

2023

# Report di sostenibilità

PROCAFFÉ SPA



# Indice

<b>Introduzione</b>	<b>1</b>
<b>Lettera agli stakeholder</b>	<b>3</b>
<b>Company Overview</b>	<b>4</b>
La storia dell'azienda	5
Il nostro Purpose	8
Il nostro impegno ESG	9
Highlights - Procaffé in cifre	10
Performance sociale e ambientale	14
<b>La nascita del chicco di caffè</b>	<b>16</b>
Approvvigionamento Responsabile del caffè	17
Fornitori certificati e relazioni con i coltivatori	18
Sostenibilità delle pratiche di coltivazione	20
Impatto sulle comunità locali	22
<b>Dalla piantagione alla montagna</b>	<b>24</b>
Gli impatti sulla catena del valore	25
<b>La lavorazione</b>	<b>26</b>
Studio e ricerca	27
Controllo sulla materia prima	29
Il processo di tostatura	30
Ultimo controllo di qualità e confezionamento	32
Packaging	33
Le nostre persone	34
Risorse e circolarità	35
Il consumatore consapevole e il sapore della responsabilità	36
<b>Dalla montagna alla tazzina</b>	<b>38</b>
Accademia Procaffé	40
<b>Oltre la tazzina</b>	<b>42</b>
<b>Lo sguardo verso il futuro</b>	<b>44</b>

Qui a Belluno, ogni giorno ci basta alzare lo sguardo per ricordarci che siamo tutt'uno con la natura. Ce lo ricordano le cime delle nostre maestose montagne che circondano la città e ci chiamano alla responsabilità di onorare la nostra appartenenza a questo prezioso ecosistema. Quanto raccontato in questo report è la nostra risposta a questa chiamata, la nostra presa di responsabilità di fronte a quelle montagne e a quello che rappresentano.

Portiamo avanti con passione lo stesso desiderio di innovazione e consapevolezza, concepito da Domenico Bristot oltre 100 anni fa, con il fine di lasciare un'impronta positiva sul pianeta.

In nome di questa idea agiamo per compiere un percorso verso la sostenibilità, garantendo anche alle generazioni future un mondo dove poter avere idee e risorse per farle diventare realtà. Per questo motivo ci siamo interrogati sull'importanza della sostenibilità e come in Procaffé potessimo dare corpo a questo impegno.

Nasce così **B-fair**, un programma basato su tre pilastri fondamentali: **fornitori, neutralità carbonica e ricerca sui materiali**, che oggi è cresciuto e si è sviluppato dando vita ad un percorso maggiormente sfidante e articolato.

Vogliamo essere promotori di una **cultura** che consegniamo al consumatore il giusto valore del nostro caffè, che è il risultato di **tradizione ed esperienza** centenaria, di una manifattura di alta qualità, e di rispetto per le persone e il territorio in cui operiamo.

Vogliamo quindi condividere questi valori attraverso un prodotto che esprima un'eccellenza esclusiva, etica ed accessibile. Declinato in azioni di miglioramento che ci permettono di seguire la rotta verso un **futuro rigenerativo dell'azienda**.

## STEP 1

Il primo passo che abbiamo compiuto verso la sostenibilità è rappresentato dall'acquisto sempre più responsabile di **materie prime** come il caffè crudo, da **fornitori responsabili e certificati**, ovvero che hanno dimostrato di adottare pratiche sostenibili sia nella produzione del caffè, sia nel rispetto dei diritti dei coltivatori.

## STEP 2

Il secondo passo è quello di adottare un approccio che tende verso **processi di lavorazione e confezionamento a emissioni minime**. Tutta l'anidride carbonica emessa durante il ciclo produttivo, dalla coltivazione del caffè all'estrazione in tazza, deve essere misurata per poter poi definire di anno in anno come compensare, ma anche per definire le aree d'azione in cui è necessario intervenire per diminuire drasticamente alla fonte.

## STEP 3

Il terzo passo consiste nell'adozione di **pratiche di economia circolare e responsabile** dai nostri uffici fino al nostro portfolio prodotti, attraverso politiche aziendali volte all'eliminazione totale della plastica monouso e alla sua sostituzione con prodotti certificati compostabili. Una delle grandi sfide che ci siamo dati consiste infatti nella scelta di **imballaggi più sostenibili**, pensati per facilitare lo smaltimento corretto e un riciclo ottimale.

Nel 2023, Procaffé ha reso più concreto e trasparente questo percorso con la stesura del suo **primo report di sostenibilità**. Un documento che nasce per narrare a tutti i nostri stakeholder il cammino intrapreso per l'individuazione e l'implementazione delle migliori strategie da adottare per rendere il nostro modello di business sempre più rigenerativo. Questo report ci permette di riflettere sulle nostre azioni passate, valutare i nostri attuali impatti e delineare gli obiettivi futuri attraverso un'analisi approfondita dei nostri processi migliorandoci sempre di più.

# Lettera agli stakeholder

Cari tutti,

Oggi siamo più che mai consapevoli dell'urgenza di assumere come azienda una responsabilità più ampia, contribuendo attivamente alla transizione verso modelli economici, sociali e culturali sostenibili.

Per il nostro settore, l'assunzione di questa responsabilità inizia con l'accettazione del fatto che il costo attuale del caffè non riflette il suo valore ambientale e umano. Dare questo prodotto prezioso per scontato, produrlo e consumarlo con leggerezza, potrebbe metterci un giorno in condizione di non averlo più a disposizione con facilità, di doverne ridurre il consumo. Sta già succedendo: il cambiamento climatico sta mettendo a dura prova la disponibilità di caffè, causando fluttuazioni nella sua produzione e quindi anche nel suo prezzo.

Ci siamo chiesti quanto la cultura del caffè in Italia, che ci è tanto cara, possa essere un fattore determinante in questo senso. Nel bilancio per il 2023, abbiamo definito l'obiettivo di potenziare la nostra presenza nei mercati esteri e di esplorare nuovi territori. Questa strategia è motivata dalla ricerca di mercati più aperti e attenti al vero valore del caffè. Pensiamo ad esempio al caffè filtro, che spesso è accompagnato da momenti di pausa più prolungati e riflessivi, o al modo di bere il caffè in Grecia o nell'est Europa o nei paesi anglosassoni, in cui la bevanda è apprezzata anche servita fredda. In questi paesi abbiamo osservato esserci una maggiore disponibilità ad accettare gli aumenti di prezzo a cui stiamo andando incontro.

In Italia questa tendenza imposta dai cambiamenti climatici, viene accolta con maggior fatica. Il nostro paese è dominato dalla cultura dell'espresso, consumato rapidamente, al bar, stando in piedi, sovrappensiero. Una gestualità che ci è cara, ma che non ci consente di apprezzare realmente la qualità del prodotto che stiamo consumando, e che, se non consapevoli della reale bontà del prodotto consumato.

Oggi abbiamo l'incredibile opportunità di condividere questo valore con un pubblico più ampio grazie ai

mezzi di comunicazione digitali. Un pubblico che è già di per sé pronto ad accogliere questi messaggi: le nuove generazioni, in particolare, stanno dimostrando una maggior sensibilità verso i temi ambientali e compiono scelte di consumo più responsabili e circolari, offrendoci una speranza per un cambiamento positivo nell'apprendimento di abitudini di consumo più responsabili e sostenibili.

