

REPORT DI **SOSTENIBILITÀ** 2023



In milk we trust since 1950

Lettera della Famiglia	
Responsabilità e impegno	5
Nota metodologica	6
Capitoli SDGs	8
Analisi di Materialità	11
<hr/>	
1. L'AZIENDA	
Storia dell'azienda e tappe salienti	21
Visione, missione e valori	27
Gamma prodotti	28
Dati di sintesi	34
<hr/>	
2. LA GOVERNANCE DELL'AZIENDA	
Assetto proprietario e strutture operative	38
Codice etico	40
Le persone	42
<hr/>	
3. FILIERA E QUALITÀ	
Filiera e processo produttivo del parmigiano reggiano	46
La produzione diretta	48
Focus: la dop del parmigiano reggiano: garanzia di autenticità ed alto valore	
Focus: progetto "benessere animale" di cfpr	
Processo produttivo del burro	52
Percorso qualità e sicurezza alimentare	53
Le certificazioni alimentari	55
<hr/>	
4. CREAZIONE DI VALORE	
Il nostro modello	58
Strategie allocazione risorse	60
<hr/>	
5. LE DIMENSIONI ESG	
Sostenibilità ambientale	64
Consumi energetici	66
Consumi energetici: attività realizzate	67
Gestione dei rifiuti	70
Gestione dei rifiuti: attività realizzate	70
Sostenibilità ambientale: attività realizzate	71
Sostenibilità ambientale: obiettivi futuri	77
Sostenibilità sociale	78
Sostenibilità sociale: attività realizzate	80
Sostenibilità sociale: obiettivi futuri	85
Sostenibilità aziendale	86
Sostenibilità aziendale: attività realizzate	88
Sostenibilità aziendale: obiettivi futuri	90
<hr/>	
Appendice	
Indici GRI	92



RESPONSABILITÀ E IMPEGNO

Caro lettore,

pubblichiamo quest'anno il nostro primo rapporto di sostenibilità.

Vorremmo raccontare e spiegare a tutte le persone ed istituzioni che collaborano con noi e a coloro che ne saranno interessati le iniziative e le attività che abbiamo intrapreso, e quelle che stiamo intraprendendo, volte a migliorare il nostro operato ed impatto in ambito ambientale, di gestione d'impresa e sociale.

Contrastare e mitigare il processo inarrestabile ormai in atto del cambiamento climatico è un obiettivo che ogni organizzazione, a prescindere dalla sua dimensione, dovrebbe porsi con priorità.

Parimenti, sviluppare al meglio la nostra condotta imprenditoriale è un dovere che abbiamo verso i nostri collaboratori e tutti gli altri soggetti con cui interagiamo.

Non da ultimo, un apporto positivo e costruttivo al territorio locale e alla Comunità è uno dei nostri valori fondanti che motiva ogni giorno, da oltre settant'anni, il nostro lavoro.

Partire da un'analisi accurata del nostro operato, rendendo la maggior parte delle attività misurabili dal punto di vista della sostenibilità, è quello che abbiamo cercato di fare e che abbiamo riassunto in questo documento, proponendoci di raggiungere traguardi più ambiziosi in un orizzonte temporale ragionevole.

La Storia e la tradizione da cui proveniamo dovranno fondersi con il Cambiamento radicale che questa nuova Era comporterà.

Siamo consapevoli delle sfide che dovremo affrontare e fortemente motivati ad intraprendere questo percorso.

Ringraziamo coloro che hanno collaborato alla realizzazione del report.

Tutti Noi di Montanari & Gruzza

GRI 102-14
Dichiarazione di
un alto dirigente

NOTA METODOLOGICA

PERIODO DI RIFERIMENTO

Il presente documento esamina le modalità operative dell'organizzazione, fornendo una panoramica delle strategie, degli obiettivi e delle performance relative alla capacità dell'azienda di impegnarsi su temi di sostenibilità. Il periodo di riferimento per le informazioni di rendicontazione copre l'anno 2023 con qualche riferimento alle performance del periodo 2021-2023. Inoltre, questo Report include indicazioni sugli impegni del piano di sostenibilità per gli esercizi successivi.

I PRINCIPI DI REDAZIONE

La stesura di questo Report è completamente volontaria e segue le linee guida proposte dall'International Integrated Reporting Framework (<IR>), pubblicate dall'International Integrated Reporting Council (IIRC) e aggiornate dalla Value Reporting Foundation.

Questo approccio include un focus strategico e orientato al futuro, connettività delle informazioni, relazioni con gli stakeholder, materialità, coerenza e comparabilità.

I contenuti del documento fanno anche riferimento agli SDGs (Sustainable Development Goals), che costituiscono parte integrante dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

COINVOLGIMENTO DEI SOGGETTI PORTATORI DI INTERESSE

Nell'ambito della definizione della propria strategia di sostenibilità, l'azienda ha avviato un processo di ascolto attivo dei propri stakeholder. Le categorie coinvolte includono: dipendenti, clienti (in Italia e all'estero), fornitori, pubbliche amministrazioni, scuole ed enti formativi, comunità locali, associazioni, consulenti, fornitori e istituti di credito.

Agli stakeholder è stato presentato il progetto di

reportistica aziendale, insieme al processo di identificazione e valutazione delle tematiche rilevanti dal punto di vista economico, ambientale e sociale (analisi di materialità) e ai criteri di valutazione di rilevanza.



STAKEHOLDER

Gli stakeholder di Montanari & Gruzza comprendono tutti i soggetti - individui, enti o istituzioni - che influenzano o sono influenzati dalle attività dell'azienda, o che, in qualche modo, hanno un interesse nel raggiungimento dei suoi obiettivi. Identificare i principali stakeholder è fondamentale per condurre un'analisi di materialità efficace.

Montanari & Gruzza ha intrapreso un'attività di coinvolgimento degli stakeholder, consultando clienti e fornitori in Italia e all'estero, tra dipendenti e collaboratori interni. Questo processo ha avuto l'obiettivo di valutare l'importanza dei temi di sostenibilità e di integrare i loro input nella definizione delle priorità strategiche dell'azienda.

I nostri stakeholder:

- **Fornitori di materie prime:** allevatori conferenti di latte, caseifici conferenti di panna
- **Fornitori di beni e servizi non produttivi:** fornitori di materiali vari, fornitori di packaging, consulenti e fornitori di servizi
- **Dipendenti:** collaboratori interni, sindacati, associazioni di categoria
- **Clienti:** GDO, Retail, Ho.Re.Ca., Normal Trade
- **Partner internazionali:** distributori e agenti esteri
- **Consumatori finali**

- **Territorio e comunità locali:** scuole, università, istituti di ricerca, enti di formazione, organizzazioni no profit
- **Socie e finanziatori**
- **Enti di controllo e certificazione, pubbliche amministrazioni, organismi comunitari e internazionali**
- **Media**



MATRICE DI MATERIALITÀ

Il Rapporto di Sostenibilità di Montanari & Gruzza si fonda sull'identificazione dei temi materiali, ovvero i temi di maggiore rilevanza a livello economico, ambientale e sociale, inclusi quelli riguardanti i diritti umani, adottando una prospettiva denominata "inside-out". Essendo questo, il primo anno di rendicontazione, l'azienda ha avviato un processo strutturato di analisi di materialità, che intende rinnovare periodicamente per definire e aggiornare gli aspetti di sostenibilità su cui intenderà concentrarsi.

In conformità con i GRI Universal Standards 2021, e in particolare con lo Standard GRI 3 - Material Topics, Montanari & Gruzza ha orientato l'analisi di materialità secondo il concetto di impatto generato dalle proprie attività verso il contesto esterno, noto come "Impact materiality".

L'attività di raccolta feedback si è svolta tramite questionari di persona e online. Le risposte raccolte hanno permesso di verificare quanto ogni tema proposto potesse influenzare la capacità dell'azienda di creare valore nel breve, nel medio e nel lungo periodo.

Per dare una priorità agli argomenti, è stata creata la seguente griglia di preferenza:

- 1 - Non significativo
- 2 - Poco significativo
- 3 - Abbastanza significativo
- 4 - Molto significativo

5 - Estremamente significativo

Le tematiche rilevanti emerse dallo studio rientrano nei macro capitoli individuati nella redazione di questo Report e indirizzano l'impegno aziendale verso tre pilastri fondamentali: **Qualità, Benessere e Territorio.**

Per alcune domande, per aspetti che oggi non sono ancora emersi, ma che potrebbero verificarsi in futuro, è stato chiesto anche di indicare quanto si ritenesse **probabile** che l'azienda Montanari & Gruzza possa avere in futuro un impatto sulle tematiche presentate. In questo caso la scala di valutazione proposta è stata:

- 1-Molto improbabile
- 2-Poco probabile/Remoto
- 3-Possibile
- 4-Abbastanza probabile
- 5-Estremamente probabile

La matrice mostra il grado di priorità attribuito dagli stakeholder, alle tematiche individuate.

CAPITOLI SDG



L'analisi di materialità condotta da Montanari & Gruzza ha giocato un ruolo cruciale nell'individuazione delle tematiche ESG (ambientali, sociali e di governance) più rilevanti per l'azienda. Questo processo ha permesso di valutare in dettaglio l'importanza di ciascuna tematica in termini di impatto ambientale, sociale ed economico, nonché di determinare il livello di rilevanza per gli stakeholder interni ed esterni. Grazie a questa analisi, l'azienda ha potuto identificare i Sustainable Development Goals (SDGs) a cui può maggiormente contribuire, definendo strategie e azioni mirate per massimizzare il proprio impatto positivo.

In particolare, l'analisi ha evidenziato la necessità di

concentrarsi su temi quali la **gestione delle risorse idriche**, **l'efficienza energetica**, **il legame con il territorio**, **la gestione dei rifiuti** e del packaging, **la riduzione delle emissioni** e il cambiamento climatico, **il benessere animale** e la tutela della biodiversità, oltre a un forte impegno per **l'etica** e la compliance. Queste aree sono state riconosciute non solo come fondamentali per la sostenibilità a lungo termine dell'azienda, ma anche come cruciali per la **creazione di valore** per la comunità e l'ambiente circostante.

Il risultato di questa analisi di materialità ha portato alla definizione di obiettivi specifici in linea con gli SDGs.

CAP 6: GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE



Montanari & Gruzza si impegna attivamente nella riduzione del consumo di acqua, unendo sforzi per limitare gli sprechi e implementare sistemi di riciclo efficaci. Il nostro obiettivo principale è minimizzare l'impatto ambientale legato alla gestione degli scarichi idrici, garantendo un uso sostenibile e responsabile di questa risorsa preziosa. Ci stiamo concentrando su soluzioni innovative per trattare e riutilizzare l'acqua nei nostri processi produttivi, contribuendo così al raggiungimento dell'SDG 6: Acqua Pulita e Servizi Igienico-Sanitari.

CAP 7: EFFICIENZA ENERGETICA



Per ridurre il fabbisogno energetico, Montanari & Gruzza ha adottato una serie di interventi di efficientamento energetico. Questi includono l'ottimizzazione dei processi produttivi e l'adozione di tecnologie all'avanguardia per minimizzare i consumi. Inoltre, stiamo aumentando l'utilizzo di energia rinnovabile, riducendo la nostra dipendenza da fonti fossili e contribuendo attivamente alla lotta contro il cambiamento climatico. Questi sforzi sono parte del nostro contributo agli SDG 7: Energia Pulita e Accessibile e SDG 13: Lotta contro il Cambiamento Climatico.

CAP 8: LEGAME CON IL TERRITORIO



Il legame con il territorio è un elemento fondamentale della nostra identità aziendale. Montanari & Gruzza supporta economicamente e socialmente le comunità locali attraverso donazioni, sponsorship e il sostegno a progetti speciali. Manteniamo relazioni trasparenti con gli agricoltori, promuovendo una collaborazione basata sulla fiducia e sul miglioramento reciproco. Questo impegno riflette il contributo dell'azienda all'SDG 11: Città e Comunità Sostenibili, promuovendo il benessere economico e sociale delle aree in cui operiamo.

CAP 12: RIFIUTI E IMBALLI



La gestione sostenibile dei rifiuti è una priorità per Montanari & Gruzza. Puntiamo a ridurre l'inquinamento ambientale e del suolo attraverso il corretto smaltimento dei rifiuti e l'adozione di pratiche di riciclaggio. Comuniciamo chiaramente ai consumatori e ai dipendenti le modalità corrette di smaltimento degli imballi e dei rifiuti quotidiani. Inoltre, stiamo progressivamente orientandoci verso l'uso di packaging compostabili per minimizzare l'impatto ambientale. Queste azioni sono in linea con gli SDG 12: Consumo e Produzione Responsabili e SDG 15: Vita sulla Terra.

CAP 13: EMISSIONI E CAMBIAMENTO CLIMATICO



Montanari & Gruzza è impegnata nel contrasto al cambiamento climatico, analizzando e riducendo la propria Carbon Footprint aziendale. Questo impegno include la riduzione delle emissioni di gas serra attraverso l'efficientamento energetico e l'adozione di pratiche sostenibili. La nostra azienda è impegnata a contribuire in maniera tangibile agli obiettivi dell'SDG 13: Lotta contro il Cambiamento Climatico.

CAP 15: BENESSERE ANIMALE E TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ



Il benessere animale è una priorità per Montanari & Gruzza. Collaboriamo strettamente con gli agricoltori per migliorare le condizioni di vita degli animali, effettuando valutazioni periodiche per garantire standard elevati. Inoltre, selezioniamo i fornitori sulla base di pratiche agricole sostenibili, che tutelano la biodiversità e il suolo. Questi impegni sostengono gli SDG 15: Vita sulla Terra e SDG 12: Consumo e Produzione Responsabili.

CAP 16: ETICA E COMPLIANCE



Montanari & Gruzza si attiene rigorosamente alle leggi e normative rilevanti, incluse quelle in materia di anticorruzione, normativa fiscale e ambientale. Adottiamo pratiche commerciali etiche, assicurando la massima trasparenza e integrità nelle nostre operazioni. Questo impegno rientra nell'ambito dell'SDG 16: Pace, Giustizia e Istituzioni Forti, garantendo una governance responsabile e affidabile e riflette l'impegno dell'azienda all'SDG 3: Salute e Benessere.



ANALISI DI MATERIALITÀ

Il presente documento si fonda sull'identificazione dei temi materiali, ovvero quegli aspetti economici, ambientali e sociali, inclusi quelli relativi ai diritti umani, che rivestono la massima rilevanza per la nostra azienda. In linea con le migliori pratiche internazionali, abbiamo adottato un approccio di materialità "inside-out", focalizzandoci sugli impatti che la nostra attività genera sull'ambiente e sulle comunità. Questo processo di valutazione ci ha permesso di individuare i temi prioritari sui quali concentrare i nostri sforzi e investimenti in materia di sostenibilità.

Nel 2023, abbiamo redatto la nostra prima analisi di materialità attraverso, tenendo conto delle evoluzioni del contesto normativo e delle nuove tendenze di settore.

In particolare, abbiamo rilevato i temi materiali identificati grazie al coinvolgimento attivo delle nostre funzioni aziendali, dei nostri colleghi e al contributo degli stakeholder esterni. Siamo giunti a definire un insieme di temi materiali che riflette in modo accurato la complessità delle nostre attività e i loro impatti.

TEMI MATERIALI	PILLAR
CONSUMI	Cambiamento Climatico
CIRCOLARITÀ	Cambiamento Climatico
EMISSIONI	Cambiamento Climatico
RIFIUTI	Cambiamento Climatico
MATERIE PRIME	Filiere Sostenibili
BIODIVERSITÀ	Filiere Sostenibili
BENESSERE ANIMALE	Filiere Sostenibili
TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA	Filiere Sostenibili
MARKETING E COMUNICAZIONE	Prodotti Genuini
INNOVAZIONE	Prodotti Genuini
PACKAGING	Prodotti Genuini
EDUCAZIONE E INFORMAZIONE	Prodotti Genuini
DIVERSITÀ E INCLUSIONE	Persone e Comunità
FILIERA E FORNITORI	Persone e Comunità
SALUTE E SICUREZZA	Persone e Comunità
SUPPORTO ALLE COMUNITÀ	Persone e Comunità
GOVERNANCE E ETICA	Governance

Pillar	Temi materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
SOCIAL	Filiere Sostenibili	Biodiversità 	Violazione della compliance ambientale: violazione delle normative in materia ambientale		
	Persone e Comunità	Salute e Sicurezza  	Non conformità in ambito di salute e sulla sicurezza di prodotto. Impatti negativi sulla salute dei consumatori, dovuti a mancanza o inefficienza di tracciabilità, controlli o sistemi di gestione sulla qualità e sicurezza del prodotto lungo tutta la filiera		
	Filiere Sostenibili	Tracciabilità e Trasparenza   	Aumento dei prezzi e trasparenza nella comunicazione: variazioni periodiche dei prezzi finali al consumatore e mancate comunicazioni o indicazioni ingannevoli o non trasparenti da parte del venditore		
	Prodotti Genuini	Educazione e informazione 	Comunicazione dei valori nutrizionali e dei PLUS di prodotto: contenuto di lattosio, percentuale di grasso, consiglio di utilizzo, suggerimento di conservazione		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Diffusione dei valori della filiera e della tradizione dei prodotti: prati stabili, metodi e tempi di lavorazione, biodiversità, differenziazione e distintività di produzioni peculiari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Diffusione dei valori della filiera e della tradizione dei prodotti all'estero: prati stabili, metodi e tempi di lavorazione, biodiversità, differenziazione e distintività di produzioni peculiari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione  	Engagement del consumatore: fidelizzazione dei consumatori attraverso il coinvolgimento attivo e l'ascolto delle loro esigenze, con un conseguente miglioramento della qualità dei prodotti grazie all'attenzione verso i feedback dei clienti		
	Persone e Comunità	Filiera e Fornitori 	Soddisfazione del consumatore: piena soddisfazione dei clienti in termini di qualità del prodotto, anche in termini di rispetto delle tempistiche di fornitura		
	Persone e Comunità	Supporto alle comunità 	Supporto alle associazioni e realtà della comunità locale: supporto allo sviluppo locale attraverso il sostegno (contribuzioni, donazioni, iniziative) alle associazioni del territorio dove l'azienda è fisicamente presente		

