

SERENA

WINES 1881

Bilancio di sostenibilità 2024

IV EDIZIONE



INDICE

1	LETTERA AGLI STAKEHOLDER	4
2	SOSTENIBILITÀ	7
2.1	La sostenibilità per noi di Serena Wines 1881	8
2.2	Gli obiettivi per la sostenibilità	10
2.3	Obiettivi aziendali bilancio precedente	11
2.4	Obiettivi aziendali 2025	13
2.5	Audit e verifiche interne	15
2.5.1	Le Certificazioni	16
2.6	L'azienda	18
2.7	Lo stabilimento	20
2.8	I valori aziendali	21
2.9	I nostri brand	22
2.10	Il nostro territorio, nel cuore del prosecco	24
3	SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	27
3.1	Vino Acquistato	32
3.2	Fornitori di Vino	33
3.3	Vino confezionato	34
3.3.1	Bottiglie	36
3.3.2	Fusti e Bag in Box	37
3.3.3	Vino Sfuso	38
3.4	Vendita	39
4	PRODUZIONE SOSTENIBILE	41
4.1	Controllo qualità	42
4.2	Materiale secco acquistato per il confezionamento	45
4.2.1	Utilizzo di materiale "MARBLE BASE" sulla linea di spumanti di prestigio "Ville d'Arfanta"	46
4.3	Certificazione RafCycle	47
4.4	Nuova bottiglia alleggerita "Easy"	48
5	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	51
5.1	Buone prassi di cantina e imbottigliamento: Piani di Prodotto	52
5.2	Monitoraggi e consumi	53
5.2.1	Monitoraggio prodotti enologici	55
5.2.2	Detergenti e Sanitizzanti	56
5.2.3	Monitoraggio consumi energetici	57
5.2.4	Monitoraggio del consumo d'acqua	59
5.2.5	Monitoraggio delle acque reflue	60
5.2.6	Monitoraggio dei rifiuti	61
5.3	Carbon e Water footprint	62
5.3.1	Carbon footprint	62
5.3.2	Water footprint	66
6	SOSTENIBILITÀ SOCIALE	69
6.1	Collaboratori	71
6.2	Salute e sicurezza dei lavoratori	76
6.3	Formazione del Personale	77
6.4	Vicinato e territorio	78
6.5	Sponsorships	79
	APPENDICI	84

1

Lettera agli stakeholders



Luca Serena
Amministratore Delegato

È con orgoglio e profonda soddisfazione che presentiamo il nostro quarto Bilancio di Sostenibilità, un traguardo che, insieme al rinnovo della certificazione Equalitas, testimonia anno dopo anno l'impegno costante di Serena Wines 1881 verso il territorio, i collaboratori e i clienti.

Un impegno che riflette la volontà, come azienda e come famiglia, di garantire non solo standard qualitativi elevati nei nostri servizi, ma anche di offrire un contributo concreto e responsabile alla collettività. Ecco perché oltre ad investire continuamente per ottimizzare le tecniche di produzione enologica, gli impianti di imbottigliamento e il sistema di distribuzione in Italia e all'estero, nel corso degli anni abbiamo sempre prestato grande attenzione al tema della sostenibilità, al fine di salvaguardare la nostra terra, cuore dell'area del Prosecco.

Oltre a monitorare il consumo di acqua, la produzione, lo smaltimento dei rifiuti ed il benessere dei dipendenti, abbiamo intrapreso numerosi progetti con Università e centri di ricerca per migliorare il nostro impatto ambientale e sociale e iniziative a supporto di associazioni benefiche e sportive.

Quest'anno, in particolare, abbiamo il piacere di presentare il nostro primo report della carbon e water footprint, che monitora la sostenibilità ambientale aziendale con un piano di miglioramento triennale. Sono convinto che se oggi Serena Wines 1881 è in crescita – con una produzione di circa 30.000.000 di bottiglie da 0,75 litri e 6.100.000 di bottiglie da 0,20 litri ed un fatturato di 110.000.000 euro – il merito sia della nostra capacità di coniugare una lunga tradizione di famiglia con uno sguardo sempre rivolto al futuro.





2

SOSTENIBILITÀ

2.1

La sostenibilità per noi di Serena Wines 1881

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale. Noi in Serena Wines 1881 abbiamo intrapreso un percorso di sostenibilità secondo la norma Equalitas Organizzazione, oggi alla revisione 5.

La norma è applicabile lungo tutti i processi aziendali dalla lavorazione del vino, all’imbottigliamento, alla vendita del prodotto finito, fino ad arrivare ad indicatori sempre più specifici come l’impronta carbonica ed idrica.

Lo standard prevede cicli di 3 anni in ottica di miglioramento continuo, garantendo ai propri clienti come a tutti i portatori di interesse, un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità, definiti da Accuratezza, Equilibrio, Chiarezza, Comparabilità, Affidabilità e Tempestività.

Questo Bilancio di Sostenibilità è relativo all’esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2024. Contiene, laddove disponibili, i trend di performance su diversi anni a fini

comparativi. I contenuti del documento sono stati identificati dal management aziendale e sono riportati in completa aderenza. Il presente documento rappresenta un percorso articolato che ha coinvolto l’intera organizzazione, impegnata nella raccolta e verifica dei dati e delle informazioni da rendicontare.

I dati sono stati raccolti utilizzando i sistemi informatici aziendali attualmente in uso, oltre alla specifica documentazione interna disponibile ed alle altre fonti ufficiali.

Il documento continuerà ad essere pubblicato con cadenza annuale, al fine anche di garantire la costante rendicontazione delle performance di Serena Wines 1881 s.r.l..

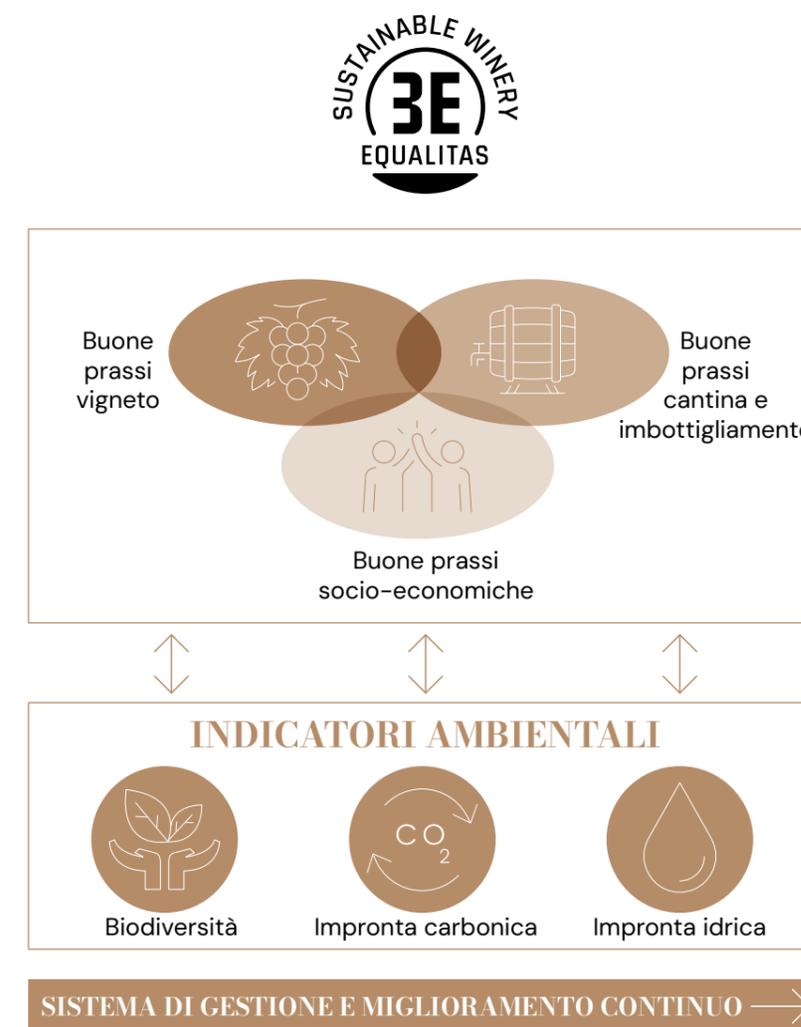


Fig. 1 Schema riassuntivo aree valutate dall’ente EQUALITAS

2.2

Gli obiettivi per la sostenibilità

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ratificata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, è l'insieme dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile da realizzare entro il 2030. Tutta la società civile globale, istituzioni, imprese, no profit, ciascuno nella propria sfera di attività e possibilità di azione, è chiamata a impegnarsi concretamente per la loro attuazione.

Noi di Serena Wines 1881 abbiamo elaborato un progetto relativo alla sostenibilità, ponendoci alcuni obiettivi per lo sviluppo sostenibile aziendale. La mission aziendale è quella di coinvolgere l'intero organico affinché vi sia partecipazione da parte di tutti nel perseguire gli obiettivi prefissati.



Fig. 2 | 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030

2.3

Obiettivi aziendali bilancio precedente

In questo capitolo viene fatto un resoconto rispetto gli obiettivi del precedente bilancio, creando così una continuità di anno in anno nella comunicazione della visione aziendale.

TEMA AGENDA 2030	MACRO OBIETTIVO	RESOCONTO DELL'OBIETTIVO PER IL 2024
 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA	Sviluppo Economico Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> L'azienda nel 2024 ha migliorato le performance di vendita, aumentando contemporaneamente il numero di clienti, le bottiglie vendute e soprattutto quelle a marchio Serena 1881, per dare uno sviluppo del Brand in termini di comunicazione. La comunicazione legata alla sostenibilità dell'azienda è veicolata soprattutto dai nostri marchi. La struttura organizzativa dell'area commerciale è stata migliorata al fine di creare un gruppo più strutturato e formato, con lo scopo di garantire una corretta gestione del business. È stato anche raggiunto l'obiettivo di aumentare la produzione della relativa vendita dei fusti in PET; nel 2024 abbiamo superato i 50.000 fusti. Sono stati inseriti nel gestionale aziendale i budget per le vendite, acquisti ed in generale le altre voci. Questo garantirà una visione d'insieme maggiormente condivisa e darà una gestione economica più efficiente. L'ottimizzazione dell'uso di Discovery Quality per la registrazione delle NC ha permesso una miglior collaborazione tra l'ufficio qualità e chi emette le note di accredito in seguito alla restituzione dei prodotti NC. Il MES aziendale è stato ulteriormente potenziato nelle sue funzioni, semplificando l'attività di pianificazione della produzione, aumentando di conseguenza la produttività aziendale.
 9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE		
 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI		

TEMA AGENDA 2030		MACRO OBIETTIVO	RESOCONTO DELL'OBIETTIVO PER IL 2024
		Sviluppo Sociale Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Per quanto riguarda lo sviluppo degli aspetti sociali, è stato potenziato il piano della formazione per gli operatori delle linee di produzione. Lo scopo è quello di minimizzare le discrepanze conoscitive tra chi è in azienda da molto tempo e chi è appena arrivato. Purtroppo, questo obiettivo non è stato pienamente raggiunto nell'anno solare 2024; la riprogrammazione è stata prevista per il 2025. Dopo l'inserimento della figura di HR ad inizio anno, è stata svolta l'attività di mappatura delle competenze, di studio del mansionario e dell'organigramma, consentendo la pianificazione per lo sviluppo di un nuovo lavoro nel 2025. È stato attivato un servizio di welfare aziendale al quale ha aderito il 91% delle persone. Si è voluto migliorare la comunicazione interna, soprattutto la condivisione delle strategie aziendali, tramite la programmazione di più riunioni di confronto.

		Sviluppo Ambientale Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> In seguito agli interventi strutturali negli anni precedenti di aggiornamento del depuratore, la directory ha concentrato l'attenzione sulla gestione corretta dell'energia elettrica. È stata, quindi, svolta la diagnosi energetica programmata nel 2024, e conseguentemente oltre a questa, sono stati chiesti alcuni preventivi per l'installazione di un impianto fotovoltaico. Purtroppo, non è stato possibile monitorare i consumi ed analizzarne i dati per i singoli centri di costo (reparti). Quest'ultima attività è molto importante per poter poi andare a sviluppare un piano di miglioramento energetico.

Obiettivi aziendali 2025

In questa sezione, presentiamo i nuovi obiettivi aziendali, allineati strategicamente con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Attraverso queste linee guida, intendiamo rafforzare il nostro contributo alla crescita economica, alla tutela ambientale e al progresso sociale.

TEMA AGENDA 2030		MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI PER IL 2025
		Sviluppo Economico Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Creazione di una maggior Brand Awareness del marchio Serena 1881 attraverso attività di marketing e di lavoro della forza commerciale. Consolidamento delle vendite nei principali mercati esteri, veicolando la comunicazione della sostenibilità utilizzando il brand Serena 1881. Miglioramento delle performance dei processi per facilitare le attività degli operatori amplificando ulteriormente la digitalizzazione in azienda. Un primo passo in programma è l'implementazione di un software per la gestione del workflow per lo sviluppo dei prodotti. Sono previsti dei miglioramenti sul software per il monitoraggio delle performance delle linee di imbottigliamento (MES), inoltre si vuole attivare un cruscotto dei KPI aziendali.

TEMA AGENDA 2030		MACRO OBIETTIVO	OBIETTIVI PER IL 2025
 3 SALUTE E BENESSERE	 5 PARITÀ DI GENERE	Sviluppo Sociale Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Definire ed attuare un piano formativo finalizzato allo sviluppo: della leadership e cultura aziendale, della cultura qualità e sostenibilità, modello organizzativo MOG 231/2001, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (corso per ASPP). Passare ad un Sistema di Gestione Integrato per la documentazione delle aree aziendali: sicurezza igienico sanitaria del prodotto (BRCGS, IFS, Biologico), salute e sicurezza degli operatori, ambiente, etica ecc. Definire un organigramma ed un mansionario maggiormente strutturati, definendo un piano per il miglioramento delle competenze del personale.
 9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE	 4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ		
 10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE	 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI		

 7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE	 8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA	Sviluppo Ambientale Sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Svolgere il calcolo degli indicatori ambientali della Carbon footprint e Water footprint. Rendere il monitoraggio dei consumi elettrici maggiormente analitico, tramite l'acquisto di nuovi contatori per la misurazione. Stipulare un Piano Energetico con valenza pluriennale dove saranno identificate tutte le attività (buone prassi ed investimenti) atte al risparmio. Svolgere formazione sul nuovo sistema telematico per la gestione dei rifiuti (RENTRI).
 9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE	 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI		

Audit e verifiche interne

In azienda ci facciamo affiancare da professionisti per accertarci di essere sempre al passo con le normative ed i loro continui aggiornamenti.

