

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2022







INDICE

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	4
NOTA METODOLOGICA	6
CHI SIAMO	12
IL PRODOTTO	22
SUPPLY CHAIN	32
RISORSE UMANE	36
AMBIENTE	44
ATTENZIONE ALLA COMUNITÀ	52
IL VALORE ECONOMICO	56
OBIETTIVI	62
GRI CONTENT INDEX	64



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Grazie al forte interesse per l'ambiente e ad un percorso di miglioramento continuo relativo a tutti i processi aziendali perseguito da anni, Monari Federzoni ha potuto pubblicare nel 2022 il suo primo Bilancio di Sostenibilità.

Ad intersecare questo cammino, quale evento straordinario che ha contraddistinto l'operatività aziendale, è da segnalare l'acquisizione, a fine 2020, di Fattorie Giacobazzi. Le due aziende, pur operando nel medesimo settore, avevano peculiarità proprie, rivolgendosi a canali e mercati geografici diversi tra loro. Si è quindi reso necessario un periodo di analisi ed approfondimento dei diversi processi, seguito da una fase di riorganizzazione ed integrazione delle due realtà in un una crescita che ha coinvolto tutte le funzioni aziendali.

Grazie alle diverse professionalità e competenze disponibili nella nuova realtà integrata, l'implementazione di buone pratiche aziendali ha inciso in modo importante sulla struttura e sull'approccio alle tematiche relative alla sostenibilità, dando loro nuovo impulso.

Il nostro percorso di crescita in ambito sostenibilità ci ha visti impegnati, da quest'anno, anche nella realizzazione della prima matrice di materialità, realizzata con il contributo di consulenti esterni che, assieme ai nostri punti di forza, ci hanno aiutati ad individuare anche le aree di miglioramento da ripensare e sviluppare.

Come gruppo, possediamo oggi la più grande barriera per l'invecchiamento di Aceto Balsamico di Modena. Grazie alla stretta collaborazione con ELSA, che con oltre 100 ettari di terreno produce direttamente una buona parte del mosto cotto da noi utilizzato, e all'apertura di "Balsamico e Cucina", il flag ship store aperto all'interno dello storico mercato coperto di Modena, possiamo affermare che seguiamo tutto il ciclo di vita del nostro prodotto, dalla vigna al piatto: un intero ciclo di vita che abbiamo l'ambizione di rendere sempre più sostenibile.

Purtroppo, la fine del 2021 ed il 2022 hanno rappresentato un momento di lieve rallentamento nell'implementazione di nuove azioni in favore della sostenibilità ambientale; questo a causa delle difficoltà create dalla sfavorevole congiuntura internazionale che, prima per il covid e poi per la guerra in Ucraina, ha causato un'importante carenza di materie prime (quali ad esempio l'olio di Colza sostenibile utilizzato dal nostro cogeneratore) ed una conseguente crescita esponenziale di molti costi (a titolo esemplificativo, aumenti del 170% per l'energia, del 100% per i trasporti e del 70% per il vetro) che hanno ridotto i margini di manovra.

Senza mai perdere di vista l'obiettivo di medio termine di crescita integrata ed equilibrata, rispettosa delle persone e dell'ambiente, ci siamo pertanto concentrati sulla riduzione degli sprechi, con un'attenta gestione degli acquisti e con l'efficientamento di tutte le attività.

Oggi, abbiamo tra i nostri clienti molti tra i più grandi retailer del mondo e ciò significa crescere insieme a loro, affiancandoli e talvolta anticipandoli nel perseguire i temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica creando progetti dedicati.

Di Standard implementati, ci distinguono il presentarci come dimostrate su molte tematiche come Social Reporting, Ambiente, Sicurezza e 3 della certificazione di genere che



prevediamo di completare entro il 2023.

Monari Federzoni, operando in oltre 50 paesi del mondo, segue molteplici approcci ai mercati:

- da una parte forte attenzione ai mercati esteri, in particolare agli Stati Uniti ove distribuisce direttamente i propri prodotti tramite una società collegata
- dall'altra rafforzando il legame con il proprio territorio e le proprie tradizioni, operando come membro

storico del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, di Federvini e di altre organizzazioni europee e internazionali, al fine di promuovere e tutelare l'Aceto Balsamico di Modena in Italia e nel mondo.

Sul fronte della difesa del prodotto si è assistito infatti, negli ultimi anni, a continui attacchi alla nostra denominazione da parte di produttori ed istituzioni europee ed extraeuropee. Risulta evidente un atteggiamento internazionale, spesso cavalcato da multinazionali, avverso alla tutela delle indicazioni protette e teso alla generalizzazione e globalizzazione delle produzioni tipiche, spesso a danno della chiarezza e trasparenza richiesta dai consumatori per poter procedere ad un acquisto consapevole (si ricordino, a titolo esemplificativo, le Leggi pubblicate da Slovenia e Cipro che hanno disciplinato produzioni nazionali utilizzando il termine "balsamico" in condimenti affini alla nostra Igp, posizioni contrastate dal nostro Ministero che stanno però procedendo nel loro iter di applicazione).

È fondamentale, per sostenere le peculiarità produttive e il futuro stesso dell'Aceto Balsamico di Modena, un presidio attento e costante sul mercato e in tutte le sedi politiche ed istituzionali.

Le modifiche del disciplinare di produzione introdotte dal nostro Consorzio, richieste per meglio tutelare la produzione e seguire alcune richieste del mercato, sono state finalmente approvate ad inizio 2023 mentre è ancora in fase di test il passaporto digitale, che sta trovando ostacoli alla futura applicazione ed ha indotto controlli anche all'interno della UE.

Nel 2022 si è festeggiato il 110° compleanno di Monari Federzoni: oggi un record per un'azienda di famiglia giunta alla quarta generazione. Nel 1912, quando Elena Monari registrò per la prima volta la licenza per vendere il suo aceto balsamico di Modena, la produzione di aceto era ancora un'attività di famiglia e le donne lavoravano solo come casalinghe. Iniziò allora l'avventura di Monari Federzoni la cui storia è rimasta sempre, indissolubilmente, legata a quella dell'imprenditoria femminile.

Il futuro e le scelte strategiche degli ultimi anni confermano la nostra volontà di rimanere sempre più legati al nostro territorio di nascita, Modena, con l'obiettivo di portare in tutto il mondo la conoscenza del più nobile prodotto della nostra terra.

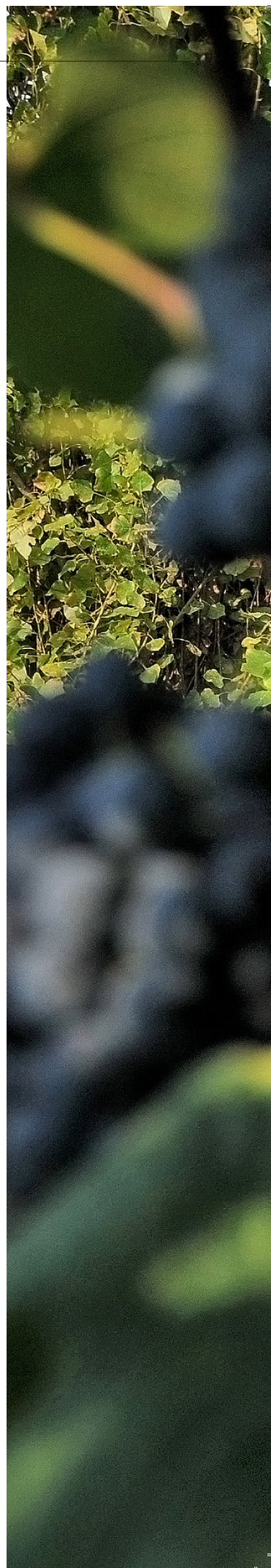


NOTA METODOLOGICA

Nel presente Report di Sostenibilità 2022 sono riportati i risultati in ambito economico, sociale e ambientale di Monari Federzoni e di Fattorie Giacobazzi, da settembre 2022 legate oltre che dall'appartenenza alla stessa proprietà della famiglia Federzoni anche da un contratto di rete. Lo Standard di rendicontazione adottato dalla società per la redazione del Rapporto di Sostenibilità volontario, relativo all'esercizio 2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre), sono i GRI Sustainability Reporting Standards (GRI Standards 2021), pubblicati dal GRI - Global Reporting Initiative.

Si tratta della seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità di Monari Federzoni e della prima edizione di Fattorie Giacobazzi e verranno successivamente pubblicati con cadenza annuale. Nella stesura di questo bilancio sono stati rispettati i principi che il GRI prescrive ovvero di: rilevanza, inclusività, contesto di sostenibilità, completezza, equilibrio tra aspetti positivi e negativi, comparabilità, accuratezza, tempestività, affidabilità, chiarezza e verificabilità.

Ai fini di una corretta rappresentazione delle performance conseguite nel 2022 e di garanzia sull'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, se presenti, sono opportunamente segnalate e comunque fondate sulle migliori metodologie disponibili. Inoltre, per permettere la comparabilità dei dati e delle informazioni nel tempo e valutare l'andamento delle attività di Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi, laddove possibile, è proposto il confronto con l'anno precedente. Gli indicatori di performance selezionati sono quelli previsti dagli standard di rendicontazione rappresentativi degli specifici ambiti di sostenibilità analizzati e coerenti con l'attività svolta dalle società e gli impatti da esse prodotti. La selezione di tali indicatori è stata effettuata sulla base di un'analisi di rilevanza degli stessi, come descritto nel paragrafo "Analisi di materialità".





PERFORMANCE AMBIENTALE

- Gestione dei consumi energetici
- Gestione della risorsa acqua
- Gestione delle materie prime
- Gestione dei rifiuti
- Salvaguardia dell'ambiente
- Progetti di riduzione delle emissioni di CO2
- Prodotti sostenibili
- Gestione sostenibile della logistica

PERFORMANCE ECONOMICA E DI GOVERNANCE

- Performance economica e finanziaria
- Trasparenza, etica e integrità del business
- Reputazione aziendale e comunicazione
- Innovazione, ricerca e sviluppo
- Qualità, conformità e sicurezza di prodotto
- Selezione e gestione sostenibile della catena di fornitura

PERFORMANCE SOCIALE

- Valorizzazione, formazione e sviluppo delle competenze dei dipendenti
- Welfare aziendale e well-being
- Diversità e pari opportunità
- Salute, sicurezza dei lavoratori
- Supporto della comunità locale
- Comunicazione



GLI STAKEHOLDER



ANALISI DI MATERIALITÀ

L'analisi di materialità, come previsto dagli standard GRI, è stata predisposta al fine di rendicontare i temi della sostenibilità, c.d. tematiche materiali, ritenuti rilevanti dai propri Stakeholder e dall'Organizzazione. In particolare per questa edizione del Report di Sostenibilità, il processo ha previsto, per quanto riguarda la prospettiva delle società, il coinvolgimento dei Vertici dell'organizzazione e dei dipendenti delle prime linee per l'analisi della prospettiva degli Stakeholder, nelle modalità e con i risultati descritti qui di seguito in dettaglio.

IL CONTRIBUTO AGLI OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Il Gruppo si impegna a contribuire al raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals o SDGs), parte integrante dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e riferimento per la costruzione di una strategia fondata sulla sostenibilità.

Il Gruppo ha scelto di declinare questo impegno integrando progressivamente programmi e azioni nel modello di business, applicando criteri basati sulla sostenibilità nelle scelte strategiche e nell'operatività.

L'Azienda ha valutato la coerenza del modello di business rispetto agli SDGs, analizzando i target specifici alla luce della strategia, dei valori e delle caratteristiche di prodotti e processi. L'analisi consente di identificare gli SDGs prioritari sulla base degli impatti dell'organizzazione sulla dimensione economica, ambientale e sociale, incluso il rispetto dei diritti umani.

ALTA PRIORITÀ



MEDIA PRIORITÀ





ETICA E INTEGRITÀ

Mission dell'azienda è crescere nel territorio dove è nata, offrire al mercato prodotti che racchiudano tradizione ed amore per la nostra terra, valorizzando qualità, identità e tipicità nell'innovazione, contribuendo a fornire alla collettività alimenti ad elevato standard per prerogative e gusto.