Per questo abbiamo deciso di voler cambiare in modo ancora più profondo e trasformativo, adottando standard sociali e ambientali elevati, che ci permetteranno di allinearci ai modelli economici rigenerativi che caratterizzeranno il mondo di domani. Il 2024 sarà l'anno in cui dimostreremo la serietà delle nostre intenzioni, avvicinandoci sempre di più al modello Benefit, mentre nel 2023 abbiamo avviato il percorso di misurazione delle nostre azioni e degli impatti di tutta la nostra catena del valore, avvalendoci dello strumento di valutazione internazionalmente riconosciuto B Impact Assessment (BIA).

Ci chiediamo se sarà sufficiente per fare la nostra parte nel limitare i danni e gli stravolgimenti del nostro pianeta: probabilmente no. Ma in Procaffé concepiamo la sostenibilità come un processo continuo, dinamico e trasversale che da ora in avanti accompagnerà e definirà lo sviluppo aziendale lungo tutto il suo percorso di vita, proiettandosi in un futuro incerto e mutevole, ma che merita di essere esplorato e protetto.



Gerhard Laner  
CEO Procaffé



Boris Battistella  
CFO Procaffé

# Company overview

## La storia dell'azienda

La storia di Procaffè dura da **più di un secolo**. Tutto nasce da **Domenico Bristot**, dopo aver conosciuto l'atmosfera dei caffè viennesi, nel **1919** crea la Torrefazione Bristot nella sua città, **Belluno**, ai piedi delle Dolomiti.

Nei decenni successivi, dopo aver superato le traversie delle due guerre mondiali, inizia l'espansione dell'azienda prima nel Triveneto e poi in Italia e all'estero grazie all'aiuto dei figli del fondatore, Ugo, Mario e Aldo.

Nel 1989 l'azienda viene ceduta alla **IRICAF**, torrefazione romana della famiglia Palombini. Vengono poi acquisiti marchi storici quali Caffè Breda, Caffè Deorsola, Caffè Vescovi e Testa Rossa Caffè.

Nel 1999 Procaffè entra a far parte del gruppo **Wedl&Hofman GmbH**.

Negli ultimi vent'anni Procaffè è cresciuta soprattutto attraverso rapporti con l'estero ed ha conservato le radici a Belluno dove è stato acquisito un fabbricato limitrofo alla sede per far fronte alla crescita aziendale. In sede è attiva l'**Academy** per approfondire il legame con i baristi e diffondere la cultura dell'Espresso Eccellente.

Nel 2023 Procaffè ha intrapreso un **percorso di miglioramento in ambito ESG** (Ambientale, Sociale e di Governance), collaborando con un ente indipendente per valutare e implementare strategie volte a migliorare le proprie pratiche in questi ambiti.

Oggi la storia di Procaffè continua a essere scritta con **passione e impegno**, mantenendo saldi i valori fondamentali che l'hanno guidata fin dall'inizio e guardando al futuro, in particolare ai giovani e alla sostenibilità. L'azienda rimane un punto di riferimento nel settore del caffè, un simbolo di eccellenza italiana e un orgoglio per la comunità di Belluno e per tutto il territorio circostante.



DOMENICO BRISTOT

## Timeline

**1919**

Domenico Bristot crea la Torrefazione Caffè Bristot



**1989**

Azienda ceduta a Iricaf (famiglia Palombini) e cambiamento ragione sociale in Procaffé

procaffé

**2001**

Procaffé SPA viene acquisita da Wedl & Hofmann GmbH

**2007**

Creazione dell'Accademia con corsi formativi di alto livello qualitativo sul caffè per i clienti



**1945-80**

Espansione in Italia e all'estero, entrata in società dei figli di Domenico

**1990-98**

Acquisizione di Caffè Breda, caffè Deorsola

**2012**

Acquisizione di Caffè Vescovi



**2021**

Nuovo marchio e concept Caffè Bristot



## Il nostro Purpose

Vogliamo essere promotori di una cultura che consegni al consumatore il giusto valore del nostro caffè, che è il risultato di tradizione ed esperienza centenaria, di una manifattura di alta qualità, e di rispetto per le persone e il territorio in cui operiamo. Vogliamo quindi condividere questi valori attraverso un prodotto che esprima un'eccellenza esclusiva, etica ed accessibile.



## Il nostro impegno ESG per il quale abbiamo creato il programma aziendale B-FAIR

In un mondo sempre più consapevole dell'importanza della sostenibilità e della ricerca di un linguaggio comune per condividere i propri risultati con gli stakeholder, Procaffé si impegna nel perseguire gli **obiettivi ESG** (Ambientali, Sociali e di Governance). Nel 2022 è stato dato il via ad un **progetto di sostenibilità a 360°**, chiamato **b-Fair**, che condurrà l'azienda nei prossimi anni ad un incremento ulteriore dell'impatto positivo lungo l'intera **filiere del caffè**.

Gli obiettivi ESG ci hanno permesso di stabilire un quadro chiaro e tangibile per **misurare** il nostro impatto complessivo sull'ambiente, sulla società e sul fronte della governance aziendale. Questi obiettivi agiscono come una bussola, guidandoci nella direzione giusta mentre cerchiamo di integrare la sostenibilità in ogni aspetto delle nostre operazioni.

*\*In questo report troverete all'inizio di ciascun capitolo una serie di azioni che Procaffé ha deciso di perseguire.*



AREA TEMATICA	INDICE BIA	AZIONE
Governance	Trasparenza aziendale	Procaffé comunica pubblicamente i dati finanziari e di performance sociale e ambientale tramite la pubblicazione annuale del Smart Report che è stato condiviso a Maggio 2024
Governance	Trasparenza finanziaria con i lavoratori	Procaffé si impegna a condividere le informazioni finanziarie con i propri dipendenti attraverso la convention aziendale annuale
Social	Accesso ai processi della catena di distribuzione e fornitura	Raccogliamo le informazioni sugli standard sociali e ambientali dei nostri fornitori e pubblicizziamo i loro programmi di sostenibilità attraverso i nostri mezzi di comunicazione

## Highlights - Procaffé S.p.a in cifre

**€38,6**

MLN

**FATTURATO 2023**

+11% RISPETTO AL 2022

**€265k**

**UTILE 2023**

**87**

**DIPENDENTI**

**65**

**PAESI IN CUI  
OPERIAMO**

**€3**

MLN

**EBITDA 2023**

**33**

**AGENTI**

**4**

**FILIALI**

GERMANIA, GRECIA,  
USA E VESCOVI

## Membri consiglio di amministrazione

<b>Leopold Wedl</b>	Presidente CdA
<b>Wilhelm Hofmann</b>	Vice presidente CdA
<b>Gerhard Laner</b>	Chief Executive Officer
<b>Boris Battistella</b>	Chief Financial Officer
<b>Thomas Koler</b>	Consigliere
<b>Lorenz Wedl</b>	Consigliere
<b>Leopold JR Wedl</b>	Consigliere

## Aziende partecipanti



## Performance sociale e ambientale

Per poter misurare in maniera **scientifica** l'impatto delle nostre attività, Procaffé si è affidata al **B Impact Assessment (BIA)**, uno strumento sviluppato dalla società no-profit B Lab che fornisce utili indicazioni sulla performance economica, sociale e ambientale dell'azienda prendendo in considerazione, oltre al modello di business, il contributo positivo dell'azienda su cinque macro aree: **governance, comunità, persone, ambiente e clienti**.

