo di orientamento scolastico, distribuite ai ragazzi delle scuole secondarie.

E’ proseguita anche nel 2016 l’iniziativa “Guadagnare Salute”: attraverso una serie di eventi sono stati distribuiti circa 40.000 opuscoli, vere e proprie guide per una alimentazione equilibrata di bambini e adolescenti, anziani e sportivi, scritte con linguaggio semplice e divulgativo, ma validate da presupposti scientifici e patrocinate dal Ministero della Salute, che si propongono come aiuto a tutti i target di riferimento.

IL SOSTEGNO ALLO SPORT E ALLA CULTURA

Granarolo sostiene da sempre alcune iniziative sportive e culturali nelle comunità nelle quali opera, con la convinzione che non basti solo il cibo per nutrire il corpo, ma occorranza anche lo sport e la cultura nel senso lato del termine, e per questo si fa carico del ruolo di facilitatore in questo senso nelle comunità in cui è presente.

Per questo, sostiene e promuove sponsorizzazioni a sostegno di iniziative sportive nel territorio (tra cui il Giro dell’Emilia, la Stramilano e Trofei di Milano in Lombardia).

Nel 2016, Granarolo ha poi conferma la partnership con la Federazione Ginnaste D’Italia attraverso il marchio Yomo.

Inoltre, da settembre 2016, il Gruppo Granarolo ha raggiunto un accordo di partnership con il Bologna Fc 1909 per la stagione 2016-17. Granarolo, storico sponsor ufficiale rossoblù per quattro campionati dal 1997 al 2001, si è affiancato al Bologna nella doppia veste di Top Partner della prima squadra e Official Partner del settore giovanile. Granarolo sarà infatti presente sulle maglie da gioco (patch al braccio) di tutti i ragazzi delle categorie Allievi, Giovanissimi ed Esordienti e al loro fianco nel corso del campionato.

L’interesse per le squadre giovanili è legato al fatto che i ragazzi sono i reali depositari dell’immagine futura di sport, portatori di un positivo messaggio di lealtà e sportività e il Bologna Fc 1909 ha costruito attorno ai giovani un nuovo, bellissimo progetto valoriale che contempla peraltro anche un forte impegno a riportare le famiglie allo stadio.

Granarolo promuove anche diverse iniziative culturali tra le quali:

- Teatro Arena del Sole e Teatro Testoni Ragazzi a Bologna
- Museo della Civiltà Contadina di Bologna
- Fondazione Musica Insieme di Bologna
- Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano
- Campionati di giornalismo per ragazzi promossi da QN (Quotidiano Nazionale) in diverse regioni italiane.

Anche per il 2016 è proseguito il sostegno alla Fondazione Lercaro, che raccoglie capolavori artistici di diversi periodi. In particolare Granarolo ha sostenuto il recupero e la valorizzazione di ceramiche apule di uso alimentare risalenti al IV secolo a. C.

L'IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Granarolo è co-promotrice e sostenitrice attiva di “Cooperare con Libera Terra – Agenzia per la promozione cooperativa e della legalità”, un’associazione costituita il 27 maggio 2006 e partecipata da imprese cooperative, associazioni, enti pubblici. L’associazione ha l’obiettivo di supportare lo sviluppo e il consolidamento imprenditoriale di nuove cooperative nate su beni confiscati alla criminalità organizzata, attraverso la messa a disposizione di competenze e professionalità da parte delle imprese associate. Nel 2012 Granarolo si è direttamente impegnata a sostenere lo sviluppo della prima cooperativa di Libera Terra nata in Campania a Castel Volturno, “Le Terre di Don Pepe Diana”, che produce mozzarella di bufala. Il caseificio è stato avviato anche grazie alle competenze messe a disposizione da Granarolo e sorge su un terreno espropriato alla camorra, rappresentando un baluardo della legalità. Granarolo continua a sostenere la crescita del caseificio anche denunciando gli attacchi che periodicamente la cooperativa subisce.

Granarolo è, inoltre, tra i soci fondatori di Impronta Etica, associazione senza scopo di lucro per la promozione e lo sviluppo della responsabilità sociale d’impresa, nata nel 2001 per volontà di alcune imprese emiliano-romagnole già impegnate sul fronte dello sviluppo sostenibile. Granarolo è presente nel Comitato Direttivo di Impronta Etica e ne ha espresso la Presidenza fino al 2007. Oggi esprime la Vice Presidenza.

Per il 2016, il Gruppo ha sostenuto il Salone della CSR, promosso da Impronta Etica e SCS Consulting con il patrocinio dell’Alma Mater Studiorum Università di Bologna nella sua tappa bolognese. In un momento di grandi cambiamenti della società, delle abitudini alimentari a livello globale, di attenzione alla sostenibilità, l’obiettivo per Granarolo è stato di condividere come le caratteristiche sociali ed economiche del territorio su cui insiste maggiormente possano essere la base per percorsi imprenditoriali e sociali che coniughino innovazione e sostenibilità, attraverso l’appoggio e il coinvolgimento diretto delle Università e in sinergia con molte imprese eccellenti del territorio. Il Gruppo continuerà in questo impegno, sostenendo l’iniziativa anche nel 2017.

