



VILLA DEGLI OLMI

1926

# BILANCIO DI SOSTENIBILITA'

2024

# LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

*Lavoriamo insieme, per un'impresa sempre più sostenibile*

Fin dalla fondazione, la nostra azienda si è sempre distinta per la cura di temi legati all'impatto ambientale, consapevoli che il nostro passaggio su questo pianeta deve essere il più leggero possibile, minimizzando il consumo delle risorse che la Terra ci mette a disposizione.

A tal proposito, è utile sottolineare come il progetto della nostra nuova cantina, ispirata alle tipiche fattorie venete, sia stato sviluppato in collaborazione con l'amministrazione comunale, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impatto sul territorio e di portare benefici alla comunità locale.

Anche la nostra vecchia sede, situata nel centro cittadino, è stata ristrutturata: abbiamo ridotto la volumetria degli edifici di oltre il 50%, riutilizzandoli in modo compatibile con il contesto e creando spazi di servizio apprezzati dai cittadini.

Siamo stati tra i primi nel nostro settore a certificare il nostro sistema di gestione ambientale secondo le norme UNI 14001, sia per quanto riguarda lo stabilimento produttivo, sia per quanto riguarda la conduzione dei vigneti da cui otteniamo i nostri rinomati vini. I nostri vigneti rispettano il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (marchio SQNPI); tale sistema assicura che le pratiche agricole siano conformi ai disciplinari regionali di produzione integrata, promuovendo un uso razionale dei mezzi di produzione, riducendo al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi e ottimizzando la fertilizzazione, il tutto nel rispetto dei principi ecologici.

La nostra azienda è inoltre costantemente impegnata nella riduzione del consumo di acqua e nell'utilizzo di energia elettrica da fonti rinnovabili. Nel corso dell'anno abbiamo effettuato importanti investimenti, con la sostituzione di macchinari a minor consumo di energia, l'implementazione di sistemi di filtrazione e lavorazione del vino che riducono in modo significativo il consumo di acqua per le operazioni di sterilizzazione e lavaggio dei recipienti.

Sul piano del packaging sostenibile, siamo da sempre impegnati ad utilizzare, per i nostri prodotti, contenitori più leggeri e composti in prevalenza da materiale riciclato.

La gestione dei rifiuti segue rigidi criteri di differenziazione, e la nostra azienda è partner dei sistemi di gestione Nazionale (Conai) e aderisce al sistema di riciclaggio con cauzione di Germania e Austria.

Nel corso del prossimo anno, realizzeremo un importante aggiornamento del nostro impianto di depurazione, per garantire scarichi di qualità superiore ai requisiti richiesti, e rispettare i più elevati standard ambientali.

Ritengo necessario alimentare con costanza questo processo di miglioramento affinché ci sia una sempre maggiore integrazione della sostenibilità nelle scelte strategiche della nostra azienda.

Sul fronte della tutela e del benessere delle persone, la nostra azienda è costruita per garantire alti standard qualitativi del luogo di lavoro, le ampie vetrate presenti nello stabilimento, reparti produttivi compresi, permettono a tutti di sentirsi integrati nella natura circostante; lavoriamo inoltre sul piano della formazione delle persone, per un miglioramento costante della sicurezza, della valorizzazione delle diversità e delle capacità di inclusione.

Con la pubblicazione del nostro primo Bilancio di Sostenibilità 2024, vogliamo rendere ancor più chiara e trasparente questa visione e i nostri obiettivi strategici.

Siamo orgogliosi dei traguardi raggiunti e consapevoli che il cammino verso un futuro sostenibile è ancora lungo, ma insieme possiamo fare la differenza.

Vi ringrazio per l'attenzione e vi saluto con entusiasmo e gratitudine,

*Luciano Cielo*  
Presidente  
Villa degli Olmi S.p.A.

# NOTA METODOLOGICA

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto secondo il VSME Standard (Voluntary Standard for non-listed Micro, Small, and Medium-sized Enterprises), sviluppato da EFRAG (<https://www.efrag.org/en>) per supportare le PMI.

Il decreto legislativo 6 settembre 2024, n. 125 ha infatti recepito gli obblighi introdotti dalla Direttiva (UE) 2022/2464 Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD).

Lo standard "VSME" è stato pubblicato il 17 dicembre 2024 dall'EFRAG, l'organismo che coopera con la Commissione Ue nel campo della rendicontazione aziendale.

Lo standard costituisce uno strumento di supporto alle piccole e medie imprese che decidono volontariamente di fornire informazioni legate agli obiettivi ESG, ovvero relative agli aspetti ambientali, sociali e di governance dell'impresa a favore degli stakeholder (investitori, banche, clienti, fornitori).

Più in generale, l'adeguamento agli standard ESG rappresenta una scelta strategica per diversi aspetti. Oltre a quelli già evidenziati, si aggiungono quelli **ambientali**, riferiti ad esempio alle emissioni di gas serra, al consumo di risorse naturali, alla gestione dei rifiuti, all'uso di energia rinnovabile, e a iniziative per la conservazione della biodiversità.

Tra gli aspetti **sociali** possono essere richiamati quelli del benessere dei lavoratori dipendenti, il rispetto dei valori della diversità e dell'inclusione, il rispetto dei diritti umani e più in generale l'impatto delle attività aziendali sulle comunità locali.

Ci sono infine aspetti legati alla **governance**, ovvero relativi alla struttura dell'azienda: la trasparenza, l'etica nel business, la gestione dei rischi e le pratiche di compliance alla normativa.

La scelta dell'adesione allo standard VSME condensa in un unico principio alcuni elementi che permettono di strutturare un corretto report di sostenibilità.





# LA NOSTRA STORIA

# 1926: IL NOSTRO INIZIO

La cantina di Giovanni è premiata con gran Medaglia d'oro alle esposizioni enologiche

Nuova moderna linea di imbottigliamento sterile

Inizio costruzione della nuova sede aziendale ad Altavilla

Costituzione di Villa degli Olmi USA

Installazione nuove linea di imbottigliamento e rinnovamento di quelle esistenti

1926

1970

2005

2016

2019-2024

1953

1980

2009

2016-2019

2024

Viene costruita e inaugurata la nuova cantina di Creazzo

Acquisizione dell'azienda agricola Tenuta Altavilla, espansione nel mercato nazionale

Trasferimento nella nuova sede e sviluppo dei mercati esteri

Forte ampliamento delle aree vitate

I mercati esteri crescono fino a rappresentare il 70% delle vendite totali. Inoltre, vengono lanciati sul mercato i nuovi cocktail premiscelati, "Ready to Drink" con il marchio *Sprizzy*



Villa degli Olmi 1926 è una cantina con una lunga tradizione per la qualità e la distintività dei propri vini. La storia inizia a cavallo tra il 19° e il 20° secolo, qualche anno prima della Grande Guerra, quando il bisnonno Giovanni unisce alla tradizionale attività dell'allevamento del baco da seta, la produzione e il commercio di vini. Il mercato a cui si rivolge, dapprima locale, si amplia man mano che la fama della qualità dei prodotti si diffonde tra i propri clienti. Già nel 1926 i vini di Giovanni vengono premiati con la medaglia d'oro a importanti esposizioni enologiche dell'epoca. L'attività si intensifica negli anni successivi quando la *seconda* generazione entra in azienda, dando ulteriore impulso agli affari. Subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, uno dei figli di Giovanni, Aurelio, decide di realizzare un importante autonomo progetto e aprire una cantina di nuova costruzione. Sceglie come località il paese di Creazzo, allora piccolo borgo a ridosso della città di Vicenza, dove si trovavano i propri clienti più affezionati.