Ogni anno svolgiamo con Unione Italiana Vini quattro ispezioni interne, per valutare che vengano rispettati tutti i punti delle norme BRCGS-IFS cui l'azienda è certificata.

Le verifiche ispettive interne svolte nell'anno 2024, da personale qualificato di Unione Italiana Vini, non hanno evidenziato non conformità rilevanti, i suggerimenti per il miglioramento sono stati prontamente presi in carico e risolti.

Inoltre, svolgiamo annualmente l'ispezione EQUALITAS per verificare che i valori degli standard, ai quali abbiamo aderito nel 2022, certificandoci con CSQA, siano sempre osservati e che si adotti una politica volta al miglioramento.

A maggio di quest'anno è stata svolta la sorveglianza dove sono stati valutati tutti i requisiti della norma.

L'ente di certificazione CSQA ha svolto il controllo periodico ufficiale nel mese di giugno 2024, al fine di riconfermare la certificazione. Sono state riscontrate quattro non conformità prontamente prese in carico e risolte.

L'azienda si certifica per la quarta volta, da quest'anno con la V.5 seguendo l'approccio graduale suggerito dallo standard e avendo svolto il calcolo degli indicatori ambientali dell'impronta idrica e carbonica dell'anno 2024.

2.5.1

Le Certificazioni



Fig. 3 Linea temporale, ottenimento della prima certificazione per ogni standard

Dal 1990 ad oggi noi di Serena Wines 1881 abbiamo iniziato un percorso di certificazione su diverse aree, con l'obiettivo di garantire una filiera che rispecchi le strategie aziendali in materia di qualità, cultura della sicurezza alimentare, food defence, food fraud, tutela dell'ambiente, sostenibilità, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impegno dell'azienda verso numerosi strumenti di certificazione testimonia la determinazione nel garantire un livello di eccellenza per i propri vini, assicurando al contempo la sicurezza dei prodotti. L'obiettivo principale è la piena soddisfazione dei clienti e il mantenimento di una forte competitività sul mercato. Questo approccio dimostra l'attenzione crescente verso modalità produttive sempre più rispettose della comunità di riferimento e dell'ambiente circostante.

Infatti, da anni siamo certificati BRCGS, IFS Food, Vini Biologici, VeganOk, Lavoro Sicuro, Sedex e da qualche anno anche Equalitas.

Tramite le certificazioni BRCGS-IFS si vuole valutare l'azienda nell'ambito della sicurezza alimentare, sono standard internazionalmente riconosciuti, e grazie all'alto livello che ogni anno l'azienda riceve, comunicano l'attenzione e la preparazione con la quale trattiamo i nostri prodotti.

Una delle ultime certificazioni a cui abbiamo deciso di aderire, negli ultimi 5 anni, è quella biologica per andare incontro ad un pubblico che si rivede in ideologie più green, legate al minor uso di trattamenti su piante ed animali. Grazie ad analisi e controlli precisi e puntuali su tutta la filiera, l'azienda è in grado di assicurare un prodotto biologico privo di contaminazioni.

Sempre nello stesso periodo l'azienda ha inserito nel palinsesto dell'offerta una proposta vegan, aderendo così alla certificazione VeganOk, per andare incontro ad un pubblico che altrimenti non potrebbe apprezzare i nostri prodotti.

Oltre ad una cura scrupolosa per il prodotto, noi riserviamo molta attenzione a tutto il personale, specialmente in ottica di sicurezza. Abbiamo quindi aderito alle linee guida stilate da Lavoro Sicuro, al fine di garantire il controllo e la gestione di tutte quelle situazioni lavorative che potrebbero altrimenti divenire pericolose per i lavoratori.

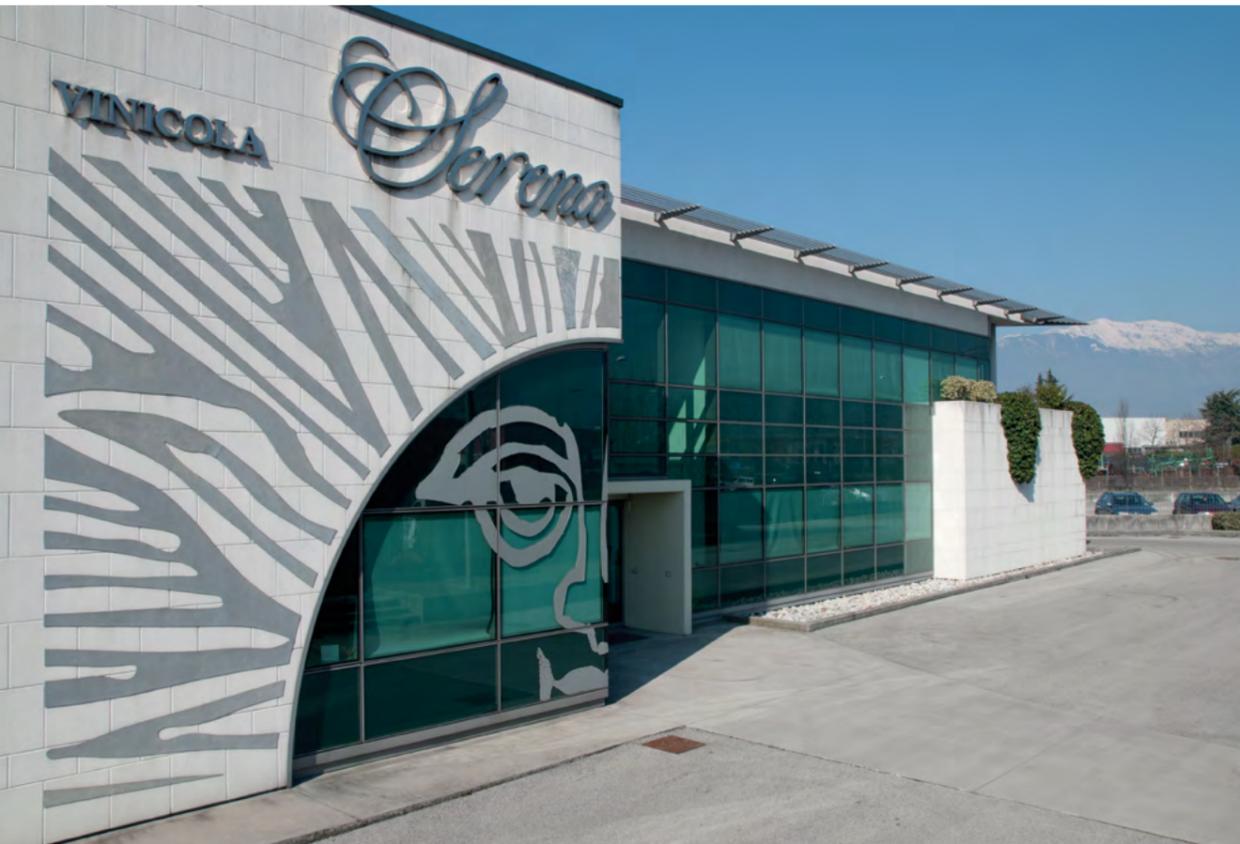
Inoltre, sempre per rafforzare l'impegno che dedichiamo al personale, l'azienda ha aderito alla certificazione Sedex, per dimostrare la piena volontà di adesione verso standard etici, sociali ed ambientali, con pratiche contrattualistiche e commerciali responsabili.

Ultima arrivata in casa Serena Wines 1881, nel 2022 è la certificazione Equalitas, una norma specifica per la filiera del vino, che si propone, attraverso il monitoraggio di aspetti ambientali, economici e sociali, di far crescere l'azienda, i soggetti che vi entrano a contatto ed il territorio.

2.6

L'azienda

Serena Wines 1881 è un'azienda familiare da 5 generazioni con una lunga tradizione nella produzione di vino. Situata nel cuore del territorio del prosecco produce oltre 30.000.000 bottiglie all'anno con un export del 56%.



FONDAZIONE
1881 → 1985 → 1987

NASCITA DEL PROSECCO SERENA
1985

LANCIO DEL VINO IN FUSTO
1987

Timeline

2021 ← 2004 ← 2003

140° ANNIVERSARIO E LANCIO SERENA 1881
2021

INTERNAZIONALIZZAZIONE E INGRESSO IN AZIENDA DI LUCA SERENA (5^ GENERAZIONE)
2004

NUOVO STABILIMENTO A CONEGLIANO DI 35.000 mq
2003

Fig. 4 Linea temporale delle principali tappe della storia di Serena Wines 1881

i Numeri



2.7

Lo stabilimento

Lo stabilimento attuale, creato nel 2003, giace su 38.500 m² di terreno, di cui 20.000 m² coperti. È situato in Via Camillo Bianchi 1 a Conegliano (TV), all'interno della "Zona Industriale delle Prealpi Trevigiane". È delimitato ad ovest dalla ferrovia "Ponte nelle Alpi"- Conegliano" a nord dal canale "Castelletto - Nervesa"; ad est da "Via Camillo Bianchi", che utilizza come punto di accesso all'azienda per il personale e per gli automezzi che ogni giorno caricano e scaricano merci nell'area esterna o nelle 8 apposite baie di carico; a sud da "Via dei Prezzivali" che permette l'uscita degli automezzi, e di avere un percorso scorrevole ed a senso unico che li coinvolga lungo la zona perimetrale dell'azienda.

I vasi vinari dell'azienda hanno una capacità di 80.000 hl, e vengono utilizzati per lo stoccaggio del vino nelle sue varie fasi di lavorazione. Le sole autoclavi hanno una capacità di 40.000hl.

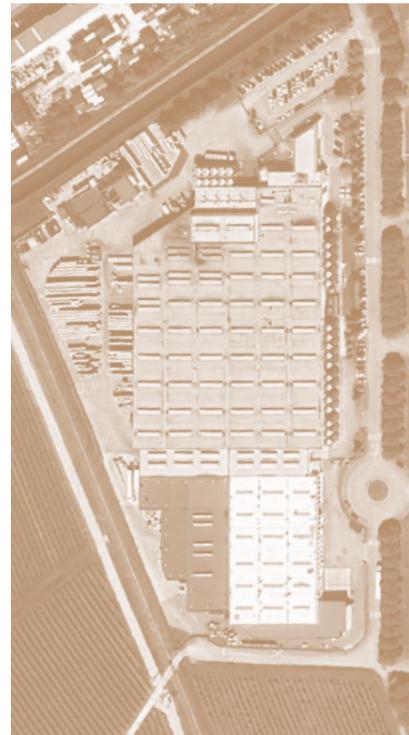


Fig. 5
Ripresa aerea stabilimento
Serena Wines 1881

2.8

I valori aziendali

FAMIGLIA

Una storia di famiglia che continua da 140 anni, portando avanti la tradizione e il rispetto per la terra e i suoi frutti.

INNOVAZIONE

Siamo proiettati verso il futuro. Utilizziamo le più moderne e capienti autoclavi per il metodo Charmat e impianti di imbottigliamento all'avanguardia.

TERRITORIO

Ci troviamo nel cuore del territorio del Prosecco, dove coltiviamo la terra nel suo pieno rispetto.

SOSTENIBILITÀ

Da anni siamo consapevoli e rispettosi nei confronti dell'ambiente. Avviamo progetti a tutela del territorio con Istituti e Università.

TRASPARENZA

Operare in questo modo significa garantire processi chiari e verificabili, rafforzando la fiducia degli stakeholders e confermando il nostro impegno a rendere conto con responsabilità e integrità.

INCLUSIVITÀ

Crediamo in una società inclusiva ed equa e per questo abbiamo lanciato diversi progetti in questa direzione.

Dopo oltre 140 anni di attività Serena Wines 1881 conserva tuttora una gestione familiare, che le ha permesso di mantenersi fedele ai suoi valori di riferimento, primi fra tutti standard qualitativi elevati, trasparenza ed un servizio puntuale garantito da un'efficiente rete distributiva.

Il legame con il territorio e il rispetto della terra e della tradizione vanno di pari passo con la costante ricerca di innovazione. I nostri valori rappresentano le fondamenta su cui noi di Serena Wines 1881 abbiamo istituito la nostra identità e visione e che orientano ogni nostra scelta.

2.9

I nostri brand

Il nostro impegno per l'autenticità e la trasparenza si traduce in un approccio quotidiano fatto di cura e dedizione, offrendo ai nostri clienti un ampio portfolio di brand curato e distintivo, pensato per soddisfare ogni esigenza. Offriamo una gamma completa di soluzioni, sia in bottiglia che in fusto, principalmente dedicate alla distribuzione nel canale Ho.Re.Ca.

Questa varietà è il riflesso della nostra volontà di portare l'eccellenza del vino italiano su ogni tavola, con la garanzia di un'esperienza di qualità superiore in ogni sorso.



Fig. 6a

SERENA 1881
La linea lanciata in occasione del 140° anniversario dell'azienda. Un brand con una gamma completa di vini spumanti, frizzanti, fermi bianchi e rossi



Fig. 6b

VILLE D'ARFANTA
Brand ripreso dalla proprietà di famiglia in località Arfanta di Tarzo che vuole esprimere la preziosità del Prosecco nelle versioni DOCG e DOC.



Fig. 6c

CHAMPAGNE DE VILMONT
Dal 2005 Serena è proprietaria di un prestigioso marchio di Champagne, proveniente dal comune di Rilly la Montagne, terra di grande vocazione, un vino elegante e raffinato per chi ama il metodo classico e le bollicine francesi.



