



**PROFILO AZIENDALE
DI SOSTENIBILITÀ**

Sommario

Presentazione	4
Villani - Una storia di maestri salumieri	5
Un'arte di famiglia, qualità e persone	6
Le tappe della nostra storia	6
I nostri valori	7
Villani in sintesi	8
Governance	8
Governance e Sostenibilità	9
L'impegno per la Sostenibilità ambientale	10
Highlights	10
L'impegno verso i collaboratori	11
Maestri e mestieri	11
Sicurezza	11
Highlights	11
Benessere e coinvolgimento dei dipendenti	12
Gli impegni verso clienti e consumatori	13
Customer care	13
Attenzione verso il consumatore	13
Gli impegni verso la Comunità	13
Highlights	13
Il supporto alla comunità locale e al territorio	14
Musa: a ciascuna arte il suo museo	14
Obiettivi di sostenibilità ESG 2023 -2024	15

Villani – Una storia di maestri salumieri

Cari Lettori, nell'aprire questo primo Report, vorrei innanzitutto ringraziare tutte le persone che con impegno, passione e competenza lavorano per il Gruppo Villani.

Questo pensiero va a loro con particolare enfasi in questo periodo di grande turbolenza, durante il quale siamo stati chiamati, come realtà imprenditoriale tra le più antiche dell'Emilia-Romagna e più longeve d'Italia, ad affrontare nuove e inaspettate sfide senza mai perdere di vista il nostro ruolo: garantire alla salumeria italiana un futuro di qualità.

Siamo un'azienda familiare che produce salumi speciali di alta qualità, con la passione per la tradizione e le garanzie di un'impresa moderna: un ruolo e una dimensione produttiva raggiunti senza mai tradire lo spirito artigiano delle origini e il forte legame con il territorio.

Dopo aver superato la pandemia, in questi due anni abbiamo fronteggiato un mercato sempre più complesso. Molti i fattori che hanno contribuito a rendere critico questo periodo, tra tutti il difficile reperimento di materie prime e materiali e i loro costi cresciuti in modo esponenziale, la peste suina africana e l'incremento dei costi energetici.

Una sorta di tempesta perfetta in cui abbiamo imparato a navigare e che ha visto il Gruppo dare il massimo e ottenere performance di crescita comunque positive.

