



BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

2023

CHI SIAMO

Fondazione

Nel 1958, dopo alcuni anni di attività commerciale nel campo del vino della famiglia Santero, nasce la Santero SpA a Santo Stefano Belbo in provincia di Cuneo. È l'inizio della storia imprenditoriale della famiglia Santero nel settore delle grandi industrie vinicole.

Nuove tecnologie e nuova sede

I Santero guardano avanti e dotano l'azienda delle più moderne tecnologie per produrre vini e spumanti. Santero SpA cambia sede e trasferisce la produzione in un nuovo stabilimento alle porte di Santo Stefano Belbo. Più spazio per la logistica e le linee, ma anche per gli uffici e le infrastrutture necessarie all'azienda.



I NOSTRI MERCATI DI RIFERIMENTO

La commercializzazione dei prodotti è rivolta in maggior percentuale a fasce di mercato medie, quali grande distribuzione, enoteche, bar. Circa l'85% della nostra produzione è commercializzata su mercati esteri, in particolare quelli di USA, Gran Bretagna, Germania, Francia, Danimarca, Giappone. Il restante 15% è assorbito dal mercato interno. Sul mercato operiamo sia con i nostri brand che con etichette private

Nell'ottica di un marketing originale e creativo nascono nuovi prodotti e nuove bottiglie. Il brand 958 Santero viene veicolato su una nuova bottiglia con un'etichetta che mette in risalto il logo. Nasce così l'iconica bottiglia gialla che ancora oggi è la punta di diamante della produzione 958 Santero



LA SOSTENIBILITÀ PER SANTERO SPA

La **Mission** dell'azienda è realizzare prodotti sani, sicuri, autentici, in conformità con le leggi vigenti, al fine di garantire la totale soddisfazione del cliente, prefiggendosi allo stesso tempo di ridurre il più possibile l'impatto ambientale e sociale che l'attività produttiva può generare nella sua realizzazione.

I **Principi** ispiratori su cui la Santero S.p.a. si fonda sono: lealtà nei confronti della concorrenza, flessibilità alle esigenze del mercato, rispetto e salvaguardia della salute e sicurezza del consumatore, dei lavoratori e dell'ambiente.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Nell'ambito di queste linee strategiche di sviluppo improntate a principi di qualità, responsabilità sociale e sostenibilità, mirate a mantenere la posizione d'avanguardia raggiunta nei propri segmenti di mercato ed a garantire nel breve, medio e lungo termine il mantenimento di una piena capacità competitiva, la Santero S.p.a. ha deciso di implementare, documentare, mantenere e migliorare un Sistema di Gestione Integrato aziendale (in conformità alle norme ISO 9001, UNI CEI EN ISO 50001 e UNI EN ISO 14064-1, BIOLOGICO, BRC, SA8000)



LA SOSTENIBILITÀ E LO STANDARD EQUALITAS

Lo standard Equalitas è stato elaborato in coerenza con i 17 OBIETTIVI stabiliti dall'Agenda 2030:

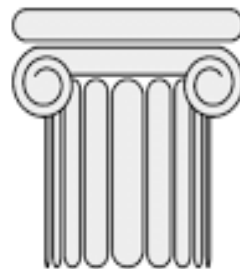
Santero intende assicurare la conformità allo standard Equalitas per la propria realtà aziendale, attraverso il proprio Sistema di Gestione e nell'ottica di un miglioramento continuo.



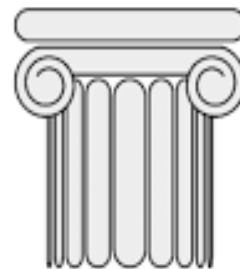
Il presente Bilancio di Sostenibilità è il frutto di un lavoro di gruppo che ha coinvolto vari responsabili aziendali, con il supporto di Unione Italiana Vini, nell'ambito del progetto di certificazione di **SANTERO SpA**, Via Cesare Pavese, 28 12058 S. Stefano Belbo (CN) secondo lo standard **Equalitas – Organizzazione Sostenibile rev. 4**, considerando come campo di applicazione i processi dall'arrivo delle materie prime al confezionamento del prodotto finito.

EQUALITA

I TRE PILASTRI DELLA SOSTENIBILITA'



