



Rapporto CSR di territorio 2023



Scheda anagrafica



Settore:

Industria alimentare



Nome dell'organizzazione

Sandro Vanini SA

Attività, marchi, prodotti e servizi

Elaborazione di prodotti derivati da frutta

Luogo della sede principale

Via Vignascia 21, 6802 Rivera

Luogo dell'attività

Ticino

Proprietà e forma giuridica (privata/familiare)

L'azienda è costituita in una SA

Proprietà e forma giuridica (controllata/filiale)

Azienda del Gruppo Haecky Holding AG con sede a Reinach (BL)

Settore merceologico (prevalente)

NOGA 10.82.02

Dimensioni dell'organizzazione

La sede di Rivera è costituita da una superficie di produzione pari a 1'533m² e da una superficie di magazzino pari a 1'075m²

Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori

Nel 2023 l'azienda conta 66 dipendenti con contratto a tempo indeterminato

Dimensioni dell'organizzazione (fatturato annuale)

L'azienda nel 2023 ha avuto una progressione del fatturato pari a 2.2% rispetto al 2022

Perimetro e periodo di rendicontazione

I dati e le informazioni contenute nel presente documento sono riferiti al periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2023, che corrisponde alla data di chiusura del bilancio

Contatto

Per ulteriori informazioni:

Signora Beatrice Fasana

beatrice.fasana@sandrovanini.ch

Managing Director

Indice

01	Scheda anagrafica	1	07	Gli indicatori di territorio	23	08	Conclusioni	53
02	Lettera agli stakeholder	4		Rapporti con il mercato			Schema riassuntivo	54
03	Chi siamo	6		1. Distribuzione del valore economico	25		Prossimi passi	56
04	La nostra storia	8		2. Investimenti in ricerca e sviluppo	26		Gli obiettivi	57
05	I nostri numeri	10		3. Rapporto con i fornitori	28			
06	La nostra idea di sostenibilità	12		Rapporto con le collaboratrici e i collaboratori				
	Politica di governance	14		4. Welfare aziendale	31			
	Strategia e modello di business	15		5. Salute e sicurezza	33			
	Organigramma aziendale	16		6. Formazione	34			
	Codice di condotta	17		7. Diversità e inclusione	36			
	Compliance aziendale	18		Relazioni con la comunità				
	Mappa degli stakeholder	19		8. Progetti per la comunità	39			
	Certificazioni e premi	20		Gestione ambientale				
	Partnership, associazioni economiche e di categoria	21		9. Materiali	43			
				10. Energia	44			
				11. Risorse idriche	45			
				12. Emissioni di GHG	46			
				13. Gestione rifiuti	48			
				14. Investimenti	49			
				15. Biodiversità	50			

Il presente rapporto è stato redatto secondo il modello promosso da AITI - Associazione industrie ticinesi e realizzato in collaborazione con il Settore CSR e rendicontazione della sostenibilità del Centro competenze management e imprenditorialità (CMI) della SUPSI - Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana, con il supporto della Divisione dell'economia del Canton Ticino e della Banca dello Stato del Cantone Ticino.

© Tutti i diritti riservati. Non sono consentite la redistribuzione e/o la pubblicazione totale o parziale dei contenuti e delle immagini, se non espressamente autorizzate dall'autore.

Lettera della direttrice



Il Team SVSA al completo!

Creatività, cura, passione e sostenibilità non sono solo valori, ma le radici che alimentano la crescita rigogliosa e sostenibile dell'azienda, guidando ogni relazione e azione quotidiana.

Valori come rispetto, onestà, fiducia e lealtà possono essere applicati nella sfera privata con i propri familiari e amici ma sono estremamente importanti se vissuti nel quotidiano con tutti i portatori di interesse interni (colleghi) ed esterni (casa madre, clienti e fornitori) dell'azienda rappresentando un grande valore aggiunto ed un vantaggio competitivo non indifferente.

Nel corso del 2023, in Sandro Vanini, soprattutto a livello di quadri aziendali, si è lavorato molto, oltre naturalmente per il raggiungimento degli obiettivi aziendali (hard facts) anche sulla definizione di Cultura aziendale, del suo significato e della sua declinazione in azienda.

La cultura aziendale viene generalmente definita come l'insieme di valori che rendono l'organizzazione unica e distinguibile sul mercato. Per insieme di valori si intendono tutti gli elementi caratterizzanti un'azienda.

Ne sono un esempio:

- L'organizzazione degli spazi (uffici e postazioni di lavoro)
- La gestione delle risorse umane
- Lo stile comunicativo adottato
- L'impegno sociale
- Le innovazioni introdotte

Da un lavoro introspettivo elaborato da tutti i quadri aziendali con un coach esterno sono emerse una serie di caratteristiche positive e distintive che siamo convinti possano aiutare a:

- Trattenere i migliori talenti in azienda e attirarne di nuovi
- Promuovere politiche inclusive
- Stabilire solide collaborazioni e partnership

L'idea è stata quella di creare una Carta dei valori quale strumento per esprimere e consolidare una cultura aziendale.

I valori fondamentali elaborati e contenuti nella Carta dei Valori della Sandro Vanini SA sono quelli che guidano l'azienda e che rappresentano le radici per un'ottima collaborazione/ clima interno che affranchino in maniera solida al terreno su cui l'azienda, come un solido albero, possa crescere in maniera rigogliosa e sostenibile.

Collaboratrici e collaboratori tutte/i della Sandro Vanini SA si impegnano e si costituiscono parte attiva nella tutela e messa in pratica quotidiana di questa Carta dei Valori, impegnandosi a rispettare e promuovere i suoi principi.

I 4 valori cardine della Cultura aziendale SVSA sono:

- Creatività
- Cura
- Passione
- Sostenibilità

La carta dei valori verrà pubblicata, stampata come Flyer, distribuita e comunicata a tutte le collaboratrici e collaboratori in azienda così come a tutti gli e le Stakeholder aziendali. Questo processo di diffusione avverrà nel corso del 2024.

Chi siamo

Gli ingredienti segreti sono la selezione della materia prima e la passione



Dal 1871 i prodotti Sandro Vanini portano il Ticino, il Cantone più soleggiato della Svizzera, sulle tavole degli intenditori.

Siamo leader nella realizzazione di prodotti personalizzati per il settore alimentare e godiamo di una lunga tradizione come specialisti della frutta candita in Canton Ticino. La qualità svizzera è un elemento cruciale del nostro successo così come l'accurata selezione delle materie prime.

La gamma di prodotti Sandro Vanini, spazia dal dolce al piccante, dalle mostarde a pezzi a quelle purée, dalle castagne al naturale ai marrons glacés, ma anche frutta candita e scorze grattugiate di agrumi. Uno degli elementi che caratterizzano l'azienda è la flessibilità nel riuscire a rispondere alle esigenze di mercato.

Sandro Vanini, oltre a curare un'ampia gamma di prodotti premium a marchio proprio, è anche partner di aziende terze per ciò che concerne la produzione dei loro prodotti.

Con sede a Rivera, una superficie di produzione pari a 1'533m³, la passione di 66 collaboratori a tempo indeterminato e una superficie di magazzino pari a 1'075m³, siamo in grado di produrre oltre 2'000 tonnellate di frutta raffinata. Prodotti che, oltre a essere destinati al mercato svizzero, vengono esportati in più di 15 nazioni sparse su 3 continenti.

Uno degli elementi cruciali nel settore alimentare è la materia prima che si elabora. Per noi l'attenzione alla filiera produttiva è di fondamentale importanza così come l'accurata selezione dei fornitori e partner commerciali.

Fattori climatici come anche le specifiche di ogni singolo frutto rendono tutt'oggi necessario un grande impegno nella lavorazione e un'accurata attenzione degli operatori in produzione.

Azienda con forti radici che risalgono al 1871, dal 1984 è parte del Gruppo Haecky con sede a Reinach, Basilea Campagna. Gruppo fondato dal Signor Jean Haecky nel 1916 e che di generazione in generazione è rimasta di proprietà della famiglia. Una partnership di fondamentale importanza per poter offrire prodotti di qualità e che garantisce solidità finanziaria, sostenibilità e strategia a lungo termine.

La nostra storia

I Vanini: oltre 165 anni di imprenditorialità, impegno e passione per le prelibatezze



1856-1904

1856 - Vittorio Vanini inizia la sua carriera come "bottegaio" della pasticceria "Caffè Jacchini" di Lugano.

1871 - Vittorio Vanini acquista la pasticceria "Offelleria San Carlo" in Via Nassa, nel cuore di Lugano. L'Offelleria San Carlo diventa ben presto il punto di riferimento per l'innovatività grazie ai Marrons Glacés, tutti i tipi di Mostarde e Panettoni "alla milanese".

1904 - Giuseppe Vanini "*ul sciur Pepo*" assume la gestione e trasforma la boutique Vanini in un marchio nazionale. Le specialità Vanini sono vendute in tutta la Svizzera e nel nord Italia, i suoi Marrons Glacés e le mostarde diventano bestseller e si fanno conoscere soprattutto grazie alla sponsorizzazione di eventi sportivi innovativi.

1939-1962

1939 - Dopo trentacinque anni apre il negozio di pasticceria e dolciumi nella piazza Riforma di Lugano, tutt'ora presente ma non facente più parte dell'attuale organizzazione.

1955 - Il figlio di Giuseppe, Vittorio prende le redini del negozio.

1960 - Sandro Vanini fonda a Caslano una nuova azienda, specializzata nella produzione e distribuzione dei famosi Marrons Glacés, mostarde di frutta e frutta candita. I orodotti vengono esportati in tutto il mondo e Sandro Vanini, insieme all'amico e cliente Wolfram Berge, dimostra geniale inventiva nello sviluppo dell'innovativa purea di Mostarda.

1962 - Per differenziare l'offerta, viene introdotta la produzione di frutta candita, che porta come principali clienti i panifici e negozi di pasticceria e dolciumi.



1964-1984

1964 - Sandro Vanini assieme alla Haecky Import AG, sviluppa diversi nuovi prodotti quali, ad esempio, la frutta candita conservata in distillati di alta qualità. La collaborazione e la fiducia con il partner Haecky è cresciuta a tal punto che lo stesso diventa distributore dei prodotti Sandro Vanini SA in tutta la Svizzera.

1984 - A causa della mancanza di eredi interessati a traghettare l'azienda nel suo futuro, Sandro vende la Sandro Vanini SA a Haecky Import AG, che lascia la caratteristica di azienda autonoma con sede legale a Caslano.



1998-2023

1998 - Sandro Vanini SA, in modo tale da essere conforme con tutti gli standard industriali e qualitativi, inizia il processo di certificazione.

2010 - È l'anniversario dei 50 anni di attività, viste le crescenti esigenze di mercato e l'aumento costante della propria attività, si dà inizio alla costruzione del nuovo stabilimento, concluso con l'inaugurazione nel 2012 a Rivera.

2012 - Sandro Vanini SA, parte del Gruppo Haecky dal 1984, si trasferisce nel nuovissimo stabilimento produttivo di Rivera. L'edificio di 15'000 mq è all'avanguardia. Oltre il 50% del volume di produzione viene esportato in più di 15 paesi nel mondo e i 50-60 dipendenti dimostrano ogni giorno la stessa passione del fondatore Vittorio Vanini.

2013 - La Sandro Vanini SA è certificata inoltre con i più alti standard di sicurezza alimentare GFSI quali ad esempio: FSSC22000, FDA, Kosher, Halal, Bio Suisse, ecc.

2020 - Sandro Vanini festeggia il suo anniversario dei 60 anni di attività.

2023 - Prosegue la nostra storia di successo piena di passione e delizie...

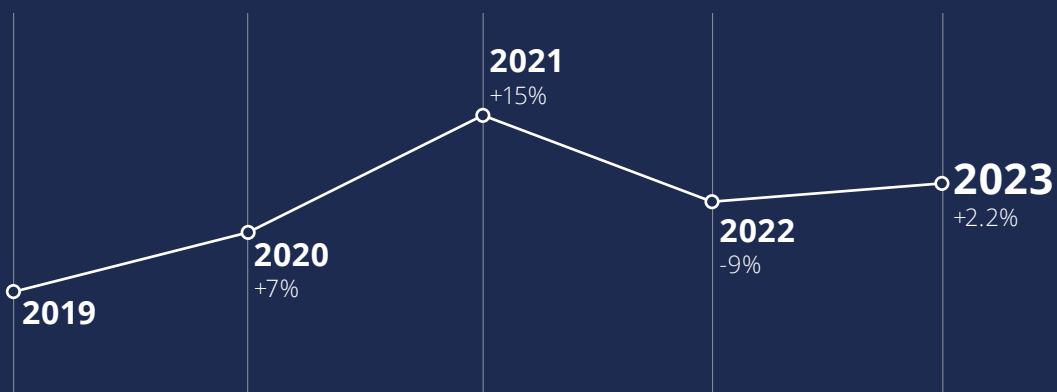
I nostri numeri

Sandro Vanini è riuscita a mantenere una crescita dell'EBIT pari al 1.5%, una crescita del fatturato di oltre 2% e mantiene il traguardo di produrre attorno alle 2'000 tonnellate di frutta raffinata.

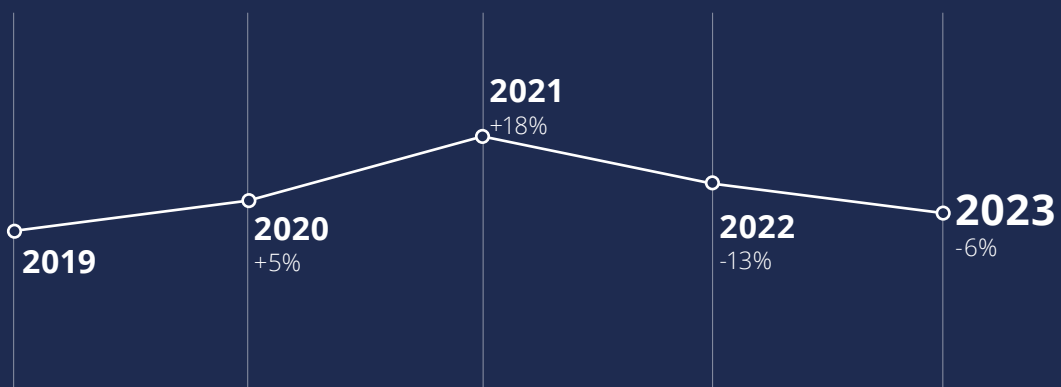
Grazie a un ottimo lavoro di squadra, Sandro Vanini è stata in grado di registrare una crescita dell'EBIT pari all'1.5%. Un risultato per nulla scontato se si considera che l'industria alimentare, nel suo complesso, ha affrontato negli ultimi 3 anni diverse difficoltà dovute da dinamiche geopolitiche svantaggiose, un'incertezza a riguardo della congiuntura globale e una sensibile ripresa dei mercati globali dopo la pandemia covid-19. Di fatto il fatturato, nell'anno 2023, è cresciuto sensibilmente poco oltre il 2%.