Contribuire a fare conoscere in Italia e nel Mondo l'aceto balsamico di Modena che produce partendo dalla vigna e porta fino ai piatti nei proprio locale di Modena "Balsamico e cucina". Vision del Gruppo è di "stare sul mercato" in maniera etica, ovvero solidale con l'ambiente da cui traiamo i frutti ed attenta al rispetto ed alla valorizzazione delle persone coinvolte a tutti i livelli, sino al fruitore finale.

I VALORI

Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi esprimono i suddetti valori nella quotidiana attività aziendale per ricercare il miglioramento continuo nei processi e nei prodotti.



LA POLITICA DI SOSTENIBILITÀ

Il Gruppo Monari Federzoni già da anni attua e lavora con l'obiettivo di un percorso di crescita sostenibile.

Con l'ingresso di Fattorie Giacobazzi, le buone pratiche di sostenibilità delle due aziende sono state applicate a tutto il gruppo con una crescita condivisa.

Per esempio già dal 2009 Fattorie Giacobazzi è iscritta a Sedex e partecipa al programma di procedura Audit-SMETA. Dal 2022 anche Monari Federzoni è iscritta allo stesso programma. L'audit Smeta, Sedex Members Ethical Trade Audit, è un sistema di valutazione aziendale, per la verifica degli standard di lavoro, salute e sicurezza, ambiente ed etico della propria realtà. Tale audit è necessario per essere qualificato come fornitore Sedex. Dal 2020 infatti un team intercompany dedicato sta lavorando per integrare il focus Sostenibilità in tutte le aree aziendali. Le principali aree di intervento sono: l'area packaging, l'area energia, gestione acqua e rifiuti senza dimenticare il tema dei diritti di genere.

**ACETIFICIO
MONARI FEDERZONI**

**CHI
SIAMO**



IL GRUPPO MONARI FEDERZONI

A dicembre 2020 Monari Federzoni ha acquisito al 100% Fattorie Giacobazzi, siglando un accordo che ha dato vita ad uno dei player più importanti per l'Aceto Balsamico di Modena. L'accordo ha dato vita a uno dei poli più importanti per l'Aceto Balsamico di Modena con 76 dipendenti nelle sedi e negli stabilimenti situati in provincia di Modena (Solaro di Bomperto e Nonantola), 18 milioni di bottiglie esportate in 54 paesi, una produzione aggregata pari all'11% del totale di Aceto Balsamico di Modena IGP venduto in Italia e all'estero, e 5.500 barrique/botti per una capacità produttiva che copre circa il 25% delle vendite totali del prodotto invecchiato nel mondo.

La qualità è prerogativa distintiva del Gruppo che impronta la propria attività alla massima soddisfazione e alla tutela dei propri stakeholder, investendo costantemente in attività di ricerca e sviluppo per conseguire l'eccellenza nella produzione e nella commercializzazione e rimanere leader di mercato. La competenza e l'esperienza del processo di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena è tramandata da generazioni, da famiglia in famiglia, così come l'attenzione per i dettagli ed una paziente attesa che oggi regalano aromi, profumi e sapori unici per portare sulle tavole d'Italia e del mondo un capolavoro di gusto.

Le due realtà sono perfettamente sinergiche sia dal punto di vista della tradizione produttiva, sia dei canali di vendita che della presenza sui mercati, nazionale ed esteri. Due identità ben definite e riconosciute che hanno mantenuto le rispettive specificità e competenze, creando un sistema di eccellenza che è fondamentale per continuare a condividere la cultura dell'Aceto Balsamico di Modena e a crescere, in Italia e nel mondo.

HIGHLIGHT



41.155.237 €
Fatturato



5 MILIONI
litri di Aceto Balsamico
di Modena IGP in botti di legno



54
Paesi serviti





76
Dipendenti



700
Clienti nel mondo



100%
Energia da fonti rinnovabili



LA NOSTRA STORIA

Le storie di Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi nascono entrambe da donne forti e coraggiose che in anni dove le donne erano ancora relegate ai lavori di casa hanno creato imprese fortemente legate alla tradizione enogastronomica e rimangono legate al territorio dove sono nate, Modena contribuendone allo sviluppo economico.

Oggi il gruppo di proprietà familiare è guidato da una donna, Sabrina Federzoni che rappresenta la quarta generazione.



1912

Elena fonda **Monari Federzoni** e riceve l'autorizzazione a produrre e rivendere l'Aceto Balsamico di Modena.



1960

Elio, figlio di Elena, rileva l'attività.

La Dolce Vinegar, Rich and Robust



1978

Monari Federzoni è il primo Aceto Balsamico di Modena ad essere esportato negli USA.



1988

FONDAZIONE FATTORIE GIACOBAZZI.

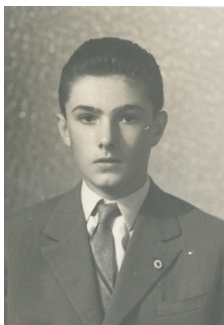
1933

Viene approvata la prima legge che disciplina la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena e la famiglia si concentra sulla sola produzione artigianale dell'Aceto Balsamico di Modena.



1975

Giovanni, figlio di Elio avvia le prime attività promozionali all'estero.



1980

Viene inaugurato il nuovo sito produttivo a Solara di Bomporto.



2006

La gestione aziendale passa a Sabrina: è la quarta generazione familiare alla guida dell'azienda.





La famiglia Giacobazzi iniziò a produrre, grazie alla padrona di casa Mirella, Aceto Balsamico, Parmigiano e Lambrusco come produzione privata ad uso esclusivamente familiare, uso comune delle antiche famiglie modenesi. La qualità del prodotto iniziò ad essere riconosciuta con Premi Nazionali come Premio Gancia ottenuto da una severa selezione di associazioni di sommelier.

Questo fece sì che Mirella venisse chiamata da molte altre famiglie ad aprire nuove botteghe di aceto. Due secoli di produzione familiare e la passione per l'Aceto Balsamico hanno portato Mirella nel 1988 a fondare con i due figli, Leonardo e Angelo, l'azienda Fattorie Giacobazzi.



2012
Monari Federzoni festeggia i 100 anni.



2019
Nasce Buongiorno Vinegardrink, la prima bevanda con Aceto Balsamico di Modena.



2020
Viene acquisita Fattorie Giacobazzi, azienda storica per la produzione di Aceto Balsamico di Modena. Monari Federzoni diventa così il 3° player nel mercato dell'Aceto Balsamico di Modena.



2021
Monari Federzoni torna nel cuore di Modena dove è nata nel 1912 quando Elena Monari nella sua bottega intuì il grande valore dell'Aceto Balsamico e cominciò a farlo conoscere nel resto d'Italia. Nasce "Balsamico e Cucina", un esclusivo punto vendita con cucina all'interno del Mercato Storico Albinelli, un luogo dove si può ascoltare la storia dei prodotti, degustarli e apprezzarli nei piatti della tradizione modenese e nelle proposte innovative dello Chef Shota Mitamura.

2018
Vengono identificati nuovi mercati, nuove tendenze e nuove evoluzioni di prodotto: nascono Gli Artigianali e Le Speziose.



2019
Nasce la società di distribuzione di Monari Federzoni negli USA.



2021
Viene redatto il primo Bilancio di Sostenibilità di Monari Federzoni.





SETTORI SERVITI

Supermercati

Ristorazione

Ristorazione collettiva

Industria alimentare

Speciality store

CERTIFICAZIONI

Il controllo dei processi produttivi, nonché la costante verifica dei criteri analitici, organolettici ed estetici, sono garanzia di qualità e hanno permesso a Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi di ottenere il grado più alto per le più importanti Certificazioni dei Sistemi di Controllo Qualità Internazionali: BRC AA e IFS Higher level.



APPARTENENZA AD ASSOCIAZIONI

Il Gruppo Monari Federzoni ha nel tempo aderito ad alcune Associazioni di categoria del settore agroalimentare e più specificatamente specializzate nel settore dell'aceto, allo scopo di creare delle occasioni di confronto tecnico, di collaborazione e di aggiornamento normativo e tecnologico con i colleghi di altre Aziende.



CONFINDUSTRIA

CONFINDUSTRIA

la principale organizzazione a livello regionale rappresentativa delle imprese industriali dell'Emilia-Romagna.

AssoBío

ASSOBIO

AssoBio è l'associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici e naturali.



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Tutela e promuove l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Coordina le attività di promozione e vigila sui mercati per prevenire i frequenti casi di imitazioni, dichiarazioni ingannevoli o errate e operare a vantaggio della trasparenza verso il consumatore e a difesa dei produttori che applicano correttamente le norme produttive dettate da Disciplinare.



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA DOP

Il Consorzio da una parte collabora con l'OdC che certifica tutte le fasi produttive secondo un severo piano approvato da MIPAAF, coordina le attività di promozione e vigila sui mercati per prevenire i frequenti casi di imitazioni, dichiarazioni ingannevoli od errate e operare a vantaggio della trasparenza verso il consumatore e a difesa dei produttori che applicano correttamente le norme produttive dettate da Disciplinare.



FEDERVINI

FEDERVINI

la Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciropi, Aceti ed affini.



UNIONE ITALIANA VINI

UIV

Dal 1895 l'associazione di rappresentanza più importante delle Imprese italiane del vino



THE VINEGAR INSTITUTE

THE VINEGAR INSTITUTE è un'associazione di categoria internazionale che rappresenta la stragrande maggioranza dei produttori di aceto e degli imbottigliatori.



SSICA

Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari svolge la propria attività di ricerca per le aziende che operano nel settore conserviero dell'agroalimentare.

CULINARIA EUROPE

CULINARIA EUROPE

Rappresenta le associazioni nazionali nonché i produttori di prodotti culinari come aceto in Europa. È membro di FoodDrinkEurope, il rappresentante dell'industria alimentare e delle bevande europea, il più grande settore manifatturiero dell'UE in termini di fatturato e occupazione.



AIB

Aib è un'associazione di persone fisiche e di aziende operanti nel settore dell'aceto balsamico nata nel 2001. Lo scopo è quello di promuovere iniziative rivolte alla divulgazione della conoscenza delle caratteristiche sensoriali dell'aceto balsamico al fine di valorizzare il prodotto.



MERCATI SERVITI

Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi sono ambasciatrici del prodotto Aceto Balsamico di Modena nel mondo, promuovendone conoscenza e consumo con l'obiettivo di promuovere il Made in Italy e la dieta mediterranea sana.

Oggi il tema salutistico sta emergendo poichè sta diminuendo il consumo di piatti tipici della dieta mediterranea a favore di prodotti più complessi e calorici.

Le aziende esportano in 54 paesi nel mondo.