SOCIALE

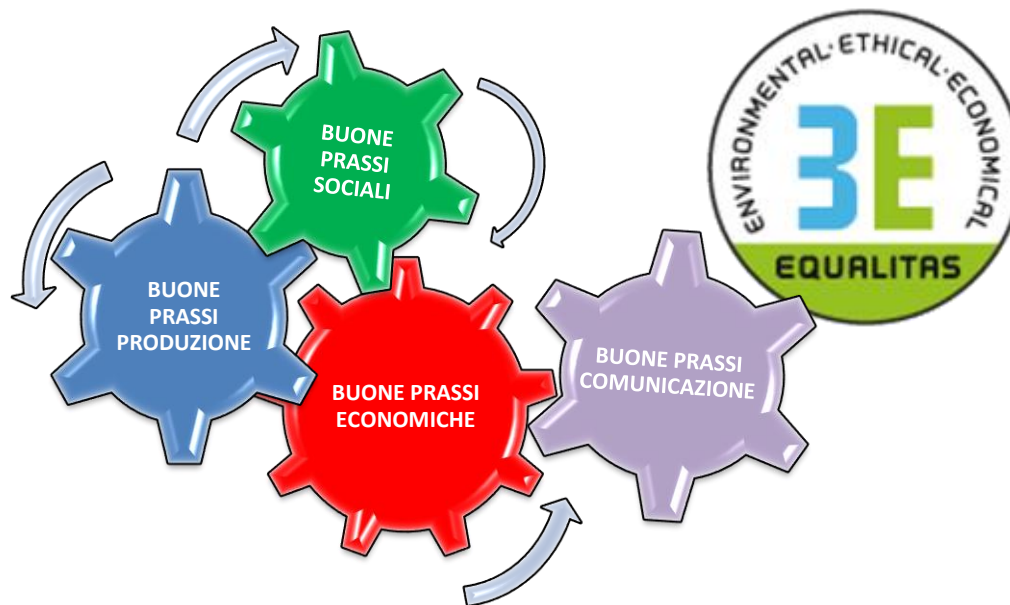


AMBIENTALE



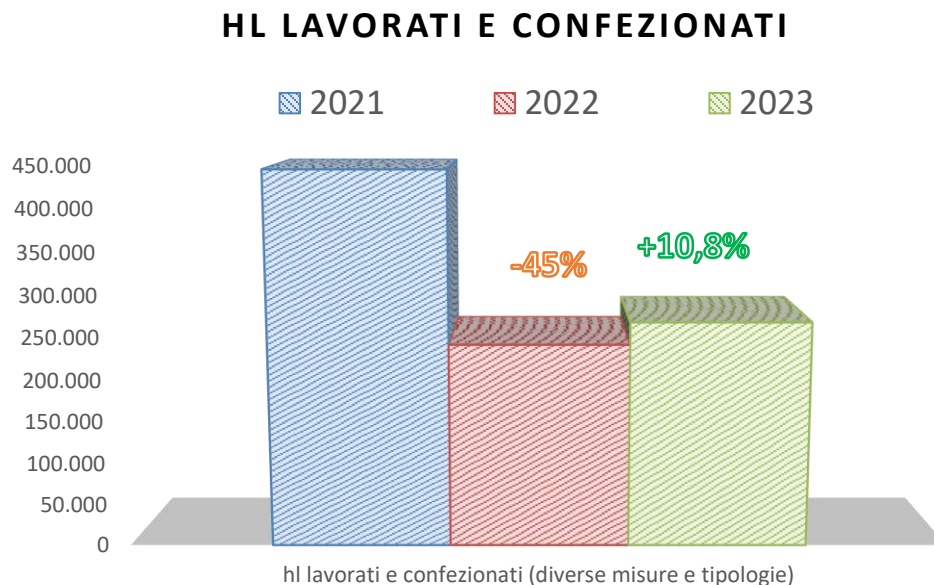
ECONOMICO

Per ciascun pilastro sono stati definiti requisiti ed indicatori verificabili e misurabili.



SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE

Rispetto all'anno precedente, che ha segnato un - 45% di ettolitri di vino lavorati e confezionati, il 2023 è tornato a registrare un segno positivo (+ 10,8%).



SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE

Le modalità operative legate al processo produttivo sono descritte e monitorate attraverso questi strumenti:

1 **PROTOCOLLI DI LAVORAZIONE**
Organizzazione dei processi produttivi secondo logiche sostenibili

2 **CONTROLLI ANALITICI**
Monitoraggio del prodotto attraverso sistematici controlli lungo l'intero processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito

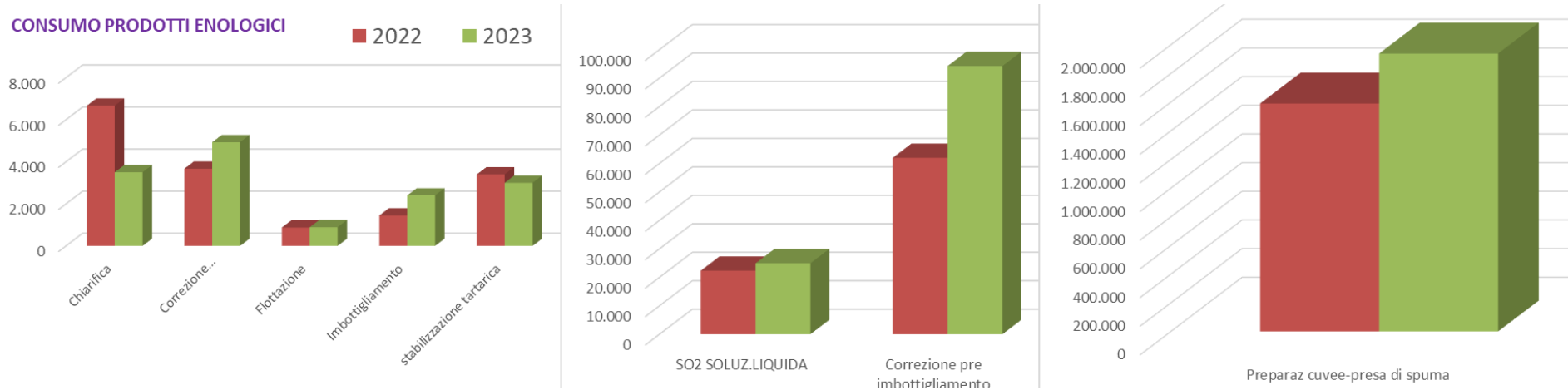
3 **RINTRACCIABILITA'**
Disponibilità immediata e trasparenza delle informazioni relative a tutte le fasi produttive