Ha inoltre partecipato alla seconda edizione del **World Food research and innovation forum**, il forum internazionale sulla ricerca, la sostenibilità e la sicurezza nel settore agroalimentare promosso dalla Regione Emilia-Romagna con il contributo di Aster, consorzio per l’innovazione e la ricerca industriale. L’iniziativa si è svolta, a maggio 2016, a Parma, cuore della Food Valley, ed ha riguardato temi di importanza strategica per il futuro del pianeta, tra cui l’accesso al cibo sicuro e in quantità sufficiente per tutti. L’obiettivo del forum è stato quello di favorire la condivisione di ricerche, esperienze e saperi, nonché il lancio della sfida di ripensare l’organizzazione della produzione agricola puntando su innovazione e tecnologia.

Il Gruppo ha finanziato un assegno di ricerca biennale finalizzato allo sviluppo di un modello di valutazione della maturità delle pratiche di sostenibilità, in collaborazione con un network di imprese emiliano-romagnole (CAMST; COOP Alleanza 3.0, Manutencoop, Gruppo Unipol) e con l’Università di Bologna. L’obiettivo finale è quello di realizzare una ricerca sulle pratiche di sostenibilità con una disaggregazione settoriale e dimensionale.

Granarolo ha infine aderito al Pact for Youth, un’iniziativa europea, promossa da CSR Europe e

dall’Employment & Social Affairs Department CE, per promuovere l’occupabilità e l’inclusione sociale dei giovani attraverso lo sviluppo di partnership tra imprese e sistema educativo.

L'APERTURA DEGLI STABILIMENTI

Granarolo è consapevole di quanto poter conoscere come opera una grande azienda del settore lattiero-caseario sia un’opportunità per tutti, in particolare per gli studenti. Durante tutto il 2016, il Gruppo ha continuato ad accogliere gratuitamente, nei suoi maggiori siti produttivi, visitatori di ogni età e classe scolastica (materne, elementari, medie inferiori e superiori fino ad arrivare a corsi universitari e post-universitari), in tour didattici relativi al processo produttivo, con lezioni in aula per approfondire gli argomenti di interesse e perfino laboratori specifici, portando avanti un rapporto proficuo con le scuole e le università. Nel corso dell’anno è stato aperto ufficialmente alle visite scolastiche, dopo gli stabilimenti di Pasturago, Bologna e Gioia del Colle, anche lo stabilimento di Soliera. Nel 2016 gli stabilimenti del Gruppo hanno accolto quasi 6.500 visitatori. Dopo l’incremento significativo dovuto a Expo 2015, sono poi proseguite anche le visite di delegazioni, oltre 20 sia istituzionali e internazionali sia accademiche, tra cui quelle dell’ambasciatore degli Stati Uniti in Italia, quella di Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l’Università di Edimburgo, l’International Food Marketing Research Symposium 2016, l’Ordine Nazionale dei Biologi e l’Associazione Professionale Cuochi Italiani. Ciò ha rappresentato, per Granarolo, un’importante occasione di promozione del Made in Italy e della cultura della qualità.

SOGGETTI ACCOLTI	PASTURAGO	BOLOGNA	GIOIA DEL COLLE	SOLIERA
Materne		60		
Primarie	100	991	25	34
Secondarie di primo grado	803	348	136	88
Secondarie di secondo grado	494	1.753	567	97
Università/Master/Corsi formazione		142	118	
Delegazioni istituzionali, straniere, accademiche/associazioni		645		
Totale	1.397	3.939 (4.249 con campi estivi)	846 (882 con campi estivi)	219



GLI SPACCI “BUON CASALE”: RISPARMIO E LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Il Gruppo Granarolo, a partire dal 2015, ha aperto i primi punti vendita del fresco “Buon Casale”, spacci aziendali con offerte “last minute”, presso gli stabilimenti Granarolo di Gioia del Colle e Bologna. Si tratta di “market del fresco” a libero servizio dove consumatori privati, operatori del settore Ho.Re.Ca., soci allevatori e dipendenti di Granarolo hanno la possibilità di trovare a prezzi convenienti un ampio assortimento di prodotti, tra cui quelli del portafoglio Granarolo (latte, yogurt, formaggi freschi e stagionati anche DOP, salumi, pasta confezionata all’uovo e di semola e molti altri ancora, a marchio Granarolo, Yomo, Pettinicchio, Podda, Amalattea, Pinzani, Croce di Magara, Gennari e Pastificio Granarolo) e una selezione di altri salumi, prodotti da forno (pane, pizza, piadine e dolci), piatti pronti, insalate, bevande e succhi di frutta, la cui varietà sarà differente secondo la stagionalità.

SPACCI AZIENDALI	BOLOGNA	GIOIA DEL COLLE	TOTALE
Fatturato netto	€ 372.526	€ 125.101	€ 497.627
N. Scontrini	29.853	12.501	42.354
Volumi totali di prodotti venduti dagli spacci nel 2016	1.295 (q.li)	675 (q.li)	1970 (q.li)
Di cui volumi totali di prodotti a data corta venduti	31,1 (q.li)	18,7 (q.li)	49,8 (q.li)
Aziende convenzionate nel 2016	38		
N. referenze trattate	Oltre 500		

I punti vendita Buon Casale sono stati concepiti in chiave di sostenibilità e per ridurre gli sprechi alimentari di prodotto a data corta e per consentire ai consumatori un risparmio sul prezzo a scaffale ed evitando che normali fenomeni di overstock si trasformino in spreco di cibo. Nel 2017 è prevista l’apertura di un nuovo spaccio nella città di Modena.

