



**il controllo
è la nostra
QUALITÀ**



L'Insalata dell'Orto

Bilancio di Sostenibilità 2022

www.linsalatadellorto.it



**Bilancio di
Sostenibilità**



Bilancio di Sostenibilità

L'Insalata dell'Orto



Redatto da eAmbiente srl

Sommario

1	Introduzione	6
2	Lettera agli stakeholders	7
3	Chi siamo	8
	3.1 Storia	10
	3.2 I nostri valori	11
4	La sostenibilità nel settore agricolo	12
5	Qualità e sicurezza alimentare	13
	5.1 I prodotti	14
	5.2 Trattamento del prodotto	16
	5.3 I fornitori	17
6	Governance	20
	6.1 Performance economiche	21
	6.2 Valore generato e redistribuito	22
	6.3 Approccio alla gestione del rischio	23
	6.4 Codice etico	25
	6.5 Sistemi di gestione e certificazioni	26
7	Gli stakeholder e la matrice di materialità	28
	7.1 SDGS	32
8	La responsabilità verso le persone	32
	8.1 Gestione del capitale umano	34
	8.2 Salute e sicurezza	37
9	Responsabilità ambientale	38
	9.1 Gestione materie prime	40
	9.2 Energia	42
	9.3 Consumi idrici	43
	9.4 Gestione dei rifiuti	44
	9.5 Emissioni	46
10	La strategia ESG di L'Insalata dell'Orto	47
11	Nota metodologica	49
12	Indice GRI	48

1

Introduzione

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 rappresenta lo strumento di comunicazione dei risultati annuali per il 2021 del percorso di Sostenibilità de L'Insalata dell'Orto nei confronti dei propri stakeholders.

L'obiettivo del documento è quello di comunicare le performance legate ai temi della sostenibilità conseguite dall'azienda prestando grande attenzione alle aspettative di tutti gli stakeholder.

Il percorso di sostenibilità intrapreso è un processo che consente di coniugare gli obiettivi economici con quelli di natura sociale e ambientale per aumentare il livello di fiducia e sicurezza percepite dai clienti.

Il documento è stato predisposto utilizzando come riferimento tecnico-metodologico i "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" (di seguito GRI Standards) emessi dalla "Global Reporting Initiative" nel 2016, integrati con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (di seguito anche Sustainable Development Goals o SDGs) elaborati con l'Agenda 2030.

Il perimetro di rendicontazione del Bilancio comprende la sede aziendale sita in Via Giare 144/A Mira (Venezia).

2

Lettera agli stakeholders



Abbiamo festeggiato il traguardo dei 20 anni di attività e questo risultato ci rende orgogliosi e sempre più consapevoli della grande responsabilità che abbiamo verso le persone che ci hanno scelto, verso il territorio che è la nostra casa e verso l'ambiente.

La salvaguardia della terra - che è la base del nostro lavoro - ci spinge a continuare a crescere in modo sostenibile, promuovendo iniziative e soluzioni che possano portare benessere alla società in cui viviamo.

Abbiamo scelto e voluto presentare il nostro primo bilancio di sostenibilità per condividere con tutti voi l'impegno costante della nostra azienda verso temi importanti come la salute e sicurezza dei lavoratori, l'utilizzo per noi e per i nostri fornitori del codice etico, la gestione dei rifiuti, l'utilizzo responsabile dei materiali di consumo e della energia.

Il nostro impegno in campo ambientale si è concretizzato nell'investimento di un impianto fotovoltaico da 600 kW, sino alla scelta nel 2022 di intraprendere un percorso di certificazione del sistema di gestione ambientale secondo la norma ISO 14001:2015.

Siamo convinti che l'integrazione delle tematiche ESG (Environmental, Social and Governance) nel nostro modello di impresa passi necessariamente da un coinvolgimento sempre più attivo dei nostri stakeholder sulle tematiche della sostenibilità.

A tal fine abbiamo predisposto un codice etico al quale devono attenersi stakeholder interni ed esterni un codice di condotta specifico per i nostri fornitori.

Crediamo che insieme possiamo e dobbiamo avere obiettivi sempre più ambiziosi in questi ambiti.

Il contributo di ognuno di voi membri della grande Famiglia-Filiera è indispensabile e fondamentale perché il nostro lavoro ci consenta di costruire un futuro migliore.

Luigi Busana

Presidente

Cinzia Busana

Amministratore delegato e Rappresentante della Direzione

Maurizio Busana

Raffaella Busana

3

Chi siamo

22

PAESI UE ED
EXTRA UE
FORNITI

40M

40 MILIONI
DI VALORE
ECONOMICO
PRODOTTO

500K

500.000 PEZZI
AL GIORNO

3^a

GENERAZIONE
DI FAMIGLIA

-20%

TONNELLATE CO₂
EQ. RISPETTO AL
2020

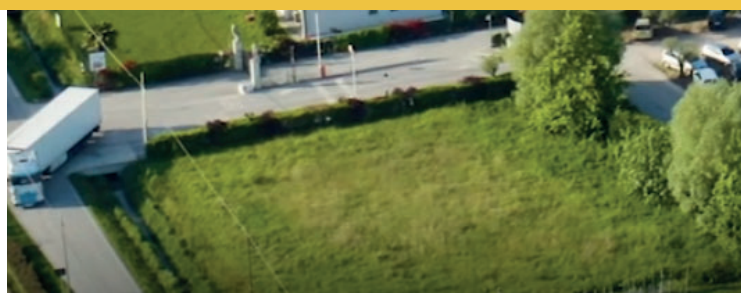
100%

RIFIUTI DESTINATI
A RECUPERO NEL
2021

**2021**

I nostri numeri

calcolati sui dati dell'anno precedente





3.1

Storia

“Una passione, un’idea”

L’Insalata dell’Orto nasce dall’incontro tra una passione e un’idea. La passione è quella per la terra che sin dagli anni ‘70 ha portato la nostra famiglia a dedicarsi alla coltivazione di insalate ed ortaggi. L’idea è quella che nel 1990 ci ha portati ad allargare la produzione alla coltivazione in serra, dedicandoci poi alla trasformazione ed al confezionamento di prodotti orticoli.

Nel 2000, come naturale evoluzione dell’azienda agricola, è nata L’Insalata dell’Orto srl, un’azienda agro industriale di trasformazione e commercio dove vengono confezionati ogni giorno oltre 500.000 confezioni di insalata poi distribuiti in 22 paesi del mondo.

Il legame con il territorio di appartenenza è rimasto caposaldo in tutti questi anni ed ha trovato la massima espressione nella produzione e trasformazione di diversi prodotti del territorio veneto riconosciuti a livello europeo dalla denominazione geografica protetta (IGP).



**Un’idea che
nasce da una
grande passione
di famiglia**

3.2

I nostri valori

“Il controllo è la nostra qualità”

Le realtà produttive, di distribuzione e consumo nel settore alimentare non sono sempre volte al concetto di sostenibilità, la tendenza è quella di puntare al profitto, piuttosto che agire per la salvaguardia del pianeta che conferisce una buona qualità delle materie prime. Per gestire questo tema ed avere un orientamento comune, nel 2015 le Nazioni Unite hanno introdotto gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Agenda 2030) allo scopo di sensibilizzare e promuovere il benessere umano e ambientale. Il tema della Alimentazione e della qualità delle materie prime assume rilevanza in ottica di gestione sostenibile globale.

L'Insalata dell'Orto accoglie e fa propria una Politica di sviluppo sostenibile coinvolgendo l'intera filiera, dalla produzione della materia prima alla tavola.

La Mission è soddisfare il cliente con un prodotto di qualità che viene confezionato attraverso tecnologie definite e gestite consapevolmente in ottica di miglioramento continuo.

L'Insalata dell'Orto sviluppa ogni attività con passione, soluzioni innovative, fiducia e trasparenza nel rispetto delle persone e del Pianeta.



SODDISFAZIONE

del cliente

INNOVAZIONE

di prodotto e processo produttivo

VALORIZZARE

la produzione italiana di alta qualità

PROMUOVERE

nel breve e lungo termine

SOSTENERE

le attività del territorio

passione,
soluzioni
innovative,
fiducia e
trasparenza

4

La sostenibilità nel settore agricolo

Negli ultimi decenni, sempre più, si è fatto strada il concetto di Agricoltura sostenibile, definito anche come Agroecologia,

alla quale molte istituzioni internazionali (UE, FAO, IFAD) conferiscono un ruolo e una visibilità sempre maggiore, identificandola come un modello multidisciplinare che unisce aspetti scientifici, sociali e buone pratiche per lo sviluppo di sistemi agroalimentari sostenibili, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (SDG).

Il mondo agricolo sta dimostrando una crescente consapevolezza dell'esigenza di coniugare una soddisfacente e redditizia produzione di alimenti con la gestione sostenibile delle risorse naturali, la lotta ai cambiamenti climatici, la salute di uomini, la tutela degli animali e lo sviluppo sociale delle aree rurali.

La situazione nazionale e internazionale è aggravata, negli ultimi anni, dagli effetti dei cambiamenti climatici, che si manifestano soprattutto attraverso l'innalzamento delle temperature, una maggiore imprevedibilità del clima ed un aumento degli eventi meteorologici estremi. Essendo questi temi essenziali al buon andamento del settore, l'obiettivo è quello di migliorare i sistemi agricoli imitando e valorizzando i processi naturali dell'ecosistema, favorendo un uso sostenibile delle risorse locali rinnovabili e promuovendo un coinvolgimento dei rapporti tra produzione e consumo, l'educazione agroalimentare, i trasporti, le filiere e i processi di distribuzione.

L'Insalata dell'Orto è consapevole che, per raggiungere gli obiettivi di Sostenibilità, è fondamentale che la filiera di gestione del prodotto agricolo sia sostenibile nel tempo e, per tale ragione, è quotidiano l'impegno all'attenzione sulla qualità dell'ambiente in cui avviene la produzione, sull'utilizzo delle risorse e sull'impatto che la filiera stessa determina (potenziale run-off di nutrienti e fitofarmaci utilizzati, emissioni di gas serra, utilizzo inappropriato dell'acqua, smaltimento di rifiuti).

Inoltre, a garanzia e tutela del consumatore, richiede come ulteriore certificazione ai propri fornitori l'adozione dello standard GLOBALG.A.P. e GRASP. GLOBALG.A.P. rappresenta il principale schema di certificazione a garanzia della produzione agricola nel mondo, insieme al modulo GRASP concepito allo scopo di valutare le buone pratiche sociali in azienda agricola.



GLOBALG.A.P. e GRASP

5

Qualità e sicurezza alimentare

La qualità e la sicurezza alimentare sono due aspetti che nel settore agroalimentare devono essere tenuti costantemente sotto controllo,

al fine di garantire una corretta gestione aziendale e la completa soddisfazione del consumatore. La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi.