4 **INNOVAZIONE TECNOLOGICA**
Costante ricerca del miglioramento delle performance aziendali attraverso impianti ed attrezzature all'avanguardia

LE BUONE PRATICHE DI CANTINA ED IMBOTTIGLIAMENTO

comprendono:

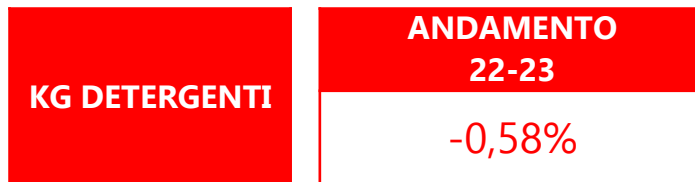
Rispetto delle modalità operative e dosaggio prodotti indicati



I dati mettono in evidenza un certo incremento generale dei consumi di prodotti enologici (circa +11%) poiché, a differenza dell'anno passato, si sono acquistati più vini non finiti, dunque soggetti a più lavorazioni in cantina.

Si può notare un sostanziale mantenimento dei kg di prodotti acquistati, che però, rapportati all'incremento produttivo (+ 11%), fanno segnare una diminuzione (- 10%) di consumo di detersivi. Questo dato conferma a bontà delle operazioni di lavaggio, nell'ottica della sostenibilità.

Efficace deterzione e sanitizzazione locali ed attrezzature



Riduzione degli sprechi di acqua



Per quanto riguarda i consumi di ACQUA, nel confronto tra 2022 e 2023, si registra una diminuzione del 4 % in m³ di utilizzo di acqua, che però, a fronte di incremento dell'11% in termini di produzione, fa registrare, in senso assoluto, un risparmio di circa il 13% di utilizzo di acqua.

Questo dato conferma a bontà delle operazioni di lavaggio, nell'ottica della sostenibilità.

Valutazione del packaging

Le bottiglie utilizzate per gli spumanti hanno caratteristiche di peso vincolate alla tenuta della pressione. La maggior parte delle tipologie di cartone utilizzate riportano la certificazione FSC, il cartone viene raccolto dalla ditta incaricata per essere riciclato.

Le etichette in uso sono caratterizzate da due tipi di supporto: vi sono etichette su supporto non riciclabile, destinazione raccolta indifferenziata ed altre su supporto riciclabile, queste vengono raccolte separatamente dagli altri rifiuti in plastica per essere riciclate.

I tappi utilizzati sono di due tipologie: tappi tecnici in sughero microgranulare e tappi a vite.