Fig. 6d

CORTE DELLE CALLI
Linea comprende spumanti, frizzanti, fermi bianchi e rossi. Il brand che fa rivivere l'atmosfera magica dello stare su una gondola.



Fig. 6e

SERENELLO
I vini spumanti e frizzanti di questa linea sprigionano tutta la loro giovialità e vivacità, riflettendosi nei colori brillanti di ogni etichetta. Serenello è l'anima fresca e giovane di Serena Wines 1881.



Fig. 6f

THE DEER
La linea hipster e funky che accompagna il divertimento dei più giovani. Il cervo Ross, protagonista di ogni bottiglia puntando su etichette inusuali e con protagonista il cervo Ross, simbolo del brand.



Fig. 6g

COSTAROSS
Costaross è la linea di vini spumanti e frizzanti pensata per essere accessibile da tutti gli amanti delle bollicine, perfetto per colorare ogni occasione.



Fig. 6h

PIÙ BRIOSO
Ultima arrivata, questa linea di bollicine sofisticata che si distingue per un packaging vivace caratterizzato da colori pastello.



Fig. 6i

DJOKOVIC
Serena Wines 1881 è oggi distributore esclusivo in Italia dei vini Djokovic, uno Chardonnay e un Syrah, prodotti nella regione serba di Šumadija ottenuti da uve cresciute su terreni rossi rocciosi e ricchi di ferro.



Fig. 5j

CASANOVA
Nato nel 2013 e ispirato al celebre avventuriero veneziano Giacomo Casanova, questo brand celebra l'autentica tradizione italiana.



Fig. 6k

L'UVAS
Un marchio la cui forza è l'ampia gamma di vini fermi e frizzanti in fusto che hanno reso Serena Wines 1881 famosa in tutta Italia e all'estero. L'Uvas Fusti è perfetta per il settore dell'accoglienza e della ristorazione.



Fig. 6l

VIGNE VERDI
Pensata per offrire qualità e convenienza, Vigne Verdi è una linea di vini fermi essenziale e versatile, disponibile sia in bottiglia che in fusto.

2.10

Il nostro territorio, nel cuore del prosecco

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono state riconosciute come Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel luglio 2019.

Il sito comprende la fascia collinare che si estende dal comune di Valdobbiadene fino a quello di Vittorio Veneto.

Il territorio che si estende per 20 mila ettari comprende 15 comuni ed è caratterizzato da rilievi sconnessi e piccole valli.

In questo contesto sorgono i vitigni della DOCG del Prosecco, ovvero l'area di maggior pregio e in cui la nostra azienda ha la sede produttiva e due tenute ad uso agricolo e hospitality.

Noi di Serena Wines 1881 s.r.l. siamo situati a Conegliano, nel pieno centro della zona DOCG della produzione di Prosecco.

Il Prosecco è un vino bianco a denominazione di origine controllata prodotto in Veneto e in Friuli Venezia Giulia, divenuto noto negli anni novanta come Prosecco IGT (indicazione geografica tipica), ha conseguito nel 2009 la denominazione di origine controllata (DOC).

Alcune storiche denominazioni di questo vino hanno assunto il marchio DOCG (Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene).

Il Prosecco è oggi il vino italiano più esportato all'estero e nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo.

Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono inserite nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO.



Fig. 7 Area geografica di produzione DOC e DOCG



Fig. 8 Le colline patrimonio UNESCO



3

SOSTENIBILITÀ
ECONOMICA

Performance 2024



Il fatturato aziendale del 2024 è stato di 110 mln di euro di cui 54 mln realizzati in Italia e 56 mln all'estero.

Nel corso dell'esercizio gli investimenti sono ammontati a 847 mila €, che corrispondono ad un 0,77% del fatturato, di questi l'8% sono destinati ad aspetti ambientali.

Aumento del parco fusti inox:

Nel 2024, uno degli investimenti più significativi nell'ambito impiantistico è stato l'acquisto di 13.410 fusti in acciaio inox, per un valore complessivo di € 741.800,00.

Questo intervento rientra in una strategia più ampia di potenziamento della capacità di stoccaggio e miglioramento dei tempi di consegna ai clienti, in linea con l'obiettivo di garantire elevati standard qualitativi e maggiore efficienza nei processi logistici.

Tale investimento rappresenta un passo strategico, contribuendo a sostenere l'espansione nel mercato Italia e l'aumento dei volumi di produzione, soprattutto in risposta alla crescente domanda.

Software Workflow: € 13.200,00

Nell'ambito del percorso di digitalizzazione e miglioramento dei processi interni, l'implementazione di un workflow strutturato per la codifica articoli rappresenta un investimento concreto a favore della sostenibilità. Il sistema consente di ottimizzare la gestione dell'inventario, ridurre sprechi e duplicazioni, migliorare la tracciabilità dei materiali e limitare l'utilizzo di risorse cartacee. Questa iniziativa contribuisce alla riduzione dell'impatto ambientale dei processi aziendali, promuovendo l'efficienza operativa e supportando gli obiettivi ESG dell'organizzazione, in particolare quelli legati all'eco-efficienza e alla trasparenza della supply chain.

Un sistema di codifica articoli ben strutturato:

- Riduce errori di duplicazione,
- Evita acquisti inutili o errati,
- Migliora la gestione dell'inventario.

Automatizzare e standardizzare la codifica:

- Riduce l'uso della carta,
- Limita attività manuali ripetitive e dispendiose,
- Facilita controlli e revisioni in ottica paperless.

Una codifica uniforme permette:

- Maggiore efficienza nei processi logistici,
- Selezione di fornitori più sostenibili (dati alla mano),
- Riduzione dei trasporti e dei tempi.

Impianto ad ultrasuoni in acciaio inox: € 6.800,00

L'adozione di un macchinario di lavaggio ad ultrasuoni in acciaio inox rappresenta un ulteriore passo dell'azienda verso la sostenibilità ambientale e l'efficienza operativa. Questa tecnologia consente una pulizia efficace con un uso significativamente ridotto di acqua e detersivi, contribuendo

alla diminuzione dell'impatto chimico e idrico dei processi di manutenzione. L'impiego dell'acciaio inox, materiale durevole e riciclabile, assicura igiene, resistenza e una lunga durata dell'impianto. L'investimento si inserisce pienamente nella strategia ESG dell'azienda, favorendo una produzione più pulita, responsabile e orientata alla circolarità.

N. 2 Megawapp da 36 kW: € 43.260,00

L'adozione del vaporizzatore Megawapp da 36 kW rappresenta un significativo passo verso la sostenibilità nell'azienda. La sua alta efficienza energetica consente di ottimizzare i consumi, ridurre gli sprechi e contribuire a un utilizzo più razionale delle risorse. Inoltre, il sistema permette l'integrazione con fonti di energia rinnovabile, potenziando ulteriormente la sostenibilità ambientale. La durata e la bassa necessità di manutenzione garantiscono una gestione operativa efficiente, mentre l'ottimizzazione dei processi industriali riduce il fabbisogno di energia e risorse, allineandosi pienamente con gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale e con le pratiche ESG dell'azienda.

Integrazione impianto di depurazione: € 16.500,00

La scelta di migliorare gli impianti di depurazione non solo contribuisce a una gestione più sostenibile delle risorse idriche, ma ha anche benefici economici, sociali e ambientali significativi che indichiamo di seguito:

- Riduzione dell'impatto ambientale: un impianto di depurazione più efficiente riduce l'inquinamento delle acque, contribuendo a proteggere gli ecosistemi acquatici e la biodiversità.
- Risparmio di risorse: migliorare l'efficienza di un impianto porta a un uso più sostenibile delle risorse idriche ed energetiche, riducendo i costi operativi e l'impatto ambientale.

- Salute pubblica: un depuratore efficiente contribuisce a garantire la salute pubblica, riducendo il rischio di malattie legate all'acqua inquinata.
- Conformità normativa: investire nel miglioramento degli impianti di depurazione garantisce il rispetto delle normative ambientali, evitando sanzioni e promuovendo una reputazione positiva per le aziende e le amministrazioni locali.

Formazione – Personale:

Nel corso del 2024, abbiamo avviato un percorso di formazione volto a promuovere la crescita professionale e personale all'interno della nostra azienda. Questa iniziativa è pensata per valorizzare il nostro personale interno, riconoscendo e potenziando le capacità individuali di ciascuno, e per sviluppare lo spirito di squadra e la comunicazione interna. L'ammontare investito nel 2024 in formazione e sviluppo delle risorse umane ammonta a circa 25 mila euro. Indichiamo di seguito quanto investito in vari aspetti e aree.

La prima fase dell'investimento avvenuta nel 2024 consulenza per sviluppo e allineamento organizzativo in SW ammonta a € 12.123,70. Inoltre, nel corso del 2024 sono stati fatti investimenti nel personale per € 5080,93 relativi a formazione sia obbligatoria sia tecnica e specifica di area. Infine, è stato avviato un progetto con "Umana Forma" per un ammontare di € 7.800,00 interamente finanziato con Fondimpresa.

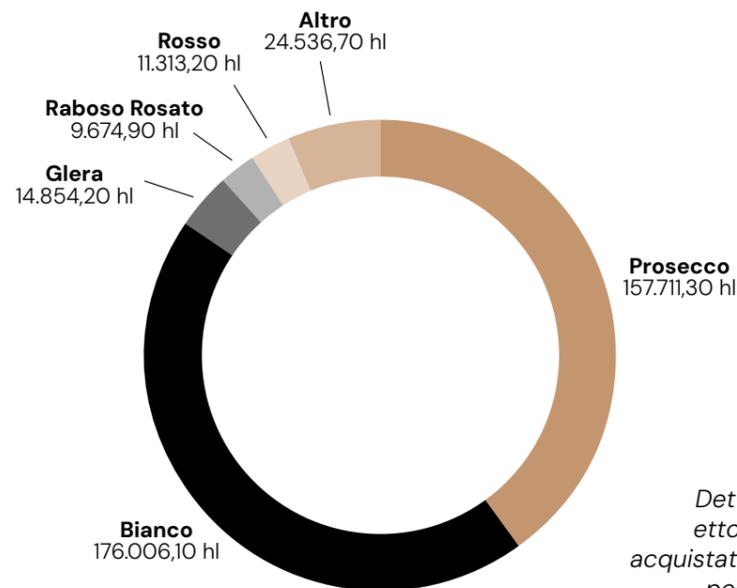
3.1

Vino acquistato

Nel 2024 sono stati acquistati 390.000 hl di vino, suddivisi in diverse qualità, che per comodità riassumiamo nelle macrocategorie riportate nel grafico 1. Il 40% del volume del vino è relativo a vini DOP (159.000 hl di litri, il 9% è relativo a vini IGP (36.000 hl).

All'interno della famiglia dei vini bianchi spicca il Prosecco, da anni prodotto principe dell'Azienda, che si presta perfettamente per il processo di fermentazione con il metodo Charmat.

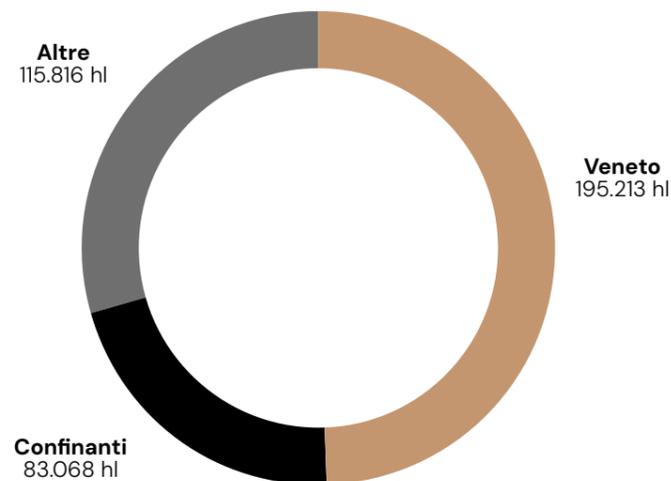
L'azienda nel 2023 ha acquistato 157 mila hl di vino atto a Prosecco, così suddivisi: 129.000 hl di Prosecco DOC, 21.000 hl di Prosecco DOCG e 7.000 hl di Prosecco DOC Rosé.



Graf. 1
Dettaglio degli ettolitri di vino acquistato suddivisi per categorie

3.2

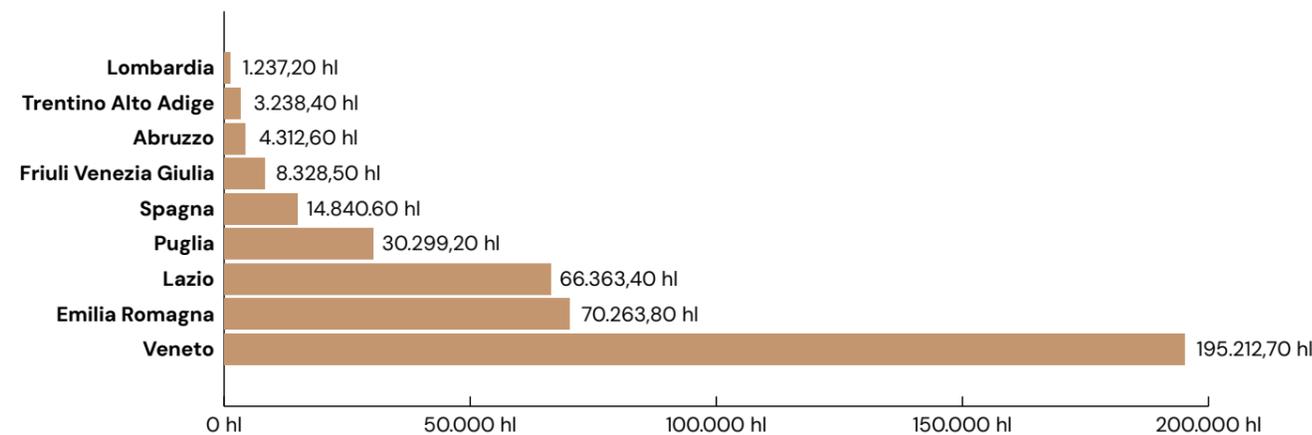
Fornitori di vino



Graf. 2 Dettaglio delle zone di provenienza dei vini conferiti

Il rapporto con i nostri fornitori di vino è frutto di tanti anni di meticoloso lavoro rivolto alla fase di selezione. La Famiglia Serena da sempre dedica, in prima persona, tanta passione e competenza a questa fondamentale attività. La collocazione dei fornitori è per la maggior parte da zone limitrofe al nostro stabilimento di Conegliano, questo per privilegiare le caratteristiche dei vini della zona e per dare continuità al rapporto umano creato negli anni con i nostri fornitori.