AEC - Dubai	DEU - Germania	KAZ - Kazakistan	SMR - San Marino
ALB - Albania	DNK - Danimarca	KOR - Corea del Sud	SRB - Serbia
ARM - Armenia	DOM - Rep. Dominicana	LUX - Lussemburgo	SVN - Slovenia
AUS - Australia	EET - Estonia	LTU - Lituania	SWE - Svezia
AUT - Austria	ESP - Spagna	LVA - Lettonia	UKR - Ucraina
BEL - Belgio	FIN - Finlandia	MDA - Moldavia	URY - Uruguay
BGR - Bulgaria	FRA - Francia	MKD - Macedonia	USA - Stati Uniti
BIH - Bosnia Erzegovina	GBR - Regno Unito	MLT - Malta	ZAF - Sud Africa
BRA - Brasile	GEO - Georgia	MYS - Malesia	
CAN - Canada	GRC - Grecia	NLD - Paesi Bassi	
CHE - Svizzera	HKG - Hong Kong	NOR - Norvegia	
CHL - Cile	HRV - Croazia	PAN - Panamá	
CHN - Cina	HUN - Ungheria	POL - Polonia	
COL - Colombia	IRL - Irlanda	QAT - Qatar	
CRI - Costa Rica	ISR - Israele	RUS - Russia	
CYP - Cipro	ITA - Italia	SAU - Arabia Saudita	
CZE - Rep. Ceca	JPN - Giappone	SGP - Singapore	



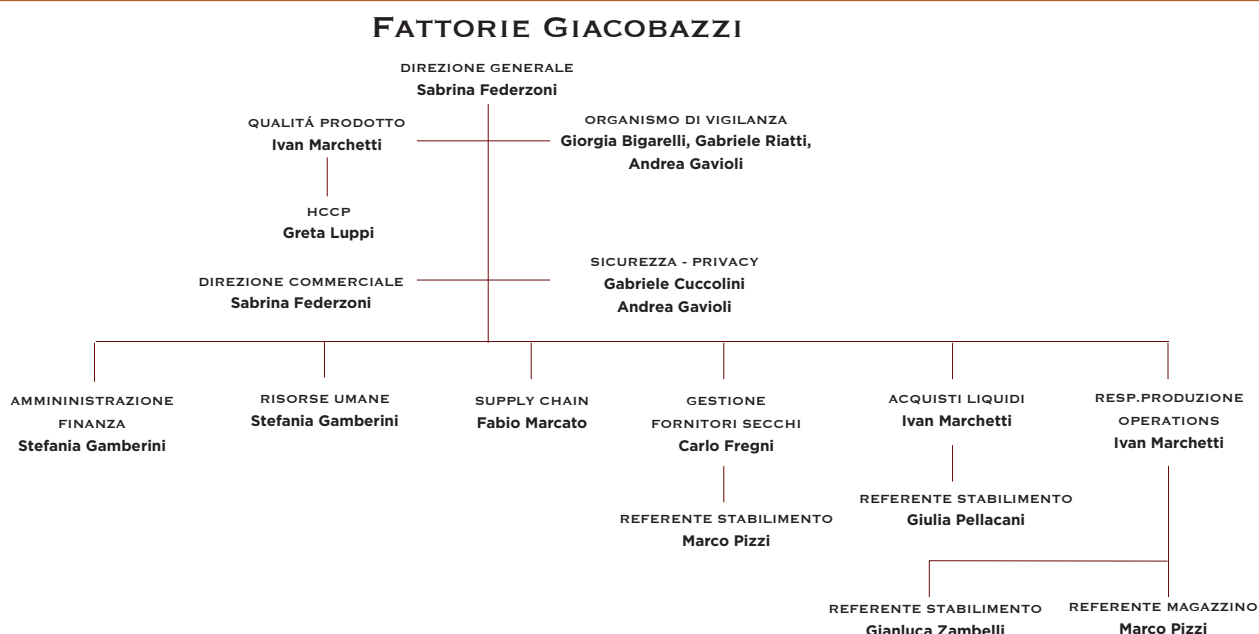
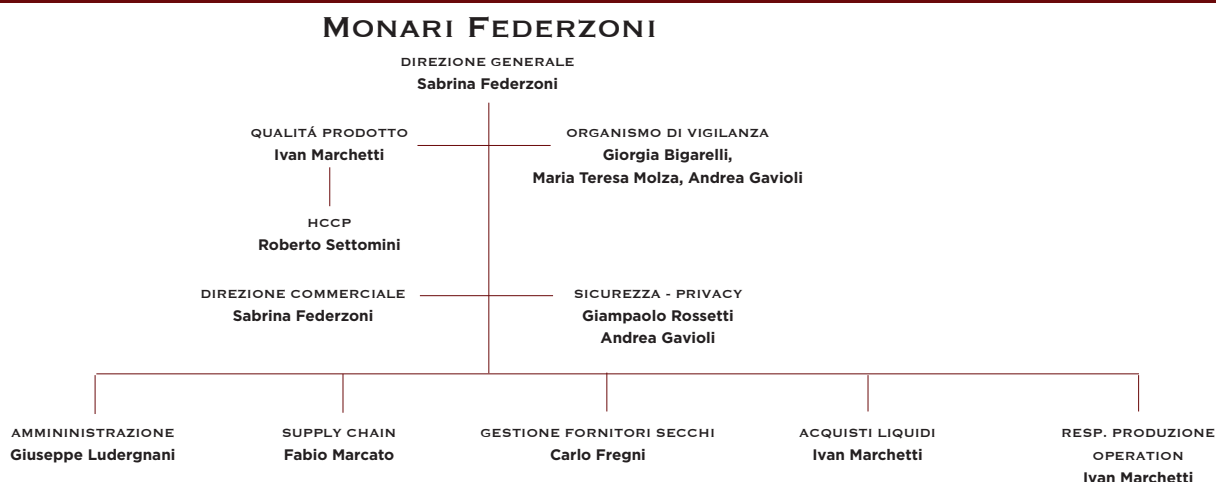
LA GOVERNANCE

Il processo decisionale in Monari Federzoni si sviluppa con la redazione di budget previsionali a parte da aree operative, sottoposti alla verifica/discussione con l'Amministratore Delegato.

La validazione comporta l'assegnazione di "autonomia" operativa e di spesa ai singoli responsabili di settore. Trimestralmente un'attività di consuntivazione dei dati e di relazione sull'andamento della gestione riporta all' Amministratore Delegato lo stato di avanzamento del piano ed il grado di "scostamento" dalle previsioni.

Il Consiglio di Amministrazione si compone di 2 donne e un uomo come anche l'Organismo di Vigilanza. Questo evidenzia come il 66% dei componenti degli organi decisionali sia femminile, sottolineando l'attenzione alle pari opportunità di genere dell'azienda.

SABRINA FEDERZONI
Presidente e Amministratore Unico



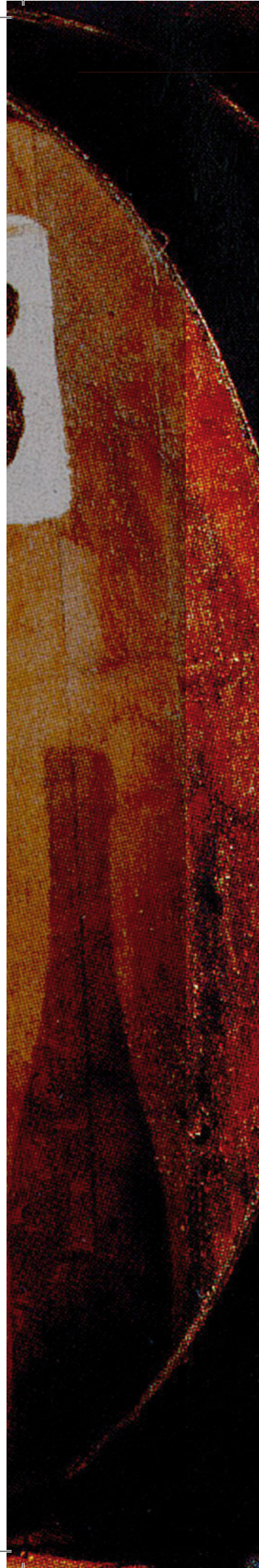
214

2

215

IL
PRODOTTO

FEDERAZIONE



Dal chicco d'uva nel terreno del coltivatore alla bottiglia sulle tavole dei consumatori, ogni passaggio di lavorazione aggiunge valore ed unicità al prodotto realizzato dal Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi.

In un'ottica di collaborazione con la filiera, ogni prodotto che viene portato sulle tavole deve avere una storia da raccontare. Questo passa attraverso percorsi di ascolto, coinvolgimento e co-progettazione con tutta la filiera così che ognuno possa aggiungere un pezzo della propria storia a quella dei prodotti del Gruppo.

I vigneti che circondano Monari Federzoni a Solara di Bompoto, di proprietà dell'azienda agricola di famiglia Elsa, si estendono per oltre cento ettari coltivati con metodi di agricoltura integrata, con alcune aree in test biologico. Le uve coltivate sono quelle tipiche del territorio e ammesse dal disciplinare per la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena: Sorbara, Ancellotta, Salamino, Trebbiano e Albana. Da anni grazie all'accordo di filiera fra Elsa e il Gruppo Monari Federzoni vengono applicati i più evoluti sistemi di agricoltura di precisione che permettono, grazie alla capannina metereologica, di ridurre i trattamenti e gestire al meglio la preziosa risorsa acqua con l'utilizzo del sistema di irrigazione a goccia.

Da questa filiera a Km Zero viene ricavata parte della materia prima fondamentale per la produzione del nobile prodotto, il mosto.

Per garantire la qualità più elevata del suo processo produttivo, il Gruppo realizza internamente l'aceto di vino usato per le fermentazioni. Grazie ad acetificatori a fermentazione sommersa, ottiene un aceto ad alta gradazione in grado di mantenere e valorizzare gli aromi di un vino accuratamente selezionato. Cura ed attenzione che, insieme ai tre livelli di filtrazione ed ai costanti controlli analitici, organolettici ed estetici, sono garanzia di qualità controllata che conferiscono all'Aceto Balsamico caratteristiche uniche di gusto.

Con l'acquisizione di Fattorie Giacobazzi, il Gruppo ha ampliato la propria gamma di prodotti, consolidando il segmento medio-alto di mercato e portando avanti il percorso di ampliamento e diversificazione dell'offerta che oggi si compone di più linee di Aceto Balsamico di Modena IGP e DOP, aceti di vino, mele e pere, condimenti, e delle nuove bevande biologiche a base di Aceto Balsamico di Modena IGP.

La materia prima è fondamentale per la qualità e la sicurezza del prodotto finale, pertanto le fasi di lavorazione, trasporto e distribuzione sono contraddistinte da estremo rigore ed attenzione, con lo scopo di garantire ad ogni consumatore un prodotto di eccellenza. Le principali materie prime sono: vino, mosto cotto e aceto di vino.

QUALCHE NUMERO SULLA PRODUZIONE



9

LINEE DI IMBOTTIGLIAMENTO



7

ACETIFICATORI



GESTIONE COMPLETAMENTE
INFORMATIZZATA
DEL CICLO PRODUTTIVO



12.000

ANALISI L'ANNO DELLA MATERIA PRIMA



20 MILIONI

DI BOTTIGLIE



12 MILIONI

DI LITRI DI ACETO E CONDIMENTI



1,5 MILIONI

DI LITRI DI ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP IN INVECCHIAMENTO



190

RICETTE DI ACETI E CONDIMENTI SU
CIRCA 600 REFERENZE



54

PAESI IN TUTTI I CANALI: B2B, HO.RE.CA,
GDO E FOODSERVICE



PRODOTTI REALIZZATI

Nel 2022 il gruppo ha prodotto circa 103.000 HL di aceto e 23.500 HL di condimenti e altri prodotti, in lieve aumento rispetto al 2021.

VENDITE MONARI FEDERZONI	QUANTITÀ IN HL 2022	QUANTITÀ IN HL 2021
Aceti	70.443	71.348
Condimenti e altri Prodotti	9.442	8.630
Totale	79.885	79.979

VENDITE FATTORIE GIACOBAZZI	QUANTITÀ IN HL 2022	QUANTITÀ IN HL 2021
Aceti	32.391	32.329
Condimenti e altri Prodotti	14.074	12.279
Totale	46.465	44.608

MATERIE PRIME ACQUISTATE

ACQUISTI MONARI FEDERZONI	2022 (HL)	2021 (HL)
Vino e Aceti	47.891	45.603
Mosto d'uva cotto	15.091	16.230
Altri ingredienti	2.018	1.720
Totale complessivo	65.000	63.553

ACQUISTI FATTORIE GIACOBAZZI	2022 (HL)	2021 (HL)
Vino e Aceti	26.363	24.243
Mosto d'uva cotto	15.577	14.887
Altri ingredienti	1.126	1.419
Totale complessivo	43.066	40.549

Il 30% del mosto d'uva utilizzato nelle lavorazioni è realizzato dall'azienda agricola di Monari Federzoni.

