



Minini

Casa Vinicola dal 1920

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



Casa Vinicola dal 1920

Premessa e confine del Report

Questo è il primo Bilancio di Sostenibilità realizzato secondo lo standard Equalitas SOPD rev.4 per quanto riguarda il modulo Organizzazione.

Il sistema è stato sviluppato e implementato a partire da Ottobre 2022 ed è molto giovane.

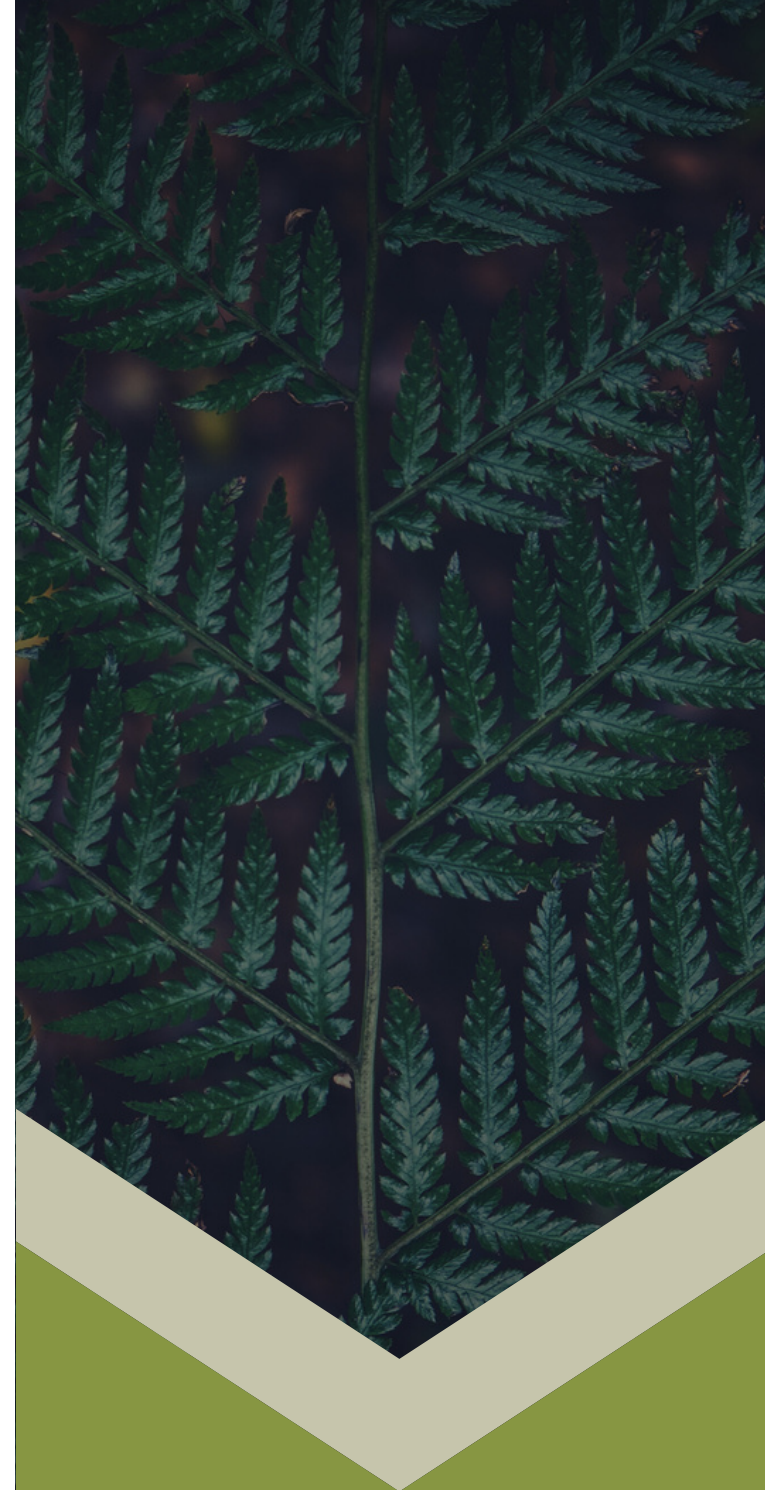
Alcuni elementi sono ancora in una fase iniziale e solo nei prossimi anni sarà possibile vedere e toccare in maniera concreta l'impatto dello standard sulla sostenibilità aziendale e sui suoi prodotti.