GRANAROLO E LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Attraverso il recupero delle merci invendute all’interno degli spacci aziendali, Granarolo effettua donazioni di prodotti alimentari a 8 associazioni del territorio, che li utilizzano per distribuirli a persone che versano in stato di bisogno o per la realizzazione di pasti per i loro assistiti.

Nel dettaglio, le donazioni hanno come oggetto prodotti ancora integri nelle loro funzioni d’uso, nutrizionali ed igieniche, che tuttavia sono ritirati dalla vendita in quanto non più conformi agli standard di qualità e servizio. Per la specifica realtà di Granarolo si tratta prevalentemente di prodotti quali yogurt, latte fresco e panna, formaggi freschi e duri, burro, prodotti gastronomici e prodotti vegetali, per un totale di 57 famiglie di prodotti differenti e 528 referenze.

Nel corso del 2016, Granarolo ha donato 566,9 tonnellate di prodotti. Dalle quantità totali di prodotti donati è possibile stimare un numero teorico di pasti equivalenti che, nell’ultimo anno, è pari a circa 1.135 pasti (1 pasto equivalente corrisponde a un mix di 500 gr di alimenti secondo la stima adottata dalla Fédération Européenne des Banques Alimentaires).

Dal 2017 sarà attiva la donazione anche di ulteriori prodotti, quali pasta e uova.

MINIMIZZAZIONE DEI RESI E RIUTILIZZO DI SCARTI DI LAVORAZIONE

Da fine 2016 sono state sviluppate procedure governate da un algoritmo per ripulire in modo sistematico l’assortimento delle referenze che hanno resi alti.

E’ stata inoltre attivata una modalità di recupero degli scarti di lavorazione. L’attività casearia dà infatti origine a notevoli quantità di reflui: dalla lavorazione in caseificio di 10 kg di latte si ottengono mediamente 1–2 kg di formaggio e 8–10 kg di reflui. Le acque reflue casearie sono del tutto prive di agenti tossici o inibitori dell’attività batterica, ma a causa del loro elevato contenuto organico, non possono essere scaricate direttamente nei corpi idrici e non sono sempre semplici da trattare negli impianti di depurazione. Nel caso specifico della lavorazione del formaggio, il refluo prende il nome di siero. Granarolo lo utilizza per produrre la ricotta e come additivo in altri prodotti alimentari e di pasticceria. Il siero dopo la separazione della ricotta, che costituisce l’ultima fase delle lavorazioni casearie e porta alla rimozione della maggior parte delle proteine ancora presenti in soluzione, prende il nome di “scotta”; per l’impiego anche della “scotta” è stato ideato un progetto di riutilizzo diretto alla produzione di bio-plastiche.

7.2 IL CONTRIBUTO SUI GRANDI TEMI A LIVELLO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Granarolo è pienamente consapevole delle sfide mondiali su produzione e modelli produttivi agricoli, miglioramento del commercio mondiale, scambi commerciali e consumi, accesso alla nutrizione, e vuole portare il proprio contributo di competenze e sensibilità all’approfondimento e all’individuazione di percorsi di miglioramento su questi temi. Granarolo ha un ruolo attivo in molti contesti.

7.2.1 L’IMPEGNO PER LA FOOD INNOVATION

Granarolo, a partire dal 2015, ha programmato e partecipato a molte iniziative di food innovation, l’incontro tra alimentazione e tecnologia: prima di Expo 2015 ha partecipato alla prima edizione di Seeds and Chips, nata con l’idea di mettere in contatto grandi aziende con giovani e startup provenienti da tutto il mondo. Sono seguite le molte iniziative post semestre espositivo e il contributo dato alla nascita di Think4Food, un tavolo di “teste pensanti” della cooperazione per definire i bisogni di innovazione delle imprese e costruire il bando per coinvolgere start up e spin off universitari. Think4Food ha lavorato a selezionare start up che verranno premiate nell’estate 2017. Fra i progetti selezionati merita menzione My-Grants, una Web-App verticale, creata da Christian Richmond Nzi e dedicata a informare, formare e supportare tutti gli immigrati sbarcati sulle coste italiane e presenti nei centri di accoglienza (prima e seconda). Mediante 3 temi (diritto & asilo, sfide sociali, imprenditoria) erogati in moduli quiz progressivi, vengono monitorate le competenze pregresse, la capacità di acquisire nuove nozioni, la dedizione, perseveranza, interessi, lacune, ambizioni degli utenti.