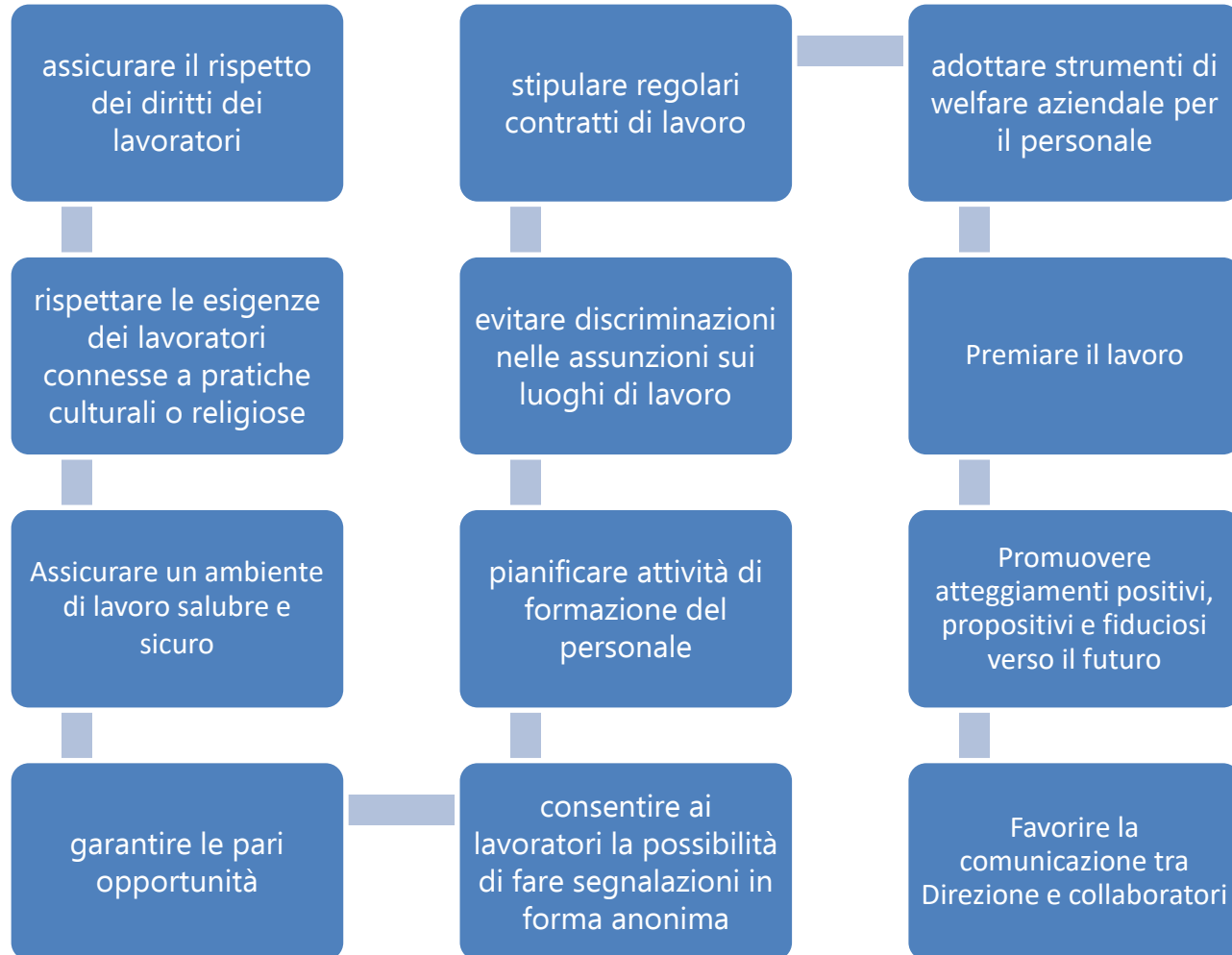
Le bottiglie della linea 958 sono fornite di sleeve, materiale caratterizzante le bottiglie.

INVESTIMENTI PER LA SOSTENIBILITA' IN PRODUZIONE

- Demolizione di alcune celle frigorifere esistenti e costruzione e miglioramento degli impianti frigoriferi che garantiranno minori consumi energetici e migliori condizioni operative per i dipendenti
- Realizzazione baie di carico e blocco servizi seminterrato e piano terra per ampliamento capannone che miglioreranno gli aspetti della logistica e dell'organizzazione del personale
- Costruzione soppalco per nuovi chiller, scambiatori e trattamento acque e costruzione del capannone per locali tecnici depuratore che, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minor impatto ambientale e inferiori consumi energetici
- Copertura finestre magazzino prodotto finito che garantirà un minor dispendio energetico e migliori condizioni lavorative
- Realizzazione nuova tettoia e battuto zona pigiatura che porterà benefici agli operatori in periodo vendemmiale
- Realizzazione dell'ampliamento dell'impianto antincendio, fondamentale per la sicurezza degli operatori, dell'azienda e del vicinato
- Realizzazione di un impianto di videosorveglianza che aiuterà a mettere in sicurezza l'azienda e i lavoratori da eventuali intrusioni
- Realizzazione recinzione, nuovi piazzali e muro di contenimento "strada Robini" che metterà in sicurezza la strada
- Realizzazione di due nuovi impianti di microfiltrazione tangenziale isobarica, che, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minori consumi energetici
- Installazione di nuove capsulatrici e gabbietatrici automatiche che agevoleranno le operazioni degli operatori in linea e permetteranno di ottimizzare i tempi di lavoro
- Installazione di numerosi serbatoi ed autoclavi verticali (con relative pompe dosatrici, presse e tubazioni a servizio) che, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minori consumi energetici

SOSTENIBILITA' SOCIALE

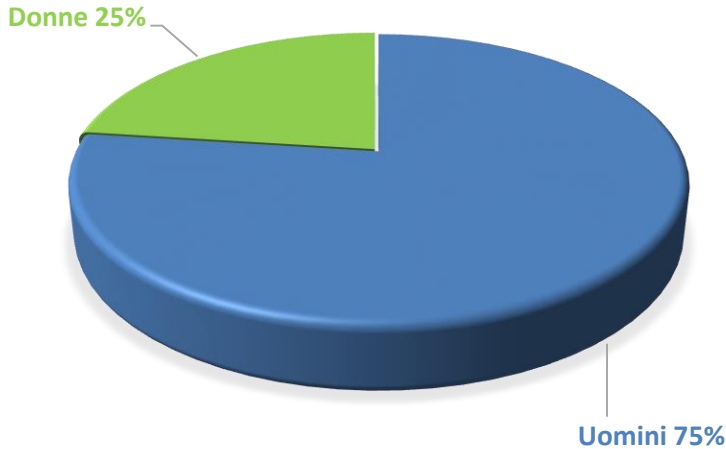
OBIETTIVI DELLA POLITICA VERSO I DIPENDENTI



