

NACHHALTIGKEITS- BERICHT 2022



DALTERFOOD GROUP
ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT IN
DER ITALIENISCHE KÄSEREIWELT



NACHHALTIGKEITS- BERICHT

2022

DALTERFOOD GROUP
ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT IN
DER ITALIENISCHE KÄSEREIWELT

INHALTSVERZEICHNIS

BRIEF AN DIE STAKEHOLDER	1
HÖHEPUNKTE 2022 DER DALTERFOOD GROUP	3
KAP. 1	
DIE NACHHALTIGKEIT VON DALTER	5
1.1 Die Agenda 2030: die Ziele der DalterFood Group	7
1.2 Wesentlichkeitsanalyse und Einbeziehung der Stakeholder	10
KAP. 2	
UNSERE WERTE	18
2.1 DalterFood Group: eine über 40-jährige Geschichte	19
2.2 Werte der DalterFood Group	20
2.3 Governance und Unternehmensstruktur	22
2.4 Ethik und geschäftliche Integrität	26
KAP. 3	
DIE WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT DER DALTERFOOD GROUP	32
3.1 Belieferte Märkte und angebotene Produkte	33
3.2 Das Geschäftsmodell, Märkte und angebotene Produkte	34
KAP. 4	
VERANTWORTUNGSVOLLES MANAGEMENT DER LIEFERKETTE	37
4.1 Die Wertschöpfungskette	42
4.1.1 Milcherzeuger und strategische Partner der Gruppe	43
4.2 Das Tierwohl	45

KAP. 5	
QUALITÄTSSICHERUNG	
VOM KUNDEN ZUM VERBRAUCHER	51
5.1 Kontrolle über den Produktionsprozess und die Rohstoffe	53
5.1.1 Nachverfolgbarkeit und Rückverfolgbarkeit	54
5.2 Kundengesundheit und -sicherheit	55
5.2.1 Augenmerk auf unsere Kunden	57
KAP. 6	
SORGE FÜR DIE UMWELT	62
6.1 Kreislaufwirtschaft im Geschäft von DalterFood	63
6.1.1 Nachhaltigkeit der Verpackungen	64
6.2 Energieverbrauch und Emissionen	66
6.3 Wasserverbrauch	69
KAP. 7	
DER SCHUTZ DES HUMANKAPITALS	71
7.1 Integration, Wohl und Wachstum der Angestellten	72
7.2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	76
7.3 Ortsgemeinschaft und Region	78
ANHÄNGE – LEISTUNGSINDIKATOREN	80
GRI-INHALTSINDEX	91



BRIEF AN DIE STAKEHOLDER

“ Das Jahr 2022 war geprägt von erheblichen Turbulenzen auf makroökonomischer Ebene, angefangen mit dem Ausbruch des Krieges in der Ukraine und seinen Auswirkungen auf die Energie- und Rohstoffkosten bis hin zur anhaltenden Pandemie, die, wenn auch in geringerem Maße, die Märkte beeinflusst hat. Nicht zu vergessen ist auch der Klimawandel, der unsere Gesellschaften mit Dürreperioden und starken Überschwemmungen erschüttert, in Italien insbesondere unsere Region.

Es wird daher immer wichtiger, **sich konkret für die Nachhaltigkeit** unseres Geschäfts in wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht zu engagieren, mit Projekten, die sicherstellen, dass unsere Produkte unseren Kunden immer besser schmecken, aber auch für unsere Gemeinschaft gut sind. Diese Projekte sind in diesem Dokument zusammengefasst, das die zweite Etappe des im letzten Jahr begonnenen Berichts über unser Engagement für ein immer nachhaltigeres Wachstum darstellt.

Trotz der direkten Herausforderungen in einem komplizierten Jahr wie es 2022 war, in dem wir gezwungen waren, unsere Verkaufspreise anzupassen, um die gestiegenen Produktionskosten auszugleichen, konnten wir ein **Wachstum von 15% verzeichnen**, mit sehr positiven Ergebnissen auf den europäischen Märkten. **Unsere Mitarbeiterzahl ist um 4 % gestiegen**, und wir haben wichtige Projekte eingeleitet, die in den kommenden Jahren Früchte tragen werden.

Wir haben einen Prozess zur Analyse der Energieeffizienz für unser Schnitt- und Verpackungswerk sowie unsere Käsereien gestartet, mit dem Ziel, unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren. **Wir investieren in erneuerbare Energien**, allen voran in **Photovoltaik**, um bis 2025 mindestens 20% unseres Energiebedarfs **selbst zu erzeugen**.



Präsident
Stefano Ricotti



*Geschäftsführer
Alberto Viappiani*

Was unsere Verpackungen betrifft, befinden wir uns in der zweiten Phase des Projekts zur Umstellung unserer Verpackungen von Verbundmaterialien auf **recyclbare Kunststoffe** aus einem einzigen Material. Unser Ziel ist es, nach der Einführung bei Einzelpartionsverpackungen die **neuen Materialien** bis 2025 auf alle Verbraucher- und Industrieverpackungen auszuweiten, um so das Projekt innerhalb von drei Jahren auf unser gesamtes Produktsortiment auszudehnen.

Ebenso arbeiten wir weiterhin daran, die Lieferkette des Parmigiano Reggiano immer nachhaltiger zu gestalten, und wir erforschen gemeinsam mit unseren Landwirten neue Kooperationen mit Tierärzten, um den **zertifizierten Tierschutzstandard** in unseren Ställen zu erhöhen.

Wir sind uns bewusst, dass der Reichtum unserer Gruppe in erster Linie in unsere Mitarbeiter zurückzuführen ist, und aus diesem Grund haben wir beschlossen, als kleinen Beitrag zur Bewältigung einer komplexen wirtschaftlichen Situation die Ausgabe von **Essensgutscheinen für alle Standorte in Italien als Beihilfe anzubieten**. Darüber hinaus haben wir nach der Zwangspause aufgrund der

Pandemie unsere **Schulungsprojekte** wiederaufgenommen, mit speziellen Schulungsplänen für übergreifende Fähigkeiten, von Englischkenntnissen bis hin zu IT-Tools, sowie für aufgabenspezifische Fähigkeiten, um **unser Wissenskapital kontinuierlich zu erweitern**.

Schließlich möchten **wir uns aktiv** um unsere **Region und die Gemeinschaft** kümmern, zu der wir gehören. In diesem Sinne haben wir wichtige Partnerschaften mit Vereinigungen in der Region Reggio Emilia geschlossen, insbesondere mit der Cooperativa Panta Rei di Reggio Emilia. Wir werden sie bei der Entwicklung neuer Protokolle zur Ernährung autistischer Kinder unterstützen. Diese Partnerschaft wird uns in den kommenden Jahren weiterhin engagieren.

Wir sind uns bewusst, dass wir dank des Beitrags jeder unserer Mitarbeiter und Partner wichtige Ergebnisse erzielt haben. Obwohl große Herausforderungen auf uns warten, schrecken wir nicht davor zurück, denn Höchstleistung war schon immer unser Ziel.



*Geschäftsführende Direktor
Andrea Guidi*

*Präsident
Stefano Ricotti*

*Geschäftsführer
Alberto Viappiani*

*Geschäftsführende Direktor
Andrea Guidi*

HÖHEPUNKTE 2022 DER DALTERFOOD GROUP



146Mio €

UMSATZ 2022

(+15 % im Vergleich zu 2021)



mehr als **32Mio**

**LITER VERARBEITETE
MILCH**



100%

der landwirtschaftlichen Betriebe
haben die

**TIERSCHUTZ-
ZERTIFIZIERUNG ERHALTEN**



10 Audits

**WURDEN DURCHGEFÜHRT,
UM DIE EINHALTUNG DES
TIERSCHUTZES ZU BEWERTEN**
(+4 gegenüber 2021)



3 Energiediagnosen

wurden im Jahr 2022 durchgeführt
mit dem Ziel die Energieeffizienz
zu verbessern



-31 %

KUNSTSTOFFVERBRAUCH
(im Vergleich zu 2021)



VERPACKUNGEN

100 %

recyclebar

für die Linien für Einzelportionen
und Einzeldosen



3 Systeme
für Abfalltrennung

Inklusive zwei Kompaktoren
für Kunststoff und Karton
und einer Big-Bag-Anlage für
transparentes Polyethylen



55 Neueinstellungen

im Jahr 2022 (mit einer
Einstellungsquote von 32 %)



56 %

**DER SCHULUNG IST DER
ARBEITSSICHERHEIT
GEWIDMET**





21

DIE NACHHALTIGKEIT DER DALTERFOOD GROUP

DIE NACHHALTIGKEIT DER DALTERFOOD GROUP

Die DalterFood Group strebt danach, ein führendes Unternehmen in ihrer Branche zu sein und dabei eine Arbeitsweise zu adoptieren, die das umfassende Wohl von Menschen und der Umwelt im Blick hat. Der Nachhaltigkeitsbericht der DalterFood Group wird gemäß einer Auswahl der „GRI Sustainability Reporting Standards“ der Global Reporting Initiative (GRI) erstellt, wie in der „GRI Content Index“-Tabelle angegeben.

Der Berichtsumfang für wirtschaftliche und finanzielle Daten und Informationen entspricht dem konsolidierten Abschluss zum 31. Dezember 2022. Das Handelsunternehmen Baltic Cheeses wurde aus dem Berichtsumfang ausgeschlossen, da es als nicht relevant für das Verständnis der Aktivitäten und Auswirkungen der Gruppe angesehen wird.

Dieses Dokument:

- ist das Ergebnis des internen Datenerfassungsprozesses, der von mehreren Unternehmensfunktionen gemeinsam genutzt wird;
- wird in Zusammenarbeit zwischen dem Group Marketing Manager & CSR Manager und einem externen, auf Nachhaltigkeit spezialisierten Beraterteam erstellt;
- wird von der Geschäftsleitung überwacht und vom Verwaltungsrat genehmigt.

Dieser Bericht dient dazu, das Engagement des Konzerns in den verschiedenen ESG-Bereichen (Environmental, Social und Governance – Umwelt, Soziales und Governance) darzulegen, um eine transparente Sicht auf die Strategien, die durchgeführten Aktivitäten und die erzielten Ergebnisse zur Förderung von wirtschaftlichem Wachstum und Geschäftsentwicklung im Sinne der Nachhaltigkeit zu bieten.

Im Vergleich zum Vorjahr gibt es keine signifikanten Veränderungen in Bezug auf Größe, Organisationsstruktur, Eigentümerstruktur und Lieferkette der Gruppe.

Die Informationen für den Berichtszeitraum werden, soweit verfügbar, mit den Daten des Vorjahres verglichen, um die Vergleichbarkeit im Zeitverlauf zu ermöglichen. Jegliche Neubewertungen von Daten aus dem Vorjahr werden ausdrücklich im Dokument angegeben. Um die Zuverlässigkeit der Daten zu gewährleisten, wurden Schätzungen nur dann vorgenommen, wenn dies absolut notwendig war, und sie sind im Text entsprechend gekennzeichnet. Dieser Nachhaltigkeitsbericht unterliegt keiner externen Überprüfung.

Dieses Dokument steht den Stakeholdern durch Veröffentlichung auf der Unternehmenswebsite zur Verfügung: www.dalterfood.com



1.1 DIE AGENDA 2030: DIE ZIELE DER DALTERFOOD GROUP

Um ihr Engagement für die Förderung eines Geschäftsmodells zu bestätigen, das wirtschaftliche, soziale und Umweltverantwortung in allen Unternehmensaspekten und -aktivitäten integriert, hat sich die DalterFood Group ab 2021 Ziele gesetzt, die zur Erreichung der Sustainable Development Goals (SDGs) der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung beitragen sollen, die 2015 von den Vereinten Nationen verabschiedet wurden. Die 17 Ziele und die damit verbundenen 169 Unterziele sollen Länder und Organisationen weltweit bei der Annahme von Verhaltensweisen zur nachhaltigen Entwicklung leiten, wie z. B. die Verringerung von Ungleichheiten, die Förderung wirtschaftlichen Wohlstands, soziale Entwicklung und Umweltschutz.

DalterFood Group hat eine gründliche Analyse durchgeführt und 8 Ziele identifiziert, die auf ihr Geschäftsmodell anwendbar sind.

DIE UN-AGENDA 2030: DIE VON DER DALTERFOOD GROUP GEWÄHLTEN ZIELE



Um den Beitrag der Gruppe zur Agenda 2030 zu überwachen, wurde ein Nachhaltigkeitszielplan entwickelt und von den Top-Führungskräften genehmigt. Der Fortschritt wird regelmäßig in speziellen Meetings erörtert. Im Folgenden sind die Themen und Ziele aufgeführt, die die DalterFood Group anstrebt:

THEMA	AKTION	SDG
INTEGRATION, WOHL UND WACHSTUM DER ANGESTELLTEN ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ	• Sicherstellung der Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer durch die Anwendung von Normen und Einführung kontrollierter Prozesse • Angemessene Schulung des Personals, um dessen berufliche Weiterentwicklung zu gewährleisten • Wertschätzung und Förderung der Talente der Mitarbeiter, mit Schaffung von Karrieremöglichkeiten • Schutz der Diversität und Sicherstellung der Eingliederung aller Arbeitnehmer, ohne jegliche Diskriminierung	  
ORTSGEMEINSCHAFT UND REGION	• Sicherung der Beschäftigung durch Schaffung von Arbeitsplätzen für lokale Gemeinschaften, Aufbau von Partnerschaften mit Schulen/Universitäten • Unterstützung der lokalen Gemeinschaften und der weniger Begünstigten durch ein konkretes und definiertes Engagement • Schaffung eines Gefühls des Miteinanders und Verbesserung der Beziehungen zu den örtlichen Milchbauern	
TIERWOHL	• Sicherstellung und Schutz der Gesundheit, des Wohlbefindens und der Freiheit der Tiere unter Einbeziehung des gesamten Unternehmenssystems	
ENERGIEVERBRAUCH UND EMISSIONEN KREISLAUFWIRTSCHAFT UND UMGANG MIT DEN NATÜRLICHEN RESSOURCEN	• Sorgfältige Auswahl von Rohstoffen nach Nachhaltigkeitskriterien und Rückverfolgung ihrer Herkunft und ihres Weges • Verringerung der atmosphärischen Emissionen • Entwicklung nachhaltiger, wiederverwertbarer Verpackungsarten mit minimalen Kunststoffeinsatz • Kontrolle des Verbrauchs, einschließlich des Energieverbrauchs, und Beschränkung auf die für den Produktionsprozess erforderliche Menge • Optimierung der Transportbewegungen zur Verringerung/Begrenzung von Emissionen – nachhaltige Logistik • Einsatz und Verbreitung bewährter Recyclingpraktiken durch Nutzung der Prozesse der Kreislaufwirtschaft • Nachverfolgung der Wassernutzung, insbesondere des für den Produktionsprozess verwendeten, um die Ressourcen verantwortungsvoller zu nutzen	 

THEMA	AKTION	SDG
UMGANG MIT ABFALL UND VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN	• Verantwortungsvoller Umgang mit Abfällen, wobei das Konzept der Abfallverringerung und die Einführung neuer Praktiken im Vordergrund steht	
WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG	• Investitionen in Forschung und Innovation, um immer fortschrittlichere und nachhaltigere Produkte und Betriebsprozesse zu gewährleisten • Förderung der Aufrechterhaltung einer starken Präsenz in Ländern mit dem höchsten Verbrauchspotenzial für die Käsekategorie, in die das Unternehmen bereits exportiert	 
VERANTWORTUNGSVOLLES MANAGEMENT DER LIEFERKETTE	• Aufbau eines Vertrauensverhältnisses zu den Lieferanten mit Blick auf eine langfristige Beziehung und Gewährleistung der Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards durch die Lieferanten • Stärkung der territorialen Verwurzelung durch wirtschaftliche Wertschöpfung	



1.2 WESENTLICHKEITSANALYSE UND EINBEZIEHUNG DER STAKEHOLDER

Die Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts der DalterFood Group beginnt mit der Identifizierung der materiellen Themen, d.h. den wirtschaftlichen, Umwelt- und sozialen Themen (einschließlich Menschenrechtsfragen), die am relevantesten sind. Für das zweite Berichtsjahr hat die Gruppe die Materialitätsanalyse gemäß der neuen Methodik der „GRI Universal Standards“ aktualisiert und den Prozess zur Identifizierung der materiellen Themen überarbeitet, beginnend mit der Priorisierung der positiven und negativen Auswirkungen, die gegenwärtig oder potenziell durch die Unternehmensaktivitäten verursacht werden. Um mögliche neue materielle Aspekte zu identifizieren und neue Trends im Vergleich zum vorherigen Berichtsjahr aufzuspüren, führte die DalterFood Group zunächst eine Benchmarking- und Kontextanalyse durch.

Durch Workshops mit verschiedenen Unternehmensfunktionen und Umfragen mit einer repräsentativen Stichprobe, die mehr als 700 Personen aus verschiedenen Stakeholder-Gruppen (Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter) einschloss, wurden die für die Gruppe prioritären Auswirkungen definiert.

Die als relevant erachteten Themen und die zugrunde liegenden Auswirkungen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

THEMA	HAUPTAUSWIRKUNGEN	AUSWIRKUNGSTYP	BESCHREIBUNG DER HAUPTAUSWIRKUNGEN
ETHIK UND INTEGRITÄT	Nichtkonformität	Negativ potenziell	Nichteinhaltung geltender Gesetze, Vorschriften, interner und externer Standards mit den damit verbundenen negativen sozialen/ökologischen/ökonomischen Auswirkungen
	Menschenrechte	Negativ potenziell	Fälle von Menschenrechtsverletzungen innerhalb der Organisation und ihrer Wertschöpfungskette
	Unethisches Geschäftsgebaren	Negativ potenziell	Negative Auswirkungen auf Menschen und Wirtschaftssysteme durch unethisches Geschäftsgebaren
	Korruptionsbekämpfung	Negativ potenziell	Korruptionsvorfälle
KREISLAUFWIRTSCHAFT UND UMGANG MIT DEN NATÜRLICHEN RESSOURCEN	Wasserentnahmen	Negativ aktuell	Wasserentnahme für Produktionszwecke mit negativen Auswirkungen auf die Verfügbarkeit von Wasserressourcen im Gebiet
	Wasserableitung	Negativ potenziell	Abwässer, die nicht angemessen geklärt wurden
	Verbrauch von Rohstoffen für Verpackungen	Negativ aktuell	Umweltauswirkungen durch die Verwendung von nicht wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien

THEMA	HAUPTAUSWIRKUNGEN	AUSWIRKUNGSTYP	BESCHREIBUNG DER HAUPTAUSWIRKUNGEN
QUALITÄT UND PRODUKTSICHERHEIT	Verantwortungsvolle Kennzeichnung	Negativ aktuell	Verbreitung von ungenauen, irreführenden oder täuschenden Informationen über die Organisation oder ihre Produkte
	Nichtkonformität des Produkts	Negativ potenziell	Vorfälle von Nichtkonformität im Bereich Gesundheit und Produktsicherheit
	Kundenzufriedenheit	Positiv aktuell	Produkt- und Dienstleistungsangebot, die den Kundenbedürfnissen entsprechen
TIERWOHL	Tierwohl	Negativ potenziell	Nichtbeachtung des Tierschutzes und der Tiergesundheit
INTEGRATION, WOHL UND WACHSTUM DER ANGESTELLTEN	Mitarbeiterschulung und -entwicklung	Positiv aktuell	Verbesserung der Mitarbeiterkompetenzen durch Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen, auch in Verbindung mit personalisierten Wachstums- und Bewertungszielen
	Mitarbeiterzufriedenheit und -wohlbefinden	Positiv aktuell	Förderung der Mitarbeiterzufriedenheit und des -wohlbefindens durch die Einführung spezieller Aktivitäten und Leistungen zum Thema Wohlbefinden
	Beschäftigung	Positiv aktuell	Schaffung von Arbeitsplätzen und Einstellungen
	Faire Mitarbeiterentlohnung	Positiv aktuell	Faire Lohnpolitik, die die Fähigkeiten der Arbeitnehmer wertschätzt
WIRTSCHAFTLICHE LEISTUNG	Wertschöpfung	Positiv aktuell	Wirtschaftliche Wertschöpfung und Verteilung in Bezug auf Interessengruppen (z. B. Mitarbeiter, Lieferanten)
ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ	Unfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen	Negativ aktuell	Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit der festgestellten Mitarbeiter oder externen Mitarbeiter
	Förderung der Gesundheit	Positiv aktuell	Förderung der Mitarbeitergesundheit
KUNDENGESUNDHEIT UND -SICHERHEIT	Produktqualität	Positiv aktuell	Angebot sicherer, hochwertiger Produkte in der gesamten Lieferkette
ENERGIEVERBRAUCH UND EMISSIONEN	Energieverbrauch	Negativ aktuell	Verbrauch von Energie aus nicht erneuerbaren Quellen, was zu negativen Umweltauswirkungen und einer Verringerung der Energievorräte führt
	Erzeugung direkter und indirekter energetischer THG-Emissionen (Zweck 1 und 2)	Negativ aktuell	Beitrag zum Klimawandel durch direkte und indirekte energetische THG-Emissionen im Zusammenhang mit den in den Büros und an den Standorten der Gruppe durchgeführten Aktivitäten
	Erzeugung indirekter THG-Emissionen (Zweck 3)	Negativ aktuell	Erzeugung von klimaschädlichen Emissionen im Zusammenhang mit Produktions- und Transportaktivitäten entlang der Wertschöpfungskette

THEMA	HAUPTAUSWIRKUNGEN	AUSWIRKUNGSTYP	BESCHREIBUNG DER HAUPTAUSWIRKUNGEN
VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT DEM ROHSTOFF MILCH	Auswirkungen auf die landwirtschaftlichen Betriebe, Ökosysteme und die Bodengesundheit.	Negativ potenziell	Auswirkungen auf die Biodiversität und die Qualität natürlicher Ökosysteme, einschließlich Bodenerosion und/oder Verringerung der Bodenfruchtbarkeit, die auch mit der Verwendung von Pestiziden, unsachgemäßer Abfallentsorgung und Methanemissionen entlang der Lieferkette zusammenhängen können.
VERANTWORTUNGSVOLLES MANAGEMENT DER LIEFERKETTE	Lokale Lieferanten	Positiv aktuell	Förderung des Einkaufs bei lokalen Lieferanten
	Negative Auswirkungen der Lieferanten	Negativ potenziell	Negative ökologische und soziale Auswirkungen im Zusammenhang mit der Beschaffung von Waren und Dienstleistungen durch Lieferanten
ABFALLWIRTSCHAFT	Abfall	Negativ potenziell	Umweltverschmutzung durch die Produktion von gefährlichen und ungefährlichen Abfällen

Im Hinblick auf den Einfluss „Erzeugung indirekter THG-Emissionen (Zweck 3)“ ist sich die DalterFood Group bewusst, dass es notwendig ist, ihren eigenen Kohlenstoff-Fußabdruck zu messen, um sich der Auswirkungen auf die Umwelt bewusst zu sein und entsprechende Maßnahmen zur Reduzierung zu ergreifen. Aus diesem Grund läuft derzeit ein Bewertungsprozess zur Ermittlung des geeignetsten Ansatzes zur Messung der gesamten Emissionen, die durch das Geschäft verursacht werden (einschließlich der THG-Emissionen Zweck 3). Dieser Prozess wird Zeit in Anspruch nehmen, aber die Ergebnisse werden bis Ende 2023 verfügbar sein.