LE LINEE



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

La lenta maturazione in legno di mosto d'uva e aceto di vino danno vita ad un prodotto dal colore bruno intenso con note gradevolmente acetiche e legnose. Sono queste le speciali caratteristiche degli Aceti Balsamici di Modena IGP che unite al particolare gusto agrodolce consentono innumerevoli abbinamenti e quindi all'utilizzo sulla tavola come condimento e in cucina come versatile ingrediente.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

La Produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è regolata da un rigido disciplinare che lo rende un prodotto esclusivo. Nasce grazie alla lenta e naturale concentrazione ed invecchiamento del solo mosto cotto di uve tipiche modenesi all'interno di piccole botti di dimensioni e legni differenti spesso custodite storicamente dalle famiglie modenesi nei sottotetti delle proprie abitazioni. Assaggi, rinalzi e travasi, gesti lenti che rappresentano una ritualità antica che portano il Tradizionale ad assumere un gusto complesso, ricco, con sentori di legno, frutti rossi, frutta caramellata con gradevole ed armonica acidità. Per la sua unicità e versatilità oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP occupa di diritto un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici più pregiati del mondo.



LINEA BIO

Condimenti ottenuti esclusivamente con il metodo biologico, senza utilizzo di pesticidi e nel pieno rispetto dell'ambiente, garantiti dall'Ente Certificatore Italiano BIOAGRICERT.



ACETO DI VINO

Condimento tipico della tradizione italiana, sia di vino bianco che rosso.

**MONARI
FEDERZONI**
1912



GLASSE ALL'ACETO BALSAMICO E CONDIMENTI

Le Glasse a base di Aceto Balsamico di Modena IGP sono dense, morbide, cremose e ispirate alle ricette originali della tradizione modenese. Vengono prodotte concentrando, a temperatura controllata, l'Aceto Balsamico di Modena IGP al fine di mantenere e non alterare il suo profilo organolettico. Alle glasse si aggiunge il Condimento Bianco Agrodolce, una valida alternativa all'aceto di vino bianco con il plus di un gusto leggermente agrodolce che lo avvicina al gusto dell'Aceto Balsamico di Modena IGP più leggero senza il caratteristico colore scuro. Proprio per questo perfetto per condire insalate, pesce e carni bianche.



GLI ARTIGIANALI

Gli artigianali sono condimenti equilibrati, vigorosi e profumati nati dalla stessa esperienza di 'fare aceto'. Inconfondibili per aroma e rotondità, aggiungono novità di gusto e sapore in tavola. Le varietà sono: aceto di mele, aceto di mele biologico, aceto di vino, aceto di pere, condimento all'aceto di vino e mosto d'uva e condimento all'aceto di mele e miele.



VINEGARDRINK

I Vinegardrinks sono l'ultimo trend in fatto di healthy drink e sono sempre più consumati in tutto il mondo, principalmente allo scopo di favorire il benessere digestivo. Bongiorno è il primo Vinegardrink italiano, è biologico ed è il primo prodotto in assoluto della categoria con aceto balsamico di Modena IGP. Si tratta di un prodotto frutto di anni di ricerca e sperimentazione a cui Monari Federzoni ha dedicato tutta la propria esperienza e passione. A basso contenuto calorico, non gassati, non filtrati, con 'madre', sostanza fermentata alla base dell'aceto, tutta la naturalità del biologico, gusti vegan friendly e bottiglia in vetro 100% riciclabile.



ELSA

Linea di altissima qualità, fatta con materie prime provenienti da fondi con specifiche denominazioni appartenenti alla nostra filiera. Vellutati, densi, dolci e corposi, aggiungono un tocco di ricercatezza ai piatti più raffinati. Ottimi anche da degustazione.



LE LINEE



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP può avere "da disciplinare" due sole tipologie principali che dipendono dal periodo di invecchiamento. Si parla semplicemente di Aceto Balsamico di Modena IGP quando il periodo di invecchiamento è inferiore ai tre anni, con un minimo di 60 giorni. Dal gusto rotondo e deciso, ma ben equilibrato, è il primo passo per cominciare ad apprezzare il gusto agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. Dal profumo delicato e fresco.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è stato invecchiato per oltre 3 anni in botti di rovere nella bottega di Bomporto. Ha un profumo ricco, intenso, dolce e leggermente acidulo con note di legno. Il gusto è delicato ed armonico. Perfetto per un ultimo tocco di pregio su piatti di cucine di tutto il mondo.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

La Produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è regolata da un rigido disciplinare che lo rende ancora di più un prodotto esclusivo. Nasce grazie alla lenta e naturale concentrazione e invecchiamento del solo mosto cotto di uve tipiche modenesi all'interno di piccole botti di dimensioni e legni differenti. Assaggi, rinalzi e travasi, gesti lenti che rappresentano una ritualità antica, portano il Tradizionale ad assumere un gusto complesso, ricco, con sentori di legno, frutti rossi, frutta caramellata con gradevole ed armonica acidità. Per la sua unicità e versatilità oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP occupa di diritto un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici più pregiati del mondo.



CONDIMENTO GUSTACETO

Cercare di soddisfare le richieste di cucine sempre più fusion e internazionali: nasce così la linea Gustaceto che partendo dal primo nato, il Gustaceto al lampone, sta aprendo le porte ad una linea dedicata alle diverse cucine del mondo. Condimento agrodolce dal gusto fruttato e piacevolmente delicato, la tradizione del condimento incontra il mix di succo di lampone. Un tocco saporito e naturale per la preparazione di aperitivi, cocktails e macedonie di frutta, speciale per la preparazione di vinaigrette da abbinare ai formaggi.



FATTORIE GIACOBAZZI



GLASSE E CONDIMENTI

Una nuova categoria che copre un'ampia varietà di applicazioni e di abbinamenti: Glasse all'“Aceto Balsamico di Modena IGP” con diverse ricette dal gusto classico e aromatizzate. Un assortimento completo ideale per completare piatti dai più semplici ai più elaborati. Grazie all'alta densità di questi prodotti e la praticità di utilizzo per il comodo formato dispenser, la fantasia e creatività possono arrivare nelle tavole di tutto il mondo.



GLASSA ALL'“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”

Tutto il gusto e la qualità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP disponibile in una glassa versatile che stupisce in ogni abbinamento. Una ricetta semplice per avere un ingrediente già pronto da utilizzare in una cucina moderna ed attenta ai nuovi tempi legati alla consumazione di street food, nuovi poke creativi e sulla cucina classica come decorativo.



GLASSE AROMATIZZATE

Le Glasse aromatizzate nascono dall'esperienza pluriennale in mercati internazionali dove al gusto agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP si aggiungono aromi e sapori nuovi. In questo caso si arricchisce la ricetta prevedendo l'aggiunta di succhi di frutta, estratti o aromi naturali. Perfette per l'abbinamento a cucine internazionali e nuovi utilizzi come con il sushi, fondute e piatti della cucina fusion anche piccanti. Disponibili in tre versioni: al lampone, al pepe-



CONDIMENTO AGRODOLCE BIANCO

Questo condimento bianco agrodolce è fresco e fruttato nel profumo e nel gusto, fragrante e armonico. Molto simile al tipico sapore agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP senza il tipico colore scuro. È ideale per esaltare il gusto del pesce bollito e alla griglia, per condire insalate verdi e miste, per arricchire il sapore di bolliti di carne e verdure



LINEA BIO

Da sempre attenti alla sostenibilità Fattorie Giacobazzi ha scelto di proporre una linea dedicata di prodotti certificati biologici. Alla già rigida selezione delle materie prime e del disciplinare di produzione per l'Aceto Balsamico di Modena IGP si aggiungono anche le regole della certificazione biologica. L'Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico è prodotto in conformità ai requisiti del Regolamento UE N° 834 del 2018, è realizzato con mosto cotto e concentrato e aceto di vino, italiani tutti certificati biologici. Il disciplinare prevede nella produzione delle uve l'assenza di pesticidi, insetticidi ed erbicidi oltre che di OGM. Alla linea è stato poi aggiunto un condimento bianco denso ad arricchire le tavole dal sapore agrodolce piacevolmente fruttato. Per la certificazione dei prodotti l'azienda lavora con Bioagricert, ente certificatore storico e riconosciuto a livello nazionale ed internazionale.

SISTEMA DI QUALITÀ A FOGLIE

Nel 2000 Fattorie Giacobazzi, ha lavorato con altri produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP per definire un nuovo sistema condiviso per offrire ai consumatori una nuova e chiara classificazione attraverso parametri chimico-fisici e caratteristiche organolettiche. I diversi livelli di qualità sono stati classificati con i loghi delle foglie di vite, da uno a cinque (livello più alto). Il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ha utilizzato il Sistema Foglie come base di partenza per la creazione di un sistema unico, evoluto, garantito e condiviso da tutti i consorziati: il 'Consortium Profile'.



LA RETE

Monari Federzoni S.p.A. è specializzata nella produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, aceti diversi e condimenti e si distingue per eccellenza del territorio sul mercato nazionale ed internazionale; Fattorie Giacobazzi S.r.l. è specializzata nella produzione dei medesimi prodotti di Monari Federzoni ed è a quest'ultima collegata in quanto dalla stessa partecipata (25%) oltre che essere controllata dalla medesima società; la società agricola ELSA si caratterizza per lo svolgimento di tutte quelle attività dirette alla coltivazione di terreni agricoli a vigneto finalizzati alla produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Tramite l'istituzione di un accordo di Rete, le società intendono perseguire l'obiettivo strategico della loro innovazione e dell'innalzamento della loro capacità competitiva, condividendo la strumentazione tecnica o altre strutture operative, se e quando dovessero ritenerlo necessario, nonché, condividendo in situazioni specifiche le proprie risorse umane, mettendole a fattore comune, per una crescita reciproca degli assetti imprenditoriali, ma anche per una migliore garanzia di tutela occupazionale e, quindi, finanche retributiva dei lavoratori nel contesto della "rete" nel suo complesso considerata.

In totale nel 2022 sono state vendute 22.400.000 confezioni di cui l'80% all'estero e il 20% in Italia. USA e Italia sono i principali mercati di distribuzione.

MONARI FEDERZONI

LARGO CONSUMO
INNOVAZIONE E RICERCA
RETAIL



27%

INGROSSO
+
FOOD SERVICES

FATTORIE GIACOBAZZI

PREMIUMNESS
QUALITÀ DEL SERVIZIO
FOOD SERVICE



60%

GDO



13%

INDUSTRIA

A hand is shown holding a small, blue, cylindrical component from which a clear liquid droplet is falling. Below this, a metal mechanical part is visible, featuring a hole and a screw. The entire scene is framed by a thin yellow line that forms a teardrop shape. The background is blurred, showing what appears to be a person in a white lab coat.

3

SUPPLY
CHAIN



Per il Gruppo Monari Federzoni i rapporti commerciali devono sempre essere orientati al rispetto di tutte le regole che attengono a una corretta gestione dell'industria e del commercio, evitando condotte fraudolente o illecite. Le società manifestano una costante sensibilità e attenzione alla qualità della relazione con la clientela e al suo continuo miglioramento, essendo ciò presupposto necessario del processo di creazione e distribuzione del valore nell'azienda.

La concezione di filiera del Gruppo si basa sui principi di reciprocità e di collaborazione. Attraverso questi due elementi si fa promotore del Made in Italy e onora il proprio impegno a portare la tradizione dell'aceto nella modernità.

Nel corso degli anni Monari Federzoni ha sviluppato una relazione di interdipendenza con i fornitori, premiando rapporti duraturi ed alzando l'asticella per esaltare la distintività dei prodotti, per contribuire al miglioramento del sistema agroalimentare, le condizioni di lavoro dei produttori e l'innovazione all'interno della catena del valore.

Per tutelare l'immagine e la reputazione del Gruppo, costruite attraverso l'impegno, la dedizione e la professionalità delle sue strutture, è indispensabile che i rapporti con la clientela siano improntati alla piena trasparenza e correttezza, al mantenimento di elevati standard di qualità dei propri servizi e alla massimizzazione della soddisfazione della clientela.

