

ResponsiBEErity 2017, Carlsberg Italia protagonista della sostenibilità

carlsbergitalia-catenaproductiva-7b4bd8a2

|

Carlsberg Italia ha presentato a Milano il **Bilancio di Sostenibilità 2017** che, per il settimo anno consecutivo, delinea il profilo della filiale di **Carlsberg Breweries A/S**, terzo produttore mondiale di birra, fornendo indicatori utili a valutare risultati e orientamenti dell'Azienda sotto il profilo della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

La sostenibilità come concretezza e solidità aziendale - Redatto secondo gli standard internazionali GRI G4 e disponibile da oggi per la consultazione sul sito internet di Carlsberg Italia, il documento traccia gli avanzamenti ottenuti in un percorso di Responsabilità Sociale d'Impresa nel quale la sostenibilità è, a tutti gli effetti, lo specchio dell'operatività, dei comportamenti quotidiani e delle relazioni con tutti gli interlocutori dell'azienda.

[caption id="attachment_15416" align="right" width="300"]



Alberto Frausin[/caption]

“Qualità e sostenibilità hanno contribuito al rilancio di Carlsberg Italia divenendo parte integrante della nostra cultura aziendale, rendendoci più consapevoli del nostro ruolo verso il territorio e i nostri

interlocutori”, ha sottolineato **Alberto Frausin**, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia, nel corso dell’evento di presentazione. “Essere sostenibili non è più solo una necessità, ma una vera e propria missione anche laddove i nostri sforzi in apparenza hanno un impatto minore”.

Esempio concreto del concetto di sostenibilità per Carlsberg Italia è il **sistema di spillatura DraughtMaster**. È stata l’osmosi tra la sostenibilità e i valori aziendali di qualità del prodotto e innovazione a consentire a Carlsberg Italia di cogliere, nel 2011, le potenzialità del rivoluzionario sistema di spillatura e a sostenerne la diffusione, sino a farne lo standard di riferimento per la birra alla spina. Nel 2017, infatti, i fusti DraughtMaster in PET 100% riciclabili hanno rappresentato il 94% dei volumi di birra in fusto distribuita dall’Azienda. In termini d’impatto ambientale misurato nell’intero ciclo di vita del prodotto, questo risultato equivale al mancato rilascio nell’atmosfera di oltre 11.000 tonnellate di anidride carbonica, portando a circa 50.000 tonnellate l’abbattimento delle emissioni di CO2 ottenuto dal 2011 a oggi.

Together Towards ZERO - Insieme verso un futuro sostenibile - Il Bilancio di Sostenibilità 2017 adotta come riferimento della rendicontazione i progressi registrati nel perseguimento degli obiettivi fissati da Together Towards ZERO, la strategia di sostenibilità con cui, dal 2017, Carlsberg Group sta contribuendo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite e dell’Accordo di Parigi sui cambiamenti climatici. In linea con le indicazioni del Gruppo, Carlsberg Italia si è focalizzata sulle quattro aree di priorità che hanno maggiore impatto sulle attività aziendali: 1 acqua, ingrediente principale della birra; 2 energia ed emissioni nel processo produttivo; 3 salute e sicurezza di chi produce e distribuisce le birre; 4 consumo responsabile. Sviluppata su solide basi scientifiche, in collaborazione con eminenti esperti, Together Towards ZERO stabilisce una roadmap per gli interventi da realizzare nel Birrificio di Induno Olona, con obiettivi intermedi da conseguire entro il 2022 e il raggiungimento dei nuovi standard di sostenibilità previsti entro il 2030.

I principali numeri della sostenibilità 2017

ACQUA - obiettivo 2030: zero sprechi d’acqua Malgrado un incremento nella produzione, che nel 2017 ha toccato quota 1.411.801 ettolitri di birra (+6% vs 2016), Carlsberg Italia ha ridotto del 6% i propri consumi di acqua, fermi a 433.000 metri cubi. Con l’acqua risparmiata nel 2017 sarebbe possibile riempire 11 piscine olimpioniche. È diminuito anche il consumo specifico di acqua per ettolitro di birra prodotto, passato da 3,5 hl/hl del 2016 a 3,1 hl/hl (-11%), dato perfettamente in linea con il risultato raggiunto a livello di Gruppo. Il merito della maggiore efficienza idrica va ascritto al monitoraggio costante dei consumi, rafforzato con l’installazione di 22 nuovi contatori, su specifiche aree del Birrificio di Induno Olona, letti a cadenza settimanale, che si aggiungono ai 16 i cui dati

arrivano direttamente al server di monitoraggio. Nel corso del 2017, inoltre, sono state gettate le basi per ulteriori progressi nell'uso sostenibile delle risorse idriche in vista del dimezzamento dei consumi d'acqua e dell'azzeramento degli sprechi, pianificati per il 2030. Sono stati conclusi i lavori per la rimessa in esercizio del vecchio impianto di depurazione delle acque reflue, fermo dal 2006. Da novembre 2017, le acque depurate vengono conferite direttamente nel fiume Olona, restituendo all'ambiente acqua di una qualità il più possibile vicina a quella prelevata. L'acqua depurata viene impiegata anche per il lavaggio dell'impianto di trattamento dei fanghi, al posto dell'acqua di rete. Infine, è stato installato un nuovo Pastorizzatore Flash che, una volta a regime, porterà a una riduzione del consumo idrico del 4-5%.

