



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa



5[^] edizione

«Premio innovazione sociale e sviluppo sostenibile. Anno 2024»

Approvato con Delibera di Giunta n. 170 del 18.12.2023



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

Presentazione dei 6 progetti premiati

(Con Determinazione del Dirigente Area 3 n. 41 del 25.07.2024 è stata approvata l'assegnazione dei premi)



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

Categoria *«innovazione ambientale»*

HBI SrL – Zero Branco (TV)

Titolo del progetto	EVA mini
Anno di realizzazione	2021 - 2023
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il progetto riguarda lo sviluppo e la prototipazione di una tecnologia innovativa per il trattamento efficiente dei fanghi di depurazione derivanti da acque reflue civili e industriali, in grado di recuperarne il 94%. Viene realizzato un impianto dimostrativo, installato da giugno a dicembre 2021 presso il depuratore di Bolzano e da gennaio 2022 ad oggi, presso il sito ministeriale «GP Lab» a Fusina (VE). Nel 2022 - 2023 dimostra di riuscire a recuperare tutta l'acqua contenuta nei fanghi di depurazione; recuperare e utilizzare nel processo l'energia contenuta nei fanghi rendendolo energeticamente neutrale (non utilizza fonti energetiche fossili); recuperare i nutrienti contenuti nei fanghi, così da poterli riutilizzare, come fertilizzanti in agricoltura (ad oggi il fosforo utilizzato dall'UE è importato da paesi extra UE, ad es. Cina, Marocco, ecc.). Il sistema è applicabile a qualsiasi tipo di fango biologico e depuratori di qualsiasi taglia; è conforme ai criteri ESG e rispetta i principi del Do Not Significant Harm. Riceve (2022) la certificazione ETV che attesta che la tecnologia risulta la più innovativa e performante a livello europeo. Con Regione ed ARPA Veneto, ha lavorato sulla regolamentazione autorizzativa di EVA mini. È stato inoltre condotto uno studio per dimostrare che riesce efficacemente a ridurre le emissioni di CO₂ equivalenti, rispetto alle principali alternative commerciali presenti sul mercato.</p>
Ricadute economiche	<p>L'efficacia del sistema ha suscitato l'interesse di molti investitori, anche istituzionali, che consentiranno all'azienda di scalare ed internazionalizzarsi. Al mondo vengono prodotte all'anno circa 180 mln di t di fango, incenerito/smaltito in discarica, con costi stimati in 10,6 mld di € ed emissioni di CO₂ correlate pari a 500 mln di t (l'1,4% delle emissioni mondiali di CO₂ nel 2022). L'applicazione in Italia porterebbe ogni anno a recuperare 2,5 mln di m³ di acqua e 300.000 t di nutrienti riutilizzabili in agricoltura (diminuendo il fabbisogno di importazione); produrre 3.800 GWh termici di energia rinnovabile; ridurre di circa 3,6 mln di t i rifiuti da smaltire con un risparmio stimato di circa 500 mln di €.</p>
Sito web aziendale	WWW.HBIGROUP.IT



4stores Srl – Treviso (TV)