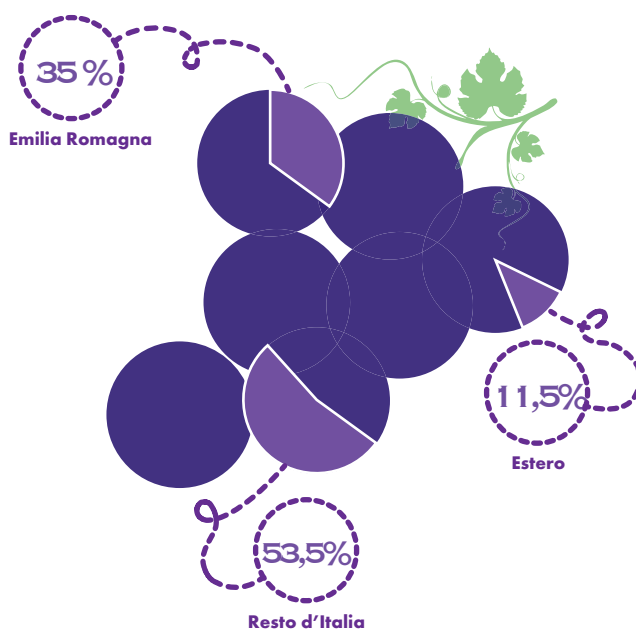
Le modalità standard di selezione e di gestione dei fornitori assicurano agli stessi pari dignità ed opportunità. Nel processo di selezione dei fornitori si tiene conto di obiettive e trasparenti valutazioni della loro professionalità e struttura imprenditoriale, della qualità, del prezzo, delle modalità di svolgimento del servizio e di consegna.

Vengono inoltre richiesti ai fornitori indicatori rispetto alla responsabilità sociale come il rispetto dei diritti dei lavoratori e gli impatti sociali e ambientali.

I fornitori sono sensibilizzati a svolgere la loro attività seguendo standard di condotta coerenti con quelli indicati nel Codice Etico del Gruppo Monari Federzoni. L'obiettivo è sempre consolidare i rapporti con fornitori di fiducia che da anni servono l'azienda.

MONARI FEDERZONI

Fornitori	Quantità 2022	% spesa 2022	Quantità 2021	% spesa 2021
Materie prime	100	70%	97	65%
Industriali	147	8%	141	9%
Commerciali	244	4%	287	6%
Trasporti	61	11%	54	10%
Servizi	176	7%	210	10%
Totale	728	100%	789	100%



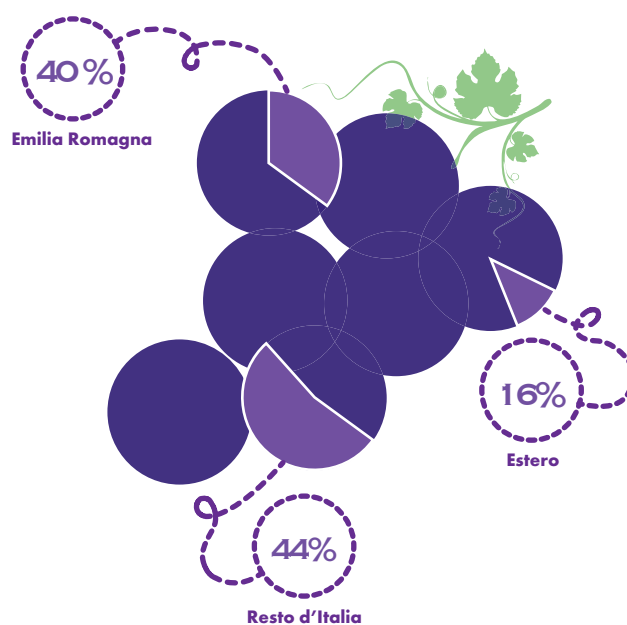
Dei 728 fornitori totali di Monari Federzoni nel 2022, 644 (88,5%) hanno sede in Italia, 253 (35%) in Emilia Romagna e 146 (20%) nella provincia di Modena.

Solo l'11,5% dei fornitori hanno sede all'estero e di questi il 97% fanno parte dell'UE.



FATTORIE GIACOBAZZI

Fornitori	Quantità 2022	% spesa 2022
Materie prime	22	18%
Industriali	35	28%
Commerciali	35	28%
Trasporti	14	11%
Servizi	19	15%
Totale	125	100%



Dei 125 fornitori totali di Fattorie Giacobazzi del 2022, 105 (84%) hanno sede in Italia, 50 (40%) in Emilia Romagna e 35 (28%) nella provincia di Modena.

Il 16% dei fornitori hanno sede all'estero e di questi il 93% fanno parte dell'UE.

A close-up photograph of a hand holding a bunch of dark blue grapes. The grapes are covered in a light dusting of white powder, likely bloom. The hand is positioned on the right side of the frame. Below the hand, a black plastic basket is filled with more grapes. The background is blurred, showing more of the basket and some green foliage. The overall lighting is warm and natural.

4

**RISORSE
UMANE**



Il Gruppo Monari Federzoni adotta uno stile di gestione delle persone improntato a valorizzare l'esperienza.

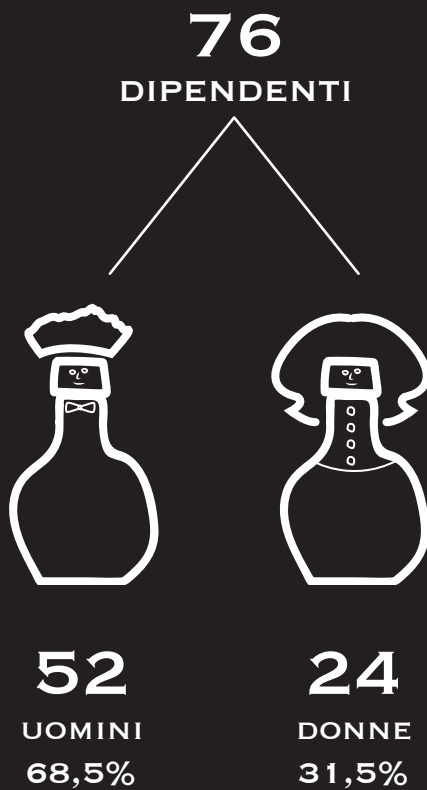
Tutti i dipendenti e i collaboratori sono una risorsa strategica poiché concorrono a migliorare l'immagine dell'azienda e la qualità dei prodotti forniti. Per questo è principio cardine del Gruppo promuovere il valore delle proprie risorse umane, stimolando la collaborazione e il lavoro in equipe e sostenendo azioni di formazione continua. Ogni collaboratore è stimolato a essere proattivo e mettersi in gioco, coltivando la responsabilità nelle proprie attività e trasformando le idee in azioni concrete.

L'azienda promuove lo sviluppo delle persone sia attraverso la formazione che si trasforma in competenza, sia riconoscendo in modo equo i risultati e i meriti individuali e di squadra, che diventano crescita personale e professionale.

Attrarre e trattenere i migliori talenti e stimolare l'interazione onesta, aperta e costruttiva, la partecipazione, la collaborazione, la condivisione delle informazioni e della conoscenza sono valori determinanti per il Gruppo: regolarmente vengono valutati il grado di soddisfazione e le prestazioni dei dipendenti sulla base dei risultati individuali e collettivi, sul rispetto degli adempimenti e delle norme di comportamento.

Affinché ognuno possa sentirsi libero di esprimere le proprie idee e contribuire a generare valore, il Gruppo si impegna a garantire correttezza ed equità nelle relazioni professionali e a contrastare ogni forma di discriminazione - diretta o indiretta - e non tolleranza attraverso lo stile di leadership e le modalità di valutazione. Non sono ammesse discriminazioni basate su genere, età, orientamento sessuale, disabilità, nazionalità, opinioni politiche e orientamenti religiosi in tutte le sedi e in tutte le fasi del rapporto di lavoro, inclusi i processi di selezione, assegnazione dei ruoli, valutazione delle prestazioni, promozione e avanzamenti di carriera, trattamento retributivo, cessazione del rapporto.

Al 31/12/2022 il Gruppo Monari Federzoni conta 76 dipendenti, di cui 52 uomini (68,5%) e 24 donne (31,5%). Più del 93% della popolazione aziendale ha un contratto a tempo indeterminato e solo due risorse hanno contratto part-time. I dipendenti si distinguono tra operai (39 di cui 30 uomini e 9 donne), impiegati (30 di cui 17 uomini e 13 donne) e quadri (7 di cui 5 uomini e 2 donne).



	2022	2021
Dipendenti	76	79
Donne	24	24
Uomini	52	55



FIGURA PROFESSIONALE	TOTALE 2022	DONNE	UOMINI	TOTALE 2021	DONNE	UOMINI
Dirigenti	0					
Quadri	7	2	5	1	0	1
Impiegati	30	13	17	37	14	23
Operai	39	9	30	41	10	31
Totale	76	24	52	79	24	55

	TOTALE 2022	DONNE	UOMINI	TOTALE 2021	DONNE	UOMINI
Tempo determinato	3	0	3	3	1	2
Apprendistato	2	1	1	0		
Tempo indeterminato	71	23	48	76	23	53
Full time	74	23	51	77	23	54
Part time	2	1	1	2	1	1

PER MAGGIOR DETTAGLIO INSERIAMO ANCHE I DATI DIVISI PER AZIENDE:

MONARI FEDERZONI

	TOTALE 2022	DONNE	UOMINI	TOTALE 2021	DONNE	UOMINI
Dipendenti	44	15	29	41	15	26
Agenti/P.iva/Collaboratori	0	0	0	0	0	0
Tirocini/stage	0					
Quadri	7	2	5	1	0	1
Impiegati	15	7	8	21	8	13
Operai	22	6	16	19	7	12
Tempo determinato	3	0	3	1	0	1
Apprendistato	2	1	1	0	0	0
Tempo indeterminato	39	14	25	40	15	25
Full time	43	15	28	39	8	23
Part time	1	0	1	2	1	0

FATTORIE GIACOBAZZI

	TOTALE 2022	DONNE	UOMINI	TOTALE 2021	DONNE	UOMINI
Dipendenti	32	9	23	38	9	29
Agenti/P.iva/Collaboratori	8	4	4	8	4	4
Tirocini/stage	0			0		
Quadri	0			0		
Impiegati	15	6	9	16	6	10
Operai	17	3	14	22	3	19
Tempo determinato	0			2	1	1
Apprendistato	0			0		
Tempo indeterminato	32	9	23	36	8	28
Full time	31	8	23	38	9	29
Part time	1	1	0	0	0	0

Al 31/12/2022 dal Gruppo sono uscite 11 risorse, di cui 9 uomini e 2 donne e sono stati inserite 7 nuove persone nell'organico aziendale, 5 uomini e 2 donne. Il turnover complessivo è del 24%.

ETÀ NEO ASSUNTI	TOTALI	DONNE	UOMINI
	7	2	5
< 30	4	1	3
30-50	1	0	1
> 50	2	1	1

L'anzianità media del personale rivela una grande fidelizzazione dei dipendenti che trovano nel Gruppo Monari Federzoni un luogo di lavoro sereno e che li valorizza. Il 70% del personale è nato in Emilia Romagna, il 15% in Italia e il 15% proviene da Paesi stranieri.



WELFARE

I Benefit aziendali sono quell'insieme di beni o servizi offerti dal datore di lavoro ai propri dipendenti al di fuori della busta paga.

Il Gruppo Monari Federzoni crede nel concetto di welfare aziendale per incrementare il benessere delle risorse all'interno dell'azienda. L'azienda si prende cura della salute di tutti i dipendenti con un Fondo di assistenza sanitaria (FASA). Inoltre ha stipulato una polizza assicurativa per tutti i commerciali trasfertisti.

Nel corso del 2022 il Gruppo ha erogato buoni carburante e un premio in buoni a tutti i dipendenti. Tutti i dipendenti Monari Federzoni hanno poi diritto al 50% del costo del pasto nella mensa aziendale.

Fattorie Giacobazzi non ha una mensa interna, tuttavia per tutti i dipendenti ha stipulato una convenzione con alcuni punti di ristoro adiacenti allo stabilimento. L'azienda elargisce, a coloro che hanno esigenze alimentari particolari, buoni pasto spendibili in tutti i punti vendita, in alternativa al pranzo dei locali convenzionati.

Tutto il Gruppo utilizza e incentiva il lavoro agile e la flessibilità oraria in modo da conciliare i tempi vita-lavoro dei propri dipendenti.