Energia ed emissioni - obiettivo 2030: zero emissioni di CO2 dai siti produttivi La roadmap stabilita nel piano Together Towards ZERO prevede l'azzeramento delle emissioni dagli impianti produttivi nel 2030, l'utilizzo esclusivo di energia da fonti rinnovabili entro il 2022 e la riduzione del 30% delle emissioni birra-alla-mano nel 2030. La strada da percorrere è ancora lunga, ma i risultati registrati nel 2017 sono incoraggianti. Le emissioni complessive del Birrificio di Induno Olona, infatti, sono diminuite dell'1,8% rispetto al 2016. Anche le emissioni specifiche di CO2 sono state ridotte dell'8,6%, passando da 3,5 kg/hl a 3,2 kg/hl. Di contro, il consumo totale di energia è lievemente aumentato rispetto al 2016 (+0,4%) in virtù dell'incremento di produzione. Gli indicatori per quanto riguarda i consumi specifici, tuttavia, sono positivi: metano -7,6%; energia elettrica -1,2%. Cosa ancor più significativa, grazie all'adesione di Carlsberg Group alla coalizione di imprese RE100 e all'accordo per l'approvvigionamento di energia stipulato nel 2016, Carlsberg Italia ha raggiunto in anticipo l'obiettivo del 100% di energia da fonti rinnovabili.

Salute e sicurezza - obiettivo 2030: zero infortuni Il tasso di incidenti in Azienda ha proseguito la curva discendente evidenziata nelle precedenti edizioni del Bilancio di Sostenibilità; segno del radicarsi di una diffusa cultura a tutela della salute e sicurezza sul lavoro. Nel 2017, infatti, il tasso di infortuni è stato di 1,7 (nel 2016 era 2,9) con un indice di gravità pari a 33,4 (589,5 nel 2016). Nello specifico, il numero totale di infortuni è calato di oltre il 42%.

Consumo Responsabile - obiettivo 2030: zero consumo irresponsabile Carlsberg Group e Carlsberg Italia considerano la sensibilizzazione a un consumo moderato e corretto della birra un obiettivo prioritario. In questo senso vanno l'obiettivo di ampliare la scelta dei consumatori, offrendo loro un'alternativa analcolica ovunque sia presente una birra del Gruppo e l'ambizioso traguardo di zero consumo irresponsabile nel 2030.

Per aiutare ulteriormente i consumatori a fare scelte consapevoli, sulle **etichette** di tutte le birre saranno apposti messaggi per favorire il consumo responsabile, nonché le indicazioni nutrizionali. Messaggi a favore del consumo responsabile compariranno anche in tutte le comunicazioni di marketing. Inoltre, nel programma delle giornate di porte aperte nello storico Birrificio di Induno Olona, è stata inserita la visita a un'area dedicata ad attività esperienziali, nella quale i visitatori possono sperimentare gli effetti dell'abuso di alcol grazie a un particolare visore (Beer Goggle) che simula le alterazioni nelle percezioni e nel coordinamento dovute allo stato di ebbrezza. Nel 2017 i visitatori sensibilizzati durante gli Open Day sono stati oltre 5.500 (più del doppio rispetto al 2016). Analoghe iniziative di sensibilizzazione sono rivolte ai dipendenti della sede di Lainate in occasione del Global Beer Responsibility Day (GBRD), Giornata Mondiale della Birra Responsabile.

Iniziative sociali. Gli scavi nel Foro di Giulio Cesare a Roma - Nel 2017 la Fondazione Carlsberg per lo studio delle scienze, che porta avanti lo spirito mecenatesco e la dedizione alla condivisione con le comunità di J.C. Jacobsen, fondatore di Carlsberg Breweries, ha stanziato 1,5 milioni di euro per un progetto pluriennale di ricerca e scavi archeologici nell'area del Foro di Giulio Cesare a Roma. Avviato nell'autunno 2017, il progetto di ricerca nasce dalla collaborazione tra l'Istituto Danese a Roma e la Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali e vede coinvolta un'équipe di ricercatori danesi. Le attività di indagine e scavo nell'area più antica dei Fori Imperiali, consentiranno di gettare nuova luce sulla disposizione spaziale e architettonica di un sito la cui lettura è resa complessa dallo stratificarsi degli interventi urbanistici e monumentali di più imperatori romani.

Carlsberg entra nella storia della birra italiana quando, nel 1975, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si uniscono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisisce quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome dell'azienda italiana viene cambiato in Carlsberg Italia e nel 2002 diviene di proprietà totalmente danese. Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1,3 milioni di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen e Brooklyn. Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il nuovo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO2 aggiunta. Sulla spinta di questo progetto Carlsberg Italia ha ottenuto la certificazione ambientale EPD (Environmental Product Declaration) per le sue birre, PRIMA unica azienda birraria al mondo.