

IL NOSTRO MEGLIO, PER IL MEGLIO DI TUTTI. NATURALMENTE.



Molino
Rachello
Bilancio
Sostenibilità 2022


MOLINO
RACHELLO
1901

molino Rachello.it



MOLINO
RACHELLO
1901



Questo è il nostro 1° Bilancio di Sostenibilità, che nasce dall'esigenza di condividere il percorso e gli impegni che abbiamo intrapreso in Molino Rachello a favore della consapevolezza alimentare, dell'ambiente e delle persone.

Per promuovere i valori di un'alimentazione sana e consapevole.

Per preservare le risorse naturali, ridurre sprechi ed emissioni.

Per garantire il benessere delle persone e valorizzare il territorio.



Perché
essere
sostenibili
è la nostra
natura.



Indice

Guida alla lettura	5
Lettera agli stakeholders	7
1 Il Molino	9
1.1 La Storia	14
Molini in Italia e Veneto	15
Timeline	17
1.2 Brand Purpose	20
1.3 Valori	21
1.4 Identità	25
1.5 Manifesto Molino Rachello	27
1.6 Governance	35
1.7 I Prodotti	37
1.8 Le farine di Oasi Rachello	41
1.9 Canali e mercati	49
1.10 I portatori di interesse	53
1.11 La distribuzione del valore economico	55
1.12 Temi materiali	58
1.13 Il contributo dell'Agenda ONU 2030	65
2 Il nostro impegno per la Consapevolezza Alimentare	69
Scelte e Orizzonti	71
Selezione, trasparenza, tracciabilità. Il meglio della filiera	73



2.1 Dal grano alla farina: produzione e controllo qualità, secondo Molino Rachello	76
Il processo di produzione	77
Il controllo qualità	80
Gli impatti sulla salute e la sicurezza dei nostri prodotti	81
La qualità riconosciuta	81
2.2 Al servizio di una sana alimentazione	83
2.3 Ricerca & Sviluppo per l'innovazione di prodotto	85
2.4 L'eccellenza come standard. Le certificazioni per qualità, tracciabilità e trasparenza	89
2.5 I nostri orizzonti per la Consapevolezza Alimentare	91
Orizzonti di breve/medio periodo	91
Orizzonti di lungo periodo	92
3 Il nostro impegno per l'Ambiente	95
Scelte e Orizzonti	97
Sostenibilità, biodiversità, economia circolare. Il nostro meglio, oltre natura	99
3.1 Il nostro impegno nel Molino	100
La gestione virtuosa di scarti e rifiuti	101
L'attenzione nel packaging	103
Il risparmio energetico	105
3.2 Il nostro impegno in Campo	107
Le Oasi Rachello	107
Il nostro impegno, oltre le Oasi	109
3.3 Life Cycle Assessment e impatto ambientale	113
Verso un futuro sempre più sostenibile	118
3.4 La tecnologia a supporto della natura e della filiera	120
Il progetto agronomico	121
Soluzioni digitali per il monitoraggio della Filiera e della sostenibilità	122

Gestione e valorizzazione della sostenibilità di Filiera	125
3.5 I nostri orizzonti per il rispetto dell'Ambiente	127
Orizzonti di breve/medio periodo	127
Orizzonti di lungo periodo	128
3.6 La parola agli Esperti: Giorgio e Clelia Daniel - Agricom	129
4 Il nostro impegno per le Persone	131
Scelte e Orizzonti	133
Collaboratori, fornitori e clienti. Il nostro meglio, per voi	135
4.1 Il nostro impegno per i collaboratori	137
I nostri Collaboratori, in numeri	139
Il programma di Welfare aziendale	143
I nostri progetti formativi	145
4.2 Il nostro impegno per i Fornitori	147
Gli agricoltori di Oasi	147
Iniziativa Terreni d'Incontro	149
Progetto xFarm	149
I nostri fornitori: chi c'è dietro a Molino Rachello	149
4.3 Il nostro impegno per i Clienti	151
Formazione e consulenze su misura	152
Produzioni dedicate ed esclusive per l'industria	153
Passeggiate in Oasi	153
Sondaggio sulla Sostenibilità: la parola ai nostri Clienti	155
4.4 Il nostro impegno per la Comunità	159
Il sostegno ad Anffas Mestre	159
Donazioni	160
4.5 I nostri Orizzonti per le Persone	163
Per i Collaboratori	163
Per i Fornitori	164



Per i Clienti	164
Per la Comunità	164
Conclusioni	165
Appendice	167



Guida alla lettura

Per la stesura di questa prima edizione del nostro Bilancio di Sostenibilità sono stati presi in considerazione e analizzati i dati disponibili, relativi al periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2022 per la sede produttiva Molino Rachello di Roncade. In particolare, sono stati selezionati i principali indicatori che potessero consentire di descrivere l'andamento dei nostri aspetti materiali e le relazioni con i nostri portatori di interesse.

I dati e le informazioni presentate sono allineate agli Standard GRI versione 2021, elaborati dal Global Reporting Initiative, e rappresentano una prima rendicontazione degli impegni assunti nell'ambito del nostro percorso di sostenibilità.

Nei capitoli del Bilancio 2, 3 e 4 si fa riferimento alle nostre **Scelte** e agli **Orizzonti**.

Le **Scelte** sono le attività che abbiamo deciso di implementare in Molino e in Campo, a favore dei nostri Collaboratori, Clienti e Fornitori con l'obiettivo di:

- ▶ farci portavoce dei principi di Consapevolezza alimentare, a partire dalla scelta delle materie prime (Cap.2)
- ▶ promuovere il nostro impegno per l'Ambiente, per ridurre sprechi ed emissioni e garantire un futuro più sostenibile (Cap.3)
- ▶ favorire il benessere delle Persone e della nostra Comunità locale, per valorizzare il territorio e accrescere la responsabilità sociale (Cap.4)

Gli **Orizzonti** sono tutti quegli obiettivi e progetti di breve e medio/lungo periodo che rispecchiano la nostra visione e che ci impegniamo a sviluppare nel prossimo futuro.

Questo bilancio è stato redatto grazie ad un team interdisciplinare formato da personale tecnico e direzionale interno, con il supporto di consulenti ed esperti.

I contenuti verranno aggiornati e revisionati nelle edizioni future, con l'obiettivo di diventare uno stimolo per fare del nostro meglio. Sempre.



Per richiedere informazioni aggiuntive, inoltrare opinioni o commenti è possibile contattarci via email, scrivendo a sostenibilita@molinorachello.it

Lettera agli stakeholders

Il nostro lavoro quotidiano è trasformare il grano in farina per permettere ai nostri clienti di sfornare prodotti che da sempre sono alla base della dieta mediterranea: i panificati.

Che si tratti di pane, pizza, lievitati dolci e salati o altro tipo di prodotti, il nostro obiettivo è sempre lo stesso: **selezionare e prendersi cura del meglio che la natura può offrire**, per far arrivare sulle vostre tavole prodotti buoni e sani, ottenuti nel **massimo rispetto di ambiente, persone e territorio**.

Non potrebbe essere diversamente, visto che operiamo e viviamo nell'area protetta del Parco Naturale del fiume Sile e da sempre, siamo abituati a prenderci cura di ciò che ci circonda.

Per noi,
“Sostenibilità”
significa
“prenderci cura”.

Per questo, ci prendiamo cura dell'ambiente e del territorio, supportando e incentivando gli agricoltori a produrre in modo sempre più sostenibile e responsabile.

Lo facciamo cercando di consumare sempre meno energia, recuperare ogni scarto e riciclare ogni rifiuto possibile: in questo il Molino è da sempre un'attività circolare.

Gran parte del nostro impegno si è concretizzato con il Progetto Oasi nato nel 2015, grazie al quale possiamo coordinare e monitorare la nostra filiera a partire dal campo, e macinare il grano che abbiamo visto crescere. Le Farine di Oasi rappresentano la nostra volontà di prenderci cura dei nostri fornitori di grano - valorizzando il loro lavoro e garantendo un compenso equo - e di tutte le persone che consumeranno i prodotti finiti da esse ottenuti.

Ci prendiamo cura dei nostri clienti, per i quali puntiamo ad essere riconosciuti come partner affidabili e competenti su cui poter contare: ci piace, infatti, dare risposte puntuali e fornire prodotti sempre costanti nel tempo, che rispettano gli standard concordati e che vengono consegnati nei tempi previsti, da persone di fiducia.

Da sempre, puntiamo a migliorare il benessere dei nostri collaboratori. Le piccole aziende, per noi, sono come delle comunità: lavoriamo fianco a fianco, con un obiettivo comune di crescita e miglioramento, e un rapporto umano stretto e imprescindibile.

Siamo cresciuti molto in poco tempo, ma ciò che da sempre manteniamo con orgoglio è quel clima di coesione e condivisione che fa sentire tutti i nostri collaboratori parte di una grande squadra e soddisfatti del loro lavoro. Insieme, abbiamo costruito il nostro Manifesto, che racconta Molino Rachello e i nostri valori imprescindibili.

Tra questi, la **credibilità** è per noi fondamentale, perché ci permette di essere riconosciuti dai nostri partner come fornitori onesti e trasparenti. Da sempre.



Questo bilancio rappresenta per Molino Rachello un grande motivo di orgoglio, perché testimonia tutte le scelte e le azioni che caratterizzano il nostro dna. Molte le abbiamo intraprese da tempo, quando ancora “**sostenibilità**” non era una parola comune, ma faceva già parte della nostra natura. Oggi, in modo chiaro, certo e credibile, le mettiamo nero su bianco.

Abbiamo una lunga storia da raccontare e profonde radici alle nostre spalle che ramificano in un percorso futuro, che vuole essere sempre più virtuoso, rispettoso, socialmente etico ed economicamente sostenibile. Per l'ambiente, per le persone, per il territorio.

Gabriele & Gianni Rachello

Gabriele Rachello Gianni Rachello



Il Molino



Fate come gli alberi:
cambiate le foglie
e conservate le radici.

Victor Hugo



 122 Anni di storia  10K+
m² nel parco naturale del
fiume Sile  60+ Silos di
grani e farine  2000K Kg
di grano macinato ogni
giorno  30MLN Fatturato
2022  45 Collaboratori

Siamo
Molino
Rachello.
Guardiamo
avanti,
per darti
il meglio.



1.1 La Storia

“La nostra storia comincia a Musestre, un piccolo borgo a sud di Roncade (TV), situato nel cuore del parco naturale del Sile, il più grande fiume di risorgiva europeo.”

Qui i Molini hanno una storia millenaria: il primo impianto di cui si ha notizia risale al lontano 997. Lungo il Sile e i suoi affluenti, nel corso dei secoli, si sono contate 84 ruote di mulini attivi, di cui 10 proprio sul fiume Musestre, che bagna la nostra terra.

Come i mulini del Sile, anche la nostra storia ha radici profonde. È cominciata nel lontano 1901 ed è stata scritta da 6 generazioni.

Ancora oggi, dopo 122 anni, ci impegniamo a portare avanti il lavoro dei nostri padri, nonni e avi con lo

stesso amore, la stessa cura e la stessa passione che ci ha permesso di porre solide basi per evolverci nel tempo e trasformare il meglio della natura in uno dei prodotti alla base della nostra sana alimentazione quotidiana.

Perché come gli alberi cambiano le foglie ma conservano le radici, allo stesso modo in Molino Rachello ricerchiamo costantemente innovazioni e opportunità per rispondere alle nuove esigenze del mercato, mantenendoci saldamente ancorati ai nostri principi etici e ai nostri valori.

“La nostra storia ci rende orgogliosi di ciò che siamo diventati oggi, grazie al nostro modo di agire. Rispettoso delle persone. Rispettoso della natura.”

Molini in Italia e Veneto (Periodo 1950 — 2020)



	1950	1970	1980	1990	1996	2000	2004	2010	2020
Italia	6000	1500	1177	736	592	350	338	259	189
Veneto	1000	250	169	97	70	50	38	31	22

Legenda: ■ Italia ■ Veneto



Molini in Italia e Veneto

I Molini nella prima metà del 900 erano di piccole dimensioni ed erano presenti in modo capillare su tutto il territorio veneto per rifornire le aree limitrofe. Oggi il numero del Molini si è notevolmente ridotto, ma sono nettamente migliorate le dimensioni degli impianti, la qualità dei prodotti, l'ampiezza dell'offerta e l'area di distribuzione.

Molino Rachello è una delle poche realtà italiane attive ancora oggi, dopo 6 generazioni. Perché, negli anni, abbiamo sempre saputo adattarci al cambiamento, riuscendo a mantenere ben salde le nostre radici ma con lo sguardo continuamente rivolto al futuro.

In Italia
da 6.000
a 189
in Veneto
da 1.000
a 22

Fonte: Annuari Molini d'Italia Italmopa

**La storia non ha nascondigli / La storia non passa la mano. /
La storia siamo noi, siamo noi questo piatto di grano.**

Francesco De Gregori, *La storia siamo noi*



La gestione passa a Giovanni, che prosegue l'attività insieme ai figli e poi ai nipoti.

1920



Nasce la "Ditta F.lli Rachello s.n.c di Andrea e Giuseppe Rachello", un piccolo impianto che macina **180 quintali di grano al giorno**. L'attività si trasferisce a **Musestre**.

1959



I figli, Carlo e Giovanni, **acquistano** il Molino e affiancano il padre nell'attività molitoria.

1902



Andrea Rachello affitta un Molino a Cendon di Silea (TV).

1901



La guida del Molino passa alla IV generazione di Rachello: **Andrea e Giuseppe**.

1952



Il Molino è gestito da Andrea e dai figli, **Gabriele e Gianni**. Insieme, avviano importanti **ampliamenti**, predispongono laboratori interni per analisi e prove di panificazione e puntano sull'**innovazione**.

1983



La capacità produttiva del Molino passa da 300 a **1200 quintali di grano macinato al giorno**.

1990



Il Molino F.lli Rachello s.a.s. è uno dei **primi in Italia** ad ottenere la Certificazione di Qualità ISO 9001 e la Certificazione per la **macinazione di cereali Biologici**.

1999



Viene installato un **impianto fotovoltaico da 160 Kwh**, che permette di ridurre le emissioni di CO₂.

2011



La capacità produttiva del Molino arriva a **oltre 2.000 quintali** di grano tenero macinato al giorno e l'offerta di prodotto si estende a panifici artigianali e industrie alimentari.

2006



Si concretizza il Progetto **Oasi Rachello: una filiera tracciata, 100% italiana**, che adotta un **disciplinare agricolo** equo e condiviso, in linea con la visione aziendale di **sostenibilità**.

2015



Viene **ampliato** l'impianto fotovoltaico a **210 Kw/h**.

2016



Il nostro è un racconto
di persone, condivisione
e rispetto.



Il Molino entra nel **Gruppo Sostenibilità** di Confindustria Veneto Est, finalizzato alla condivisione intersettoriale di buone pratiche di sostenibilità a tutto tondo.



Fa ingresso in azienda la **VI generazione** Rachello.

2017



Molino Rachello introduce il bonus welfare aziendale.

2022



Oggi Molino Rachello è innovazione, **sicurezza, garanzia**, ma anche **trasparenza, sana nutrizione** e **responsabilità** verso ambiente, persone e territorio.

2023



1.2 Brand Purpose

Cosa Facciamo

Selezioniamo e trasformiamo il meglio della natura con competenza e responsabilità, condividendo un percorso etico, sostenibile ed equo che promuove un'alimentazione sana e consapevole, generando benessere e valore per tutti.



Perché lo facciamo.
La nostra Brand Purpose



Abbiamo il senso di ciò che è giusto e ciò che è buono, e che possa creare valore per tutta la filiera. Il nostro senso di responsabilità ci porta a non scendere a compromessi, ma a ricercare il miglioramento continuo mantenendo coerenza, rapporti umani e rispetto per tutto ciò che ci circonda.



1.3 Valori

Noi per voi, voi con noi.

I valori in cui crediamo contaminano il nostro modo di lavorare e la relazione che instauriamo con le persone che ruotano attorno al nostro mondo.

Sono i pilastri portanti della nostra identità e i migliori ingredienti che abbiamo a disposizione per fare del nostro meglio. Sempre.



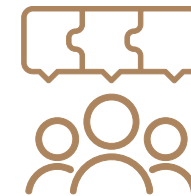
Sostenibilità ambientale e sociale

Le nostre azioni hanno un impatto su persone, ambiente e società. Per questo, ci impegniamo ogni giorno ad analizzarle, misurarle e migliorarle. Per un futuro migliore.



Credibilità e trasparenza

Dedichiamo la massima cura e attenzione in quello che facciamo. Ci impegniamo a rispettare gli impegni e le promesse, rendendo trasparente e verificabile ogni nostra singola azione.



Problem solving e partner al centro

Il nostro principale obiettivo è la soddisfazione del cliente. La nostra sfida quotidiana è rispondere con la miglior soluzione possibile alle esigenze di clienti e partner, ottenendo soddisfazione reciproca nel pieno rispetto di regole, valori e interessi aziendali.



Condivisione e responsabilità di squadra

Il successo è frutto del lavoro di squadra. Consapevoli del grande valore che ciascuna risorsa può portare nella nostra azienda, ci impegniamo ai massimi livelli per instaurare collaborazioni di fiducia tra colleghi e reparti, lavorare in sinergia e raggiungere obiettivi comuni.



Crescita e miglioramento continuo

Da sempre, siamo alla ricerca di innovazione, idee e opportunità. Promuoviamo la condivisione della conoscenza per crescere e migliorare continuamente. Come persone e come azienda.



1.4 Identità

“La nostra identità si fonda su alcuni capisaldi basilari, che ruotano attorno alla continua **ricerca del meglio.**”

Il meglio della natura

Trasparenza. Selezione. Tracciabilità.



Vogliamo farci portavoce di un'alimentazione sana e consapevole. Siamo i **custodi** di una filiera tracciabile, **aiutanti** e **partner** di agricoltori e trasformatori lungo tutto il percorso di lavorazione del chicco.



Il meglio della ricerca
Garanzie. Sviluppo. Tecnologia.



Investiamo in Ricerca & Sviluppo per trovare **nuove soluzioni, opportunità di crescita e miglioramento** continuo nella nostra offerta di prodotto, ponendo la massima cura in tutte le fasi del processo produttivo.

Il meglio per le persone
Ascolto. Condivisione. Fiducia.



Ci confrontiamo ogni giorno con realtà professionali, artigianali, industriali e coltiviamo il concetto di **fiducia**. Da sempre, ascoltiamo i bisogni e le richieste dei nostri interlocutori, li affianchiamo e supportiamo affinché possano **offrire il meglio** ai loro clienti. E noi, con loro.

Il meglio per tutti
Sostenibilità. Cura. Responsabilità.



Forti di un'esperienza ventennale nel settore del biologico e di un consolidato disciplinare di produzione, promuoviamo **l'agricoltura sostenibile** e un progetto di **filiera certificata**, realizzato secondo i principi di un'**economia etica**, che rispetta il benessere di tutti: agricoltori, clienti, fornitori e collaboratori.



1.5 Manifesto Molino Ravello

Scegliamo di costruire con i nostri clienti e fornitori relazioni di lungo periodo e le coltiviamo con cura.



Siamo nati e cresciuti all'interno di un Parco Naturale generato dalle avvolgenti anse del fiume Sile, che dona vitalità e prosperità al territorio. Questo luogo ci ha insegnato come i limiti e i vincoli possano essere trasformati in **opportunità**. Nel corso di 6 generazioni, ha plasmato la **responsabilità** e l'attenzione che contraddistingue ogni nostra **scelta**.

Avere **consapevolezza** dell'impatto delle nostre azioni significa fare scelte che **non** si basano sul minor costo o sul maggior profitto possibile. Significa **agire per portare valore e benessere condiviso tra le persone e nel territorio**, fare le cose al meglio, **per davvero**.



➤ Perché la responsabilità, per noi, è una cosa seria. ♦ **Sostenibilità ambientale e sociale**

Siamo coerenti con le nostre promesse e ci impegniamo a realizzare, concretamente, quello che diciamo. In un mondo troppo spesso confuso da comunicazioni fuorvianti, superficiali e poco chiare, **puntiamo a fare sempre il nostro meglio con trasparenza e onestà**, senza smania di ostentazione, perfezione o mera ambizione.

Preferiamo dare risposte **giuste** anziché veloci. Ci impegniamo a prendere decisioni ragionate anziché scontate, siamo pronti ad ammettere i nostri errori quando sbagliamo.



➤ Perché con la salute delle persone non si scherza. ♦ **Credibilità e trasparenza**

- Non ci limitiamo al “fare”, ma andiamo oltre.
- Non maciniamo a testa bassa solo per raggiungere alti profitti, ci piace **fare le cose per bene**.
- Non ci vantiamo per promuovere la nostra immagine,

raccontiamo solo ciò che facciamo. La nostra missione è **metterci al fianco dei nostri clienti, trovando insieme le soluzioni migliori** e condividendo tutta la nostra esperienza su farine, normative e tecniche di lavorazione. Vogliamo che il **valore del nostro lavoro** venga misurato in **benefici** e **vantaggi** tangibili per i nostri clienti, non sulla variabile del prezzo.