 **Meno rilevanti <3**
 **Rilevanti 3-3,5**
 **Molto rilevanti >3,5**
 **Fondamentali 4+**

Pillar	Temati materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
GOVERNANCE	Persone e Comunità	Diversità e Inclusione 	Inclusività e diversità: l'azienda adotta iniziative per promuovere la diversità e l'inclusione all'interno degli ambienti di lavoro		
	Governance	Governance e Etica 	Trasparenza delle politiche aziendali: trasparenza nella comunicazione delle politiche aziendali e delle pratiche di governance ai dipendenti e agli stakeholder		
	Persone e Comunità	Filiera e Fornitori 	Trasferimento di valore sulla filiera: creazione e distribuzione di valore agli stakeholder della filiera anche con investimenti e riconoscimenti periodici		
	Filiera Sostenibili	Materie prime 	Depauperamento delle risorse naturali: l'acquisto di materie prime da fornitori che adottano pratiche dannose per l'ambiente o non responsabili, come l'uso di sostanze chimiche pericolose o lo sfruttamento animale, può portare al degrado ambientale		
	Filiera Sostenibili	Materie prime 	Approvvigionamento sostenibile: approvvigionamento di materie prime da fonti sostenibili o in maniera non intensiva, in modo tale da fornire il tempo necessario al rigenerarsi delle risorse		
	Prodotti Genuini	Packaging 	Utilizzo di packaging sostenibili: promozione di packaging e imballi secondari sostenibili, anche attraverso investimenti in ricerca e sviluppo, in ottica di riduzione del loro impatto ambientale		
	Filiera Sostenibili	Tracciabilità e Trasparenza 	Tracciabilità della filiera: la possibilità di sapere da dove veniva il latte utilizzato per la produzione di un prodotto, dove e quando è stato lavorato, dove ha stagionato il Parmigiano Reggiano e per quanto tempo, dove e quando è stato tagliato e poi confezionato		
	Prodotti Genuini	Innovazione 	Innovazione tecnologica dei processi e dei prodotti: impatti positivi sulle persone e sui sistemi economici generati da innovazioni tecnologiche di processo e prodotto collegati ad attività di ricerca e sviluppo - ad esempio ricerca su ingredienti per l'alimentazione dei bovini; utilizzo di fermenti lattici e ingredienti particolari		
	Prodotti Genuini	Marketing e Comunicazione 	Danni reputazionali: comunicazione corporate non trasparente e inefficace verso gli stakeholder riguardo i valori e le azioni della azienda. Rischio di pubblicità negativa e di danni alla reputazione del marchio		

 **Meno rilevanti <3**
 **Rilevanti 3-3,5**
 **Molto rilevanti >3,5**
 **Fondamentali 4+**

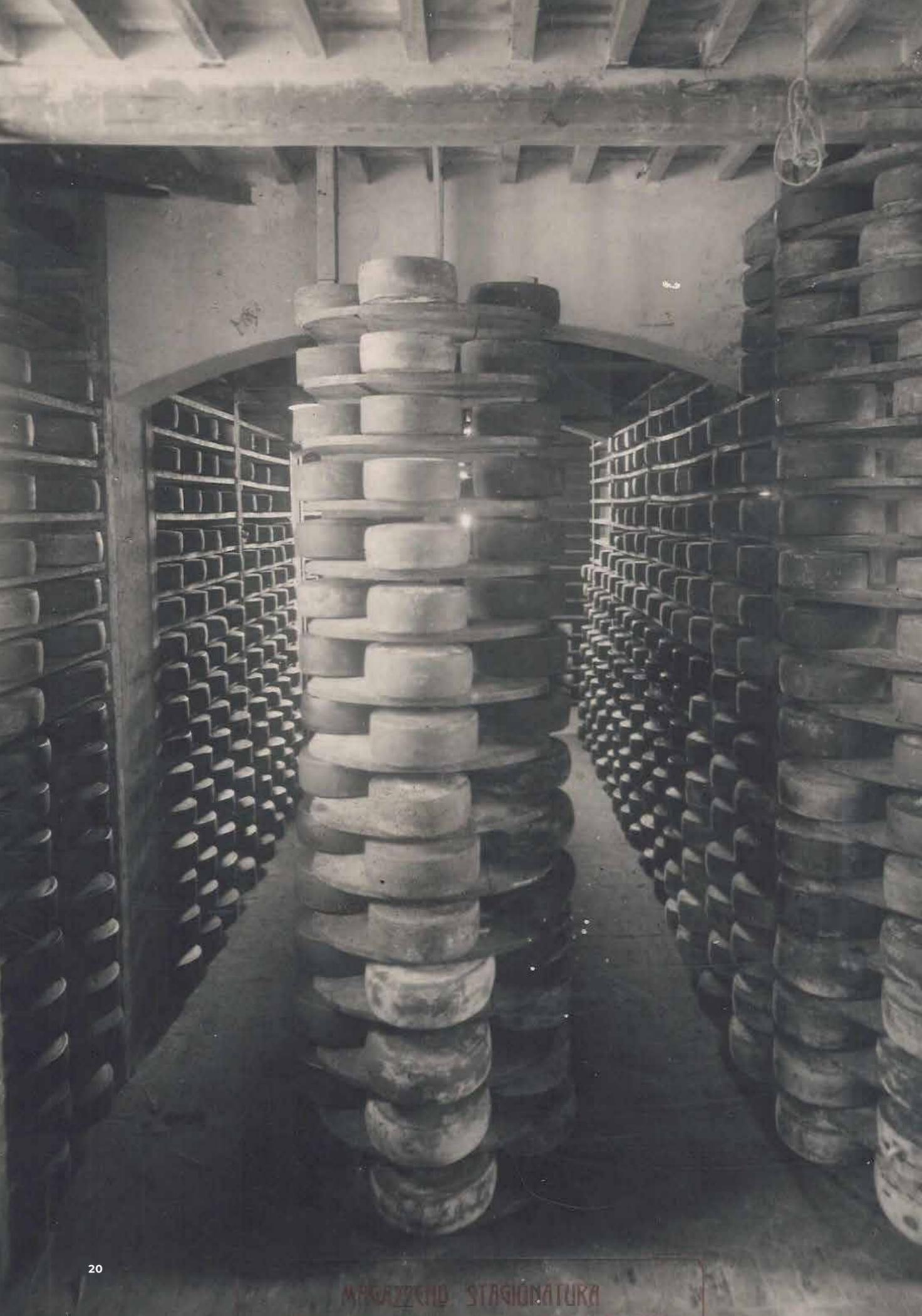
Pillar	Temi materiali		Descrizione	Rilevanza Stakeholder Esterni	Rilevanza Stakeholder Interni
ENVIRONMENT	Cambiamento Climatico	Emissioni 	Riduzione delle emissioni di CO2: impatto sul cambiamento climatico mediante una significativa riduzione delle emissioni CO2, legate alle attività svolte dall'azienda, incluso l'allevamento dei bovini per la produzione del latte		
	Cambiamento Climatico	Consumi  	Consumi di energia: Consumo di energia da fonti rinnovabili e non rinnovabili, con conseguenti impatti negativi sull'ambiente		
	Cambiamento Climatico	Rifiuti  	Generazione di rifiuti pericolosi: impatti ambientali legati alla produzione di rifiuti e scarti di produzione e al loro inadeguato smaltimento		
	Cambiamento Climatico	Circularità  	Generazione di scarti di lavorazione derivanti dal processo produttivo: gestione inadeguata della produzione con generazione di scarti di lavorazione in misura rilevante e consumo di materia prima superiore alle necessità produttive, residui di produzione, latticello		
	Cambiamento Climatico	Circularità  	Riciclo e riutilizzo degli scarti di produzione: pratiche di smaltimento degli scarti di lavorazione in seguito a operazioni di recupero, ad esempio latticello usato per l'alimentazione di altri animali		
	Cambiamento Climatico	Rifiuti  	Contaminazione del suolo e delle acque sotterranee attraverso gli scarichi idrici: immissione di agenti inquinanti nelle acque - ad es. sostanze chimiche utilizzate nei processi di lavaggio degli impianti produttivi ecc - con contaminazione del suolo e delle acque sotterranee conseguente ad una gestione non ottimale degli scarichi idrici		
	Cambiamento Climatico	Consumi  	Consumo della risorsa idrica: utilizzo eccessivo di acqua nei propri processi produttivi con ripercussioni sulla disponibilità della risorsa idrica		
	Filiere Sostenibili	Benessere Animale 	Mancata tutela del benessere animale: trattamento non etico degli animali durante l'allevamento degli stessi e mancata implementazione di misure di animal welfare che favoriscano il benessere e la sicurezza animale		

 **Meno rilevanti <3**
 **Rilevanti 3-3,5**
 **Molto rilevanti >3,5**
 **Fondamentali 4+**



01.

L'AZIENDA



“Il rispetto per la tradizione e il territorio, la trasparenza e l’etica sono elementi fondanti e oggi fondamentali per la nostra attività”

STORIA DELL’AZIENDA E TAPPE SALIENTI

La storia di Montanari & Gruzza inizia sulla Via Emilia, per la precisione a Sant’Ilario d’Enza, con la fondazione nel 1910 della ditta “Leonida Montanari”, specializzata nella produzione di caglio di vitello e la vendita di attrezzature casearie.

Negli anni ‘50 Arturo Montanari, figlio di Leonida, avvia un’attività di commercio di formaggi duri, dopo la separazione dal fratello Azio, che rimane invece proprietario dell’azienda di caglio.

Nel 1957 Arturo unisce la sua attività di stagionatura e commercio di formaggi duri a quella di raccolta di panna per la produzione di burro di Arnaldo Gruzza.

Arturo muore prematuramente nel 1970 e il figlio Leonida assume la conduzione dell’azienda insieme all’erede della famiglia Gruzza, Giordano, con una visione lungimirante incentrata sul servizio del cliente retail. È in questo periodo che l’azienda realizza il suo primo burrificio industriale.

Data lo sviluppo dell’azienda, a distanza di qualche anno anche i fratelli dei soci Paolo Montanari e Corrado Gruzza entrano nella società per dare il loro contributo in altre aree aziendali.

Alla fine degli anni ‘80 viene introdotta un’ulteriore importante innovazione: l’ampliamento della raccolta della panna dai caseifici di Parmigiano Reggiano e il conseguente sviluppo di legami fondamentali con i produttori locali.

Da qui la decisione strategica, negli anni ‘90, di investire in filiere diversificate, tra cui quella biologica.

Nel 2000, la sede aziendale viene trasferita a Villa Gaida nel comune di Reggio Emilia, dove la Società aveva acquistato un nuovo stabilimento industriale più moderno ed efficiente di quello precedente.

Grazie a questo investimento, negli anni successivi l’azienda può ulteriormente crescere e consolidare il suo posizionamento nella distribuzione moderna, evolvendo da PMI artigianale a media impresa industriale.

A partire dalla metà degli anni 2000 l’azienda si specializza nella differenziazione di gamma con particolare attenzione alle filiere locali ad alta biodiversità.

Tra il 2010 e il 2020, la terza generazione, composta da Arnaldo e Giordana Gruzza insieme a Gabriele e Margherita Montanari, entra nella governance aziendale, orientando maggiormente il modello di business verso il B2B e l’industria e consentendo a Montanari & Gruzza di diventare un operatore di riferimento nel mercato del burro italiano di alta qualità e del Parmigiano Reggiano DOP.

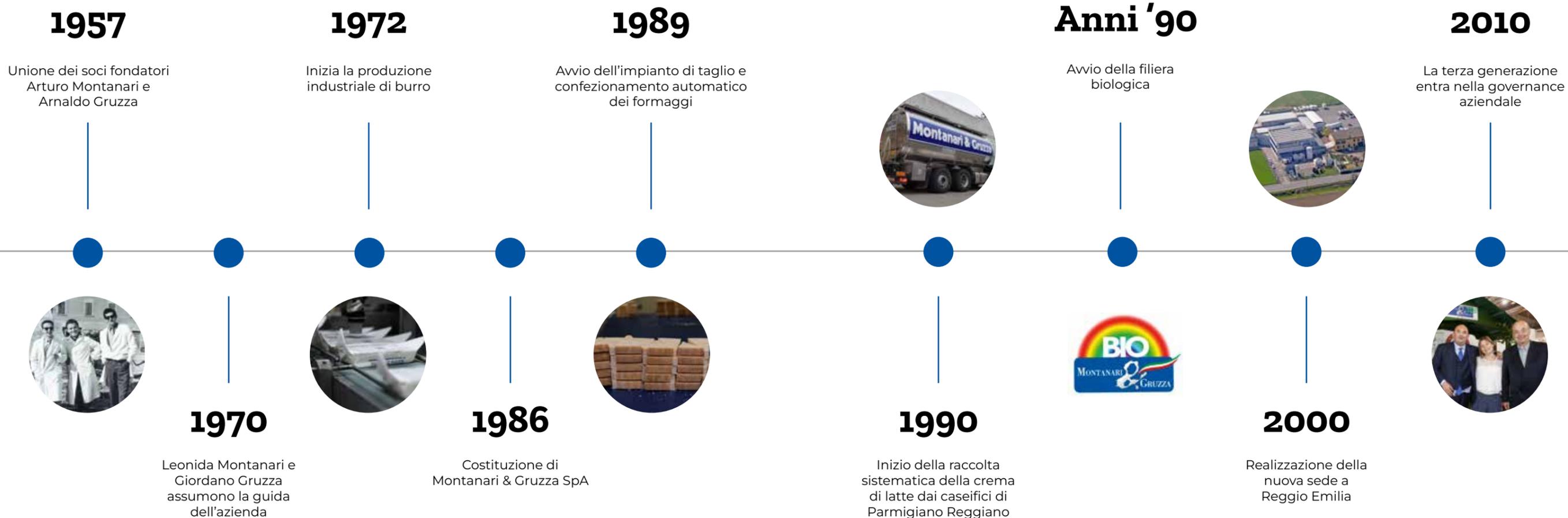
L’impresa ha costruito il proprio modello di business sulla fiducia reciproca con i propri collaboratori e fornitori, contando su oltre 150 conferenti di materia prima locale e aumentando annualmente la sua quota di export.

Nonostante l’attuale dimensione dell’azienda, le famiglie Montanari e Gruzza rimangono coinvolte attivamente nella gestione, focalizzandosi sempre di più sulla sostenibilità della filiera.

MILESTONES

Una storia di innovazione, cultura della tradizione, attenzione e ricerca per il rispetto del territorio e la sostenibilità dei processi.

GRI 102-1 Nome dell'organizzazione	GRI 102-3 Sede principale	GRI 102-4 Paesi di operatività	GRI 102-5 Assetto proprietario e forma legale
--	-------------------------------------	--	---



SEDI AZIENDALI

La sede principale ed operativa si trova a Gaida, sulla via Emilia, a pochi chilometri dalla città di Reggio Emilia. Qui hanno luogo la produzione del burro, la stagionatura, il taglio ed il confezionamento del Parmigiano Reggiano.

Lo stabilimento occupa un'area complessiva di 15.436 mq più circa 27 mila mq di area verde agricola (anno 2023). È in corso un'opera di ampliamento che porterà la sede ad una superficie di oltre 25 mila mq.

L'azienda ha anche una seconda sede produttiva, un caseificio di Parmigiano Reggiano con sede a Tizzano Val Parma, nelle colline parmensi.



Montanari & Gruzza SpA
Via I. Newton, 38
Reggio Emilia



UMANITÀ SERIETÀ AFFIDABILITÀ



VISIONE

La visione di Montanari & Gruzza è diventare il punto di riferimento nel settore del formaggio di alta qualità, difendendo l'eccellenza del Parmigiano Reggiano DOP e il suolo emiliano in quanto territorio unico, con un patrimonio inestimabile di risorse preziose, come i Prati Stabili e la comunità delle persone che vi operano.

L'azienda ritiene un dovere **tutelare e conservare questo prezioso ecosistema.**

MISSIONE

La missione aziendale è valorizzare una delle filiere agroalimentari emiliane più nobili, quella del latte per la produzione del Parmigiano Reggiano DOP, attraverso la realizzazione e la distribuzione di burro e formaggi di eccellenza.

Montanari & Gruzza è costantemente impegnata nel rispetto delle tradizioni casearie italiane, nella tutela dei Prati Stabili e nel sostegno delle persone e delle comunità del territorio locale, unico e dal gusto autentico.

L'obiettivo è offrire ai consumatori moderni **prodotti genuini, buoni e sani, ponendo sempre al centro il benessere degli animali e la**

sostenibilità ambientale, e valorizzando ogni attore della filiera.

VALORI

L'azienda ha radici profonde nei rapporti familiari e di fiducia, pilastri fondamentali che hanno guidato l'attività fin dalle origini, insieme a un forte legame con il territorio. Con una storia che si estende su un arco di settant'anni, e con prodotti che affondano le loro origini in tradizioni quasi millenarie, Montanari & Gruzza nutre un profondo rispetto per il patrimonio culturale e artigianale e si impegna a svolgere un ruolo di raccordo essenziale tra tutti gli attori chiave della filiera: **Persone, Animali e Terra.**

Umanità, Serietà e Affidabilità rappresentano i valori imprescindibili che ci permettono di instaurare e consolidare tali relazioni.

Nel lungo percorso di evoluzione e crescita, l'azienda ha perseguito obiettivi di miglioramento continuo, accogliendo con apertura il cambiamento, la ricerca scientifica e tecnologica, e l'innovazione, guardando al futuro con impegno costante per perseguire gli obiettivi di sviluppo in modo coerente con i valori fondamentali, mantenendo un'armonia costante con tutti i soggetti della filiera.

GAMMA PRODOTTI

Montanari & Gruzza è un'azienda specializzata nella produzione di burro italiano di alta qualità, tradizionale e biologico; formaggi duri tipici (noti come formaggi "grana"), Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, convenzionali, biologici e specialità casearie da latte di razze bovine rare ed autoctone e a lunga stagionatura.

GRI 102-2
Attività, marchi, prodotti e servizi

IL PARMIGIANO REGGIANO DOP



IL BURRO



IL BURRO



Per la produzione della sua gamma di burri, Montanari & Gruzza impiega esclusivamente crema di latte raccolta quotidianamente tramite i propri mezzi presso caseifici produttori di Parmigiano Reggiano nelle province di Parma e Reggio Emilia, con cui intrattiene rapporti consolidati e di lunga durata. La produzione avviene a poche ore dalla raccolta della crema di latte, in un impianto moderno che garantisce la massima igiene e qualità, grazie a un sistema di automazione completo gestito da un PLC.

Il burro prodotto da Montanari & Gruzza si distingue per l'omogeneità della materia prima ottenuta grazie all'utilizzo di tecnologie produttive all'avanguardia, che conferiscono al prodotto un colore bianco latte, mantenendo l'aroma delicato di erbe, con un contenuto di grassi dell'83%. L'azienda offre una gamma di prodotti classici e tradizionali in formati adatti a tutti i canali di vendita, dall'industria al retail. Tra le specialità proposte vi sono **burro biologico, senza lattosio, da filiera non OGM, burro salato e IL BURRO NOBILE**, ottenuto dalla crema di latte di vacche alimentate con foraggi ricchi di Omega 3.