L'analisi BIA viene completata tramite una piattaforma online, all'interno della quale è richiesto all'azienda di rispondere a più di 200 domande afferenti a tematiche diverse e fornire informazioni di tipo quali-quantitative. Il BIA è fruibile in autovalutazione, salvo poi doversi sottoporre a un **rigoroso processo di verifica** da parte di B Lab per l'eventuale riconoscimento della certificazione B Corp.

B Corp è una certificazione rilasciata dall'organizzazione no profit statunitense B Lab<sup>1234</sup>. La "B" sta per beneficio e certifica le aziende che volontariamente soddisfano i più elevati standard di trasparenza, responsabilità e sostenibilità<sup>1</sup>

Il **superamento della soglia di 80 punti** è solo uno dei requisiti richiesti (performance requirement) per l'ottenimento della certificazione B Corp.

Per il progetto e la compilazione del questionario, abbiamo coinvolto un team allargato comprendente i responsabili delle principali funzioni dell'azienda e abbiamo svolto l'analisi rispetto al perimetro riguardante Procaffé S.p.a.

Questo strumento ci ha offerto l'opportunità di adottare uno **strumento standardizzato e misurabile** per valutare e migliorare le proprie pratiche in materia di sostenibilità e responsabilità sociale, consentendoci di dimostrare in modo trasparente il nostro impegno nella gestione etica e sostenibile della nostra realtà aziendale.

AREA BIA	PUNTEGGIO
Punteggio ottenuto con lo strumento di misurazione (punteggio del BIA)	<b>76</b>
Punteggio area Governance	<b>14,6</b>
Punteggio area Lavoratori	<b>25</b>
Punteggio area Comunità	<b>15,1</b>
Punteggio area Ambiente	<b>17,1</b>
Punteggio area Clienti	<b>3,9</b>

# La nascita del chicco di caffè

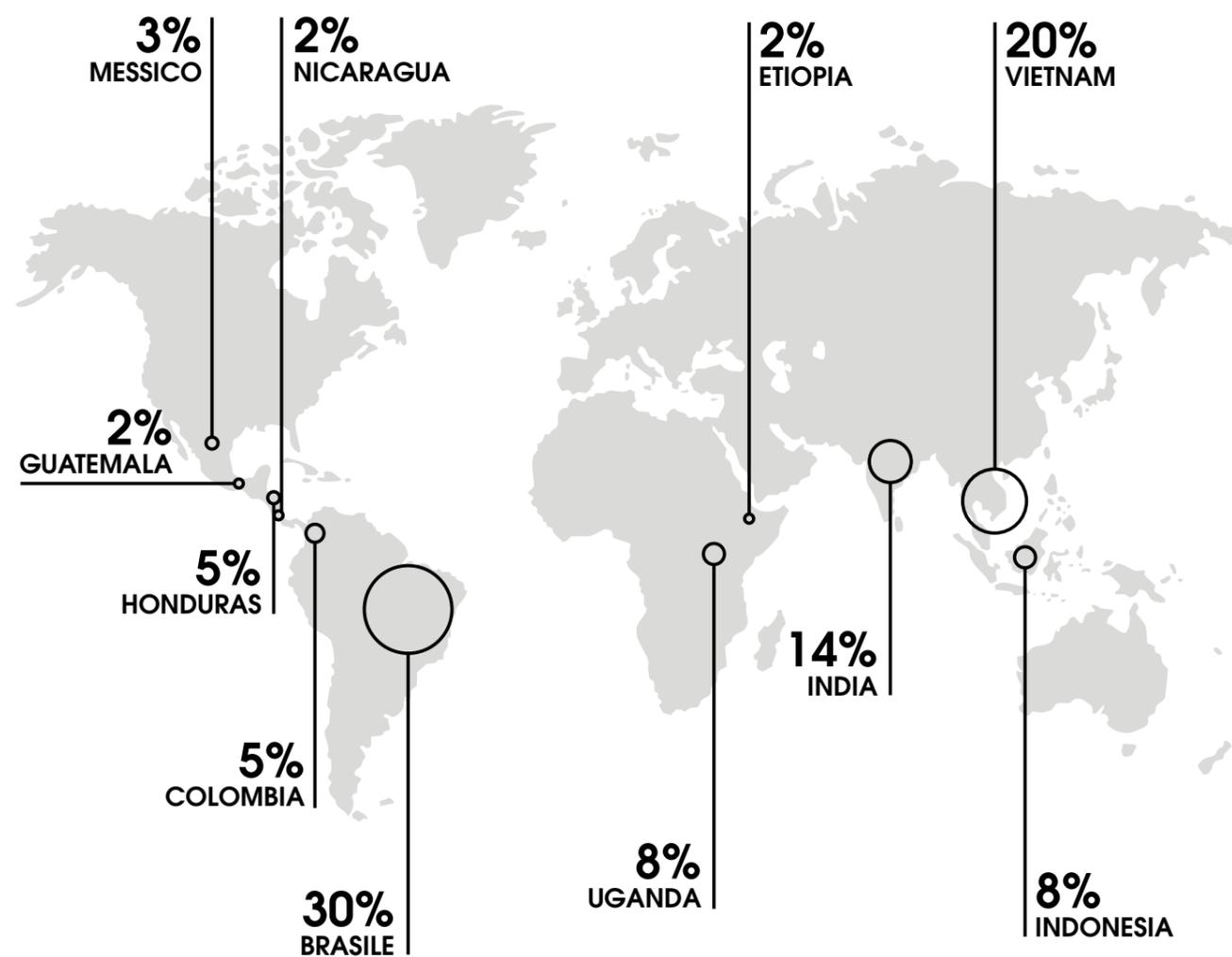


## Approvvigionamento responsabile del caffè

in Procaffé, con il nostro programma b-fair, ci impegnamo a garantire che il nostro caffè abbia un'**origine sostenibile e responsabile**, incrementando l'acquisto di crudo da fornitori certificati. La materia prima essenziale per la nostra produzione, il chicco di caffè, riveste un ruolo fondamentale nel nostro impegno per la sostenibilità ambientale e sociale.

In questo capitolo esamineremo il processo del suo **approvvigionamento** da parte dei nostri principali fornitori e racconteremo il nostro impegno verso la promozione di pratiche etiche e sostenibili lungo la **catena del valore**.

## La provenienza del nostro caffè



## Fornitori Certificati e relazioni con i coltivatori

Procaffé collabora con diversi collettivi di fornitori attivi localmente, che ci consentono di avere una **presa diretta sul territorio** in cui operano i coltivatori, garantendo così la **qualità e la sostenibilità del caffè** che utilizziamo nei nostri prodotti. Tra i nostri principali fornitori figurano Guaxupé, Neumann Kaffee Gruppe, Tata Coffee, GMT Green.

Ogni fornitore è selezionato attentamente in base ai suoi impegni verso le migliori pratiche di sostenibilità e responsabilità sociale. Grazie a questi stretti rapporti con i coltivatori, possiamo garantire una **catena del valore trasparente ed etica** che ci consente una grande visibilità sulle **condizioni di lavoro** nei terreni di coltivazione del caffè e delle esigenze delle singole **comunità locali** coinvolte.