➤ **Perché su di noi si può contare.**

◆ **Problem solving e partner al centro**

Siamo persone che lavorano per le persone. **Scegliamo di costruire con i nostri clienti e fornitori relazioni di lungo periodo e le coltiviamo con cura.** Perché il nostro obiettivo è mantenere con serietà impegni e promesse nel tempo, e non ottenere ritorni economici nel breve periodo. Perseguiamo i principi di condivisione delle informazioni, ascolto e sostegno reciproco ogni giorno, sia verso l'esterno che al nostro interno.

Crediamo fortemente che il potenziale e il **valore di ogni singola persona possa fare veramente la differenza, se contestualizzato all'interno di una squadra che crede negli stessi principi** e collabora costantemente per **crescere insieme**.

Siamo tutti compartecipi di un cambiamento volto a raggiungere un obiettivo comune.



➤ **Perché se si vince, si vince tutti.**

◆ **Insieme. ◆ Condivisione e responsabilità di squadra**

Non ci sentiamo mai arrivati, abbiamo tutti sempre qualcosa da imparare. Cerchiamo di metterci costantemente in gioco, di **evolvere** ogni giorno, di aprirci alla sperimentazione e adottare approcci propositivi piuttosto che critici. Combattiamo chi non crede nel cambiamento e resta ancorato al “si è sempre fatto così”.

Crediamo che l'immobilità paralizzi l'innovazione; con spirito critico, **ci interroghiamo continuamente sul “come” e sul “perché” facciamo le cose, e perseguiamo il miglioramento continuo.**

Amiamo le sfide complesse, gli obiettivi complicati, i traguardi difficili. Accogliamo, giorno dopo giorno, le necessità dei nostri clienti e abbracciamo i piccoli **cambiamenti** che ci permettono, un passo alla volta, di fare sempre meglio.



➤ **Perché è proprio nei dettagli che sta la grande differenza.** ◆ **Crescita e miglioramento continuo**



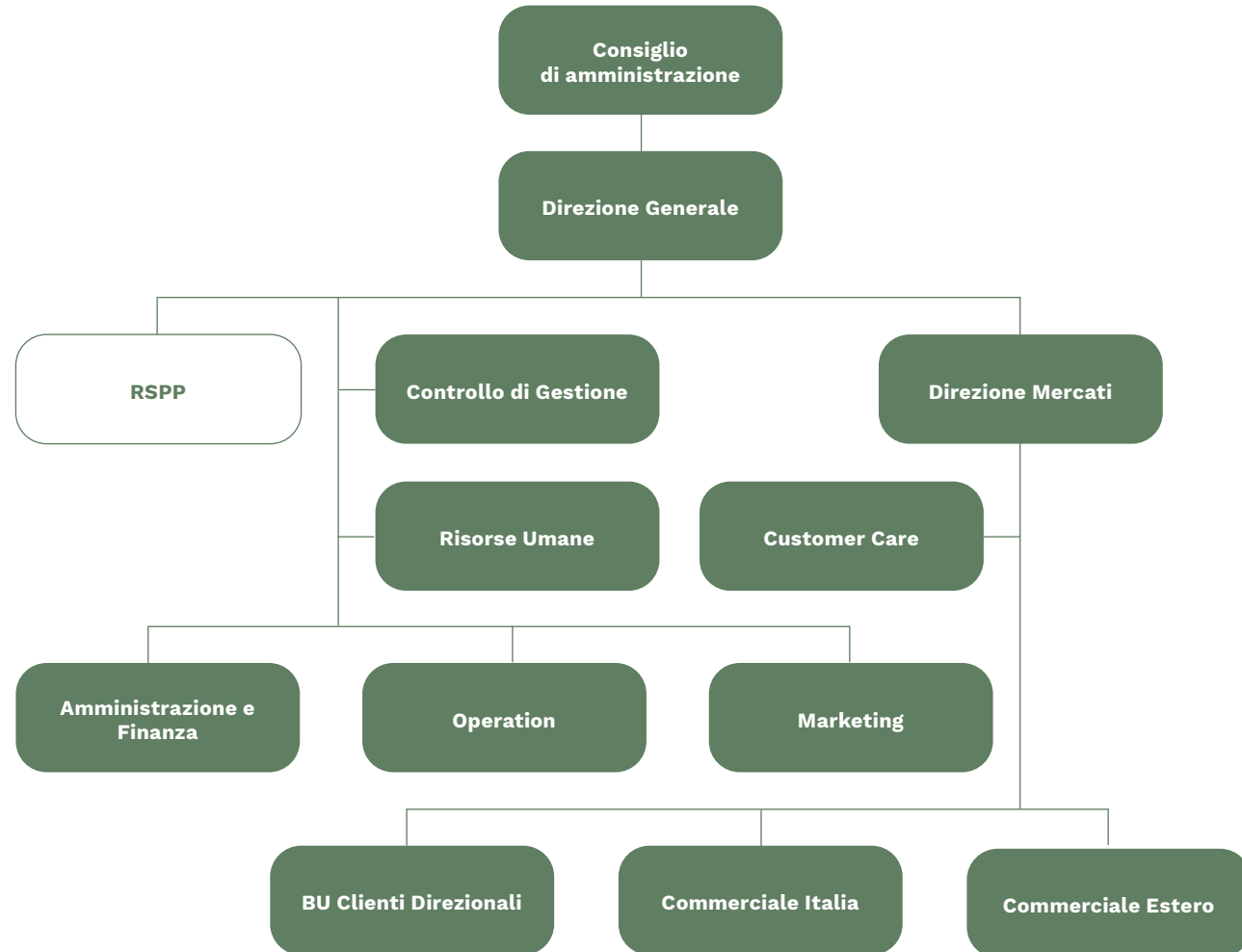
Siamo Molino Rachello: guardiamo avanti per dare il meglio.





1.6 Governance

Molino Rachello è presieduto dal Consiglio di Amministrazione e dalla Direzione Generale ed è strutturato secondo il seguente organigramma funzionale. La Direzione Generale detiene la responsabilità dei processi decisionali e del controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.



Organigramma funzionale di Molino Rachello



1.7 I prodotti

“L'autentica tradizione molitoria italiana, la migliore selezione di grani e le più innovative tecnologie di lavorazione si incontrano per dare vita a prodotti nutrienti, genuini e garantiti.”

Le farine Molino Rachello non sono solo ingredienti. Sono un alimento “vivo”, base dei prodotti da forno tipici della dieta mediterranea, indispensabili per un'alimentazione sana, naturale ed equilibrata.

La nostra promessa è quella di essere un **angelo custode** per i nostri clienti.

Ci piace coltivare relazioni di fiducia e mettere a disposizione di agricoltori e dei Maestri dell'Arte Bianca tutta la nostra competenza e conoscenza in materia, per essere riconosciuti come **partner affidabili, onesti e trasparenti**. Perché scegliamo solo il meglio di

ciò che la natura può offrire.

La nostra produzione, ad oggi, comprende farine di tipo 1, tipo 2 e integrali, in aggiunta alla comune farina di tipo 0:

- ▶ Farine di grano tenero convenzionali
- ▶ Farine biologiche
- ▶ Farine e mix di cereali, come farine multicereali, mix con semi oleosi e miscele per pani speciali e alternative
- ▶ Farine integrali
- ▶ Farine di farro Spelta
- ▶ Farine di grano duro varietà Senatore Cappelli
- ▶ Farina di Tritordeum



Saper scegliere e lavorare correttamente la farina è un passaggio fondamentale per l'esecuzione di ogni ricetta.

In Molino Rachello, con oltre 80 referenze e 10 linee di farine di grani selezionati che garantiscono stabilità in ogni impasto e un'ottima lavorabilità, siamo in grado di offrire il prodotto più adatto per qualsiasi utilizzo industriale o casalingo. Perché vogliamo soddisfare ogni esigenza e offrire a ciascuno il prodotto giusto per l'utilizzo che ne vuole fare.

Per dare il meglio, sempre. [↻ Prodotti](#)

Categorie	Linee	Specifiche
Linee Premium	Oasi Rachello	Farine da filiera italiana 100% tracciabile e certificata, ottenute da grano tenero, Farro Spelta, grano duro Senatore Cappelli e Tritordeum, coltivati con agricoltura sostenibile con metodo Biologico.
	OltreOasi	Semilavorati ad Etichetta Pulita (Clean Leable). Enzimi naturali e/o lievito madre essiccato si aggiungono ai valori delle farine di Oasi, ottimizzando le performance nel prodotto finito.
	Farine Bio	Certificate dal 1999 e ottenute dalla macinazione di grano tenero e farro da agricoltura biologica.
	Maiuscola	Ottenute da grani teneri altamente selezionati, che garantiscono un'ottima versatilità produttiva, totale stabilità e costanza negli impasti.
Farine Professionali	Pane e panificati	Dedicate a differenti comparti professionali.
	Farine per Pizza	
	Farine per Pasticceria	
	Farine per Pasta fresca	
	Nonno Andrea	Farine di Tipo 1, ricche di fibre, vitamine, sali minerali germe di grano, ideali per impasti dai gusti e profumi rustici.
Farine Speciali	Mix di semi e cereali per realizzare prodotti da forno dolci e salati, dal gusto ricco e dal sapore intenso.	



1.8 Le farine di Oasi Rachello

Il meglio della natura, come lo vuoi tu.

Le farine di Oasi Rachello sono il nostro manifesto di rispetto verso l'ambiente e il benessere di tutti noi.

Si propongono di raccontare la storia e il destino del chicco di grano, dalla semina alla coltivazione fino alla macinazione, garantendo una produzione di altissima qualità, tracciabile e sostenibile in ogni fase.

Comprendono vari cereali provenienti da agricoltura integrata e biologica, dove ogni prodotto si distingue per specifiche caratteristiche che lo rendono adatto a diverse destinazioni d'uso.

Valorizzano tutta la filiera, a partire dalla garanzia di equità ed etica, nel rispetto del lavoro di tutti gli attori coinvolti.



Il valore delle farine di Oasi

Italianità

La nostra è una filiera 100% italiana che coinvolge oltre 30 aziende agricole attive in 3 regioni, selezionate tra le migliori produttrici di grano in Italia.



Tracciabilità e certificazione ISO 22005

Controllo e trasparenza sono costanti: dalla selezione del seme italiano più adatto ad ogni terreno, alla definizione del percorso di coltivazione, tutte le informazioni sui processi di coltivazione e produzione sono a vostra disposizione, in modo completamente trasparente grazie alla certificazione ISO 22005.

Controllo diretto sul campo

I nostri agronomi sono costantemente presenti all'interno delle Oasi Rachello per assistere gli agricoltori nell'applicazione del concordato disciplinare di coltivazione.



Sostenibilità ambientale e sociale

Rispettiamo le risorse naturali (acqua, fertilità del suolo e biodiversità) e rifiutiamo l'impiego di sostanze chimiche inquinanti. Tutti gli attori coinvolti nella nostra filiera vengono rispettati, il loro benessere ed il loro reddito garantiti, la qualità della loro vita migliorata.

Ampia offerta di farine di valore


Vi proponiamo farine genuine, sicure e dalle elevate qualità nutrizionali: in breve, farine di valore. Una linea completa che comprende vari cereali e tipologie di integrali, da agricoltura integrata o biologica.




Nutrimento e salute

Siamo consapevoli che solo da terre, acque ed aria non inquinate possono nascere cereali sani, in grado di dare vita a farine buone per il palato e per la salute.

 3 regioni presenti
con le Oasi Rachello

 30+ aziende agricole
partner che coltivano
secondo disciplinare

 1 Team di Agronomi
dedicato

 1 Progetto di
agricoltura sostenibile
con disciplinare

 ISO 22005
Certificazione

 10 Farine

 100% Italiane

Progetto Oasi. Una scelta di rispetto e condivisione

Il Progetto Oasi si è concretizzato nel 2015, ma l'idea di dar vita ad una filiera garantita risale al 1999, quando abbiamo ottenuto la Certificazione Biologica.

Da allora, abbiamo sempre applicato le buone pratiche del Bio alla coltura convenzionale e abbiamo creduto in un percorso di **gestione sostenibile** delle colture, che ci ha portati a realizzare una linea di farine che si facesse portavoce di scelte ben chiare:

- ▶ selezionare solo materia prima di origine italiana;
- ▶ scegliere di macinare cereali provenienti sia da agricoltura biologica, sia da agricoltura integrata e consapevole;
- ▶ avere un contatto diretto con i fornitori, in ottica di partnership integrata, collaborativa ed etica.

Sulla base di questi principi e di un **consolidato disciplinare di produzione** è nato il **Progetto Oasi Rachello**.

Una filiera 100% italiana e 100% tracciabile, certificata secondo i dettami della ISO 22005 che ne monitora ogni singola fase - dalla semina al confezionamento - in linea con i principi di un'**economia etica e sostenibile**.

Il Progetto Oasi, sinonimo di impegno per la consapevolezza alimentare, coinvolge ad oggi **oltre 30 tra le migliori aziende agricole italiane in 3 regioni**: Veneto, Friuli Venezia Giulia e Toscana.

In queste zone, in collaborazione con i nostri agronomi e grazie alla sinergia instaurata con i Consorzi e le Aziende Agricole regionali, abbiamo selezionato terreni qualificati e incontaminati, distanti da zone industriali, in cui:

- ▶ adottare i **principi di rispetto** e di valorizzazione del territorio;
- ▶ praticare **un'agricoltura virtuosa, integrata, rispettosa** della biodiversità e **controllata** secondo un rigido disciplinare di coltivazione a basso impatto, che ha l'obiettivo di garantire elevati standard di qualità.

Qui costruiamo partnership di valore con gli agricoltori, coltivando rapporti di fiducia: valorizziamo



📍 Oasi di Pomarance (PI) - Toscana



economicamente il loro lavoro e li affianchiamo grazie al supporto dei nostri agronomi e del Team Qualità.

Operiamo nel pieno rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali, incentivando un'agricoltura sostenibile che rifiuta l'impiego di sostanze chimiche inquinanti a favore di prodotti di origine naturale e di pratiche di lotta integrata (rotazione colturale, uso di insetti antagonisti, scelta di varietà maggiormente resistenti).

Oasi Rachello.
Una filiera garantita e controllata, che parte dalla cura del territorio e degli agricoltori con cui collaboriamo, per garantire una materia prima eccellente, anche nei valori.

Iniziativa “Terreni d’incontro”. Sempre più vicini alle aziende

In linea con il progetto Oasi, nel 2022 abbiamo inaugurato l'iniziativa “Terreni d'incontro”, un evento annuale informativo dedicato alle aziende agricole delle nostre Oasi, che ha l'obiettivo di:

- ▶ **coinvolgere** in modo pro-attivo le differenti realtà
- ▶ offrire **opportunità di confronto e momenti formativi** dedicati alle moderne metodologie di coltivazione e alla digitalizzazione dei processi
- ▶ **rendere consapevoli** le aziende che il lavoro di ciascuno è fondamentale per contribuire al miglioramento di un benessere condiviso



📍 Oasi di Trezze (VE) - Veneto



1.9 Canali e mercati

“Abbiamo clienti in tutto il territorio nazionale e dal 2021 lavoriamo anche, in piccola parte, con i **mercati esteri** 🌍 (3%).”

Le nostre farine sono indirizzate prevalentemente ad una clientela di tipo professionale. Sono fornite in sacchi, in formati da 25 e 12,5 kg, oppure alla rinfusa con cisterna.

I nostri canali di distribuzione principali sono **l'industria alimentare** 🏢 (53%) e il **comparto artigianale** composto da: panetterie, pizzerie e pasticcerie 🏠 (25%).

Il bacino di utenza maggiore resta, ancora oggi, il **Triveneto**, che riforniamo puntualmente con automezzi di proprietà e personale diretto.

La linea Oasi Rachello è l'unica linea della nostra offerta che si rivolge anche ai consumatori finali, con

formati ad uso domestico che vanno da 500g a 5 kg, in vendita in alcune catene della GDO e nel nostro shop online.

97%
Mercato
nazionale




Canali

Industrie Alimentari 53% 

Artigiani 25% 

Distributori e Grossisti 8% 

Grandi Artigiani 6% 

GDO 5% 

Estero 3% 

53% Industrie Alimentari



25% Artigiani

8% Distributori e Grossisti

6% Grandi Artigiani

5% GDO

3% Estero

1.10 I portatori di interesse

Gli stakeholder, ovvero i portatori di interesse, sono tutti i soggetti o gruppi di individui con cui entriamo in relazione, anche indiretta, nella nostra quotidianità e che possono influenzare la nostra attività. Sia in modo positivo, apportando valore e suggerimenti costruttivi che ci permettono di migliorarci, sia in modo negativo, ad esempio sollevando critiche.

In Molino Rachello abbiamo mappato i nostri principali portatori di interesse interni ed esterni, utilizzando un diagramma SIPOC che identifica una ponderazione basata su 3 indici:

- ▷ **forza**, ovvero il potere detenuto all'interno della società
- ▷ **legittimazione**, cioè il riconoscimento della funzione di rappresentanza di particolari interessi o soggetti economici, sociali, politici
- ▷ **attualità**, intesa come urgenza di risposta da parte dell'azienda

Ad ogni indice è stata data una valutazione su scala 1-10 per identificare gli stakeholders per noi più rilevanti, che sono:

- ▷ **proprietà**
- ▷ **cliente - distributore**
- ▷ **cliente - utilizzatore (artigiano, industria e consumatore privato)**
- ▷ **enti pubblici e di controllo**
- ▷ **collaboratori e altri lavoratori**
- ▷ **fornitori principali di materia prima**



fornitori

materia prima principali

clienti

utilizzatore

enti

pubblici e di controllo

clienti

distributore

proprietà

collaboratori

e altri lavoratori

1.11 La distribuzione del valore economico

Nel 2022, il valore economico generato complessivamente da Molino Rachello è stato di 30.962.122 €. Il valore economico distribuito nell'arco dello stesso anno ammonta a 28.585.526€ ed è stato ripartito come segue.

Valore Diretto Generato 2022

I. Valore economico Diretto Generato: ricavi	30.962.122 €	100%	
II. Valore economico Distribuito	28.585.526 €	92,32%	
Totale Materie Prime (Grano)	20.436.916 €	66,01%	●
Costi operativi	4.715.141 €	15,23%	●
Salari e benefit dei collaboratori	2.598.941 €	8,39%	●
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	379.467 €	1,23%	●
Costi operativi (Provv. Agenti/Enasarco)	254.701 €	0,82%	●
Fornitori di capitale	168.937 €	0,55%	●
Salari e benefit dei collaboratori (Welfare)	29.565 €	0,10%	●
Investimenti nella comunità	1.858 €	0,01%	●
III. Valore economico non distribuito*	2.376.597 €	7,68%	
Destinazione Valore economico non distribuito			
Svalutazioni	482.480 €	1,56%	●
Altri fondi e riserve	766.881 €	2,48%	●
Risultato reimpiegato in azienda per futuri progetti di investimento	1.127.236 €	3,63%	●

* 'valore economico diretto generato' meno il 'valore economico distribuito'

Val. economico Distribuito 92,32%
Val. economico non Distribuito 7,68%

66,01% Totale Materie Prime (Grano)

15,23% Costi operativi

8,39% Salari e benefit dei collaboratori

Nel 2022, il 66,01% dei costi è stato destinato alla materia prima del grano. Nello specifico, il 10-12% di questo valore è stato stanziato per i produttori delle Oasi, dove emerge anche il premio rispetto ai prezzi medi del mercato.

La premialità conferita agli agricoltori delle Oasi da Molino Rachello corrisponde ad un valore che va dal 5% al 7% in più rispetto ai listini della borsa merci di Bologna.



■ Dal 5% fino al 7% in più agli Agricoltori delle Oasi di Molino Rachello

1.12 Temi materiali

In questo bilancio vogliamo raccontare come la sostenibilità accompagni ogni attività di Molino Rachello.

Così, in linea con le indicazioni dei GRI Standards, redatti dal Global Reporting Iniziative, abbiamo effettuato l'analisi di materialità, un processo che rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo di una rendicontazione efficace e trasparente. Tale analisi ha permesso di valutare, da un lato, gli impatti ambientali, sociali ed economici dell'azienda e, dall'altro, le tematiche che determinano le aspettative e le decisioni dei portatori di interesse.

Metodologia di analisi

La definizione dei temi materiali è stata realizzata dal team interno a Molino Rachello, con la collaborazione di alcune figure rilevanti per responsabilità e competenze.

Siamo partiti da un diagramma SIPOC, con l'obiettivo di evidenziare gli impatti positivi e negativi che l'azienda produce e i principali portatori di interesse coinvolti nelle attività aziendali. A partire dai potenziali impatti negativi e positivi prodotti abbiamo identificato 11 temi materiali che abbiamo raggruppati in 3 categorie di impatto:

- ▶ Impegno per la consapevolezza alimentare
- ▶ Impegno per l'ambiente
- ▶ Impegno per le persone

Abbiamo utilizzato una matrice FMEA, in cui sono stati valutati i Sector Topic, secondo il GRI 13:2022 relativo al settore dell'agricoltura, a cui sono stati assegnati gli impatti positivi e negativi rilevati nella SIPOC.

Abbiamo attribuito dei punteggi su scale di impatto, ambito di influenza e irreversibilità, arrivando ad ottenere un valore di Rilevanza. Abbiamo poi individuato le cause del possibile impatto e un valore di Probabilità del verificarsi. Moltiplicando i valori di Rilevanza per i valori di Probabilità abbiamo ottenuto l'IPN, Impact Priority Number, un punteggio che indica l'impatto di ciascun tema materiale identificato.