Per arricchire ulteriormente i suoi prodotti migliori, Montanari & Gruzza ha scelto di impiegare fermenti lattici 100% naturali dell'azienda italiana Sacco System, che da oltre 150 anni produce caglio e fermenti e crea innovazione per i settori dell'alimentare, nutraceutico e farmaceutico.

Dalla collaborazione consolidata con questo storico fornitore è scaturita la partecipazione dell'azienda al progetto INGredients realizzato da Sacco per il consumatore finale con lo scopo di valorizzare appunto gli ingredienti, ovvero quegli elementi impiegati nelle produzioni alimentari che spesso non si conoscono ma che hanno influenze positive e benefici sulla salute.

IL FORMAGGIO

Sin dalla sua fondazione, Montanari & Gruzza ha operato nel settore dei formaggi duri tipici, inizialmente noti come formaggi “grana”, con un focus particolare sulla produzione e stagionatura del Parmigiano Reggiano DOP, riflettendo il profondo legame con il territorio locale. Negli ultimi vent’anni, l’azienda ha ampliato la gamma di prodotti, sviluppando filiere dedicate in collaborazione con agricoltori locali. Tali filiere sono orientate alla valorizzazione delle **razze bovine autoctone**, al miglioramento del **benessere animale** e alla produzione di formaggi unici e speciali. Tra questi, si distinguono il Parmigiano Reggiano **Solodibruna**, prodotto con latte di Vacche Brune, il Parmigiano Reggiano **Vacche Rosse**, il **Bianca Modenese**, il Parmigiano Reggiano di **Montagna** e il Parmigiano Reggiano **biologico**, proveniente interamente dalla filiera localizzata nella montagna parmense.

Lo stabilimento di Reggio Emilia ospita il magazzino di stagionatura e il reparto di taglio e confezionamento sottovuoto, dove vengono trattati tutti i formaggi dell’azienda. L’offerta di Montanari & Gruzza si distingue per l’alta qualità e la riconoscibilità delle referenze, con una prevalenza di specialità valorizzate da confezioni uniche e facilmente identificabili nei punti vendita.

IL BIOLOGICO

Da oltre vent’anni, l’azienda ha avviato un investimento significativo in una filiera biologica, fondando la propria scelta sui principi dell’agricoltura e dell’allevamento biologico.

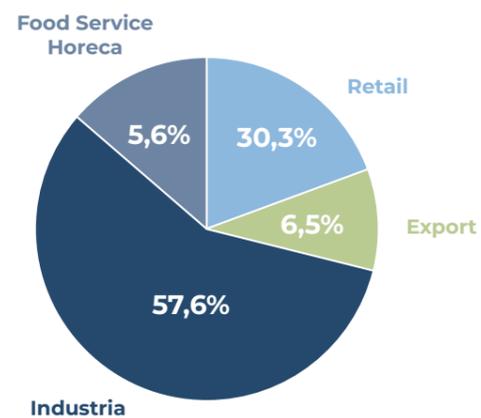
Il punto di partenza sono i Prati Stabili delle colline emiliane: un’area caratterizzata da una vegetazione spontanea e ad alta **biodiversità**, priva di aratura o coltivazione. Le vacche sono allevate secondo norme rigorose che garantiscono il loro benessere e un’alimentazione basata esclusivamente su fieno e foraggi biologici. Questo approccio consente di ottenere un latte di altissima qualità, utilizzato nella produzione di burro e Parmigiano Reggiano biologico, che l’azienda esporta principalmente nei paesi del centro e nord Europa. Per i prodotti biologici di Montanari & Gruzza i conferenti sono, da anni, solo 4 e la loro collaborazione è un vanto esclusivo per l’azienda.

Un prodotto di punta della gamma biologica è il Parmigiano Reggiano biologico stagionato 60 mesi, caratterizzato da una consistenza granulosa e croccante e un gusto complesso, pur mantenendo un equilibrio senza eccessiva sapidità.

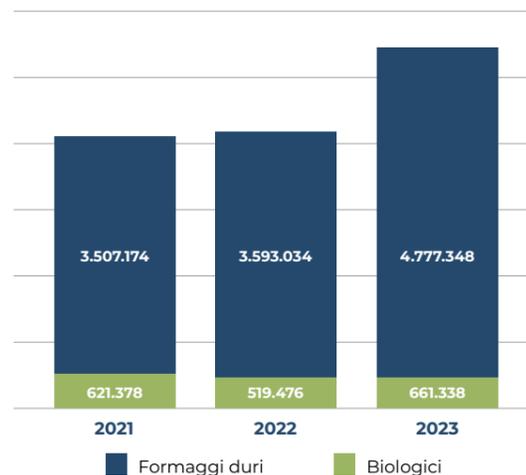
DATI DI SINTESI

I numeri aziendali raccontano la nostra storia costruita sulle competenze ed esperienze degli attori della filiera, per guardare ad un futuro sostenibile.

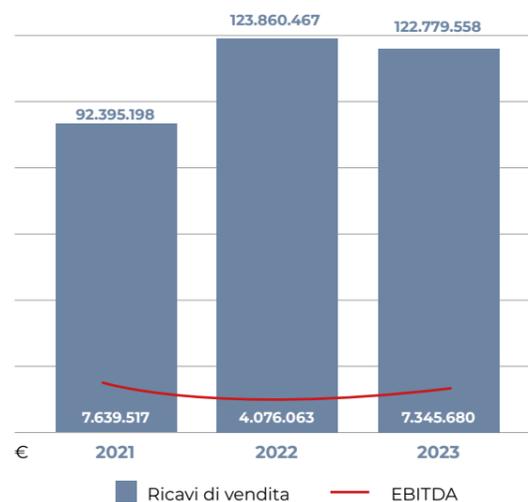
Nel 2023, Montanari & Gruzza ha registrato un totale ricavi pari a 122,8 milioni di euro, segnando un lieve calo dello 0.8% rispetto all'anno precedente. Tale risultato riflette una distribuzione variegata dei ricavi tra i diversi canali di vendita, evidenziando le seguenti percentuali di incidenza:



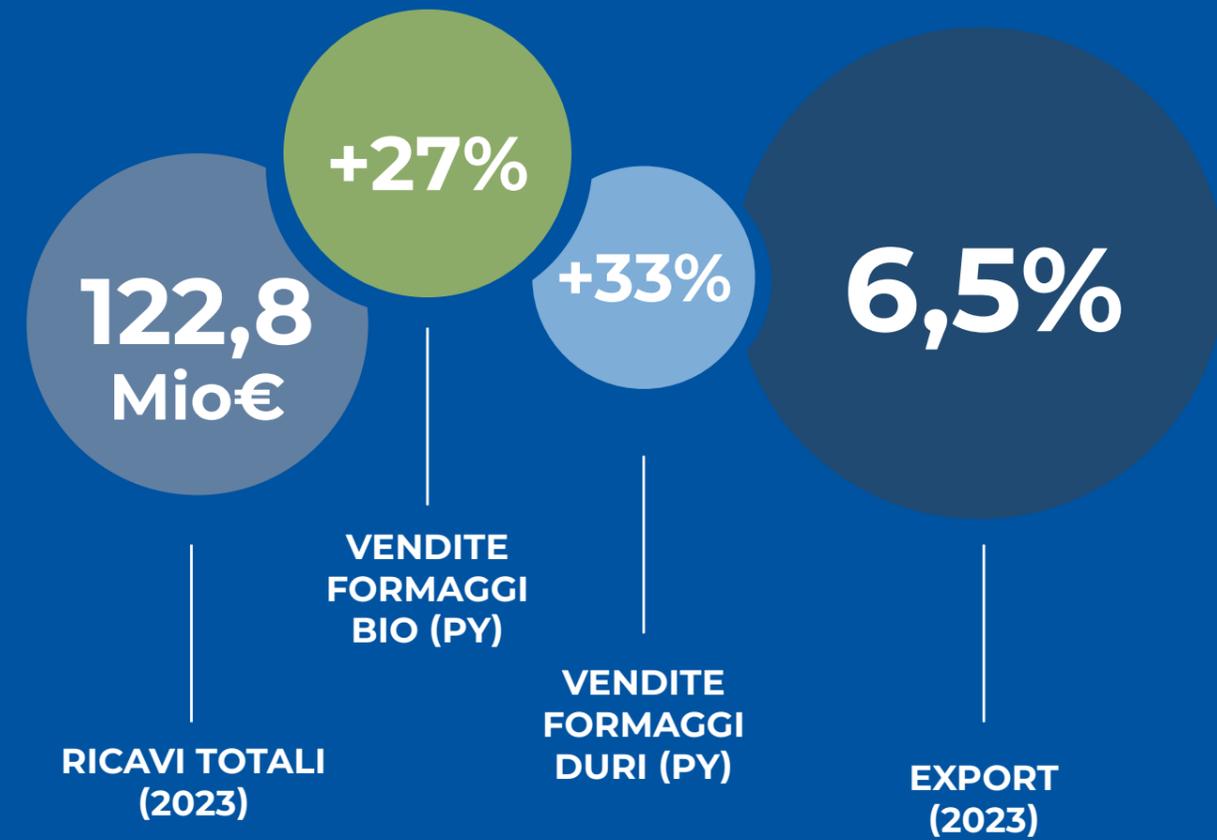
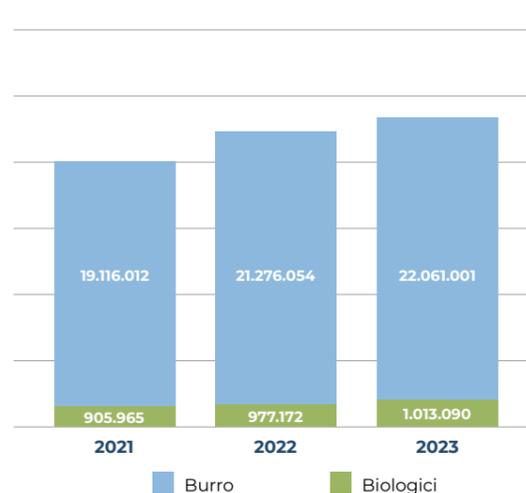
VOLUMI PER CATEGORIA DI PRODOTTO



VALORI ECONOMICI



VOLUMI PER CATEGORIA DI PRODOTTO



VENDITE DI BURRO

Nel corso del 2023, le vendite di burro hanno generato ricavi per 22 milioni di chilogrammi, in aumento di circa 3,7% rispetto al 2022.

Il burro biologico rappresenta il 4,6% della produzione totale a volume, confermando un impegno continuo verso l'ampliamento della gamma di prodotti sostenibili.

VENDITE DI FORMAGGI DURI

Le vendite di formaggi duri sono stati pari a 4,8 milioni di chilogrammi, con un incremento del 33% rispetto al volume dell'anno precedente. Di particolare rilievo è la quota di formaggi biologici,

che costituisce circa il 14% del totale prodotto con un aumento significativo di oltre 27% dei ricavi rispetto al 2022, evidenziando l'attenzione dell'azienda verso pratiche agricole sostenibili e prodotti certificati.

In sintesi, nonostante una leggera flessione nei ricavi totali, Montanari & Gruzza ha ottenuto risultati positivi nelle sue principali aree di attività, con un notevole incremento nella vendita di formaggi duri e un costante impegno nella produzione di burro biologico.

L'azienda continua a mantenere una solida posizione sul mercato, consolidando la propria offerta e rispondendo efficacemente alle tendenze e alle richieste dei consumatori.



02.

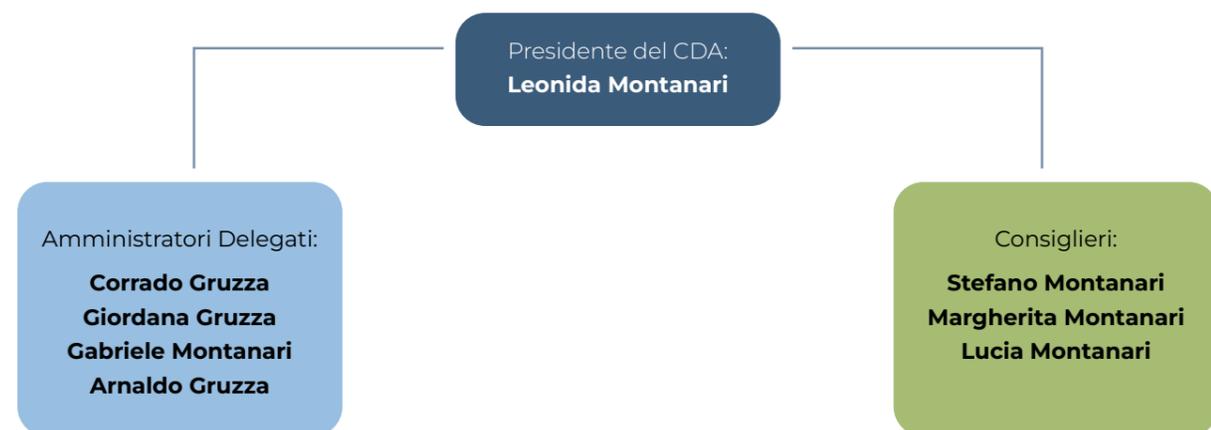
LA GOVERNANCE DELL'AZIENDA

ASSETTO PROPRIETARIO E STRUTTURE OPERATIVE

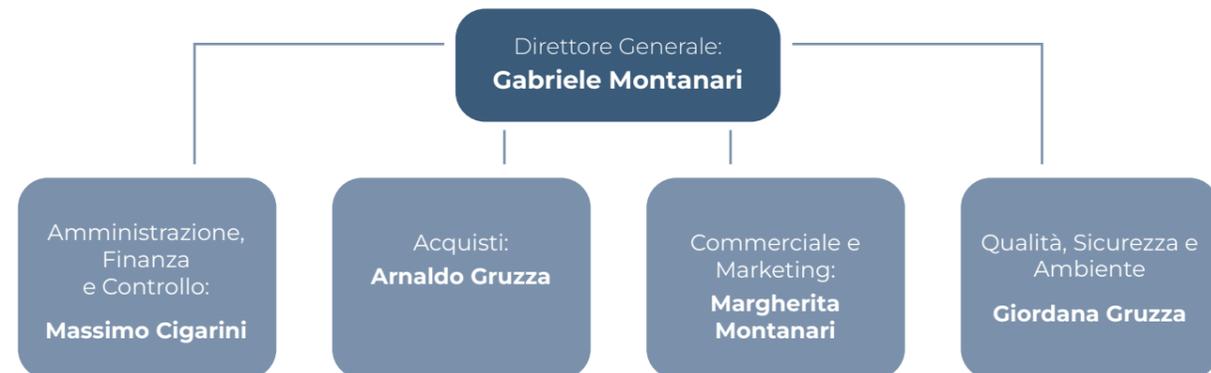


L'azienda Montanari & Gruzza è una Società per Azioni guidata da una struttura societaria che include soci e un Consiglio di Amministrazione (CDA) composto da membri della famiglia fondatrice e professionisti esperti. I soci principali sono Leonida Montanari, Paolo Montanari, Corrado Gruzza, Giordana Gruzza e Silvana Bertani.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE



LA DIREZIONE



Questa struttura societaria riflette l'impegno e la collaborazione delle famiglie Montanari e Gruzza nel garantire continuità, crescita dell'azienda.

ORGANIGRAMMA/DIPARTIMENTI

L'organigramma di gestione aziendale di Montanari & Gruzza è strutturato per garantire un'efficiente operatività attraverso una chiara divisione dei compiti tra i diversi reparti produttivi e uffici.

REPARTI PRODUTTIVI

Ricevimento Materia Prima	Burrificio e Confezionamento Burro	Laboratorio Analisi e Assicurazione Qualità
Responsabile dell'accettazione e del controllo iniziale delle materie prime.	Gestisce la produzione e il confezionamento del burro.	Effettua analisi e controlli per assicurare la qualità dei prodotti.
Magazzino di Stagionatura di Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP	Taglio e Confezionamento dei Formaggi Duri	Logistica e Spedizioni
Cura la stagionatura dei formaggi, garantendo le condizioni ottimali.	Si occupa del taglio e confezionamento dei formaggi duri per la distribuzione.	Gestisce l'assemblaggio dei prodotti finiti da parte di tutti i reparti produttivi, si occupa di pianificare le consegne e del carico degli automezzi propri e quelli dei trasportatori esterni.

UFFICI

Ricevimento Ordini e Assistenza Clienti	Fatturazione	Amministrazione, Finanza e Controllo
Gestisce gli ordini e fornisce supporto ai clienti.	Responsabile della gestione delle fatture e dei pagamenti.	Supervisiona le attività amministrative, finanziarie e di controllo.
Qualità, Sicurezza e Ambiente	Gestione Magazzino e Fornitori	Commerciale e Marketing
Assicura il rispetto delle normative di qualità, sicurezza e ambientali.	Coordina la gestione del magazzino e i rapporti con i fornitori.	Sviluppa le strategie commerciali e di marketing per promuovere i prodotti.

SUSTAINABILITY MANAGER INTERNO

Margherita Montanari è responsabile delle iniziative di sostenibilità aziendale. Ha una solida competenza acquisita grazie ad esperienze formative svolte in questa area. Ha seguito un Master "Sustainability Transition and Circular Economy" organizzato presso Unindustria Reggio Emilia curato da Bologna Business School (BBS) suddiviso in due cicli, completandoli rispettivamente nel 2020 e 2023 ed un modulo di Sostenibilità nel 2021 nell'ambito di un Executive MBA sempre presso BBS. Nell'ottobre 2024, ha partecipato ad una missione di studio presso l'Università di Cranfield (Cambridge - UK), per approfondire ulteriormente i temi di Sustainability Transition Management.

CODICE ETICO

Montanari & Gruzza si è dotata di un Codice etico su cui si fonda l'attività di ciascun membro dell'organizzazione aziendale. Il documento nasce da alcuni principi etici che caratterizzano l'approccio aziendale.

L'azienda si impegna a seguire un rigoroso protocollo di governance etica d'impresa, che guida tutte le attività aziendali verso pratiche commerciali trasparenti e responsabili. Questo protocollo stabilisce standard elevati di condotta per garantire il rispetto delle leggi e delle normative vigenti, nonché per promuovere un comportamento etico tra i collaboratori ed i partner commerciali.

La governance etica di Montanari & Gruzza si basa su principi fondamentali come la trasparenza, l'integrità e la responsabilità, e si estende a tutte le aree dell'azienda, inclusi la gestione delle risorse umane, le operazioni di produzione e le relazioni con i fornitori e i clienti. Grazie a questo impegno, l'azienda assicura di operare non solo in conformità con le normative, ma anche nel rispetto dei valori etici e sociali che ne guidano le scelte strategiche.