Nel grafico 2, abbiamo raggruppato le varie provenienze del vino che acquistiamo. Come si evince, dal Veneto acquistiamo la maggior parte, e una buona parte lo acquistiamo dalle regioni vicine, rispetto a quello proveniente da regioni distanti. Mentre grafico 3 si vuole evidenziare che l'azienda da sempre desidera mantenere il rapporto con il territorio e la sua comunità agricola e lo fa anche privilegiando i fornitori della zona.



Graf. 3 Quantità di vino (in hl) proveniente dalle varie regioni e nazioni

3.3

Vino confezionato

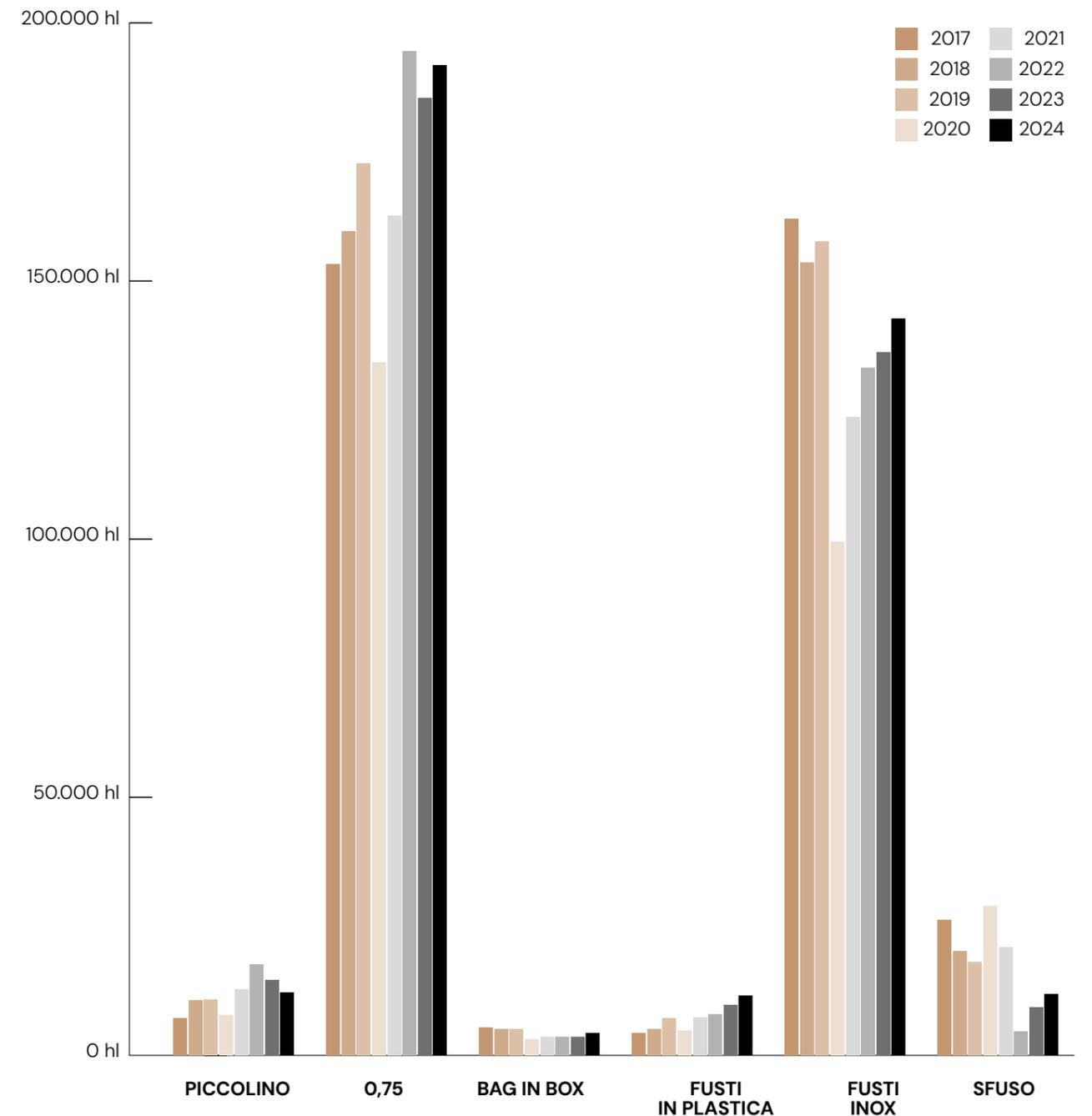
Deteniamo il primato Nazionale nella produzione dei fusti inox, con questo formato si è contraddistinta negli anni sul territorio italiano e all'estero. La grande capacità imprenditoriale della Famiglia Serena ha permesso di affiancare a questo prestigioso primato un ruolo da assoluto protagonista nella produzione di bottiglie, con particolare propensione per i vini spumanti e frizzanti.

La grande ascesa sul mercato del Prosecco DOC e DOCG è stata determinante per appagare questa nostra grande aspirazione.

Di seguito riportiamo alcuni dati sui principali vini che nel 2024 l'Azienda ha confezionato.

Il grafico 4 che segue, presenta l'andamento dei formati prodotti in azienda per singolo anno. Nelle sezioni successive si sono descritti tutti i prodotti.

Da quello che si evidenzia leggendo il grafico, balza evidente che il trend delle bottiglie da 0,75 lt e i fusti Inox sono in crescita dal 2020, come del resto anche i fusti in plastica. Si confermano stabili, o con fluttuazioni il formato 0,20 lt (contraddistinto dalla dicitura "piccolino") e i Bag in Box. Il formato "Cisterne" ha avuto un flessa in negativo. Per quel che riguarda il vino sfuso si è in presenza di fluttuazioni importanti.



Graf. 4 Dettaglio degli ettolitri di vino rapportati ai formati di confezionamento nei vari anni

3.3.1

Bottiglie

La nostra produzione punta principalmente su tre formati di bottiglie:

- **Classica da 0,75 Lt**
- **Magnum da 1,5 Lt**
- **Small da 0,2 Lt**

Inoltre, grazie alla grande capacità produttiva, all'efficienza e l'organizzazione aziendale, ci collochiamo fra i primi produttori di Prosecco.



Formato 0.2 Lt
6.100.000 bottiglie

Fig. 9a



Formato 0.75 Lt
25.500.000 bottiglie

Fig. 9b



Formato 1,5 Lt
34.000 bottiglie

Fig. 9c

3.3.2

Fusti e Bag in Box

Fusti
154.329 hl prodotti

Fig. 10a



Bag in box
4.322 hl prodotti

Fig. 10b

Dal 1987, l'azienda distribuisce vini in fusto su scala globale, utilizzando contenitori di grande capacità, disponibili in acciaio o in PET, quest'ultimo caratterizzato da una maggiore praticità ed efficienza.

I fusti garantiscono una conservazione ottimale del vino, preservandone qualità e caratteristiche nel tempo. Grazie alla protezione dalla luce e dall'ossidazione durante il trasporto, il vino mantiene inalterate le proprie proprietà organolettiche e la temperatura di servizio. Oltre al fusto in acciaio, Serena Wines 1881 propone anche il modello One Way Keg: il primo fusto in PET interamente 100% riciclabile, durevole, pratico e maneggevole. Questo modello rappresenta un'innovazione significativa nella logistica e nella gestione del prodotto, senza compromettere gli elevati standard qualitativi.

Parallelamente alla produzione di fusti, l'azienda sta consolidando la propria presenza sul mercato, investendo strategicamente nel segmento bag in box, ampliando così le soluzioni offerte ai clienti.

3.3.3

Vino sfuso

Commercializziamo anche vino sfuso movimentato tramite camion o piccole cisterne da 5, 10 e 15 hl che risultano più semplici da trasportare.



Vino sfuso
11.575 hl venduti

Fig. 11 Autoclavi esterne

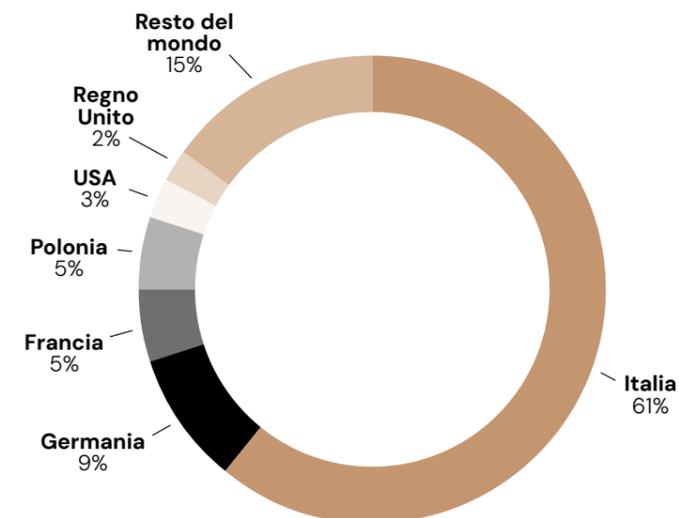
3.3.4

Vendita

Sin dai primi anni 2000 l’Azienda ha iniziato un fisiologico e lungimirante processo di espansione delle vendite al di fuori dei confini nazionali. Questa nuova missione non ha però influito negativamente sulle vendite in Italia, dove si contraddistingue storicamente nel canale Ho.Re.Ca.

Nel 2024 la produzione è stata destinata per il 44% al consumo interno Nazionale e per il 56% a quello estero.

I prodotti che hanno varcato i confini Nazionali nel 2024 hanno raggiunto 50 Paesi diversi, nel grafico qui sotto, abbiamo rappresentato solo quelli dove esportiamo un volume di vino (rappresentato per hl) maggiore-uguale del 2%.



Graf. 5 Dettaglio delle principali nazioni verso cui esportiamo i prodotti



4

PRODUZIONE
SOSTENIBILE

Performance e produzione sostenibile 2024



4.1

Controllo qualità

Il vino è la materia prima principale che trattiamo in azienda; arriva da fornitori selezionati, e dopo essere stato processato, lavorato ed imbottigliato, viene inviato ai clienti in tutto il mondo.

Al fine di fornire sempre un prodotto di prima qualità, vengono eseguiti molteplici controlli analitici ed organolettici da un gruppo di enologi, che si occupa del vino per tutto il suo percorso in azienda.

- Il primo step di controllo è sui fornitori, che vengono

qualificati in base alle certificazioni in possesso, a questionari ed audit.

- Una volta assicurati che il fornitore sia adatto, il suo vino viene campionato ed inviato ai nostri enologi, che tramite delle prove d'assaggio valutano e decidono se acquistarlo e come disporne.
- All'arrivo in azienda delle autocisterne, il vino viene analizzato nuovamente prima della presa in carico in vasca, per confermarne la corrispondenza con il campione precedentemente selezionato.
- Il vino poi verrà ricontrollato a seguito di ogni successiva fase di lavorazione, dalla chiarifica, alla presa di spuma, fino ad arrivare in bottiglia.

Tutte le fasi del processo produttivo sono oggetto di revisione e aggiornamento continui, nell'ambito di piani di prodotto meticolosamente strutturati che descrivono in dettaglio l'intera filiera aziendale.

A titolo esemplificativo, nella produzione di uno dei nostri vini spumanti, tra l'arrivo del vino in azienda e la sua uscita finale, vengono eseguite 15 analisi analitiche e 10 test organolettici, a garanzia della qualità e della coerenza con gli standard prefissati.

L'azienda è dotata di due impianti per il condizionamento delle bottiglie e di tre linee dedicate all'infustamento, snodi fondamentali della catena produttiva. L'intero processo è costantemente monitorato tramite controlli distribuiti lungo tutta la giornata.

Prima di ogni ciclo produttivo, gli operatori verificano che i macchinari delle linee produttive, siano opportunamente sanificati e che tutti i dispositivi di controllo automatico siano correttamente impostati e pienamente operativi.

Una volta assicurata l'adeguatezza della linea di imbottigliamento,

la produzione ha inizio e ad intervalli regolari vengono convalidati tutti i controlli di linea, di modo che gli impianti lavorino sempre nella migliore condizione ed efficienza, garantendo il massimo livello di conformità del prodotto.

Per restituire qualche numero, vengono applicati 56 diversi controlli, che sono stati studiati ed applicati per garantire che ogni singola unità di vendita venga assemblata nel pieno rispetto delle richieste.

Per quello che riguarda i materiali che vanno a comporre i packaging, vengono controllati al loro arrivo in sede, per attestare la loro conformità da del personale formato appositamente;

Nello specifico, le bottiglie vengono visionate nel grande piazzale esterno; le etichette vengono campionate e controllate per verificarne la qualità delle grafiche e la correttezza delle informazioni, prima di essere riposte negli appositi magazzini automatizzati; ed i tappi vengono anch'essi campionati ed inviati presso laboratori esterni per confermarne l'adeguata facilità di stappatura; e così via per tutti i materiali restanti.

Un particolare occhio di riguardo viene dato ai mezzi di trasporto, sia all'arrivo che alla partenza, per verificare che siano rispettati i consono standard igienici e di sicurezza.



Fig. 12 Prove di laboratorio

Materiale secco acquistato per il confezionamento

L'azienda, nel 2024, per la sua produzione ha acquistato rispettivamente:

- **84 milioni di etichette,**
- **4 milioni di cartoni da vendita,**
- **altre 9 mila confezioni in cartone,**
- **28 milioni di capsule per bottiglie,**
- **645 mila capsule per fusti,**
- **31,4 milioni di tappi,**
- **19,3 milioni di gabbiette,**
- **36,7 milioni di bottiglie**
peso medio della singola bottiglia 547g.