Gli stakeholder più rilevanti sono quelli collegati ai punteggi positivi e negativi più elevati.

Analisi quantitativa e qualitativa

In questa prima indagine, abbiamo deciso di effettuare anche una **survey** sui clienti e sui collaboratori, per ottenere dati utili sui temi legati alla sostenibilità.

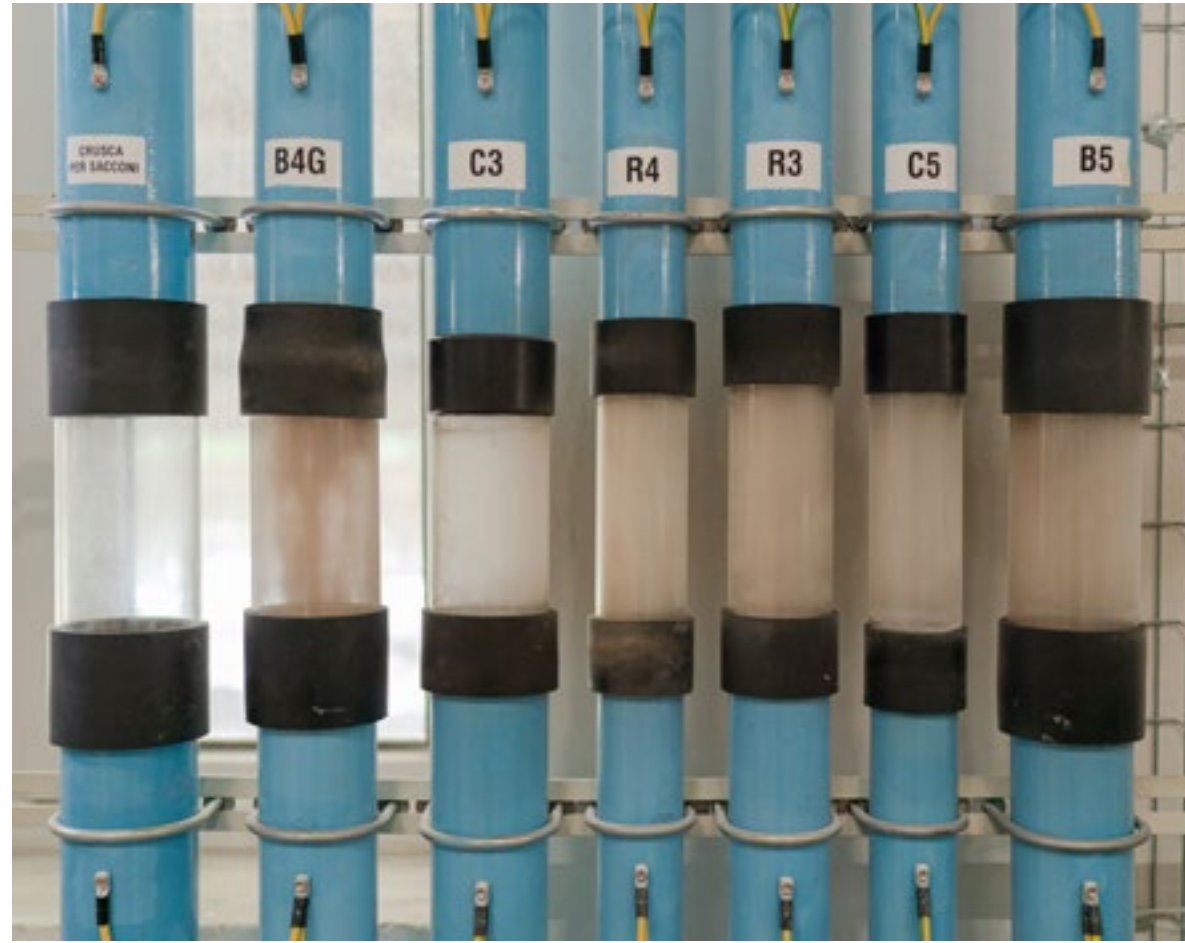
L'indagine qualitativa è stata eseguita sui clienti e sul personale interno, con l'obiettivo di valutare l'importanza dei temi materiali e acquisire informazioni sul livello di conoscenza e consapevolezza relative a tematiche sostenibili.

L'analisi quantitativa si è svolta attraverso la somministrazione di questionari, in cui erano presenti domande relative alla percezione del valore della sostenibilità e al gradimento delle attività di Molino Rachello.



TemI materiali

Categoria	Tema materiale	Descrizione	TOPIC GRI	SDGs	Goals Target	Ubicazione
L'impegno per la consapevolezza alimentare	Benessere alimentare	Assenza di prodotti chimici utilizzati nel processo di trasformazione	416	3	3.9	cap 2
		Danni alla salute generati da prodotto non salutare	416	3	3.9	cap 2
	Filiera controllata	Garanzia di provenienza della materia prima, di trasparenza dei processi interni, di sicurezza alimentare, di compliance ai SG aziendali	308-1 13-23	12, 15	12.2, 12.8, 15.5	cap 2
	Qualità del grano	Qualità intrinseca del prodotto che consente di realizzare prodotti finiti di elevata qualità; resa migliore del molino; resa sul prodotto finito		3		cap 2
L'impegno per l'ambiente	Pratiche agricole sostenibili	Impatti legati ad una agricoltura poco sostenibile (impoverimento ed erosione del suolo, inquinamento del suolo agricolo x abuso trattamenti e concimazioni), anche per mezzo del disciplinare Oasi	201-2 308-2	2 ,13	2.4, 13.1	cap 3
	Biodiversità	Rispetto dei vincoli del Parco del Sile	304-1 304-2	6, 15	6.6, 15.5	cap 3
	Emissioni	Emissioni di gas inquinanti derivate dai mezzi di trasporto.	302-1 302-2 305-1	8, 12	8.4, 12.2	cap 3
	Risorse energetiche	Emissioni legate al consumo di energia elettrica	302-1	7, 8	7.2, 8.4	cap 3
	Sostenibilità del packaging	Promozione economia circolare, utilizzo di End Of Waste nella filiera dei rifiuti	301-1 301-2 301-3	8, 12	8.4; 12.4, 12.5	cap 3
L'impegno per le persone	Innovazione dei prodotti	Aumento dei volumi venduti, miglioramento condizioni di lavoro (movimentazione manuale dei carichi meno onerosa)		3, 9, 12, 8	3.d, 9.4, 8.8	cap 4
	Benessere del personale	Capacità di valorizzare le competenze e di avere prospettive in azienda	404-2	4	4.4	cap 4
	Trattamento retributivo equo	Remunerazione giusta del fornitore	201-1	8		cap 1 e 4






1.13 Il contributo dell'Agenda ONU 2030

“Molino Rachello si impegna a dare il proprio contributo all'Agenda ONU 2030, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità, sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.”

Il programma comprende **17 Obiettivi e 169 target per lo sviluppo per lo Sviluppo Sostenibile** – Sustainable Development Goals, SDGs – da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.

In questi anni abbiamo individuato, all'interno dell'Agenda ONU, i principali Goals e Target che validano le azioni che abbiamo finora intrapreso, coerentemente con le nostre Scelte in Campo e in Molino, e che ci accompagnano nella definizione degli  **Orizzonti** da raggiungere nel prossimo futuro.

Perché essere sostenibili è la nostra natura.



N°	Goal	Target
2	Sconfiggere la fame	
	Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	<p>2.4 Applicare sistemi di produzione alimentare sostenibili e pratiche agricole resilienti che rafforzino capacità di adattamento ai cambiamenti climatici e che migliorino la qualità del suolo.</p> <p>2.5 Mantenere la diversità genetica dei semi e delle piante coltivate nella produzione alimentare.</p>
3	Salute e benessere	
	Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età	<p>3.9 Ridurre il numero di malattie causate da sostanze chimiche pericolose, dall'inquinamento e dalla contaminazione di aria, acqua e suolo.</p> <p>3.d Rafforzare la capacità di tutti i paesi, in particolare i paesi in via di sviluppo, per la prevenzione, la riduzione e la gestione dei rischi per la salute nazionale e globale.</p>
4	Istruzione di qualità	
	Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti	4.4 Aumentare il numero di persone con competenze tecniche e professionali, per lavori dignitosi e capacità imprenditoriali.
6	Acqua pulita e servizi igienico-sanitari	
	Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie	<p>6.3 Migliorare la qualità dell'acqua riducendo al minimo sia il rilascio di sostanze chimiche e materiali pericolosi sia l'inquinamento, eliminando lo scarico e aumentando il riciclaggio e il riutilizzo sicuro.</p> <p>6.6 Proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua.</p>
7	Energia pulita e accessibile	
	Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni	7.2 Aumentare sostanzialmente la quota di energia rinnovabile nel mix energetico.
8	Lavoro dignitoso e crescita economica	
	Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti	8.4 Migliorare progressivamente l'efficienza delle risorse nel consumo e nella produzione.
9	Imprese, innovazione e infrastrutture	
	Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile	9.4 Aggiornare le infrastrutture per renderle sostenibili, con una maggiore efficienza e maggiore adozione di tecnologie e processi industriali puliti e rispettosi dell'ambiente.

12 Consumo e produzione responsabili

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

12.2 Raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

12.3 Dimezzare lo spreco alimentare lungo le catene di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post-raccolta.

12.4 Raggiungere una gestione ecologicamente corretta di tutti i rifiuti durante il loro ciclo di vita al fine di ridurre al minimo i loro impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

12.5 Ridurre la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

12.8 Assicurarsi che le persone abbiano le informazioni e la consapevolezza pertinenti per lo sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.

13 Lotta contro il cambiamento climatico

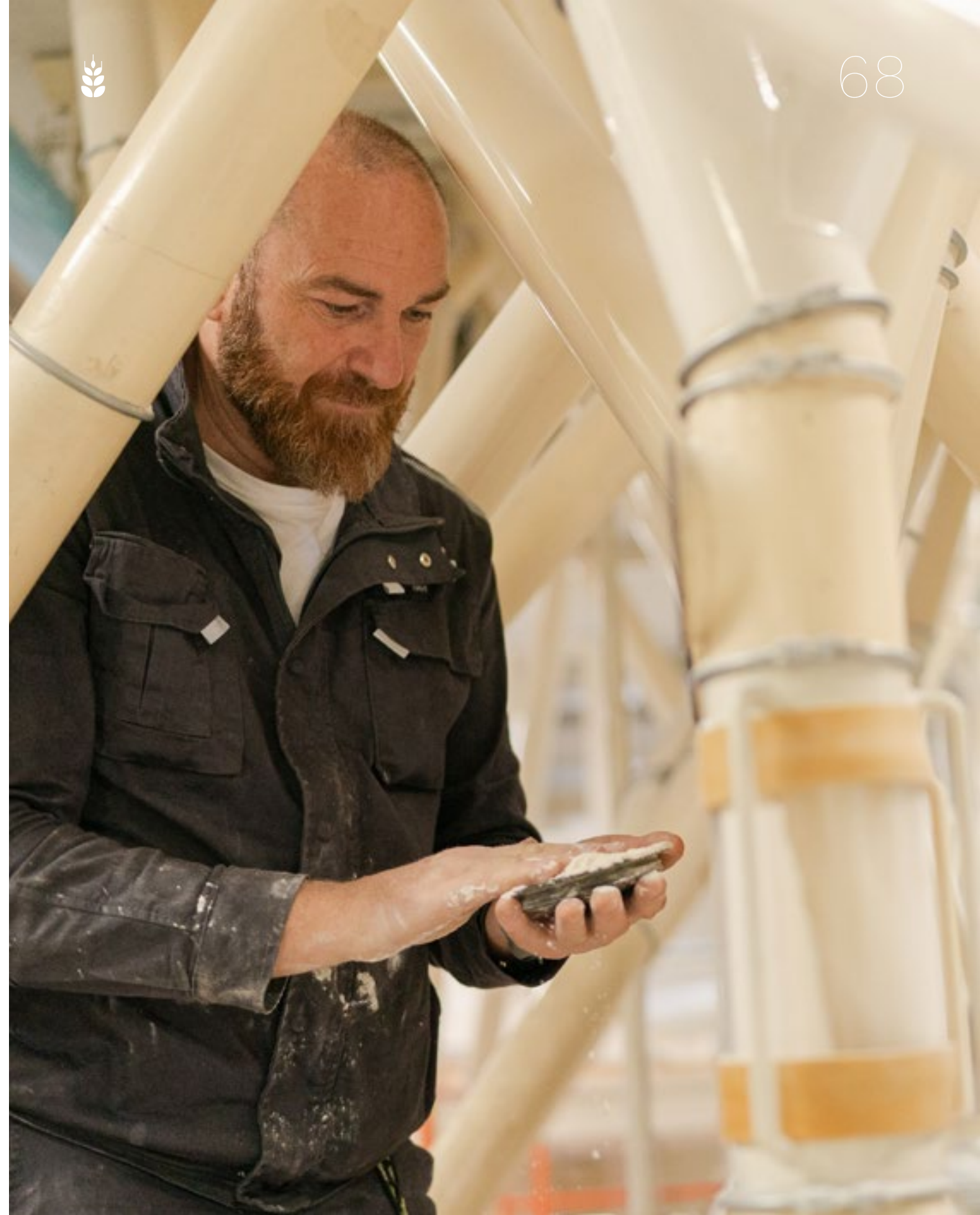
Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze

13.1 Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi

15 Vita sulla terra

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica

15.5 Adottare azioni urgenti e significative per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità, proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate.





Il nostro impegno per la Consapevolezza Alimentare



Scelte e Orizzonti

In Molino Rachello abbiamo tracciato un percorso fatto di **SCELTE** e **ORIZZONTI**, che si estende lungo tutta la filiera e coinvolge sia la dimensione ambientale, sia aspetti socio-economici per il territorio e per la comunità.

È nei nostri valori e nella nostra missione, la volontà di dare un contributo concreto per **promuovere i principi di una sana alimentazione**, a partire dalla scelta delle materie prime, per **garantire benessere alle persone**.

Le nostre Scelte

Sono le azioni che hanno caratterizzato la prima parte di strada fatta insieme, in una visione di miglioramento continuo.

I nostri Orizzonti

Sono gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere per plasmare il nostro futuro e contribuire a diffondere un cambiamento nel tempo.

Abbiamo identificato **Orizzonti di breve e medio periodo**, cioè le attività che stiamo già attualmente implementando, e **orizzonti di lungo periodo**, ovvero tutti quei progetti che rientrano all'interno della nostra visione e che contiamo di portare avanti nei prossimi anni.

Scelte →

Ora

- ▶ Sicurezza, Trasparenza e Tracciabilità
- ▶ Certificazioni (IFS FOOD, BIO, ISO 22005, ISO 9001, KOSHER)
- ▶ Controllo qualità
- ▶ Nutrizione sana e consapevole
- ▶ Innovazione, Ricerca & Sviluppo
- ▶ Biodifesa



Orizzonti →

Breve/medio periodo

- ▶ Digitalizzazione della filiera agricola per la tracciabilità
- ▶ Soluzioni tecnologiche di efficientamento in Molino e in Campo
- ▶ Analisi del raccolto per miglioramento agronomico continuo
- ▶ Aggiornamento delle procedure di approvvigionamento fornitori

Lungo periodo

- ▶ Ricerca & Sviluppo per l'adattabilità delle colture
- ▶ Valorizzazione della tracciabilità di filiera di Oasi in Blockchain
- ▶ Sensibilizzazione allo spreco alimentare e al consumo consapevole delle risorse
- ▶ Divulgazione di buone pratiche per un'alimentazione equilibrata
- ▶ "Nutrizione del futuro"

2 Selezione, trasparenza, tracciabilità. Il meglio della filiera

“Vogliamo essere riconosciuti come custodi di una filiera trasparente, autentica e tracciabile, partner affidabili dei nostri clienti, aiutanti di agricoltori e trasformatori alimentari. Perché ottenere le migliori performance è nella nostra natura.”

Il nostro impegno per la Consapevolezza Alimentare si basa su 3 pilastri portanti, che in Molino Rachello fanno la differenza:

- ▷ **Sicurezza e trasparenza**
Certificazioni, tracciabilità e controllo di filiera per garantire prodotti di valore e qualità
- ▷ **Nutrizione sana e consapevole**
A partire dalle materie prime, perché dal chicco di grano parte l'intera filiera di produzione
- ▷ **Innovazione e Ricerca**
Digitalizzazione per migliorare i processi produttivi e di coltivazione, sia in Molino sia in Campo





2.1 Dal grano alla farina: produzione e controllo qualità, secondo Molino Rachello

“L’attenzione verso l’ambiente, l’agricoltura sostenibile, la qualità della materia prima, la biodiversità e la sicurezza alimentare stanno alla base di qualsiasi nostra scelta.”

In Molino Rachello teniamo molto alla cura del grano, perché dal chicco di grano parte l’intera filiera di produzione. Da sempre, promuoviamo la scelta di un’**alimentazione sana e consapevole**, a partire dalle materie prime.

Ci impegniamo ogni giorno, con passione e senso di responsabilità, per trasformare i preziosi doni della terra nel nostro migliore contributo al **benessere delle persone**.

Selezione e controllo migliorano il nostro lavoro e il risultato finale dei nostri prodotti. Ricerchiamo solo materie prime selezionate e metodi di lavorazione in grado di conservare intatti tutti i principi nutritivi dei cereali per produrre farine di valore: genuine e sicure, buone per il palato e per la salute.

In ogni nostra farina si trovano così solo ingredienti di origine naturale e con **proprietà nutrizionali** fondamentali per una **sana e corretta alimentazione**, come fibre, proteine, germe di grano, vitamine e minerali essenziali naturalmente presenti. Perché abbiamo a cuore la salute dei nostri clienti.

Il processo di produzione

Siamo produttori di farina. Da sempre.

Una volta che il grano proveniente da fornitori selezionati raggiunge il nostro impianto produttivo di Roncade (TV), inizia il processo di produzione vero e proprio, che si sviluppa nelle seguenti fasi.

- ▷ **Selezione e pulitura:** i grani vengono attentamente selezionati, verificandone integrità e conformità di caratteristiche, e puliti per rimuovere ogni impurità.
- ▷ **Macinazione, setacciatura e miscelazione:** grazie ad un processo che alterna la rottura del chicco (macinazione) e la setacciatura, i grani vengono trasformati in farina. In base al grado di abburattamento, ovvero alla percentuale di crusca presente, vengono prodotte differenti tipologie di farine (00, 0, 1, 2 e integrale). La crusca poi viene destinata, in parte, anche all'uso zootecnico.
- ▷ **Stoccaggio, confezionamento e trasporto:** una volta prodotte, le farine vengono stoccate nei silos per la conservazione. A seconda del canale di distribuzione scelto, vengono confezionate in sacchi di carta o PE e stoccate in magazzino in attesa del trasporto. Oppure vengono trasportate, sfuse, in cisterna.

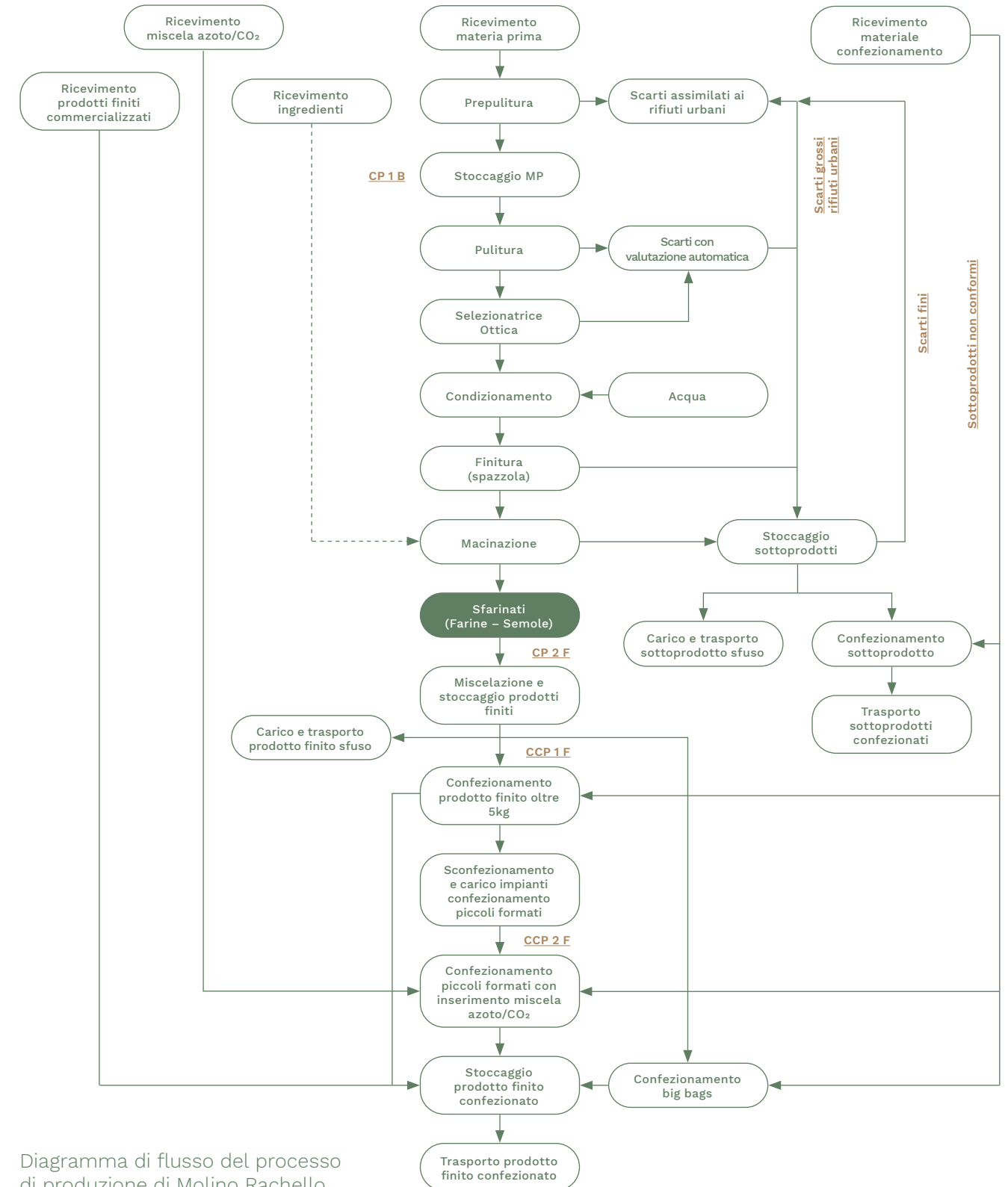


Diagramma di flusso del processo di produzione di Molino Rachello

I nostri numeri:

 52.000 t di grano macinato/anno

 40.000 t di farina ottenuta/anno

 30 silos per farina

 28 silos per grano

Il controllo qualità

In ogni nostro prodotto c'è la scelta di una "natura controllata".