GRI 102-16
Valori, principi, standard e norme di comportamento





GRI 102-8
 Informazioni sui dipendenti
 e altri lavoratori

Montanari & Gruzza è un'azienda storica, ma in continua evoluzione. I collaboratori dell'azienda sono il cuore pulsante dell'attività e apportano esperienza, competenza, ma anche nuove idee e propensione al cambiamento.

L'ambiente di lavoro è caratterizzato da un **forte senso di comunità e appartenenza**. Il solido rapporto tra le famiglie Montanari e Gruzza ha sempre enfatizzato valori come **la coesione, la collaborazione e il rispetto reciproco**. Questa cultura aziendale si riflette nella quotidianità lavorativa, dove i dipendenti sono considerati parte integrante di **una grande famiglia allargata**.

Le voci degli operai e i rumori dei mulletti, che si mescolano con la vita quotidiana familiare, sono testimonianza di un'azienda dove lavoro e vita privata sono strettamente interconnessi.

Nonostante l'azienda abbia raggiunto dimensioni considerevoli, con un numero di dipendenti in continua crescita, la gestione rimane fortemente caratterizzata da un **approccio familiare**. I componenti delle famiglie Montanari e Gruzza sono ancora coinvolti in prima persona nella gestione quotidiana dell'azienda, garantendo una visione chiara e condivisa del futuro. Questo coinvolgimento diretto aiuta a mantenere un **dialogo** aperto e una comunicazione trasparente tra la dirigenza e i dipendenti, favorendo un ambiente di lavoro collaborativo e inclusivo.



03.

FILIERA E QUALITÀ

FILIERA E QUALITÀ

FILIERA E PROCESSO PRODUTTIVO DEL PARMIGIANO REGGIANO

La filiera di Montanari & Gruzza per la produzione del Parmigiano Reggiano segue un percorso rigoroso e tradizionale, in conformità con le regole stabilite dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Questo processo coinvolge diversi attori e fasi, garantendo la massima qualità e autenticità del prodotto finale.

Produzione del Latte | gli Allevatori: La filiera produttiva di Montanari & Gruzza ha inizio nei pascoli e nei campi delle province di Parma e Reggio Emilia, dove le vacche sono alimentate esclusivamente con erba e fieno, evitando l'uso di foraggi insilati. Gli allevatori, che operano secondo standard rigorosi, eseguono la mungitura delle vacche due volte al giorno. Il latte raccolto viene trasportato ai caseifici durante la sera e la mattina successiva, garantendo freschezza e qualità del prodotto.

Produzione del Formaggio | i Caseifici: Il processo di lavorazione del latte avviene quotidianamente presso il caseificio situato a Tizzano Val Parma. Qui, il latte è combinato, ogni mattina, con il latte intero proveniente dalla mungitura notturna e il latte scremato del conferimento serale. Montanari & Gruzza gestisce sia la produzione di latte convenzionale che quella di latte biologico, assicurando la massima qualità del Parmigiano Reggiano.

Scrematura e raccolta della Panna per la produzione di Burro: La crema di latte, ottenuta tramite un processo di scrematura naturale notturna per affioramento, viene raccolta utilizzando mezzi refrigerati di proprietà. Successivamente, la crema viene trasportata entro cinque ore allo stabilimento di Gaida, dove viene trasformata in burro, garantendo freschezza e qualità del prodotto finale.

Stagionatura e commercializzazione: Il formaggio viene sottoposto a stagionatura inizialmente presso il caseificio per i primi dodici mesi e successivamente nei magazzini aziendali e

esterni, dove può stagionare fino a oltre sessanta mesi. Questo processo conferisce al Parmigiano Reggiano la sua consistenza e aroma distintivi. Infine, il prodotto viene commercializzato in forme intere o tagliato e confezionato sottovuoto, pronto per la distribuzione.

LA PRODUZIONE DIRETTA

Montanari & Gruzza è produttore diretto di Parmigiano Reggiano, nel caseificio di proprietà situato nella montagna parmense, a 900 metri s.l.m. in località Carpaneto, comune di Tizzano Val Parma.

La quantità di Parmigiano Reggiano prodotta nel proprio caseificio rappresenta quasi l'8% del Parmigiano Reggiano stagionato e commercializzato dall'azienda.

I nostri luoghi produttivi

La Casellina Società Agricola Srl

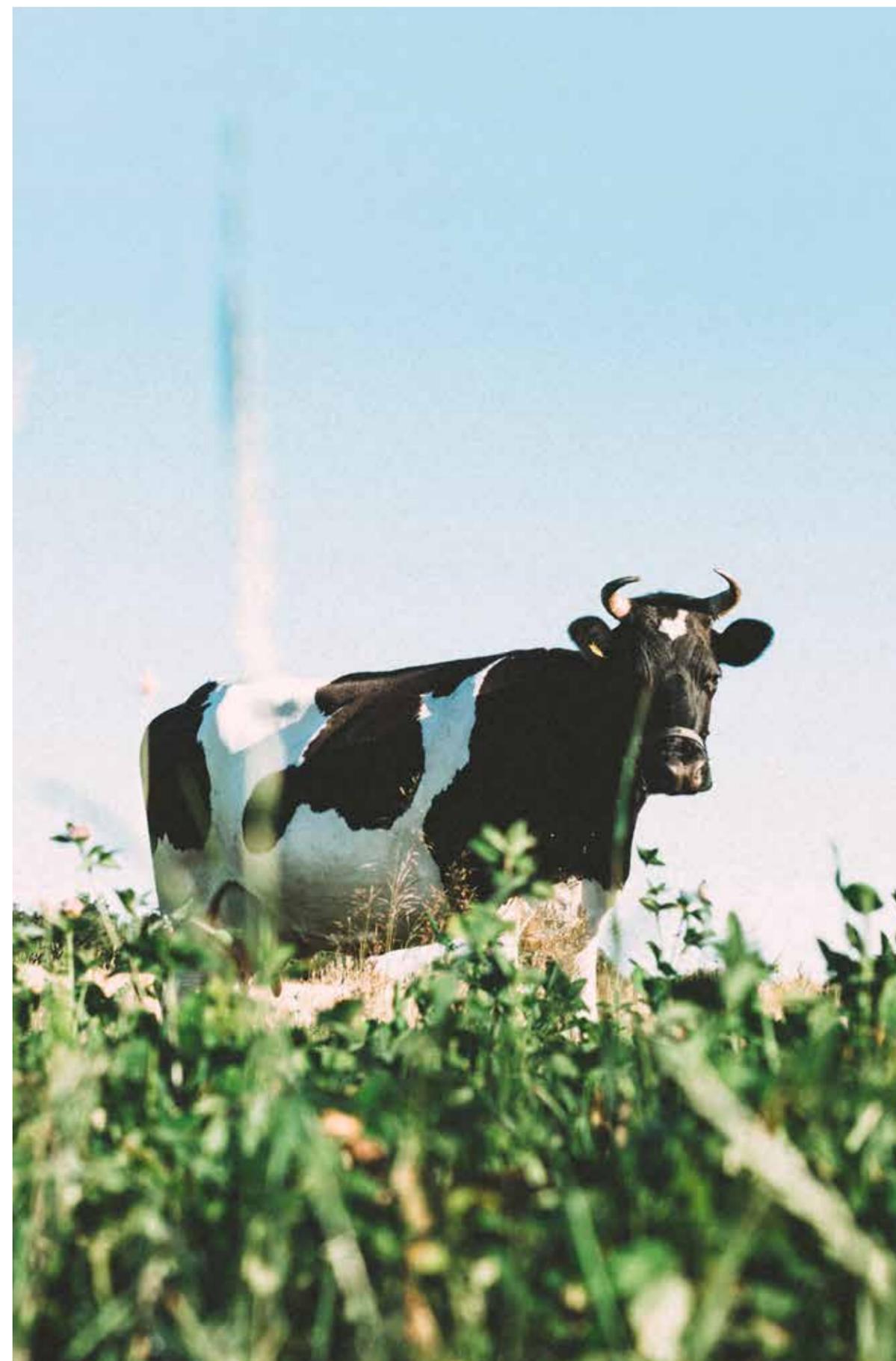
La Casellina è una stalla situata a Traversetolo, in provincia di Parma, dove vengono allevate 703 mucche e in cui l'azienda vanta una partecipazione maggioritaria. La stalla ha prodotto nel 2023 33.817 quintali di latte e garantisce un latte di alta qualità grazie alle moderne tecniche di allevamento e alla cura costante degli animali.

Il Caseificio

Il caseificio di Montanari & Gruzza, situato a Tizzano Val Parma, è il cuore della produzione del Parmigiano Reggiano. Qui vengono trasformati quasi 34.000 quintali di latte annui provenienti da conferenti locali.

Il caseificio nel 2023 ha prodotto 11.574 forme di Parmigiano Reggiano, di cui 9.952 forme biologiche.

Un aspetto distintivo del caseificio è l'alta percentuale di produzione biologica. Cinque dei tredici conferenti sono infatti aziende agricole biologiche ubicate nella collina parmense.



LA DOP DEL PARMIGIANO REGGIANO

GARANZIA DI AUTENTICITÀ ED ALTO VALORE

Il **Parmigiano Reggiano** è uno dei formaggi più celebri al mondo, rinomato non solo per il suo sapore inconfondibile ma anche per la qualità superiore che lo contraddistingue. Una delle caratteristiche fondamentali che assicura questa qualità è la denominazione **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), un marchio europeo che garantisce l'origine, la qualità e la tradizione dei prodotti agroalimentari.

Il marchio DOP viene assegnato a quei prodotti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Per il Parmigiano Reggiano, questo territorio comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, e alcune aree di Bologna e Mantova. Il legame con il territorio è cruciale perché comprende non solo l'origine delle materie prime ma anche le tecniche di produzione tradizionali tramandate nel tempo.

REGOLE DI PRODUZIONE RIGOROSE

Per poter ottenere la denominazione DOP, il Parmigiano Reggiano deve rispettare un disciplinare di produzione rigoroso, che include:

- 1. Origine del Latte:** Il latte deve provenire esclusivamente da vacche alimentate con foraggi locali, che conferiscono al formaggio le sue caratteristiche uniche.
- 2. Metodi di Lavorazione:** La produzione deve avvenire in caseifici situati all'interno della zona DOP, utilizzando tecniche tradizionali che non prevedono l'uso di additivi chimici o trattamenti termici che ne alterino la qualità.
- 3. Stagionatura:** Il Parmigiano Reggiano deve essere stagionato per un minimo di 12 mesi, durante i quali il formaggio sviluppa il suo gusto caratteristico e la consistenza granulosa.

Il prodotto più
caratteristico della
terra emiliana,
chiamato il Re dei
Formaggi

VALORE DEL MARCHIO DOP

Il marchio DOP non è solo una garanzia di origine, ma rappresenta anche un attestato di qualità. Essere riconosciuto come prodotto DOP significa che ogni forma di Parmigiano Reggiano rispetta rigorosi standard qualitativi e di controllo, a tutela del consumatore.

Questo processo di certificazione implica controlli continui da parte di enti accreditati, che verificano la conformità del prodotto alle normative stabilite.

IL RUOLO DEL CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO (CFPR)

Il **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** svolge un ruolo fondamentale nella tutela del marchio DOP. Questo organismo, costituito dai produttori del formaggio, è incaricato di vigilare sull'applicazione del disciplinare di produzione, promuovere il prodotto e difenderne l'unicità da imitazioni e falsificazioni. Il Consorzio garantisce che ogni fase della produzione, dalla mungitura del latte alla stagionatura, avvenga secondo le regole stabilite, assicurando così al consumatore finale un prodotto autentico e di alta qualità.



PROGETTO "BENESSERE ANIMALE" DI CFPR

Montanari & Gruzza partecipa attivamente al progetto di benessere animale promosso e finanziato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Questo progetto mira a migliorare la qualità della vita delle bovine coinvolte nella produzione lattiero-casearia, incentivando e responsabilizzando gli agricoltori attraverso premi e supporto per nuovi investimenti specifici.

DETTAGLI DEL PROGETTO

Il Consorzio ha incentivato le aziende agricole che dimostrano un impegno concreto verso il benessere degli animali, oltre a quelle che hanno implementato miglioramenti misurabili durante l'anno. Il progetto ha coinvolto 1.417 stalle, rappresentando il 58% degli allevamenti e il 72,5% del latte utilizzato per la produzione del Parmigiano Reggiano, e ha interessato 200 caseifici.

Per garantire il successo del progetto, il Consorzio ha collaborato con esperti esterni, inclusi accademici, associazioni non-profit e agenzie governative. Sono stati reclutati otto veterinari, sottoposti a una formazione intensiva sui protocolli e sui requisiti di benessere animale presso il Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA). Questi veterinari effettuano visite periodiche alle aziende agricole per valutare le loro performance, utilizzando una check list dettagliata che comprende 105 criteri, suddivisi in tre aree principali: gestione aziendale e del personale, strutture e attrezzature, e misure basate sul benessere animale.

L'IMPORTANZA DEL PROGETTO

Il progetto è cruciale per diversi motivi:

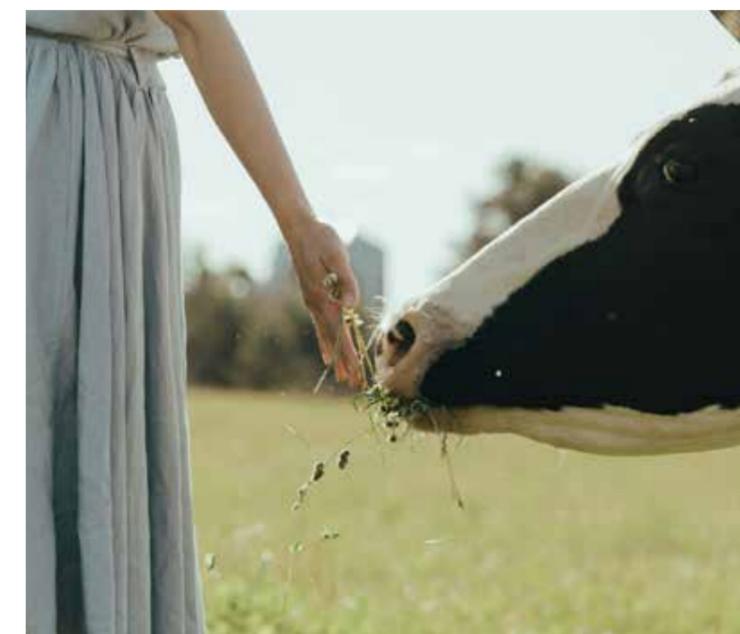
- **Miglioramento del Benessere Animale:** Aumenta la qualità della vita delle bovine, assicurando loro condizioni ottimali di allevamento.
- **Sostenibilità:** Promuove la sostenibilità zootecnica, riducendo l'impatto ambientale e migliorando le pratiche agricole.
- **Etica:** Rispetta i principi etici nel trattamento degli animali e nella produzione alimentare.

CAMBIAMENTI NECESSARI

Il progetto richiede un maggiore impegno e attenzione verso il benessere animale da parte degli allevatori e delle aziende agricole. Questo include l'implementazione di pratiche agricole più sostenibili e il rispetto dei criteri stabiliti dal Consorzio.

RESPONSABILITÀ DEGLI ATTORI

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, insieme ai controllori e agli allevatori, è responsabile di garantire il benessere animale all'interno della filiera. È essenziale un impegno continuo per assicurare che le pratiche agricole rispettino gli standard più elevati di benessere animale e sostenibilità.



PROCESSO PRODUTTIVO DEL BURRO

Il processo inizia con l'analisi della panna cruda. All'arrivo presso lo stabilimento di Gaida, ogni campione di panna viene sottoposto a un controllo del pH, con risultati registrati su un sistema informatico. Le cisterne utilizzate per il trasporto del latte in caseificio e della panna al burrificio di Gaida, sono di proprietà dell'azienda, sono coibentate e seguono un rigoroso piano di pulizia in CIP per garantire la massima igiene.

Le panne sono raccolte separatamente in comparti distinti per assicurare la differenziazione tra panne di affioramento e di scrematura del siero. Vengono immediatamente raffreddate e, all'arrivo, viene effettuata una verifica dell'umidità sullo zangolato destinato a ulteriori lavorazioni.



La panna raccolta viene prima filtrata e successivamente centrifugata e pastorizzata. La pastorizzazione è un punto critico di controllo, essenziale per garantire la sicurezza sanitaria del prodotto finale. Questo processo viene rigorosamente monitorato, con parametri di tempo e temperatura registrati in continuo. Dopo la pastorizzazione, la panna passa attraverso un impianto di degasazione che ne migliora le caratteristiche organolettiche, rendendola più dolce e meno acida.

La panna pastorizzata confluisce quindi in un tank di maturazione dove vengono aggiunti i fermenti lattici naturali. Dopo una fase di riposo, la panna è quindi pronta per la burrificazione, che avviene in complesse macchine, a circuiti chiusi, da cui esce cremoso e profumato. Verrà poi plasmato in panetti di varia pezzatura e confezionato in carta pergamena.

Durante il confezionamento, vengono effettuati controlli con raggi X e metal detector per identificare e bloccare eventuali corpi estranei. I prodotti finiti, come burro e panna, sono quindi conservati in celle frigorifere dedicate, con monitoraggio costante delle temperature per garantire una corretta conservazione prima della spedizione. Anche i mezzi di trasporto sono soggetti a controlli igienici e di temperatura.

PERCORSO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Montanari & Gruzza pone grande attenzione ai controlli di qualità della materia prima, fondamentali per garantire prodotti eccellenti in tutte le filiere alimentari. La produzione di panna e burro pastorizzati segue un rigoroso percorso di qualità che si applica ad ogni fase della filiera.



Ogni giorno, la panna grezza viene raccolta dai caselli della zona e trasportata fino alla sede produttiva mediante camion cisterna. L'autista esegue un primo controllo visivo dello stato di pulizia dei frigoriferi e verifica la temperatura della panna prima di caricarla. Solo dopo aver confermato che tutto sia conforme, la panna viene convogliata nei comparti dedicati, in base alla sua tipologia.

Durante il carico, vengono prelevati due campioni per ogni tipo di panna: uno destinato ai controlli di accettazione presso Montanari & Gruzza e l'altro lasciato al caseificio come contro campione. Questo processo garantisce la tracciabilità e la possibilità di risolvere tempestivamente eventuali non conformità.

Una volta arrivata alla sede produttiva, i campioni di panna vengono analizzati nel laboratorio dell'azienda. Qui, gli operatori misurano parametri cruciali come il contenuto di grasso, proteine, pH e crioscopia. In caso di non conformità, viene immediatamente segnalato al caseificio per risolvere il problema tempestivamente. Anomalie come la presenza di acqua o un pH fuori dal range ottimale possono influire negativamente sulla lavorazione e sulla qualità del prodotto finito.