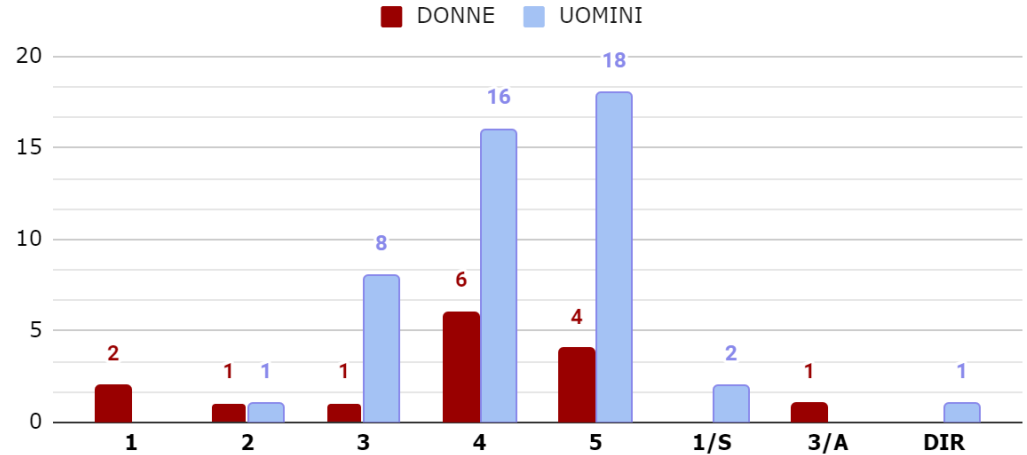
SOSTENIBILITA' SOCIALE

Nel 2023 il personale aziendale è così distribuito:

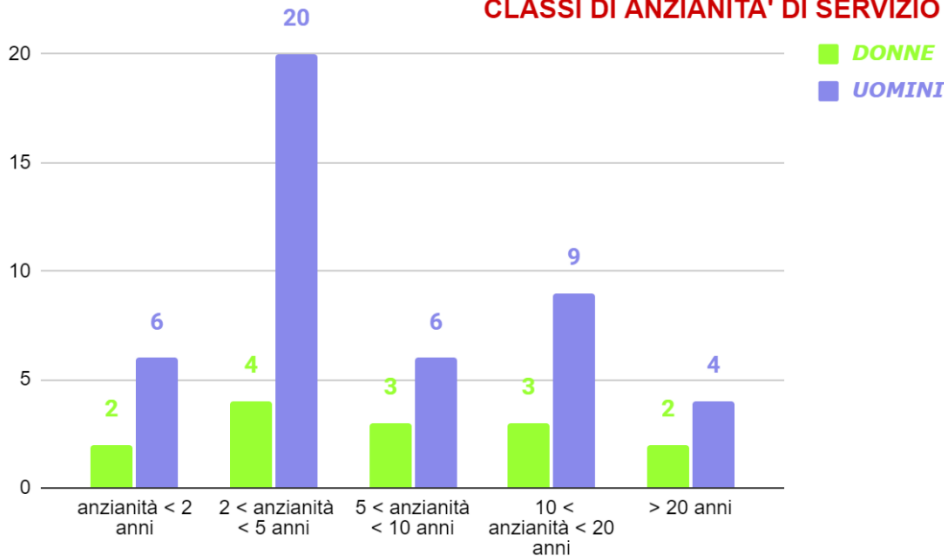
DIPENDENTI UOMINI - DONNE



Ripartizione donne-uomini per livello contrattuale



CLASSI DI ANZIANITA' DI SERVIZIO



Per Santero Spa il lavoro deve essere regolare, stabile, continuativo e garantire la parità di trattamento tra uomini e donne.

Il periodo medio di permanenza in azienda è di 7,9 anni per gli uomini e di 9,1 anni per le donne.

L'età media dei dipendenti è di 43 anni.

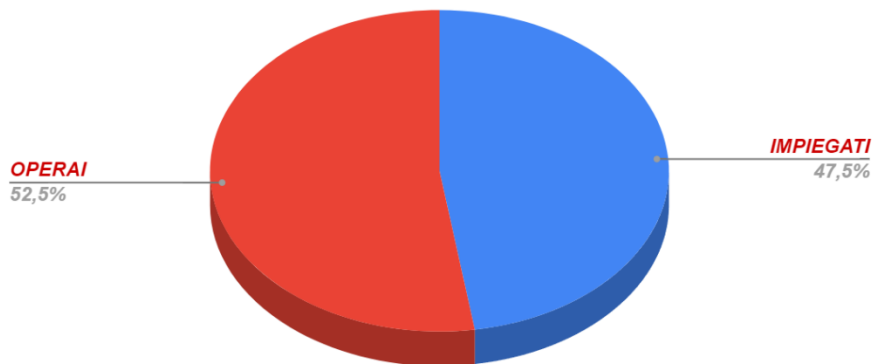
Uomini e donne sono presenti in tutte le funzioni aziendali.

