

Rapporto Sostenibilità 2021



NOTA METODOLOGICA

Questo report ambientale analizza e tiene conto dei dati del 2020 e si concentra sulle attività dell'azienda relative ai comparti del surgelato e delle confetture, prodotti a marchio proprio o per conto terzi, riconducibili alle attività di Orogel, ARPOR e APORA. I dati e le informazioni presentate derivano da interviste e rilevazioni ad hoc.

» Indice

NOI E IL NOSTRO IMPEGNO	4
1 LA NOSTRA STORIA INIZIA DAL FREDDO	6
1.1 Il conservante perfetto	10
2 IL SISTEMA OROGEL	12
2.1 I nostri valori	14
2.2 I nostri stabilimenti	15
3 IL PRODOTTO	20
3.1 Fresco come appena raccolto	21
3.2 Il freddo per evitare gli sprechi	26
3.3 I prodotti tra passato e futuro	28
3.4 Le confezioni	33
4 L'AGRICOLTURA	34
4.1 La relazione con i nostri soci	35
4.2 La nostra visione di agricoltura sostenibile	37
4.3 Dal campo al freezer	42
4.4 La ricerca sul campo	44
5 IL PROCESSO INDUSTRIALE	48
5.1 I consumi di energia e CO ₂	51
5.2 Acqua	55
5.3 I trasporti	57
6 ASPETTI SOCIALI	60
6.1 La nostra realtà	61
6.2 I nostri soci	62
6.3 I dipendenti di Orogel	63
6.4 La sicurezza nei luoghi di lavoro	64
6.5 Welfare	65

NOI E IL NOSTRO
IMPEGNO



IL NOSTRO IMPEGNO È UNA PROMESSA MANTENUTA OGNI GIORNO,
LA PROMESSA DI ESSERE NATURALMENTE SOSTENIBILI.
NELLA COLTIVAZIONE, NELLA PREPARAZIONE
E NEL NOSTRO MODO DI ESSERE.

Il mondo in cui viviamo non è nostro, l'abbiamo in prestito e dobbiamo lasciarlo in eredità alle generazioni future. La salubrità e il benessere dei nostri prodotti è imprescindibile dal rispetto e dalla tutela dell'ambiente che ci circonda.

Ecco perché "Orogel Green" un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa quando le prime cooperative in terra di Romagna diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione il produrre alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.

Orogel da sempre promuove e sostiene politiche ambientali rivolte a tutti i settori della filiera produttiva, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita, ed è fortemente impegnata a favorire, giorno per giorno, il rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda.

Infatti Orogel non solo punta su una espansione produttiva sostenibile e green con un orientamento a riconvertire le produzioni della intera filiera a "coltivazioni a residuo zero" ma manifesta a 360° la sensibilità per la sostenibilità.



LA NOSTRA STORIA
INIZIA DAL FREDDO



1

IN UN GRUPPO UNICO,

TUTTO IL SAPORE DELLA QUALITÀ ITALIANA



La nostra storia inizia nel **1967** quando un gruppo di undici produttori ortofrutticoli del cesenate, per valorizzare al massimo le produzioni del territorio, decide di associarsi costituendo la Cooperativa COPA.

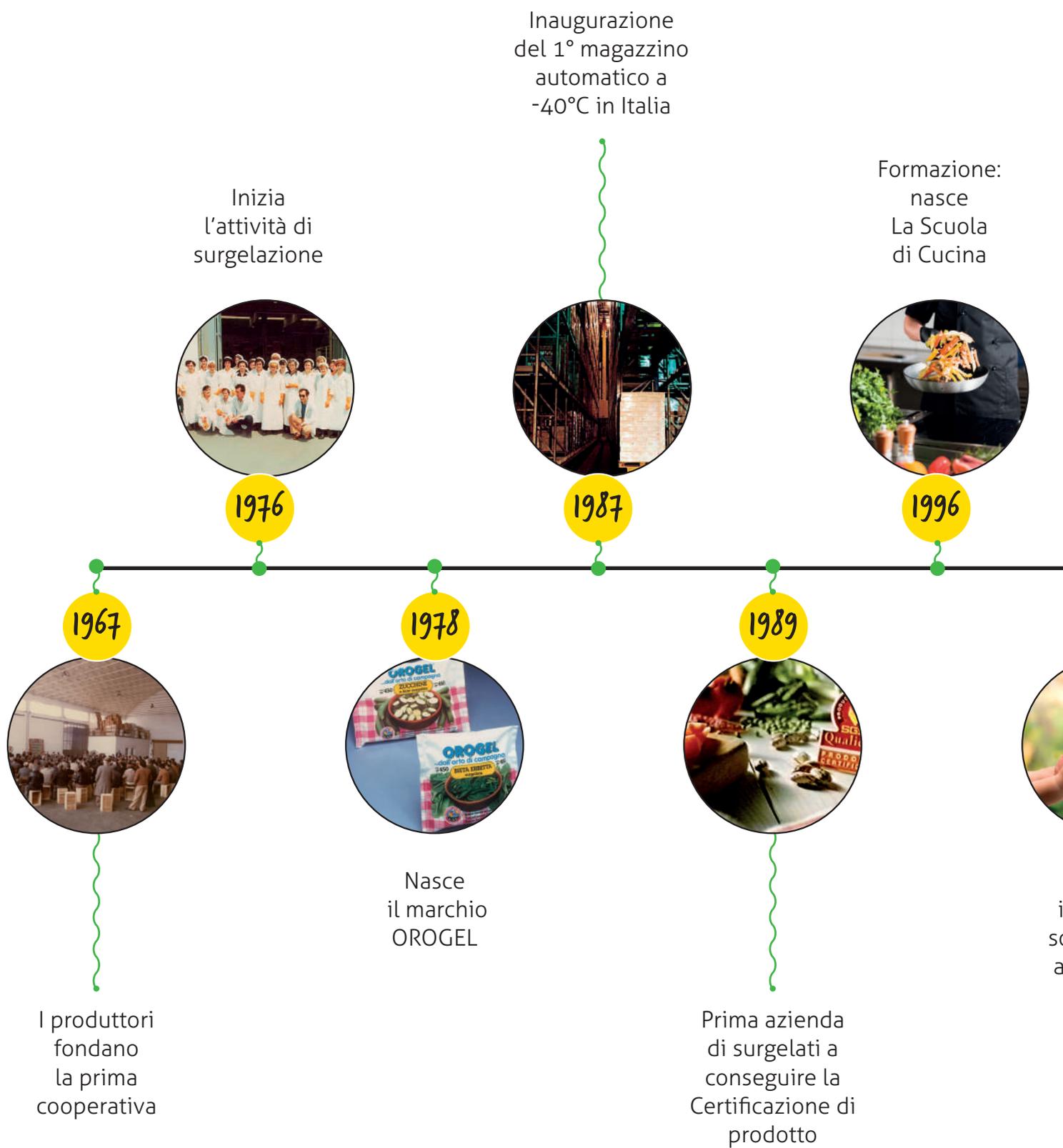
In poco tempo altri operatori locali seguono l'esempio, dando vita alle Cooperative CAPOR, APORA, APA, Granfrutta Zani e ARPOR. Nel 1969

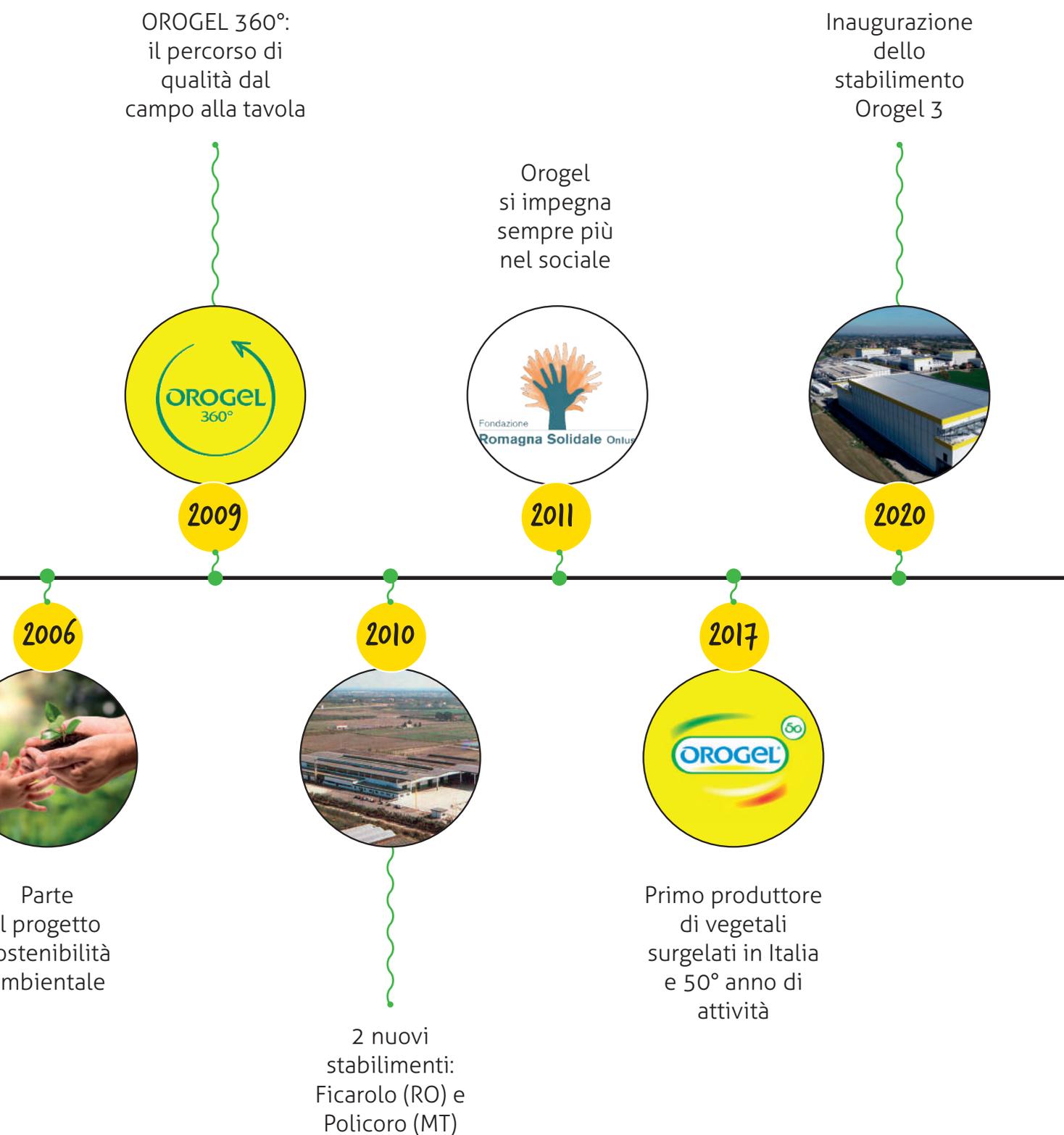
l'unione di queste Cooperative porta alla creazione del **Consorzio Fruttadoro di Romagna**: un consorzio di secondo livello che investe, da subito, nello studio dei processi di conservazione degli alimenti, e in particolare nella surgelazione, per risolvere il problema delle eccedenze di produzione dei soci e per innovare l'offerta orticola, fornendo sul mercato prodotti freschi anche fuori stagione. Questa decisione porterà alla costruzione del **primo stabilimento di surgelati e, nel 1978, alla fondazione di Orogel**.