Oltre ai controlli sui campioni singoli, viene effettuato un controllo di massa prima di procedere allo scarico. L'operatore, dopo aver inserito la targa del camion, destina il carico nei vari tank del ricevimento, separando le diverse tipologie di panna per le specifiche lavorazioni. Ogni ricevimento è dotato di filtri per eliminare eventuali impurità grossolane e un sistema di drenaggio iniziale che svuota i tubi dello scarico da eventuali residui di acqua dei lavaggi precedenti.

Dopo questi passaggi, la panna grezza stoccata è pronta per essere coadiuvata nell'impianto, dove verrà titolata e pastorizzata. Questo rigoroso percorso di qualità assicura che solo la panna della migliore qualità venga utilizzata per la produzione di burro, garantendo l'eccellenza dei prodotti Montanari & Gruzza.

Montanari & Gruzza conduce un riesame annuale delle proprie procedure di qualità e sicurezza, valutando vari indicatori come la gestione dei fornitori, l'efficacia delle ispezioni interne ed esterne, e il rispetto delle normative di sicurezza alimentare. Particolare attenzione è dedicata alla Food Defense, con simulazioni annuali per verificare la vulnerabilità dei prodotti. La formazione del personale è continua, con un monitoraggio costante delle competenze in materia di buone pratiche di produzione (GMP) e igiene (GHP).

L'azienda monitora rigorosamente i punti critici di controllo (CCP) e utilizza strumenti analitici per mantenere alti standard di sicurezza. Nel 2023, è stato registrato 1 solo richiamo di prodotto, solo 29 reclami da clienti e nessuna non conformità. Grazie a queste procedure, Montanari & Gruzza assicura che tutti i prodotti rispettino elevati standard di qualità e sicurezza, proteggendo la salute dei consumatori e garantendo alimenti sicuri e di alta qualità.

Montanari & Gruzza riceve periodici audit da parte di clienti ed enti certificatori (nel 2023: 8 audit interni e 11 audit di terze parti). L'azienda inoltre esegue costanti e rigorosi controlli sulla filiera con periodici audit sui conferenti di latte e sui fornitori di altri materiali.

LE CERTIFICAZIONI ALIMENTARI

L'AZIENDA È CERTIFICATA:



Gli schemi internazionali BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Featured Standard) sono stati sviluppati per garantire che i prodotti rispondano a standard qualitativi rigorosi e rispettino tutti i requisiti di legge. Questi standard stabiliscono i requisiti di qualità e sicurezza igienico-sanitaria, nonché i criteri operativi necessari per l'adempimento e il mantenimento di tutte le normative vigenti, assicurando così la tutela del consumatore. Sebbene siano certificazioni volontarie, esse sono riconosciute dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale il cui obiettivo principale è rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo l'intera catena di fornitura, offrendo ai consumatori un impegno tangibile e concreto verso l'eccellenza in termini di sicurezza e qualità.

BIO

L'agricoltura biologica rappresenta un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale, preservando al contempo la biodiversità ambientale e culturale dei territori. Questo modello di sviluppo sostenibile è orientato alla tutela dell'ambiente e del territorio, valorizzando le risorse locali e contribuendo a rafforzare le comunità nella loro capacità di affrontare le sfide della concorrenza globale.





04.

CREAZIONE
DI VALORE

IL NOSTRO MODELLO

PERCHÈ

Visione: Adottare un approccio di crescita del business più sostenibile, con attenzione e responsabilità verso il pianeta e le future generazioni.

Missione: Con determinazione e passione, difendere la tradizione e guidare l'innovazione nella produzione di burro e formaggio eccellenti, creando e distribuendo valore a tutta la filiera.

COME

Proposta di valore:

Capacità e competenza:

- nel produrre prodotti sani, genuini e buoni
- nel creare e gestire collaborazioni con gli attori della filiera

Unicità e valore:

- nei Prati Stabili e nel territorio
- saperi e metodi antichi

Temi materiali:

- Capitale umano
- Benessere
- Sicurezza e qualità del prodotto
- Etica del business

Valori:

- Persone
- Territorio
- Innovazione

DOVE

Nel Territorio Locale, in tutta Italia, in alcuni territori esteri

COSA

Input I Capitali

Umano

Dipendenti, collaboratori, allevatori e know-how

Finanziario

Equity e capitale a debito

Relazionale

Solida collaborazione con la propria catena del valore

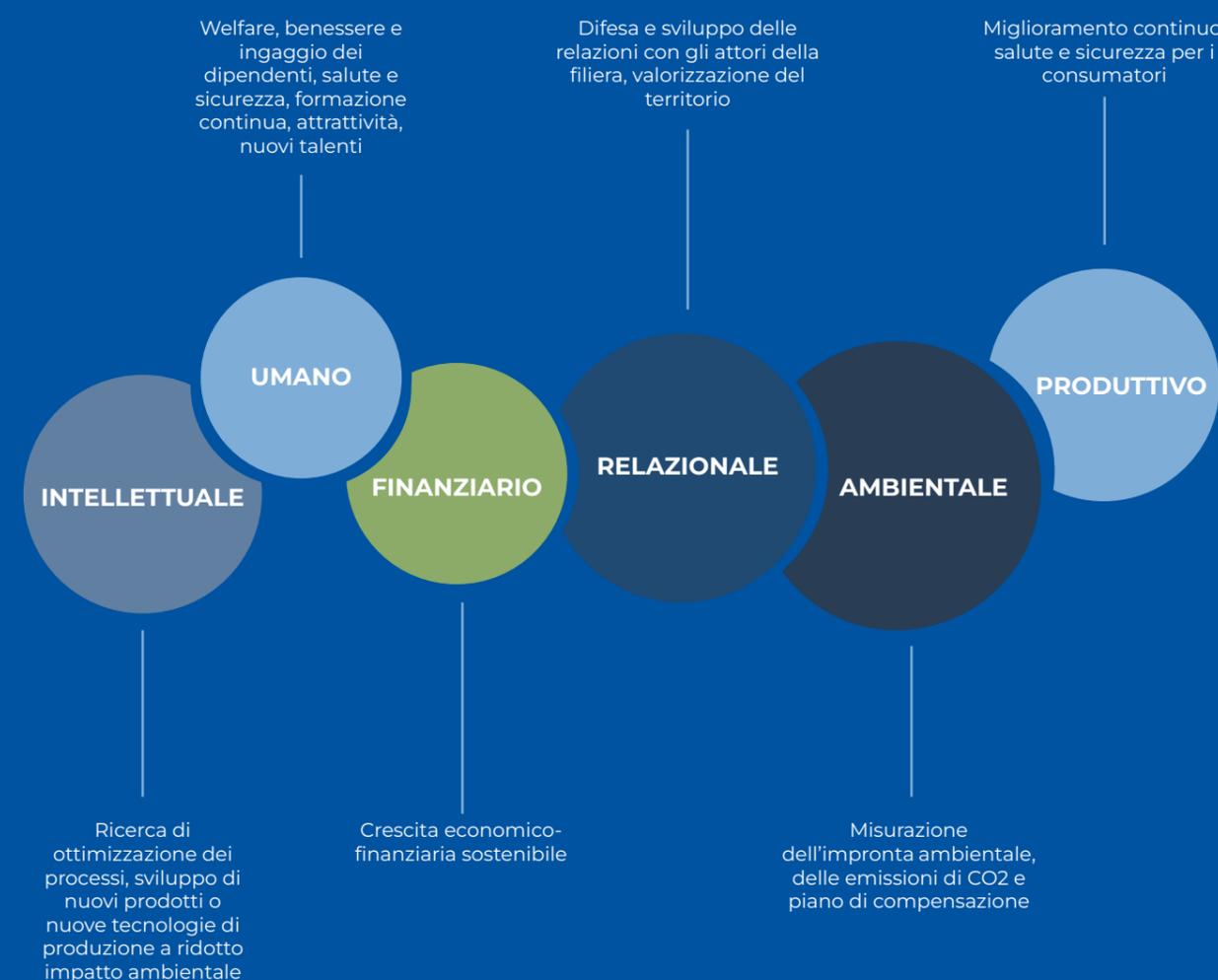
Ambientale

Risorse ed energia prodotte e consumate

Produttivo

Stalla e Caseificio di proprietà, sede di produzione in Gaida (RE), impianti, macchinari e attrezzature

CREAZIONE DI VALORE



STRATEGIA E ALLOCAZIONE RISORSE

AREA	TEMA	DESCRIZIONE	OBIETTIVI	SDGs
E	Carbon Footprint	Emissione di CO2	Monitoraggio e Riduzione. Compensazione della Carbon Footprint	CAP 7, 13
E	Energia	Misurazione energia e utilizzo di energia rinnovabile	Gestione e riduzione dei consumi energetici	CAP 7, 13
E			Efficientamento e Autoproduzione	CAP 7, 13
E	Rifiuti e Imballi	Recupero e Riciclo	Gestione e Riduzione	CAP 12
E	Risorse idriche	Gestione e misurazione	Ottimizzazione	CAP 6
S	Persone	Competenze delle risorse umane	Formazione continua e attrazione dei talenti	CAP 8
S	Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro	Compliance su temi di salute e sicurezza	Miglioramento continuo e controllo sicurezza	CAP 3
S	Benessere dei dipendenti	Politiche legate al benessere dei collaboratori, ambiente di lavoro	Iniziative per i dipendenti. Welfare	CAP 3, 4, 5, 10
S	Sicurezza e qualità dei prodotti	Garanzia di sicurezza e qualità del prodotto per il cliente finale	Miglioramento continuo. Tracciabilità e trasparenza	CAP 8
S	Territorio e Comunità locali	Sviluppo e Promozione del territorio e di relazioni con gli stakeholder	Relazione con gli attori della filiera. Diffusione della tradizione. Difesa del territorio.	CAP 8
G	Lavoro dignitoso	Parità di Genere e Inclusione	Ascolto e crescita professionale	CAP 8
G	Crescita Economica	Espansione in nuovi mercati	Vendite in mercati esteri	CAP 8
G	Benessere Animale e Biodiversità	Divulgazione e informazione	Trasmettere il valore di tradizione, filiera e territorio	CAP 15



05.

LE DIMENSIONI ESG



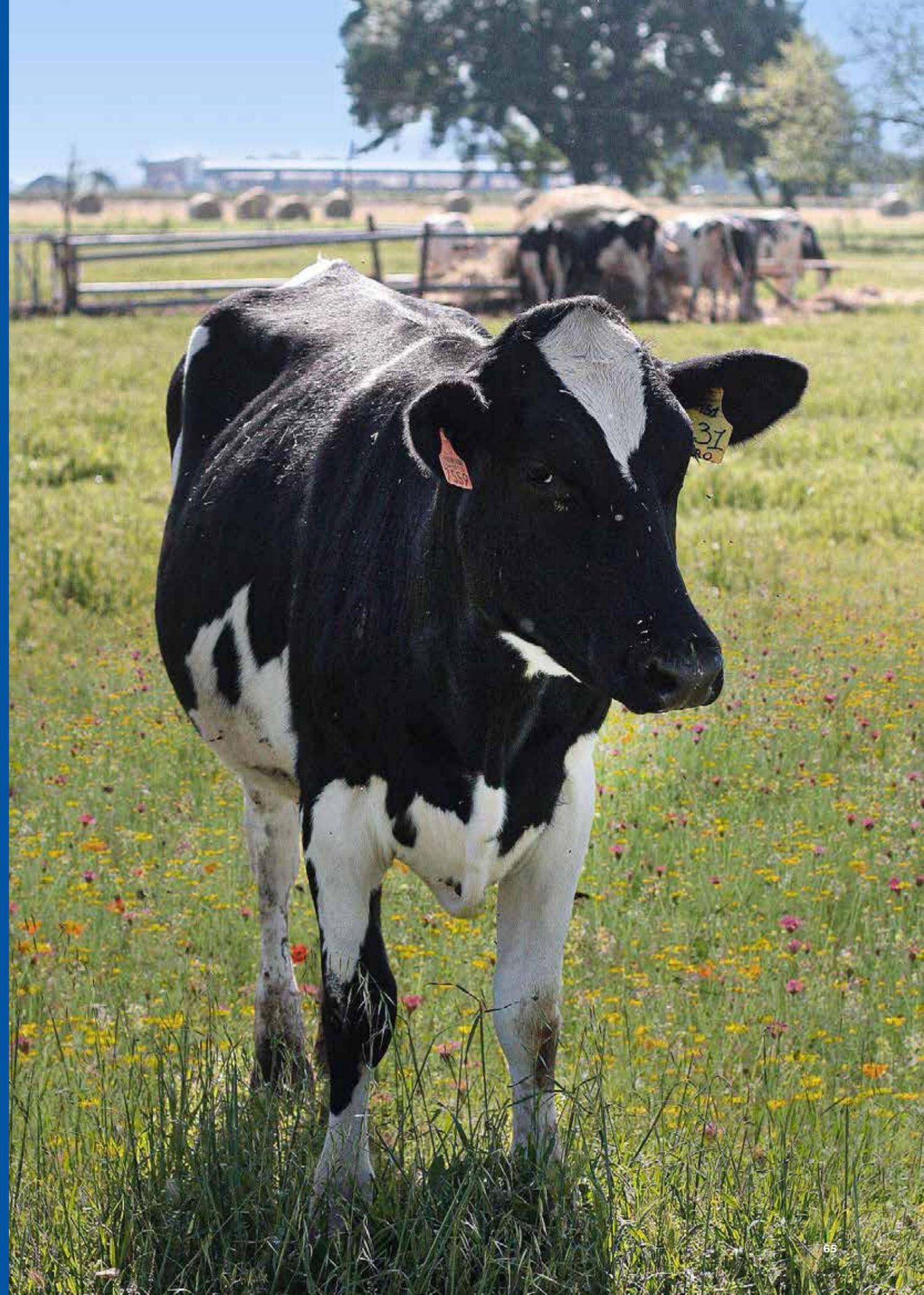
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Le attività di produzione di Montanari & Grizza hanno un impatto ambientale che l'azienda è fermamente determinata a ridurre attraverso l'ottimizzazione dei processi produttivi e il monitoraggio della propria impronta di carbonio (Carbon Footprint). L'azienda sta sviluppando un piano di sostenibilità 2024-2026, per implementare programmi di compensazione per mitigare tali impatti.

I temi su cui l'azienda è fortemente impegnata da tempo sono:

INTENSITÀ D'USO DI ENERGIA, con un sempre crescente utilizzo di energia rinnovabile.

GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE, con una riduzione dei consumi e con il recupero delle acque dal processo di produzione.



CONSUMI ENERGETICI



Nel periodo dal 2021 al 2023, Montanari & Gruzza ha registrato un andamento dei propri consumi energetici, evidenziando un crescente impegno verso la sostenibilità e l'uso di fonti rinnovabili.

- **Prelievo totale di acqua nel 2023:** 79.177 mc.
- **Gas naturale:** Il consumo di gas naturale è aumentato progressivamente, passando da 507.429 Smc nel 2021 a 527.697 Smc nel 2022 e raggiungendo 568.425 Smc nel 2023.
- **Energia elettrica:** I consumi di energia elettrica, derivante dal mix di fonti rinnovabili e non rinnovabili della rete elettrica nazionale, hanno seguito un trend di crescita: 2.192.462 kWh nel 2021, 2.338.474 kWh nel 2022 e 2.428.463 kWh nel 2023.
- **Energia elettrica da fonti rinnovabili (Fotovoltaico):** La produzione di energia rinnovabile da impianti fotovoltaici è notevolmente aumentata, passando da 29.389 kWh nel 2021 a 157.441 kWh nel 2023, segnando un significativo incremento nell'adozione di energie pulite.

Questi dati dimostrano il costante impegno dell'azienda nella riduzione dell'impatto ambientale e nell'ottimizzazione delle risorse energetiche, con un incremento deciso dell'energia da fonti rinnovabili nel 2023. Montanari & Gruzza si pone così come esempio di crescita sostenibile, investendo in tecnologie che riducono il consumo di risorse non rinnovabili.

Sito Montanari e Gruzza, via Newton (RE)	2021	2022	2023
Gas Naturale (Smc)	507.429	527.697	568.425
Energia elettrica mix rinnovabile/non rinnovabile da rete elettrica nazionale (kWh)	2.192.462	2.338.474	2.428.463
Energia elettrica da rinnovabile Fotovoltaico (kWh)	29.389	29.708	157.441
Prelievo totale di acqua * (mc):	74.000	75.000	79.177

La strategia di decarbonizzazione in ambito energetico di Montanari & Gruzza si articola in due principali ambiti di intervento: l'efficientamento energetico e l'autoproduzione da Fonti Energetiche Rinnovabili (FER).

EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

L'efficientamento energetico prevede la realizzazione di interventi sia di tipo impiantistico che gestionale, mirati alla riduzione dei consumi energetici mantenendo invariato il livello di servizio erogato.

AUTOPRODUZIONE DA FONTI ENERGETICHE RINNOVABILI (FER)

L'autoproduzione di energia pulita e rinnovabile è realizzata attraverso impianti fotovoltaici connessi direttamente alle utenze aziendali, oppure tramite le nuove opportunità offerte dalle Configurazioni per l'Autoconsumo e la Condivisione dell'Energia Rinnovabile (CACER).

ATTIVITÀ REALIZZATE

Montanari & Gruzza ritiene che l'efficientamento energetico sia un pilastro fondamentale per la sostenibilità aziendale e ambientale. Questo capitolo illustra le iniziative e i progetti realizzati per ottimizzare il consumo energetico, ridurre le emissioni e migliorare l'efficienza dei processi produttivi, contribuendo così a un futuro più verde e responsabile.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: MAGGIOR APPROVVIGIONAMENTO DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI



Montanari & Gruzza si impegna a incrementare la propria quota di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili. L'azienda ha deciso di adottare strategie e soluzioni sostenibili per potenziare l'uso di energia pulita, in linea con il proprio obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e contribuire alla transizione verso un futuro energetico più sostenibile.

POTENZIAMENTO FOTOVOLTAICO IN COPERTURA

Nel maggio 2023, l'azienda ha completato un significativo potenziamento dell'impianto fotovoltaico situato presso la sede di Via Newton 38 a Reggio Emilia (RE), **ampliando la capacità dell'impianto da 33,32 kWp a 200 kWp**. Questo intervento ha avuto un impatto positivo notevole sull'efficienza energetica dell'azienda, consentendo un **aumento sostanziale della quota di energia elettrica autoprodotta, completamente priva di emissioni di gas serra (GHG)**.