Anche nel 2016 l’azienda si è resa promotrice di questo pensiero in ogni contesto, attivando nuove collaborazioni anche con Università e organismi di rappresentanza. Confermata la partecipazione attiva alla seconda edizione di Seeds and Chips, l’attivazione della collaborazione con un importantissimo master post universitario di carattere internazionale, l’International Food & Beverage Management organizzato da ESCP Europe Business School, la più antica business school del mondo. Il coinvolgimento di Granarolo nel Master è stato duplice: da un lato veicolerà cultura del cibo negli studenti attraverso lezioni di manager d’azienda, dall’altro attingerà a un network di giovani e brillanti studenti italiani e non.

7.2.2 L'OSSERVATORIO PERMANENTE SUL LATTE

Nel 2014 Granarolo ha sponsorizzato, insieme con il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali, la nascita di un Osservatorio permanente sul latte chiamato "Mangiar Sano, Filiera Italiana". L'osservatorio nasce dall'iniziativa di alcune associazioni di consumatori (ADOC, Federconsumatori Nazionale, Cittadinanzattiva, Movimento Consumatori) con un doppio scopo:

1. favorire la conoscenza di aspetti nutrizionali anche legati alla sicurezza alimentare necessari per fornire ai consumatori un'informazione d'interesse generale sulla filiera produttiva italiana;
2. garantire un presidio a garanzia e tutela della qualità e del Made in Italy.

L'Osservatorio si occupa, in particolare, di promuovere studi e ricerche, interdisciplinari e intersettoriali, in Italia e all'estero, in collaborazione con istituzioni pubbliche (nazionali, regionali, locali) e con associazioni, centri studi e di ricerca che si occupano del latte e della filiera a essa associata; agevolare la lotta alla contraffazione e all'adulterazione del prodotto lattiero-caseario italiano attraverso campagne di sensibilizzazione e d'informazione nazionale e locale; favorire specifiche iniziative di legalità sulla filiera e sul rafforzamento dei presidi di qualità territoriali.

Il 20 ottobre 2015, nel corso di EXPO, sono stati resi pubblici i primi risultati dell'indagine "Etichettatura, tutela, sicurezza ed educazione alimentare".

L'indagine è stata realizzata dall'Osservatorio attraverso un questionario veicolato dalle associazioni ai cittadini, con l'obiettivo di comprendere la conoscenza dei consumatori sull'etichettatura dei prodotti, sulla sicurezza alimentare e sulla filiera produttiva italiana. Queste informazioni hanno costituito la base per impostare una campagna di comunicazione nel 2016 volta a sensibilizzare persone e addetti ai lavori sulla cultura della qualità nel modo più autorevole, corretto e trasparente.

Ad aprile 2017 l'impegno profuso da Granarolo a fianco delle associazioni consumatori, anche a livello ministeriale, ha prodotto il decreto italiano sull'origine del latte, imprescindibile atto di trasparenza verso i consumatori.

Il decreto interministeriale 9.12.16 recante "Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori" entrerà in vigore nei 90 giorni dalla sua pubblicazione in Gazzetta e vi rimarrà "in via sperimentale fino al 31 marzo 2019".

Le nuove regole si applicano ai soli alimenti pre-imballati realizzati in Italia e destinati alla mercato interno, con l'esclusione dei latticini e altri prodotti DOP, IGP, STG e prodotti biologici.

Più precisamente le categorie interessate sono:

- latte (vaccino, bufalino, ovo-caprino, d'asina "e di altra origine animale", fresco e a lunga conservazione)
- formaggi, latticini e cagliate
- creme di latte (concentrate e non, con o senza aggiunta di zucchero e/o edulcoranti)
- latticello, latte e crema coagulata, kefir e altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, sia concentrate che addizionate di zucchero o edulcoranti aromatizzate o con l'aggiunta di frutta o cacao
- siero di latte, anche concentrato o addizionato di zucchero o altri edulcoranti
- prodotti costituiti di componenti naturali del latte, anche addizionati di zucchero o altri edulcoranti, non nominati né compresi altrove
- burro e altre materie grasse provenienti dal latte; creme lattiere spalmabili

L'origine andrà indicata in etichetta citando sia il Paese di mungitura, sia quello di "condizionamento" (per il latte UHT) o di trasformazione (per gli altri prodotti). In alternativa, è possibile indicare soltanto "origine del latte", quando entrambe le predette fasi siano localizzate in un unico territorio nazionale.

7.2.3 LA PARTECIPAZIONE ATTIVA

Nel contesto nazionale, Granarolo partecipa ai CLAN (Cluster Agroalimentari Nazionali) con l'obiettivo di creare una rete nazionale in collaborazione con l'Università di Bologna e Federalimentare.

Granarolo prende parte inoltre ai tavoli tematici per Europa2020 e Horizon 2020, il programma quadro lanciato dall'Unione Europea per la Ricerca e l'innovazione.

Anche nel 2016 è proseguito il progetto "Cucinare la salute con Gusto" dedicato a promuovere una cucina gustosa e salutare: cuochi, dietisti ed esperti di sostenibilità hanno interagito in più occasioni con il pubblico per consigliare come coniugare una cucina gustosa, nutriente e sostenibile ambientalmente. Obiettivo dell'iniziativa è stato proprio quello di sensibilizzare il più possibile diversi interlocutori sulla possibilità di mangiare bene, salvaguardando il proprio benessere e quello del pianeta. "Cucina la salute con gusto" è un progetto che ha coinvolto, oltre a Granarolo, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI), l'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID), LifeGate e alcune grandi aziende. A cavallo fra il 2016 e il 2017 si è inserito anche nei grandi Istituti Alberghieri Italiani con un progetto Apprendistato che vedrà nella fiera Host di Milano il suo momento conclusivo.

