

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA E AMBIENTE ATTIVITÀ CAMERALE - 5[^] EDIZIONE DI OPEN DAY CSR



SPORTELLO CSR E AMBIENTE

Lo Sportello CSR e Ambiente è attivo presso la Camera di Commercio in Piazza Borsa, 3/B - 31100 Treviso, 3° piano.

Telefono 0422 595288 - Fax CSR: 0422 412625,
Fax Ambiente 0422 595459

e-mail per il servizio CSR:
sportellocsr@tv.camcom.it

e-mail per MUD - RA: ambiente@tv.camcom.it

L'orario in cui ci trovi

mattino: 8.45 - 13.00 dal lunedì a venerdì
pomeriggio: 15.00 - 16.30 lunedì e mercoledì

Capo Ufficio: **Antonio Biasi**

Sito: www.tv.camcom.gov.it
Kit Digitale CSR: www.csrtreviso.it

un mese dal primo incontro in azienda.

Tutte le visite si sono dunque svolte con un tutto esaurito di partecipanti.

Ringraziamo gli imprenditori che ci hanno seguito personalmente nel corso delle visite illustrandoci la storia dell'azienda, i prodotti e, accompagnandoci nei settori di produzione, ci hanno illustrato tutte le fasi della produzione, così la rete distributiva e la parte promozionale.

Ci è stata offerta un'accoglienza dedicata e curata nei minimi particolari.

In questo numero di EMT riportiamo le esperienze e le foto delle visite a:

**Pastificio Jolly Sgambaro srl,
Da Re spa (Bibanesi)**

Nel prossimo numero la visita a
Perenzin Latteria srl.

www.tv.camcom.gov.it - www.csrtreviso.it



**"Quando la CSR
germoglia nel
Settore
AGROALIMENTARE**

5° Ciclo di incontri Open Day



Titolo: La 5[^] edizione di Open Day CSR in azienda raggiunge il tutto esaurito prima dell'inizio.

Ogni anno un tema diverso ed un unico filo conduttore: presentare, riscoprire o approfondire la conoscenza di alcune realtà aziendali locali, innovative e competitive, **che adottano strumenti di responsabilità sociale d'impresa.**

4 successi per 4 edizioni. La Camera di Commercio di Treviso, in collaborazione con l'Azienda Speciale Treviso Tecnologia e le Associazioni di Categoria che partecipano al Tavolo Tecnico locale sulla CSR, ha progettato

un nuovo ciclo di incontri in azienda che, a partire dal mese di settembre, ha dato l'opportunità di conoscere tre interessanti esperienze imprenditoriali nel settore agroalimentare: le aziende ospiti sono state:

Pastificio Jolly Sgambaro srl,
Da Re spa (Bibanesi)
Perenzin Latteria srl.

L'iniziativa ha riscosso negli anni un crescente interesse e, per questa 5[^] edizione, le iscrizioni sono state chiuse anticipatamente già ad

5° CICLO DI INCONTRI IN AZIENDA "QUANDO LA CSR GERMOGLIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE": SI COMINCIA DAL PASTIFICIO JOLLY SGAMBARO

