

LA RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA

La Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI o Corporate Social Responsibility – CSR) è intesa come l'assunzione di responsabilità che l'azienda accetta nei confronti di tutti gli interlocutori (stakeholder)

La responsabilità sociale d'impresa rappresenta l'**assunzione volontaria di responsabilità** che l'azienda accetta nei confronti di tutti gli stakeholder, ovvero di tutti quei soggetti o categorie di soggetti che sono portatori di interessi (che hanno una "posta in gioco") nell'impresa sia per gli investimenti effettuati, sia per i possibili effetti positivi o negativi che dall'attività dell'impresa possono derivare.

I temi relativi alla RSI sono stati declinati dall'ONU nell'ambito dell'Agenda 2030

Ci sono molte altre aziende che per pianificare il proprio programma di RSI si sono basati sui 17 obiettivi di sviluppo sostenibile proposti dall'ONU nell'Agenda 2030 e a disposizione di tutti gli stati membri per individuare programmi nazionali.



Questi obiettivi si riferiscono alle 3 aree coinvolte nel concetto di sviluppo sostenibile, ovvero: ambiente, società, economia.



Agenda 2030 & l'Azienda agricola Delsante

L'allevamento Delsante, nonostante le ridotte dimensioni, si impegna a integrare nella propria attività aziendale alcuni principi dell'RSI per assicurare al suo prodotto finale, il Parmigiano Reggiano, non solo bontà ma anche valore etico. E' importante che un'eccellenza Italiana conosciuta in tutto il mondo sia **portatrice di valori etici** come esempio stesso per i consumatori.

L'azienda nel 2017 ha partecipato alla 3^a edizione del "Premio Innovatori Responsabili" dell'Emilia Romagna incentrata per la responsabilità sociale d'impresa nell'ambito dell'Agenda 2030, assolvendo così a ben 5 obiettivi proposti dal piano dell'ONU.



L'azienda ha ottenuto la certificazione "Sistema di rintracciabilità e certificazione di filiera controllata".

La filiera controllata garantisce un sistema produttivo più **sicuro** grazie a sistemi di rintracciabilità applicati lungo tutto la filiera (allevamento, mangimificio, caseificio e magazzini di stoccaggio).

Di ogni lotto di produzione si conoscono provenienza e caratteristiche attraverso **documenti informativi** e **registrazioni** che tutti gli "attori" della filiera devono possedere e gestire correttamente.



L'azienda ha preso in considerazione gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale: ha ridotto gli **sprechi idrici** dell'80% grazie ad un **sistema irriguo di precisione** e installato un **impianto fotovoltaico** per la creazione di energia e i pannelli solari per acqua calda.

Va precisato che il personale occupato in stalla è costituito principalmente da **immigrati** competenti e formati attraverso corsi professionali in lingua madre. I dipendenti sono completamente integrati nell'attività aziendale e possono disporre di **alloggio gratuito** in sede e di periodi di ferie concordate e retribuite. A tutto questo si aggiunge il rapporto umano creato con i titolari che si impegnano nel **dialogo** quotidiano e in una graduale integrazione culturale.

Inoltre l'azienda contribuisce alla **formazione degli studenti**, infatti è convenzionata con l'Università di Bologna e quella di Parma per dar modo agli studenti del settore di svolgere **tirocini curricolari**.

Per accrescere le competenze è necessario formare i ragazzi avviati al settore attraverso il lavoro vero e proprio e trasmettendo le conoscenze acquisite dagli allevatori con l'esperienza. L'azienda offre anche un rimborso spese per sostenere gli spostamenti degli studenti e non esclude il **coinvolgimento di ragazze**, anzi le donne in azienda sono completamente integrate e attive.



L'azienda **collabora** e si impegna a mantenere rapporti con centri di ricerca e Università partecipando attivamente a progetti nazionali ed europei come EDF “European Dairy Farmers” e Eurodairy nell’ambito del quale l’azienda è stata selezionata insieme ad alte 5 aziende Italiane e inserita tra le 120 “aziende pilota” a livello europeo in grado di mostrare le attività di innovazione svolte in azienda.

A tal proposito l’azienda Delsante ha partecipato con successo alla selezione realizzata nell’ambito del programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 della **Regione Emilia Romagna** – Per la creazione di un **Gruppo Operativo per il Partenariato Europeo per l’Innovazione: Produttività e sostenibilità per l’agricoltura - Focus Area 2A - Ammodernamento e diversificazione** – Con il Progetto dal titolo PARMAGGREGA: aggregazione produttori PR per la creazione di una filiera corta di vendita diretta attraverso i social media. Tale attività viene svolta con il supporto del Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia.