Monitoraggio

Ci impegniamo a monitorare il percorso della materia prima in ogni fase di produzione, per questo la tracciabilità di filiera parte dal campo.

Selezione

L'elevato livello qualitativo dei nostri prodotti è garantito da un'attentissima selezione di grani che provengono da fornitori di fiducia.



Valutazione di conformità

Effettuiamo controlli su ogni singolo lotto di grano in ingresso, al fine di verificarne la conformità. Valutiamo, in totale, circa 2.500 campioni di grano arco anno.

Analisi di laboratorio

Le accurate analisi reologiche di laboratorio su grano e farina e i successivi baking test sono funzionali a fornire ai nostri clienti un prodotto stabile e costante, nel rispetto dei più elevati standard di qualità.



Gli impatti sulla salute e la sicurezza dei nostri prodotti

Il nostro obiettivo è garantire a clienti e consumatori finali prodotti sicuri, affidabili e che rispettino i migliori standard di qualità presenti sul mercato.

Nel corso del 2022 abbiamo valutato gli impatti sulla salute e sulla sicurezza per il 100% delle nostre categorie di prodotto e servizi, secondo quanto riportato nei [GRI standards](#).

Nell'analisi delle non conformità di prodotto registrate per l'anno 2022 sono emersi **8 episodi** di reclami, relativi a prodotti destinati al mercato professionale, che hanno riguardato solo lo **0,013% della nostra produzione** annua totale e che sono stati prontamente risolti.

I reclami riguardavano la presenza di insetti o muffe che si sono sviluppati dopo la consegna dei prodotti presso i trasformatori professionali, all'interno di magazzini o punti di stoccaggio merce. Tali anomalie possono essere correlate a condizioni ambientali non idonee ad una corretta conservazione.

Ad ogni modo, nessuna non conformità ha generato impatti sulla salute di trasformatori alimentari o consumatori.

[GRI 416-2](#)

Anche il Bio viene sottoposto a rigidi controlli di qualità. Vengono eseguiti 4 controlli annuali da enti terzi preposti che monitorano il rispetto di procedure e normative, a garanzia di conformità della nostra produzione, verificando i bilanci di massa da monte a valle.

La qualità riconosciuta

Nel 2022 abbiamo effettuato un'analisi quantitativa e qualitativa, effettuando interviste e somministrando un questionario su un campione di clienti selezionati, con l'obiettivo di valutare la qualità percepita dei nostri prodotti e del brand Molino Rachello.

Il campione è stato costruito affinché fosse il più rappresentativo possibile del totale dei nostri clienti.

L'analisi* ha evidenziato quali sono i tre principali punti di forza riconosciuti a Molino Rachello in termini di prodotto e servizio:

- ▶ **Consegne puntuali e precise** (punteggio 9,20/10)

- ▶ **Trasparenza e Serietà** (punteggio 9,06/10)

- ▶ **Caratteristiche tecniche della farina** (punteggio 8,99/10)


I risultati dimostrano come Molino Rachello venga percepito positivamente, sia in termini qualitativi di prodotto e di servizio che di rapporti umani.

Approfondendo la tematica qualitativa di prodotto, dalla medesima analisi è emerso quali sono, secondo il campione intervistato, le caratteristiche tecniche maggiormente ricercate in una farina.

Caratteristiche tecniche della farina ricercate dai clienti

28% **Costanza nel tempo**

14% **Assenza di additivi**

12% **Origine italiana del grano**

11% **Tenuta per lunghe lievitazioni**

10% **Elasticità ed estensibilità nella stesura**

9% **Multiuso / Versatilità**

8% **Formulazione specifica per tipo di utilizzo**

8% **Facilità di lavorazione**

2.2 Al servizio di una sana alimentazione

La grande attenzione per l'origine dei prodotti, la cura e la ricerca sono il risultato delle competenze acquisite nella nostra lunga esperienza al servizio dei consumatori.

- ▷ Utilizziamo **pratiche agricole sostenibili** e incentiviamo l'utilizzo di metodologie produttive derivanti dalle normative dell'agricoltura biologica anche in quella convenzionale.
- ▷ Promuoviamo l'**attenzione e la cura per il benessere del territorio** e della salvaguardia della biodiversità.
- ▷ Mettiamo a disposizione di tutti - clienti, partner, fornitori e stakeholder - le nostre **competenze e know how sui processi di coltivazione e produzione**, per rispondere al meglio alle esigenze del mercato.



2.3 Ricerca & Sviluppo per l'innovazione di prodotto

“Siamo convinti che dalla natura possano nascere prodotti buoni e autentici e dalla tecnologia nuove possibilità di potenziamento.”

Innovare, sperimentare, crescere: questi sono i capisaldi del nostro modo di fare le cose. Vogliamo proteggere la natura adottando un approccio scientifico per limitare gli interventi durante il ciclo di coltivazione e stimolare, in modo naturale, l'adattabilità delle colture. Per questo, svolgiamo annualmente attività di monitoraggio e analisi qualitative, in ottica di miglioramento dei processi produttivi e di coltivazione, sia in Molino sia in Campo.

Azioni in Molino & Campo

In Molino



- ▶ Sviluppiamo mix e semilavorati con etichetta pulita e trasparente (Clean Label) per raccontare in modo chiaro gli ingredienti che compongono il prodotto finito, far percepire il valore aggiunto dei nostri prodotti e motivare il premium price della nostra offerta.

In Campo



- ▶ Nelle Oasi abbiamo deciso di avviare un progetto agronomico e di intraprendere un percorso di digitalizzazione della filiera, con l'obiettivo di ottimizzare l'efficienza produttiva [Per approfondimenti, vedi [↻ Cap. 3 pag. 107](#)].
- ▶ Incentiviamo la Biodifesa, la salvaguardia ambientale e promuoviamo la biodiversità.
- ▶ Adottiamo soluzioni naturali per la rivalorizzazione di sementi autoctone o con proprietà nutraceutiche.



2.4 L'eccellenza come standard. Le certificazioni per qualità, tracciabilità e trasparenza

In Molino Rachello abbiamo deciso di certificare il nostro lavoro per offrire una **garanzia di valore e qualità** ai nostri clienti e consumatori finali.

Possediamo le più importanti certificazioni internazionali di processo e prodotto, che testimoniano il nostro impegno verso la sicurezza alimentare. I nostri standard qualitativi sono verificabili in ogni momento, grazie ad un innovativo sistema informatico di **tracciabilità** che **tutela** i nostri Clienti.



- ▷ **ISO 22005** - Rilasciata da CSQA (primo ente italiano accreditato nel food) relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari



- ▷ **BIOLOGICO** - Rilasciata dall'Organismo di controllo "Suolo e Salute", autorizza la macinazione di cereali provenienti da agricoltura biologica. Molino Rachello la possiede dal 1999.



- ▷ **IFS** - Assicura la qualità e la sicurezza dei prodotti e l'impegno a rispettare vincoli e requisiti richiesti dall'International Food Standard



- ▷ **ISO 9001** - Standard di riferimento internazionale, riconosciuto per la gestione della qualità nelle aziende che intendono aumentare l'efficacia e l'efficienza dei processi interni, nonché migliorare la soddisfazione e fidelizzazione dei clienti



- ▷ **KOSHER** - Marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo, per l'ottemperanza alle norme per la nutrizione previste dalla tradizione ebraica



- ▷ **KAMUT** - Licenza di 1° livello per l'importazione e la trasformazione del grano Khorasan KAMUT® da agricoltura biologica

Il concetto di **trasparenza** per noi è molto importante, perché significa assicurare una totale **sicurezza** sull'origine e sulla lavorazione conforme dei nostri prodotti.

Riteniamo, infatti, fondamentale condividere con clienti e consumatori finali tutte le informazioni e i documenti in nostro possesso che attestino l'origine e la tracciabilità delle nostre farine. Perché la salute è una cosa seria.





2.5 I nostri orizzonti per la Consapevolezza Alimentare

Ottenere le migliori performance è nella nostra natura.

Per questo, ci impegniamo costantemente a dar vita a nuovi progetti che hanno l'obiettivo di farci innovare, sperimentare e crescere insieme ai nostri collaboratori e alle realtà industriali, professionali e artigianali che ruotano attorno al nostro Molino.

Ecco le attività e i progetti che ci accompagneranno nei prossimi anni. Perché vogliamo fare bene anche le cose più difficili.

Orizzonti

Breve/medio periodo

- ▶ Dotazione di sistemi di registro digitale per migliorare e **digitalizzare** la tracciabilità della filiera delle Oasi.
- ▶ Implementazione di soluzioni tecnologiche **4.0 per efficientare i processi**, programmare interventi migliorativi sempre più tempestivi, rapidi e precisi e massimizzare l'efficienza produttiva, sia in Molino che in Campo.
- ▶ Miglioramento agronomico continuo confrontando: di anno in anno, le analisi qualitative del grano raccolto nelle Oasi con i dati delle operazioni effettuate in campo durante le varie fasi, convalidando modalità di gestione delle colture vincenti e replicabili.
- ▶ Aggiornamento delle attuali procedure di **selezione fornitori**, prendendo in esame anche la loro attenzione a tematiche di natura ambientale (materia prima, packaging, logistica, energia, rifiuti).

Lungo periodo

- ▶ Integrazione dell'attività di Ricerca & Sviluppo per individuare varietà di grano con maggiore adattabilità alle avversità fitopatologiche ed atmosferiche, che necessitino di minori interventi durante il ciclo di coltivazione.
- ▶ Introduzione di un sistema **Blockchain** per certificare maggiormente la tracciabilità delle informazioni della nostra filiera.
- ▶ Attivazione di **campagne** di sensibilizzazione rispetto ai temi dello **spreco alimentare** e del consumo consapevole delle risorse, con l'obiettivo di coinvolgere e responsabilizzare tutti gli attori della filiera Molino Rachello.
- ▶ Divulgazione, insieme a nutrizionisti ed esperti, di buone pratiche per un'alimentazione sana e consapevole, volta a promuovere l'importanza del ruolo dei carboidrati all'interno di una dieta equilibrata.
- ▶ Attività di **formazione** e sensibilizzazione verso **consumatori** e **trasformatori** per stimolare un cambiamento verso la "Nutrizione del futuro", con focus su **abitudini alimentari sostenibili** e consapevoli.





Il nostro impegno per l'Ambiente



Scelte e Orizzonti

In Molino Rachello abbiamo tracciato un percorso fatto di **SCELTE** e **ORIZZONTI**, che si estende lungo tutta la filiera e coinvolge sia la dimensione ambientale, sia aspetti socio-economici per il territorio e per la comunità.

È nei nostri valori e nella nostra missione, la volontà di dare un contributo concreto per **preservare le risorse naturali**, promuovere un **percorso produttivo sostenibile** e **ridurre sprechi ed emissioni**. Per **garantire il futuro dell'ambiente** e quello **di tutti noi**.

Le nostre Scelte

Sono le azioni che hanno caratterizzato la prima parte di strada fatta insieme, in una visione di miglioramento continuo.

I nostri Orizzonti

Sono gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere per plasmare il nostro futuro e contribuire a diffondere un cambiamento nel tempo.

Abbiamo identificato **Orizzonti di breve e medio periodo**, cioè le attività che stiamo già attualmente implementando in Molino e in Campo, e **orizzonti di lungo periodo**, ovvero tutti quei progetti che rientrano all'interno della nostra visione e che contiamo di portare avanti nei prossimi anni.

Per scoprire i [temi materiali e i Sustainable Development Goals \(SDGs\)](#) del nostro impegno per l'Ambiente, vai a pag. 65

Scelte →

In Molino

- ▶ Analisi LCA per misurare l'impatto ambientale del sistema produttivo
- ▶ Adeguamento della struttura del Molino ai vincoli ambientali dell'area del Parco Naturale del fiume Sile
- ▶ Parco solare da +200 Kw/h per autoproduzione energia verde al 33%
- ▶ Gestione virtuosa di scarti e rifiuti
- ▶ 100% Packaging riciclabili
- ▶ Bio-conomia circolare per natura
- ▶ Introduzione di automezzi più efficienti

In Campo

- ▶ Analisi LCA per misurare l'impatto ambientale nella fase di coltivazione
- ▶ Disciplinare di coltivazione Oasi Rachello
- ▶ Pratiche di difesa integrata per le colture non biologiche in Oasi
- ▶ Biodifesa finalizzata alla salvaguardia della biodiversità e della fertilità del suolo
- ▶ Gestione idrica consapevole e riduzione delle emissioni
- ▶ Sensoristica e meccanica di precisione



Orizzonti →

Breve/medio periodo

- ▶ Ottimizzazione delle criticità emerse dall'LCA e miglioramento degli standard di produzione nel Molino
- ▶ Aumento della quota di energia verde utilizzata negli impianti
- ▶ Limitazione e ottimizzazione nell'utilizzo di fitofarmaci, fertilizzanti e diesel
- ▶ Pubblicazione periodica del bilancio di sostenibilità
- ▶ Aumento di digitalizzazione della documentazione interna
- ▶ Digitalizzazione della filiera per resoconto annuale delle azioni migliorative da implementare in campo

Lungo periodo

- ▶ Ottimizzazione delle criticità emerse dall'LCA nelle attività di coltivazione
- ▶ Selezione di fornitori sensibili e attivi rispetto a tematiche di sostenibilità;
- ▶ Maggiore diffusione di processi agricoli non impattanti, per preservare biodiversità di flora e fauna autoctona
- ▶ Utilizzo della tecnologia a supporto della riduzione dell'impatto ambientale
- ▶ Estensione di strumenti di digitalizzazione a tutte le aziende agricole di Oasi
- ▶ Diffusione di tecniche e strumenti per l'ottimizzazione degli interventi di nutrizione delle piante
- ▶ Analisi Carbon Footprint di prodotto

3 Sostenibilità, biodiversità, economia circolare. Il nostro meglio, oltre natura

“L'impegno per l'ambiente ci porta ad attivare investimenti mirati, orientati al perseguimento dell'ecosostenibilità e alla massima riduzione possibile delle emissioni, coerentemente con il principio di economia circolare.”

Il nostro impegno per l'Ambiente si basa su 3 pilastri portanti, che in Molino Rachello fanno la differenza:



3.1 Il nostro impegno nel Molino

Il rispetto per l'ambiente e il territorio è una nostra priorità. Da sempre, le nostre **scelte** vanno verso una gestione sostenibile delle risorse, per imparare ad utilizzarle in modo **consapevole**.

In Molino portiamo avanti una visione che ci ha permesso di poter fare la differenza. Perché ci piace guardare sempre avanti per dare il meglio.

Ecco le nostre scelte e i nostri progetti.

- ▶ Negli anni abbiamo **ampliato la struttura produttiva** della nostra sede storica sempre nel **rispetto dei vincoli ambientali** del Parco Naturale del fiume Sile e di tutto ciò che ci circonda.
- ▶ Maciniamo **80.000 quintali** di grano Bio all'anno.
- ▶ Il nostro sistema produttivo, per sua natura, ci permette di produrre pochi scarti di lavorazione. Nonostante ciò, lavoriamo per **ridurre gli sprechi** e promuovere un percorso produttivo sostenibile che massimizzi, laddove possibile, **il riciclo e il riutilizzo di scarti di lavorazione e imballaggi**.
- ▶ Dal 2011 utilizziamo una parte di energia da fonti rinnovabili per alimentare il nostro sito produttivo e produciamo autonomamente **energia pulita** grazie ad un parco solare **da +200 Kw/h**.
- ▶ In tutte le nostre scelte, cerchiamo di prediligere attività e fornitori che utilizzano **materiali e lavorazioni a basso impatto** ambientale.

La gestione virtuosa di scarti e rifiuti

Nel Molino gli **scarti di lavorazione prodotti corrispondono allo 0,015% della materia prima**. Nel nostro sistema produttivo, infatti, non esiste praticamente scarto, perché la crusca e il cruschetto - definiti "sottoprodotti" e non "scarti" - vengono utilizzati nella produzione di farine integrali, tipo 1 e tipo 2 o venduti esternamente come mangime zootecnico.

Gli unici scarti effettivi, ovvero i grani che non passano i controlli di selezione per la macinazione, così come i residui di pulizia routinaria dell'impianto, vengono reintrodotti nella filiera in totale accordo con la nostra filosofia di economia circolare.

Per poter supportare questo approccio che ci garantisce zero sprechi, ci affidiamo ad Agricom, partner di fiducia al quale abbiamo conferito, nel 2022, 140.940 Kg tra chicchi, farine e crusche non conformi.

Agricom, tramite un severo piano procedurale di monitoraggio, selezione e classificazione dei prodotti ricevuti, ci ha permesso così di mantenere gli scarti all'interno della filiera anziché smaltirli come rifiuto secco, e di re-impiegarli in modo virtuoso: **biomassa per l'energia pulita** e materie prime per **mangimi sostenibili**.

Anno	Mese	Energia (kg)	Zootecnico (kg)
2022	feb	2.300	
2022	mar	40.440	2.200
2022	apr	40.120	
2022	mag	2.760	1.200
2022	giu	4.960	
2022	lug	42.080	
2022	ott		2.480
2022	dic	3.000	1.700
TOT		133.360	7.580

**Grano Macinato/anno:
52.000.000 kg**

- ▶ Farina/prodotto lavorato: **76,50%**
- ▶ Sottoprodotti per uso zootecnico/prodotto lavorato: **23,50%**

↻ **GRI 416+**

23,5% Sottoprodotti bio

76,5% Prodotti



In Molino, nel 2022, il rifiuto non riciclabile è stato pari allo 0,014% del totale della materia prima lavorata, che significa una quantità di 7.200 kg di scarti prodotti arco anno.

**Rifiuto Riciclabile interno:
19.080 kg (72,6% sul rifiuto tot)**

- ▶ Carta: 3.700 kg (14,1%)
- ▶ Plastica: 7.940 kg (30,2%)
- ▶ Legno: 4.010 kg (15,2%)
- ▶ Ferro: 3.430 kg (13,1%)

**Rifiuto Non Riciclabile interno:
7.200 kg (27,4% sul rifiuto tot)**

- ▶ Secco non riciclabile: 7.200 kg

Le quantità di rifiuto non riciclabile interno corrisponde allo **0,014%** se riferito alla totalità di materia prima utilizzata per la produzione.

Quantità di rifiuto riciclabile e non riciclabile interno al Molino (2022)

Rifiuto interno di cui:
30,2% Plastica

15,2% Legno

14,1% Carta

13,1% Ferro

27,4% Secco

L'attenzione nel packaging

In Molino Rachello utilizziamo packaging totalmente riciclabili:

- ▶ Sacchi in carta per le referenze professionali, in formati da 25 e 12,5 kg
- ▶ Confezioni in PE per la linea retail con formati <5 kg

Per conformità alla legislazione, i packaging in carta a diretto contatto con prodotti alimentari devono essere composti da carta vergine. Ciò significa che i nostri pack non possono derivare da materiali riciclati.

Provengono invece da carta riciclata le falde utilizzate nell'imballaggio dei bancali.

La colla e l'inchiostro utilizzati rispettivamente per la sigillatura del sacco, la stampa di lotto e TMC sono gli unici componenti non riciclabili del packaging.

Il nostro prodotto, la farina, per sua natura non può essere recuperato, riciclato o rigenerato. In ottica di sostenibilità, però, cerchiamo di utilizzare, laddove possibile, materiali recuperati o rigenerati, come i bancali EPAL.