Federica A lime de e Antonio Biasi

Lo Sportello CSR e Ambiente della Camera di Commercio di Treviso, avvalendosi della collaborazione delle Associazioni di Categoria che partecipano al locale Tavolo Tecnico sulla CSR, organizza ormai da 5 anni gli incontri denominati "Open Day CSR", presso alcune aziende locali. Il tema scelto nel 2013 è stato "Quando la CSR germoglia nel Settore Agroalimentare", con l'obiettivo di visitare aziende considerate best practice nel Settore Agroalimentare, uno dei fiori all'occhiello della nostra imprenditoria. A soli 15 giorni dall'apertura delle iscrizioni per gli Open Day CSR – edizione 2013, si è raggiunto il limite massimo di partecipanti consentito per tutti e tre le visite in programma: un successo mai raggiunto prima, che è maturato con gli anni, grazie anche alla convinzione di portare avanti questa iniziativa ed alla passione dimostrata da tutte le aziende che fin'ora hanno ospitato le precedenti edizioni. Altro successo raggiunto riguarda la composizione del gruppo di visitatori, infatti oltre alla fidelizzazione di alcuni, presenti a quasi tutte le precedenti edizioni, il presente ciclo di incontri in azienda ha visto la partecipazione di nuovi interessati, ampliando così il numero degli utenti che si interfacciano con lo Sportello CSR e Ambiente. Come di consueto, al termine del primo incontro, organizzato per il 26 settembre 2013, si riassume a seguire il pomeriggio passato in compagnia di Jolly Sgamaro spa, azienda storica che nasce con il primo molino nel 1937 e che negli anni passa da "piccolo artigiano" a "medio imprenditore" giungendo così alla terza generazione e che negli ultimi anni si è fatta conoscere grazie anche alle nuove confezioni di prodotto "pasta a km 0". Un giro rapido di presentazioni per capire chi siamo e se conosciamo il loro prodotto e Pierantonio e Sandra Sgamaro fanno vedere ai presenti un video introduttivo che fornisce alcune indicazioni sulla storia del pastificio ed approfondisce molti aspetti della selezione e lavorazione del grano. Il video è lo stesso che viene fornito agli insegnanti quando vengono in visita con le classi di studenti. Jolly Sgamaro infatti apre le porte del proprio stabilimento e del molino, alle visite

didattiche già da molti anni e, come si scoprirà più tardi, in questi giorni i proprietari stanno proprio rinnovando anche il percorso didattico che dal molino porta alle linee produttive del pastificio. La prima cosa che colpisce è quindi l'organizzazione semplice, lineare e puntuale, che ci accompagna già da questi primi minuti



in azienda. E col procedere del filmato introduttivo si scopre che l'azienda utilizza per la produzione, acqua di sorgente certificata che sgorga da 3 pozzi a 150 metri di profondità; la selezione del grano avviene chicco per chicco, grazie all'utilizzo di un selettore ottico che scarta i chicchi non conformi; il grano di Jolly Sgamaro è denominato Marco Aurelio ed ha una propria certificazione; la pasta Sgamaro ha un valore proteico minimo che corrisponde al valore massimo proteico di altre paste



concorrenti. Al termine del contributo audiovisivo, i visitatori indossano camice e cuffia e si inizia la visita dal molino nel quale giungono i chicchi presenti nelle 30 celle, da 6 quintali

l'una, del granaio adiacente (un altro granaio è inoltre presente nel Tavoliere delle Puglie). Nonostante sia stato più volte sottolineato che i macchinari presenti, selettore ottico compreso, non siano di ultima generazione, la tecnologia presente è affascinante: il grano qui corre attraverso tubi che lo spostano da un



piano all'altro dell'edificio e che lo "accompagnano" fino alla separazione di ciascun chicco nelle varie tipologie di semole. Di qui passa anche il "prezioso" Kamut, uno dei prodotti di più elevata qualità a marchio Sgamaro.

Diversamente da altri pastifici, l'azienda utilizza direttamente la semola prodotta, senza ulteriori spostamenti; il prodotto che entra in lavorazione è quindi sempre fresco e mantiene tutte le caratteristiche organolettiche, senza alterazioni. Si vedono macchinari alti come



piccole torri, dove la pasta rimane per lunghi tempi di essiccazione e dove viene lavorata e trafilata nei vari formati: pasta corta, pasta lunga, grano duro, farro, kamut, ecc... Si procede quindi lungo la linea dedicata al confezionamento, dove un altro selettore scarta i pacchi che non raggiungono il peso stabilito, per giungere poi all'ordinata impilatura sui pallet, ad opera di due differenti linee e macchinari, e attraversare il magazzino dove, coloratissimi ed allineati, ci aspettano tutti i formati di pasta che viene poi venduta con due differenti marchi: "Jolly", il primo marchio storico e "Sgamaro", il marchio presente e su cui i proprietari puntano gli obiettivi per il futuro. Si torna infine in sala e, dismessi i camici, Pierantonio dà altre interessanti informazioni sull'azienda: Jolly Sgamaro è uno dei soli 3 pastifici italiani attualmente



certificati; la pasta prodotta dall'azienda ha residui di pesticidi con valori "pari a zero" e al di sotto della pasta bio, la pasta Sgamaro si può dare anche ai bambini.

