

Catering Tribus

Dichiarazione Ambientale



Catering Tribus di Macelleria Tribus SAS di Lanz Wilfried & Co.
Via Andreas Hofer, 51 – 39011 Lana
Codice fiscale – Partita IVA 01474120217 – www.catering-tribus.com

Indice

- 1 Prefazione**
- 2 Profilo aziendale e collocamento geografico**
- 3 Politica ambientale**
- 4 Sistema di gestione ambientale**
- 5 Aspetti ambientali**
- 6 Osservanza delle norme**
- 7 Obiettivi ambientali**

1 Prefazione

Catering Tribus, l'attività svolta da Macelleria Tribus SAS di Lanz Wilfried & Co., è sinonimo di freschezza ed alta qualità. Sin dall'avvio dell'attività di catering, nel 2000, l'obiettivo è consistito nell'operare secondo criteri di sostenibilità e in armonia con l'uomo e la natura. Questo approccio è emerso, sin dall'inizio, nella più ampia rinuncia all'uso di stoviglie usa e getta e nel privilegiare prodotti locali freschi

L'introduzione di un sistema di gestione ambientale per il settore Catering è il successivo passo compiuto in questa direzione.

2 Profilo aziendale e collocamento geografico

L'azienda

L'azienda a conduzione familiare Macelleria Tribus SAS di Lanz Wilfried & Co. veniva costituita nel 1992. Inizialmente l'attività svolta consisteva nella sola attività di macelleria, rilevata nel 1993 dalla signora Tribus Anna, madre del socio principale, e portata avanti in quarta generazione.

Nel 2000 veniva ad aggiungersi il servizio catering. Quell'attività secondaria, nata in gran modestia, sarebbe poi divenuta l'attività principale. Nel 2018/2019 il servizio di catering incideva per circa il 90% sul fatturato complessivo.

L'azienda opera ora nei settori del catering per eventi, del catering in fiera, del care-catering e della ristorazione collettiva, come in mense scolastiche e aziendali, fornendo i propri servizi nel Norditalia e nelle regioni estere confinanti.



Wilfried Lanz – Direttore e Responsabile gestione ambientale

Il personale aziendale si compone di 7 addette/i fisse/i, di cui 2 assunti part-time.

Il ruolo di Responsabile gestione ambientale fa capo alla direzione dell'azienda, affiancata da una Responsabile gestione esterna (libera professionista). All'occorrenza, l'azienda ricorre a un ulteriore libero professionista incaricato di svolgere diverse funzioni.

La sede

La sede dell'azienda è situata nel Comune di Lana (BZ) - Italia, in un'area di pregio paesaggistico e ambientale. Lo consideriamo un privilegio ma, al tempo stesso, siamo pienamente consapevoli della responsabilità che ne deriva e che ci spinge ad agire con il massimo rispetto per l'ambiente che ci circonda.

L'edificio che ospita la sede aziendale risale agli inizi del secolo scorso. Inizialmente vi era alloggiata la macelleria, compresa l'attività di macello, la quale venne però abbandonata a metà degli anni Novanta. Da questa precedente attività non deriva alcuna contaminazione del suolo: le acque di scarico, infatti, venivano fatte regolarmente defluire nel sistema fognario pubblico.

Nel corso degli anni il fabbricato è stato oggetto di svariati interventi di ampliamento e ristrutturazione. Nel 2010 veniva ampliata anche la cucina e resa conforme agli standard di qualità.

La superficie aziendale coperta si estende su 220 m². Il cortile, fungente da zona di accesso e parcheggio per l'attività di catering, è utilizzato anche da altri frontisti e comproprietari.

Presso la sede aziendale si svolgono tutte le attività correlate al servizio di catering:

- la conservazione a regola d'arte delle materie prime, dei semilavorati e delle pietanze, tenuti nel magazzino scorte o nelle celle frigorifere a norma
- la preparazione e cottura delle pietanze in cucina e/o nella zona di lavoro
- la porzionatura (ove necessaria) e il confezionamento dei pasti
- le attività di amministrazione

Anche la rivendita specializzata di carni continua ad avere sede in questo edificio.