7.2.4 LA PROMOZIONE DI FILIERE LATTIERO CASEARIE IN PAESI IN VIA DI SVILUPPO



Africa Milk Project è il progetto di cooperazione internazionale per l'autosviluppo promosso da CEFA Onlus in collaborazione con il Gruppo Granarolo. Nato oltre 10 anni fa, il progetto aveva l'obiettivo di sviluppare intorno alla Njombe Milk Factory (una latteria sociale situata in uno dei distretti più poveri della Tanzania) una micro filiera del latte, un piccolo ma autosufficiente sistema agro-zootecnico, in grado di produrre latte e di distribuirlo alle famiglie e alle scuole, assicurando al contempo cibo e lavoro.

Ad oggi, la Milk Factory di Njombe prende la materia prima da 800 allevatori locali, dà lavoro a 800 persone, fornisce latte gratuitamente a 26.000 bambini allo scopo di educare le famiglie al consumo di latte. Granarolo ha sostenuto fin dall'inizio lo sviluppo della latteria di Njombe mediante contributi economici, formazione gli allevatori, anche con corsi presso i propri stabilimenti e con altre forme di supporto.

Dal 2009, il Gruppo ha inteso dare un più forte impulso alla crescita di questa esperienza coinvolgendo anche i propri consumatori, sempre in coerenza con i principi della cooperazione per l'autosviluppo, creando il sito e la pagina Facebook africamilkproject.org. Nel 2015 è stata costituita una NewCo a controllo diretto delle autorità locali e degli allevatori tanzaniani, centrando l'obiettivo del progetto: l'autosviluppo e la gestione autonoma. Con il progetto "Africa Milk Project: ama la tua terra, combatti la povertà, bevi il tuo latte", CEFA il seme della solidarietà, Granarolo, il Ministero degli Affari Esteri e l'associazione tanzaniana di allevatori Njombe Livestock Association, hanno vinto il premio come migliore Best Practice nella categoria: "Sviluppo sostenibile di piccole comunità rurali in aree marginali" a Expo 2015.

Nel 2016 è nato AfricHand Project, un'iniziativa per la realizzazione di una latteria-caseificio a Beira, in Mozambico. Intorno ad essa, su iniziativa di CEFA Onlus e Granarolo, si sono riunite istituzioni e le realtà territoriali e sono stati effettuati investimenti per formare famiglie e allevatori. Il 2017 sarà dedicato alla formazione e all'affiancamento degli allevatori con l'obiettivo di migliorare le caratteristiche del latte crudo, in un'ottica di sicurezza alimentare. Le ragioni interessate: Gaza e Sofala.

8

TABELLA DI
CORRELAZIONE
CON GLI
INDICATORI DEL
GRI-G4



Di seguito è presentata la tabella GRI con riferimento all'opzione In Accordance-core, come prevista dalle Linee Guida GRI-G4.

Sono stati, inoltre, inseriti indicatori appartenenti al "Food processing sector supplement", documento che integra le Linee Guida generali GRI-G4 con temi e KPI specifici per il settore della produzione di beni alimentari. Per il Bilancio di Sostenibilità 2016 Granarolo non ha previsto assurance esterna.