Da allora siamo cresciuti. Grazie, anche, all'apertura di nuovi stabilimenti abbiamo costantemente aumentato i volumi di vendita e la gamma di prodotti, senza mai perdere la nostra principale prerogativa: l'attenzione verso la qualità, i valori e le tradizioni del territorio in cui operiamo.

Realizziamo la nostra missione investendo sull'innovazione, in particolare quella utile a soddisfare le esigenze dei consumatori **migliorando la praticità** di utilizzo dei prodotti. Basti pensare a prodotti famosi come *Cubello* gli spinaci in cubetti o i passati di verdure in gocce *Verduri*.

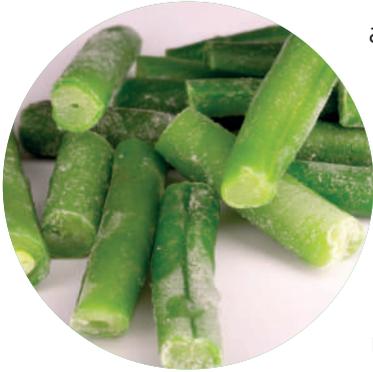
La storia di Orogel





» 1.1 Il conservante perfetto

Fin dalla preistoria l'uomo ha ricercato i modi migliori per **conservare il cibo**: essiccazione, affumicatura, conservazione sott'olio, sotto aceto o sotto sale sono quelli più antichi.



All'inizio del '900, grazie all'utilizzo dell'energia e delle tecnologie più evolute, il biologo americano Clarence Birdseye ha intuito le potenzialità del freddo e, in particolare, ha scoperto che tra tutti la refrigerazione è l'unico metodo che riesce a mantenere inalterate le qualità nutrizionali degli alimenti.

Partendo da questa consapevolezza, il processo di surgelazione è stato negli anni oggetto di costante **innovazione** e diffusione nell'industria alimentare, consentendo di:

- a. rendere disponibili per tutto l'anno alimenti stagionali;
- b. mantenere per lunghi periodi le proprietà nutrizionali, la qualità e il gusto dei prodotti;
- c. garantire una maggiore praticità in cucina.

LA SURGELAZIONE È L'UNICO METODO CHE RIESCE DAVVERO A MANTENERE INTATTI, GRAZIE ALLE BASSE TEMPERATURE, LA STRUTTURA E IL SAPORE DEI CIBI.

SURGELATO O CONGELATO?



Molto spesso utilizziamo i termini surgelato e congelato come fossero sinonimi. In realtà le due cose sono molto diverse ed è bene far chiarezza. In estrema sintesi possiamo dire in Orogel surgeliamo e a casa congeliamo.



SURGELAZIONE

La differenza principale tra i due processi riguarda il tempo impiegato per raffreddare e la temperatura che viene raggiunta

Gli alimenti sono portati a una temperatura di **-18°C in circa 1 ora.**

È un processo **solo** industriale.



CONGELAMENTO

Il processo è **molto più lento** e si può effettuare nel freezer di casa.

Durante il processo di raffreddamento, l'acqua contenuta nel prodotto si solidifica...

...in **micro-cristalli talmente piccoli** da non danneggiare la struttura delle cellule.

Pertanto, le caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti si conservano intatte per lungo tempo, anche in fase di scongelamento.

...in **cristalli di grandi dimensioni** che provocano la rottura delle pareti cellulari.

Nel momento dello scongelamento vengono quindi persi alcuni valori nutritivi ed organolettici.

IL SISTEMA OROGEL



2

SIAMO PRIMA DI TUTTO UNA REALTÀ ITALIANA

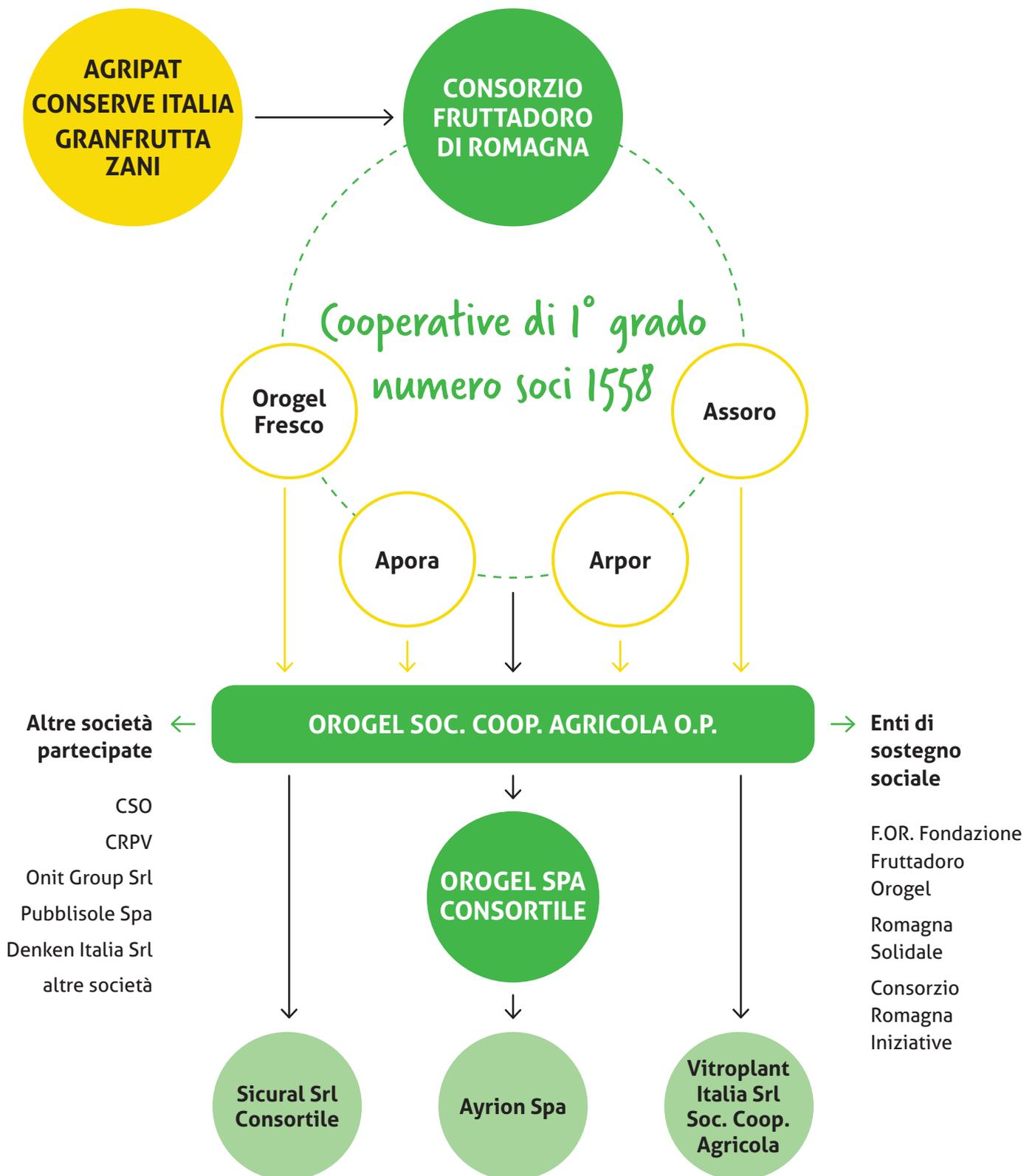
LEADER NELLA PRODUZIONE DI VEGETALI FRESCHI SURGELATI

Abbiamo deciso di valorizzare i prodotti locali, mantenendo all'interno del territorio italiano tutte le fasi di produzione e impegnandoci a sostenere pratiche agricole e processi di lavorazione il più possibile sostenibili. In secondo luogo, siamo un **sistema cooperativo al servizio** dei nostri soci agricoltori.

I nostri prodotti si rivolgono sia alle famiglie, per circa il 60% della produzione, che alla ristorazione professionale, per il restante 40%. Guardiamo con interesse anche ai **mercati esteri** dove per ora esportiamo circa il 5% dei nostri prodotti, con un trend di crescita.



La struttura del sistema Orogel



» 2.1 I nostri valori

L'essere configurati in forma cooperativa ci permette di valorizzare le **persone** con cui lavoriamo, il **nostro lavoro** e i nostri prodotti. Dai nostri valori **inizia il nostro impegno** verso il rispetto di elevati standard ambientali, l'investimento nella modernizzazione delle nostre strutture e nelle tecniche di agricoltura sostenibile.



NATURALITÀ

coltiviamo "secondo natura", rispettando sempre i cicli stagionali e applicando le più moderne tecniche di agricoltura sostenibile

QUALITÀ

i nostri operatori specializzati selezionano e lavorano le materie prime unendo all'esperienza che tramandiamo, di generazione in generazione, le attrezzature e le tecnologie che ci permettono di essere sempre all'avanguardia