DIE STAKEHOLDER

Die DalterFood Group hält das Zuhören und Einbeziehen ihrer Ansprechpartner für eine wesentliche Priorität, um deren Bedürfnisse und Erwartungen zu verstehen.

Für diese zweite Berichtsrunde hat die Gruppe das Stakeholder-Mapping aktualisiert und die folgenden Kategorien ermittelt:



Im Vergleich zum vorherigen Berichtsprozess wurden Stakeholder wie Aktionäre und Investoren, Institutionen und die öffentliche Verwaltung sowie die lokale Gemeinschaft hinzugefügt, um ein umfassenderes Bild der Interessengruppen zu zeichnen, mit denen die Gruppe interagiert. Für jede Gruppe von Stakeholdern sind nachstehend die wichtigsten Möglichkeiten der Einbeziehung aufgeführt:

STAKEHOLDER	EINBEZIEHUNGSMÖGLICHKEIT
 ANGESTELLTE	• Informationen auf schwarzen Brettern im Unternehmen • Soziale Medien • Informationsvideos • Newsletter • Unternehmenssoftware • Persönliche Treffen mit der Geschäftsführung
 KUNDEN	• Direkter telefonischer Kontakt • Persönliche Treffen • Soziale Medien • E-Mail • Messen und Ereignisse • Umfrage zur Kundenzufriedenheit
 LIEFERANTEN	• Persönliche Treffen • Soziale Medien • Telefonischer Kontakt/E-Mail
 AKTIONÄRE UND INVESTOREN	• Verwaltungsratsitzung • Regelmäßige Treffen

STAKEHOLDER	EINBEZIEHUNGSMÖGLICHKEIT
 LOKALE GEMEINSCHAFT UND REGION	• Mitgliedschaft in italienischen Verbänden • Internetnutzung für Lieferkettenbeziehungen • Bestimmung von Projekten zur Unterstützung der lokalen Gemeinschaft
 INSTITUTIONEN UND ÖFFENTLICHE VERWALTUNG	• Kontinuierlicher Dialog über regulatorische Entwicklungen • Regelmäßige Treffen
 MILCHERZEUGER	• Persönliche Treffen • Mailing-Listen/telefonischer Kontakt



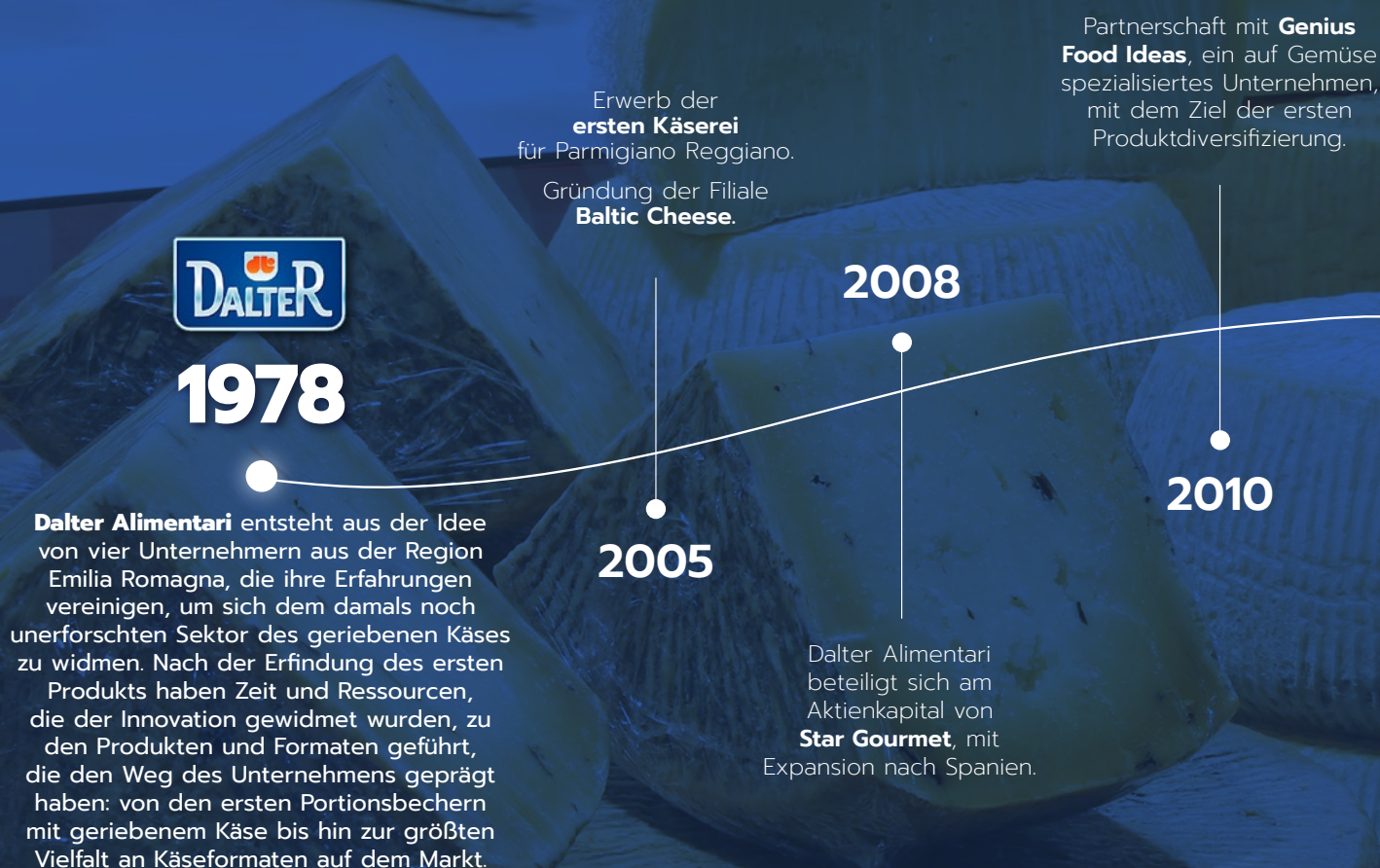




2. UNSERE WERTE

UNSERE WERTE

Die Geschichte der DalterFood Group ist die Geschichte von frisch geriebenem Käse und vieler Innovationen, um die italienische Käsetradition in der Welt bekannt zu machen.



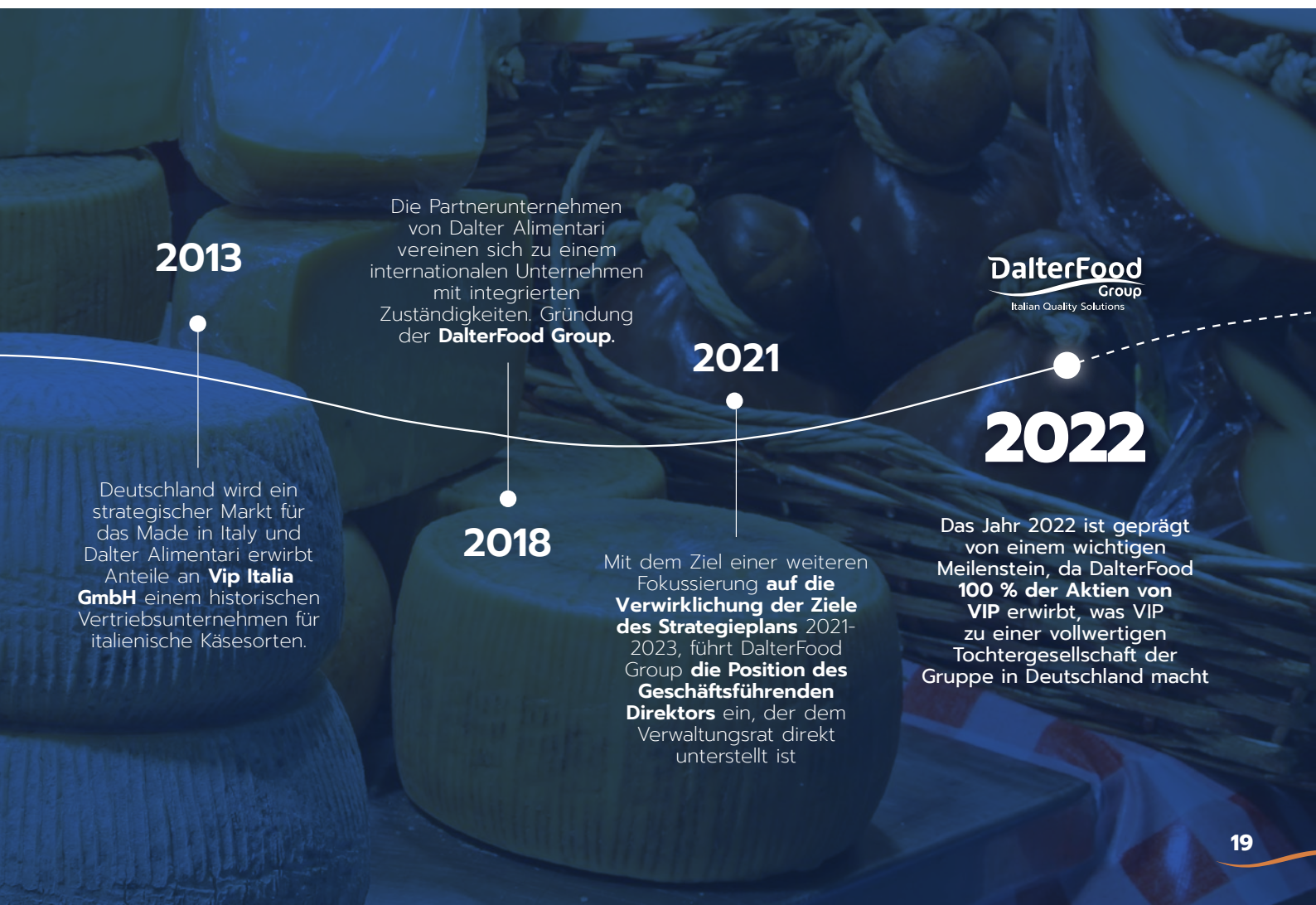
2.1 DALTERFOOD GROUP: EINE 40-JÄHRIGE GESCHICHTE

Dalter Alimentari hat ihren Ursprung in der Geschichte einer Gruppe von Unternehmern aus der Region Emilia, die beschlossen haben, ihre Erfahrungen zu bündeln, um sich einem völlig unerschlossenen Bereich zu widmen, dem geriebenen Käse.

Dank des Engagements und der aufgewendeten Ressourcen wurde eine breite Palette von Käseprodukten und -formaten entwickelt, angefangen bei den ersten Portionspackungen für geriebenen Käse bis hin zu einer breiten Auswahl von Schnittkäsesorten, die den Weg für DalterFood geebnet haben.

Heute ist die Gruppe in verschiedenen Märkten tätig, von der Produktion bis zur Vertrieb, um die besten italienischen Lebensmittel in Europa und auf der ganzen Welt auszuwählen und zu vertreiben.

Gestärkt durch über 40 Jahre Erfahrung bei der Herstellung und Portionierung von Parmigiano Reggiano ist die DalterFood Group heute eines der führenden Unternehmen im Bereich Produktion, Portionierung und Verpackung von Hartkäse, sowie dem internationalen Vertrieb von traditionellen italienischen Lebensmitteln.



2.2 DIE WERTE DER DALTERFOOD GROUP

Die DalterFood Group widmet sich der Innovation auf den Esstischen in der ganzen Welt und bringt dabei die starke Tradition der italienischen Küche mit ein. Mit Leidenschaft werden die besten gereiften italienischen DOP-Käsesorten und andere Exzellenzen ausgewählt und verpackt, darunter der Parmigiano Reggiano, der in den beiden Käsereien auf den Hügeln von Reggio Emilia hergestellt wird.

_UNSERE VISION

“

Alle **Personen** zu begeistern die auf der ganzen Welt **gutes Essen lieben**, mit **nachhaltigen Produkten** und dem Geschmack der **traditionellen italienischen Küche**.

_UNSERE MISSION

“

Unseren Kunden jeden Tag **zuzuhören** und unsere **Erfahrung** im italienischen Molkerei- und Käsereisektor zur Verfügung zu stellen, um **maßgeschneiderte Lösungen** vorzuschlagen, die mit Leidenschaft die Geschichte unserer Produkte erzählen.



Die DalterFood Group setzt sich jeden Tag für die Vermittlung ihrer Werte ein, wie zum Beispiel:

GEMEINSAM INNOVATION VORANTREIBEN



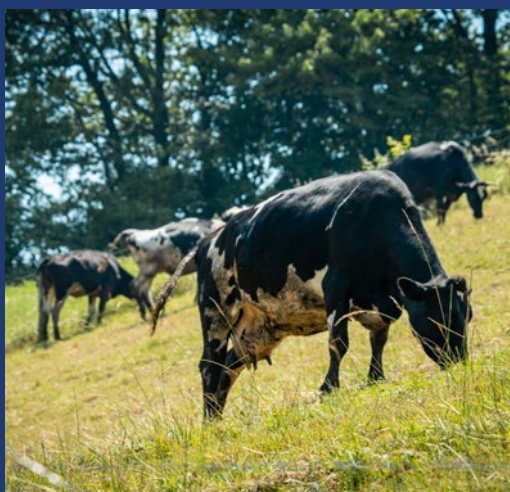
Indem wir Zulieferern, Kunden und Mitarbeitern zuhören, entstehen immer bessere Prozesse und Erzeugnisse.

ITALIENISCH ESSEN



Wir achten und ehren die Kultur des italienischen Geschmacks und bringen sie in die ganze Welt.

NACHHALTIG WACHSEN



Wir glauben an die Pflege von Beziehungen und der gemeinsamen Verfolgung von Nachhaltigkeitszielen mit den Partnern der Lieferkette.

VERTRAUEN SCHAFFEN



Wir arbeiten transparent und kompetent, um unseren Kunden hohe Qualitätsstandards zuzusichern.

2.3 GOVERNANCE UND UNTERNEHMENSSTRUKTUR

Die Unternehmen, die unter dem Markennamen DalterFood Group agieren, gehören einer Gruppe von Unternehmern aus der Region Emilia, die langfristig das Wachstum sicherstellen konnten, während sie die Werte und Eigenheiten jedes einzelnen Unternehmens unberührt ließen.

Eigene Unternehmen, die die DalterFood Group bilden:



**Hauptsitz
und Produktionsstätte**
(Portionierung und Verpackung)



**Unternehmen, das die beiden
Käsereien von Selvapiana und
Canossa sowie Cigarello besitzt**
(Milchbelieferung und Produktion
von Parmigiano Reggiano).



**Vertriebtochter
für den britischen Markt**

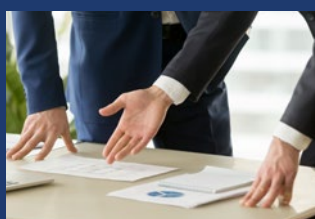


**Vertriebtochter für den
deutschen Markt**

BALTIC CHEESES SIA

**Beschaffung von
ausländischem Hartkäse**

Alle Unternehmen sind durch ein traditionelles Modell der Unternehmensführung geprägt, das dem Land entspricht, in dem das Unternehmen ansässig ist. Der Verwaltungsrat der Unternehmen ist für die ordnungsgemäße Führung und Verwaltung des Geschäfts verantwortlich. Das Aufsichtsgremium (nur in italienischen Unternehmen vorhanden) hat die Aufgabe der Überwachung, während die gesetzliche Prüfung der Finanzen und die Buchprüfung von Wirtschaftsprüfungsgesellschaften durchgeführt werden, die von der ordentlichen Hauptversammlung ernannt werden.



Verwaltungsrat

Verwaltet die Befugnisse des Unternehmens, außer in den Fällen, in denen das Gesetz eine besondere Genehmigung vorschreibt.



Audit Committee

Es hat die Aufgabe, die Einhaltung von Gesetz und Satzung, die Beachtung der Grundsätze einer ordnungsgemäßen Verwaltung und insbesondere die Angemessenheit des internen Kontrollsystems zu überwachen.



Aufsichtsorgan

Es verfügt über autonome Initiativ- und Kontrollbefugnisse und ist verantwortlich für die Überwachung des Funktionierens und der Einhaltung des Organisations-, Verwaltungs- und Kontrollmodells der DalterFood Group gemäß dem Ital. Gesetzesdekret Nr. 231/2001 sowie für die Aktualisierung des Modells.

Die Muttergesellschaft ist die **Dalter Alimentari S.P.A.**, ein Privatunternehmen mit Sitz in der Via Val d'Enza 134 in Sant'Ilario d'Enza (RE) in Italien. Das Unternehmen betreibt Produktionsstätten und vermarktet sowohl in Italien als auch im Ausland. Es ist für die Leitung und Koordination der Geschäfts-, Management- und Finanzpolitiken der Tochtergesellschaften verantwortlich.

Der Verwaltungsrat von Dalter Alimentari S.p.A. besteht aus dem Vorsitzenden, dem Geschäftsführer und einem Vertreter der Eigentümer und trifft sich monatlich, um die finanzielle Performance der Gruppe zu überwachen und die wichtigsten geschäftlichen Aspekte zu erörtern. Monatlich wird dem Vorstand auch die von der Geschäftsführung und den Fachverantwortlichen ausgearbeitete Strategie im Zusammenhang mit Nachhaltigkeitsfragen vorgelegt, sowie die erzielten Ergebnisse zur gemeinsamen Abstimmung und Genehmigung.

VERWALTUNGSRAT AM 31.12.2022	ROLLE	ERNENNUNGS- DATUM
RICOTTI STEFANO	Präsident	29. Juni 2021
VIAPPIANI ALBERTO	Geschäftsführer	5. Juli 2021
RICOTTI MARTINO	Mitglied des Verwaltungsrats	29. Juni 2021

AUDIT COMMITTEE AM 31.12.2022	ROLLE	ERNENNUNGS- DATUM
BERTANI ALBERTO	Mitglied	26. Juni 2020
RAVACCHIA FRANCESCO	Mitglied	26. Juni 2020
SASSI ANDREA	Mitglied	26. Juni 2020
RINALDI ROBERTO	Stellvertretendes Mitglied	26. Juni 2020
FONTANA FILIPPO	Stellvertretendes Mitglied	26. Juni 2020

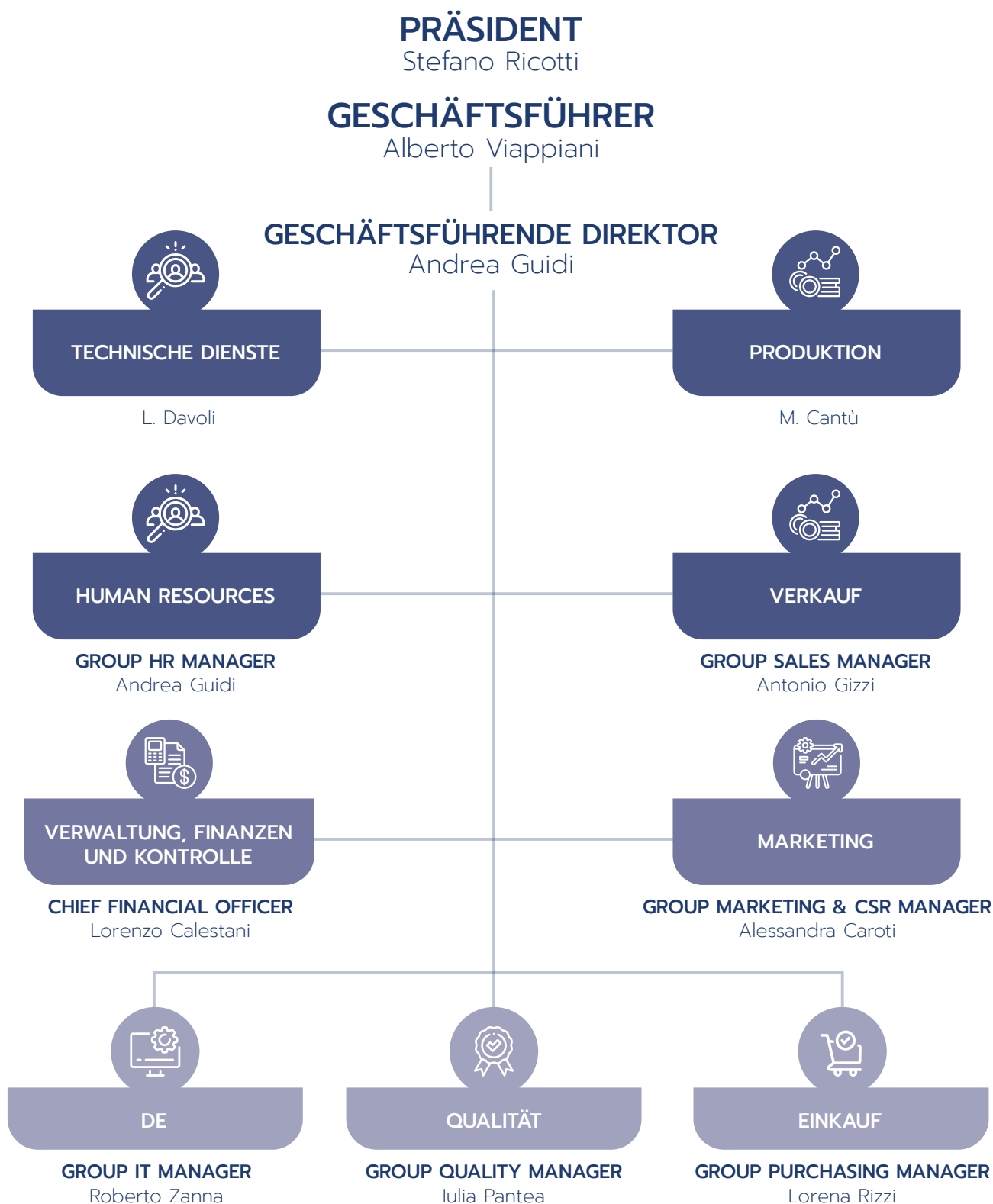
Der Verwaltungsrat besteht ausschließlich aus Aktionären, die einen geschäftsführenden Direktor ernannt haben, der für das strategische und operative Management des Geschäfts der Gruppe verantwortlich ist. Der geschäftsführende Direktor ist eine unabhängige Figur und bekleidet weder die Position des Vorsitzenden noch die des Geschäftsführers. Der geschäftsführende Direktor nimmt am Verwaltungsrat zusammen mit dem Chief Financial Officer, dem Controller und dem Vertriebsdirektor teil. Alle Mitglieder des Verwaltungsrats und des Audit Committees sind Männer italienischer Nationalität und über 50 Jahre alt, mit Ausnahme eines Mitglieds zwischen 30 und 50 Jahren. Zum 31. Dezember 2022 besteht das Team der Fachverantwortlichen aus 9 Personen, darunter 3 Frauen und 6 Männer, alle italienischer Nationalität.