Titolo del progetto	Junk Plastic Rehab
Anno di realizzazione	2021
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il progetto coniuga il principio della sostenibilità con i valori di moda e design, trasformando materiali di scarto in occhiali di lusso, con elevati standard tecnici. La maggior parte delle montature è realizzata con ECONYL®, un nylon rigenerato al 100%, ottenuto da reti da pesca, ritagli di tessuto e tappeti destinati alle discariche; ha le stesse caratteristiche del nylon vergine e può essere riciclato e rimodellato all'infinito. Alcune nuove collezioni sono state prodotte in acetato di cellulosa al 100% riciclato, proveniente interamente da materia prima secondaria (ad es. scarto di sagome e ritagli di lastre dell'occhialeria). Dopo oltre due anni di ricerca, con il sostegno di piccoli produttori e artigiani dell'occhialeria italiana, sono stati individuati i corretti processi produttivi. Ad ogni montatura viene aggiunto un piccolo dettaglio in argento 925, che dà ancor più valore all'occhiale affinché rimanga JUNK il più a lungo possibile. Il design contiene note di movimento, richiama la plastica che si trasforma e rimodella ed evoca una posizione genderless. Il packaging è realizzato con materiali riciclati al 100%: la pouch in nylon, ispirata al classico sacchetto della spazzatura è una dichiarazione di sostenibilità e di rinascita; la scatola esterna in cartone, dal design minimalista, trasmette il messaggio che la moda può essere audace e rispettosa dell'ambiente. Nel 2024 è stato selezionato per partecipare al progetto della CE, New European Bauhaus.</p>
Ricadute economiche	<p>Oltre a essere una soluzione per lo smaltimento dei rifiuti, ECONYL® genera emissioni di CO₂ dell'80% inferiori rispetto al nylon ottenuto dal petrolio. Ad oggi i principali competitors offrono soluzioni con acetato contenente un massimo del 30% di materiale riciclato. Restare fedeli al principio del Made in Italy riflette l'impegno verso il patrimonio locale, il rispetto culturale del territorio e il valore dell'eco-produzione. L'attuale assenza di eco-marchi che si presentino in modo fresco e innovativo ha portato ad utilizzare un approccio ottimista e pop in ogni aspetto del brand, ribaltando il concetto di rifiuto e trasformandolo in un iconico JUNK, che ridà valore allo scarto, valorizzando l'estetica green.</p>
Sito web aziendale	WWW.JUNKPLASTICREHAB.COM





CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

Categoria *«innovazione sociale»*

Pan del Piave sas – Maserada sul Piave (TV)

Titolo del progetto	Giovani panificatori: perché innovare significa benessere lavorativo e nuove partnership
Anno di realizzazione	2023
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il Panificio dà impiego a 6 giovani, tra i 20 e 35 anni, con contratti stabili e formazione adeguata (titolari e collaboratori hanno tutti il diploma di primo soccorso e antincendio, seppur non richiesti per tutte le figure). Da luglio 2023 inizia la collaborazione con Nonno Andrea (da una fornitura iniziale di 300 panini si arriva a 3.000 per l'evento "Il Villaggio delle Zucche") e con Sagari Pub di Villorba, prima per il solo periodo estivo fino a settembre, poi diventando partner stabili. Le crescenti richieste hanno dato il via al percorso di innovazione e miglioramento di processi e relazioni aziendali, rendendo più attrattivo un mestiere che rischiava di venire abbandonato dai giovani collaboratori, stimolando partecipazione, responsabilizzazione e crescita personale e professionale individuale. Vengono inseriti un gruppo automatico, che può gestire 250 ricette personalizzabili, divise per tipologia di pane, un'impastatrice e una cella frigorifera, che consente di avere prodotti sempre disponibili/bloccare la fermentazione e riattivarla quando lo si desidera/far lievitare la quantità di prodotto in base alla richiesta, rispondenti allo standard Industria 4.0 e programmabili: consentono di ridurre le ore notturne di lavoro e rendere ogni lavoratore autonomo nel gestire il processo produttivo, con benefici sul carico di lavoro, fisico e morale.</p>
Ricadute economiche	<p>La riduzione dell'orario notturno di lavoro di circa il 30%, ha ridotto i costi di lavoro straordinario e migliorato la qualità della vita di dipendenti e titolari. Ottimizzare la produzione ha portato ad un risparmio di tempo per ottenere il prodotto finito che si traduce nella possibilità di dedicarsi a prodotti satellite del pane, dolci <i>in primis</i>, differenziando l'offerta. La cella, in particolare, ha permesso di aumentare la produzione (anche > 62% confrontato gli stessi periodi, ad es. dicembre 2022/2023 e marzo 2023/2024) migliorando al contempo la qualità del pane, come emerso anche a giudizio dei clienti. Efficientare e aumentare la produzione consente di aprire le porte alla costruzione di reti di partner.</p>
Sito web aziendale	n.d.



