



**GOPPION
CAFFÈ'**

Bilancio di Sostenibilità

2021 - 2023



**GOPPION CAFFÈ
DAL 1948 AD OGGI.
LE VERE PASSIONI
PORTANO LONTANO**



Elenco

1.	Introduzione	4
2.	Saluto della direzione	7
3.	Presentazione dell'azienda	8
4.	Periodo di riferimento per la rendicontazione	10
5.	Qualità e sicurezza alimentare	12
6.	Luoghi di acquisto dei nostri caffè	14
7.	Buone pratiche di lavorazione	16
8.	Indicatori di sostenibilità ambientale	18
9.	Utilizzo delle risorse	20
9.1.	Consumi di energia elettrica	20
9.2.	Consumi di gas naturale	22
9.3.	Consumi di carburanti per autotrazione	24
9.4.	Consumi idrici	24
9.5.	Gas tecnici	25
9.6.	Detergenti	27
9.7.	Gestione dei rifiuti	27
9.8.	Acque di scarico	29
9.9.	Fluidi refrigeranti	29
9.10.	Packaging prodotto finito	30
10.	Collaboratori	32
10.1.	Valori etici e crescita del personale	32
10.2.	Sicurezza e salute dei lavoratori	35
10.4.	Welfare aziendale	36
11.	Relazioni con il territorio e con la comunità locale	37
11.1.	Istituti scolastici	37
11.2.	Mondo della ricerca	38
11.3.	Relazioni con il territorio	38
11.4.	Relazioni di buon vicinato	40
11.5.	Relazioni con le origini del caffè	42
13.	Certificazioni ed esterni	45
14.	Obiettivi e traguardi	46
15.	Conclusioni	48

Goppion Caffè SpA
Via Terraglio, 48
31022, Preganziol (TV)
Italia

+39 0422 490921
info@goppioncaffe.it
www.goppioncaffe.it

01.

Introduzione

Bilancio di Sostenibilità

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ratificata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, individua i seguenti 17 obiettivi da realizzare entro il 2030:



Anche Goppion Caffè Spa si impegna per il compimento di questi obiettivi, in particolare nei punti che rientrano nella propria sfera di attività e nelle proprie possibilità di azione.

Questo dovere si è ufficializzato nel documento Manifesto della Sostenibilità, sottoscritto e diffuso dalla Direzione aziendale e rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità aziendale che illustra quanto fatto finora nell'ambito delle tematiche ambientali, sociali e di governance, oltre a individuare gli obiettivi aziendali di breve e medio termine.

Con piacere presentiamo il nostro primo Bilancio di Sostenibilità
riferito agli anni 2021 - 2024.



Paola, Sergio, Mario e Silvia Goppion

02. Saluto della direzione

Impegno, Trasparenza e Sostenibilità

Nella nostra Goppion Caffè l'impegno per il buon lavoro è sempre stato guidato dal temperamento della famiglia, che si è riflesso con tenacia nella realizzazione di tutti i progetti che l'hanno fatta crescere.

La visione, cioè quel modo di fare bene le cose nel rispetto di tutte le parti, rappresenta un valore caratteristico di questa azienda, che si accompagna alla domanda del mercato, ma risponde all'esigenza di creare valore e vantaggio competitivo lungo tutta la filiera, in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Corrisponde al carattere della famiglia e delle persone che vi lavorano, quasi condivisione di un progetto di vita.

Siamo convinti che l'impegno della nostra Azienda si misuri anche attraverso le prestazioni non finanziarie.

Abbiamo da molto tempo intrapreso un percorso verso la sostenibilità, basato sull'integrazione di tre pilastri fondamentali: lo sviluppo del lavoro, il rispetto per l'ambiente e l'attenzione per gli aspetti sociali.

Riassumere il nostro percorso in un Bilancio di Sostenibilità rappresenta un passaggio spontaneo, ma logico e vitale, per il nostro lavoro e per rendere conto, in maniera trasparente e autentica, delle performance sociali, ambientali ed economiche dell'Azienda, condividendone i risultati raggiunti e i traguardi che ci siamo prefissi.

La sfida futura sarà di agire ancora più in profondità verso lo sviluppo sostenibile e di essere sempre più impegnati nella creazione di un modello virtuoso e autentico che, di anno in anno, produrrà l'aggiornamento di questo documento.

03.

Presentazione dell'Azienda

75 Anni di Passione e Qualità

Goppion Caffè è nata nel 1948 grazie a una bella storia di fratelli che si sono impegnati per darle vita. Ha attraversato fino ad ora 77 anni, mutando pian piano attraverso le generazioni e i decenni, ma mantenendo quel piacere di selezionare caffè buoni, anzi buonissimi, grazie a una scelta di lavoro ben precisa e a fornitori di fiducia che ci hanno aiutato nel mantenere questa condizione.

Impegno e costanza sono stati e sono fondamentali nello sviluppo della capacità di acquisto della materia prima e della individuazione del sapore, necessario per esprimersi in questo prodotto.

Questo significa acquistare caffè speciali unici, che sono piena espressione delle terre di origine, dove vengono coltivati e poi classificati in base alle loro tipicità. L'acquisto continuativo di grosse quantità di caffè permette all'azienda di mantenere uno stile saldo nel tempo e di essere riconoscibile nella stabilità del sapore delle miscele e nella custodia della qualità.

Il tradizionale processo di tostatura viene adattato ai singoli tipi di caffè, per esaltarne

le caratteristiche a seconda dell'origine e della specie.

Per ogni partita di caffè viene adottata, di volta in volta, una particolare curva di tostatura, rigorosamente controllata da esperti tostatori.

Questo, oltre alla cura del packaging, di tutta la grafica coordinata e della diffusione del brand conferisce ai caffè Goppion caratteristiche gradite che li identificano sul mercato.

L'azienda opera in sicurezza, grazie a un attento controllo sulle lavorazioni, sugli ambienti di lavoro e conta su una profonda conoscenza dei processi produttivi.

Da oltre 30 anni l'azienda tosta caffè biologici e certificati Fairtrade, marchio internazionale per il commercio equo e solidale.

Dal 2016 è certificata FSSC 22000 per la sicurezza della filiera produttiva.

La ricerca ha dato un senso importante ai nostri caffè, che non sono solo buoni, ma sono veri progetti stretti intorno a sistemi di tracciabilità, certificazione oppure ad accordi con altri partner.



27 maggio 1968
Angelo, Giuseppe, Luigi, Giovanni, Olivo, Ottorino Goppion inaugurano lo stabilimento di via Terraglio, momento che segna anche il debutto del nuovo marchio e del nuovo packaging a cura dell'architetto Umberto Facchini.

Negli ultimi decenni sono stati fondamentali i corsi di formazione ai Baristi in Italia e all'estero per migliorare il loro lavoro, le loro performance nell'estrazione del caffè e il dialogo con il consumatore, che determina che determina sempre il successo di un percorso.