Die strategische und operative Leitung der Auswirkungen der Organisation auf die Wirtschaft, die Umwelt und die Menschen liegt in der Verantwortung des geschäftsführenden Direktors, unterstützt von verschiedenen Fachverantwortlichen. Die Auswirkungen werden dann im Rahmen des Nachhaltigkeitsberichts jährlich dargestellt.

Die Vergütungspolitik für die Geschäftsleitung liegt in der Zuständigkeit des Verwaltungsrats, während die Vergütungspolitik für die Mitarbeiter vom geschäftsführenden Direktor verwaltet wird, der auch die Rolle des Personalverantwortlichen innehat.

Auf Gruppenebene beträgt das Verhältnis zwischen dem Jahresgesamtgehalt des Höchstverdieners und dem Mediagehalt der Mitarbeiter (ohne den Höchstverdiener) 10,82.

ORGANIGRAMM DALTER ALIMENTARI S.p.A.



2.4 ETHIK UND GESCHÄFTLICHE INTEGRITÄT

Für die DalterFood Group sind die Einhaltung ethischer Grundsätze und Transparenz in der Geschäftstätigkeit eine notwendige Voraussetzung für die Ausübung ihrer Tätigkeit.

Der Ethikkodex der DalterFood Group, der vom Verwaltungsrat genehmigt und für die Mitarbeiter aller Unternehmen der Gruppe, die Mitarbeiter, Partner und Lieferanten bindend ist, drückt die ethischen Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten bei der Geschäftsführung aus, um eine gesunde Umgebung mit einem starken Sinn für ethische Integrität aufzubauen. Mit diesem Dokument ruft die Gruppe zu einem Verhalten auf, das den Unternehmensgrundsätzen entspricht und die kulturelle, soziale und wirtschaftliche Vielfalt berücksichtigt. Neben den allgemeinen Verhaltenskriterien umfasst der Ethikkodex der DalterFood Group die folgenden Punkte:



**Bekämpfung von
illegalem Verhalten;**



**Personalauswahl und
-management;**



**Zustandekommen des
Arbeitsverhältnisses;**



**Kinderarbeit
und Zwangsarbeit;**



**Sicherheit
und Gesundheit;**



**Datenschutz und Umgang
mit vertraulichen
Informationen;**



**Chancen-
gleichheit;**



**Integrität und Schutz
der Person;**



**Belästigung am Arbeitsplatz
und Alkohol- und
Drogenmissbrauch;**



**Pflichten der
Mitarbeiter.**

Jeder Angestellte oder Mitarbeiter erhält bei Einstellung eine Kopie des Dokuments, das er unterzeichnen muss. Mit Blick auf die Anpassung an die Veränderungen auf dem Markt plant die DalterFood Group eine Aktualisierung ihres Ethikkodex im kommenden Jahr. Im Berichtszeitraum hat die DalterFood Group keine signifikanten Fälle von Nichtkonformität mit Gesetzen und Vorschriften verzeichnet.

GRUNDSÄTZE UND WERTE DER GRUPPE

- | | |
|--|--|
| ✓ Ehrlichkeit und Rechtmäßigkeit | ✓ Unparteilichkeit |
| ✓ Vermeidung und Lösung von Interessenkonflikten | ✓ Unternehmertum |
| ✓ Fairness bei Geschäftstätigkeiten und Transaktionen | ✓ Sorgfalt bei der Erfüllung von Aufgaben und Verträgen |
| ✓ Vertraulichkeit | ✓ Qualität der Dienstleistungen und Produkte |
| ✓ Wert der Humanressourcen | ✓ Schutz der Qualität, der Umwelt, der Gesundheit und Arbeitssicherheit |
| ✓ Fairness der Autorität | ✓ Sicherheit und Authentizität der Produkte und Schutz von Marken und Patenten |
| ✓ Integrität und Würde der Person | ✓ Qualitätssicherung (Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Klassifizierung, Verpackung, Transport) |
| ✓ Transparenz, Korrektheit und Vollständigkeit der Informationen | |



Interne Kontrolle und Aufsichtsorgan

Die Aufsichtsbehörde ist dafür verantwortlich, die Wirksamkeit und Einhaltung des Ethikkodex und des Organisationsmodells gemäß dem Ital. Gesetzesdekret 231/2001¹ zu verwalten.

Zu den verschiedenen Aufgaben der Aufsichtsbehörde gehört auch die Bewertung von möglichen Meldungen von Mitarbeitern in Bezug auf Verhaltensweisen, die dem Ethikkodex widersprechen, und die Durchführung entsprechender Untersuchungen, wobei höchste Vertraulichkeit gewahrt wird. Auf diese Weise stellt die DalterFood Group sicher, dass Mitarbeiter Bedenken äußern können, ohne Angst vor Vergeltungsmaßnahmen oder Sanktionen haben zu müssen. Seit ihrer Gründung hat die Aufsichtsbehörde keine Meldungen erhalten.

Die Mitarbeiter können auch weitere Instrumente zur Meldung von Verstößen nutzen, wie eine dedizierte E-Mail-Adresse und zwei Briefkästen in den Pausenbereichen der Büros und der Produktion.

Für die Organisation ist es daher entscheidend, sich fortschrittlicher Instrumente zur Analyse und Prävention zu bedienen, wie z.B. dem Risk-Based Thinking², das es ermöglicht, rechtzeitige und effektive Entscheidungen auf der Grundlage einer genauen Risiko- und Chancenbewertung der eigenen Entscheidungen zu treffen. Der Ansatz des Risk-Based Thinking² zielt darauf ab, die geplanten Ergebnisse zu erzielen und die Möglichkeiten zur Verbesserung zu nutzen, um negative Auswirkungen auf die Organisation oder externe Bedingungen so weit wie möglich zu eliminieren oder zu reduzieren.

Korruptionsbekämpfung und Datenschutz

Um die Privatsphäre der Mitarbeiter zu schützen, ergreift die DalterFood Group alle notwendigen Normen, um die genaueste Verarbeitungs- und Speicherungsmethoden für Daten zu gewährleisten. Diese Normen sehen auch das Verbot vor, personenbezogene Daten ohne vorherige Zustimmung der betroffenen Person weiterzugeben bzw. zu veröffentlichen, außer in den gesetzlich vorgesehenen Fällen, und legen die Regeln für die Kontrolle der Datenschutzvorschriften und der Datenverarbeitung gemäß des Ital. Gesetzesdekrets Nr. 196/03 und der entsprechenden Gesetze im Vereinigten Königreich fest.

Darüber hinaus wird sichergestellt, dass die im Rahmen der Geschäftstätigkeit erworbenen Informationen und Daten im Einklang mit den Unternehmensverfahren und im Einklang mit den nationalen Vorschriften des Landes, in dem das Unternehmen der Gruppe tätig ist, verwendet werden.

Im Berichtszeitraum hat die DalterFood Group keine Vorfälle von Korruption oder rechtliche Schritte im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten, Verstößen gegen das Kartell- und Wettbewerbsrecht oder Beschwerden über Verletzungen der Privatsphäre von Kunden und den Verlust ihrer Daten festgestellt.

¹Das Organisationsmodell gemäß dem ital. Gesetzesdekret 231/2001 gilt für Unternehmen mit Sitz in Italien, die Aufsichtsbehörde ist für alle Unternehmen der Gruppe dieselbe.

²Ein proaktiver Ansatz zur Problembewältigung durch systematische Sammlung von Informationen, Wissen und Maßnahmen zur Bewältigung von Unsicherheit und zur Nutzung potenzieller Chancen durch die Einführung von integrierten Managementsystemen.

Transparenz und Rechtmäßigkeit

Die DalterFood Group verpflichtet sich, nach den Grundsätzen der Klarheit, Fairness und Transparenz zu arbeiten, um sicherzustellen, dass die Operationen, Verhandlungen und Verhaltensweisen, die darauf abzielen, ihre berufliche Tätigkeit auszuüben, auf höchster Management-Ebene des Unternehmens basieren, ohne Begünstigungen für eine bestimmte Interessengruppe oder Einzelperson. Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, vollständige, transparente, verständliche und genaue Informationen zu geben. Insbesondere achtet die Gruppe bei der Formulierung von Verträgen darauf, dem Vertragspartner alle Aspekte, Klauseln und Verhaltensweisen, die unter allen vorhersehbaren Umständen zu beachten sind, in klarer und verständlicher Form zu nennen.







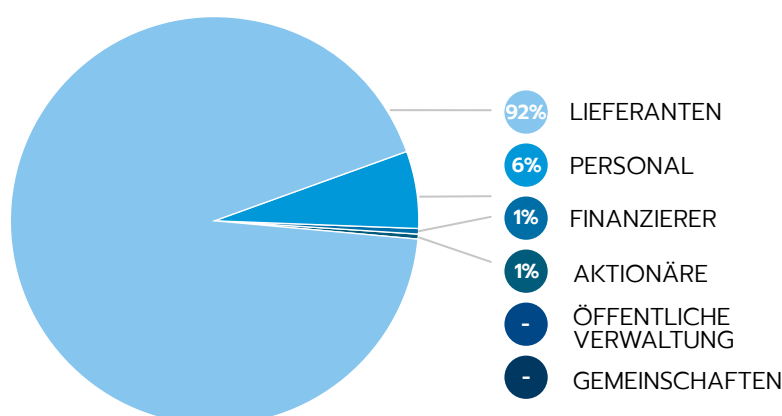
DIE WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT DER DALTERFOOD GROUP

DIE WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT DER DALTERFOOD GROUP

Die DalterFood Group ist sich der wirtschaftlichen Verantwortung bewusst, die mit ihrem Geschäft verbunden ist: Der Wert, der an die verschiedenen Interessengruppen verteilt³ wird hängt von der wirtschaftlichen Performance ab. Im Jahr 2022 hat die Gruppe eine starke Widerstandsfähigkeit bewiesen, dank derer sie ihre geplanten Rentabilitätsziele erreicht hat. Die Einnahmen stammen ausschließlich aus den Unternehmenstätigkeiten: Der Verkauf von Produkten erzeugt den wirtschaftlichen Unternehmenswert, der im Hinblick auf die Beteiligung und die Teilung der erzielten Ergebnisse größtenteils auf die Stakeholder verteilt wird, die wirtschaftlich relevante Beziehungen zur Gruppe hatten, die dem Unternehmen einen Wert verschafft haben, wie z. B. den der Arbeit, und die auf verschiedene Weise zum Unternehmenswohl beigetragen haben. Der nach der Verteilung verbleibende wirtschaftliche Wert wird vom „Unternehmenssystem“ einbehalten, das die für die Entwicklung der Organisation erforderlichen Mittel bereitstellt. Im Jahr 2022 hat die DalterFood Group einen wirtschaftlichen Wert von etwa 155 Millionen Euro generiert, der hauptsächlich aus dem Anteil am konsolidierten Umsatz der Gruppe von etwa 146 Millionen Euro resultiert (eine Steigerung von 15% gegenüber 2021).

	31.12.2021 ⁴ TAUSEND EURO	%	31.12.2022 TAUSEND EURO	%
 UNMITTELBAR ERZEUGTER WIRTSCHAFTLICHER WERT	134.272	100 %	155.511	100 %
VERTEILTER WIRTSCHAFTLICHER WERT ⁵	128.610	96 %	148.221	95 %
ERHALTENER WIRTSCHAFTLICHER WERT	5.662	4 %	7.290	5 %

IM JAHR 2022 VERTEILTER WIRTSCHAFTLICHER WERT



³ Der verteilte wirtschaftliche Wert besteht aus: Betriebskosten, Löhne und Sozialleistungen, Zahlungen an Kapitallieferanten, Zahlungen an die öffentliche Verwaltung. Alle Daten im Zusammenhang mit dem Wirtschaftsbericht wurden aus der Gewinn- und Verlustrechnung abgeleitet und gemäß den GRI-Normen aufbereitet.

⁴ Im Zuge einer Verbesserung des Berichtssystems und zur Sicherstellung der Vergleichbarkeit wurden die Daten zum generierten, verteilten und einbehaltenen wirtschaftlichen Wert der Gruppe im Vergleich zu den im vorherigen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichten Daten neu aufgeführt. Für die zuvor veröffentlichten Daten wird auf den Nachhaltigkeitsbericht 2021 verwiesen, veröffentlicht auf der Website <https://www.dalterfood.com/>.

⁵ Es wird darauf hingewiesen, dass im Jahr 2021 und 2022 Dividenden in Höhe von jeweils 501 Tausend und 1.000 Tausend Euro an die Aktionäre ausgeschüttet wurden, indem ein Teil der Gewinnrücklagen vergangener Geschäftsjahre entnommen wurde.

3.1 BELIEFERTE MÄRKTE UND ANGEBOTENE PRODUKTE

Von der Produktion bis zum Vertrieb ist die DalterFood Group auf mehreren Märkten tätig, durch Produktion und Vertrieb der besten italienischen Lebensmittelspezialitäten in Europa und weltweit. Zwei Hauptfaktoren haben den Erfolg der Gruppe bestimmt: der Fokus auf Qualität (sowohl beim Produkt, bei der Auswahl der besten Rohstoffe, sowie beim Prozess), und die Bereitschaft zur Innovation. Die DalterFood Group ist für die Einführung von verpacktem geriebenem Käse auf dem italienischen Markt verantwortlich, ein Produkt, das zusammen mit vielen anderen, die im Laufe der Jahre eingeführt wurden, die Verbrauchergewohnheiten hinsichtlich des Käsekonsums verändert hat.

Auf der Grundlage dieses Strebens nach Innovation und Qualität hat sich die DalterFood Group immer anspruchsvolleren Herausforderungen gestellt. Nach der Konsolidierung seiner Führungsposition in den Bereichen Food Service und professionelles Catering in verschiedenen Formen hat das Unternehmen eine Politik der internationalen Expansion eingeleitet, das sich zunächst auf die anspruchsvollsten europäischen Märkte konzentrierte und dann auf Länder außerhalb der EU ausgedehnt wurde. Heute versorgt das Unternehmen 32 Länder weltweit und erzielt dank seiner beiden Tochtergesellschaften und seines Vertriebsnetzes rund 80 % seines Umsatzes im Ausland.

UMSATZVERTEILUNG NACH LÄNDERN (JAHR 2022)



24.156.000 €

16,5 %

Italien



121.316.000 €

82,9 %

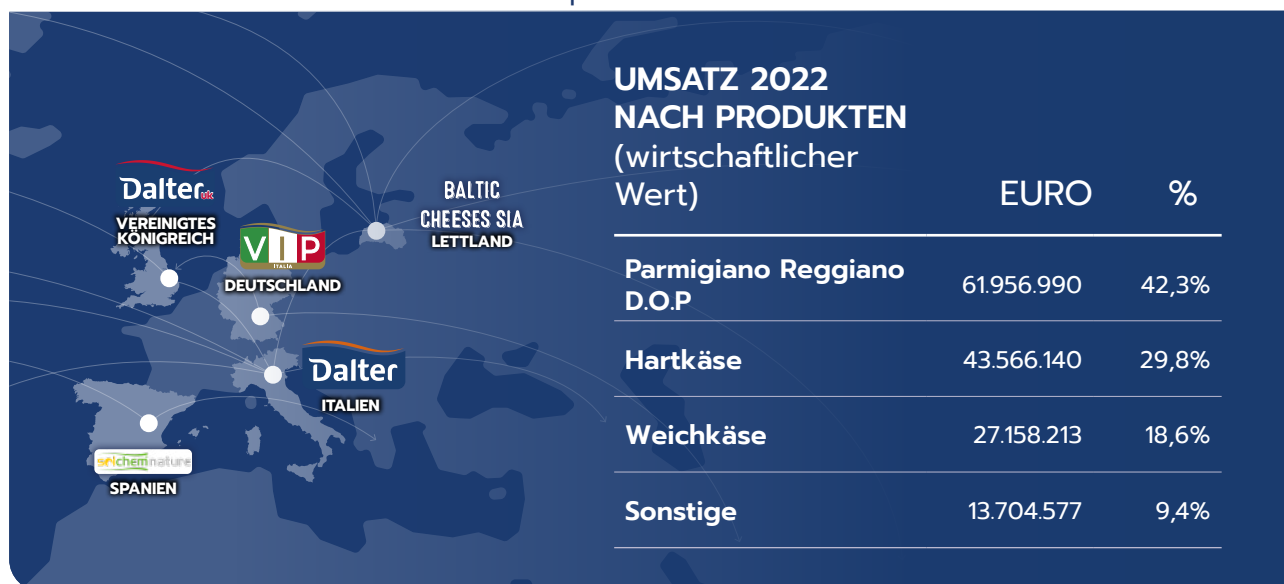
Europa



913.000 €

0,6 %

Rest der Welt



3.2 DAS GESCHÄFTSMODELL, MÄRKTE UND ANGEBOTENE PRODUKTE

DAS GESCHÄFTSMODELL DER DALTERFOOD GROUP



MILCHBE- LIEFERUNG

Die Qualität unserer Milch stammt aus **langfristigen Vertrauensbeziehungen** zu ausgewählten Milchbauern.



DIE HERSTELLUNG DES PARMIGIANO REGGIANO

Wir garantieren die **hervorragende Qualität** unseres **Parmigiano Reggiano** mit unseren eigenen Käsereien und kontinuierlichen Investitionen in Ausbildung und Innovation.



DIE PORTIONIERUNG VON KÄSE

Wir bieten **eine große Vielfalt an Formaten und Verpackungen** von Hart- und Halbhartkäse, von Einzelportionen bis hin zu Formaten für die Lebensmittelindustrie an.



EXPORT UND VERTRIEB

Wir bringen italienische Spezialitäten über **unser Niederlassungs-, Logistik- und Vertriebsnetz** in die ganze Welt.



Wie in den vorhergehenden Abschnitten erwähnt, bietet die DalterFood Group eine breite Palette an Käse und typisch italienischen Lebensmitteln an, die so portioniert und verpackt sind, dass sie die Anforderungen der Lebensmittelindustrie, der Gastronomie und des Einzelhandels erfüllen. Im Detail:

- **Italienischer Hartkäse DOP (mit geschützter Ursprungsbezeichnung)**
(Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano)
- **Italienische Hartkäsesorten ohne DOP**
- **Pasta Filata-Käse** (Burrata, Burrata di Bufala)
- **Frischkäse** (Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola)
- **Andere italienische Spezialitäten** (Wurstwaren, Gemüse-Antipasti)

Die Einzigartigkeit der Gruppe ergibt sich gerade aus der Breite des angebotenen Produktsortiments: Neben Parmigiano Reggiano (dem Flaggschiff der DalterFood Group) wurden zunächst besonders traditionelle italienische Käsesorten wie Grana Padano und Pecorino Romano hinzugefügt, gefolgt von einer Auswahl italienischer und ausländischer Käsesorten wie Spinoro, Mozzarella, Emmentaler, Edamer und Pastamore. Das ist aber noch nicht alles: Im Laufe der Jahre wurden eine Vielzahl von Zuschnittvarianten – wie Würfel, Blätter, Nuggets, Flocken, Sticks und Filets – sowie Verpackungsoptionen eingeführt, immer mit dem Ziel, die Bedürfnisse möglichst vieler Kunden zu erfüllen.

Neben der Schaffung eines neuen, ethischen und ausgewogenen Modells für die Lieferkette, bei dem hochwertige Qualität erstrebenswert ist, setzt sich die Gruppe für die Verbesserung der lokalen Produktionsstruktur ein, indem sie kleine Betriebe, wie z. B. Bergkäsereien, fördert. Die beiden Käsereien stellen im Moment 180 Käselaibe pro Tag her und verarbeiten rund 75.000 Liter Milch aus benachbarten Kuhställen, die sowohl im Flachland als auch in den Bergen liegen. Dies ermöglicht die Herstellung von konventionellem Parmigiano Reggiano, biologischem Parmigiano Reggiano und Parmigiano Reggiano Certificato Prodotto di Montagna (Parmigiano Reggiano zertifiziertes Bergprodukt).

Was die Kennzeichnung und Informationen betrifft, werden in allen von der DalterFood Group angebotenen Produkten und Dienstleistungen Herkunft, Inhalt, sichere Verwendung und Entsorgung angegeben.

In diesem Zusammenhang hat die Organisation im Berichtsjahr keine Feststellungen von Nichtkonformitäten verzeichnet, die zu Geldbußen, Strafen, Warnungen oder Nichtkonformitäten mit Selbstregulierungs-Regeln geführt haben. Darüber hinaus hat die DalterFood Group im Berichtsjahr 2022 keine Nichtkonformitäten mit Vorschriften festgestellt, die Geldbußen, Strafen oder Warnungen im Bereich Marketingkommunikation, einschließlich Werbung, Promotion und Sponsoring, nach sich ziehen würden.







VERANTWORTUNGSVOLLES MANAGEMENT DER LIEFERKETTE

4. VERANTWORTUNGSVOLLES MANAGEMENT DER LIEFERKETTE

Die DalterFood Group hat hart daran gearbeitet, ein einzigartiges, effizientes und nachhaltiges Lieferkettenmodell zu schaffen, das alle beteiligten Akteure belohnt und ermutigt, ihr Bestes zu geben, um ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen. Alle Schritte der Lieferkette werden von der Gruppe kontrolliert: von der Milchbelieferung über die Produktion in den beiden eigenen Käsereien bis hin zur Portionierung, Verpackung und dem Vertrieb auf dem italienischen und ausländischen Markt.

*Wir hören uns Ihre Bedürfnisse an
, um Ihren Erwartungen einen neuen Touch zu
geben.*

Und die Qualität ist kompromisslos.

Parmigiano Reggiano ist ein **Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung von höchster Qualität**, einzigartig auf dem italienischen und internationalen Markt. Seine Herstellung wird vom Melken bis zur Reifung und Verpackung vom Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano geregelt.

DalterFood Group bezieht Milch von **41 Milcherzeugern**, die die höchsten Qualitäts- und Tierschutzanforderungen erfüllen. Sie werden nicht nur als Lieferanten, sondern als echte strategische Partner betrachtet. Die Gesamtheit der landwirtschaftlichen Betriebe, die mit der Gruppe zusammenarbeiten, ist sowohl hinsichtlich der Größe – von kleinen Familienbetrieben mit 40 Tieren bis hin zu Großbetrieben mit 200 Tieren – als auch hinsichtlich ihrer Standorte sehr unterschiedlich, so dass die beiden Käsereien sowohl mit Milch aus dem Flachland für die Herstellung von konventionellem Parmigiano Reggiano als auch Biomilch, Bergmilch, sowie die Biomilch „Prodotto di Montagna di Sola Pezzata Rossa Italiana“ für die Herstellung des einzigartigen Käses „Parmigiano Reggiano di Sola Pezzata Rossa Italiana“ beliefert werden können.