A questo proposito, ogni anno L'Insalata dell'Orto investe risorse ed impegno per rafforzare il sistema di gestione a garanzia della sicurezza alimentare, coinvolgendo i fornitori a cui si riferisce, con i quali predilige la stipula di contratti a lungo termine. Questa indicazione temporale permette lo sviluppo di partnership vere e proprie, che vanno oltre le necessità tecnico-economiche ed evolvono in un quadro significativo di aspettativa e riscontro rispetto ai temi della sostenibilità, dove sia il lavoratore de l'Insalata dell'Orto che l'intera filiera sono parte attiva.

Qualità e sicurezza alimentare dipendono dall'intera filiera e, se il prodotto viene seguito in modo puntuale in tutte le fasi di definizione, questo approccio di collaborazione tra i diversi soggetti coinvolti diventa garanzia di controllo e supervisione per ottenere performance di gestione adeguate a standard elevati.

L'Insalata dell'Orto predilige produttori che forniscono ortaggi provenienti da coltivazioni sostenibili (per agricoltura sostenibile - anche detta eco-compatibile o integrata - si intende il rispetto dei criteri di sostenibilità nella produzione agricola e agroalimentare privilegiando quei processi naturali che consentono di preservare la "risorsa ambiente") e all'arrivo dei prodotti in sede effettua tutti i controlli necessari ad assicurare elevati livelli di sicurezza e qualità.



Certificazione Biologica

L'Insalata dell'Orto osserva tutti gli standard igienico-sanitari necessari a garantire una gestione ottimale del prodotto fresco e sottopone le proprie infrastrutture ed impianti a continue verifiche. Risulta efficace sottoporre l'intera struttura ad audit, sia interni che da parte di organismi accreditati, finalizzati a verificare lo stato di fatto ed eventualmente ad intercettare per tempo potenziali deficit che potrebbero inficiare il miglioramento continuo del sistema. Per garantire, coerentemente all'approccio di collaborazione determinato dall'Organizzazione, la verifica della bontà dell'operato dei propri Stakeholder, vengono realizzati degli audit di seconda parte presso i principali fornitori di materia prima.

Nel 2021 ci sono stati 418 reclami relativi alle consegne che se rapportati al numero di pezzi venduti rappresentano 0,69%. Per quanto riguarda le NC di prodotto relative alle materie prime orticole anche quest'ultime si attestano su valori molto bassi pari allo 0,001%.

Tali dati confermano l'attenzione dell'azienda a mantenere alta la qualità dei prodotti sia in fase di approvvigionamento che di consegna verso i propri clienti.

5.1

I prodotti

L'insalata dell'Orto trasforma e confeziona insalate adulte, sfalciati ed ortaggi da consumare sia crudi che cotti, a casa e fuori casa, per soddisfare il bisogno di mangiar sano di tutti i clienti.



_____ **Insalate mix**

_____ **Insalate monovarietà**

_____ **Prodotti I.G.P.**

_____ **Fiori edibili**

_____ **Ortaggi**

_____ **Germogli**

_____ **Aromi**



Confezionamento

l'azienda fornisce un assortimento completo di sfalciati e insalate adulte I e IV gamma, ortaggi e fiori eduli



5.2

Trattamento del prodotto

L'Insalata dell'Orto si pone come obiettivo il soddisfacimento del consumatore operando per garantire un'ottima qualità del prodotto in tutte le fasi della catena produttiva.



Materie prime

Selezionate e raccolte sono alla base della qualità del prodotto.



Tempo di lavorazione

Il prodotto viene confezionato in tempi molto brevi contribuendo così a mantenere le qualità organolettiche nel processo dalla terra alla tavola.

Le materie prime vengono garantite tutto l'anno grazie alla collaborazione con produttori presenti su tutto il territorio nazionale. I 7000 metri quadri di stabilimento permettono di garantire una fornitura continua alla clientela nazionale ed internazionale con una movimentazione giornaliera di oltre 500.000 pezzi.



5.3

I fornitori

L'Insalata dell'Orto consapevole dell'importanza della filiera agroalimentare e del ruolo strategico che questa può avere per il miglioramento della redditività delle produzioni agricole si impegna a costruire con la propria filiera produttiva partnership commerciali fondate su dialogo, trasparenza e rispetto.

Il rapporto con i fornitori si basa su fiducia e reciproco rispetto per il lavoro e gli impegni presi così da creare legami decennali che ci rendono un'unica grande famiglia-filiera.

La fiducia è uno dei valori che contraddistingue L'Insalata dell'Orto e ne garantisce la valorizzazione del prodotto che arriva nelle case dei consumatori: una attività controllata e sostenibile dalla materia prima alla degustazione.

Nel momento in cui si stringe una collaborazione con un fornitore vengono richiesti requisiti legati all'ambito della qualità e all'ambito sociale.

Ai fornitori viene richiesta la siglatura di un codice di Condotta nel quale, viene data particolare attenzione ai seguenti certificati:



_____ **Certificato GLOBALG.A.P. + GRASP**



_____ **Certificato BIO (se applicabile)**



_____ **Eventuali ulteriori certificazioni aziendali**

Aspetti sociali

Per quanto riguarda gli aspetti sociali L'Insalata dell'Orto richiede a tutti i suoi fornitori di rispettare i principali diritti sociali lungo tutta la filiera interessata. In particolare si richiede:

- » esclusione del lavoro minorile e coatto;

- » il rispetto degli adempimenti sulla sicurezza come definiti dal D.lgs. 81/2008 e 106/2009;

- » di non adottare nessuna pratica discriminatoria nei confronti dei lavoratori stranieri e non, assunti con qualsiasi tipo di contratto;

- » il rispetto dei contratti collettivi di lavoro in corso di validità, con particolare riferimento alla erogazione di salari per livello lavorativo, alla durata orario della giornata lavorativa, al riconoscimento delle ore di straordinario;

- » di mantenere evidenza di buste paga contenenti tutti gli elementi relativi alla prestazione lavorativa;

- » di assumere i lavoratori secondo le modalità previste dalle normative vigenti;

- » di assicurarsi della presenza dei permessi di soggiorno e di documenti di identità relativi ai lavoratori stranieri e di non trattenere tali documenti in originale;

- » di favorire la rappresentanza e la relazione sindacale.

Il fornitore si impegna, infine, ad attivare e responsabilizzare i propri fornitori/aziende agricole affinché tutti prendano atto degli adempimenti richiesti.

Ai fornitori di materiali di imballaggio, invece, vengono richiesti i seguenti requisiti:

- » scheda tecnica;
- » dichiarazione di idoneità al contatto alimentare;
- » modulo allergeni;
- » eventuali certificazioni aziendali;
- » eventuali prove di migrazione;
- » dichiarazione MOSH-MOAH.

Dal punto di vista ambientale l'azienda con l'implementazione del sistema di gestione ambientale previsto nel 2022, ha in progetto l'introduzione di una procedura sia di qualifica che di monitoraggio dei fornitori anche su aspetti ambientali.

La catena di fornitura de L'Insalata dell'Orto conta anche su OP La Maggiolina, un'organizzazione di produttori costituita ad oggi di 17 aziende agricole.

L'Insalata dell'Orto e OP La Maggiolina nascono dall'incontro tra una passione e un'idea. La passione è quella per la terra, che per generazioni ha spinto la famiglia Busana e Bellina a dedicarsi alla coltivazione di ortaggi. L'idea è quella che nel 1990 ha portato ad allargare la produzione alle coltivazioni in serra e a dedicarsi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti di IV gamma.

L'Organizzazione di Produttori OP La Maggiolina

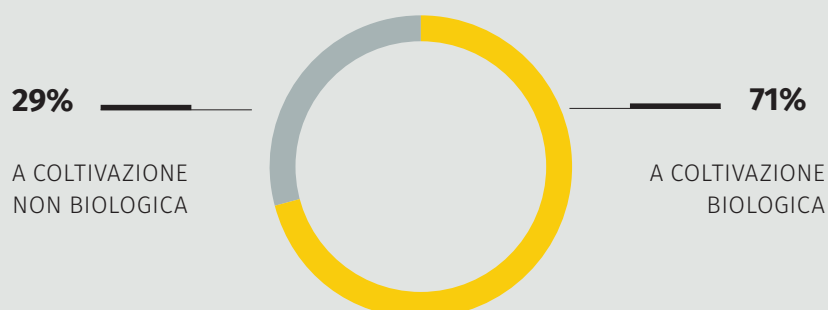
L'Organizzazione di Produttori OP La Maggiolina è una società attiva nell'agricoltura biologica e convenzionale formata da produttori dislocati in Lombardia, Veneto e Campania, che garantisce una continuità di produzione durante tutto l'anno.

La sinergia tra queste due realtà aziendali permette di proporre un vasto assortimento di prodotti, capace di rispondere alle richieste dei clienti.

Il gruppo OP La Maggiolina come la stessa L'Insalata dell'Orto puntano sulla qualità dei propri prodotti e dei processi produttivi, che è garantita dalle varie certificazioni ottenute nel tempo. I siti di confezionamento sono infatti certificati secondo gli standard IFS e BRC, Naturland, Chain of Custody e seguono le linee guida stabilite nel Organic Management Scheme, n.848. Le aziende agricole che fanno parte di questo gruppo producono e coltivano tutte secondo lo standard GLOBALG.A.P.; la maggior parte opera anche secondo il Organic Management Scheme, 848; oltre a queste certificazioni anche Field to Fork, Tesco Nurture e Naturland.

La capacità produttiva totale è di 350 ettari, dei quali 250 sono a coltivazione biologica.

Capacità produttiva (ha) - Anno 2021



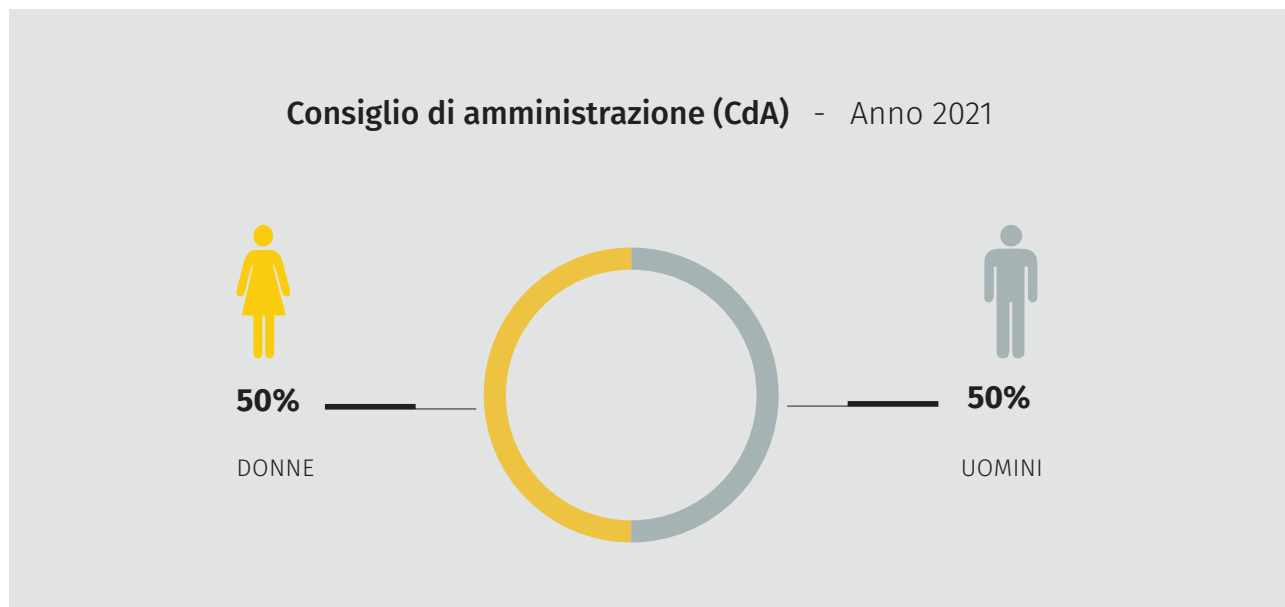
6

Governance

L'Insalata dell'Orto crede fermamente che un'efficiente struttura di governo societario contribuisca ad incrementare la competitività dell'impresa e la sostenibilità del suo sviluppo.