L'obiettivo principale di Goppion Caffè è di farsi prediligere dal pubblico e dagli operatori del mercato per l'alta qualità di ogni prodotto, per la sicurezza dei processi produttivi, per il

benessere e la soddisfazione delle persone che vi lavorano, per la professionalità e creatività e, non ultimo, per la passione che tutti mettono nella propria mansione.

04.

Periodo di Rendicontazione

Anni di riferimento 2021-2024

Il periodo delle performance di sostenibilità nel presente Bilancio comprende gli esercizi 2021, 2022, 2023 e 2024.

Consapevole dell'importanza di una comunicazione trasparente e continua, Goppion Caffè si impegna a pubblicare ogni anno futuro il proprio Bilancio di Sostenibilità.

Questa decisione testimonia la nostra volontà di instaurare un dialogo costante con gli stakeholder, fornendo aggiornamenti regolari sui risultati ottenuti e sugli obiettivi futuri.



05.

Qualità e Sicurezza alimentare

Certificazioni e sostenibilità

Goppion Caffè lavora da anni con l'ente CSQA Certificazioni secondo un sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato FSSC ISO 22000, standard internazionale riconosciuto dal Global Food Safety Initiative.

Per ottenere una valutazione del livello di applicazione dei criteri di sostenibilità.

In quest'ottica anche i fornitori sono costantemente oggetto di valutazione in termini di sostenibilità. I fornitori qualificati sono riportati ogni anno in un apposito elenco.



Silvia Goppion al banco degli assaggi.

06.

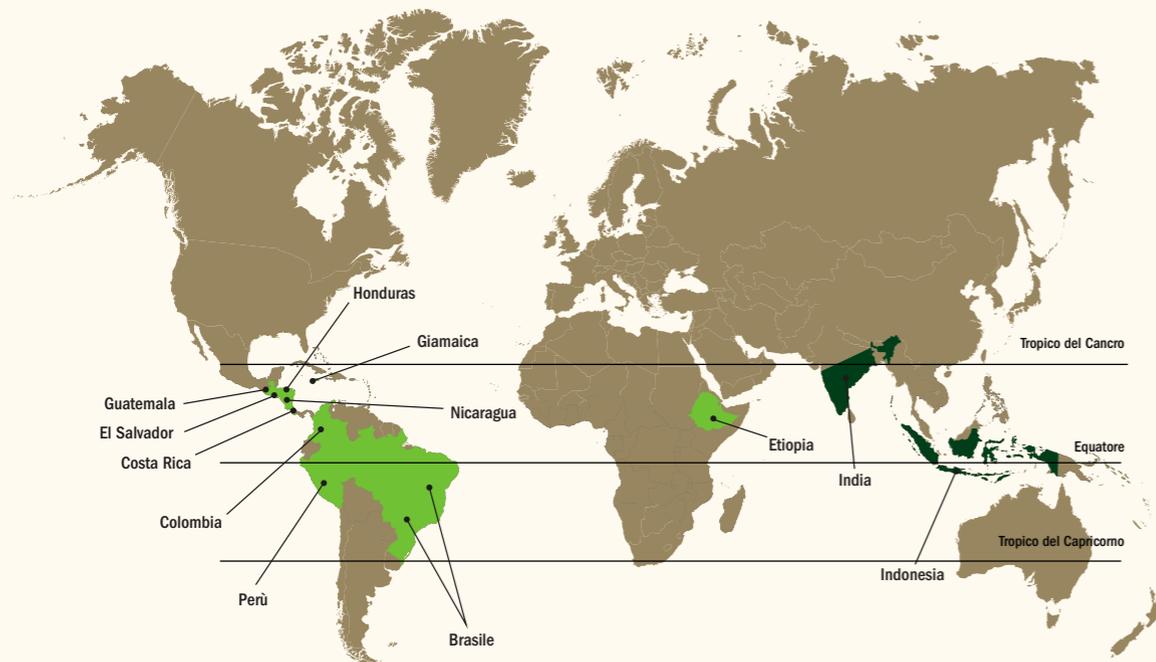
I nostri caffè

Importazione e esportazione

L'acquisto avviene attraverso trader di fiducia che da molti anni ci seguono da vicino con attenzione, sapendo quale deve essere sempre il nostro standard qualitativo. I caffè che scegliamo sono prevalentemente Arabica e solo per il 30% del tipo Robusta. Sono scelti perché i loro sapori sono di cioccolato, di vaniglia, talvolta di caramello o di spezie, e perché composti nelle miscele garantiranno sempre un grande piacere al gusto e al retrogusto.

PAESI DAI QUALI IMPORTIAMO I NOSTRI CAFFÈ

AMERICA	Costa Rica	Nicaragua	ASIA
Brasile	Jamaica	Perù	India
Guatemala	Colombia	AFRICA	Indonesia
El Salvador	Honduras	Etiopia	



Il nostro territorio di vendita è cresciuto lentamente. Ci siamo diffusi attraverso le fiere, la cura nelle relazioni, ma soprattutto attraverso il mantenimento della qualità del prodotto, della sua presentazione e di una promessa che è diventata garanzia. Oggi i paesi sono trenta, ma curiamo nuovi contatti.

LUOGHI NEI QUALI ESPORTIAMO LE NOSTRE MISCELE

EUROPA	Germania	Russia	Emirati Arabi Uniti
Austria	Grecia	Serbia	Israele
Turchia	Lettonia	Slovenia	Oman
BieloRussia	Lituania	UK	Taiwan
Bosnia	Olanda	Ungheria	Hong Kong
Bulgaria	Polonia		
Cipro	Rep. Ceca	ASIA	
Croazia	Rep. Slovacca	Aabia Saudita	
Francia	Romania	Corea del Sud	



07.

Buone pratiche di Lavorazione

Dalla Materia Prima al Prodotto Finito

I piani di lavoro sono definiti nelle procedure e nelle istruzioni del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare.

Le attività svolte sono evidenziate nei documenti di registrazione dei vari reparti secondo quanto definito nelle procedure stesse. I criteri individuati derivano dalla pluriennale esperienza dei tecnici e degli operatori dell'azienda.

Le materie prime in ingresso e i prodotti finiti vengono analizzati seguendo un piano di analisi, che garantisce la qualità, la sicurezza igienico sanitaria e la genuinità dei prodotti realizzati. Le analisi sono svolte da laboratori esterni accreditati.

Le scelte di acquisto delle materie prime poggiano su una banca dati pluriennale delle analisi svolte.