La vista anteriore – Negozio rivendita di carni



Entrata al settore Catering

La posizione geografica è favorevole, proprio nel cuore del Burgraviato, nell'area in cui si colloca buona parte della clientela fruitrice dei servizi di catering e pertanto, grazie alle brevi distanze, atta a garantire un servizio più ecologico, rapido e professionale.

Il buon collegamento alla superstrada Merano-Bolzano (circa 2 km) e l'ulteriore allacciamento all'autostrada del Brennero sono inoltre assai vantaggiosi per le consegne e forniture poiché consentono di non gravare sui nuclei urbani dei comuni limitrofi.

Anche i dipendenti percorrono solo brevi tragitti casa-lavoro, essendo per lo più residenti direttamente a Lana o nelle immediate vicinanze.

Ambito di applicazione del Sistema di gestione ambientale

Il Sistema Gestione Ambientale ISO 14001 si applica al settore catering, costituente il ramo economico principale dell'azienda.

3 Politica ambientale

Catering Tribus, l'attività gestita dalla Macelleria Tribus SAS di Lanz Wilfried & Co., è un servizio di catering per eventi e fiere, ma anche per il settore assistenziale e della ristorazione collettiva, come il servizio mense scolastiche e aziendali, e viene svolto nel Nord Italia e nelle regioni estere prossime al confine.

La salute degli esseri umani e dell'ambiente ci sta particolarmente a cuore. Con il nostro lavoro intendiamo dunque contribuire a un'alta qualità della vita, servendo alla nostra clientela piatti sì gustosi e saporiti ma agendo con la massima responsabilità ambientale.

Attraverso l'adozione di appositi accorgimenti siamo impegnati a migliorare costantemente il bilancio ambientale, ottimizzandolo in un'ottica di protezione e difesa dell'ambiente. Al fine di organizzare ancora meglio le nostre attività abbiamo deciso di introdurre un Sistema Gestione Ambientale (abbreviato SGA) conforme alla norma ISO 14001.

Queste le linee guida alla base della nostra politica ambientale:

- (1) La finalità perseguita con l'attività di catering è quella di servire cibi sani, gustosi e compatibili con le esigenze ecologiche. Per questa ragione privilegiamo l'uso di alimenti freschi e naturali, rinunciando all'uso di aromatizzanti, conservanti e additivi. All'occorrenza lavoriamo anche ingredienti di agricoltura biologica o produzione integrata. Verifichiamo la provenienza dei prodotti, privilegiando quelli stagionali e locali in modo da contenere il più possibile l'impatto ambientale.
- (2) Nell'acquisto delle materie prime facciamo in modo di evitare la produzione di inutili rifiuti, limitando la scelta di prodotti confezionati ma rispettando comunque le fondamentali norme di igiene.
- (3) Nell'esercizio della nostra attività puntiamo su un uso responsabile e oculato delle risorse naturali. Vogliamo contribuire attivamente alla difesa del clima riducendo i consumi energetici e limitando consapevolmente i comportamenti sbagliati.
- (4) La protezione dell'ambiente rientra fra le missioni della gestione aziendale con l'obiettivo di sensibilizzare il personale sugli aspetti ecologici. Ecco per quale motivo, a intervalli regolari, i nostri dipendenti partecipano a incontri informativi e di aggiornamento in materia ambientale. Ad ognuno dei nostri addetti è inoltre riconosciuta la possibilità di suggerire soluzioni per la riduzione dell'impatto ambientale e dei consumi energetici.
- (5) Nel fare nuovi investimenti ci premuriamo di mantenere al minimo l'impatto ambientale, privilegiando tra le soluzioni tecnicamente ed economicamente accettabili quella più utile da un punto di vista ecologico.