Nel 1953 il nuovo stabilimento enologico ottiene la licenza dal podestà dell'epoca e viene inaugurato e presto l'attività riceve nuovo impulso. Negli anni '60 i figli di Aurelio, Bruno e Luciano entrano in azienda, dando in breve tempo una nuova e più moderna dimensione all'azienda. L'area di attività della cantina si espande alle regioni vicine e Bruno, diplomato alla prestigiosa scuola di Enologia di Conegliano, porta subito in azienda numerose innovazioni tecnologiche, tra cui una nuova linea di imbottigliamento all'avanguardia. Con la prematura scomparsa di Luciano, Bruno assume l'intera gestione dell'azienda occupandosi anche dello sviluppo commerciale.

Gli anni '70 e '80 sono anni di grande espansione, la cantina esce dall'ambito regionale e affronta l'intero mercato italiano, viene acquisita la Tenuta di Altavilla e vengono incrementati i terreni in proprietà a Creazzo, sede dell'azienda. L'ingresso dei supermercati nella distribuzione italiana, allora ancora estremamente frazionata, offre un'opportunità che la nuova moderna azienda non poteva lasciarsi sfuggire; in pochi anni la cantina cresce di dimensioni tanto da essere annoverata tra i primi cinque fornitori di vino della Grande Distribuzione Italiana.



Negli anni '90, con l'ingresso in azienda della *quarta* generazione della famiglia, rappresentata da Luciano e Matteo, e più tardi da Camilla, la più giovane dei fratelli, si inizia a pensare a programmi di sviluppo rivolti ai mercati esteri.

Lo stabilimento di Creazzo, paese che nel frattempo ha visto una notevole crescita, è diventato troppo stretto per le esigenze logistiche e produttive e non consente ampliamenti. Si inizia pertanto a pensare ad una nuova sede aziendale, di maggiori dimensioni e posizionata in un contesto di pregio. La Tenuta di Altavilla rappresentava una posizione invidiabile, a pochi chilometri dalle principali strade di comunicazione, ma al tempo stesso in un'oasi verde. Nel 2005 iniziano i lavori di costruzione della nuova cantina che si concluderanno nel 2009 con il trasferimento nella nuova sede aziendale, uno stabilimento modernissimo, dotato delle più avanzate tecnologie.



A partire da quegli anni inizia l'espansione dell'azienda sui mercati esteri, dapprima in Europa, poi in tutto il mondo.

Oggi l'azienda è presente con i propri prodotti in 50 paesi esteri, ma il loro numero è in continua crescita. Nel frattempo si amplia la parte vitivinicola, con nuovi impianti di vigneti nelle zone più vocate.

Nonostante la crescita, non è mai venuta a mancare la cura, l'attenzione per la qualità dei prodotti e la passione per il vino e il territorio.

# I NOSTRI BRAND

---



CORTE  
DEI  
ROVI



*Baglio le Mole*

FALSÓLE

2 RIGHE

celsole



ASTRI

.....  
**GATTO  
MATTO**  
.....

ALLA  
MODA

FONTEVENTO

# INNOVAZIONE DI PRODOTTO

L'azienda ha da sempre un forte orientamento all'innovazione di prodotto, che si traduce in un costante sviluppo di soluzioni in linea con le nuove tendenze di consumo. Nel 2024 ha lanciato **Sprizy**, una nuova linea di Ready to Drink, una selezione di cocktail alcolici già pronti da gustare. Disponibile in due varianti - *Orange*, dal gusto più dolce, e *Red*, dal profilo più amaro - Sprizy si distingue per il suo basso contenuto alcolico, pari al 6%, ideale per un consumo leggero e responsabile.

Inoltre, nel corso dell'anno è stata introdotta la nuova linea **Frizzantello**, disponibile nelle varianti *rosato* e *bianco*, ottenuta tramite fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, che presenta un contenuto alcolico ridotto del 10%. La bottiglia, realizzata in R-PET (plastica riciclata al 100% e completamente riciclabile), è infrangibile ed è dotata di tappo richiudibile.



**Sprizy Orange**



**Sprizy Red**



**Frizzantello  
bianco**



**Frizzantello  
rosato**

# PREMI E RICONOSCIMENTI

I vini di Villa degli Olmi 1926 continuano a distinguersi ottenendo prestigiosi riconoscimenti internazionali, che ne confermano l'eccellenza e l'autorevolezza, con premi ricevuti in competizioni di rilievo tra cui *Berliner Wine Trophy*, *Asia Wine Trophy*, *Sélections Mondiales des Vins* e il *Luca Maroni*.

Di seguito una selezione dei più importanti premi ricevuti dai vini dell'azienda nel corso del 2024.

Brand	Vino	Concorso	Punteggio
Corte dei Rovi	PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY	Asia Wine Trophy	Argento
Corte dei Rovi	PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY	Selections Mondiales des Vins	Argento
Corte dei Rovi	PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY	Luca Maroni Annuario	92
Corte dei Rovi	PROSECCO ROSE' SPUMANTE DOC EXTRA DRY	Berliner Wine Trophy	Gold
Corte dei Rovi	PROSECCO ROSE' SPUMANTE DOC EXTRA DRY	Asia Wine Trophy	Silver
Quattro Passi	APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT	Selections Mondiales des Vins	Gold
Quattro Passi	APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT	Luca Maroni Annuario	94
Falsole	ROSSO VERONA IGT	Berliner Wine Trophy	Gold
Falsole	ROSSO VERONA IGT	Asia Wine Trophy	Gold
Baglio al Sole	PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC	Luca Maroni Annuario	92
Baglio al Sole	PRIMITIVO SALENTO IGT	Luca Maroni Annuario	92

# CERTIFICAZIONI

L'azienda opera da sempre in base a standard di qualità e sostenibilità riconosciuti a livello internazionale. Pioniera nel proprio settore di riferimento è stata una delle prime azienda a credere nel valore delle certificazioni di terze parti già dal 1994.

Oggi Villa degli Olmi 1926 ha all'attivo numerose certificazioni, riguardanti sia la qualità delle proprie produzioni (**BRC-IFS**) sia l'impatto ambientale: **ISO 14001** (certifica il sistema di gestione ambientale), **ISO 45001** (certifica il sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori), **SQNPI** (sistema di qualità nazionale di produzione integrata). L'azienda è inoltre certificata per la produzione di **vini Biologici**.



---

# VERSO UN'ECONOMIA SOSTENIBILE A LUNGO TERMINE



- ◆ **Riduzione degli scarti di produzione**  
L'azienda è impegnata a formare il personale al fine di ottenere una maggiore sensibilizzazione alla riduzione degli scarti. Ridurre gli scarti vuol dire innanzitutto proteggere l'ambiente, in secondo luogo migliorare i risultati economici e renderli più sostenibili.
- ◆ **Selezione di materie prime più sostenibili**  
Avvio di un processo di sostituzione, ove possibile, del cartone bianco per ridurre i trattamenti chimici di sbiancamento. Impiego di cartoni riciclabili o con alto contenuto di riciclato. Aumento degli imballi certificati FSC.
- ◆ **Gestione dei rifiuti e degli scarichi idrici**  
Miglioramento della qualità dei reflui recapitati nel depuratore consortile, mediante l'ampliamento e l'ammodernamento dell'impianto di depurazione aziendale. Tale progetto ha preso piede nel corso del 2024 ed è previsto terminare alla fine del 2025.
- ◆ **Utilizzo responsabile delle risorse idriche**  
Attento monitoraggio delle risorse idriche, implementazione delle migliori tecniche disponibili nel settore per minimizzarne l'uso.
- ◆ **Approvvigionamento responsabile**  
Vengono scelti fornitori che applicano pratiche di approvvigionamento responsabili in materia ambientale e sociale, che tutelino la biodiversità e rispettino i diritti umani.
- ◆ **Cataloghi e documentazione interna**  
L'azienda si sta impegnando sempre più a ridurre significativamente l'impiego di carta, promuovendo soluzioni digitali sia per i cataloghi e i materiali promozionali (come per esempio l'utilizzo di QR code), sia per la documentazione interna, in un'ottica di maggiore responsabilità ambientale.