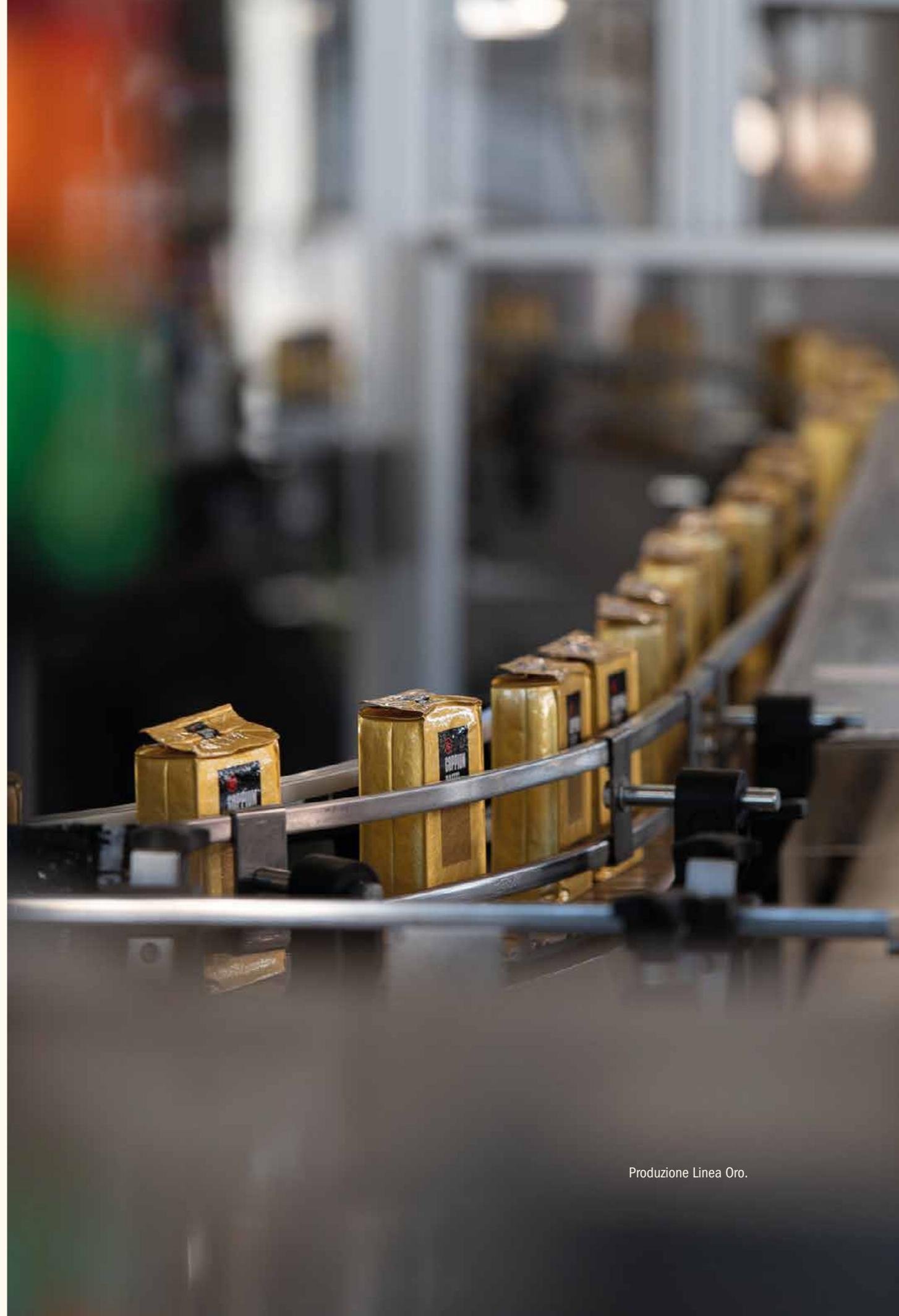
Lo stoccaggio delle materie prime e dei materiali avviene secondo modalità definite nella documentazione aziendale, redatte per garantire tutte le possibili forme di risparmio energetico.



Un chicco di Arabica
Etiopia Sidamo CSC.



Un chicco di Robusta
India Parchment.



Produzione Linea Oro.

08. Indicatori Sostenibilità Ambientale

Verso una filiera produttiva sostenibile

I confini organizzativi individuati sono attualmente riassumibili nella forma “da cancello a cancello”.

Essi sono stati definiti in funzione della attuale capacità/possibilità di controllo finanziario e operativo dei processi aziendali.

L'obiettivo per i prossimi esercizi sarà quello di comprendere parti sempre più ampie della filiera produttiva nei progetti di sostenibilità.

In merito all'applicazione dello standard ESG, la Direzione ha deciso di avviare un approccio graduale per individuare, valutare, monitorare e migliorare le performance aziendali nel corso del periodo 2021-2024.

Nel corso dei successivi esercizi verranno calcolati gli indicatori ambientali (GHS) per promuovere un costante miglioramento delle performance ambientali.



09. Utilizzo delle Risorse

Analisi dei Consumi Aziendali

Nei prossimi paragrafi sono illustrati i dati raccolti relativamente ai consumi significativi per l'Organizzazione con riferimento agli ultimi quattro esercizi, corredati dagli opportuni indicatori di prestazione e dalle relative valutazioni e decisioni.

I dati raccolti permettono di verificare l'attuale utilizzo delle risorse e individuare, ove possibile, azioni di miglioramento.

9.1. Consumi di energia elettrica

Si riportano di seguito, in sintesi, i dati relativi ai consumi totali annui di energia elettrica prelevata dalla rete con riferimento agli ultimi quattro esercizi.

Fonte	2021	2022	2023	2024
Prelievo da rete	255.751 kWh	271.843 kWh	247.676 kWh	261.709 kWh
Produzione da fonti rinnovabili (fotovoltaico)	157.117 kWh	116.250 kWh	120.357 Kwh	115.797 kWh
Autoconsumo da fonti rinnovabili (fotovoltaico)	108.769 kWh	85.050 kWh	109.670 Kwh	73.504 kWh
Consumo Totale	364.520 kWh	356.893 kWh	357.346 Kwh	355.213 kWh

Tabella 1
Sintesi consumi di energia elettrica aziendali

Dall'analisi dei consumi degli ultimi quattro esercizi si riscontra mediamente un consumo di energia elettrica pari a circa 360.000 kWh annui.

Al fine di correlare i consumi energetici all'attività produttiva aziendale, sono stati

elaborati degli indicatori di prestazione complessivi aziendali relativamente all'energia elettrica. In particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di energia elettrica specifico per unità di peso prodotto, al fine anche di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità. I valori di tali indicatori sul quadriennio considerato sono riportati in Tabella 2:

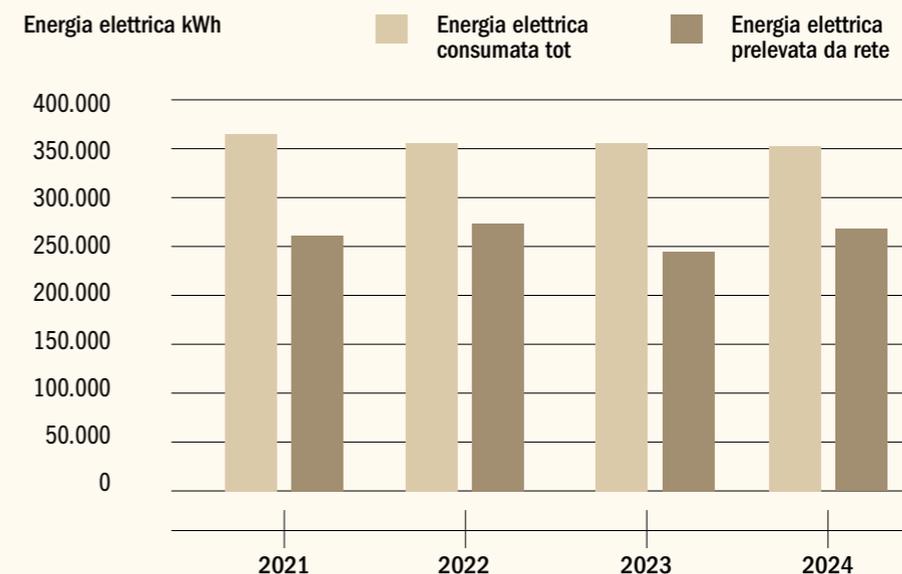


Figura 1
Consumo totale annuo di energia elettrica per gli ultimi quattro esercizi