TATA COFFEE



## Sostenibilità delle pratiche di coltivazione

Uno dei nostri obiettivi principali è promuovere pratiche di coltivazione del caffè che siano **rispettose dell'ambiente**, **socialmente responsabili**, ma anche **resilienti** rispetto ai grandi rischi legati ai cambiamenti climatici.

Il caffè è una delle materie agricole con la catena della **lavorazione più complessa** dal punto di vista geografico, necessità di **altitudini** specifiche per crescere, una temperatura che oscilla tra i 18°C e i 25°C, un'abbondante quantità di **pioggia** ma distribuita in modo uniforme durante tutto l'anno, con periodi di **siccità** durante la fioritura per una maturazione dei frutti in grado di garantire una qualità del chicco elevata.

La **luce solare** diretta è essenziale per la crescita della pianta di caffè. Anche il **terreno** deve avere precise caratteristiche: essere drenante, per evitare ristagni di acqua, ricco di sostanze nutritive, con un **pH** compreso tra 6 e 6,5. Nonostante la difficoltà nel mantenere costanti questi delicati equilibri per coltivare il caffè, i nostri fornitori si impegnano per seguire pratiche agricole sostenibili, senza l'uso di sostanze chimiche

dannose per le colture circostanti e per l'acidificazione dei suoli, promuovendo metodi di coltivazione che invece proteggono la biodiversità e conservano le risorse naturali.

Lavorando a stretto contatto con i nostri fornitori abbiamo sostenuto, in maniera diretta, programmi di formazione e supporto per i coltivatori, al fine di migliorare le loro pratiche agricole, aumentare la loro resilienza ai cambiamenti climatici e promuovere il benessere delle loro comunità; come con il Gruppo Montesanto Tavares (GMT), il cui desiderio di promuovere l'evoluzione delle buone pratiche nel mercato della produzione di caffè in Brasile ha portato allo sviluppo del progetto GMT GREEN.

Il programma è stato sviluppato basandosi sul processo di **miglioramento continuo** delle pratiche impiegate nelle aziende agricole di caffè ed è stato progettato per essere eseguito in sei diverse fasi, ognuna con un obiettivo specifico, al fine di garantire la verifica, la qualificazione e l'evoluzione dei partecipanti a diversi livelli:



Potenziare il valore condiviso nella nostra catena di produzione



Migliorare la reputazione del caffè brasiliano sul mercato internazionale;



Promuovere la sostenibilità nel settore del caffè;



Sensibilizzare sui diritti umani, garantendo una catena etica che rispetti l'integrità di ogni lavoratore;



Promuovere un'agricoltura che rispetti l'ambiente;



Migliorare la remunerazione dei produttori di caffè, migliorando così la qualità della vita nelle aree rurali;



Condividere conoscenze per sviluppare i nostri produttori partner;



Garantire l'attuazione di buone pratiche che rispettino gli standard internazionali;



Migliorare le pratiche nella catena di produzione del caffè, rendendola più sostenibile;



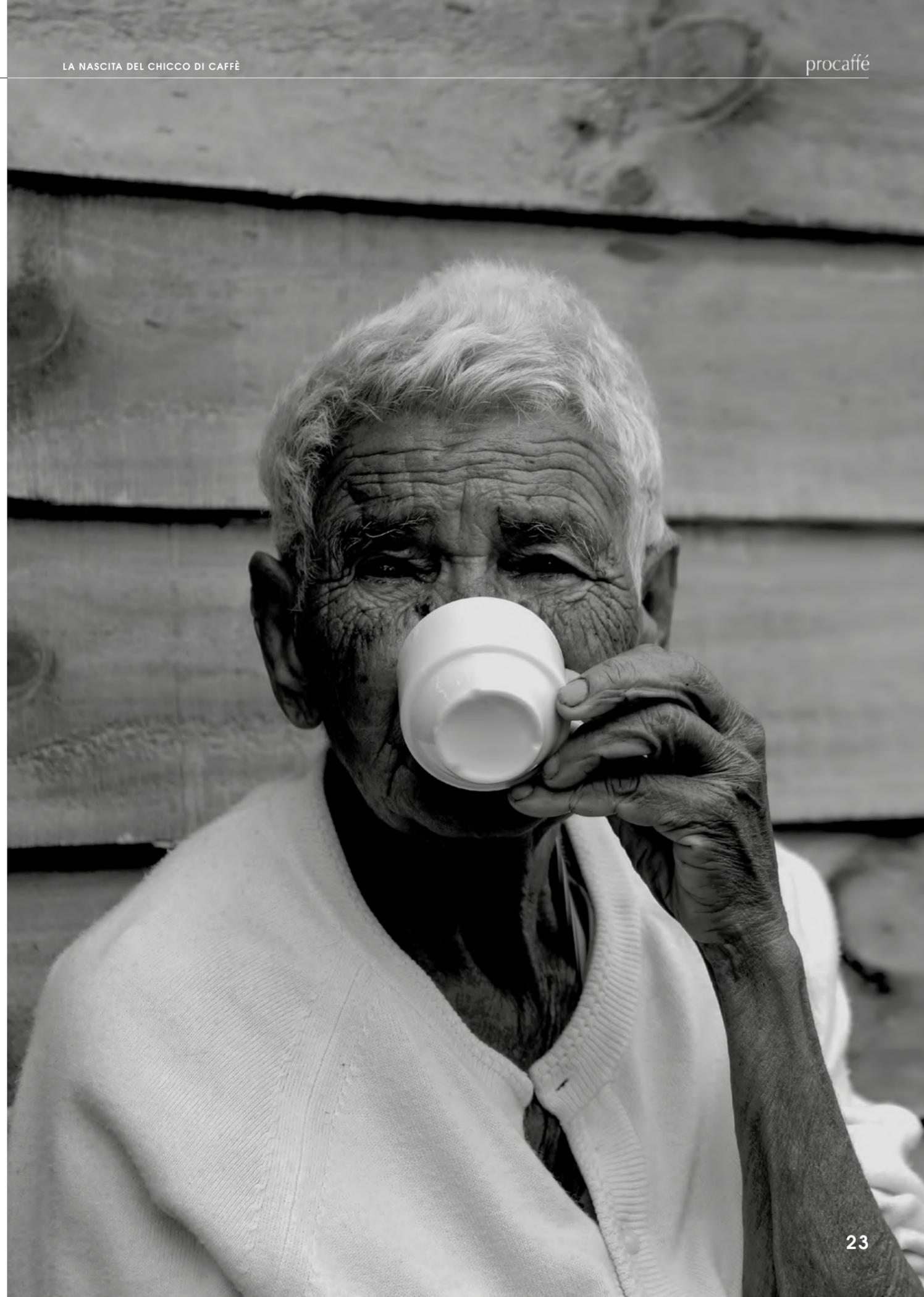
Assicurare la tracciabilità dei nostri caffè dall'origine alla tazza.

## Impatto sulle comunità locali

Riconosciamo l'importanza delle **comunità locali** coinvolte nella produzione di caffè e ci impegniamo a garantire che il nostro ruolo sia un **valore aggiunto** per esse.

Collaboriamo con i nostri fornitori per garantire il **rispetto dei diritti umani**, il miglioramento delle **condizioni di lavoro** e il sostegno al loro **sviluppo socioeconomico**. Inoltre stiamo facendo uno screening per supportare direttamente dei progetti legati alle comunità locali.