Agenda 2030 & Caseificio San Pier Damiani (SPD)

La visione presente e futura del caseificio San Pier Damiani nella sua *governance* aziendale è sempre più incentrata sulla responsabilità sociale ed etica. Nonostante sia una piccola azienda agricola il benessere ed il rispetto degli stakeholder è sempre al centro dell’attenzione. Ad oggi questi sono i punti dell’Agenda 2030 che l’azienda ha approcciato.



Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile

Il Parmigiano Reggiano prodotto nel caseificio SPD è un alimento **altamente nutritivo**, ricco di preziosi microelementi, senza lattosio e conservanti, è adatto ai neonati, ragazze adolescenti, donne in gravidanza e allattamento e le persone anziane. Infatti il parmigiano reggiano è prodotto solo con caglio, sale e latte. Il latte con cui viene prodotto il formaggio proviene dall’allevamento di proprietà ed è altamente **garantito e controllato**.

La sicurezza alimentare del formaggio prodotto nel caseificio SPD costituisce la priorità della gestione della produzione, tutti i processi vengono controllati e tracciati in **registri liberamente consultabili**.

Attraverso l’e-commerce il caseificio SPD s’impegna nel **distribuire** i suoi prodotti in tutto il mondo, nel rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare e accordi commerciali presi tra nazioni.



Obiettivo 5: Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze

All'interno del caseificio SPD non è tollerata **nessuna forma di discriminazione** e/o violenza nei confronti delle donne.

“La parità di genere non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un mondo prospero, sostenibile e in pace.” Il caseificio SPD è fermamente convinto che la presenza femminile nella gestione e nella produzione sia un **punto di forza dell'azienda**, infatti vi lavorano diverse donne soprattutto nella gestione e nella parte marketing.



Obiettivo 6: Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienici per tutti

In tutti i locali del caseificio SPD, l'acqua potabile è **facilmente accessibile** nel rispetto delle norme vigenti. Inoltre c'è l'accesso ad impianti sanitari e igienici adeguati ad equi per tutti, prestando particolare attenzione ai bisogni delle donne e bambine e a chi si trova in situazioni di vulnerabilità.



Obiettivo 8: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

Il rispetto e il benessere dei lavoratori è al centro della politica gestionale del caseificio SPD che non va mai trascurato. Un'azienda felice e sana è un'impresa produttiva e questo sicuramente è merito anche dei dipendenti e dei collaboratori che vi operano.

Nel caseificio SPD tutti i dipendenti sono **assunti con contratto regolare**, remunerati e tutelati secondo il contratto nazionale del lavoro. Ad oggi nel caseificio collaborano uomini, donne, immigrati e studenti universitari, tutti loro operano in un ambiente sano e sicuro e ricevono continua formazione circa la sicurezza e l'attività che caratterizza la prestazione lavorativa.

I dipendenti del caseificio godono di **benefit**, ad esempio al casaro e alla sua famiglia è stata messa a disposizione l'abitazione ad uso gratuito.

Il caseificio SPD ha accesso a servizi finanziari che supportano le attività produttive, la creazione di posti di lavoro dignitosi, l'imprenditoria, la creatività e l'innovazione, e incoraggiano la formalizzazione e la crescita delle piccole-medie imprese. Queste risorse finanziarie sono state investite non solo per migliorare la produzione e il servizio al cliente ma soprattutto per **favorire un turismo sostenibile** che crei lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali.



Obiettivo 11: Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili

Il caseificio SPD, attraverso investimenti e innovazioni tecnologiche, sta potenziando gli sforzi per **proteggere e salvaguardare l'attività artigianale tradizionale** che costituisce non solo un patrimonio culturale da tramandare alle generazioni future ma soprattutto un valore aggiunto per il territorio e in generale per il mondo.

Ad oggi nel caseificio sono in corso lavori di ristrutturazione per rendere spazi extraurbani sicuri e accessibili in particolare per donne, bambini, anziani e disabili. Questa scelta è guidata dal desiderio di creare legami economici, sociali e ambientali tra **aree urbane e rurali** attraverso la produzione, promozione e la vendita del formaggio Parmigiano Reggiano.