I confini del report sono rappresentati dall'organizzazione nel suo complesso, includendo la cantina, l'imbottigliamento e gli uffici direzionali e amministrativi. Il presente documento pertanto rappresenta quanto fatto finora e costituisce allo stesso tempo una linea programmatica di passi ulteriori che si faranno nel futuro, tenendo sempre a riferimento quanto richiesto dallo standard Equalitas.

Questo Bilancio di Sostenibilità Equalitas è utilizzato come strumento cardine per la comunicazione verso l'esterno ed il coinvolgimento degli stakeholder (le parti interessate).

Buona lettura

L'Amministratore Delegato Mario
Minini ☒ Aprile 3, 2024



STORIA

La storia delle Cantine Minini è saldamente legata alla storia della famiglia Minini, una storia che affonda le proprie radici in tempi lontani. Infatti, l'azienda è stata fondata nel 1920 dall'omonimo Francesco Minini, che giovane contadino tornato a casa alla fine della prima guerra mondiale, decise con grande coraggio, determinazione e pochi mezzi, di avviare l'attività vinicola in quei tempi di grande difficoltà ed in un contesto economico allora totalmente dedicato alla coltivazione dei campi. Queste radici contadine non sono mai venute meno nello spirito della famiglia.

Lo sviluppo e l'evoluzione della nostra azienda seguono di pari passo il miglioramento della situazione economico/sociale del nostro paese attraverso il XX° secolo, permettendo all'azienda un'espansione geografica nella distribuzione dei suoi vini a livello nazionale.

In questo contesto la famiglia Minini decise di trasferirsi negli anni '60 nella nuova cantina di Verolanuova, che è andata costantemente ingrandendosi e ammodernandosi, che è anche oggi la sede della Cantina.

In tutti questi anni non si è mai allentato lo stretto legame della famiglia Minini con la terra e ciò ha permesso di stringere relazioni consolidate di collaborazione con un numero sempre maggiore di produttori, che potesse sostenere l'ampliamento della gamma di vini da poter offrire a mercati sempre diversi ed esigenti.

Verso la fine degli anni Settanta, la famiglia Minini decise di intraprendere con vigore la penetrazione dei mercati internazionali. Questa scelta ardua ed ambiziosa, condivisa e portata avanti ormai dalla terza generazione, ha permesso all'azienda una crescita importante e di estendere la sua attività ai maggiori e più competitivi mercati internazionali.

La quota dell'esportazione, ora ormai del 70%, ha permesso alle Cantine Minini di accedere ad un punto di osservazione dei mercati internazionali che la potesse guidare nella scelta e nello sviluppo di nuovi prodotti di concezione più adeguata alle richieste che provengono da tutto il mondo.

STORIA

La strada percorsa nell'individuazione di questi prodotti è stata quella di fare tesoro dei nostri stretti rapporti con la produzione e quindi di attingere ad una scelta vastissima di antichi vitigni italiani, riproponendo le loro produzioni e valorizzando, in termini più moderni, le loro caratteristiche uniche.

Da qui la scelta di sviluppare una vasta gamma di vini del Centro Sud Italia, in particolare della Toscana, Sicilia, Puglia e della Campania, offerti con stile ed un'immagine innovativa, per poter competere con la certezza della loro qualità contro la potente concorrenza dei paesi nuovi produttori.

Il resto è storia recente, ma ricca degli stimoli delle grandi sfide. Infatti, in coerenza con la nostra filosofia di sempre maggiore integrazione con la produzione, abbiamo rilevato e ristrutturato un'antica cantina siciliana (baglio) per riportarla al suo sfarzo originale. La cantina è stata equipaggiata con la tecnologia di vinificazione più moderna ed avanzata.