In conclusione, il nostro impegno per l'approvvigionamento responsabile del caffè si basa su una stretta **collaborazione** con i nostri fornitori per garantire la sostenibilità delle pratiche di coltivazione, il benessere dei coltivatori e l'impatto positivo sulle comunità locali coinvolte. Continueremo a lavorare per migliorare e rafforzare queste relazioni, nell'ottica di promuovere una **catena del valore del caffè più equa, sostenibile e etica**.



# Dalla piantagione alla montagna

## Gli impatti sulla catena del valore

Il lungo viaggio del chicco di caffè è un'avventura che inizia con una prima lavorazione che lo ripulisce e lo prepara per il trasporto su grandi container che attraversano gli oceani per portarlo alle **torrefazioni di tutto il mondo**.

È qui che il chicco verrà infine tostato: a questo punto è pronto per essere macinato e trasformato nella bevanda che amiamo gustare ogni giorno.

Nel 2024, ci siamo prefissati un importante obiettivo: **mappare l'impatto dei viaggi nella catena del valore** a monte, al fine di riconsiderare strategie intelligenti per ridurre le emissioni del trasporto direttamente alla loro origine anziché limitarci alla loro compensazione.

AREA TEMATICA	INDICE BIA	AZIONE
Environment	Riduzione delle emissioni di carbonio da trasporto	Per il trasporto delle merci e delle materie prime verso i nostri stabilimenti, richiediamo che esse vengano spedite utilizzando mezzi e sistemi con il minor impatto possibile. Formiamo inoltre i macchinisti e i gestori su tecniche e pratiche di efficienza per ridurre l'utilizzo del carburante durante il trasporto e ottimizzare le tratte
Environment	Programmi per ridurre gli sprechi di fine vita	Possediamo un programma formale per la riduzione dei rifiuti e per la loro reimmissione all'interno del sistema economico, in un'ottica di economia circolare

# La lavorazione

## Studio e ricerca

La passione per l'arte del caffè ci guida nella ricerca di **nuove tecnologie** e nella **sperimentazione** per ottenere migliori prestazioni ed incrementare il profilo qualitativo e la sostenibilità dei nostri caffè.

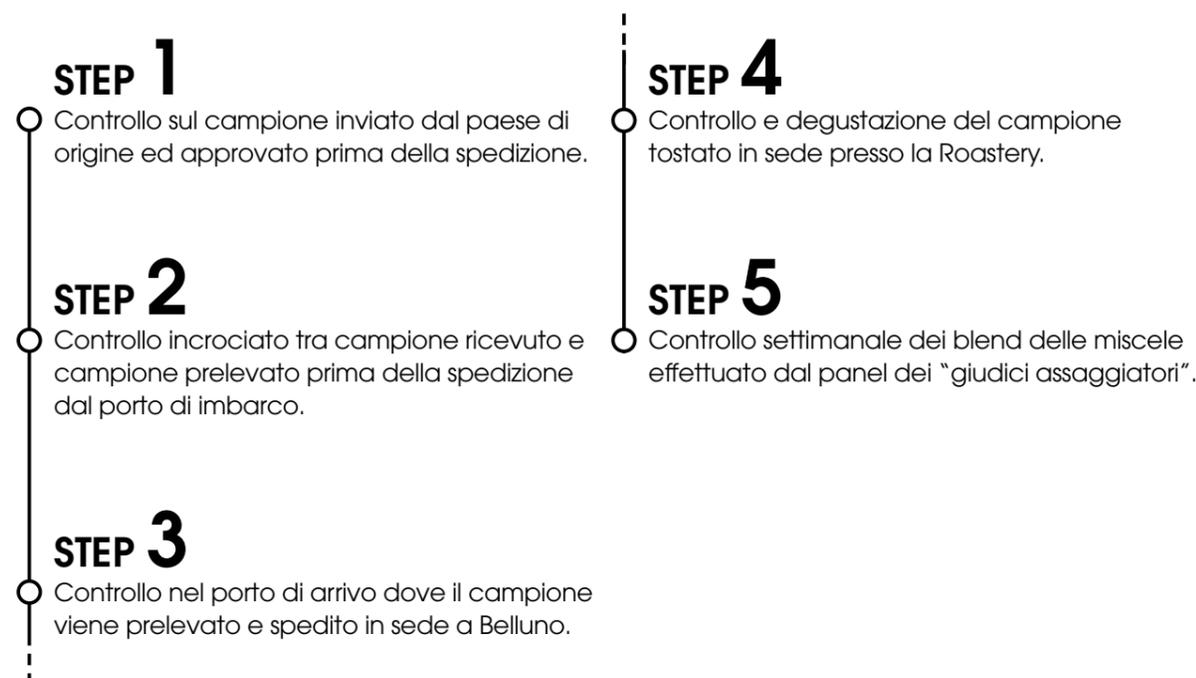
Dalle mani attente che si prendono cura delle piante di caffè, fino al sapiente giro di polso del barista, ogni fase della produzione del caffè è legata in un caldo abbraccio che unisce migliaia di persone, giorno dopo giorno, nel loro amore per il buon caffè. La visione di un uomo realizzata da molte mani. Il **forte legame che la gente di montagna condivide con la propria terra** si rispecchia nella comunità, in continua espansione, di amanti del nostro caffè in tutto il mondo.

AREA TEMATICA	INDICE BIA	AZIONE
Social	Benefit sanitari supplementari	Forniamo ai lavoratori benefit supplementari quali assicurazione sulla vita, assicurazione sanitaria integrativa e assicurazione erogata dal fondo FASA. Inoltre la nostra politica di welfare comprende agevolazioni per le madri che allattano, buoni benzina, Help desk sanitario H24 con la presenza di diverse specializzazioni mediche
Social	Pratiche e politiche retributive	Ci impegniamo ad adeguare i salari al costo della vita e all'inflazione e a garantire una retribuzione al di sopra di quella suggerita dal CCNL alimentari. Siamo membri dell'associazione di categoria UnionFood e partecipiamo ad iniziative di leadership per aumentare i salari o i benefit dei lavoratori rispetto al proprio territorio o al settore.
Social	Politiche e pratiche legate allo sviluppo professionale.	Supportiamo lo sviluppo professionale delle nostre persone e favoriamo l'avanzamento interno per posizioni di leadership prima di ricorrere alla pubblicazione di annunci esterni
Social	Pratiche di assunzione stagisti	Impiego di persone in stage con chiari obiettivi e momenti di revisioni delle prestazioni. Collaboriamo con varie istituzioni per offrire opportunità di tirocinio e stage