4.2.1

Utilizzo di materiale “MARBLE BASE” sulla linea di spumanti di prestigio “Ville d’Arfanta”

Anche per quanto riguarda l’approvvigionamento dei materiali teniamo in considerazione la possibilità di applicare un modello virtuoso, incentrato sul riutilizzo delle materie di scarto. In questo termine, in fase di valutazione dei materiali da utilizzare in produzione, abbiamo iniziato a svolgere delle considerazioni rivolte alla sostenibilità. Per la realizzazione dei materiali, cerchiamo prodotti a basso impatto ambientale, provenienti da fornitori certificati e che abbiano un occhio di riguardo ai temi della sostenibilità.

Da alcuni anni abbiamo convertito i materiali utilizzati nelle etichette del nostro brand più prestigioso «Ville d’Arfanta», introducendo un compound proveniente dai concetti di economia circolare composto dagli scarti di estrazione mineraria del marmo e polietilene.



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Contiene l’**80% carbonato di calcio** (scarti di estrazione mineraria dal marmo) e **polietilene fino al 20%**
- Per la sua produzione non vengono abbattuti alberi, né sprecata acqua
- Può anche essere riciclato nelle materie plastiche o bruciato per produrre energia
- Ha un ottimo punto di bianco, pur senza l’utilizzo di candogina e sostanze tossiche
- Marble Base è **più sostenibile delle carte riciclate**. Quest’ultima per la loro produzione richiedono molta acqua, candogina e altri prodotti chimici, oltre a richiedere tra il 67 o l’82% di energia in più rispetto alla Marble Base.

IL PROCESSO PRODUTTIVO IN SINTESI

BRGS Sedex Member ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 CISO

Fig. 13 Caratteristiche delle etichette marble-based

4.3

Certificazione RafCycle

Dal 2018 aderiamo al progetto di economia circolare RafCycle® di proprietà di UPM Raflatac. Raccogliamo presso le linee di condizionamento gli scarti delle etichette autoadesive, che non vengono più conferite in discarica (come imballaggi misti) ma riciclate presso le cartiere del gruppo UPM per la produzione di nuova carta per etichette.

Abbiamo trovato molto interessante l’attività per abbattere l’impatto ambientale della nostra attività di imbottigliatori, ma anche da un punto di vista etico e di miglioramento della gestione dei rifiuti.



Fig. 14 Certificazione RafCycle

4.4

Nuova bottiglia alleggerita “Easy”

Per adeguarci al cambiamento della politica a livello europeo ci si è affacciati alla possibilità di introdurre nella produzione le bottiglie alleggerite, sia per rispettare ed incontrare i requisiti di legge che impattare meno dal punto di vista ambientale.

Abbiamo deciso di testare una bottiglia che ottemperasse al concetto di ecodesign. Questo approccio consente di ristudiare la forma delle bottiglie con il fine di diminuirne il peso senza comprometterne le performance meccaniche. Infatti, dai disegni tecnici della bottiglia Easy emerge che, conseguentemente la riformulazione delle curvature del corpo centrale, si è potuto raggiungere un alleggerimento di 50 gr del peso totale (passando da 600gr a 550gr).

Peraltro, l'uso di bottiglie alleggerite rappresenta una strategia efficace per ridurre l'impronta carbonica. Queste bottiglie, realizzate con una minore quantità di vetro, richiedono meno energia durante il processo di produzione, diminuendo così le emissioni di CO₂ generate dalle fabbriche. Inoltre, il minor peso delle bottiglie comporta un risparmio nei costi e nelle emissioni legate al trasporto, poiché consente a parità di contenitori per unità di trasporto, di consumare meno carburante.

A livello aziendale sono state condotte delle verifiche in linea,

ed anche un lavoro di estrapolazione dati, per indagare se le performance della bottiglia alleggerita e quella tradizionale presentassero delle discrepanze.

Il campione ha previsto l'indagine su 500.000 pezzi prodotti nella prima parte dell'anno, tenendo conto degli indicatori e rapportandoli: numero degli scoppi registrati durante le giornate di produzione, e velocità media oraria della produzione stessa. Ne è emerso che il formato alleggerito è riuscito a dimostrarsi efficiente tanto quanto il formato standard.

Le verifiche, inoltre, hanno tenuto conto dell'aspetto impiantistico, quindi della verifica in loco di eventuali modificazioni ai macchinari e dell'eventuale necessità di scrittura di programmi appositi, che non ha trovato motivazione di essere sfruttata, perché il formato alleggerito rispetta tutte le caratteristiche della bottiglia tradizionale.





5

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

5.1

Buone prassi di cantina e imbottigliamento: Piani di Prodotto

I piani di prodotto rappresentano documenti essenziali che illustrano nel dettaglio ogni fase della filiera produttiva, dal ricevimento del vino fino al suo confezionamento. Il processo ha inizio con la stesura del flow-chart, in cui ciascuna fase del diagramma viene analizzata per definire con precisione gli elementi da monitorare e i controlli da effettuare sul processo. In un'ottica di sostenibilità e circolarità, è stata inoltre introdotta una sezione dedicata alla gestione ambientale: qui vengono indicati i tipi di rifiuti generati in ciascuna fase e i relativi consumi idrici. Qui di seguito si riporta un esempio:

FASE	3) FILTRAZIONE TANGENZIALE					
	MODALITA' DI CONTROLLO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC	MO	
SPECIFICHE DI PRODOTTO						
IGIENICO SANITARI						
QUALITA'						
ORGANOLETTRICI	Organolettica	Ogni vasca	ENOL			MO01
SPECIFICHE DI CONTROLLO						
PRESSIONE DI ESERCIZIO FILTRO	Strumentale	Continua	OP	Log sistema		MO 02
PORTATA	Strumentale	Continua	OP	Log sistema		MO 02
LIMPIDEZZA	Vista	1 al giorno	LAB	Log sistema		MO 02
SPECIFICHE DI PROCESSO						
AGGIUNTA DOSAGGIO ADDITIVI/COADIUVANTI			ENDE			MO 02
RIFIUTI DI PRODUZIONE CONSUMO H₂O, N₂						
	UTILIZZO	FREQUENZA	RESPONSABILE	DOC		MO
ACQUA	50 lit	1 volta al giorno	OP	DO 16		
	90 lit	1 volta settimana	OP	DO 16		
IMBALLAGGI MISTI (CER 150104)	In base alle necessità, 100g	1 volta settimana	OP			
CARTA (CER 150101)	In base alle necessità, 100g	1 volta settimana	OP			

Fig. 15 Esempio di piano di prodotto applicato in azienda

Modalità, frequenza, responsabilità e documentazione per ogni controllo

- Monitoraggio e quantificazione rifiuti prodotti per fase
- Monitoraggio acqua utilizzata

5.2

Monitoraggi e consumi

Dedichiamo particolare attenzione al monitoraggio dei consumi aziendali, con l'obiettivo di favorire un miglioramento continuo e l'ottimizzazione dei processi. Riteniamo che una supervisione accurata, basata su dati precisi e affidabili, sia il presupposto fondamentale per avviare cambiamenti efficaci e consapevoli.

Abbiamo conferito particolare rilievo al monitoraggio rigoroso delle principali grandezze operative, riconoscendolo come elemento cardine per assicurare efficienza, trasparenza e controllo lungo l'intero processo produttivo:

- **Consumo prodotti enologici:** ogni giorno registriamo il consumo dei singoli prodotti garantendo la loro tracciabilità all'interno di tutti i prodotti imbottigliati;
- **Consumo dei detersivi e sanizzanti:** ogni anno viene effettuato un controllo dei prodotti utilizzati nei 12 mesi, e vengono riviste e metodiche di pulizia;
- **Consumi GAS:** attraverso la lettura del contatore generale, i dati riportati in bolletta e l'intersecazione di questi dati con gli andamenti di produzione, permettono all'azienda di valutare i periodi in cui questo elemento incide di più economicamente e di fare ulteriori ragionamenti relativi al suo utilizzo;

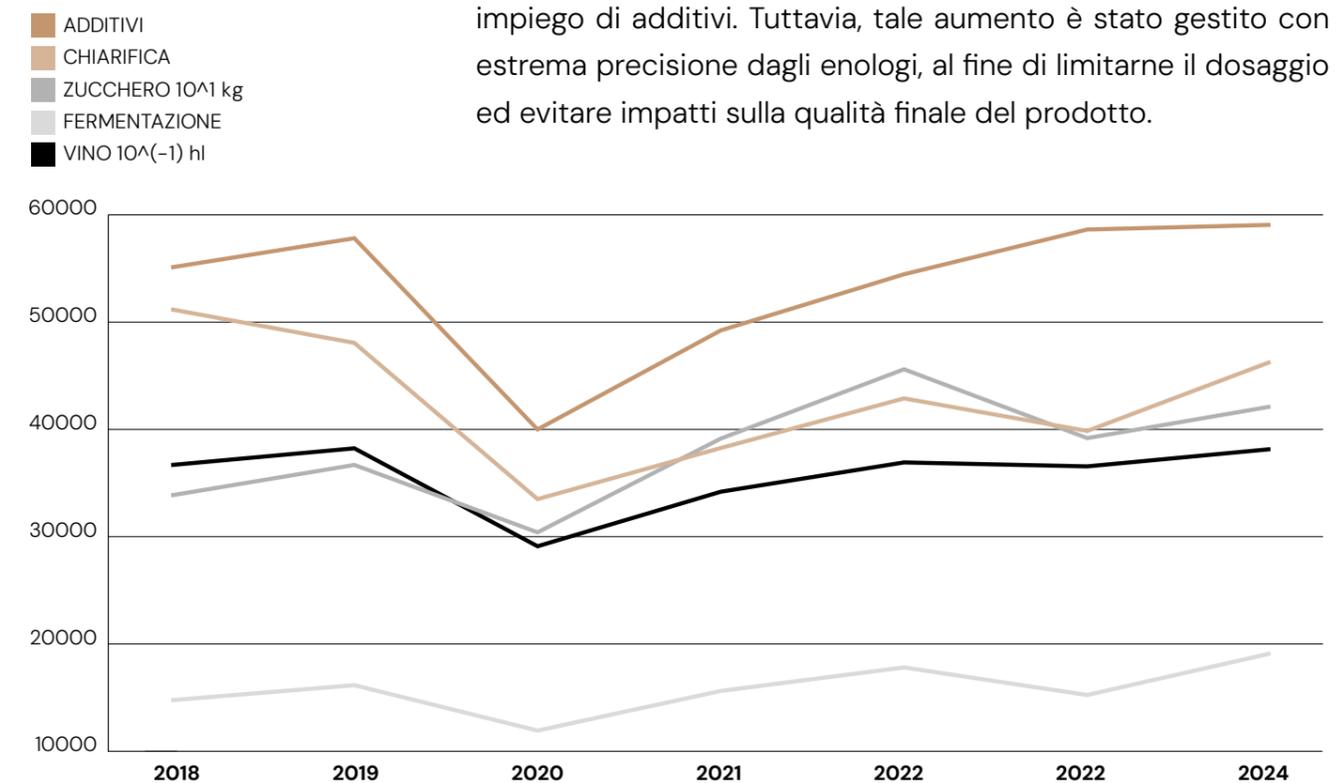
- **Consumi di energia elettrica:** monitoriamo i consumi di energia elettrica attraverso l'interpolazione tra i dati riportati nelle bollette e quelli relativi alla produzione. Questo approccio ci consente di rilevare in modo preciso le tendenze di consumo, aggiornare costantemente le nostre statistiche interne e individuare eventuali scostamenti o anomalie. In un'ottica di efficientamento energetico, tali analisi costituiscono la base per l'adozione di interventi correttivi o migliorativi;
- **Consumi di acqua:** attraverso la lettura delle bollette e dei contatori posti lungo la rete aziendale, è possibile valutare i consumi giornalieri di acqua. Questo continuo monitoraggio permette di individuare tempestivamente le anomalie ed intervenire nell'immediato per la risoluzione delle perdite o l'analisi delle operazioni che hanno richiesto più acqua;
- **Monitoraggio della produzione dei rifiuti:** dati dai registri rifiuti e MUD annuale, che permettono di capire quali siano impattanti e poter poi studiare metodologie per diminuirne i volumi;
- **Automezzi:** partenza e arrivo delle materie prime.

Monitoraggio prodotti enologici

Nel corso degli anni, l'andamento dei prodotti enologici si è mantenuto stabile e proporzionale ai livelli di produzione. Nel 2024, si è registrato un incremento nei quantitativi di prodotti impiegati per la chiarifica e la fermentazione rispetto all'anno precedente.

Le recenti annate viticole, contraddistinte da estati particolarmente calde e siccitose in molte zone d'Italia, hanno influenzato le caratteristiche del vino, determinando valori di pH più elevati. Di conseguenza, si è reso necessario un maggiore impiego di additivi. Tuttavia, tale aumento è stato gestito con estrema precisione dagli enologi, al fine di limitarne il dosaggio ed evitare impatti sulla qualità finale del prodotto.