Con una **produzione annuale stimata di 218.532 kWh e un autoconsumo previsto del 100%**, l'azienda ha raggiunto una **significativa autosufficienza energetica**, riducendo la dipendenza da fonti esterne di energia e contribuendo a una maggiore sostenibilità ambientale. **Questo intervento ha portato a una riduzione stimata delle emissioni di CO2 di circa**

55,73 tonnellate all'anno, contribuendo in modo sostanziale alla riduzione dell'impatto ambientale dell'azienda.

Il progetto è stato parzialmente finanziato grazie al Bando "Parco Agrisolare 2", sostenuto dall'Unione Europea - Next Generation EU, che ha fornito un contributo del 35% del costo totale dell'investimento. Questo finanziamento ha permesso di accelerare l'implementazione delle tecnologie sostenibili e di rafforzare l'impegno di Montanari & Gruzza verso una transizione energetica più ecologica e responsabile.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: RIDUZIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO DI RISORSE DA FONTI NON RINNOVABILI



Montanari & Gruzza è impegnata a ridurre progressivamente la quota di risorse energetiche provenienti da fonti non rinnovabili. L'azienda sta adottando misure strategiche per incrementare l'uso di risorse rinnovabili, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale e contribuire alla sostenibilità energetica.

MIGLIORAMENTI ENERGETICI

Nel corso del 2023, è stata effettuata una diagnosi energetica approfondita presso la sede di Via Newton 38 a Reggio Emilia (RE). Questa diagnosi ha comportato una serie di attività, tra cui rilievi di campo, raccolta e analisi dei dati, e valutazione dei flussi e dei consumi energetici, con l'obiettivo principale di ottimizzare l'efficienza energetica e ridurre i costi operativi.

Gli interventi di miglioramento identificati a seguito della diagnosi comprendono:

Gestione dei consumi non produttivi: Interventi di tipo gestionale per ottimizzare e ridurre i consumi energetici non direttamente legati alla produzione. Relamping LED: Sostituzione dei sistemi di illuminazione esistenti con lampade a LED, per migliorare l'efficienza energetica e ridurre il consumo elettrico.

Adeguamento della sala aria compressa:

Modernizzazione e ottimizzazione dell'impianto di aria compressa per aumentarne l'efficienza e ridurre i consumi energetici.

Ammodernamento del gruppo frigo:

Aggiornamento degli impianti di refrigerazione per migliorarne l'efficienza energetica e ridurre i costi di gestione. Il compressore scelto permette, a seconda dell'esigenze produttive, di modulare le potenza dal 10 al 100%, riducendo i consumi e i rischi di rotture o fermo impianto.

Installazione di un cogeneratore:

Implementazione di un sistema di cogenerazione per la produzione combinata di elettricità e calore, al fine di migliorare l'efficienza energetica globale. La diagnosi ha anche messo in luce l'opportunità di estendere il sistema di monitoraggio energetico esistente, al fine di ottenere una visione più dettagliata e continua dei consumi energetici e delle performance, contribuendo così a una gestione più efficace e proattiva delle risorse energetiche.

RECUPERO DELL'ACQUA E MIGLIORAMENTO DELLA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE

Montanari & Gruzza ha adottato un approccio innovativo e sostenibile per il recupero e la gestione dell'acqua all'interno dei propri processi produttivi, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e ottimizzare l'efficienza delle risorse. Le seguenti strategie sono state implementate per il recupero dell'acqua di produzione:

1. Recupero dell'Acqua di Condensa: Il vapore generato durante i processi produttivi viene attentamente condensato e trasformato nuovamente in acqua. Questa acqua, già riscaldata e trattata, viene recuperata e riutilizzata per alimentare la caldaia, riducendo così il consumo di acqua fresca e migliorando l'efficienza energetica del sistema.

2. Recupero dell'Acqua dai Pastorizzatori: L'acqua che viene utilizzata per il raffreddamento dei pastorizzatori viene raccolta in un serbatoio dedicato con una capacità di 100 metri cubi. Questa acqua, già parzialmente trattata, viene stoccata e successivamente riutilizzata per le operazioni di lavaggio, ottimizzando il ciclo dell'acqua e riducendo la necessità di nuova acqua potabile.

3. Recupero dell'Acqua dai Lavaggi: Durante i

processi di lavaggio, l'ultima fase prevede un risciacquo finale con acqua priva di detersivo. Attraverso l'uso di un conduttivimetro, strumento che misura la conducibilità dell'acqua e garantisce l'assenza di residui di detersivo, quest'acqua viene recuperata in una cisterna dedicata. Successivamente, questa acqua viene utilizzata per i risciacqui iniziali nella fase di lavaggio, permettendo un ulteriore utilizzo e riducendo lo spreco.

Questi interventi non solo contribuiscono alla sostenibilità ambientale, ma dimostrano anche l'impegno di Montanari & Gruzza nella promozione di pratiche produttive responsabili ed efficienti. Grazie a queste soluzioni, l'azienda riesce a minimizzare il consumo di risorse idriche e a ottimizzare il ciclo dell'acqua, contribuendo significativamente alla preservazione dell'ambiente.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: RIDUZIONE DEL CONSUMO ENERGETICO PER IL PROCESSO PRODUTTIVO



Montanari & Gruzza è fortemente impegnata nella riduzione del consumo energetico per il processo produttivo. L'azienda sta implementando una serie di iniziative mirate a migliorare l'efficienza energetica dei propri impianti e processi, con l'obiettivo di minimizzare il consumo di energia e ridurre l'impatto ambientale.

NUOVO IMPIANTO DI RAFFREDDAMENTO PER LA PRODUZIONE DI BURRO

Nel corso del 2023, Montanari & Gruzza ha implementato un'importante **innovazione nel sistema di raffreddamento per le fasi di produzione**, con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità e l'efficienza energetica delle proprie operazioni.

Storicamente l'azienda utilizzava un sistema di raffreddamento basato su tre vasche di acqua gelida, supportato da sei compressori, di cui quattro da 40 hp e due da 30 hp. Questo impianto era progettato per accumulare energia termica producendo ghiaccio mentre l'impianto era inattivo, per poi

restituirlo durante le fasi di lavorazione e stoccaggio del prodotto. Tuttavia, con l'aumento della produzione, l'impianto di acqua gelida non riusciva più a mantenere l'efficienza desiderata. Il continuo funzionamento, necessario per far fronte alla crescente domanda di refrigerazione, impediva la corretta accumulazione del ghiaccio, riducendo significativamente le prestazioni dell'impianto.

Per risolvere questi problemi e migliorare l'efficienza, l'azienda ha deciso di adottare un **nuovo sistema di raffreddamento, sostituendo il precedente con un chiller moderno (Zudek), dotato di soli due compressori a inverter**, che operano solo quando strettamente necessario e

modulano la potenza in base alle esigenze specifiche di refrigerazione. Questo approccio consente di produrre istantaneamente acqua gelida e di adattare il consumo energetico alle reali necessità del processo produttivo.

L'adozione del chiller ha portato a un significativo miglioramento in termini di efficienza energetica. Prima dell'installazione del nuovo sistema, l'azienda consumava oltre 120 kW di energia per tutto il giorno. Con il nuovo impianto, **il consumo medio di energia è stato drasticamente ridotto**, contribuendo a una notevole diminuzione dei costi operativi e a un minore impatto ambientale.



GESTIONE DEI RIFIUTI

GRI 306-3
Rifiuti prodotti

L'azienda ha implementato una procedura interna (PO 16) che definisce le modalità di gestione di tutti i rifiuti prodotti, dai reflui ai sottoprodotti, nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Questa procedura garantisce un approccio sistematico e tracciabile alla gestione dei rifiuti, dalla loro produzione fino allo smaltimento o al recupero.

Montanari & Gruzza presenta i risultati della gestione dei rifiuti per il 2023, riflettendo l'impegno costante verso la sostenibilità: sono state prodotte **14,7 tonnellate di rifiuti non pericolosi, interamente recuperati**.

Dei **275 kg di rifiuti pericolosi, 175 kg sono stati smaltiti e 100 kg recuperati**. Grazie ai sistemi di riciclo, l'azienda ha evitato circa 700 tonnellate di **fanghi da trattamento**, portando la produzione di questi rifiuti a zero.

ATTIVITÀ REALIZZATE

Priorità al recupero e all'economia circolare

Montanari e Gruzza privilegia il recupero rispetto allo smaltimento dei rifiuti. Questo approccio consente di prolungare il ciclo di vita dei materiali, ridurre l'impatto ambientale e contribuire alla creazione di un'economia circolare.

Iniziative specifiche:

Raccolta differenziata: dal 2022, un'azienda specializzata si occupa della raccolta e del trattamento dei rifiuti di carta e cartone, tipologia di materiale particolarmente impattante dal punto di vista quantitativo nel nostro ciclo produttivo.

Recupero di materiali speciali: toner esausti e pile vengono gestiti attraverso il sistema Eco-Box.

Valorizzazione dei sottoprodotti: il latticello, sottoprodotto della produzione del burro, viene destinato all'alimentazione zootecnica (oltre 18.000 ton nel 2023). Dal 2022 recuperiamo attraverso

aziende specializzate, i fanghi di lavorazione che vengono trasformati in materia prima seconda per la generazione di biogas. Il siero derivante dalla produzione del Parmigiano Reggiano nel nostro caseificio viene destinato ad uso zootecnico. (5.036 ton nel 2023).

Riduzione dei rifiuti pericolosi: negli ultimi tre anni, l'azienda è riuscita a ridurre quasi a zero la produzione di rifiuti pericolosi.

Riduzione degli sprechi alimentari e degli imballaggi

L'azienda si impegna attivamente a ridurre al minimo le perdite di cibo e i rifiuti degli imballaggi lungo tutta la filiera, dal produttore al consumatore finale. Alcune delle iniziative intraprese includono:

Ottimizzazione dei processi produttivi: Per ridurre gli scarti alimentari e massimizzare l'utilizzo delle materie prime.

Selezione accurata degli imballaggi: Privilegiando materiali riciclabili e minimizzando gli sprechi.

Introduzione di imballaggi compostabili: Da qualche anno l'azienda ha introdotto, sulla gamma di burro bio e di filiera, l'utilizzo di imballaggio 100% compostabile, sostituendo accoppiato che era da smaltire nei rifiuti indifferenziati (**imballi riciclabili nel 2022: 638 kg, nel 2023: 1.167 kg**).

Re-immissione degli scarti nel ciclo produttivo: Gli scarti provenienti dal taglio e confezionamento dei formaggi vengono impiegati nella lavorazione dei prodotti grattugiati o conferiti ad aziende che utilizzano sfridi di lavorazione in altre preparazioni alimentari o per il pet food.

Grazie a processi produttivi ottimizzati, un'attenta selezione dei materiali e una forte attenzione alla prevenzione dei rifiuti, l'azienda è stata in grado di ottenere una riduzione della produzione complessiva di rifiuti (in proporzione al totale della produzione).

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: ATTIVITÀ REALIZZATE

Montanari & Gruzza continua a rafforzare il suo impegno verso la sostenibilità ambientale, integrando pratiche ecologiche in ogni aspetto delle sue operazioni. Questo capitolo illustra le iniziative e i risultati raggiunti dall'azienda, evidenziando le azioni concrete intraprese per ridurre l'impatto ambientale, promuovere il riciclo, ottimizzare le risorse e contribuire a un futuro più sostenibile.

OBIETTIVO ENVIRONMENT: SALVAGUARDARE IL TERRITORIO E IL BENESSERE DELLE BOVINE DA LATTE È ESSENZIALE PER OTTENERE UN LATTE DI QUALITÀ SUPERIORE.



Per garantire il benessere animale, è fondamentale adottare un approccio integrato che unisca competenze cliniche, etologiche e immunologiche. Montanari & Gruzza sottopone quindi la propria filiera a controlli mirati e richiede ai fornitori di latte il rispetto di rigorosi standard di allevamento, andando oltre le prescrizioni del Disciplinare.

Montanari & Gruzza traduce il proprio impegno per il benessere animale attraverso diverse azioni concrete:

- Segue il quadro normativo europeo di riferimento per il benessere animale (D. Lg. 26 marzo 2001, n. 146 e successive modifiche e legge 14 ottobre 1985, n. 623) e nella propria stalla garantisce altissimi standard di benessere alle vacche.
- Effettua visite periodiche presso le stalle da cui acquista il latte per verificare il livello di benessere delle bovine.
- Il responsabile di laboratorio preleva periodicamente dei campioni di latte e verifica la salute delle bovine dei vari fornitori.

Questo livello di controllo, non richiesto dalla normativa o dai disciplinari D.O.P., consente a Montanari & Gruzza di monitorare con maggiore precisione la qualità dei prodotti e stimola i produttori a migliorare la cura degli animali, promuovendo processi produttivi più sostenibili e prodotti di qualità superiore.

PROGETTO ETHICAL CHEESE:

UNA NUOVA FRONTIERA PER IL PARMIGIANO REGGIANO

Nel periodo 2019-2021, Montanari & Gruzza è stata capofila del progetto Ethical Cheese, un modello innovativo e replicabile per la promozione di prodotti di alta qualità, ottenuti nel rispetto degli standard di benessere animale. Grazie a una stretta collaborazione tra produttori, istituti di ricerca e enti di certificazione, Montanari & Gruzza ha potuto tracciare una nuova strada verso un futuro più sostenibile e responsabile nel settore agroalimentare. Il progetto Ethical Cheese ha rappresentato un'importante iniziativa volta a valorizzare il Parmigiano Reggiano attraverso l'adozione di standard elevati di benessere animale. Promosso dal Centro di Ricerca per le produzioni animali (CRPA) e finanziato grazie al Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020, il progetto aveva come obiettivo la realizzazione di una filiera produttiva orientata all'etica e alla sostenibilità delle produzioni agroalimentari.

OBIETTIVI

La principale ambizione del progetto era di integrare ulteriore valore aggiunto al riconosciuto standard DOP del Parmigiano Reggiano, proponendosi di adottare modelli ad alto indice etico e alti standard di benessere animale. Standard di

BENESSERE ANIMALE

Una delle componenti chiave del progetto era l'adozione di un protocollo che integrasse standard di benessere animale superiori. Dopo un'accurata analisi dei principali disciplinari internazionali, è stato scelto lo standard Red Tractor Assurance for Farms – Dairy Standards (RT) come base per il protocollo Ethical Cheese. Questo standard prevede rigide linee guida per l'ambiente di vita degli animali, tra cui adeguata ventilazione e

illuminazione, pavimenti sicuri e confortevoli, e accesso facilitato ad acqua e alimenti di qualità.

APPLICAZIONE E MERCATI DI RIFERIMENTO

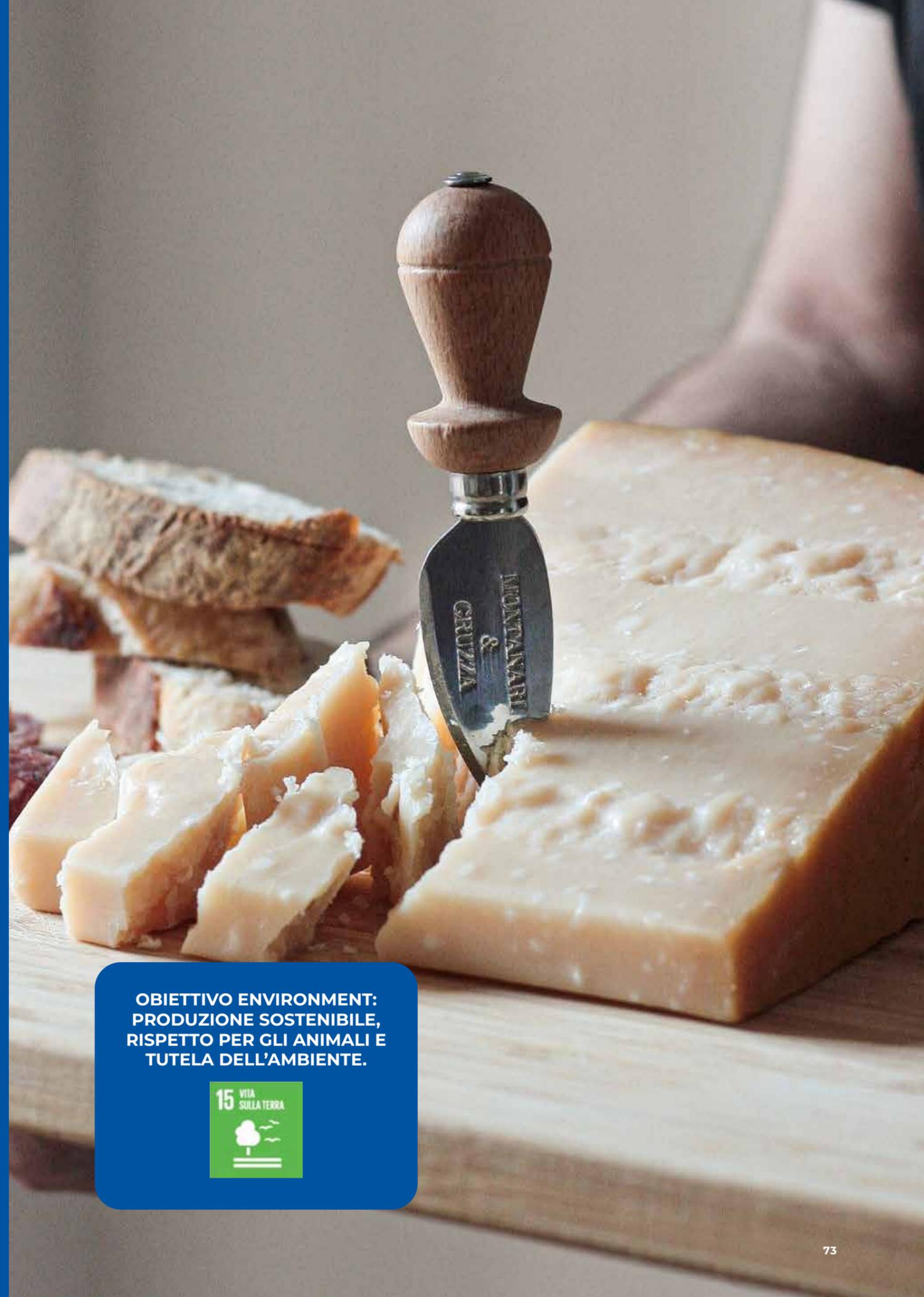
L'attuazione del protocollo Ethical Cheese è stata studiata per garantire la sua applicabilità tecnica ed economica negli allevamenti aderenti alla filiera di Montanari & Gruzza. I mercati di riferimento includono Paesi come la Gran Bretagna, la Germania, la Svezia e gli Stati Uniti, tutti caratterizzati da una crescente domanda di prodotti con certificazioni di benessere animale.