FORMAZIONE

Il Gruppo promuove una crescita professionale ed efficace dei collaboratori attraverso percorsi formativi in diverse aree tematiche, ognuna con propri obiettivi e modalità. Le attività di formazione sviluppano conoscenze e competenze manageriali, tecnico-specialistiche, nell'ambito della sicurezza e della compliance con modalità di erogazione differenti.

Nel 2022 il Gruppo ha stipulato un accordo di rete che permette ai lavoratori di prestare la propria opera nelle 3 aziende del gruppo (Elsa-FG-MF) in modo da affinare e uniformare le tecniche lavorative. Grazie all'accordo in caso di flessione nel lavoro di una delle aziende, il personale può essere trasferito momentaneamente in un altro stabilimento.

Nel 2022 sono state 316 le ore dedicate alla formazione dei dipendenti di Fattorie Giacobazzi. I programmi di aggiornamento trasversali sono stati: aggiornamento corso di contabilità, corso avanzato IVA, corso d'inglese con madrelingua, uno dedicato a excel, uno di trade marketing e una formazione per la gestione dei clienti strategici.

Le ore di formazione per Monari Federzoni nel 2022 sono state Formazione 257 di cui 107 per donne dell'area customer care e 150 per uomini dell'area logistica-customer care. I due apprendisti presenti in azienda fanno formazione obbligatoria interna con tutor ed esterna con IFOA.

Nel 2022 il Gruppo ha erogato complessivamente 573 ore di formazione con un valore di 7,5 ore pro capite.

CONGEDO PARENTALE

Nel 2022 hanno usufruito del congedo parentale 10 persone all'interno del Gruppo Monari Federzoni, di cui tre donne e sette uomini. Le tre donne hanno usufruito della maternità facoltativa mentre 5 uomini della Legge 104 e 2 uomini hanno usufruito del congedo per la nascita di un figlio.

Tutte le dipendenti in congedo maternità sono rientrate al lavoro regolarmente e tutt'ora sono in azienda, una delle tre ha richiesto una riduzione di orario e ha ottenuto un part-time.

ORE DI FORMAZIONE TRASVERSALE E PROFESSIONALIZZANTE

MONARI E FEDERZONI



257

ORE DI FORMAZIONE

FATTORIE GIACOBAZZI



316

ORE DI FORMAZIONE



SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Per il Gruppo Monari Federzoni le persone sono al centro della strategia di sviluppo sostenibile e su di esse si fonda la capacità di raggiungere gli obiettivi di sostenibilità. Per questo la tutela della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro costituisce un fattore imprescindibile nello svolgimento di ogni attività.

La Società si impegna, dunque, nella tutela dell'integrità psicofisica dei propri collaboratori, e di tutti coloro che si muovono nei luoghi di lavoro di sua competenza: adottando scrupolosamente quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro e analizzando periodicamente i propri processi aziendali per identificare ed eliminare o tenere sotto controllo le situazioni di rischio.

Viene altresì posta particolare attenzione alla sensibilizzazione dei collaboratori sul tema della prevenzione, mediante azioni informative e formative nonché di addestramento del personale.

Il Gruppo si avvale di una capillare struttura interna che realizza interventi attraverso l'introduzione di un sistema integrato di gestione dei rischi e della sicurezza, una continua analisi del rischio e della criticità dei processi e delle risorse da proteggere e una puntuale segnalazione di incidenti e quasi incidenti. Il Gruppo adotta le migliori tecnologie, controlla e aggiorna le metodologie di lavoro e svolge costantemente interventi formativi e di comunicazione.

Le ore di formazione totali per il 2022 in materia di salute e sicurezza sono state di 194, a cui si aggiungono ulteriori 462 ore per l'aggiornamento annuale HACCP obbligatorio per tutti i lavoratori. In Fattorie Giacobazzi nel 2022 sono state effettuate 36 ore di formazione in ambito sicurezza e 130 in ambito qualità HACCP. Le ore totali in materia di salute e sicurezza nel 2022 sono state in totale 822, con un valore di 11 ore pro capite.

SERVIZI DI MEDICINA DEL LAVORO

Monari Federzoni ha nominato un medico competente che esegue una visita annuale a tutto il personale come da protocollo e partecipa a riunioni periodiche tese a verificare la tenuta a l'aggiornamento dei livelli di sicurezza aziendale. Esegue visite mediche a richiesta dei lavoratori e fornisce consulenza in ambito sicurezza. Nel 2022 si è verificato 1 infortunio.

ORE DI FORMAZIONE SALUTE E SICUREZZA

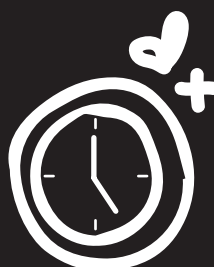
MONARI E FEDERZONI



194

ORE DI FORMAZIONE

FATTORIE GIACOBAZZI



36

ORE DI FORMAZIONE



5

AMBIENTE



Il Gruppo Monari Federzoni già da anni si impegna a perseguire la tutela dell'ambiente, avendo come obiettivo il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali. Lavorando con clienti in tutto il mondo le aziende hanno attivato politiche e scelte ambientali, in scia con le buone prassi che arrivano da paesi più evoluti: allinearsi e crescere insieme ai propri clienti per rimanere al passo con quello che richiede il mercato.

L'obiettivo primario è la garanzia della qualità delle produzioni in armonia con l'ambiente: per questo tutela la biodiversità e mette in atto tutto ciò che è fondamentale all'ottenimento di tipologie di aceto di qualità, ponendo attenzione agli impatti dell'agricoltura sull'ambiente e sulla salute degli agricoltori, delle comunità e dei consumatori.

Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi, grazie all'accordo di filiera con l'azienda agricola Elsa, sono riuscite a ridurre al minimo gli impatti ambientali grazie all'applicazione dei più evoluti sistemi di agricoltura di precisione. Grazie alla capannina meteorologica, alle macchine per il diserbo meccanico e all'atomizzatore a recupero è stato possibile ridurre i trattamenti e gestire al meglio la preziosa risorsa acqua con l'utilizzo del sistema di irrigazione a goccia.

Partendo dal rispetto della legislazione e della normativa nazionale e comunitaria in campo ambientale le aziende facenti parte del Gruppo cercano di prevenire possibili inquinamenti approcciandosi alle attività di progettazione con la finalità di minimizzare gli impatti ambientali e lavorano costantemente per sensibilizzare soci, dipendenti, collaboratori e fornitori alle tematiche ambientali. Per Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi la gestione accurata delle risorse è un atto dovuto verso il Pianeta e tutte le specie che lo abitano, che si consuma in ogni fase decisionale, dall'idea all'engineering alla sua realizzazione, con la consapevolezza che solo quelle aziende che avranno abbracciato uno sviluppo sostenibile potranno continuare a prosperare.

Quello che il Gruppo richiede è che tutti i collaboratori improntino l'attività aziendale al massimo rispetto per la tutela delle acque, dell'aria, del suolo e de sottosuolo, degli ecosistemi, della biodiversità, anche agraria, della flora e della fauna.



MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Un aspetto significativo dell'impegno di Monari Federzoni per un mondo più sostenibile è l'attenzione all'imballo dei prodotti, fondamentale per mantenere la loro qualità ma anche per rispettare l'ambiente. Gli imballi in cartone sono realizzati con il 74% di cartone riciclato mentre le bottiglie di vetro sono realizzate con il 52% di vetro riciclato. Nei prodotti BIO sono state eliminate le capsule termoretraibili in PVC. Il 100% del materiale di supporto delle bobine di etichette composto da carta e silicone viene separato e quindi smaltito in modo ecologico. Il 90% dei pallet Epal utilizzati in azienda, sono di "seconda mano" e quindi non di nuova fabbricazione.

Dal 2021 tutte le etichette e i cartoni sono certificati FSC, che garantisce una gestione responsabile delle foreste come la certificazione PEFC per tutti i pallet nuovi non provenienti da riuso, destinati ad esportazione.

MONARI FEDERZONI

2022

MATERIALE	KG TOTALI UTILIZZATI	% PROVENIENTE DA RICICLO/RIUSO	% CHE È POSSIBILE RICICLARE/RIUTILIZZARE
Carta	350.420	74%	96%
Vetro	3.351.090	52%	100%
Plastica	193.935	0%	92%
Legno	1.006.493	90%	100%
Alluminio	29.287	30%	100%
Acciaio	8.804	0%	10%





Le due società sono partner di Cycle4greenRecycling, nel 2022 Monari Federzoni SpA ha riciclato 11,3 tonnellate di carta siliconata per etichette, che equivalgono a una riduzione stimata di 21 tonnellate di CO₂ eq e Fattorie Giacobazzi ha riciclato 1,2 tonnellate di glassine per etichette, pari a una riduzione stimata di 2,2 tonnellate di CO₂.

Nel 2023 verrà introdotto un questionario per fornitori di imballaggi per analizzare il loro livello di sostenibilità.

FATTORIE GIACOBAZZI

2022

MATERIALE	KG TOTALI UTILIZZATI	% PROVENIENTE DA RICICLO	% CHE È POSSIBILE RICICLARE
Carta	133.633	56,2%	92,5%
Vetro	1.105.115	70%	100%
Plastica	102.733	7,8%	96,7%
Legno	137.302	86,6%	100%
Alluminio	17.272	30%	100%

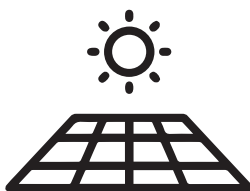


ENERGIA E GAS

Il processo produttivo aziendale richiede importanti consumi energetici. Proprio per questo gli investimenti sono stati tesi a ridurre il più possibile i consumi.

Il consumo di energia elettrica complessivo all'interno dello stabilimento di Monari Federzoni nel 2022 è stato di 707.270,36 kWh e di Fattorie Giacobazzi 188.744,14 kWh. Il 100% di Energia acquistata proviene da fonti rinnovabili certificate.

Anche Fattorie Giacobazzi acquista energia elettrica 100% da fonti rinnovabili e dispone di un impianto fotovoltaico che nel 2022 ha generato una produzione di 21.136,8 kWh.



21.136,8 kWh
ENERGIA SOLARE PRODOTTA

FONTI ENERGETICHE PER SOCIETÀ	2021	2022
Monari Federzoni		
Energia elettrica in kWh Totali	672.275,00	707.270,36
Gas Naturale al Correttore smc	92.008	110.744
Fattorie Giacobazzi		
Energia elettrica in kWh Totali		188.744,14
Gas Naturale al Correttore smc		18.075

Dal 2013 Monari Federzoni ha installato un impianto di cogenerazione alimentato a oli vegetali che produce 3,4 milioni di Kw di energia da fonti rinnovabili. L'energia prodotta può alimentare 1.000 unità abitative in cui vivono 4 persone e quindi soddisfare il fabbisogno di 4-5.000 persone. Nel 2022 il cogeneratore però non è stato messo in funzione. Nel 2023 anche Monari Federzoni installerà i pannelli solari.





EMISSIONI

In linea con quanto definito dagli standard di rendicontazione del protocollo GHG, che classifica tutte le emissioni di greenhouse gases in tre scope, il gruppo ha riportato i dati dello scope 1 e 2 riguardanti le emissioni dirette e indirette.

Nello specifico, lo scope 1 identifica tutte le emissioni generate direttamente dalle fonti possedute o controllate dal gruppo. Questa categoria include le emissioni derivanti da combustibili fossili utilizzati nei processi produttivi, dalle emissioni dei gas refrigeranti e dalle emissioni generate dal parco auto aziendale.

Lo scope 2 riguarda le emissioni indirette derivanti dall'utilizzo dell'energia elettrica acquistata da un'azienda terza.

Il Gruppo ha avviato l'elaborazione della Carbon Footprint degli stabilimenti per capire quanta CO₂ viene emessa dalle proprie attività produttive. Secondo le indicazioni del Protocollo di Kyoto, i gas serra che fanno parte delle emissioni GHG sono: anidride carbonica (CO₂, da cui il nome "impronta carbonica"); metano (CH₄); monossido di diazoto (N₂O); idrofluorocarburi (HFC); perfluorocarburi (PFC); esafluoruro di zolfo (SF₆). Per facilità di calcolo della carbon footprint sono stati tutti tradotti in CO₂ equivalente.