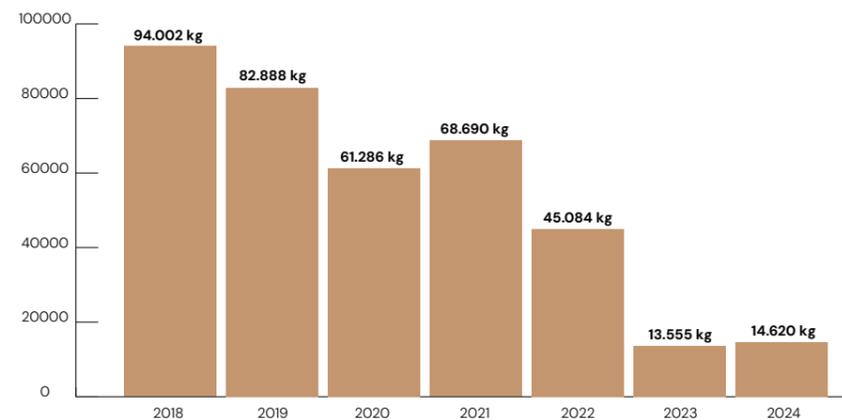
Graf. 6 Correlazione tra vino prodotto e i prodotti enologici utilizzati



5.2.2

Detergenti e Sanitizzanti

L'azienda monitora annualmente l'utilizzo dei detergenti e dei sanitizzanti. Da come si può evincere dal grafico, a seguito del revamping del depuratore nel 2022, l'utilizzo di detergenti è sensibilmente diminuito. Inoltre, l'eliminazione della soda caustica e i sanitizzanti sono stati valutati e ridotti grazie alle buone prassi implementate con una migliore applicazione del piano delle pulizie, anche in ottica di miglioramento continuo e un utilizzo più responsabile e consapevole dei prodotti.



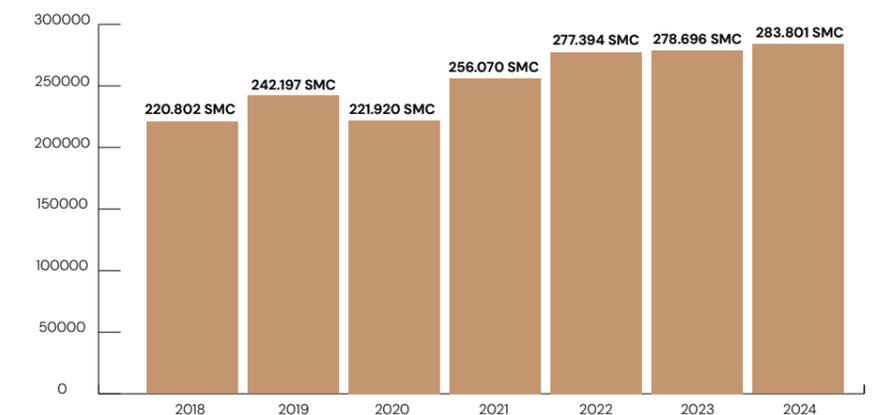
Graf. 7 consumi di detergenti e sanitizzanti (in kg) negli ultimi anni

5.2.3

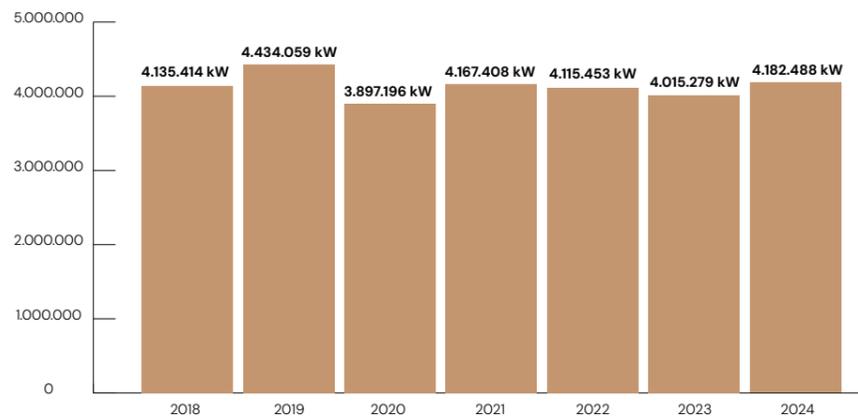
Monitoraggio consumi energetici

Ci impegniamo in un monitoraggio continuo e sistematico dei consumi aziendali, sia in modo diretto sia rapportandoli ai volumi produttivi. Questa attività ci consente di individuare con precisione le aree a maggiore impatto energetico e di attuare strategie mirate alla riduzione dei consumi, migliorando al contempo l'efficienza dell'intero processo produttivo.

L'analisi costante dei dati ci permette inoltre di promuovere un approccio operativo più sostenibile, valorizzando le risorse disponibili e garantendo performance sempre più ottimizzate



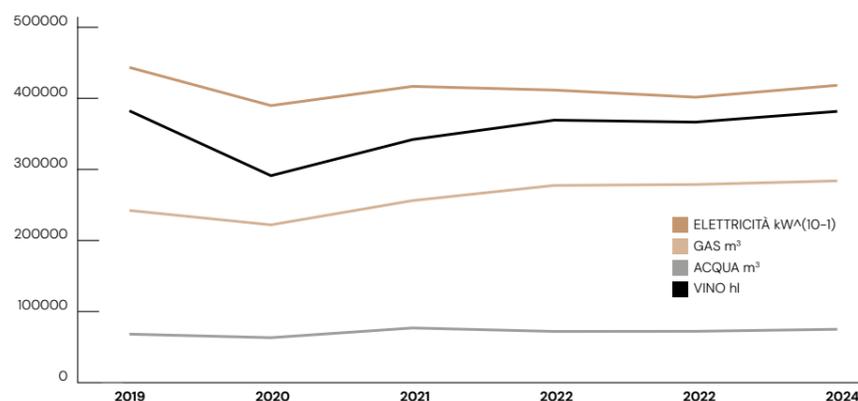
Graf. 8 Consumo di gas annuale (in SMC) suddiviso per anno



Graf. 9 Consumo di energia annuale in kW

Nel 2024 abbiamo consumato 283.801 m³ di gas. Da ciò che stiamo osservando il rapporto tra consumo e produzione può variare, in estate è di circa 0,60 m³/hL mentre nei mesi freddi questo rapporto sale fino a raggiungere 1,1 con punte di 1,5 m³/hL. Questo andamento sembrerebbe essere imputabile solo alla componente "riscaldamento degli uffici", il che comporta un aumento del consumo anche in caso di calo della produzione. L'aspetto su cui stiamo iniziando a riflettere, è che il riscaldamento possa "pesare" così tanto (≈8000 – 9000 m³/hL) rispetto al totale.

Il consumo di energia elettrica nel 2024 è stato di 4.182.488 kWh (+4% rispetto al 2023), il rapporto tra consumo di energia e volume di vino prodotto è di 12 kW/hl (+1,53% rispetto al 2023). Se consideriamo un periodo che parte dal 2018, possiamo dire che questo coefficiente sta toccando i minimi storici, ciò a dimostrazione che le azioni di buone prassi introdotte nel primo triennio di certificazione sono efficaci, ma che allo stesso tempo l'azienda deve iniziare un vero e proprio piano energetico di miglioramento.



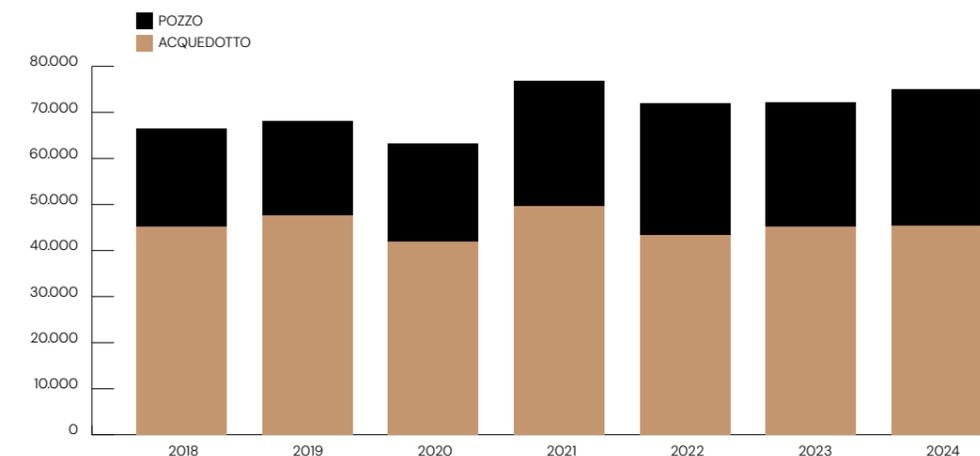
Graf. 10 Andamento consumi energetici per anno rapportati alla produzione di vino in ettolitri

5.2.4

Monitoraggio del consumo d'acqua

L'azienda attinge acqua da due fonti (pozzo ed acquedotto). Siamo inoltre dotati di un sistema di contatori che registrano il passaggio dell'acqua ogni 15 minuti per ogni reparto.

Il consumo misurato è stato di 74.995 m³ di acqua nel 2024, suddivisi in 45.508 m³ provenienti dal pozzo e 29.487 m³ provenienti dall'acquedotto. Rapportato al vino prodotto nel 2024 risultano 0,22 m³/hL, dato molto simile a quello del 2023. Nel primo anno di certificazione siamo partiti con un coefficiente di 0,25 m³/hL, valore più alto del 16%.



Graf. 11 Suddivisione annuale dei m³ di acqua e la loro provenienza

5.2.5

Monitoraggio delle acque reflue

L'azienda monitora le acque reflue attraverso un controllo digitale della processazione delle acque di depurazione, con un software digitale consultabile e con funzionalità da remoto.

Oltre al controllo dei volumi di acqua in uscita, viene effettuato uno studio interno inerente i residui dei fanghi solidi e un controllo con spettrofotometro della frazione nitrica. Gli esiti vengono registrati per permettere la creazione di un database e tracciare i trend statistici.

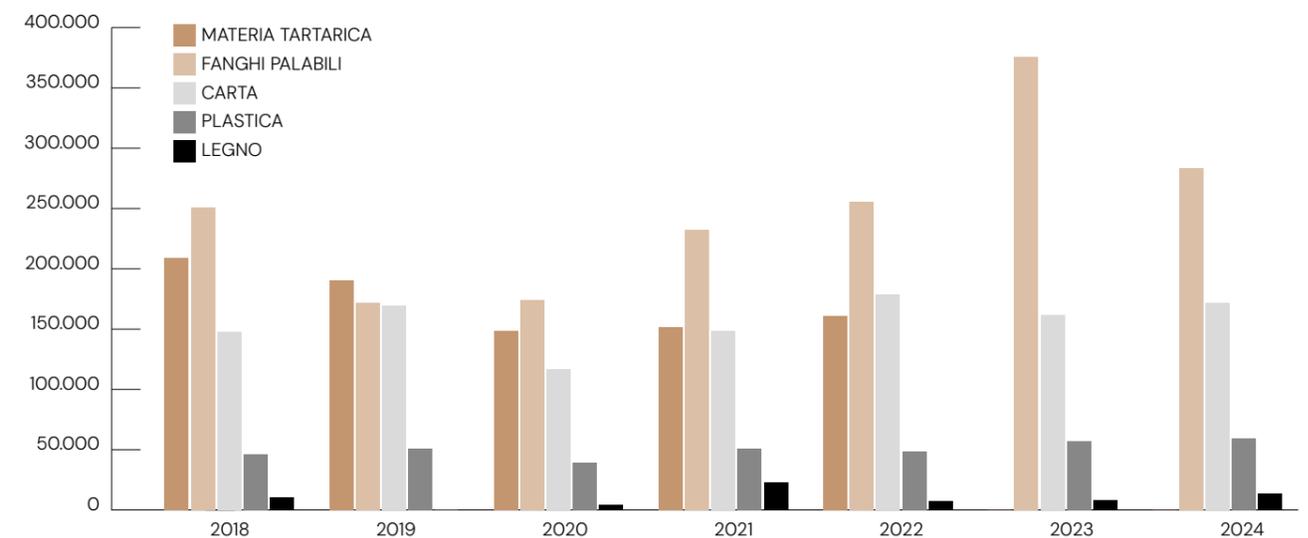
Esternamente vengono analizzati ulteriori parametri da due laboratori; che producono report a cadenze mensili/bimestrali.

I parametri osservati sono: BOD5, COD, fosforo totale, solidi sospesi totali, azoto ammoniacale, azoto nitrico e azoto nitroso.

5.2.4

Monitoraggio dei rifiuti

I rifiuti vengono costantemente monitorati e registrati. La produzione di rifiuti è in calo del 9% in peso rispetto al 2023 (874.250 kg totali), ricordiamo nel presente riesame che nel 2023 una forte grandinata estiva ci aveva costretti a rottamare una grande quantità di vetro (189.700 kg nel 2023 a fronte di 109.900 kg nel 2024). I CER di plastica e carta sono in aumento rispettivamente del 4% e del 6,5% valori piuttosto in linea con l'aumento della produzione che in termini di volume è stata del 4%.



Graf. 12 Tipologia di rifiuto prodotto in kg suddivisa per anno

5.3

Carbon e Water footprint

Sulla base di quanto descritto nei capitoli precedenti relativi ai consumi aziendali, abbiamo per la prima volta svolto il calcolo della Carbon e della Water footprint. La valutazione è stata svolta nel primo quadrimestre del 2025 considerando i dati raccolti per l'anno 2024 dal 01/01/2024 al 31/12/2024.

5.3.1

Carbon footprint

Il lavoro è stato svolto in conformità allo standard Equalitas Rev.05, utilizzando la norma ISO 14064-1:2018, le norme tecniche UNI EN ISO 14040:2021 e UNI EN ISO 14044:2021.

A valle delle considerazioni svolte in ambito di definizione delle emissioni dirette ed indirette aziendali, abbiamo ottenuto un valore totale delle emissioni di gas serra di 51.760,70 tonnellate di CO₂ equivalente. Si riportano di seguito i risultati dell'inventario, prima però è bene definire la categorizzazione di tali emissioni:

- Categoria 1: emissioni dirette e rimozioni di GHG;
- Categoria 2: emissioni indirette di GHG da energia importata;
- Categoria 3: emissioni indirette di GHG da trasporto;
- Categoria 4: emissioni indirette di GHG da beni e servizi utilizzati dall'organizzazione.