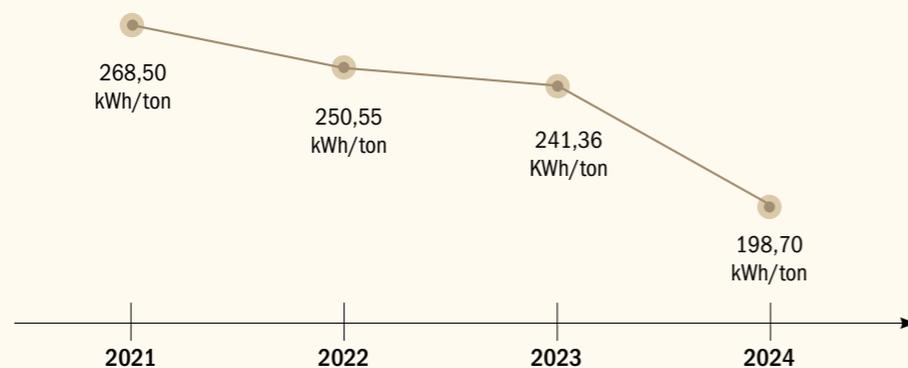
Indicatore	2021	2022	2023	2024
Consumo specifico energia elettrica	268,50 kWh/ton	250,55 kWh/ton	241,36 kWh/ton	198,70 kWh/ton

Tabella 2
Indicatori di consumo di energia elettrica del caffè confezionato



Nel 2011 il tetto di un nostro magazzino della superficie di 2.000 m² viene ricoperto da impianto fotovoltaico

Figura 2
Andamento indicatore consumo di energia elettrica specifico per tonnellata di prodotto finito negli ultimi quattro esercizi



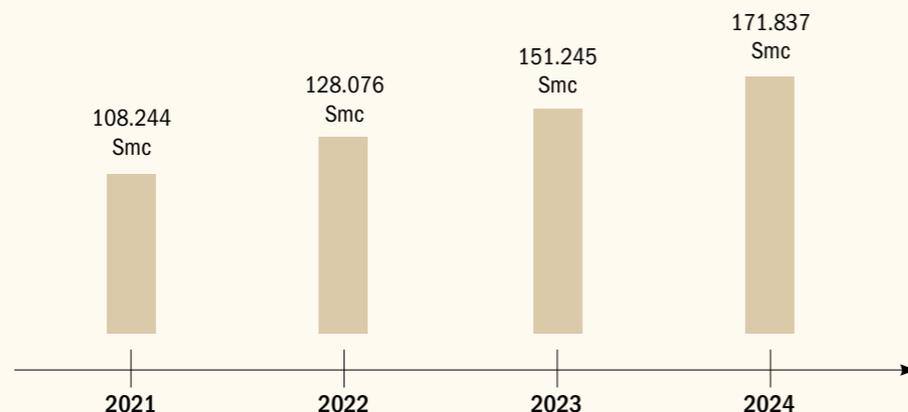
9.2. Consumi di gas naturale

Analoga analisi è stata svolta per quanto concerne i consumi di gas naturale. Di seguito è riportata una sintesi dei consumi totali annui di metano per gli ultimi quattro esercizi.

Tabella 3
Consumi di gas naturale

Descrizione	2021	2022	2023	2024
Gas naturale da rete	108.244 Smc	128.076 Smc	151.245 Smc	171.837 Smc

Figura 3
Consumo complessivo di gas naturale



Si riportano gli indicatori di prestazione energetica relativamente al combustibile gas naturale. In particolare è stato individuato come indicatore significativo il consumo di gas naturale specifico (espresso in standard metri cubi) per unità di peso di prodotto finito, al fine di monitorarne l'andamento nel corso delle diverse annualità.

Indicatore	2021	2022	2023	2024
Consumo specifico di gas naturale Smc/ton	79,71	89,91	102,15	101,85

Tabella 4
Consumi specifici di gas naturale del caffè confezionato



Figura 4
Andamento indicatore consumo di gas naturale specifico per unità di peso di prodotto finito negli ultimi quattro esercizi

Conclusioni: Si evince una tendenza complessivamente in aumento di tale indicatore nel quadriennio in esame. Si nota però una leggera flessione nel trend di crescita del consumo. L'aumento registrato è spiegabile alla luce dell'installazione di due catalizzatori installati rispettivamente nel 2021 e 2022.

La loro installazione ha comportato un aumento dei consumi di gas a fronte però di un miglioramento delle emissioni in atmosfera.



9.3. Consumi di carburanti per autotrazione

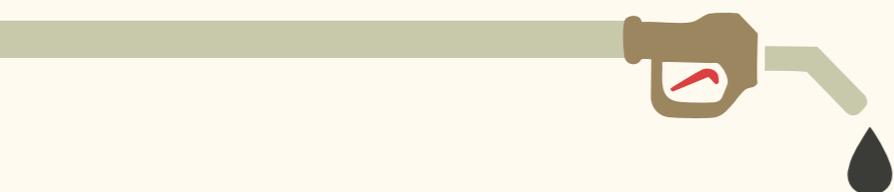
La maggior parte dei mezzi aziendali è utilizzata dagli agenti, in quanto il modello di business legato al settore Horeca prevede il continuo contatto con i clienti per rifornirli in tempo reale dei prodotti di cui necessitano.

Il carburante è a carico degli agenti, anche al fine di sensibilizzarli relativamente alla pianificazione razionale dei percorsi quotidiani.

In ragione di ciò, un possibile indicatore per valutare l'impatto ambientale di questo aspetto può essere dato dai chilometri percorsi annualmente.

Tabella 5
Chilometri percorsi dai mezzi aziendali

Anno	2023	2024
Litri per kg di caffè venduto	0,26 l/kg	0,23 l/kg



9.4. Consumi idrici

Per quanto riguarda i consumi idrici, l'acqua non rientra nel processo produttivo. L'unica tipologia utilizzata è l'acqua dolce, che viene prelevata esclusivamente da acquedotto per quanto riguarda i servizi igienici.