I principi di corporate governance definiscono l'articolazione delle funzioni e delle responsabilità, sviluppano un adeguato sistema di controllo e garantiscono l'adozione di scelte gestionali consapevoli e l'efficacia del monitoraggio e della gestione dei rischi d'impresa. In poche parole, assicurano una maggiore produzione di reddito e valore per tutti gli Stakeholder.

L'Insalata dell'Orto è un'azienda a conduzione familiare. Il Consiglio di Amministrazione è composto dai quattro soci: Luigi Busana (Presidente), Cinzia Busana (Amministratore Delegato e Rappresentante della Direzione), Maurizio Busana e Raffaella Busana.



6.1

Performance Economiche

Il settore agroalimentare - di cui fa parte L'Insalata dell'Orto - nel biennio 2020-2021 ha risentito globalmente delle chiusure imposte dalla pandemia sia in Italia che all'estero limitando gli ordinativi.

La crisi del settore turismo, la chiusura del settore ristorazione hanno portato ad una diminuzione dei consumi così come una diminuzione del potere d'acquisto del consumatore finale alle prese con difficoltà lavorative.

La progressiva riapertura, ha contribuito ad un riallineamento della produzione.

Il 2021 per L'Insalata dell'Orto è stata una conferma che puntare sull'efficienza e la qualità ripaga, la grande distribuzione così come il settore Horeca hanno ben risposto all'offerta composta da molti prodotti BIO e da packaging nuovi ed innovativi.

Nell'ultimo quinquennio è stata attuata una strategia di forti investimenti sia strutturali sia produttivi al fine di migliorare ed intensificare la capacità produttiva e la qualità del prodotto.

Sono stati acquistati macchinari volti a ridurre la presenza di corpi estranei nel prodotto, sono stati intensificati i controlli sul prodotto in arrivo ed in uscita e si è dato particolare spazio ai prodotti BIO così tanto richiesti.

Le prospettive aziendali alla luce delle migliorie che continuamente vengono apportate non possono che essere positive. L'azienda mantiene un costante sviluppo della comunicazione, anche attraverso i canali social così da promuovere i propri prodotti in maniera più capillare possibile.

Nuovi spazi ai prodotti

un'offerta composta da molti prodotti BIO e da packaging nuovi ed innovativi



6.2

Valore generato e redistribuito

Il Valore generato e redistribuito è la sommatoria dei benefici economico-finanziari generati da L'Insalata dell'Orto nei confronti delle parti interessate.

In altri termini quest'ultimo si può considerare la "ricchezza" prodotta e distribuita dall'azienda sul territorio: ai fornitori, ai dipendenti, alle comunità locali, ai livelli amministrativi comunale, regionale e nazionale.

La sua suddivisione evidenzia in termini oggettivi e quantitativi la coerenza aziendale ai principi etici e di responsabilità sociale che la stessa si è data.

Di seguito vengono riportate le statistiche relative alla distribuzione del valore economico generato e redistribuito dell'azienda nei confronti dei principali stakeholders:

Valore economico generato e redistribuito

	2019	2020	2021
FATTURATO	39.242.942,00	36.944.628,00	40.760.762,00
COSTI OPERATIVI RICLASSIFICATI	37.212.041,00	34.413.208,00	38.779.052,00
SALARI E BENEFIT DIPENDENTI	821.279,00	832.817,00	962.139,00

Chiusura esercizio | 2021

La società, ha chiuso l'esercizio 2021 con un risultato soddisfacente nonostante il protrarsi dell'epidemia COVID-19 e dei fattori d'incertezza ad essa legati. Nel corso del 2021 è stata recuperata la perdita di ricavi registratasi nell'esercizio precedente a causa dell'epidemia: i volumi di ricavi conseguiti nel 2021 sono stati pari a quelli del 2019, anno precedente all'avvento dell'epidemia.

Si segnala comunque che il generale aumento dei prezzi delle materie prime registratosi a livello mondiale a partire dal mese di settembre 2021 ha inciso anche sui

margini della società: nonostante l'attenta politica di contenimento dei costi, questi sono aumentati e non sempre è stato possibile procedere con un aumento dei prezzi di vendita.

I dati evidenziano la tendenza dell'azienda a investire soprattutto nelle risorse umane: il valore complessivo tra salari e benefit è infatti aumentato del 16% rispetto al 2020 nonostante il numero dei dipendenti sia rimasto invariato.

6.3

Approccio alla gestione del rischio

Il corretto funzionamento e il buon andamento dell'Organizzazione sono garantiti da un sistema di controlli interni gestito sia in autonomia dalle direzioni operative sia in modo centralizzato. Tale sistema è in corso di implementazione nel 2022 con l'obiettivo di certificazione secondo la norma ISO 14001:2015.

La funzione dell'auditor interno (soggetto identificato per la cura e la gestione dei processi e delle attività aziendali) riporta al Consiglio di Amministrazione che ne monitora l'autonomia, l'efficacia e l'efficienza e alla quale può richiedere lo svolgimento di verifiche su specifiche aree operative.

Le verifiche annuali previste nel piano di audit riguardano tutti i processi aziendali. Le criticità riscontrate nel corso degli audit sono condivise con il management con cui viene definito un piano delle azioni per rimuovere tali criticità. La funzione auditor interno effettua il monitoraggio e il controllo della corretta e tempestiva esecuzione del piano delle azioni tramite interventi di follow-up. La Direzione aziendale viene informata degli esiti delle attività svolte e dell'avanzamento dei piani di azione. L'Organizzazione adotta un approccio prudentiale nel controllo dei propri rischi in modo che siano gestiti in linea con gli obiettivi strategici, a presidio della generazione di potenziali impatti.

La consapevolezza di intraprendere un processo di analisi oggettiva dell'influenza degli stakeholder e di come l'azione dell'Insalata dell'Orto sulle medesime parti influenzate possa caratterizzarne l'aspettativa, ha portato alla definizione di quali siano le opportunità di crescita dell'Azienda rispetto ai rischi potenziali che si sviluppano in maniera trasversale nei pillars della sostenibilità. Il rischio declinato a livello economico non può prescindere da quello sociale e ambientale: piuttosto lo ridimensiona attraverso i presidi che vengono messi in atto dall'Organizzazione che ne tiene conto in prima battuta nel proprio Sistema di gestione Integrato.

Sulla base di questo ragionamento, i rischi vengono presi in esame in maniera dettagliata, per ciascun processo, ma rivisti in un contesto più ampio che abbraccia le opportunità di crescita.



**Obiettivo 2022:
Certificazione
ISO 14001:2015**

Di seguito viene riportata una tabella che riassume i principali rischi in materia di sostenibilità presi in esame dall'azienda:

Principali rischi legati ai temi della sostenibilità

Le misure adottate dall'azienda per minimizzare il rischio

Ambientale

Il rispetto e la tutela dell'ambiente è un aspetto centrale per L'Insalata dell'Orto. L'azienda si impegna a mitigare i propri rischi soprattutto in ottica di gestione materie prime, gestione rifiuti, riduzione delle emissioni di CO₂eq. L'azienda al fine di migliorare le proprie prestazioni e ottimizzare i propri processi ha inoltre scelto di certificarsi nel 2022 secondo la norma ISO 14001:2015.

Comportamento etico

Il Codice Etico dell'azienda prevede il rispetto dei diritti umani, il rifiuto di ogni forma di discriminazione, la valorizzazione delle persone e la promozione della dignità di tutti i lavoratori; tale codice è sottoscritto da tutti gli stakeholder che entrano in contatto con l'azienda. L'azienda ha inoltre predisposto un codice di condotta specifico per i propri fornitori.

Compliance alle normative ambientali e di sicurezza sul lavoro

L'Insalata dell'Orto, al fine di mitigare i propri rischi legati al mancato rispetto della compliance in ambito ambientale, ha scelto di intraprendere un percorso di certificazione secondo la norma ISO 14001:2015; per quanto riguarda gli aspetti di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro verifica costantemente tramite sopralluoghi le attività di confezionamento svolte in outsourcing da una Cooperativa esterna nei locali di proprietà dell'azienda.

Soddisfazione clienti

L'obiettivo dell'azienda è garantire un prodotto e un servizio adeguato e di qualità nel rispetto dell'ambiente. In ottica di miglioramento dei propri processi l'azienda adotta un sistema di gestione interno. Per quanto riguarda la sicurezza alimentare l'azienda è certificata con i più alti standard di sicurezza e dei processi produttivi che garantiscono rigidi disciplinari di coltivazione, produzione e trasformazione del prodotto, a garanzia della qualità (IFS, BRC).

Gestione catena di fornitura

La catena di fornitura e la gestione delle attività in outsourcing rappresenta un aspetto rilevante per le attività della Società. L'azienda monitora i propri fornitori strategici sia su aspetti di qualità che su rischi legati all'ambiente e alla salute e sicurezza sul lavoro tramite audit e sopralluoghi. I fornitori che interagiscono con l'azienda sono inoltre tenuti al rispetto dei contenuti del Codice Etico nonché ad assicurare il più assoluto rispetto delle Dichiarazioni ONU sui diritti dell'Uomo e le Convenzioni ILO.

Personale

La gestione delle risorse umane avviene senza preclusione o discriminazione di genere, razza, nazionalità o religione, oltre che nel rispetto delle norme di legge, dei contratti di lavoro e del Codice Etico. L'azienda si impegna a creare un clima di lavoro dinamico e produttivo nel rispetto delle esigenze di ciascuno.

6.4

Codice etico

L'Insalata dell'Orto si è dotata di un Codice Etico (sottoscritto in data 10/05/2021) che individua le linee di indirizzo suggerite a tutti coloro che operano a suo nome e per suo conto nella gestione delle relazioni con i principali stakeholder. La nomina di organi sociali che si integrano tra loro permette di soddisfare al meglio le aspettative di tutti gli stakeholder (a partire da dipendenti, consumatori, clienti, comunità in cui L'Insalata dell'Orto opera).