GENERAL STANDARD DISCLOSURE				
INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/INTEGRAZIONI
Strategia e analisi				
G4-1	Dichiarazione della rilevanza della sostenibilità per l'Organizzazione nonché della strategia dell'Organizzazione per gestire la sostenibilità	Lettera del presidente; Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	5-7 13	
G4-2	Descrizione dei principali impatti, rischi ed opportunità	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	
Profilo dell'organizzazione				
G4-3	Nome dell'organizzazione	Chi siamo	30	
G4-4	Principali marchi, prodotti e/o servizi	Posizionamento in Italia e all'estero; L'equilibrio nutrizionale e la risposta all'evoluzione dei consumi	62-68 112-116	
G4-5	Sede principale	Chi siamo	30	
G4-6	Paesi di operatività	Chi siamo	30-31	
G4-7	Assetto proprietario e forma legale	Chi siamo	32-33	
G4-8	Mercati serviti	Chi siamo; Posizionamento in Italia e all'estero	30-31 64-68	
G4-9	Dimensione dell'organizzazione	Chi siamo; Un modello di business competitivo e sostenibile; La valorizzazione delle persone	30-31 48-75 126-133	
G4-10	Caratteristiche dei dipendenti	La valorizzazione delle persone	131-133	
G4-11	Dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Le dinamiche occupazionali	134	
G4-12	Descrizione della catena di fornitura	Le leve per competere	76-95	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/INTEGRAZIONI
G4-13	Cambiamenti significativi riguardanti dimensioni, struttura, proprietà o catena di fornitura dell'organizzazione	Il modello organizzativo; Posizionamento in Italia e all'estero	43 62-68	
G4-14	Approccio precauzionale nella gestione dei rischi	L'analisi e il presidio dei rischi	45-47	
G4-15	Lista di iniziative, principi, carte su aspetti economici, sociali e ambientali sottoscritti dall'organizzazione	Granarolo e i Sustainable Development Goals (SDG); Il contributo sui grandi temi a livello nazionale e internazionale	22-23 200, 201	
G4-16	Lista delle associazioni e delle organizzazioni nazionali/internazionali di advocacy	L'impegno per la sostenibilità L'osservatorio permanente sul latte	196 200	
Identificazione degli aspetti materiali e perimetro				
G4-17	Elenco delle entità consolidate nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	
G4-18	Spiegazione del processo per la definizione dei contenuti del bilancio e del modo in cui l'organizzazione ha implementato i relativi reporting principles	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13-23	
G4-19	Lista degli aspetti materiali individuati	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	19-20	
G4-20	Aspetti materiali esterni all'organizzazione	La matrice di materialità	21	
G4-21	Aspetti materiali interni all'organizzazione	La matrice di materialità	21	
G4-22	Spiegazioni degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e relative motivazioni	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
G4-23	Cambiamenti significativi in termini di obiettivi e perimetri rispetto al precedente bilancio	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13, 22-23	
Coinvolgimento degli stakeholder				
G4-24	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	Le relazioni con gli stakeholder	16-17	
G4-25	Principi per identificare e selezionare i principali stakeholder con i quali intraprendere l'attività di coinvolgimento	Le relazioni con gli stakeholder	14	
G4-26	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Le relazioni con gli stakeholder; Il coinvolgimento e l'ascolto dei soci allevatori; La comunicazione con un consumatore sempre più attento; La cultura e la comunicazione aziendale	18 94 125 138-139	
G4-27	Temi emersi dall'engagement, modalità di gestione anche attraverso il reporting	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo Le relazioni con gli stakeholder; La comunicazione con un consumatore sempre più attento; La cultura e la comunicazione aziendale	13 14-20 125 138-139	
Profilo del report				
G4-28	Periodo di rendicontazione	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	
G4-29	Data di pubblicazione del precedente report	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo		Luglio 2016
G4-30	Periodicità di rendicontazione	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
G4-31	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo	13	Per approfondimenti e chiarimenti su quanto rendicontato si rinvia a csrgranarolo@granarolo.it
G4-32	Indice dei contenuti GRI	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo; Tabella di correlazione con gli indicatori GRI-G4	13-23 202-213	
G4-33	Politiche e pratiche di assurance	Il percorso della sostenibilità e la rendicontazione di Granarolo; Tabella di correlazione con gli indicatori GRI-G4	13 202	
Governance				
G4-34	Struttura di governo, inclusi i comitati che dipendono dal massimo organo	Struttura di Corporate Governance	40-42	
G4-38	Composizione del più alto organo di governo e dei comitati	Struttura di Corporate Governance	41-42	
G4-39	Specifica se il presidente del più alto organo di governo ha anche un ruolo esecutivo	Struttura di Corporate Governance	41	
G4-42	Ruolo del massimo organo di governo e dei dirigenti nella definizione, approvazione e aggiornamento di: scopo dell'organizzazione, valori e missione, strategie, politiche e obiettivi collegati agli impatti economici, sociali e ambientali	Missione, visione e valori; Il Sistema di governance	36-39 40-42	
G4-45	Ruolo del massimo organo di governo nel processo di gestione dei rischi legati alle tematiche di sostenibilità	L'analisi e il presidio dei rischi	45-47	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/INTEGRAZIONI
G4-46	Ruolo del massimo organo di governo nella revisione dell'efficacia del processo di gestione dei rischi legati alle tematiche di sostenibilità	L'analisi e il presidio dei rischi	45-47	
Etica e valori				
G4-56	Valori, principi, standard e regole di comportamento dell'organizzazione	Missione, visione e valori L'integrità della condotta aziendale	36-39 41	
SPECIFIC STANDARD DISCLOSURE				
Performance economica				
Valore economico generato e distribuito				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	Granarolo: strategie di sviluppo e risultati	60-61	
G4-EC1	Valore economico diretto generato e distribuito	Il valore economico generato e distribuito	73-74	
Impatto economico indiretto				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La cittadinanza di impresa a livello locale e globale	188, 192	
G4-EC7	Sviluppo e impatto degli investimenti in infrastrutture e servizi supportati	I progetti a favore della comunità; Il contributo sui grandi temi a livello nazionale e internazionale	193-194, 198 199-201	
Performance ambientale				
Materiali				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo	165-166	
G4-EN1	Materiali utilizzate per peso o volume	La riduzione degli impatti del processo produttivo	165	
Energia				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	166 183	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/INTEGRAZIONI
G4-EN3	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	166-171 183-184	
G4-EN5	Intensità energetica	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	170-171 184	
G4-EN6	Riduzione dei consumi di energia in seguito ad iniziative di efficienza energetica	La riduzione degli impatti del processo produttivo	167-171	
Acqua				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo	171	
G4-EN8	Volume di acqua totale prelevata, suddiviso per fonte	La riduzione degli impatti del processo produttivo	172	
G4-EN10	Percentuale e volume totale di acqua riciclata e riutilizzata	La riduzione degli impatti del processo produttivo	172	
Emissioni				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	176 185	
G4-EN15	Emissioni dirette di gas a effetto serra	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	177 185	
G4-EN16	Emissioni indirette di gas a effetto serra	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	178 185	
G4-EN17	Altre emissioni di gas serra indirette	La riduzione degli impatti del processo produttivo	179	
G4-EN18	Intensità delle emissioni di gas effetto serra	La riduzione degli impatti del processo produttivo	176-179	
G4-EN19	Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra	La riduzione degli impatti del processo produttivo	176-179	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
Scarichi e rifiuti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	173-174 186	
G4-EN22	Acqua totale scaricata per qualità e destinazione	La riduzione degli impatti del processo produttivo; Gli andamenti ambientali nelle società del Gruppo	173 186	
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e per metodo di smaltimento	La riduzione degli impatti del processo produttivo	174-175	
G4-EN24	Numero totale e volume delle fuoriuscite accidentali significative	La riduzione degli impatti del processo produttivo	176	
Prodotti e servizi				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del packaging	180-181	
G4-EN27	Mitigazione dell'impatto ambientale di prodotti e servizi	La riduzione degli impatti del packaging	180-181	
Conformità con la legislazione in materia ambientale				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	
G4-EN29	Valore monetario di multe significative e numero totale delle sanzioni non monetarie dovute alla non conformità con le leggi e le regolamentazioni ambientali	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	Granarolo ha pagato nel 2016, una ingiunzione di 3.000 euro per un superamento nei valori di scarico dello stabilimento di Pasturago riferito al 2012
Trasporti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti del processo produttivo	179	
G4-EN30	Impatti ambientali significativi del trasporto di prodotti e altri beni, di materiali per le attività dell'organizzazione e per gli spostamenti del personale	La riduzione degli impatti del processo produttivo	179	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
Spese per protezione ambientale				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	
G4-EN31	Spese ed investimenti totali per la protezione ambientale, per tipologia	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	
Valutazione ambientale dei fornitori				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La riduzione degli impatti della filiera	164	
G4-EN33	Impatto ambientale negativo, attuale o potenziale, nella catena di fornitura e azioni intraprese	La riduzione degli impatti della filiera	164	Il perimetro fa ad oggi riferimento ai fornitori di materia prima, che fanno parte della filiera Granlatte
Meccanismi formali di reclamo				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	
G4-EN34	Numero di reclami sull'impatto ambientale depositati e risolti attraverso un meccanismo formale di reclamo	Le spese, i reclami e le sanzioni ambientali	182	
Performance sociale				
Pratiche di lavoro e condizioni di lavoro adeguate				
Occupazione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La valorizzazione delle persone; La tutela dell'occupazione	130 131	
G4- LA1	Numero totale e tasso di nuovi assunti e turnover per fascia di età, genere e aree geografiche	Le dinamiche occupazionali	131-132	
G4- FP3	Percentuale del tempo di lavoro perso per controversie industriali, scioperi e/o serrate, suddivisa per Paese	Le dinamiche occupazionali	134	
Salute e sicurezza				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La salute e sicurezza sul lavoro	140-141	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
G4-LA5	Percentuale di lavoratori totali rappresentati nei comitati formali azienda-lavoratori per la salute e sicurezza che permettono di controllare e informare sui programmi di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e sicurezza sul lavoro	145-146	
G4-LA6	Tipo di infortuni e tasso di infortuni sul lavoro, malattie professionali, giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica e per genere	La salute e sicurezza sul lavoro; Gli andamenti in Granarolo S.p.A.; Gli andamenti nelle società controllate	141 142-145 146-148	
G4-LA8	Argomenti di salute e sicurezza compresi in accordi formali con i sindacati	La salute e sicurezza sul lavoro; Gli andamenti in Granarolo S.p.A.	140-141 145-146	
Formazione ed educazione				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La crescita delle persone	135	
G4-LA9	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e categorie di lavoratori	Formazione e carriere	136	
G4-LA10	Programmi per la gestione delle competenze e per l'aggiornamento professionale a sostegno dell'impiegabilità continuativa dei dipendenti e a supporto della gestione del fine carriera	Sviluppo e politiche retributive	137-138	
G4-LA11	Percentuale di dipendenti che ricevono con regolarità valutazioni delle performance e dello sviluppo della propria carriera, per genere e categoria di lavoratori	Sviluppo e politiche retributive	138	
Società				
Comunità locali				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	Granarolo nei territori: l'impegno per l'inclusione	192	