9.5. Gas tecnici

I dati raccolti riguardo all'impiego di gas tecnici e i relativi indicatori elaborati, in particolare il consumo specifico per unità di volume di prodotto finito, sono riportati in Tabella 6.

Azoto liq refriger. E941 per alimenti	2021	2022	2023	2024
Quantità Kg	28.080Kg	28.912Kg	23.545Kg	27.554Kg
Indicatore consumo specifico	20,68 kg/ton prodotto finito	20,29 kg/ton prodotto finito	16,01 kg/ton prodotto finito	16,30 kg/ton prodotto finito

Tabella 6
Consumo di gas tecnici per la produzione per gli ultimi quattro esercizi

Si nota quindi una tendenza alla riduzione del consumo:



Figura 5
Andamento consumo di gas tecnici per unità di peso di prodotto finito

9.6. Detergenti

Le modalità di detersione e sanificazione sono definite nel Manuale HACCP e, trattandosi di attività rilevanti ai fini della sicurezza igienica sanitaria, sono valutate periodicamente in sede di Riesame della Direzione.

Sono definiti i criteri di scelta dei fornitori di detergenti e materie prime con il ricorso, per quanto possibile e a parità di qualità e servizio, a fornitori certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità.

I dati in merito al consumo di detergenti sono raccolti e valutati al fine di individuare possibili azioni di riduzione del loro consumo. In linea generale vale però quanto detto per il consumo di acqua.

9.7. Gestione dei rifiuti

Si riportano di seguito i dati relativi alla produzione di rifiuti nel corso del quadriennio 2021/2024.

Codice CER	Descrizione	2021	2022	2023	2024
020304	Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	16700	16080	16480	20280
150101	Imballaggi di carta e cartone	14820	15700	15540	20580
150106	Imballaggi in materiali misti	8060	9740	10736	11530
170405	Tubi fluorescenti e altri rifiuti contenenti mercurio	-	5380	2100	4040

Tabella 7
Rifiuti smaltiti, distinti per codice CER, negli ultimi quattro esercizi

Le direttrici lungo le quali l'azienda si muove in materia di rifiuti sono le seguenti:

- Riduzione delle quantità
- Scelta di materie prime certificate e/o riciclabili
- Riutilizzo e riciclo del materiale di scarto

In quest'ottica i rifiuti sono oggetto di raccolta differenziata da parte di ditte specializzate e autorizzate che ne effettuano il riciclo ove possibile.

Facendo una analisi più specifica, valutando la produzione dei soli rifiuti attinenti al processo produttivo, emerge che mentre il dato assoluto è in aumento, il consumo specifico per tonnellata di prodotto finito risulta in costante.



Quantitativi smaltiti dei principali rifiuti di processo (Kg)

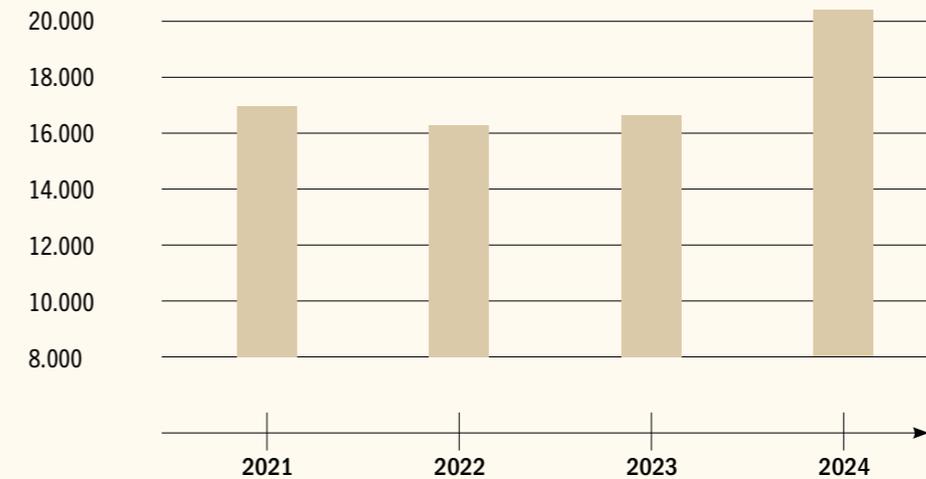


Figura 6
Andamento produzione rifiuti specifici del processo produttivo

Azioni a vari livelli per la riduzione degli sprechi, in particolare finalizzate alla riduzione degli sfridi e quindi dei rifiuti, sono costantemente pianificate dalla direzione.



Figura 7
Produzione di rifiuti specifici del processo per tonnellata di prodotto finito

9.8 Acque di scarico

In ragione delle considerazioni svolte al paragrafo 9.4, non risulta necessaria una gestione *ad hoc* delle acque di scarico. Gli scarichi avvengono attraverso il sistema pubblico di fognatura e i pluviali per l'acqua meteorica.



9.9. Fluidi refrigeranti

Non sono stati riscontrati rabbocchi di fluidi refrigeranti nel corso degli ultimi quattro esercizi relativamente agli impianti frigoriferi e alle attrezzature contenenti fluidi refrigeranti fluorurati.

9.10. Packaging prodotto finito



Sono stati definiti i criteri di scelta e gestione del packaging con il ricorso per quanto possibile e a parità di qualità e servizio a fornitori e prodotti certificati per gli aspetti ambientali e di sostenibilità.

Caffè Goppion persegue l'obiettivo di migliorare la gestione del packaging in ottica di sostenibilità ambientale, attraverso la riduzione dei consumi e il ricorso, ove possibile, a materiali recuperabili e riciclabili.



Latta Storica '60
250g Macinato.



Home
500g Grano.



Nativo
250g Grano.



Mirko alla linea di produzione del caffè in grano.

10. Collaboratori

10.1. Valori etici e crescita del personale

Goppion Caffè promuove la crescita personale e professionale dei propri collaboratori a tutti i livelli, nell'obiettivo strategico generale di migliorare con continuità la qualità dei prodotti e la soddisfazione dei clienti.

In quest'ottica l'azienda promuove il rispetto e la tutela della persona nella sua integrità morale, culturale, fisica e professionale.

Ai fini del rispetto delle persone e in ottemperanza ai requisiti di legge, ove applicabili, l'azienda ha predisposto:

- Il documento di valutazione dei rischi ai sensi del DL81/08.
- Il Codice Etico aziendale

Tutti i lavoratori sono assunti con l'applicazione del contratto nazionale di riferimento e risultano inquadrati per le mansioni che sono loro richieste, come si evince dall'elenco dei lavoratori in organico.