## Salute e sicurezza del luogo di lavoro

Sviluppo di continue attività e iniziative di formazione e sensibilizzazione rivolte agli stakeholder interni all'azienda, volte a sviluppare una cultura di prevenzione, monitoraggio, oltre che di gestione degli incidenti nei luoghi di lavoro.



## Responsabilità verso i collaboratori

Processi di gestione del personale volti a garantire la tutela dei diritti dei lavoratori, le pari opportunità e il benessere dei dipendenti.



## Partnership su progetti sociali

Sostegno per diverse associazioni in Italia e all'Estero per supportare le attività di solidarietà a favore di bambini e famiglie in difficoltà.



## Qualità e Design del prodotto

Processi certificati e attenti a garantire elevati standard di qualità dei prodotti e una continua innovazione nel design, per rispondere in modo attento alle nuove esigenze del mercato.



## Selezione dei fornitori

Aumento della quota di fornitori valutati con criteri di sostenibilità ambientale e sociale. Utilizzo di fornitori locali per minimizzare la movimentazione dei materiali e aumentare le ricadute economiche sulle comunità locali.



## Risultati economici

Lavorare usando le risorse in modo responsabile per creare valore nel medio, breve e lungo termine verso gli stakeholders.



## Etica e integrità

Aggiornamento del codice etico condiviso conforme al Modello Organizzativo 231 nel rispetto delle normative vigenti, volto all'integrità e alla trasparenza del business e a sostegno della lotta contro la corruzione.

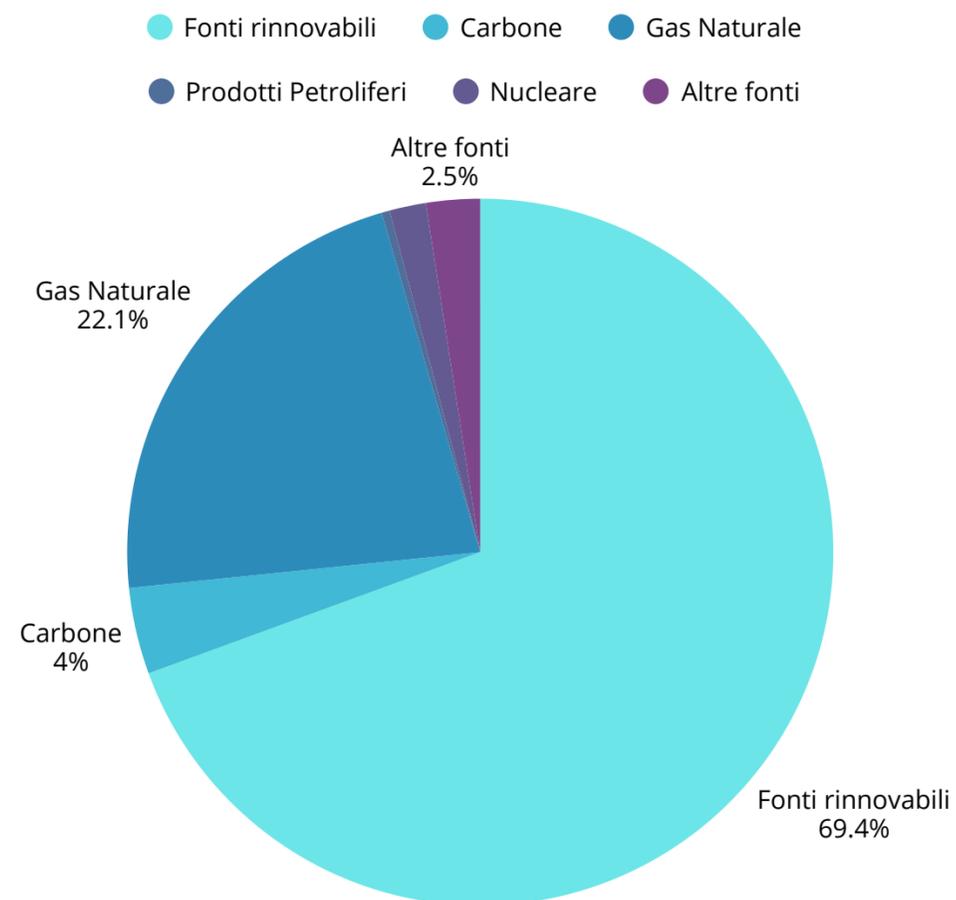
# AMBIENTE



Villa degli olmi 1926 è da sempre sensibile alle tematiche riguardanti le proprie emissioni di gas serra e la loro intensità. L'energia elettrica acquistata è composta al 69,42% da energie rinnovabili, minimizzando così l'impronta ambientale.

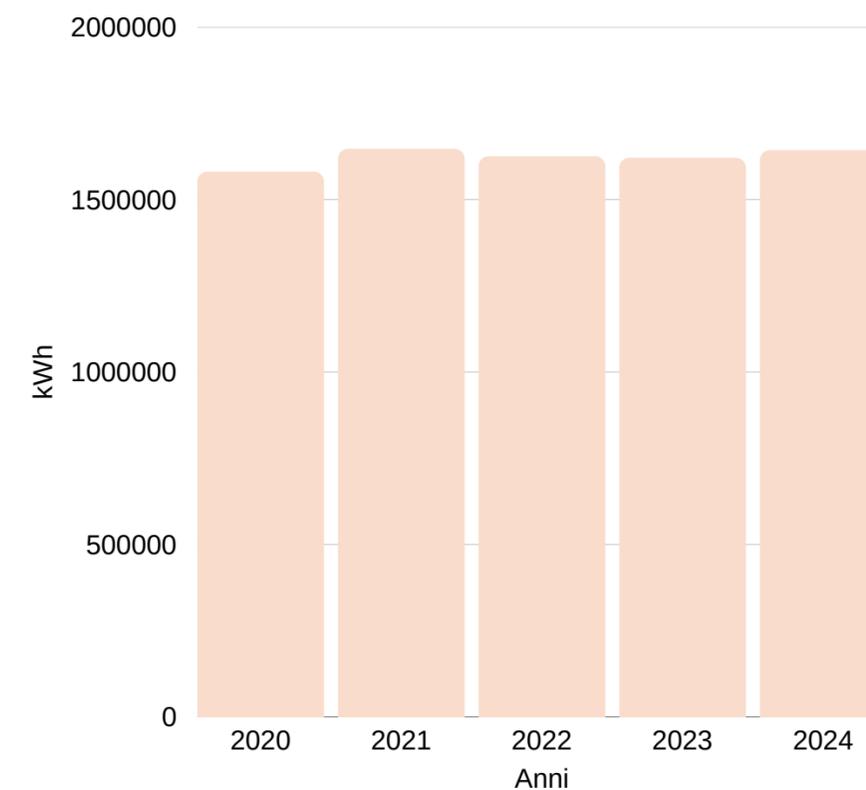
In dettaglio, qui di seguito il grafico della composizione del mix energetico e del consumo annuo di energia:

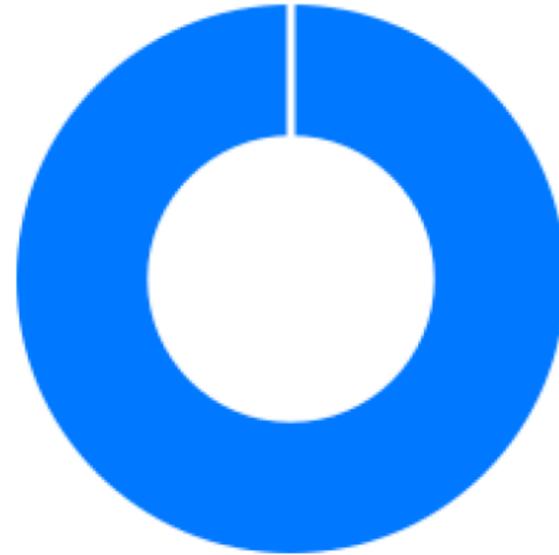
Composizione del mix energetico  
utilizzato per la produzione di energia  
elettrica acquistata (%)



\*Fonte: Gestore dei Servizi Energetici (GSE)

Consumo annuo energia





**Emissioni totali = 334.6 Ton CO<sub>2</sub>eq**

**Scope1 = 334.6 Ton CO<sub>2</sub>eq**

**Scope2 = 0.0 Ton CO<sub>2</sub>eq**

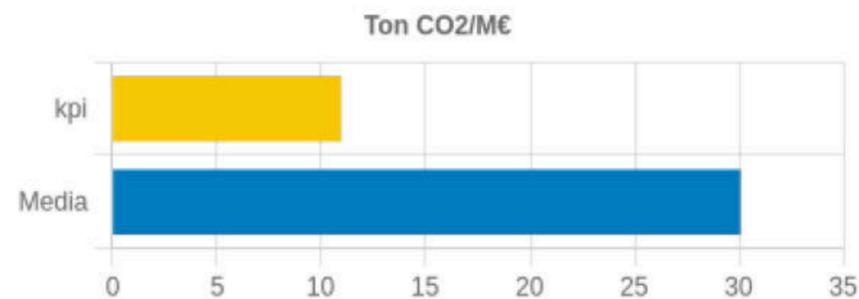
*Le emissioni di scope 1&2 calcolate dallo strumento sono generate da algoritmi in linea con il GHG protocol "A Corporate Accounting and Reporting Standard" – Revised Edition, validati da RINA SERVICES S.p.A, mentre gli input inseriti dagli utenti non sono verificati da terze parti.*

Le emissioni di scope 1&2 sono state calcolate sulla base dei dati inseriti, seguendo le linee guida del GHG Protocol "A Corporate Accounting and Reporting Standard":

Le **emissioni scope 1** comprendono le emissioni dirette delle fonti di proprietà o controllate dall'azienda. Ciò include l'energia in loco, come il gas naturale e il carburante, i refrigeranti e le emissioni derivanti dalla combustione in caldaie e forni di proprietà o controllati, nonché le emissioni dei veicoli della flotta (ad esempio auto, furgoni).

Le **emissioni scope 2** comprendono le emissioni indirette di gas a effetto serra derivanti dall'energia acquistata o acquisita, come l'elettricità, il vapore, il calore o il raffreddamento, generati fuori sede e consumati dall'azienda. Ad esempio, l'energia elettrica acquistata dalla società di servizi è generata fuori sede, quindi è considerata un'emissione indiretta.

Intensità carbonica per milione di € e confronto con media di settore\*



*\*Valore di media che non rappresenta la completa performance dell'azienda ma deriva da statistiche relative al settore di appartenenza*

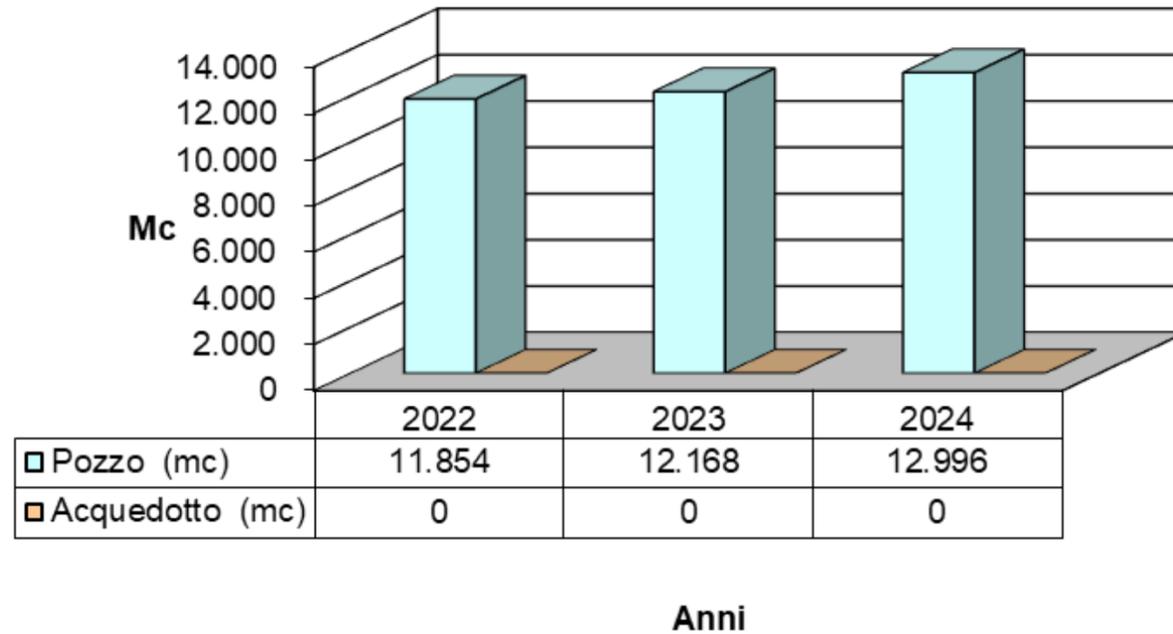
# CICLO DELL'ACQUA

Villa degli Olmi 1926 è da sempre molto attenta alla gestione del ciclo dell'acqua.

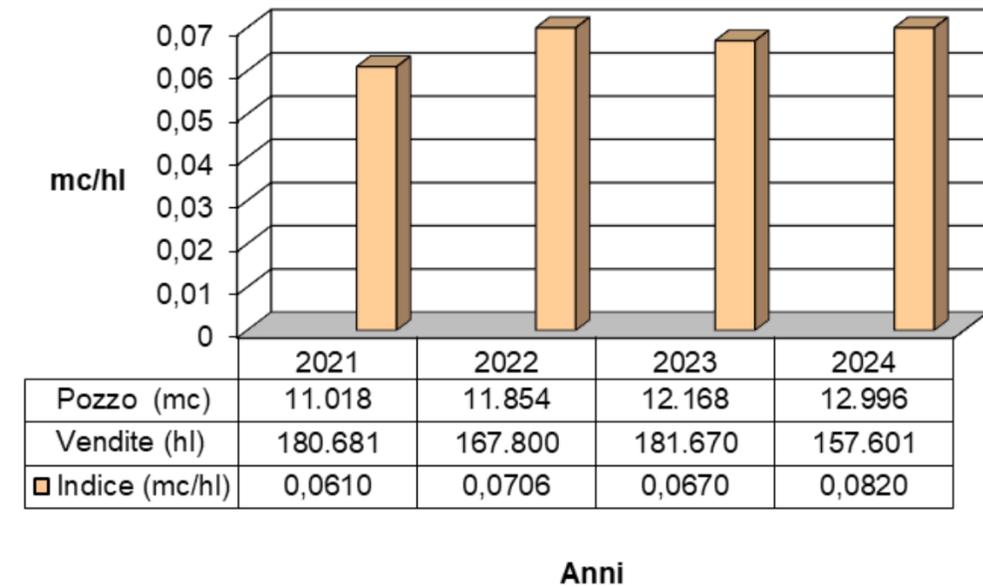
L'approvvigionamento idrico avviene tramite **pozzo autorizzato**. L'acqua utilizzata viene costantemente analizzata per valutarne le caratteristiche e la potabilità. Subisce un processo di microfiltrazione, e un passaggio nei filtri a carboni per eliminare ogni rischio di contaminazione da Pfas. Vengono eseguite numerose analisi regolarmente che vengono poi trasmesse agli organi competenti.

