Minini

Casa Vinicola dal 1920

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Minini

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.

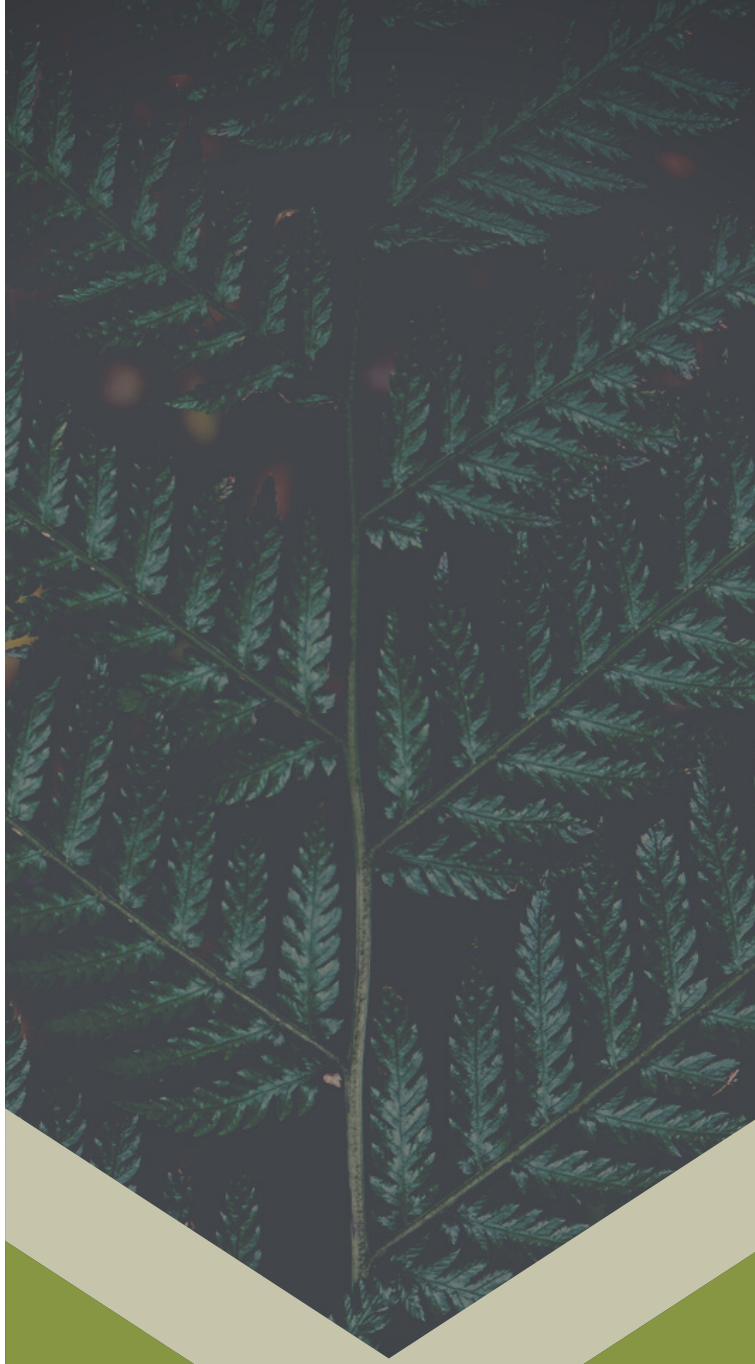
Alcuni elementi sono ancora in una fase iniziale e solo nei prossimi anni sarà possibile vedere e toccare in maniera concreta l'impatto dello standard sulla sostenibilità aziendale e sui suoi prodotti.

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 February 28, 2023



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.

n 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.

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. 69,6%
- Donne. 30,4%

- Tirocinanti 0
- Impiegati 7
- Operai 16

- Media gg ferie non godute. 3
- Media gg permessi non goduti. 23

- Età media (in anni). 45,1
- Età del più giovane 29

- Tasso turnover complessivo 27,8%
- Tasso turnover negativo. 5,3%
- Tasso turnover positivo. 21,1%
- Tasso compensazione turnover. 25%

- In azienda si applica il CCNL Confapi Alimentare, nessun contratto integrativo aziendale. I lavoratori a tempo Indeterminato sono 23. Di seguito lo spaccato della forza lavoro.