SICUREZZA

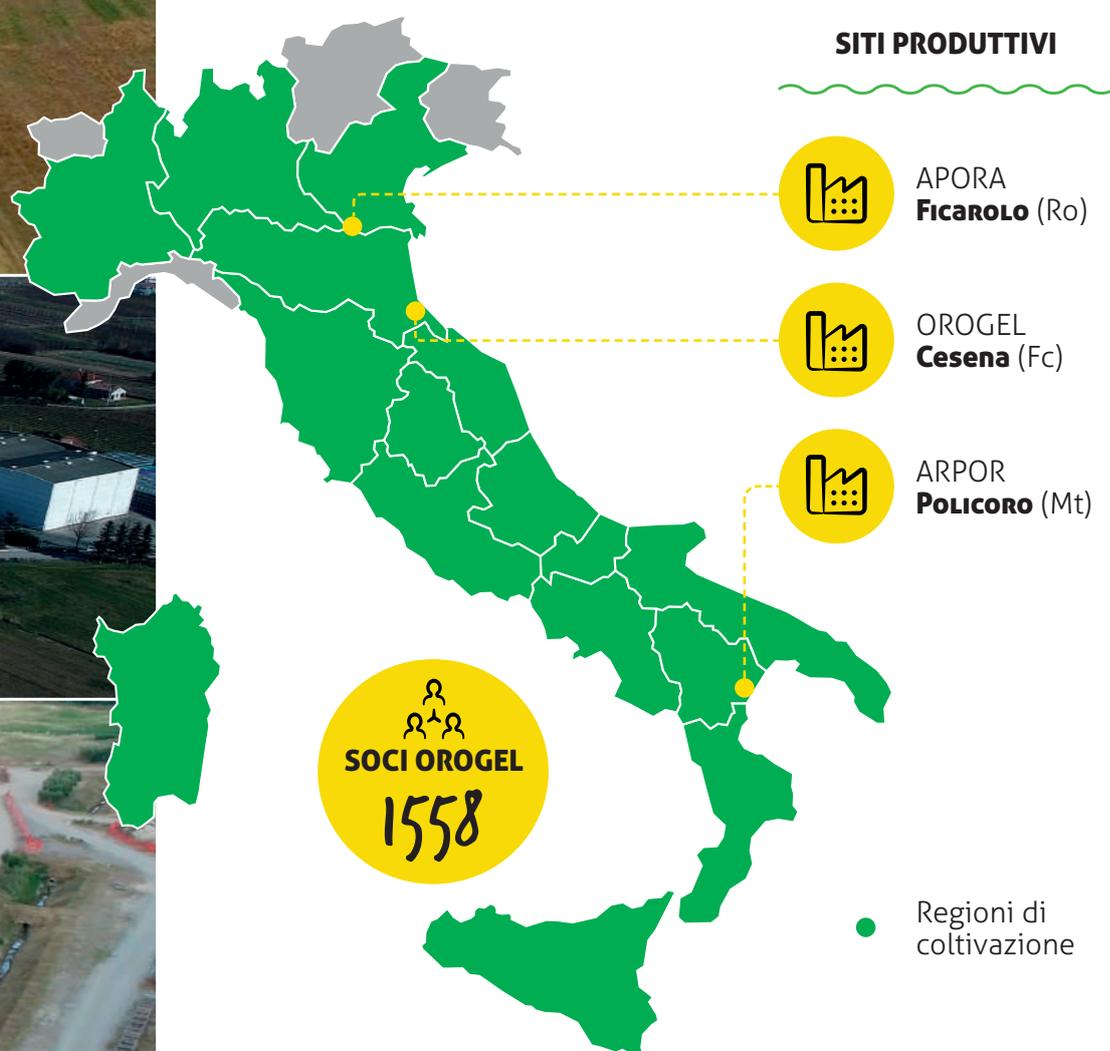
ogni nostro prodotto viene monitorato e controllato grazie a rigorose analisi e un avanzato sistema informatico di tracciabilità

» 2.2 I nostri stabilimenti

Oltre alla fase di coltivazione, un aspetto rilevante del sistema Orogel è la rete degli stabilimenti. Per garantire che i prodotti conservino per lungo tempo tutte le loro proprietà nutritive, è infatti fondamentale **ridurre al minimo i tempi** che intercorrono nel percorso dal campo al freezer.



Proprio per questo, oltre 10 anni fa abbiamo acquisito gli stabilimenti di Policoro in Basilicata e di Ficarolo in Veneto che, insieme allo storico centro di Cesena in Emilia-Romagna, garantiscono che qualsiasi prodotto agricolo sia surgelato **entro poche ore dalla raccolta.**



Orogel e la sostenibilità

Quando si pianifica un viaggio è importante partire da dei punti solidi ed è per questo che partiamo dai nostri pilastri di sostenibilità.



1.

PRODOTTO

il punto focale
del nostro lavoro
è il prodotto:
la qualità prima
di tutto!



2.

AGRICOLTURA

I nostri agronomi sono
al servizio dei soci
agricoltori per aiutarli
ad offrire prodotti buoni
e sani, diffondendo le
tecniche di agricoltura
sostenibile.

I PILASTRI

DI OROGEL



3.

PROCESSO

La nostra continua attenzione al miglioramento dei processi ci permette di portare una elevata qualità sulle tavole, riducendo consumi di energia e acqua e quindi l'impatto ambientale.



4.

SOCIETÀ

un legame profondo con il territorio ci impegna a sostenerlo con azioni che favoriscano la cultura e l'inclusione sociale.

IL PRODOTTO



3

» 3.1 Fresco come appena raccolto

I prerequisiti per produrre cibi di qualità sono la selezione e il trattamento delle materie prime.

Le verdure, raccolte nel momento in cui è più **alta la concentrazione di vitamine e minerali**, vengono portate nel più breve tempo possibile (al massimo qualche ora) nello stabilimento più vicino. Lì vengono lavate, tagliate e scottate per pochi secondi, in modo da bloccare l'azione degli enzimi responsabili del deterioramento del prodotto.

A questo punto sono pronte per essere surgelate: il freddo le conserverà nel modo migliore e per lungo tempo, senza necessità di conservanti.

In Orogel ci preoccupiamo molto di preservare le caratteristiche nutrizionali dei nostri prodotti.

Per avere informazioni e dati scientifici attendibili, effettuiamo analisi nutrizionali su tutti i nostri prodotti e insieme all'IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati) abbiamo confrontato la conservazione della vitamina C degli spinaci con altri metodi di conservazione.



Fonte: Istituto Italiano Alimenti Surgelati. "Surgelati senza segreti" 2016

In questo studio si nota l'andamento nella conservazione dei folati e della vitamina B1 all'interno dei piselli surgelati oltre i 24 mesi di conservazione.



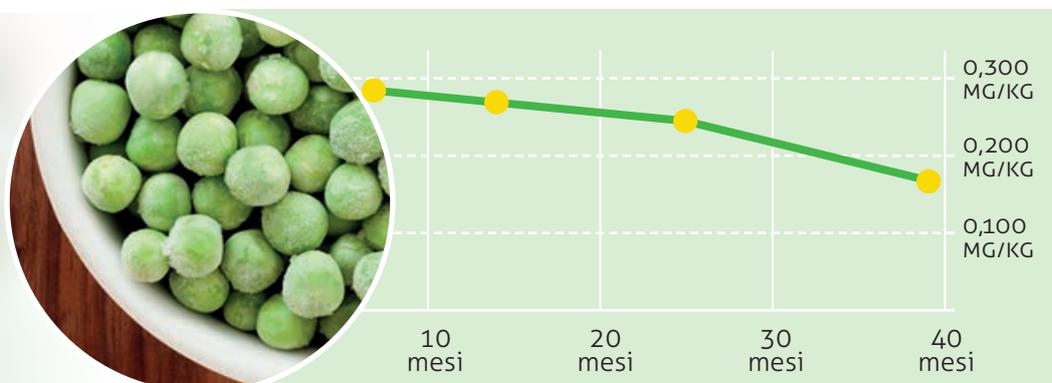
-18°C
TEMPERATURA
DI
CONSERVAZIONE



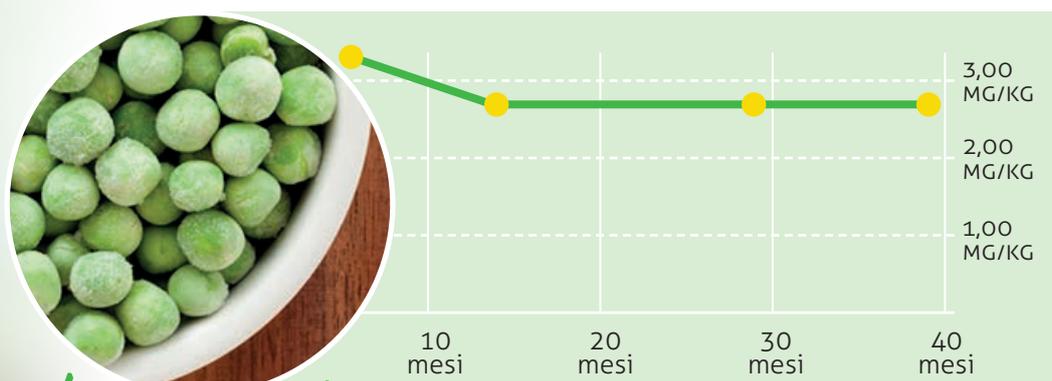
Fonte: Istituto Italiano Alimenti Surgelati. "Surgelati senza segreti" 2016

I folati sono una sostanza importante per funzioni come la sintesi delle proteine e del DNA, mentre la vitamina B1 è necessaria per i processi energetici del nostro organismo.

PISELLI SURGELATI



FOLATI



VITAMINA B1



CALENDARIO AGRONOMICO

PRINCIPALI PRODUZIONI ORTICOLE STAGIONALI

GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE



Grazie alla surgelazione prendiamo
il meglio di ogni stagione per offrire
prodotti freschi surgelati ai nostri consumatori

OLTRE
40 TIPOLOGIE
DI VEGETALI
COLTIVATI



Porro Radicchio Sedano Spinaci



Porro Sedano Spinaci



Prezzemolo Spinaci Taccole



Patate Piselli Prezzemolo Taccole Zucchine



Peperoni Pomodorini Pomodori Prezzemolo Soia Edamame Zucchine



Pomodori Prezzemolo Soia Edamame Zucchine



Patate Peperoni Pomodorini Pomodoro Prezzemolo Soia Edamame Spinaci Zucca



Fagiolini Indivia scarola Melanzane Ortica Peperoni Sedano Spinaci Zucca



Cime di rapa Cime di rapa Finocchi Friarielli Indivia scarola Ortica Porro Radicchio Sedano Spinaci Zucca



Finocchi Friarielli Porro Radicchio Sedano Spinaci

» 3.2 Il freddo per evitare gli sprechi

Sfruttare il freddo non significa solo preservare gli alimenti a lungo ma anche avere a disposizione una leva in più per ridurre lo spreco alimentare. Sappiamo che il cibo viene sprecato lungo tutta la filiera: dalla raccolta al consumo, passando per la distribuzione e la vendita al dettaglio. Al riguardo, molti studi concordano che la **dimensione domestica dello spreco è quella più rilevante**, con volumi che arrivano quasi al 50% del cibo prodotto*.

Le ricadute negative di questo fenomeno, oltre che economiche e sociali, sono di tipo ambientale. E anche in questo caso il surgelato è un prezioso alleato, perché se correttamente conservati, gli alimenti possono avere una data di scadenza (shelf life) molto lunga ed essere utilizzati in porzioni anche molto piccole, per evitare al massimo gli sprechi dopo la preparazione. In questi anni il nostro impegno contro lo spreco alimentare, soprattutto riferito alla fase di consumo, è stato costante. Ne sono la prova i **numerosi premi assegnati** a Orogel.

I PREMI ASSEGNATI A OROGEL



2015

COOP ITALIA Prima classificata tra i fornitori di prodotto Coop aderenti al progetto "Coop oltre Kyoto"

2016

CARREFOUR Categoria prevenzione: premio per l'innovazione tecnologica implementata nella riduzione degli scarti

2017

COOP ITALIA "Impegno concreto sul tema della lotta allo spreco"

2019

EXCELSA ROMAGNA AWARD "Premio Sostenibilità"

* Garrone Paola, Melacini Marco, Perego Alessandro. *Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità*. Milano: Guerini e Associati, 2012, 266 pp.



TEMPI PIÙ LUNGI DI CONSERVAZIONE

I nostri prodotti, se correttamente conservati, hanno tempi di scadenza molto lunghi come riportato sulle buste.