- (6) Un'attività di catering come la nostra non può prescindere dalla disponibilità e dall'uso di un parco veicoli. Nell'effettuare le consegne ci serviamo, tuttavia, di furgoncini alimentati a diesel, a basso consumo di carburante e muniti di filtro antiparticolato, e facciamo di tutto per evitare tragitti inutili. A medio termine intendiamo passare ad alternative ecologiche e guardiamo con grande interesse ai nuovi progressi tecnologici.
- (7) Manteniamo al minimo gli impatti ambientali del nostro operato facendo un uso oculato di prodotti detergenti e di pulizia e scegliendo possibilmente prodotti ecologici. Evitiamo, ove possibile, di produrre rifiuti, rumori e di inquinare l'aria, limitando ove possibile il traffico e smaltendo i rifiuti nel modo più ecologico possibile. L'uso di stoviglie monouso è circoscritto a casi eccezionali ed eventualmente attuato scegliendo prodotti a base di materiali biodegradabili.
- (8) Nella selezione dei nostri fornitori puntiamo, oltre che sull'alta qualità dei prodotti, sull'accorciamento delle distanze, sull'affidabilità e prontezza delle consegne, oltre che sulla massima flessibilità e facilità di raggiungimento. I fornitori con certificazioni ambientali e della qualità hanno la precedenza sugli altri, se comunque rispondenti alle nostre aspettative e ai nostri standard.
- (9) Ci impegniamo ad osservare le leggi e norme ambientali in vigore, le norme di igiene, in materia di sicurezza sul lavoro e ogni altra legge e norma che disciplini il nostro settore.
- (10) È nostro interesse e impegno migliorare costantemente il grado di efficienza energetica e uso sostenibile delle risorse, spingendoci anche oltre le prescrizioni emanate. A tale scopo procediamo a periodici controlli, valutazioni e interventi di ottimizzazione. Nello svolgimento della nostra attività ci adoperiamo per il raggiungimento degli obiettivi ambientali prefissati. In caso di scostamento ricorriamo alle necessarie misure correttive.
- (11) Con un'idonea gestione del rischio intendiamo contenere il più possibile l'impatto umano e ambientale di eventuali sinistri e incidenti.
- (12) Con tutti i nostri referenti, clienti, fornitori, con le autorità, gli altri ambienti interessati e l'opinione pubblica portiamo avanti un dialogo franco e aperto su tutte le nostre attività aventi rilevanza da un punto di vista ambientale.