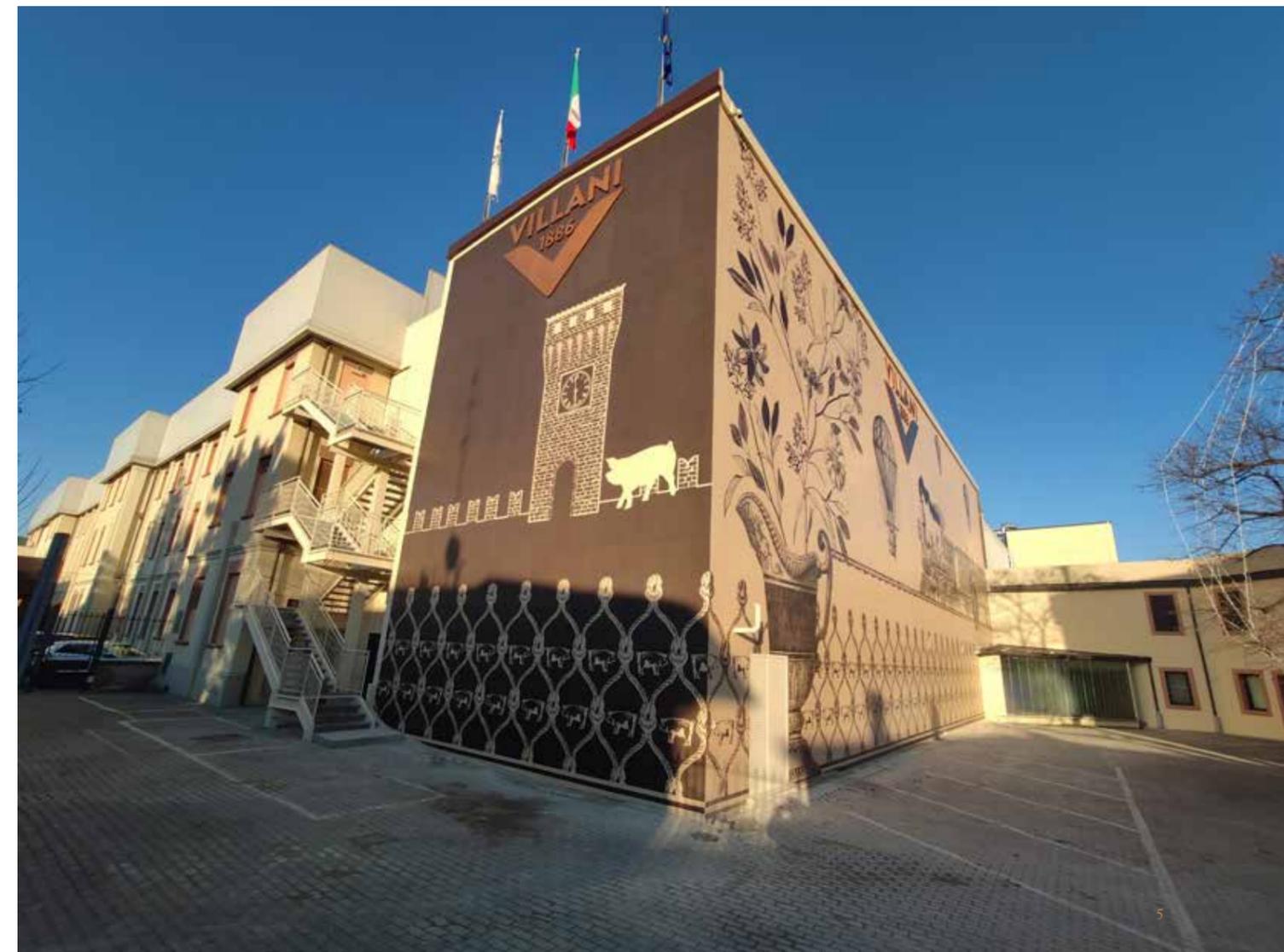
La storia del Gruppo Villani, come azienda di famiglia, è fondata sulla passione per il prodotto e sul rinnovamento nel tempo del rapporto con il territorio e le persone: proprio per questo siamo orgogliosi di intraprendere un percorso di responsabilità nei confronti di tutti coloro che lavorano con e per la nostra azienda, attraverso la redazione e pubblicazione del primo Report di sostenibilità.

Questo vuol dire aver cura della nostra comunità, dell'ambiente in cui operiamo e delle generazioni future.

Con tale convinzione, invitiamo alla lettura di questo documento con l'intento che possa costituire un racconto nel nostro modo di essere famiglia e impresa.

Giuseppe Villani
Amministratore Delegato

Dal 1886 produciamo salumi speciali, espressione sapiente dei territori più vocati d'Italia realizzati con cura dalle mani esperte dei nostri maestri salumieri, sempre tese alla massima qualità e a far gustare un piacere raro.



Un'arte di famiglia, qualità e persone

Siamo contemporanei maestri dell'arte salumiera italiana. Le nostre produzioni sono radicate nel saper fare del passato e in continua proiezione verso il futuro.

La qualità è ciò che anima il nostro lavoro. Appassionati del nostro mestiere, siamo costantemente impegnati nel miglioramento delle nostre specialità, spinti dal desiderio di sorprendere e conquistare al primo assaggio.

Le persone, con il loro talento, la sensibilità e l'esperienza, guidano il nostro intero processo, nel rispetto dei tempi del prodotto e dei cicli della natura.

In Villani condividiamo una sola cultura d'impresa e un solo comune obiettivo: un prodotto fatto a regola d'arte. Orgogliosi di portare, lontano nel mondo, un patrimonio di saperi e sapori, fiera espressione della nostra identità.

