

7° CICLO DI "OPEN DAY CSR" IN AZIENDA: SPECIALE EXPO 2015

A cura di: Federica Alimede

Programma

Speciale EXPO 2015
7° Ciclo di incontri Open Day CSR in azienda

Giovedì 19 Marzo 2015
ore 15.30
Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A
Via Foscarini, 52 Nervesa della Battaglia (TV)

Giovedì 16 Aprile 2015
ore 15.30
Latteria di Soligo Soc. Coop. Agr.
Via I Settembre, 32 Farra di Soligo (TV)

Giovedì 28 Maggio 2015
ore 15.30
Nuova Industria Biscotti Crich S.p.A.
Via Alcide De Gasperi, 11 Zenson di Piave (TV)

Giovedì 25 Giugno 2015
ore 9.30
O.P. Consorzio Funghi di Treviso S.C.A.P.A.
Via Martiri della Libertà, 31 Istrana (TV)

Le visite si svolgeranno secondo il seguente orario:

15.30 Accoglienza partecipanti all'indirizzo di ogni azienda sopra indicato; ingresso principale
16.00 Esposizione azioni/percorso "CSR" a cui segue la visita guidata dell'azienda
18.30 Conclusione della visita

ATTENZIONE!
Per la visita del 25 Giugno, l'orario è il seguente: 9.30 - 12.30

19 MARZO 2015



Trasferitasi a Nervesa della Battaglia nel 1988, ricopre una posizione di rilievo nel mondo del caffè, sia in ambito italiano che internazionale, dove è presente in oltre 70 Paesi; ha saputo coniugare con successo qualità e servizio al cliente, esperienza artigianale e capacità industriale, arricchendo nel tempo il proprio portafoglio prodotti: l'impegno e la passione applicati nel mondo della birra (Theresianer) e del vino (Tenuta Col Sandago - Case Bianche) ne sono un esempio. Oltre alla certificazione del Sistema di Gestione ISO 9001 ed ISO 14001, è certificata ISO 22000 (sicurezza alimentare), HALAL (prodotti ed ingredienti hanno seguito iter e trattamenti, secondo la legge islamica), KOSHER (preparazione conforme ai dettami della Bibbia ebraica) e secondo gli standard BRC e IFS Food relativi alla sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

28 MAGGIO 2015



Nasce nel 1870 da una famiglia di noti panettieri - pasticceri del Trevigiano. L'azienda negli ultimi 10 anni ha attuato importanti investimenti tecnologici che le garantiscono una presenza attiva nel mercato nazionale ed in oltre 50 Paesi esteri. Il modello imprenditoriale si basa su una solida esperienza produttiva e su idee innovative marketing oriented: due principi per una moderna cultura, unita ai valori delle migliori tradizioni dolciarie italiane e del rispetto delle metodologie di lavorazione, capaci di valorizzare la bontà e qualità dei prodotti. L'azienda è certificata: ISO 9001:2008, BRC versione 6, IFS versione 6, Certificazione bio secondo Reg. 834 - USDA NOP - JAS - Corea del Sud, Standard RSPO Massa Balance, VEGAN OK. Con la capacità produttiva di oltre 46000 ton/annue, si colloca ai primi posti in Italia nel panorama dei produttori di prodotti da forno.

16 APRILE 2015



Latteria Soligo guarda ad Expo 2015 con la forza di una organizzazione di produttori che ha solide radici nel territorio da oltre 130 anni. Soligo oggi unisce circa 200 piccoli produttori, distribuiti tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, ed è testimonianza del felice connubio tra l'amore per la terra e la produzione di latte e formaggi. La rete capillare di piccole aziende familiari rappresenta infatti il valore aggiunto di un'azienda che ha messo al centro del suo operare un'agricoltura giusta per un'alimentazione sana. Oggi l'azienda è un modello nel settore lattiero-caseario, perché ha saputo guardare costantemente ad innovazione e ricerca: collabora stabilmente con Università, adotta il metodo di controllo HACCP, è certificata ISO 9001 ed ISO 22005. Latteria Soligo è oggi sulle tavole di migliaia di consumatori con i suoi "prodotti perfetti": Latte QV (Qualità Verificata) e formaggi tipici (Casatella Trevigiana DOP, Mozzarella STG, Asiago DOP, Montasio DOP, Soligo Oro).

25 GIUGNO 2015



Si tratta di un'Organizzazione di Produttori riconosciuta dalla Comunità Europea e che dal 1999 rappresenta il primo polo produttivo di funghi in Italia, composta da 13 aziende agricole delle province di Treviso, Padova e Belluno. Qualità, Formazione, Innovazione, Rispetto sono i valori che lo contraddistinguono nel quotidiano impegno di garantire l'intera filiera produttiva. È certificata ISO 9001, ISO 22005 (Sistemi di tracciabilità nelle filiere agroalimentari), Prodotto Certificato (che prevede la difesa dalle avversità fitosanitarie per mezzo della produzione integrata con la riduzione del 70% del residuo massimo consentito dei fitofarmaci), Global GAP (standard a garanzia dei metodi di produzione agricola degli alimenti per la riduzione dell'impatto delle attività agricole, riducendo gli apporti di sostanze chimiche e assicurando un approccio responsabile nei confronti della salubrità e sicurezza dei lavoratori).