Il Codice Etico esprime gli impegni e le responsabilità etiche nella conduzione degli affari e delle attività aziendali assunti dai collaboratori di Insalata dell'Orto ed è costituito:

- » dai principi generali sulle relazioni con i portatori di interessi, che definiscono i valori di riferimento nelle attività dell'Organizzazione;
- » dai criteri di condotta verso ciascuna classe di portatori di interessi, che forniscono nello specifico le linee guida e le norme alle quali L'Insalata dell'Orto e i suoi collaboratori sono tenuti ad attenersi per il rispetto dei principi generali e per prevenire il rischio di comportamenti non etici;
- » dalle modalità di attuazione, che descrivono il sistema di controllo finalizzato all'osservanza del Codice Etico ed al suo miglioramento.

L'Insalata dell'Orto riconosce l'importanza della responsabilità etico-sociale e della salvaguardia ambientale nella conduzione degli affari e delle attività della Società e, a tal fine, promuove una gestione orientata al bilanciamento dei legittimi interessi dei propri stakeholder e della collettività in cui opera. Il Codice Etico è pertanto improntato ad un ideale di cooperazione e di rispetto di tutti gli interessi delle parti coinvolte.

È stato intrapreso il percorso per la valorizzazione dell'impegno, da parte di tutta la filiera produttiva, del rispetto dei principi etici e di responsabilità sociale che, oltre alle strutture aziendali, coinvolge tutta la catena di fornitura, i soci ed i fornitori di ogni materiale, ingrediente, prodotto o servizio.

Un nuovo percorso

di valorizzazione dell'impegno e dei principi etici
rispettato da tutta la filiera

6.5

Sistemi di gestione e certificazioni



IFS (International Food standard) e BRC (British Retail Consortium): Standard specifici per i sistemi di sicurezza alimentare

L'azienda garantisce la massima sicurezza dei prodotti nel settore dei generi alimentari, ponendo attenzione alla scelta dei fornitori, selezionando solo quelli certificati GLOBALG.A.P., volti quindi a favorire un'agricoltura sicura e sostenibile.

Gli standard IFS e BRC promuovono un sistema di gestione focalizzato su qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, prendendo come riferimento il sistema HACCP.



NATURLAND

Naturland è un'associazione attiva in tutto il mondo per promuovere l'agricoltura biologica.

Tale standard rispetto il regolamento UE inerente norme minime per l'agricoltura biologica impone requisiti più elevati e norme che coprono ulteriori ambiti e pone una particolare attenzione e interesse per gli aspetti sociali ad esso collegati.

Un punto di partenza comune, una gestione sostenibile, la tutela attiva della natura e del clima, la tutela e la preservazione di suolo, acqua e aria, nonché la tutela dei consumatori sono alla base degli standard di Naturland.



PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: Gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare

L'azienda punta al soddisfacimento delle esigenze dei consumatori promuovendo prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali, con un alto livello di biodiversità. In conformità alla normativa, ogni anello produttivo della catena viene sottoposto annualmente a ispezioni e controlli per mantenere invariata la qualità e la provenienza del prodotto.



GLOBALG.A.P. CHAIN OF CUSTODY

Una certificazione secondo lo standard della Catena di Custodia (CoC) GLOBALG.A.P. garantisce l'isolamento, la tracciabilità e, di conseguenza, l'integrità dello status della certificazione GLOBALG.A.P. dei prodotti attraverso il loro ciclo vitale, dall'azienda agricola allo scaffale del supermercato o al ristorante. La trasparenza lungo la catena di fornitura garantisce l'integrità degli alimenti e rassicura i consumatori. Lo standard assicura che tutti i prodotti con il logo dell'etichetta GGN o venduti come prodotti certificati GLOBALG.A.P. provengano da aziende certificate GLOBALG.A.P. Lo standard CoC identifica lo status di certificazione di un prodotto nell'intero processo, dall'azienda al dettagliante, al punto vendita o al ristorante.

Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare secondo ISO 22005

L'azienda si pone come obiettivo la progettazione di un sistema di rintracciabilità nell'intera filiera, definendo prodotti, fornitori, procedure di produzione, flussi dei materiali e modalità di gestione.



**Il sistema di
certificazioni
aziendali**

Certificazione Residuo Zero

È in fase di implementazione la certificazione Residuo Zero con questa certificazione si attesta che nei prodotti ortofrutticoli raccolti il residuo di fitofarmaci riscontrabile è inferiore a 0,01 mg/kg.

Sistema di gestione ambientale secondo ISO 14001:2015

L'azienda negli ultimi anni si è interessata con maggior dedizione ai temi ecologicamente rilevanti con l'obiettivo di migliorare la tutela ambientale in termini di emissioni e uso delle risorse. Per questo, dal 2021, l'azienda si è impegnata ad introdurre un sistema di gestione ambientale ai sensi della UNI EN ISO 14001:2015.

7

Gli stakeholder e la matrice di materialità

Per realizzare un percorso di Sostenibilità coerente con quanto si aspettano le parti interessate (stakeholder), L'Insalata dell'Orto ha definito la propria “matrice di materialità” attraverso il coinvolgimento attivo dei suoi interlocutori.

La “materialità” è il principio che determina quali temi rilevanti siano sufficientemente importanti da renderne essenziale la rendicontazione. Per definire tali tematiche è necessario effettuare un'analisi che permetta all'Azienda di far emergere con chiarezza le relazioni tra gli interessi aziendali rispetto a quelli degli stakeholder, mettendo in evidenza le aree di sostenibilità, che saranno il punto di partenza per l'identificazione e la definizione dei temi da rendicontare nel Bilancio di Sostenibilità e per gli obiettivi di sostenibilità che l'azienda vuole raggiungere.

La matrice di materialità è lo strumento che sintetizza questa analisi, mettendo in evidenza il punto di vista degli stakeholder (“Importanza per gli stakeholder”) ed il punto di vista aziendale.

Con stakeholder si individuano le parti interessate dell'Organizzazione, sia interne (l'organizzazione e i suoi dipendenti), che esterne (i fornitori, i clienti, esponenti accademici e partner commerciali).

Di seguito viene presentata una matrice che riepiloga le aspettative e gli strumenti di interazione ad oggi adottati dall'azienda nei confronti dei principali stakeholder.





Stakeholder: **Dipendenti**

ASPETTATIVE:

- » Pari opportunità;
- » Formazione e sviluppo;
- » Ambiente di lavoro stimolante;
- » Promozione del benessere, della salute e della sicurezza.

STRUMENTI DI DIALOGO:

- » Piani di formazione;
- » Dialogo informale e immediato con la Direzione.



Stakeholder: **Fornitori**

ASPETTATIVE:

- » Continuità nelle forniture;
- » Rispetto obblighi contrattuali.

STRUMENTI DI DIALOGO:

- » Rapporto quotidiano;
- » Audit e sopralluoghi presso fornitori strategici;
- » Codice di condotta fornitori.



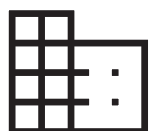
Stakeholder: **Clienti**

ASPETTATIVE:

- » Qualità del prodotto;
- » Aspetti di sostenibilità nella gestione del packaging;
- » Tracciabilità della catena di fornitura.

STRUMENTI DI DIALOGO:

- » Rapporto quotidiano;
- » Piattaforma.



Stakeholder: **Comunità ed enti locali**

ASPETTATIVE:

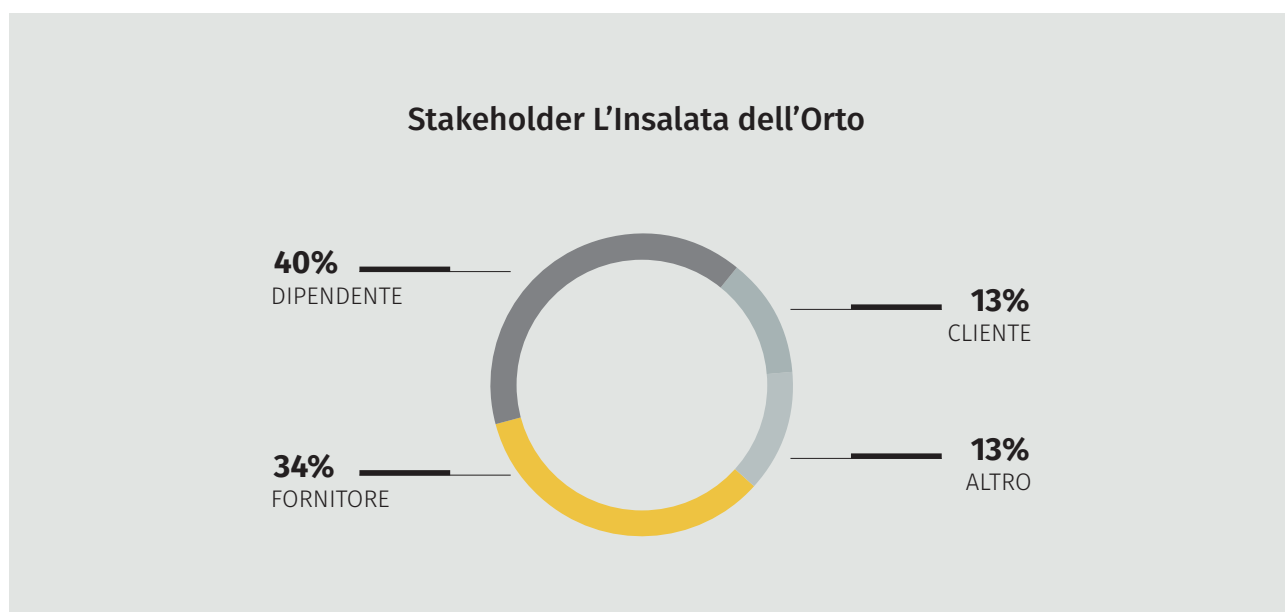
- » Sostegno e sviluppo del territorio.

STRUMENTI DI DIALOGO:

- » Contributi e donazioni al territorio di riferimento.