Il Baglio è dotato di 120 ettari di vigneti localizzati nella parte occidentale della Sicilia e situati ad un'altitudine ideale di 400 m. sopra il livello del mare.

Nell'anno 2018 si sono conclusi importanti lavori di ampliamento della cantina di Verolanuova che ora può contare su una superficie coperta di circa 10.000 mq e su una dotazione di impianti enologici all'avanguardia.

Il mondo del vino, così antico e legato alle tradizioni, ci riserva quotidianamente una serie di input d'innovazione. La nostra filosofia aziendale è quella di percepire questi stimoli con attenzione per tradurli con creatività in un'offerta di vini prodotti con uno stile moderno e gradevole.

BUONE PRATICHE SOCIO ECONOMICHE

- Uomini. 75,9%
- Donne. 24,1%
- Tirocinanti 0
- Impiegati 9
- Operai 20

- Media gg ferie non godute. 1
- Media gg permessi non goduti. 30

- Età media (in anni). 44,5
- Età del più giovane 25

- Tasso turnover complessivo 34%
- Tasso turnover negativo. 16%
- Tasso turnover positivo. 16%
- Tasso compensazione turnover. 100%

- In azienda si applica il CCNL Confapi Alimentare, nessun contratto integrativo aziendale. I lavoratori a tempo Indeterminato sono 24 Di seguito lo spaccato della forza lavoro.



introduce the history, vision, core values, and curriculum of your university or school. This will not only showcase its profile and background, but also boost its credibility as an educational establishment. School brochures give a good test of time, and there's a good reason why. They're one of the most efficient and convenient ways to promote your school and connect with parents. To create your own, you need to remember to include relevant information that can both promote your institution, while keeping readers interested. In this section,



SISTEMA DI GESTIONE

Il Sistema di gestione relativo ad Equalitas è di recentissima introduzione e quindi non si registrano ad oggi NC, o AC o reclami corrispondenti. Vista l'assenza di casi raccolti non si possono riportare grafici.

FORNITORI

I fornitori inclusi nella valutazione del rischio sono quelli che forniscono vini, packaging primario e prodotti enologici. In buona sostanza tutto ciò che costituisce il prodotto immesso sul mercato. Solamente per quelli emersi ad alto rischio viene richiesta almeno una delle seguenti certificazioni tra ISO 9001, 14001, 45001, 50001, 22000, BRC/IFS, FSSC, SA8000, SMETA.

Ad alto rischio sono classificati di default i fornitori di vino, ai quali viene inviato il questionario ed è richiesta inoltre la certificazione biologica per i vini imbottigliati con tale appellativo

Questo metodo di valutazione del rischio basato, su criteri predefiniti, permette di calcolare un punteggio totale che determina il livello di criticità del fornitore (alta o bassa).

AUDIT INTERNI

In data 12 giugno 2023 è stato svolto un audit interno completo Equalitas, seguendo i requisiti e la checklist Equalitas modulo OS rev.4.2

BUONE PRATICHE DI CANTINA

Abbiamo definito piani di lavoro con specifici protocolli di lavorazione, individuando le diverse le fasi di processo, le modalità di svolgimento e sistemi di registrazione.

Dal punto di vista enologico vengono seguite tutte le pratiche richieste dalla certificazioni in possesso.

La linea di imbottigliamento è dotata di sistema automatico di lavaggio e pulizia delle bottiglie e per questa operazione viene utilizzata acqua proveniente dalla rete comunale che viene trattata, addolcita e microfiltrata a 0,2 micron. Lo stesso tipo di acqua è utilizzato per le restanti operazioni di pulizia delle attrezzature.

CONFERMA E VALUTAZIONE DEL PACKAGING

Il packaging primario secondario e terziario viene riconfermato sia nella scelta dei materiali sia delle grammature. Ove possibile si cerca di usare cartone riciclato, bottiglie leggere, etichette Fsc.