Le tappe della nostra storia

- **1886** — La nostra impresa nasce nel 1886 nel piccolo borgo emiliano di Castelnuovo Rangone, alle porte della città di Modena. Costante Villani ed Ernesta Cavazzuti fondano l'impresa: acquistano un piccolo stabile nel cuore del paese dove iniziano a stagionare salumi e a produrre mortadelle e prosciutti cotti.
- **Anni '20** — Sotto la guida di Giuseppe Villani, figlio di Costante, e di sua moglie Irma Zironi, la seconda generazione della famiglia prende le redini dell'azienda. Giuseppe parte per l'America per vedere le aziende del luogo e al ritorno installa un sistema di guidovie aeree per il trasporto della carne: una autentica rivoluzione per tutto il settore.
- **Anni '30-'40** — L'impresa conta adesso sull'operato di 270 persone. Villani inizia a portare nel mondo l'infinito patrimonio di gusto che sorprende e conquista il mondo intero.
- **Anni '50-'60** — L'industrializzazione, i costi e la concorrenza crescono, ma il rapporto di collaborazione instaurato dal "commendator Peppino" con le maestranze rende l'azienda forte. Villani recupera e valorizza il patrimonio di arti salumiere delle varie regioni d'Italia, arricchendo la produzione di specialità regionali di qualità ed esportate in tutto il mondo.
- **Anni '70-'90** — Seguendo le orme del nonno, suo

omonimo, Giuseppe Villani prende il controllo dell'azienda con una visione nuova. Nasce un gruppo di siti produttivi nei luoghi d'origine più vocati, per tradizione, alla produzione dei salumi. Ognuno è specializzato in uno dei fiori all'occhiello della salumeria italiana.

- **Anni 2000** — Villani è ormai una realtà consolidata e un punto di riferimento nel mondo dei salumi. In questo periodo l'azienda vede anche un ulteriore sviluppo dei mercati esteri. I suoi prodotti sono scelti dalle migliori botteghe in tutta Italia, in Europa e nel mondo
- **Anni 2010-2020** — Il rispetto della tradizione e la spinta verso il futuro raggiungono la massima espressione. Accanto ai costanti investimenti in ricerca e sviluppo, Villani realizza uno dei suoi progetti più grandi: gli Affettati Villani, tutta la qualità dei prodotti da taglio direttamente in tavola, con un assortimento in continua crescita sempre nel rigoroso rispetto dell'artigianalità e della qualità.
- **2013** — Nella storica sede di Castelnuovo Rangone, a testimonianza del legame che da sempre ci unisce al nostro luogo natale, nasce il MuSa- Museo della salumeria che offre un percorso multimediale e multisensoriale con lo scopo di valorizzare e tramandare l'antica arte di fare salumi.
- **Oggi** — Rebranding.

1886



Anni '20



Anni '30-'40



Anni '50-'60



Anni '70-'90



Anni 2000



Anni 2010



2013



Oggi



I nostri valori

I valori che animano da sempre Villani e sono parte integrante del nostro modo di fare impresa sono:

LA CREAZIONE DI VALORE

La nostra è una storia di famiglia fondata sullo spirito artigiano delle origini e sul rinnovamento del rapporto con il territorio e le persone. Perseguiamo un equo profitto d'impresa nel rispetto dell'etica nei rapporti economici e sociali.

LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

La tensione alla qualità è ciò che anima il nostro lavoro. Appassionati del nostro mestiere, siamo costantemente impegnati nel realizzare le migliori produzioni della tradizione salumiera, unendo il saper fare e l'avanguardia tecnologica nel rigoroso rispetto dell'artigianalità e della sicurezza.

IL CONSUMATORE AL CENTRO

Sorprendere chi ci sceglie con il piacere di un'esperienza gustativa unica è il nostro impegno quotidiano. Mantenere intatta la nostra essenza di artigiani e cultori delle tradizioni italiane è la nostra sfida.

LO SPIRITO DI GRUPPO

La motivazione e la crescita professionale dei collaboratori rappresentano le chiavi del nostro agire. Rispetto, fiducia, correttezza e dialogo sono i principi ai quali ci ispiriamo per creare entusiasmo e spirito di gruppo.

L'ARTIGIANALITÀ

Le nostre produzioni sono radicate nel saper fare del passato e in continua proiezione verso il futuro. Scegliamo le tecnologie produttive a supporto delle nostre mani e delle nostre idee. Produciamo con lentezza ma non ci fermiamo mai.

LA DIFFUSIONE DEL SAPERE

Siamo un'azienda votata al miglioramento continuo, basato sulla condivisione delle competenze, custode dei mestieri e realtà attiva nello sviluppo dei talenti.