Tecnosystemi SpA Società Benefit – Vittorio V.to (TV)

Titolo del progetto	"Una nuova area verde in zona industriale"
Anno di realizzazione	2022 - 2023
Descrizione sintetica del progetto	<p>La volontà di creare un ecosistema migliore per le famiglie del territorio, le persone che vi lavorano e le nuove generazioni, unitamente al voler prendersi cura dell'area verde comunale antistante all'azienda (circa 8.500 m di superficie), ha portato a realizzare, in sinergia con un Architetto Paesaggista europeo con un forte interesse verso la sostenibilità architettonica, un vero e proprio progetto di riqualificazione di una zona considerata marginale. Condivisi obiettivi e layout (inizio 2022) è stata sottoscritta una convenzione con il Comune di Vittorio Veneto per la concessione del terreno ad uso pubblico e la modalità di manutenzione (a carico dell'azienda) e condiviso coralmemente il progetto. Sono stati messi a dimora i primi 78 alberi e (2023) piantumati 600 arbusti, selezionati attentamente attraverso il calcolo della miglior "carbon capture". Il disegno della vegetazione si accompagna a forme architettoniche (grandi cerchi in metallo) a supporto del sistema di illuminazione, che contengono alberi della stessa specie e creano "isole" con microclima omogeneo. Il sistema di irrigazione è alimentato da quello aziendale. Il marciapiede realizzato consente di tutelare la natura e la sicurezza pedonale dei lavoratori di tutte le aziende limitrofe.</p>
Ricadute economiche	<p>Il progetto ha generato molteplici impatti: la partnership con le Istituzioni territoriali (Comune di Vittorio Veneto); il miglioramento in salute e benessere di lavoratori e famiglie residenti che possono trascorrere del tempo all'aria aperta; la maggior attrattività del territorio e della z.i. nel suo complesso che versava in uno stato di incuria e per la quale si paventava la costruzione di nuovi edifici che avrebbero tolto altri spazi verdi; la riduzione delle emissioni e degli impatti dell'azienda, generati in seguito alla piantumazione. A piante mature, si compenseranno 236 t/anno di emissioni di CO2, corrispondenti alle emissioni di ben 175 automobili.</p>
Sito web aziendale	WWW.TECNOSYSTEMI.COM





CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa

Categoria «innovazione economica»

PrimaVera di Tomas Martina – Tambre (BL)

Titolo del progetto	Farm Manufacture - Alpage Cashmere
Anno di realizzazione	2023 – 2024
Descrizione sintetica del progetto	L'azienda si dedica interamente allo sviluppo di capi accessori di abbigliamento, lussuosi e autentici, lavorati a mano, con filato proveniente esclusivamente dal proprio allevamento di capre cashmere. Viene dato rilievo allo sviluppo della filiera artigianale corta, per far emergere il valore del 100% made in Veneto, ad es. scegliendo partner che hanno sede nel territorio regionale. Il progetto mira ad accrescere la posizione nel mercato, valorizzando a livello internazionale i propri prodotti in termini di etica e scelta responsabile; è stato quindi depositato presso l'Ufficio dell'UE per la proprietà intellettuale il marchio "Farm Manufacture – Alpage Cashmere", che unisce due mestieri tra i più antichi (allevamento e artigianato) e realizzato il sito web, impostato sullo <i>storytelling</i> (affidandosi anche a professionisti locali) che non consente l'acquisto online, bensì propone un servizio customizzato su ciascun cliente e il racconto della qualità di una fibra di alto pregio, riconosciuta a livello internazionale. Invece della parola "prezzo", vengono spiegati i valori <i>farm</i> e <i>manufacture</i> che ogni prodotto rappresenta (marketing educativo) che guidano il cliente a una scelta ed un acquisto consapevole e responsabile. Ha intrapreso nuove collaborazioni con artigiane per sviluppare prodotti che valorizzino gli scarti del processo di lavorazione, adattando antiche tecniche artigiane per lavorare questa nuova fibra.
Ricadute economiche	Il percorso di crescita intrapreso coinvolge tutti gli aspetti della CSR, generando valore e benessere per l'ambiente e la comunità: 1) lo sviluppo di una filiera corta veneta, non consueta in Italia, dove la fibra di cashmere solitamente proviene dall'estero. 2) il lavoro fatto a mano valorizza il lavoro artigianale, dando spazio alla crescente necessità di conciliare i tempi di vita – lavoro e creando posti di lavoro "da casa". 3) la gestione del pascolo degli animali limita l'avanzamento del bosco, diminuisce il rischio di espansione di incendi, ecc.; sempre più persone richiedono all'azienda il pascolo delle capre sui propri terreni, per consentire la manutenzione anche di quelli non raggiungibili da macchinari.
Sito web aziendale	WWW.FARMMANUFACTURE.COM