REQUISITI TECNICI E CONTROLLI

Il protocollo prevede specifiche tecniche rigorose, come la gestione della ventilazione e dell'illuminazione negli edifici destinati agli animali, il raffrescamento estivo per le vacche in lattazione e l'utilizzo di materiali appropriati per le lettiere. Sono inoltre stabiliti standard per la gestione delle aree di riposo e di movimento, assicurando che gli animali possano vivere in condizioni che minimizzino il rischio di lesioni e stress.

IMPATTI E PROSPETTIVE

Ethical Cheese mira non solo a migliorare le condizioni di vita degli animali, ma anche a creare valore aggiunto per il Parmigiano Reggiano attraverso la sua commercializzazione su mercati che apprezzano il valore etico dei prodotti. Questa iniziativa ha rappresentato un passo avanti significativo e tutt'oggi guida Montanari & Gruzza e i suoi partner, consolidando il loro impegno verso una produzione agroalimentare più etica e sostenibile.

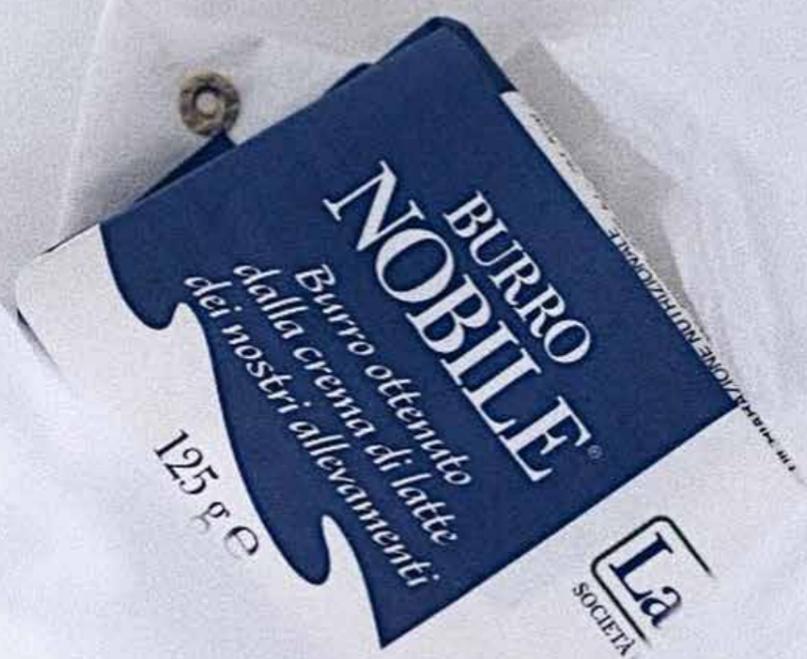


**OBIETTIVO ENVIRONMENT:
PRODUZIONE SOSTENIBILE,
RISPETTO PER GLI ANIMALI E
TUTELA DELL'AMBIENTE.**



IL BURRO NOBILE

FILIERA LOCALE, BENESSERE ANIMALE E MINOR IMPATTO AMBIENTALE.



**OBIETTIVO ENVIRONMENT:
PRODUZIONE SOSTENIBILE,
RISPETTO PER GLI ANIMALI E
TUTELA DELL'AMBIENTE.**



Il progetto BURRO NOBILE rappresenta un esempio di sostenibilità e responsabilità ambientale e sociale nel settore alimentare.

Nato nel 2012 dalla collaborazione tra Montanari & Gruzza, la cooperativa LattEmilia, l'Università di Bologna e il Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura CREA-ZA di Lodi, questo progetto si distingue per il suo impegno verso il benessere animale, la filiera locale e la riduzione dell'impatto ambientale.

LA FILIERA

La filiera LattEmilia è caratterizzata da un approccio di allevamento che rispetta i ritmi naturali dell'animale, in contrasto con i metodi intensivi moderni. Le mucche sono alimentate principalmente con foraggi freschi arricchiti di semi di lino, un cambiamento che riduce significativamente l'impatto ambientale attraverso la diminuzione delle emissioni di metano, e quindi di CO2. Questo metodo di allevamento non solo migliora la qualità della vita degli animali, ma contribuisce anche a una produzione più sostenibile, rispettosa dell'ambiente e delle risorse naturali.

VALORI NUTRIZIONALI DE IL BURRO NOBILE

IL BURRO NOBILE è realizzato con panna di affioramento derivata dal latte di mucche che

seguono una dieta arricchita con foraggi freschi e semi di lino. Questa alimentazione particolare incrementa la presenza di acidi grassi benefici come Omega-3 e CLA nel latte, che si concentrano nella crema e nel burro, conferendo al prodotto un profilo nutrizionale eccellente. Gli Omega-3 e il CLA sono riconosciuti per i loro benefici per la salute cardiovascolare e le loro proprietà antinfiammatorie, contribuendo così a un'alimentazione più sana e bilanciata.

BENESSERE ANIMALE

Il benessere animale è al centro del progetto IL BURRO NOBILE. LattEmilia si impegna a garantire condizioni di vita ottimali per le mucche, assicurando una gestione etica e responsabile degli allevamenti. La qualità della vita degli animali viene costantemente monitorata e migliorata, con l'obiettivo di garantire che il benessere degli animali si traduca in un latte di alta qualità e in un prodotto finale eccellente.

IMBALLO SOSTENIBILE

In linea con i principi di sostenibilità, il restyling del prodotto ha previsto l'adozione di un imballo completamente compostabile. Questo riflette l'impegno di Montanari & Gruzza a rendere IL BURRO NOBILE non solo un prodotto di alta qualità, ma anche un esempio di sostenibilità ambientale, combinando valori nutrizionali e etici.



OBIETTIVO ENVIRONMENT (& SOCIAL): OFFRIRE PRODOTTI SICURI, SANI E GENUINI, PER IL BENESSERE DELLE PERSONE. GARANTIRE PRATICHE AGRICOLE E DI PRODUZIONE SOSTENIBILE, OLTRE ALLA QUALITÀ E ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI IN TUTTE LE FASI DELLA FILIERA.



Montanari & Gruzza si impegna a predisporre adeguati presidi di controllo interno e a condurre ogni attività di business con trasparenza, integrità, onestà e nel pieno rispetto della legge. L'azienda implementa politiche e pratiche che definiscono un approccio responsabile alla strategia fiscale, garantendo la tutela del patrimonio informativo e la salvaguardia della privacy.

L'azienda dedica particolare attenzione alla selezione dei fornitori, assicurando non solo elevati standard di qualità, ma anche valorizzando i migliori componenti della catena di approvvigionamento. I fornitori dell'azienda forniscono materie prime, imballaggi, servizi di trasporto, gestione dei rifiuti e manutenzione, tutti elementi essenziali per il successo delle attività di Montanari & Gruzza e per garantire l'elevata qualità dei suoi prodotti.

L'identità dell'azienda si riflette chiaramente nella selezione dei fornitori: **il 95% del fatturato dei fornitori del 2023 è stato attribuito a imprese italiane.**

TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA DELLA FILIERA DEL NOSTRO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO CON LA BLOCKCHAIN

I mercati internazionali hanno evidenziato, negli ultimi, anni, un deciso aumento di richiesta da parte dei consumatori di informazioni dettagliate e trasparenti sui prodotti alimentari.

Montanari & Gruzza ha scelto di fornire ai consumatori una trasparenza completa sulla produzione del suo Parmigiano Reggiano Biologico.

Grazie alla collaborazione con la startup innovativa in ambito Food Tech Connecting Food, nel 2021 Montanari & Gruzza ha implementato un sistema che permette di tracciare ogni singola fase del processo produttivo è tracciato e verificabile al cliente: dalla provenienza del latte, le date e i luoghi di lavorazione, fino alla stagionatura e alla distribuzione al punto di vendita.

Alla base del progetto c'è un sistema Blockchain che consente di registrare le informazioni in modo corretto e tempestivo e che, una volta immagazzinate, ogni modifica venga segnalata così da garantire massima trasparenza a chi le consulta.

La confezione del Parmigiano Reggiano Biologico di Montanari & Gruzza è stata dotata di un QR Code, attraverso il quale il consumatore può accedere ad una WebApp, che permette di esplorare l'intera filiera e di apprendere informazioni riguardanti il prodotto. La collaborazione con Connecting Food è ancora in corso ed il prodotto è distribuito sulle principali catene di distribuzione tedesche specializzate nel biologico.



“L'orientamento alla sostenibilità passa attraverso progetti in grado di ripensare e ridisegnare processi e prodotti per generare un impatto positivo sul valore corrisposto a tutti i nostri soggetti portatori di interesse, primi fra tutti i clienti”.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: OBIETTIVI FUTURI

Consumi Energetici

OBIETTIVI	AZIONI 2024
Ridurre i consumi di energia da fonti non rinnovabili	Ampliamento dei punti di monitoraggio
Riduzione emissioni di CO2 - Aumentare l'approvvigionamento da fonti rinnovabili	Nuovo impianto fotovoltaico
Gestione della Carbon Footprint	Misurazione dei parametri secondo i criteri GRI
Riduzione dei consumi non produttivi	Ottimizzazione dell'approvvigionamento
Analisi dettagliata e continua dei consumi energetici	Installazione di un sistema di monitoraggio delle performance
Gestione delle risorse idriche	Installazione di un tank omogenizzatore
Riduzione emissioni di CO2 e consumi energetici	Ammodernamento del gruppo frigo

Nuovo potenziamento con Fotovoltaico in Solar Belt

Montanari & Gruzza sta ampliando l'approvvigionamento di energia elettrica da fonti rinnovabili con un nuovo impianto fotovoltaico situato nelle immediate vicinanze del sito di Via Newton 38, Reggio Emilia (RE). Questo ampliamento prevede un incremento della capacità dell'impianto fino a 999,92 kWp, con la conclusione dei lavori programmata per fine 2024.

L'implementazione del nuovo impianto fotovoltaico prevede una produzione annuale stimata di 1.396.360 kWh. Di questa produzione, si stima che circa 961.541 kWh/anno, pari al 69% della produzione totale, sarà utilizzata per l'autoconsumo diretto dell'azienda. Questo significativo incremento nella capacità di auto-produzione di energia elettrica non solo contribuirà a una maggiore autosufficienza energetica, ma porterà anche a una **riduzione annuale stimata di 605 tonnellate di CO2**, contribuendo così alla sostenibilità ambientale.

Il progetto di potenziamento è parzialmente finanziato, con un contributo del 15% fornito tramite il POR-FESR 2021-2027, specificamente attraverso il “Bando per il supporto ad interventi energetici e prevenzione sismica delle imprese”. Questo finanziamento sostiene l'azienda nel raggiungimento dei suoi obiettivi di sostenibilità e riduzione dell'impatto ambientale, dimostrando un impegno concreto verso l'efficienza energetica e la sostenibilità ambientale.

Gestione dei rifiuti

OBIETTIVI	AZIONI 2024
Migliorare la gestione della raccolta differenziata	Valutare la separazione dei rifiuti plastici (CER 150102) dai rifiuti misti (CER 150106).
Riduzione degli Sprechi Alimentari e degli Imballaggi	Ottimizzazione dei processi produttivi
Riduzione del consumo di carta	Valutazioni e test su imballi di cartone multistrato meno spesso
Riduzione degli imballi non riciclabili	Test e sviluppo di imballaggi in plastica monomateriale (polipropilene)
	Ampliamento degli imballaggi compostabili
Riduzione di elementi inquinanti	Valutare le opportunità per aumentare l'utilizzo di materiali ecosostenibili per i materiali consumabile (cartoleria ecc) e di detersivi environmental friendly
Riduzione emissioni di CO2 e consumi energetici	Ammodernamento del gruppo frigo

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Le risorse umane rappresentano il fulcro del successo di Montanari & Gruzza. La centralità delle persone costituisce un pilastro fondamentale nella strategia di crescita e consolidamento aziendale, orientata su due direttrici principali:

Formazione continua del personale: considerata lo strumento primario per lo sviluppo delle competenze.

Consolidamento dei rapporti di filiera.

Inoltre, le tematiche materiali hanno evidenziato la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro e nei processi produttivi come priorità su cui l'azienda intende concentrare il proprio impegno.

Le attività programmate per il 2024, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi legati alla dimensione "sociale" del piano triennale 2024-26, riflettono questa visione.



ATTIVITÀ REALIZZATE

Nel 2023, Montanari & Gruzza ha intrapreso una serie di iniziative sociali che hanno coinvolto diverse categorie di stakeholder con cui l'organizzazione interagisce. Internamente, l'azienda ha offerto attività di coaching e formazione a una selezione di dipendenti che avevano recentemente assunto nuovi ruoli professionali o nuove mansioni. Questi dipendenti hanno potuto beneficiare di corsi di formazione e coaching personalizzati, supportati da un consulente dedicato, per facilitare la transizione e il successo nelle loro nuove responsabilità.

Montanari & Gruzza, attraverso iniziative e collaborazioni, conferma il suo impegno a dare valore al Territorio e alla Comunità che lo abita.

FORMAZIONE INTERNA

Nel 2023, Montanari & Gruzza ha dimostrato un forte impegno nell'ambito della formazione aziendale, investendo **oltre 500 ore per lo sviluppo delle competenze del proprio personale**. Le aree di formazione hanno spaziato dall'informatica al marketing, dalla qualità alla sicurezza alimentare, con corsi organizzati da IFOA, ente di formazione di Reggio Emilia.

Oltre alla formazione di base, sono stati attivati percorsi di alta formazione e master per figure aziendali chiave, con l'obiettivo di approfondire tematiche specifiche e complesse. Tra i percorsi formativi attivati nel 2023, ci sono stati:

Design per
l'Innovazione

Executive
Master
in Operation
Management

Un corso mirato a fornire metodi e strumenti per rendere l'innovazione progettabile, organizzato dal Tech-up accelerator del Digital District di Unindustria Reggio Emilia. Questo percorso ha coinvolto personale tecnico di alto livello.

Un corso mirato a fornire metodi e strumenti per rendere l'innovazione progettabile, organizzato dal Tech-up accelerator del Digital District di Unindustria Reggio Emilia. Questo percorso ha coinvolto personale tecnico di alto livello.

Un programma intensivo dedicato alla gestione operativa, con particolare attenzione alle metodologie di Lean manufacturing e Agile, curato da Toyota Material Handling. Questo master ha visto la partecipazione di responsabili della produzione e confezionamento.

La formazione continua è un pilastro della strategia di crescita di Montanari & Gruzza. Questi sforzi formativi riflettono la volontà dell'azienda di mantenere un elevato standard di competenze tra i propri dipendenti, promuovendo un ambiente di lavoro orientato all'eccellenza e all'innovazione.

SOSTEGNO ALLO SPORT E COMUNITÀ LOCALI

Montanari & Gruzza si impegna attivamente nel sostenere diverse associazioni del territorio, promuovendo **lo sport, l'inclusività, la parità di genere**, nonché l'aggregazione **culturale e ricreativa della comunità locale**.

SELF ATLETICA REGGIO EMILIA - ATLETICA GIOVANILE SERIE A2



Da 18 anni Montanari & Gruzza è il main sponsor della SELF Atletica Reggio Emilia, squadra storica del territorio di Reggio Emilia con 3 impianti e quasi 500 atleti tesserati.

CUS PARMA



L'azienda sostiene il Cus Parma per le sue attività sportive competitive e non, rivolte in particolare ai bambini e ai ragazzi, come la Cross Montanari & Gruzza, una corsa campestre organizzata ogni anno a cui partecipano centinaia di bambini sul territorio parmense.

VALDENZAKTIV - MOUNTAIN BIKE



L'azienda sostiene il Team Bike Lorenzo Gruzza SSDRL (GRAVITY GAMES RACING TEAM), un'associazione sportiva di Montecchio Emilia nata per onorare la memoria del grande sportivo Lorenzo Gruzza. Il Team è attivamente impegnato nelle competizioni ciclistiche regionali e nazionali per giovani, promuovendo la pratica dello sport all'aria aperta e l'esplorazione del territorio.

RUGBY REGGIO



Montanari & Gruzza contribuisce al Rugby Reggio, supportando lo sviluppo e la promozione di questo sport nella comunità locale.

BOCCIOFILA DI SANT'ILARIO D'ENZA



Montanari & Gruzza è lieta di sostenere la Bocciofila di Sant'Ilario d'Enza, un'associazione con oltre 200 soci attivi che promuove lo sport e l'inclusione attraverso numerose attività: bocce, biliardo, ginnastica soft, giornate dedicate a persone con disabilità, tiro con l'arco, corsi di maglia e collaborazioni con il padel. Un impegno concreto per il benessere e la comunità locale.

SOSTEGNO AD ASSOCIAZIONI PER L'INCLUSIVITÀ E LA PARITÀ DI GENERE

ALLINCLUSIVE SPORT REGGIO EMILIA



Dal 2018 Montanari & Gruzza supporta AllInclusive Sport, un'associazione di Reggio Emilia che promuove lo sport inclusivo da otto anni con lo scopo di "far giocare insieme" bambini e ragazzi con e senza disabilità in una dimensione extrascolastica organizzata come quella sportiva ed è riuscita a dare questa opportunità a 185 bambini e ragazzi con disabilità.



Oggi AIS è un progetto consolidato di cui ne viene riconosciuta l'efficacia non solo tra le famiglie degli atleti con disabilità inseriti, ma in tutto il movimento sportivo provinciale perché promuove il diritto allo sport inclusivo dando la possibilità a tutti i soggetti coinvolti di beneficiarne: tesserati, allenatori, dirigenti, genitori.

ASSOCIAZIONE "NON DA SOLA" REGGIO EMILIA



L'azienda sostiene l'associazione "Non Da Sola" nella lotta contro la violenza sulle donne, promuovendo programmi di supporto e sensibilizzazione al tema nonché aiuto concreto e operative a chi è vittima di violenza.

SUPPORTO AD ASSOCIAZIONI CULTURALI E RICREATIVE

L'impegno per il supporto alle comunità locali è un principio fondamentale che da anni orienta le attività di Montanari & Gruzza. Pertanto, l'azienda supporta numerose associazioni del territorio impegnate nei settori della cultura, dell'educazione e della promozione e valorizzazione delle tradizioni. Questa collaborazione si concretizza attraverso la sponsorizzazione di eventi, corsi e iniziative informative, contribuendo attivamente allo sviluppo e alla crescita della comunità locale.

1. Università dell'Età Libera S.Ilario d'Enza
2. Associazione Culturale Teatro l'Attesa
3. Gazzettino Sant'Ilario
4. Associazione Commercianti di S.Ilario d'Enza "Meglio S.Ilario"

Inoltre, Montanari & Gruzza fornisce supporto alle scuole e agli asili del paese, contribuendo all'istruzione e al benessere dei bambini, e ad eventi musicali come "Musica Bella", organizzato dalla famiglia di Gianni Bella, per favorire lo sviluppo creativo e artistico dei giovani emergenti nel campo della musica.