L'analisi dei dati riferiti all'anzianità di servizio, evidenzia una preponderanza di personale assunto negli ultimi 5 anni, supportato dalla quota di dipendenti con un'anzianità di 10 anni o superiore

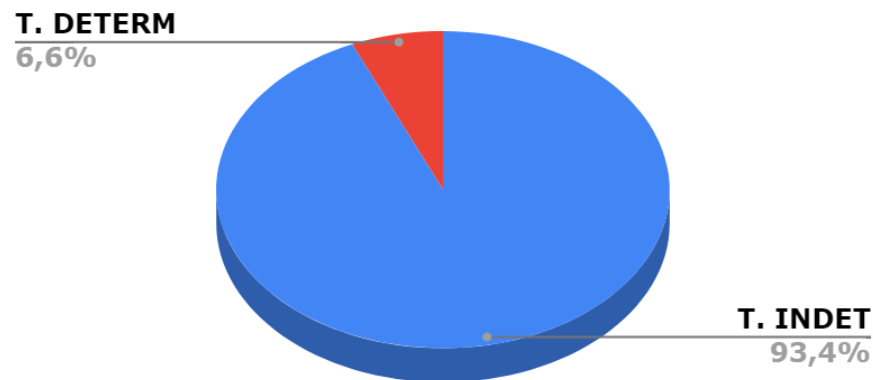
SOSTENIBILITA' SOCIALE

Nel 2023 il personale aziendale è così distribuito:

QUALIFICA

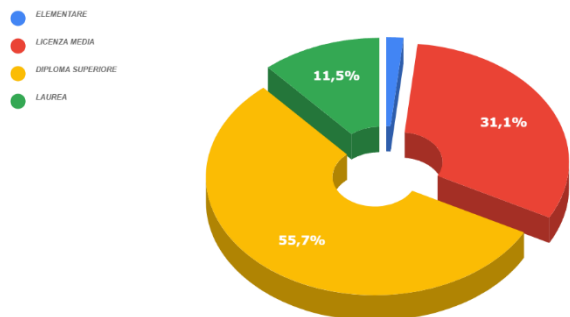


TIPO DI CONTRATTO



Il 93% dei dipendenti di Santero Spa è assunto con un contratto a tempo indeterminato, gli operai solo il 52,5% dei dipendenti, gli impiegati il 47,5%.

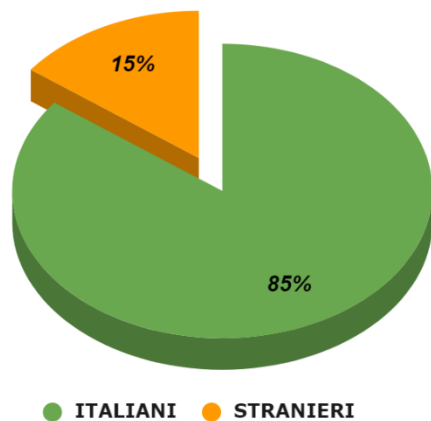
SCOLARITA'



Il livello di scolarità riferito all'anno 2023, è il seguente: 31% licenza media, 57,5% di diplomati e 11,5% di laureati

La Direzione incoraggia la crescita professionale ed economica dei propri dipendenti attraverso un piano annuale di promozione e premialità.

DIPENDENTI ITALIANI/STRANIERI



SOSTENIBILITA' SOCIALE

Santero Spa **rifiuta ogni forma di discriminazione** e garantisce un uguale trattamento a tutti i lavoratori, indipendentemente dall'origine nazionale, religione ed età.

Il 15% dei dipendenti è straniero

ANALISI TURNOVER

tasso di TURNOVER COMPLESSIVO <i>(entrati + usciti nel 2023) / organico medio del 2023 * 100</i>	36%
tasso di TURNOVER NEGATIVO <i>usciti nel 2023 / organico inizio 2023 * 100</i>	21%
tasso di TURNOVER POSITIVO <i>entrati nel 2023 / organico inizio 2023 *100</i>	14%
tasso di COMPENSAZIONE DEL TURNOVER <i>entrati nel 2023 / usciti 2023 *100</i>	64%

Il tasso di COMPENSAZIONE DEL TURNOVER (negativo se <100) si attesta al 64%, mentre Il tasso di TURNOVER COMPLESSIVO al 36%, valori che "risentono" di due anni precedenti atipici (che hanno portato al raddoppio della produzione e quindi della manodopera), in cui sono stati assunte 34 persone a tempo indeterminato (11 nel 2020 e 23 dipendenti nel 2021).