Società agricola Anticamente SS – Roncade (TV)

Titolo del progetto	Negozi diffuso Anticamente
Anno di realizzazione	2021 - 2024
Descrizione sintetica del progetto	<p>Il progetto nasce dall'esigenza di espandere il raggio di distribuzione del "Pane coraggioso" (dal 2019 recensito nella guida Pane & panettieri d'Italia di Gambero Rosso con 2 pagnotte su 3, prodotto con farine di grani antichi da filiera corta biologica e lievito madre, macinate a pietra), continuando a produrre una volta alla settimana, in orario diurno solo il pane di cui c'è effettivo bisogno. Tramite un'app, il cliente può prenotare il pane scegliendo di farlo recapitare presso uno dei "Negozi diffusi"; questo consente al panificatore di gestire il proprio lavoro, azzerando gli sprechi e al negoziante di lavorare solo sul prenotato. Gli ordini, organizzati tramite app, vengono ricevuti dal laboratorio di panificazione, che utilizza a sua volta un'app salva-tempo in grado di gestire eventuali variabili e imprevisti. Il pane, confezionato usando tipi di packaging che ne conservano la fragranza per più giorni, viene consegnato in mattinata ai vari punti vendita. Una notifica telefonica avvisa il cliente che può recarsi a ritirare il proprio ordine. La gestione digitale della comunicazione (uno storytelling portato avanti con costanza e trasparenza attraverso newsletter settimanale e social network) affronta tematiche di attualità legate alla sostenibilità ambientale e all'alimentazione sana. Grazie alla campagna di sensibilizzazione People Have The Flour Power e al metodo della prenotazione, durante la pandemia l'azienda è riuscita a distribuire ad un prezzo equo 11 t di farina nel giro di 3 mesi, gestendo un importante surplus.</p>
Ricadute economiche	<p>Il progetto ha permesso a una piccola realtà agricola indipendente di produrre e distribuire fino a 300 kg di pane/settimana, azzerando gli sprechi di prodotto finito e di materia prima, aspetto importante poiché la produttività delle varietà antiche di grano coltivate con metodo biologico è nettamente inferiore a quella delle varietà moderne coltivate con metodi convenzionali. Ottimizzare i processi e abbattere gli sprechi ha permesso di vendere ad un prezzo accessibile un prodotto con caratteristiche organolettiche/nutrizionali eccellenti e portare un flusso di nuova clientela presso il proprio esercizio. Il progetto può essere replicato e diffuso.</p>
Sito web aziendale	WWW.ANTICAMENTE.COM





CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa



Servizi CSR

Camera di commercio di Treviso - Belluno

Piazza Borsa 3/b – 31100 TV

Tel. 0422. 595288

E-mail: sportellocsr@tb.camcom.it

Sito istituzionale: www.tb.camcom.gov.it

www.impreseresponsabili.tvbl.it

www.tb.camcom.gov.it



Segui #tbcamcom