Dati sui quali siamo molto orgogliosi sono i consumi di energia che, rispetto all'anno 2022 sono diminuiti. Di fatto il consumo di energia elettrica è calato del 10% mentre quello dei combustibili gassosi e liquidi è calato del 7%. Oltre ciò, gli sforzi nell'ottimizzare i processi produttivi hanno portato i loro frutti anche per ciò che concernono i consumi idrici, portandoli ad un calo pari dell'11%.

FATTURATO 2019/2023



FRUTTA LAVORATA 2019/2023



Non per ultimo soddisfa la crescita dell'EBIT così come quella del fatturato, pari a +1.5% per la prima e +2.2% per la seconda voce.

“

Con una crescita media del 7% annuale dal 2019, le tonnellate di frutta elaborata hanno raggiunto quota 1'944 tonnellate all'anno.

↑ 2.2%

FATTURATO
rispetto al 2022

↑ 1.5%

EBIT
rispetto al 2022

↓ -11.3%

OCCUPAZIONE FTE
rispetto al 2022

↓ -10%

CONSUMO ENERGIA
rispetto al 2022

↓ -7%

CONSUMO
COMBUSTIBILI GASSOSI
E LIQUIDI
rispetto al 2022

↓ -11%

CONSUMO ACQUA
rispetto al 2022

7^(su 7)

AUDIT ESTERNI SUPERATI
2023

5'173'140

VASI E CONTENITORI IN LATTA PRODOTTI
2023

La nostra idea di sostenibilità

“

Soprattutto attraverso pratiche di riduzione delle emissioni di CO₂, utilizzo parsimonioso delle risorse e un sostegno alla biodiversità e collaborazioni durature, perseguiamo un futuro di equilibrio economico, sociale ed ecologico.



Diversi prodotti della casa Sandro Vanini necessitano di precise tipologie di frutti che si riescono a reperire unicamente in poche aree geografiche con condizioni climatiche e geologiche ben precise. A maggior ragione è dunque di fondamentale importanza per noi, che gli equilibri creati nei millenni non subiscano variazioni.

L'Agenda 2030, sottoscritta da 193 Paesi membri dell'ONU prevede un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. 17 Obiettivi (Sustainable Development Goals SDGs) suddivisi su 169 sotto-obiettivi, formano ciò che può essere visto come un piano d'azione globale atto a invertire la direzione che la specie umana ha percorso per molto tempo e che poco collima con le esigenze del pianeta.

Entro il 2030, ogni paese membro è chiamato ad intervenire in modo sostenibile sulle dimensioni riguardanti lo sviluppo economico, sociale ed ecologico. Una sfida importante che, d'altro canto, porterà a una concezione diversa dei mercati e dunque a nuove opportunità.

Sandro Vanini, dalla sua origine, nutre un legame importante con quanto la terra può offrire. L'attenzione per gli ingredienti così come la stabilità dei raccolti sono alcuni degli elementi più importanti per raggiungere un prodotto di altissima qualità. Di fatto, la lavorazione della frutta, richiede molta attenzione per l'intera filiera produttiva. Diversi prodotti della casa Sandro Vanini necessitano di precise tipologie di frutti che si riescono a reperire unicamente in poche aree geografiche con condizioni climatiche e geologiche ben precise. È dunque di fondamentale importanza per noi, che gli equilibri creati nei millenni non subiscano variazioni. Dall'altro canto il cambiamento climatico incrementa sempre di più l'incertezza del raccolto. Non di rado, alluvioni impreviste, siccità, temperature più alte della media, provocano una variazione importante nella quantità e qualità di frutta disponibile sui mercati.

La nostra ambizione è dunque quella di riuscire a generare una crescita sostenibile, attenta ai processi interni e, dove possibile, atta a sostenere la cura e la salvaguardia delle colture di specie locali.

Da diverso tempo implementiamo migliorie per riuscire a contenere il dispendio di energia derivante dai processi produttivi, a ridurre i consumi di energia così come a evitare sprechi derivanti dalla lavorazione della materia prima.

Oltre ciò, dal 1985, sosteniamo proattivamente la salvaguardia e la cura delle selve castanili in Ticino. Un frutto fortemente radicato nella cultura e nella storia della regione e che grazie anche al nostro sostegno, è riuscito ad incrementare la superficie boschiva. Il progetto prevede la cura delle selve castanili, la promozione della raccolta delle castagne, l'affinamento dell'organizzazione dei centri di raccolta fino alla lavorazione del frutto stesso che, senza importanti investimenti, non può essere utilizzato per lavorazioni industriali.

I nostri prodotti vengono confezionati, nella maggior parte dei casi e dove la conservazione lo permette, in materiali riciclabili come, ad esempio, vasi di vetro.

Non per ultimo sosteniamo proattivamente le associazioni e organizzazioni del Ticino per mezzo di sostegni e partecipazioni dirette, in modo tale da rafforzare la loro presenza e sostenere dunque il tessuto sociale.

La nostra attenzione è sempre stata rivolta inoltre a creare delle collaborazioni a lungo termine con i fornitori selezionati, fattore questo che nel tempo ci ha garantito qualità stabile e controllata oltre che forniture continue e assicurate permettendoci a nostra volta di essere Partner affidabili per i nostri clienti.

Questi sono solo alcuni degli esempi dell'impegno e della dedizione che investiamo costantemente per poter contribuire a uno sviluppo economico, sociale ed ecologico sostenibile.

È dunque nel nostro pieno interesse di riuscire a dare il nostro più vigoroso sostegno nel raggiungimento dell'agenda 2030 e di coinvolgere il più possibile i nostri dipendenti così come fornitori e clienti in questo processo.

Politica di governance



“

Il dialogo regolare con gli stakeholder è di fondamentale importanza per il successo aziendale

Da sinistra:

Signor Markus Wehrli

Presidente del Consiglio d'amministrazione CEO Gruppo Haecy

Signor Peter Haecy

Membro del consiglio di amministrazione e azionista di Haecy Holding

Signora Beatrice Fasana

Managing Director Sandro Vanini SA

Strategia e modello di business

La nostra visione è quella che Sandro Vanini sia il marchio riconosciuto in Svizzera per ciò che concerne le specialità di frutta. La nostra missione è quella di sviluppare e produrre soluzioni su misura e di alta qualità utilizzando materie prime pregiate, creatività tipicamente mediterranea e senso svizzero per la qualità. Intendiamo offrire specialità di frutta uniche e deliziose per clienti esigenti e buongustai.

Invariato rispetto agli obiettivi definiti durante l'anno 2021, l'obiettivo definito dal CdA è quello di migliorare la redditività ad un margine EBIT solido.

Il modello di business di Sandro Vanini fornisce una solida base per gestire con successo le sfide attuali e future.

Le esigenze dei clienti e dei collaboratori sono al centro del nostro modello di business. Nel raggiungere il nostro obiettivo, ci basiamo sui seguenti punti di forza:

- **Prodotto di qualità:** l'obiettivo di Sandro Vanini è quello di essere riconosciuto per il marchio e il prodotto di altissima qualità. Intendiamo quindi mantenere uno standard qualitativo molto alto all'interno dei nostri mercati di riferimento.
- **Servizio di prima classe:** intendiamo trovare soluzioni individuali e flessibili per ogni esigenza dei clienti. Il tutto in modo professionale, in totale collaborazione e scambio.
- **Dipendenti qualificati:** la chiave di successo sono i collaboratori con le loro competenze, abilità, esperienze professionali e personali così come la motivazione e il sentimento di squadra che provano quotidianamente.
- **Innovazione:** sviluppiamo continuamente nuove soluzioni per soddisfare al meglio le esigenze dei clienti. Questo processo innovativo si sviluppa costantemente e in modo flessibile, prendendo anche in considerazione nuovi impulsi provenienti dall'esterno.
- **Attenzione agli acquisti:** è fondamentale, per un prodotto di qualità, poter contare su ingredienti altrettanto di qualità. All'essenza di questa selezione abbiamo dunque partner affidabili e attenti alla materia prima che forniscono. È nostra costante premura riuscire a controllare minuziosamente il processo d'acquisto e, dove necessario, visitare di persona sia il fornitore che il luogo d'origine della materia prima. Di fatti vantiamo una gamma di prodotti suddivisi in un portafoglio "dolce" e uno "piccante". Nel segmento dei prodotti dolci troviamo ingredienti per la pasticceria, specialità di frutta e prodotti a base di castagne. Mentre in quello piccante si situano le mostarde purée e mostarde a pezzi. I mercati serviti sono sia quello Svizzero che quelli esteri, dove Sandro Vanini SA focalizza la sua attenzione sia sullo sviluppo e la produzione a marchio terzi che a marchio proprio.

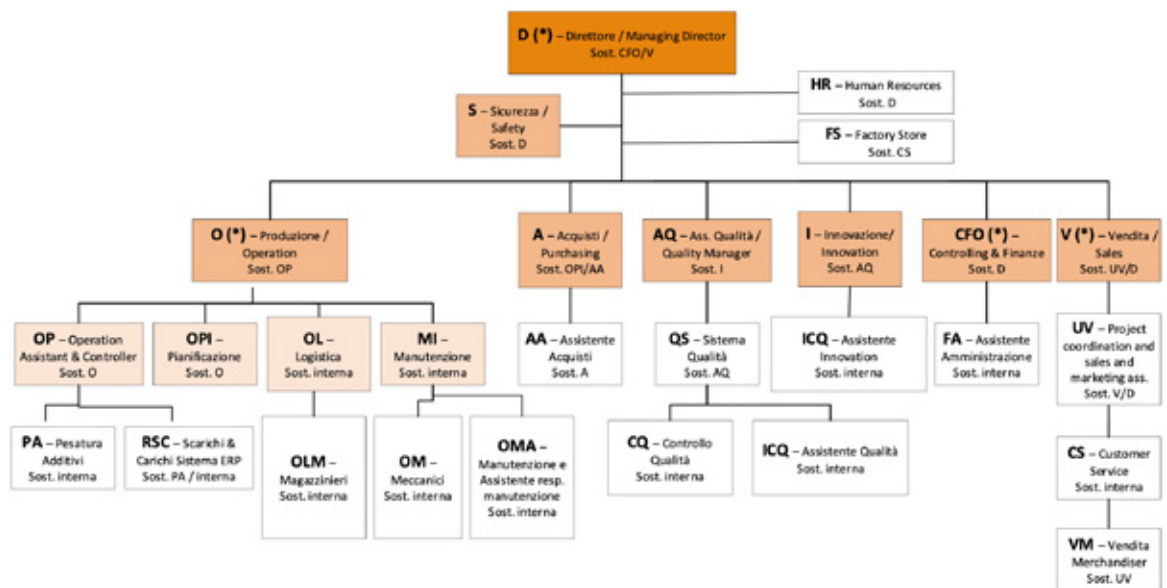


Organigramma aziendale

L'organigramma della Sandro Vanini è suddiviso nelle seguenti aree di competenza: sicurezza, produzione, acquisti, qualità, innovazione, controlling & finance e vendita. Inoltre sono presenti le risorse umane e la gestione del negozio aziendale, che riportano direttamente alla managing director in modo tale da garantire un passaggio di informazioni efficiente e nel rispetto della privacy di ogni singolo collaboratore. La direzione aziendale, grazie a questa struttura organizzativa, ha dunque un canale di comunicazione diretto con i rispettivi reparti aziendali e riesce quindi a rispondere in modo più attento a ogni singola esigenza.

Questa struttura aziendale permette anche di snellire la presa di decisioni e la conseguente implementazione per ciò che concerne le strategie riportate nel presente rapporto. Di fatto, oltre a essere di responsabilità della direzione, le tematiche vengono direttamente discusse con i rispettivi reparti aziendali raggiungendo dunque un importante consenso riuscendo a consolidare l'obiettivo comune.

Infine, l'azienda ha definito un responsabile per la redazione annuale del rapporto di sostenibilità, la cui supervisione è di responsabilità della Direzione.



Codice di condotta

La Direzione aziendale si impegna a operare in modo economicamente sostenibile, riconoscendo le proprie responsabilità sociali e ambientali. Si dedica a gestire le attività con competenza, seguendo principi etici e morali, e a rispettare le regole della concorrenza leale in tutti i mercati in cui siamo presenti. Questo comporta, tra l'altro, il pieno rispetto delle leggi vigenti e l'adesione agli accordi anticartello e alle normative sulle restrizioni alla concorrenza. Ciò si traduce in particolare nel rispetto delle leggi in vigore come pure

nell'osservanza degli accordi anticartello o delle restrizioni alla concorrenza. Nei rapporti con la clientela, i fornitori e la concorrenza, evitiamo di procurarci dei vantaggi indebiti.

Riconsideriamo regolarmente le soluzioni in essere ed elaboriamo idee innovative a beneficio della nostra clientela. A tal fine promuoviamo un lavoro di squadra costruttivo tra i nostri dipendenti, i cui interessi e richieste fungono da stimolo per il nostro lavoro e lo sviluppo ulteriore della nostra

attività. Vantiamo un'ottima cooperazione, fondata sull'eterogeneità del nostro organico, operativo nelle diverse aree di business. Non tolleriamo alcuna forma di discriminazione, di molestia o affronto. Coltiviamo il fair play sia a livello aziendale che nei rapporti con i nostri partner commerciali.

Oltre al regolamento aziendale nel quale figurano le regole "basilari" da rispettare per un buon funzionamento dei rapporti umani e della gestione aziendale, Sandro Vanini ha sviluppato un documento intitolato "La sfida della fiducia" nel quale viene affrontato il tema dell'unicità di ogni persona e quindi del rispetto reciproco per ciò che ognuno di noi è. Questa tematica, particolarmente importante nel nostro contesto, è stata affrontata in occasione di un workshop e viene tematizzata nuovamente all'arrivo di ogni nuovo collaboratore.

A dimostrare l'importanza che si intende dare alla persona che collabora con l'azienda e a sottolineare come questa attenzione sia condivisa a livello dell'intero Gruppo Haecky, è stata sviluppata la mappa dei valori e dei principi. Questa mappa contiene 9 punti:

1. Collaboratori

- I collaboratori sono di fondamentale importanza.
- Promuoviamo e incoraggiamo i nostri collaboratori ed esigiamo molto da loro.
- Prendiamo sul serio le proposte di miglioramento e le critiche costruttive.

2. Conduzione

- Conduciamo con obiettivi stabiliti e concordati. La loro realizzazione avviene in modo autoresponsabile.
- Il controllo e le correzioni sono compiti di conduzione. La responsabilità finale rimane del mandante.
- Riconosciamo le buone prestazioni dei nostri collaboratori.
- Affrontiamo un comportamento sbagliato o illecito per iniziare un miglioramento.