Si prevede, per l'anno a venire, di riassetarci sul 10-11%, considerato "fisiologico" (non attribuibile a problemi interni, ma ad un normale avvicendamento, soprattutto dovuto alla mancata conferma dei contratti a tempo determinato).

La Certificazione per la responsabilità sociale SA8000 ottenuta da Santero Spa



contribuisce ai seguenti obiettivi di sviluppo sostenibile :



SOSTENIBILITA' SOCIALE

La competenza e la correttezza sono i criteri per la scelta dei collaboratori
Il rispetto e la fiducia reciproca contribuiscono a creare un ambiente lavorativo sereno.



SOSTENIBILITA' SOCIALE

BENEFIT A FAVORE DEI DIPENDENTI

- Fondo FASA
- Disponibilità locale per consumare pasti (non mensa aziendale)
- Telefono aziendale (alcuni dipendenti)
- Utilizzo della macchina aziendali per gli operatori che necessitano di spostarsi per motivi di lavoro
- Possibilità di smart working
- Buoni benzina
- Premio compleanno
- Cena e premi lotteria di Natale
- Premio pensionamento

EROGAZIONI LIBERALI A FAVORE DELLA COMUNITÀ

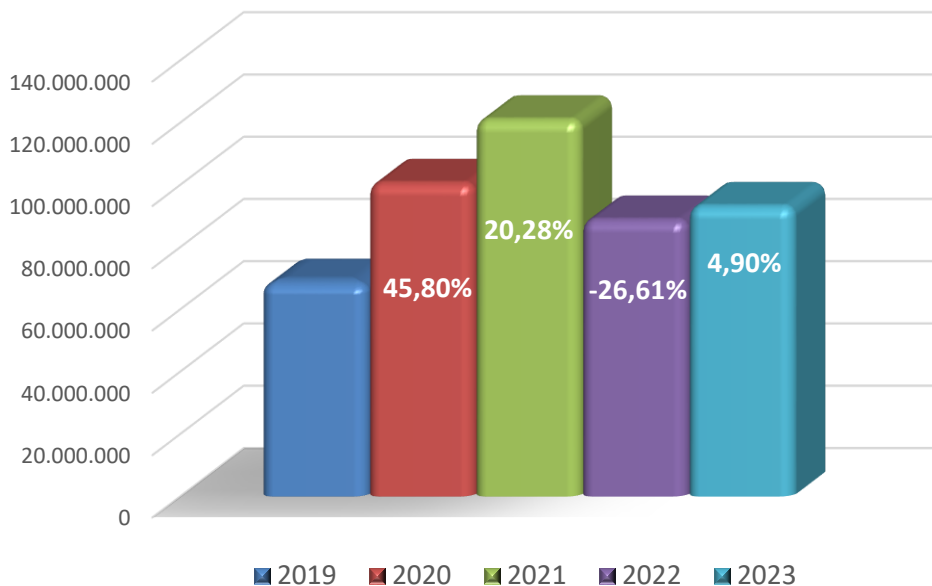
Nel 2023 Santero Spa ha eseguito erogazioni liberali per un ammontare pari a **98.153,5€** (ad associazioni di volontariato, no profit, scuole, borse di studio). Negli ultimi quattro anno il totale delle erogazioni liberali ammonta a 208.868,49€.



**958 Santero
dona 50 mila
euro al Parco
della Salina di
Cervia**

SOSTENIBILITA' ECONOMICA

ANDAMENTO FATTURATO



Il fatturato aziendale è in costante crescita: negli anni 2020-2021 (anni eccezionali rispetto alla media) abbiamo registrato, complessivamente, un +65%. Mentre il 2022 vede una flessione (fisiologica) pari a -26,6%, che però si assesta a valori superiori a quelli pre-pandemici. Il 2023 vede tornare un segno positivo. L'obiettivo aziendale è quello di ottenere i risultati raggiunti ad inizio 2020.

Lo stesso trend si registra anche a livello di volumi prodotti: il numero di bottiglie è passato da più di 64 milioni nel 2021 a oltre i 32 milioni nel 2022 (-49%). L'anno 2023 segna di nuovo un +10,8%.

DATI ACQUISTI - PRODUZIONE	andamento 21-22	andamento 22-23
	tot q.li uva acquistata	-8,28%
hl vino acquistato	-49,71%	-0,93%
n° bottiglie prodotte (n° pezzi diverse misure e tipologie)	-49,12%	17,74%
hl lavorati e confezionati (diverse misure e tipologie)	-45,49%	10,81%

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

CONSUMI ENERGETICI

Santero Spa copre il suo fabbisogno energetico sia attraverso il consumo di energia prelevata dalla rete, sia attraverso quella prodotta dal proprio impianto fotovoltaico.