4 Sistema gestione ambientale (SGA)

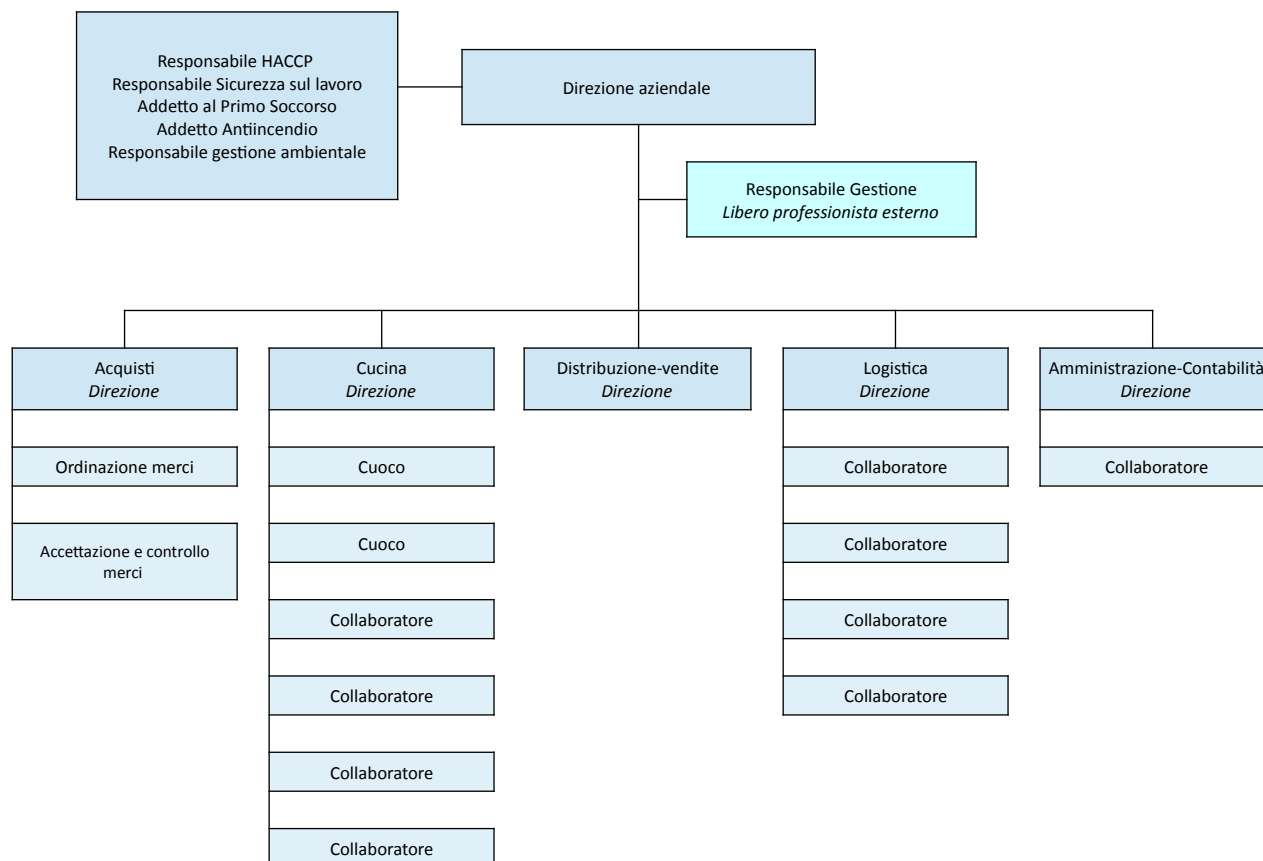
Il Sistema gestione ambientale è uno strumento volontario destinato a promuovere la protezione dell'ambiente e ridurre al minimo l'impatto ambientale della nostra attività d'impresa. Comprende la pianificazione, la regolazione, il monitoraggio e il miglioramento di tutte le misure aziendali di protezione ambientale, oltre che la gestione ecologica dell'azienda e del personale.

Gli aspetti ambientali essenziali dei singoli processi e delle singole attività di rilievo aziendale e le relative conseguenze dirette e indirette per l'ambiente vengono discussi e valutati dal Responsabile gestione ambientale (ossia dalla direzione aziendale), all'occorrenza anche con il sostegno di consulenti, esperti e auditors esterni.

Una volta all'anno, inoltre, si svolge un audit interno accompagnato da una valutazione della gestione (cd. Management Review).

La partecipazione e cooperazione di tutto il personale al nostro Sistema gestione ambientale è fondamentale perché solo in questo modo riusciamo a fare della nostra politica ambientale una realtà anche autenticamente vissuta nella pratica aziendale.

La struttura aziendale è illustrata nel seguente grafico:



Come già accennato, l'azienda conta 7 dipendenti assunti a tempo indeterminato, di cui 2 con contratto di lavoro part-time. Stanti le ridotte dimensioni dell'azienda, alcuni addetti sono incaricati di svolgere molteplici funzioni.

5 Aspetti ambientali

Con il termine "aspetti ambientali" si intendono gli aspetti di un'organizzazione, ossia le attività, i prodotti e servizi che abbiano o possano avere un impatto sull'ambiente.

Gli aspetti ambientali di rilievo per la nostra azienda sono descritti nelle righe che seguono.

Energia

Le nostre principali fonti energetiche sono la corrente elettrica e il gas metano.