3. Dare l'esempio

- Abbiamo sempre un effetto sugli altri: siamo coscienti di essere d'esempio e ci comportiamo di conseguenza.

4. Comunicazione

- Informiamo in modo adeguato ai tempi, alla gerarchia e ai destinatari.
- Assicuriamo che le informazioni siano capite bene.

- Incoraggiamo la comunicazione nel gruppo, tra i livelli e le divisioni.
- Parliamo l'uno con l'altro, non dell'altro.

5. Rispetto

- Rispettiamo la diversità degli individui e manteniamo i valori e principi della nostra cultura aziendale.
- Ascoltiamo, lasciamo finire di parlare e prendiamo l'opinione dell'altro sul serio.
- Pensiamo all'ambiente e ne prendiamo cura nell'ambito delle nostre possibilità (rifiuti, smaltimento, consumo di materiale e di energia).
- Manteniamo l'ordine e la pulizia dappertutto.

6. Impegno

- Rispettiamo le scadenze, siamo puntuali.
- Manteniamo le decisioni fatte e le sosteniamo.
- Ci atteniamo ai regolamenti, agli accordi e alle disposizioni.

7. Redditività / risultato

- L'ottimizzazione del profitto è il nostro scopo. Ci misuriamo con valori di riferimento.
- La nostra mentalità e il nostro modo di agire si orientano al risultato.
- Le considerazioni riguardanti costi/beneficio e l'efficienza sono le nostre direttive.

8. Clienti e fornitori

- Ci orientiamo al mercato.
- I clienti e i fornitori sono i nostri partner. Negoziamo in modo corretto, leale e duro e cerchiamo sempre una situazione di profitto per tutte le parti coinvolte.
- Conosciamo il mercato e creiamo valore aggiunto per i nostri clienti e fornitori.

9. Mentalità imprenditoriale e modo di agire

- Pensiamo e agiamo nell'interesse dell'impresa.
- Miglioriamo continuamente le nostre prestazioni e siamo aperti al nuovo.
- Assolviamo i compiti in modo affidabile e rapido. Decidiamo e mettiamo in atto velocemente.
- Esigiamo un modo di agire indipendente e autoresponsabile.

Compliance aziendale

Il modello di compliance nel settore alimentare è un insieme di regole, procedure e pratiche che le aziende alimentari devono seguire per garantire la sicurezza alimentare e rispettare le normative vigenti. Sandro Vanini SA è certificata con i più alti standard di compliance alimentare quali FSSC22000, FDA, Iso9001, Bio Suisse, Kosher, Halal, osservando con serietà queste regole in modo tale da garantire un prodotto finito di alta qualità e un agire responsabile. I pilastri portanti del modello possono essere riassunti nei seguenti punti:

- **Igiene e sicurezza alimentare:** adottiamo misure per garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. Ciò include la corretta manipolazione, conservazione e preparazione degli alimenti, nonché la prevenzione di contaminazioni e la gestione dei rischi alimentari, di Food Fraud e Food Defense.
- **Etichettatura corretta:** etichettiamo i prodotti alimentari in conformità alle normative vigenti dei vari paesi dove i nostri prodotti sono presenti e in modo trasparente. Questo include l'indicazione degli ingredienti, delle informazioni nutrizionali, degli allergeni e delle avvertenze necessarie.
- **Tracciabilità:** siamo sempre in grado di tracciare l'origine dei prodotti alimentari lungo tutta la catena di approvvigionamento. Questo è importante per identificare e gestire eventuali problemi di sicurezza alimentare.
- **Formazione del personale:** ci impegniamo a fornire una formazione adeguata a tutto il personale per garantire che siano consapevoli anche delle pratiche corrette di igiene e sicurezza alimentare.
- **Monitoraggio e controllo:** monitoriamo regolarmente i nostri processi e condizioni per garantire il rispetto delle normative e la sicurezza alimentare. Ciò include anche l'implementazione di programmi di misure preventive e di controllo di qualità e test microbiologici.
- **Audit e ispezioni:** siamo soggetti a audit e ispezioni da parte delle autorità competenti e degli enti certificatori preposti per verificare la conformità alle normative.
- **Registrazione e autorizzazione:** siamo un'azienda registrata presso le autorità competenti e in possesso delle necessarie autorizzazioni per operare nel settore alimentare sia nazionale che internazionale.

La nostra compliance model richiede a tutta l'azienda un costante impegno, un miglioramento continuo e un'analisi critica costante verso i propri processi interni. Per poter garantire un prodotto di alta qualità e con elevati standard alimentari, è dunque necessario poter contare su una squadra affiatata e appassionata al proprio lavoro.

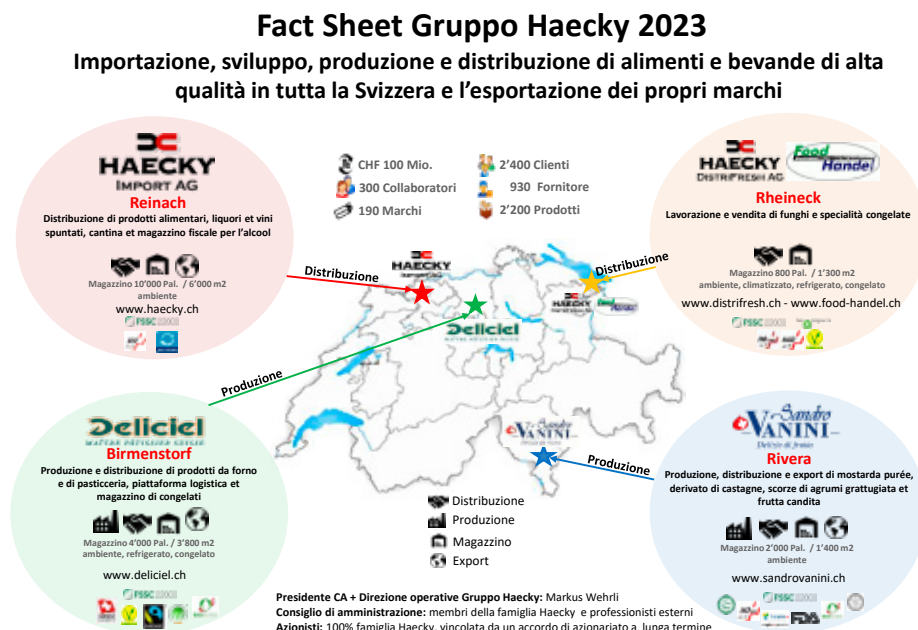
Mappa degli stakeholder

In modo da poter garantire una stabilità alla nostra attività e nel contempo poter crescere e cogliere le opportunità, reputiamo importante tessere buone relazioni con i nostri stakeholder. Il dialogo regolare e la creazione di una relazione basata sul principio di sostenibilità e win-win con i nostri portatori d'interesse è dunque un fondamento della cultura aziendale di Sandro Vanini. Le varie forme di impegno e di dialogo sono:

- **Collaboratori:** i collaboratori sono una delle risorse più importanti per un'azienda. È nostra premura mantenere dunque un costante dialogo con i nostri dipendenti, formarli su temi che spaziano dalla sicurezza (alimentare e sul lavoro) fino a tematiche di sostenibilità, sensibilizzarli sul rispetto reciproco, curare un dialogo aperto e attento alle esigenze del singolo, garantire loro una valutazione annuale e tutelare la privacy di ogni singolo.
- **Clienti:** la flessibilità e la velocità nel trovare soluzioni sono solo alcuni degli elementi che ci caratterizzano. Per noi è importante ascoltare e comprendere le esigenze dei clienti in modo tale da riuscire a offrire loro la soluzione migliore. Sandro Vanini ha nel suo DNA il marchio terzi (private label).
- **Fornitori:** un prodotto di qualità necessita di un minuzioso controllo della filiera produttiva. È dunque di fondamentale importanza mantenere legami costanti e proattivi

con i propri fornitori in modo tale da garantire anche uno sviluppo sostenibile ed etico nel lungo periodo.

- **Il Gruppo Haecky:** il fatto che il Gruppo sia da oltre 100 anni di proprietà della Famiglia Haecky, confluisce alle associate un impulso di unione più stretto. Questo legame è possibile grazie a un continuo scambio tra le aziende e il gruppo stesso.
- **Media e pubblico:** comunichiamo attraverso le pubblicità, eventi, pubblicazioni, social media e siti web. Siamo presenti nei media locali con temi di interesse pubblico.
- **Comunità locali:** sosteniamo proattivamente organizzazioni e associazioni del territorio in modo tale da contribuire a un tessuto sociale sano, collaboriamo con organizzazioni attive nella salvaguardia della selva castanile ticinese, sponsorizziamo eventi della regione e veniamo incontro a richieste delle persone interessate a entrare in contatto con noi.
- **Associazioni di categoria:** partecipiamo attivamente e abbiamo aderito a diverse organizzazioni a livello regionale, nazionale e a portata internazionale. Sosteniamo e partecipiamo anche a gruppi di lavoro a seconda delle occasioni.



Certificazioni e premi

Grazie ai nostri principi, Sandro Vanini SA opera da anni nel rispetto degli standard ISO 9001 ed ha ottenuto la certificazione FSSC 22000 e FDA. Inoltre, possediamo molteplici altre certificazioni per i prodotti alimentari biologici e non biologici, come ad esempio: BIO Suisse, BIO EU, Marchio Ticino, Vegan, Kosher e Halal. Particolarmente orgogliosi siamo per ciò che concerne la certificazione "Hochstamm"/alto fusto delle castagne ticinesi e i suoi prodotti.

Due prodotti Sandro Vanini sono saliti sul podio della World-Wide Mustard Competition 2023, la competizione mondiale di prodotti alla mostarda che si è svolta in Wisconsin. Al 1° posto la mostarda di frutta extra forte e al 3° posto la mostarda purée di fichi.



Partnership, associazioni economiche e di categoria

Siamo membri dell'Associazione Industrie Ticinesi, della Camera di Commercio Cantone Ticino, membri sostenitori della LMTV (Lebensmitteltechniker Verband) e associati al Forum GSA Ticino (gestione salute in azienda).

Infine siamo un'impresa formatrice di apprendisti e circa 5 anni fa siamo stati tra gli iniziatori della formazione a livello

di apprendistato del tecnologo alimentare in Ticino. Una formazione polivalente nel campo della produzione e trasformazione industriale di prodotti alimentari destinati al consumo. Questo percorso spazia da temi legati alla produzione, il controllo della qualità, scelta delle materie prime, la gestione dei magazzini, e molto altro ancora che ruota attorno a un'industria alimentare.



07





Gli indicatori del territorio

La sostenibilità si sta configurando sempre di più come un tema di territorio e la misurazione dell'impatto delle imprese è un contributo fondamentale

Nell'ambito della loro attività, le imprese non generano solo un profitto economico ma producono impatti rilevanti anche a livello sociale e ambientale. Un'impresa che presenta bilanci economici positivi e che contribuisce a tutelare il benessere dei collaboratori, della comunità e dell'ambiente, genera valore condiviso e offre un aiuto prezioso allo sviluppo del territorio. La misurazione di questo contributo diventa fondamentale non solo per permettere all'impresa stessa di valutare le sue strategie e pianificare i suoi interventi, ma anche per costruire dei parametri che permettano di paragonare le performance e ottenere dei dati di riferimento. Gli indicatori di territorio rappresentano inoltre un'opportunità per far crescere il dialogo tra l'amministrazione pubblica, le associazioni economiche e le imprese, offrendo un valido strumento per orientare scelte e investimenti. Un orientamento condiviso sul tema della sostenibilità può infatti accelerare la crescita e tutelare la competitività del territorio, favorendo la transizione energetica e l'inclusione sociale. Con questo documento la nostra impresa intende offrire il suo contributo a questo percorso, con l'obiettivo di migliorare costantemente i suoi risultati.

Rapporti con il mercato

Sandro Vanini è un'azienda Svizzera attiva internazionalmente. I mercati più importanti sono quello nazionale, l'Europa, l'Asia Pacifica e il Nord America. Tuttavia uno dei mercati più importanti rimane quello svizzero, dove viene generata un'importante quota di valore.

1. Distribuzione del valore economico

Sandro Vanini è un'azienda Svizzera attiva internazionalmente. I mercati più importanti sono quello nazionale, l'Europa, l'Asia Pacifica e il Nord America. Tuttavia uno dei mercati più rilevanti rimane comunque quello svizzero, dove viene generato un'importante quota di valore.

Il valore economico distribuito in Ticino, anche quest'anno, supera i 7 milioni di franchi svizzeri. La quota maggiore, ovvero il 47%, è indirizzato ai dipendenti residenti in Ticino, mentre la seconda voce più importante, il 42%, è destinata ai fornitori locali. Quei beni non reperibili in Ticino (es: frutta che non cresce in loco oppure non a quantità sufficienti) devono per forza essere acquistati o in Svizzera o all'estero. Sandro Vanini, laddove è possibile, predilige un acquisto nella regione.

La seconda voce per ciò che concerne il valore economico distribuito in loco, concerne i dipendenti locali. È importante per noi riuscire a coinvolgere personale residente, soprattutto per il fatto di poter sostenere proattivamente le persone che vivono nella regione. Oltre ciò, come descritto in altri capitoli, è importante per noi riuscire a tramandare e mantenere la passione che ci contraddistingue.

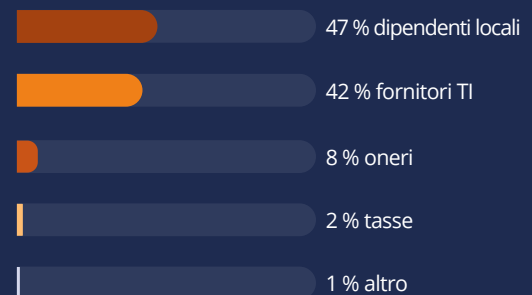
Infine, nella voce altro, rientrano tutte le altre spese generate in Ticino, come ad esempio le sponsorizzazioni, sostegni ad associazioni, l'organizzazione della conferenza stampa annuale "castagnamo" e molto altro ancora.

Le radici di Sandro Vanini sono fortemente radicate nel cantone Ticino, motivo per il quale cerchiamo, laddove è possibile, di prediligere fornitori, dipendenti e altri partner commerciali che hanno un legame con la regione, che la vivono e che ne conoscono la cultura e le tradizioni.

