

Nonno Nanni



**Bilancio
di sostenibilità**

2023

Indice

Lettera agli Stakeholder	2		
Capitolo 1			
Latteria Montello: una storia di famiglia da oltre 70 anni	4		
1.1 Latteria Montello: una tradizione italiana	6		
1.2 L'organizzazione aziendale	10		
1.3 I nostri valori e la nostra cultura aziendale	11		
1.4 Le performance economiche dell'azienda	18		
1.5 La mappatura degli stakeholder e adesione alle associazioni di settore	20		
1.6 L'analisi di materialità e i temi materiali	24		
1.7 L'impegno di Latteria Montello per uno sviluppo sostenibile	30		
Capitolo 2			
Qualità e trasparenza	36		
2.1 Il nostro impegno lungo la filiera	38		
2.2 Garanzia del prodotto e della salute del consumatore	42		
2.3 Comunicazione completa e trasparente	50		
Capitolo 3			
Il nostro impegno per l'ambiente	52		
3.1 La nostra responsabilità	54		
3.2 Materiali e packaging	55		
3.3 Consumi energetici ed emissioni	60		
3.4 La gestione della risorsa idrica all'interno del processo produttivo	65		
3.5 La gestione dei rifiuti	66		
Capitolo 4			
L'importanza dei nostri collaboratori	68		
4.1 Le persone al centro	70		
4.2 Salute e Sicurezza dei lavoratori	77		
4.3 Formazione e sviluppo	80		
Capitolo 5			
La responsabilità verso le nostre comunità	82		
5.1 Le iniziative e l'impegno sociale di Latteria Montello	84		
Nota metodologica	90		
1. I contenuti e il perimetro del Bilancio	91		
2. Principali criteri di calcolo	92		
GRI Content Index	94		

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Fin dalla nascita di Latteria Montello, più di 75 anni fa, abbiamo sempre posto attenzione e, soprattutto, responsabilità nei confronti dei territori e verso le comunità con cui lavoriamo ed entriamo in contatto quotidianamente. Il nostro agire si è sempre mosso in linea con il pieno rispetto dell'ambiente che ci circonda, supportando gli attori della filiera e le comunità con le quali interagiamo al fine di lasciare alle generazioni future un mondo migliore, più sostenibile e più equo.

In linea con questo concetto di sviluppo sostenibile e con una integrazione strategica dello stesso all'interno delle nostre attività, vogliamo proseguire il nostro progetto nel dare coerenza alle azioni fin qui realizzate e definire nuovi, ambiziosi traguardi che guidino la nostra crescita. La sostenibilità, oltre ad essere la risposta alle tematiche ambientali e sociali del nostro tempo, è al contempo divenuta una sfida per le imprese che vogliono continuare a creare valore nel lungo periodo. Consapevoli di tali sfide e delle relative opportunità che si legano al fare impresa in maniera sostenibile, abbiamo scelto di fare della sostenibilità una leva fondamentale, a supporto del nostro percorso di crescita aziendale. Siamo pertanto profondamente orgogliosi di poter presentare la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità di Latteria Montello, che racconta in modo organico il nostro impegno, i nostri obiettivi e le nostre performance di sostenibilità e che racchiude non solo le testimonianze delle attività portate avanti durante il biennio 2022-2023, ma anche il profondo impegno della nostra Famiglia e di tutti i nostri collaboratori.

Lavoriamo ogni giorno con cura e dedizione, realizzando prodotti che seguono ancora la tradizione e la passione casearia, valori in cui crediamo da sempre. L'impegno che ci assumiamo con il bilancio di sostenibilità è quello di essere trasparenti verso i nostri stakeholder, raccontando e rendicontando i nostri risultati e i nostri obiettivi.

Abbiamo inoltre voluto proiettare verso il futuro il nostro impegno, sviluppando un Piano di Sostenibilità che delinea la nostra strategia definendo progetti e azioni per i prossimi anni, in sinergia con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU. Il percorso intrapreso è un impegno quotidiano che coinvolge tutti gli attori della nostra filiera in un processo di crescita continua e che ci permette di migliorare continuamente la nostra offerta, di creare benessere ed opportunità per i nostri collaboratori, di essere un punto di riferimento per la comunità e di rendere sempre più sostenibile ogni nostro prodotto, investendo in tecnologie all'avanguardia nel rispetto dell'ambiente e diffondendo quel senso di imprenditoria familiare italiana che è da sempre il motore della nostra realtà.

Silvia, Gianni, Alessandro Lazzarin





**Latteria Montello:
una storia di famiglia
da oltre 75 anni**

capitolo

1.1

**LATTERIA MONTELLO:
UNA TRADIZIONE ITALIANA**

Un amore che accompagnerà i successi della nostra azienda nel corso degli anni 70 e 80, fino alla nascita del brand Nonno Nanni.



La storia di **Latteria Montello** ha inizio nel 1947, quando fu prodotto il nostro primo formaggio per iniziativa di Giovanni Lazzarin, detto **Nanni**, all'interno di un piccolo laboratorio caseario di **Giavera del Montello**, in provincia di Treviso. Da allora, l'evoluzione della nostra azienda si è sempre mossa nel solco della tradizione di un formaggio genuino, tramandandola sino ad oggi, per portare bontà e freschezza sulle tavole degli italiani. Nel giro di pochi anni, il laboratorio inizia ad ingrandirsi e, a partire dal 1955, il latte non arriva più in latteria portatovi dai contadini del territorio per mezzo di secchi e bidoni bensì ha inizio la raccolta a domicilio a Giavera e nei paesi limitrofi. È però nel 1970 che viene costruito il primo stabilimento per la produzione di formaggi freschi, sempre a Giavera del Montello, e la gestione dell'azienda passa ai tre figli di Giovanni Lazzarin: Luigi, Armando e Bruno, i quali ne prendono le redini portando avanti i preziosi insegnamenti del padre e il suo amore per l'arte casearia. Un amore che accompagnerà i successi della nostra azienda nel corso degli anni 70 e 80, fino alla nascita del brand **Nonno Nanni**, i cui colori rappresentativi - il verde dell'insalata e il rosso del pomodoro - saranno un'idea di Bruno, appassionato di pittura e ispirato dalle opere dell'Arcimboldo, volti a celebrare la **dieta mediterranea** e i suoi benefici alimentari.





Dopo più di 70 anni di storia, la nostra realtà è quella di un'azienda all'avanguardia rispetto ai processi produttivi e alle esigenze dei consumatori.



Anticipando le grandi espansioni aziendali dei primi anni 2000, lo stabilimento cresce progressivamente con l'aumentare della produzione casearia, nonché l'incremento della gamma dei nostri prodotti, raggiungendo i 7.000 m². Oltre alla produzione dello stracchino, nel 1988 viene ulteriormente ampliata la gamma dei prodotti dell'azienda e ha inizio la produzione dello **Squaquerello Nonno Nanni**, un formaggio dolce e cremoso che diventerà anche uno dei più amati. Nel frattempo, la distribuzione dei prodotti a marchio Nonno Nanni raggiunge in maniera capillare l'intero territorio nazionale, diventando un marchio simbolo della tavola italiana, anche grazie alle continue innovazioni nell'ambito della qualità e nella conservazione dei prodotti. È il 1989 quando l'azienda implementa un nuovo tipo di **packaging** adatto a meglio conservare la qualità e freschezza dello stracchino durante i trasporti. Nel 1994 l'azienda allarga e diversifica ulteriormente la gamma dei suoi prodotti, dando inizio alla produzione di gnocchi e crespelle, con la nascita di un secondo brand: **Nonna Rina**. Continua intanto l'espansione di Latteria Montello, che si afferma sempre più come realtà solida e ben radicata nel territorio del trevigiano, superando i 100 dipendenti e raddoppiando la superficie produttiva fino a 12.000 m².

L'anno successivo, nel 1995, Latteria Montello cambia ragione sociale diventando una **S.p.A.** e comincia a distribuire i suoi prodotti anche all'estero. L'azienda in questo periodo, per sostenere la propria crescita produttiva, realizza nuovi impianti, e sostituisce il primo **coagulatore**, installato nel 1991, con un altro più moderno e di maggiori dimensioni.

Nei primi anni 2000 vengono lanciati nuovi prodotti come lo **Stracchino allo Yogurt**, lo **Stracchino con fermento Probiotico**, oltre alla **Robiola Nonno Nanni**, introducendo per la prima volta prodotti innovativi all'interno di un settore da sempre considerato

tradizionale. Nel 2001 inoltre, l'azienda aumenta la propria capacità produttiva efficientando ulteriormente il coagulatore, che diventa **il più grande in Europa per la produzione di formaggi molli**.

Nel 2008 viene invece trasmesso il **primo spot pubblicitario di Nonno Nanni**, che diventerà un classico della comunicazione italiana, con gli stracchini che, volando sopra paesaggi rurali italiani, raggiungono le tavole delle famiglie, accompagnati dalla celebre colonna sonora oramai imprescindibile dal marchio più famoso di Latteria Montello.

Dopo più di 70 anni di storia, la nostra realtà è quella di un'azienda all'avanguardia rispetto ai processi produttivi e alle esigenze dei consumatori. Nel 2014 abbiamo difatti sviluppato una nuova linea di prodotti **senza lattosio** e, l'anno successivo, lanciato il primo formaggio spalmabile dell'azienda, oggi disponibile anche in versione **light**.

Oggi Latteria Montello si presenta come un'azienda **leader** all'interno del settore caseario italiano, con uno stabilimento sviluppato su una superficie di oltre 20.000 m², con l'aggiunta di 5.000 m² di depuratore e 2.000 m² di spazio riservato ai servizi.

L'attenzione verso la qualità dei nostri prodotti ha da sempre accompagnato il nostro sviluppo, nel rispetto della tradizione per l'arte casearia e della sostenibilità dei nostri processi produttivi. In particolare, i prodotti dell'azienda sono oggi conosciuti nel territorio anche grazie alla forza del brand Nonno Nanni, che rappresenta a livello di packaging, comunicativo e pubblicitario, il volto dell'azienda, della sua storia e dei valori che Latteria Montello si prefigge di sostenere e adottare quotidianamente.

Ci avviciniamo a questo nostro **Bilancio di Sostenibilità** con la giusta responsabilità nel dar voce e forma ai nostri traguardi **in maniera veritiera e trasparente**, dichiarando le nostre performance e i nostri obiettivi per il futuro.



1.2

L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

La sede legale della nostra azienda è storicamente sempre rimasta a Giavera del Montello (TV).



Latteria Montello S.p.A. è un'azienda a **conduzione familiare** operante nel settore lattiero caseario. Attraverso il nostro stabilimento all'avanguardia e ad elevata capacità produttiva, personale altamente qualificato e processi di qualità certificata, nel corso degli anni siamo riusciti a ritagliarci un ruolo di leadership nel mercato degli stracchini.

La sede legale della nostra azienda è storicamente sempre rimasta a **Giavera del Montello (TV)**, dove avvengono anche le nostre principali attività di produzione e di sviluppo dei prodotti. Latteria Montello, dal punto di vista societario, è una società per azioni amministrata da un Consiglio di Amministrazione (d'ora in avanti anche "CdA") composto da un minimo di due ad un massimo di sette componenti, incluso il Presidente del Consiglio di Amministrazione, e da un Collegio Sindacale composto da tre sindaci effettivi, incluso il Presidente del Collegio Sindacale e due sindaci supplenti, nominati dall'Assemblea dei Soci. A tali organi si aggiunge un Organismo di vigilanza, composto da due membri esterni.

Al Consiglio di Amministrazione spettano tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione, salvo quelli riservati espressamente all'Assemblea dei Soci dalla legge o dallo Statuto. Il nostro sistema organizzativo si basa su una distinta ripartizione delle attività e responsabilità condivise dalla famiglia e dal management aziendale che negli anni si è inserito per la conduzione aziendale e il supporto al business.

L'attività di direzione si declina attraverso il sistema tradizionale di amministrazione e controllo e, pertanto, periodicamente vengono convocati e riuniti il Consiglio di Amministrazione, l'Assemblea dei Soci e il Collegio Sindacale.

La società non è soggetta a direzione e coordinamento.

1.3

I NOSTRI VALORI E LA NOSTRA CULTURA AZIENDALE

Siamo profondamente legati ai nostri **valori** quali il rispetto della **legalità** e dei **diritti fondamentali** della **persona**, improntata a regole chiare e trasparenti ed in sintonia con l'ambiente esterno e con gli obiettivi della comunità. Questi valori rappresentano il cuore della nostra **cultura aziendale** e ci rendono capaci di rispondere con dinamismo alle sfide di un mondo sempre più attento agli impatti che i processi industriali producono sulla società e l'ambiente. Per questo ci impegniamo quotidianamente a migliorare i nostri prodotti e rimodulare la nostra strategia. Attraverso il nostro Codice Etico abbiamo sviluppato una cultura aziendale chiara che fornisce una cornice di riferimento che guida il nostro comportamento quotidiano e contribuisce a sostenere il valore nel medio-lungo termine, con benefici per tutti i nostri stakeholders. Questa cultura è definita formalmente e viene



La nostra cultura è ciò che ci ha sempre reso capaci di rispondere al meglio in questi momenti di rapidi cambiamenti.

integrata ed applicata ogni giorno tramite il comportamento dei dipendenti, che guidano il nostro modo di fare impresa e sono un fattore determinante del nostro successo. Inoltre, anche i dirigenti sono chiamati ad agire adottando un comportamento esemplare, dimostrando efficienza, lealtà e competenza, promuovendo all'interno dell'azienda i valori a cui l'azienda si ispira.

La nostra cultura è ciò che ci ha sempre reso capaci di rispondere al meglio in questi momenti di rapidi cambiamenti; tenendo sempre al centro i nostri valori siamo stati capaci di rimodulare la nostra **strategia** così come i nostri prodotti, sempre spinti dalla consapevolezza e da un forte senso di **responsabilità** verso l'**arte casearia** che tramandiamo da generazioni, assieme ai valori che rappresentano le nostre radici:



Tradizione e cura:

Trasmettiamo il nostro amore per l'arte casearia, realizzando prodotti che seguono ancora i segreti insegnati dal Nonno, tramandati da 3 generazioni in oltre 70 anni di storia; facciamo sempre le cose al meglio, con cura e dedizione, cercando di migliorarle nel tempo, mantenendo la qualità artigianale e rispettando i valori in cui crediamo da sempre.

Bontà e qualità:

Trasmettiamo la nostra passione per il buon cibo, fatto con pochi e semplici ingredienti, nel rispetto del latte, e dei tempi naturali di lavorazione, curando attentamente il processo produttivo. Solo così ogni assaggio dei nostri prodotti diventa un momento di piacere e una vera e propria esperienza di gusto.

Inclusione:

Avviciniamo le persone creando un clima di armonia e condivisione; rispettiamo gli altri senza nessuna forma di discriminazione, valorizziamo la diversità e stimoliamo l'espressione delle idee di ognuno.

Sostenibilità ambientale e sociale:

Rispettiamo l'ambiente che ci circonda attraverso azioni concrete, supportiamo i fornitori della nostra filiera e la comunità più allargata attraverso iniziative sociali volte ad aiutare coloro che hanno più bisogno. Il nostro obiettivo è lasciare alle generazioni future un mondo migliore, più sostenibile e più equo.

Rassicurazione e affidabilità:

Ci impegniamo ad essere per le persone un punto di riferimento, un marchio affidabile che trasmette un senso rassicurante di calore umano.

Vicinanza e umanità:

Ci impegniamo ad essere vicini e attenti ai nostri collaboratori, consumatori e clienti; mettiamo sempre il cuore in quello che facciamo per realizzare prodotti che possano diventare parte della vita quotidiana di ognuno, perché fatti da persone vere; crediamo nella solidarietà, che si traduce nell'apertura al dialogo e nella condivisione.



PROMOZIONE DEI VALORI DELLA SOCIETÀ

La nostra azione aziendale è sempre svolta nel rispetto della legalità e diritti fondamentali della persona, improntata a regole chiare e trasparenti ed in sintonia con l'ambiente esterno e con gli obiettivi della comunità.

RAPPORTI CON I CLIENTI

Il nostro impegno è quello di fornire con efficienza, cortesia e tempestività, nei limiti delle previsioni contrattuali, prodotti e servizi di alta qualità, che soddisfino le ragionevoli aspettative e necessità del cliente, nonché fornire informazioni sui prodotti, in modo che il cliente possa assumere decisioni consapevoli.

SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

Valorizziamo le persone esclusivamente secondo criteri di merito, di riconoscimento e valorizzazione delle capacità. Offriamo a tutti gli individui pari opportunità di lavoro senza distinzioni basate su etnia, religione, opinioni, nazionalità, sesso, condizioni fisiche, età e condizioni sociali.

GARANZIA DEL PRODOTTO E DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

Ci poniamo l'obiettivo di offrire ai clienti una gamma di prodotti garantita in termini di qualità e sicurezza: consideriamo imprescindibile la certificazione volontaria dei processi e prodotti finiti.