CORRENTE ELETTRICA

Nel 2019 i consumi elettrici sono stati pari a 53.804,00 kWh. I robots e gli elettrodomestici da cucina funzionano a corrente elettrica, esattamente come le due celle frigorifere. Siamo particolarmente attenti a consumi di energia, accendendo ad esempio i macchinari solo quando realmente necessario.

Le consegne di merce fresca e surgelata vengono di norma lavorate prontamente. In questo modo siamo in grado di garantire freschezza e qualità dei nostri prodotti evitando al tempo stesso prolungati tempi di conservazione e nuovi surgelamenti e incidendo così positivamente sui consumi elettrici.

Nei nuovi acquisti eseguiti in futuro opereremo scelte guidate dalla qualità, funzionalità, vita utile ed efficienza energetica. L'illuminazione è ancora parzialmente assicurata da tubi tradizionali al neon, i quali al termine della loro vita utile saranno però via via sostituiti da tubi LED a risparmio energetico.

L'unità di misura considerata per il monitoraggio dei consumi elettrici è quella del fatturato prodotto per kWh di corrente consumata.

Per il 2019 risulta il seguente schema:

Anno	Fatturato annuo (in €)	Consumo di corrente (in kWh)	Fatturato per kWh
2019	601.402 €	53.804 kWh	11,1776 € / kWh

GAS METANO

Nella nostra azienda il gas naturale viene utilizzato per il riscaldamento degli ambienti e la produzione di acqua calda sanitaria. Nel 2019 il consumo è stato di 3.378 standard metri cubi (Sm3). Il sistema di riscaldamento funziona mediante termostati di regolazione della temperatura che consentono di ridurre al minimo gli sprechi. La cucina e la zona lavoro non vengono riscaldate: le operazioni di cottura, infatti, producono livelli di calore sufficienti a riscaldare gli ambienti. L'acqua calda viene utilizzata anche per cucinare e per la lavastoviglie, così da ridurre i consumi di corrente elettrica altrimenti necessari per riscaldare l'acqua.

La grandezza considerata per monitorare i nostri consumi di gas metano è data dal rapporto tra fatturato prodotto e consumi di gas espressi in standard metri cubi (Sm3).

Per il 2019 lo schema che risulta è il seguente:

Anno	Fatturato annuo (in €)	Consumi di gas metano (in Sm3)	Fatturato per Sm3
2019	601.402 €	3.378 Sm3	178,03493 € / Sm3

Acqua

Consumo idrico 2019:	494 m ³
----------------------	--------------------

L'acqua, in assoluto una delle più importanti materie prime, è una risorsa irrinunciabile anche per lo svolgimento della nostra attività. L'acqua che utilizziamo è quella distribuita con la rete idrica urbana del Comune di Lana. Nel 2019 i nostri consumi di acqua sono stati pari a 494 m³.

Quello che noi facciamo della risorsa idrica è un uso oculato. Sia nella cottura dei cibi che per la pulizia e detersione prestiamo attenzione ad evitare inutili sprechi.

La grandezza considerata per monitorare i nostri consumi idraulici è data dal fatturato prodotto per m³ di acqua consumata.

Il quadro del 2019 si presenta così:

Anno	Fatturato annuo (in €)	Consumi di acqua (in m ³)	Fatturato per m ³
2019	601.402 €	494 m ³	1.217, 41 € / m ³

Acque reflue

Lo scarico delle acque reflue è in relazione diretta con i consumi idraulici. Nei nostri calcoli consideriamo una dispersione nell'ordine del 10-15% sotto forma di vapore. I restanti volumi di acque reflue vengono fatti confluire nella rete fognaria comunale.

Le acque reflue della cucina vengono degrassate in un separatore di grassi.

Pulizia

Ragioni di igiene impongono massimi livelli di pulizia in cucina. I detersivi che utilizziamo sono prodotti professionali e di qualità, oltre che conformi alle norme di legge. L'uso che ne facciamo è attento e oculato per non gravare inutilmente sull'ambiente e rispettare comunque le norme di igiene previste dalle direttive HACCP. Il principio a cui ci ispiriamo è quello di usare quanto necessario, ma il meno possibile.