1. DISTRIBUZIONE VALORE ECONOMICO

1.1 VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO IN TICINO *

7.48M^{CHF}



* Il dato è rappresentato dalla somma totale dei salari e benefits dipendenti, delle imposte (comunali, cantonali, federali, IVA, imposte alla fonte, oneri finanziari), dalle liberalità ad associazioni del Ticino e dai pagamenti a fornitori con sede legale in Ticino

2. Investimenti in ricerca e sviluppo

Presso Sandro Vanini, un team dedicato di Ricerca & Sviluppo opera in un laboratorio attrezzato per ideare e testare nuovi prodotti, oltre a perfezionare quelli esistenti. Lo sviluppo interno dei prodotti risponde alle esigenze di mercato, derivando sia dagli input dei clienti che dei collaboratori. La nostra forza risiede nella disponibilità e flessibilità nel soddisfare le richieste dei clienti, che si tratti di semilavorati per l'industria (come un formato specifico di purea di marroni ideale per pasticcini) o di prodotti finiti a marchio nostro o privato (ad esempio, una qualità di fico con semi meno percepibili). In ogni caso, seguiamo tutte le fasi di sviluppo del prodotto, dalla selezione delle migliori materie prime fino alla creazione delle etichette per gli imballaggi.

Un aspetto cruciale del nostro lavoro riguarda le innovazioni e i miglioramenti di prodotti e processi, mantenendoci costantemente aggiornati sulle nuove tecniche di produzione. Questo impegno ci porta a ricercare continuamente materie prime e imballaggi che rispettino i più rigorosi standard di qualità, migliorando al contempo la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente.

Nel 2023, abbiamo ulteriormente rafforzato la nostra strategia focalizzandoci ancora di più sull'innovazione dei prodotti e sullo sviluppo di packaging più ecosostenibile.

2. INVESTIMENTI IN RICERCA E SVILUPPO

2.1 VALORE INVESTIMENTI IN R&SI*

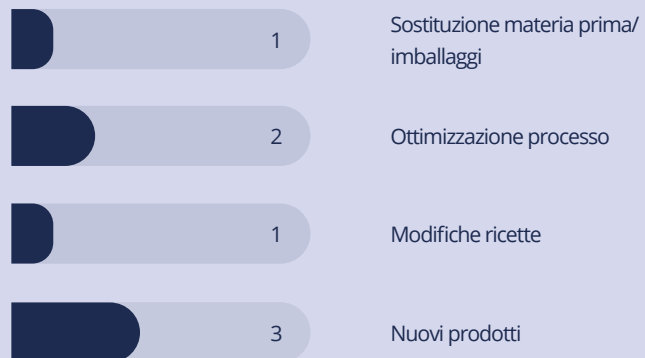
0.160M^{CHF}

* Totale dei costi sostenuti per il personale, i materiali, le collaborazioni esterne, i brevetti, ecc. per R&SI (Ricerca, Sviluppo e Innovazione) durante il periodo di rendicontazione

Inoltre, abbiamo rafforzato ulteriormente la collaborazione con aziende e istituti di ricerca per arricchire le nostre conoscenze e perfezionare il nostro know-how. Riteniamo fondamentale il confronto con realtà simili alla nostra, per vivere proattivamente un miglioramento costante.

7

PROGETTI DI INNOVAZIONE LANCIATI NEL 2023



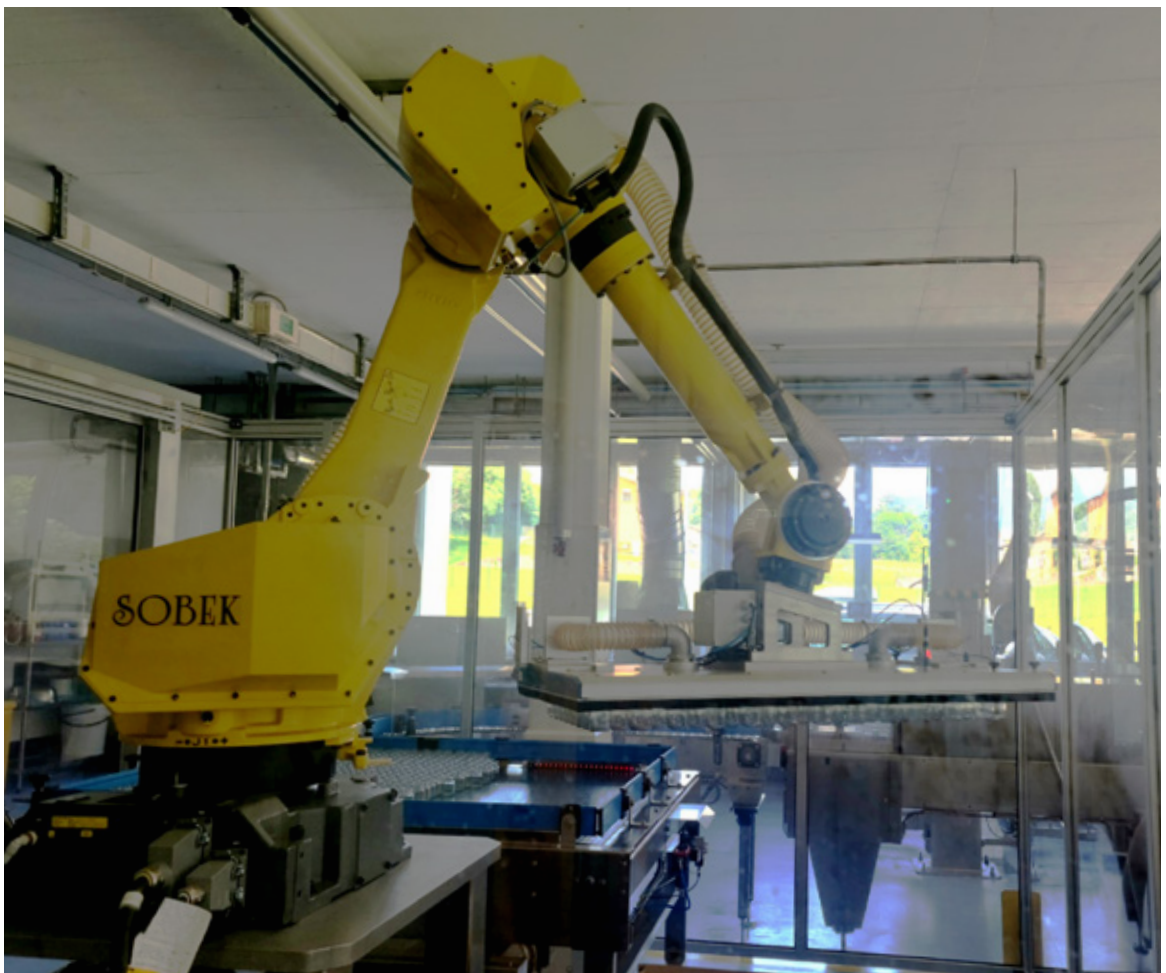
2. Buone pratiche

Investiamo molto nell'implementazione di soluzioni innovative nei processi produttivi e rispettivi macchinari coinvolti. L'obiettivo principale non è quello di ridurre il personale organico coinvolto nella produzione dei prodotti, ma di incrementare l'efficienza in modo tale da ridurre i consumi e gli sprechi.

Siamo fieri di poter dichiarare che nel 2023 sono stati installati un separatore meccanico ed una pompa centrifugale che possono dividere le sostanze disciolte e i solidi sospesi nelle acque reflue prima che esse vengano scaricati in canalizzazione. Grazie a questo impianto, la concentrazione media settimanale è scesa in modo importante permettendoci di ridurre significativamente l'impatto di queste sostanze, passando da 3084 Abitanti Equivalenti nel 2020 a circa 1300 Abitanti Equivalenti alla fine del 2023. Per il 2024, ci aspettiamo di ridurre ulteriormente gli Abitanti Equivalenti a circa 900, avvicinandoci molto ai valori di una normale economia domestica (fissata a 500 AE) per la quale non sarebbe prevista tassazione.

Abbiamo inoltre modernizzato ulteriormente una linea produttiva in modo tale da incrementare la capacità produttiva e raggiungendo dunque una capacità produttiva doppia, sfruttando il medesimo tempo. Di fatto, anche grazie a questo importante investimento, siamo riusciti a ridurre in modo importante il consumo di energia elettrica e a migliorare i flussi di lavoro per il personale attivo in produzione.

Infine abbiamo avviato un progetto atto a sostituire e migliorare la pompa del cutter (strumento atto a tagliare la frutta in componenti variabili più piccole) che ci permetterà di ridurre i materiali di scarto e a garantire una maggiore resistenza delle lame, riducendo dunque di netto gli interventi di manutenzione.



3. Rapporto con i fornitori

La sfida per l'industria alimentare del futuro sarà quella di produrre alimenti utilizzando meno materie prime e con un'impronta ecologica minore. Per questo motivo puntiamo ad ottimizzare gli approvvigionamenti, con un occhio sempre più vigile sulle emissioni di CO₂ e a minimizzare lo scarto ed i rifiuti. Attingendo alla rete globale di approvvigionamento delle materie prime, siamo anche attenti agli aspetti etici e morali attraverso l'educazione dei fornitori. La nostra ambizione in breve:

- Comprendere i rischi sociali, etici, ambientali e dei diritti umani nelle nostre catene di fornitura
- Allineare tali rischi ai valori dell'azienda e del gruppo Haecky
- Trasmettere ai fornitori i nostri valori

Il nostro approccio

In qualità di produttore alimentare certificato e con un mix di materie prime diversificato, abbiamo una prospettiva unica sulla supply chain e forniamo un contributo prezioso in ottica di approvvigionamento responsabile.

La nostra strategia di approvvigionamento responsabile adotta un approccio "formativo", basato sulla sensibilizzazione del fornitore e della relativa catena di approvvigionamento al rispetto delle specifiche prodotto e delle linee guida aziendali. Instaurare rapporti duraturi, fondati sulla fiducia e sulla collaborazione, mira anche a garantire che i valori trasmessi restino solidi nel tempo. Ne sono dimostrazione gli svariati rapporti che contiamo e che durano da decenni.

I fornitori principali vengono valutati annualmente ed informati sull'esito della valutazione. In caso di valutazioni non soddisfacenti, si organizzano visite in loco presso le aree produttive. Attraverso il monitoraggio e la revisione della documentazione fornita, garantiamo al cliente finale la realizzazione di un prodotto pienamente confacente alle prerogative di legge.

I processi di approvvigionamento vengono regolarmente aggiornati agli ultimi standard in vigore ed alle esigenze del mercato finale. Sempre più attenzione viene data all'ottimizzazione delle catene di acquisto, di trasporto e di stoccaggio.

3. RAPPORTI COI FORNITORI

3.1 NUMERO TOTALE
FORNITORI

112

3.2 PERCENTUALE
FORNITORI LOCALI*

14.3%

3.3 VALORE
ECONOMICO
DISTRIBUITO AI
FORNITORI

7.19M^{CHF}

3.4 PERCENTUALE
VALORE ECONOMICO
DISTRIBUITO AI
FORNITORI LOCALI*

35.2%

*Per fornitori locali si intende con sede legale in Ticino

Infine, la frutta in salamoia viene importata in fusti di plastica che vengono svuotati e restituiti al fornitore, in perfetta linea con i principi dell'economia circolare, azzerando il rischio di smaltimento di materiale plastico. Lo stesso avviene anche per la logistica della presa di castagne in Svizzera, movimentate in cassette di plastica del cliente.

Cosa abbiamo appreso:

- integrare considerazioni sociali, etiche e ambientali nei nostri rapporti con fornitori
- comprendere e ad affrontare il rischio di violazioni dei diritti umani, di impatti ambientali e di altri problemi nelle nostre catene di fornitura
- sviluppare e adattare il nostro processo di due diligence della catena di fornitura per allinearlo al nostro scopo
- rafforzare la nostra consapevolezza e comprensione dei processi di approvvigionamento responsabile

3. Buone pratiche

La direzione del gruppo Haecky ha redatto il documento "Weisung der Haecky Gruppe für den Einkauf von Waren und Dienstleistungen, Lieferantenverhandlungen und Vereinbarungen". Il codice di condotta del Gruppo Haecky definisce la posizione dell'azienda in materia di corruzione e conflitti di interesse. Le misure indicate nel documento sono state subito implementate nei processi di acquisto.

Oltre ciò, durante l'anno 2023, sono state attivate collaborazioni con diversi nuovi partner strategici. Nel rispetto dell'approccio "educativo" sono state organizzati diversi meeting e visite in loco per garantire gli standard richiesti. I risultati positivi degli incontri hanno portato all'avvio definitivo della cooperazione.

Nel 2023 si sono consolidate le buone pratiche acquisite con l'obiettivo di ridurre l'impronta ecologica della Sandro Vanini SA. La restituzione dei fusti vuoti, la riconsegna dei bancali inutilizzati ed il regolare trattamento dei rifiuti sono diventate abitudini consolidate.

Sono stati avviati nuovi progetti che mirano ad un minor utilizzo di carta da imballaggi, nonostante essa già provenga da fonti sostenibili (certificazione FSC - Forest Stewardship Council).

Confermiamo il nostro impegno lungo tutta la catena del valore e siamo membri attivi di organizzazioni multi-stakeholder e di organizzazioni di settore. La nostra partecipazione a queste organizzazioni ci permette di confrontarci con aziende partner, con gli utilizzatori finali dei nostri prodotti e con altre parti interessate.

In qualità di partecipante responsabile alla catena di approvvigionamento delle materie prime, condividiamo le informazioni rilevanti con i nostri clienti. Continuiamo inoltre a collaborare con le associazioni di settore per alimentare la condivisione delle informazioni.

Infine, dove è possibile, cerchiamo di fare capo a fornitori locali come ad esempio lo è il caso per le castagne da piante ad alto fusto, fornitori di imballaggi, consulenze di vario genere che spaziano dal marketing fino a sicurezza aziendale, istruttori per le formazioni del personale e molti altri ancora.

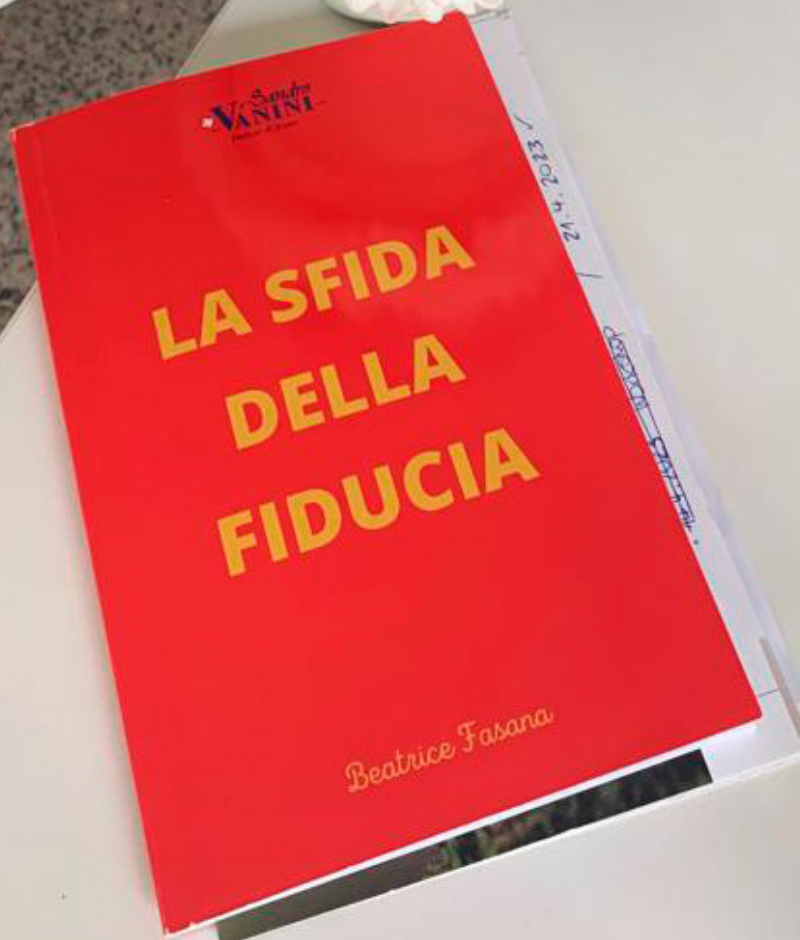


Rapporto con i collaboratori

“

Il rispetto ce lo si guadagna, l'onestà è apprezzata, la fiducia va conquistata, la lealtà viene ricambiata.