AREA TEMATICA	INDICE BIA	AZIONE
Social	Monitoraggio e valutazione della soddisfazione e del coinvolgimento dei lavoratori	Con cadenza biennale monitoriamo il coinvolgimento e la soddisfazione dei lavoratori attraverso sondaggi anonimi che includono dati sensibili, quali età e genere consentendo un'analisi approfondita delle diverse categorie per identificare eventuali tendenze o esigenze specifiche dei gruppi di lavoratori.
Social	Partecipazione a corsi di formazione concentrati su competenze	Eroghiamo corsi di formazione al 75% dei dipendenti, coprendo sia competenze tecniche specifiche del settore sia temi più ampi, per assicurarci che i lavoratori abbiano le competenze necessarie per eccellere nelle loro mansioni.
Environment	Programmi di riduzione dei rifiuti	Possediamo un programma formale per valutare come ridurre la produzione di rifiuti sia pericolosi che non pericolosi.
Environment	Controllo dell'esposizione della comunità alle emissioni che genera l'azienda	Abbiamo condotto una valutazione dell'esposizione della comunità di Belluno a emissioni derivanti dagli stabilimenti di produzione e implementato misure per mitigare l'impatto, arrivando alla conclusione che non si rileva alcuna esposizione a emissioni pericolose.
Environment	% di materiali riciclabili/biodegradabili	Abbiamo condotto degli studi di Life Cycle Assessment sulle capsule in alluminio compatibili Nespresso*, e abbiamo l'obiettivo di espandere lo studio a quelle in plastica (Lavazza Blue*) e alle cialde nel corso del 2024.
Social	Pratiche di assunzione inclusive	Promuoviamo l'equità sociale e la parità tra i generi, che riaffermiamo anche nella nostra mission. Nelle offerte di lavoro sottolineiamo il nostro impegno per le pari opportunità e la non discriminazione.
Social	Ambienti di lavoro inclusivi	I nostri ambienti di lavoro sono il più possibile inclusivi con servizi neutri in cui non viene specificato il genere.
Social	Gestione della diversità, dell'equità e dell'inclusione	Attraverso sondaggi anonimi ci prefiggiamo di valutare la diversità della popolazione aziendale e conduciamo analisi di equità salariale e soddisfazione del lavoro considerando fattori come genere, etnia o altri fattori demografici. Questi dati ci forniscono spunti preziosi per promuovere un ambiente di lavoro più inclusivo ed equo.

## Controllo sulla materia prima

Per garantire un'elevata qualità del caffè seguiamo numerosi **controlli sulla provenienza** del prodotto, attraverso i seguenti passaggi:



Acquistiamo **solo origini pregiate** provenienti da tutto il mondo in conformità agli **standard internazionali** che considerano i seguenti parametri di classificazione: l'origine, gli eventuali difetti, la specie, il metodo

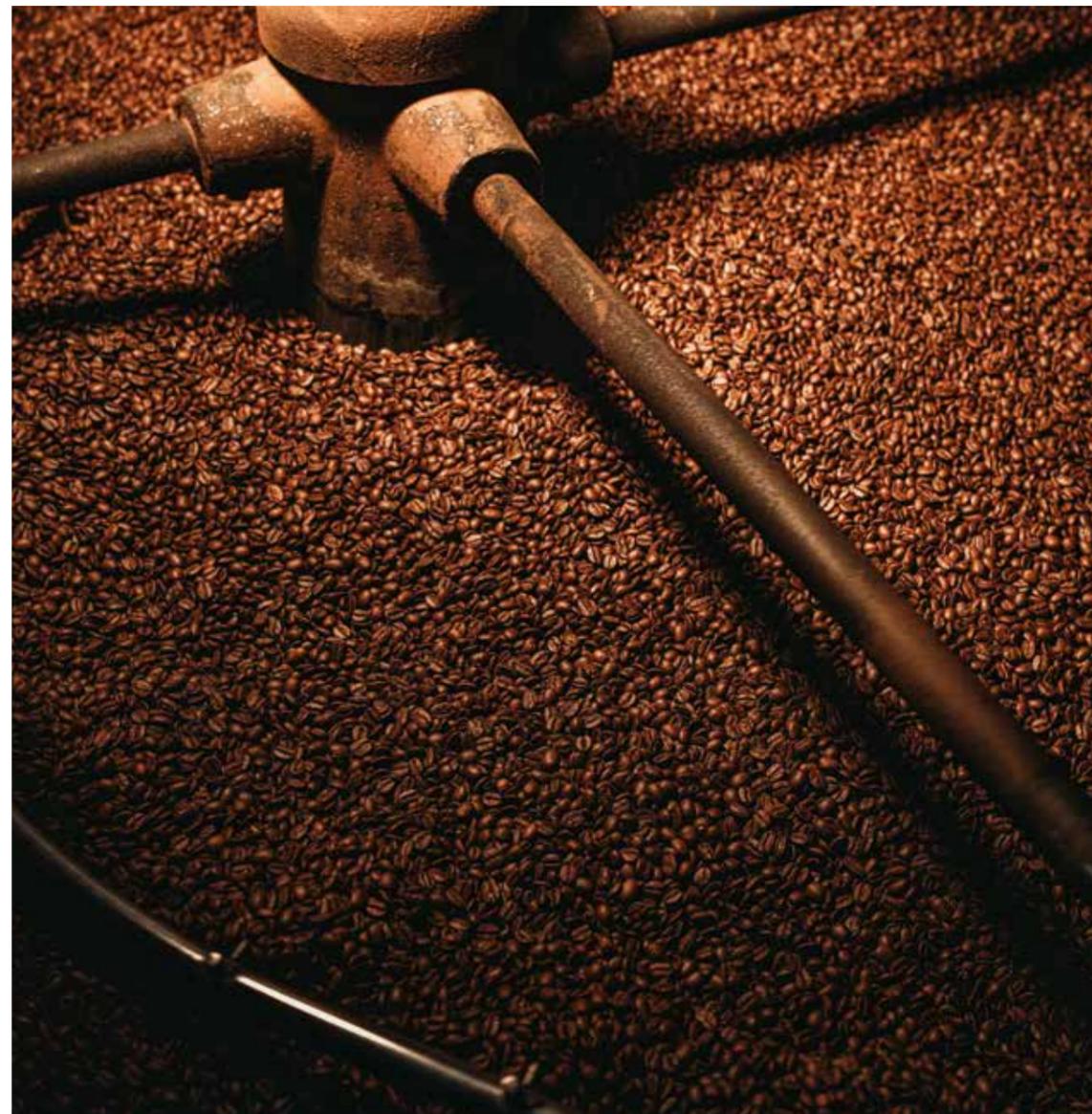
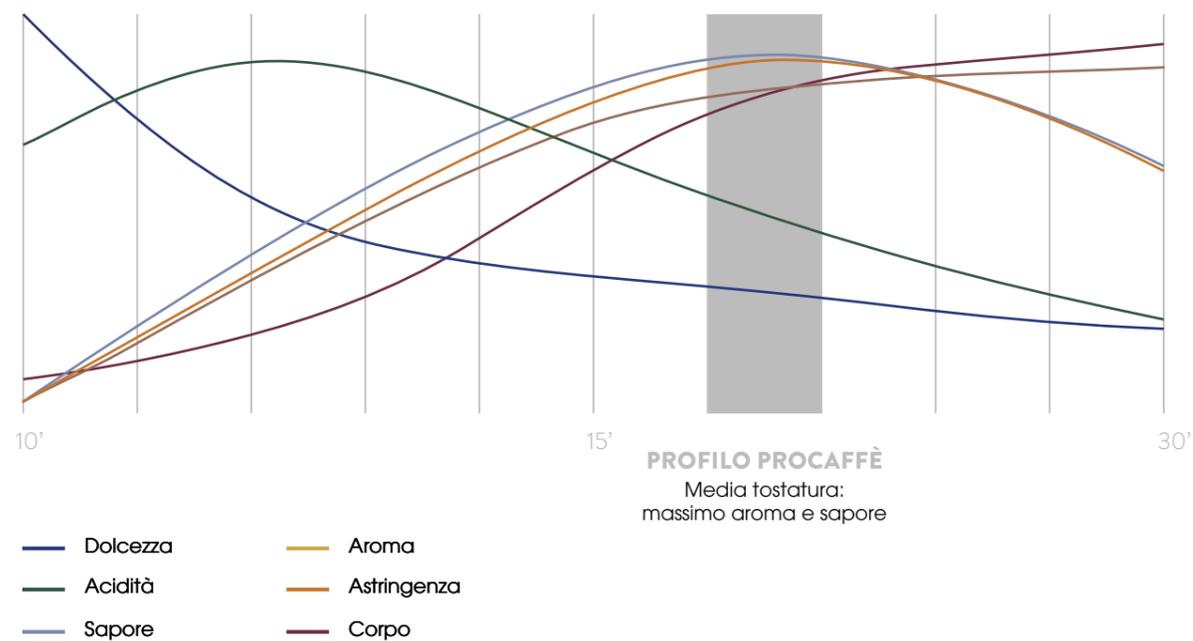
di lavorazione, l'anno di raccolta, la forma e la densità, il colore e la qualità della tazza una volta che la bevanda viene estratta.