A seguito della ricerca sul mercato di bottiglie linea premium più sostenibili, abbiamo individuato un fornitore per le bottiglie tronco coniche più leggere rispetto alla versione precedentemente utilizzata. A fronte di ciò, si stima una riduzione di 120t di CO2.

Si conferma la collaborazione col progetto RafCycle per il recupero dei liner delle etichette autoadesive.

Stiamo cercando di unificare i prodotti con l'utilizzo di cartoni anonimi anziché personalizzati.

DEPURAZIONE ACQUA E ANDAMENTO DEPURATORE

Le analisi svolte sugli scarichi del depuratore sono conformi a conferma del corretto funzionamento. Si conferma la diminuzione del volume dei fanghi prodotti, grazie all'ampliamento realizzato sull'impianto di depurazione.

L'acqua in uscita del depuratore può essere riutilizzata per irrigazione del giardino.

VALUTAZIONE DEGLI SPRECHI

Dall'analisi delle quantità delle diverse tipologie di rifiuto, non si evidenziano particolari sprechi. I materiali di scarto nella maggior parte dei casi non possono essere riutilizzati nel ciclo produttivo. Tuttavia, talvolta vengono riutilizzati i cartoni obsoleti per le rilavorazioni manuali. Stiamo valutando per il futuro il riciclo delle regge in PP, su esplicita richiesta dei dipendenti.

PROTOCOLLI DI SANIFICAZIONE DELLA CANTINA

si confermano le modalità in materia di frequenza, impiego di detergenti e consumo di acqua.

Ad oggi le modalità in atto sono minime e permettono ristrette diminuzioni dei consumi o dell'impatto idrico.

| ENUNCIATO POLITICA | DESCRIZIONE OBIETTIVO | DATA START | DATA STOP | INDICATORE | VALORI ATTUALI | VALORI OBIETTIVO |
|--|--|------------|------------|---|----------------|---------------------------------|
| Rispettare le normative in vigore, con particolare riguardo alla sicurezza, autenticità e legalità dei prodotti, nonché il rispetto dell'ambiente. Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di sicurezza, qualità, autenticità e legalità dei prodotti venduti. Definire e verificare quegli aspetti che influenzano e tutelano i requisiti di salubrità, preservazione da frodi e/o sofisticazione alimentari dei prodotti acquistati. | ASSENZA DI RITIRI/RICHIAMO DI PRODOTTO DAL MERCATO PER ASPETTI IGIENICO - SANITARI | 01/01/2024 | 31/12/2024 | N° RESI O RITIRI PRODOTTO | 0 | >1 |
| Eseguire il controllo analitico dei propri prodotti così come definito nel piano di analisi aziendale | RISPETTO DEL PIANO ANALITICO | 01/01/2024 | 31/12/2024 | N° NC ANALITICHE | 0 | >1 |
| Ridurre l'utilizzo di energia con la conseguente riduzione delle emissioni di CO2 | EFFICIENTAMENTO ENERGETICO | 01/01/2024 | 31/12/2024 | MAPPATURA CONSUMI E AUTOPRODUZIONE | ND | -30% |
| Adottare un comportamento commerciale idoneo e trasparente nei confronti dei propri fornitori, al fine di valorizzare correttamente i prodotti e servizi acquistati e venduti | SALA DEGUSTAZIONI | 01/01/2024 | 31/12/2024 | CHIUSURA LAVORI ENTRO FINE 2024 | ND | CHIUSURA LAVORI ENTRO FINE 2024 |
| Mantenere un comportamento eticamente corretto verso i lavoratori e assicurare un ambiente di lavoro rispettoso della sicurezza e dei diritti di tutte le parti interessate, garantendo il rispetto delle convenzioni ILO. | NUOVA CABINA ELETTRICA | 01/01/2024 | 31/12/2024 | CHIUSURA LAVORI ENTRO FINE 2024 | ND | CHIUSURA LAVORI ENTRO FINE 2024 |
| Definire e mantenere un piano chiaro per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della sicurezza alimentare e della qualità e di diffondere tale cultura a tutti i membri dell'organizzazione | MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI BRC/IFS ED EQUALITAS | 01/01/2024 | 31/12/2024 | N° CERTIFICAZIONI MANTENUTE NEL 2024 | 2 | 2 |
| Diffondere e consolidare tra tutti i propri collaboratori e fornitori una cultura della tutela ambientale e della prevenzione dell'inquinamento, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i lavoratori. A tal fine nella gestione delle attività aziendali la Società tiene conto della salvaguardia ambientale e della efficienza energetica. | MAPPATURA DEGLI SCARTI AZIENDALI | 01/01/2024 | 31/12/2024 | Kg INDIFF 2023- Kg INDIFF 2022/Kg INDIFF 2022 | -35% | -5% |
| Diffondere e consolidare tra tutti i propri collaboratori e fornitori una cultura della tutela ambientale e della prevenzione dell'inquinamento, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i lavoratori. A tal fine nella gestione delle attività aziendali la Società tiene conto della salvaguardia ambientale e della efficienza energetica. | MAPPATURA DEI CONSUMI AZIENDALI | 01/01/2024 | 31/12/2024 | MC ACQUA COSUMATA/L DI VINO | 0,266% | -5% |