La situazione del personale è la seguente:

Tipologia contratto	2021	2022	2023	2024
Tempo Indeterminato	31	31	30	32
Tempo Determinato	1	1	2	0

Tipologia contratto	2021	2022	2023	2024
Full Time	27	27	29	29
Part Time	5	5	3	3

Tabella 8
Situazione del personale, con suddivisione per tipologia di contratto

Esercizio	Età	Maschi	Femmine	Totale
2021	< 30	2	1	3
	30-50	7	10	17
	>50	8	4	12
	Totale	17	15	32
2022	< 30	1	1	2
	30-50	7	6	13
	>50	9	8	17
	Totale	17	15	32
2023	< 30	1	2	3
	30-50	7	6	13
	>50	9	7	16
	Totale	17	15	32
2024	< 30	1	1	2
	30-50	8	7	15
	>50	9	6	15
	Totale	18	14	32

Tabella 9
Situazione del personale, con suddivisione per dati anagrafici

Si riscontra una ripartizione dei lavoratori per fasce di età che vede prevalere i dipendenti di età sopra i 50 anni (circa il 50%). In termini di genere, le donne rappresentano quasi il 50% del totale dei lavoratori.

L'andamento generale, sia per quanto riguarda la ripartizione di genere sia per fascia d'età, è rimasto pressoché costante nell'arco del quadriennio preso in considerazione.

Provenienza	Numero in organico	% organico
Italiani	29	90,63
Stranieri	3	9,37

Tabella 10
Situazione del personale, con suddivisione per zona geografica di nascita



Giovanni, officina manutenzione macchine per l'espresso.

Anno	Assunzioni	Cessazioni di rapporto	Motivo cessazione rapporto
2021	1	2	2 volontarie
2022	2	3	3 volontarie
2023	3	3	2 volontarie / 1 pensionamento
2024	6	4	1 volontaria / 3 pensionamenti
Totale	12	12	8 volontarie / 4 pensionamenti

Tabella 11
Nuove assunzioni e cessazioni esercizi 2021/2024

La gestione delle risorse umane prevede una costante attività formativa, inerente alla sicurezza sui luoghi di lavoro, la sicurezza alimentare, la gestione delle attività e più in generale la crescita di competenze tecniche, gestionali e relazionali di tutti i collaboratori.

In concomitanza con lo sviluppo del Progetto Sostenibilità, tutti i collaboratori sono stati coinvolti in attività di formazione e informazione anche su queste tematiche.

10.2. Sicurezza e salute dei lavoratori

La sicurezza nei luoghi di lavoro è oggetto di attenzione costante da parte della direzione.

I dati relativi agli infortuni sono monitorati al fine di comprenderne le cause e attuare azioni migliorative. Si riportano in tabella i dati relativi agli infortuni nel corso degli ultimi quattro anni.

Provenienza	Infortuni sul lavoro	Indice di gravità degli infortuni
2021	2	12,03
2022	0	0
2023	1	0,50
2024	0	0
Totale	3	-

Tabella 12
Infortuni sul lavoro esercizi 2021/2024

Nel periodo preso in considerazione si evidenzia quindi una tendenza positiva.

10.4. Welfare aziendale

L'azienda è attenta alle esigenze personali, sempre nel rispetto dei ritmi e dei flussi produttivi. Sono state attivate:

- Nel reparto di produzione e officina, per la sicurezza di ognuno e per igiene, le divise fornite sono a misura delle persone e concepite in sicurezza oltre che mantenute pulite dal servizio professionale che abbiamo scelto.
- Convenzioni con ditte, negozi, ristoranti e servizi di consulenza fiscale permettono di accedere a una serie di servizi (sport, salute, benessere, cultura e tempo libero) a condizioni agevolate.
- La mensa aziendale in sale accoglienti e a mezzo di servizio di catering ha permesso la riduzione dei tempi di trasferimento e la conseguente riduzione delle pause, permettendo l'uscita anticipata al pomeriggio alle 17:00 e venerdì alle 16:00, con un conseguente miglioramento della vita.
- Orario flessibile per alcune funzioni.
- La formazione attraverso corsi identificati per i vari collaboratori.
- La formazione per i clienti attraverso trainer specializzato.
- È in corso di realizzazione un ampio parcheggio coperto e illuminato per l'auto di tutti i dipendenti.
- Momenti d'incontro in occasione delle festività natalizie e prima delle ferie estive, durante i quali c'è l'occasione di condividere i risultati dell'azienda raggiunti grazie all'impegno di tutti.

Con queste azioni l'azienda vuole creare un migliore equilibrio tra vita lavorativa e vita personale. Questo ha permesso inoltre di garantire una migliore continuità del servizio, eliminando ad esempio i tempi di attesa di fornitori e clienti.



11. Relazioni con il territorio

Innovazione, Collaborazioni e Impegno Locale

11.1. Istituti scolastici

Goppion Caffè promuove e mantiene rapporti con il mondo scolastico e in particolare con gli istituti del territorio.

È consuetudine dell'azienda ospitare stage e tirocini per favorire il percorso "scuola - lavoro" e avvicinare i giovani al mondo del lavoro in modo graduale. Negli ultimi anni sono state realizzate le seguenti attività:

Anno	Numero di tirocini / stage	Istituti coinvolti
2021	1	Studente universitario
2022	1	Studente universitario
2023	2	Studente liceale
2024	4	2 Liceali + 2 Universitari

Tabella 13
Tirocini e stage

Nei decenni l'azienda ha mantenuto vivaci i rapporti con le scuole della provincia, in continuità con l'approccio aziendale di collaborazione con il territorio.

Ogni anno Istituti Alberghieri e altre scuole Professionali ci chiedono accoglienza per visite didattiche a livelli diversi e qualche ora di lezione anche specifica.

11.2. Mondo della ricerca

Attualmente l'azienda non svolge direttamente attività di ricerca con Università o istituti di altro tipo. Ciò nonostante è attenta all'innovazione tecnologica e di prodotto e a quanto possa portare al miglioramento delle proprie performance sia economiche sia di corretto e oculato utilizzo delle risorse.

In quest'ottica Goppion Caffè sta partecipando a un progetto insieme ad altre aziende di settore e con il coordinamento del Gruppo Italiano Torrefattori Caffè, per il reimpiego del sottoprodotto del processo di torrefazione denominato "silverskin", oggi trattato come rifiuto. In particolare il sottoprodotto, oggi destinato allo scarto come rifiuto, potrebbe trovare utile reimpiego:

- come biomassa residuale negli impianti per la produzione di biogas;
- come biomassa vegetale per la produzione di energia mediante combustione;
- per la produzione di fertilizzanti per l'agricoltura.

La ricerca citata è in fase di conclusione e gli esiti sono positivi; è dunque prevedibile che già dal prossimo esercizio si possa recuperare il "silverskin" in un'ottica di economia circolare.

11.3. Relazioni con il territorio

L'azienda si sviluppa nel territorio dentro al quale è nata grazie alla relazione e alla reciprocità che stabilisce con le persone. È attiva in una costante politica di promozione di valori fondamentali e sostiene attività economiche, culturali, turistiche e sociali del territorio. Attraverso l'appartenenza ad Associazioni Nazionali si confronta in un contesto più vasto, intreccia relazioni che consentono il confronto e la crescita culturale. L'azienda partecipa in forma attiva al mondo associativo del caffè italiano e fa parte di:



Gruppo Italiano Torrefattori Caffè

Fondato nel 1954, ha visto alla presidenza Angelo e poi Sergio Goppion. Oggi è un gruppo molto attivo e qualificato, fautore di innovazione e di associazionismo.