7° ciclo di "Open Day CSR" in azienda: Speciale EXPO 2015. Hausbrandt, Theresianer e Tenuta Col Sandago - Case Bianche: un tris che accontenta tutti i gusti

Il 19 marzo si è inaugurato il nuovo ciclo di Open Day CSR, iniziativa giunta ormai alla settima edizione e che dà la possibilità ad aziende e privati cittadini di visitare alcune imprese locali che si distinguono per un'innovazione particolarmente attenta agli aspetti di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Per il 2015 è stato scelto il tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita", slogan che caratterizza il tema centrale dell'EXPO

2015. Per questa edizione "speciale" pertanto le aziende ospitanti selezionate appartengono tutte al settore alimentare e sono inoltre accomunate da una particolare attenzione alla filiera ed alla sicurezza e certificazioni dei prodotti.

Come di consueto vogliamo ringraziare ancora una volta ciascuna delle imprese che hanno aperto le porte dei propri stabilimenti con questo breve e personale resoconto della visita, cominciando proprio da Hausbrandt Trieste 1892 SpA.

Percorriamo la "Pontebbana", strada provinciale che da Treviso porta a Conegliano e la prima considerazione che nasce spontanea è ormai un *fil Rouge* che accompagna ogni edi-



zione degli “Open Day CSR”: com'è possibile percorrere le strade della Marca trevigiana ed accorgersi puntualmente che ancora le conosciamo veramente?

La sede di Hausbrandt si trova a Nervesa della Battaglia, a lato della strada principale; se non sai che è lì, rischi di passare oltre senza accorgertene e sarebbe una notevole svista, considerato che l'azienda di Martino Zanetti ricopre una posizione di rilievo nel mondo del caffè, sia in ambito italiano che internazionale, dove è presente in oltre 90 Paesi.

Veniamo accolti quasi fossimo in famiglia (nonostante le dimensioni Hausbrandt è infatti un'azienda a gestione familiare) e questa sensazione è in netto contrasto con le dimensioni delle linee produttive che si percepiscono ad un primo colpo d'occhio già dal parcheggio, ma delle quali si riesce ad avere un riscontro più tangibile solo varcando la soglia che reca la targhetta “magazzino”. Seguiamo la nostra guida, fino all'Area Formazione, un piccolo edificio dove i baristi possono partecipare a dei corsi di aggiornamento, perché ciò che più volte viene ribadito, è che non è solo una buo-

na miscela a rendere buono un caffè, ma anche la formazione dei baristi. Quest'ultimo quindi è un aspetto della qualità a cui l'azienda tiene particolarmente e tale concetto lo si trova nella mission aziendale “Coltivare una storia di passione e qualità, per riempire di piacere ogni singola tazzina di caffè”, mission che può inoltre essere esplicitata in 5 punti: qualità, tradizione e modernità, formazione, italianità e famiglia.

Da oltre un secolo il marchio Hausbrandt è sinonimo di caffè nel mondo. Fondata a Trieste nel 1892, l'Azienda guidata da Martino Zanetti esporta il gusto e la tradizione italiana in 90 Paesi ed è presente nelle caffetterie più prestigiose dei quattro continenti. Dal moderno impianto di torrefazione di Nervesa della Battaglia (Treviso), nel cuore del Nordest, dove è presente anche la sede direzionale del Gruppo, Hausbrandt occupa una posizione di assoluto rilievo nel panorama italiano e internazionale: dagli Uffici di Firenze al teatro dell'Opera di San Pietroburgo, dal Cremlino a Mosca fino al lussuoso Paradise Island Resort alle Maldive.



Ad oggi le due aziende, commercializzano tre tipologie di prodotti differenti: caffè e birra (sotto il nome di H.TS. 1892 SpA) e vino (sotto il nome di Case Bianche srl).

Per quanto riguarda quest'ultimo in particolare, la produzione avviene all'interno del distretto DOCG di Conegliano Valdobbiadene, nel comune di Susegana.

Il fiore all'occhiello del marchio Tenuta Col Sandago: il Wildbacher, un vitigno originario della Stiria, il cui nome significa "torrentello selvaggio non imbrigliato", che ha attecchito sulle nostre colline e che consente di essere lavorato per ottenere varietà di rosè, passito e grappa.