INDICATORE	DESCRIZIONE	RIFERIMENTO CAPITOLO/PARAGRAFO	RIFERIMENTO PAGINA	NOTE/ INTEGRAZIONI
G4-SO1	Percentuale delle attività per cui è stata coinvolta la comunità locale, sono stati valutati gli impatti e sono stati implementati programmi di sviluppo	I progetti a favore della comunità	193-199	
Responsabilità di prodotto				
Salute e sicurezza dei clienti				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La promozione della salute e del benessere	112-118	
G4-PR2	Numero totale di episodi di non conformità con i regolamenti e i codici degli impatti di prodotti e servizi su salute e sicurezza lungo il loro ciclo di vita, per tipologia e risultati	La garanzia della sicurezza alimentare	118	
G4-FP4	Natura, obiettivo ed efficacia di qualsiasi programma e pratica, che promuova l'accesso a stili di vita sani, la prevenzione delle malattie croniche; l'accesso a un cibo sano, nutriente e a buon mercato; il miglioramento del benessere delle comunità svantaggiate	L'attenzione al consumo responsabile e al dialogo; Granarolo nei territori: l'impegno per l'inclusione	124 195-196	
Etichettatura dei prodotti e dei servizi				
G4-DMA	Informativa generica sulle modalità di gestione	La promozione della salute e del benessere	112-115	
G4-PR3	Tipo di informazione di prodotto e servizio richiesta dalla procedura di informazione ed etichettatura dell'organizzazione e percentuale delle categorie significative di prodotti e servizi soggette a tali requisiti	La garanzia della sicurezza alimentare; L'osservatorio permanente sul latte	117-118 200	Le informazioni ai consumatori sono conformi ai requisiti di legge
G4-PR4	Numero totale di episodi di non conformità ai regolamenti e ai codici su informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La promozione della salute e del benessere	118	Nel 2016 non si sono verificati casi di non conformità e le etichette dei prodotti sono risultate conformi alla legge e ai codici di settore.