LA GOVERNANCE DI LATTERIA MONTELLO

Tra i principi alla base della nostra attività si posizionano certamente **integrità, etica e trasparenza**, concetti che da sempre rappresentano l'ingrediente fondamentale per il successo dell'azienda: la correttezza ed il rispetto nei confronti dei collaboratori e delle famiglie che fanno parte di Latteria Montello, accompagnato dal senso di profonda responsabilità nei confronti dei clienti, del territorio e dei soggetti interessati dalle nostre attività, rappresentano le basi su cui non ha mai smesso di crescere ed evolversi la nostra gestione dell'azienda. Coerentemente con questa identità storica, ci siamo dotati di un **Codice Etico** che definisce i comportamenti da tenere in azienda e nei confronti dei clienti. Il **Codice Etico**, che costituisce parte integrante del nostro **Modello di Organizzazione, Gestione**

e **Controllo**, disciplinato dal **D.lgs. 231/01**, si applica non solo ai collaboratori e dirigenti dell'azienda, ma anche a tutti coloro che operano nell'interesse e a vantaggio di essa, tra cui consulenti, intermediari e partner commerciali. Nel corso del 2023, sia il Codice Etico¹ che il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo² sono stati adeguati e approvati dal Consiglio d'Amministrazione al fine di recepire i relativi aggiornamenti in materia.

Tra le aree tematiche coperte e regolate dal Codice Etico, vi sono i diritti umani, lo sviluppo delle persone in azienda, il lavoro minorile, il comportamento nella gestione degli affari, la salute, la sicurezza e l'ambiente, i conflitti d'interesse e la trasparenza nel portare avanti le nostre attività di business. Il documento prevede anche un meccanismo di whistleblowing che,

tramite un'apposita piattaforma online dedicata, permette di segnalare in forma anonima le violazioni del codice direttamente all'**Organismo di Vigilanza**.

Per il biennio 2022-2023 non sono state ricevute segnalazioni. Qualora da tali reclami dovessero emergere criticità rilevanti, l'Organismo di Vigilanza ha il compito di comunicarle tempestivamente al Consiglio di Amministrazione.

Abbiamo prorogato la policy finalizzata a garantire ai nostri collaboratori condizioni di lavoro più flessibili: per i ruoli che lo consentono è possibile lavorare da remoto per due giorni al mese, sottoscrivendo un accordo individuale che regola anche le condizioni di prevenzione e sicurezza.

Questo si inserisce nel panorama delle nostre politiche aziendali, costituito anche dalla **Politica di Sicurezza Alimentare**, che fornisce le indicazioni necessarie ad assicurare il rispetto dei requisiti HACCP; dalla **Politica per la Qualità e Ambiente**, che ci consente di perseguire il pieno adempimento alle normative in materia di qualità, ambiente e sicurezza sul lavoro, nonché a norme volontarie e a certificazioni di prodotto, e, infine dal nostro **Piano di Sostenibilità**, che comprende 54 iniziative collegate ai 4 pillar del percorso di sostenibilità che abbiamo intrapreso nel 2022, al fine di integrare strategicamente gli ambiti di sostenibilità maggiormente rilevanti per il nostro settore e il nostro business.



¹ Latteria Montello | Codice Etico - 15/12/2023 https://issuu.com/nonnonanni/docs/codice_etico_15_dicembre_2023

² Latteria Montello | Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo - 15/12/2023 https://issuu.com/nonnonanni/docs/modello_organizzativo_parte_generale_15_dicembre_2





STRUTTURA DI GOVERNANCE

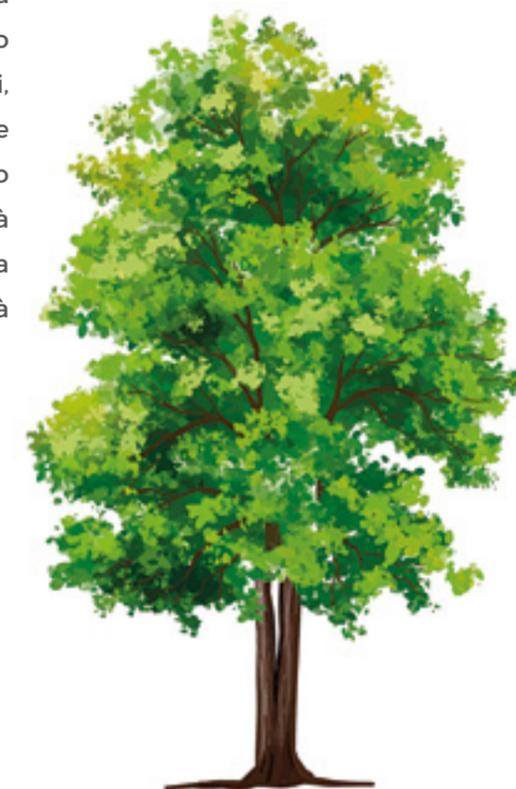
La **conduzione familiare** dell'azienda rappresenta sicuramente un valore aggiunto per la gestione del nostro business, contribuendo a caratterizzarne l'operato secondo un meccanismo di **fiducia** nei confronti dei nostri collaboratori. Infatti, la presenza della proprietà all'interno dell'operatività di Latteria Montello ci ha da sempre consentito di promuovere e portare avanti i valori iniziali sui quali è stata fondata l'azienda da Giovanni nel 1947. I passaggi generazionali susseguiti negli ultimi 70 anni, hanno difatti garantito, da un lato, il rispetto della tradizione, dall'altro, uno sguardo verso il futuro.

Il Consiglio d'Amministrazione è costituito da tre membri esecutivi appartenenti alla Famiglia Lazzarin, la famiglia da sempre proprietaria dell'azienda, che ricoprono allo stesso tempo tre posizioni manageriali all'interno di essa. Il CdA, che rimane in carica per tre anni, viene nominato dall'Assemblea dei Soci, al 31 dicembre 2023, risulta costituito da 2 uomini e 1 donna. L'Assemblea dei Soci garantisce la rotazione triennale dei ruoli ricoperti all'interno del Consiglio d'Amministrazione. A partire dal mese di novembre 2023 l'Assemblea dei Soci ha nominato un consigliere non appartenente alla Famiglia Lazzarin, dotato delle caratteristiche dell'indipendenza. Per quanto riguarda la composizione di tale organo durante il biennio 2022-2023 si rimanda alla tabella sottostante.

	2022	2023
Genere	n.	n.
Donne	1	1
Uomini	2	3
Fascia d'età	n.	n.
<30	-	-
30 ≤ x ≤ 50	1	1
>50	2	3

Data la natura di azienda familiare di Latteria Montello, è presente un Consiglio di Famiglia, supportato da un garante esterno. A partire da maggio 2022, la carica di presidente del CdA è ricoperta da Silvia Lazzarin e, per il triennio 2022-2024, le deleghe operative sono state ripartite secondo tale suddivisione: Silvia Lazzarin, delega alla funzione Marketing e Comunicazione; Alessandro Lazzarin, delega alla funzione Operations e ambiente; Giovanni Lazzarin, delega alla funzione Commerciale. I tre membri del Consiglio d'Amministrazione di Latteria Montello S.p.A. appartenenti alla Famiglia Lazzarin siedono nello stesso organo delle controllate Caseificio Tonon S.r.l. e Nonna Rina S.r.l. Nell'ambito della definizione delle retribuzioni spetta all'Assemblea dei Soci la delibera sui compensi del Consiglio d'Amministrazione, il quale, a sua volta, approva le retribuzioni degli altri dirigenti e le griglie salariali a livello impiegatizio e operaio, aggiornate annualmente sulla base di analisi di benchmark all'interno del settore lattiero caseario.

In linea con i principi di sviluppo sostenibile intrinseci nella gestione aziendale di Latteria Montello, il Consiglio d'Amministrazione ha approfondito le modalità e le opportunità relative alla reportistica di sostenibilità in modo da garantirne il pieno rispetto nelle proprie scelte strategiche e operative. Negli scorsi anni, infatti, i tre membri del Consiglio d'Amministrazione, assieme ai dirigenti dell'azienda ed a un campione di dipendenti, hanno partecipato ad un corso di formazione sui temi della sostenibilità e della pianificazione strategica ad essa collegata, erogato dalla Ca' Foscari Challenge School, la business school dell'Università Ca' Foscari di Venezia.



1.4

LE PERFORMANCE ECONOMICHE DELL'AZIENDA

Valore economico direttamente generato per l'anno 2023

127,1
milioni di €

Attraverso la Relazione sulla Gestione e il Bilancio d'esercizio, forniamo le nostre performance finanziarie e diamo conto della creazione e della distribuzione di ricchezza verso i nostri principali stakeholder, mostrando in termini monetari i rapporti tra Latteria Montello e il sistema socio-economico in cui siamo inseriti, misurando l'impatto economico e la nostra capacità di generare e ripartire ricchezza tra le principali categorie di interlocutori come il personale, gli azionisti, i finanziatori, la collettività e la pubblica amministrazione.

Nel 2023 il valore economico direttamente generato dall'azienda è stato pari a **127.116.044 €**, in aumento rispetto al 2022.

Il valore economico direttamente distribuito per l'anno 2023 è stato invece pari a **111.089.107 €**, con una diminuzione del 4% rispetto al 2022. Di questi, la quota di valore economico dei costi operativi ammonta a **85.202.436 €**, quota che include principalmente i costi sostenuti per l'acquisto di materie prime sussidiarie e di consumo, merci, costi per servizi, costi per godimento di beni terzi ed altri oneri di gestione.

La quota di valore economico distribuita al personale e ai nostri collaboratori ammonta a circa il 13% del totale del valore economico direttamente distribuito per l'anno 2023.

In termini di valore distribuito alla Pubblica Amministrazione, nel 2023, il totale è stato pari a **4.052.261 €**, mentre si registra una diminuzione del valore distribuito ai fornitori di capitali, cui sono stati destinati **45.402 €** a fronte dei **131.571 €** del 2022. Per quanto riguarda la voce relativa al valore distribuito alla comunità, per il 2023 sono stati erogati **95.765 €**, destinati a **donazioni, sponsorizzazioni** ad enti territoriali ed attivi sul territorio nazionale, rappresentando un ulteriore contributo al contesto e al tessuto sociale all'interno del quale è inserito il nostro stabilimento.

Per il 2023, il valore economico trattenuto all'interno dell'azienda è stato quindi pari a **16.026.938 €**.

Valore distribuito ai dipendenti nel 2023

13%

	2022	2023
Valore economico direttamente generato	121.437.814	127.116.044
Valore economico direttamente distribuito	115.404.223	111.089.107
Costi operativi	90.757.606	85.202.436
Valore distribuito ai dipendenti	15.538.156	16.593.243
Valore distribuito ai fornitori di capitale	131.571	45.402
Valore distribuito agli azionisti	8.001.000	5.100.000
Valore distribuito alla P.A.	880.180	4.052.261
Valore distribuito alla comunità	96.310	95.765
Valore economico trattenuto	6.033.591	16.026.938

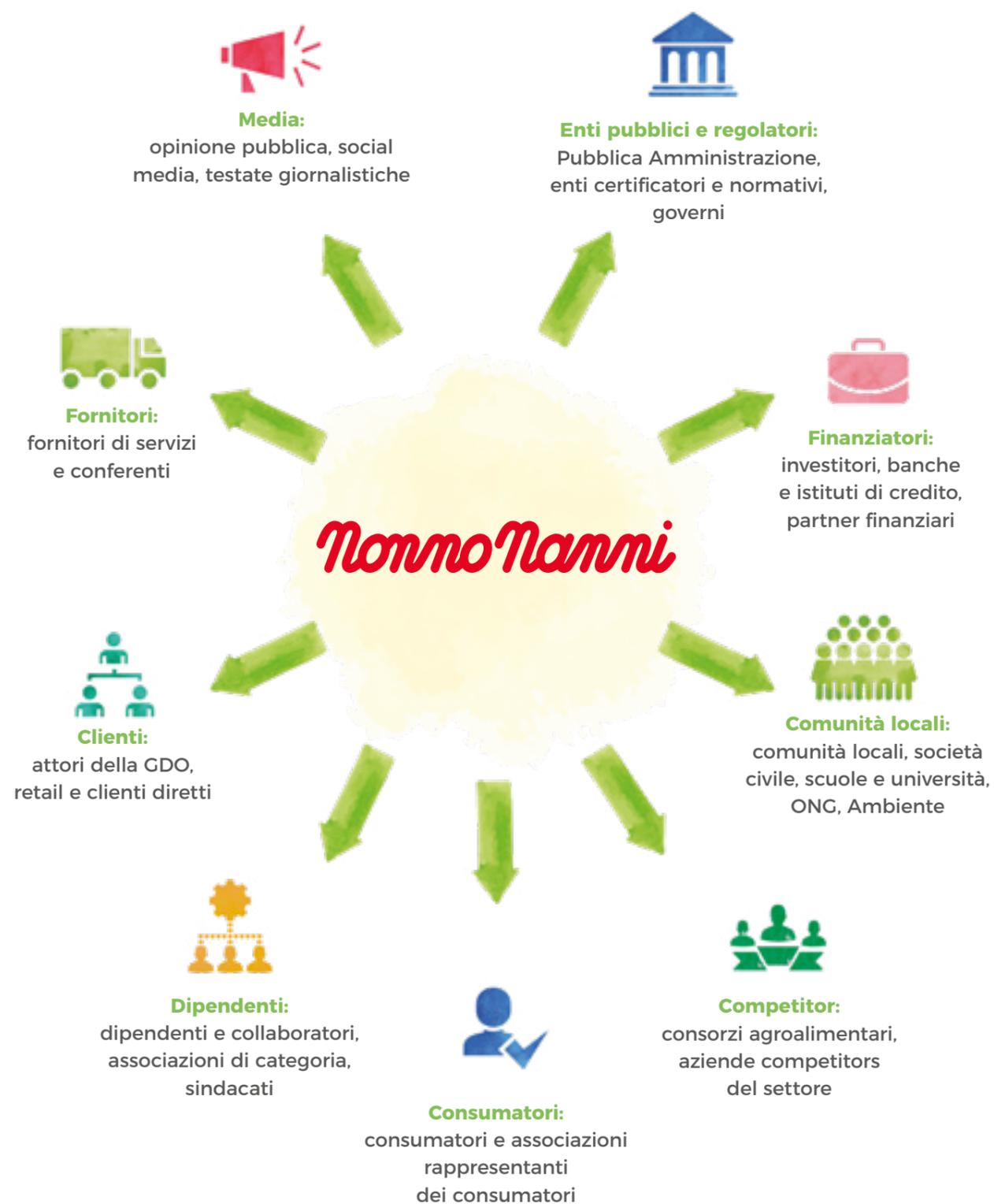


1.5

LA MAPPATURA DEGLI STAKEHOLDER E ADESIONE ALLE ASSOCIAZIONI DI SETTORE

Mantenere un dialogo costante e costruttivo è infatti fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi e della nostra mission.

Nella quotidianità delle nostre attività, attribuiamo una cruciale importanza al rapporto con i nostri interlocutori: mantenere un dialogo costante e costruttivo è infatti fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi e della nostra mission. Per questo motivo, abbiamo eseguito la mappatura dei nostri stakeholders, dove per "stakeholder" si intende qualsiasi soggetto che abbia un interesse nelle attività di Latteria Montello e che può influenzare o essere influenzato dalle nostre scelte strategiche. Abbiamo quindi individuato i soggetti maggiormente coinvolti o influenzati e i cui interessi vengono considerati all'interno delle varie fasi decisionali. In seguito, vengono rappresentati i nostri principali stakeholders.



Abbiamo creato la Community di Nonno Nanni, uno spazio di condivisione con i nostri consumatori più affezionati.

Nei confronti di tutti i nostri interlocutori, siamo consapevoli dell'importanza di mantenere un dialogo e un canale di comunicazione aperto circa le performance dell'azienda e le nostre attività e crediamo di poter adempiervi solo attraverso il dialogo e la collaborazione, desiderosi di ricevere da parte loro suggerimenti e di poter sviluppare progetti dai valori condivisi. Proprio per coltivare questo tipo di rapporto, abbiamo creato la **Community di Nonno Nanni**, uno spazio di condivisione con i nostri consumatori più affezionati. Accessibile tramite la nostra pagina web³, la community offre attività speciali con focus specifici legati a svariati temi e, principalmente, la famiglia, la sostenibilità ambientale e la buona cucina. Per ogni attività portata a termine con successo, gli utenti registrati possono accumulare dei gettoni digitali grazie ai quali possono richiedere dei premi, come ad esempio dei gadget Nonno Nanni.

A partire dal 2008 abbiamo iniziato a supportare il brand Nonno Nanni nei mass-media, con comunicazione dedicata in tv, stampa e radio, che hanno contribuito ad una forte crescita della notorietà di marca e a rendere Nonno Nanni uno dei formaggi freschi più amati e presenti sulle tavole degli Italiani. Negli ultimi anni abbiamo inoltre rafforzato sempre più la nostra presenza digital, sia rinnovando e arricchendo di contenuti il nostro sito web, sia tramite un rafforzamento continuo della comunicazione nei nostri canali social che ci hanno consentito di diventare ancora più accessibili, attraverso l'ingaggio e il dialogo quotidiano e di coinvolgere anche le fasce più giovani dei consumatori.

In quanto attori storici del settore lattiero-caseario italiano, siamo membri di **Assolatte**, l'associazione di categoria che rappresenta le imprese italiane operanti nel settore, e **Confindustria Veneto Est** che comprende più di 5.000 aziende del settore industriale dislocate tra le provincie di Venezia, Padova, Rovigo e Treviso.