Consorzio di Tutela del Caffè Espresso italiano Tradizionale

Fondato nel 2014, ha per oggetto la promozione, la valorizzazione e la tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale presso gli operatori del settore e i consumatori, mediante la richiesta all'UNESCO di ottenere il riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Umanità. È un progetto culturale che mette in risalto l'importanza del caffè per la nostra economia nazionale e per la storia del prodotto caffè partita da Venezia e diffusasi nel mondo intero.



Unione Italiana Food

Primaria associazione in Italia per rappresentanza diretta di categorie merceologiche alimentari e tra le prime in Europa. Contiene il Comitato Italiano Caffè il cui Presidente è oggi Giuseppe Lavazza.



Confindustria

Da oltre 3 decenni Goppion è iscritta alla Confindustria con sede a Treviso che, unendosi a Padova e poi a Venezia e Rovigo, è diventata la seconda Associazione del sistema in Italia. Il suo obiettivo è quello di sostenere il sistema industriale produttivo con affiancamento efficace alle imprese stesse nel loro cambiamento e nella loro crescita.



Consorzio Caffè Speciali Certificati

Nato nel 1996 grazie a dieci Torrefattori con lo scopo di promuovere la diffusione e la cultura del caffè di qualità. CSC è in grado di garantire il livello superiore dei caffè provenienti da piantagioni scelte e osservate. Il sistema garantisce la tracciabilità del caffè dalla piantagione al bar.



Camera Arbitrale Italiana del Caffè

Organizzazione senza scopo di lucro che ha sede presso la Camera di Commercio di Genova. La sua funzione è di dirimere in sede arbitrale controversie relative a contratti, anche internazionali, di caffè verde. Con Londra e Amburgo è una delle tre camere arbitrali dedicate al caffè in Europa.



Associazione Caffè Trieste

Nasce nel 1891 a Trieste è l'Associazione dei commercianti e dell'Industria del Caffè. Oggi realtà dinamica e moderna.



Direzione Regionale Musei Nazionali Veneto

L'azienda è sostenitrice di una azione culturale con la Direzione Regionale Musei Nazionali - Veneto. Da dieci anni ha definito una convezione per l'utilizzo, sul packaging della miscela Dolce, di due quadri di Francesco Guardi. A fronte di questa concessione Goppion Caffè contribuisce tutti gli anni al mantenimento e al miglioramento di azioni museali in accordo con la direzione veneziana. Una scelta legata alla storia, perché è a Venezia che sono arrivati i primi sacchi di caffè in Italia e dove è nato, nel 1720, il Florian, il primo caffè d'Italia.

Numerose sono inoltre le sponsorizzazioni di eventi sia a carattere locale che regionale. Gli eventi più significativi in tal senso sono:

- eventi sportivi, culturali e di promozione delle eccellenze del territorio;
- manifestazioni locali;
- eventi di circoli ed associazioni.

11.4 Relazioni di buon vicinato

L'azienda si colloca lungo la via napoleonica che congiunge Treviso a Venezia. Fin dagli inizi la sua architettura industriale ha pensato al rispetto dei luoghi e al mantenimento del verde, alla sua bellezza estetica per chi passa e per chi ci vive lavorando.

Il sito produttivo si trova in una zona altamente urbanizzata, ma le dimensioni dell'area di proprietà dove sono i fabbricati e le caratteristiche del processo produttivo rendono praticamente neutro l'impatto delle attività produttive nei confronti del vicinato.

L'azienda promuove comunque un rapporto di serena convivenza con esso, come dimostrano azioni svolte in passato quali:

- installazione di abbattitori per ridurre l'emissione di odori derivanti dalla torrefazione del caffè;
- cessione al Comune e al Consorzio di bonifica di un'area per la realizzazione di un bacino di espansione per evitare allagamenti nelle aree vicine in caso di eventi atmosferici rilevanti e sempre più frequenti.

Ci piace dire che l'Azienda è aperta alla ricezione e alla condivisione di progetti del territorio; questo significa allearsi a tante iniziative sia del Comune sia della città vicina. Aumenta la confidenza, l'affiatamento tra le parti e la familiarità tra industria e cittadino.

Goppion Caffè è in ogni caso disponibile al confronto con tutti i cittadini su eventuali situazioni che possano creare disagio o disturbo alla normale convivenza e si impegna ad attuare, per quanto possibile, le misure necessarie per risolverli.



L'azienda si sviluppa nel territorio dentro al quale è nata grazie alla relazione e alla reciprocità che stabilisce con le persone.
22 settembre 2022 - In adesione al progetto cultura di impresa di Assindustria, Goppion riapre le porte al pubblico.

11.5. Relazioni con le origini del caffè

Il Caffè proviene da Paesi afflitti dalla povertà, spesso con forti problematiche di rispetto dei diritti umani e della dignità dell'uomo. Per quanto nelle sue possibilità, Goppion Caffè si impegna per una attività economica non solo sostenibile, ma anche promotrice di sviluppo delle popolazioni e delle aree interessate.

In quest'ottica l'azienda ha avviato rapporti di fornitura con trader che sostengono attività di sostenibilità e promozione umana nelle aree di approvvigionamento di caffè crudo.

Attraverso il consorzio CSC, dal 2021 partecipiamo al progetto AMKA, organizzazione di volontariato fondata nel 2001 a Roma per affiancare uomini, donne e bambini nel Sud del mondo che vivono in condizioni di estrema povertà, lavorando insieme a loro per costruire un futuro diverso. L'organizzazione opera attualmente in Congo e in Guatemala con programmi integrati, che vanno ad agire su aspetti e diritti essenziali della persona: acqua, salute, lavoro e educazione. In particolare, un'iniziativa in Guatemala ha reso possibile l'insegnamento della coltura del caffè a un gruppo di donne e la conseguente costituzione di una Cooperativa, in grado di produrre crescita economica.

Grazie al contatto con un produttore guatemalteco, le caficultoras possono oggi trasferire in una Fazenda organizzata i raccolti di caffè per la successiva lavorazione e la commercializzazione del caffè Doña Lucero, nome dato in onore e ricordo della donna che aveva promosso questa trasformazione.

I primi sacchi sono arrivati in Italia all'inizio del 2023. La miscela Goppion che utilizza al suo interno questo caffè è riconoscibile con il bollino AMKA.

Fin dagli anni '90 Goppion è certificata da Fairtrade e da Ccpb per il Biologico sia per lavorazioni conto terzi sia per la produzione di Nativo, linea Bio ed equo solidale dell'azienda.

È in corso l'adeguamento al Regolamento UE 2023/1115, che coinvolge il mondo del caffè e che si pone nell'ambito delle politiche di sostenibilità promosse dall'UE. Progetto nato con l'acronimo di EUDR (European Union Deforestation-free products Regulation) mira a contrastare la deforestazione e il degrado forestale globale. Il regolamento si applica a una vasta gamma di prodotti tra cui il caffè. Le aziende che acquistano questi prodotti nell'unione Europea dovranno essere conformi alle disposizioni a partire dalla fine di dicembre 2025.