MAGGIOR CONTROLLO DELLE QUANTITÀ

È più facile cucinare ogni volta solo ciò di cui si ha davvero bisogno. Tutti i prodotti Orogel, grazie alla surgelazione IQF (Individually Quick Frozen), sono surgelati singolarmente in modo da poter utilizzare solo la quantità desiderata. I Passati di Verdura Verduri sono porzionati in comode gocce permettendo un dosaggio facile ed immediato o ancora, tutti i prodotti in foglia hanno il sistema Foglia Più, comodissimi cubetti che conservano integre le foglie e permettono di utilizzare solo ciò che serve.



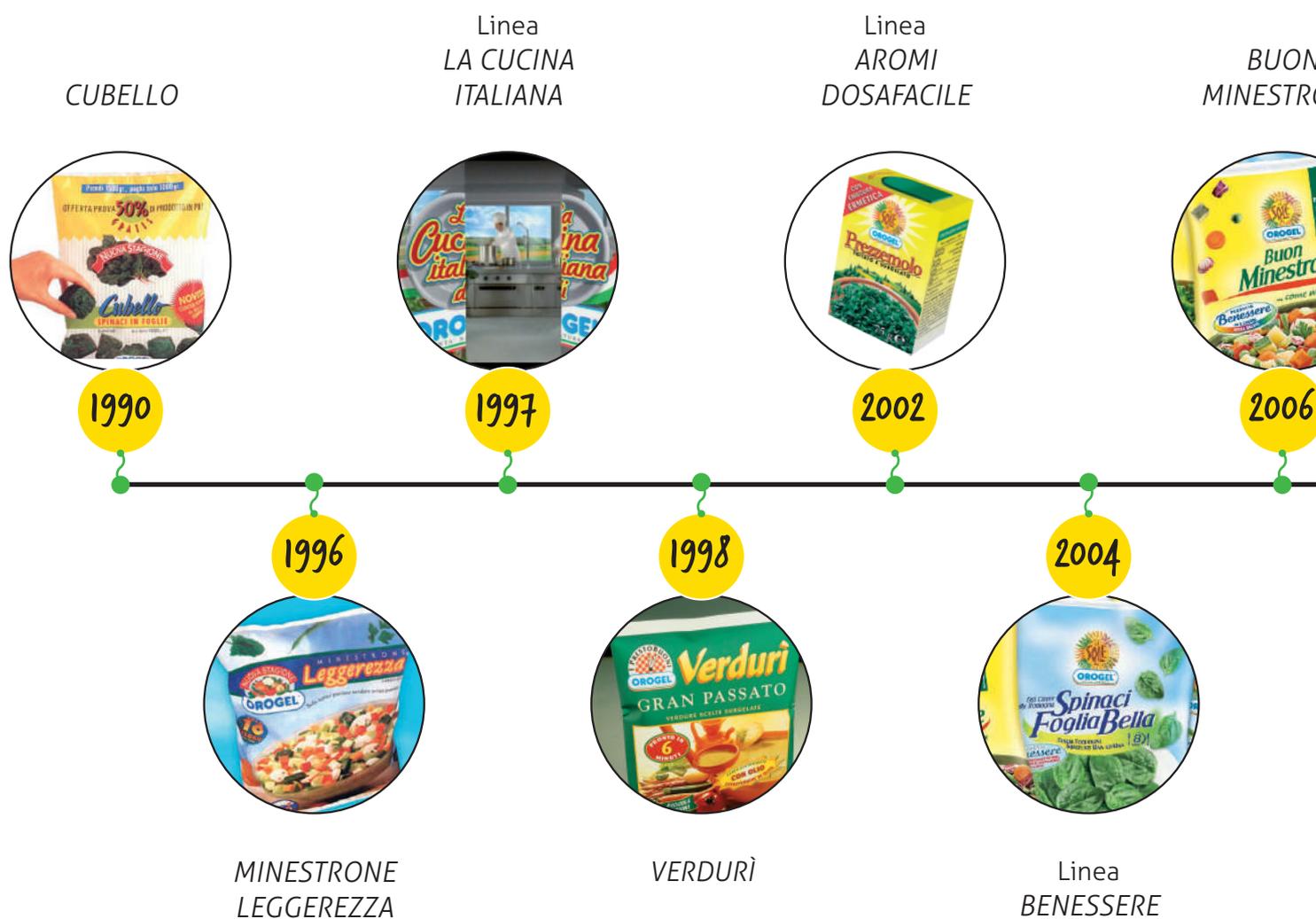
PRONTI PER LA COTTURA

I prodotti Orogel sono già lavati, selezionati, scottati e surgelati nei nostri stabilimenti nel modo più efficiente possibile, recuperando ai fini energetici tutti gli inevitabili sottoprodotti.

» 3.3 I prodotti tra passato e futuro

Per puntare al benessere delle persone, cerchiamo di rendere sempre più autentica la nostra offerta, prendendo ispirazione dal passato e guardando al futuro.

Consideriamo importante la **salvaguardia delle ricette originali**, sia per preservare le diverse culture culinarie locali che rendono il nostro paese unico nel mondo, sia per valorizzare le ricette più ricche di prodotti naturali e tipici della nostra terra, come le zuppe.



La nostra ricerca nella tradizione ci aiuta anche a guardare al futuro, riscoprendo alimenti dimenticati o poco utilizzati che hanno effetti benefici sul nostro organismo per il loro elevato profilo nutrizionale, le loro proprietà antiossidanti o la concentrazione di sali minerali. Si tratta dei cibi che vengono comunemente indicati col termine **"superfood"**, come il Kale: già presente nelle nostre referenze a marchio.





LE LINEE OROGEL

LE LINEE
OROGEL



I VEGETALI



Verduri



CONTORNO PIÙ



Le Meraviglie



I VEGETARIANI



La
Cucina
Italiana®



Virtù di Zuppa

LE LINEE
OROGEL FOOD
SERVICE



Vegetali



Biologico



Il BENESSERE



*Le Ricotte
Veloci*

LE CONFETTURE OROGEL



I nostri prodotti biologici sono certificati secondo le norme europee (R. Reg. CE 834/07)



Il nostro lavoro non si ferma solo ai surgelati, anzi: per favorire a tutto tondo la conservazione degli alimenti, ci occupiamo anche di confetture e preparazioni di frutta. In questo caso sfruttiamo le proprietà della surgelazione, sia per conservare le proprietà della frutta, che per rispondere a esigenze produttive.

Vogliamo portare sulla tavola dei nostri consumatori prodotti non solo naturali e ricchi di proprietà nutritive e vitamine ma anche salutari: **nelle nostre confetture e preparazioni utilizziamo solo zucchero d'uva come dolcificante**, senza l'impiego di zuccheri aggiunti.

LA CUCINA SALUTE E BENESSERE



Il numero di persone che prestano attenzione a cosa si mangia, sia per motivi di salute che etici, è in crescita. Sempre più spesso si tende a cercare alimenti poco elaborati e il più vicini possibile a condizioni di produzione naturali. Proprio per loro è nata la linea **Benessere** che racchiude piatti veloci e facili da preparare, realizzati con alimenti selezionati naturalmente ricchi di fibre, vitamine e altre sostanze utili alla salute.

Per rispondere alle esigenze dei nostri clienti più esigenti, inoltre, abbiamo creato la **Cucina Salute e Benessere**: un centro innovativo dove una squadra di professionisti qualificati studia e sperimenta le ricette a marchio Orogel. Ogni piatto viene pensato per preservare i principi nutrizionali e per esaltare qualità, gusto e benessere.



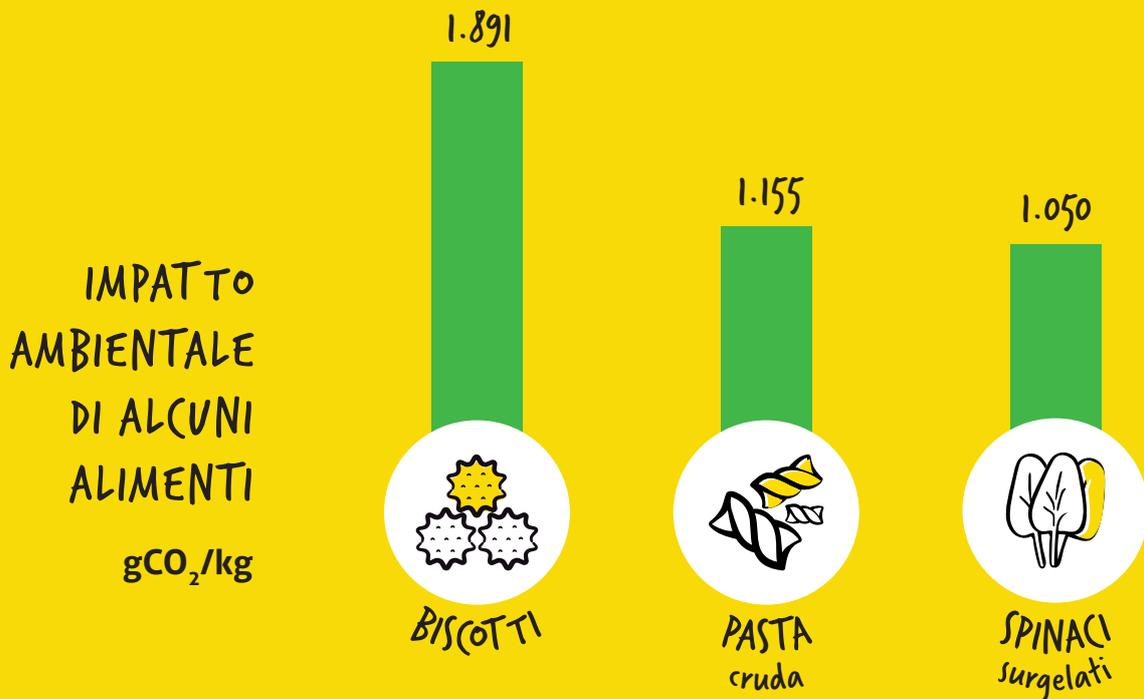
ALIMENTI CHE FANNO BENE ANCHE ALL'AMBIENTE

I nostri prodotti non solo fanno bene dal punto di vista nutrizionale ma sono anche virtuosi dal punto di vista ambientale. Infatti, come sostiene la Fondazione Dieta Mediterranea, una dieta ricca di verdure e ortaggi è più salutare per le persone e impatta circa il 60%* in meno rispetto a una dieta nordeuropea o nordamericana, maggiormente basate sul consumo di carni e grassi animali.



Seppur consapevoli che i vegetali abbiano un **basso impatto ambientale**, abbiamo voluto analizzare una decina di nostri prodotti lavorati nei diversi stabilimenti.

Abbiamo ottenuto dati che ci hanno permesso di avviare diversi progetti di ulteriore ottimizzazione, sia a livello agricolo che di stabilimento.



* <https://www.fondazione dietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/>

» 3.4 Le confezioni

Le confezioni sono un elemento indispensabile per portare sulle tavole i nostri prodotti. Al riguardo, la principale esigenza di Orogel è



quella di utilizzare imballaggi che permettano di conservare bene gli alimenti, che siano resistenti alle sollecitazioni meccaniche e che non vengano danneggiati dall'azione del freddo, rispettando l'ambiente.