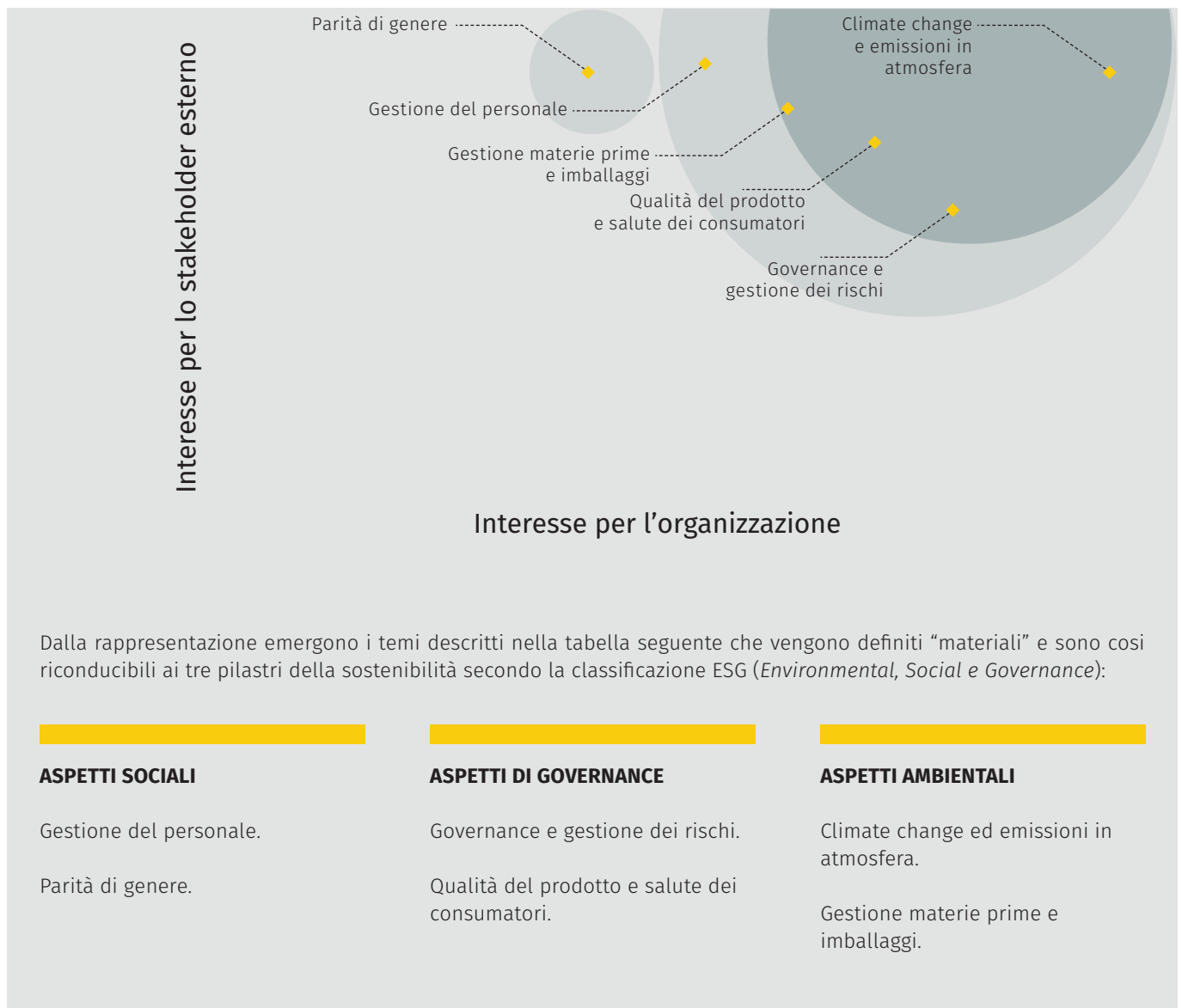
La fase di coinvolgimento degli stakeholder nella definizione dei temi prioritari da trattare nel bilancio si è concretizzata nella somministrazione di un questionario a un campione selezionato e rappresentativo di stakeholder formato principalmente da fornitori, dipendenti e clienti.

Nel questionario è stato richiesto di valutare l'importanza dei temi legati ai tre pilastri della sostenibilità: *Governance*, *Social*, *Environment* rispetto alle attività svolte dall'azienda.



Dall'analisi dei risultati del questionario prende forma la cosiddetta "matrice di materialità" che permette di apprezzare quali siano i temi di maggiore interesse per gli Stakeholder in modo da approfondirli e rendicontarli con il fine di valorizzare le attività de L'Insalata dell'Orto in termini di impatto economico, sociale e ambientale.

Matrice di Materialità de L'insalata dell'Orto



L'interesse all'identificazione dei temi materiali è la loro rendicontazione attraverso i metodi che vengono illustrati nei successivi capitoli, che consentono la restituzione di una fotografia dello stato di fatto dell'Organizzazione, la valutazione delle opportunità che possono essere colte e i rischi che possono essere gestiti per ottimizzare il percorso di crescita della struttura, anche rispetto ai propri stakeholder.

7.1

SDGS

Obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite

Nel settembre 2015 più di 150 leader internazionali hanno definito, presso le Nazioni Unite, l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. L'obiettivo è quello di contribuire allo sviluppo globale prestando attenzione al benessere umano e alla protezione dell'ambiente. L'Agenda si fonda su 17 obiettivi (SDGs, *Sustainable Development Goals*) da raggiungere entro il 2030.

L'Insalata dell'Orto, consapevole del proprio valore e del proprio contributo positivo allo Sviluppo Sostenibile, ha scelto di orientare le proprie attività all'Agenda delle Nazioni Unite, integrando i principi SDGs e le tematiche ESG (*Environmental, Social e Governance*) nel proprio modello di business.

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile ai quali l'azienda contribuisce sono:



8

La responsabilità verso le persone

**Fatturato****+8%**

Nel 2021 +8% fatturato rispetto 2020.

**Infortuni****0**

0 infortuni nel 2021.

**CDA****50%**

50% del cda è rappresentato da personale femminile.

Investimenti**+16%**

Nel 2021 +16% investimento in salari e benefit dipendenti rispetto al 2020.

Dipendenti**33%**

33% dei dipendenti totali è rappresentato da personale femminile.

8.1

Gestione del capitale umano

L'Insalata dell'Orto evita e non tollera nessuna tipologia di discriminazione concernente l'età, il sesso, la razza, gli orientamenti sessuali, lo stato di salute, le opinioni politiche e sindacali, la religione, la cultura e la nazionalità dei suoi interlocutori.

Il rapporto tra l'azienda e i propri dipendenti, infatti, si fonda sul rispetto e la reciproca fiducia. Se questi ultimi sono tenuti ad operare per favorire gli interessi dell'azienda, L'Insalata dell'Orto a sua volta si impegna a rendere il lavoro un'occasione sicura di sviluppo personale, di stimolo nella crescita e di continuo apprendimento.

La Società si impegna fermamente a contrastare episodi di mobbing, stalking, violenza psicologica ed ogni comportamento discriminatorio o lesivo della dignità della persona.

I rapporti tra i dipendenti devono svolgersi con lealtà, correttezza e rispetto reciproco, in osservanza dei valori della civile convivenza e della libertà delle persone.

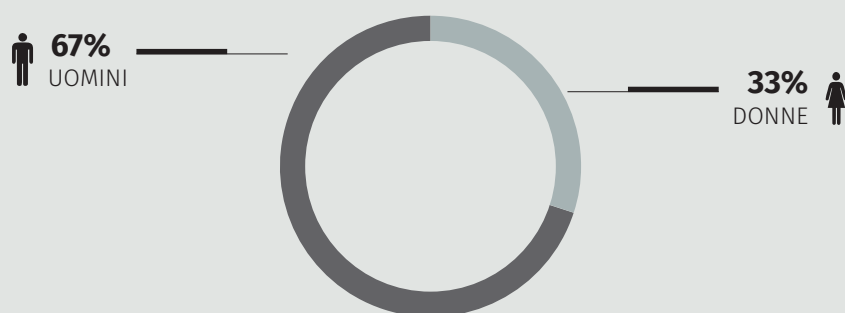
Di seguito vengono riportate le statistiche del personale interno dell'azienda, l'80% è rappresentato da figure impiegate mentre solo il 20% da operai i quali seguono principalmente attività di manutenzione.

La produzione è affidata a una cooperativa di servizi che opera all'interno dello stabilimento aziendale. Il lavoro di quest'ultima si sviluppa in piena sinergia con le figure de L'Insalata dell'Orto srl che ne supervisiona l'operato e stabilisce le direttive e gli obiettivi. Oltre alla sorveglianza giornaliera vi sono delle ispezioni mensili più approfondite volte al continuo miglioramento sia produttivo che qualitativo, in linea con la mission aziendale ed il focus degli standard di certificazione dei sistemi di gestione.

Dipendenti per categoria professionale, genere e fascia di età al 31/12/2021

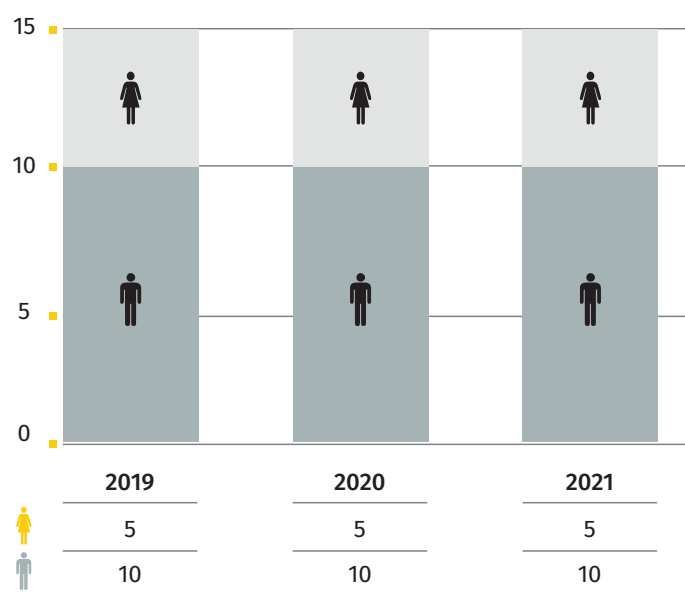
CATEGORIE AZIENDALI	<30			30 - 50			>50			TOTALE		
			TOT.			TOT.			TOT.			TOT.
IMPIEGATI n.	4	1	5	3	3	6	0	1	1	7	5	12
OPERAI n.	0	0	0	2	0	2	1	0	1	3	0	3
TOTALE n.	4	1	5	5	3	8	1	1	2	10	5	15

Numero dipendenti, per genere - Anno 2021



Personale per genere

TRIENNIO 2019/2021



Dipendenti per tipo di contratto e genere 2021

TIPO DI CONTRATTO			TOT.
INDETERMINATO n.	9	4	13
DETERMINATO n.	1	1	2
TOTALE n.	10	5	15

TIPO DI CONTRATTO			TOT.
TEMPO PIENO n.	10	5	15
PART-TIME n.	0	0	0
TOTALE n.	10	5	15

La valutazione e la selezione del personale sono effettuati secondo correttezza e trasparenza, rispettando le pari opportunità al fine di coniugare le esigenze de L'Insalata dell'Orto con i profili professionali, le ambizioni e le aspettative dei candidati.

Il numero di dipendenti de L'Insalata dell'Orto nell'ultimo triennio è rimasto stabile sia in termini complessivi che per suddivisione di genere e ripartizione delle mansioni.

L'Insalata dell'Orto tutela e valorizza le risorse umane, impegnandosi a mantenere costanti le condizioni necessarie per la crescita professionale, le conoscenze e le abilità di ogni persona, effettuando l'opportuna formazione per l'aggiornamento professionale e qualsiasi iniziativa volta a perseguire tale scopo.

Nel 2021 sono state erogate 80 ore di formazione, in particolare ai due dipendenti inseriti con contratto di apprendistato. Per quanto riguarda le ore di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro nel 2021 quest'ultime sono state 112 di cui 88 erogate per gli operai e 40 per gli operai/manutentori.