* I materiali dovranno essere correttamente smaltiti dall'utilizzatore finale

Materiali rinnovabili* utilizzati nel packaging 2022:

- ▶ Sacchi carta 25 kg: >1 Milione sacchi da 130 g
- ▶ Sacchi carta 12,5 kg: 10.000 sacchi da 90 g
- ▶ Falde carta: 27.600 kg (60.000 pz)
- ▶ Bobine PE: 1.100 kg

Riferimento  [GRI 301-1+](#)



Materiali non rinnovabili utilizzati nel packaging 2022:

- ▶ Colla: 1.200 kg
- ▶ Inchiostro: 120 kg



Prodotti recuperati e rigenerati 2022:

- ▶ Epal acquistati: 1577 pezzi
- ▶ Epal rotti rigenerati per riutilizzo: 221 pezzi

Riferimento  [GRI 301-3+](#)



Il risparmio energetico

L'attenzione per l'Ambiente passa anche attraverso il tema del risparmio energetico.

Uno dei nostri obiettivi è quello di ridurre il più possibile le emissioni interne alla nostra organizzazione e i consumi energetici derivanti da fonti non rinnovabili.

Siamo **un'azienda energivora** per la natura degli impianti installati nel Molino.

Possediamo un parco solare da +200 kWh che produce energia pulita da pannelli fotovoltaici. Ma da solo **non è sufficiente** per coprire l'intero fabbisogno energetico, che viene soddisfatto anche attraverso l'approvvigionamento da fonti esterne.

Ad oggi, solo il 43% dell'energia acquistata proviene da fonti rinnovabili. Il nostro impegno è quello di **umentare questa percentuale nei prossimi anni**, per diventare ancora più sostenibili.

I nostri consumi ↗

↻ **GRI 416-2**

 3.153.721 kWh
Energia di cui:


Tot. 11.353 GJ
(dati 2022)


 147.433 kWh (5%)
Autoprodotta su tot. consumata

 43 % da fonti rinnovabili


1356100 kWh
4882 GJ



 3.964 m³/anno Acqua consumata di cui:
(dati 2022)

 2.834 m³ per la bagnatura del grano

 1.131 m³ per i servizi

 33.000 t CO₂ eq/anno Emissioni dirette organizzazione GHG (Scope 1) di cui:
(dati 2022)

 124.728 L in gasolio per autotrazione

Non rendicontato il consumo dei trasportatori esterni

3.2 Il nostro impegno in campo

In campo portiamo avanti tutta una serie di scelte che ci permettono di agire per portare valore e benessere condiviso tra le persone e nel territorio. Ci impegniamo per cercare di fare sempre le cose al meglio, perché la responsabilità, per noi, è una cosa seria.

Le Oasi Rachello

Il nostro impegno in campo parte dalla selezione delle materie prime e passa per il **controllo diretto** delle nostre Oasi, terreni agricoli attentamente **selezionati** tra gli appezzamenti dei nostri partner, che sorgono in luoghi incontaminati lontani da ogni fonte d'inquinamento.

Qui promuoviamo un modello di **agricoltura sostenibile, virtuosa e controllata** secondo un **Disciplinare** di coltivazione condiviso, a basso impatto ambientale.

Ecco le nostre scelte e i nostri progetti in campo.

- ▷ Da più di **20 anni** crediamo e investiamo nel Biologico.
- ▷ Ci impegniamo a **misurare** gli impatti ambientali che produciamo, per minimizzare le emissioni.
- ▷ Nostro intento è salvaguardare la fertilità del suolo: per questo, condividiamo con gli agricoltori la scelta di utilizzare procedure di **lavorazione minima** del terreno.
- ▷ Delineiamo **linee guida** sulle modalità di gestione delle colture, per **sensibilizzare** gli agricoltori a utilizzare solo trattamenti di origine naturale anche nelle coltivazioni non biologiche.



- ▷ Siamo promotori della difesa **integrata**.
- ▷ Incentiviamo la gestione consapevole del consumo idrico, per ridurre gli sprechi.
- ▷ Nei terreni adiacenti alle Oasi sosteniamo il mantenimento e il recupero delle aree boschive.



“Le Oasi sono il risultato del nostro impegno verso la sostenibilità ambientale e la **valorizzazione** del lavoro agricolo. Rappresentano una scelta di **rispetto** e **condivisione**, dove **controllo** e **trasparenza** sono costanti. Perché essere sostenibili è la nostra natura.”


Il nostro impegno, oltre le Oasi


Il nostro impegno e attenzione per la materia prima va oltre la filiera delle Oasi.


- ▶ Tutta la materia prima grano che giunge in Molino proviene da fornitori storici e selezionati.
- ▶ **Controlliamo ogni lotto** di grano in entrata con analisi e monitoraggi.

Perché il nostro obiettivo è ottenere una materia prima di qualità, indispensabile per produrre farine salubri e naturali, che incontrano le **esigenze produttive** dei trasformatori alimentari e al tempo stesso favoriscono il **benessere** di chi crede nel **valore di un'alimentazione sana e consapevole**.



 0,061 kg di CO₂ emessa per macinare 1 Kg di farina*

 0,65 kg di CO₂ emessa per produrre 1 Kg di grano di Oasi**

 50 km distanza media di trasporto del grano dalle Oasi al Molino

* Rispetto alla media emessa dai metodi di agricoltura tradizionali

** Intesa dalla semina alla consegna in Molino

Oasi

0 L/HA prodotti fitosanitari a protezione delle colture usati

330 kg/HA di concimi usati

200 L/HA acqua usata



Oasi Bio

0 L/HA prodotti fitosanitari usati a protezione delle colture

90 kg/HA di concimi di origine naturale usati

0 L/HA acqua usata

3.3 Life Cycle Assessment e impatto ambientale

Nel corso del 2021 abbiamo misurato con un LCA (Life Cycle Assessment)* di organizzazione l'impatto ambientale del nostro sistema produttivo e logistico, dalla coltivazione del grano fino allo smaltimento a fine vita di farina e packaging, con l'obiettivo di individuare le aree di miglioramento su cui poter agire e far emergere i punti di forza e debolezza dei vari processi produttivi.

L'analisi ha mostrato come la produzione delle farine Molino Rachello segua alti standard di **qualità** ed **efficienza**. Tuttavia, è emerso che il ciclo di vita dell'organizzazione ha impatti significativi sull'ambiente, che possono essere mitigati con **azioni mirate** che Molino Rachello si impegna ad inserire, per quanto possibile, tra i propri **obiettivi futuri**.

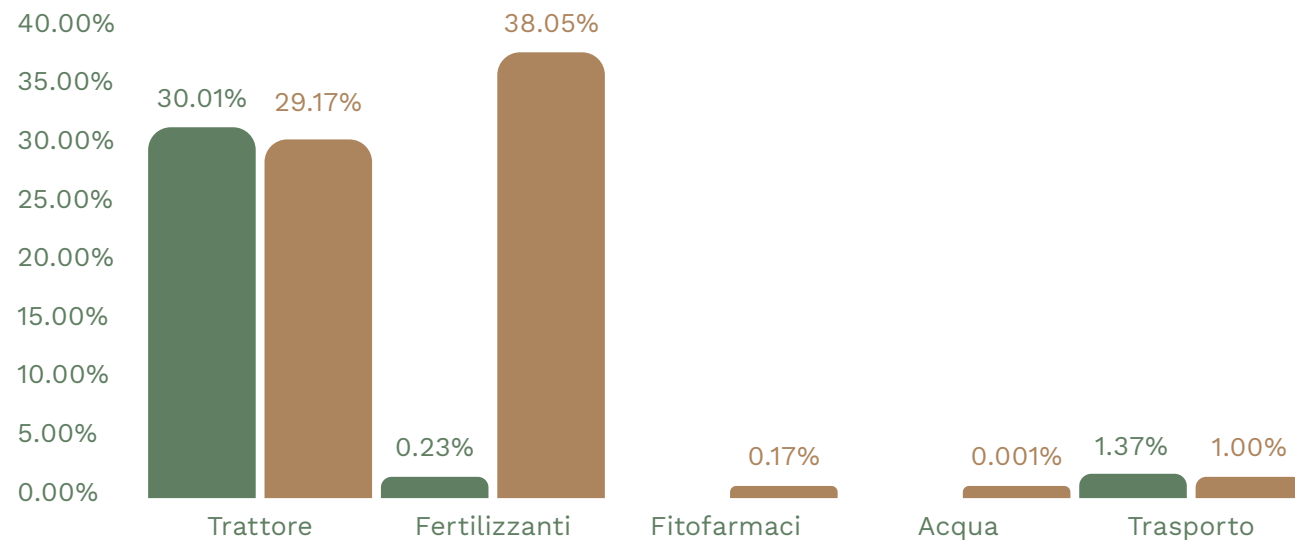
Le **fasi agricole** sono quelle **maggiormente impattanti**, a causa delle risorse utilizzate per la produzione e il trasporto dei grani (esempio: carburanti per le macchine agricole e per le movimentazioni, utilizzo di fertilizzanti che provocano emissioni significative).

L'impatto del comparto produttivo è dovuto principalmente all'utilizzo di diverse risorse per la macinazione dei grani in farina e alle fasi di confezionamento.

* Per la raccolta dati è stato preso come riferimento il periodo Gennaio 2020-Dicembre 2020. Sono stati raccolti dati specifici degli input e output dell'impianto di produzione di Molino Rachello di Roncade (TV) e delle Oasi. Laddove i dati primari non fossero disponibili si è fatto ricorso alla banca dati Ecoinvent v.3.5. Lo studio LCA è stato condotto secondo gli standard internazionali ISO/TS 14072 in collaborazione con "Spin Life s.r.l. - Spin-Off dell'Università di Padova".



Dettaglio di confronto per fattore d'impatto



Fonte: LCA Molino Rachello **Legenda:** ■ Oasi Bio ■ Oasi

Confrontando la differenza di impatto per ettaro tra le Oasi coltivate in convenzionale e quelle coltivate in biologico, emerge come queste ultime abbiano, nel complesso, un minore impatto dovuto al minor uso di fertilizzanti e all'assenza di utilizzo di fitofarmaci e acqua per le attività di agricoltura biologica.

Viceversa, nelle Oasi Bio, il consumo di carburanti ha un'incidenza maggiore rispetto a quelle coltivate in convenzionale. Le norme di produzione biologica prevedono, infatti, una serie di attività e tecniche colturali che necessitano di maggiori passaggi dei mezzi agricoli in campo. Se, da una parte, si riduce notevolmente l'impatto di fertilizzanti, dall'altra aumenta lievemente quello dei carburanti necessari.

Considerando poi che la produzione per ettaro nel bio è ridotta rispetto alle colture convenzionali, l'indice di impatto per ettaro diventa proporzionalmente maggiore. In generale, i trasporti hanno invece valori simili e con impatto poco incisivo; il consumo di acqua e fitofarmaci invece non ha un'incidenza significativa sul ciclo di vita.

Confronto dell'impatto in kg CO₂ eq/ha tra le attività produttive effettuate nelle Oasi e nelle Oasi Bio.

68,39% Oasi

31,61% Oasi Bio

Impatto in kg CO₂ eq della produzione della farina

25,50% **Energia da rete**

14,60% **Imballi (legno, cellophane, bobine)**

13,23% **Aria Compressa**

11,73% **Micro Ingredienti**

7,40% **Sacchi carta**

0,49% **Energia da fotovoltaico**

0,05% **Acqua per bagnatura del grano**



Spostando l'attenzione dal Campo al Molino, l'analisi LCA evidenzia come, tra tutti i fattori, **l'energia elettrica** acquistata da rete costituisca la maggior percentuale di impatto, in quanto prodotta solo in parte da fonti rinnovabili. L'energia da fotovoltaico, invece, ha un impatto quasi trascurabile sulle emissioni.

Un discreto impatto è poi generato da:

- ▶ **Imballi e packaging**, a causa della grande quantità utilizzata;
- ▶ **Aria compressa**, necessaria alla movimentazione della farina e alla pulizia degli impianti;
- ▶ **Micro-ingredienti** utilizzati per semilavorati o miscele.

I consumi di acqua hanno impatti minimi, ma possono sempre essere ottimizzati a fini anti-spreco.

Verso un futuro sempre più sostenibile

L'analisi LCA ci ha permesso di prendere maggiore consapevolezza sugli impatti della nostra Filiera, **dandoci vari spunti per migliorare il nostro impatto ambientale** e lavorare in modo sempre più sostenibile soprattutto nella fase di

produzione dei grani, che è la più impattante dell'intero ciclo.

Le azioni che ci proponiamo di intraprendere sono i nostri [Orizzonti](#)



La fase di **produzione** della farina in Molino rappresenta **meno del 10%** dell'impatto totale, se si esamina l'intera analisi di organizzazione. Tale impatto passa al circa 30% in una valutazione LCA di prodotto.

La fase di trasporto della farina al cliente e lo scenario di fine vita, invece, hanno un impatto poco significativo sul ciclo di vita dell'organizzazione.

Impatto in kg CO₂ eq delle varie fasi dell'organizzazione Molino Rachello di cui:

Grano/Materia prima grano 91,74%

Produzione farina 7,29%

Trasporto 0,82%

Fine vita sacchi 0,15%

91,74%

7,29%



3.4 La tecnologia a supporto della natura e della filiera

Siamo convinti che dalla natura possano nascere prodotti buoni e autentici e dalla tecnologia nuove possibilità di potenziamento. Per questo, in Molino Rachello promuoviamo la digitalizzazione e ci impegniamo ad utilizzare un approccio scientifico anche in campo.

Nel 2022, in collaborazione con la piattaforma [xFarm](#), abbiamo avviato un progetto triennale con focus su 3 macro-aree:

3 Macro-aree

①

Progetto agronomico per lo sviluppo e la gestione di **modelli previsionali di agricoltura di precisione**.



②

Soluzioni digitali per il **monitoraggio della Filiera**, con supporto al quaderno di campagna in piattaforma xFarm.



③

Gestione e valorizzazione della sostenibilità di Filiera, con calcolo integrato **dell'impronta carbonica in campo**, per ragionare su azioni migliorative.






① Il progetto agronomico

Il progetto ha coinvolto **5 aziende agricole pilota** selezionate tra le nostre Oasi, all'interno delle quali sono state installate stazioni meteorologiche con sensoristica dedicata, comprensive di anemometro, pluviometro e sensore di bagnatura fogliare.

È stato anche realizzato un set-up sperimentale per il monitoraggio dell'evoluzione dei patogeni in campo (malattie e insetti).

La raccolta dei dati di 3 annualità ci permetterà di:

-  Creare un protocollo di difesa specifico per gli areali di produzione di Molino Rachello
-  Verificare l'eventuale correlazione tra malattie e infestazioni nei processi produttivi dei cereali e qualità delle farine;
-  Confrontare la qualità del grano coltivato in campi che utilizzano approcci differenti.

② Soluzioni digitali per il monitoraggio della Filiera e della sostenibilità

Insieme a xFarm, abbiamo implementato un **sistema di digitalizzazione** della **filiera** agricola che permette a Molino Rachello e agli agricoltori delle Oasi di digitalizzare tutta la documentazione relativa alla filiera e al quaderno di campagna. Ciò garantisce una facile consultazione e una **condivisione** funzionale alla **certificazione di tracciabilità**.

Grazie a questo sistema, gli agricoltori possono accedere al software xFarm tramite applicazione per:



La digitalizzazione permette, quindi, di identificare l'impatto ambientale di ogni passaggio del processo produttivo, dando un riscontro immediato sugli impatti prodotti da ogni singola attività eseguita, per andare nella direzione di un'agricoltura sempre più sostenibile.

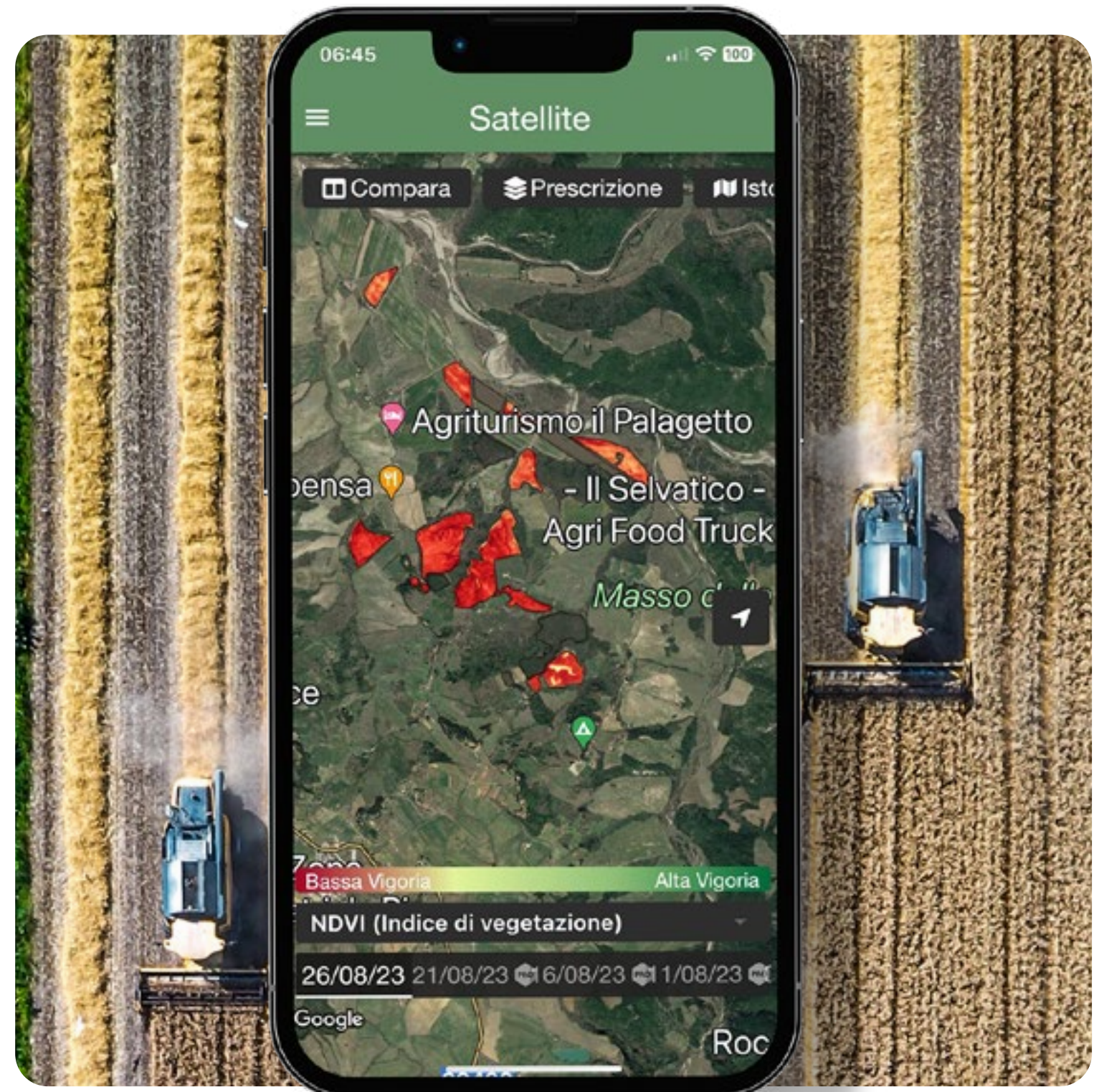
In particolare, il monitoraggio della sostenibilità si concentra sul calcolo delle emissioni in CO₂ prodotte all'interno della filiera agricola, con l'obiettivo di:

- ▷ **Identificare le fonti di impatto** delle operazioni colturali, in base all'impronta carbonica (kg CO₂eq), all'uso netto di acqua (m³ H₂O), all'eutrofizzazione (kg PO₂eq) e all'acidificazione (kg SO₂eq);
- ▷ **Valutare la ripartizione delle emissioni** derivanti dall'attività sulle colture, causate dall'uso di sementi, fertilizzanti e fitofarmaci;
- ▷ **Individuare l'impatto indiretto** (emissioni provenienti da attività esterne all'azienda, come produzione e trasporto di agrofarmaci e fertilizzanti).

Il sistema di monitoraggio è in continua evoluzione e impatterà positivamente sulla qualità del lavoro e sull'ottimizzazione delle attività produttive.



xFarm monitoraggio Mobile



③ Gestione e valorizzazione della sostenibilità di Filiera

Auspichiamo che questi strumenti di monitoraggio dell'impatto ambientale permetteranno alla nostra Filiera di generare ancora più valore, grazie ad una serie di attività che innescano un circolo virtuoso verso una produzione sempre più sostenibile e consapevole.

La condivisione delle buone pratiche vincenti rimane sempre un punto saldo della nostra gestione della Filiera delle Oasi.

Tramite la Dashboard di xFarm saremo in grado di identificare le **aziende agricole più virtuose**, che si distingueranno per l'adozione di pratiche sostenibili e dal basso impatto, confermati dai dati raccolti.

Il nostro obiettivo sarà quello di condividere tali best practice con altre aziende agricole, per incentivarne l'applicazione e limitare sempre di più l'impatto delle varie aziende e della nostra Filiera.





3.5 I nostri Orizzonti per il rispetto dell'Ambiente

Ottenere le migliori performance è nella nostra natura.