DIE HERSTELLUNG DES PARMIGIANO REGGIANO



Dank der Erfahrung der Käsereiarbeiter der DalterFood Group und der Verwendung lokaler Milch wird jeden Tag in den Käsereien ein Parmigiano Reggiano von höchster Qualität hergestellt.

Die Milch vom abendlichen Melken erreicht die Käserei und ruht bis zum Morgen in speziellen temperierten Stahltanks: Während der Nacht steigt der Rahm auf, der dann zur Butterherstellung verwendet wird, während die Magermilch mit der Vollmilch vom morgendlichen Melken vermischt wird. Dann werden

Lab und Startermolke, eine Fermentkultur aus der Molke des Vortages, zugegeben, womit der Gerinnungsprozess beginnt, der etwa 10 Minuten dauert. Die geronnene Milch (Käsebruch) wird vom Käser mit dem „Spino“, einem sehr alten Werkzeug, in viele kleine Teilchen zerteilt. Dieses Verfahren ist sehr wichtig: Der Käser entscheidet mit seiner Erfahrung und seinem Feingefühl über die Korngröße und damit über die Qualität des späteren Produkts. Sobald dieser Schritt abgeschlossen ist, beginnt der Kochvorgang bei etwa 55 °C. Nach Beendigung des Kochvorgangs und einer Ruhezeit von 50-60 Minuten wird die Masse aus dem Kessel gehoben und zu zwei identischen Parmigiano Reggiano Laiben verarbeitet. Jeder Kessel fasst 1100 Liter Milch, und für die Herstellung eines Parmigiano Reggiano Laibs werden etwa 550 Liter Milch benötigt. Ein Laib wiegt im Durchschnitt 38 bis 40





kg; daher werden für die Herstellung von 1 kg Parmigiano 14 Liter Milch benötigt. Nach der Entnahme aus den Kesseln werden die Käselaibe 2-3 Tage lang getrocknet und anschließend 15-17 Tage lang in Salzlake eingelegt.

Der anschließende Reifungsprozess verwandelt den Käsebruch in Parmigiano Reggiano. Nach dem Salzen werden die Käselaibe ins Lager transportiert und ruhen dort während der gesamten Reifezeit auf Holzbrettern. Der äußere Teil trocknet aus und bildet eine Kruste, die, da sie unbehandelt ist, essbar ist. Die Reifezeit variiert von mindestens 12 Monaten bis zu 40-48 Monaten. In dieser Zeit nimmt der Parmigiano Reggiano seinen Duft, seine Aromen, seine Geschmacksnoten an. Am Ende des zwölften Monats (Mindestreifezeit) prüfen die Experten des Konsortiums zum Schutz des Parmigiano Reggiano die Käselaibe und wählen sie einzeln aus, um durch das so genannte Hämmern zu bestätigen, dass die Käselaibe alle Anforderungen der geschützten Ursprungsbezeichnung erfüllen und somit mit der typischen Brandmarke als „Parmigiano Reggiano“ gekennzeichnet werden können. Zu Beginn der Reifung werden die Käselaibe täglich gebürstet, gewendet und kontrolliert, um einen gleichmäßigen und perfekten Reifeprozess zu gewährleisten.



ZUSCHNITT UND VERPACKUNG

Die Laibe des Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Spinoro und allen anderen Hartkäsesorten werden nach der Reifung zum Werk in Sant'Ilario d'Enza transportiert, wo sie portioniert und verpackt werden. Hier werden die Käseläibe zunächst gewaschen, getrocknet und portioniert, um im zweiten Verarbeitungsschritt zu Stücken, Blättern, Flocken, Filets, Nuggets oder geriebenem Käse umgeformt und in Verpackungen unterschiedlicher Größe verpackt zu werden, um den Anforderungen der verschiedenen Kunden gerecht zu werden (von 5 Gramm bis 5 Kilo für Beutel und bis zu 20 Kilo für vakuumverpackte Stücke). In Sant'Ilario werden auch verschiedene Mischungen hergestellt, Käsemischungen für die Industrie und das Gaststättengewerbe, die speziell entwickelt und ausgewogen sind, um allen Zubereitungsanforderungen gerecht zu werden, wie das Würzen einer Füllung, für einen goldfarbenen Auflauf oder die geschmackliche Aufwertung einer Tiefkühlpizza.

Mit mehr als 20 Produktionslinien investiert DalterFood Group in die Entwicklung technologischer Lösungen, um Verpackungen anzubieten, die immer praktischer, vielseitiger und in der Lage sind, maximale Frische und Sicherheit für ihre Käseprodukte zu gewährleisten. Diese Technologien werden auch im Sinne der Kreislaufwirtschaft und zur Reduzierung der verwendeten Materialien eingesetzt, um die Umweltauswirkungen ihrer Geschäftstätigkeiten zu minimieren.



4.1 DIE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Die italienische Milchlieferkette verarbeitet 850 Millionen Liter Milch pro Jahr: Die italienischen Milchbauern arbeiten häufig unter schwierigeren Bedingungen als ihre europäischen Kollegen und der Preis für die in Italien erzeugte Milch ist aufgrund der Bodenbeschaffenheit, der schwierigen Rohstoff- und Futtermittelbeschaffung sowie der Energiekosten im Durchschnitt höher. In den nächsten Jahren wird erwartet, dass die weltweite Nachfrage nach Milch- und Milchprodukten steigt. Daher ist es notwendig, die Marktnachfrage frühzeitig zu antizipieren und Maßnahmen zur Sicherung der Produktqualität zu ergreifen, um die strategische Position nicht zu verlieren. Die großen Akteure in der Branche rüsten sich bereits, um hochwertige Rohstoffe mit garantierter Qualität zu erwerben. Das geschützte und kontrollierte Lieferkettenmodell der DalterFood Group ermöglicht nicht nur den Schutz des nationalen Territoriums und des landwirtschaftlichen Erbes Italiens, sondern auch die Einhaltung hoher Qualitätsstandards, die den Verbrauchern ein Produkt garantieren, das mit minimalen Umweltauswirkungen gesammelt, verarbeitet und vertrieben wird. In ihren Anfängen im Jahr 2005 arbeitete die Gruppe mit fünf Milcherzeugern zusammen. Heute sind es 41, alle in der Provinz Reggio Emilia und 85 % in Berggebieten.

DIE PRODUKTPALETTE DER DALTERFOOD GROUP

Neben anderen Käsesorten kauft die DalterFood Group auch einige Laibe Parmigiano Reggiano von externen Lieferanten, wenn die eigene Produktion nicht ausreicht, um den Marktbedarf zu decken. Die Gruppe widmet der Beschaffung aller Rohstoffe große Aufmerksamkeit, durch strenge Protokolle und Prozesse, die unerlässlich sind, um die hohe Qualität zu gewährleisten, die seine Produkte in der gesamten Wertschöpfungskette auszeichnet. Die Konzentration der Gruppe auf die Lieferkette ergibt sich aus der Notwendigkeit, die zahlreichen industriellen Aktivitäten, die auf bestimmte Produktkategorien ausgerichtet sind, zu koordinieren, um jene Effizienz zu erreichen, die für die Wettbewerbsfähigkeit auf den anspruchsvollsten Märkten unerlässlich ist. Die Werte der Lieferkette und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit der einzelnen Schritte rücken immer mehr in den Mittelpunkt des Interesses derjenigen, die eine Flasche Milch kaufen. 2022 hatte die DalterFood Group insgesamt 932 Lieferanten.



932
LIEFERANTEN

Rohstoffe	142
Sonstige Dienstleistungen	790

Die DalterFood Group engagiert sich dafür, mit Partnern zusammenzuarbeiten, die für Nachhaltigkeitsfragen sensibel sind. Mittel- bis langfristig plant das Unternehmen, einen Fragebogen zu entwickeln, um das Engagement seiner Partner für soziale und Umweltthemen zu bewerten, und die gemeinsame Nutzung seines Ethikkodex, bevor Geschäftspartnerschaften eingegangen werden.

4.1.1 Milcherzeuger, strategische Partner der Gruppe



41

MILCHERZEUGER

die das Futtermittel
anbauen und selbst
erzeugen



32

KILOMETER

der Radius, in
dem sich die Ställe
befinden



0

MONATE

Wartezeit auf die
Zahlung dank des
„Lieferkettenkredits“

MILCHERZEUGER	2021	2022	EINHEIT
Gesamtzahl der Milcherzeuger	40	41	NR.
maximale Distanz zwischen den Milcherzeugern und dem Unternehmen	37	32	KM
Gesamtmenge an Milch, die von der Lieferkette im Jahr geliefert und verarbeitet werden	31.897.512	32.606.273	LITER
Durchschnittliche tägliche Milchanlieferung	87.390	89.332	NR.
Gesamtzahl der Tiere bei den Milcherzeugern	4.972	5.247	NR.
Anzahl der vom Unternehmen durchgeführten jährlichen Inspektionen/Audits bei den Milcherzeugern	6	14	NR.
Anzahl der erstellten Protokolle/Nichtkonformitäten	1	0	NR.

GEGENSEITIGES VERTRAUEN UND ZUSAMMENARBEIT

DalterFood Group hat als erstes Unternehmen in der Branche ein Lieferantenkreditmodell eingeführt, in Zusammenarbeit mit einer Kreditinstitut, auf das sich die Gruppe stützt, um ein gegenseitiges Vertrauensverhältnis aufzubauen. Dank dieses Kredits können die Milchbauern sofort für ihre Milch bezahlt werden, während die durchschnittliche Wartezeit in der Branche etwa 12 Monate beträgt und in einigen Fällen Spitzenwerte von 24 Monaten erreicht. Diese Strategie gab ihnen die Möglichkeit, Investitionen zur Modernisierung ihrer Anlagen zu planen und so die Milchqualität zu gewährleisten. Das Unternehmen stellte den Milcherzeugern seine Finanz- und Rechtsberatung zur Verfügung, um sie bei ihrer unternehmerischen Entwicklung zu unterstützen. Schließlich sorgte es für die ständige Anwesenheit von QS-Spezialisten und eines Lebensmitteltechnologen, um die Ställe nach den geltenden Vorschriften zu verwalten und dem Tierschutz mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Diese Entscheidung des Parmigiano-Reggiano-Konsortiums ermöglicht es den landwirtschaftlichen Betrieben, Milch, die für die Herstellung von Parmigiano Reggiano vorgesehen ist, zu bestimmten Zeiten des Jahres für andere Zwecke zu verwenden. Auf diese Weise können sie sich der Verarbeitung anderer Milchprodukte widmen, die von den Verbrauchern gefordert werden, und günstigere Marktchancen nutzen. Um seinen Lieferanten in dieser Hinsicht zu helfen, hat DalterFood Group bei der Cigarelllo-Käserei eine Milchabfüllstation und zwei Kühlzellen installiert, um auch anderen Käsereien die Lagerung zu ermöglichen.

Es ist uns sehr wichtig, loyale Milcherzeuger zu haben, die mit Leidenschaft arbeiten, die sich bewusst sind, dass sie Teil eines Teams und vor allem Protagonisten eines großen Projekts sind



4.2 DAS TIERWOHL

Die DalterFood Group ist davon überzeugt, dass unternehmerische Verantwortung entlang der gesamten Lieferkette gemessen wird und dass eine transparente Kommunikation ein unverzichtbares Instrument ist, um den Verbrauchern fundierte Kaufentscheidungen zu ermöglichen. Deshalb achtet sie, obwohl sie nicht direkt Milchkühe hält, auf das Thema Tierhaltung und Tierschutz.

Eine bessere Lebensqualität für Kühe führt zu einer besseren Qualität in der Milchproduktion.

Das Thema Tierschutz gewinnt in der Öffentlichkeit immer mehr an Bedeutung, da die Menschen zunehmend sensibel für Fragen im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit, Ethik und Qualität von Konsum und Gewohnheiten werden. Die DalterFood Group arbeitet weiterhin auf verschiedenen Ebenen daran, ihren Umwelteinfluss zu verringern und die Nachhaltigkeit ihrer Lieferkette zu verbessern. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde auch im Jahr 2022 die Tierschutzzertifizierung für die Produktionskette des Parmigiano Reggiano erneuert, die von Certiquality nach dem ClassyFarm-Protokoll, der nationalen Referenzstelle für Tierschutz, ausgestellt wurde.

Das Engagement der Gruppe für dieses Thema zeigt sich auch in der Beteiligung all ihrer Milchlieferanten, die daran arbeiten, diese Zertifizierung zu erhalten.



100 %

der landwirtschaftlichen Betriebe hat die Tierschutz-Zertifizierung erhalten



100 %

der Milcherzeuger wurde in den letzten drei Jahren von den Tierärzten des **Konsortiums Parmigiano Reggiano** geprüft, in Auftrag gegeben von der Dalter Food Group.



10 AUDITS

wurden von der Gruppe bei den Milcherzeugern durchgeführt, um die Einhaltung des Tierschutzes zu bewerten.



Die DalterFood Group strebt in naher Zukunft an, Partnerschaften mit spezialisierten Tierärzten einzugehen, um die landwirtschaftlichen Betriebe in ihrer Lieferkette bei der Erlangung von Zertifizierungen für das Tierwohl zu unterstützen und die wichtigsten Nachhaltigkeitsaspekte zu überwachen.

Certquality ist die Anlaufstelle für Organisationen, die eine freiwillige Zertifizierung von Milch-/Käseerzeugnissen aus Milch von Betrieben mit einem CReNBA-Tierschutzzertifikat anstreben.

Die Vorteile eines Certquality-Produkts:

- Milch aus Ställen mit einem vom CReNBA ausgestellten Tierschutzzertifikat, aus dem hervorgeht, dass die von der CReNBA-Norm geforderte Mindestpunktzahl überschritten wurde;
- Langfristige Aufrechterhaltung der Zertifizierung;
- Gewährleistung der Einhaltung der fünf Freiheiten des Tierschutzes in Übereinstimmung mit der europäischen Tierschutzpolitik:
- Alle Prozessschritte von der Rinderzucht bis zur Milchsammlung, dem Transport und der Verarbeitung werden durch die Anwendung der Grundsätze zur Identifizierung und Rückverfolgbarkeit kontrolliert;
- Certquality, ein unabhängiger Träger, überprüft die Einhaltung der folgenden Parameter:
 - o Freiheit von Hunger, Durst und schlechter Ernährung
 - o Freiheit von Unbehagen
 - o Freiheit von Schmerz, Verletzung und Krankheit
 - o Freiheit, artspezifische Verhaltensmerkmale zu zeigen
 - o Freiheit von Angst und Leiden

Um diese Zertifizierung zu erhalten, die die **Verwendung von Milch aus tierschutzgerechten Ställen** bescheinigt, müssen die Betriebe eine Prüfung bestehen, die vier Makrobereiche ihrer Tätigkeit umfasst:



- ✓ **Unternehmens- und Personalmanagement;**
- ✓ **Anlagen und Einrichtungen;**
- ✓ **Lebensbedingungen der Tiere in den landwirtschaftlichen Betrieben;**
- ✓ **Biosicherheit.**



Die Komplexität dieser Zertifizierung beschränkt sich nicht auf die Phase der Milchsammlung, sondern bezieht alle Akteure der Käseproduktionskette ein: von den 41 Milcherzeugern, bis zu den Käsereien von Selvapiana und Cigarello, in denen sie verarbeitet wird, von den Reifelagern, in denen der Parmigiano Reggiano langsam „reift“, über das Schneiden, Portionieren und Verpacken im Werk von Sant'Ilario d'Enza bis zu den Lagerhäusern, in denen das fertige Produkt auf den Versand nach Italien und in die Welt wartet. Die Tierschutzzertifizierung ist eine wichtige Anerkennung, die die Arbeit der Milcherzeuger aufwertet, ohne die die DalterFood Group dieses Ergebnis niemals hätte erreichen können. Gleichzeitig belohnt diese Zertifizierung auch die Arbeit, die die Gruppe in der Lieferkette geleistet hat, indem sie in Käsereien und Humanressourcen investiert hat, mit einem wirklich einzigartigen Ansatz im Bereich des Parmigiano Reggiano.

Zweitens arbeitet das Unternehmen daran, die Anzahl der Lieferanten zu erhöhen, die Freilaufställe verwenden. Bei dieser speziellen Art der Viehzucht haben die Tiere die Freiheit, sich zu bewegen, was Unannehmlichkeiten durch physische Einschränkungen in traditionellen Strukturen beseitigt.

Schließlich hat DalterFood Group durch Zusammenarbeit mit Drittanbietern Verfahren zur Rückgewinnung von Molke eingeführt, die es ermöglichen, Molke, die normalerweise für die Schweinefütterung verwendet wird, für andere Zwecke zu nutzen.

DalterFood Group ist außerdem Mitglied von Confindustria, Confalimentare und des Parmigiano Reggiano-Konsortiums.



DIE BIODIVERSITÄT DES PARMIGIANO REGGIANO

Der Parmigiano Reggiano ist ein einzigartiges Produkt, das sich durch einen großen Reichtum auszeichnet: seine biologische Vielfalt, die nicht nur vom Futter, sondern auch von der Rinderrasse und dem Standort der Käsereien abhängt. Gemäß den Vorschriften dürfen für die Herstellung des Parmigiano Reggiano nur Rinderrassen verwendet werden, die im Erzeugungsgebiet heimisch sind, d.h. Vacca Bianca, Vacca Rossa, Frisona, Vacca Bruna und die Pezzata Rossa Italiana. Jede dieser Rassen hat spezifische Eigenschaften, die dann an den Parmigiano Reggiano weitergegeben werden. Eine Vielfalt, die gerade durch das Futter

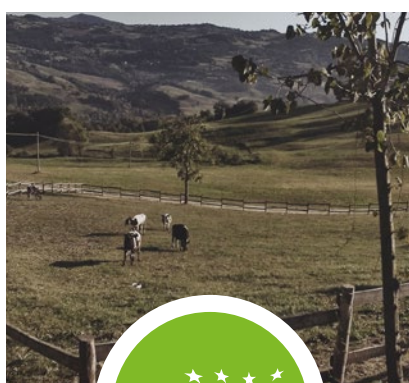
entsteht, das in dem Gebiet wächst, einem Streifen mit etwa 10.000 Quadratkilometern zwischen den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua rechts des Po und Bologna links des Reno. Dieser Standort trägt zur Besonderheit dieses Käses bei, da das Gebiet reich an verschiedenen Futtergräsern ist. Auf den nachwachsenden Wiesen wachsen zwischen 60 und 70 Arten einheimischer Futtergräser, die es sonst nirgendwo gibt und die dem Parmesankäse ein einzigartiges sensorisches Profil verleihen. Abschließend lässt sich eine besondere Anpassungsfähigkeit an verschiedene Kulturen feststellen lassen, auch dank der zahlreichen Zertifizierungen, die den Verbraucher auf qualitativer Ebene schützen, aber auch auf seine Herkunftskultur Rücksicht nehmen. Die Gruppe ist bestrebt, jede einzelne Eigenschaft zu respektieren und die Merkmale, die den Parmigiano Reggiano zu einem einzigartigen und authentischen Produkt machen, hervorzuheben.

Die Käserei Colline di Canossa und Selvapiana (Nummer 417) und die Käserei Colline di Canossa e del Cigarello (Nummer 320) sind die beiden Käsereien der Gruppe, die sich der Herstellung und Reifung des Parmigiano Reggiano widmen.

Ihre Böden eignen sich für die Weidehaltung und zeichnen sich durch eine Pflanzenvielfalt aus, die den Rindern ein ausgewogenes und vollständiges Futter mit hohem Nährwert bietet.

Auf diesen Böden wächst die Luzerne, die krautige Pflanze, die dem Parmigiano Reggiano seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Insbesondere produziert und vertreibt die Gruppe Parmigiano Reggiano-Sorten, die zu der vom Konsortium geregelten „Biodiversität“ gehören:



Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, hergestellt in Bergkäsereien aus Milch von Bergbauernhöfen, mit einer Mindestreifzeit von 24 Monaten, davon mindestens 12 Monate in Berglagern.

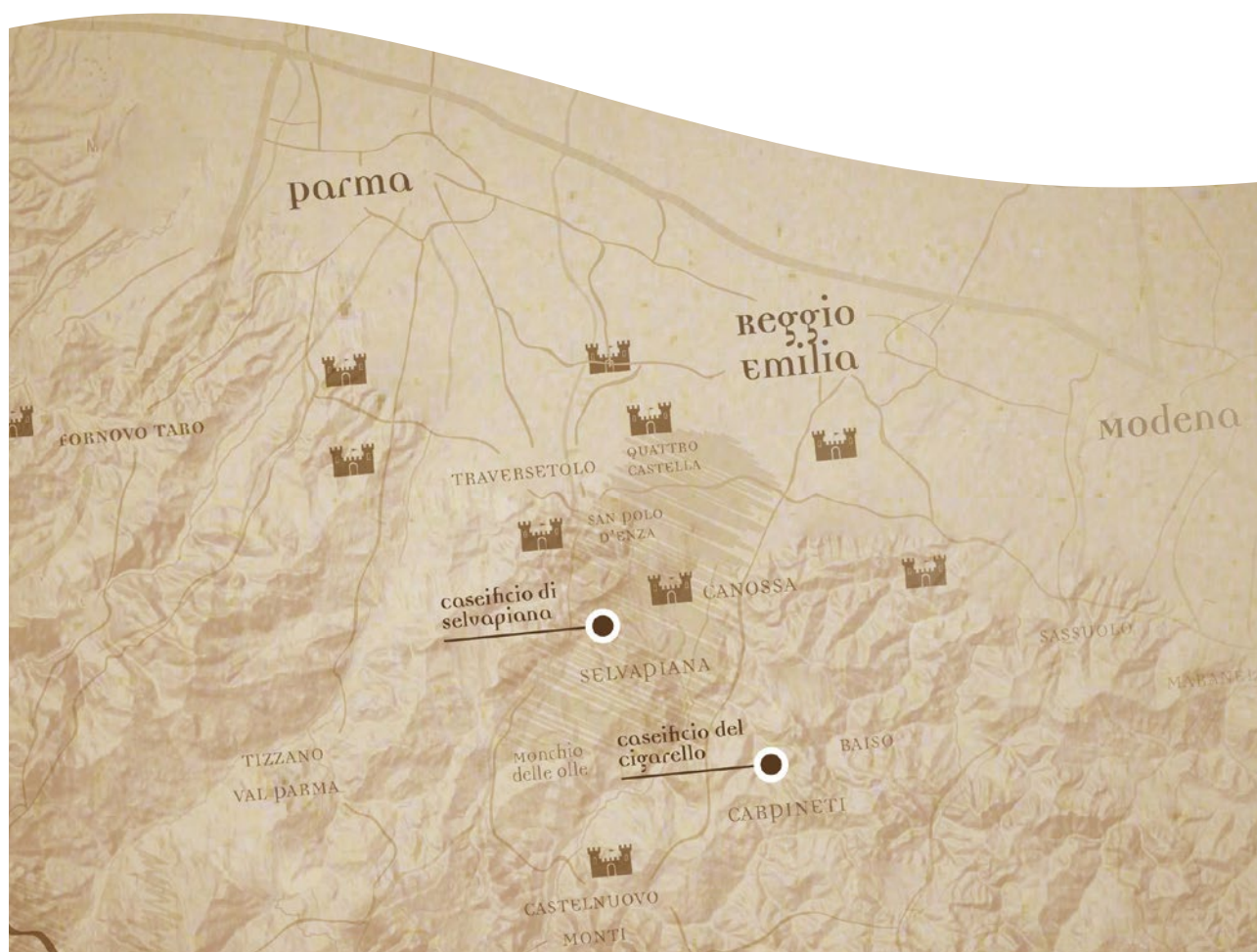
Biologischer Parmigiano Reggiano, mit Milch aus ökologischem Landbau, die aus Betrieben stammt, die die gleichen Standards erfüllen.