*Beatrice Fasana,
Managing Director*



4. Welfare aziendale

Il piano di Welfare della Sandro Vanini include una serie di misure volte a garantire il benessere dei collaboratori in modo tale da riuscire a creare un contesto lavorativo ideale atto a valorizzare la singolarità dei collaboratori. Tra queste iniziative figura sicuramente la flessibilità e disponibilità nel voler trovare soluzioni individuali capaci di soddisfare sia le esigenze del singolo che quelle aziendali.

Per diversi collaboratori dove la mole di lavoro richiede una maggiore flessibilità, è prevista una settimana lavorativa agiunta di vacanze, così come il riconoscimento anche dei festivi non parificati alla domenica. Il collaboratore può dunque scegliere se accumulare il festivo non parificato alla domenica oppure se godere il giorno stesso del libero.

È anche previsto, per diversi collaboratori, di godere di piani per il secondo pilastro nettamente al di sopra del minimo definito dalla legge.

Oltre alla regolare formazione su temi di sicurezza sul posto di lavoro così come temi riguardanti la sicurezza alimentare, forniamo a ogni dipendente il vestiario atto a poter svolgere in sicurezza la sua mansione.

Non per ultimo è concesso un giorno di home office a settimana a collaboratore, eccetto se il collaboratore stesso necessita di più giorni settimanali previamente accordati e coordinati internamente.

In caso di malattia, Sandro Vanini SA corrisponde, per i primi due mesi, un salario pari al 100% per poi raggiungere l'80%. Un fattore che sicuramente ci distingue verso altri datori di lavoro.

Infine, ogni collaboratore della Sandro Vanini, può godere di un ampio sconto per l'acquisto di merce dal negozio aziendale. Si tratta di un negozio che, oltre ai prodotti di nostra produzione, promuove e sostiene svariati altri piccoli e medi produttori del Ticino ed offre dunque un ventaglio vario di diversi prodotti della regione.

Oltre ciò, sempre durante lo stesso anno, sono stati attivati diversi progetti atti a migliorare il welfare aziendale. L'obiettivo è dunque quello di voler comprendere ancora più a fondo dove poter fare leva in modo tale da poter implementare a breve diverse manovre di miglioramento.

4. WELFARE AZIENDALE

4.1 NUMERO
TOTALE DI
DIPENDENTI

66

4.2 PERCENTUALE
CONTRATTI A TEMPO
PIENO

85%

4.3 CONTRATTI
A TEMPO DETERMINATO
(ESCLUSO APPRENDISTI)

3

4.4 NUMERO
CONTRATTI DI
APPRENDISTATO

1

4.5 PERCENTUALE DI
TURNOVER*

13%

4.6 INVESTIMENTI
IN WELFARE PER
DIPENDENTE**

5'530^{CHF}

4.7 NUMERO ABBONAMENTI ARCOBALENO

0

* Percentuale di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante il periodo di rendicontazione sul totale di dipendenti all'inizio del periodo di riferimento

** Spese per i benefici accessori dei collaboratori inclusi gli oneri sociali oltre gli obblighi di legge (p.es. assicurazioni sovra obbligatorie per rischio malattia invalidità e vecchiaia), abbonamenti trasporto casa-lavoro, buoni mensa e sconti a vario titolo

Risulta inoltre nullo l'investimento nel welfare siccome non abbiamo un investimento diretto e conteggiato in contabilità come tale.

4. Buone pratiche

Durante l'anno 2023 abbiamo avviato un programma significativo di "Ritenzione dei Talenti". Questo programma prevede due iniziative principali:

- **Incrementi Salariali Personalizzati:** Ci siamo formalmente impegnati ad aumentare gli stipendi individuali, con particolare attenzione ai giovani quadri aziendali, sia nel 2023 che nel 2024.
- **Assessment dei Giovani Talenti:** Tre giovani talenti sono stati inviati a sessioni di assessment mirate per identificare i loro punti di forza e le aree da migliorare. Questo è stato fatto per contrastare la fuga di talenti e la difficoltà di reclutare profili tecnici qualificati sul mercato.

Oltre ciò abbiamo dato avvio a un lavoro che coinvolge molteplici collaboratori della Sandro Vanini SA e che si prefigge di rivalutare e rielaborare un piano per la promozione della cultura aziendale.

Abbiamo dunque intrapreso un percorso di sviluppo della cultura aziendale, che include le seguenti iniziative:

- **Codice di Condotta:** Abbiamo elaborato un codice di condotta che è stato firmato da tutti i collaboratori di Sandro Vanini SA.
- **Supporto Esterno e Team Building:** Con l'accompagnamento di un coach esterno, abbiamo organizzato workshop e sessioni di team building basati sui valori del codice di condotta. Alcuni giovani talenti hanno ricevuto un supporto specifico.

- **Leadership Coinvolta:** Il percorso è stato seguito personalmente dal CEO del Gruppo Haecky, dalla direttrice Sandro Vanini SA e dai quadri della nostra azienda.

Questo percorso continuerà anche nel 2024 e si concluderà nel 2025 con un sondaggio di benessere aziendale esterno (Santé Suisse), i cui risultati verranno confrontati con quelli di un sondaggio identico condotto nel 2020.

Nel corso dell'anno 2023, la nostra responsabile HR ha avviato un'analisi a 360° per ciò che concerne la gestione del personale in azienda, con lo scopo di individuare vari punti d'intervento dove poter migliorare ulteriormente le condizioni di lavoro presso Sandro Vanini SA. Questo progetto troverà i primi riscontri a partire dall'anno 2024 per poi proseguire, puntualmente, anche negli anni seguenti.

Infine abbiamo avuto il piacere di poter contare tra il nostro organico un apprendista. Per Sandro Vanini, come menzionato in precedenza, il contatto e soprattutto la formazione di giovani leve è un tema su cui si pone particolare attenzione. Un investimento inoltre che ripaga e ha ripagato mediante l'assunzione e quindi con una continuità anche ben oltre il periodo di formazione del giovane collaboratore.

5. Salute e sicurezza

La salute e la sicurezza sul posto di lavoro sono di estrema priorità per Sandro Vanini. Oltre a garantire una regolare formazione in merito a tematiche sulla sicurezza sul lavoro, abbiamo anche implementato precisi processi atti a prevenire e salvaguardare la salute dei collaboratori.

L'assenza per malattia si è assestata a un 6.6% durante l'intero arco dell'anno. Si tratta di una percentuale che non può lasciarci indifferenti e di cui stiamo approfondendo fattispecie e frequenza per capirne le motivazioni. Si vuole comprendere se si tratta di un fenomeno sintomatico di un malessere o semplicemente elemento di causalità. Oltre ciò, il tasso di assenze per infortunio professionale si è attestato a 0.5% nel corso del 2023, un dato in netto miglioramento rispetto a un 2022 dove si attestava al 7%.

5. SALUTE E SICUREZZA

5.1 PERCENTUALE
ASSENZE PER
MALATTIA

6.6%

5.2 PERCENTUALE
ASSENZE PER
INFORTUNIO
PROFESSIONALE

0.5%

5. Buone pratiche

Abbiamo implementato programmi di formazione sulla sicurezza per tutti i dipendenti. Questi programmi coprono temi come l'uso corretto delle attrezzature, dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale), le procedure di emergenza e la prevenzione degli infortuni. L'obiettivo è garantire che ogni dipendente sia consapevole dei potenziali rischi e sappia come comportarsi in modo sicuro.

Oltre ciò conduciamo regolari valutazioni dei rischi, anche con consulenti esterni specializzati (es.: SUVA), in tutti i reparti per implementare misure di mitigazione e annullare eventuali pericoli. L'obiettivo è identificare e ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza dei dipendenti.

Sandro Vanini SA ha attivato, nel 2023, diversi progetti atti a rivalutare e a rielaborare proattivamente i propri valori aziendali che sicuramente avranno una ripercussione sul benessere mentale, la gestione dello stress e la promozione di un ambiente di lavoro positivo. L'obiettivo è anche quello di supportare il benessere mentale dei dipendenti e prevenire eventuali situazioni critiche (es: burnout).

L'azienda sostiene e incentiva una partecipazione attiva dei dipendenti nelle iniziative di sicurezza e garantisce che le loro preoccupazioni siano ascoltate e affrontate.

Sandro Vanini SA ha anche implementato, per diversi collaboratori e dove la tipologia di lavoro lo permette, politiche di lavoro flessibile, come il telelavoro e orari flessibili, per migliorare l'equilibrio tra vita professionale e personale. L'obiettivo è ridurre lo stress legato al lavoro e migliorare la qualità della vita dei dipendenti.

Implementando e vivendo queste buone pratiche, miriamo a migliorare significativamente la salute e la sicurezza dei nostri dipendenti, promuovendo un ambiente di lavoro sicuro e sostenibile.

6. Formazione

Sandro Vanini è molto attenta alle competenze, qualità specifiche e soprattutto all'unicità di ogni singolo. Per noi è importante che il dipendente venga coinvolto in ciò che si può intendere come la "famiglia Sandro Vanini".

Se si vuole crescere ed essere competitivi in un settore così movimentato e pieno di cambiamenti come lo è quello dell'alimentare, è necessario poter contare su una squadra diversa ma allo stesso tempo affiatata e che sia in grado di affrontare le sfide in modo coordinato e unito.

Il tema della formazione del personale è dunque un punto cruciale della filosofia aziendale della Sandro Vanini.

La continua comunicazione, l'acquisizione di nuove nozioni e competenze di tutto il personale, dagli operatori di produzione ai dirigenti, permette ad ogni collaboratore di prendere consapevolezza dell'importanza delle proprie mansioni, di approfondire le proprie conoscenze e di conseguenza di radicare nella mentalità di ognuno una forte cultura della sicurezza alimentare.

Questo rappresenta un tassello fondamentale del miglioramento continuo all'interno della nostra azienda.

Alla Sandro Vanini vengono svolte sia formazioni interne, eseguite dai responsabili di reparto, sia formazioni esterne, nelle quali vengono coinvolti consulenti esperti con lo scopo di approfondire in modo più dettagliato specifici argomenti.

Inoltre, ad ogni funzione, sono collegate delle competenze necessarie specifiche all'espletamento della stessa indicate nei singoli mansionari. Queste competenze sono già acquisite o da acquisirsi durante l'esperienza lavorativa e sono la base anche del reclutamento del personale al fine di assicurare un efficace e sicura realizzazione della funzione stessa.

L'alto numero di formazioni sottolinea nuovamente l'importanza che diamo a questo strumento, allo scopo di avere personale formato e in grado di svolgere i compiti assegnati in garanzia della sicurezza alimentare e della qualità, così come la capacità di identificare in maniera tempestiva e proattiva potenziali pericoli e rischi. I temi delle formazioni variano, da temi sull'igiene e sicurezza alimentare, a requisiti per esempio logistici, a processi tecnologici, a requisiti di certificazioni, fino alla sicurezza del personale sul posto di lavoro.

6. FORMAZIONE COLLABORATRICI E COLLABORATORI

6.1 FORMAZIONE PER DIPENDENTE

1.6 ore

6.2 COLLABORATRICI E COLLABORATORI FORMATI

100%

6.3 FORMAZIONE ESTERNA

63%

Per noi è dunque importante mettere al centro il collaboratore, fornire lui momenti dove poter creare un legame con il suo collega di lavoro (anche al di fuori della sede) e formarlo in modo tale da fornirgli le competenze necessarie per poter svolgere in serenità e sicurezza il proprio lavoro.

Al collaboratore viene inoltre data la possibilità di almeno un incontro annuale, sia con il proprio superiore nell'ambito del colloquio annuale che con la direttrice (Porte aperte chez Fasana), dove potersi confrontare su quanto svolto, su come si desidera procedere e come si può inglobare eventuali ambizioni nel contesto lavorativo.

Siamo coscienti del fatto che un settore così specifico come il nostro, necessita di un importante investimento nel futuro. Circa 5 anni fa abbiamo dunque deciso di collaborare proattivamente alla creazione della formazione a livello di apprendistato del tecnologo alimentare. È stato una pietra miliare per poter sensibilizzare persone più giovani a questo interessante mestiere e lanciare le basi per la formazione di giovani talenti e per la relève.

6. Buone pratiche

Nel corso dell'anno 2023 siamo stati in grado di incrementare le formazioni raggiungendo un totale di 128 (+16% rispetto all'anno 2022). I temi toccati erano, ad esempio: qualità, igiene, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, creazione e modifica processi di produzione, fatturato, reclami, deviazioni e molto altro ancora.

Sono stati svolti anche svariati webinar e formazioni con relatori esterni per incrementare la conoscenza su temi specifici.

Là dove si è riscontrata una necessità di un ulteriore approfondimento, abbiamo organizzato con il collaboratore delle

formazioni dedicate. Per noi è importante riuscire a cogliere le necessità dei collaboratori in modo tale da dare loro i necessari mezzi per poter operare serenamente.

Si è cercato dunque, in linea con i valori e principi dell'azienda, di coinvolgere e formare ogni singolo collaboratore.

Infine, Sandro Vanini SA ha potuto contare sull'interesse e il grande impegno di un apprendista attivo nella logistica.



7. Diversità e inclusione

Sandro Vanini è impegnata a promuovere la diversità all'interno della forza lavoro. Questo impegno viene vissuto su tutti i livelli gerarchici. Basti pensare che nel Consiglio d'Amministrazione (CdA) la rappresentanza femminile si attesta al 40% così come al fatto che la Managing Director è di sesso femminile. Il rapporto di rappresentanza in ruoli dirigenziali è del 25%, per attestarsi a oltre 36% sul totale dei collaboratori.

L'occhio alla diversità e l'inclusione è anche dato alla nazionalità delle persone, dove possiamo contare 7 nazioni rappresentate tra cui figurano Svizzera, Italia, Germania, Spagna, Polonia e Afghanistan e Eritrea.