La Tavola di Nonno Nanni

Scopri tutte le attività per te

Iniziamo a ideare
Hai un'idea da raccontare a Nonno Nanni? È la tua occasione: condividi con noi spunti sui prodotti, suggerimenti per migliorarli, proposte per gadget e promozioni o consigli su cause in cui vorresti vederci impegnati.

È l'ora della merenda!
Condividi con Nonno Nanni il tuo rituale dello spuntino.

#CuoreItaliano
Una spalmata di cremosa bontà per rendere indimenticabili anche i momenti più semplici! Nelle nuove attività, condividi spunti, suggerimenti e idee sul Fresco Spalmabile Nonno Nanni.

Iniziamo a conoscerci
Quali sono i tuoi prodotti Nonno Nanni preferiti? Quale formaggio fresco non può mancare nel tuo frigorifero? C'è qualche consiglio che vuoi darci? Condividi con noi i tuoi gusti e le tue opinioni sui prodotti Nonno Nanni.

Iniziamo a creare
Partecipa alle tante attività che abbiamo pensato per te e che rappresentano le cose che ci stanno più a cuore: la famiglia, la sostenibilità ambientale e la buona cucina. Ti aspettiamo a tavola con noi!

Iniziamo a condividere
Bruschetta e Fresco Spalmabile Nonno Nanni sono l'accoppiata giusta per soddisfare tutti i gusti: scopri tutte le attività che abbiamo pensato per te e condividi idee, spunti e storie a tema #OggiBruschetta!

³ La Tavola di Nonno Nanni - www.latavoladinonnonnanni.it

1.6

L'ANALISI DI MATERIALITÀ E I TEMI MATERIALI

L'analisi di materialità svolge un ruolo fondamentale nell'orientare la nostra azienda nella scelta delle informazioni da presentare all'interno del Bilancio di Sostenibilità. Lo scopo è quello di giungere ad una rappresentazione accurata e completa della rilevanza degli impatti generati dalle attività di Latteria Montello, offrendo una visione chiara e trasparente: infatti, secondo i GRI Standards, l'identificazione dei temi materiali è basata sull'analisi degli impatti effettivi e potenziali, positivi o negativi, che un'organizzazione può avere sull'economia, sull'ambiente e sul benessere delle persone, incluso il rispetto dei diritti umani e il contributo allo sviluppo sostenibile.

Gli impatti di sostenibilità vengono categorizzati attraverso le seguenti definizioni:

- **Effettivo o potenziale:** un impatto è considerato effettivo quando i suoi effetti si sono verificati o si stanno attualmente verificando. Al contrario, viene definito come potenziale quando i suoi effetti potrebbero verificarsi, ma non sono ancora avvenuti al momento dell'analisi;
- **Positivo o negativo:** gli impatti sono considerati positivi quando contribuiscono al progresso sostenibile delle persone, delle comunità e dell'ambiente. Al contrario, diventano negativi quando provocano danni o svantaggi.



LA CATENA DEL VALORE

Così come definito dallo Standard GRI, l'analisi di materialità ha considerato l'intera catena del valore di Latteria Montello, al fine di identificare tutti gli impatti generati dalla nostra azienda: sono pertanto state incluse non solo le attività operative dell'azienda, ma anche tutte le attività a monte (upstream) e a valle (downstream) di essa.

La catena del valore del Gruppo si compone come segue:

1. La fase **upstream**, che include l'approvvigionamento delle materie prime e la logistica in entrata (inbound);
2. La fase **core**, che si riferisce alle attività operative dell'azienda, ovvero sviluppo e produzione di prodotti lattiero caseari;
3. La fase **downstream**, che comprende la logistica in uscita (outbound), la vendita, il consumo e il fine vita dei prodotti.



IL PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE DEGLI IMPATTI

Per lo svolgimento dell'analisi di materialità, è stato adottato un processo composto da quattro fasi:

1. **Comprensione del contesto in cui opera l'azienda:** l'analisi documentale ha preso in considerazione una varietà di fonti, sia interne che esterne all'azienda, come documenti di settore, normative vigenti e una ricognizione dei principali articoli riguardanti Latteria Montello;
2. **Identificazione degli impatti effettivi e potenziali:** sono stati mappati gli impatti effettivi, che comprendono gli impatti che si sono verificati o che si stanno attualmente verificando, e gli impatti potenziali, che includono quelli che non si sono ancora verificati ma potrebbero verificarsi in futuro;
3. **Valutazione della significatività degli impatti:** il grado di significatività di ciascun impatto è stato valutato mediante un processo di valutazione sviluppato in conformità ai criteri stabiliti dallo Standard, di cui si riporta più sotto il dettaglio;
4. **Prioritizzazione degli impatti più significativi per la rendicontazione:** nell'ultima fase, abbiamo stabilito i temi materiali per la rendicontazione attraverso un processo di prioritizzazione. Dal punto di vista metodologico, i principali impatti, negativi e positivi, sono stati rispettivamente prioritizzati e valutati in base alla loro gravità e probabilità di accadimento.

La significatività di un impatto effettivo è determinata dalla sua gravità, mentre la significatività di un impatto potenziale è determinata sia dalla sua gravità che dalla probabilità di accadere. Per valutare la gravità di un impatto, sono stati presi in considerazione tre elementi:

1. **Scala di gravità (scale):** quanto è grave l'impatto e il contesto esterno in cui si verifica l'impatto (che include anche il contesto geografico);
2. **Ambito di applicazione (scope):** quanto è diffuso l'impatto e quanto può essere misurato in termini di impatto sulla catena del valore;
3. **Carattere di irrimediabilità (irremediable character):** indica il grado di difficoltà nel rimediare al danno generato dall'impatto negativo.

Per quanto riguarda la valutazione degli impatti potenziali, la stima della probabilità di accadimento ha tenuto conto di tutte le politiche, procedure e azioni che l'azienda ha intrapreso per prevenire e mitigare l'impatto identificato. Ciascun impatto identificato è stato classificato in base alla sua gravità e probabilità, secondo le 3 seguenti classi: **molto rilevante**, **rilevante** e **poco rilevante**. Gli impatti con significatività molto rilevante e rilevante sono stati considerati come temi materiali.

Nella tabella seguente sono riportati i risultati del processo di identificazione dei temi materiali: per ciascun impatto sono state fornite le relative Disclosure GRI e sono stati definiti i criteri di rendicontazione specifici, che verranno dettagliati nella Nota Metodologica.



Impatto	Descrizione	Catena del valore	Indicatore GRI
Consumi energetici e contributo al cambiamento climatico	L'industria lattiero-casearia è caratterizzata da un significativo consumo energetico da cui derivano le emissioni di gas serra: sia nelle prime fasi di approvvigionamento che in quelle di trasporto e lavorazione. Attività come la pastorizzazione del latte, che richiede alte temperature, o la conservazione dei prodotti in celle frigorifere sono solo alcune delle principali attività più energivore. Per questo Latteria Montello si impegna a ridurre tali impatti attraverso investimenti volti alla riduzione dei consumi e delle emissioni.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 302 Energia GRI 305 Emissioni
Sfruttamento della risorsa idrica	Nel contesto delle attività svolte da Latteria Montello, sia nell'approvvigionamento che nella fase di lavorazione, è necessario considerare l'ampio utilizzo dell'acqua. In particolare, durante le attività di lavorazione dei prodotti, il lavaggio e la sanificazione degli ambienti, si verifica un notevole consumo di acqua. Pertanto, è essenziale porre particolare attenzione alle fasi di scarico e prelievo dell'acqua al fine di evitare situazioni di non conformità o problemi di gestione della risorsa.	UPSTREAM CORE	GRI 303 Acqua e scarichi idrici
Inquinamento dell'aria	Durante i processi di produzione dell'azienda, in particolare nei trattamenti di asciugatura per la produzione di formaggi, si verifica il rilascio in atmosfera di emissioni inquinanti come, ad esempio, ossidi di azoto (NOx) e ossidi di zolfo (SOx). Queste emissioni hanno un impatto negativo sulla qualità dell'aria rappresentando un pericolo per la salute umana e gli ecosistemi.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 305 Emissioni
Generazione e trattamento di rifiuti e del prodotto	Durante la produzione di Latteria Montello si generano diversi tipi di rifiuti, come scarti di lavorazione, imballaggi e materiali di consumo, spesso in plastica. Se l'azienda non adotta pratiche di riciclo efficaci o non gestisce correttamente i rifiuti, potrebbe contribuire all'aumento dei rifiuti in discarica e all'inquinamento. Per questo Latteria Montello negli anni ha deciso di investire nell'utilizzo di specifiche confezioni biodegradabili e compostabili.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 306 Rifiuti
Pericoli connessi alle pratiche di confezionamento dei prodotti	L'industria agroalimentare spesso utilizza imballaggi di plastica per preservare le proprietà degli alimenti. Tuttavia, le pratiche di imballaggio inefficaci o l'eccessivo utilizzo di materiali possono aumentare l'impatto ambientale lungo l'intera catena produttiva. Per affrontare questa sfida, Latteria Montello sta investendo in ricerca e innovazione per ridurre l'impatto legato agli imballaggi, garantendo al contempo la freschezza e sicurezza alimentare.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 301 Materiali
Mancato sviluppo delle competenze	In considerazione delle attività articolate e complesse legate all'attività di Latteria Montello risulta importante poter disporre di figure professionali specializzate ed aggiornate sulle recenti normative. Il mancato sviluppo delle competenze dei dipendenti potrebbe avere conseguenze negative non solo sulla sicurezza alimentare ma anche sulla salute e la sicurezza dei lavoratori. Inoltre, una mancata formazione e sviluppo professionale potrebbero ridurre la retention e la capacità di attrarre nuovi talenti.	CORE	GRI 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente

Impatto	Descrizione	Catena del valore	Indicatore GRI
Discriminazione sui luoghi di lavoro	Discriminazioni basate su caratteristiche come il genere, l'età, l'etnia, la religione o l'orientamento sessuale, possono creare un ambiente lavorativo iniquo e poco inclusivo. Ciò può causare un aumento del turnover del personale e limitare la diversità di idee e prospettive. Un tale scenario potrebbe intralciare il potenziale di sviluppo dell'azienda e metterla anche a rischio di azioni legali, causando un impatto negativo sulla sua reputazione e sull'opinione dei consumatori.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 406 Non discriminazione
Ridotta tracciabilità della catena di approvvigionamento	Il settore lattiero-caseario riveste un ruolo cruciale per la sicurezza alimentare. Tuttavia, la mancanza di controlli e gestione adeguati della qualità dei prodotti può dar luogo a problemi di contaminazione e mettere a rischio la salute dei consumatori. Inoltre, la tracciabilità è di fondamentale importanza per garantire l'autenticità e l'origine italiana dei prodotti lattiero-caseari.	UPSTREAM CORE DOWNSTREAM	GRI 204 Pratiche di approvvigionamento
Tutela dei diritti umani e dei lavoratori	Le attività di Latteria Montello e dei suoi fornitori e rivenditori potrebbero essere caratterizzate da condizioni di lavoro inadeguate e causare episodi di violazione dei diritti umani. È importante che l'azienda, quindi, adotti politiche dedicate e metodi di controllo efficaci. I dipendenti di Latteria Montello sono rappresentati da sindacati e godono della protezione fornita dai contratti collettivi. Tuttavia, la mancanza di attenzione verso queste questioni potrebbe portare a controversie con i lavoratori o le associazioni di categoria.	UPSTREAM CORE	GRI 408 Lavoro Minorile GRI 409 Lavoro forzato o obbligatorio
Mancanza di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori	Le operazioni di Latteria Montello, incluse quelle svolte dai fornitori, sono articolate e complesse e possono esporre i lavoratori a diverse tipologie di rischi e infortuni. Senza un'attenta gestione, queste possono portare ad infortuni, malattie professionali e licenziamenti per motivi di salute andando a creare così un clima lavorativo negativo e danni alla reputazione aziendale.	UPSTREAM CORE	GRI 403 Salute e sicurezza sul lavoro
Comunicazione parziale o poco trasparente	Una comunicazione aperta, accurata e tempestiva favorisce la condivisione di informazioni, la collaborazione e la presa di decisioni informate, creando un clima di fiducia e migliorando l'efficienza aziendale. È altresì importante negli altri livelli della catena produttiva: infatti garantisce la tracciabilità e la qualità delle materie prime, promuovendo una relazione di fiducia con i fornitori e migliorando la qualità complessiva dei prodotti. Crea anche fiducia e facilita una scelta consapevole e trasparente da parte di consumatori e partner commerciali, contribuendo alla promozione dei prodotti e a un migliore posizionamento sul mercato.	DOWNSTREAM	GRI 417 Marketing ed etichettatura

I temi materiali qui presentati sono stati validati dal Consiglio d'Amministrazione di Latteria Montello, che ha anche approvato la versione finale del presente Report di Sostenibilità 2023.

1.7

L'IMPEGNO DI LATTERIA MONTELLO PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

4

Pilastrini di
sostenibilità

54

Iniziative

12

Aree di
impegno

7

SDGs



Oltre all'impegno di rendicontazione legato alle performance di sostenibilità, abbiamo deciso di proseguire il nostro percorso attraverso l'adozione di una **strategia integrata**, un **Piano di Sostenibilità**, in grado di assicurare crescita del business e sostenibilità sociale e ambientale, tappa fondamentale del percorso intrapreso dalla nostra azienda.

Assicurare crescita del business e sostenibilità sociale e ambientale, tappa fondamentale del percorso intrapreso dalla nostra azienda.

IL PERCORSO DI DEFINIZIONE DEL PIANO

Sulla base del processo che ha portato alla definizione della nostra lista degli impatti, e quindi dei temi di sostenibilità più rilevanti per Latteria Montello e i nostri stakeholders, abbiamo individuato **4 pilastri che racchiudono 12 aree specifiche** sulle quali abbiamo deciso di incentrare il nostro impegno per il futuro:



- **Qualità e trasparenza;**
- **Il nostro impegno per l'ambiente;**
- **Responsabilità lungo la filiera e le nostre comunità;**
- **Sviluppo e benessere dei nostri dipendenti.**

Al fine di individuare le **54 iniziative** che ricadono all'interno dei pilastri è stato effettuato un assessment delle pressioni di sostenibilità che insistono sul nostro business, assieme alle priorità e opportunità ad esse connesse, identificando inoltre il nostro attuale livello di presidio rispetto a tali tematiche. Sono state quindi definite tempistiche, priorità, responsabilità e indicatori di performance necessari al loro monitoraggio nel tempo. Il coinvolgimento, fin dalle prime fasi, delle nostre principali funzioni aziendali ha fatto sì che venisse garantito un reale coinvolgimento degli stakeholder interni all'azienda, sia in ottica di progettualità che di responsabilità di realizzazione delle iniziative.

Il nostro Piano si pone l'obiettivo di contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, o SDGs (Sustainable Development Goals), dell'Agenda ONU 2030.



In seguito, il Piano è stato sottoposto e approvato dal Consiglio d'Amministrazione di Latteria Montello, che ne ha analizzato i contenuti e la coerenza rispetto alla strategia aziendale. Ci siamo posti l'obiettivo di aggiornare annualmente il nostro Piano, al fine di rendere conto dello stato di implementazione dei progetti e di fissare nuovi obiettivi in un'ottica di miglioramento costante, nella consapevolezza che la sostenibilità non rappresenta un punto d'arrivo, ma un percorso continuo. Inoltre, il nostro Piano si pone l'obiettivo di contribuire al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile**, o **SDGs** (Sustainable Development Goals), dell'**Agenda ONU 2030**. Proprio tale framework, ideato dalle **Nazioni Unite**, è stato utilizzato come driver strategico per lo sviluppo del Piano di Sostenibilità al fine di fornire un quadro comunicativo chiaro, trasparente e facilmente interpretativo della nostra strategia. Dei 17 SDGs individuati dalle Nazioni Unite, Latteria Montello, direttamente o per mezzo delle organizzazioni con le quali collabora, **contribuisce al raggiungimento di 7 obiettivi**, nello specifico:



- SDG 3 - Salute e benessere**  **Obiettivo 3:** Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.
- SDG 5 - Parità di genere**  **Obiettivo 5:** Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze.
- SDG 7 - Energia pulita e accessibile**  **Obiettivo 7:** Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.
- SDG 8 - Lavoro dignitoso e crescita economica**  **Obiettivo 8:** Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.
- SDG 12 - Consumo e produzione responsabili**  **Obiettivo 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.
- SDG 13 - Lotta contro il cambiamento climatico**  **Obiettivo 13:** Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.
- SDG 17 - Partnership per gli obiettivi**  **Obiettivo 17:** Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE





ALCUNE DELLE NOSTRE INIZIATIVE

Qualità e trasparenza

- **Redazione di una policy strutturata in ambito marketing e comunicazione:** da sempre adottiamo una comunicazione chiara e trasparente, per questo abbiamo deciso di prenderci l'impegno di redigere linee guida ed obiettivi per la regolamentazione degli strumenti social e, più in generale, legati alle nostre comunicazioni.

Il nostro impegno per l'ambiente

- **Target di riduzione sui materiali per imballaggio:** in linea con il nostro impegno abbiamo deciso di porci dei target di riduzione dei nostri imballaggi, in modo da poter coordinare il nostro percorso verso un'ottica di crescente riduzione degli impatti.