Per minimizzare gli impatti ambientali delle nostre confezioni, il nostro impegno è quello di ridurre il più possibile l'utilizzo dei materiali, progettandoli in modo che siano riciclabili. I materiali che utilizziamo sono soprattutto a base plastica o carta, e possono essere raggruppati in tre categorie fondamentali:

- film di polipropilene (PP) o polietilene (PE) con i quali realizziamo le buste. Nel corso degli anni abbiamo **ridotto il loro spessore** rendendoli più sottili e leggeri, e abbiamo optato per soluzioni **monomateriali**, così da rendere più semplice il riciclo;
- film di **plastica compostabile**, certificato secondo la norma UNI-EN 13432, utilizzata per le buste della linea Biologica della divisione Food Service;
- astucci con i quali confezioniamo le erbe aromatiche, che vengono realizzati con **cartoncino certificato** Forest Stewardship Council (FSC) in modo da garantire l'utilizzo di materie prime provenienti da foreste gestite in modo responsabile.

Nel corso degli anni abbiamo sempre continuato a migliorare le nostre confezioni per le quali abbiamo ottenuto anche riconoscimenti come nel caso dell'edizione 2018 del Bando Prevenzione, organizzato annualmente dal CONAI e che premia le aziende che hanno innovato il proprio imballaggio portando a riduzioni di impatto ambientale. E continuiamo a guardare al futuro prestando sempre attenzione all'evoluzione dei materiali per offrire la migliore soluzione possibile per il consumatore e per l'ambiente.

L'AGRICOLTURA



4

» 4.1 La relazione con i nostri soci

Uno dei punti saldi in campo sono i nostri soci: l'anima della nostra cooperativa e con i quali collaboriamo costantemente per ottenere dalla terra le verdure migliori.

Insieme a loro condividiamo sia le conoscenze che le risorse necessarie al fine di perseguire costantemente la massima qualità e la sicurezza dei prodotti.

Tutto ciò ci porta ad un dato di cui siamo molto fieri:

**PIÙ DELL'85% DELLE MATERIE PRIME
PROVIENE DAI NOSTRI SOCI, UNA PERCENTUALE
BEN SUPERIORE AL LIMITE MINIMO DEL 50%
CHE LA LEGGE IMPONE ALLE COOPERATIVE.**

Il restante 15% riguarda ingredienti freschi o surgelati che vengono acquistati per offrire prodotti di qualità provenienti da filiere di eccellenza.





COME AIUTIAMO I NOSTRI SOCI COLTIVATORI



favoriamo il contatto con **iniziative di carattere cooperativo** nel settore agricolo e agroalimentare;



formiamo e informiamo i soci in modo continuativo su tutti i temi utili alla produzione di prodotti sani, buoni e con il minor impatto ambientale possibile;



programmiamo le coltivazioni in base all'andamento dei mercati, alle esigenze produttive e all'effettiva vocazionalità del terreno;



forniamo servizi mirati a **migliorare i metodi di coltivazione** e le rese produttive, incentivando l'adozione di tecniche di coltivazione più sostenibili;



coordiniamo gli acquisti dei mezzi tecnici in modo da assicurare le migliori condizioni economiche;



selezioniamo e forniamo direttamente le sementi ai soci per avere la certezza di ricevere i prodotti secondo le nostre rigide specifiche di assoluta qualità e di elevati contenuti organolettici.

» 4.2 La nostra visione di agricoltura sostenibile

In OROGEL, definiamo come **sostenibile** “un sistema di produzione agricola che privilegia l’utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in parziale sostituzione delle sostanze chimiche. Ne sono elementi essenziali la conservazione ed il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità grazie all’utilizzo di tecniche sostenibili che difendono le colture senza l’utilizzo di fitofarmaci.”

Ma, in pratica, cosa vuol dire?

SIGNIFICA CHE NOI, INSIEME AI SOCI AGRICOLTORI, ABBIAMO L'OBIETTIVO DI METTERE SUL MERCATO PRODOTTI SICURI, DI OTTIMA QUALITÀ E A PREZZI COMPETITIVI.

Questo obiettivo si ottiene **coltivando materie prime stagionali a pieno campo**, a condizione che siano garantiti due aspetti fondamentali: la difesa da avversità (come gli attacchi fungini o i danni da insetti) e il nutrimento delle piante. Per farlo in modo sostenibile, integriamo in modo equilibrato approcci strategici e tattici.

Quando parliamo di **strategia**, intendiamo la gestione di decisioni di medio-lungo periodo come, ad esempio, la pianificazione delle rotazioni, la scelta dei terreni e delle aree di coltivazione in base alla loro vocazione, la scelta delle varietà più idonee. La **tattica** invece comprende le scelte di breve-medio periodo, per rispondere a domande come: quali sono i migliori concimi? Quali i rischi reali di malattia e quali i sistemi di difesa più idonei? Quali sono i reali fabbisogni idrici delle piante?

Per fissare il nostro modo di realizzare l’agricoltura sostenibile, abbiamo stilato un elenco che racchiude gli elementi fondamentali da rispettare al fine di ottenere non solo delle ottime rese, ma anche ottimizzare l’utilizzo delle risorse e proteggere i suoli dall’impoverimento.



LA NOSTRA VISIONE DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE



VOCAZIONALITÀ

La prima cosa che facciamo quando dobbiamo coltivare un vegetale è **individuare le aree che sono naturalmente più adatte per il suo sviluppo**, ovvero come si dice in gergo tecnico le più "vocate".

La scelta dipende da diversi fattori, come **la qualità e le esigenze dei terreni o il clima**.

Il nostro Servizio Agronomico monitora e studia costantemente le diverse aree selezionate.



ROTAZIONE COLTURALE

Al fine di mantenere la naturale fertilità del terreno, adottiamo la rotazione delle colture. È una tecnica nota da migliaia di anni, che **prevede la variazione della specie coltivata nello stesso appezzamento al fine di migliorare o mantenere la fertilità del terreno**, evitando una crescita ridotta delle piante e la diffusione di infestanti.

Una corretta rotazione riduce la necessità di fertilizzanti e sistemi di difesa, ed è possibile grazie a un'adeguata pianificazione.



I NOSTRI
PILASTRI



PREPARAZIONE DEL TERRENO

Le lavorazioni del terreno possono avere un impatto ambientale elevato, per via sia del gasolio utilizzato dai trattori che per lo stress generato ai suoli: arature troppo profonde, ad esempio, possono ridurne la sostanza organica. Per questa ragione, **aiutiamo gli agricoltori a programmarle in modo coerente alle reali necessità.** Oltre alla fertilità dei suoli, poniamo molta attenzione a preservare o migliorare la biodiversità, e a evitare l'erosione favorendo l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.



SCELTA DELLE VARIETÀ

Scegliere la giusta varietà è molto importante per raggiungere un buono standard qualitativo. Gli aspetti che vengono valutati nella scelta sono vari, tra questi: le caratteristiche organolettiche, la omogeneità di maturazione, la produttività, la tolleranza all'ingiallimento, la suscettibilità alle avversità e la facilità di raccolta.

Orogel non consente il ricorso a Organismi Geneticamente Modificati (OGM): tutte le sementi impiegate sono accompagnate da specifiche dichiarazioni o certificazioni di prodotto "Non OGM".



LA NOSTRA VISIONE DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE



FERTILIZZAZIONE

Premesso il ruolo fondamentale della sostanza organica, il nostro Servizio Agronomico esegue puntualmente analisi del terreno e, in funzione di queste, provvede a stilare un piano di concimazione specifico per coltura e azienda agricola, al fine di **supportare la crescita della coltura ed evitare un utilizzo eccessivo di fertilizzanti.**



IRRIGAZIONE

L'irrigazione dei campi avviene **utilizzando per quanto possibile le precipitazioni e le risorse naturali**, messe a disposizione da consorzi, etc.

Considerando la particolare criticità ambientale di questo aspetto, la pianificazione delle irrigazioni viene condotta tenendo conto delle **reali necessità delle piante**, in armonia con i piani di difesa e di concimazione. Sono molti i progetti, tecnologici e di previsione, che supportiamo e sperimentiamo per ridurre l'impatto dell'irrigazione.



Nella nostra visione di agricoltura sostenibile, la difesa fitosanitaria è importante ma deve essere ottenuta con il minor impatto possibile. **Il ridotto utilizzo dei fitofarmaci è possibile grazie all'utilizzo di modelli previsionali** da parte dei nostri agronomi e soci, all'applicazione di **speciali disciplinari di coltivazione** e all'impiego di mezzi di difesa alternativi (agronomici, fisici, biologici). Dal 2016 abolizione dell'uso del glifosate per pratiche di diserbo.



I nostri prodotti oltre a essere tutti certificati non OGM, rispettano i criteri dell'**agricoltura sostenibile** e questo processo è certificato da **CCPB**.

» 4.3 Dal campo al freezer

Una volta raccolti, i prodotti vengono velocemente portati agli stabilimenti per essere lavorati e poi surgelati in base alle esigenze produttive. Perciò, all'interno del controllo della filiera, ci preoccupiamo di **programmare adeguatamente tutte le fasi dalla raccolta fino allo stoccaggio nelle celle di conservazione.**

Questo servizio, che può sembrar semplice e banale, è invece di basilare importanza per garantire la massima qualità dei prodotti. Prendiamo ad esempio gli spinaci, che tipicamente sono pronti in tarda primavera: la raccolta di ogni socio deve essere attentamente programmata per lavorare immediatamente il prodotto all'arrivo in stabilimento, senza perdita di tempo prezioso. Oltre a pianificare questo procedimento, è strategica anche la posizione in cui abbiamo deciso di collocare i nostri stabilimenti di produzione:

TUTTI SITUATI A CIRCA DUE ORE DI DISTANZA DALLA MAGGIOR PARTE DEI CAMPI.

ARPOR
POLICORO (MT)



CARCIOFI



ASPARAGI



BROCCOLI



CICORIA



CIME DI RAPA



FINOCCHI



MELANZANE



PEPERONI



POMODORI



SPINACI



ZUCCHINE



APORA
FICAROLO (RO)



AGLIO



BORLOTTI



CIPOLLA



FAGIOLINI



PISELLI



SOIA EDAMAME

OROGEL
Cesena (FC)



BASILICO



BIETA



CAROTE



CAVOLFIORE



CICORIA



FAGIOLINI



MELANZANE



PATATE



PEPERONI



PORRO



POMODORI



PREZZEMOLO



SEDANO



SPINACI



ZUCCA



ZUCCHINE

» 4.4 La ricerca sul campo

Un aspetto che ci piace pensare essere tipico della nostra realtà è lo **spirito innovatore**, soprattutto per quanto riguarda la sostenibilità. Per questo motivo abbiamo avviato diversi progetti tesi a ridurre il nostro impatto ambientale sia in campo agricolo che produttivo.