Le lavoratrici guatemalteche durante un momento di formazione Amka.



Loriano responsabile Area Tostatura.

13.

Certificazioni ed esterni

Verifiche e Conformità

Nell'ambito del sistema di gestione è presente una procedura per la conduzione di audit interni ed esterni da parte dei preposti.

Essa prevede anche l'esecuzione, a cadenza almeno annuale, di audit sulle tematiche della sostenibilità.

Le verifiche sono condotte ad opera di auditor indipendenti e qualificati, con l'utilizzo della check list degli standard richiesti.

Goppion lavora caffè bio fin dal 1995, prima per conto di Altro Mercato e successivamente per il proprio marchio. Il caffè bio Goppion è anche Fairtrade, certificazione etica internazionale che garantisce il rispetto dei diritti umani nei luoghi di raccolta del caffè. Inoltre dal 1996 fa parte di CSC, Caffè Speciali Certificati, che garantisce l'alto livello standard qualitativo dei caffè.

Questi percorsi sono soggetti al controllo di enti certificatori abilitati alla verifica delle regolarità delle procedure.



14.

Obiettivi e traguardi

Verso un futuro sostenibile

Nel corso degli anni Goppion Caffè ha operato conseguendo progressivamente traguardi importanti anche a livello di sostenibilità (nei tre pilastri GRI) pur senza perseguire un obiettivo specifico di certificazione.

Traguardi raggiunti:

- Ricerca continua di soluzioni atte a contenere lo spreco di risorse e migliorare l'efficienza operativa;
- sviluppo di azioni di promozione del capitale umano;
- perseguimento della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti;
- rapporti di reciproco beneficio con i fornitori;
- rapporti positivi con tutti gli stakeholders e con la comunità;
- promozione della parità di genere e inclusione. Somministrazione di un questionario, analisi dei dati e avvio di eventuali azioni di miglioramento.

Obiettivi pianificati:

- **FSSC 22000/Bio Fairtrade/ CSC - Controllo annuale e biennale**
Soddisfacimento dei requisiti, implementazione del sistema di gestione della sostenibilità, audit di verifica, proseguimento nell'attività di adeguamento.
- **Incremento energia elettrica da fonti rinnovabili - entro 2025**
Incremento della superficie di pannelli fotovoltaici
Nuovo assetto logistico con razionalizzazione delle movimentazioni.
- **Indagine sul clima aziendale - entro 2025**
Somministrazione di un questionario, analisi dei dati e avvio di eventuali azioni di miglioramento.
- **Recupero/riciclo rifiuti - entro 2025**
Vendita di silverskin a una ditta per la produzione di fertilizzanti (ora definita sottoprodotto)
- **Studio Carbon Footprint - entro 2026**
Raccolta dati, quantificazione indicatori, analisi principali tendenze.

15.

Conclusioni

Traguardi raggiunti e futuri

Goppion Caffè, a partire da questa prima elaborazione, si impegna a migliorare continuamente gli indicatori individuati per dare un contributo concreto al raggiungimento dei target previsti da Agenda 2030. La tabella sotto riportata vuole essere una prima valutazione di quali siano i Goals 2030 su cui Goppion Caffè SpA può dare un contributo:



Sconfiggere la povertà

L'azienda si approvvigiona della materia prima in aree del mondo caratterizzate da bassi o limitati livelli di sviluppo. Prezzi equi e la promozione di progetti di sviluppo costituiscono un contributo che Goppion Caffè può dare al perseguimento dell'obiettivo.



Sconfiggere la fame

L'azienda si approvvigiona della materia prima in aree del mondo caratterizzate da bassi o limitati livelli di sviluppo. Prezzi equi e la promozione di progetti di sviluppo costituiscono un contributo che Goppion Caffè può dare al perseguimento dell'obiettivo.



Salute e benessere

L'azienda garantisce il rispetto della legislazione in merito alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro e più in generale persegue il benessere dei propri collaboratori.



Istruzione di qualità

L'azienda accoglie studenti per l'effettuazione di stage e progetti di alternanza scuola/lavoro.



Parità di genere

L'azienda promuove al proprio interno le pari opportunità di sviluppo senza alcuna distinzione di genere. Nei paesi di approvvigionamento della materia prima Goppion Caffè partecipa a progetti per lo sviluppo e la tutela del lavoro femminile.



Acqua pulita e servizi igienico-sanitari

L'azienda non consuma quantità di acqua significative per i propri processi.



Energia pulita e accessibile

L'azienda ha tra i propri obiettivi lo sviluppo di un impianto di generazione di energia da fonti rinnovabili.



Lavoro dignitoso e crescita economica

L'azienda promuove al proprio interno un clima di rispetto reciproco e la crescita professionale ed economica dei propri collaboratori. L'azienda promuove azioni di welfare per i propri collaboratori.



Imprese, innovazione e infrastrutture

L'azienda partecipa attivamente all'associazionismo tra le imprese per promuovere lo sviluppo del territorio e la sinergia tra impresa e istituzioni.



Ridurre le disuguaglianze

L'azienda si approvvigiona della materia prima in aree del mondo caratterizzate da bassi o limitati livelli di sviluppo. Prezzi equi e la promozione di progetti di sviluppo costituiscono un contributo che Goppion Caffè può dare per ridurre le disuguaglianze.



Città e comunità sostenibili

L'azienda organizza la propria logistica distributiva anche con l'obiettivo di razionalizzare e ridurre la circolazione dei propri mezzi.



Consumo e produzione responsabili

L'azienda persegue e applica politiche di riduzione dei consumi a parità di qualità dei prodotti.



Lotta contro il cambiamento climatico

L'azienda ha l'obiettivo di determinare la propria impronta carbonica al fine di valutare le azioni possibili per ridurre dell'impatto aziendale sul cambiamento climatico.



Vita sott'acqua

L'azienda non ha possibilità operative per incidere su questo aspetto.



Vita sulla terra

L'azienda persegue una politica di riduzione della produzione di rifiuti e delle emissioni, al fine di rendere più pulito e vivibile il pianeta.



Pace, giustizia e istituzioni solide

L'azienda partecipa attivamente all'associazionismo tra le imprese per promuovere lo sviluppo del territorio e la sinergia tra impresa e istituzioni.

L'azienda è presente nel territorio con iniziative culturali atte a favorire la crescita delle persone.



Partnership per gli obiettivi

L'azienda partecipa attivamente all'associazionismo tra le imprese per promuovere lo sviluppo del territorio e la sinergia tra impresa e istituzioni.

In copertina: Torrefazione a Santa Maria del Rovere a Treviso.
Scatto fotografico risalente all'inizio degli anni 60.



TRE GENERAZIONI DI TORREFATTORI.
DAL 1948, A TREVISO



Goppion Caffè SpA
Via Terraglio 48, 31022 Preganziol (TV) Italia
Tel +39 0422 490921 - www.goppioncaffe.it