Responsabilità lungo la filiera e le nostre comunità

- **Sviluppo di un sistema di raccolta per le informazioni di sostenibilità presso i fornitori:** vogliamo essere trasparenti lungo tutta la nostra catena del valore. Per questo introdurremo un sistema che consenta la raccolta e la tracciabilità delle informazioni di sostenibilità sui fornitori di materie prime, come pratiche di sostenibilità adottate dal fornitore e certificazioni di cui dispone.

Responsabilità lungo la filiera e le nostre comunità

- **Indagine di Clima:** crediamo in un ambiente di lavoro sereno e capace di valorizzare e riconoscere il valore di ogni persona. Per questo per l'anno 2023 abbiamo svolto un'indagine di clima aziendale.



Oltre ai pillar del Piano siamo impegnati nella creazione di una governance di sostenibilità in azienda per guidare e monitorare le performance legate all'implementazione delle iniziative del Piano.



**Qualità
e trasparenza.**



capitolo

2.1

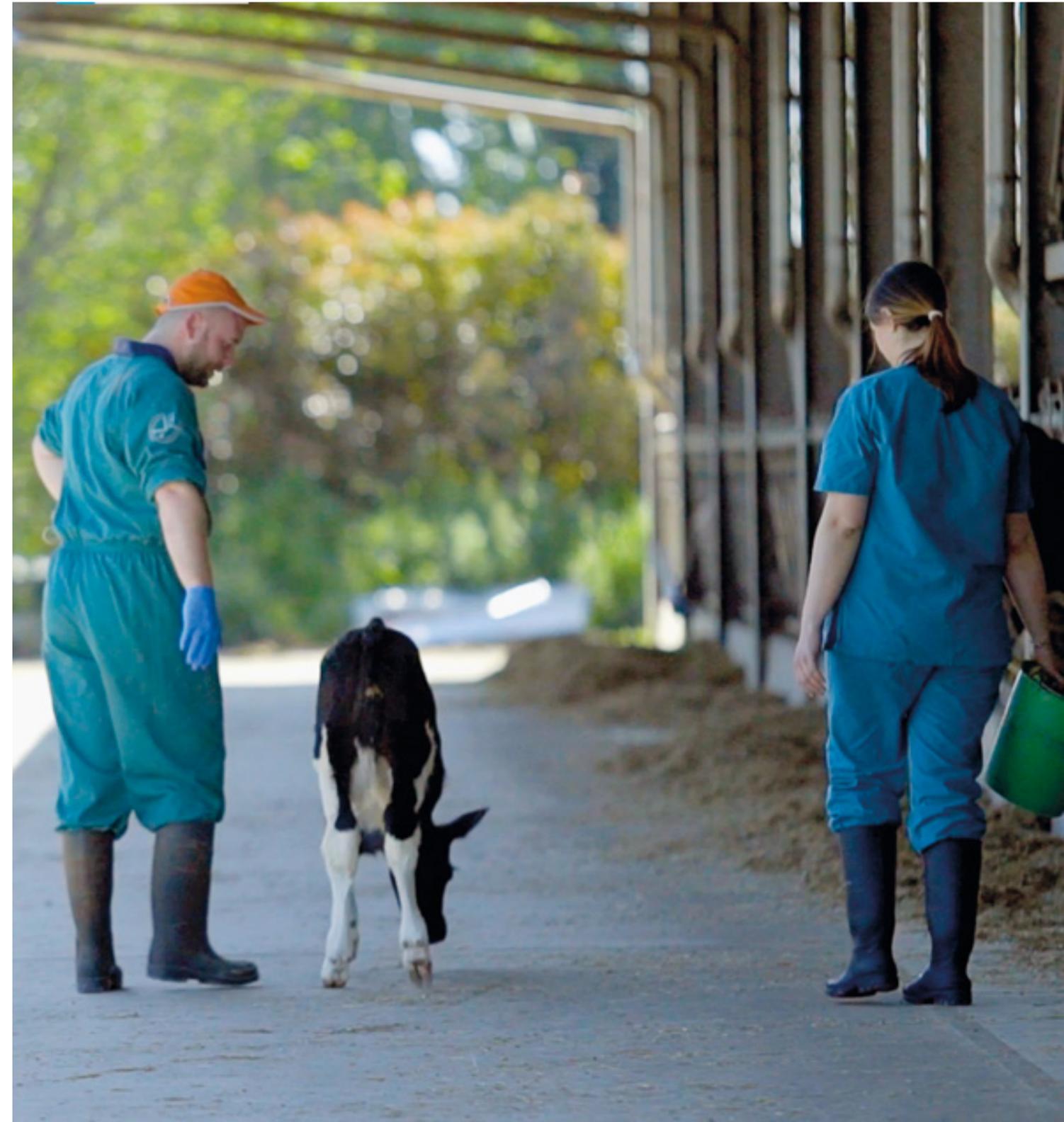
IL NOSTRO IMPEGNO LUNGO LA FILIERA



Latteria Montello è da sempre impegnata nella creazione di **relazioni stabili e costruttive** con i propri fornitori, orientate alla condivisione di obiettivi e percorsi di sensibilizzazione ambientale e sociale. Per lo svolgimento delle nostre attività, l'azienda può contare su una **solida struttura di fornitori** con cui ha instaurato una relazione duratura che viene coltivata e mantenuta, in alcuni casi, **sin dagli inizi della nostra storia aziendale**.

Per mantenere elevata la qualità che contraddistingue i nostri prodotti, effettuiamo un'attenta selezione dei fornitori tenendo conto dei requisiti qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che, ovviamente, del rispetto delle clausole contrattuali e di fornitura.

Come affermato all'interno del nostro **Codice Etico**, alla base della scelta dei fornitori e dell'acquisto di beni ci sono delle valutazioni con parametri oggettivi e trasparenti sulla professionalità, competitività, qualità, correttezza, reputazione, sulle competenze e sul prezzo, eseguite dalle funzioni aziendali competenti e svolgiamo **periodica attività di monitoraggio** delle prestazioni e del mantenimento dei requisiti di qualifica.





**LA SOLIDITÀ RICHIESTA
AI NOSTRI FORNITORI
COME BASE PER LA
CREAZIONE DI VALORE**



Esistenza e attuazione di sistemi di qualità adeguati



Disponibilità documentata di mezzi, anche finanziari



Strutture organizzative, capacità e risorse progettuali, know-how

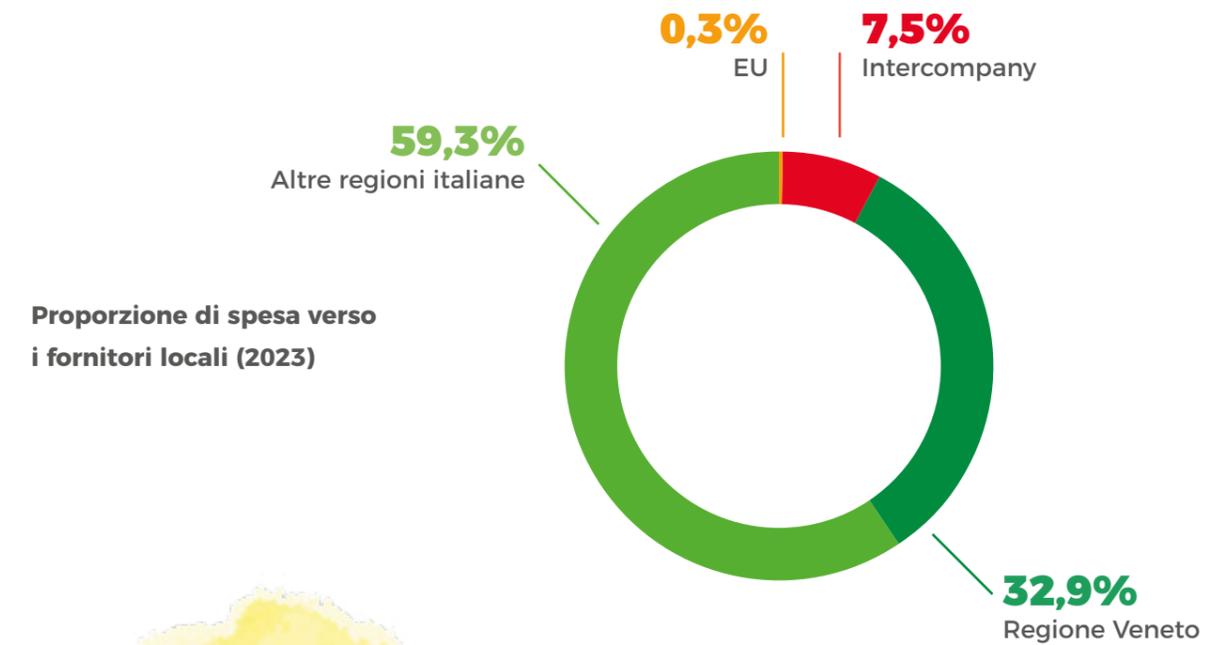
Inoltre, i processi di acquisto sono fondati su comportamenti precontrattuali e contrattuali di reciproca lealtà, trasparenza e collaborazione e sono improntati alla ricerca del massimo valore per i nostri clienti, oltre che alla concessione delle pari opportunità per ogni fornitore.

Nel caso in cui il fornitore durante lo svolgimento delle proprie attività adotti comportamenti non in linea con i principi del Codice Etico, ci impegniamo a prendere opportuni provvedimenti, che possono arrivare fino a precludere eventuali e future occasioni di collaborazione.

Per verificare la solidità della catena di fornitura al fine di instaurare percorsi di collaborazione duraturi e di mantenere alti standard di qualità di prodotto, ci riserviamo quindi di richiedere ai nostri fornitori il soddisfacimento dei seguenti requisiti:

- **Garanzie ed evidenze di adozione di pratiche consolidate** a livello di sicurezza alimentare, qualità e di produzione (good manufacturing practice);
- **Disponibilità opportunamente documentata di mezzi**, anche finanziari;
- **Strutture organizzative, capacità e risorse progettuali, know-how**, coerenti con il bene o servizio richiesto al fornitore.

Manifestazione della volontà di mantenere il valore e le potenzialità del nostro territorio è l'impegno a privilegiare **filiere di approvvigionamento locali**: infatti, per il 2023 il 92% della nostra catena di fornitura è rappresentata da fornitori italiani, di cui il 33% da fornitori locali che operano all'interno della Regione Veneto. Nel biennio di rendicontazione 2022-2023 la composizione della catena di fornitura non ha subito particolari variazioni, contando su una solida struttura di fornitori storici impegnati nel diffondere pratiche efficienti, innovative e sostenibili.



2.2

GARANZIA DEL PRODOTTO E DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

Presidiamo da sempre l'intero ciclo produttivo: dalle materie prime alla distribuzione del prodotto che assicura un servizio puntuale, capillare ed efficiente.

Con la qualità di un tempo, l'amore di oggi e un tocco di contemporaneità, la nostra attività produttiva rappresenta il **connubio perfetto tra arte casearia e tecnologia avanzata**, fatta di capacità e di rispetto della genuinità e dei sapori.

Al fine di assicurare ai consumatori i più alti standard di qualità, ci impegniamo a essere operativi su più fronti: ottimizzazione e controllo dei processi produttivi esistenti, miglioramento continuo in ottica di **sicurezza, qualità e tracciabilità** dei prodotti offerti sul mercato, ricerca e sviluppo sui prodotti e sulle ricette per rispondere con le migliori soluzioni alle sempre nuove esigenze dei consumatori.

Presidiamo da sempre l'intero ciclo produttivo: dalle materie prime alla distribuzione del prodotto che assicura un servizio puntuale, capillare ed efficiente. Ed è grazie a tutto questo processo che possiamo garantire ai consumatori prodotti freschissimi e preservati in tutta la loro bontà.



I PRODOTTI STORICI DELL'AZIENDA

Latteria Montello porta in tavola **qualità e bontà** con prodotti freschi dal gusto autentico, che nascono dalla passione per l'arte casearia di un tempo. Ci impegniamo costantemente nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti in grado di rispondere alle diverse necessità alimentari delle persone: ne sono un chiaro esempio i **prodotti Light e Senza Lattosio presenti nell'assortimento Nonno Nanni**.



Lo Stracchino Nonno Nanni è un formaggio fresco senza conservanti, fatto ancora oggi seguendo gli insegnamenti della tradizione casearia artigianale. La sua peculiarità deriva dalla scelta accurata di buon latte e fermenti lattici vivi (oltre 2 miliardi per grammo), maturati in condizioni ottimali.



Lo Squaquerello Nonno Nanni è uno dei formaggi più apprezzati della famiglia Nonno Nanni, noto per il suo gusto dolce e avvolgente e per la sua estrema morbidezza e cremosità. È un formaggio fresco, senza conservanti e con oltre 2 miliardi di fermenti lattici vivi per grammo.



La Robiola Nonno Nanni è un formaggio fresco dalla consistenza soffice e cremosa e dal sapore gradevole e intenso. Facile da spalmare, è un formaggio ideale per iniziare o finire in modo sfizioso i pasti.

Qualità rispettosa della tradizione di un tempo che garantisce prodotti sempre buoni e dal gusto unico.

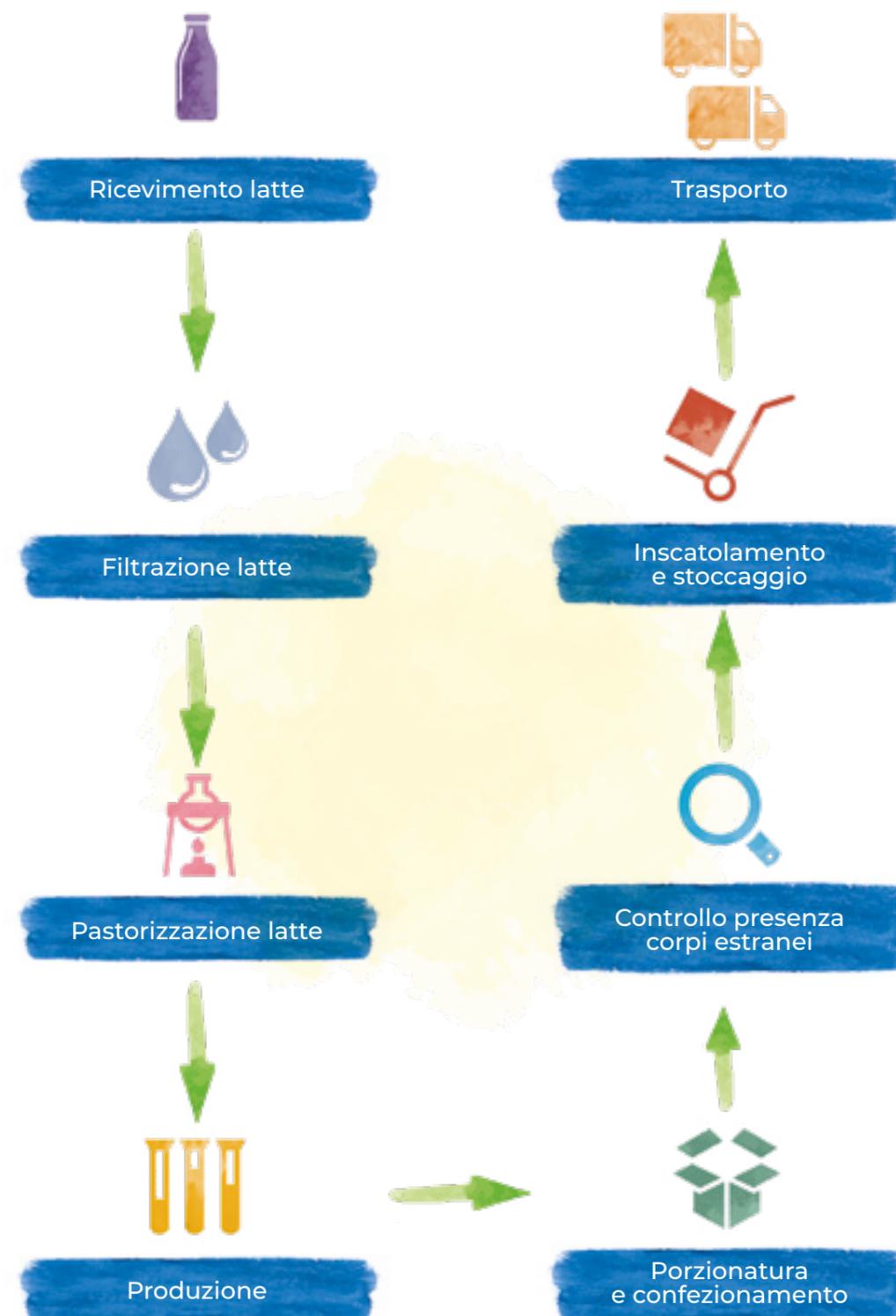


TRA ARTE CASEARIA E INNOVAZIONE: LE FASI DEL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO

L'unicità dei nostri formaggi è il risultato di un **processo attento e curato in ogni fase**: l'azienda seleziona scrupolosamente le materie prime e ha instaurato nel corso degli anni un dialogo diretto con gli allevatori del suo territorio. Dopo le rigorose analisi sul latte, esso segue il processo di pastorizzazione e l'impiego di fermenti lattici accuratamente selezionati, che nello Stracchino arrivano anche a oltre 2 miliardi per grammo. La pastorizzazione, punto critico di controllo, viene periodicamente validata a garanzia del corretto funzionamento degli impianti. A conferma degli scrupolosi controlli che vengono effettuati sui nostri prodotti, nel biennio 2022-2023 **non sono stati rilevati incidenti di non conformità relativi agli impatti e ai servizi sulla salute e sicurezza**. La produzione prosegue con la lavorazione del prodotto, che avviene secondo il metodo di una volta, affidato alle capacità dei nostri casari che programmano e sviluppano la produzione, adattandola a seconda della stagionalità e rispettando i tempi naturali, attraverso impianti tecnologicamente avanzati: il risultato è una qualità rispettosa della tradizione di un tempo che garantisce prodotti sempre buoni e dal gusto unico. Il prodotto finito viene poi sottoposto a numerosi controlli di qualità e sicurezza durante l'anno, per assicurare formaggi freschi e genuini dall'inconfondibile bontà.