I NOSTRI PROGETTI SUL CAMPO



Messa a punto di tecniche colturali e della meccanizzazione per avviare una filiera dell'asparago da industria in Emilia-Romagna.



Definizione di un protocollo di coltivazione per l'ortica, per supportare lo sviluppo di un nuovo segmento produttivo.



Ammodernamento delle tecniche di produzione per rendere sempre più sostenibile l'agricoltura.



Definizione di strategie di produzione a "Residuo Zero".



Indagine sull'utilizzo di microbiomi per ottenere cibi di alta qualità.



Attività di ricerca a livello nazionale e internazionale.



Sebbene si cerchi costantemente di ridurre l'utilizzo, i prodotti fitosanitari sono importanti per assicurare che la pianta cresca bene e che arrivi sulla tavola dei consumatori senza essere stata attaccata da malattie, funghi o altri parassiti. L'uso di tali sostanze è normato dalla legge, che specifica anche quanto tempo prima della raccolta è necessario interrompere i trattamenti per evitare che i residui presenti nei prodotti superino i limiti di legge. Questi limiti, fissati a livello europeo al fine di garantire la totale sicurezza dei consumatori, si basano sul principio di precauzione.

Per essere certi di offrire ai consumatori, prodotti ancora più sicuri, **da sempre tendiamo ad avere prodotti senza residui e comunque sempre più bassi del 70% del limite di legge.**

Non contenti, abbiamo lanciato il progetto "**Residuo Zero**" con l'obiettivo di garantire un residuo di prodotti fitosanitari inferiore a 0,01mg/kg, ovvero il valore minimo riscontrabile dalle analisi di laboratorio.

In questi ultimi 3 anni abbiamo spinto molto le produzioni a residuo zero certificate CCPB.





Partecipiamo a Circles, un progetto europeo avviato nel 2018 che rientra nel programma **Horizon 2020**. Circles* (Controlling micRobiomes CircuLations for bEtter food Systems), mira a **sfruttare le potenzialità dei microbiomi**, ovvero delle "comunità" di microrganismi - funghi, batteri, virus - che colonizzano ogni nicchia ecologica del pianeta, **per potenziare i sistemi alimentari esistenti, creando nuovi alimenti di alta qualità prodotti con tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale**.

In particolare, il progetto Circles punta a utilizzare i microbi di animali e piante come una sorta di fertilizzante naturale per realizzare in modo sostenibile ortaggi, pesce e carne.

Orogel sarà coinvolta nelle prove sul campo del progetto, in particolare per la coltura dello spinacio ed il successivo test di tecniche di coltivazione a basso impatto.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N. 818290

* www.circlesproject.eu

LA FISSAZIONE DEL CARBONIO



Oltre a conoscere quanto impattano i nostri prodotti, abbiamo anche verificato se e come le nostre colture possano portare dei benefici e contribuire alla lotta al cambiamento climatico, sottraendo CO₂ dall'aria e fissando il carbonio nel terreno.

Questo studio, eseguito utilizzando la metodologia SALM (Methodology for Accounting Emission Reductions from Sustainable Agricultural Land Management) e supportato da enti internazionali riconosciuti come la World Bank e VCS, ha evidenziato che **modificando gli scenari di coltivazione aumenta lo stoccaggio di carbonio organico nel suolo.**

Cerchiamo di **incrementare la sostenibilità organica dei terreni**, per questo stiamo facendo delle analisi all'interno delle nostre colture per renderle ancora più sostenibili.



IL PROCESSO INDUSTRIALE



5

Il nostro processo industriale può essere scomposto in tre macro-fasi:



La surgelazione avviene subito dopo la raccolta, così da conservare tutte le proprietà nutritive degli ortaggi freschi che, **in poche ore, passano dal campo alla cella frigorifera**.

Per questa ragione, la programmazione delle attività industriali di surgelazione avviene tenendo conto dei tempi della campagna e talvolta comporta picchi di lavoro in base alla stagionalità delle varie raccolte.

Una volta surgelati, i prodotti vengono confezionati nelle buste che tutti noi troviamo negli scaffali dei negozi e conservati a una temperatura di -25°C .

Le cose di cui abbiamo bisogno perché tutto avvenga nel migliore dei modi sono **l'energia, l'acqua ed una efficiente rete di logistica.**

Gli aspetti ambientali che monitoriamo con particolare attenzione sono le emissioni di gas serra, i consumi di acqua e l'inquinamento generato dai camion che trasportano i prodotti dai nostri stabilimenti agli scaffali dei negozi e dei supermercati.

I tre stabilimenti di Cesena, Ficarolo o Policoro, pur essendo fisicamente distanti, sono per noi **un unico sistema produttivo.** Per questa ragione i nostri indicatori ambientali tengono sempre conto della somma dei tre stabilimenti.

Come facciamo per aumentare l'efficienza di produzione e quindi ridurre il più possibile gli impatti sull'ambiente? **Investendo molte risorse in innovazione tecnologica: più di 250 milioni di euro tra il 2011 ed il 2021.**

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI SUI PROCESSI



Nei nostri stabilimenti sono attive diverse certificazioni atte a monitorare e migliorare le nostre prestazioni:



in **tema di qualità** (ISO 9001)



rispetto di **norme igienico-sanitarie** (IFS)



aspetti ambientali (ISO 14001)

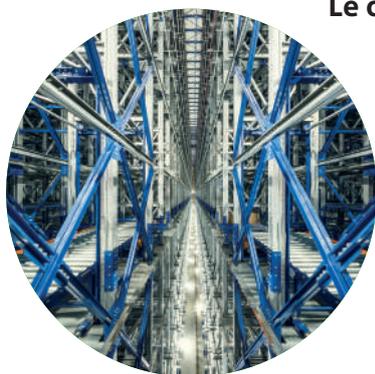
» 5.1 I consumi di energia e la CO₂

I consumi di energia hanno una ricaduta diretta sui costi e sulle emissioni di CO₂. Per questa ragione, da molti anni il nostro impegno è rivolto a due aspetti principali:

**LA RIDUZIONE DEI CONSUMI PER TONNELLATA DI PRODOTTO
E L'UTILIZZO DI ENERGIA A SEMPRE MINOR IMPATTO.**

L'attenzione ai consumi

Delle tre fasi di processo, quella di surgelazione è certamente la più significativa in termini di consumo di energia per tonnellata di prodotto.



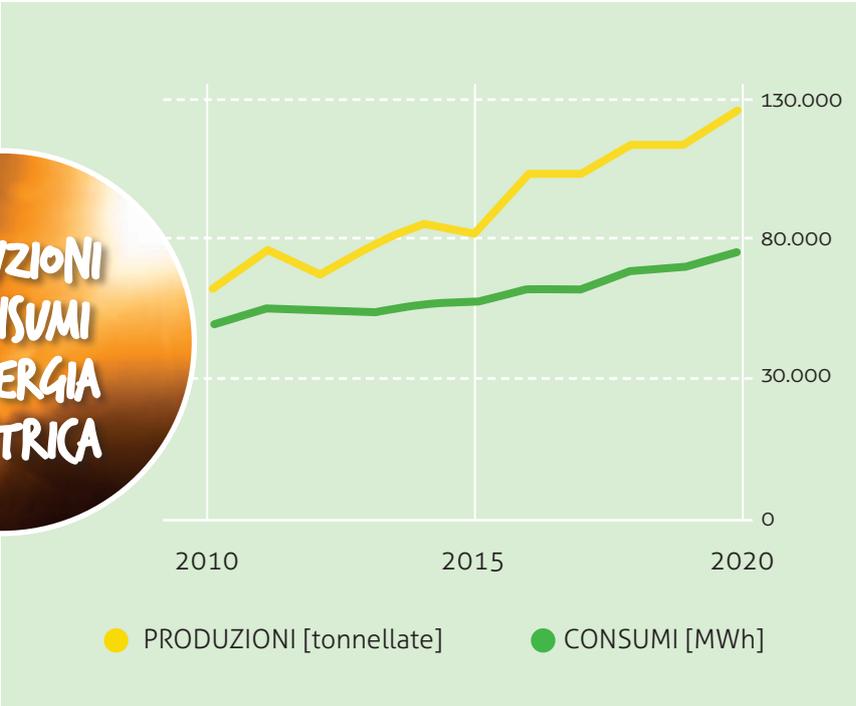
Le celle di stoccaggio, invece, sebbene abbiano dimensioni tali da far pensare ad una grande fonte di consumi, **sono estremamente efficienti perché si comportano come se fossero un frigorifero di casa molto pieno, molto coibentato e che non si apre quasi mai**. Nell'improbabile caso di un blackout, le celle sono progettate in modo da garantire la temperatura idonea a mantenere il prodotto surgelato

per almeno due giorni.

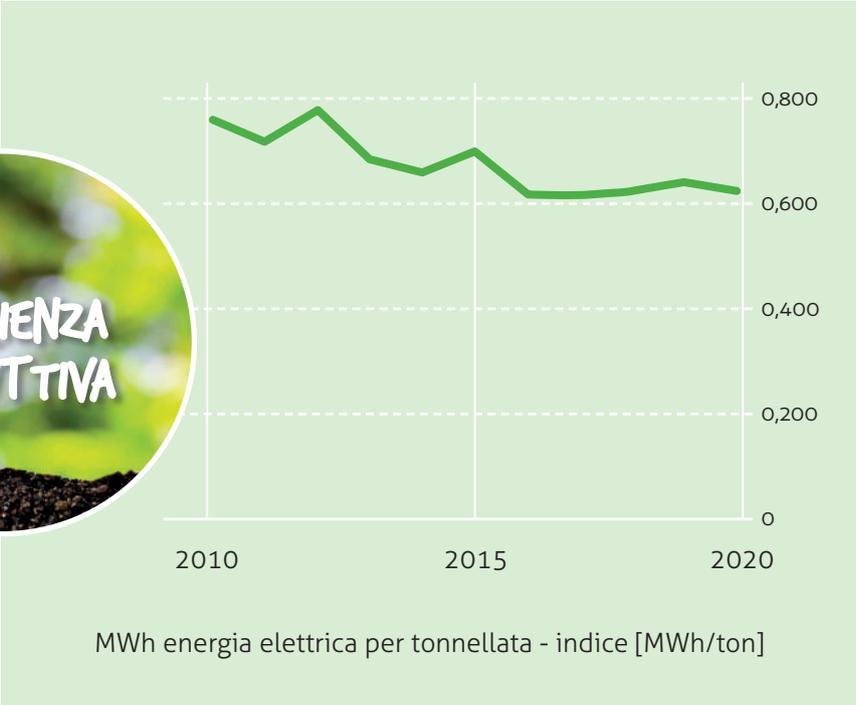
Nel corso degli anni sono state implementate diverse azioni per ridurre i consumi di energia elettrica sia in termini di nuove tecnologie sia di ottimizzazione dei processi. L'attenzione è stata portata soprattutto sulle coibentazioni, le aperture e le chiusure delle celle, oltre che sull'organizzazione dei flussi dei processi.