Per questo, ci impegniamo costantemente a dar vita a nuovi progetti che hanno l'obiettivo di farci innovare, sperimentare e crescere insieme ai nostri collaboratori e alle realtà industriali, professionali e artigianali che ruotano attorno al nostro Molino. Ecco le attività e i progetti che abbiamo deciso di implementare nel 2022 e che ci accompagneranno nei prossimi anni. Perché vogliamo fare bene anche le cose più difficili.

Orizzonti

Breve/medio periodo

- ▶ Miglioramento dell'impatto ambientale legato alla produzione di Molino Rachello, in linea con quanto emerso dall'analisi LCA, per intervenire tempestivamente sulle criticità individuate.
- ▶ Aumento della quantità di **energia** proveniente da **fonti rinnovabili** per le attività di produzione all'interno del Molino.
- ▶ **Limitazione** nell'utilizzo di **fitofarmaci** e fertilizzanti nelle cotture e ottimizzazione del carburante nelle macchine agricole.
- ▶ Pubblicazione periodica del bilancio di sostenibilità per monitorare e rendicontare i progressi e i miglioramenti nel tempo.
- ▶ **Digitalizzazione** della totalità della **documentazione** interna, per ridurre lo spreco di carta e sensibilizzare il personale sul tema.
- ▶ Resoconto annuale delle azioni migliorative da implementare in campo, grazie alla **tecnologia** e al **coinvolgimento** diretto degli **agricoltori** nel processo di digitalizzazione della Filiera.

Lungo periodo

- ▶ Miglioramento dell'**impatto ambientale** legato alle attività di coltivazione, in linea con quanto emerso dall'analisi LCA per intervenire gradualmente, laddove possibile, sulle criticità individuate.
- ▶ **Selezione** di fornitori (anche non di materie prime) che garantiscano certificazioni di sostenibilità o pratiche di coltivazione efficienti, a basso impatto ambientale.
- ▶ Contribuire attivamente, tramite diffusione di processi agricoli non impattanti, a **preservare la biodiversità**; ad esempio proteggendo flora e aree boschive adiacenti alle Oasi, e favorendo il ripopolamento della fauna autoctona.
- ▶ Utilizzo di tecniche all'avanguardia e sistemi sempre più innovativi e sofisticati in campo per **ottimizzare** l'utilizzo delle **risorse** (idriche, naturali) e ridurre sprechi ed emissioni.
- ▶ Perfezionamento delle tecniche agronomiche volte ad aumentare il controllo della Filiera, **migliorare l'efficienza produttiva e ridurre lo spreco** di risorse, grazie a strumenti di Smart Farming, DSS (Decision Support System) e sensori.
- ▶ Implementazione su più larga scala di tecniche e strumenti di verifica della salute delle colture, per **ottimizzare** e migliorare gli **interventi di nutrizione** mirati al benessere della pianta.
- ▶ **Carbon Footprint** di prodotto, per valutare l'impatto di ogni singola referenza all'interno del processo produttivo.

3.6 La parola agli esperti: Giorgio e Clelia Daniel, AGRICOM

La gestione virtuosa degli scarti alimentari nella filiera

Sprecare significa perdere tutte le risorse utilizzate per produrre cibo: energia, manodopera, acqua e fertilizzanti.

Il ciclo della natura può durare all'infinito. Per questo, l'industria alimentare ha il dovere e il privilegio di riutilizzare le risorse in modo ripetibile.

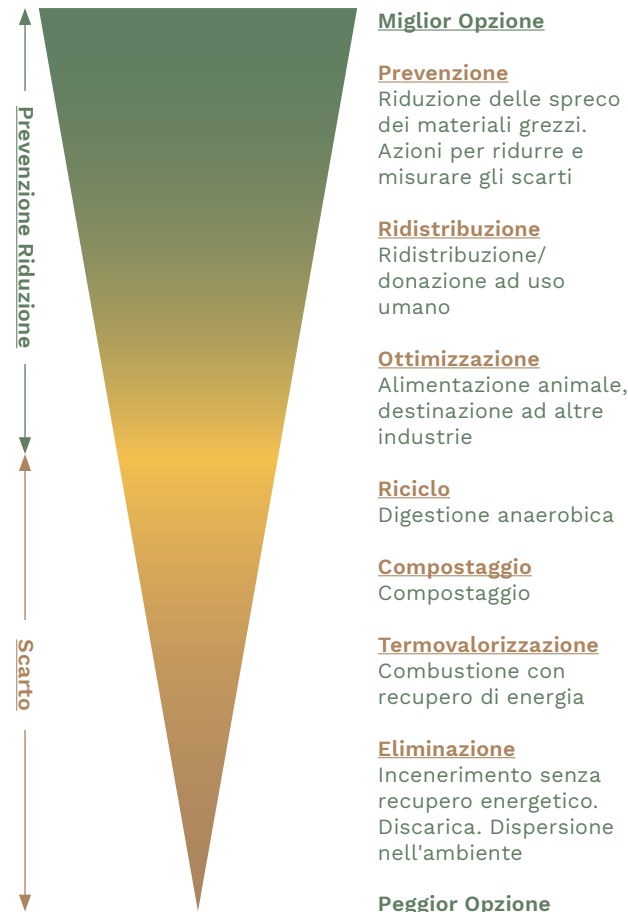
Purtroppo, però, gli scarti generati dai processi di trasformazione, quando sono "concepiti" come rifiuto non vengono valorizzati, o peggio, finiscono in discarica.

Ad oggi il 14% delle derrate alimentari viene disperso nella filiera produttiva, mentre il 17% è sprecato dal consumatore finale. Per dare un'idea dell'immensità di questi numeri, si pensi che queste risorse sarebbero sufficienti a sfamare circa un miliardo di persone (UNEP, FAO, 2022).

Ma oggi, finalmente, c'è un cambio di rotta e una nuova sensibilità verso un percorso virtuoso a favore dell'Economia Circolare: aziende attente come Molino Rachello riutilizzano i propri scarti per migliorare lo stato qualitativo del suolo, dell'acqua, dell'aria ed al contempo evitare gli sprechi. Come?

Applicando le indicazioni della direttiva EU sulla gestione degli scarti alimentari.

Come indicato dalla "Gestione gerarchica di alimenti e bevande", sviluppata da WRAP ed adottata dalla EU, destinare gli scarti alimentari al mangime animale è un imperativo, qualora questi non possano più essere redistribuiti ad uso umano. A seguire, l'avvio degli scarti al riciclo virtuoso come biomassa (negli impianti a biogas o biometano).



Una nuova vita

Ogni scarto del Molino Rachello entra nel ciclo eco-sostenibile trasformandosi in:

- mangimi circolari per la zootecnia
- biomasse per l'energia pulita da biogas/biometano



Ottimizzazione nella zootecnia

Se gli interi quantitativi di ex derrate alimentari, stimati in 5 milioni di tonnellate, fossero trasformati in mangime per animali, nell'UE 350.000 ettari di terreno - oggi dedicati alla produzione di grano - potrebbero essere convertiti alla produzione alimentare primaria.

Riciclo nelle biomasse

I prodotti cerealicoli non più idonei al consumo animale sono una fonte preziosa per produrre energia pulita. Il biogas è una bioenergia eccezionale: oltre alla riduzione dei costi (sicurezza energetica), permette la mitigazione delle emissioni e il recupero della fertilità dei suoli (sicurezza alimentare). Ecco come avviene la valorizzazione del biogas.

- Attraverso il processo di digestione anaerobica, gli scarti di cereali si trasformano in energia elettrica, o biometano, per alimentare automezzi o scaldare le abitazioni in modo sostenibile e costante
- Il biogas è l'unica fonte rinnovabile che, essendo programmabile, può essere immessa nella rete in sostituzione all'energia fossile
- L'energia termica sviluppata dalla produzione di metano può essere utilizzata anche come teleriscaldamento
- Il digestato, sottoprodotto di tale processo, è una risorsa ricca di nutrienti (n, p, k, microelementi e altro) che possono essere utilizzati come fertilizzante

sostenibile, in sostituzione a quelli di origine fossile, per rigenerare i suoli.

Ritorno alla Terra

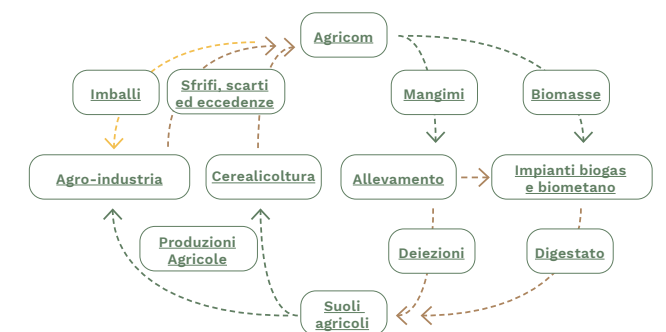
Il suolo viene rigenerato grazie ai sottoprodotti della filiera dell'allevamento e della filiera degli impianti a biomassa, attraverso:

- Deiezioni degli animali da allevamenti
- Digestato da biogas/biometano

Le perdite alimentari rappresentano una sfida urgente che richiede l'impegno e la collaborazione di tutti gli attori coinvolti nella catena dell'approvvigionamento alimentare.

Ridurre le perdite a livello mondiale non solo contribuirà a praticare un'agricoltura più sostenibile, ma aiuterà a preservare le risorse naturali e a mitigare gli impatti del cambiamento climatico.

Se tutti noi abbiamo a cuore l'ambiente, possiamo agire insieme per creare un sistema alimentare sostenibile, equo e senza sprechi per le generazioni presenti e future.



Link di approfondimento

- 🔗 [UE, Gerarchia dei rifiuti](#)
- 🔗 [Camera dei Deputati, Le Strategie Farm to Fork 2020-30 e Biodiversità 2030](#)
- 🔗 [Legambiente, Lo sviluppo del biometano per l'economia circolare e la lotta alla crisi climatica in Italia](#)
- 🔗 [GSE, I vantaggi del biometano \(video\)](#)



Il nostro impegno per le Persone





Scelte e Orizzonti

In Molino Rachello abbiamo tracciato un percorso fatto di **SCELTE** e **ORIZZONTI**, che si estende lungo tutta la filiera e coinvolge sia la dimensione ambientale, sia aspetti socio-economici per il territorio e per la comunità.

È nei nostri valori e nella nostra missione, la volontà di dare un contributo concreto per **favorire il benessere** dei nostri Collaboratori, Clienti, Fornitori e della Comunità intera, **valorizzare il territorio e accrescere la responsabilità sociale**.

Le nostre Scelte

Sono le azioni che hanno caratterizzato la prima parte di strada fatta insieme, in una visione di miglioramento continuo.

I nostri Orizzonti

Sono gli obiettivi che ci prefiggiamo di raggiungere per plasmare il nostro futuro e contribuire a diffondere un cambiamento nel tempo.

Abbiamo identificato **Orizzonti per Collaboratori, Fornitori, Clienti e Comunità**: una serie di attività e progetti che rientrano all'interno della nostra visione e che contiamo di portare avanti nei prossimi anni.

Per scoprire i [temi materiali e i Sustainable Development Goals \(SDGs\)](#) del nostro impegno per le persone, vai a pag. 65

Scelte

Collaboratori

- ▶ Programma di **Welfare aziendale** (bonus annuale e bonus premiale per la ricerca di personale, erogazione anticipata del TFR fino al 20%, senza vincoli, pranzo gratuito)
- ▶ Sondaggio **"Clima e Benessere"**
- ▶ **Manifesto** dei valori aziendali
- ▶ Giornata con le **Famiglie**
- ▶ **Newsletter** Chicchi e Briciole
- ▶ **Digitalizzazione** e automazione dei processi per efficientare il carico di lavoro
- ▶ Implementazione sistema gestionale per la logistica

Fornitori

- ▶ **Collaborazioni** con aziende agricole locali
- ▶ **Valorizzazione** del lavoro degli agricoltori delle Oasi e garanzia di reddito equo
- ▶ **Percorsi di affiancamento** e crescita per i produttori delle Oasi
- ▶ Iniziativa **Terreni d'Incontro**
- ▶ Progetto **x-Farm**

Clienti

- ▶ **Formazione** (prodotto e ricettazione)
- ▶ **Supporto consulenziale** trasversale e personalizzato
- ▶ **Produzioni dedicate** ed esclusive per l'industria
- ▶ **Passeggiate** in Oasi
- ▶ Sondaggio sul **percepito della sostenibilità**

Comunità

- ▶ Sostegno all'Associazione **Anffas Mestre**
- ▶ **Donazioni**

Orizzonti

Collaboratori

- ▶ Continua implementazione di **programmi di Welfare aziendale** (Bonus Meritocratico, analisi clima aziendale)
- ▶ **Digitalizzazione** dei processi interni all'azienda
- ▶ Piani di **formazione** per i Collaboratori interni
- ▶ Implementazione della **intranet** aziendale
- ▶ Giornata di **Team Building** aziendale
- ▶ **Family Open Day**
- ▶ Rating di legalità
- ▶ Attività di **sensibilizzazione** interna ed esterna sul tema della **sostenibilità**
- ▶ **Internalizzazione** del 100% dei **collaboratori**

Fornitori

- ▶ Sostegno alla cooperazione e al **lavoro sinergico** tra aziende produttrici locali
- ▶ Sensibilizzazione dei fornitori sulle azioni di rendicontazione

Clienti

- ▶ **Sensibilizzazione** su tematiche sostenibili

Comunità

- ▶ Attività benefiche sul territorio
- ▶ Impegno nel diventare **Società Benefit**

Collaboratori, fornitori e clienti. Il nostro meglio, per voi

“Insieme, portiamo avanti un progetto di valore, che esalta il meglio della natura per il meglio per tutti.”

Il nostro impegno per le Persone si basa su 3 pilastri portanti, che in Molino Rachello fanno la differenza:

3 Pilastri portanti

Collaboratori

Da sempre, riconosciamo il valore delle persone che collaborano con noi e ci impegniamo a fare del nostro meglio per gratificarle. Perché è grazie a loro che possiamo fare la differenza.



Fornitori

Valorizziamo il lavoro di ciascuna figura che ruota attorno al Molino, coltiviamo rapporti di fiducia con i nostri partner e coinvolgiamo attivamente gli operatori agricoli delle Oasi in iniziative di digitalizzazione e confronto.



Clienti

Offriamo non solo farine di valore, ma anche servizi di formazione e consulenza trasversale ai nostri clienti. Affinché, grazie al nostro supporto, possano dare il loro meglio, sempre.



Trasversalmente a Clienti, Fornitori e Collaboratori abbiamo a cuore la **Comunità** locale, che ci impegniamo a supportare con attività di **corporate social responsibility** e donazioni, utili non solo a singole realtà ma anche alla collettività intera.



4.1 Il nostro impegno per i Collaboratori

“Siamo un gruppo di persone che ama il proprio lavoro. Ci impegniamo a connettere azienda e territorio, in una visione collettiva di condivisione di valori, benessere e sostenibilità.”

Il rispetto per le persone che ruotano attorno a Molino Rachello è una nostra priorità.

Per questo, dal 2022 abbiamo attivato un programma di **welfare aziendale**, che prevede una serie di attività e iniziative volte a soddisfare i bisogni dei nostri collaboratori interni, al fine di migliorare il clima aziendale, garantire soddisfazione e incrementare la produttività.

Anche la **formazione interna** è per noi un'attività da portare avanti con grande orgoglio, perché crediamo fermamente nel valore aggiunto che ognuno di noi può dare.

E investire sulle
👥 persone
è il nostro
più grande
impegno.



I nostri Collaboratori, in numeri

Nel 2022 hanno lavorato con noi, complessivamente, 36 collaboratori tra dipendenti full time e part time, a tempo determinato e indeterminato.

Il **69%** dei collaboratori sono **uomini**. Di questi: il 58% è dedicato alla produzione, all'insacco, alla movimentazione dei carichi e al trasporto; l'11% ha un ruolo impiegatizio.

Il **31%** della popolazione aziendale è composta da **donne** che, compongono il 73% del comparto impiegatizio.

Tutti i nostri collaboratori godono al 100% della stabilità, con contratti di lavoro a tempo indeterminato.

L'11% beneficia del part time. Tra questi, il 75% sono donne alle quale viene garantito un equilibrio nella gestione del lavoro e nel rispetto del benessere familiare.

	Uomini	Donne	Totali	%
Collaboratori	25	11	36	
Operai	21	/	21	58%
Impiegati	4	11	15	42%
%	69%	31%	100%	

	Uomini	Donne	Totali
Tempo indeterminato	25	11	36
	69%	31%	69%
Tempo determinato	/	/	/
Tempo pieno	24	8	32
	67%	22%	89%
Tempo parziale	1	3	4
	3%	8%	11%

36 Collaboratori

Uomini 69% ♂

Donne 31% ♀

58% Uomini ambito operativo

11% Uomini ambito impiegatizio

31% Donne ambito impiegatizio

Molino Rachello nel 2022 ha accolto anche 8 collaboratori che hanno prestato servizio in somministrazione, a tempo pieno e con contratto a tempo indeterminato con le rispettive agenzie. Tra questi, il 38% ha svolto lavoro operaio e il 16% lavoro impiegatizio nelle seguenti aree.

	Numero	%	Ruolo
Impiegati	5	38%	1 Addetto uff. Spedizioni e logistica esterna
			1 Addetto ufficio acquisti
			1 Addetto commerciale italia
Operai	3	62%	1 Autista
			1 Addetto alle lavorazioni in produzione, mulino
			1 Addetto all'impianto di insacco, imballo & carico
			1 Operaio in officina
totale	8	100%	1 Operaio addetto al magazzino

Lavoratori non dipendenti in Molino Rachello nel 2022

* Dal 1 gennaio 2023 questi 8 collaboratori sono assunti a tempo indeterminato



Il programma di Welfare aziendale

Ecco le nostre scelte e i nostri progetti in tema di Welfare aziendale.



Rilascio Welfare, per tutti

Dal 2022 prevediamo un rilascio annuale in piattaforma Welfare spendibile in buoni spesa, benzina e altri servizi a tutti i collaboratori assunti a tempo indeterminato da più di 6 mesi, con l'obiettivo di aiutarli a fronteggiare l'inflazione e il caro vita.



Pranzo gratuito

Aniché optare per i buoni pasto, che difficilmente coprono il costo di un pasto genuino e completo, abbiamo scelto di **riconoscere il pranzo al 100%** ai nostri collaboratori interni. In linea con il nostro impegno verso la consapevolezza alimentare, abbiamo stipulato una convenzione con due ristoranti della zona, dove le persone possono recarsi ogni giorno e scegliere il menù che preferiscono. Perché la nostra attenzione per la cura e il rispetto delle Persone parte dalla scelta di promuovere un'alimentazione sana e consapevole.



Erogazione anticipata del TFR fino al 20%

Per andare incontro alle esigenze personali del nostro organico, siamo orgogliosi di poter erogare anticipatamente una **parte del TFR al bisogno**, senza alcun tipo di vincolo (anzianità, dimostrazione concreta del bisogno, etc).



Bonus premiale

Per supporto alla ricerca del personale. I nostri collaboratori sono per noi risorse molto importanti e la fiducia è un valore imprescindibile quando si instaura una collaborazione con noi. Per questo, incentiviamo il tema delle **referenze**: chi, tra i nostri collaboratori, ci suggerisce un nominativo valido da inserire nel nostro organico, viene ricompensato con un premio di 500€ nel momento in cui il candidato supera il periodo di prova volgendo con il contratto a tempo indeterminato.



Manifesto dei valori aziendali

Nel 2022, insieme al nostro team Marketing, abbiamo lavorato sull'identità di Molino Rachello e abbiamo definito i **5 valori** cardine attorno a cui ruota il nostro lavoro (**Sostenibilità, Credibilità e trasparenza, Problem solving e partner al centro, Condivisione e spirito di squadra, Crescita e miglioramento continuo**). Sulla base di questi valori condivisi abbiamo creato il nostro primo Manifesto, una bussola che orienta e indirizza ogni nostra scelta.



Giornata con le Famiglie

A partire dal 2022 è stata istituita un evento annuale dedicato alle famiglie alle famiglie dei nostri collaboratori, per condividere i valori, la cultura e l'identità di Molino Rachello e permettere ai familiari di toccare con mano la nostra realtà.



Sondaggio Clima e Benessere

Nel 2022 abbiamo effettuato un sondaggio interno tra nostri collaboratori, per far emergere il loro livello di soddisfazione in azienda e le **aree di miglioramento**. Per noi, infatti, è fondamentale capire se le nostre scelte e azioni sono allineate ai bisogni e alle necessità delle persone che lavorano in Molino Rachello.



Newsletter interna "Chicchi e Briciole"

Si tratta di un progetto editoriale di condivisione e partecipazione alla vita aziendale, dedicato ai nostri collaboratori interni. La newsletter, pubblicata con cadenza trimestrale, ha l'obiettivo di comunicare le attività aziendali, i progetti in corso e gli eventi a cui partecipiamo, oltre che dar voce alle nostre risorse e presentare i nuovi ingressi in azienda.



I nostri progetti formativi

Vogliamo continuare ad investire sulle persone. Per questo, nel corso del 2022 abbiamo implementato **cicli di incontri formativi tematici, insieme a piani di crescita e valorizzazione personale**, dedicati ai Responsabili di alcuni reparti aziendali, con l'obiettivo di:

- ▷ aumentare la professionalità dei nostri collaboratori;
- ▷ fornire ai nostri clienti prodotti e servizi sempre più performanti e in linea con le loro esigenze;
- ▷ risultare una realtà sempre più competente, organizzata e consapevole agli occhi dei nostri clienti e fornitori.