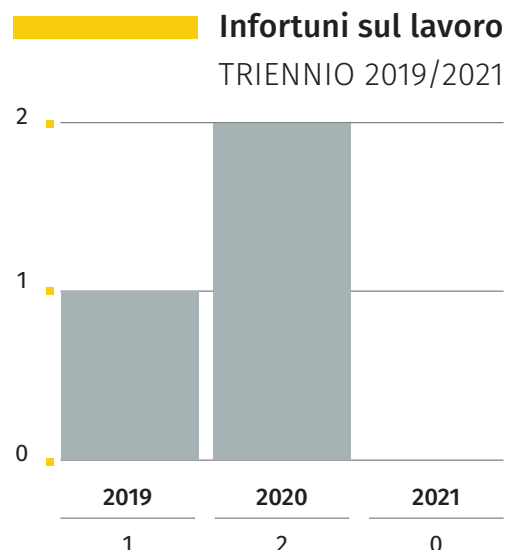
8.2

Salute e sicurezza

L'Insalata dell'Orto si impegna ad offrire al proprio personale un ambiente di lavoro sano, sicuro e rispettoso della dignità dei lavoratori. La sicurezza sui luoghi di lavoro è assicurata sia implementando rigorosamente le disposizioni previste dalla legge in vigore, sia promuovendo attivamente la cultura della sicurezza attraverso specifici programmi formativi. La formazione del personale rappresenta un elemento centrale del sistema di gestione adottato.

La società tutela la salute dei lavoratori, garantendo altresì il rispetto delle norme igieniche. Gli infortuni verificatisi nell'ultimo triennio sono illustrati nel grafico a destra.

Nell'ultimo anno non si sono verificati incidenti, conseguentemente gli indici di frequenza e gravità sono a zero.



INDICI DI FREQUENZA E GRAVITÀ

Indice di frequenza

Quanti infortuni si sono verificati, per ogni milione di ore lavorate, in un determinato periodo.

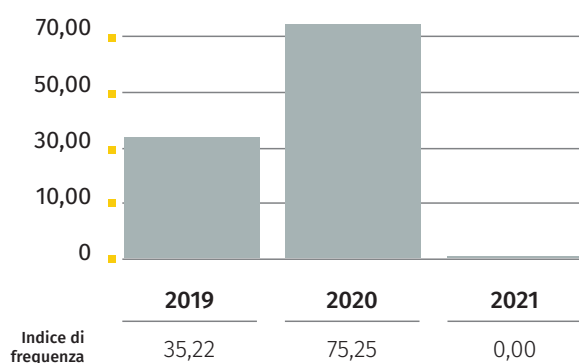
$$\text{Indice di frequenza} = \text{n° infortuni} \times 1.000.000 / \text{n° ore lavorate}$$

Indice di gravità

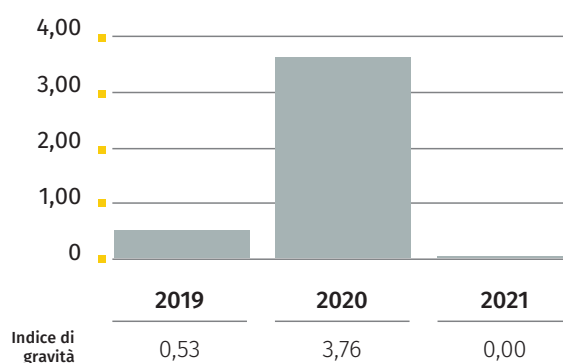
Numero di giornate di assenza per infortuni verificatisi in un certo periodo di tempo.

$$\text{Indice di gravità} = \text{n° giorni totali infortuni} \times 1.000 / \text{n° ore lavorate}$$

Indice di frequenza TRIENNIO 2019/2021



Indice di gravità TRIENNIO 2019/2021



L'Insalata dell'Orto ha scelto per la gestione delle proprie attività di produzione di affidarsi in outsourcing a una Cooperativa, di cui però monitora con opportuni sopralluoghi e audit soprattutto gli aspetti legati alla sicurezza alimentare, obiettivo dell'azienda è inoltre quello di implementare dei controlli su aspetti di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

9

Responsabilità ambientale

L'Insalata dell'Orto prende a cuore la responsabilità nei confronti del pianeta e si impegna nel miglior modo possibile per limitare gli effetti nocivi sull'ambiente, sfruttando le risorse in modo efficiente.

L'ambiente è un bene primario della Comunità che l'azienda vuole contribuire a salvaguardare.

Per gestire al meglio gli impatti ambientali generati dalle proprie attività, L'Insalata dell'Orto ha intrapreso un percorso di certificazione secondo la norma ISO 14001:2015, per cui intende certificarsi nei prossimi mesi.

Il sistema di gestione ambientale diventa un modello utile a intraprendere una dinamica virtuosa che, secondo il ciclo di Deming (Plan Do Check Act), muove alla ricerca di un equilibrio tra esigenze economiche e ambientali, nel rispetto primario delle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.



**Energia
prodotta
fotovoltaico**

2410 GJ

2410 GJ energia prodotta da fotovoltaico nel 2021.



Investimenti

Investimenti in nuovi macchinari per ammodernamento linee produzione.



Imballaggi

-3%

-3% imballaggi in plastica acquistati negli ultimi 3 anni.

**Energia
consumata
fotovoltaico**

2346 GJ

2346 GJ energia prodotta da fotovoltaico e consumata nel 2021.

Certificazioni

Percorso di certificazione ISO 14001:2015.

**Recupero
rifiuti**

100%

100% rifiuti prodotti destinati a operazioni di recupero nel 2021.

**Energia
riemessa
fotovoltaico**

63 GJ

63 GJ energia da fotovoltaico reimmessa in rete nel 2021.



CO₂eq.

194 t

194 tonnellate di CO₂eq. risparmiate tramite produzione energia da fotovoltaico nel 2021.

**Rifiuti NON
pericolosi**

100%

100 % rifiuti prodotti non pericolosi nel 2021.

CO₂

-20%

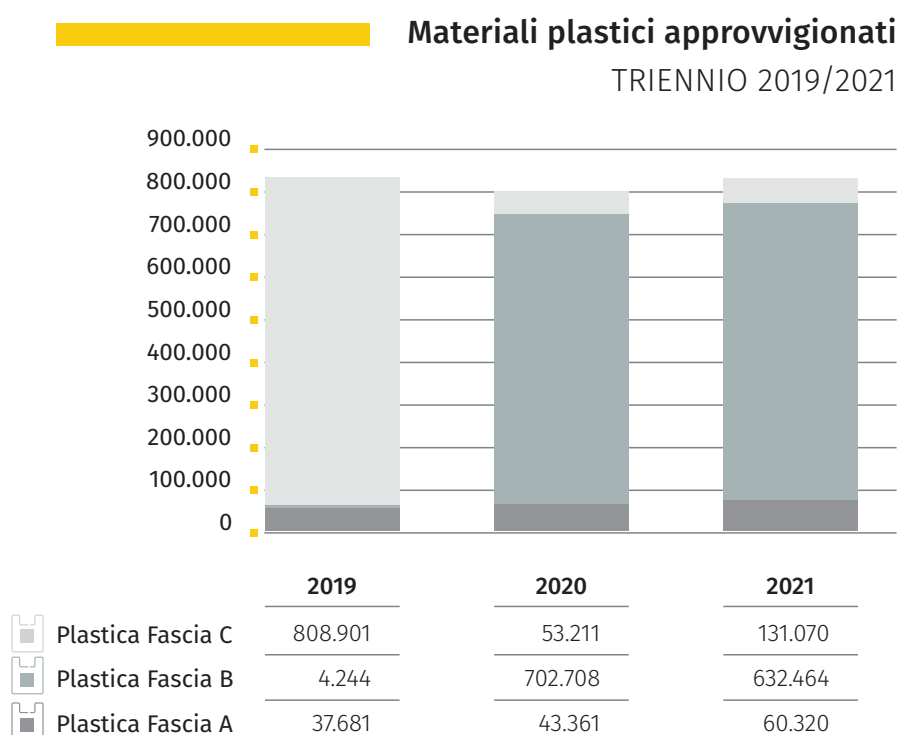
Diminuite del 20% le tonnellate di CO₂ eq rispetto al 2020.

9.1

Gestione materie prime

Tutti i materiali utilizzati all'interno dell'azienda sono scelti in base alla compatibilità e al rispetto della salute e dell'ambiente, sia in termini di produzione che di riutilizzo e smaltimento. L'Insalata dell'Orto si è impegnata negli ultimi anni a prediligere materiali con una filiera industriale di selezione e riciclo efficace e consolidata.

Di seguito si riportano le statistiche riferite agli imballaggi utilizzati nel ciclo di produzione dell'azienda.

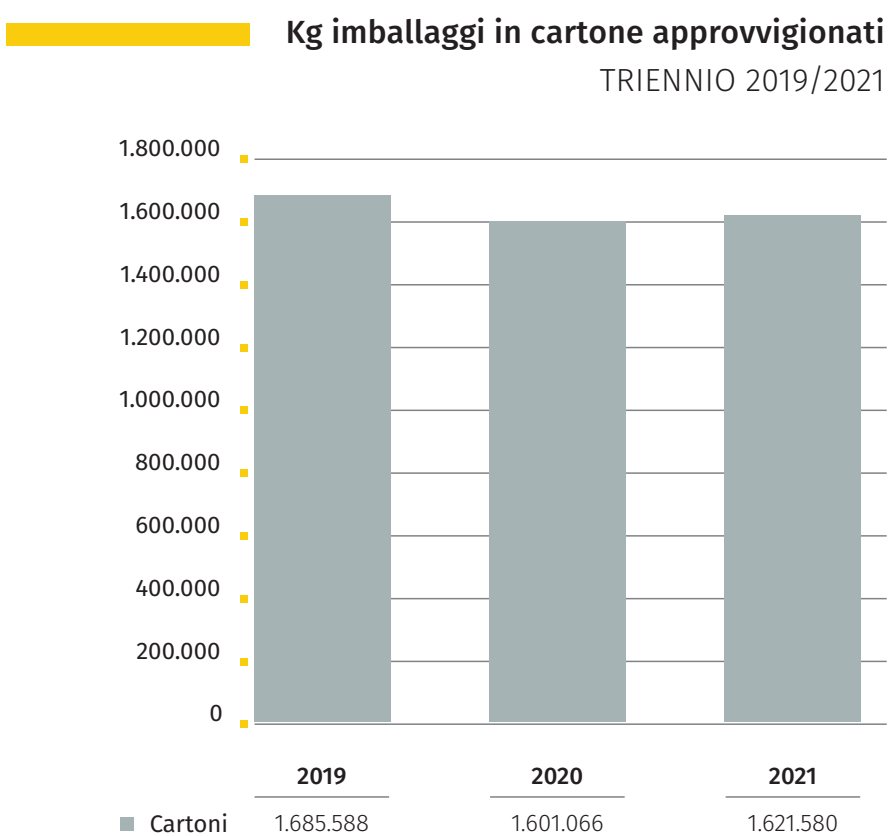


TIPOLOGIE DI PLASTICHE - CONAI

- Fascia A** Imballaggi con una filiera industriale di selezione e riciclo efficace e consolidata.
- Fascia B** Imballaggi con una filiera industriale di selezione e riciclo in fase di consolidamento e sviluppo.
- Fascia C** Imballaggi con attività sperimentali di selezione/riciclo in corso o non selezionabili/riciclabili allo stato delle tecnologie attuali.