LA CULTURA DEL TERRITORIO

Abbiamo radici nei territori e rami che arrivano lontano. Le nostre specialità si ispirano alle tradizioni regionali e portano l'Italia nel mondo: un patrimonio ricco di sapori e saperi, che continua a sorprendere, ad essere scoperto e tramandato.

LA SOSTENIBILITÀ

Il benessere delle persone, la correttezza e la trasparenza nelle relazioni, l'attenzione per l'ambiente e per il contesto sociale sono i valori che ci guidano. Per dimostrare il nostro impegno ogni giorno operiamo concretamente per metterlo in pratica e, dove possibile, certificarlo, con l'intento di migliorare continuamente i nostri prodotti.



Villani in sintesi

STABILIMENTI

Nel 2022 il Gruppo Villani conta otto stabilimenti produttivi situati nelle località di tradizione del prodotto.

Ogni salume è prodotto nel territorio ad esso più vocato, secondo ritualità e tecniche che sono memoria condivisa del luogo, tradizioni tramandate da generazioni.

- Langhirano: prosciutto di Parma DOP, culatta
- Castelnuovo Rangone: salame, prosciutto cotto, zampone e cotechino, affettati
- Bentivoglio: mortadella Bologna IGP
- Castelfranco Emilia: coppa e pancetta
- Soragna: culatello
- San Daniele: prosciutto San Daniele DOP



Governance

Siamo un'azienda familiare, giunta ormai alla quinta generazione, attraverso tre secoli di storia che ne fanno l'azienda produttrice di salumi più antica in Emilia-Romagna e tra le più longeve d'Italia.

Dal 2016 ci siamo dotati di un Codice Etico con riferimento al modello 231, a garanzia che il comportamento di tutti coloro che operano nell'interesse della società sia sempre conforme alle leggi e coerente con i principi di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali.

La formalizzazione dei diritti, doveri e responsabilità nei confronti di tutti i nostri *Stakeholder* è all'interno del nostro Codice Etico.

Dal 2022 abbiamo ottenuto il rating di legalità, rilasciato dall'AGCM, che attesta e riconosce l'operato dell'azienda secondo i principi della legalità, della trasparenza e della responsabilità sociale.

PRODUZIONE 2022

- 100% produzione in Italia
- 8 stabilimenti produttivi
- 4 imprese commerciali in Europa

COLLABORATORI 2022

- Oltre 320

ECONOMICS 2022

- Oltre 156 mln € di fatturato nel 2022
- 97% dei fornitori ha sede in Italia
- 40% export

Governance e Sostenibilità

Dal 2022 il Gruppo Villani ha intrapreso un percorso di innovazione gestionale con criteri di sostenibilità ESG (Ambientale, Sociale e di *Governance*).

A questo fine abbiamo costituito un Comitato Sostenibilità e previsto un percorso dedicato che ha coinvolto la Direzione e i Manager:

- Analisi ESG del profilo esistente dell'azienda;
- Definizione di nuovi obiettivi di miglioramento ESG con un apposito Piano di Azione, collegato agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell'Agenda 2030 ONU;
- Sessioni formative su vari strumenti di *Sustainability Management*;
- *Workshop "Villani Sustainability Day"* a fine 2022 che ha coinvolto 40 responsabili e funzionari d'area dei vari stabilimenti su obiettivi di miglioramento ESG.

Essere un'azienda sostenibile è per noi un obiettivo fondamentale e cerchiamo di trasporlo in ogni aspetto del nostro agire d'impresa lungo il ciclo di vita delle attività gestionali: dalla produzione delle nostre specialità, con tutte le garanzie e i controlli di un'azienda moderna, all'uso responsabile delle risorse per evitare gli sprechi, al recupero di scarti e al consumo efficiente dell'energia per ridurre l'impatto sull'ambiente.