Tale garanzia giunge anche dal fatto che l'azienda stipula contratti ben definiti con alcune cooperative locali che si impegnano a stare al di sotto dei limiti imposti dalla legge. Inoltre il pastificio è l'unico, a livello nazionale, che ha calcolato la propria *Carbon footprint*, in sintesi ha quindi calcolato il proprio impatto in termini di produzione di CO₂. Sembra banale, ma è uno studio articolato e costoso, che però ha portato all'azienda già alcuni benefici

e che sul lungo periodo produrrà di certo altri effetti a suo vantaggio e poi, come dice lo stesso Sgamaro "il ritorno non è immediato, ma è la soddisfazione di farlo per primo è unica". Mettere nero su bianco i propri consumi ha portato l'azienda ad una maggiore consapevolezza di quanto l'attività produttiva impatta a livello economico – ambientale – sociale; con i dati prodotti dallo studio della propria Carbon footprint si viene a conoscenza

che: 1 kg di pasta Sgamaro impatta del 40-50 % in meno rispetto ad altri concorrenti e che è la pasta meno inquinante al mondo; i consumi di energia elettrica sono diminuiti del 30 % grazie all'utilizzo di motori ad alta efficienza e il molino adiacente allo stabilimento consente di abbattere le emissioni relative al trasporto delle semole. Inoltre, per alcuni spostamenti vengono utilizzate alcune auto elettriche. Attualmente l'azienda si sta atti-



vando per acquisire quote di biogas per abbassare ulteriormente la propria quota di CO₂ prodotta.

Gli sforzi fin qui fatti, sono stati tradotti in una nuova etichetta che sigilla le confezioni di pasta: un piede verde, che sta a significare l'impronta leggera della pasta Sgamaro, rispetto ai concorrenti.

Nonostante il lavoro fin qui fatto, l'azienda non riesce a quantificare l'impatto che ha sui clienti, ma vengono fornite a tal proposito alcune informazioni che possono essere significative, forse più di un dato numerico: l'azienda ha infatti "partecipato" ad un Panel Test in Giappone, dove sono state assaggiate oltre 30 tipi di etichette di differenti paste prodotte a livello nazionale ed ora Sgamaro è

che un prodotto di qualità.

Questo introduce un ultimo interessante aspetto legato alla gestione del personale, l'altro costo di gestione elevato dell'azienda, oltre a quello della materia prima (che incide da solo per il 70%): l'azienda ha ridotto negli anni il proprio personale, ma non ha mai applicato politiche di licenziamento particolari. La riduzione è avvenuta per il raggiungimento dell'età pensionabile. A seguito della riduzione è stata quindi gradualmente introdotta la meccanizzazione.

L'attenzione al personale si esplica anche nel fatto che Jolly Sgamaro è uno dei pochi pastifici che può permettersi di non lavorare al sabato e alla domenica e nel riconoscimento



percorso, anche se inizialmente i benefici non sono chiari o garantiti; la collaborazione e consapevolezza dei dipendenti è fondamentale per la riuscita di un progetto di successo; il territorio circostante per chi produce pasta è un fattore che assicura la bontà e l'unicità del prodotto. Si ringraziano Pierantonio e Sandra



presente con orgoglio in 300 ristoranti giapponesi. Questo indica che la qualità vince e non tanto il marketing che si fa.

In 7 anni il marchio Sgamaro è passato dallo 0 al 70% di fatturato, grazie anche alla filosofia "low cost every day", per cui si mantiene un prezzo concorrenziale, garantendo comun-

di premialità per il lavoro dei collaboratori che porta così ad un'ulteriore fidelizzazione dei dipendenti e ad un turn over ridotto veramente "ai minimi termini". Degustando alcuni prodotti biologici locali ed un calice di vino, i partecipanti hanno riflettuto poi sui seguenti principi: diventa imprenditore di successo colui che per primo intraprende un certo



per l'accoglienza e per il tempo che hanno dedicato a questo primo incontro del 5° ciclo di Open Day e CSR in azienda.