Per questo i nostri prodotti sono **CERTIFICATI**:



## Il processo di tostatura

Fin dall'inizio, la ricerca della nostra azienda per un **gusto inconfondibile** ha dato vita a un **metodo di tostatura unico e originale**, migliorato e affinato nel corso dei decenni con un connubio di **tecnologia** innovativa e **ricerca** continua, per questo ogni miscela segue un processo di tostatura dedicato.



Attraverso il processo di tostatura il chicco da verde diventa del colore con cui siamo abituati a vederlo quotidianamente.

Il caffè viene portato ad una temperatura compresa fra i 190°C (se si vuole ottenere una tostatura chiara) fino ad un massimo di 230°C (per ottenere una tostatura più scura). Raggiunto il grado di tostatura desiderato, il chicco di caffè viene immediatamente raffreddato per evitare che la combustione continui.

Questo processo è fondamentale perché lascia gli **aromi migliori** e **preserva** il caffè da ogni traccia di umidità.

La sfida per i prossimi anni è di arrivare ad un sito produttivo con una quasi totale autonomia energetica attraverso l'efficientamento del processo di tostatura a più alto carattere energivoro ed investimenti in fonti rinnovabili (sia geotermiche che solari) per ridurre notevolmente i consumi.

## Ultimo controllo di qualità e confezionamento

Prima del confezionamento viene effettuato un ulteriore **controllo della qualità** e di **assaggio**, non prima però di aver lasciato riposare adeguatamente i chicchi tostati. Settimanalmente, le miscele vengono controllate dal **panel degli “esperti assaggiatori”**.



## Packaging

La continua ricerca per migliorare la sostenibilità del packaging ci porta ad utilizzare materiali facilmente **smaltibili, disassemblabili o biodegradabili**, mantenendo alti standard di qualità per garantire un'ottima **conservazione del prodotto** e preservare il suo magico aroma. L'abbandono della plastica in favore del cartone degli imballaggi è un esempio concreto di questo sforzo.

Ma la **lunga shelf life** del caffè rappresenta una sfida per la sostenibilità ambientale, poiché il packaging che preserva il caffè più a lungo, il tristrato, contiene alluminio e plastica che non sono riciclabili in quan-

to non divisibili. Per far fronte a questo problema, è necessario adottare imballaggi biodegradabili, ma per diminuire davvero l'impatto del caffè sarebbe anche ideale ripensare l'esigenza di una shelf life così prolungata per questo tipo di prodotto, con un approccio integrato che coinvolge la produzione, la distribuzione ed il consumo.

Noi promuoviamo un **cambiamento culturale** e parallelamente continuiamo nella nostra ricerca e test di packaging innovativi, venendo comunque incontro alle esigenze della filiera di distribuzione.



## Le nostre persone

È solo grazie alla **dedizione** e alla **professionalità** delle proprie lavoratrici e lavoratori che Procaffé ha potuto raggiungere negli anni **traguardi ambiziosi**. La **passione** che mettiamo nel lavoro e l'impegno verso l'eccellenza sono fondamentali per il **successo** dell'azienda.

Ci impegniamo costantemente a creare un ambiente lavorativo positivo in modo che ognuno possa esprimere appieno il proprio **potenziale**.

Scegliamo con cura **strumenti ed iniziative** per garantire un supporto completo in ogni fase della carriera.

Per assicurare il benessere e la soddisfazione delle collaboratrici e collaboratori adottiamo diverse iniziative, che vanno dai **benefit supplementari** ai salari al di sopra della media del settore, dallo sviluppo professionale tramite **corsi di formazione** all'assicurare ambienti di lavoro inclusivi e generativi.

RISORSE UMANE PROCAFFÈ	2022	2023
N° dipendenti (FT)	74	84
N° dipendenti (PT)	8	13
Crescita dei posti di lavoro	-2%	+18%
Lavoratori che hanno ricevuto un Bonus	69%	24%
Diversità di età nella forza lavoro	28%	38%
Programmi dedicati alla formazione Professionale	30%	124%
Programmi dedicati alla formazione Personale	18%	23%

## Risorse e circolarità

Procaffé si impegna a ridurre l'impatto ambientale delle sue attività attraverso un processo di **raccolta e analisi dei dati ambientali**.

Questo processo include la **misurazione** di vari parametri come le emissioni di gas climalteranti, il consumo di acqua e di energia, la gestione dei rifiuti, l'uso di materiali sostenibili, ecc.

I dati raccolti forniscono una base solida per l'implementazione di **pratiche ecocompatibili** e per l'adozione di **tecnologie innovative** volte a minimizzare l'impronta ecologica dell'azienda.

OBIETTIVI GESTIONE DELLE RISORSE	IMPATTO 2023 VS 2022 SU KPI'S MONITORATI
Consumi Energetici kWh	-6%
Consumi Idrici	-10%
Riduzione della plastica (t)	-3%
Rifiuti prodotti (t)	+9%

\*il dato viene calcolato sulla base di triplici controlli periodici che vengono svolti annualmente in condizione di pieno carico lavorativo degli impianti.

## Il consumatore consapevole e il sapore della responsabilità

In questo viaggio, anche il consumatore riveste per forza di cose un ruolo fondamentale.

Scegliere un caffè responsabile significa sostenere un intero sistema che privilegia il **benessere del pianeta** e della sua **popolazione**. E la scelta non finisce all'acquisto; si estende alla preparazione, al consumo, e alla disposizione dei rifiuti; basti pensare all'uso dei fondi di caffè come fertilizzante invece che il loro deperimento standard come rifiuto organico. **Ogni gesto conta** veramente tanto nel grande schema della sostenibilità.

Nella tazzina di caffè responsabile possiamo quindi dire di trovare il vero **“sapore della responsabilità”**.

Gustare un caffè sostenibile significa **connettersi** con ogni individuo che ha contribuito al suo viaggio, significa **essere parte di una comunità globale** che sceglie di fare la differenza, perché con ogni sorso, celebriamo non solo la complessità del suo aroma, ma anche la bellezza di un impegno condiviso per un futuro più verde.