Rifiuti

I nostri sforzi mirano a evitare a priori la produzione di rifiuti. Gli accorgimenti iniziano già in fase di acquisto, optando preferibilmente per prodotti poco confezionati. Rinunciamo inoltre il più possibile a stoviglie monouso, evitando in questo modo sprechi di risorse e contenendone l'impatto sull'ambiente. Quando vi facciamo ricorso scegliamo solo prodotti a base di materiali biodegradabili. Le tovaglie che utilizziamo, inoltre, sono rigorosamente in tessuto, messeci a disposizione da aziende di catering non-food. La produzione di rifiuti è comunque inevitabile vista l'impossibilità di rinunciare, per motivi di igiene, a imballaggi e confezioni.

Eseguiamo in ogni caso un'accurata raccolta differenziata dei rifiuti separando vetro, lattine, carta, plastica e bombolette spray, oltre che riciclando batterie e cartucce a colori, conferite al centro riciclaggio locale, e smaltendo correttamente ogni rifiuto. L'olio di frittura esausto viene ritirato a domicilio e correttamente smaltito da un'azienda autorizzata. I cartoni e il secco non riciclabile vengono parimenti ritirati a domicilio dai servizi locali della nettezza urbana.

INDIFFERENZIATO

Nei nostri sforzi miriamo a contenere il più possibile le quantità di rifiuti non riciclabili. L'unità di misura considerata per il monitoraggio è data dal fatturato prodotto per litro di rifiuto secco residuo.

Per il 2019 il quadro che risulta rispetto alla produzione di rifiuto secco residuo è il seguente:

Anno	Fatturato annuo (in €)	Secco residuo (in litri)	Fatturato per litro
2019	601.402 €	42.900 l	14,0187 € / l

SEPARATORE OLI E GRASSI

Un'azienda specializzata si occupa di pulire a intervalli regolari il degrassatore, oltre che provvedere contemporaneamente al corretto smaltimento della relativa emulsione.

UMIDO

L'uso che facciamo degli alimenti è attento e responsabile e mira a contenere il più possibile gli sprechi di cibo.

I rifiuti organici prodotti vengono raccolti in appositi contenitori e ritirati **una volta a settimana** dai mezzi della nettezza urbana locale. La nostra azienda si serve di due contenitori da 120 litri ciascuno. Non disponiamo di dati precisi sui litri di rifiuti organici prodotti e smaltiti nel 2019 perché la nettezza urbana locale non esegue rilevamenti.

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DI CATEGORIA 3

Si tratta di rifiuti di origine animale a basso rischio.

Di norma, nello svolgimento della nostra attività, non produciamo rifiuti di categoria 3. Gli acquisti sono infatti eseguiti in modo mirato così da evitare la produzione di questo genere di rifiuti.

ALTRI RIFIUTI

Vetro, lattine, carta, plastica, bombolette spray e batterie (non batterie per auto) e cartucce di inchiostro (confezionate) vengono raccolti separatamente e conferiti presso il centro locale di riciclaggio per il corretto trattamento/smaltimento. Per il 2019 non disponiamo di dati quantitativi inerenti alla produzione di questi rifiuti poiché al conferimento presso il centro di riciclaggio non si eseguono rilevamenti.

Analogo è lo stato di informazione con riferimento a cartoni e scatoloni, per i quali il ritiro è ad opera del servizio nettezza urbana locale ed eseguito senza rilievi quantitativi.

Aria di aspirazione e odori

In cucina, la produzione di vapori e odori è inevitabile. Due impianti di aspirazione raccolgono l'aria esausta evacuandola oltre i tetti e assicurando in questo modo che negli ambienti si possa respirare un'aria gradevole senza andare a gravare eccessivamente sugli spazi esterni direttamente circostanti. I filtri contenuti negli impianti di aspirazione vengono puliti regolarmente. Durante le operazioni di cottura, inoltre, si aprono ripetutamente le finestre così da favorire il ricircolo d'aria e la fuoriuscita di una certa quantità di odori. Gli stessi, comunque, sono moderati.