CATEGORIA	NOTE	SUB CATEGORIA		EMISSIONI IN TONNELLATE DI CO ₂ EQUIVALENTE (tCO _{2,e})	
DIRETTE	CAT. 1		Origine non Biogenica		
		S	Combustione stazionaria di combustibili fossili	780,24	
		S	Combustione mobile di combustibili fossili	34,4	
		S	Emissioni fuggitive di gas refrigeranti	164,51	
			Subtotale Cat. 1	979,14	
INDIRETTE	CAT. 2	S	Produzione trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica importata da rete (location-based)	1.675,43	
		Subtotale Cat. 2			1.675,43
	CAT. 3	S	Emissioni derivanti dal trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione	4.776,72	
		S	Emissioni derivanti dal trasporto dei prodotti dell'organizzazione (emissioni da servizi di trasporto al primo acquirente/cliente)	5.910,39	
		NS	Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione	22,00	
		S	Emissioni derivanti dagli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione	247,71	
				Subtotale Cat. 3	10.956,82
	CAT. 4	S	Emissioni derivanti dalla produzione di materie prime acquistate dall'organizzazione	Vini sfusi	15.440,70
		S	Emissioni derivanti dalla produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione	Prodotti Enologici	335,12
		S		Materiali per il confezionamento	22.021,72
		S	Emissioni derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati		245,43
		NS	Emissioni legate alla distribuzione e trattamento dell'acqua approvvigionata da acquedotto		9,10
		S	Emissioni derivanti dallo smaltimento di rifiuti solidi e liquidi non biogenici		97,24
			Subtotale Cat. 4	38.149,31	
			Totale emissioni indirette	50.781,56	
			TOTALE EMISSIONI ORGANIZZAZIONE	51.760,70	

Tab. 1 Risultati dell'inventario GHG anno 2024 approccio "location-based" relativo alla categoria 2

Tipologia delle emissioni	Valore
Emissioni legate alla distribuzione e trattamento dell'acqua approvvigionata da acquedotto	0,02%
Emissioni derivanti dal trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione	0,04%
Combustione mobile di combustibili fossili	0,07%
Emissioni derivanti dallo smaltimento di rifiuti solidi e liquidi non biogenici	0,19%
Emissioni fuggitive di gas refrigeranti	0,32%
Emissioni derivanti dai processi di produzione dei combustibili fossili utilizzati	0,47%
Emissioni derivanti dagli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione	0,48%
Emissioni derivanti dalla produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione (Prodotti Enologici)	0,65%
Combustione stazionaria di combustibili fossili	1,51%
Produzione trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica importata da rete (location-based)	3,24%
Emissioni derivanti dal trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione	9,23%
Emissioni derivanti dal trasporto dei prodotti dell'organizzazione (emissioni da servizi di trasporto al primo acquirente/cliente)	11,42%
Emissioni derivanti dalla produzione di materie prime acquistate dall'organizzazione (Vini Sfusi)	29,83%
Emissioni derivanti dalla produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione (Materiali per il confezionamento)	42,55%

Nella tabella sopra riportata sono stati indicati i dati di emissione in percentuale. Dall'analisi dei dati, il fattore che incide maggiormente sono le emissioni generate dalla produzione dei beni acquistati dall'azienda e utilizzati nel processo produttivo, in particolare i materiali per il confezionamento del prodotto (packaging), con il 42,6% delle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione (circa 22.000 tCO₂e), sul quale incidono prevalentemente le bottiglie in vetro e secondariamente cartoni e tappi. A seguire per rilevanza, con il 30% complessivo di incidenza sulle emissioni totali di GHG dell'Organizzazione, si trovano le "materie prime" in ingresso al processo produttivo, cioè le emissioni derivanti dalla produzione dei vini sfusi acquistati (quasi 15.500 tCO₂e). Il terzo fattore per importanza in termini di impatto è rappresentato dai trasporti, ai quali sono attribuibili circa 11.000 tCO₂e, pari a circa il 21% di incidenza sulle emissioni complessive dell'Organizzazione. In particolare, i trasporti in ingresso impattano circa per il 9%, prevalentemente relativi alla materia prima vino sfuso in ingresso e secondariamente ai materiali per il confezionamento. I trasporti in uscita relativi

Tab. 2 Ripartizione delle emissioni totali di GHG per sub-categoria

alla distribuzione del prodotto finito verso il primo acquirente impattano circa per l'11%. Quasi trascurabili i contributi relativi al pendolarismo dei lavoratori e al trasporto dei rifiuti ai siti di smaltimento.

Al fine di consentire il monitoraggio nel tempo delle prestazioni in termini di impronta carbonica dell'Organizzazione, è stato definito e valutato un indicatore di intensità delle emissioni di GHG, espresso come rapporto tra l'impronta carbonica totale di organizzazione e la produzione totale, cioè le emissioni di GHG specifiche di Organizzazione per unità di produzione.

Con riferimento all'anno solare 2024 l'Organizzazione ha lavorato 39.409.639 litri di vino, e prodotto 42.424.159 litri di vino confezionato.

L'impronta carbonica di Organizzazione totale, quantificata secondo l'approccio "location-based" per quanto concerne l'energia elettrica importata, ammonta a 51.760,7 tonnellate di CO₂ equivalenti, che rapportate alla produzione totale di vino, determinano un indicatore Carbon Footprint di Organizzazione (CFO) pari a 1,22 chilogrammi di CO₂ equivalente per litro di vino confezionato prodotto, considerando complessivamente tutti i tipi di contenitori e formati utilizzati.

	U.d.m.	Descrizione	Anno 2024
Produzione	L	Quantità di vino elaborato totale	39.409.639
Produzione	L	Quantità di vino confezionato totale	42.424.159
Emissioni GHG assolute (location-based)	tCO ₂ e	Quantità di emissioni GHG generate	51.760,7
Indicatore CFO 1 (location-based)	kgCO ₂ e / L vino lavorato	Quantità di emissioni GHG per unità di prodotto	1,31
Indicatore CFO 2 (location-based)	kgCO ₂ e / L vino confezionato	Quantità di emissioni GHG per unità di prodotto	1,22

Tab. 3 Produzione aziendale, emissioni GHG e indicatore di intensità delle emissioni

5.3.2

Water footprint

Il lavoro è stato svolto in conformità allo standard Equalitas Rev.05, utilizzando la norma ISO 14046:2014, le norme tecniche UNI EN ISO 14040:2021 e UNI EN ISO 14044:2021.

L'impronta idrica può comprendere diverse categorie di impatto; quelle considerate per il presente studio sono le seguenti cinque:

- Aquatic Acidification: impatto relativo all'aumento dell'acidificazione delle acque, misurato in chilogrammi di anidride solforosa equivalente (kg SO₂ eq);
- Aquatic Ecotoxicity: impatto relativo all'aumento della tossicità delle acque a livello di ecosistema, misurato in Comparative Toxic Units ecotoxicity (CTUe);
- Human Toxicity: impatto relativo all'aumento della tossicità delle acque a livello umano, misurato in Comparative Toxic Units for human (CTUh);
- Aquatic Eutrophication: impatto relativo all'aumento dell'eutrofizzazione delle acque, misurato in chilogrammi di fosforo equivalente (kg P eq);
- Water Scarcity: impatto relativo all'utilizzo delle acque in base alla disponibilità della risorsa idrica, misurato in metri cubi equivalenti (m³ eq).

Categoria	Impatti ambientali correlati all'acqua					
	Ecotoxicity [CTUe]	Human Toxicity [CTUh]	Acidification [kg SO ₂ eq]	Eutrophication [kg P eq]	Scarcity [m ³ eq]	
Combustione stazionaria di combustibili fossili	274.990,73	0,02	850,93	24	5.099,64	
Combustione mobile di combustibili fossili	100.863,10	0,01	155,3	5,43	1.944,84	
Consumi idrici diretti derivanti da processi aziendali	-	-			67.813,08	
Immissione di fosforo in acqua	-	-		197,24		
Produzione, trasmissione e distribuzione di energia elettrica importata da rete	395.936,01	0,11	6.301,24	387,9	243.983,45	
Trasporto dei beni acquistati dall'organizzazione	20.967.485,39	1,48	39.040,24	741,4	294.938,17	
Trasporto dei rifiuti prodotti dall'organizzazione	44.449,09	0	69,16	1,52	618,30	
Produzione di materie prime acquistate dall'organizzazione	Vini sfusi	455.575,43	12,74	143,26	5,85	5.032,61
Produzione di altri beni utilizzati nel processo produttivo acquistati dall'organizzazione	Prodotti enologici	1.065.848,06	0,13	6.631,93	146,42	2.487.519,58
	Materiali per il confezionamento	17.439.047,41	3,07	153.802,31	4.507,18	5.519.447,13
Produzione dei combustibili fossili utilizzati		33.758,19	0	578,21	5,45	3.278,89
Spostamenti casa-lavoro dei dipendenti dell'organizzazione		645.467,89	0,03	993,84	34,78	12.445,87
Smaltimento di rifiuti -incenerimento di carta, plastica e vetro destinati al riciclo		7,61E-05	2,00E-12	1,24E-08	1,71E-10	4,12E-06
Smaltimento di rifiuti - riciclo di carta, plastica e vetro		9,77E-05	1,23E-11	3,60E-09	1,95E-10	1,07E-05
TOTALE IMPATTI AMBIENTALI CORRELATI ALL'ACQUA DELL'ORGANIZZAZIONE		41.423.421,31	17,59	208.566,44	6.057,17	8.642.121,56

Tab. 4 Risultati dell'inventario dell'impronta idrica anno 2024

Descrizione	IMPATTI AMBIENTALI CORRELATI ALL'ACQUA				
	Aquatic Ecotoxicity [CTUe]	Human Toxicity [CTUh]	Aquatic Acidification [kg SO ₂ eq]	Aquatic Eutrophication [kg P eq]	Water Scarcity [m ³ eq]
Assoluti	21.423.421,3	17,59	208.566,44	6.057,17	8.642.121,56
	Aquatic Ecotoxicity [CTUe / hL vino prodotto]	Human Toxicity [CTUh / 10 ³ * hL vino prodotto]	Aquatic Acidification [kg SO ₂ eq / hL vino prodotto]	Aquatic Eutrophication [kg P eq / 10 ³ * hL vino prodotto]	Water Scarcity [m ³ eq / hL vino prodotto]
Indicatore WFO (specifico per unità di prodotto)	97,64	0,04	0,49	0,01	20,37

Tab. 5 Produzione aziendale, indicatori di impatto ambientale correlati all'acqua assoluti e specifici



6

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Performance sociali 2024

6.1



Collaboratori

Serena Wines 1881 è un'azienda a conduzione familiare che fonda la propria filosofia sulla valorizzazione delle persone. L'intero organico è assunto per la quasi totalità con contratto a tempo indeterminato, a conferma di un impegno costante verso la stabilità e la crescita professionale.

A supporto di questa visione, viene applicato un contratto collettivo di 2° livello con condizioni migliorative rispetto agli standard, offrendo ai dipendenti un ambiente di lavoro equo e motivante.

Promuoviamo attivamente il benessere dei nostri collaboratori attraverso un sistema di welfare dedicato e mette a disposizione il servizio mensa gratuito per tutto il personale, favorendo un clima aziendale inclusivo e attento alle esigenze quotidiane. Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Serena Wines 1881 ha istituito un Premio di risultato per tutti i dipendenti.

Al 31 dicembre 2024 il numero totale dei dipendenti di Serena Wines 1881 è pari a 109 persone di cui 4 dirigenti (di cui una donna), 48 impiegati (di cui 37,5% maschi e 62,5% femmine) e 57 operai dove si registra unicamente la presenza maschile. Per quanto riguarda i livelli quadro, non ce ne sono in azienda.



La presenza femminile in Serena Wines 1881 rappresenta il 30% sul totale dei dipendenti (30% donne, 70% uomini) che svolgono attività nelle aree di amministrazione, commerciale, tecnico produttivo. Rispetto ai dati dell'anno 2023 la percentuale di donne, nell'organico aziendale, è salita di 6 punti percentuali, passando dal 24% al 30%.

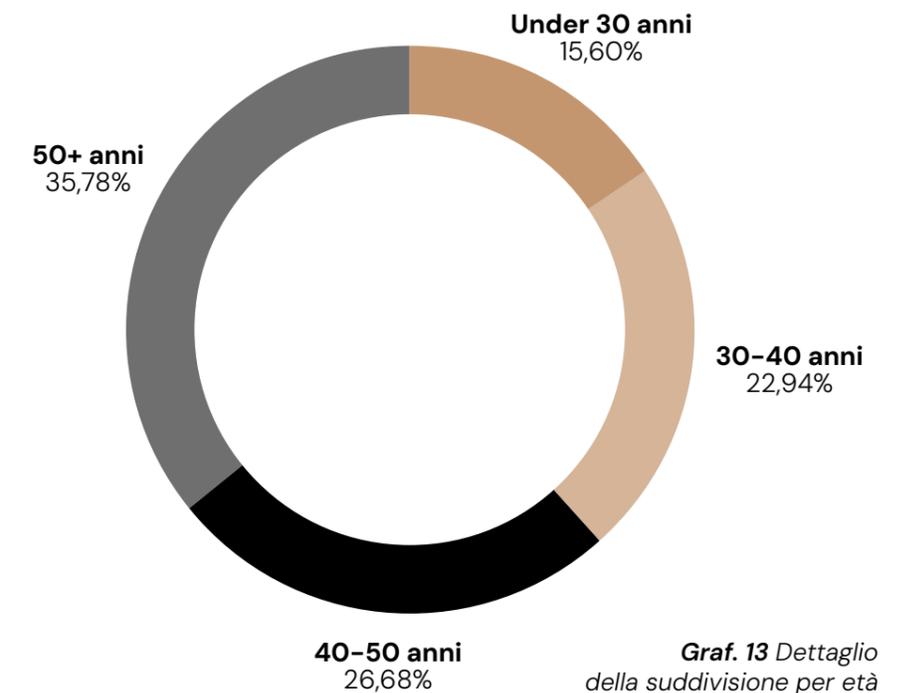
Per esplicitare e rendere maggiormente chiare le informazioni riportiamo i dati sottoforma tabellare.