Parmigiano Reggiano nur mit Milch der Rasse Pezzata Rossa, zertifiziertes Bio- und Bergprodukt, das aus der Milch einer einzigen Rinderrasse, der italienischen Pezzata Rossa, von einem einzigen Betrieb, der Azienda Agricola Le Boccede, hergestellt ausschließlich in der Käserei Cigarello.



Die biologische Vielfalt ist für die DalterFood Group von entscheidender Bedeutung. Bei der Planung und Durchführung ihrer Produktionsaktivitäten achtet sie in allen Phasen der Lieferkette auf die Herkunft der Rohstoffe. Der Schutz und die Erhaltung der Biodiversität ermöglicht:

- eine abwechslungsreiche und nährstoffreiche Nahrung;
- Schaffung widerstandsfähiger und schädlingsresistenter Produktionssysteme;
- langfristige Sicherstellung der Nachhaltigkeit dieser Produktionssysteme.







QUALITÄTSSICHERUNG VOM KUNDEN ZUM VERBRAUCHER

QUALITÄTSSICHERUNG VOM KUNDEN ZUM VERBRAUCHER

Die DalterFood Group ist bestrebt, ihre Kunden zufrieden zu stellen und zu schützen, indem sie auf ihre Wünsche eingeht, und die Qualität ihrer Produkte und Dienstleistungen verbessert.

Um dieses Ziel zu erreichen, konzentriert die Gruppe ihre Forschungs-, Entwicklungs- und Vermarktungsaktivitäten darauf, hohe Qualitätsstandards zu erreichen. Dies zeigt sich nicht nur in Zertifizierungen und strengen Kontrollen, sondern ist eine kontinuierliche Verpflichtung in der gesamten Lieferkette, von der Produktion in den Käsereien bis zum Vertrieb.



5.1 KONTROLLE ÜBER DEN PRODUKTIONSPROZESS UND DIE ROHSTOFFE

„Wenn das Produkt zu uns kommt, ist es unsere Aufgabe, es in einen Wert zu verwandeln.“

Obwohl wir uns der Qualität des Käses sicher sind, den wir erhalten, führen wir ständige chemische, organoleptische, mikrobiologische und ernährungsphysiologische Kontrollen sowohl des Rohmaterials als auch des Endprodukts durch.

Die Frage der Verantwortung für die Qualität des Produkts, das wir auf den Markt bringen, ist für uns von grundlegender Bedeutung.

Wir sind nicht nur Produzenten, sondern auch Kontraktpacker. Das bedeutet, dass große Einzelhandelsunternehmen ihren Markennamen auf das setzen, was wir produzieren.

Iulia Pantea

*Group Quality Manager
DalterFood Group*



Durch die Gesellschaft Colline di Canossa hat die DalterFood Group ein belohnendes System für die Milchqualität geschaffen, das über die vom Konsortium für den Schutz geforderten Parameter hinausgeht. Die Ergebnisse sind eine bessere Produktrendite und eine Reduzierung von Käsefehlern. Das Engagement des Unternehmens auf diesem Gebiet beschränkt sich nicht nur darauf, eine hohe Produktqualität zu gewährleisten, sondern äußert sich auch in einer klaren, transparenten und umfassenden Kommunikation mit seinen Kunden, um ihnen informierte Kaufentscheidungen zu ermöglichen.

Die Weiterentwicklung und Konsolidierung der Qualitätsstandards sind von großer Bedeutung für das Unternehmen. Aus diesem Grund hat die DalterFood Group einen Prozess zur Zentralisierung des Qualitätsbüros gestartet. Hierbei wurde neues Personal eingestellt und ein Gruppenverantwortlicher als Koordinationsfigur für die Verantwortlichen in anderen Abteilungen ernannt. Darüber hinaus hat die DalterFood Group im Jahr 2022 einen Schulungsplan erstellt und die Überarbeitung des Handbuchs für Lebensmittelsicherheit geplant, um klare zentralisierte Richtlinien für dessen Umsetzung festzulegen. Ziel dieser Umstrukturierung ist es, ein austauschbares Team aufzubauen, das die Kontinuität der Geschäftstätigkeit sicherstellen kann.

5.1.1 Nachverfolgbarkeit und Rückverfolgbarkeit

DalterFood Group legt großen Wert darauf, die geltenden Vorschriften für Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Klassifizierung, Verpackung und Transport im Lebensmittelsektor strikt einzuhalten, wie im Organisationsmodell gemäß dem ital. Gesetzesdekret 231/01 näher erläutert.

Zu diesem Zweck gewährleistet die DalterFood Group die folgenden gesetzlich notwendigen Informationsanforderungen:



Keine Irreführung über die Merkmale des Lebensmittels

(Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland und -ort, Herstellungs- oder Produktionsmethode);



Präzision, Klarheit und Verständlichkeit:

Genauigkeit, Lesbarkeit, Verständlichkeit für den Durchschnittsverbraucher.

Die DalterFood Group ist für die lebensmittelbezogenen Informationen verantwortlich und gewährleistet deren Richtigkeit und das Fehlen irreführender Informationen gemäß den geltenden Vorschriften, um die Rückverfolgbarkeit der Produkte, den Verbraucherschutz und das Recht des Verbrauchers, eine informierte Wahl zu treffen, zu gewährleisten.

Die DalterFood Group stellt auf seinen Etiketten sorgfältig folgende Informationen bereit:

- Die Herkunft der Produktbestandteile
- Den Inhalt, insbesondere bei Stoffen, die erhebliche ökologische oder soziale Auswirkungen haben können
- Die sichere Produktverwendung
- Die Produktentsorgung und die entsprechenden ökologischen oder sozialen Auswirkungen.

Diese Parameter werden auch bei spezifischen Audits überprüft. Nachstehend die entsprechenden Zahlen für das Berichtsjahr.

DURCHGEFÜHRTE AUDITS UND INSPEKTIONEN	2022
OCQPR	260
BRC-IFS	1
ICEA (ökologisch)	2
ISO22005 – Konsortium Parmigiano Reggiano	1
MIPAFF	1
Veterinärdienst	10
Kunden	7

5.2 KUNDENGESUNDHEIT UND -SICHERHEIT

Die DalterFood Group hat sich immer darauf konzentriert, seinen Kunden ein sicheres und zuverlässiges Produkt zu garantieren, wobei Qualität als oberstes Ziel betrachtet wird. Diese Mission äußert sich in einer Vielzahl von Produkt-, Prozess- und Umweltkontrollen, die sowohl intern als auch von qualifizierten externen Labors durchgeführt werden.

In Bezug auf die Produktionsprozesse hat die DalterFood Group verschiedene wichtige Zertifizierungen erlangt, wie in der folgenden Tabelle zusammengefasst:

					
	✓	✓	✓		
				✓	
	✓		✓		
	✓	✓	✓		
	✓		✓	✓	
					✓



In Bezug auf Rohstoffe und Verpackungen hat die Gruppe das Verfahren zur Lieferantengenehmigung vollständig überarbeitet, um die Kontrollmechanismen für den Beschaffungsprozess zu stärken. Daher müssen alle Lieferanten:

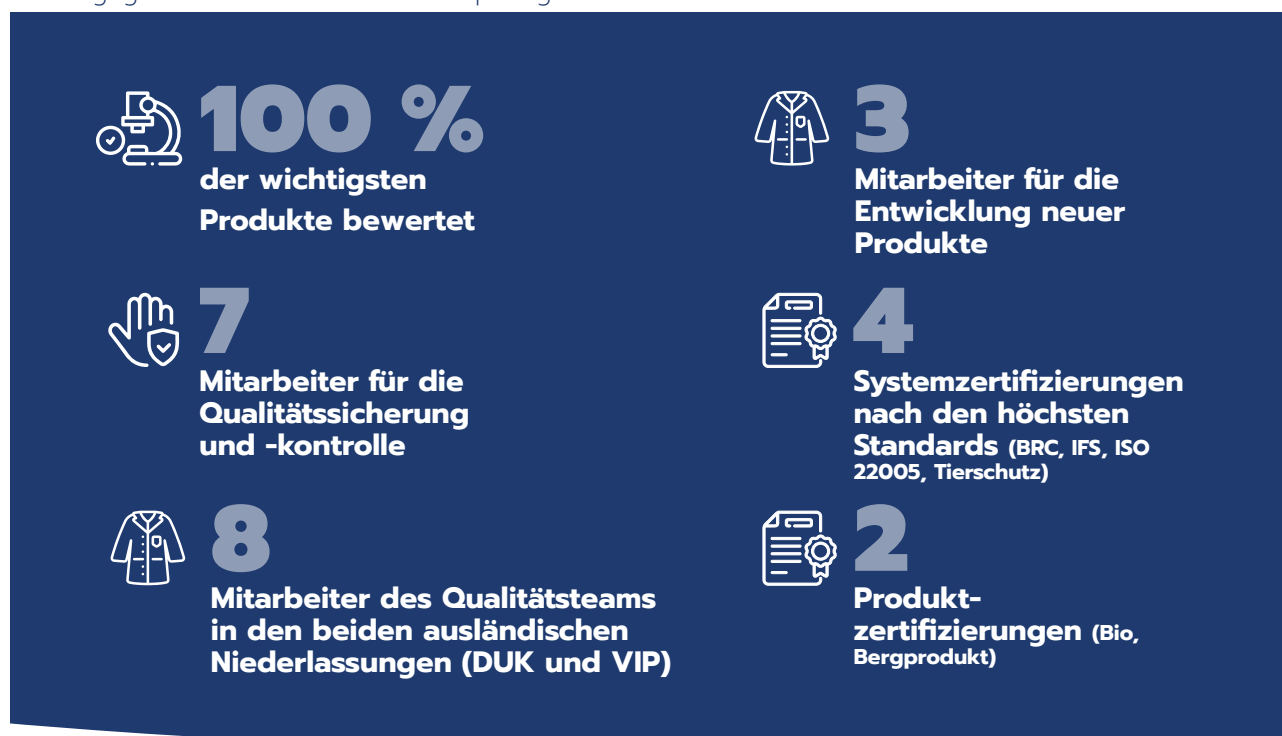
- In der Liste der von der Qualitätssicherungsstelle genehmigten Lieferanten mit entsprechender Dokumentation über die Produkte und die ausgeübte Tätigkeit eingetragen sein;
- Über ein dokumentiertes Qualitätssicherungssystem verfügen, das auch interne Selbstkontrollen umfasst;
- Sie müssen über alle Unterlagen verfügen, die die Lebensmittelkonformität aller für die Verpackung der Produkte verwendeten Materialien belegen.
- Produkte liefern, die aus nicht gentechnisch veränderten Rohstoffen gewonnen werden und der EG-Verordnung 1829/2003 und 1831/2003 entsprechen;
- Produkte liefern, die keiner ionisierenden Strahlung ausgesetzt waren. Darüber hinaus müssen Lieferanten von Eigenmarkenprodukten über eine GFSI-Systemzertifizierung (BRC/IFS/ISO 22005) verfügen oder von der Qualitätssicherungsstelle zur Genehmigung geprüft werden.

Die Gruppe plant auch die Einführung des „Supplier Code of Conduct“ ab 2023, dessen Unterzeichnung für alle Lieferanten verbindlich sein wird. Dies geschieht im Sinne von Transparenz, Schutz und Gewährleistung der Einhaltung der Grundsätze und Werte der Gruppe entlang der gesamten Beschaffungskette.

Im Oktober 2022 hat die Gruppe begonnen, das Halal-Zertifikat für die Käserei in Cigarello und das Verpackungszentrum in Sant'Ilario d'Enza zu erhalten. Dieses Zertifikat bescheinigt, dass die Produkte und industriellen Prozesse (einschließlich der Verpackung) den ethischen und hygienischen Standards des Islam sowie den gesetzlichen und doktrinen Bestimmungen des Islam entsprechen und daher in allen Ländern mit islamischer Religion vermarktet werden können.

DalterFood Group hat stets größten Wert auf den Schutz der Gesundheit und Sicherheit seiner Verbraucher gelegt, was sich auch in der strikten Einhaltung von Selbstregulierungsrichtlinien in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit von Produkten und Dienstleistungen zeigt.

Das Engagement der DalterFood Group zeigt sich in:



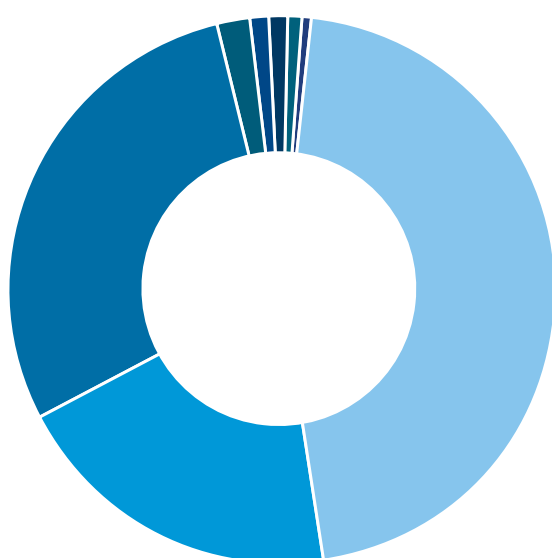
5.2.1 Augenmerk auf unsere Kunden

Die Unternehmenstätigkeit konzentriert sich auf den B2B-Kanal, dank des im Laufe der Jahre entwickelten beratenden Ansatzes, der Qualität seiner Produkte und eines sehr hohen Serviceniveaus. Im Laufe der Jahre haben sich starke Partnerschaften entwickelt:

- **Im Einzelhandelskanal**, für den sie Markenprodukte herstellt und verpackt;
- **Im Industriekanal**, in allen Bereichen, in denen Käse eine Zutat mit großem Mehrwert ist – von der Herstellung frischer und tiefgekühlter Fertiggerichte bis hin zu Fertigsalaten, Pizzen, gefüllter Teigwaren und Soßen;
- **Im Gastronomiekanal** – von Restaurantketten bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung und der aufkommenden Welt der Meal Kits und des Lieferservices.

VERTRIEBSKANÄLE	% 2021	% 2022
GDO	50,0 %	46,1 %
Großhandel	17,8 %	19,7 %
Industrie	26,2 %	28,7 %
Einzelhandel	2,0 %	1,9 %
E-food	1,6 %	1,3 %
Vertragsgastronomie	1,2 %	1,1 %
Restaurantketten	0,8 %	0,8 %
Sonstige	0,5 %	0,4 %

VERTRIEBSKANÄLE DALTERFOOD



DIE ENTSCHEIDUNGEN, DIE DIE KUNDEN DER DALTERFOOD GROUP TREFFEN

Die Unternehmensleitung setzt sich daher die Erfüllung der Kundenerwartungen als Hauptziel, Dank eines seit Jahren erprobten und auf allen Unternehmensebenen verankerten Verfahrens, bei dem jeder Kundenwunsch in eine technische Spezifikation umgesetzt wird, die im Rahmen des Qualitätssystems erfasst, formalisiert und regelmäßig durch Kundenrückmeldungen überprüft wird.

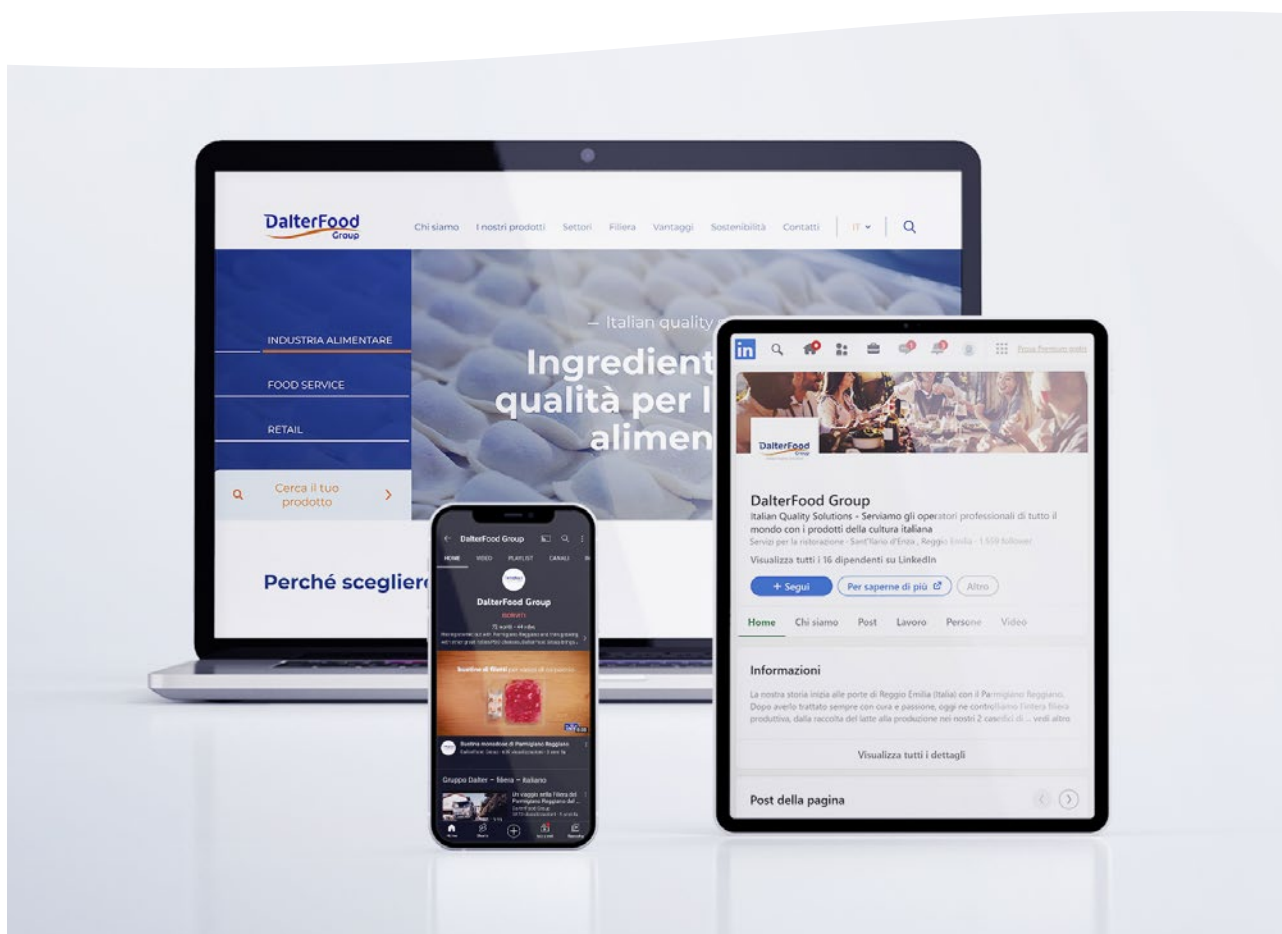
Die DalterFood Group betrachtet das Zuhören der Kunden als unverzichtbares Instrument, um die Bedürfnisse, Anforderungen und Merkmale jedes Unternehmens genauer zu beobachten, über den Kaufprozess hinaus. Die direkte Zusammenarbeit mit den Kunden ermöglicht es der Gruppe, die spezifischen Bedürfnisse jedes einzelnen Kunden zu erfassen, um sie durch die Entwicklung maßgeschneiderter Lösungen bestmöglich zu erfüllen. Die Bereitschaft der Gruppe, die Erwartungen ihrer Kunden zu erfüllen, wird auch durch die jährliche Durchführung einer Kundenzufriedenheitsumfrage unterstrichen, um Feedback für kontinuierliche Verbesserungen der gelieferten Leistungen zu sammeln.



Kommunikation

Mehr als dreißig Jahre kontinuierlicher Aktivität und Wachstum haben es der Gruppe ermöglicht, ihren Ruf und ihre Glaubwürdigkeit zu festigen: wertvolle immaterielle Ressourcen, die dazu beitragen, die Beziehungen zu Kunden und Stakeholdern im Allgemeinen zu fördern. Der Ruf der Marke erweist sich auch als wichtiger Hebel für die Entwicklungs- und Wachstumsstrategien auf den verschiedenen Märkten.

Die externe Kommunikation erfolgt heute über die Unternehmenswebsite und die wichtigsten Social-Media-Kanäle, insbesondere das LinkedIn-Profil von DalterFood Group, das im letzten Jahr ein Wachstum bei Followern und Interaktionen mit Kunden verzeichnete.







SORGE FÜR DIE UMWELT

SORGE FÜR DIE UMWELT

Heutzutage werden die Gefahren, die sich aus den Klimarisiken ergeben, mehr denn je von Unternehmen und der Bevölkerung im Allgemeinen als akut wahrgenommen und dringend erachtet.

Die DalterFood Group setzt sich aktiv gegen diese Gefahren ein, indem sie verschiedene Initiativen zur Verringerung, Anpassung und Kompensation ihrer Umweltauswirkungen umsetzt. Das Unternehmen engagiert sich auch für die Umsetzung des Ziels 13 der Agenda 2030 („Bekämpfung des Klimawandels“) und fördert eine unternehmensweite Kultur der Nachhaltigkeit.



6.1 KREISLAUFWIRTSCHAFT IM GESCHÄFT DER DALTERFOOD GROUP

Die DalterFood Group bietet eine breite Palette von Käseprodukten an, darunter italienische (D.O.P. und nicht D.O.P.) und ausländische Käsesorten, sowie verschiedene Gewichts- und Größenoptionen, die von 3 bis 45 kg reichen (gerieben, in Flocken, in Stücken usw.).