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2016

Redazione

Questo Bilancio di Sostenibilità è stato redatto a cura della Comunicazione di Granarolo S.p.A. con il coinvolgimento di numerosi referenti sia per la raccolta dati sia per le descrizioni e le note di commento.

Il processo di rendicontazione è stato presidiato da Presidente, Direttore Generale, Responsabile Comunicazione Relazioni Esterne e CSR, Direttore Qualità, Innovazione, Sicurezza, Ambiente, Direttore Risorse Umane e Organizzazione, Direttore BU Italia e Resto del Mondo, Direttore BU Paesi Europei, Direttore Amministrazione Finanza e Controllo, Direttore Commerciale, Direttore Marketing, Direttore Operations, Responsabile Governance - Risk Management & Compliance, Direttore Normal Trade - Diversificazione e Supply Chain.

Alla redazione del Bilancio di Sostenibilità hanno contribuito: Angela Bacak, Matteo Bricchi, Andrea Bruini, Annalisa Chelli, Giuseppina Cioffo, Giulia Deleonardi, Maria Teresa Di Gioia, Mirella Di Stefano, Fabio Fanetti, Luca Ferrarini, Graziella Lasi, Roberta Merighi, Alessia Moretti, Maddalena Nardi, Alex Quetti, Luca Rimondini, Emanuele Rizzoli, Andrea Romani, Marina Perelli, Carlotta Dallara, Antonella Petrucelli, Rossella Stifani, Lorenzo Innocenti, Raffaele Bombardieri, Diego Taddia, Claudia Silvagni, Tommaso Simili, Roberto Spoletti, Giulio Tavoni, Rosa Maria Tilli, Roberto Vaccari, Simonetta Venturi, Alessia Vianello, Rita Viola, Giampaolo Zanirato.

Il Bilancio di Sostenibilità migliora anche grazie al contributo dei lettori che possono chiedere chiarimenti o inviare suggerimenti a crs@granarolo.it

Responsabilità progetto editoriale: Myriam Finocchiaro

Assistenza tecnica e metodologica: SCS Consulting

Visual concept and design: Marco Dignani

Foto: Francesca Cesari, Gabriele Fiolo, Stefano Pesarelli, Francesco Villari, Diego Zanetti, immagini di archivio.



Granarolo ha scelto di utilizzare per questa pubblicazione carta certificata dal marchio FSC® e una tipografia, Casma, che ha ottenuto la certificazione di catena di custodia FSC® nel dicembre 2008 con il codice SA-COC-002076.

FSC® (Forest Stewardship Council®) è un'organizzazione internazionale non governativa e senza scopo di lucro. È stata fondata nel 1993 per promuovere in tutto il mondo una gestione responsabile delle foreste e delle piantagioni. "Gestione responsabile" significa: tutelare l'ambiente naturale, portare vantaggi reali a popolazioni, comunità locali, lavoratori ed assicurare efficienza in termini economici. Membri FSC® sono: gruppi ambientalisti e sociali (WWF, Greenpeace, Legambiente, Amnesty International ecc.), comunità indigene, proprietari forestali, industrie che lavorano e commerciano legni, aziende della grande distribuzione organizzata, ricercatori e tecnici, ecc. Per riuscire nel suo intento, FSC® si è dotato di un sistema di certificazione volontario e di parte terza (indipendente), specifico per il settore forestale e i prodotti che derivano dalle foreste e operativo a livello internazionale. Sono ormai circa 130 i milioni di ettari certificati nel mondo ed oltre 16.000 aziende hanno già scelto di certificarsi seguendo la catena di custodia FSC, ovvero un meccanismo che permette di mantenere la tracciabilità della materia prima (carta o legno) dalla foresta fino al prodotto finito.

Finito di stampare nel mese di luglio 2017



GRANAROLO
GROUP