A livello dei collaboratori d'ufficio possiamo inoltre vantare una distribuzione delle generazioni rettilinea e relativamente ampia. Di fatto, durante l'anno 2023, tra i collaboratori d'ufficio figurava 9% sotto la soglia dei 30 anni e 53% sopra quella dei 50. Nella produzione invece si contava una presenza sopra i 50 anni pari al 49%.

Il fatto di poter contare un'importante presenza di collaboratori sopra i 50 anni è anche riconducibile all'alta fedeltà dei collaboratori per l'azienda.

Non per ultimo, con orgoglio, possiamo affermare di non avere differenze salariali dovute al sesso. La retribuzione dei dipendenti si basa sul ruolo, sulle prestazioni, sulle conoscenze specifiche e sull'esperienza, ma non vengono considerate variabili come il sesso, l'origine o altro.

Se si prende in considerazione, ad esempio, solo l'ambito produttivo, la differenza salariale si attesta al 0%. Oltre ciò, per ciò che concerne gli stipendi della fascia più bassa, nel 2023, siamo riusciti di incrementare la retribuzione di oltre 1.4% che ha sicuramente contribuito ad incrementare già l'alto legame all'azienda.

L'obiettivo di Sandro Vanini è anche quello di costantemente monitorare e, laddove necessario, eliminare le disparità di trattamento tra i collaboratori, in modo tale da mantenere alto il sentimento di squadra e legare il collaboratore all'azienda.

7. DIVERSITÀ E INCLUSIONE

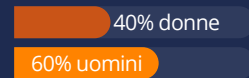
7.1 TOTALE RAPPRESENTANZA FEMMINILE

35%

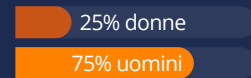
7.2 DIFFERENZA SALARIALE DI GENERE *

0%

7.3 RAPPRESENTANZA FEMMINILE NEL CDA



7.4 RAPPRESENTANZA FEMMINILE IN RUOLI DIRIGENZIALI



7.5 COLLABORATORI UNDER 30

9%

7.6 COLLABORATORI OVER 50

53%

7.7 COLLABORATORI IN REINSERIMENTO PROFESSIONALE

1

7.8 NAZIONALITÀ PRESENTI IN AZIENDA

7

7.9 COLLABORATORI CON ORARIO FLESSIBILE

17

7.10 CONGEDI PARENTALI (OLTRE OBBLIGHI DI LEGGE)

0

* La parità salariale di genere si raggiunge quando l'indicatore è uguale a 0%

7. Buone pratiche

Sandro Vanini pone l'accento sul fatto che ogni persona è diversa e ha dei potenziali individuali. La diversità del singolo viene accolta in modo tale che il collaboratore possa sentirsi a suo agio ed esprime tutte le sue capacità senza indugio.

Questa strategia comporta che sia gradita una comunicazione trasparente fra i vari livelli, così come la possibilità di esprimere desideri e difficoltà con la concreta possibilità di implementare con successo quanto accordato.

Vengono anche organizzati momenti ludici dove dare una possibilità di conoscersi meglio al di fuori della routine lavorativa.



Relazioni con la comunità



Da sinistra:

Ing. Paolo Bassetti

Responsabile centri di raccolta del Canton Ticino

Ing. Beatrice Fasana

Managing Director Sandro Vanini SA

Ing. Marco Conedera

Istituto WSL

Sem Genini

Presidente Associazione Castagnicoltori della Svizzera italiana

8. Progetti per la comunità

Per Sandro Vanini è importante mantenere i legami con il territorio e stringerne nuovi. Siamo convinti che si deve instaurare rapporti con la regione in cui si opera in modo tale da curare e mantenere la tradizione che ci contraddistingue.

Nel corso del 2023, così come ogni anno, in Ticino, abbiamo sostenuto diverse iniziative sportive, eventi di varie entità e convegni atti a sostenere giovani imprenditori così come iniziative che mettono in risalto la gastronomia locale e a km0. Questo impegno finanziario non si limita solamente al Ticino, ma si può estendere anche su tutta la Svizzera.

Oltre ciò, annualmente, sosteniamo proattivamente i progetti atti a informare la comunità locale per ciò che concerne la valorizzazione del castagno ticinese. Un programma che si basa su una collaborazione tra diversi attori privati e pubblici e che ha come obiettivo comune la salvaguardia e la valorizzazione di un frutto fortemente radicato nella cultura locale e che, diversi anni fa, rischiava di svanire.

Non per ultimo offriamo visite aziendali e giornate informative dove la comunità può entrare in contatto con la nostra realtà aziendale. Sono momenti d'incontro molto apprezzati e aperti a un ampio pubblico (es: Atte, Pro Senectute, altri).

Infine, sempre in ambito sociale, sosteniamo svariati eventi mediante la fornitura di merce gratuita. Nel 2023, ad esempio, abbiamo sostenuto così oltre 73 associazioni e organizzazioni che hanno organizzato eventi conviviali, tombole, concerti, serate informative e molto altro ancora. Crediamo sia importante, nel limite del possibile, riuscire a sostenere anche quelle organizzazioni regionali il quale scopo è creare momenti conviviali, di scambio e di svago tali da rafforzare il tessuto sociale.

8. PROGETTI PER LA COMUNITÀ

8.1 IMPORTO
TOTALE EROGATO
IN DONAZIONI E
SPONSORIZZAZIONI

8.2 ASSOCIAZIONI
BENEFICIE DA
DONAZIONI E
SPONSORIZZAZIONI

32'920^{CHF}

73

8. Buone pratiche

Valorizzazione del castagno

Malgrado approfondiremo il tema nell'ultimo capitolo del presente rapporto, desideriamo informare anche in questa sezione che nel 2023 abbiamo rinnovato il nostro sostegno annuale alla conferenza stampa "Castagnamo - valorizzazione del castagno Ticinese" nella quale si informa la popolazione locale in merito al progetto di sostegno e valorizzazione della castagna, così come i progressi raggiunti ad oggi.

Oltre a far parte della rete e organizzazione che con molto impegno e collaborazione sostiene e valorizza questo frutto simbolo del nostro cantone, crediamo sia importante informare in modo corretto e preciso la popolazione. La castagna, di fatto, entra di diritto in quel paniere di prodotti locali in grado di essere la base per prodotti d'eccellenza e caratteristici, sempre più richiesti ed apprezzati dal mercato, oggi più che mai sensibile anche ad aspetti legati all'ecosostenibilità. Grazie a questo impegno, oltre alla salvaguardia e cura di questa pianta, si intende coinvolgere e sensibilizzare la popolazione in modo tale da garantire una continuità al progetto e dunque a una maggiore attenzione a un frutto così simbolico per il Ticino.

MYIA - un piccolo insetto contro i rifiuti alimentari

Sandro Vanini è sempre alla ricerca di soluzioni innovative atte a ridurre lo spreco alimentare così come qualsiasi spreco di risorse. In questo contesto abbiamo avuto il piacere di entrare in contatto con una giovane start-up ticinese che si è prefissata di sfruttare l'appetito di un piccolo insetto, in modo tale da ridurre i rifiuti alimentari generati sia dalle industrie che dalle economie domestiche.

MYIA si è prefissata di comprendere e in seguito costruire un'attività basata sulla mosca soldato nera (*Hermetia illucens*). L'idea di fondo è quella di saziare il metabolismo molto veloce di questo insetto grazie a diversi scarti alimentari, in modo tale da sfruttare l'animale per produrre farine che sono sostituite delle attuali fonti proteiche derivate dalle coltivazioni di soia e dalla pesca, con elevati benefici nutrizionali e che vengono impiegate per mangimi per animali. L'interessante è inoltre notare che l'intero

processo produttivo comporta consumi minimi di acqua e suolo, e in più non produce né rifiuti né emissioni di CO₂.

Abbiamo dunque assicurato a questa giovane start-up il nostro sostegno con l'obiettivo sia di sostenere questa eccellente idea che quello di riuscire a ridurre ancora di più gli scarti alimentari che ad oggi devono essere smaltiti nel termovalorizzatore.

Arnie Sandro Vanini SA

Ogni anno, siamo fieri di produrre oltre 30 vasi da 500g di prelibato miele biologico di fiori estivi, grazie alle nostre arnie di colonie d'api. Questi straordinari alveari sono finanziati da Sandro Vanini SA e gestiti con dedizione dai ragazzi della Fondazione Sant'Angelo di Loverciano.

La Fondazione Sant'Angelo di Loverciano è una struttura animata da una profonda responsabilità e passione per l'educazione, promuovendo la crescita e il benessere di minori in situazione di disagio o con disabilità. Offrono una formazione scolastica e professionale che accompagna i ragazzi alla scoperta della realtà attraverso un'esperienza di accoglienza, basata su un percorso individualizzato didattico, educativo, formativo e affettivo.

Grazie alla nostra instancabile squadra di api e alla straordinaria collaborazione con la Fondazione, riusciamo ad arricchire le colazioni di numerose famiglie della regione con il nostro delizioso miele. Ogni vasetto rappresenta non solo un prodotto di qualità eccellente, ma anche il frutto di un progetto che merita la massima attenzione e sostegno.

Collaborazione con la Fondazione Diamante

Sandro Vanini SA nutre una collaborazione pluriennale con la Fondazione Diamante, un'organizzazione dedicata all'accoglienza, al supporto e all'integrazione di persone diversamente abili. Questa partnership rappresenta un importante pilastro nel nostro impegno verso una sostenibilità sociale, riflettendo i valori di inclusività e responsabilità sociale che guidano la nostra azienda.

La Fondazione Diamante, con la sua missione di sostenere e integrare le persone diversamente abili, si occupa dell'assemblaggio degli imballaggi dei nostri Marron Glacés. Ogni confezione dei nostri prodotti è dunque il risultato di un processo atto a sostenere e valorizzazione la diversità, il tutto in un prodotto di altissima qualità.

Questa collaborazione rappresenta per noi un modello di sostenibilità sociale, in cui l'azienda e la comunità lavorano

insieme per creare valore condiviso. Sicuramente continueremo a lavorare insieme per creare prodotti che non solo deliziano i nostri clienti, ma che fanno anche la differenza nella vita delle persone.



Gestione ambientale



9. Materiali

Tenuto conto del fatto che siamo leader nella lavorazione di frutta candita e la nostra totalità dei prodotti contiene frutta lavorata, gran parte dei materiali utilizzati concerne questo prodotto naturale. In media, annualmente, lavoriamo oltre 1'400 tonnellate di frutta.

Questa lavorazione, che coinvolge zucchero e altri ingredienti, porta ad un output medio annuale di 1'944 tonnellate di frutta.

Ovviamente, per poter offrire al mercato un prodotto finito pronto al consumo, necessitiamo di circa 320 tonnellate di imballaggi primari che sono suddivisi in (valori indicativi): 30 tonnellate di latte di alluminio, 280 tonnellate di vetro e 10 tonnellate di plastica.

Ci impegniamo da sempre a impiegare materiale d'imballo che sia facilmente riciclabile da parte del consumatore finale. Uno dei materiali principalmente utilizzati per poter contenere il prodotto sono, di fatti, i vasetti di vetro.

Altrettanta attenzione, come descritto nel capitolo riguardante i fornitori, è data alla ricerca di materiale d'imballaggio creato a sua volta mediante materiali riciclati. Siamo dunque fieri di poter affermare che 70% dei materiali impiegati per la produzione del vetro sono di origine riciclata, come anche l'85% per la produzione dei contenitori di latta e 88% di materiale riciclato per la plastica.

Il nostro obiettivo dunque è quello di creare un prodotto di qualità utilizzando il più possibile materiali che hanno un basso impatto sull'ambiente.

9. MATERIALI

9.1 MATERIALI
PRINCIPALI USATI
DALL'AZIENDA

2'264^t

9.2 MATERIALI DI
ORIGINE RICICLATA E/O
RIUTILIZZATA

70%

10. Energia

Il consumo di energia di Sandro Vanini è principalmente destinato ai processi produttivi e viene, ad oggi, acquistato interamente da fornitori esterni. È importante rimarcare che la lavorazione di frutta, come avviene presso di noi, necessita di un apporto importante di energia e calore.

Il consumo di energia elettrica nell'anno 2023 è stato pari a 1'092 MWh (-10% rispetto all'anno 2022) mentre quello di combustibili gassosi e liquidi si è attestato a 2'363 MWh (-7% rispetto all'anno 2022).

Sandro Vanini, già da diversi anni, è impegnata a implementare azioni atte a recuperare il calore generato dai processi produttivi per introdurlo nuovamente nel processo produttivo. Questo impegno ha portato importanti risultati che, di riflesso, hanno generato meno consumi energetici e quindi un abbassamento dell'impronta ecologica. Un indicatore che verrà monitorato e che ci darà un metro di misura standardizzato è quello riguardante l'intensità energetica. Nel caso della Sandro Vanini, esso viene calcolato dividendo il totale dell'energia consumata per il totale di frutta lavorata in uscita.

Grazie dunque ai diversi indicatori e la nostra forte motivazione, siamo tutt'ora impegnati a migliorare, dove possibile, i nostri processi in modo tale da evitare sprechi di risorse.

10. Buone pratiche

Sandro Vanini SA ha avviato un'analisi per l'installazione di Pannelli Solari sulle superfici del sito produttivo. L'azienda ha intenzione di comprendere seriamente ogni aspetto di un investimento nell'installazione di pannelli fotovoltaici per generare energia elettrica da fonti rinnovabili. Questa iniziativa non solo ridurrebbe la dipendenza da fonti energetiche fossili, ma rappresenterebbe anche un passo importante verso una maggiore sostenibilità ambientale.

Sandro Vanini SA esegue una manutenzione regolare e preventiva su tutti i macchinari e le apparecchiature per garantirne l'efficienza ottimale. Questa pratica non solo prolunga la vita utile degli strumenti e macchinari, ma contribuisce anche a un uso più efficiente dell'energia. Implementiamo costantemente e laddove è possibile, dei sistemi di automazione che permettono di ottimizzare i processi produttivi e



ridurre il consumo energetico. Questi sistemi garantiscono che l'energia sia utilizzata in modo efficiente, minimizzando gli sprechi e migliorando la produttività. L'azienda organizza regolarmente campagne di sensibilizzazione per educare i dipendenti sull'importanza del risparmio energetico e su come possono contribuire attivamente. Questi programmi mirano a creare una cultura aziendale orientata alla sostenibilità. Sandro Vanini SA utilizza strumenti di monitoraggio continuo per raccogliere dati sul consumo energetico e identificare tempestivamente eventuali anomalie. Questo approccio proattivo permette di intervenire rapidamente, garantendo un uso energetico efficiente e sostenibile. Attraverso queste iniziative, Sandro Vanini SA dimostra il suo impegno concreto verso la sostenibilità, promuovendo un consumo energetico responsabile e contribuendo alla tutela dell'ambiente.