Mobilità

Nello svolgimento dell'attività di catering non possiamo prescindere dalla disponibilità e dall'uso di un parco veicoli. Per le consegne ci serviamo di mezzi commerciali leggeri Euro 6 alimentati a diesel con additivo Adblue e a basso consumo di carburante. Nel pianificare le corse, inoltre,

facciamo attenzione ad evitare tragitti inutili. In questo modo, oltre a risparmiare tempo, limitiamo l'impatto sull'ambiente.

Consumi carburante anno 2019:	3.758 litri
-------------------------------	-------------

L'unità di misura considerata per il monitoraggio dei nostri consumi di carburante è data dal fatturato prodotto rispetto ai litri di carburante consumato.

Il quadro 2019 si presenta come segue:

Anno	Fatturato annuo (in €)	Consumo di carburante (in litri)	Fatturato per litro
2019	601.402 €	3.758 l	160,0324 € / l

A medio termine è nostra intenzione passare a tecnologie più ecologiche e seguiamo quindi con attenzione i progressi tecnici.

Impiego di materiali/Acquisto merci

Per limitare l'impatto sull'ambiente ed evitare di percorrere lunghe distanze cooperiamo preferibilmente con fornitori locali. Oltre ad abbattere il numero di chilometri percorsi, nella scelta delle materie prime puntiamo sull'alta qualità dei prodotti, sull'affidabilità e disponibilità delle consegne, oltre che sull'alta flessibilità e facilità di raggiungimento.

Prestiamo grande attenzione alla provenienza delle forniture, privilegiando sostanzialmente ingredienti di stagione prodotti nei dintorni o nelle regioni confinanti, oltre che scegliendo prodotti freschi e naturali e alimenti privi di aromatizzanti, conservanti e additivi. All'occorrenza ci serviamo anche di prodotti biologici.

Nello svolgere la nostra attività di catering miriamo inoltre a generare un alto grado di soddisfazione della clientela. Per venire incontro a richieste particolari ricorriamo, quando serve, anche a beni provenienti da luoghi più lontani

Inquinamento acustico

Lo svolgimento della nostra attività, dal trasporto dei prodotti alla consegna merci dei nostri fornitori, comporta la produzione di rumori. Anche i sistemi di refrigerazione producono un certo grado di inquinamento acustico. L'impatto acustico della nostra impresa sull'ambiente resta comunque entro le soglie consentite.

Stando al Piano Comunale di Classificazione Acustica (P.C.C.A.), la nostra azienda rientra nella classe III (zona arancione) del Comune di Lana. I limiti che siamo tenuti a rispettare sono dunque i seguenti: 60 dB(A) in orario diurno (dalle ore 6:00 alle 22:00) e 50 dB(A) in orario notturno (ore 22:00 – 6:00).

Estratto dalla pagina web della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige - Piano Comunale di Classificazione Acustica (P.C.C.A.):

Piano comunale di classificazione acustica (P.C.C.A.)