L'azienda è costantemente impegnata alla riduzione del consumo di acqua. In particolare, per ottenere i migliori risultati sotto questo aspetto, le lavorazioni di imbottigliamento avvengono su tre turni giornalieri senza soluzione di continuità. Questo permette un notevole risparmio sia per quanto riguarda il consumo dell'acqua, sia per quanto riguarda il consumo di energia elettrica e gas, in quanto, lavorando a ciclo continuo, non è necessario effettuare le sterilizzazioni e i lavaggi di fine produzione ogni giorno, ma normalmente si procede a tali operazioni solo a inizio e fine settimana, con enorme risparmio di risorse.

**CONSUMI IDRICI**  
Periodo dal 2022 al 2024



**ACQUA / VOL. VENDITE DAL 2021 AL 2024 VENDITE**



# GESTIONE DEI RIFIUTI

L'azienda si affida per la gestione e lo smaltimento dei propri rifiuti a ditte specializzate, dotate di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente. I rifiuti vengono stoccati giornalmente in cassoni con chiusura ermetica, per impedire il rilascio di eventuale percolato, secondo un rigido criterio di differenziazione, e poi periodicamente recuperati dalle ditte preposte per essere avviati alle attività di smaltimento o riciclo.

Un altro importante tassello dell'*economia circolare*, la materia tartarica, un tempo smaltita come rifiuto, a partire dal 2022 è stata contrattualizzata con un'azienda preposta al suo riutilizzo e quindi consegnata come "sottoprodotto" e non più come rifiuto per essere destinata agli utilizzi previsti dalla legge.

In particolare, per l'anno 2024 Villa degli Olmi 1926 ha avviato a destinazione, secondo criteri di riciclaggio, 144.330 kg di rifiuti, mentre i rifiuti non riciclabili sono ammontati a 3.212 kg, come da tabelle qui di seguito.

Codice CER	Riciclabile	Descrizione	KG prodotti
150101	SI	IMBALLAGGI IN CARTA E CARTONE	43340
150102	SI	IMBALLAGGI IN PLASTICA	32420
150103	SI	IMBALLAGGI IN LEGNO	360
150107	SI	IMBALLAGGI IN VETRO	64960
170405	SI	FERRO E ACCIAIO	3250
		<b>TOTALE RIFIUTI RICICLABILI</b>	<b>144.330 kg</b>

Totale dei rifiuti riciclabili in kg

Codice CER	Riciclabile	Descrizione	KG prodotti
80318	NO	TONER PER STAMPA ESAURITI DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALLA VOCE 080317	85
120109	NO	EMULSIONI E SOLUZIONI PER MACCHINARI, NON CONTENENTI ALOGENI	680
130205	NO	SCARTI DI OLIO MINERALE PER MOTORI, INGRANAGGI E LUBRIFICAZIONE, NON CLORURATI	80
150110	NO	IMBALLAGGI CONTENENTI RESIDUI DI SOSTANZE PERICOLOSE O CONTAMINATI DA TALI SOSTANZE	980
150111	NO	IMBALLAGGI METALLICI CONTENENTI MATRICI SOLIDE POROSE PERICOLOSE (AD ES. AMIANTO) COMPRESI I CONTENITORI A PRESSIONE VUOTI	51
150203	NO	ASSORBENTI, MATERIALI FILTRANTI, STRACCI E INDUMENTI PROTETTIVI DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALLA VOCE 150202	120
160305	NO	RIFIUTI ORGANICI CONTENENTI SOSTANZE PERICOLOSE	290
160506	NO	SOSTANZE CHIMICHE DI LABORATORIO CONTENENTI O COSTITUITE DA SOSTANZE PERICOLOSE, COMPRESI LE MISCELE DI SOSTANZE CHIMICHE	6
190904	NO	CARBONE ATTIVO ESAURITO	920
		<b>TOTALE RIFIUTI NON RICICLABILI</b>	<b>3.212 kg</b>

Totale dei rifiuti non riciclabili in kg

# SOSTENIBILITA' DEL PACKAGING

Villa degli Olmi 1926 è da sempre attenta alla sostenibilità delle confezioni immesse sul mercato, aderendo a molteplici organismi di riciclo, in Italia e all'estero.

Per quanto riguarda le confezioni, la ricerca di una sempre maggiore sostenibilità poggia sull'utilizzo di contenitori leggeri e provenienti quanto più possibile da materiali riciclati, in un'ottica di economia circolare.

L'azienda, nella scelta dei fornitori da cui approvvigionarsi, ha privilegiato aziende con sede produttiva in Italia e con stabilimenti situati quanto più possibile vicini, al fine di ridurre l'impatto che il trasporto di contenitori vuoti ha sull'ambiente.

Inoltre, i cartoni utilizzati per il packaging secondario dei prodotti rispondono per la maggior parte a **criteri FSC**. FSC sta per Forest Stewardship Council, un'organizzazione internazionale non governativa che promuove la gestione responsabile delle foreste a livello mondiale. Il suo obiettivo principale è garantire che i prodotti forestali, come legno e carta, provengano da foreste gestite in modo sostenibile, nel rispetto dell'ambiente, delle comunità locali e dell'economia.

Nella tabella qui di seguito sono evidenziate le percentuali di vetro proveniente da riciclo utilizzato dai nostri fornitori, da cui si può apprezzare l'alta percentuale di rottame di vetro usato per la produzione dei contenitori utilizzati, oltre il 65%. Tale percentuale scende intorno al 30% solo nel caso del vetro chiaro trasparente (cd. mezzo bianco), per ragioni tecniche dovute alla maggior purezza richiesta dalla colorazione.

Va comunque sottolineato che il vetro è un materiale riciclabile al 100% e può essere riutilizzato all'infinito senza perdere le sue qualità.

PERCENTUALE DI VETRO RICICLATO PER FORNITORE/COLORE BOTTIGLIA				
	FORNITORE 1*	FORNITORE 2*	FORNITORE 3*	FORNITORE 4*
MEZZO BIANCO (TRASPARENTE)	30%			23-50%
UVAG (VERDE)	65%	65%	75-87%	

\*PERCENTUALE DI UTILIZZO DI PCR (ROTTAME DI RICICLO DA POST CONSUMO)

---

# PERSONE



# I COLLABORATORI

Villa degli Olmi 1926 è un'azienda che ritiene di poter valorizzare al meglio i propri collaboratori offrendo dei contratti stabili, che permettono alle persone di costruire la propria serenità per il futuro. L'azienda è orgogliosa di non aver mai fatto ricorso alla Cassa Integrazione, nemmeno durante gli anni difficili della Pandemia Covid 19, nel corso dei quali ha sempre garantito la piena occupazione e la corresponsione della remunerazione in base ai contratti di categoria.