Die Hauptrohstoffe, die das Unternehmen verwendet, sind Milch und Käse, die als Vorleistungen für die Produktion gekauft werden. Für die Verpackung und den Vertrieb werden hauptsächlich Etiketten und Wellpappe verwendet. Im Jahr 2022 sind die Mengen der verwendeten Rohstoffe im Vergleich zu 2021 weitgehend stabil geblieben, mit Ausnahme von Etiketten und Wellpappe, die um 17% bzw. 36% gestiegen sind, was auf die gestiegene Jahresproduktion hinweist.

Aufgrund der Art des Geschäfts produziert die DalterFood Group keine Lebensmittelabfälle. Alle Überschüsse aus der Produktion werden entweder in anderen Produkten wiederverwendet (zum Beispiel werden nicht intakte Käseflocken, die nicht als solche an Endkunden verkauft werden können, zur Herstellung von geriebenem Käse verwendet) oder für die Tierfütterung verwendet (Kategorie 3, d. h. Nebenprodukte, die nicht für den Verkauf geeignet sind)

Alle Verpackungslinien sind nach den folgenden Produktionsphasen organisiert:



Die einzelnen Linien nutzen Förderbänder und Hublifter. Der Käse wird zwischen den verschiedenen Produktionslinien bewegt (zum Beispiel vom Waschen zum Schneiden, vom Schneiden zur Primärverpackung) von den Mitarbeitern, die für den reibungslosen Betrieb der Linie und der entsprechenden Ausrüstung zuständig sind. Wo keine Automatisierung vorhanden ist, erfolgt auch die Umverpackung durch diese Mitarbeiter. Für den Vertrieb der Produkte an die Kunden werden Kunststoff- oder Holzpaletten verwendet. In Bezug auf die Verwendung von Paletten arbeitet die DalterFood Group seit 2020 mit dem CHEP-System, einer Plattform, die sich um eine effiziente Verwaltung dieser Ressource kümmert. Diese Initiative zielt speziell darauf ab, vorhandene Paletten je nach den Bedürfnissen der im System vertretenen Unternehmen zuzuweisen. Dies reduziert den Bedarf an Materialien für die Neuproduktion von Paletten und die Emissionen, die durch den Transport von der Herstellerfirma zum Endverbraucher entstehen. Im CHEP-System sind 40 % der Holzpaletten und 7 % der Kunststoffpaletten vertreten.

6.1.1 Nachhaltigkeit der Verpackungen

Die DalterFood Group arbeitet in einer sich ständig verändernden Umgebung, sowohl in Bezug auf rechtliche als auch technologische und organisatorische Aspekte. In den letzten Jahren hat die Forschungs- und Entwicklungsabteilung des Unternehmens Maßnahmen ergriffen, um den neuen europäischen Richtlinien im Bereich der Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

Die Gruppe verpflichtet sich, nachhaltige Modelle für Produktion und Konsum im mittel- und langfristigen Zeitraum einzuführen. Die Nachhaltigkeit bei der Auswahl von umweltfreundlichen Verpackungsmaterialien ist für die DalterFood Group ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess. Insbesondere wurde ab 2019 daran gearbeitet, die Verpackungslinien von Mehrmaterial- auf Einkomponentenmaterial-Basis umzustellen, um das Recycling zu ermöglichen. Dieser Übergang wurde bisher nur für die flexiblen Linien für Einzelportionen und Einzeldosen durchgeführt, es wird aber daran gearbeitet, dies auf alle anderen Linien auszudehnen. Darüber hinaus hat DalterFood Group bereits begonnen, die Stärke der Kunststoffe zu reduzieren und die Konfigurationen zu optimieren.

Als Nachweis des Engagements für die Umwelt verwendet die Gruppe recycelte Eingangsmaterialien für die Produktion: Im Jahr 2022 gehörten 80 % der Wellpappe und 9 % der Kunststoffverpackungen dieser Kategorie an.

Darüber hinaus fallen bei der Käseherstellung täglich eine Reihe von Nebenprodukten an, die für die Industrie bestimmt sind: insbesondere Molke, die konzentriert zur Proteingewinnung in der Kosmetik- bzw. Pharmaindustrie eingesetzt wird, und Milchrahm zur Butterproduktion; beide werden zu 100 % verwertet.

Neben der Forschung und Entwicklung, die neue Verfahren für die Effizienz und Wiederverwertbarkeit von Verpackungen entwickelt, hat die Gruppe auch neue Initiativen zur Reduzierung der Verwendung von Einwegplastik in Angriff genommen und alle Mitarbeiter hinsichtlich dieses Themas sensibilisiert (z. B. Wasserspender, Wasserflaschen usw.).



In Bezug auf das **Abfallmanagement**, ein komplexes Thema mit Herausforderungen aufgrund der Vielfalt der zu entsorgenden Materialien, engagiert sich die DalterFood Group darin, die Menge an produziertem Abfall zu reduzieren und effizientere Verarbeitungsprozesse zu entwickeln. Insbesondere gibt es drei Systeme zur getrennten Abfallsammlung:

- Zwei Verdichter für Kunststoff und Karton;
- Big Bags zur Sammlung von monomateriellem PE (transparentes Polyethylen), das speziell für ein bestimmtes Lebensende vorgesehen ist;
- Allgemeiner nicht getrennter Abfall.

Diese Systeme ermöglichen es, Abfälle sowohl an den Produktionsstätten als auch in den Büros zu trennen und somit den Anteil des Abfalls, der zur Wiederverwertung und Wiederverwendung bestimmt ist, zu erhöhen.

Im Jahr 2022 wurden die folgenden Haupt-**Abfallarten** erzeugt:

- Eisen und Stahl, mit einem Gesamtgewicht von 5,2 t (+61 % gegenüber 2021). Dieser Anstieg spiegelt die Produktionszunahme im Allgemeinen wider;
- Klärschlamm mit einem Gesamtgewicht von 27,6 t (-12 % gegenüber dem Vorjahr) aufgrund der Installation einer neuen Kläranlage;
- Kunststoffverpackungen mit einem Gesamtgewicht von 50,3 t (-31 % im Vergleich zu 2021), aufgrund der Fortschritte bei der Produktion und Verwaltung von Kunststoffverpackungen.
- Papier- und Kartonverpackungen mit einem Gesamtgewicht von 47,1 t (+41% gegenüber 2021) aufgrund der Installation eines Verdichters, der eine bessere Abfallverwertung ermöglicht.

Ab 2022 wurden auch die Menge an **ausgemusterten Geräten** (8 t) und gemischten Verpackungen (13 t) erfasst, während es weiterhin keine gefährlichen Abfälle gibt.

Das Engagement der DalterFood Group im Abfallmanagement wird in den kommenden Jahren mit **anspruchsvollen Zielen** weiter wachsen, was sich mit folgendem Ablauf zusammenfassen lässt:

- Optimierung der Produktkartonierung und -palettierung;
- Verringerung der Grammaturn der Primär- und Umverpackungen;
- Verwendung von wiederverwertbarem und recyceltem Kunststoff;
- Erprobung von Materialalternativen zu Kunststoff, die auf gleiche Weise die Qualität des Produkts bewahren und dieselben Haltbarkeitseigenschaften, dasselbe Aroma und die Frische von Standardverpackungen, wie beispielsweise die Verwendung von Stahldosen, gewährleisten.

6.2 ENERGIEVERBRAUCH UND EMISSIONEN

Die Hauptenergieträger, die von der DalterFood Group verwendet werden, sind Erdgas und elektrische Energie für die Produktion (Beleuchtung, Betrieb und Funktion der Anlagen, Kessel und Produktionslinien) sowie Dieselkraftstoff und Benzin für den betriebseigenen Fuhrpark.

Was die internen Verbräuche des Unternehmens betrifft, so gab es im Jahr 2022 sowohl einen Anstieg des Stromverbrauchs auf insgesamt 13.491 GJ (+7 % im Vergleich zu 2021⁶) als auch des Erdgasverbrauchs mit einem Wert von 26.559 GJ (+3 % im Vergleich zu 2021), hauptsächlich aufgrund der gleichzeitigen Produktionszunahme.

Was den betriebseigenen Fuhrpark betrifft, so gab es im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme des Benzinverbrauchs auf insgesamt 233 GJ (+36 %) und eine Verringerung des Dieserverbrauchs auf insgesamt 1.101 GJ (-8 %). Im Allgemeinen hat das Ende der Pandemie dazu geführt, dass die Arbeitsaktivitäten wie vor dem Notstand wieder aufgenommen wurden, was zu einer erhöhten Anzahl von Fahrten führte.

Es folgt eine geschätzte Berechnung des durchschnittlichen Verbrauchs im Verhältnis zum Produktionsvolumen.

DURCHSCHNITTsverbrauch	Maßeinheit	2021	2022
Produktionsvolumen	kg	12.874.000	13.175.000
Elektrische Energie	kWh/kg	0,27	0,28
Erdgas	m3/kg	0,050 ⁷	0,051
Heizöl/Diesel	l/kg	0,0024	0,0022

⁶ Im Zuge einer Verbesserung des Berichtssystems und um die Vergleichbarkeit der Daten sicherzustellen, wurde der Wert für den Gesamtenergieverbrauch im Vergleich zum im vorherigen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichten Wert neu aufgeführt. Für die zuvor veröffentlichten Daten wird auf den Nachhaltigkeitsbericht 2021 verwiesen, veröffentlicht auf der Website www.dalterfood.com

⁷ Im Zuge einer Verbesserung des Berichtssystems und um die Vergleichbarkeit dieser sicherzustellen, wurden die Details des durchschnittlichen Erdgasverbrauchs im Vergleich zum im vorherigen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichten Wert neu aufgeführt. Für die zuvor veröffentlichten Daten wird auf den Nachhaltigkeitsbericht 2021 verwiesen, veröffentlicht auf der Website www.dalterfood.com

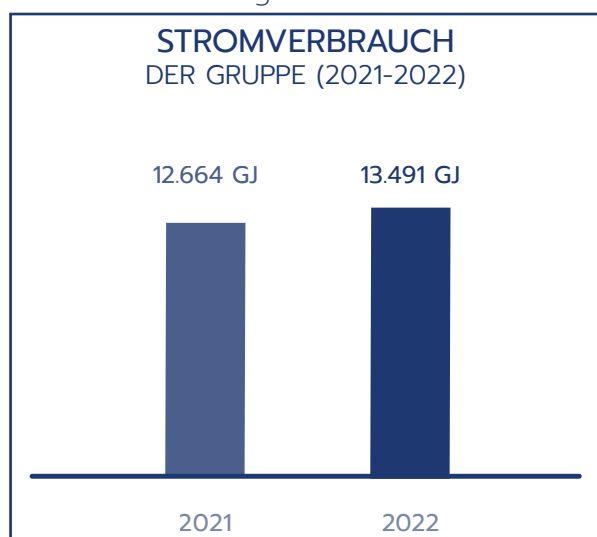


ENERGIE- DIAGNOSE

Im Jahr 2022 führte die DalterFood Group Energieaudits für die Käserei Cigarello und Canossa, die Käserei Colline di Selvapiana und Canossa sowie den Produktionsstandort von Dalter Alimentari S.p.A. durch. Das Ziel war die Identifizierung von Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz und der Kosten sowie die anschließende Umsetzung eines Aktionsplans zur weiteren Reduzierung der negativen Umweltauswirkungen.

In den Käsereien stammt der Energieverbrauch hauptsächlich von Maschinen, Kesseln, Kühlräumen und der Temperaturkontrolle im Lager. Am Standort Sant'Ilario wird die Energie hingegen für den Betrieb der Maschinen, Kühlzellen und Büros verwendet.

Insbesondere ergab sich aus der durchgeführten Energieanalyse für die Käsereien



Cigarello und Canossa, dass derzeit kein Energiemonitoringsystem vorhanden ist. Daher wird in Erwägung gezogen, in den kommenden Jahren ein Monitoringsystem einzuführen, um die energieintensiven Linien der Käserei zu überwachen. Es wird auch erwogen, eine Photovoltaikanlage zur Erzeugung von elektrischer Energie aus erneuerbaren Quellen und ein webbasiertes Energy Management System zu installieren.

Die Käserei Colline di Selvapiana e Canossa ist derzeit bereits mit einem Überwachungssystem ausgestattet, bei dem jedoch auch die Überwachung der Stromleitungen in Betracht gezogen wird, um den Energieverbrauch der

energieintensiven Verbraucher zu überwachen. Angesichts des laufenden Projekts zur Installation einer 100 kWh Photovoltaikanlage wird auch hier die Installation eines webbasierten Energy Management Systems empfohlen.

Die Diagnose für Dalter Alimentari S.p.A. hingegen ergab, dass die derzeit verwendeten Überwachungssysteme bereits optimal sind. Darüber hinaus erwägt das Unternehmen auf Grundlage der Ergebnisse der Bewertung verschiedene Maßnahmen, darunter:

- Die Möglichkeit eines Eingriffs zur Optimierung der zentralen Lüftung, um die Ableitung der warmen Luft zu verbessern und gleichzeitig eine saubere und kühle Umgebung zu erhalten;
- Die Einführung eines Energiemanagementsystems nach ISO 50001;
- Die Installation eines mit Erdgas betriebenen Heizkraftwerks;
- Installation einer thermischen Solaranlage „VIRTU HOT“⁸;
- Installation einer neuen Photovoltaikanlage.

⁸ Eine neue Technologie mit Vakuumröhrenkollektoren zur Produktion von Wärmeenergie, die von der Firma Naked Energy entwickelt wurde (VIRTU HOT). In diesem speziellen Fall würde die Wärmeenergie, die von dieser Anlage erzeugt wird, dazu verwendet, das Wasser vor dem Eintritt in den Dampferzeuger vorzuwärmen. Dies würde zu einem geringeren Gasverbrauch bei gleichbleibender Dampferzeugung führen.

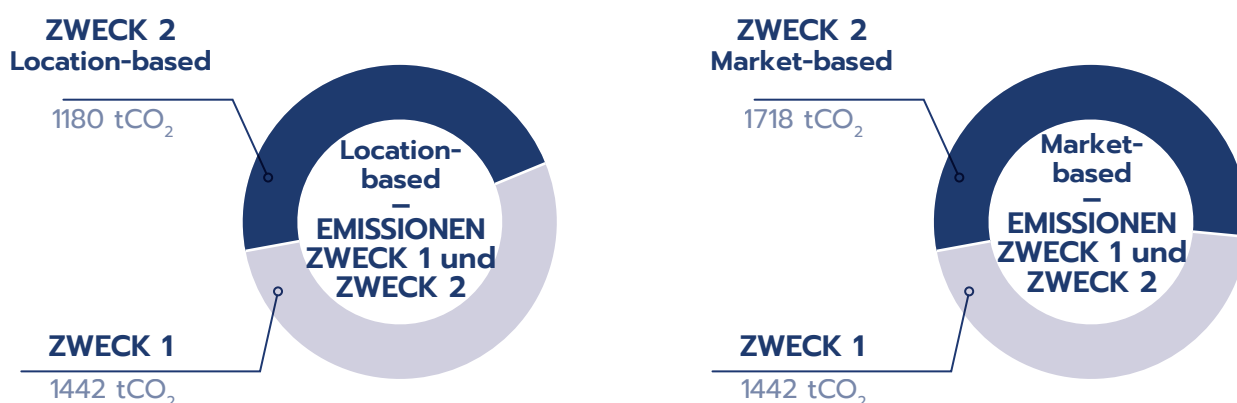
DIE EMISSIONEN

DalterFood Group überwacht die Treibhausgasemissionen (Zweck 1 und Zweck 2) und ist sich der Auswirkungen auf das Klima bewusst. Konkret bedeutet dies:

- **Zweck 1:** Dies umfasst direkte Emissionen, die vom Unternehmen erzeugt werden und deren Quellen im Besitz oder unter Kontrolle des Unternehmens stehen. Dazu gehören beispielsweise Emissionen aus der Verbrennung von Brennstoffen für Heizungszwecke und für betriebliche Fahrzeuge, die für die Geschäftstätigkeit des Unternehmens benötigt werden.

- **Zweck 2:** Dies umfasst indirekte Emissionen, die durch die vom Unternehmen gekaufte und verbrauchte Energie erzeugt werden. Im Einklang mit den Anforderungen der GRI-Berichtsnormen werden diese Emissionen unter Verwendung national und international anerkannter Emissionsfaktoren gemäß den Methoden Location-based und Market-based berechnet.

Im Jahr 2022 beliefen sich die direkten Emissionen auf Gruppenebene bei Zweck 1⁹ auf 1.442 tCO₂e, während die indirekten Emissionen bei Zweck 2¹⁰ gemäß der Location-based-Methode 1.180 tCO₂ und gemäß der Market-based-Methode 1.718 tCO₂ betrugen.



⁹ Für die Berechnung der Emissionen von Zweck 1 wurden die Emissionsfaktoren „DEFRA 2022“ verwendet. Diese werden in Tonnen CO₂ ausgedrückt, da die verwendete Quelle keine Emissionsfaktoren für andere Gase als CO₂ enthält.

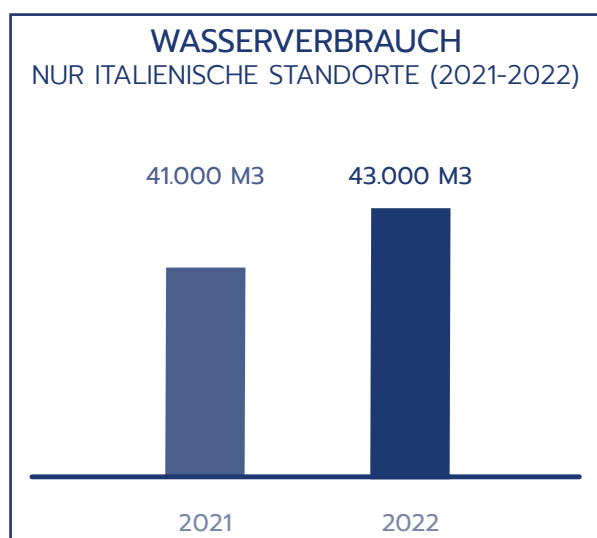
¹⁰ Die GRI Sustainability Reporting Standards sehen zwei Berechnungsmethoden für die Emissionen von Zweck 2 vor: die „Location-based-Methode“ und die „Market-based-Methode“. Bei der Market-based-Methode werden die CO₂-Emissionen aus dem von externen Lieferanten bezogenen Strom berechnet. Dies kann durch Berücksichtigung von Herkunftsnachweisen für Energie und direkten Verträgen mit Lieferanten, spezifischen Emissionsfaktoren des Lieferanten und Emissionsfaktoren für den „Restmix“ erfolgen, der sich auf nicht überwachte oder nicht beanspruchte Energie und Emissionen bezieht (verwendete Methode mit einem Emissionsfaktor für Italien im Jahr 2022: 457 gCO₂/kWh – Quelle: AIB 2022 – European Residual Mixes 2021). Die Location-based-Methode basiert auf Durchschnittsemissionsfaktoren für die Energieerzeugung innerhalb genau definierter geografischen Grenzen, einschließlich lokaler, subnationaler oder nationaler Grenzen (verwendete Methode mit einem Emissionsfaktor für Italien im Jahr 2022: 315 gCO₂/kWh – Quelle: TERNA 2019 – Emissionsfaktoren für Treibhausgase in der nationalen Stromerzeugungsbranche und in den wichtigsten europäischen Ländern).

6.3 WASSERVERBRAUCH

Die Produktionsprozesse von DalterFood verbrauchen naturgemäß eine große Menge Wasser. Dies ist unverzichtbar, um die Hygienevorschriften und hohen Qualitätsstandards einzuhalten.

Der größte Teil des Wasserverbrauchs entfällt auf die Verarbeitungs-, Wasch- und Desinfektionsvorgänge in den Käsereien. Da Wasser eine kostbare und begrenzte Ressource ist, setzt sich die Gruppe aktiv dafür ein, Wasserverschwendung so weit wie möglich zu reduzieren, indem sie spezielle Technologien einsetzt und produktive Synergien einführt, um den Wasserverbrauch pro Produktionseinheit zu verringern. Neben dem Hausgebrauch wird die meiste Wassermenge für den Waschprozess der Formen verwendet, der zu geringfügigem Protein- und Fettverlust führt und somit zur Abwasserverschmutzung führt. Im

Jahr 2022 hat die DalterFood Group zur besseren Abwasserbehandlung eine effizientere Anlage mit einem Anlagenkomponente zur chemisch-physikalischen Entfernung dieser Abfallstoffe und zur verbesserten Reinigung des Abwassers installiert.



Was den Wasserverbrauch aus Wasserversorgungsnetzen betrifft, so wurde im Jahr 2022 ein Verbrauch von 43.000 m³ verzeichnet (eine Steigerung um 5% gegenüber 2021), was mit dem Umsatzwachstum der Gruppe und dem daraus resultierenden erhöhten Bedarf an dieser Ressource in den Produktionsprozessen zusammenhängt.







DER SCHUTZ DES HUMANKAPITALS

DER SCHUTZ DES HUMANKAPITALS

Die DalterFood Group betrachtet ihre Mitarbeiter als den grundlegenden Schlüssel zum Erfolg. Aus diesem Grund schützt und fördert das Unternehmen ihr Wohlbefinden und ihre Zufriedenheit, indem es geeignete Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten zur Verfügung stellt, um das Wissen und die Wettbewerbsfähigkeit jedes Mitarbeiters zu verbessern und zu steigern.

7.1 INTEGRATION, WOHL UND WACHSTUM DER ANGESTELLTEN

Die DalterFood Group erkennt die zentrale Rolle der Mitarbeiter und die Bedeutung des Aufbaus einer Beziehung zu ihnen, die auf den Prinzipien von Transparenz, Loyalität und gegenseitigem Vertrauen beruht. Für die Gruppe stellen die Pflege und die Förderung des Werts der Humanressourcen die Grundpfeiler des eingesetzten Verantwortungsmodells dar, unter Achtung der Chancengleichheit und der individuellen Besonderheiten, mit dem Ziel, ein angenehmes und motivierendes Arbeitsumfeld zu schaffen.

Zum 31. Dezember 2022 besteht die Belegschaft von DalterFood Group aus 174 Personen, was im Vergleich zu den Vorjahren ein Wachstum bedeutet (+4 % gegenüber 2021¹⁾). Von der Gesamtzahl sind 59 % der Mitarbeiter Männer und die restlichen 41 % Frauen. Dieses Geschlechtergefälle ist hauptsächlich auf die Art des Geschäfts zurückzuführen, das vorwiegend männliche Arbeitskräfte aufgrund der körperlichen Anstrengung in den Produktionsaktivitäten erfordert (weibliche Arbeitskräfte sind hingegen größtenteils in Bürojobs tätig).