Tab. 6 *Suddivisione dei dipendenti per categoria*

RAPPORTO DI GENERE ED ETÀ PER CIASCUNA CATEGORIA				
CATEGORIA	GENERE	ETÀ		
		Uomini		Uomini
DIRIGENTI	Donne:	25%	Under 30:	Under 30:
	Uomini:	25%	30-40: 75%	30-40: 25%
IMPIEGATI	Donne: Uomini:	62,5% 37,5%	Uomini	
			Under 30: 2%	Under 30: 16%
			30-40: 10%	30-40: 33%
			40-50: 15%	40-50: 8%
			over 50: 15%	over 50: 16%
OPERAI	Uomini:	100%	Under 30:	9%
			30-40:	20%
			40-50:	27%
			over 50:	44%

Nel 2024, al 31 dicembre, l'organico è caratterizzato da una presenza del 99% di contatti a tempo indeterminato, di cui 2% part-time e 1% apprendistato.

Dall'analisi effettuata su tutti i dipendenti per fascia d'età, emerge che il 15,60% è sotto i 30 anni, il 22,94% è tra i 30 anni e i 40 anni, il 25,68% è tra i 40 anni e 50 anni, il 35,78% è over 50 anni. Confrontando i dati relativi all'anno precedente emerge che il personale under 30 è aumentato passando dal 14% al 22,94%. Questo dato rafforza la volontà aziendale di investire e creare opportunità interessanti per le nuove generazioni.



Nell'anno 2024 sono stati richiesti 204 giorni di congedo parentale (maternità obbligatoria e facoltativa; di questi il 14,22% è stato fruito da maschi, e 85,78% da femmine.

Per quel che riguarda l'assunzione di giovani donne nel quinquennio 2020-2024 sono state assunte 18 persone. Al 31 dicembre 2024 il 55,6% dei giovani e delle donne assunte risulta ancora in forze all'azienda ed impiegate in diverse aree strategiche per l'azienda quali: marketing, commerciale, assicurazione qualità e amministrazione.

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. Nel 2024 sono state assunte 30 persone di cui 3 a tempo determinato, 26 a tempo indeterminato di cui 1 apprendista, si sono registrate invece 15 uscite di cui 1 per pensionamento.

Il tasso di compensazione del turnover è pari al 200,46%, e il tasso di turnover complessivo è del 45,65%. Il tasso di turnover negativo è stato pari al 16,59% e quello positivo al 33,26%.

Riguardo l'indice del tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità o paternità, nell'anno solare 2024 si è registrata una dimissione a fronte di 3 maternità/paternità, equivalente al 33% di incidenza.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli operai e impiegati industria alimentare.

I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo. Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale.

Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente. Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire.

Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta. L'azienda non impiega lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.

L'azienda rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita,

ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima secondo quanto previsto dall'istruzione operativa IO81.

L'azienda garantisce che la composizione dei salari e delle indennità retributive, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano erogati in piena conformità alle leggi vigenti. Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Serena Wines 1881 ha istituito un Premio di risultato per tutti i dipendenti, determinato sul raggiungimento di 3 parametri (fatturato, certificazioni di qualità, non conformità). L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel regolamento interno. Per avvicinare scuola ed impresa e facilitare l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro, ogni anno l'azienda avvia con gli studenti delle Scuole Superiori o Università del territorio degli stage. Nel 2024, sono stati attivati 4 stage.

Per ciò che concerne la salute e la sicurezza, nello specifico l'indice degli infortuni, si sono registrati 4 infortuni, che complessivamente hanno fatto registrare 49 giorni di infortunio. Da quello che emerge dal report derivante dalla valutazione rischio stress lavoro-correlato, l'indice di frequenza degli infortuni è del 0,023% con un indice di gravità pari al 0,278%. $\text{Indice calcolato} = 1000 \times (\text{nr. gg infortunio}) / (\text{nr. H lavorate})$. Comparando questo risultato con gli anni precedenti (2023 e 2022) si nota che il numero degli infortuni è pressoché stabile. Invece, i giorni di infortunio sono in crescita e di conseguenza è aumentato anche l'indice di gravità (da 0,179% del 2022, ad un 0,043% nel 2023 per arrivare ad un 0,278% nel 2024).

6.2

Salute e sicurezza dei lavoratori

Noi di Serena Wines 1881 ci impegnamo anche sul fronte della sicurezza e della salute dei lavoratori. Nel corso dell'anno, al fine di aumentare la sicurezza per gli operatori nei flussi interni di movimento aziendali, è stato effettuato il rifacimento della segnaletica orizzontale di sicurezza nelle zone di produzione/magazzino. Per prevenire possibili incidenti, l'azienda ha installato delle barriere protettive nei punti di incrocio nevralgici, in cui le manovre dei carrelli elevatori potrebbero creare situazioni di possibile pericolo. L'azienda inoltre mette a disposizione vestiario e DPI gratuitamente ai lavoratori contestualmente alle loro mansioni, e asseconda le osservazioni e richieste del personale per migliorare l'ambiente lavorativo e creare situazioni di maggiore benessere. Al fine di limitare possibili insorgenze di situazioni di disagio l'azienda si adopera nel periodo estivo con soluzioni straordinarie, quali la messa a disposizione di soluzioni saline, frutta, e divise professionali alleggerite. L'azienda inoltre promuove corsi di formazione relativamente al primo soccorso.

6.3

Formazione del Personale

Ogni anno svolgiamo attività di formazione al personale, svolte sia internamente che esternamente all'azienda. La formazione è uno degli strumenti con cui l'azienda vorrebbe aumentare la cultura della qualità e della sostenibilità. Nel 2024 sono state erogate 396 ore di formazione derivanti da 80 ore di corsi svolti, mentre l'indice delle ore pro-capite è di 3,5. È stato confermato il Piano della Formazione 2025 che viene gestito da RGQ in collaborazione con HR, a breve verrà utilizzato un software per potenziare il processo. Questa innovazione faciliterà la tracciabilità della formazione e la pianificazione dei piani di crescita del personale.

Tab. 7 Riassunto della formazione nel 2024

ALCUNI MOMENTI DI FORMAZIONE DEL 2024		
TEMA DELLA FORMAZIONE	PERSONALE COINVOLTO	ORE PRO CAPITE
Igiene del prodotto (HACCP), Sostenibilità e Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Ogni neo assunto	1
Sostenibilità: buone prassi socio economiche, ambientali e di comunicazione	Tutto il personale	1
Modello Organizzativo 231 (D.lgs. 231/01): Whistleblowing, Responsabilità degli enti, Parte generale, Codice Etico.	15 persone	1,5
Corso di normativa sull'etichettatura del prodotto	3	7,5
Corso per ASPP (addetto al servizio di prevenzione e protezione)	2	34
RENTRI: il nuovo sistema di tracciabilità dei rifiuti	1	3

6.4

Vicinato e territorio

L'azienda sorge in una zona industriale dislocata tra il comune di Conegliano e Vittorio Veneto, confina per lo più con terreni agricoli coltivati a vigneto, altre realtà industriali ed un asilo privato. Abbiamo svolto un'indagine, attraverso la consegna di un questionario, per la valutazione di come Serena Wines 1881 è percepita e per poter raccogliere importanti spunti di miglioramento.

Dalle risposte è emerso come la nostra azienda non abbia impatti rilevanti nei confronti delle realtà circostanti e che influenza positivamente la comunità in cui è inserita.

Per quanto riguarda la questione ambientale, l'azienda non è ritenuta come fortemente impattante. La certificazione sia dal punto di vista sociale che da quello ambientale è stata apprezzata dal vicinato.



Fig. 16 Foto di Serena Wines 1881

6.5

Sponsorship

Sport, sociale e cultura sono espressioni autentiche di passione, identità e crescita collettiva. Mondi diversi ma uniti dai valori che ci guidano ogni giorno: impegno, appartenenza, condivisione. Sosteniamo con orgoglio iniziative che, in ogni loro forma, valorizzano il territorio, rafforzano il senso di comunità e promuovono il talento, l'arte e il rispetto reciproco.

Crediamo nello sport

Lo sport è passione, impegno e appartenenza. Valori che condividiamo e che ci spingono a supportare realtà e progetti sportivi del nostro territorio, accompagnando nel percorso di crescita tantissimi campioni e campionesse.

Imoco Volley

Sosteniamo da anni l'Imoco Volley: una squadra che rappresenta il fiore all'occhiello dello sport di Conegliano, e che in pochi anni ha aggiunto ai trofei nazionali importanti vittorie internazionali, tra le quali il Mondiale per Club.



Treviso Basket

L'idea di unire piccoli e grandi imprenditori della provincia di Treviso, insieme alla determinazione di riportare la squadra ai livelli del passato, rende Treviso Basket un modello positivo di consorzio nello sport. Serena Wines 1881 è uno dei principali sostenitori di questa realtà sportiva.



Tornei Internazionali di Tennis

La passione di Luca Serena ha spinto la nostra realtà a sostenere l'organizzazione di Tornei Internazionali di Tennis in Veneto e in Friuli Venezia Giulia.



Hockey Cortina

Serena Wines 1881 è sponsor di Sportivi Ghiaccio Cortina, la squadra ufficiale di hockey su ghiaccio di Cortina d'Ampezzo. È una delle società più antiche e titolate in Italia, oltre a detenere il record di presenze in Serie A.



Conegliano Calcio

Una collaborazione con una realtà sportiva del nostro territorio, nata dal nostro legame con le colline del Prosecco e dalla condivisione dei valori dello sport che da sempre ci accompagnano.





Crediamo nella cultura e nel sociale

È attraverso iniziative culturali e sociali che una comunità si racconta, si riconosce e si trasforma: per questo scegliamo di sostenere attività che valorizzano il territorio, accendono la curiosità, promuovono il dialogo e aiutano concretamente chi ne ha più bisogno.



FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano

Serena Wines 1881 è Corporate Golden Donor del FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano: una scelta che si lega ai nostri valori e che contribuirà all'azione di tutela e valorizzazione del territorio da parte del Fondo.



TEDxConegliano

Serena Wines 1881 è stato sponsor partner del primo evento TEDx svolto a Conegliano. Dedicato al tema "Heritage", l'incontro ha rappresentato un'occasione irrinunciabile per dimostrare la nostra attenzione al valore del patrimonio culturale e del nostro legame con il territorio. Una sinergia che si ripeterà con l'edizione 2025, incentrata sul tema dell' "Invisibilità".



Progetti del Cuore

Grazie a questa iniziativa, potrà essere garantita anche a Conegliano l'esistenza di un importante servizio di mobilità gratuita ai più fragili: un contributo che ribadisce l'amore per il territorio che ci accoglie e per il benessere delle persone che come noi lo vivono tutti i giorni.



Raduno Alpini Triveneto 2025

Serena Wines 1881 è sponsor del Raduno degli alpini del Triveneto: un'occasione per condividere l'amore per il territorio di Conegliano, il passato di Giorgio Serena da Alpino ma soprattutto per festeggiare i 100 anni della sezione ANA locale.

APPENDICI

Acronimi

MES	Manufacturing execution system
KPI	Key performance indicator
WIP	Work in progress
GHG	Greenhouse Gas

Indice delle figure

Fig. 1	Schema riassuntivo aree valutare dall'ente EQUALITAS
Fig. 2	I 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030
Fig. 3	Linea temporale ottenimento della prima certificazione per ogni standard
Fig. 4	Linea temporale delle principali tappe della storia di Serena Wines 1881
Fig. 5	Ripresa aerea stabilimento Serena Wines 1881
Fig. 6	(a-l) marchi di proprietà Serena Wines 1881
Fig. 7	Area geografica di provenienza DOC e DOCG
Fig. 8	Le colline patrimonio UNESCO
Fig. 9	(a-c) formati 0,75/ 1,5/ 0,20 cl
Fig. 10	(a-b) fusti e bag-in box
Fig. 11	Autoclavi esterne
Fig. 12	Prove di laboratorio
Fig. 13	Caratteristiche delle etichette marble-based
Fig. 14	Certificazione RafCycle
Fig. 15	Esempio di piano di prodotto applicato in azienda
Fig. 16	Foto di Serena Wines 1881

Indice dei grafici

Graf. 1	Dettaglio degli ettoltri di vino suddivisi per principali categorie
Graf. 2	Dettaglio delle principali zone di provenienza dei vini che trattiamo
Graf. 3	Dettaglio delle principali regioni e nazioni dei vini che trattiamo
Graf. 4	Dettaglio ettoltri di vino rapportati ai formati di confezionamento nei vari anni
Graf. 5	Dettaglio delle principali nazioni verso cui esportiamo i nostri prodotti
Graf. 6	Correlazione tra vino prodotto e i prodotti enologici utilizzati
Graf. 7	Consumi di detergenti e sanitizzanti negli ultimi anni
Graf. 8	Suddivisione per anno del consumo di gas
Graf. 9	Suddivisione per anno del consumo di energia
Graf. 10	Andamento consumi energetici per anno rapportati alla produzione di vino in ettoltri
Graf. 11	Suddivisione annuale dei m3 di acqua e la loro provenienza
Graf. 12	Tipologia di rifiuto prodotto suddivisa per anno
Graf. 13	Dettaglio della suddivisione per età

Indice delle tabelle

Tab. 1	Risultati dell'inventario GHG anno 2024 approccio "location-based" relativo alla categoria 2
Tab. 2	Ripartizione delle emissioni totali di GHG per sub-categoria
Tab. 3	Produzione aziendale, emissioni GHG e indicatore di intensità delle emissioni
Tab. 4	Risultati dell'inventario dell'impronta idrica anno 2024
Tab. 5	Produzione aziendale, indicatori di impatto ambientale correlati all'acqua assoluti e specifici
Tab. 6	Suddivisione dei dipendenti per categoria
Tab. 7	Riassunto della formazione nel 2024

*Per qualsiasi informazione aggiuntiva
non esitate a contattarci*

SERENA

WINES 1881

Serena Wines 1881 srl
Via Camillo Bianchi, 1
31015 Conegliano (TV) – Italy
T. + **39 0438 2011**
M. info@serenawines.it
www.serenawines.it