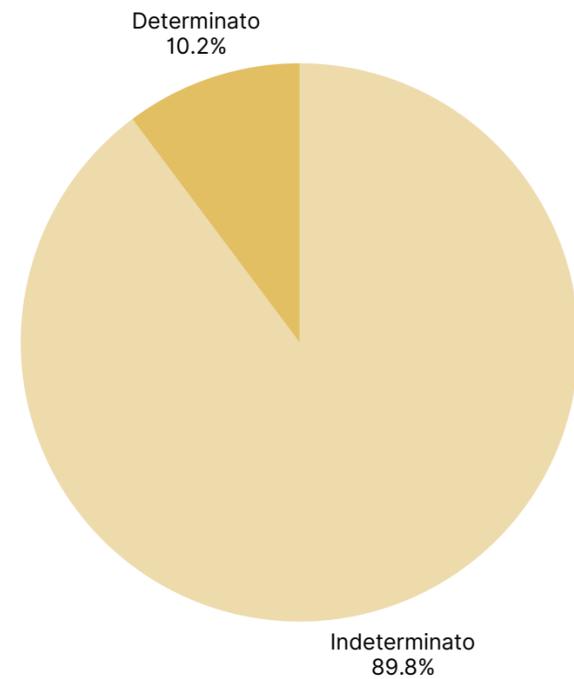
La maggior parte dei contratti sono a tempo indeterminato (circa il 90%, di cui il 10% con contratto di apprendistato per i collaboratori più giovani che necessitano di un processo formativo), con un ricorso molto limitato al tempo determinato (10%).

Per il futuro l'azienda intende valorizzare maggiormente i talenti, predisponendo un piano di premi ed incentivi da corrispondere ai collaboratori in base ai risultati ottenuti.

La parità di genere è un altro tema molto sentito in azienda, in particolare i collaboratori presenti negli uffici sono per il 60% donne e 40% uomini.

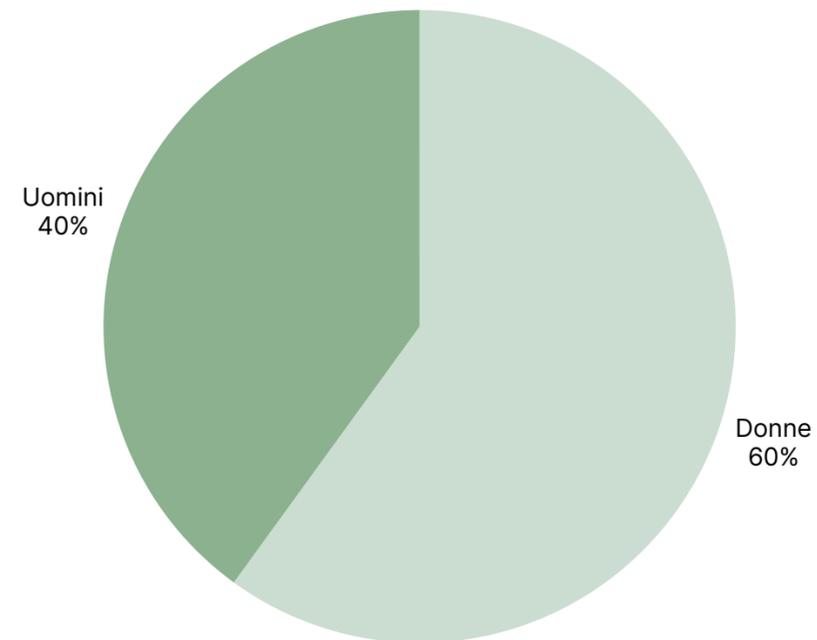
Nello staff tecnico il 25% dei collaboratori è rappresentato da donne, il 75% da uomini. Nei reparti produttivi non vi è presenza femminile.

Collaboratori 2024 per tipo di contratto



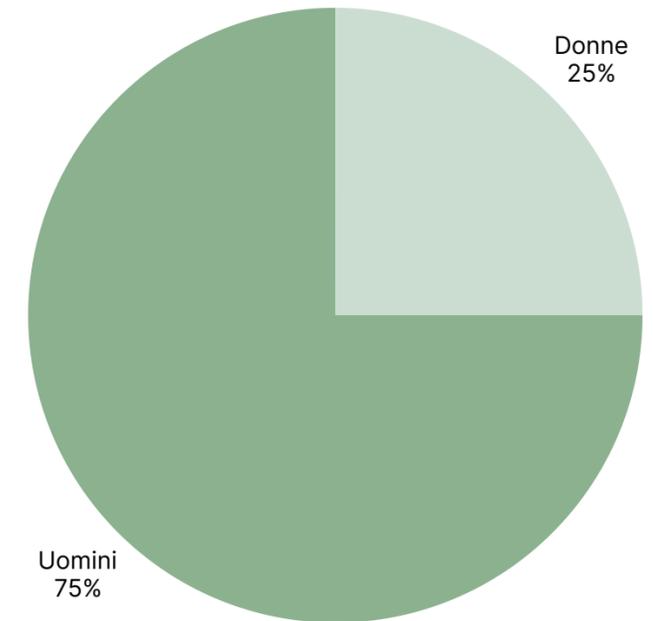
Collaboratori per l'anno 2024 per tipologia di contratto

Collaboratori 2024 - Ufficio



Collaboratori in ufficio per l'anno 2024 per genere

Collaboratori 2024 - staff tecnico



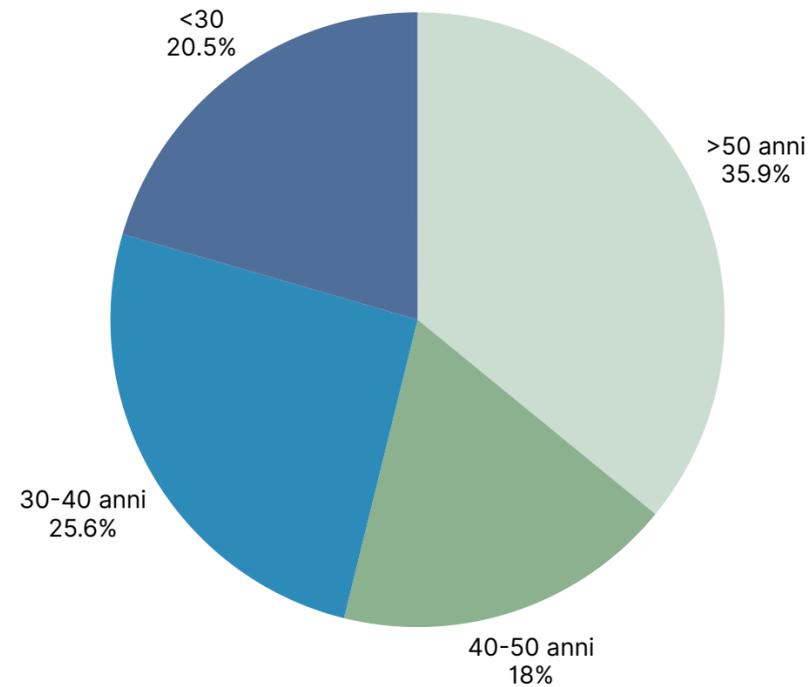
Collaboratori nello staff tecnico per l'anno 2024 per genere

# I COLLABORATORI

Per quanto riguarda le fasce di età, Villa degli Olmi 1926 ha sempre cercato, da un lato, di valorizzare i collaboratori con maggior esperienza, dall'altro di attirare giovani che possano rappresentare il futuro dell'attività. Circa il 36% dei collaboratori ha più di 50 anni, mentre quasi la metà (46%) ha meno di 40 anni.

Come previsto dalla normativa italiana, l'azienda rispetta tutti gli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi. Ogni dipendente viene assunto in base a criteri oggettivi, considerando l'esperienza, la formazione e le capacità in relazione al ruolo che dovrà ricoprire.