174 MITARBEITER IM JAHR 2022

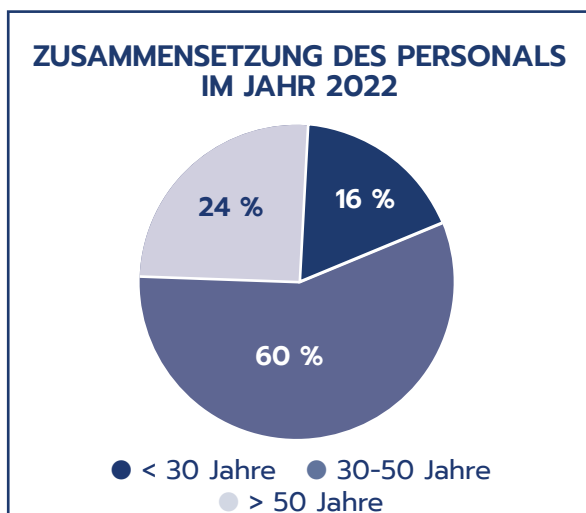


+4 %
IM VERGLEICH
ZU 2021

¹⁾ Im Zuge einer Verbesserung des Berichtssystems und um die Vergleichbarkeit dieser sicherzustellen, wurden die Details zum Mitarbeiterstamm im Vergleich zum im vorherigen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichten Wert neu aufgeführt. Für die zuvor veröffentlichten Daten wird auf den Nachhaltigkeitsbericht 2021 verwiesen, veröffentlicht auf der Website www.dalterfood.com



Die am stärksten vertretene Berufsgruppe sind Arbeiter (57 %), gefolgt von Angestellten (31 %), mittleren Führungskräften (11 %) und leitenden Angestellten (1 %).



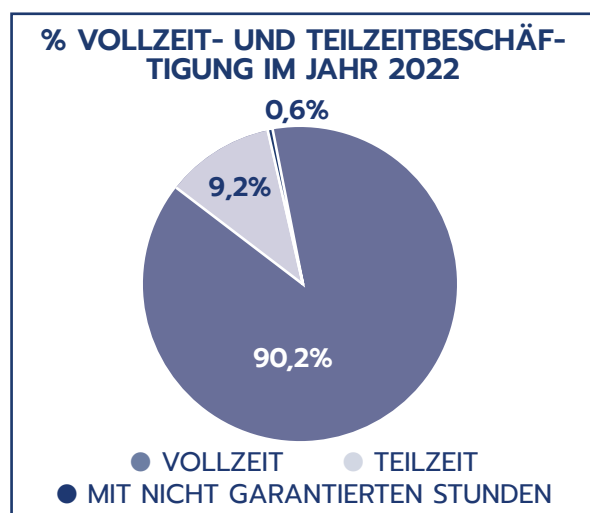
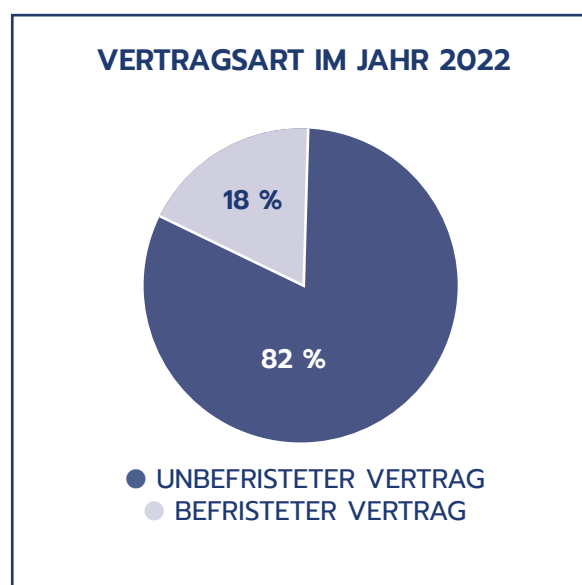
Die demografische Zusammensetzung der Belegschaft des Unternehmens zeigt eine überwiegende Präsenz der Altersgruppe zwischen 30 und 50 Jahren (60 %), während die unter 30-Jährigen 16 % der Belegschaft ausmachen und die über 50-Jährigen 24 % ausmachen.

Das Unternehmen beschäftigt für seine Aktivitäten eine begrenzte Anzahl externer Mitarbeiter, darunter Praktikanten, Selbstständige, Zeitarbeiter und Aushilfen, insgesamt 12 Personen zum 31. Dezember 2022, was einer Steigerung von 33 % gegenüber 2021 entspricht.

Im Jahr 2022 waren 82 % des Mitarbeiterstamms von DalterFood Group unbefristet angestellt (10 mehr als im Vorjahr), während die restlichen 18 % befristet beschäftigt waren. Diese Zunahme spiegelt das Engagement der Gruppe für die Förderung unbefristeter Einstellungen wider, um seinen Mitarbeitern Stabilität und Sicherheit zu bieten. Was die Vollzeit- und Teilzeitbeschäftigung betrifft, so achtet das Unternehmen auf die Bedürfnisse seiner Mitarbeiter hinsichtlich Arbeitszeiten und Work-Life-Balance. Im Jahr 2022 arbeitete 10 % der Mitarbeiter in Teilzeit, was im

Wesentlichen dem Vorjahr entspricht.

84% der Mitarbeiter der gesamten Gruppe sind in den nationalen Tarifvertrag eingebunden, was den Vorschriften der jeweiligen Länder entspricht, in denen die verschiedenen Standorte ansässig sind. Insbesondere gilt für die italienischen Standorte der nationale Tarifvertrag „Alimentari“, während für ausländische Standorte lokale tarifvertragliche Regelungen gelten. Allen Mitarbeitern wird auf Grundlage jährlicher Vereinbarungen eine jährliche Prämie basierend auf der Leistungsproduktivität gezahlt. Die Kriterien für deren Erhalt werden in speziellen Meetings mit der Geschäftsleitung erörtert, bei denen vierteljährlich Fortschritte bei der Zielerreichung vorgestellt werden. Darüber hinaus erhalten einige spezielle Mitarbeitergruppen eine jährliche Prämie, die an individuelle Leistungen geknüpft ist. Die Abwicklungen von Arbeitsverhältnissen und Beiträge für Rentenfonds unterliegen den Bestimmungen des jeweiligen Tarifvertrags, während keine zusätzlichen Leistungen für Mitarbeiter vorgesehen sind.



Kontinuierliche Verbesserung, Anerkennung des Beitrags jedes Einzelnen und das Streben nach Spitzenleistungen sind Teil der DNA der Gruppe und werden als solche gefördert. Um diese Ziele zu erreichen, verwendet DalterFood Group strenge Auswahlkriterien und legt Wert auf die Einstellung von qualifizierten Fachkräften. Im Laufe des Jahres 2022 hat die Gruppe 56 neue Mitarbeiter eingestellt (36 Männer und 20 Frauen), was eine Einstellungsrate von 32 % bedeutet (ein Wert, der im Vergleich zum Vorjahr nahezu unverändert geblieben ist). Bei der Analyse der Gesamtzahl der neuen Mitarbeiter zeigt sich, dass 63 % von ihnen jünger als 30 Jahre sind. Dies zeigt den Willen der Gruppe, die Einstellung junger Talente zu fördern, um die Beschäftigung junger Menschen zu unterstützen, insbesondere in der lokalen Bevölkerung, und so einen wirtschaftlichen Mehrwert für die Region zu schaffen.

Auch hinsichtlich der Abgänge gab es im Vergleich zum Vorjahr keine signifikanten Veränderungen. Genauer gesagt bleibt die Fluktuationsrate bei 28 % mit insgesamt 49 Abgängen unverändert. Bei der Betrachtung der Daten zu den ausscheidenden Mitarbeitern zeigt sich, dass die meisten Abgänge im Produktionsbereich stattgefunden haben und hauptsächlich weibliche Mitarbeiter betroffen waren, aufgrund der Art der in der Fabrik vorgesehenen Arbeitszeiten (drei Schichten einschließlich Nachtschicht). Dies führte dazu, dass sie nach einer anderen beruflichen Tätigkeit suchten, um eine bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu erreichen.

Auswahlverfahren

Das Management der Arbeitsverhältnisse basiert auf der Anerkennung des Wertes des Einzelnen, sowohl in der Auswahl- und Einstellungsphase als auch bei der Karriereentwicklung. Die Bewertung der Bewerber erfolgt auf der Grundlage festgelegter, transparenter Protokolle, die ausschließlich darauf ausgerichtet sind, die Personen zu finden, die den Bedürfnissen und Erwartungen des Unternehmens am besten entsprechen, und zwar aus einer rein leistungsorientierten Perspektive, wodurch Chancengleichheit für alle Betroffenen gewährt wird. Die Personalabteilung ergreift im Rahmen der ihr zur Verfügung stehenden Informationen geeignete Maßnahmen, um Günstlings- und Vetterwirtschaft oder Formen von Cliquenwirtschaft in der Auswahl- und Einstellungsphase (z. B. Vermeidung einer Verwandtschaft zwischen dem Personalverantwortlichen und dem Bewerber) sowie Interessenkonflikte zu vermeiden. Die DalterFood Group verpflichtet sich außerdem, keine von Dritten empfohlenen Bewerber zu bevorzugen, insbesondere nicht solche, die der öffentlichen Verwaltung angehören oder Kunden des Unternehmens sind. Wenn Mitglieder der öffentlichen Verwaltung den Führungspersonen oder Mitarbeitern Kandidaten melden, wird das Aufsichtsorgan unverzüglich davon in Kenntnis gesetzt, und leitet die ihm angemessen erscheinenden Untersuchungen ein.

Bei der Einstellung werden für alle Mitarbeiter, sowohl intern als auch extern, die gleichen Unternehmensverfahren angewendet. Dies umfasst die Bereitstellung der Unternehmensrichtlinien, des Ethikkodex, der erforderlichen Arbeitsmittel für die spezifischen Aufgaben (zum Beispiel persönlicher Laptop und Mobiltelefon für Büroangestellte und Arbeitsanzüge sowie persönliche Schutzausrüstung für Arbeiter).

Diversität und Inklusion

Die DalterFood Group ist bestrebt, allen Mitarbeitern gleiche Chancen bei der Beschäftigung und beim beruflichen Aufstieg zu bieten. Führungskräfte und Abteilungsleiter sind dafür verantwortlich, dass die Chancengleichheit auch bei der Abwicklung der Arbeitsverhältnisse gewahrt bleibt, dass es keine Diskriminierung am Arbeitsplatz gibt, dass eine faire Behandlung auf der Grundlage von Leistungskriterien gewährleistet ist und dass etwaige Probleme in dieser Hinsicht rechtzeitig erkannt und gelöst werden. Zusätzlich muss jeder Abteilungsleiter sicherstellen, dass die Mitarbeiter in den Prozessen der Einstellung, Schulung, Bezahlung, Beförderung, Versetzung und Beendigung des Arbeitsverhältnisses unabhängig von ihrem Geschlecht fair behandelt werden und ihre Fähigkeiten zur Erfüllung der Anforderungen der Aufgabe berücksichtigt werden.

Schutz der Menschenrechte und Nichtdiskriminierung

Die Gruppe fördert kontinuierlich den Respekt und den Schutz der Person in ihrer moralischen, kulturellen, physischen und beruflichen Integrität. Sie verfügt über Instrumente und Verfahren, die allen Mitarbeitern Respekt und Schutz vor jeglichem Risiko unzulässiger Beeinflussung, Unbehagen oder Schaden gewährleisten. Die Menschenrechte werden auf der Grundlage des Ethikkodex und der Gesetzgebung des Landes, in dem das Unternehmen der Gruppe seinen Sitz hat, geregelt.

Ziel ist es, die berufliche Entwicklung jedes einzelnen Mitarbeiters zu fördern und damit das Wohl des Unternehmens zu steigern. Werte wie Leistungsorientierung, Loyalität, Ernsthaftigkeit, Engagement und Kooperationsgeist sind die Grundlage für die Beziehungen innerhalb der Gruppe, die sich für die Verbreitung dieser Werte unter den Mitarbeitern und für eine Kultur der Integration einsetzt. Zur Unterstützung dieser Aussage wird bestätigt, dass im Jahr 2022 kein Diskriminierungsfall gemeldet wurde.

Kompetenzentwicklung

Die Steigerung der Professionalität und das Wachstum von Kompetenzen sind ein strategischer Faktor für die Wettbewerbsfähigkeit auf dem Markt. Im Jahr 2022 hat die DalterFood Group ein System zur Überwachung der durchgeführten Schulungen implementiert, das insgesamt 1.875 Stunden Schulungen für die Mitarbeiter in den Bereichen Gesundheit und Sicherheit, Grundkompetenzen sowie fachspezifische Schulungen verzeichnete, einschließlich der Schulung neuer Mitarbeiter.

Darüber hinaus hat das Unternehmen einen Plan zur Entwicklung von übergreifenden Kompetenzen eingeleitet, indem spezielle Schulungspläne für das gesamte Personal auf Grundlage der für die jeweilige Tätigkeit erforderlichen Kompetenzen erstellt wurden. Dieser Plan wird im Jahr 2023 vollständig umgesetzt.

1.875 Stunden

IM JAHR 2022 DURCHGEFÜHRTE SCHULUNGEN

ART DER IM JAHR 2022 ANGEBOTENEN SCHULUNG



Wohlergehen der Arbeitnehmer

Für die DalterFood Group hat das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter oberste Priorität. Aus diesem Grund setzt sie sich dafür ein, eine angenehme Arbeitsumgebung zu fördern und somit das psychische, physische und soziale Wohlbefinden sicherzustellen. Zu diesem Zweck hat die Gruppe ihren Mitarbeitern eine ergänzende Krankenversicherung zur Verfügung gestellt, die Möglichkeit zur Arbeit im Homeoffice eingeräumt und die Verwendung von Essensgutscheinen an allen italienischen Standorten eingeführt. Für das Unternehmen sind die Anliegen der Mitarbeiter ein wichtiger Bestandteil: Um den Dialog zu erleichtern, wird ihnen jedes Jahr im Rahmen der Aktualisierung des Nachhaltigkeitsberichts ein Fragebogen zur Verfügung gestellt, in dem sie Probleme oder Bedürfnisse jeglicher Art melden können. Zusätzlich werden in etwa dreijährigen Abständen Analysen des Betriebsklimas im Rahmen von Food-Culture-Projekten durchgeführt.

7.2

KOMPETENZENTWICKLUNG

Sicherheit und Schutz der Arbeitsumgebung sind grundlegende Werte. Aus diesem Grund hat sich die Gruppe das Ziel gesetzt, keine Arbeitsunfälle zu verursachen.

Um dies zu erreichen, verfolgt die DalterFood Group einen präventiven Ansatz, bei dem alle Interessengruppen einbezogen werden, um Risiken sorgfältig zu bewerten und für jede Aufgabe ein Gesundheitsprotokoll vorzusehen: Neben der Präsenz von arbeitsmedizinischen Kontrollinstituten ist jeder Arbeitnehmer dank der Anwesenheit von Arbeitsmedizinerinnen, die an jedem Produktionsstandort festgelegt und ernannt werden, durch ein Gesundheitsprotokoll geschützt, das seine Tätigkeitsbeschreibung und folglich die obligatorischen Untersuchungen, die nach einem bestimmten Zeitplan durchgeführt werden müssen, festlegt.

Jeder Mitarbeiter muss bei der Ausübung seiner Tätigkeit die Einhaltung aller festgelegten Sicherheits- und Präventionsmaßnahmen sowie die Anweisungen und Weisungen der Personen, denen das Unternehmen die Erfüllung der Sicherheitsverpflichtungen übertragen hat, genauestens beachten, um jedes mögliche Risiko für sich selbst sowie für seine Kollegen und Mitarbeiter zu vermeiden.

Die DalterFood Group hat sich verpflichtet, eine Sicherheitskultur zu verbreiten und zu festigen, das Bewusstsein für Risiken zu entwickeln, die geltenden Vorschriften einzuhalten und ein verantwortungsvolles Verhalten aller Mitarbeiter zu fördern. Das Ziel der Gruppe ist es, die Human-, Kapital- und Finanzressourcen des Unternehmens zu schützen, indem ständig nach den notwendigen Synergien gesucht wird, nicht nur intern, sondern auch mit den beteiligten Lieferanten, Unternehmen und Kunden. Zu diesem Zweck verpflichtet sich das Unternehmen, die Analyse der Arbeitsrisiken regelmäßig zu aktualisieren. Bei Unfällen, Beinaheunfällen oder der Meldung gefährlicher Situationen werden die bestehenden Verfahren aktualisiert, erforderliche neue Maßnahmen eingeführt und die Mitarbeiter gegebenenfalls erneut in den Verfahrensinhalten geschult, um das Bewusstsein für die mit der Tätigkeit verbundenen Risiken zu erhöhen.

- Beseitigung von Risiken und, wo dies nicht möglich ist, deren Minimierung;
- Bewertung von Risiken, die nicht vermieden werden können;
- Verringerung der Risiken an der Quelle;
- Das was gefährlich ist, durch etwas ersetzen, das nicht oder weniger gefährlich ist;
- Kollektive Schutzmaßnahmen haben Vorrang vor individuellen Schutzmaßnahmen;
- Angemessene Anweisungen und Schulungen für die Arbeiter sicherstellen;
- Den Grad der technologischen Entwicklung berücksichtigen;
- Beachtung ergonomischer Grundsätze bei der Gestaltung von Arbeitsplätzen und umsichtige Auswahl von Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden, um insbesondere monotone und sich wiederholende Arbeiten zu vermeiden und deren Gesundheitsauswirkungen zu verringern;
- Planung der Vorbeugung, die auf ein schlüssiges Bündel von Initiativen abzielen, die Technologie, Arbeitsorganisation, Arbeitsbedingungen, soziale Beziehungen und den Einfluss des Arbeitsumfelds einschließen.

Im Jahr 2022 gab es 6 Fälle von Berufskrankheiten unter den fest angestellten Mitarbeitern (eine Steigerung um 50% im Vergleich zum Vorjahr), während es bei den externen Mitarbeitern keine Fälle gab. Die Berufskrankheiten sind hauptsächlich auf das Heben schwerer Lasten zurückzuführen. Um solche Vorfälle zu reduzieren, hat die Gruppe einen Automatisierungsprozess für einige Phasen eingeführt, bei denen die manuelle Handhabung erforderlich ist, unter Verwendung von Geräten wie einem "capretta"-Heber (für das Anheben aus Kesseln), einem Kran (in den Salzräumen), einem elektrischen Hubwagen, einem Gabelstapler, einer Regalmaschine und einem Formdreher (im Lager). In den kommenden Jahren werden zusätzliche neue Ausrüstungen eingeführt, um den Transport mit Handwagen zu vermeiden, und es werden Änderungen in den Salzräumen vorgenommen, um die verbleibenden Risiken bei der Handhabung der Formen weiter zu reduzieren.

Es gab 9 Unfälle, von denen nur einer schwerwiegend war, was einen Rückgang um 47 % gegenüber 2021 bedeutet und eine Unfallrate von 28,81 ergibt, auch dies eine deutliche Abnahme gegenüber dem Vorjahr, als der Wert bei 56,55 lag. Diese Rückgänge sind auf verschiedene Aspekte zurückzuführen: Zunächst wurde die Schulung der Mitarbeiter verbessert, die streng an die Normen angepasst wurde, auf die das ital. Gesetzesdekret Nr. 81/2009 Bezug nimmt, und es wurde eine Zunahme der Mitarbeiter verzeichnet, die in speziellen Funktionen geschult wurden, wie Notfallbeauftragte, Gabelstaplerfahrer, Mitarbeiter für Hubbühnen und Vorgesetzte. Zusätzlich wurden spezielle Inspektionen durchgeführt, die potenzielle Sicherheitsprobleme aufgedeckt haben. Daraufhin wurden sofort verschiedene vorbeugende Maßnahmen ergriffen, sowohl durch technische Eingriffe an Maschinen als auch durch Managementmaßnahmen.



7.3 ORTSGEMEINSCHAFT UND REGION

Der Wert eines Unternehmens kann nicht nur anhand von Wirtschafts- und Verkaufszahlen gemessen werden, sondern auch anhand der immateriellen Maßnahmen, die dazu beitragen, die Kapazität zu bestimmen, mit der Unternehmensziele im Laufe der Zeit erreicht werden. Diese besonderen Vorzüge werden von dem Unternehmen seit jeher als strategisch betrachtet, um Wissen, eine Organisationskultur, ein Zugehörigkeitsgefühl und die Fähigkeit zu schaffen, Beziehungen mit dem Gebiet und dem umgebenden Ökosystem aufzubauen und positive soziale und ökologische Maßnahmen zu fördern. Für ein Unternehmen wie die DalterFood Group, das sich durch eine Produktionsstrategie auszeichnet, die eng mit einem bestimmten geografischen Standort verbunden ist, ist das Territorium von größter Bedeutung.

Das Unternehmen DalterFood hat im Laufe der Jahre enge Bindungen zu der Region, in der es tätig ist, aufgebaut und fördert Solidarität und Unterstützung für die Gemeinschaft. Es trägt auch zur sozialen, wirtschaftlichen und Umweltentwicklung bei. Die Gruppe wird sich auch in den kommenden Jahren für die Umsetzung von Projekten zur Förderung des Wohlbefindens in der Region einsetzen, die auf drei Säulen basieren:



**Sicherstellung von
Beschäftigungsmöglichkeiten
für die lokale Bevölkerung**



**Umweltverträgliches
Arbeiten**



**Aufwertung der
Besonderheiten der
Herkunftsorte der Erzeugnisse**

um die Entwicklung der Region durch die Förderung der italienischen Agrar- und Lebensmittelkette zu unterstützen.

Diese inneren und unverwechselbaren Werte haben zu einer Festigung von positiven Beziehungen zu den Stakeholdern geführt, wodurch Netzwerke von Lieferbeziehungen entstanden sind, die darauf abzielen, die soziale Umgebung, in der sie tätig sind, zu schützen

Dank der Aufmerksamkeit auf das Territorium und seine Unternehmen kann die Gruppe ihren Kunden und damit auch den Endverbrauchern ein Höchstmaß an Produkt- und Leistungsqualität garantieren.