11. Risorse idriche

La lavorazione di frutta richiede, come anche menzionato nel capitolo riguardante l'efficienza energetica, un alto contributo di risorse idriche. I processi interni, come ad esempio la cottura, necessitano sia di energia che di acqua in modo tale da raggiungere un prodotto di qualità e che rispecchia i più alti standard di sicurezza alimentare del settore.

Ne emerge dunque un prelievo idrico annuo pari a 23'963m³ (-11% rispetto all'anno 2022) dei quali 18'264m³ (-13% rispetto all'anno 2022) confluiscono nella rete delle acque scure oppure direttamente nel fiume adiacente siccome perfettamente potabile. Al netto, Sandro Vanini, ha dunque un consumo idrico pari a 5'699 m³ (-6% rispetto all'anno 2022). Nel complesso siamo dunque riusciti a migliorare il nostro bilancio idrico rispetto all'anno precedente. Anche in questo caso, l'intensità di consumo idrico, è stato calcolato dividendo il consumo totale per le tonnellate di frutta lavorata in uscita.

Anche in quest'ambito siamo impegnati da anni ad ottimizzare la lavorazione della frutta in modo tale da ridurre i consumi idrici e riutilizzare le risorse entrate nel flusso produttivo.

11. RISORSE IDRICHE

11.1 TOTALE PRELIEVI D'ACQUA ANNUO

23'963m³

11.2 SCARICHI DI ACQUA

18'264m³

11.3 CONSUMO DI ACQUA

5'699m³

11.4 INTENSITÀ CONSUMO DI ACQUA

12.33m³/u

11. Buone pratiche

Uno dei progetti che siamo riusciti a implementare nel 2023 riguarda l'installazione di un sistema che permette di ridurre l'impatto delle acque luride. Le sostanze disciolte (come zuccheri e cloruri) e i solidi sospesi (come i residui di frutta e purea di castagna con granulometria inferiore a un millimetro) sono stati una tematica che abbiamo sempre cercato di risolvere.

Nel 2023 è stato installato con successo un separatore meccanico (centrifuga) che può dividere queste componenti prima che i reflui vengano scaricati in canalizzazione. Grazie a questo impianto, la concentrazione media settimanale di COD (Domanda Chimica di Ossigeno) è scesa da circa 15000 mg/l a circa 9000 mg/l.

Questo ha ridotto significativamente l'inquinamento, passando da 3084 Abitanti Equivalenti nel 2020 a circa 1300 Abitanti Equivalenti alla fine del 2023. Per il 2024, ci aspettiamo di ridurre ulteriormente gli Abitanti Equivalenti a circa 900, avvicinandoci molto ai valori di una normale economia domestica (fissata a 500 AE) per la quale non sarebbe prevista tassazione.

12. Emissioni di GHG

Le emissioni interne di CO₂ in diretta relazione con l'attività di Sandro Vanini possono essere distinte tra dirette e indirette.

Le emissioni dirette (Scopo 1 – Protocollo GHG) sono considerate quelle emissioni correlate ai macchinari di proprietà o controllati dall'azienda stessa (es: caldaia, forni, altro). Le emissioni indirette (Scopo 2 – Protocollo GHG) sono quelle che si verificano dalla produzione di elettricità importata e consumata dall'azienda.

Infine vi esiste un'ulteriore calcolazione, che considera le emissioni indirette da fonti non di proprietà o sotto il controllo dell'azienda (Scopo 3 – Protocollo GHG).

I rispettivi indicatori sono calcolati in tonnellate di CO₂ equivalente, ovvero tCO₂eq.

Per ciò che concerne lo "Scopo 3", allo stato attuale, non siamo in grado di quantificare l'incisione dei trasporti delle merci dall'azienda alla sede dei clienti.

Ne risulta dunque un quadro dove per lo "Scopo 1" abbiamo emissioni pari a 652 tCO₂eq derivanti principalmente dai processi produttivi (utilizzo di Gas Naturale e Gasolio), mentre per lo "Scopo 2" contiamo 19 tCO₂eq derivanti principalmente dall'energia elettrica prelevata dalla rete. Infine, per ciò che concerne lo "Scopo 3", incidiamo con emissioni pari a 83 tCO₂eq causate sia dal trasporto privato dei collaboratori verso e da Rivera (21 tCO₂eq) sia dai rifiuti generati dalla Sandro Vanini SA (61 tCO₂eq). Nel 2023, a causa della difficile situazione geopolitica correlata a una tendenza inflazionistica importante, abbiamo dovuto temporaneamente fare capo al Gasolio per una questione di costo del Gas Naturale. Questa manovra non avrà però ripercussioni di lungo periodo sulla nostra strategia di riduzione delle emissioni, siccome limitato nell'anno 2023.

Anche in questo caso, l'intensità di emissioni di GHG, è stata calcolata dividendo il totale delle emissioni GHG per l'output di frutta lavorata calcolata in tonnellate.

12. EMISSIONI DI GHG

12.1 EMISSIONI TOTALI DI GHG *

735 tCO₂e

12.2 INTENSITÀ EMISSIONI DI GHG **

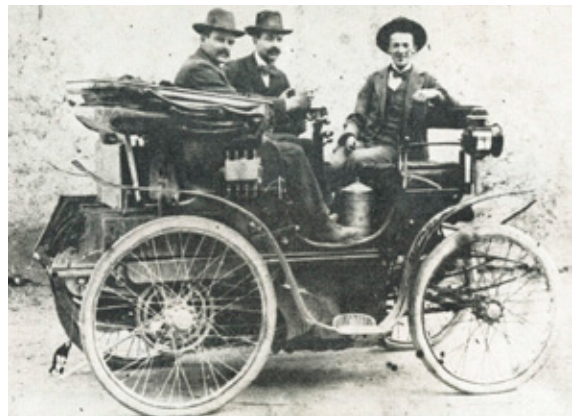
0.3779 tCO₂e/unit

12.3 EMISSIONI DI GHG PER TRASPORTO COLLABORATORI

21 tCO₂e

* Totale emissioni di GHG: incluse quelle dirette (Scopo 1) e indirette (Scopo 2) e se disponibile anche Scopo 3

** Emissioni di GHG per unità di riferimento dell'azienda



Giuseppe Vanini (a destra), foto di fine '800.

12. Buone pratiche

L'Agenda 2030 prevede che entro il 2030, ogni paese membro, è chiamato ad intervenire in modo sostenibile sulle dimensioni riguardanti lo sviluppo economico, sociale ed ecologico. Di abbracciare la sfida di ridurre in modo importante il proprio impatto ecologico. Si tratta quindi di un obiettivo importante che richiede l'impegno di tutti, soprattutto per ciò che concerne le emissioni derivanti dai trasporti, dagli edifici e dall'industria.

Sandro Vanini è cosciente dell'importanza dell'Agenda 2030 e soprattutto che ognuno, anche nel suo piccolo, cerchi di contribuire nel miglior modo possibile al raggiungimento degli obiettivi.

Con quest'ottica stiamo cercando di ridurre gli sprechi sia sul fronte energetico che su quello degli scarti alimentari. Qualora questo obiettivo non sia possibile, cerchiamo di trovare una soluzione per minimizzare l'impatto ecologico.

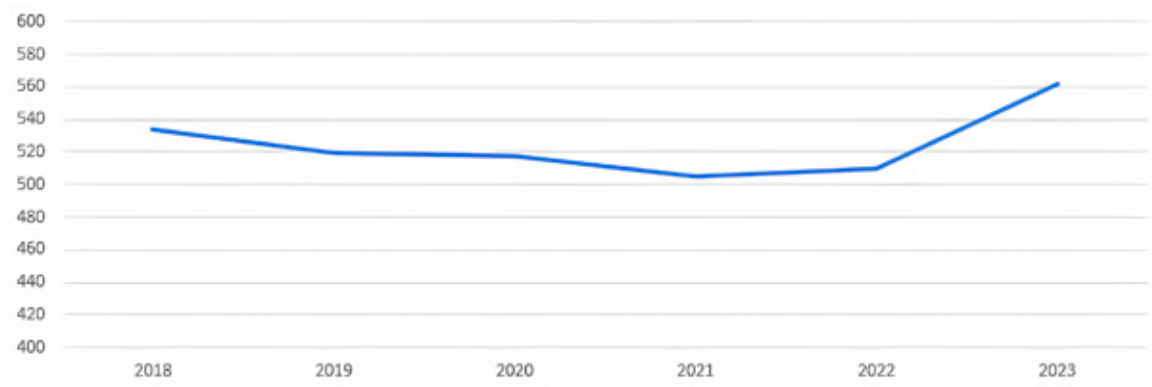
Di fatti, dal 2017 facciamo parte del progetto promosso da ACT (Cleantech Agentur Schweiz), l'agenzia nazionale Svizzera che nell'ambito dell'Agenda 2030 fissa i limiti di riduzione delle emissioni dei grandi generatori di CO₂. Grazie a questo progetto siamo costantemente monitorati dalla ditta Renner Engineering e ACT (Cleantech Agentur Schweiz) e ogni 4 anni forniamo un rendiconto dei nostri sforzi e il raggiungimento o meno dell'obiettivo fissato.

Come descritto nei capitoli precedenti, uno dei progetti importanti che abbiamo implementato nel corso dell'anno 2022 è quello di riutilizzare l'energia dai processi produttivi tra cui figura anche il collegamento e l'automazione di 4 delle 8 autoclavi al circuito di recupero di calore. Questo progetto ci ha permesso di incrementare il recupero energetico e diminuire sia i consumi di energia che di acqua, un andamento che si conferma anche per il 2023 grazie al collegamento delle altre ultime 4 autoclavi. Anche per questo anno la sfida sarà sicuramente orientata al contenimento dell'aumento dei consumi energetici.

Oltre ciò, durante l'anno 2023, abbiamo creato un gruppo di lavoro che ha l'obiettivo di individuare eventuali inefficienze nei trasporti della merce in modo tale da riuscire ad ottimizzare anche questo importante aspetto.

Grazie al nostro impegno siamo riusciti a contenere e in parte diminuire costantemente, dal 2017 ad oggi e malgrado abbiamo vissuto variazioni nei volumi, le tonnellate effettive di CO₂ emesse.

Emissioni effettive (tCO₂/a)



13. Gestione rifiuti

Sandro Vanini è molto sensibile alla tematica concernente la rivalorizzazione dei rifiuti prodotti. Di fatto, dove possibile, i rifiuti alimentari derivanti dal processo produttivo vengono riutilizzati per alimentare una centrale BioGas della regione.

Esistono tutt'ora importanti quantitativi di rifiuti organici che non sono idonei a una rivalorizzazione in BioGas o da destinare al foraggio degli animali "classici". Per questo, nel corso del 2022 e come descritto nel capitolo "donazioni e sponsorizzazioni", abbiamo posato le basi per una collaborazione con la start-up MYIA. Grazie a questa collaborazione ci aspettiamo un ulteriore importante riduzione dei rifiuti non riutilizzabili pari a circa 77 tonnellate l'anno.

Nel corso del 2023 abbiamo quindi prodotto 249.98 tonnellate di rifiuti dei quali il 54.8% è stato riciclato e il rimanente è stato smaltito nel termovalorizzatore.

La quota dei rifiuti destinati alla rivalorizzazione come BioGas si è attestata a 81.17 tonnellate (+21% rispetto al 2022), circa il 32% del totale prodotto.

Il rimanente dei rifiuti, riciclati durante l'anno 2023, è composto da legname, ferro, vetro, carta e cartone, alluminio e altro materiale affine.

13. Buone pratiche

In Sandro Vanini SA, ci impegniamo a gestire i rifiuti in modo sostenibile attraverso una serie di iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività. Disegniamo prodotti con una vita utile prolungata, preferendo materiali riciclabili e riducendo al minimo, dove possibile, l'uso di imballaggi. Nei nostri processi produttivi, minimizziamo lo scarto di materiali e utilizziamo le materie prime in modo più efficiente possibile.

Abbiamo implementato sistemi di raccolta differenziata per carta e PET incoraggiando i dipendenti a partecipare attivamente. Identifichiamo continuamente possibilità di riutilizzo dei materiali di scarto, come ad esempio la rivalorizzazione delle palette di trasporto.

13. GESTIONE DEI RIFIUTI

13.1 VOLUME
COMPLESSIVO DEI
RIFIUTI PRODOTTI

248.98^t

13.2 PERCENTUALE DEI
RIFIUTI RICICLATI O
RIUTILIZZATI

54.8%

Durante l'anno 2023 abbiamo iniziato un progetto nel quale un'azienda esterna ritira il legname per sistemare ciò che è recuperabile e rimettere la merce sul mercato. Un tema che trova particolare importanza soprattutto per ciò che concerne le palette non più riutilizzabili nell'immediato ma che, mediante poco sforzo, possono essere sistemate e riutilizzate per altre spedizioni.

Per garantire una gestione sicura dei rifiuti, separiamo correttamente i rifiuti pericolosi dagli altri tipi di rifiuti, conformandoci alle normative vigenti. Cerchiamo di offrire una formazione mirata sui principi della gestione sostenibile dei rifiuti, promuovendo pratiche quotidiane di riduzione, riutilizzo e riciclo.

Stabiliamo obiettivi chiari e misurabili per la riduzione dei rifiuti e monitoriamo i progressi nel tempo, comunicando regolarmente i risultati ottenuti e le nuove iniziative intraprese.

14. Investimenti

Sandro Vanini investe costantemente nel miglioramento e automatizzazione dei propri processi produttivi, così come nelle infrastrutture legate all'azienda.

Nell'anno 2023 abbiamo investito oltre 780 mila franchi svizzeri dove la maggiore attenzione è stata data all'automatizzazione della linea dedicata alle mostarde puree. Gli interventi hanno avuto lo scopo di modernizzare e velocizzare la linea in modo tale da riuscire a far fronte alle esigenze di mercato, senza però ridurre il personale impiegato in produzione. Grazie a questi interventi siamo dunque in grado di produrre le stesse quantità in meno tempo e, a ritroso, dimezzare l'energia necessaria per la produzione.

Oltre ciò, come menzionato nei capitoli precedenti, abbiamo investito nell'ottimizzazione per ciò che concerne il recupero del calore derivante dalla produzione e nell'installazione di una pompa in grado di separare le sostanze disciolte nelle acque di scarico.

Infine, ulteriori investimenti sono stati fatti nella regolare manutenzione dei macchinari, dello stabile e delle infrastrutture in uso.

14. Buone pratiche

In Sandro Vanini SA, ci impegniamo anche a perseguire investimenti che hanno anche un effetto su aspetti riguardanti la sostenibilità, che promuovano la crescita economica, la responsabilità sociale e la protezione dell'ambiente.