2 miliardi
i fermenti lattici presenti in ogni grammo di stracchino

Più di **60.000**
controlli annui di qualità e sicurezza sui nostri prodotti



Siamo consapevoli degli aspetti ambientali legati al nostro processo produttivo e per questo ci siamo dotati di un sistema ambientale certificato ISO 14001.



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO, STABILIMENTO E PROCESSI

Ci impegniamo ad operare nel pieno **rispetto delle normative generali di igiene e sicurezza** del prodotto, garantendo qualità, sicurezza e legalità dello stesso. Attraverso la politica aziendale adottata, il nostro proposito è quello di realizzare i nostri prodotti nel rispetto delle normative in materia di salute e sicurezza e ambientali in vigore.

Per noi costruire un sistema di produzione alimentare sostenibile significa anche esser capaci di garantire i più elevati principi di salute e sicurezza ai nostri dipendenti, lavorando quotidianamente per garantire che il nostro impegno si concretizzi nel pieno rispetto delle normative. Siamo consapevoli degli aspetti ambientali legati al nostro processo produttivo e per questo ci siamo dotati di un sistema ambientale certificato UNI EN ISO 14001. La certificazione UNI EN ISO 14001 è una norma internazionale volontaria applicabile a qualsiasi tipo di Organizzazione pubblica o privata. Tale norma, specifica i requisiti che deve avere un sistema aziendale per gestire gli adempimenti ambientali cogenti, la protezione dell'ambiente e il miglioramento nel consumo e utilizzo dell'energia e delle risorse.

A livello aziendale, oltre ad avvalerci di un collaudato Sistema di Gestione Qualità che comprende tutte le procedure che regolano le attività aziendali sia Operative che Amministrative, applichiamo un piano di autocontrollo HACCP che si articola nelle seguenti fasi:

- **Descrizione e continuo aggiornamento** del processo e del relativo **diagramma di flusso** del processo produttivo;
- **Valutazione del rischio associabile a materie prime e prodotto** finito attraverso l'identificazione dei punti critici di processo o prodotto al fine di trovare azioni o ad implementare monitoraggi e registrazioni per garantire la sicurezza alimentare;
- **Rivalutazione periodica del sistema.**





Per raggiungere gli obiettivi della Politica di Sicurezza Alimentare espressi dalla Direzione aziendale, abbiamo poi predisposto un **Manuale di Autocontrollo**, cioè il documento base del Sistema Gestione Sicurezza Alimentare nel quale vengono descritti i processi, le correlazioni organizzative e le responsabilità del personale coinvolto. In tale documento sono descritti i dettagli operativi conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti, sono contenute le informazioni circa lo stabilimento, il processo produttivo e i prodotti, e sono presenti l'analisi dei rischi e la definizione dei Punti Critici di Controllo. A garanzia della qualità dei prodotti e del consumatore sono previsti rigorosi controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, assegnati al personale di linea e alla funzione di Assicurazione e Controllo Qualità. A testimonianza del nostro impegno continuo, nel corso degli anni abbiamo pertanto aderito alle seguenti certificazioni volontarie:



Latteria Montello dispone di un sistema ambientale certificato **UNI EN ISO 14001**.



In ambito salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, abbiamo adottato lo standard **UNI ISO 45001**.



Ci siamo avvalsi della **certificazione Carbon Footprint** per validare i calcoli effettuati sull'impronta di carbonio, ossia la quantità di CO₂ generata durante la sola fase core del processo produttivo, per la famiglia Stracchini a marchio "Nonno Nanni".



L'**International Food Standard** è uno standard internazionale per la valutazione della conformità dei prodotti e dei processi in relazione alla Sicurezza e alla Qualità degli alimenti.



La **certificazione di prodotto** che garantisce il controllo costante dei parametri chimici, fisici e batteriologici in tutte le fasi del processo di produzione dei formaggi molli, freschi, a pasta filata, a pasta filata lavorata con panna e ricotta.



Lo **standard BRC** ha come obiettivo quello di garantire la sicurezza, l'integrità, la legalità e la qualità dei prodotti e i relativi controlli operativi nell'industria della produzione, lavorazione e confezionamento di alimenti e ingredienti alimentari.



2.3

COMUNICAZIONE COMPLETA E TRASPARENTE

L'etichetta è lo strumento attraverso cui comunichiamo con trasparenza il nostro impegno nell'accompagnare il consumatore in una scelta completa e consapevole.

Accanto alla garanzia di un prodotto di elevata qualità, promuoviamo lo sviluppo di una comunicazione responsabile, capace di fornire ai nostri clienti le giuste informazioni in etichetta, non solo per essere in conformità con la normativa, ma anche per **promuovere scelte consapevoli di consumo** e per fornire **informazioni nutrizionali chiare e trasparenti**. La salute del consumatore è in assoluto una delle nostre priorità e ci impegniamo a comunicare tutte le informazioni utili relative al prodotto attraverso un'etichettatura chiara, trasparente ed esaustiva.

Nel rispetto delle normative vigenti, sulle confezioni dei prodotti a marchio Nonno Nanni, sono presenti informazioni di dettaglio relative alla tracciabilità, all'origine delle materie prime, ai valori nutrizionali e agli ingredienti, con particolare riferimento agli allergeni. L'etichetta è lo strumento attraverso il quale comunichiamo con trasparenza il nostro impegno nell'accompagnare il consumatore in una scelta completa e consapevole. A conferma di ciò, **nel biennio 2022-2023 non sono stati rilevati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di comunicazioni relative ai prodotti dell'azienda.**



COMUNICHIAMO CIÒ CHE SIAMO

A fronte di un **consumatore sempre più sensibile e attento a tematiche legate alla sostenibilità** ambientale e sociale, studiamo accuratamente i claim dei nostri prodotti, con l'intento di trasmettere ai consumatori il nostro impegno a favore dell'ambiente. A testimonianza di ciò, abbiamo apposto dei **loghi sui prodotti a marchio Nonno Nanni** per evidenziare le nostre best practices applicate a ciascun prodotto in termini di materiali del packaging e di azioni finalizzate alla compensazione delle emissioni di CO₂. Non ci siamo limitati a creare un solo logo, ma più loghi che rispettassero le specificità di ciascun prodotto, per confermare ancora una volta il nostro impegno puntuale in relazione ad un tema sensibile che abbiamo a cuore.

Alcuni esempi di loghi applicati ai prodotti Nonno Nanni:



Abbiamo apposto loghi sui prodotti a marchio Nonno Nanni.



**Il nostro impegno
per l'ambiente.**

capitolo



3.1

LA NOSTRA
RESPONSABILITÀ

100%

di acquisto di
energia elettrica
da fonti rinnovabili

302.442

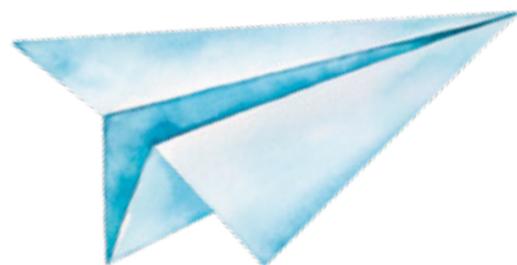
tCO₂ coperte
da attività di
compensazione
dal 2014 al 2023

307.124

kWh prodotti
dal nostro impianto
fotovoltaico nel 2023

La sostenibilità non è solo un'opportunità, ma una vera e propria missione per Latteria Montello. Infatti, "La Bontà in ogni gesto" per noi significa non solo portare in tavola prodotti gustosi e di qualità ma anche essere capaci di contribuire con azioni concrete al benessere delle persone e alla salvaguardia del pianeta, per lasciare alle generazioni future un mondo migliore, più sostenibile ed equo. Con questo obiettivo Latteria Montello lavora per il miglioramento continuo del proprio sistema di gestione ambientale, attraverso la ricerca di processi e tecnologie volti a ridurre i propri impatti.

Il nostro impegno a intraprendere un percorso di sostenibilità si declina attraverso lo svolgimento di audit di controllo sia interni che esterni con l'obiettivo di verificare il rispetto di tutte le regole che caratterizzano l'organizzazione aziendale così come gli eventuali punti di miglioramento individuati. La definizione degli obiettivi e la pianificazione delle attività tiene conto delle priorità che sono state individuate e la loro approvazione e divulgazione avviene sempre con il consenso e supporto di tutta la Direzione. In particolare, nell'ambito ambientale è stato adottato lo standard UNI EN ISO 14001 con una armonizzazione ed efficientamento del Sistema di Gestione Ambientale anche grazie all'identificazione di buone pratiche da diffondere tra i dipendenti.



3.2

MATERIALI
E PACKAGING

Sia a livello istituzionale che tra i consumatori l'attenzione all'impatto ambientale e alla sicurezza dei prodotti alimentari è in continuo aumento. Come azienda, vogliamo proporci come innovatori e contribuire a trovare soluzioni all'avanguardia in linea con le best practice di settore. Per questo, attraverso la collaborazione di più funzioni aziendali, siamo da sempre impegnati nell'analizzare e testare le soluzioni più innovative in materia packaging.

Per quanto riguarda i materiali acquistati, nel 2023 la carta rappresenta l'imballaggio maggiormente presente, con **731 tonnellate di cui circa il 90% proveniente da fonti riciclate**. Per quanto concerne la plastica utilizzata per l'imballo dei nostri prodotti, abbiamo registrato una diminuzione tra il 2022 e il 2023 del 7,2%.

Come azienda, vogliamo proporci come innovatori e contribuire a trovare soluzioni all'avanguardia in linea con le best practice di settore.





All'interno della tabella sottostante vengono presentate le quantità di materiale per packaging acquistato nel biennio 2022-2023.

	U.M.	2022	2023
Carta	t	814	731
Plastica	t	598	555
Alluminio	t	18	19
Accoppiati carta+plastica	t	50	38
Accoppiati carta+plastica+alluminio	t	25	26
Bioplastica	t	58	75
Legno	t	0,3	0,25
Totale imballaggi	t	1.564	1.444

I consumatori diventano sempre più consapevoli degli impatti legati alle proprie scelte d'acquisto: se negli ultimi anni i nostri canali di comunicazione si sono moltiplicati, il **packaging** avrà sempre un ruolo privilegiato nella comunicazione con il cliente.

Anche in virtù delle qualità tipiche dei nostri prodotti, prima fra tutte la freschezza, l'imballo è sempre stato un tratto distintivo dell'identità aziendale e un elemento sul quale abbiamo da sempre riposto un'attenzione particolare in termini di ricerca e sviluppo, privilegiando sempre imballi di altissima qualità in grado di mantenere intatte tutte le proprietà dei nostri prodotti. Anche per questo negli ultimi anni abbiamo incrementato le iniziative e le ricerche relative alle performance di sostenibilità del packaging, all'interno di una strategia di miglioramento continuo delle nostre prestazioni ambientali specifiche per ogni tipo di materiale e prodotto ed attenta alla scelta di un packaging sempre più orientato alla riciclabilità. Il nostro packaging viene difatti continuamente **migliorato e studiato**, di concerto tra le nostre diverse aree aziendali, coinvolgendo in particolar modo la Direzione Operativa e il Laboratorio, in quanto l'imballo è innanzitutto il mezzo per la salvaguardia dell'integrità del prodotto, sia in termini di sicurezza alimentare sia in termini di freschezza e qualità organolettica. Per questo la creazione di nuovi imballi a minore impatto è, da sempre, una sfida delicata. Per comunicare al meglio le nostre **principali innovazioni nei sistemi di packaging** abbiamo sviluppato un sistema di etichettatura chiaro, in grado di raccontare il nostro impegno sugli imballi e capace di fornire indicazioni sulla tipologia di materiale se proveniente da **plastica riciclata, se riciclabile**, o indicando laddove realizzata la riduzione della quantità di **plastica impiegata** per la produzione dell'imballo e le **emissioni di CO₂ compensate** per la produzione del prodotto.

Il nostro packaging viene continuamente migliorato e studiato.



LA PRIMA GAMMA DEGLI STRACCHINI IN CONFEZIONE ESTERNA RICICLABILE

Dopo un percorso di ricerca durato diversi anni siamo riusciti a migliorare la sostenibilità ambientale delle nostre confezioni di Stracchino.

Nel corso del 2023 gli Stracchini Nonno Nanni 125 g, 200 g, 250 g e lo Stracchino con fermenti lattici vivi dello Yogurt Nonno Nanni 250 g, sono stati dotati di un innovativo packaging che prevede un involucro esterno flow pack riciclabile capace di garantire l'effetto barriera, e mantenere così intatte le proprietà organolettiche e di durata del prodotto.

Questo ha consentito di portare a termine un percorso durato diversi anni che ha portato all'attuale pack con confezione esterna riciclabile e una vaschetta realizzata con prevalenza di PET riciclato (rPET), che compone lo strato interno, abbinato a due microstrati esterni in PET vergine.

La nuova confezione per gli stracchini permetterà di raggiungere, rispetto alla confezione originale con flowpack non riciclabile e vaschetta in plastica vergine, i seguenti miglioramenti in termini di impatto ambientale, espressi in valori medi annui:



-34%
emissioni di CO₂



-28%
utilizzo plastica vergine



+42%
plastica riciclabile



-58%
impatto impronta idrica
Water Scarcity

La fonte dei dati è la LCA del 15 maggio 2024 calcolata su base consumi del 2023

I vantaggi della nuova confezione esterna riciclabile



I vantaggi della vaschetta interna con rPET



3.3 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI

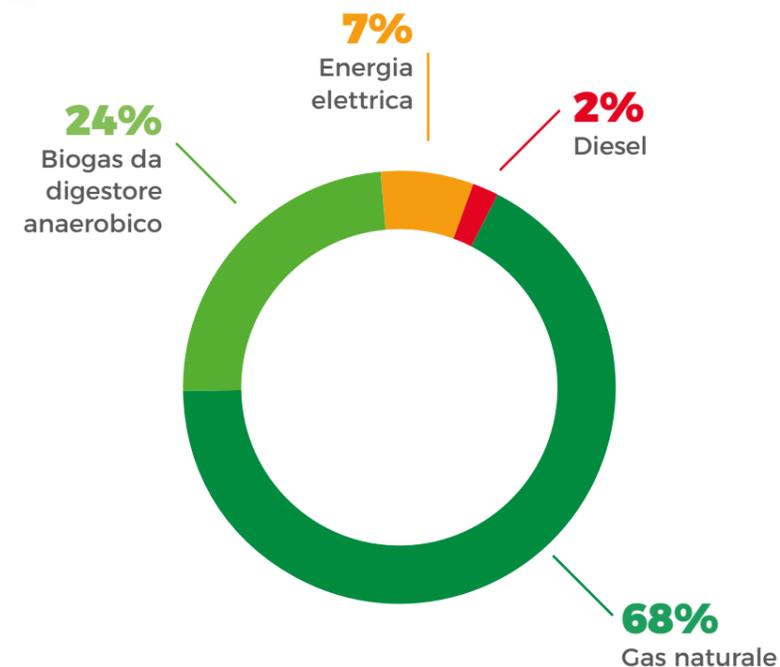
Consapevoli che la leadership di mercato implichi senso di responsabilità, abbiamo deciso di impegnarci ad innovare i nostri impianti attraverso soluzioni efficienti, migliorando la gestione del fabbisogno energetico. **L'energia consumata** dal nostro stabilimento nel 2023 è pari a **176.344 GJ**. Tale energia consumata può essere ripartita in due macro-famiglie: la prima, legata all'utilizzo di combustibili; la seconda, determinata dal fabbisogno di energia elettrica acquistata dall'esterno. Nella prima casistica si fa soprattutto ricorso a gas naturale. Proprio da questa analisi dei vettori energetici utilizzati nel nostro stabilimento, si evidenzia un lieve incremento nei consumi di **gas naturale** di circa il 3,6%. Inoltre, abbiamo un impianto a biogas dal quale abbiamo ricavato **41.527 GJ di energia** nel 2023.