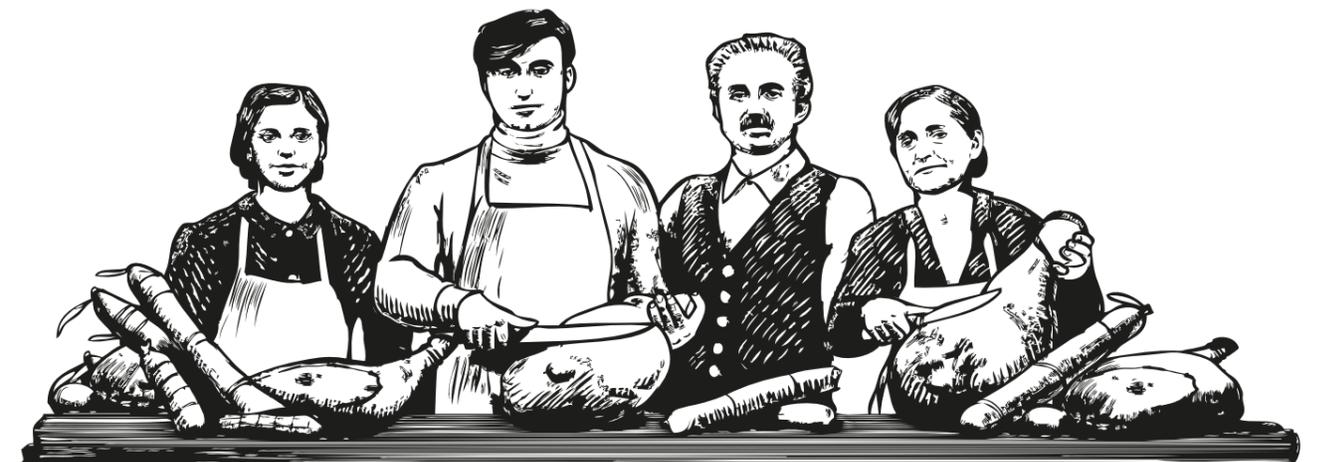
CERTIFICAZIONI AMBIENTALI

A riprova dell'impegno aziendale nel gestire i processi e i prodotti in ottica sostenibile, abbiamo ottenuto certificazioni riconosciute a livello europeo e globale, che garantiscono la qualità dei sistemi di gestione ambientale ed energetica e dei sistemi di gestione della sicurezza.



Sistema gestione ambientale Sistema gestione ambientale Certificazione salute e sicurezza sul lavoro Certificazione gestione energia

Certificazioni di sicurezza e qualità alimentare



L'impegno per la Sostenibilità ambientale

Il Gruppo Villani negli anni ha migliorato continuamente la gestione dei processi produttivi, con azioni di efficientamento dei consumi energetici nei vari reparti, riduzione dei consumi idrici, recupero scarti alimentari, modifiche degli imballaggi per loro riciclabilità, uso di energia da fonti rinnovabili.

ENERGIA

Siamo dotati di un sistema di monitoraggio dettagliato dei consumi energetici che permette di rintracciare le aree di miglioramento e definire interventi di riduzione dei consumi.

È presente un impianto fotovoltaico in uno degli stabilimenti di Langhirano che produce oltre 97.000 kWh/anno e nel 2023 ne sarà attivato un secondo.

Sono in funzione due impianti di cogenerazione.

ACQUA

Sono in corso investimenti e sono applicate procedure che permettano la riduzione dei consumi di acqua.

RIFIUTI

Siamo impegnati in una continua ottimizzazione della gestione dei rifiuti e una riduzione dei rifiuti non riciclabili.

PACKAGING

È stata ridotta la grammatura delle vaschette di affettato e aumentata l'utilizzo della quantità di plastica riciclata al 31% contribuendo ad avere un impatto positivo sull'ambiente.

HIGHLIGHTS

97.980 KWH

Energia rinnovabile prodotta

8.377 TCO₂EQ

Emissioni climalteranti dirette e indirette energetiche

1.434.108 KG

Totale dei rifiuti prodotti

164.316 MC

Consumi idrici

74%

Rifiuti inviati a riciclo

0,11%

Rifiuti pericolosi



L'impegno verso i collaboratori

MAESTRI E MESTIERI

Ci sono mani che nessuna macchina potrà mai sostituire: le mani dei nostri maestri salumieri.

Mani esperte, sensibili, sempre operose in cerca del miglioramento continuo. Sono le mani di persone che osservano, toccano, annusano il prodotto nelle diverse fasi di lavorazione per garantire il miglior risultato.

In Villani valorizziamo la cultura del nostro prodotto a partire dal lavoro che c'è dietro, tramandando nelle attività aziendali i saperi di antichi mestieri come il dissossatore, il selezionatore, lo speziatore, l'insaccatore, il legatore, il cucitore e molti altri.