[↻ L'impegno per le Persone in Molino Rachello.](#)



4.2 Il nostro impegno per i Fornitori

“In Molino Rachello dedichiamo ai nostri Fornitori la stessa attenzione, cura e rispetto che riserviamo ai nostri Collaboratori e Clienti, perché vogliamo offrire il nostro meglio. A partire dalla selezione e scelta delle materie prime.”

Gli agricoltori di Oasi

Sono i nostri partner, perché grazie alla loro preziosa collaborazione abbiamo potuto dar vita al Progetto Oasi, nel 2015.

Con gli operatori agricoli delle Oasi coltiviamo da anni stretti **rapporti di fiducia**, un modello di **agricoltura sostenibile** e un **disciplinare di coltivazione** condiviso, che ci permette di:

- ▷ affiancarli e supervisionarli costantemente, grazie al supporto del nostro team di agronomi professionisti;
- ▷ coinvolgerli attivamente in **percorsi di crescita**, **progetti di digitalizzazione** ed **eventi informativi**, volti a migliorare e affinare le loro attitudini e competenze;
- ▷ valorizzare il loro lavoro, garantendo un reddito equo.

Inoltre, in ottica di vicinanza e supporto agli agricoltori delle Oasi, abbiamo dato vita ad una serie di attività che li vedono protagonisti, come l'iniziativa **Terreni d'Incontro** e il **Progetto xFarm**.



Iniziativa Terreni d'Incontro

Si tratta di un evento in-formativo annuale, nato nel 2022 con l'idea di far sentire le aziende agricole ancora più coinvolte nel progetto Oasi e sempre più vicine al Molino.

L'evento, dedicato a tutti gli operatori agricoli delle nostre Oasi, offre interessanti **opportunità di confronto** e include stimolanti **sessioni formative e informative**, con focus sulle moderne metodologie di coltivazione e sulla digitalizzazione dei processi.

Rappresenta anche un **momento di consapevolezza**, che permette alle aziende agricole di rendersi conto di quanto il lavoro di ciascuno sia fondamentale per raggiungere, passo dopo passo, miglioramenti continui che portano ad un benessere condiviso. Per il meglio di tutti.

Progetto xFarm

Abbiamo ampiamente parlato del **Progetto xFarm** nel Capitolo 3. Qui, ricordiamo semplicemente che si tratta di un **progetto triennale di digitalizzazione** per l'efficientamento e il monitoraggio della Filiera agricola, che vede coinvolte ad oggi 5 aziende pilota e si pone l'obiettivo di identificare l'impatto ambientale di ogni passaggio del processo produttivo. Per un futuro sempre più sostenibile.

I nostri fornitori: chi c'è dietro a Molino Rachello

I nostri fornitori non sono solo i produttori di cereali e i fornitori di materia prima.

Grande importanza, per noi, rivestono anche tutti gli attori che ruotano attorno alla nostra organizzazione, dalla produzione alla distribuzione, e che possiamo ricondurre alle seguenti categorie:

- ▶ fornitori di packaging e imballaggi
- ▶ fornitori di sviluppo e manutenzione dell'impianto produttivo
- ▶ fornitori di servizi (logistica, energia, rifiuti, ma anche consulenza e formazione)

Da sempre, ci affidiamo a fornitori storici e fidati.

Nella scelta di nuovi fornitori, l'obiettivo a tendere sarà quello di **selezionare solo chi garantisce certificazioni di sostenibilità, lavorazioni, o materiali a basso impatto ambientale.**

Questa ulteriore attenzione ci permetterà di svolgere ancora meglio le attività di analisi e rendicontazione per monitorare i nostri impatti ambientali in modo sempre più puntuale.



4.3 Il nostro impegno per i Clienti

“Da sempre, affianchiamo i Clienti con professionalità e competenza. Ascolto, rapporti di fiducia e confronto tecnico garantiscono vantaggi anche sartoriali a realtà produttive industriali e artigianali.”

Supportiamo artigiani della panificazione della pasticceria, della pizzeria e della ristorazione. Anche grossisti, distributori e GDO. Solo una piccola parte della nostra produzione è destinata al canale consumer.

In Molino Rachello siamo fermamente convinti che scegliere materie prime d'eccellenza sia fondamentale tanto quanto saperle utilizzare al meglio.

Per questo, mettiamo a disposizione dei nostri Clienti legati al mondo della panificazione, pizzeria, pasticceria e ristorazione **corsi di formazione e consulenze di prodotto** dedicate alla ricettazione, indispensabili per imparare a cogliere tutte le potenzialità delle nostre farine e

realizzare prodotti da forno unici e differenzianti.

Su richiesta, supportiamo le necessità produttive dell'industria alimentare e studiamo soluzioni innovative per offrire prodotti sempre più in linea con le esigenze del segmento consumer. Perché le necessità dei nostri Clienti, da sempre, influenzano le nostre scelte.

Inoltre, organizziamo visite guidate nelle nostre Oasi, per permettere ai nostri Clienti di vedere i campi di grano e toccare con mano la materia prima con cui verranno realizzati i loro prodotti.



Formazione e consulenze su misura

Insieme al nostro team di Professionisti qualificati (chef, pasticceri, pizzaioli e panificatori) organizziamo giornate di consulenza e formazione professionale teorico-pratica, personalizzabili sulle specifiche esigenze dei nostri Clienti.

L'obiettivo è condividere, con i trasformatori alimentari che ci hanno scelto, tutte le nostre conoscenze, esperienza e know-how su farine, lievitazioni e impasti per andare ad individuare i prodotti e le tecniche di lavorazione più adatte a specifiche necessità produttive.

- ▶ **Consulenze personalizzate di ricettazione.** Sessioni one to one o in piccoli gruppi, completamente modulabili in più giornate di training, insieme alla nostra squadra di chef professionisti qualificati per sviluppare nuove ricettazioni.
- ▶ **Supporto consulenziale trasversale.** Affiancamento dei nostri Clienti dell'industria alimentare e artigianale nella creazione delle etichette di prodotti da forno e da

pasticceria. Il focus della consulenza riguarda il dettaglio degli ingredienti che compongono il prodotto finito e l'identificazione di possibili allergeni, indispensabili per una comunicazione chiara e trasparente con il consumatore finale (Clean Label).





Produzioni dedicate ed esclusive per l'industria

Siamo partner dei nostri Clienti.

Grazie allo studio dei trend e delle necessità produttive del mercato, insieme ai nostri Team Qualità e Team Tecnico, siamo in grado di affiancare le industrie nell'individuazione di farine speciali, mix e ricette ad hoc, pensate per creare prodotti sartoriali che rispondono a specifiche esigenze di consumo.

Perché soddisfare i Clienti è la nostra più grande soddisfazione.

Passeggiate in Oasi

Da quest'anno, abbiamo introdotto le visite guidate alle nostre Oasi del Veneto, Friuli e Toscana, su invito.

L'obiettivo è quello di far entrare i nostri Clienti in diretto contatto con gli agricoltori, per far percepire la qualità della nostra materia prima, far capire la filosofia che sta dietro a Molino Rachello e legittimare il premium price delle nostre farine.

Questa attività ci permette anche di migliorare la credibilità e l'affidabilità che i nostri clienti ripongono nel Molino.



Sondaggio sulla Sostenibilità: la parola ai nostri Clienti

In Molino Rachello ci piace ascoltare. Per noi il giudizio dei nostri Clienti è fondamentale, perché ci permette di capire se siamo percepiti anche all'esterno per quello che siamo veramente e per cui vogliamo essere riconosciuti.

In ottica di ascolto, nel 2022 abbiamo somministrato un **questionario sulla sostenibilità** a un campione rappresentativo di nostri Clienti, composto da 159 intervistati provenienti dal mondo industriale e artigiano, distribuiti in differenti categorie e aree geografiche.

L'intento è stato quello di capire qual è il loro livello di conoscenza in tema di "sostenibilità" e quanto questa variabile sia per loro importante nella scelta dei fornitori di farine.

Dalla survey è emerso che:

- ▶ non tutti i Clienti campione sono sensibili in egual modo alla Sostenibilità, essendo una tematica molto delicata e complessa;

- ▶ i clienti percepiscono Molino Rachello come attivo e attento ai temi di sostenibilità;
- ▶ secondo l'opinione dei clienti, un molino per essere ritenuto sostenibile deve presentare determinate caratteristiche, tra cui: **sostenere l'economia e l'agricoltura** del territorio nazionale, **ridurre l'impatto ambientale** e utilizzare **energia da fonti rinnovabili**.

Da questa analisi si evince come la Sostenibilità risulti ancora un concetto poco chiaro, su cui artigiani e operatori alimentari industriali hanno poca conoscenza e sensibilità. Inoltre, emerge come sia percepita solo in riferimento a tematiche ambientali e non venga ancora associata ad aspetti sociali e di governance.

Grafico: Caratteristiche che dovrebbe possedere un Molino per essere riconosciuto sostenibile dai Clienti **Fonte:** Survey interna Molino Rachello

Caratteristiche che dovrebbe possedere un Molino per essere riconosciuto sostenibile dai clienti.

32% **Sostenere l'economia e l'agricoltura del territorio**

27% **Ridurre il proprio impatto ambientale e utilizzare energia da fonti rinnovabili**

16% **Favorire un'equa distribuzione tra tutti i protagonisti della filiera**

13% **Promuovere un modello di agricoltura sostenibile a basso impatto**

12% **Favorire il benessere dei collaboratori, della comunità e del territorio**

Allo stato attuale, quindi, la sostenibilità non sembra rappresentare per i clienti un valido criterio nella variabile di scelta dei fornitori.

Alla luce di questi risultati poco confortanti, la nostra sfida sarà quella di sensibilizzare maggiormente stakeholder e clienti affinché comprendano il nostro impegno verso la sostenibilità. E capiscano l'importanza, nonché il valore, degli aspetti sociali e di governance che stiamo portando avanti.



4.4 Il nostro impegno per la Comunità

La Comunità locale rappresenta la nostra più grande risorsa.

Siamo nati nel cuore del parco naturale del fiume Sile. Oggi la località di Musestre ospita la nostra struttura produttiva che, nel corso degli anni, ha saputo ampliarsi e adattarsi ai vincoli ambientali, nel pieno rispetto del territorio circostante.

Questo stesso luogo è per noi fonte di ispirazione, crescita e opportunità per trasformare il meglio della natura nel meglio per le persone.

E oggi più che mai, con la stessa passione che da sempre ci contraddistingue, vogliamo impegnarci con costanza per valorizzare al meglio il nostro territorio e migliorare il benessere della Comunità delle zone limitrofe alla nostra sede produttiva.

Insieme, vogliamo fare la differenza.
Per il nostro meglio, per il meglio di tutti.

Il sostegno ad Anffas Mestre

Dal 2018 sosteniamo l'Associazione Anffas Mestre, supportando il progetto Ragazzi in Erba. Un programma orto-terapeutico che coinvolge i ragazzi disabili dell'Associazione, finalizzato a promuovere l'empowerment, l'autorealizzazione e il raggiungimento del benessere psico-fisico personale e comunitario.



Il nostro sostegno al progetto si concretizza nell'acquisto annuale di ceste natalizie solidali, composti da un mix prodotti naturali a base di erbe aromatiche e verdure, da donare ai nostri collaboratori, come invito alla sensibilizzazione su tematiche di interesse sociale.

Nel 2022, grazie a questa iniziativa, abbiamo supportato l'Associazione con l'acquisto di cesti natalizi dal valore complessivo di 1.410€.

Donazioni

Il nostro impegno per la Comunità, nel tempo, si è manifestato anche attraverso alcune donazioni ad Enti e Associazioni del territorio.

- ▷ **Reparto pediatrico dell'Ospedale di Treviso:** da anni doniamo farina da utilizzare per il laboratorio "Biscottificio in pigiama", un'iniziativa pensata per coinvolgere i piccoli pazienti nella preparazione di prodotti da forno in corsia.
- ▷ **Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi:** nel 2018 abbiamo effettuato una donazione per la ricostruzione dell'area di Candaten, devastata a seguito della tempesta Vaia.
- ▷ **ULSS 2:** nel 2020 abbiamo donato un contributo destinato all'acquisto di dpi e dispositivi medici durante l'emergenza Covid-19.
- ▷ **Onlus, Fondazioni e Associazioni del Trevigiano:** nel corso del 2022 abbiamo supportato differenti realtà locali, come Telefono Azzurro/Rosa, L.A.V.I. Onlus e Fondazione Advar Onlus Treviso, erogando piccole donazioni che contribuiscono a dare un grande aiuto, per il bene della comunità intera.





4.5 I nostri Orizzonti per le Persone

Ottenere le migliori performance è nella nostra natura.

Per questo, ci impegniamo costantemente a dar vita a nuovi progetti che hanno l'obiettivo di farci innovare, sperimentare e crescere insieme ai nostri collaboratori e alle realtà industriali, professionali e artigianali che ruotano attorno al nostro Molino.

Ecco le attività e i progetti che abbiamo deciso di implementare nel 2022 e che ci accompagneranno nei prossimi anni in un percorso che auspichiamo ci permetta di dare un contributo al miglioramento del benessere delle persone. Perché vogliamo fare bene anche le cose più difficili.

Orizzonti

Collaboratori

- ▶ Continua implementazione di programmi di **Welfare aziendale**:
 - ▶ **Bonus Meritocratico** per i collaboratori di ogni reparto aziendale che raggiungono obiettivi condivisi e si fanno portavoce dei valori aziendali.
 - ▶ Replica dell'analisi del **clima aziendale**, per migliorare sempre di più il livello di soddisfazione all'interno degli ambienti lavorativi.
- ▶ **Digitalizzazione** di una maggiore quantità di processi interni all'azienda, grazie al supporto tecnologico per ottimizzare tempi, risorse e carichi di lavoro.
- ▶ **Formazione continua**, per aumentare le competenze dei nostri collaboratori interni, siano essi figure manageriali che operative.
- ▶ Attivazione di un software di **intranet aziendale** per condividere informazioni, news, questionari e digitalizzare i flussi di comunicazione con l'azienda per snellire le procedure burocratiche.
- ▶ Giornata di **Team Building aziendale**, per incentivare la partecipazione e la collaborazione delle nostre risorse, rafforzando lo spirito di gruppo. Perché se si vince, si vince tutti insieme.
- ▶ **Family Open Day** in Molino, per accogliere all'interno della nostra azienda anche i familiari dei collaboratori.
- ▶ **Rating di legalità**: a tendere, uno degli obiettivi è quello di ottenere il Rating di Legalità, per essere riconosciuti come azienda virtuosa, trasparente e impegnata sul territorio.
- ▶ **Attività di sensibilizzazione** interna ed esterna (verso clienti e fornitori) sul tema della sostenibilità, attraverso la divulgazione delle attività benefiche svolte da Molino Rachello a favore della comunità e del territorio.
- ▶ **Internalizzazione**. Da gennaio 2023 internalizzeremo l'assunzione del 100% dei collaboratori. Il nostro obiettivo è integrare all'interno del nostro team chiunque entri in contatto con noi e sia allineato alla nostra visione e ai nostri valori.

Fornitori

- ▶ Sostegno alla **cooperazione e al lavoro sinergico tra aziende** produttrici locali, per incentivare confronto e scambio, in ottica di supporto reciproco all'interno delle comunità territoriali.
- ▶ Sensibilizzazione di tutti i fornitori (di materie prime e non) in merito ad **azioni di rendicontazione e tematiche** legate alla sostenibilità.

Clienti

- ▶ Sensibilizzazione sul tema della **sostenibilità e della sana alimentazione**, per accrescere la consapevolezza e l'importanza di attuare scelte che soddisfino le esigenze della comunità odierna, senza compromettere i bisogni delle generazioni future.

Comunità

- ▶ **Attività benefiche** per la salvaguardia ambientale locale con action aziendali
- ▶ Inizio del percorso per diventare **Società Benefit**, attivando in modo ancora più concreto azioni e progetti sostenibili.

Conclusioni

Questo primo Bilancio di Sostenibilità rappresenta per noi un punto di partenza importante, che ci ha permesso di prendere piena consapevolezza delle nostre scelte per rendicontare l'impatto che le nostre azioni quotidiane hanno sull'identità, credibilità e missione di Molino Rachello.

Il nostro impegno e il nostro sguardo saranno sempre rivolti al miglioramento continuo, al cambiamento e all'innovazione, per garantire un futuro più etico e virtuoso alle generazioni future.

Perché prendendo consapevolezza di ciò che siamo, possiamo diventare ciò che per cui vogliamo essere riconosciuti: un Molino affidabile, credibile e, soprattutto, sostenibile.





Appendice



Modalità di definizione dei temi materiali

In linea con le indicazioni dei GRI Standards, Molino Rachello ha effettuato l'analisi di materialità, un processo volto a individuare le tematiche in grado di rappresentare gli impatti ambientali,

sociali ed economici rilevanti dell'azienda, o in grado di influenzare le aspettative e le decisioni dei portatori di interesse. Questo processo rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo di una rendicontazione efficace e trasparente. Sono stati così identificati 11 temi materiali, raggruppati secondo 3 categorie di impatto (Impegno per la consapevolezza alimentare, Impegno per l'ambiente e Impegno per le persone), partendo dagli impatti negativi e da quelli positivi, capaci di riflettere simultaneamente gli impatti economici, sociali e ambientali più significativi per l'azienda e



le priorità per i portatori di interesse. Allo scopo è stato scelto di partire da una SIPOC sui processi principali per evidenziare gli impatti positivi e negativi che l'azienda produce e i portatori di interesse coinvolti nelle attività aziendali. La definizione dei temi materiali in prima battuta è stata fatta dalla Proprietà, con la collaborazione di alcune figure interne rilevanti per responsabilità. È stata utilizzata una matrice FMEA in cui sono stati valutati i Sector Topic, secondo il GRI 13:2022 relativo al settore dell'agricoltura, a cui sono stati assegnati gli impatti positivi e negati-

vi rilevati nella SIPOC (aggiungendone qualcuno perché non compreso nei Sector Topic). L'IPN (Impact Priority Number) è stato determinato moltiplicando gli indici di rilevanza e occorrenza. In questa prima indagine poi è stato scelto di effettuare una survey sui clienti e una sui collaboratori. Sono stati proposti questionari (indagine quantitativa) in cui erano presenti quesiti relativi al valore della sostenibilità, mentre in una seconda fase è stata effettuata una indagine qualitativa sui clienti e sul personale per valutare l'importanza dei temi e acquisire ulteriori dettagli.

Temi materiali

Categoria	Tema materiale	Descrizione	TOPIC GRI	SDGs	Goals Target	Ubicazione
L'impegno per la consapevolezza alimentare	Benessere alimentare	Assenza di prodotti chimici utilizzati nel processo di trasformazione	416	3	3.9	cap 2
L'impegno per la consapevolezza alimentare	Benessere alimentare	Danni alla salute generati da prodotto non salutare	416	3	3.9	cap 2
L'impegno per la consapevolezza alimentare	Filiera controllata	Garanzia di provenienza della materia prima, di trasparenza dei processi interni, di sicurezza alimentare, di compliance ai SG aziendali	308-1 13-23	12, 15	12.2, 12.8, 15.5	cap 2
L'impegno per la consapevolezza alimentare	Qualità del grano	Qualità intrinseca del prodotto che consente di realizzare prodotti finiti di elevata qualità; resa migliore del molino; resa sul prodotto finito		3		cap 2
L'impegno per l'ambiente	Pratiche agricole sostenibili	Impatti legati ad una agricoltura poco sostenibile (impoverimento ed erosione del suolo, inquinamento del suolo agricolo x abuso trattamenti e concimazioni), anche per mezzo del disciplinare Oasi	201-2 308-2	2, 13	2.4, 13.1	cap 3
L'impegno per l'ambiente	Biodiversità	Rispetto dei vincoli del Parco del Sile	304-1 304-2	6, 15	6.6, 15.5	cap 3
L'impegno per l'ambiente	Emissioni	Emissioni di gas inquinanti derivate dai mezzi di trasporto.	302-1 302-2 305-1	8, 12	8.4, 12.2	cap 3
L'impegno per l'ambiente	Risorse energetiche	Emissioni legate al consumo di energia elettrica	302-1	7, 8	7.2, 8.4	cap 3
L'impegno per l'ambiente	Sostenibilità del packaging	Promozione economia circolare, utilizzo di End Of Waste nella filiera dei rifiuti	301-1 301-2 301-3	8, 12	8.4; 12.4, 12.5	cap 3
L'impegno per le persone	Innovazione dei prodotti	Aumento dei volumi venduti, miglioramento condizioni di lavoro (movimentazione manuale dei carichi meno onerosa)		3, 9, 8	9.4, 8.8, 3.d	cap 4
L'impegno per le persone	Benessere del personale	Capacità di valorizzare le competenze e di avere prospettive in azienda	404-2	4	4.4	cap 4
L'impegno per le persone	Trattamento retributivo equo	Remunerazione giusta del fornitore	201-1	8		cap 1 e 4

Mappatura SIPOC

La mappatura SIPOC sui processi ci ha permesso di avere una panoramica sugli impatti positivi e negativi che la nostra azienda produce, permettendoci di valutare sia il valore apportato da Molino Rachello su processi, sia le misure

correttive da implementare per affrontare gli impatti.