WE INVEST IN YOUNG MINDS FOR THE FUTURE

introduce the history, vision, core values, and curriculum of your university school. This will not only showcase its profile and background, but also boost its credibility as an educational establishment. School brochures have stood the 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,

5 GENDER EQUALITY

8 GOOD JOBS AND ECONOMIC GROWTH

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 30 settembre 2022 è stato svolto un audit interno completo Equalitas da auditor indipendente, seguendo i requisiti e la checklist Equalitas modulo OS rev.4.1

SISTEMA DI GESTIONE

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 utilizza 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 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. Da quest'anno le bobine delle etichette vengono smaltite in un circuito virtuoso di riciclo dedicato.

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.

PIANIFICAZIONE OBIETTIVI 2022

N°	OBIETTIVO	DATA AVVIO	DATA STOP	INDICATORE (I)	STATO ATTUALE
1	Tinteggiature e sanificazioni eseguire sia internamente che esternamente per eliminare muffe da pareti e pavimenti e mantenere la pulizia dei locali	01/01/2010	IN CONTINUO	sanificazione delle muffe presenti nei locali e relativa tinteggiatura	Ok, audit eseguito e conforme Franco Minini
2	RIFACIMENTO COPERTURA LINEA DI PRODUZIONE E INSTALLAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO	01/01/2022	31/12/2022	intallazione impianto fotovoltaico 200 kw per ridurre emissioni di CO2 e rifacimento copertura tetto per poter installare impianto	Realizzazione entro 2023
3	Ampliamento depuratore	01/01/2022	31/12/2022	costruzione nuova vasca sotterranea per ampliare la capacità del depuratore acqua. Riduzione produzione fanghi liquidi grazie a concentratore.	ok Franco Minini 21/4/22 depuratore funzionante.
4	NUOVA CABINA ELETTRICA	01/01/2022	31/12/2022	Adeguamento della cambina eletrica. La precedente era	26/10/22 cabina elettrica in muratura installata in attesa dell'allestimento
5	CERTIFICZIONE STANDARD EQUALITAS	01/01/2022	31/12/2022	Adesione al nuovo standard sulla sostenibilità Equalitas	1/2/23 Certificazione conseguita
6	RIDUZIONE ACQUA RISCIACQUO VASCHE	01/01/2022	08/03/2022	Acquisto temporizzatore per riduzione consumo acqua di risciacquo	23/12/22 Temporizzatore utilizzato ok Paolo Zani
7	RIDUZIONE UTILIZZO FRIGORIFERI PER STABILIZZAZIONE TARTARICA	01/01/2022	31/12/2022	Utilizzo di KPA quando possibile (no bio/nop e vino destinato a stati non autorizzato) per tagliare i costi energetici stabilizzazione	23/12/22 poliaspartato di K utilizzato e frigo spenti ok Paolo Zani
8	ACQUISTO NUOVO TANGENZIALE	01/01/2022	31/12/2022	Nel contesto degli incentivi INDUSTRIA 4.0 si è optato per l'acquisto di un nuovo filtro tangenziale di ultima generazione, dotato di software di gestione delle filtrazioni e dei lavaggi con gestione da remoto	09/01/23 OK MACCHINA INSTALLATA E FUNZIONANTE Paolo Zani
9	ACQUISTO NUOVI CONTENITORI RACCOLTA DIFFERENZIATA	01/09/2022	31/12/2022	In merito ai crecenti bisogni ambientali, si è optato per l'implementazione della raccolta differenziata (già in uso) al fine di ridurre al minimo la produzione di rifiuti indifferenziati non ricliclabili.	23/12/22 OK CONTENITORI ACQUISTATI E POSIZIONATI Paolo Zani

Pianificazione obiettivi 2022

Cantine Francesco Minini S.p.a.