INIZIATIVE EDUCATIVO-CULTURALI PER STUDENTI E COMUNITÀ

Oltre alle collaborazioni e ai progetti accademici specifici, Montanari & Gruzza accoglie regolarmente gruppi di studenti delle scuole locali e delle università presso i siti produttivi della propria

filiera, inclusi gli allevamenti fornitori di latte, il caseificio e lo stabilimento principale.

Queste visite hanno lo scopo di educare gli studenti sulle pratiche di produzione alimentare, offrendo loro una visione diretta dei processi aziendali. Inoltre, esse rappresentano un'opportunità per promuovere la trasparenza e rafforzare l'apertura dell'azienda verso la comunità educativa locale, favorendo un dialogo costruttivo e una maggiore comprensione delle attività e degli impegni di Montanari & Gruzza.

CONVENZIONI E AGEVOLAZIONI WELFARE

Montanari & Gruzza offre diverse convenzioni per i propri dipendenti, tra cui:

- Convenzione con il centro medico locale Spallanzani di Reggio Emilia: Sconti e agevolazioni su prestazioni sanitarie, visite specialistiche, interventi e diagnostica.
- Convenzione con l'Associazione Meglio S.Ilario: Agevolazioni sugli acquisti presso negozi locali, sostenendo le piccole attività imprenditoriali del territorio.
- Convenzione con associazioni e impianti sportivi: Accesso agevolato a strutture come il Circolo Tennis/Padel Sant'Ilario d'Enza per promuovere attività sportive tra i dipendenti.

Dal 2021, è presente un defibrillatore nello stabilimento per gestire eventuali emergenze cardiache.



PROGETTO #BEWELL

Montanari & Gruzza ha avviato il progetto #BeWell che include numerose iniziative rivolte a tutti gli stakeholder in relazione con l'azienda per condividere momenti di benessere e suggerire piccole azioni quotidiane come stimolo a cercare di stare sempre meglio. Questo progetto include corsi di cucina sul territorio, ricette e consigli di salute alimentari e contenuti social.



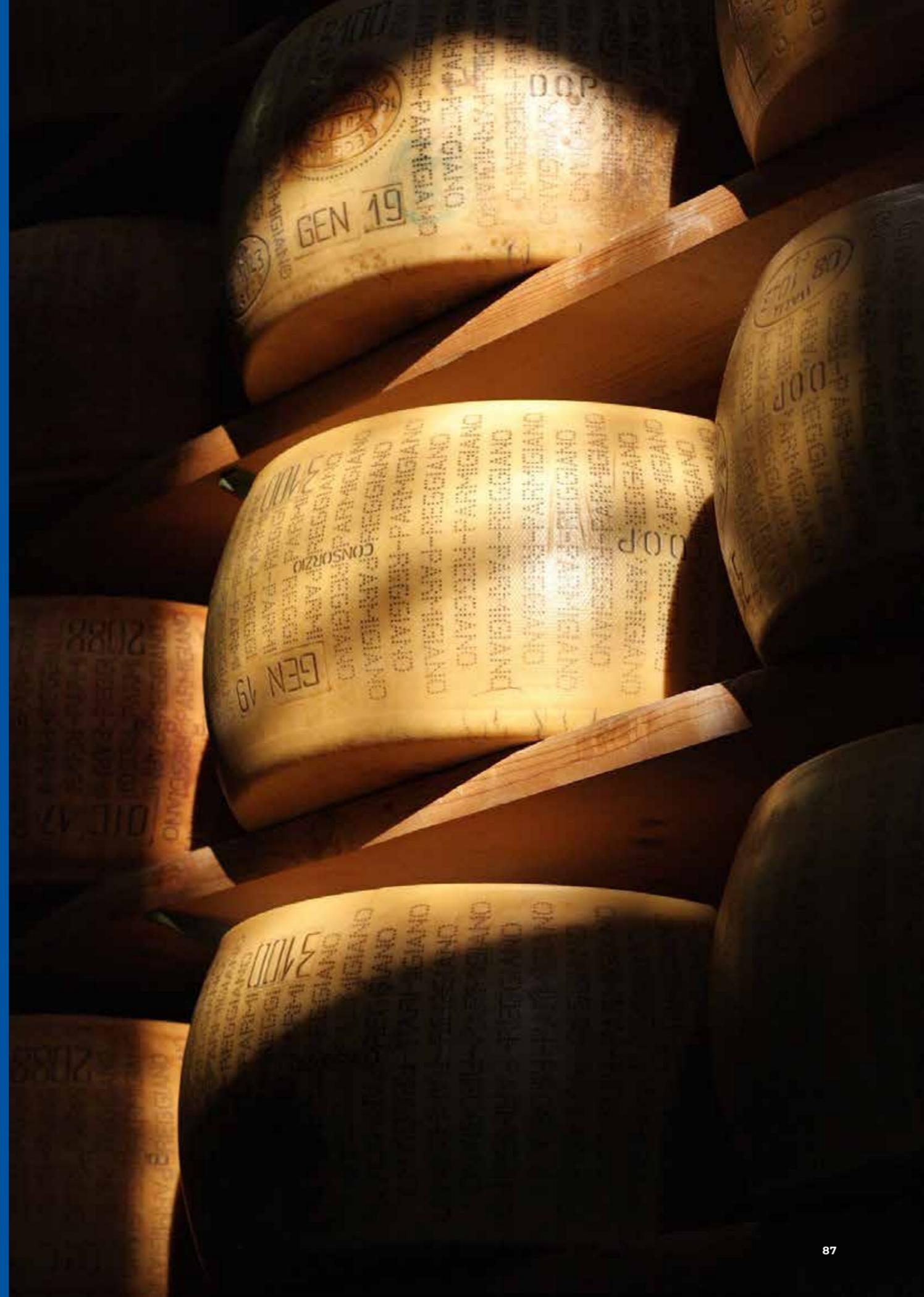
SOSTENIBILITÀ SOCIALE: OBIETTIVI FUTURI

OBIETTIVI	AZIONI 2024
Equità e Inclusione	Supporto ad iniziative del territorio
Formazione continua	Attivazione di corsi interni ed esterni per i dipendenti a tutti i livelli e per ogni reparto. Rinnovare e ampliare le collaborazioni con Scuole ed Enti di formazione
Benessere dei dipendenti	Installazione di dispositivi Sanixair, che consentono la sanificazione in continuo dell'aria.



SOSTENIBILITÀ AZIENDALE

Montanari & Gruzza si impegna a promuovere la sostenibilità aziendale attraverso un approccio integrato che abbraccia ogni aspetto del business. Questo capitolo presenta le iniziative messe in atto per garantire una gestione responsabile delle risorse, migliorare l'efficienza operativa e creare valore duraturo per l'ambiente, i dipendenti e la comunità.



GRI 401-1
Nuove assunzioni
e turnover

ATTIVITÀ REALIZZATE

GRI 102-8
Informazioni sui dipendenti
e altri lavoratori

Il presente capitolo illustra in dettaglio le azioni concrete intraprese da Montanari & Gruzza per integrare le dimensioni ESG nella nostra gestione aziendale. La governance della sostenibilità è un processo dinamico e in continua evoluzione. Siamo impegnati nel supporto alle persone e al trasferimento di valore su tutta la filiera. Il nostro impegno per una gestione trasparente ed etica vede sforzi e risorse allocate con continuità e determinazione e i nostri piani futuri sono stati delineati per consolidare ulteriormente la nostra governance e garantire una gestione sempre più efficace e trasparente della sostenibilità.

OBIETTIVO GOVERNANCE (& SOCIAL): IN UN SETTORE STORICAMENTE DOMINATO DA UNA PREVALENZA MASCHILE, L'AZIENDA SI IMPEGNA A GARANTIRE PARI OPPORTUNITÀ DI LAVORO A TUTTI I DIPENDENTI.



Montanari & Gruzza riconosce l'importanza dei propri dipendenti e fonda il rapporto con le risorse umane sui principi di trasparenza, lealtà e fiducia, in conformità con il proprio Codice Etico. L'azienda condanna fermamente qualsiasi forma di molestia, fisica o psicologica, che possa violare la dignità della persona, sia all'interno che all'esterno del luogo di lavoro, e si impegna a garantire pari opportunità di lavoro a tutti i dipendenti, un impegno particolarmente significativo in un settore tradizionalmente dominato da una prevalenza maschile, soprattutto nelle aree produttive.

Il personale è composto (2023) al 40,5% da donne, con 36 donne su 89 dipendenti totali. Questa percentuale riflette l'impegno dell'azienda verso una maggiore inclusione e diversità di genere all'interno della propria forza lavoro.

Contratti e Stabilità Lavorativa

La maggior parte dei dipendenti di Montanari & Gruzza gode di contratti a tempo indeterminato: ben 86 su 89, pari al 96,6% della forza lavoro. La durata media dei contratti a tempo indeterminato è di 76 mesi, dimostrando una **notevole stabilità lavorativa.** Inoltre, un numero significativo di persone, **20 su 89, lavora in azienda da oltre 15 anni,** sottolineando la solidità dei rapporti di lavoro

che instauriamo con i nostri collaboratori.

CRESCITA PROFESSIONALE

Nel 2023, Montanari & Gruzza ha dimostrato un forte impegno verso l'equità e la parità di genere investendo oltre 500 ore in formazione per il personale, garantendo a tutti i dipendenti, indipendentemente dal genere, pari opportunità di crescita professionale, offrendo corsi di formazione e percorsi di alta specializzazione e master, rispondendo alle esigenze individuali e promuovendo lo sviluppo di competenze specifiche e avanzate per tutti i collaboratori.

OBIETTIVO GOVERNANCE: IMPEGNO PER LA TRASPARENZA, L'INTEGRITÀ E LA COMPLIANCE



Predisporre adeguati presidi di controllo interno e condurre ogni attività di business con trasparenza, integrità, onestà e nel rispetto della legge. Implementare politiche e pratiche definendo l'approccio responsabile alla strategia fiscale. Tutelare il patrimonio informativo e la privacy.

Ascolto dei dipendenti

Montanari & Gruzza avvierà un progetto di ascolto dei dipendenti come parte integrante della sua strategia di governance sostenibile. Questo progetto si propone di rafforzare il dialogo interno e di raccogliere feedback preziosi dai collaboratori per migliorare continuamente le pratiche aziendali e garantire un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso.

Attraverso un processo strutturato di consultazione e coinvolgimento, l'azienda mira a identificare le aree di miglioramento, rispondere alle esigenze e alle preoccupazioni dei dipendenti e promuovere una cultura di trasparenza e partecipazione. Questo approccio non solo contribuisce a una gestione più efficace delle risorse umane, ma riflette anche l'impegno di Montanari & Gruzza verso una governance responsabile e sostenibile.

Sensibilizzazione ai temi di sostenibilità

Montanari & Gruzza è particolarmente attenta alla sostenibilità sociale e ambientale. La società è impegnata a migliorare la consapevolezza in questo ambito tra i collaboratori, ponendosi l'obiettivo di estendere la formazione sulla gestione dei rifiuti e il rispetto dell'ambiente a tutti i reparti nell'anno successivo.

OBIETTIVO GOVERNANCE: LA DIVULGAZIONE DI SAPERE E CONOSCENZA DOVREBBE ESSERE LA FINALITÀ DI OGNI IMPRESA E ORGANIZZAZIONE CHE SI PROPONGA DI INNOVARE. INVESTIRE IN FORMAZIONE SIGNIFICA PER NOI PERSEGUIRE QUESTO OBIETTIVO.



Montanari & Gruzza ha intrapreso lo sviluppo di numerose collaborazioni significative con università, istituzioni accademiche ed enti di alta formazione anche per finalità di ottimizzazione di processo e sviluppo innovativo. Queste alleanze strategiche hanno consentito l'implementazione di progetti finalizzati a stimolare la ricerca avanzata, promuovere la creatività e affinare le competenze nel settore alimentare e caseario.

Attraverso tali collaborazioni, l'azienda si impegna a sostenere e potenziare l'innovazione tecnologica e scientifica, contribuendo così al progresso del settore. I progetti congiunti mirano non solo a rispondere alle sfide attuali del mercato, ma anche a anticipare e preparare soluzioni per le future esigenze anche e soprattutto in tema di sostenibilità e minor impatto ambientale.

COLLABORAZIONI CON UNIVERSITÀ E ENTI DI RICERCA PER L'INNOVAZIONE

1. Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) Montanari & Gruzza sostiene il 50% di una borsa di studio per l'anno accademico 2023/24 presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

2. Accademia della Pubblicità di Lucca L'azienda ha collaborato con l'Accademia della Pubblicità di Lucca, assegnando un brief per la realizzazione di un progetto dedicato al Parmigiano Reggiano di alta gamma.

3. Polidesign (Politecnico di Milano) L'azienda ha collaborato con Polidesign del Politecnico di Milano per la realizzazione di un project work con la classe del master in Design for Food incentrata sulla filiera biologica del Parmigiano Reggiano.

Montanari & Gruzza ha consolidato nel tempo una solida rete di collaborazioni con vari enti di formazione, tra cui l'ITS Tech & Food, il Centro di Formazione Professionale "Fondazione A. Simonini" e diverse scuole superiori locali. Queste partnership sono finalizzate a offrire opportunità formative attraverso stage, tirocini e progetti di alternanza scuola-lavoro.

OBIETTIVO GOVERNANCE: CREAZIONE DI VALORE, SVILUPPO ECONOMICO

Nuovo Posizionamento Sul Mercato Tedesco

Nel 2023, Montanari & Gruzza ha avviato un'importante iniziativa di sostenibilità nell'ambito della Governance, espandendo le vendite del Parmigiano Reggiano biologico nel mercato tedesco. La filiera del biologico è ben recepita dai consumatori in Germania. L'azienda ha quindi selezionato formati e confezioni ideali per tale mercato e, grazie a un accordo commerciale strategico, i prodotti biologici di Montanari & Gruzza sono ora distribuiti nelle rinomate catene BioMarkt e Dennis Bio, ampliando così la presenza del marchio in un mercato europeo di alto valore.

Per supportare questa espansione e rafforzare la conoscenza del Parmigiano Reggiano, è stato creato un sito internet dedicato che racconta la storia, la filiera produttiva e la tradizione di questo prodotto d'eccellenza. Il sito fornisce anche dettagli sui valori nutrizionali, la gamma di prodotti disponibili e i

processi sostenibili adottati da Montanari & Gruzza. Questa iniziativa non solo ha permesso di valorizzare ulteriormente un prodotto simbolo del patrimonio gastronomico italiano, ma ha anche generato valore economico per l'azienda (+5% ca. a volume, +7% a

valore solo per il mercato tedesco, nel 2023 rispetto al 2022), rafforzando l'impegno verso una crescita sostenibile e responsabile sul mercato internazionale.

Nell'ambito della "Governance della Sostenibilità", Montanari & Gruzza prevede di istituire un Comitato interno ESG per formalizzare l'approccio alla sostenibilità, gestendo in modo strutturato obiettivi, azioni e monitoraggio delle performance. Questo processo richiederà il coinvolgimento attivo del personale aziendale nel percorso di sostenibilità intrapreso dall'azienda. Per il 2024, è previsto il lancio di iniziative mirate alla sensibilizzazione e formazione sui temi della sostenibilità.

SOSTENIBILITÀ AZIENDALE: OBIETTIVI FUTURI

OBIETTIVI	AZIONI 2024
Approccio sistemico	Istituzione del Comitato interno ESG
	Formazione interna sui temi della sostenibilità (riciclo, gestione rifiuti, ecc.)
Miglioramento dei processi interni in tema di sostenibilità	Sviluppo materiali e formazione ad hoc
	Monitoraggio delle performance di sostenibilità
Innovazione	Collaborazione con Enti di Ricerca e Formazione continua
Trasparenza e integrità	Coinvolgimento dei dipendenti



GRI STANDARDS	DESCRIZIONE
GRI 102: Informativa generale 2016	102-1: Elenco dei gruppi di stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-2: Principali marchi, prodotti e servizi
GRI 102: Informativa generale 2016	102-3: Sede principale
GRI 102: Informativa generale 2016	102-4: Paesi di operatività
GRI 102: Informativa generale 2016	102-5: Assetto proprietario e forma legale
GRI 102: Informativa generale 2016	102-6: Mercati Serviti
GRI 102: Informativa generale 2016	102-7: Dimensione dell'organizzazione
GRI 102: Informativa generale 2016	102-8: Informazioni su dipendenti e su altri lavoratori
GRI 102: Informativa generale 2016	102-14: Dichiarazione di un alto dirigente
GRI 102: Informativa generale 2016	102-16: Descrizione dei valori, degli standard e delle norme di comportamento
GRI 102: Informativa generale 2016	102-40: Elenco dei gruppi di stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-43: Modalità di coinvolgimento degli stakeholder
GRI 102: Informativa generale 2016	102-45: Soggetti inclusi nel bilancio consolidato
GRI 102: Informativa generale 2016	102-47: Elenco dei temi materiali
GRI 102: Informativa generale 2016	102-50: Periodo di rendicontazione
GRI 103: Informativa generale 2016	103-1: Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
GRI 201: Informativa generale 2016	201-1: Valore economico diretto generato e distribuito
GRI 201: Informativa generale 2016	201-4: Assistenza finanziaria ricevuta dal governo

GRI STANDARDS	DESCRIZIONE
GRI 302: Informativa generale 2016	302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione
GRI 303: Informativa generale 2016	303-3: Prelievo di acqua
GRI 306: Informativa generale 2016	306-3: Rifiuti prodotti
GRI 401: Informativa generale 2016	401-1: Nuove assunzioni e turnover

In linea con il nostro impegno verso la sostenibilità, abbiamo deciso di stampare questo Rapporto in un numero limitato di copie, utilizzando carta certificata FSC.

Il marchio FSC garantisce che la gestione delle foreste avvenga nel pieno rispetto dell'ambiente, sia socialmente equa ed economicamente sostenibile. Gli standard di FSC includono la protezione della qualità dell'acqua, il divieto di tagliare foreste antiche, la prevenzione della perdita di copertura forestale naturale e la proibizione dell'uso di prodotti chimici altamente tossici.

Inoltre, FSC richiede che i gestori forestali coinvolgano le comunità locali nei processi decisionali e proteggano i diritti delle popolazioni indigene, assicurando che le loro voci siano parte integrante del processo di certificazione. Infine, FSC esige che i risultati degli audit di certificazione siano resi pubblici, anche nel caso di proprietà private, garantendo così trasparenza e responsabilità in ogni fase del processo.