Destiniamo una parte significativa delle nostre risorse finanziarie all'implementazione di tecnologie che hanno anche un effetto positivo sull'efficienza energetica. Oltre ciò, parte degli investimenti riguarda un'accurata manutenzione dei macchinari in modo tale da poter sfruttare più a lungo possibile quanto già presente in azienda, tutto ciò sempre con un occhio di riguardo verso soluzioni più efficienti.

Promuoviamo inoltre l'innovazione sostenibile attraverso la ricerca e lo sviluppo di prodotti e processi che riducono l'impatto ambientale e/o possibili scarti alimentari. Investiamo, laddove possibile, in materiali ecologici e facilmente riciclabili (es: cartone non lavorato, carta riciclata, vetro, altro) e in soluzioni di economia circolare che riducono i rifiuti.

14. INVESTIMENTI IN INFRASTRUTTURE, ARREDI, MACCHINARI (IMPORTO ANNUALE)

14.1 INVESTIMENTI IN INFRASTRUTTURE, ARREDI, MACCHINARI

0.78M^{CHF}

Inoltre collaboriamo con partner e fornitori che condividono i nostri valori. Questo ci permette di creare una catena di fornitura responsabile lungo tutto il ciclo di vita dei nostri prodotti.

Garantiamo la trasparenza dei nostri investimenti attraverso la pubblicazione regolare del presente rapporto di sostenibilità. Monitoriamo costantemente i risultati dei nostri investimenti, stabilendo obiettivi chiari e misurabili per valutare l'impatto economico, sociale e ambientale delle nostre iniziative.

Queste pratiche riflettono il nostro impegno costante verso investimenti sostenibili che non solo supportano la crescita economica di Sandro Vanini SA, ma contribuiscono anche a un futuro più verde e responsabile per la nostra comunità e il nostro pianeta.

15. Biodiversità

Come descritto in precedenti occasioni, Sandro Vanini è particolarmente fiera di far parte e sostenere proattivamente la rete di attori coinvolti nella salvaguardia e recupero del castagno ticinese.

Dopo la fase pionieristica di inizio anni Novanta del secolo scorso sotto l'egida del Gruppo di lavoro sul castagno, la raccolta centralizzata delle castagne ha beneficiato di una progressiva professionalizzazione a cavallo del millennio. Oggi possiamo affermare che, grazie a una rete capillare di diversi attori, il castagno ticinese sta nuovamente prosperando e il raccolto, di anno in anno, migliora.

Di fatti, elemento noto a pochi, questa pianta soprattutto a partire dall'anno 2008, è stata assalata letteralmente dalla cinipide (*Torymus sinensis*) che ha causato una reale crisi sia nel raccolto che nella salute del castagno. Questa crisi ha raggiunto il suo picco negli anni 2013 e 2014 portando il castagno ticinese in serie difficoltà. Oltre ciò, una cultura fortemente radicata nel passato, piano piano tendeva a venire meno portando a una minore attenzione e cura delle selve castanili. Un elemento che portò diverse di queste selve a uno stato "selvaggio" e quindi a una riduzione dello spazio vitale del castagno. Grazie alla rete di attori coinvolti nella salvaguardia di questo frutto delicato, si è riusciti a combattere sia la cinipide che nel contempo incrementare l'attenzione pubblica così come il legame culturale.

La rete di attori coinvolti è composta da:

- Istituto Federale di Ricerca per la Foresta, la Neve e il Paesaggio WSL, Cadenazzo
- Sezione forestale cantonale
- Centro di raccolta e lavorazione castagne di Paolo Bassetti
- Sandro Vanini
- Hochstamm Schweiz
- Privati, enti, associazioni e molti altri ancora.

Il ruolo di Sandro Vanini, oltre a sostenere e far parte della rete menzionata sopra, è duplice. Da un lato organizziamo e sosteniamo la conferenza stampa annuale "castagnamo" in modo tale da mantenere alta l'attenzione mediatica sull'enor-

15. BIODIVERSITÀ

15.1 SITI AZIENDALI
CON IMPATTI SU AREE
PROTETTE

0

15.2 CONTRIBUTO
AL RIPRISTINO O
PROTEZIONE DI AREE
NATURALI

8.75 km²

15.3 SITI AZIENDALI CON IMPATTI SU HABITAT
IDENTIFICATI NELLA LISTA ROSSA DEGLI HABITAT
SVIZZERI (2016)

0

me sforzo profuso dagli attori coinvolti e quindi coltivare ed estendere il legame della popolazione locale alla cultura che ci contraddistingue. D'altro canto siamo coinvolti nella valorizzazione del frutto per creare deliziosi prodotti destinati al commercio al dettaglio. Di fatto crediamo che è importante consumare e conoscere le diverse delizie che si possono creare con la castagna, in modo tale da coinvolgere direttamente il tessuto sociale e nel contempo sensibilizzarlo. Questo effetto leva è altresì interessante siccome le castagne utilizzate nella nostra lavorazione sono state raccolte dalla popolazione ticinese e portate ai molteplici centri di raccolta. È dunque un progetto che coinvolge davvero tutti.

Nel dato riportato abbiamo dunque voluto dare un'idea oggettiva del nostro impegno. Il dato è dunque indicativo e parte dal presupposto che dall'inizio del progetto ad oggi sono stati recuperati oltre 350 ettari di selva castanile. Nel contempo la raccolta di castagne nell'anno 2023 è stata complessivamente di 46 tonnellate. Gran parte di questo raccolto è destinato al consumo di caldarroste, mentre 11.65 tonnellate sono state lavorate da noi (+15 rispetto al 2022). Considerando dunque questo quantitativo, arriviamo a un contributo teorico pari al 25% del recupero della selva castanile che risulta essere pari a 87.5 ettari, ovvero 8.75 km².

Castagnamo

SCHEMA VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE



nexusdesign lugano

Organizzazione conferenza: Nexus Design Sagl





Sandro Vanini in produzione negli anni '60.



Conclusioni

Riteniamo che lo strumento della CSR sia fondamentale per permettere alla Direzione e anche ai collaboratori di analizzare le performances aziendali da diversi punti di vista, con lo scopo di incrementare gradualmente la sensibilità per temi legati alla sostenibilità. Infine, questo strumento permette ai nostri stakeholders di ricevere una fotografia reale di Sandro Vanini SA, comprendendone meglio chi siamo, cosa facciamo e che ambizioni abbiamo.

La produzione oggi.

Schema riassuntivo

La seguente tabella riporta tutti i dati rilevati nel rapporto, offrendo così una visione d'insieme dell'impegno di Sandro Vanini SA nell'ambito della sostenibilità. In prospettiva futura tali indicatori potranno essere comparati ai dati raccolti a livello di Cantone, consentendo la definizione di soglie medie utili per avere una visione del proprio posizionamento a livello di economia locale. Questa raccolta dati rappresenta inoltre un utile strumento di analisi dei risultati nel corso degli anni, permettendo così di monitorare l'evoluzione positiva o negativa del dato e di programmare gli interventi futuri, definendo gli obiettivi da raggiungere. La tabella inoltre consente una comparazione con i principali indicatori delle linee guida internazionali.



Categoria	N.	Indicatore	Unità	Dato 2023	Dato 2022
1. Valore economico	1.1	Valore economico distribuito in Ticino	CHF Mio	7.48	9.37
2. Investimenti in ricerca, sviluppo ed innovazione (R&SI)	2.1	Valore investimenti in R&SI	CHF Mio	0.16	0.15
3. Fornitori	3.1	Numero totale fornitori	n.	112	124
	3.2	Percentuale fornitori locali	%	14.3	8.9
	3.3	Valore economico distribuito ai fornitori	CHF Mio	7.191	7.844
	3.4	Percentuale valore economico distribuito ai fornitori locali	%	35.2	12
4. Welfare aziendale	4.1	Numero totale di dipendenti	n.	66	66
	4.2	Percentuale contratti a tempo pieno	%	85	86
	4.3	Numero contratti a tempo determinato (escluso apprendisti)	n.	3	4
	4.4	Numero contratti di apprendistato	n.	1	2
	4.5	Percentuale turnover	%	13	10
	4.6	Investimenti in welfare per dipendente	CHF/per	0	0
5. Salute e sicurezza	5.1	Percentuale assenze malattia	%	6.6	5
	5.2	Percentuale assenze per infortunio professionale	%	0.5	7
6. Formazione collaboratori	6.1	Formazione per dipendente	ore	1.6	1.5
	6.2	Percentuale collaboratrici e collaboratori formati	%	100	100
7. Diversità e inclusione	7.1	Totale rappresentanza femminile	%	35	36
	7.2	Differenza salariale di genere	%	0	0
	7.3	Rappresentanza donne nel Consiglio di Amministrazione (CDA)	%	40	40
	7.4	Rappresentanza donne in ruoli dirigenziali	%	25	25
	7.5	Percentuale collaboratori under 30	%	9	9
	7.6	Percentuale collaboratori over 50	%	53	46
8. Progetti per la comunità locale	8.1	Importo complessivo erogato in donazioni e sponsorizzazioni	CHF	32'920	34'885
	8.2	Associazioni beneficiarie da donazioni e sponsorizzazioni	n.	73	44
9. Materiali	9.1	Materiali principali utilizzati dall'azienda	t	2'264	2'379
	9.2	Percentuale materiali di origine riciclata e/o riutilizzata	%	70	70
10. Energia	10.1	Totale energia consumata	MWh	3'455.00	3'745.00
	10.2	Percentuale consumi energia da fonti rinnovabili	%	nd	nd
	10.3	Intensità energetica	MWh/t	1.78	1.82
11. Risorse idriche	11.1	Prelievi d'acqua	m ³	23'963	27'040
12. Emissioni di GHG	12.1	Emissioni totali GHG	tCO ₂ e	735	576
	12.2	Intensità emissioni di GHG (per unità)	tCO ₂ e/u	0.3779	0.2797
13. Gestione rifiuti	13.1	Totale rifiuti prodotti	t	248.98	234.59
	13.2	Percentuale rifiuti riciclati o riutilizzati	%	54.8	57.3
14. Investimenti	14.1	Investimenti in infrastrutture, arredi, macchinari	CHF Mio	0.78	1.12

Prossimi passi

In considerazione dei dati trattati nel presente rapporto, di quanto emerso nel processo di autovalutazione e sulla base dei rapporti di monitoraggio delle emissioni CO₂, elaborati dalla ditta Renner Engineering e ACT (Cleantech Agentur Schweiz), abbiamo definito degli obiettivi da raggiungere entro il 2030.

Il traguardo del 2030 non limita ovviamente la Direzione della Sandro Vanini ad intraprendere ulteriori azioni atte a migliorare la sostenibilità dell'azienda nel breve termine.

Tra gli obiettivi figurano anche quelli dove desideriamo investire per mantenere quanto raggiunto ad oggi. Di fatti crediamo che nessun traguardo raggiunto debba essere trascurato, ma necessita di costante attenzione.

Gli obiettivi si basano su quattro pilastri: ambiente, consapevolezza sociale, governance e biodiversità.

Per ciò che concerne il pilastro ambientale ci focalizzeremo principalmente sui seguenti temi:

- Riduzione CO₂ e consumi energetici della sede e produzione aziendale
- Miglioramento sostenibilità dei prodotti
- Recupero e rivalorizzazione di parte dei rifiuti attualmente destinati al termovalorizzatore

Invece per ciò che concerne la consapevolezza sociale i temi da affrontare saranno sicuramente:

- Rimanere un datore di lavoro attrattivo
- Salute e sicurezza
- Diversità e inclusione
- Cultura aziendale

Non per ultimo, i temi legati alla governance saranno:

- Valori e identità aziendale
- Compliance

Infine, per ciò che concerne la biodiversità, intendiamo proseguire e consolidare ulteriormente la salvaguardia del castagno ticinese.

Gli obiettivi

Sandro Vanini è convinta che l'analisi del presente rapporto CSR sia la base più idonea sulla quale proseguire le riflessioni già in atto sia da parte della direzione che dell'intera squadra in ambito di sostenibilità. Pensiamo anche che sia importante coinvolgere in questo tutti gli attori che ruotano attorno alla nostra azienda. Su questa base, Sandro Vanini ha dunque elaborato gli obiettivi da raggiungere e raggruppati già nel capitolo precedente concernente i prossimi passi.

1

Riduzione CO₂ e consumi energetici della sede e produzione aziendale

Malgrado sia un obiettivo già radicato nel passato e che costantemente stiamo cercando di implementare, desideriamo riportarlo in modo da tenere sempre presente la necessità di trovare soluzioni atte a ridurre le emissioni CO₂ così come ad incrementare l'efficienza dei processi produttivi in modo tale da ridurre i consumi elettrici e delle altre risorse (acqua, materie prime e imballaggi).

2

Miglioramento sostenibilità dei prodotti

Per Sandro Vanini è importante offrire ai consumatori finali prodotti di altissima qualità e che siano il più possibile sostenibili. Questo impegno si traduce mantenendo alta l'attenzione su tutta la filiera produttiva, in modo tale da individuare i punti critici dove intervenire e trovare soluzioni innovative.

3

Recupero e rivalorizzazione di parte dei rifiuti attualmente destinati al termovalorizzatore

Intendiamo ridurre ulteriormente i rifiuti che, ad oggi, purtroppo non riusciamo a rivalorizzare ulteriormente.

4

Rimanere un datore di lavoro attrattivo

Intendiamo migliorare costantemente le condizioni di lavoro e valorizzare i nostri dipendenti.

5

Salute e sicurezza

È importante continuare con formazioni interne ed esterne. Questo sia per la salute e sicurezza dei collaboratori che per la sicurezza alimentare. Per noi è importante riuscire a raggiungere e formare tutti i collaboratori. Questo obiettivo deve essere sempre presente, ogni anno.

6

Diversità e inclusione

Promuovere ulteriormente una cultura aziendale basata sulla diversità e inclusione.

7

Cultura, valori e identità aziendale

Sulla base di quanto già profuso negli anni, intendiamo proseguire il lavoro comune con i collaboratori in modo tale da migliorare la nostra cultura aziendale, valori e identità così che ognuno si senta parte di essa.

8

Compliance

Intendiamo rivalutare e, dove necessario migliorare, continuamente la propria compliance aziendale.

9

Biodiversità

Sandro Vanini intende continuare il suo impegno per ciò che riguarda il proprio contributo nel salvaguardare le selve castanili ticinesi.

Questo documento è stampato utilizzando solo
carta certificata FSC®.

FSC® è un certificato di gestione delle risorse
forestali per la catena di custodia dei prodotti
e dimostra che le parti in legno dei prodotti
certificati possono essere ricondotte a foreste
gestite in maniera sostenibile, fonti controllate o
materiali riciclati.



The mark of
responsible forestry
FSC® C147178

Sandro Vanini SA

Via Vignascia 21
6802 Rivera
tel. 091 611 27 40
fax 091 611 27 58

vanini@sandrovanini.ch
www.sandrovanini.ch
NOGA 10.82.02