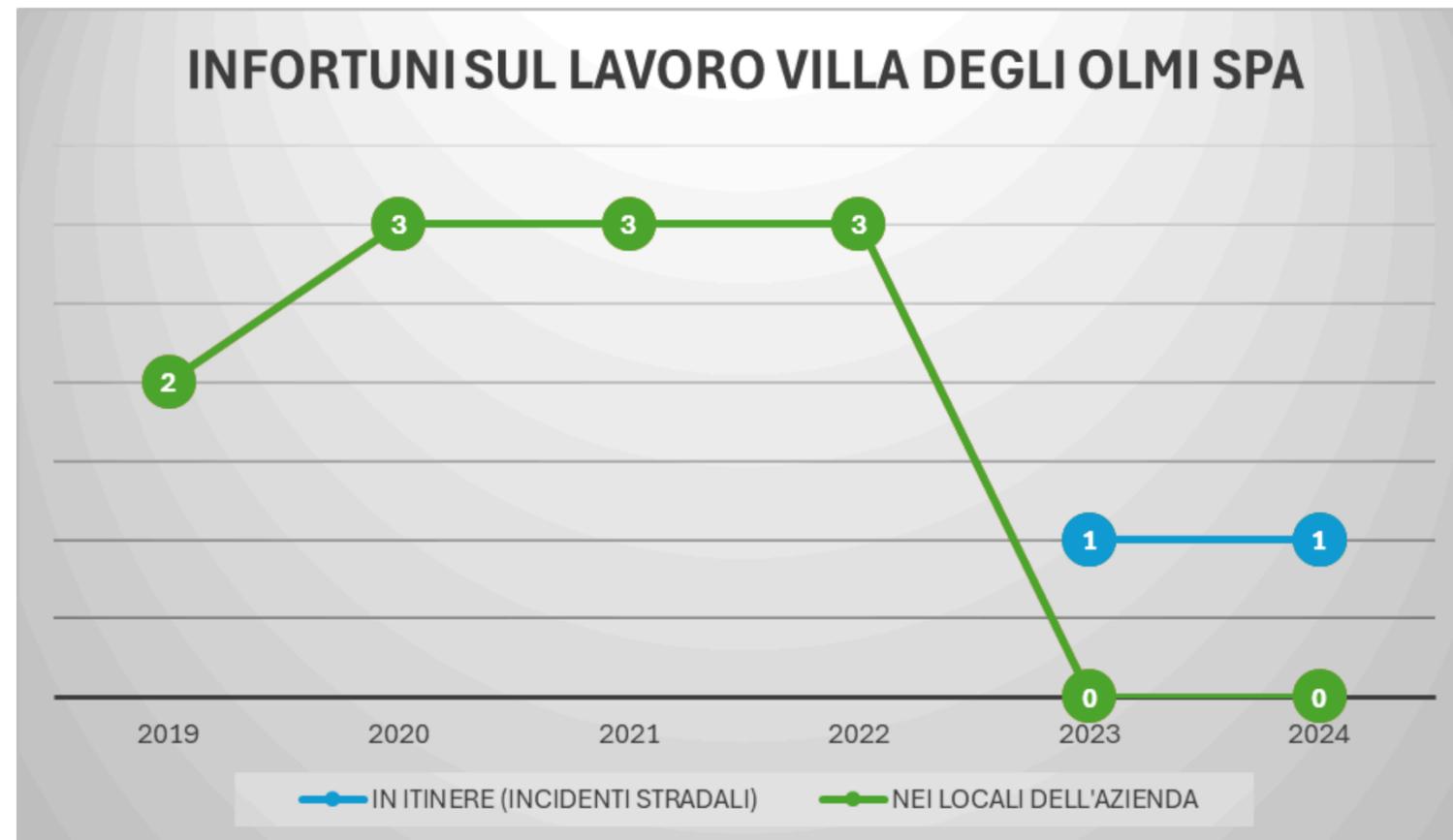
Collaboratori 2024 per fascia d'età



COLLABORATORI 2024 PER FASCE DI ETA'					
	UFFICI	TECNICO	PRODUZIONE	TOTALE	%
ANNI >50	5	-	9	14	35.90%
40<ANNI>50	4	-	3	7	17.95%
30<ANNI>40	5	2	3	10	25.64%
ANNI<30	1	2	5	8	20.51%
	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>39</b>	<b>100%</b>