I NOSTRI OBIETTIVI

RIDURRE CONSUMO ACQUA

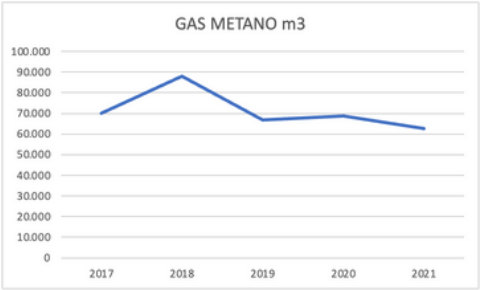
RIDURRE CONSUMO GAS

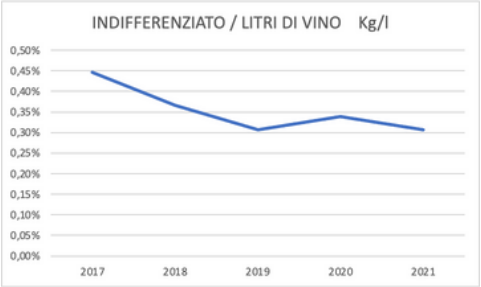
-10%

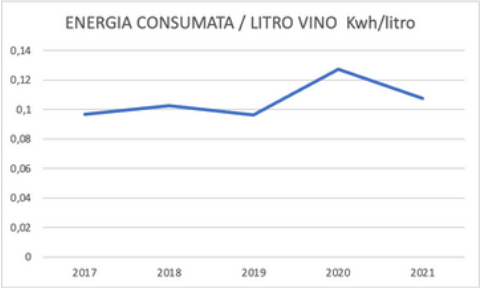
RIDUZIONE PRODUZIONE
RIFIUTI INDIFFERENZIATI

-10%

RIDURRE CONSUMO ENERGIA ELETTRICA





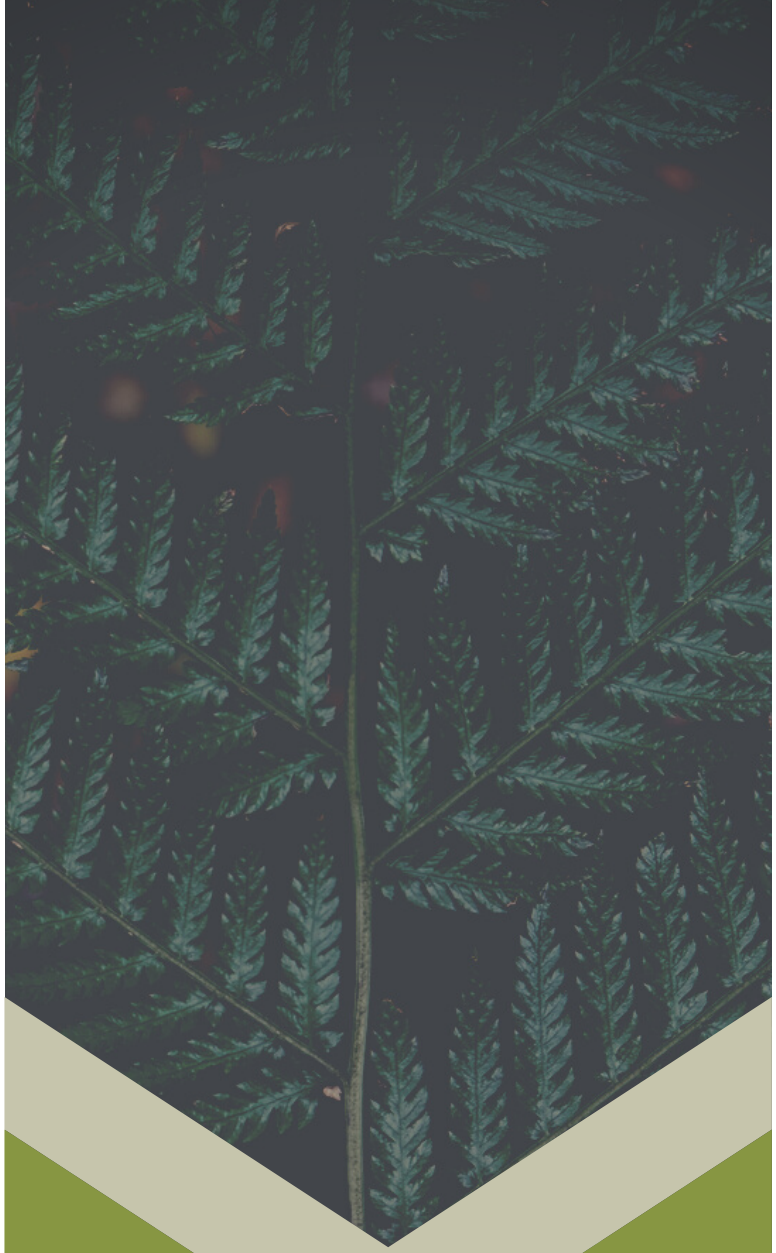


Pianificazione obiettivi 2022

Cantine Francesco Minini S.p.a.

Minini

Casa Vinicola dal 1920

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)