Grazie a questi interventi, nonostante l'aumento delle produzioni nel corso degli anni, dal 2005 ad oggi è stato possibile ridurre in modo continuativo la quantità di energia per tonnellata di prodotto confezionato.

**PRODUZIONI
E CONSUMI
DI ENERGIA
ELETTRICA**



**EFFICIENZA
PRODUTTIVA**



L'impatto dell'energia utilizzata



Parallelamente alla riduzione dei consumi, ci siamo impegnati a produrre energia con metodi meno impattanti.

La **cogenerazione** è una tecnologia che consente di produrre energia elettrica e termica partendo da un unico combustibile, nel nostro caso gas metano, ottimizzando l'efficienza.

Attualmente a Cesena è installato un impianto composto da due motori con una potenza di circa 2 MW elettrici cadauno mentre a Policoro è recentemente entrato in funzione un impianto con una potenza di 1,2 MW che permettono di **produrre in autonomia circa il 50% dell'energia** complessivamente assorbita dai due stabilimenti. I nostri impianti fotovoltaici invece sono installati sia a Cesena (280 kW) che a Ficarolo (180 kW) e contribuiscono a soddisfare una parte del fabbisogno di energia elettrica dei nostri processi.

I SOTTOPRODOTTI AL RECUPERO ENERGETICO

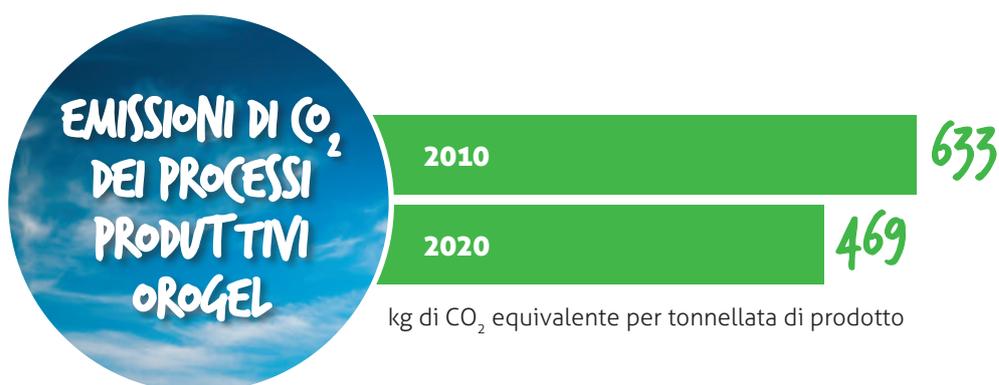


Non tutto quello che viene coltivato finisce sulla tavola dei nostri consumatori. I primi scarti si generano in campagna, dove tutti gli ortaggi che non possono essere utilizzati vengono lasciati sui campi per restituire sostanze nutritive al terreno.

Quando arrivano negli stabilimenti, i prodotti subiscono un severo ed innovativo processo di cernita che, come accade ad ognuno di noi quando compra la verdura fresca, genera ovviamente ulteriori scarti. Ma, diversamente da quanto avviene in casa, per noi, anche **gli scarti sono risorse da valorizzare destinandoli alla produzione di biogas.**

Le emissioni di gas serra

Il costante impegno per aumentare l'efficienza di produzione ha permesso di ridurre sia i consumi di energia elettrica, certamente più significativi, che quelli di energia termica. Questi risultati, uniti alla ricerca per convertire l'energia in modo sempre più efficiente, hanno portato ad **una importante riduzione delle emissioni per tonnellata che in 10 anni si sono ridotte di circa il 25%**.



Se nel 2019 avessimo prodotto con gli impianti e l'efficienza del 2009, avremmo emesso circa **21.000 tonnellate di CO₂** in più rispetto a quelle che abbiamo emesso realmente.

SEMPRE PRONTI AD INNOVARE



In Orogel siamo attenti a innovare i nostri processi per renderli sempre più efficienti. Un esempio recente è l'**innovazione del sistema di pelatura di tuberi e zucca**, che ha consentito una sensibile riduzione degli scarti.

Oltre ai vantaggi operativi ed economici, questo si traduce anche in un risparmio ambientale. **Abbiamo stimato una riduzione annua di quasi 100 tonnellate di CO₂** (le stesse generate da 10 auto che percorrono 50.000 km).

» 5.2 Acqua

I nostri stabilimenti utilizzano la maggior parte dell'acqua per il lavaggio degli ortaggi.

Una ulteriore funzione dell'acqua è quella di **fluido termico**. Prima della surgelazione gli ortaggi subiscono un trattamento di scottatura, con acqua calda, e poi di abbattimento della temperatura con acqua prossima allo zero: questo processo, necessario per permettere al prodotto di conservare intatte le proprietà nutritive, richiede una cospicua quantità di acqua che viene depurata prima dell'utilizzo.

IN QUESTI ANNI, PER CONTENERE AL MASSIMO
IL CONSUMO D'ACQUA ABBIAMO MESSO IN CAMPO
TUTTE LE INNOVAZIONI POSSIBILI,
SIA IN TERMINI DI LINEE CHE DI PROCESSI.

IL RICICLO DELL'ACQUA



Ridurre i consumi di acqua per noi significa riutilizzarla il più possibile: per questa ragione i nostri stabilimenti sono dotati di sistemi di recupero mediante ultrafiltrazione.

Negli ultimi anni **abbiamo recuperato circa 300.000 m³ ogni anno, la stessa acqua che servirebbe per riempire 110 piscine olimpioniche!**



Sistema di lavaggio a ozono

L'ACQUA CHE USIAMO PER LAVARE GLI ORTAGGI DEVE ESSERE
DEPURATA E POTABILIZZATA, PRIMA DELL'UTILIZZO.



Per farlo al meglio, abbiamo iniziato a installare negli stabilimenti degli **impianti a ozono**.

Questa sostanza, che non è altro che una forma molecolare particolare dell'ossigeno, ha una forte capacità ossidante ed è quindi un disinfettante idoneo a rendere utilizzabile ai nostri scopi anche l'acqua di pozzo senza il rischio di contaminazione con il cloro.



» 5.3 I trasporti

Una gestione corretta ed efficiente della logistica è fondamentale per mantenere la catena del freddo e far arrivare i prodotti sulle tavole dei nostri consumatori in perfette condizioni, riducendo al contempo l'impatto ambientale delle attività di trasporto. Per Orogel, il primo passo verso questo obiettivo è stato quello di agire sui flussi logistici per renderli più efficienti:

- riducendo al minimo gli **spostamenti tra gli stabilimenti di surgelazione**, quelli di confezionamento e i magazzini di stoccaggio esterni;
- ricercando la **saturazione ottimale dei mezzi di trasporto**;
- ottimizzando **le consegne** per ridurre i km percorsi.

In aggiunta, diamo preferenza ai fornitori di trasporto su gomma che dispongano di un parco mezzi aggiornato e a basso impatto ambientale.





La conservazione della catena del freddo, vale a dire il mantenimento degli alimenti a una temperatura costante, è uno dei punti critici della nostra filiera. Per questa ragione tutte le nostre attività sono programmate in modo da garantire tassativamente il mantenimento delle temperature richieste.



Il nuovo stabilimento appena inaugurato, Orogel 3, è stato progettato e realizzato proprio con questa logica:

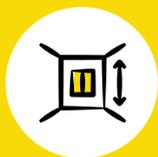
- organizzazione lineare delle fasi di produzione;
- grande cella di stoccaggio al servizio del processo di confezionamento;
- macchinari ad alta efficienza di ultima generazione;
- autoproduzione dell'energia mediante impianti fotovoltaici e cogenerazione.



Proprio **la nuova cella di stoccaggio consente di ottenere un grande vantaggio operativo, ma anche ambientale: con i suoi 50.000 posti pallet** ha permesso di risparmiare molti viaggi prima necessari per stoccare gli ortaggi surgelati presso magazzini esterni.

Sulla base dei dati degli anni passati, possiamo stimare un risparmio di circa 280 tonnellate di CO₂ pari a circa 400.000 km di trasporto all'anno.

ALCUNI NUMERI



DIMENSIONI: **120 m** di lunghezza
per **65 m** di larghezza
per **30 m** di altezza



230.000 m³ di volume
pari a
400.000 quintali di verdure surgelate



La struttura poggia su
486 pali di lunghezza variabile **dai 20 ai 36 metri**
per un totale di **15.076 metri** di trivellazione



Il pavimento ha uno spessore di **2 metri**



13.260 m³ di calcestruzzo impiegato
per la soletta e il pavimento della cella
che corrispondono a **1.360 betoniere**



Quasi **2.000.000 di kg** di acciaio di armatura per la scaffalatura



13.360 fori di ancoraggio al pavimento
e **2.812 sostegni** della struttura

ASPETTI SOCIALI



6

» 6.1 La nostra realtà

In quanto cooperativa abbiamo creato un forte legame sia con il territorio sia con la base sociale nella quale essa si sviluppa.

SONO LE PERSONE CHE LAVORANO CON NOI, I NOSTRI SOCI E I NOSTRI COLLABORATORI CHE CI PERMETTONO DI OTTENERE LA SICUREZZA, LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE CHE CI HANNO FATTO DIVENTARE QUELLO CHE SIAMO OGGI.

Per questo, attraverso diverse iniziative, vogliamo accompagnare i nostri soci nello svolgimento delle proprie attività e i nostri dipendenti nella loro crescita, non solo professionale ma anche personale.



In primo luogo, con il **Codice Etico**: un documento che orienta il nostro agire quotidiano nel rispetto del benessere e della dignità di tutti coloro con cui lavoriamo.

Inoltre, da diversi anni abbiamo istituito un **sistema di welfare** che si sviluppa in due direzioni: una verso i dipendenti, i soci e i collaboratori (welfare interno) e l'altra relativa alle attività extra-aziendali (welfare esterno).

» 6.2 I nostri soci

La storia della nostra cooperativa è iniziata con l'intento di offrire ai soci un supporto alle attività operative ed economiche, fornendo loro le sementi e garantendo la sicurezza dell'allocazione dei prodotti.

Non solo, da sempre **permettiamo ai soci di formarsi, di condividere informazioni e di partecipare alla strategia comune e**



alla definizione di precisi standard relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti, nonché alla tutela ambientale.