	U.M.	2022	2023
Gas naturale	GJ	114.908	119.099
Biogas da digestore anaerobico	GJ	37.778	41.527
Energia elettrica	GJ	15.385	12.931
Diesel	GJ	6.484	2.787
Totale energia consumata	GJ	174.555	176.344



Consumo energetico per fonti (2023)



La misurazione ed il monitoraggio dei consumi energetici rappresentano un elemento chiave per un uso sempre più consapevole dell'energia. Viene periodicamente definito un Piano di efficienza energetica sviluppato attraverso un approccio integrato lungo **tre fasi principali**:

- **Assessment energetico**, che prende in esame il sistema energetico dei nostri stabilimenti, includendo tutti gli aspetti significativi degli stessi per esplorare le potenzialità di riduzione dei consumi e la riparazione di eventuali guasti;
- **Fase di monitoraggio e verifica**, nella quale viene analizzato l'impatto delle misure di efficientamento sugli indicatori di prestazione;
- **Fase di efficientamento**, volta ad una ricerca continua e valutazione delle migliori tecnologie a disposizione sul mercato.



Il compartimento lattiero-caseario europeo rappresenta uno dei principali settori economici a livello mondiale, sia a livello di importazioni che di esportazioni.



Di seguito, abbiamo deciso di mettere in evidenza alcuni tra i nostri principali progetti di efficientamento energetico realizzati nel corso degli anni:

- Sul tetto del nostro stabilimento di Giavera è presente e attivo un **impianto fotovoltaico** e nel 2024 è previsto un ampliamento che porterà la capacità dell'impianto da 50 a 235 Kw;
- Nel nostro stabilimento è presente un **impianto di produzione di biogas** che utilizza i residui di produzione derivante dai processi di trasformazione del siero in ricotta, promuovendo un modello economico basato su principi di economia circolare;
- Nel nostro stabilimento è presente un **impianto di cogenerazione** alimentato a metano che consente di migliorare l'efficienza energetica. Il cogeneratore consente anche di recuperare parte dell'energia termica del suo processo utilizzandola nei processi di produzione e nelle utenze termiche;
- L'attenzione verso l'utilizzo di **fonti energetiche pulite** si evidenzia nel fatto che i consumi di energia elettrica acquistata dalla rete dal 2001 provengono al **100% da fonti di origine rinnovabile** così come dichiarato sui nostri prodotti.

Gli impatti operativi, ambientali ed economici dell'energia sono questioni chiave per l'attività della nostra azienda.

Infatti, il compartimento lattiero-caseario europeo rappresenta uno dei principali settori economici a livello mondiale, sia a livello di importazioni che di esportazioni. Volendo però analizzare l'impatto ambientale della filiera, non va sottovalutato il fatto che il settore produttivo è responsabile della generazione di un quantitativo significativo di emissioni in atmosfera.

Per questo, in linea con il nostro Piano di Sostenibilità, abbiamo deciso di impegnarci a perseguire una strategia di decarbonizzazione ampliando gli approvvigionamenti da fonti energetiche rinnovabili e adottando azioni di efficientamento energetico dei processi produttivi per diminuire il fabbisogno energetico.

In linea con quanto definito nel GHG Protocol ci siamo impegnati a rendicontare:

- **Emissioni dirette (Scope 1):** sono le emissioni GHG dirette provenienti da asset di proprietà di Latteria Montello o che controlliamo operativamente.
- **Emissioni indirette da consumo di energia elettrica (Scope 2):** calcolate attraverso l'approccio Location-based⁴.

La tabella mette in evidenza le emissioni di Latteria Montello, espresse in tCO₂eq, per gli anni 2022 e 2023.



	U.M.	2022	2023
Diesel	tCO ₂ eq	462	200
Gas naturale	tCO ₂ eq	6.455	6.634
F-gas	tCO ₂ eq	42	.
Totale di emissioni GHG Scope 1	tCO₂eq	6.959	6.834
Energia elettrica acquistata dalla rete	tCO ₂ eq	1.346	1.131
Totale emissioni Scope 1+2 Location-based	tCO₂eq	8.305	7.965

⁴ L'approccio Location-based include le emissioni indirette provenienti dalla generazione di energia elettrica acquistata o acquisita, calcolate applicando fattori di emissione medi nazionali per i diversi Paesi. Si rimanda alla nota metodologica del presente bilancio per un maggior dettaglio rispetto all'approccio. La copertura al 100% da Certificati di Garanzia di Origine sull'energia elettrica che acquistiamo non richiede l'utilizzo dell'approccio Market-based per il calcolo delle emissioni Scope 2.



Complessivamente, nel 2023 sono state emesse **7.965 tCO₂eq (Scope 1 + Scope 2 Location-based)** delle quali l'86% è dovuto alle emissioni dirette pari a **6.834 tCO₂eq (Scope 1)**. Le emissioni indirette (Scope 2) rappresentano quindi il 14% delle emissioni. Le emissioni in CO₂ sono diminuite complessivamente del 4% tra il 2022 e il 2023.

In termini di altre emissioni significative rilasciate in atmosfera, nel caso di Latteria Montello esse sono principalmente costituite dalla presenza di **ossido di azoto (NOx)** e **ossidi di zolfo (SOx)** legati principalmente alle caldaie, e al nostro impianto di cogenerazione⁵.

	U.M.	2022	2023
NOx	t	13,7	8,1
SOx	t	16,3	11,3
Totale altre emissioni	t	30,0	19,4

LA COMPENSAZIONE DELLE EMISSIONI DI CO₂eq

Abbiamo deciso di agire concretamente al fine di ridurre il nostro impatto ambientale andando a **compensare** parte delle **emissioni prodotte dal 2014 ad oggi**, impegnandoci a compensare un totale di **302.442 tonnellate di CO₂eq** che equivalgono alle emissioni di CO₂eq, di un'automobile che percorre 1,2 miliardi di chilometri. Nel 2023 abbiamo compensato emissioni di CO₂ tutti gli stracchini Nonno Nanni prodotti nello stabilimento di Giavera del Montello, per la sola fase core del ciclo di vita del prodotto.

⁵ Per quanto riguarda l'indicatore 305-7 questo dato è stato ottenuto attraverso una stima proporzionale al consumo di gas ed alla portata dei camini moltiplicata per le ore di funzionamento.

3.4

LA GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA ALL'INTERNO DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Lavoriamo per monitorare costantemente l'utilizzo di acqua all'interno delle nostre linee produttive, nell'impiego dei servizi tecnici e prestiamo particolare attenzione alle fasi di lavaggio e sanificazione degli ambienti. Nonostante la pratica casearia comporti il naturale utilizzo di acqua all'interno dei processi produttivi, siamo impegnati in prima linea nel contenere al massimo gli sprechi di acqua tramite l'applicazione di tecnologie all'avanguardia come i sistemi di lavaggio CIP, che garantiscono uno sfruttamento ottimale del ricircolo dei liquidi detergenti e delle soluzioni per il risciacquo. Questa tipologia di impianto ci consente di utilizzare l'acqua nella misura strettamente necessaria evitando sprechi.

Nel 2023 sono stati prelevati 354.935 metri cubi d'acqua. Tutti i prelievi provengono da acque dolci, ovvero con un totale di solidi disciolti inferiore a 1 grammo/litro. La convivenza tra uno stabilimento industriale e le aree che lo circondano è spesso motivo di conflitto e per questo diventa essenziale il buon governo dei fattori ambientali. La nostra impresa si approvvigiona da aeree sottoposte a stress idrico medio alto e il prelievo avviene prevalentemente attraverso pozzi di falda. L'acqua dopo gli utilizzi di processo viene restituita previo controllo che i parametri siano conformi con gli standard di legge e previo eventuale trattamento mediante depurazione.



3.5

LA GESTIONE DEI RIFIUTI

La quasi totalità dei rifiuti è costituita da rifiuti non pericolosi

99,7%

La gestione della produzione di rifiuti e il loro corretto smaltimento si sviluppa lungo tutto il ciclo di lavorazione e avviene in accordo con le norme vigenti e le linee dettate dal Sistema di Gestione Ambientale. Nel 2023 il totale di rifiuti prodotti dallo stabilimento è stato di 2.769 tonnellate, in aumento rispetto al 2022 principalmente per il maggior utilizzo dell'impianto di biogas. La quasi totalità dei rifiuti è costituita da rifiuti non pericolosi (99,7%).

Tipologia di rifiuto	U.M.	2022	2023
Digestato di origine animale o vegetale	t	599	1.527
Fanghi da trattamento in loco degli effluenti	t	1.110	560
Scarti inutilizzabili da salamoia	t	354	375
Imballaggi in materiali misti	t	129	113
Imballaggi in carta e cartone	t	109	97
Imballaggi in plastica	t	47	56
Ferro e acciaio	t	107	16
Altri rifiuti	t	32	25
Totale	t	2.486	2.769

Come indicato dalla tabella, tra i rifiuti prodotti, la maggior parte è **digestato proveniente dall'impianto di biogas**. La valorizzazione rappresenta una sfida quanto mai attuale tra le organizzazioni che operano nel settore. In ottica di economia circolare, la società utilizza parte dei fanghi per spargimento in agricoltura.



**L'importanza
dei nostri
collaboratori.**



capitolo



4.1

LE PERSONE AL CENTRO



Quella di Latteria Montello non è solo una storia di tradizione, innovazione e successo ma anche di persone. Persone che si impegnano quotidianamente per garantire la massima qualità dei prodotti che giungono sulle tavole dei nostri consumatori.

Infatti, il bagaglio di conoscenze e competenze tramandate del nostro personale caratterizza l'unicità e il vantaggio di cui gode la nostra impresa. È grazie al lavoro e alla passione dimostrata negli anni dalle nostre persone che oggi Latteria Montello è uno dei leader del mercato lattiero caseario a livello italiano.

Riconosciamo la centralità delle nostre persone, non solo dal punto di vista professionale, ma anche e soprattutto umano. Per questo motivo lavoriamo per attrarre e contribuire alla crescita dei migliori talenti, che si distinguono per il loro impegno e allineamento ai valori aziendali. Al 31.12.2023, il nostro organico è composto da **320 dipendenti**, localizzati in Italia, di cui il 61% uomini e il 39% rappresentato dalla popolazione femminile.

La creazione di un forte senso di appartenenza si riflette anche nella stabilità del rapporto di lavoro che instauriamo con i nostri dipendenti. Infatti, per il 2023, il 90% di essi è assunto con contratto a tempo **indeterminato**, laddove i contratti a tempo **determinato** hanno rappresentato il 10%. La **stabilità** è un aspetto al quale teniamo particolarmente e difatti, per il 2023, la percentuale dei dipendenti a **tempo pieno**, rappresenta il 93% della forza lavoro.

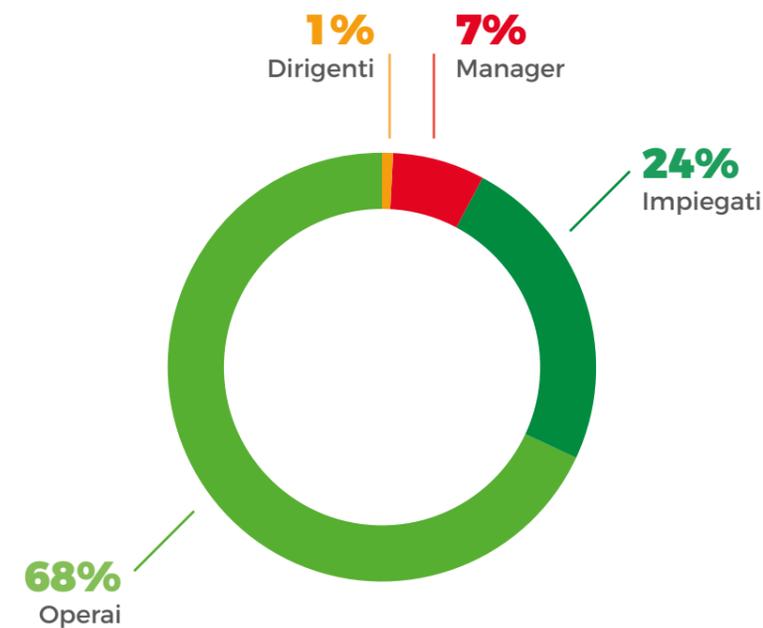
Nel corso del 2023, il 100% dei nostri dipendenti è coperto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) - settore Alimentari Industria.

Totale dipendenti 2022 vs 2023

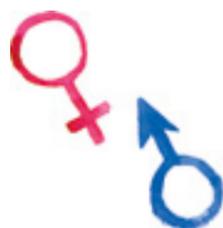


Come riportato all'interno del grafico sottostante e relativo ai dipendenti per **categoria di occupazione**, al 31.12.2023 gli operai sono la categoria maggiormente rappresentata, costituendo il 68% della popolazione aziendale. Gli impiegati costituiscono invece la seconda categoria rappresentata, con una percentuale pari al 24%, seguiti dai manager, a quota 7%. In termini quantitativi tutte le categorie hanno subito un incremento numerico dovuto all'aumento dei dipendenti dal 2022 (307) al 2023 (320).

Dipendenti per categoria di occupazione (2023)



Siamo convinti che la diversità sia fonte di arricchimento e per questo vogliamo sostenere la parità di genere e l'empowerment femminile.



Le nostre persone rappresentano un fattore fondamentale per garantire **competitività ed equilibrio aziendale**. Siamo convinti che la **diversità** sia fonte di arricchimento e per questo vogliamo sostenere la **parità di genere** e **l'empowerment femminile**, consapevoli di operare in un settore storicamente caratterizzato da una forte presenza maschile. La parità di genere non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un ambiente di lavoro prospero e sostenibile. Ci siamo da sempre contraddistinti per essere un'azienda di famiglia e anche per questo siamo attenti a supportare i nostri dipendenti in ogni fase del congedo parentale, compresa la preparazione, l'intero periodo di congedo e in occasione del reinserimento lavorativo. Tra i nostri valori, la famiglia rappresenta certamente uno dei più importanti. Per questo motivo, al fine di supportare ulteriormente i nostri dipendenti nel periodo della maternità e della paternità e permettere loro di vivere a pieno i preziosi momenti di tale periodo, diamo ai nostri dipendenti la possibilità di godere di 6 mesi di part-time aggiuntivi post maternità e periodo di allattamento. Come si evidenzia all'interno della tabella sottostante, viene riportato il dettaglio dei dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale e i relativi spaccati per il biennio 2022-2023.



	2022	2023
Numero di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale nell'anno di riferimento	307	320
Numero di dipendenti con diritto alla maternità	126	126
Numero di dipendenti con diritto alla paternità	181	194
Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale nell'anno di riferimento	7	12
Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo di maternità	7	10
Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo di paternità	-	2
Numero di dipendenti che hanno ripreso il lavoro nel periodo di riferimento dopo la fine del congedo parentale	3	4
Numero di dipendenti rientrati dopo la fine del congedo di maternità	3	2
Numero di dipendenti rientrati dopo la fine del congedo di paternità	-	2
Numero di dipendenti che sono tornati al lavoro dopo la fine del congedo parentale e che erano ancora occupati 12 mesi dopo il loro ritorno al lavoro	1	-
Numero di dipendenti ancora impiegati 12 mesi dopo il rientro al lavoro dopo un periodo di congedo di maternità	1	-
Numero di dipendenti ancora impiegati 12 mesi dopo il rientro al lavoro dopo un periodo di congedo di paternità	-	-
Numero totale di dipendenti che sarebbero dovuti tornare al lavoro dopo aver usufruito del congedo parentale	3	3
Numero di dipendenti che sarebbero dovuti rientrare al lavoro dopo il congedo di maternità	3	3
Numero di dipendenti che sarebbero dovuti rientrare al lavoro dopo il congedo di paternità	-	-



Abbiamo l'obiettivo quotidiano di avvicinare persone con formazione, esperienze, patrimoni socioculturali diversi per consentire alla nostra impresa di cogliere al meglio le sfide di un mercato che è sempre più competitivo e specializzato.

Ogni neoassunto, a prescindere dal tipo di mansione che svolgerà, rappresenta un **valore aggiunto** e pertanto riteniamo che il momento della selezione del personale debba essere gestito ancor più attentamente. Ci siamo dotati di una procedura di ricerca e selezione del personale dove vengono definite le modalità da seguire e gli strumenti da utilizzare a tal fine. Questo documento ha inoltre l'intento di allineare il processo ai principi e alle indicazioni contenute nel Codice Etico dell'azienda e nel Modello Organizzativo 231/01. Infatti, selezioniamo e assumiamo il personale sulla base delle capacità lavorative e dell'attitudine alla posizione da rivestire, coerentemente con i principi e valori enunciati nel Codice Etico. La valutazione del personale da assumere si basa sulla corrispondenza dei profili dei candidati rispetto alle esigenze aziendali, nel rispetto delle pari opportunità per tutti i soggetti interessati. La Direzione Risorse Umane ha la responsabilità dell'applicazione e del rispetto di questa procedura, e decide i canali più opportuni per il reclutamento, come le banche dati di curriculum vitae, archivi di scuole professionali ed università, inserzioni su internet o quotidiani, oppure incarichi a società di consulenza o società di somministrazione del lavoro.

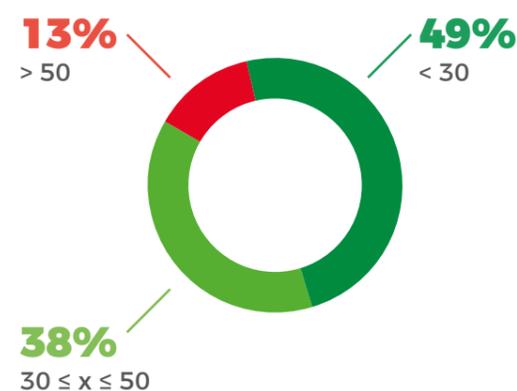
I grafici mostrano l'andamento delle **assunzioni** e delle **cessazioni** per genere e fascia d'età nell'anno 2023. Per quanto riguarda il tasso di assunzioni, esso si attesta al 15%, con 47 nuove assunzioni, di cui 31 uomini (66%) e 16 donne (34%). Si registrano, nel 2023, 37 cessazioni, di cui 21 uomini (56%) e 16 donne (44%).