ANHÄNGE – LEISTUNGSINDIKATOREN

Ökologische Verantwortung

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 301-1: Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen

Materialtyp	Maßeinheit	2021		2022	
		Erneuerbar	Nicht erneuerbar	Erneuerbar	Nicht erneuerbar
Prozessbezogene Materialien insgesamt					
Milch	Liter	34.781.752	-	36317286	-
Gekaufter Käse	kg	12913202	-	13298694	-
Verpackungsmaterial insgesamt					
Verpackungsmaterial	kg	763.942	-	753.499	-
Verpackungsmaterialien – Etiketten	St.	13.366.935	-	15.659.060	-
Sonstiges insgesamt					
Andere verwendete Rohstoffe – Zellulose	kg	26.400	-	36.000	-
Holzpalette	St.	11.578	-	11.885	-
Kunststoffpaletten	St.	-	2.096	-	514

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 301-2: Verwendete Materialien, die aus Recycling stammen

Material	2021	2022
	% recyceltes Material	% recyceltes Material
Wellpappe	80 %	80 %
Kunststoffverpackungen	7 %	9 %

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 301-2: Verwendete Materialien, die aus Recycling stammen

Verwertete Produkte und deren Verpackungsmaterial nach Produktkategorie	2021 %	2022 %
Milchserum zur Umformung	100 %	100 %
Sauerrahm	100 %	100 %
Krusten	1 %	1 %
Platten	2 %	0 %
Fräsreste	1 %	1 %
Kategorie 3	1 %	1 %

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 302-1: Energieverbrauch innerhalb der Organisation

Energie, die innerhalb der Organisation verbraucht wird		
	2021 ¹²	2022
Gesamtenergieverbrauch (GJ)	39.750	41.384
davon aus nicht-erneuerbaren Quellen (GJ)	39.750	41.384
davon aus erneuerbaren Quellen (GJ)	-	-
davon Strom (GJ)	12.664	13.491
gekauft (GJ)	12.664	13.491
selbst erzeugt durch Photovoltaik (GJ)	-	-
davon verbraucht (GJ)	-	-
davon verkauft (GJ)	-	-
davon Brennstoff (GJ)	27.086	27.893
Erdgas (GJ)	25.720	26.560
Diesel für Fahrzeugflotte (GJ) ¹³	1.195	1.102
Benzin für Fahrzeugflotte (GJ)	171	233

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 305-1: Direkte THG-Emissionen (Zweck 1)

Direkte Emissionen von Zweck 1			
Zweck 1	Maßeinheit	2021	2022
Energieträger für Heiz-/Produktionszwecke			
Erdgas	tCO ₂ e	1.309	1.353
Heizöl/Diesel	tCO ₂ e	-	-
Fahrzeugflotte – Betriebliche Nutzung			
Heizöl/Diesel	tCO ₂ e	79	74
Benzin	tCO ₂ e	11	15
Gesamtemissionen Zweck 1	tCO₂e	1.399	1.442

¹² Im Zuge einer Verbesserung des Berichtssystems und um die Vergleichbarkeit der Daten sicherzustellen, wurde die Werte für den Energieverbrauch der Gruppe im Vergleich zum im vorherigen Nachhaltigkeitsbericht veröffentlichten Wert neu aufgeführt. Für die zuvor veröffentlichten Daten wird auf den Nachhaltigkeitsbericht 2021 verwiesen, veröffentlicht auf der Website <https://www.dalterfood.com/>

¹³ Alle Fahrzeuge wurden sowohl für 2022 als auch für 2021 als „betrieblich genutzt“ betrachtet.

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 305-2: Indirekte THG-Emissionen aus Energieverbrauch (Zweck 2)

Direkte Emissionen von Zweck 1	Maßeinheit	2021	2022
Energieträger für Heiz-/Produktionszwecke			
Direkte Emissionen Zweck 1	tCO ₂	1.399	1.442
Indirekte Emissionen Zweck 2 – Location-Based	tCO ₂	1.108	1.180
Indirekte Emissionen Zweck 2 – Market-Based	tCO ₂	1.718	1.606

Konvertierungsfaktoren

	2022	2021	Quelle
	GJ	GJ	
1 kWh	0,0036	0,0036	KONSTANT
1 m ³ Erdgas für Heizung/Produktion	0,0398	0,0397	Uk government – GHG conversion factors for company reporting, 2022 und 2021
1 l Diesel – Fuhrpark	0,0382	0,0382	
1 l Benzin – Fuhrpark	0,0343	0,0344	

Emissionsfaktoren¹⁴

	2022	2021	Quelle
Indirekte Emissionen – Zweck 2 (tCO ₂ /KWh) – Location-based	0,0003	0,0003	Terna, Internationale Vergleiche, 2019
Indirekte Emissionen – Zweck 2 (tCO ₂ /KWh) – Market-based	0,0005	0,0005	AIB, European Residual Mixes, 2022 und 2021
Erdgas für Heizung/Produktion (tCO ₂ e/m ³)	0,0020	0,0020	Uk government – GHG conversion factors for company reporting, 2022 und 2021
Heizöl für Heizung/Produktion (tCO ₂ e/l)	0,0028	0,0028	
Diesel für Kraftfahrzeuge (tCO ₂ e/l)	0,0026	0,0025	
Benzin für Kraftfahrzeuge (tCO ₂ e/l)	0,0022	0,0022	

¹⁴ Die von Terna, Confronti Internazionali Version 2019, und AIB, European Residual Mixes Version 2022 und 2021, angegebenen Emissionsfaktoren werden in Tonnen CO₂ ausgedrückt. Die Prozentsätze von Methan und Distickstoffoxid haben jedoch einen vernachlässigbaren Einfluss auf die Gesamtemissionen von Treibhausgasen (CO₂e), wie aus der einschlägigen technischen Literatur hervorgeht.

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 303-3: Wasserentnahme

Wasserentnahmen					
Entnahmequelle	Maßeinheit	2021		2022	
		Alle Bereiche	Wassernotstandsgebiete	Alle Bereiche	Wassernotstandsgebiete
Wasser von Dritten (insgesamt)	m3	41	-	43	-
Süßwasser (≤1000 mg/l insgesamt gelöste Feststoffe)	m3	41	-	43	-
Sonstiges Wasser (>1000 mg/l gelöste Feststoffe insgesamt)	m3	-	-	-	-

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 306-3 (2020): Erzeugte Abfälle

Abfall					
Zusammensetzung des Abfalls	Maßeinheit	2021		2022	
		Gefährlich	Ungefährlich	Gefährlich	Ungefährlich
Eisen und Stahl	TON	-	3,2	-	5,2
Schlämme der Wassereinspeisung	TON	-	31,4	-	27,6
Kunststoffverpackungen	TON	-	73,3	-	50,3
Papier- und Kartonverpackungen	TON	-	33,4	-	47,1
Altgeräte	TON	-	-	-	8
Gemischte Verpackungen	TON	-	-	-	13,7
Summe	TON	-	141, 3	-	151,9



SOZIALE VERANTWORTUNG:

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 2-7: Informationen zu Angestellten und den sonstigen Mitarbeitern

Gesamtzahl der Angestellten nach Vertragsart (unbefristet und befristet) und Geschlecht						
Entnahmequelle	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Italien	78	65	143	90	58	148
Unbefristet	58	52	110	69	51	120
Befristet	20	13	33	20	7	27
Mit nicht garantierten Stunden	-	-	-	1	-	1
Italien – Vollzeit/Teilzeit	78	65	143	89	58	147
davon Vollzeit	75	57	132	86	49	135
davon Teilzeit	3	8	11	3	9	12
UK	3	2	5	3	3	6
Unbefristet	3	2	5	3	3	6
Befristet	-	-	-	-	-	-
UK – Vollzeit/Teilzeit	3	2	5	3	3	6
davon Vollzeit	3	1	4	3	2	5
davon Teilzeit	-	1	1	-	1	1
Deutschland	10	9	19	9	11	20
Unbefristet	8	9	17	7	10	17
Befristet	2	-	2	2	1	3
Deutschland – Vollzeit/Teilzeit	10	9	19	9	11	20
Unbefristet	8	8	16	7	10	17
Befristet	2	1	3	2	1	3
Summe	71	76	167	102	72	174



INFORMATIONEN GRI-NORMEN 2-8: Arbeiter, die keine Angestellten sind

Anzahl der externen Mitarbeiter (VZÄ), deren Aufgaben von der Organisation kontrolliert werden						
Vertragliche Beziehung	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Italien	78	65	143	90	58	148
Praktikanten oder Auszubildende	-	1	1	-	1	1
Selbstständig Erwerbstätige	3	-	3	3	-	3
Zeitarbeiter	2	2	4	2	3	5
Abrufverträge	-	-	-	1	-	1
Summe	5	3	8	6	4	10

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 401-1: Neueinstellungen und Fluktuation

Anzahl der Neueinstellungen								
Anzahl der Personen	2021				2022			
	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe
Italien	16	33	3	52	15	22	9	46
Männer	10	15	3	28	14	14	5	33
Frauen	6	18	-	24	1	8	4	13
UK	-	1	-	1	-	4	-	4
Männer	-	-	-	-	-	1	-	1
Frauen	-	1	-	1	-	3	-	3
Deutschland	-	1	-	1	1	3	1	5
Männer	-	1	-	1	1	-	-	1
Frauen	-	-	-	-	-	3	1	4
Summe	16	35	3	54	17	29	10	56
Männer	10	16	3	29	16	15	5	36
Frauen	6	19	-	25	1	14	5	20

Anzahl der Kündigungen								
Anzahl der Personen	2021				2022			
	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe
Italien	16	25	2	43	14	20	8	42
Männer	13	11	1	25	10	4	6	20
Frauen	3	14	1	18	4	16	2	22
UK	-	-	-	-	-	3	-	3
Männer	-	-	-	-	-	1	-	1
Frauen	-	-	-	-	-	2	-	2
Deutschland	-	6	-	6	2	1	1	4
Männer	-	4	-	4	1	0	0	1
Frauen	-	2	-	2	1	1	1	3
Summe	16	31	2	49	16	24	9	49
Männer	13	15	1	29	11	5	6	22
Frauen	3	16	1	20	5	19	3	27

Einstellungs- und Fluktuationsraten nach Geschlecht und geografischem Gebiet								
Anzahl der Personen	2021				2022			
	Einnahmen		Ausgänge		Einnahmen		Ausgänge	
	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%
Italien	52	36 %	43	30 %	46	32 %	42	28 %
Männer	28	48%	25	43%	33	38%	20	22%
Frauen	24	37%	18	28%	13	22%	22	38%
UK	1	20 %	-	-	4	67 %	3	50 %
Männer	-	-	-	-	1	33 %	1	33 %
Frauen	1	50 %	-	-	3	100 %	2	67 %
Deutschland	1	5 %	6	32 %	5	25 %	4	20 %
Männer	1	10 %	4	40 %	1	11 %	1	11 %
Frauen	-	-	2	22 %	4	36 %	3	27 %

Einstellungs- und Fluktuationsraten nach Altersgruppe

Anzahl der Personen	2021				2022			
	Einnahmen		Ausgänge		Einnahmen		Ausgänge	
	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%
Summe	54	32 %	49	29 %	56	32 %	49	28 %
< 30 Jahre	16	57%	16	57%	17	61%	16	57%
30-50 Jahre	35	35%	31	31%	29	28%	24	23%
> 50 Jahre	3	8%	2	5%	10	24%	9	21%

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 403-9: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Arbeitsunfälle - Angestellte	2021	2022
Gesamtzahl der Todesfälle aufgrund von Arbeitsunfällen	-	-
Gesamtzahl der schweren Arbeitsunfälle (ohne tödliche Unfälle)	-	1
Gesamtzahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle	15	9
davon oberflächliche Verletzungen, offene Wunden und Verbrennungen	14	8
davon Verstauchungen, Verrenkungen, Frakturen und Zerrungen	1	1
Geleistete Arbeitsstunden	265.267	277.689
Rate der Todesfälle aufgrund von Arbeitsunfällen	-	-
Rate der schweren Arbeitsunfälle (ohne Todesfälle)	-	3,60
Rate der meldepflichtigen Arbeitsunfälle	56,55	28,81

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 403-10: Arbeitsbedingte Erkrankungen

Arbeitsbedingte Erkrankungen	2021	2022
Anzahl der Todesfälle infolge von Berufskrankheiten	-	-
Anzahl der meldepflichtigen Fälle von Berufskrankheiten	3	6

INFORMATIONEN GRI-NORMEN 404-1: Durchschnittliche jährliche Schulungsstunden pro Mitarbeiter

Schulungsstunden nach Berufsgruppe und Geschlecht						
Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	-	-	-	-	-	-
Führungskräfte	80	12	92	242	51	293
Angestellte	8	29	37	360	382	742
Arbeiter	16	-	16	649	191	840
Summe	104	41	145	1251	624	1875

Pro-Kopf-Stunden						
Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	-	-	-	-	-	-
Führungskräfte	29,3	9,3	38,7	58,7	25,7	71,1
Angestellte	2	9,8	11,8	36,8	65,6	102,3
Arbeiter	0,7	-	0,7	19,2	16	35,3
Summe	32,0	19,1	51,2	114,7	107,3	222,0



INFORMATIONEN GRI-NORMEN 405-1: Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten

Gesamtzahl der Angestellten nach Berufsgruppen und Geschlecht						
Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	1	-	1	1	-	1
Führungskräfte	13	7	20	13	6	19
Angestellte	16	29	45	19	35	54
Arbeiter	61	40	101	69	31	100
Summe	91	76	167	102	72	174

Gesamtzahl der Angestellten nach Berufsgruppe und Altersgruppe								
Berufsgruppe	2021				2022			
	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe
Führung	-	-	1	1	-	-	1	1
Führungskräfte	2	11	7	20	2	10	7	19
Angestellte	8	28	9	45	9	35	10	54
Arbeiter	18	62	21	101	17	59	24	100
Summe	28	101	38	167	27	105	42	174

Geschützte Gruppen						
Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	-	-	-	-	-	-
Führungskräfte	-	-	-	-	-	-
Angestellte	1	1	2	1	2	3
Arbeiter	-	2	2	1	2	3
Summe	1	3	4	2	4	6

Gesamtzahl der Angestellten nach Berufsgruppe und Altersgruppe (Prozent)

Berufsgruppe	2021				2022			
	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe	< 30 Jahre	30-50 Jahre	>50 Jahre	Summe
Führung	-	-	100%	1%	-	-	100%	1%
Führungskräfte	10%	55%	35%	12%	11%	53%	37%	11%
Angestellte	18%	62%	20%	27%	17%	65%	19%	31%
Arbeiter	18%	61%	21%	60%	17%	59%	24%	57%
Summe	17 %	60 %	23 %	100 %	16 %	60 %	24 %	100 %

Zahl der Angestellten nach Berufsgruppen und Geschlecht (Prozent)

Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	100 %	-	1 %	100 %	-	1 %
Führungskräfte	65 %	35 %	12 %	68 %	32 %	11 %
Angestellte	36 %	64 %	27 %	35 %	65 %	31 %
Arbeiter	60 %	40 %	60 %	69 %	31 %	57 %
Summe	54 %	46 %	100 %	59 %	41 %	100 %

Prozentualer Anteil der Mitarbeiter, die geschützten Gruppen angehören, nach Gruppe

Berufsgruppe	2021			2022		
	Mann	Frau	Summe	Mann	Frau	Summe
Führung	-	-	-	-	-	-
Führungskräfte	-	-	-	-	-	-
Angestellte	6 %	3 %	4 %	5 %	6 %	6 %
Arbeiter	-	5 %	2 %	1 %	6 %	3 %
Summe	1 %	4 %	2 %	2 %	6 %	3 %

GRI-INHALTSINDEX

VERWENDUNGSERKLÄRUNG	Dalter Alimentari S.p.A. hat die in diesem GRI-Inhaltsindex zitierten Informationen für den Zeitraum vom 1. Januar 2022 bis zum 31. Dezember 2022 gemäß den GRI-Normen „(GRI Referenced)“ bereitgestellt.
GRI 1	GRI 1: Basis 2021

GRI-Inhaltsindex			
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	HINWEISE
Organisationsprofil und Berichtswesen			
GRI 2: Allgemeine Informationen	2-1 Organisationsdetails	23	
	2-2 Unternehmen, die in die Nachhaltigkeitsberichterstattung der Organisation einbezogen sind	6	
	2-3 Berichtszeitraum, Häufigkeit und Ansprechpartner	6	
	2-4 Überprüfung der Informationen	32, 66, 72, 81	
Tätigkeiten und Arbeitnehmer			
GRI 2: Allgemeine Informationen	2-6 Aktivitäten, Wertschöpfungskette und sonstige Geschäftsbeziehungen	33-35, 38-43	
	2-7 Angestellte	72,73,84	
	2-8 Arbeiter, die keine Angestellten sind	85	
Governance			
GRI 2: Allgemeine Informationen	2-9 Governance-Struktur und -Zusammensetzung	22-25	Der Indikator entspricht den Anforderungen a, b.
	2-11 Vorsitzender des höchsten Kontrollorgans	24	
	2-12 Rolle des höchsten Kontrollorgans bei der Festlegung von Zielen, Werten und Strategien	24	Der Indikator entspricht der Anforderung a.
	2-13 Delegation der Verantwortung für die Bewältigung von Auswirkungen	24	
	2-16 Übermittlung kritischer Anliegen	28	Der Indikator entspricht der Anforderungen b.
	2-19 Vergütungspolitik	24	Der Indikator entspricht den Anforderungen a.
	2-21 Jährliche Gesamtvergütung	25	Der Indikator entspricht den Anforderungen a.

VERWENDUNGSERKLÄRUNG	Dalter Alimentari S.p.A. hat die in diesem GRI-Inhaltsindex zitierten Informationen für den Zeitraum vom 1. Januar 2022 bis zum 31. Dezember 2022 gemäß den GRI-Normen „(GRI Referenced)“ bereitgestellt.
GRI 1	GRI 1: Basis 2021

GRI-Inhaltsindex			
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	HINWEISE
Strategie, Politik und Praxis			
GRI 2: Allgemeine Informationen	2-22 Anwendungserklärung zur Strategie für nachhaltige Entwicklung	1	
	2-24 Einbeziehung der Verpflichtungserklärungen zu Grundsätzen und Handlungsweisen	26-28	Der Indikator entspricht der Anforderungen a, i.
	2-25 Verfahren zur Beseitigung negativer Auswirkungen	28	Der Indikator entspricht den Anforderungen a, b.
	2-26 Verfahren für die Einholung von Ratschlägen und die Meldung von Anliegen	28	
	2-27 Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen	27	
	2-28 Mitgliedschaft in Verbänden und Interessengruppen	47	
Engagement der Interessengruppen			
GRI 2: Allgemeine Informationen	2-29 Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	13-15	
	2-30 Tarifverträge	73	
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	
GRI 3: Wesentliche Themen	3-1 Verfahren zur Bestimmung der wesentlichen Themen	10-12	
	3-2 Liste der wesentlichen Themen	11,12	
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	
GRI 201: Wirtschaftliche Leistung (2016)	201-1 Unmittelbar erzeugter und ausgeschütteter wirtschaftlicher Wert	32	
GRI 205: Korruptionsbekämpfung (2016)	205-3 Bestätigte Korruptionsvorfälle und ergriffene Maßnahmen	28	
GRI 206: Wettbewerbswidriges Verhalten (2016)	206-1 Rechtsverfahren aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten, Kartell- und Monopolbildung monopolistisch	28	

VERWENDUNGSERKLÄRUNG	Dalter Alimentari S.p.A. hat die in diesem GRI-Inhaltsindex zitierten Informationen für den Zeitraum vom 1. Januar 2022 bis zum 31. Dezember 2022 gemäß den GRI-Normen „(GRI Referenced)“ bereitgestellt.
GRI 1	GRI 1: Basis 2021

GRI-Inhaltsindex			
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	HINWEISE
GRI 301: Materialien (2016)	301-1 Verwendete Materialien nach Gewicht oder Volumen	63, 64, 80	
	301-2 Eingesetzte recycelte Ausgangsstoffe	63, 64, 80	
	301-3 Wiederverwertete Produkte und ihre Verpackungsmaterialien	63, 64, 80	
GRI 302: Energie (2016)	302-1 Energieverbrauch innerhalb der Organisation	66, 67, 81	
GRI 303: Wasser und Abwasser (2018)	303-3 Wasserentnahme	69, 83	
GRI 305: Emissionen (2016)	305-1 Direkte Treibhausgasemissionen (THG) (Zweck 1)	68, 81,82	
	305-2 Indirekte Treibhausgasemissionen (THG) aus Energieverbrauch (Zweck 2)	68, 81,82	
GRI 306: Abfall (2020)	306-3 Erzeugte Abfälle	65, 83	
GRI 401: Beschäftigung (2016)	401-1 Neu eingestellte Angestellte und Angestelltenfluktuation	72-73, 85-87	
GRI 403: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (2018)	403-9 Arbeitsunfälle	87	Der Indikator entspricht den Anforderungen a.
	403-10 Berufskrankheiten	87	Der Indikator entspricht der Anforderungen a.i, a.ii; b.i.b.ii.
GRI 404: Aus- und Weiterbildung (2016)	404-1 Durchschnittliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Jahr und Angestellten	75,76,77,88	
GRI 405: Diversität und Chancengleichheit (2016)	405-1 Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten	72-75, 89-90	
GRI 406: Nichtdiskriminierung (2016)	406-1 Diskriminierungsvorfälle und ergriffene Abhilfemaßnahmen	74	
GRI 416: Kundengesundheit und -sicherheit (2016)	416-1 Bewertung der Auswirkungen verschiedener Produkt- und Dienstleistungskategorien auf die Gesundheit und Sicherheit	55-56	
	416-2 Beurteilung der Auswirkungen verschiedener Produkt- und Dienstleistungskategorien auf die Gesundheit und Sicherheit	27	

VERWENDUNGSERKLÄRUNG	Dalter Alimentari S.p.A. hat die in diesem GRI-Inhaltsindex zitierten Informationen für den Zeitraum vom 1. Januar 2022 bis zum 31. Dezember 2022 gemäß den GRI-Normen „(GRI Referenced)“ bereitgestellt.
GRI 1	GRI 1: Basis 2021

GRI-Inhaltsindex			
GRI-NORM	ALLGEMEINE ANGABEN	SEITEN	HINWEISE
GRI 417: Marketing und Kennzeichnung (2016)	417-1 Anforderungen für die Produkt- und Dienstleistungsinformationen und Kennzeichnung	54	
	417-2 Verstöße im Zusammenhang mit Produkt- und Dienstleistungsinformationen und der Kennzeichnung	27	
	417-3 Verstöße im Zusammenhang mit Marketing und Kommunikation	35	
GRI 418: Schutz der Kundendaten (2016)	418-1 Begründete Beschwerden in Bezug auf die Verletzung des Schutzes von Kundendaten und den Verlust von Kundendaten	28	

*Wir danken allen unseren Mitarbeitern, die aktiv sich an
der Realisierung unseres Berichts beteiligt haben.*

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2022
der DalterFood Group

Interne Unterstützung der DalterFood Group für die redaktionelle Entwicklung:
Unternehmensleitung und Abteilungsleiter

Technisch-methodische Unterstützung und Texte:
Deloitte & Touche Spa

Grafikdesign und Layout
Blureflex Advertising

Fotos
Archiv Dalter Food Group, Freepik

DalterFood Group

Via Val d'Enza 134
Sant'Ilario d'Enza 42049
RE Italy

www.dalterfood.com

info@dalterfood.com

 DalterFood Group