SCOPE 1

Nel 2022 Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi hanno utilizzato, per i propri veicoli quasi 7500 litri di benzina, quasi 20.000 di Diesel e quasi 700 di gas metano. Nel rinnovo parco auto viene data preferenza alla scelta di automobili ibride che riducano l'impatto ambientale.

UDM LITRI	MONARI FEDERZONI	FATTORIE GIACOBAZZI	TOTALE
Benzina	6.129	1.357	7.486
Diesel	5.513	13.701	19.214
Metano	688	0	688

Le emissioni dovute a fonti di inquinamento mobile (metano, gasolio e benzina per le auto aziendali) ammontano a

71 CO₂E (TONNES)

Il consumo totale di gas ammonta a 128.818 metri cubi

1.377.075 KWH = 262 TON CO₂E

Le emissioni totali ammontano a

333 TONNELLATE DI CO₂E

SCOPE 2

L'energia elettrica utilizzata all'interno del Gruppo proviene interamente da fonti rinnovabili e le emissioni di CO₂ sono pari a zero.

Entro fine 2023 verranno anche calcolati i consumi di scope 3 per tutto il gruppo.

LA GESTIONE DEI RIFIUTI

La quantità di rifiuti generata dall'attività produttiva viene minimizzata attraverso l'adozione di specifiche procedure di recupero ad alta efficienza. Gli uffici sono muniti di contenitori per la raccolta differenziata composta principalmente da plastica, carta, vetro e lattine. I rifiuti vengono conferiti a soggetti autorizzati a esercitare attività di recupero e smaltimento secondo le disposizioni normative vigenti.

Nel 2022 l'85% dei rifiuti prodotti nello stabilimento di Monari Federzoni è differenziato.

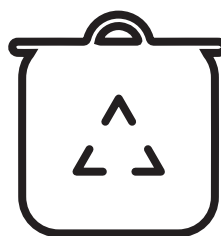
MONARI FEDERZONI



85%

RACCOLTA DIFFERENZIATA

FATTORIE GIACOBAZZI



87%

RACCOLTA DIFFERENZIATA

MONARI FEDERZONI

Descrizione	u.m.	2021	2022
Imballaggi di carta e cartone	Kg	51.960	50.333
Carta	Kg	/	1.910
Imballaggi in plastica	Kg	12.330	17.210
Materiali misti indifferenziati	Kg	15.490	18.220
Imballaggi in vetro	Kg	19.120	26.160
Scarti inutilizzabili	Kg	14.200	5.300
Imballaggi in legno	Kg	7.740	530
Assorbenti, materiali filtranti	Kg	97	3.900
Fanghi	Kg	5.190	/
Sostanze chimiche di laboratorio	Kg	44	/
Imballaggi contenenti residui pericolosi	Kg	130	/
Rifiuti organici contenenti sostanze pericolose	Kg	230	/
Totale	Kg	126.531	123.563



FATTORIE GIACOBAZZI

Descrizione	U.M.	2022 Quantità
Imballaggi di carta e cartone	Kg	17.252
Imballaggi in plastica	Kg	3.560
Materiali misti indifferenziati	Kg	15.220
Imballaggi in vetro	Kg	9.740
Scarti inutilizzabili per uso umano	Kg	66.580
Assorbenti, materiali filtranti non pericolosi	Kg	3.840
Totale	Kg	116.192

LA RISORSA ACQUA

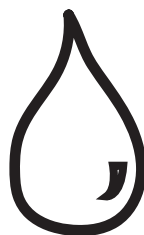
Grazie alla tecnologia il Gruppo ha ridotto al minimo l'utilizzo della risorsa acqua nell'irrigazione mentre grazie all'agricoltura di precisione e al diserbo meccanico ha ridotto drasticamente l'uso di trattamenti chimici. L'80% dei vigneti dell'azienda agricola ELSA è a irrigazione a goccia, consentendo di indirizzare acqua solo dove serve.

Nelle società la maggior parte dell'acqua utilizzata viene prelevata da acquedotto. La gran parte dell'acqua è utilizzata per il processo produttivo in senso stretto e per gli indispensabili servizi annessi per gli uffici dell'azienda.

Monari Federzoni acquista dall'acquedotto Comunale 13.208 mc di acqua/anno. L'azienda ha un AUA in corso di validità che fissa i limiti di scarico delle acque reflue. I processi di produzione dell'azienda non prevedono l'utilizzo di sostanze pericolose; le acque di scarico sono prevalentemente costituite da acqua e residui di aceto e mosto.

Fattorie Giacobazzi preleva l'acqua dall'acquedotto tramite due fornitori distinti e il consumo di acqua ammonta a 3.049 mc.

Il consumo complessivo totale di acqua del Gruppo è pari a 16.257 mc.



16.257_{MC}



M O R M O R A M A

FEDERZONI

CUCINA

BALSAMICO E CUCINA

6



Monari Federzoni returns to the heart of Modena, its birthplace, where in 1912, in her shop, Elena Monari understood the great virtues of Balsamic Vinegar and began to introduce this excellent product to the rest of Italy.

Today Monari Federzoni brings the tradition and culture of our Balsamic Vinegar of Modena to 60 countries worldwide.

Here at "Balsamico e Cucina" you can learn about the history of our products, taste and enjoy them in the dishes of the Modena-area culinary tradition and in the innovative proposals prepared by our Chef, Sheila Mitamura.

BALSAMICO

DIRETTAMENTE DA NOSTRA CUCINA:

- LA PASTA FRESCA -
- TORTELLINI in CREMA di PARMIGIANO
- LASAGNA con RAGO BALSAMICO
- GNOCCHI di RISI e GORGONZOLA e CREMA di RISI
- i SECONDI -
- COTECHINO - POLPETTE in CREMA BALSAMICA
- COTOLETTA di RISO - LINGUA di MANZO casareccio
- TOMINO con PANCIETTA
- i VEGETARIANI -
- SPINACI di ZUCCHINE - VELLUTATI di SEMBINO
- INSALATA

E INOLTRE... TORTELLINI FRITTI - CALZAGATTI
TAGLIERI - PANINI - CIOCCHETTI
- VI ASPETTIAMO A PRANZO E APERITIVO PER
SCOPRIRE LE NOSTRE PROPOSTE! -

ATTENZIONE
ALLA
COMUNITÀ

BALSAMICO E CUCINA

WELCOME!

FROM OUR KITCHEN:

- TORTELLINI con PARMIGIANO e CREMA
- LASAGNA con RAGO BALSAMICO
- GNOCCHI con PASTA e GORGONZOLA e CREMA
- MEATBALLS con BALSAMICO e CREMA
- COTECHINO
- CHICKEN COTOLETTA
- SALAD - PANINI
- TORTELLINI FRITTI
- CALZAGATTI (FRESH PASTA)
- BALSAMIC VINEGAR
- TASTING MENU!

DISCOVER OUR MENU!



Monari Federzoni crede fermamente nella propria capacità di poter contribuire con dedizione e convinzione ai temi della responsabilità sociale e lo fa sviluppando numerose attività e progettualità principalmente a livello locale ma anche nazionale.

L'attività di Monari Federzoni si rivolge costantemente alle comunità locali per la promozione di partnership e collaborazioni in ambito sociale che possano contribuire a generare effetti positivi per tutti. L'obiettivo principale è quello di dare un aiuto concreto alle realtà più bisognose e, allo stesso tempo, quello di sensibilizzare i clienti in maniera costruttiva e continuativa su tematiche importanti di responsabilità sociale.

Nel 2022 il Gruppo ha contribuito a sostenere Porta Aperta Onlus, l'associazione di volontariato modenese che dal 1978 si occupa di contrasto alle povertà e alle disuguaglianze

Il Gruppo ha devoluto 25.000 euro per sostenere le attività della Croce Rossa Italiana in risposta all'emergenza Ucraina. Con questa donazione l'azienda ha voluto aiutare chi tutela e protegge la salute e la vita di chiunque si trovi in condizione di fragilità. Il Gruppo ha inoltre collaborato alla raccolta di vestiario usato per alcuni orfanotrofi ucraini in occasione di due viaggi effettuati - con consegna diretta nelle città colpite dalla guerra - tramite la "Fondazione Erri De Luca".

Un'iniziativa molto sentita dall'azienda e portata avanti ormai da tanti anni è quella organizzata dalla Caritas diocesana di Piacenza per sostenere i bambini meno fortunati. Monari Federzoni infatti ha in essere l'adozione a distanza di tre bambini.

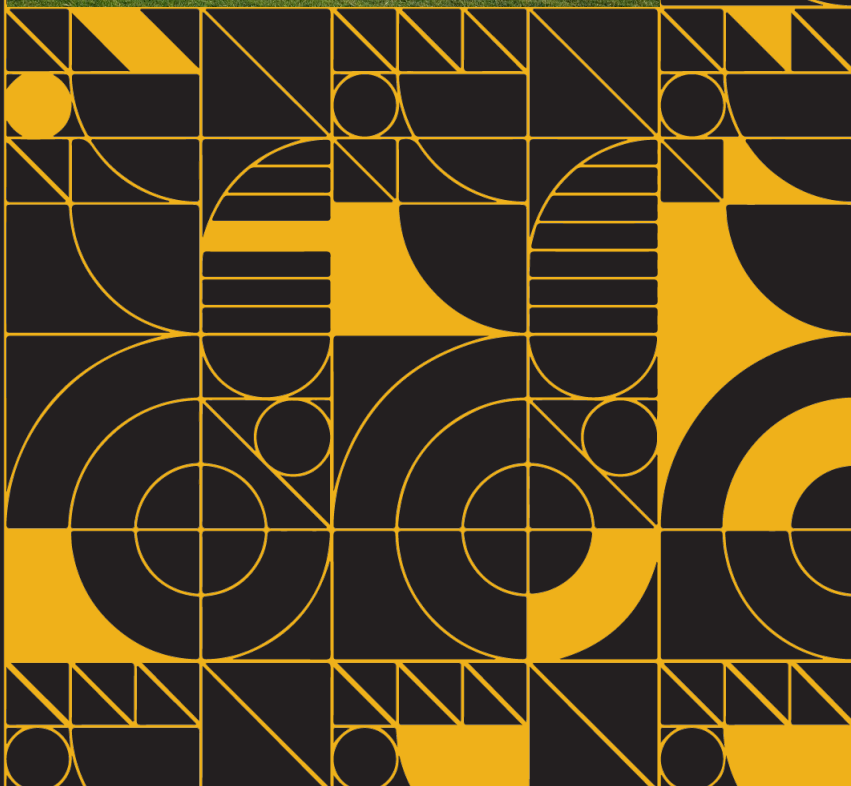
Il Gruppo ha inoltre donato denari alla parrocchia di Sant'Agata vergine e Martire per le attrezzature e i giochi del Centro Estivo della materna di Sorbara.

La Sagra della Tagliatella, organizzata dall'Associazione della Tagliatella del Comune di Bomporto, è una ricorrenza tradizionale del territorio in cui l'azienda ha sede, un momento di festeggiamento e di incontro per tutta la popolazione che Monari Federzoni sostiene ogni anno.

Sempre per il territorio locale l'azienda contribuisce alle spese per le luminarie natalizie e sponsorizza un veicolo dell'Auser per il trasporto delle persone disabili.

Monari Federzoni crede profondamente nello sport come attività in grado di allenare le capacità fisico-psichiche delle persone ed elemento importante per la crescita e la formazione dei giovani fin dai primi anni di età. Le società sportive rientrano tra le cosiddette agenzie educative proprio per lo scopo intrinseco che le contraddistinguono. Per questo è tra gli sponsor ufficiali della squadra di Bomporto, la Solarese e supporta il Trofeo Mongolfiera, torneo sportivo benefico con lo scopo di promuovere attività di sostegno a famiglie in condizioni di bisogno. Ogni anno 32 squadre si sfidano sportivamente in 3 sport per raccogliere i fondi necessari a sostenere durante tutto l'anno famiglie con figli con disabilità della regione Emilia Romagna. Il ricavato del torneo è interamente devoluto a sostegno del "Bando Giacomo" dell'Associazione La Mongolfiera Onlus.