Pianificazione obiettivi 2024

Cantine Francesco Minini S.p.a.

I NOSTRI OBIETTIVI



RIDURRE CONSUMO ACQUA



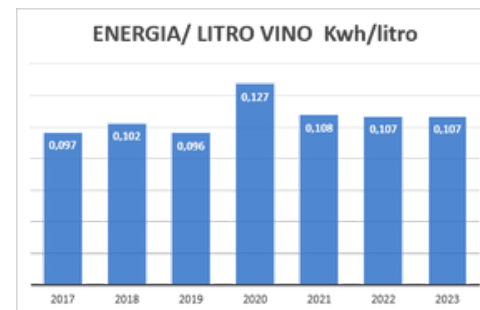
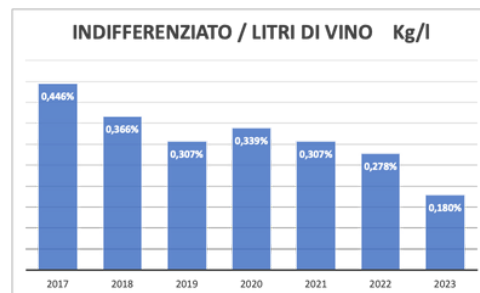
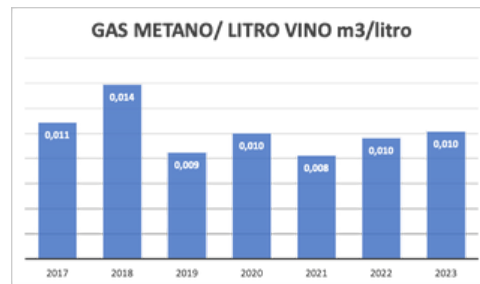
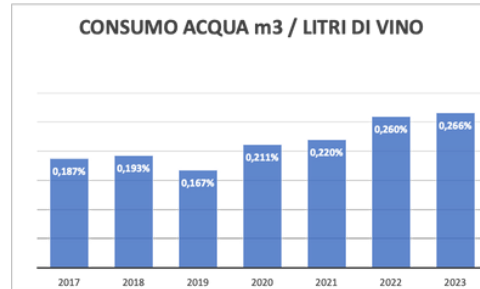
RIDURRE CONSUMO GAS

-5%

RIDUZIONE PRODUZIONE
RIFIUTI INDIFFERENZIATI

-30%

RIDURRE CONSUMO ENERGIA ELETTRICA



Pianificazione obiettivi 2023

Cantine Francesco Minini S.p.a.



Credo che avere la terra e non
rovinarla sia la più bella forma d'arte
che si possa desiderare.
(Andy Warhol)

Non ereditiamo la terra dai nostri
antenati, la prendiamo in prestito dai
nostri figli.
(Proverbio del popolo navajo)



Minini

Casa Vinicola dal 1920