94,34%	<i>del consumo annuo acquistato</i>
5,67%	<i>del consumo annuo proveniente da fonti rinnovabili</i>
0,22%	<i>dell'energia prodotta viene immesso in rete</i>
99,78%	<i>dell'energia prodotta viene consumato in azienda</i>
-1%	<i>rispetto al 2022</i>
-16%	<i>rispetto al 2022</i>
11%	<i>produzione vino rispetto al 2022</i>
-12%	<i>rispetto al 2022</i>

SM³ GAS NATURALE	ANDAMENTO 22-23
	-2,46%

Per quanto riguarda i consumi di GAS NATURALE, nel confronto tra 2022 e 2023, si registra un ulteriore piccolo calo in SMC.

L'obiettivo nei prossimi anni sarà quello di ridurre i consumi, sia energetici che idrici.



La Certificazione per il risparmio energetico ISO 50001 ottenuta da Santero Spa contribuisce ai seguenti obiettivi di sviluppo sostenibile :



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

PRODUZIONE DI RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE

Santero Spa ha investito e si è dotata di un depuratore. I controlli analitici, vengono effettuati in parte internamente (controlli di routine giornalieri) ed in parte da una ditta esterna qualificata, con la quale è stato predisposto un piano di controllo e campionamento delle acque reflue. Le acque depurate vengono poi scaricate in acque superficiali, per questa operazione l'azienda ha ottenuto l'AUA.

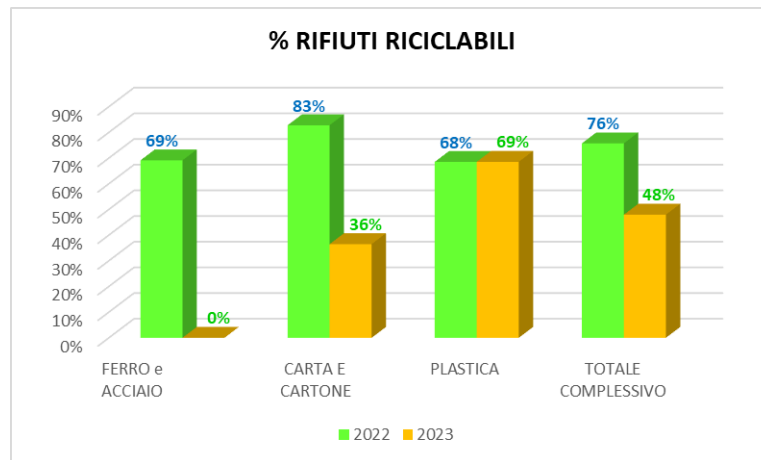
		2022	2023	
PRODUZIONE (kg e m ³) RIFIUTI e RESIDUI	RESIDUI DI LAVORAZIONE (fecce, vinacce, materia tartarica)	5,27	4,68	-11%
	TOTALE RIFIUTI (carta, plastica, vetro, fanghi, misti...)	1,77	2,30	30%
	ACQUE ENOLOGICHE	0,20	0,13	-33%

I valori riportati sono rapportati agli ettolitri lavorati in azienda
L'alta percentuale dei RIFIUTI è da imputare al conteggio dei FANGHI VINICOLI incrementati da quando il depuratore è entrato in pieno regime

Per quanto riguarda i rifiuti, si sottolinea che le bobine in PVC delle etichette, i cartoni ed il ferro vengono stoccate a parte e ritirate da ditta specializzata per poi essere riciclate

La Certificazione per la quantificazione dei GHG ISO 14064-1 ottenuta da Santero Spa contribuisce ai seguenti obiettivi di sviluppo sostenibile :

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ASSICURAZIONE QUALITA'

- Valutazione dei fornitori anche sotto il profilo della sostenibilità
- Verifiche interne per la corretta applicazione del sistema
- Gestione dei documenti e delle registrazioni
- Riesami del sistema di gestione per attivare il miglioramento continuo

OBIETTIVI FUTURI

In merito agli obiettivi futuri (piano 2024-2026), che potranno avere ricadute anche in ambiti sociali e/o ambientali, l'azienda prevede di:

- Realizzare un nuovo capannone magazzino prodotti finiti e imballi con relativi impianti elettrici e sicurezza, che migliorerà ulteriormente gli aspetti della logistica e dell'organizzazione del personale
- Monoblocco automatico per vino frizzante e vino spumante che, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minori consumi energetici
- Realizzare una nuova cella di contenimento cisterne vino e di un nuovo impianto frigorifero raffreddamento mosto a 0°C, queste opere, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minori consumi energetici e migliori condizioni lavorative per il personale
- Realizzare un impianto di dosaggio degli aromi in linea ed di un sistema di discioglimento zucchero e altri coadiuvanti, queste attrezzature permetteranno di ridurre al minimo gli sprechi di prodotti
- Installazione di altri serbatoi ed autoclavi verticali (con relative pompe dosatrici, presse e tubazioni a servizio) che, grazie a sistemi più performanti, garantiranno minori consumi energetici

Invitiamo tutti gli interessati a presentare osservazioni, suggerimenti e domande in merito a questo Bilancio di Sostenibilità ed all'attività più generale di Santero Spa utilizzando i seguenti riferimenti:

Via Cesare Pavese n. 28, 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

iso@santero.it

www.santero.it