Ma torniamo al caffè. Con 24 depositi periferici che assicurano una copertura su tutto il territorio nazionale, 3 società di distribuzione diretta in Austria, Slovenia e Stati Uniti e 90 distributori nel mondo, Hausbrandt si colloca in Italia come leader del settore HO.RE.CA (distribuzione professionale). Il target è rappresentato pertanto da una clientela medio-



alta, tra i molti esempi forniti si ricordano il Cremlino, il Teatro "la Fenice" di Venezia (di cui Hausbrandt è sponsor ufficiale), il Campidoglio, gli Uffizi di Firenze, ecc...

Hausbrandt è inoltre la prima azienda di caffè ad aver fatto una pubblicità del proprio prodotto.

L'azienda garantisce un minuzioso controllo della filiera e della produzione, effettua infatti controlli del caffè verde "pre imbarco", allo sbarco nel porto di Trieste ed anche presso le aziende dei fornitori. Oltre alla certificazione del Sistema di Gestione ISO 9001 ed ISO 14001, è certificata ISO 22000 (sicurezza alimentare), HALAL (prodotti ed ingredienti hanno seguito iter e trattamenti, secondo la legge islamica), KOSHER (preparazione conforme ai dettami della Bibbia ebraica) e secondo gli standard BRC e IFS Food, relativi alla sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

Per quanto riguarda la sostenibilità ambientale, l'azienda è attenta, in particolar modo per quanto riguarda il packaging. Grazie anche alla partnership con Guzzini è stato depositato il brevetto Epica per le capsule da caffè. In 5 anni di ricerca e sviluppo e realizzazione del prodotto l'azienda è riuscita a metter in commercio capsule completamente riciclabili, che garantiscono comunque uno shelf life di 2 anni, dotate di un sistema Easy peel e separabili nelle componenti di plastica ed alluminio. Per quanto riguarda invece la birra Theresianer è stato realizzato l'innovativo KeyKeg, un fusto monouso anch'esso interamente riciclabile. L'azienda è dotata di un innovativo impianto di depurazione annesso allo stabilimento, che garantisce uno scarico in acque superficiali con concentrazioni bassissime di BOD/COD (uno dei parametri più utilizzati per stimare il carico inquinante delle acque reflue indirette del contenuto di materia organica biodegradabile presente in un campione d'acqua o soluzione acquosa. N.d.r). L'azienda inoltre è orientata alla riduzione massima degli sprechi energetici.

Prima di spostarci nello stabilimento principale concludiamo con la conoscenza di Theresianer, la birra nata nel 2000 dal desiderio di Martino Zanetti. Anche in questo caso la distribuzione principale è per il settore

HO.RE.CA. Con i suoi 40.000 ettolitri di birra annui, Theresianer occupa solo uno 0,2% sul mercato italiano, ma nonostante ciò può fregiarsi di essere il più grande micro birrifico italiano. Inoltre l'elevata qualità di questa birra è assicurata oltre che dalle materie prime impiegate (acqua, luppolo e malto d'orzo/frumento) anche dalle numerose analisi chimiche effettuate dagli stessi tecnici di laboratorio che analizzano il caffè Hausbrandt.

E finalmente oltrepassiamo la porta che ci separa dalle linee produttive, dove siamo letteralmente investiti da un intenso aroma di caffè. Tra silos, tostatrice (qui si adotta una lavorazione a tostatura lenta, per cui a discapito della quantità di prodotto lavorato, si ottiene una qualità in tazza molto superiore) e nastri trasportatori, pellicole colorate e capsule che differenziano i prodotti finali, la responsabile del settore che ci accompagna, ci spiega come si passa da un chicco verde ad uno tostato. Nonostante si tratti di un processo di lavorazione piuttosto semplice, colpisce la costante e minuziosa analisi sulle partite di caffè prima della partenza, all'imbarco e in arrivo, a ribadire l'attenzione alla qualità del prodotto che Hausbrandt mette sul mercato.

Il tempo di percorrere parte del giardino che circonda il capannone ed entriamo nel birrifico dove ci accoglie un intenso profumo di malto e dove il Mastro birraio riesce a trasmetterci la sua passione e l'amore per la birra la cui ricetta fa molto affidamento sull'esperienza di un uomo e dove il bilanciamento di ingredienti e sapori è lasciato in mano a sensazioni molto personali, quali tatto ed olfatto.

Nello spaccio aziendale oltre ai prodotti già menzionati è possibile trovare anche pandori, panettoni e colombe prodotti dalla collaborazione con il Mastro pasticciere Iginio Massari e il tè dell'azienda tedesca Ronnefeldt, della quale Hausbrandt è importatore esclusivo per l'Italia presente negli Hotel di lusso e nei ristoranti stellati. Insomma si può dire che quest'azienda e la lungimiranza imprenditoriale che la caratterizza, riesca ad accontentare quasi tutti i gusti. Concludendo la nostra visita con un buffet offerto dall'azienda, dove è stato possibile degustare i loro prodotti, non ci resta che augurarli un buon proseguimento di attività.

Ci rivedremo presto al bar sotto casa.

Federica Alimede