Per noi è fondamentale riuscire ad instaurare coi nostri stakeholders un dialogo aperto e costruttivo, basato sul coinvolgimento e la trasparenza, per condividere conoscenza e generare valore. Per l'azienda, per l'ambiente e per le persone.



Sipoc di processo

Fornitore	Input/Requisiti	Processo	Ouput/Requisiti	Cliente	Impatti eff e e pot
Pianificazione fabbisogni (Gabriele e Federico)	Fabbisogno previsto di materia prima	Selezione fornitori e contratti fornitura (presenza di mediatore). Fornitore: produttore diretto o consorzio o commerciante che acquisisce il materiale dai produttori. Contratti basati su standard nazionali o europei, a cui il mediatore si attiene (garante).	Contratto di acquisto	Produzione	Inquinamento del suolo agricolo x abuso trattamenti e concimazioni (per lo più su produttori poco conosciuti); presenza registro di campagna, controlli da parte delle autorità. Controllo diretto sui produttori delle Oasi. Trattamenti economici e lavorativi poco corretti verso il personale del fornitore. Sfruttamento economico del fornitore proponendo prezzi esageratamente bassi (margini risicati del fornitore). Imp positivo perchè x politica si predilige la soddisfazione e quindi la continuità del fornitore.
Valutazione delle scorte materie prime (Stefano e Federico)	Sottoscorta	Logistica in entrata della materia prima (sempre su gomma): lancio ordine di presa al trasportatore (esterno) x merce Italia; per merce da estero, variare la pianificazione a contratto secondo necessità, logistica gestita direttamente dal fornitore. Verifica in ingresso sulla qualità della materia prima x caratteristiche tecniche a contratto e x salubrità per uso alimentazione umana (vedi procedura PR 07 rev.10)	Camion in ingresso	Magazzino materia prima	Emissioni derivate dai mezzi di trasporto. Traffico veicolare sul percorso effettuato (rumore, code, ecc.). No possibile altro sistema di trasporto. Scarichi in orario giornaliero (7-18), scarico automatico --> nessun impatto sul personale interno, a parte la polvere generata (presenza impianto aspirazione e DPI, tunnel di scarico non possibile per vincoli con Parco Sile). Tempi di attesa possono arrivare a qualche ora in caso di arrivi multipli contemporanei, con disagio dell'autista; messo a disposizione bagno e doccia (gratis) e distributore caffè + sebach su parcheggio esterno. Camion parcheggiati sempre in area privata senza intralcio alla via pubblica. Case vicine con impatti molto limitati. 20 camion medi circa/gg. Reclami dei vicini per camion fermi in strada, risolto con il parcheggio esterno; oggi solo auto parcheggiate, nessun fastidio). Sicurezza alimentare potrebbe essere messa in discussione in mancanza di controlli efficaci (es. no controlli su pesticidi e radioattività); fatti controlli a campione come da piano autocontrollo rev.13. No acquisti da paesi a rischio.
Prepulitura	Arrivo carico materia prima	Primo processo di pulizia materia prima in ingresso per permettere adeguata conservazione nei silos di stoccaggio	Ripristino scorta MP	Magazzino materia prima	consumo risorse (en elettrica), fatti diversi interventi di efficientamento; scarti di pulitura (paglia e altro, molto poco e naturale); emissioni in atmosfera di aria di processo (aria molto pulita secondo i test eseguiti, manutenzione programmata dei filtri dell'impianto con registrazione relativa), vale per tutte le fasi di produzione; rumore interno generato da macchinario lontano dagli operatori, fatta analisi rumore (90dB in alcune zone, esposizione delle persone poco frequente, DPI in dotazione). Orario di lavoro fino alla macinazione a 3 turni lun-ven/sab; attività produttive sono svolte esclusivamente da maschi a causa dei turni di notte, movimentazione manuale > 20Kg, le attività d'ufficio sono svolte in prevalenza da donne, nessuna discriminazione al reclutamento, nessun gap salariale.
Pulitura	Ordine di produzione	Miscelazione di vari grani in base a ricette predefinite e pulizia approfondita della materia prima tramite passaggi successivi attraverso macchinari specifici (vedi IOP 01)	Preparazione MP	condizionamento	scarti di pulitura, poi selezionato (scarto finale è molto poco); fase di macinazione è la più rumorosa, rumore esterno molto limitato con finestre chiuse (d'estate finestre aperte, impatto più elevato)
Condizionamento (bagnatura)	Ordine di produzione	Processo di bagnatura con acqua della MP con lo scopo di portarla alle migliori condizioni di umidità per la successiva macinazione (vedi IPO 01)	Preparazione MP	Silos condizionamento + Impianto di macinazione	acqua (assorbita interamente dal grano per aumentare la sua umidità) di acquedotto, 10l/min, fatta analisi semestrale dell'acqua (richiesto da IFS) come da piano autocontrollo rev.13. Valutare in futuro impiego di acqua da pozzo (ma costi di depurazione e rischio di qualità costante)
Macinazione	Ordine di produzione	Trasformazione della MP in farina (prodotto finito) e sottoprodotti (crusca e altri) tramite l'impianto di molitura che prevede l'uso di impianti atti a frantumare e setacciare i chicchi di grano (vedi IOP 01). Alla fine del processo viene fatta una verifica del rispetto delle specifiche tecniche stabilite per ogni referenza (vedi PO 08)	Prodotto finito+sottoprodotti	Silos Farine e silos sottoprodotti	consumo risorse (en elettrica, punto di consumo più alto), rumore più elevato e polveri di processo (vedi DVR). Per la pulizia non vien usato alcun prodotto chimico, solo aria che circola e mantiene asciutto il materiale; fatti controlli a campione su possibili contaminanti.
Confezionamento	Sottoscorta prodotti finiti a stock o ordine cliente	Insacco del PF nei diversi formati (carta 25 e 12,5kg, polipropilene 5, 2,5, 0,75 e 0,50kg e big-bag 1000kg) e successiva pallettizzazione	Ripristino scorta PF o preparazione ordine cliente	Magazzino stoccaggio prodotto finito 001	imballi in carta (no carta riciclata per vincoli di legge, scarti di carta va a riciclo) e polipropilene (100% riciclabile), bancali in legno (a rendere solitamente; in futuro possibile usare bancali sostenibili) e plastica (100% riciclabili, a rendere) + cellofan; energia elettrica e aria.
Stoccaggio prodotto finito	Mantenimento stock	Trasferimento merce confezionata nei magazzini di destinazione. La merce viene stoccata per referenza rispettando il FIFO.	Disponibilità PF	Magazzini stoccaggio prodotto finito 0XX	1 magazzino a T controllata di 22/23°C (oggi a 15Km, a breve a 500m), consumo 15/20KW (a breve alimentato con imp ftv in autonomia) + magazzini interni (no T contr); movimentazione con traspallet elettrici, caricati di notte; rifiuti di imballo (carta, cellofan, legno, plastica)



Sipoc di processo

Fornitore	Input/Requisiti	Processo	Ouput/Requisiti	Cliente	Impatti eff e e pot
Carico e consegna	Ordine cliente	Logistica in uscita del PF e crusche con utilizzo autocarri propri e trasportatori esterni a seguito di un ordine di carico elaborato dal responsabile della logistica ed eseguito con picking. Viene fatta verifica conformità dei mezzi utilizzati (vedi PO 08 rev10)	Fattura vendita/camion in uscita	Cliente finale	consumo risorse (gasolio) x mezzi propri (3 mezzi nuovi Euro 6) e esterni (x consumi vedi studio LCA 2019); Traffico veicolare sul percorso effettuato (rumore, code, ecc.). No possibile altro sistema di trasporto. consumo carta per documenti di trasporto (3 copie per ogni DDT, alcuni vogliono ancora il certificato di carta ma vanno convinti a riceverlo digitalmente). Potenziali impatti legati allo sversamento di gasolio nel fiume (già attuate diverse misure di contenimento).
Contratto di acquisto	Definizione delle caratteristiche e termini contrattuali	Formalizzazione di un accordo con il venditore (direttamente o tramite mediatore) richiamando norme o contratti tipo vigenti che definisca quantità, tipologia, prezzo e pagamenti.	Contratto di acquisto firmato dalle parti	Venditore e compratore	copertura fabbisogno delle materie prime (e altro), rispetto degli accordi, garanzia in caso di contestazioni, nel caso delle filiere (OASI) garanzia di programmazione annuale e di ritiro certo per il venditore. Rischio finanziario legato alle fluttuazioni dei prezzi/costi e al potenziale carente controllo di gestione del fornitore (possibile azione: trasferimento di competenze di natura finanziaria ai fornitori, es. attraverso APP Finanza a breve per ora rivolta solo alle OASI e in futuro pot a tutti i fornitori). Rischio: materia prima scadente o servizio scadente (pianificati controlli al ricevimento). Consumo di acqua durante la coltivazione (per lo più acqua meteorica, vedi LCA). Utilizzo di prodotti chimici (fitosanitari, concimi).
Disciplinare di coltivazione (solo per Oasi)	Definizione di buone pratiche agronomiche	Attività condivise con gli agricoltori (attraverso la rete tecnica) per le varietà più adatte nel loro terreno, per le tecniche da utilizzare; attività agricole sul campo, verifiche in campo durante l'anno	produzione ottenuta seguendo le indicazioni accompagnata dalla documentazione (quaderni di campagna e registro trattamenti) e dalla certificazione Iso22005	azienda agricola	riduzione di concimazioni e trattamenti, verifica e validità della documentazione, materia prima controllata, più salubre e sostenibile. Valutazione digitale della situazione del campo tramite satellite, valutazione della presenza di insetti con trappola x insetti con lo scopo di intervenire solo al bisogno senza sprecare prodotti chimici e diminuendo gli impatti ambientali ed economici.
altri acquisti	fabbisogni diversi da materia prima (imballi, commercializzati, altri ingredienti,)	contratti di acquisto a seguito di fabbisogni generati da ordini clienti e di conseguenza di ordini di produzione	Camion in ingresso	Magazzino prodotto finito o produzione	Emissioni derivate dai mezzi di trasporto. Traffico veicolare sul percorso effettuato (rumore, code, ecc.). No possibile altro sistema di trasporto. Scarichi in orario giornaliero (7-18) con nostro personale addetto al magazzino e con l'ausilio di muletto o transpallet elettrici. Tempi di attesa normali, a disposizione distributore caffè + sebach su parcheggio esterno. Camion parcheggiati sempre in area privata senza intralcio alla via pubblica. Case vicine con impatti molto limitati. 2 camion medi circa/gg. Sicurezza alimentare potrebbe essere messa in discussione in mancanza di controlli efficaci, previsto controllo visivo e olfattivo su merce in arrivo. No acquisti diretti da paesi a rischio.
Molino Rachello srl	Fare meglio	Innovazione di prodotto: formati delle confezioni (sacchi), farine per multiprodotto (linea Maiuscola)	prodotto innovativo (per Molino Rachello e per gli utilizzatori)	Cliente finale, personale di magazzino e consegna	Aumento dei volumi venduti, miglioramento condizioni di lavoro (movimentazione manuale dei carichi meno onerosa). Rischio finanziario (costi non coperti dai successivi ricavi, investimenti non remunerativi).
Automazione di processo con dosatori ponderali collegati al software di produzione	Miscelazione grani per pulitura	Innovazione di processo: Dosaggio di diverse varietà di materia prima in base a ricette prestabilite dal laboratorio	Miscela di materia prima corrispondente alle caratteristiche volute	Proprietà, personale, ambiente, ...	Eliminazione dell'errore umano nella regolazione dei dosatori manuali (oggi eliminati). Minore stress e attività fisica per l'operatore. Maggiore precisione nelle miscelazioni e possibilità di avere misurazioni dei consumi delle varie tipologie di grano (pesate e non stimate). Risparmio energetico per riduzione motori utilizzati. Possibilità di controllo remoto e quindi gestione senza operatore più possibile di notte e festivo.
Molino Rachello srl	ordini di lavoro	Attività di produzione, confezionamento, magazzino e uffici che generano varie tipologie di rifiuti	Produzione e stoccaggio differenziato dei rifiuti in attesa di recupero/smaltimento	aziende pubbliche e private di raccolta e recupero/smaltimento	Produzione di rifiuti. Corretta raccolta e stoccaggio in idonei contenitori differenziati per destinare la maggior parte possibile dei rifiuti stessi al riciclo utilizzando smaltitori abilitati evidenziando le attività tramite gli appositi formulari. Esistono procedure (DVR...) per il trattamento di eventuali sversamenti olio autocarri per guasti con polveri assorbenti dedicate. Quanto non destinato al riciclo (quantità annue molto limitate kg. xxx) viene assimilato al secco urbano. I lavaggi di pezzi con grasso od olio effettuati dall'officina manutenzioni vengono fatti tramite apposita lavatrice con solventi che vengono periodicamente sostituiti dalla ditta che effettua tale servizio. Olio degli impianti, toner con raccolta dedicata.

Tabella GRI Global Reporting Initiative

Dichiarazione d'uso

Molino Rachello ha redatto il presente report in conformità agli Standard GRI per il periodo 01/01/2022-31/12/2022. Se non altrimenti specificato, le Informative citate sono quelle applicabili e sono state utilizzate nella loro interezza.

Utilizzato GRI 1

GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

Standard di settore GRI pertinenti

GRI 13: Agriculture Aquaculture and Fishing Sectors - versione 2022

GRI 2 - Informativa generali - 2021

1. L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
2-1	Dettagli organizzativi	Cap 1		
2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Cap 1		
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Guida alla lettura		
2-4	Revisione delle informazioni	NA	Non applicabile in quanto questo è il primo report	
2-5	Assurance esterna	Cap 1		

2. Attività e lavoratori

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	SIPOC di processo	Nessuna modifica sostanziale essendo questo il primo report	
2-7	Dipendenti	Cap 1		
2-8	Lavoratori non dipendenti	Cap 1		

3. Governance

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
2-9	Struttura e composizione della governance	Cap 1		
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	NA	Il CdA è composto dai soci, ha tutti i poteri societari	



2-11	Presidente del massimo organo di governo	NA	Il Presidente è nominato dal CdA tra gli stessi membri
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo nella gestione degli impatti	Cap 1	Il CdA ha i poteri richiesti dall'informativa
2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	NA	Il CdA non ha dato alcuna delega
2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Lettera agli stakeholders	Il CdA ha la responsabilità di rivedere e approvare le informazioni riferite in occasione della redazione del Report, approvandole attraverso la Lettera agli stakeholders
2-15	Conflitti d'interesse	NA	Il CdA è composto dai soci, che dirimono eventuali conflitti in seno al CdA stesso.
2-16	Comunicazione delle criticità	--	Il sistema di gestione interno prevede una rendicontazione periodica al CdA delle eventuali criticità. Nel periodo di rendicontazione non si segnalano criticità rilevanti.
2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo	--	Alcuni membri del CdA partecipano regolarmente al Gruppo Sostenibilità di Confindustria locale, alcune persone inoltre partecipano a seminari e convegni sul tema dello sviluppo sostenibile.
2-18	Valutazione della performance del massimo organo di governo	--	Periodicamente viene definito il Riesame della direzione, in cui il CdA valuta le performance ESG dell'azienda e definisce opportune azioni.
2-19	Norme riguardanti le remunerazioni	--	Le remunerazioni dei membri del CdA vengono decise dallo stesso CdA in apposite riunioni. Non sono nominati dirigenti.
2-20	Procedura di determinazione della retribuzione	--	Le remunerazioni dei membri del CdA vengono decise dallo stesso CdA in apposite riunioni. Non sono nominati dirigenti.
2-21	Rapporto di retribuzione totale annuale	--	a: Il rapporto fra la retribuzione totale annuale della persona che riceve la massima retribuzione e la retribuzione totale annuale di tutti i dipendenti (esclusa la suddetta persona) è il 2.16 b: Il rapporto fra l'aumento percentuale della retribuzione totale annua della persona che riceve la massima retribuzione e l'aumento percentuale medio della retribuzione totale annua di tutti i dipendenti è 0.79 % c: i dati sono forniti dal consulente del lavoro tramite elaborazione dati contabili.

4. Strategia, politiche e prassi

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera di apertura		
2-23	Impegno in termini di policy	Cap 1		
2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	--	La struttura organizzativa è adeguata per assegnare chiare responsabilità e verificare gli impegni assunti.	

2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	Scelte e Orizzonti dei Cap 1, 2, 3	Gli impatti negativi vengono ridotti attraverso precise strategie (vedi "Scelte e Orizzonti"). Definita specifica procedura per la gestione dei reclami. I clienti e il personale sono coinvolti nella valutazione dell'efficacia delle strategie.
2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Cap 1	I clienti e il personale sono coinvolti nella valutazione dell'efficacia delle strategie.
2-27	Conformità a leggi e regolamenti		Nel periodo di rendicontazione non sono emersi casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti.
2-28	Appartenenza ad associazioni	--	L'azienda fa parte di Confindustria Veneto Est ed Italmopa.

5. Coinvolgimento degli stakeholder

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholders	Cap 1		
2-30	Contratti collettivi	Cap 1	Tutti i dipendenti sono inquadrati all'interno di contratti collettivi	

GRI 3: Temi materiali - versione 2021

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Cap 1		
3-2	Elenco di temi materiali	Cap 1, Appendice		
3-3	Gestione dei temi materiali	Cap 1, SIPOC di processo e altri		

Benessere alimentare

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Impegno per la consapevolezza alimentare		
416-1 2016	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Cap 2		S13.13.10
416-2 2016	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Cap 2		

Filiera controllata

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - v. 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Impegno per l'ambiente		

308-1 2016	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	NA	Dato non disponibile a fronte di aggiornamento procedura PRO/07 di qualifica fornitori successiva alla rendicontazione.	
GRI 13 - versione 2022	13-23 Tracciabilità della catena di fornitura	Cap 2, Cap 3		S13.13.23
Report di controllo	Qualità del grano	Cap 2, Cap 3		

Pratiche agricole sostenibili

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Impegno per le persone		
201-2 2016	Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	Cap 3	L'unico rischio di natura finanziaria di ricaduta sul prezzo della materia prima potrebbe essere rappresentato da una forte siccità a livello mondiale. Grazie alla diffusione della coltura grano in varie aree del mondo, il rischio si identifica quindi come molto basso.	
308-2 2016	Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e misure adottate	Cap 3		S13.13.2 S13.13.5 S13.13.6

Biodiversità

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Impegno per l'ambiente		
304-1 2016	Siti operativi di proprietà, concessi in leasing o gestiti in aree protette e in aree di elevato valore in termini di biodiversità fuori da aree protette oppure vicini a tali aree	Cap 1		S13.13.3
304-2 2016	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Cap 3		S13.13.3

Emissioni e Risorse energetiche

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	Impegno per l'ambiente		
302-1 2016	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Cap 3		
302-2 2016	Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	Cap 3		
305-1 2016	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Cap 3		S13.13.1

Sostenibilità del packaging e Innovazione dei prodotti

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali			
		Impegno per l'ambiente		
301-1 2016	Materiali utilizzati per peso o volume (del packaging)	Cap 3		
301-2 2016	Materiali utilizzati che provengono da riciclo (nel packaging)	Cap 3		
301-3 2016	Prodotti recuperati o rigenerati e relativi materiali di imballaggio	Cap 3		

Benessere del personale

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali			
		Impegno per le persone		

Trattamento retributivo equo

Standard GRI	Informativa	Ubicazione	Commenti/omissioni	Standard di settore
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali			
		Impegno per le persone		
201-1 2016	Valore economico direttamente generato e distribuito (ai produttori dell'Oasi)	Cap 1, Cap 4		S13.13.22

TemI negli Standard di settore GRI pertinenti stabili come non materiali

GRI 13: Settori dell'agricoltura, dell'acquacoltura e della pesca - versione 2022

Tema	Informativa	Spiegazione*
13-1	Emissioni	tema non materiale
13-2	Adattamento climatico e resilienza	tema non materiale
13-3	Biodiversità	tema non materiale
13-4	Conversione dell'ecosistema naturale	Non applicabile
13-5	Salute del suolo	tema non materiale
13-6	Uso di pesticidi	tema non materiale
13-7	Acqua e scarichi	tema non materiale
13-8	Sprechi	tema non materiale
13-9	Sicurezza del cibo	tema non materiale
13-11	Salute e benessere degli animali	Non applicabile
13-12	Comunità locali	tema non materiale
13-13	Diritti della terra e delle risorse	Non applicabile
13-14	Diritti dei popoli indigeni	Non applicabile
13-15	Non discriminazione e pari opportunità	tema non materiale
13-16	Lavoro forzato o obbligatorio	Non applicabile
13-17	Lavoro minorile	Non applicabile
13-18	Libertà di associazione e contrattazione collettiva	tema non materiale
13-22	Inclusione economica	tema non materiale
13-19	Salute e sicurezza sul posto di lavoro	tema non materiale
13-21	Reddito di sussistenza e salario di sussistenza	Non applicabile
13-24	Ordine pubblico	Non applicabile
13-25	Comportamento anticoncorrenziale	Non applicabile
13-26	Anti corruzione	Non applicabile

* i temi classificati come "non materiali" sono stati esclusi per IPN Impact Priority Number basso



MOLINO
RACHELLO
1901