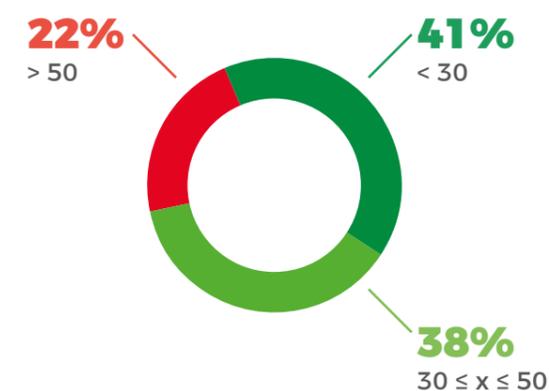
Continuiamo a mantenere un apporto positivo in termini di attrazione delle risorse più giovani: nel 2023, il 49% delle nuove assunzioni è difatti costituita da individui under 30, cui fa seguito il 38% con la fascia 30-50 anni e, successivamente la fascia over 50, con il 13% delle assunzioni.

Per quanto riguarda le cessazioni, invece, la fascia under 30 rappresenta il 41% del totale (15 dimissionari), seguita da quella tra 30 e 50 anni con il 38% (14 dimissionari) e quella over 50 con il 22% (8 dimissionari).

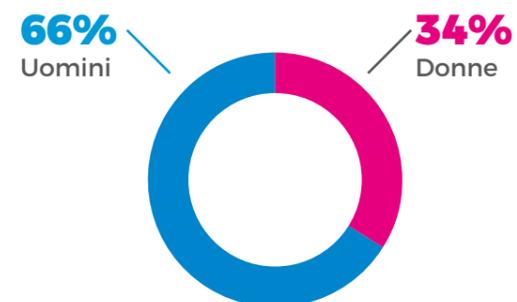
Assunzioni per fascia d'età (2023)



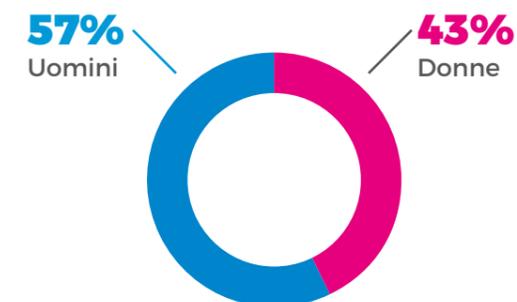
Cessazioni per fascia d'età (2023)



Assunzioni per genere (2023)



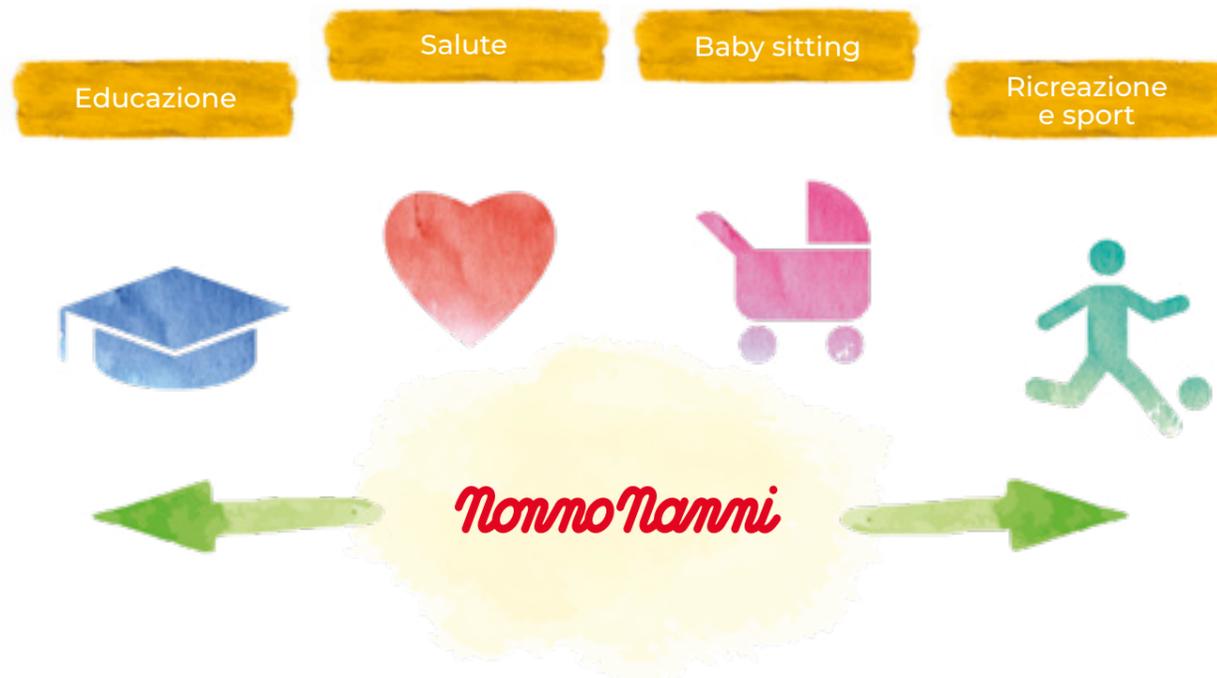
Cessazioni per genere (2023)



L'eccellenza dei prodotti di Latteria Montello è frutto della maestria delle persone che ogni giorno lavorano all'interno del nostro stabilimento.

WELFARE E BENEFIT

L'eccellenza dei prodotti di Latteria Montello è frutto della maestria delle persone che ogni giorno lavorano all'interno del nostro stabilimento. Per ringraziare e dimostrare il nostro profondo riconoscimento a tutto il personale, nel corso degli anni abbiamo sempre investito in alcune iniziative di welfare & benefit. Il piano welfare registra da sempre un alto tasso di partecipazione fornendo diverse opzioni a disposizione dei nostri collaboratori come, ad esempio, la possibilità di ottenere una somma da destinare all'ottenimento di prestazioni varie, tra le quali il rimborso per le spese scolastiche per i famigliari, una cassa sanitaria per il rimborso di spese mediche, il rimborso delle spese assistenziali per famigliari in difficoltà, così come voucher per lo shopping, buoni alimentari per la spesa al supermercato e per il carburante.



4.2

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

I nostri obiettivi di **salute e sicurezza** vengono definiti per le singole funzioni, tenendo conto degli aspetti significativi di sicurezza sul lavoro, degli obblighi di conformità associati e dagli elementi che emergono dalla valutazione dei rischi. Questi obiettivi vengono sviluppati in maniera coerente con la politica aziendale, monitorati periodicamente e comunicati al fine di garantire un processo di miglioramento continuo. Con l'obiettivo di allineare le pratiche, le procedure e i sistemi interni, abbiamo intrapreso un percorso che ci ha portato al conseguimento della certificazione UNI ISO 45001.

Latteria Montello è quotidianamente impegnata in attività volte a promuovere una **cultura della prevenzione** e ad assicurare la sicurezza sul lavoro di tutti i dipendenti. La diffusione di una **cultura della sicurezza**, della responsabilità individuale e la creazione di consapevolezza dei rischi, sono elementi centrali per continuare ad offrire un ambiente di lavoro sicuro. Per questo all'interno del nostro organico possiamo contare su figure specializzate che hanno la responsabilità di garantire un ambiente conforme alle normative vigenti, definire le linee guida, coordinare le attività di monitoraggio e, ove necessario, di migliorare le condizioni di sicurezza, supervisionare le attività e interfacciarsi con i responsabili di reparto.

Latteria Montello è quotidianamente impegnata in attività volte a promuovere una cultura della prevenzione e ad assicurare la sicurezza sul lavoro di tutti i dipendenti.





Nonostante le nostre attività, comprese le mansioni strettamente legate alla produzione dei nostri formaggi, non costituiscano attività ad elevato rischio, la tutela delle persone è per noi da considerarsi come una condizione imprescindibile lungo tutte le attività, comprese quelle di natura commerciale. Le nostre figure commerciali, infatti, muovendosi attraverso tutto il territorio italiano, sono quotidianamente esposte ai pericoli della strada. Per questo motivo, attraverso il dipartimento salute e sicurezza abbiamo voluto sviluppare un manuale di **guida sicura** per il nostro personale commerciale al fine di migliorare la percezione nelle situazioni di rischio e prevenire i pericoli della strada così da agire sugli infortuni in itinere.

All'interno della tabella seguente viene riportato il numero di infortuni per il biennio 2022-2023, che si caratterizza per una diminuzione degli stessi, passando da 10 a 8. Il tasso di infortuni si attesta a 14 per il 2023. Si segnala la presenza di 1 infortunio in itinere per il 2023.

Dipendenti	U.M.	2022	2023
Totale ore lavorate	h.	543.383	544.891
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi	n.	10	8
Di cui incidenti in itinere	n.	1	1
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	n.	2	-
Di cui il numero di decessi	n.	-	-
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	-	20	14
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	3,7	-
Tasso di decessi	-	-	-

Uffici e stabilimento vengono sottoposti ad attività periodiche di controllo di conformità, attraverso analisi documentale e sopralluoghi sul luogo di lavoro e, quando ritenuto necessario sviluppato un piano di miglioramento. Nel caso in cui si verifichi un incidente, le persone preposte indagano sulle modalità di accadimento, cercando di ripercorrere le **cause** che hanno portato all'incidente per valutare l'adattamento dei processi interni. Risulta pertanto estremamente preziosa la collaborazione dei dipendenti che, tramite apposite segnalazioni, possono evidenziare situazioni di pericolo o fornire spunti di miglioramento. Per quanto riguarda la **formazione** specifica sul tema della **salute e sicurezza** in azienda, adottiamo un approccio di tipo preventivo che si declina fornendo ai lavoratori tutte le informazioni e la formazione necessaria in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro. In particolare, nel corso del 2023 i nostri dipendenti sono stati formati su temi di Salute e Sicurezza per un totale di 1.929 ore. Il servizio sicurezza in collaborazione con la funzione risorse umane ha promosso e somministrato dei corsi per rendere consapevoli i lavoratori circa le problematiche muscolo-scheletriche e la criticità delle posizioni e delle attività di carico eseguite durante le attività lavorative in modo da prevenire l'insorgere di patologie muscolo articolari nel medio e lungo periodo. Sono stati altresì realizzati corsi per la promozione delle corrette abitudini di vita, in particolare legate alla corretta alimentazione.

Adottiamo un approccio di tipo preventivo che si declina fornendo ai lavoratori la formazione necessaria in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.

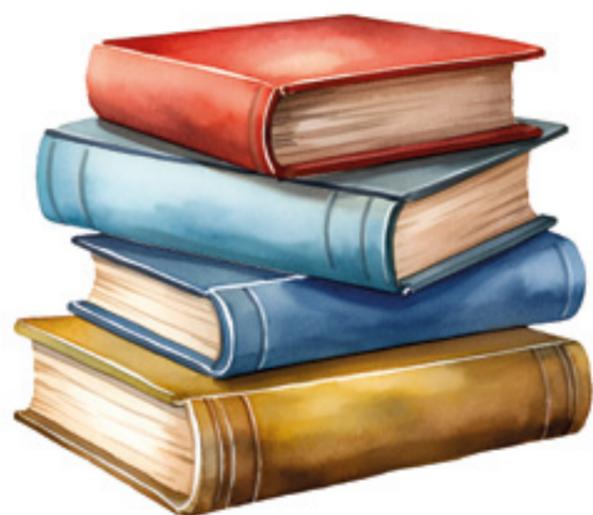


4.3 FORMAZIONE E SVILUPPO

Latteria Montello non è solo una realtà produttiva di eccellenza, ma un luogo di lavoro in cui ci impegniamo affinché le persone possano sentirsi valorizzate e messe nelle migliori condizioni per esprimere al meglio il proprio potenziale. All'interno della nostra azienda consideriamo la formazione e il potenziamento delle competenze dei nostri collaboratori come aspetti fondamentali per il raggiungimento dei nostri obiettivi e dei loro obiettivi professionali.

Consapevoli del **valore strategico** che le persone rivestono nel nostro processo di crescita e miglioramento, ci impegniamo affinché la formazione, l'addestramento e le attività siano rivolte a ciascun lavoratore in funzione delle mansioni e finalizzate al conseguimento, al mantenimento e allo sviluppo di competenze sempre adatte e in linea con le richieste del contesto competitivo nel quale operiamo. Nel corso del 2023, all'interno dell'azienda sono state realizzate iniziative e percorsi formativi che hanno coinvolto i nostri dipendenti per un totale di 2.750 ore di formazione.

Sulla base di particolari necessità, vengono inoltre offerti percorsi di formazione specifica.



	2022	2023
Genere	1.860	2.750
Donne	585	931
Uomini	1.275	1.819
Categoria di occupazione	1.860	2.750
Dirigenti	136	12
Manager	230	206
Impiegati	918	870
Operai	576	1.662

Sono stati, inoltre, introdotti dei percorsi volti a supportare i dipendenti nella gestione delle proprie attività in condizione di smart working e supporto per migliorare le competenze digitali. Inoltre, il piano annuale di formazione comprende sia corsi interni ed esterni che ogni anno, in occasione della discussione sul budget, ciascuna Direzione di Funzione comunica alla Direzione Risorse Umane in modo da adeguarlo alla necessità e mantenere le nostre risorse sempre competitive sul mercato. Questi piani verranno poi implementati e migliorati nel corso dell'anno anche in virtù dell'adattamento e andamento delle strategie aziendali.

**La responsabilità
verso le nostre
comunità.**

capitolo



5.1

LE INIZIATIVE E L'IMPEGNO SOCIALE DI LATTERIA MONTELLO

74.913€
donati

7
associazioni
sostenute

11,6
tonnellate
di eccedenze
alimentari
distribuite

La necessità di garantire il benessere dei propri dipendenti si fonde con il bisogno di contribuire attivamente al benessere della collettività: per questo motivo, in linea con il proprio sistema di valori e responsabilità, Latteria Montello contribuisce da sempre allo **sviluppo di iniziative benefiche** a vantaggio della società. Grazie ad una strategia di attenzione e concreta cura delle comunità, l'azienda mira a creare opportunità per le persone, attraverso un processo strutturato che parte dall'ascolto dei loro bisogni per arrivare a sviluppare una risposta efficace, fatta di progetti di lungo periodo in collaborazione con gli enti del territorio. Stringere partnership di valore e fare rete con tutti i più importanti attori e stakeholders locali, pubblici e privati, è fondamentale per la buona riuscita di qualsiasi progetto, sia che esso venga declinato su un'emergenza, sia su impegni di medio e lungo periodo o sulle fasce più fragili della popolazione. Nel 2023 l'azienda ha confermato il suo impegno nei confronti della comunità, sostenendo 7 associazioni, organizzazioni ed enti benefici attraverso erogazioni liberali in denaro e donazioni dei propri prodotti.



IL NOSTRO IMPEGNO A SOSTEGNO DEI PIÙ FRAGILI

Latteria Montello sviluppa un ampio programma di attività di **coinvolgimento e supporto alle comunità più fragili**, per creare valore condiviso e un impatto positivo in Veneto e nel resto del Paese. Sono molti anni ormai che Latteria Montello dimostra la sua vicinanza alle persone affette da fibrosi cistica, sostenendo finanziariamente e collaborando con la **Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica**. L'approccio di Latteria Montello nei confronti degli enti benefici varia dal finanziamento diretto di attività, alla donazione di prodotti. Sempre per quanto riguarda la condivisione dei propri prodotti, Latteria Montello collabora da tempo con l'**Associazione di Volontariato "Amici della Solidarietà"**, che si occupa di aiutare le comunità locali indigenti, attraverso la donazione di prodotti e la redistribuzione delle eccedenze alimentari.

COMBATTIAMO GLI SPRECHI ALIMENTARI

L'Associazione di Volontariato "Amici della Solidarietà" nasce nel 2006 con l'intento di aiutare le persone svantaggiate, giovani e adulte, e associazioni ed enti che seguono soggetti in stato di indigenza o di fragilità sociale. Oggi l'Associazione ha il triplice scopo di: promuovere azioni ed interventi di solidarietà sociale; intervenire concretamente attraverso l'uso organizzato di eccedenze alimentari e prodotti ancora utilizzabili per generare una cultura di lotta allo spreco attraverso l'emporio solidale **La Dispensa**; infine, organizzare incontri che promuovano il valore dello stare insieme secondo principi solidali e di consumo responsabile. Latteria Montello nel 2023 ha sostenuto Amici della Solidarietà donando eccedenze alimentari dei propri prodotti per un totale di **11,6 tonnellate**.