Il Gruppo ha donato prodotti per più di 9000 euro a Banco Alimentare, associazione che ogni giorno recupera cibo e lo dona alle strutture caritative.

L'Istituto Tecnico "I. Calvi" di Finale Emilia e l'IIS L. Spallanzani di Castelfranco Emilia sono i due principali istituti con cui il Gruppo Monari Federzoni programma e progetta stage per alternanza scuola lavoro. Questo perché entrambe le scuole formano la figura del perito agrario, una delle più importanti per guidare il processo di modernizzazione del settore, da attività produttiva destinata a perpetuarsi sulla base della sola "tradizione" tramandata, ad una visione più dinamica, aperta alle grandi potenzialità offerte dal progresso tecnico e scientifico. Vengono ospitate regolarmente visite di scuole e istituti per promuovere la conoscenza del mondo dell'Aceto Balsamico sul nostro territorio e crescere l'attrattività di questo settore per le future generazioni. Collabora inoltre con Università ed Istituti italiani e stranieri per la realizzazione di presentazioni e project work dedicati.



7

**IL VALORE
ECONOMICO**



Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi riconoscono l'importanza di un'equilibrata distribuzione del valore generato dalle proprie attività nei confronti degli stakeholder, valore che gli stessi, direttamente o indirettamente, hanno contribuito a produrre.

La ricchezza prodotta e distribuita non è costituita solo dall'utile di esercizio, ma comprende voci che nel Bilancio sono allocate tra i costi mentre qui rappresentano il valore che l'azienda ha prodotto con la propria attività economica.

MONARI FEDERZONI

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO IN €	2022		2021
Ricavi	23.688.814		18.937.975
Valore economico direttamente generato	25.047.477	100%	20.472.528
Costi operativi	22.200.526	88,5%	18.100.651
Retribuzioni e benefits	2.718.772	11%	2.355.514
Pagamenti Pubblica Amministrazione	78.672	0,3%	24.444
Pagamenti a fornitori di capitali	16.980	0,1%	39.539
Investimenti comunità	75.890	0,3%	51.636
Valore economico distribuito	25.090.840	100,2%	20.571.784
Valore economico trattenuto	63.249	0,2%	79.434



Il valore economico trattenuto non coincide perfettamente con la differenza tra generato e distribuito in quanto in bilancio sono presenti anche delle imposte differite/anticipate e delle differenze su cambi che non sono da riportare nel prospetto; per questo motivo di riclassificazione il 2021 presentato qui differisce rispetto a quello presentato nel bilancio 2021.

Dall'analisi dei dati emerge come nel 2022 ci sia stato un aumento di fatturato pari al 32%. Nel 2022 del valore economico direttamente generato è stato trattenuto in azienda lo 0,25% per Monari Federzoni.

Anche nel periodo oggetto di rendicontazione il Gruppo Monari Federzoni, grazie alla costante innovazione di prodotto, alla continua attenzione alla qualità dei processi produttivi, al servizio reso ai clienti, nonché alla continua ricerca di nuove aree di sbocco commerciale, è riuscito comunque a mantenere la propria quota di mercato nei principali paesi di riferimento.

FATTORIE GIACOBAZZI

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO IN €	2022		2021
Ricavi	17.466.423		13.876.010
Valore economico direttamente generato	17.466.423	100%	13.876.010
Costi operativi	15.047.911,42	86%	12.146.348,73
Retribuzioni e benefits	1.726.298	10%	2.011.629
Pagamenti Pubblica Amministrazione	222.944,42	1,3%	13.204,73
Pagamenti a fornitori di capitali	104.570	0,6%	174.962
Investimenti comunità	219.858,58	1,3%	360.499,27
Valore economico distribuito	17.321.582,4	99,2%	14.706.644
Valore economico trattenuto	349.852,25	0,8%	179.759,89

Per quanto riguarda Fattorie Giacobazzi il 2022 ha visto una redistribuzione di più del 98% del valore generato.



GESTIONE DEL BUSINESS

Il 2022 si è presentato con una forte discontinuità rispetto al passato per alcuni fattori. Da una parte si è assistito ad una tenuta dei volumi e l'inserimento di alcuni importanti nuovi clienti, dall'altra si è avuto un'esplosione dei costi delle materie prime molto al di sopra delle previsioni, in particolare su vetro, energia e trasporti.

Sono stati ideati lanciati sul mercato alcuni nuovi prodotti: glassa alla mela e al marsala, condimenti base aceto con aroma frutta, linea dei prodotti de alcolati e cooking wine e un condimento corposo e denso.

In aumento il fatturato di Private label e del canale ristorazione, il prodotto biologico evidenzia un trend lievemente meno positivo con leggere contrazioni nei mercati principali. In crescita ovunque le glasse e ancora in fase test i prodotti drinking.

Non sono intervenute modiche sostanziali nel processo di produzione. Gli stabilimenti inoltre si sono allineati in termini procedure e controlli.

Il piano investimenti 2022 si è concretizzato come previsto ma con forti ritardi nelle consegne degli impianti. È stata sostituita completamente una linea con un tipo di impianto più flessibile se pur di ridotta velocità, una etichettatrice ed è stata inserita la linea taniche. È prevista nel 2023 l'installazione dell'impianto fotovoltaico che coprirà il 30% del fabbisogno aziendale.

RISCHI LEGATI ALLA CORRUZIONE

Le operazioni potenzialmente legate al rischio corruzione sono state valutate a 360° in azienda prima in fase di adozione del Modello 231 (MOG ex d. lgs. 231/01) e successivamente in fase di aggiornamento dello stesso.

L'obiettivo principale del Modello 231 è predisporre un sistema organico e strutturato di principi, procedure e controlli, diretto a prevenire la commissione dei reati-presupposto di cui al D. Lgs. 231/2001.

Nel corso del 2022 non si sono verificati episodi di corruzione e non sono state intraprese azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche.



MODELLO 231

L'obiettivo principale del Modello 231 è predisporre un sistema organico e strutturato di principi, procedure e controlli, diretto a prevenire la commissione dei reati-presupposto di cui al D. Lgs. 231/2001.

Il Modello 231 si propone i seguenti obiettivi:

- Individuare le attività a potenziale rischio di commissione di reati-presupposto ai sensi del D. Lgs. 231/2001 e le regole che disciplinano tali attività;
- Fornire un'effettiva informazione ai destinatari (come meglio definiti in seguito) in relazione alle regole e procedure da osservare nello svolgimento delle attività a rischio e in merito alle conseguenze sanzionatorie in cui possono incorrere i destinatari e/o Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi in conseguenza di violazioni di norme di legge, regolamenti o disposizioni interne dell'azienda;
- Diffondere una cultura d'impresa improntata alla legalità e alla condanna, da parte delle aziende facenti parte del Gruppo, di ogni condotta contraria alla legge, ai regolamenti, alle disposizioni interne dell'azienda stessa e alle previsioni del Modello 231;
- Diffondere una cultura del controllo e di risk management;
- Implementare un'efficiente organizzazione dell'azienda, assicurando in particolare una chiara assegnazione dei poteri, trasparenza, tracciabilità e motivazione delle decisioni, controlli (preventivi e successivi) sulle attività e correttezza e veridicità dell'informazione (interna ed esterna);
- Attuare tempestivamente le misure idonee in concreto a migliorare l'efficienza nello svolgimento

delle attività, assicurando la conformità alla legge, ai regolamenti e alle disposizioni interne dell'azienda ed eliminando, o almeno riducendo al minimo possibile, il rischio di commissione di reati-presupposto ex D. Lgs.231/2001.

CONFLITTI DI INTERESSE

Potrebbero verificarsi conflitti di interessi se si dovessero sovrapporre gli interessi privati e quelli professionali. Le azioni di Monari Federzoni e Fattorie Giacobazzi sono mirate ad evitare ogni conflitto di interesse che possa avere effetti negativi sulle aziende. Mettendo i propri interessi personali davanti agli interessi aziendali, un dipendente potrebbe nuocere alle aziende. Di conseguenza, ci si aspetta che tutti i dipendenti evitino tali conflitti di interessi.

RECLAMI

Nel 2022 sono stati aperti 37 reclami di cui 27 lievi, numero sostanzialmente in media con anni passati: le problematiche sono legate principalmente al trasporto.



The background is a dark, almost black, surface covered with numerous water droplets of various sizes. The droplets are highly reflective, showing bright highlights. Overlaid on this background are several yellow lines: a large, thin, curved line that forms a wide, shallow 'U' shape, and two concentric circles of the same color. The number '8' is centered in the upper half of the page.

8

OBIETTIVI



OBIETTIVI



AMBIENTALE

Carbon Footprint (Scope 1, 2 e 3) per misurare l'impatto in termini di CO2 del Gruppo

Installazione pannelli solari



GOVERNANCE

Certificazione Parità di Genere

Revisione MOG 231

Introduzione di un questionario per analizzare il livello di sostenibilità dei fornitori



SOCIALE

Implementazione di politiche di welfare per la conciliazione vita-lavoro

Ampliamento offerta formativa dei dipendenti

GRI CONTENT INDEX

GRI SUSTAINABILITY REPORTING STANDARD		PAG
2	INFORMATIVA GENERALE	
	L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione	
2-1	Dettagli organizzativi	12
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	6
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	6
	Attività e lavoratori	
2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	32
2-7	Dipendenti	36-38
2-8	Lavoratori non dipendenti	38
	Governance	
2-9	Struttura e composizione della governance	21
2-10	Nomina e selezione del massimo Organo di Governo	21
2-11	Presidente del più alto Organo di Governo	21
2-12	Ruolo del più alto Organo di Governo nella supervisione degli impatti	11, 21
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	21
2-14	Ruolo del più alto Organo di Governo nel reporting di sostenibilità	4, 11
2-15	Conflitto di interessi	21
	Strategia, politiche e prassi	
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4, 11
2-23	Impegni in termini di policy	4, 11
2-28	Appartenenza ad associazioni	18-19
	Coinvolgimento degli stakeholder	
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	8-9
2-30	Contratti collettivi	37
3	TEMI MATERIALI	
	Informative su temi materiali	
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	6-7
3-2	Elenco dei temi materiali	6-7
3-3	Gestione dei temi materiali	6-9
200	TEMI ECONOMICI	



201	Performance economiche	
201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	57
202	Presenza sul mercato	
202-2	Percentuale di alta dirigenza assunta attingendo dalla comunità locale	L'alta dirigenza proviene dalla comunità locale dove hanno sede le società
203	Impatti economici indiretti	
203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	57-58
204	Pratiche di approvvigionamento	
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	34
205	Anticorruzione	
205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	59-60
205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	59-60
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	59-60
300	TEMI AMBIENTALI	
301	Materiali	
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	46
302	Energia	
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	48
302-4	Riduzione del consumo di energia	48
303	Acqua e scarichi idrici	
303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	51
303-3	Prelievo idrico	51
303-4	Scarico idrico	51
303-5	Consumo idrico	51
305	Emissioni	
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	49
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	49
306	Rifiuti	
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	50-51
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	50-51
306-3	Rifiuti generati	50-51



306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	50-51
306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	50-51
308	Valutazione ambientale dei fornitori	
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	33
400	TEMI SOCIALI	
401	Occupazione	
401-1	Nuove assunzioni e turnover	38, 40
401-3	Congedo parentale	42
403	Salute e sicurezza sul lavoro - 2018	
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	43
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	43
403-3	Servizi di medicina sul lavoro	43
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	43
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	43
403-9	Infortuni sul lavoro	43
403-10	Malattia professionale	43
404	Formazione e istruzione	
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	42
404-2	"Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione"	42
404-3	Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	42
405	Diversità e pari opportunità	
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	38
413	Comunità locali	
413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	53-55
414	Valutazione sociale del fornitore	
414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo criteri sociali	33