Ecco qual è il vero cuore del caffè sostenibile: un invito a partecipare, a educare sé stessi e gli altri, a fare scelte che rispecchiano il nostro **amore per il mondo** in cui viviamo. Con ogni chicco, con ogni tipo di aroma, scriviamo la storia di un **futuro che desideriamo vedere germogliare**. Un futuro dove la sostenibilità non è un'opzione, ma l'unica via da percorrere.

Sorseggiando ogni tazzina di caffè sostenibile, assaporiamo il cangiante gusto di un cambiamento ormai già iniziato ed irreversibile



# Dalla montagna alla tazzina



**La distribuzione del caffè ha un forte impatto ambientale e per renderlo maggiormente sostenibile è necessario un approccio olistico che coinvolga tutti gli attori della catena di approvvigionamento.**

Attraverso l'**ottimizzazione** delle rotte di trasporto, l'utilizzo di veicoli a ridotto impatto ambientale, l'adozione di tecnologie innovative, la collaborazione tra i partecipanti alla catena logistica e la promozione del consumo locale, è possibile **ridurre l'impatto ambientale** della distribuzione del caffè senza compromettere l'efficienza e l'affidabilità del processo.

Procaffé sta iniziando un percorso che prevede l'analisi della logistica nel nostro territorio per arrivare nel tempo a **minimizzare l'impatto della logistica**.

Questo comporterà l'alimentazione dei sistemi di trasporto delle merci con **fonti energetiche alternative** e la compensazione del rimanente impatto con il finanziamento di progetti specifici relativi a piantumazione di alberi e ripristino di aree naturali a rischio in prossimità dello stabilimento.

Intendiamo farci promotori di un nuovo approccio che sensibilizzi sia la catena di distribuzione sia il consumatore stesso verso **scelte etiche e sostenibili**, invitando tutti gli attori coinvolti a una **maggiore responsabilità** sia nei comportamenti che nelle azioni di consumo.

AREA TEMATICA	INDICE BIA	AZIONE
Social	Monitoraggio della soddisfazione e fidelizzazione dei clienti	Monitoriamo regolarmente la soddisfazione e la fidelizzazione dei clienti con attenzione particolare all'impatto dei propri prodotti sul benessere dei clienti. I risultati vengono condivisi con tutto il personale aziendale
Social	Gestione dell'impatto dei prodotti	Abbiamo creato l'Accademia, certificata SCA, per fare dell'Espresso Eccellente una vera e propria materia di studio e conoscenza. L'Accademia è strutturata in corsi di diversi livelli, come una scuola, per coinvolgere clienti e partner nel mondo del caffè. È stato inoltre istituito un programma formale per migliorare continuamente i risultati indiretti dei clienti.

## Accademia Procaffè

Situata nel cuore delle Alpi italiane, l'Accademia Procaffè è immersa in un'atmosfera unica, circondata dalla bellezza naturale che ispira creatività e dedizione con l'aggiunta di circa **20 strutture** dislocate nei principali mercati in cui il marchio ha un peso rilevante a livello commerciale.

La nostra accademia, una delle poche in Italia ad essere **certificata SCA**, premier training campus è un centro didattico multifunzionale creato per fare dell'Espresso una vera e propria materia di studio e conoscenza ed offre una vasta gamma di corsi tra cui i tre livelli foundation, intermediate e professional dei moduli di barista skills, Sensory Skills, brewing e green coffee, oltre a workshop progettati per soddisfare le esigenze di baristi, appassionati e professionisti del settore.

Guidati da **maestri del caffè esperti e qualificati**, i partecipanti sono immersi in un'esperienza educativa completa, dalla storia del caffè alla scienza dell'estrazione, dalla degustazione alla creazione di bevande speciali. Conoscere la **storia** e le **origini delle diverse miscele**, sperimentare nuove tecniche e tecnologie, imparare le tecniche della latte art sono solo alcune tra le attività svolte.

L'Accademia non è solo un centro di **formazione**; è anche un luogo di **innovazione e ricerca**, dove si esplorano costantemente nuove tecniche e approcci per migliorare la qualità e la sostenibilità del caffè.



L'Accademia Procaffè è certificata SCA Premier Training Campus, assegnato alle accademie che soddisfano i più alti standard di qualità della formazione sul caffè in tutto il mondo.

# Oltre la tazzina

## La storia di Procaffé è legata a doppio filo a quella della comunità Bellunese.

Oltre alla creazione di posti di lavoro, la presenza di Procaffé ha contribuito a promuovere l'immagine di Belluno come centro di **eccellenza nel settore del caffè**. Vengono organizzati eventi, corsi di formazione e degustazioni aperti al pubblico, facendo approfondire ai cittadini la storia, la scienza e l'arte di preparare e gustare il caffè.

Siamo impegnati sul fronte della sostenibilità ambientale, adottando **pratiche eco-friendly**. Questo impegno ha contribuito a preservare l'ambiente naturale intorno a Belluno, promuovendo un'immagine di città verde e sostenibile. Abbiamo inoltre sostenuto diverse iniziative e progetti volti a migliorare la **qualità della vita nella comunità locale**.

Nel prossimo futuro intendiamo promuovere progetti di **responsabilità etica** per il territorio Bellunese, attraverso il coinvolgimento degli studenti delle scuole del territorio a sessioni dedicate al confronto su temi di criticità ambientale e pianificando azioni concrete di tutela assieme ai ragazzi stessi; azioni che riguardano la cura e la pulizia periodica del territorio, la visita e il sostegno alle comunità montane e la presa di coscienza della riduzione dell'impatto sull'ambiente attraverso l'assunzione di **comportamenti virtuosi**.

La strada è ancora lunga, ma l'auspicio è che anche il resto del tessuto industriale ed urbano del bellunese si muova nella stessa direzione, al fine di creare un esempio virtuoso e soprattutto concreto, che sia di ispirazione per altri territori in Italia ed all'estero.

# Lo sguardo verso il futuro

Fin dalla nostra nascita abbiamo perseguito l'eccellenza, l'innovazione e l'eticità nel business, convinti che potessero essere una bussola da seguire per rimanere fedeli alla nostra natura e guidarci nel diventare un'azienda riconosciuta e di successo.

Da oltre un secolo tostiamo il caffè nel cuore delle Dolomiti, patrimonio mondiale dell'umanità. Il nostro legame con questo luogo ci spinge ad abbracciare la responsabilità e l'impegno per un futuro più sostenibile per il pianeta e per le persone. Per questo ci sentiamo di declinare questi valori in strategie aziendali concrete per la sostenibilità.

Abbiamo volutamente strutturato questo report per replicare il viaggio del chicco di caffè, perché l'idea del viaggio, del movimento, della scoperta continua, rappresenta bene ciò che proviamo quando immaginiamo il nostro percorso verso un modo di fare business che impatti positivamente l'ambiente e le persone: significa tenere gli occhi aperti, imparare, conoscere persone e luoghi per i quali essere non un visitatore affrettato che raccoglie quanto possibile ma una nuova parte del sistema, che in esso si integra attivando un meccanismo di reciproco ascolto e miglioramento.

Nonostante il lavoro messo in campo fino ad oggi su temi come la sostenibilità ambientale e sociale delle materie prime e l'energia utilizzata, sentiamo di essere solo alla prima tappa di questo viaggio.

## IL NOSTRO FUTURO



Marchi del Gruppo Procaffé:



procaffé

Via Tiziano Vecellio 73  
32100 Belluno ITALIA  
info@procaffe.it - www.procaffe.it