SICUREZZA

Garantire ai dipendenti la sicurezza, attraverso un ambiente lavorativo sicuro, in base alle migliori procedure gestionali esistenti, applicate secondo lo standard ISO 45001, è un fattore chiave per Villani.

Al fine di sensibilizzare e aggiornare i nostri collaboratori sulla sicurezza, integriamo annualmente la formazione obbligatoria con altre attività formative aggiuntive.

Nel 2022 sono state svolte oltre 1000 ore di formazione, con una maggior focalizzazione verso il personale produttivo.

HIGHLIGHTS

40,7%

Donne in azienda

1.159 ore

Formazione ai dipendenti

100%

Rientro in azienda post congedo di maternità

1.011 ore

Formazione ai dipendenti per la sicurezza



BENESSERE E COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI

Mettiamo le persone al centro della nostra strategia d'impresa e ogni giorno ci impegniamo per rendere l'esperienza lavorativa in azienda sempre più positiva.

In Villani ci si sceglie reciprocamente e chi si unisce a noi, condivide con noi i valori, l'etica e la visione d'insieme. Insieme si cresce, come singoli e come team, confrontandosi con senso di responsabilità, positività e spirito d'iniziativa.

Offrire una formazione continua è per noi fondamentale, non solo in ambito tecnico ma anche in ambito gestionale e manageriale, per supportare la crescita delle competenze dei propri collaboratori e fornire loro nuovi strumenti. Ogni anno vengono promossi corsi di formazione e aggiornamento rivolti ai dipendenti per le varie funzioni.

Nel 2022 sono state svolte oltre 1.100 ore di formazione che hanno interessato 54 persone in diversi inquadramenti professionali.

Ore di formazione per ambito tematico		2022
Tecnica / operativa	ore	144
Manageriale	ore	421
Lingue straniere	ore	208
Commerciale	ore	188
Qualità / Ambiente	ore	198

In particolare negli ultimi due anni il nostro team di manager è stato coinvolto in un progetto formativo di valorizzazione dei talenti, attraverso il quale ognuno di loro ha potuto riconoscere i propri talenti individuali, acquisirne consapevolezza e vederne gli aspetti di potenziamento, ma nel contempo riconoscere anche i talenti dei colleghi, accogliere le differenze e comprendere come lavorare in modo ancora più sinergico all'interno del Gruppo.

Le pari opportunità di genere sono un ambito rilevante, oltre il 40% dei collaboratori è composto da donne e in ruoli decisionali chiave se ne conta il 30%.

Da anni, in Villani abbiamo messo a disposizione nello stabilimento principale un servizio di ristorazione aziendale con cucina espressa e un ampio assortimento di pietanze in collaborazione con Ritmo Srl, dotata di certificazione Food Waste Management System per la riduzione degli sprechi alimentari.

È attivo un piano di Welfare Benefit, a favore dei dipendenti dell'area produttiva, presso due aziende del Gruppo.

La nuova palazzina uffici è stata realizzata tenendo conto del benessere delle persone, in particolare attraverso l'installazione di pavimentazione ecoattiva certificata, che svolge un'azione antibatterica, antinquinante e antiodore.



Gli impegni verso clienti e consumatori

Da sempre in Villani manteniamo il nostro spirito artigiano e nel contempo siamo garanti della sicurezza dei nostri prodotti, grazie all'utilizzo di tecnologie di controllo all'avanguardia e al supporto del laboratorio interno certificato Accredia.

CUSTOMER CARE

Con l'obiettivo di garantire un servizio di customer care ottimale, raccogliamo in modo meticoloso e puntuale le segnalazioni e le richieste di clienti e consumatori, in maniera strutturata con un apposito strumento, in modo da registrare e poter elaborare i dati, monitorare il contesto, riuscire ad intercettare l'eventuale problema e intervenire tempestivamente.

ATTENZIONE VERSO IL CONSUMATORE

La selezione degli ingredienti è il punto di partenza dell'intero processo. Le carni, ma anche le spezie e gli aromi, rigorosamente naturali, sono scelti e abbinati con sapienza per esaltare le proprietà delle materie prime. Produciamo nel rispetto dei tempi di ogni prodotto e così otteniamo salumi di altissima qualità e dal gusto unico.