Grazie a tutte queste attività, instauriamo con i soci rapporti solidi, basati sulla stima e la fiducia reciproca. Rapporti che durano nel tempo: nonostante il ricambio generazionale, **il 42% dei nostri soci collabora con noi da più di 10 anni.**

A FAVORE DEI SOCI È STATO ISTITUITO

UN FONDO CALAMITÀ CHE INTERVIENE

IN LORO SOSTEGNO IN CASO DI MANCATE PRODUZIONI

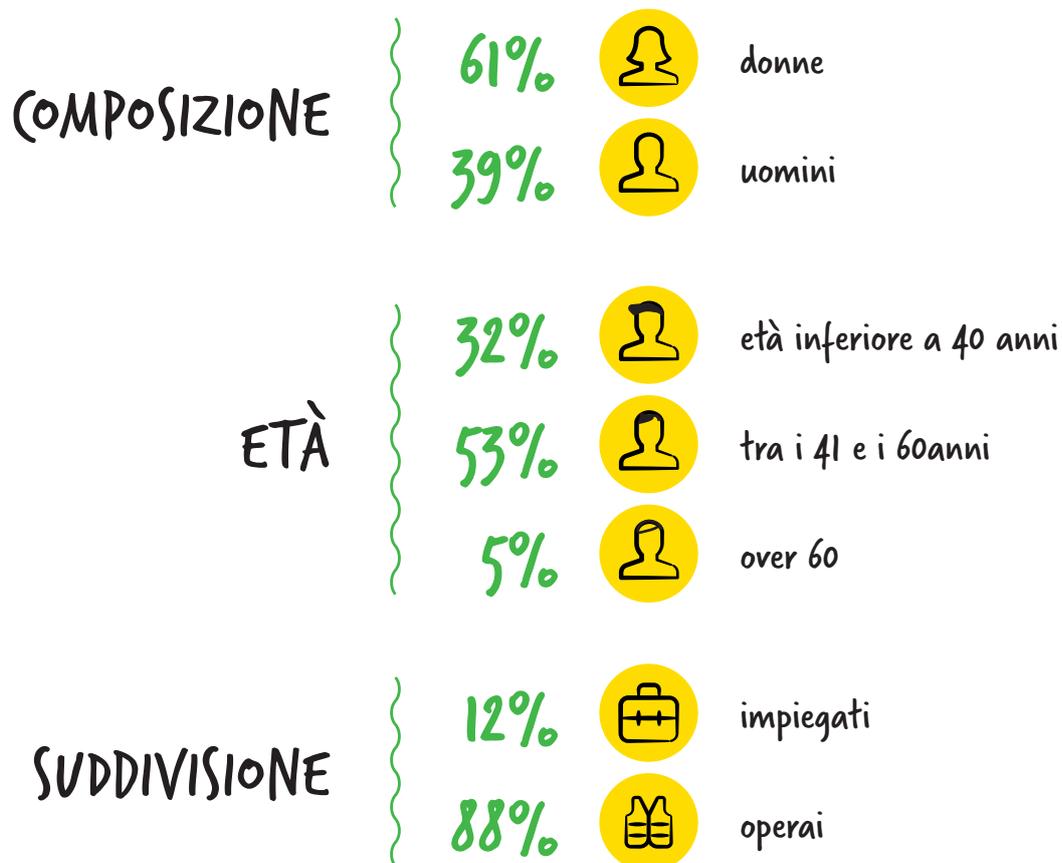
PER PROBLEMI METEOROLOGICI.

» 6.3 I dipendenti di Orogel



Per creare un ambiente in cui le persone possano lavorare con passione e si sentano coinvolte nella nostra realtà, riteniamo importante instaurare rapporti costruttivi e mantenere il benessere dei dipendenti dentro e fuori dall'azienda.

Gli sforzi hanno dato risultati molto positivi, infatti al nostro interno vige un clima di fiducia reciproca che crea un forte senso di appartenenza nei confronti dell'azienda. Questo profondo legame non si evince solo dall'impegno reciproco, ma anche dal **tempo di permanenza, che resta negli anni molto elevato.**



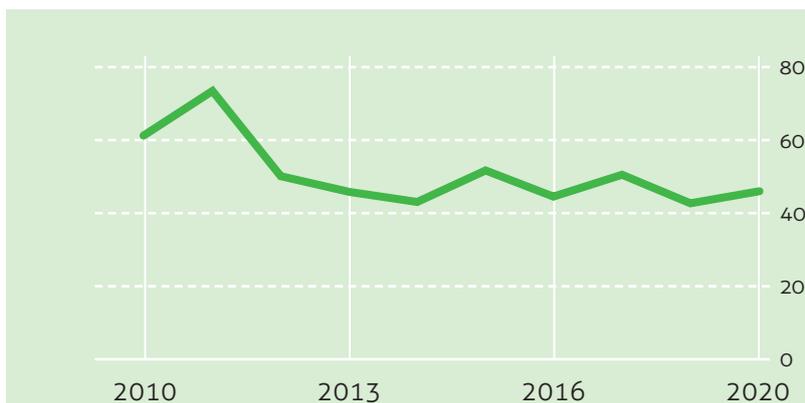
» 6.4 La sicurezza nei luoghi di lavoro

La nostra competenza è cresciuta nel tempo, permettendoci di offrire interventi formativi sempre più mirati sui temi della salute, della sicurezza e dell'igiene sul lavoro, con un particolare occhio di riguardo alla prevenzione, all'organizzazione del lavoro e alla valorizzazione del ruolo e della responsabilità di ciascuno. Per agevolare un miglioramento continuo in tema di salute e sicurezza, abbiamo ottenuto **la certificazione secondo i sistemi di gestione di sicurezza ISO 45001 in tutti i nostri stabilimenti.**

Il nostro impegno per diminuire e prevenire gli incidenti sui luoghi di lavoro è costante, come anche la nostra ricerca di metodi sempre più efficaci per trasmettere e ricordare ai nostri dipendenti quali sono i comportamenti corretti da attuare.



In occasione della Giornata Internazionale della Sicurezza sui Luoghi di Lavoro, abbiamo dato vita a **Sicurella**: una **campagna di sensibilizzazione** che ha come obiettivo la prevenzione, promuovendo comportamenti sicuri da adottare sul posto di lavoro. Nel corso degli anni **il numero di infortuni è diminuito.**



IF: Indice di Frequenza degli infortuni
(n. di infortuni : ore lavorate x 1.000.000)
vengono considerati anche infortuni lievi



» 6.5 Welfare



Orogel affonda le radici nei principi della cooperazione di cui condivide i valori di mutualità e sostegno reciproco. Proprio per questo **si impegna costantemente in iniziative di welfare interno – a favore di soci, dipendenti e collaboratori - ed esterno – per favorire la cultura, lo sport e l’inclusione sociale.**

IL NOSTRO WELFARE INTERNO COMPRENDE

DIVERSI TIPI DI INIZIATIVE, RIVOLTE AI NOSTRI DIPENDENTI, SOCI E COLLABORATORI, CHE TOCCANO SIA LA LORO SFERA LAVORATIVA CHE QUELLA PRIVATA.

IL NOSTRO WELFARE ESTERNO HA UN LEGAME PROFONDO CON IL TERRITORIO CESENATE IN CUI HA LE SUE RADICI E IN CUI OPERA DIVERSE AZIONI DI SOLIDARIETÀ E SOSTEGNO.





WELFARE INTERNO - LE INIZIATIVE



PREMIO DI PRODUZIONE VARIABILE Ogni anno eroghiamo ai dipendenti un premio di produzione variabile in relazione ai risultati aziendali qualitativi e quantitativi.



SOCIAL HOUSING È nato un progetto di Social Housing, abitazioni in cui risiedono, con un piccolo canone di locazione, coloro che avevano manifestato la necessità di una casa. Attualmente sono 6 gli appartamenti occupati da famiglie di dipendenti Orogel, mentre 9 sono in fase di costruzione.



DOPOSCUOLA Nel 2018 abbiamo inaugurato C'Entro, il doposcuola attualmente riservato ai figli dei dipendenti che qui vengono seguiti, da operatori qualificati, nello svolgimento di attività sia didattiche che ricreative. L'obiettivo è di renderlo presto accessibile anche ai figli dei lavoratori di altre realtà del territorio.



CENTRO ESTIVO Mettiamo a disposizione dei figli dei dipendenti anche un Centro Estivo, gestito e organizzato dagli operatori del doposcuola C'Entro, dove i bambini potranno continuare le attività intraprese durante l'inverno nella piena tranquillità dei genitori.



BUONO LIBRO Da alcuni anni abbiamo scelto di sostenere i lavoratori che hanno figli in età scolare. A questo scopo, nella busta paga del mese di ottobre, versiamo un contributo economico per l'acquisto dei testi scolastici. Nel 2019 a usufruire del buono scuola sono stati 136 dipendenti.



PART TIME PER MATERNITÀ Per favorire una gestione ottimale del tempo e della famiglia, permettiamo alle dipendenti, di rientro dalla maternità, di accedere a un part-time, senza limiti, nei primi anni di vita del bambino.



PRESTITI SENZA INTERESSI In un'ottica di mutua assistenza e sostegno ai dipendenti, abbiamo scelto di erogare prestiti senza interessi, per 12 mesi, a coloro che ne facciano richiesta.



GARANZIE SUSSIDIARIE PER MUTUI Ci poniamo come intermediario con gli istituti di credito fornendo, quando richieste in relazione ai requisiti, le garanzie sussidiarie per i dipendenti e soci agricoltori che devono accedere a un mutuo per l'acquisto di una casa.



BUONI SPESA Ogni anno regaliamo a tutti i soci, dipendenti e collaboratori, buoni spesa che possono essere utilizzati presso centri vendita convenzionati.



PALESTRA INTERNA Per favorire uno stile di vita sano tra i dipendenti, abbiamo creato una palestra interna dotata di attrezzature di ultima generazione, accessibile gratuitamente nei giorni lavorativi a tutto il personale.



WELFARE ESTERNO - LE INIZIATIVE



FONDAZIONE F.O.R. (FRUTTADORO OROGEL) Per celebrare i 50 anni dalla nascita, nel 2017, abbiamo dato vita a F.O.R., una fondazione che si è posta l'obiettivo di dare organicità agli interventi nei settori dell'impegno sociale, della solidarietà e della cultura ai quali il Gruppo destina il 5% degli utili. Nel 2018 F.O.R. ha erogato finanziamenti per oltre 970.000 euro.



FONDAZIONE ROMAGNA SOLIDALE ONLUS Orogel è stata tra i fondatori della Fondazione Romagna Solidale che riunisce 70 aziende del territorio che, con le loro erogazioni, sostengono la qualità di vita dei soggetti più deboli del territorio cesenate attraverso l'aiuto finanziario a realtà no-profit che operano in settori quali la tutela della salute, le disabilità, l'assistenza agli anziani, la formazione dei giovani.



CONSORZIO ROMAGNA INIZIATIVE Orogel è stata promotrice e tra i primi soci di Romagna Iniziative, un Consorzio che riunisce alcune delle più importanti realtà imprenditoriali del territorio cesenate e romagnolo, impegnandosi a valorizzare l'attività sportiva e progetti di interesse artistico-culturale, con particolare attenzione al mondo dei giovani.



WELFARE AZIENDALE Abbiamo di recente messo a punto un progetto che consentirà ai dipendenti che lo desiderino di convertire il premio di produzione annuale, appositamente maggiorato, in buoni da utilizzare per servizi welfare come, ad esempio, le cure sanitarie o l'uso di mezzi di trasporto pubblici e fondi pensionistici integrativi.





www.orongel.it

Orogel Soc. Coop. Agricola

Via Dismano 2830 - 47522 Cesena (Fc)
tel. +39 0547 3771 - mail info@orongel.it