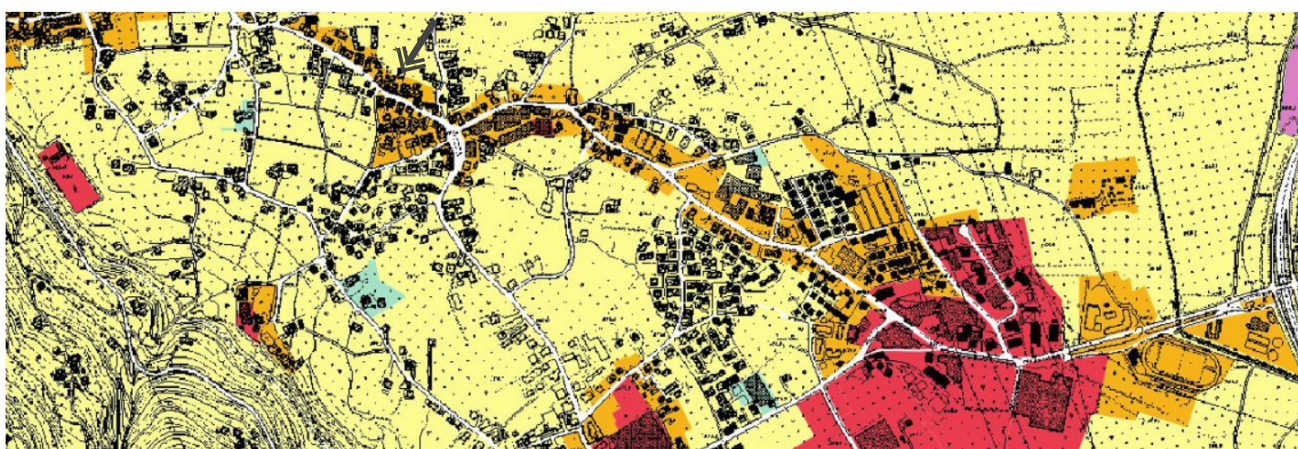


Foto: Estratto cartografia P.C.C.A. del Comune di Lana, 2018

Fonte: <https://ambiente.provincia.bz.it/rumore/pcca.asp>
(agg. 24.09.2020)

SITI CONTAMINATI

Il fabbricato che ci ospita esiste dagli inizi del secolo scorso. Inizialmente ospitava anche il macello vero e proprio. L'attività di macellazione è stata però abbandonata a metà degli anni Novanta. La precedente attività non ha comunque lasciato strascichi in termini di inquinamento del suolo giacché le acque reflue sono sempre state fatte defluire nella rete fognaria pubblica come prescritto dalle norme in vigore.

6 Osservanza delle norme

Ci impegniamo a rispettare le leggi e norme ambientali che disciplinano la nostra attività, le norme di igiene HACCP e le leggi in materia di sicurezza sul lavoro valide sia per i lavoratori che per le aziende.

7 Obiettivi ambientali/Programma ambientale

Riportiamo di seguito in maniera schematica gli obiettivi ambientali per i prossimi cinque anni:

Obiettivo/Utilità	Misura/Azione	Responsabilità	Entro il/ Orizzonte temporale
Sensibilizzazione del personale e aumento della consapevolezza ambientale	Sessioni informative e aggiornamenti in materia di protezione dell'ambiente	Direzione aziendale	2020
Riduzione consumi elettrici	Sostituzione dei tubi al neon con tubi a LED a basso consumo energetico	Direzione aziendale	2021
Gestione ecologica	Costruzione della nuova sede per l'attività di catering al superamento della soglia di 1 milione di euro di fatturato. La nuova sede andrà dotata di pannelli solari.	Direzione aziendale	a lungo termine
Sostituzione dei veicoli diesel	A lungo termine intendiamo rifornire il parco veicoli a energia rinnovabile (corrente elettrica, H ² O ²). Guardiamo con grande interesse agli sviluppi tecnici in questo campo	Direzione aziendale	2025 - 2030

Attraverso il Sistema di gestione ambientale intendiamo dare il nostro contributo per preservare l'ambiente per le generazioni future. I nostri sforzi mirano dunque ad adottare i comportamenti più ecologici possibili. Ci teniamo particolarmente, inoltre, a offrire alla nostra clientela il servizio e la qualità migliori contribuendo in questo modo a migliorare la qualità della vita.

Sono tutti risultati che possiamo ottenere solo con il sostegno e la collaborazione del nostro personale. Ecco perché siamo costantemente impegnati a promuovere sia la sensibilità dei nostri addetti sulle tematiche ambientali che il loro know-how. Sostenendone la consapevolezza, infatti, si sviluppa nel tempo una nuova cultura aziendale fondata sull'uso responsabile delle risorse naturali del nostro pianeta.