Come si vede dal grafico le plastiche di categoria A e soprattutto B hanno rapidamente soppiantato quelle di fascia C. Tale suddivisione è principalmente legata al fatto che le fasce contributive individuate dal CONAI sono state riformulate nel 2020 per portare a regime un processo di diversificazione che le renda più coerenti con l'effettiva selezionabilità e riciclabilità degli imballaggi allo stato delle tecnologie attuali.

Per quanto riguarda gli imballaggi in cartone il grafico mostra come l'utilizzo di questi ultimi sia risultato mediamente costante nel corso degli ultimi 3 anni.



9.2

Energia

La produzione in ambito alimentare richiede generalmente un maggiore utilizzo di energia rispetto ad altri settori produttivi. L'impegno aziendale si è tradotto nel corso degli ultimi anni in investimenti in nuove tecnologie in ottica di efficientamento energetico e di produzione di energia da fonti rinnovabili.

Un piano di manutenzione ordinario interno all'azienda permette inoltre di conservare l'efficienza del sistema di produzione, mantenendo un rendimento energetico elevato.

Per quanto riguarda la produzione di energia da fonti rinnovabili, l'azienda ha investito in due impianti fotovoltaici della potenza complessiva di 600 Kwh in grado di coprire circa il 21 % del fabbisogno energetico totale.

Di seguito vengono riportati i dati relativi alla produzione di energia rinnovabile da fotovoltaico.

Energia elettrica prodotta da Fotovoltaico (Gj)



2019

2020

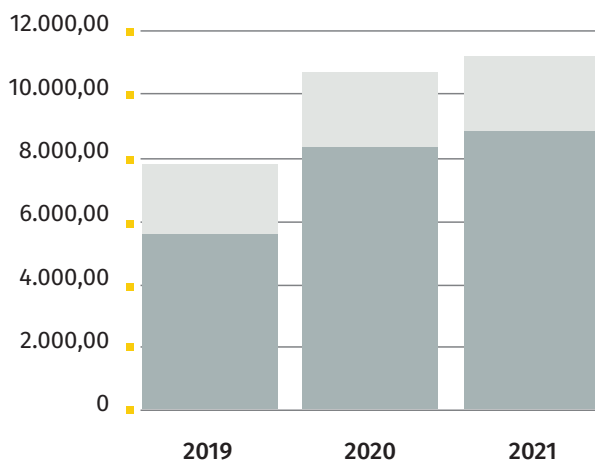
2021

ENERGIA PRODOTTA DA PANNELLI FOTOVOLTAICI (Gj)	2.319,3	2.450,8	2.410,0
DI CUI AUTO-CONSUMATA (Gj)	2.267,4	2.352,9	2.346,6
ENERGIA ELETTRICA PRODOTTA REIMMESSA IN RETE (Gj)	51,8	86,4	63,4

I dati relativi ai consumi di energia elettrica riportati nei grafici seguenti mostrano come quest'ultima sia aumentata in valore assoluto tra il 2020 e il 2021 ma in rapporto al fatturato sia diminuita rispetto all'anno precedente.

Consumi energia elettrica (Gj)

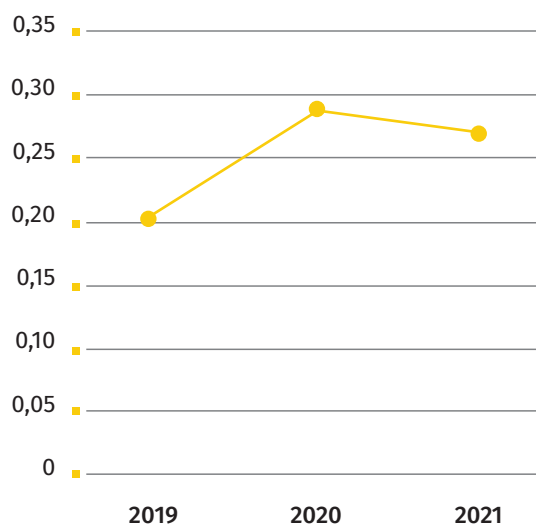
TRIENNIO 2019/2021



Energia elettrica prodotta autoconsumata da FV
Elettricità consumata (non RE) da rete

Consumi energetici Gj/k fatturato

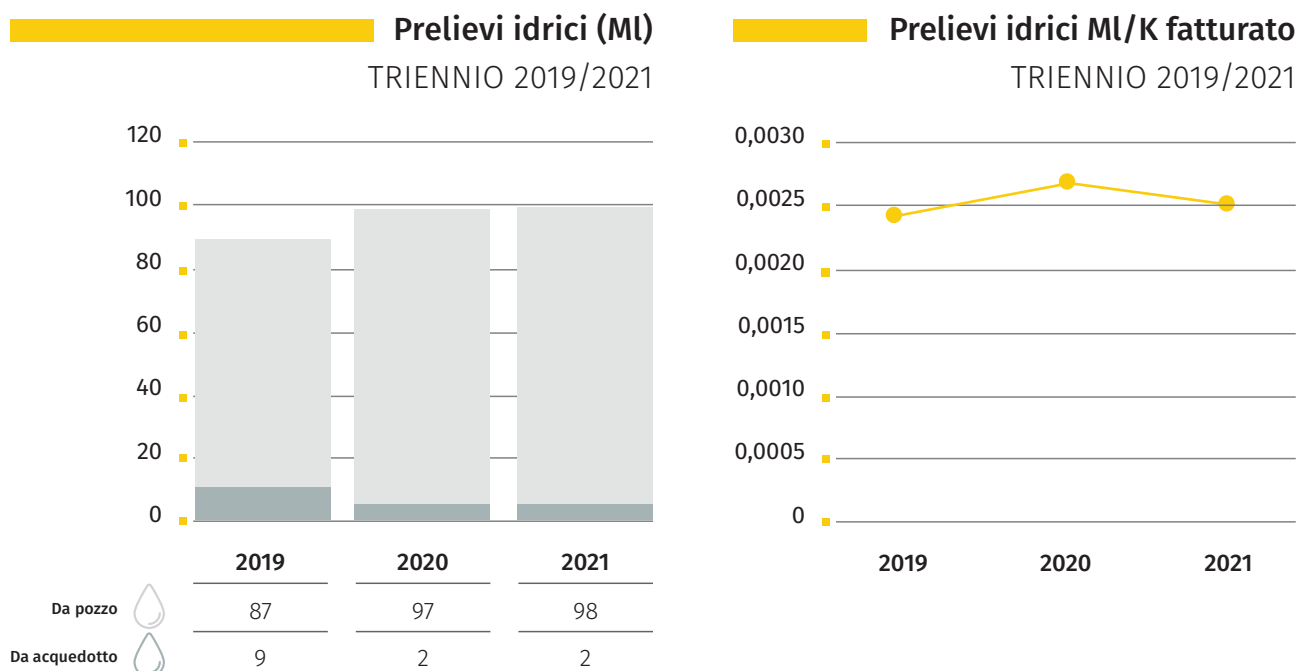
TRIENNIO 2019/2021



9.3

Consumi idrici

I prelievi idrici rappresentano un aspetto significativo per l'attività svolta nella produzione de L'Insalata dell'Orto e sono principalmente riconducibili al lavaggio delle materie prime in produzione e ad usi civili per la zona uffici. L'azienda preleva l'acqua da pozzo per circa il 98% e da acquedotto comunale per i servizi degli uffici.



Nel corso degli ultimi tre anni i consumi idrici dell'azienda sono stati mediamente costanti; se rapportati al fatturato si può infatti osservare un trend in diminuzione.

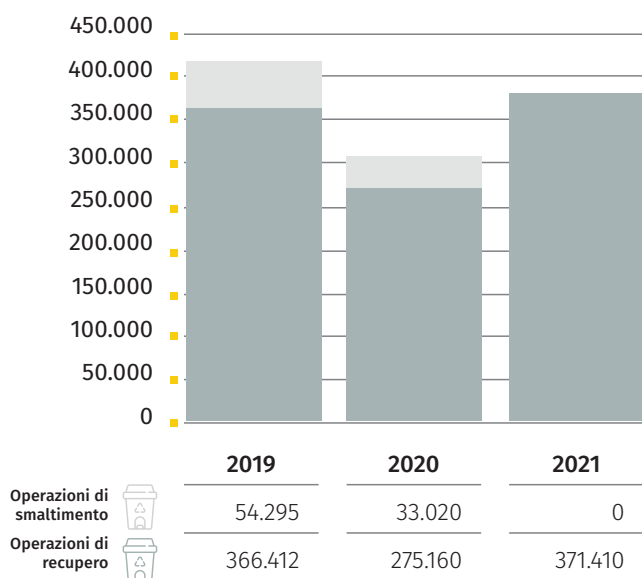
All'interno dell'azienda sono presenti inoltre sistemi per il recupero dell'acqua di lavaggio delle materie prime: il ricircolo dell'acqua avviene in maniera automatica a seconda dell'esigenze produttive.

9.4

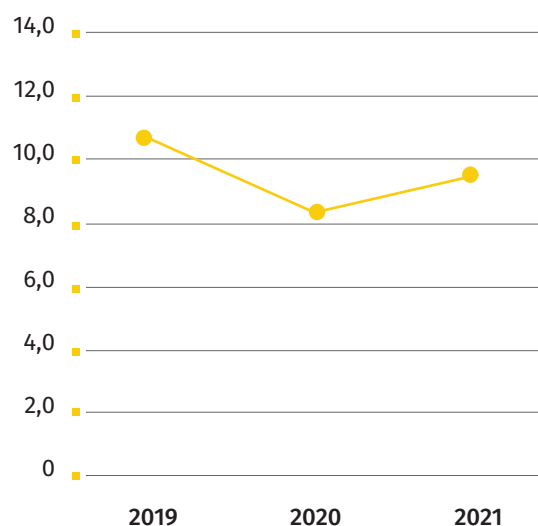
Gestione dei rifiuti

L'azienda si impegna da sempre a utilizzare materiali per la produzione che siano il più possibile riciclabili: i rifiuti principalmente prodotti dall'azienda sono riconducibili a imballaggi in plastica, carta e cartone e legno.

Rifiuti suddivisi per operazioni di recupero e smaltimento TRIENNIO 2019/2021



Ton rifiuti prodotti/k fatturato TRIENNIO 2019/2021



In valore assoluto i rifiuti prodotti hanno subito una riduzione di circa il 12% nell'ultimo triennio, l'andamento è ulteriormente confermato nell'analisi del rapporto tra rifiuti prodotti e fatturato.

Gli scarti vegetali derivanti dalle lavorazioni vengono convogliati da una canalina ad un tritatore per poi essere destinati ad una ditta che gestisce un impianto di biodigestione e produzione di biometano avanzato da biogas da biomasse agricole.