# SALUTE E SICUREZZA

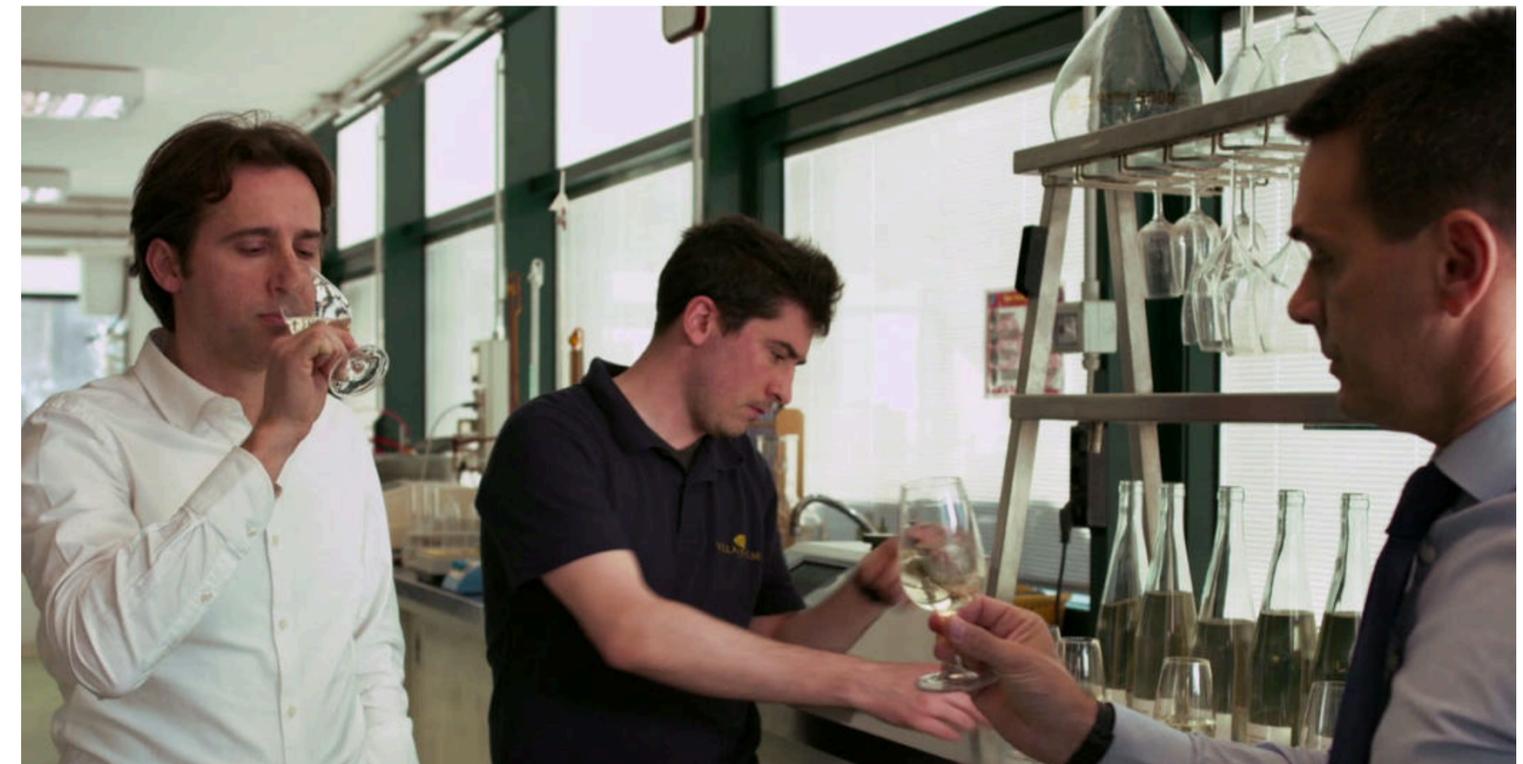
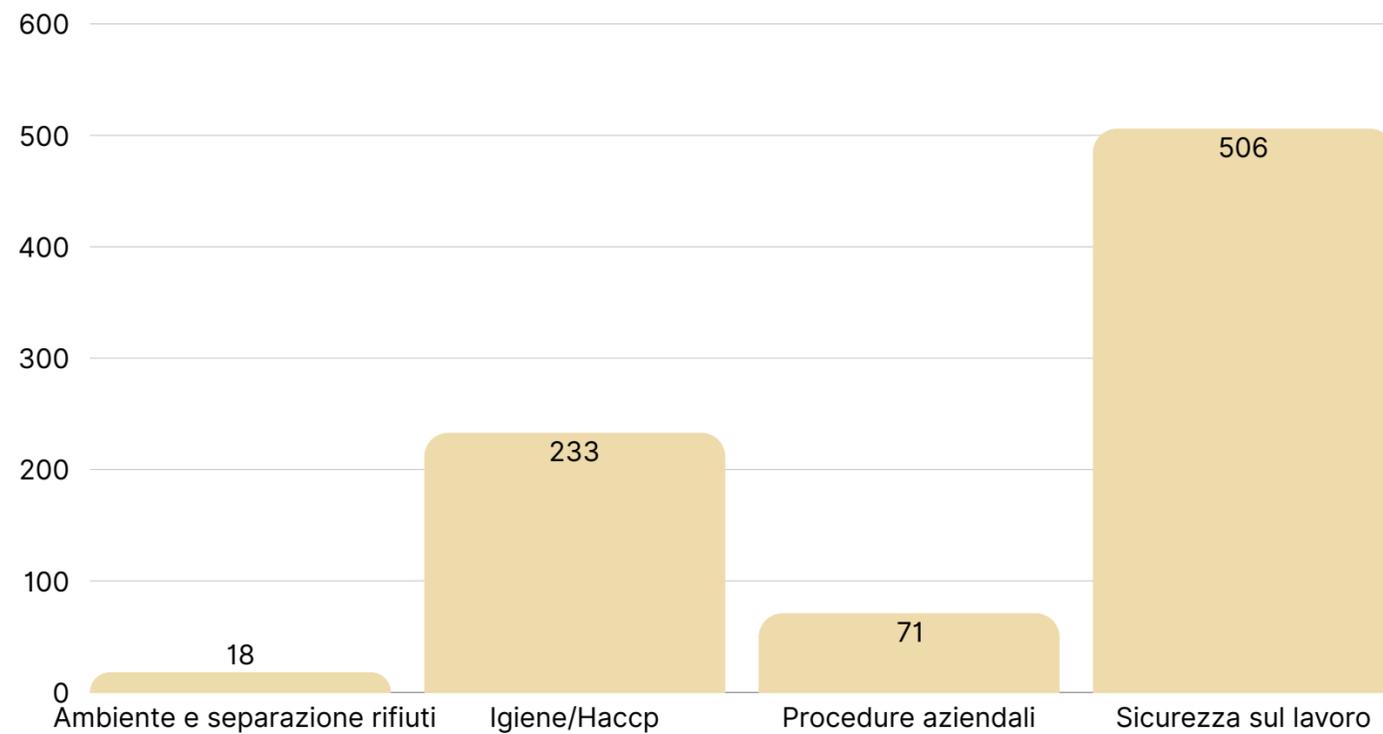
Villa degli Olmi 1926 pone da sempre grande attenzione alla salute e sicurezza dei propri lavoratori, adottando politiche preventive efficaci e conformi agli standard internazionali. A conferma di questo impegno, ha ottenuto la **certificazione ISO 45001**, riconoscimento internazionale che attesta l'adozione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro efficace e strutturato. L'azienda ha storicamente registrato pochi infortuni non gravi e per gli anni 2023 e 2024 non ha avuto alcun infortunio sul lavoro all'interno dei locali dell'azienda, un traguardo che rappresenta un motivo di orgoglio e uno stimolo a proseguire lungo questo percorso.



# UNA FORMAZIONE CONTINUA

La formazione rappresenta per l'azienda un elemento centrale nella crescita e nella tutela delle persone. Nel solo 2024 sono state erogate complessivamente 828 ore/persona di formazione, di cui 506 ore/persona specificamente dedicate alla sicurezza sul lavoro e 233 ore/persona focalizzate su igiene e HACCP, a conferma di un impegno concreto nella diffusione di conoscenze fondamentali per la prevenzione e la qualità.

Ore/persona di formazione erogate



Il Team di Villa degli Olmi in laboratorio

---

# VALORI



# I NOSTRI PILASTRI

---



**LEALTÀ**



**TRASPARENZA**



**CORRETTEZZA**

I valori che regolano l'attività di Villa degli Olmi 1926, e che si estrinsecano nel modo di relazionarsi con gli stakeholder coinvolti nei propri processi operativi, posano sui solidi principi di **lealtà, trasparenza e correttezza**. Questo consente di intrattenere relazioni durature con tutti i soggetti con cui la Società interagisce, improntate alla massima serietà e correttezza.

*Ricerchiamo, nei nostri partner uguali caratteristiche di lealtà, fiducia, trasparenza, ben consapevoli che la prima regola per garantire la qualità dei nostri prodotti sia affidarsi a fornitori che condividano questi nostri valori.*

Il Decreto Legislativo 231/2001 introduce la responsabilità amministrativa delle persone giuridiche per reati commessi dai propri dipendenti o collaboratori, nell'interesse o a vantaggio dell'ente stesso. Il Codice Etico, parte integrante del Modello 231, definisce i principi e le regole di comportamento che l'ente si impegna a rispettare, promuovendo una cultura aziendale basata sulla legalità e trasparenza. Villa degli Olmi 1926 ha adottato un modello organizzativo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, il quale prevede l'approvazione di un codice etico a cui l'organizzazione deve attenersi e la nomina di un Organismo di Vigilanza che effettui periodiche ispezioni per verificare la rispondenza al dettato normativo. In particolare, il Codice Etico è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione della Società il 03/03/2016 ed è operativo dal 01/11/2015. In data 24/01/2018 Il Consiglio di Amministrazione ha deliberato la composizione dell'Organismo di Vigilanza, rinnovato in data 02/02/2024, affidandogli l'incarico di effettuare i previsti controlli e la relazione annuale dell'attività svolta.

Dal 20/07/2023 la società si è dotata della "Procedura segnalazione OdV" (cd. Whistleblowing) riportandone gli estremi all'interno del proprio sito internet. In particolare il sistema consente di segnalare, in modo riservato, comportamenti illeciti o illegali commessi dai componenti dell'Azienda. È garantita la tutela dell'identità del segnalante e la protezione da eventuali ritorsioni.



L'azienda ha sempre improntato i rapporti con la pubblica amministrazione a criteri di correttezza, legalità e collaborazione.



Villa degli Olmi 1926 rivolge la propria attenzione e sensibilità al tema della corruzione, attuando comportamenti chiari, trasparenti e corretti nei confronti degli attori coinvolti nella propria attività.



VILLA DEGLI OLMI  
1926

Via Lonigo 113  
36077 - Altavilla Vicentina (VI)

Tel: +39-0444-520055  
[www.villadegliolmi.it](http://www.villadegliolmi.it)  
[info@villadegliolmi.it](mailto:info@villadegliolmi.it)