LA RESPONSABILITÀ VERSO IL TERRITORIO COME FONDAMENTO DELLA NOSTRA ATTIVITÀ

La consapevolezza della nostra responsabilità nei confronti del territorio si estrinseca attraverso iniziative e attività che favoriscono il supporto e il sostegno delle comunità al fine di mantenere una relazione di collaborazione e fiducia, rimanendo sempre un punto di riferimento. Per questo motivo, da molti anni Latteria Montello offre il proprio sostegno ad organizzazioni sportive e territoriali collaborando simultaneamente con associazioni del trevigiano. Durante il 2023, Latteria Montello ha continuato la collaborazione con queste realtà sostenendo numerosi eventi sportivi attraverso l'omaggio di prodotti e contributi economici.

Nonno Nanni si impegna a sostenere iniziative volte al benessere e alla salute della cittadinanza anche attraverso interventi mirati al supporto della sanità locale. Nel corso degli anni ha preso parte a numerosi progetti a favore della solidarietà e anche nel 2023 ha rinnovato il suo impegno partecipando ad una raccolta fondi mirata all'acquisto di un nuovo macchinario destinato all'ospedale Ca' Foncello di Treviso.

IL SUPPORTO ALLA SANITÀ LOCALE

Grazie al prezioso contributo di A.L.I.R. Fabio Fabris, un'associazione di volontariato con sede a Treviso che si occupa di sostenere persone con problematiche sanitarie e che svolge opere di prevenzione sul territorio attraverso iniziative differenti, è stata organizzata un'importante raccolta fondi mirata all'acquisto di un nuovo sistema di neuro monitoraggio per la registrazione dei segnali elettrofisiologici e la stimolazione dei tessuti nervosi e muscolari, destinato all'Unità operativa di Anestesia e Rianimazione dell'ospedale Ca' Foncello di Treviso. L'iniziativa di solidarietà si è conclusa con risultati sorprendenti grazie a donazioni, di varie entità, da parte di enti pubblici, parrocchie, privati e aziende, tra cui Nonno Nanni. La donazione da parte dell'azienda ha permesso all'ospedale di procedere con l'acquisto di un'apparecchiatura del valore complessivo di 48.000 euro.



ABBIAMO A CUORE IL BENESSERE DEI PIÙ PICCOLI...

In un'ottica di impegno verso la collettività, l'azienda mette da sempre le necessità dei bambini al primo posto, in quanto vede nei più piccoli un elemento prezioso, indispensabile per conservare quel **senso di tradizione e famiglia** che ha permesso a Latteria Montello di arrivare dove è oggi. A conferma di ciò anche nel 2023 l'azienda ha sponsorizzato la **Fondazione "I Bambini delle Fate"**, che si impegna a promuovere e implementare progetti rivolti a ragazzi con disabilità. Inoltre, da molti anni ormai Latteria Montello organizza **visite di scolaresche presso gli stabilimenti** per far conoscere il "Nonno" ai più piccoli e per raccontare loro tutto ciò che sta dietro ai prodotti che mangiano abitualmente.





... E DEI PIÙ ANZIANI

Se da un lato vediamo nei più piccoli un elemento indispensabile per portare avanti le tradizioni, dall'altro è necessario pensare anche a chi ha il compito di tramandarle: Latteria Montello attribuisce un'importanza fondamentale al ruolo che le persone anziane rivestono nella società, nella convinzione che **siano loro i custodi della Tradizione** e di quei valori indispensabili allo sviluppo delle generazioni future. In virtù di ciò, ogni anno l'azienda dimostra concretamente la sua vicinanza alle persone della terza età attraverso il supporto ad associazioni come l'Associazione **Nazionale AUSER**, impegnata nel favorire l'invecchiamento attivo degli anziani e valorizzare il loro ruolo nella società.

Sono difatti i **nonni** i veri pilastri delle famiglie e della società di oggi. Impegnati quotidianamente in attività di supporto, sono circa 17 milioni i nonni che, con attività semplici ma fondamentali, si occupano dei loro nipoti: li vanno a prendere a scuola, preparano i pasti, li accompagnano ai vari dopo-scuola e li aiutano con i compiti. Oggi più che mai, **Latteria Montello deve rafforzare il ruolo dei nonni**, dando loro un valore concreto e centrale, e facendo emergere il potenziale che solo i nonni sono in grado di esprimere.



L'obiettivo dell'azienda è duplice: valorizzare la figura dei nonni e delle persone anziane nella società e stimolare l'interazione e il coinvolgimento attivo delle persone con il brand Nonno Nanni. Per la Festa dei Nonni del 2023 abbiamo attivato l'iniziativa solidale **"In cucina coi nonni"**, una campagna digital attraverso cui abbiamo celebrato le ricette tramandate dai nonni, che portiamo nel cuore e che racchiudono tutta la bontà della tradizione.

Attraverso questa iniziativa abbiamo invitato gli utenti a collegarsi alla "Community di Nonno Nanni" per condividere la foto di una ricetta realizzata con un prodotto Nonno Nanni a scelta, ma preparati seguendo i passaggi tramandati dai nonni. Le ricette più curiose e appetitose, a fine campagna sono state raccolte in un ricettario in formato digitale che è stato poi inviato a tutti coloro che hanno partecipato.

Le ricette più belle e originali, inoltre, sono state raccolte negli highlights del profilo Instagram in un set di stories e sono diventate protagoniste di post che è stato pubblicato sui presidi social di Nonno Nanni proprio nella giornata del 2 ottobre per augurare a tutti i nonni una buona festa.



NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce il **Bilancio di Sostenibilità di Latteria Montello S.p.A.**, redatto su base volontaria, che ha l'obiettivo di comunicare in modo trasparente ai propri stakeholder l'impegno aziendale verso uno sviluppo sostenibile e verso un modello di fare impresa rispettoso della realtà sociale, ambientale ed economica.

Il presente Bilancio è relativo al periodo 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023 coincidente con il perimetro temporale del Bilancio Civilistico. Al fine di permettere il confronto e la comparabilità delle performance della società nel tempo, sono stati riportati anche i dati dell'esercizio 2022. Il documento, che verrà pubblicato con cadenza annuale, è stato redatto in linea ai requisiti dei GRI Sustainability Reporting Standards (di seguito GRI Standards), pubblicati dal GRI - Global Reporting Initiative, secondo l'opzione In Accordance.

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2023 è consultabile e scaricabile dal sito www.nonnonanni.it. Per chiarimenti e approfondimenti è possibile inviare una e-mail all'indirizzo sostenibilita@nonnonanni.it.

Il documento, che non è stato sottoposto ad assurance esterna, è stato approvato dal Consiglio d'Amministrazione in data 30/07/2024.

1. I CONTENUTI E IL PERIMETRO DEL BILANCIO

Il presente Bilancio rendiconta alcuni determinati GRI Standards o parte del loro contenuto su tematiche considerate rilevanti in termini di impatti economici, sociali ed ambientali per la tipologia di attività e processi condotti da Latteria Montello e per l'interesse dei suoi stakeholders. Il processo che ha portato all'elaborazione del **Bilancio di Sostenibilità 2023** ha visto il coinvolgimento del management aziendale e delle principali funzioni da loro coordinate.

Per assicurare la qualità delle informazioni riportate, nella redazione del Bilancio sono stati seguiti i principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività e verificabilità previsti dal GRI.

L'azienda ha condotto un'analisi di materialità per identificare gli impatti reali e potenziali generati sull'economia, sull'ambiente e sulle persone. Ha preso in considerazione eventuali violazioni dei diritti umani per quanto riguarda gli impatti negativi e ha valutato il contributo allo sviluppo sostenibile per quanto riguarda gli impatti positivi.

Per valutare gli impatti potenzialmente negativi, sono state prese in considerazione tutte le politiche, procedure e azioni dell'azienda messe in atto per prevenire e mitigare gli effetti negativi.

La prioritizzazione ha permesso all'azienda di scegliere temi materiali per la rendicontazione. A livello metodologico, gli impatti principali positivi e negativi sono stati classificati e valutati in base alla loro gravità e probabilità di verificarsi.

Il perimetro delle informazioni del presente Bilancio di Sostenibilità è totalmente allineato al perimetro di rendicontazione del Bilancio Civilistico di Latteria Montello S.p.A., il cui stabilimento produttivo e gli uffici sono situati presso Ciavera del Montello (TV).

2. PRINCIPALI CRITERI DI CALCOLO

Si riportano di seguito le indicazioni metodologiche relative alle modalità di calcolo degli indicatori sociali e ambientali riportati all'interno del presente **Bilancio di Sostenibilità**.

Consumi energetici

I consumi energetici di Latteria Montello (diesel, gas naturale, biogas da digestore anaerobico, energia elettrica) sono stati calcolati utilizzando come unità di misura il Giga Joule (GJ). Per uniformare i diversi vettori energetici sono stati utilizzati i fattori di conversione pubblicati nel database DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs) del Governo inglese, per gli anni 2022 e 2023.

Emissioni dirette (Scope 1) e indirette energetiche (Scope 2)

Le emissioni di gas serra sono state calcolate in termini di CO₂ equivalente, seguendo le indicazioni del GHG Protocol. Latteria Montello include nel presente documento le seguenti categorie di emissioni:

Emissioni Scope 1: comprendono tutte le emissioni dirette generate dall'azienda, ossia quelle che avvengono fisicamente all'interno del perimetro aziendale e derivanti, ad esempio, dall'utilizzo di combustibili per il riscaldamento o dall'uso di veicoli aziendali.

- Per le emissioni relative ai combustibili (diesel, gas naturale, biogas da digestore anaerobico) sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati nel DEFRA, Conversion factors - Full set 2022,2023.

Emissioni Scope 2: si riferiscono alle emissioni di gas serra associate alla generazione di elettricità acquistata per il consumo all'interno dell'organizzazione. Le emissioni relative all'elettricità vengono calcolate attraverso due metodologie differenti:

- **Location-Based:** riflette l'intensità media delle emissioni delle reti nazionali, considerando sia le produzioni rinnovabili che quelle non rinnovabili; le emissioni di GHG sono calcolate utilizzando un fattore di emissione medio che fa riferimento al mix elettrico nazionale: più alta è la quota di energie rinnovabili utilizzate da uno specifico Paese, minore è il relativo fattore di emissione.

Per l'approccio Location-Based è stato utilizzato il fattore riportato nel documento "Confronti internazionali" pubblicato da Terna su dati Enerdata.

- **Market-Based:** riflette le emissioni generate da elettricità, influenzate dalla scelta dell'azienda di acquistarla certificata da fonti rinnovabili. Per essere considerata come rinnovabile l'elettricità acquistata deve essere coperta da strumenti contrattuali come le Garanzie di Origine (GO). La quota parte di elettricità acquistata coperta da GO viene considerata a zero emissioni, mentre la parte restante viene moltiplicata per un fattore detto "residual mix", che tiene conto dell'intensità di emissioni delle reti nazionali considerando solo la produzione non rinnovabile.

Per l'approccio Market-Based sono stati utilizzati i Residual Mix riportati nel documento "European Residual Mixes" pubblicato da AIB (Association of Issuing Bodies), aggiornato annualmente. In considerazione del fatto che l'azienda acquista il 100% dell'energia elettrica coperta da Certificati di Garanzia di Origine non si è reso necessario l'utilizzo dell'approccio Market-based per il calcolo delle emissioni Scope 2 poiché queste vengono considerate pari a zero.

Altre emissioni

Le informazioni relative alle emissioni significative di ossidi di azoto (NOx) e ossidi di zolfo (SOx) rendicontate in linea con l'indicatore GRI 305-7 - Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative sono state elaborate mediante la stima delle ore di funzionamento e la portata fumi dei camini esistenti, ottenendo le tonnellate annue di emissioni inquinanti generate dall'attività di Latteria Montello.

Salute e sicurezza

L'indice di frequenza degli infortuni relativo all'indicatore GRI 403-9 Infortuni sul lavoro è calcolato come rapporto tra il numero totale di incidenti registrabili e il numero di ore lavorate dai lavoratori dipendenti nello stesso periodo, moltiplicato per 1.000.000.

GRI CONTENT INDEX

Il GRI Content Index rappresenta uno strumento di navigazione che specifica quali disclosure GRI sono state utilizzate per la stesura del presente report, quali informative sono state riportate, e dove tali informative possono essere rintracciate all'interno del documento o in altri documenti. Oltre a rendere facilmente tracciabili le informazioni rendicontate, il GRI Content Index fa sì che il processo complessivo di rendicontazione risulti trasparente e credibile.

GRI 1: DICHIARAZIONE D'USO

Dichiarazione d'uso	Latteria Montello S.p.A. ha riportato le informative presenti all'interno del GRI Content Index per il periodo di rendicontazione 01/01/2023 - 31/12/2023, secondo la modalità "In accordance".
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Principi Fondamentali 2021
Standard di settore GRI pertinenti	[N/A]

GRI Standard	Disclosure	Numero di pagina	Nota	Omissioni
GRI 2: GENERAL DISCLOSURES 2021				
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione				
2-1	Dettagli organizzativi	10		
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	91		
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	90		
2-4	Revisione delle informazioni			
2-5	Assurance esterna	90		
Attività e lavoratori				
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	25		
2-7	Dipendenti	70		
2-8	Lavoratori non dipendenti		I lavoratori non dipendenti di Latteria Montello S.p.A. al 31/12/2023 sono composti da 15 lavoratori interinali e 1 lavoratore autonomo.	
Governance				
2-9	Struttura e composizione della governance	16		
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	16		
2-11	Presidente del massimo organo di governo	16		

GRI Standard	Disclosure	Numero di pagina	Nota	Omissioni
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	16		
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	16		
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	90		
2-15	Conflitti d'interesse	16		
2-16	Comunicazione delle criticità	14		
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	16		
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	16		
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	16		
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	16		
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale			Informazione non rendicontata per motivi di riservatezza.
Strategia, politiche e prassi				
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2		
2-23	Impegno in termini di policy	30		
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	30		
2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	14		
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	14		
2-27	Conformità a leggi e regolamenti			Nell'arco del biennio 2022-2023 non si sono verificati casi di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica al di sopra della soglia di significatività fissata a €10.000.
2-28	Appartenenza ad associazioni	20		
Coinvolgimento degli stakeholder				
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	20		
2-30	Contratti collettivi	70		
GRI 3 TEMI MATERIALI 2021				
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	24		
3-2	Elenco di temi materiali	24		
MATERIAL TOPICS				

GRI Standard	Disclosure	Numero di pagina	Nota	Omissioni
INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE				
ENERGIA ED EMISSIONI				
GRI 302: Energia 2016				
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	60		
GESTIONE DELLA RISORSA IDRICA				
GRI 303: Acqua ed effluenti 2018				
303-1	Prelievo Idrico	65		
GESTIONE DELLE RISORSE E DEI MATERIALI				
GRI 301: Materiali 2016				
301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	55		In luce del business di Latteria Montello, l'indicatore GRI 301-1 si riferisce al solo quantitativo di materiale per il packaging acquistato nel biennio 2022-2023. Per limiti di riservatezza, conformandosi come informazione strategica per il business, il quantitativo di materie prime acquistate per la produzione di formaggi è stato omesso all'interno del presente Bilancio di Sostenibilità.
GESTIONE EFFICIENTE DEI RIFIUTI				
GRI 306: Rifiuti 2020				
306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	66		
306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	66		
306-3	Rifiuti generati	66		
INQUINAMENTO DELL'ARIA				
GRI 305: Emissioni 2016				
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scopo 1)	60		
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scopo 2)	60		
305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	60		

GRI Standard	Disclosure	Numero di pagina	Nota	Omissioni
INDICATORI DI PERFORMANCE SOCIALE				
COMUNICAZIONE COMPLETA E TRASPARENTE				
GRI 417: Marketing ed Etichettatura				
417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	50		
417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	50		
417-3	Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	50		
CRESCITA PROFESSIONALE				
GRI 404: Formazione e Istruzione 2016				
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	80		
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ				
GRI 405: Diversità e Pari opportunità 2016				
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	16-70		
GRI 406: Non discriminazione 2016				
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate			Non si sono verificati episodi di discriminazione nel biennio 2022-2023.
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DI SOSTENIBILITÀ				
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016				
204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	38		
RISPETTO DEI DIRITTI UMANI				
GRI 408: Lavoro minorile 2016				
408-1	Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro minorile			I contratti di Latteria Montello prevedono l'accettazione integrale del Codice Etico.
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio 2016				
409-1	Attività e fornitori che presentano un rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio			I contratti di Latteria Montello prevedono l'accettazione integrale del Codice Etico.
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO				
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro 2018				
403-9	Infortuni sul lavoro	77		

GRI Standard	Disclosure	Numero di pagina	Nota	Omissioni
INDICATORI DI PERFORMANCE ECONOMICA				
ATTENZIONE E COLLABORAZIONE VERSO LA COMUNITÀ				
GRI 201: Performance Economica 2016				
201-1	Valore Economico Generato e Distribuito	18		
GRI 401: Occupazione 2016				
401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	70		
401-3	Congedo parentale	70		
ETICA E COMPLIANCE DEL BUSINESS				
GRI 205: Anticorruzione 2016				
205-1	Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione	14		
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale 2016				
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	14		
QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI				
GRI 416: Salute e Sicurezza dei consumatori 2016				
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	44		
416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	44		



Nonno Nanni
Il nonno più buono che c'è

LATTERIA MONTELLO S.p.A.

Via Fante d'Italia, 26 - 31040 Giavera del Montello (TV) ITALIA - Tel. +39 0422 8833

www.nonnonanni.it