Tutti i nostri prodotti sono gluten free e privi di derivati del latte. Tutti i nostri prosciutti crudi sono privi di conservanti: solo cosce selezionate e sale stagionate nel tempo.

Gli impegni verso la Comunità

In Villani, come azienda storica familiare, abbiamo nei nostri valori l'impegno a restituire al territorio e alla comunità parte dei risultati delle attività d'impresa, attraverso diverse modalità di collaborazione con la Pubblica Amministrazione, con Enti del terzo settore e Associazioni impegnate in ambito sociale, culturale e sportivo, Scuole e Università.

Nel 2022 le erogazioni liberali hanno superato il valore di € 130.000.

HIGHLIGHTS

24.300 €

Contributi monetari

106.000 €

Valore di beni donati



Il supporto alla comunità locale e al territorio

RECUPERO VILLA FERRARI BIBLIOTECA COMUNALE

Abbiamo contribuito in modo importante alla raccolta di fondi privati a supporto del recupero e ristrutturazione di Villa Ferrari di Castelnuovo Rangone, adibita a nuova Biblioteca comunale.

FORMAZIONE

Coltiviamo continuativa e fattiva collaborazione con varie scuole di diverso grado a livello formativo. Ospiti-

tiamo stagisti e organizziamo visite da parte di scuole superiori e studenti universitari. Collaboriamo con l'Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Parma, Università di Bologna e con il Politecnico di Milano.

COMUNE

Ogni anno contribuiamo alla realizzazione di vari eventi pubblici promossi dal Comune di Castelnuovo Rangone, anche attraverso la donazione di prodotto.

Musa: a ciascuna arte il suo museo

Espressione del legame che da sempre unisce l'azienda al luogo natale, il MUSA Museo della Salumeria sorge nella sede storica di Villani, a Castelnuovo Rangone. Uno dei primi musei dedicato ai salumi, il MUSA è un luogo di cultura, di divertimento e di comunicazione che racconta la salumeria, un'arte che si è sviluppata per secoli sul nostro territorio.

Nel nostro museo offriamo un percorso multimediale e multisensoriale per entrare in un mondo fatto di tradizione e artigianalità adatto a tutta la famiglia.

Al MUSA si scoprono i profumi delle spezie ed aromi utilizzati nelle ricette di vari salumi, i mestieri che vantano una tradizione secolare di competenze tram-

date da generazioni a generazioni, fino ad arrivare alle tecniche moderne di oggi.

Organizziamo eventi culturali in collaborazione con istituti scolastici e associazioni culturali di Modena: abbiamo ospitato in questi anni serate di apertura del Poesia Festival, mostre con opere artistiche realizzate dagli studenti dell'Istituto di Istruzione d'Arte Adolfo Venturi, mostre raffiguranti le poesie scritte dagli studenti dell'ITES Jacopo Barozzi e della scuola secondaria di primo grado Mattarella e concerti di musica classica dei giovani talenti del Conservatorio di Musica Vecchi Tonelli. L'arte e la cultura sono una forma di espressione privilegiata che continueremo a coltivare, sostenendo i giovani talenti del territorio.



Obiettivi di sostenibilità ESG 2023-2024

Area ESG	Obiettivi di Villani per gli SDGs nel 2023-2024	SDGs ONU
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Progettazione nuovo impianto fotovoltaico Ulteriore implementazione del sistema di monitoraggio dei consumi energetici nelle fabbriche 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ottimizzazione gestione dei rifiuti, anche in vista dell'introduzione della raccolta porta a porta Studio di ulteriori azioni per la riduzione dei rifiuti non riciclabili 	
Sociale	<ul style="list-style-type: none"> Implementazione della formazione integrativa sulla sicurezza ai collaboratori Valutazione di investimenti che aumentino il livello di sicurezza di impianti e macchinari e supportino i lavoratori nelle attività più faticose 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ottimizzazione del supporto alla comunità, attraverso una gestione più concentrata e mirata delle erogazioni liberali Nuovi eventi museali rivolti a pubblico e istituzioni scolastica, con possibilità di visita in fabbrica 	
Governance	<ul style="list-style-type: none"> Mentoring Academy Formazione continua 	
	<ul style="list-style-type: none"> Implementazione di uno strumento di comunicazione diretto a tutti i collaboratori attraverso la creazione di una Intranet aziendale 	