L'Insalata dell'Orto srl utilizza, per alcuni clienti, casse abbattibili a circuito. I vantaggi dell'utilizzo di questi imballaggi rispetto all'impatto ambientale sono molteplici:

- » Essendo casse abbattibili vi è un'incidenza inferiore dei trasporti in fase di noleggio;
- » Diminuzione dei rifiuti in quanto le casse sono a circuito;
- » Diminuzione produzione CO₂;
- » Diminuzione utilizzo di acqua ed energia.

Di seguito le percentuali della merce conferita in cartone e in cassa, dal 2019 al 2021:

Percentuali della merce conferita in cassa e in cartone triennio 2019/2021

		
	IN CASSA	IN CARTONE
ANNO 2019	4%	96%
ANNO 2020	15%	85%
ANNO 2021	19%	81%

L'andamento crescente dell'utilizzo delle casse è strettamente legato alla sempre maggiore attenzione anche dei mercati per la sostenibilità e della sempre prontezza nella risposta dell'Insalata dell'Orto srl alle richieste dei clienti.

9.5

Emissioni

L'Insalata dell'Orto è costantemente impegnata nella riduzione delle emissioni di CO₂eq.

Tale impegno si è concretizzato negli anni in importanti investimenti in efficientamento energetico e nell'investimento nell'impianto fotovoltaico che permette ad oggi un risparmio di circa 190 ton di CO₂eq ogni anno.

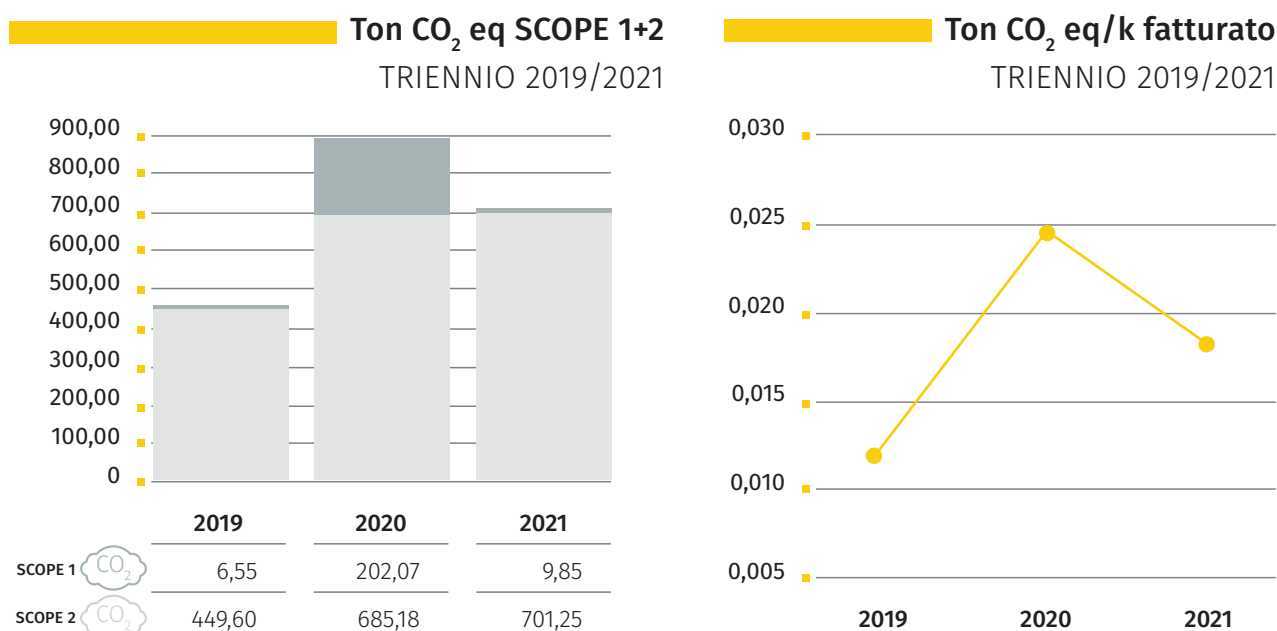
Di seguito sono presentate le emissioni dirette e quelle indirette di CO₂ dell'azienda per l'anno 2021.

Le emissioni dirette (SCOPE 1) sono emissioni GHG (greenhouse gases, gas serra) dirette provenienti da asset di proprietà dell'azienda o che l'azienda controlla operativamente.

Le emissioni indirette (SCOPE 2) includono le emissioni indirette provenienti dalla generazione di energia acquistata o acquisita in forma di elettricità, vapore, calore o freddo che l'organizzazione utilizza.

Nello SCOPE 1 sono state associate quindi le emissioni legate al consumo di gas naturale della sede, le perdite di gas refrigeranti dalle apparecchiature di condizionamento e i consumi della flotta aziendale¹.

Nel calcolo delle emissioni SCOPE 2 sono state invece riportate le emissioni derivanti dall'approvvigionamento di energia elettrica calcolate secondo la metodologia *location-based*.



Nell'approccio *Location-based* le emissioni di Scope 2 vengono calcolate utilizzando il fattore medio di emissione associato al mix energetico nazionale (Fattori di emissione ISPRA 2020).

Per quanto riguarda il calcolo dello SCOPE 1, i fattori di emissione considerati fanno riferimento a quelli pubblicati dal Ministero dell'Ambiente Italiano (Tabella dei coefficienti standard nazionali 2021²).

¹ Sono stati utilizzati i GHG Conversion Factors for Company Reporting - UK Government 2020

² <https://www.assolombarda.it/servizi/ambiente/informazioni/ets-tabella-parametri-standard-nazionali>

10

La strategia ESG di L'Insalata dell'Orto

Ambiente

	 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	 7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE	 13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO	 9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE
2022-2025	Efficienza energetica e riduzione emissioni di CO ₂ .	» Ampliamento impianto fotovoltaico.		
2022-2025	Miglioramento qualità delle acque di scarico.	» Progetto per la valutazione dei possibili impieghi in azienda dell'acqua di scarico depurata.		
2022-2025	Monitoraggio fornitori su aspetti ambientali.	» Audit su aspetti ambientali legati all'attività dei fornitori; » Mappatura fornitori su aspetti ambientali.		

Sociale

	 	
2022-2025	Gestione del capitale umano.	» Potenziamento strumenti di welfare aziendale.
2022-2025	Monitoraggio fornitori su aspetti sociali.	» Audit su salute e sicurezza sui fornitori; » Mappatura fornitori critici per aspetti sociali.
2022-2025	Rapporti con la comunità locale / enti / fondazioni.	» Partecipazione al progetto di restauro "Rinasce San Lazzaro dei Mendicanti".

Governance

		
2022-2025	Modelli organizzativi / certificazioni.	» Revisione codice etico con esplicitazione aspetti ESG; » Adozione modello organizzativo ex d.lgs. 231/2001; » Certificazione Residuo Zero; » Certificazione ISO 14001:2015.

11

Nota metodologica

Il bilancio di sostenibilità de L'Insalata dell'Orto è stato redatto secondo lo Standard GRI.

La Global Reporting Initiative rappresenta il più rilevante *standard setter* con il fine di definire un quadro di riferimento per la rendicontazione non finanziaria.

L'opzione scelta per la redazione del bilancio è quella GRI referenced.

In appendice al documento è presente l'indice GRI con il dettaglio dei contenuti rendicontati in conformità allo standard.

Si tratta della prima edizione del bilancio di sostenibilità de L'Insalata dell'Orto che verrà aggiornata con cadenza annuale.

Nella redazione del bilancio viene dichiarata e garantita la tracciabilità e la correttezza dei dati utilizzati.

Il documento sarà disponibile sul sito internet della società all'indirizzo www.linsalatadellorto.it

Per informazioni riguardanti il report è possibile contattare L'Insalata dell'Orto tramite questo indirizzo e-mail: linsalatadellorto@legalmail.it

12

Indice GRI

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI STANDARD	INFORMATIVA	DESCRIZIONE	PAGINA DI RIFERIMENTO	OMISSIONI/NOTE
GRI 101: principi di rendicontazione 2016				
GRI 102: Informativa generale 2016				
Profilo dell'organizzazione	102-1	Nome organizzazione	Copertina	
	102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	14	
	102-3	Luogo della sede centrale	6	
	102-4	Luogo delle attività	6	
	102-5	Proprietà e forma giuridica	20	
	102-7	Dimensioni dell'organizzazione	8, 34	
	102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	34-36	
	102-9	Descrizione della catena di fornitura	17-19	
	102-10	Cambiamenti significativi dell'organizzazione e della sua catena di fornitura		Non sono presenti cambiamenti nella catena di fornitura in quanto questo documento rappresenta il primo Bilancio
	102-11	Principio de precauzione	23	
	102-13	Adesione ad associazioni	26	
Strategia	102-14	Dichiarazione del principale decision-maker	7	
Etica e integrità	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	11	

GRI STANDARD	INFORMATIVA	DESCRIZIONE	PAGINA DI RIFERIMENTO	OMISSIONI/ NOTE
Governance	102-18	Struttura della governance	20	
	102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	29	
	102-41	Accordi di contrattazione collettiva		100%
	102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	30	
	102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	30	
	102-44	Temi e criticità chiave sollevati	31	
Pratiche di rendicontazione	102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	6	
	102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	6	
	102-47	Elenco dei temi materiali	31	
	102-48	Revisione delle informazioni		Non sono presenti revisioni in quanto questo documento rappresenta il primo Bilancio
	102-49	Modifiche nella rendicontazione		Non sono presenti modifiche in quanto questo documento rappresenta il primo Bilancio
	102-50	Periodo di rendicontazione	6	
	102-51	Data del report più recente	49	
	102-52	Periodicità della rendicontazione	49	
	102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	49	
	102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	49	
	102-55	Indice dei contenuti GRI	50-53	
	102-56	Assurance esterna		Non è prevista assurance per questa edizione del Bilancio.

GRI STANDARD	INFORMATIVA	DESCRIZIONE	PAGINA DI RIFERIMENTO	OMISSIONI/NOTE
TEMA ECONOMICO				
GRI 201: Performance economiche 2016				
	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	22	
TEMA AMBIENTALE				
GRI 301: Materiali 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	40-41	
	301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	40-41	
GRI 302: Energia 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	42	
	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	42	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018				
Informazioni specifiche	303-3	Prelievo idrico	43	
GRI 305: Emissioni 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	46	
	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	46	
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	46	
GRI 306: Rifiuti 2020				
	306-3	Rifiuti prodotti	44-45	
	306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	44	
	306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	44	

GRI STANDARD	INFORMATIVA	DESCRIZIONE	PAGINA DI RIFERIMENTO	OMISSIONI/NOTE
TEMA SOCIALE				
GRI 401: Occupazione 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	35	
	401-1	Nuove assunzioni e turnover	34-38	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018				
Informative specifiche	403-9	Infortuni sul lavoro	37	
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	20	
	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	20, 34, 35	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	18	
	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	18	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016				
	103-1, 103-2, 103-3	Modalità di gestione	13	
	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	13	



L'Insalata dell'Orto Srl

Via Giare 144/A
30034 MIRA (VE) ITALY

Tel. +39 041 567 52 06

info@linsalatadellorto.it
www.linsalatadellorto.it

