

Presentazione

“La nostra sfida più grande in questo nuovo secolo è di adottare un'idea che sembra astratta, lo sviluppo sostenibile.” (Kofi Annan)

L'innovazione tecnologica porta le imprese al successo, tanto più se il progresso tiene conto dei valori etici che distinguono molti imprenditori locali. Un'azienda che sa coniugare il business ed i valori socialmente responsabili è sicuramente in grado di contribuire anche ad uno sviluppo tecnologico ed organizzativo più sostenibile nel tempo.

Dopo 5 edizioni realizzate con successo ed un crescente consenso da parte di imprese, consulenti e privati, la Camera di Commercio di Treviso, tramite il proprio Sportello CSR e Ambiente, in collaborazione con le Associazioni di Categoria che partecipano al Tavolo Tecnico locale sulla CSR, ha deciso di realizzare nel 2014 un nuovo ciclo di incontri in azienda che, da aprile a giugno daranno la possibilità di conoscere altre realtà imprenditoriali locali che sviluppano il proprio business mettendo in relazione **due aspetti** che, nell'ottica degli sviluppi sui temi ambientali, fortemente voluti dalla Comunità Europea e condivisi a livello nazionale, dovranno essere sempre più **imprescindibili**: la **sostenibilità** (economica- sociale – ambientale) e **l'innovazione** (tecnologica, di prodotto e di processo).

Il nuovo ciclo di incontri è composto da 3 eventi che consentiranno ai partecipanti di proseguire la “ricerca della CSR in azienda”, approfondendo la conoscenza dei seguenti settori economici: alimentare, enogastronomico – turistico, servizi alle imprese.

Le visite sono a numero chiuso, per un massimo di 25 partecipanti, per ogni incontro.

Le iscrizioni potranno essere effettuate tramite il sito web della Camera di Commercio www.tv.camcom.gov.it, accedendo alla sezione “eventi on-line”.

La partecipazione può avvenire per singolo evento o per tutto il ciclo di incontri programmati.

Il termine per le iscrizioni avviene entro il giorno che precede l'evento o, in via anticipata, come di solito è successo nelle edizioni precedenti, al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.



“Sostenibilità & Innovazione”

6° Ciclo di incontri Open Day



Camera di Commercio
Treviso

Camera di Commercio
Industria Artigianato
Agricoltura
Piazza Borsa 3/b 31100
Treviso



Sportello CSR e Ambiente
tel. 0422 - 595288
fax 0422 - 412625
sportellocsr@tv.camcom.it
www.tv.camcom.gov.it
www.csrtreviso.it

aprile - giugno 2014

6° Ciclo OPEN DAY CSR

“Sostenibilità & Innovazione”

Giovedì 24 Aprile 2014, inizio ore 9.30

LATTERIA MONTELLO SPA

via Fante d'Italia, 26
Gaiuvera del Montello (TV)

Giovedì 15 Maggio 2014, inizio ore 15.30

Incubatore La Fornace

Strada Muson, 2/c
Asolo (TV)

Giovedì 5 Giugno 2014, inizio ore 15.30

BORGOLUCE

Località Musile, 2
Susegana (TV)

Le visite si svolgeranno secondo il seguente orario:

15.30 - Accoglienza partecipanti all'indirizzo di ogni azienda sopra indicato; ingresso principale

16.00 - Esposizione azioni/percorso “sostenibilità & innovazione” a cui segue la visita guidata dell'azienda

18.30 - Conclusione della visita

Attenzione! La visita prevista per il 24 aprile, ha invece il seguente orario: 9.30 – 12.30.

Per ulteriori informazioni contattare lo **Sportello CSR e Ambiente** i cui riferimenti sono riportati sul retro.

Si ringraziano fin d'ora le aziende ospitanti.

24 APRILE 2014



Nasce nel 1947 quando Giovanni Lazzarin, detto “Nanni”, dà vita ad una piccola latteria artigianale nel cuore della marca trevigiana, dotata solo di caldaie a legna. Oggi figli e nipoti del “Nonno Nanni” mantengono la tradizione di famiglia con lo stesso impegno e la stessa antica arte, facendo di questa azienda una realtà leader in Italia nel segmento premium del mercato stracchini che, pur servendosi di tecnologie e processi produttivi all'avanguardia, rispetta la qualità artigianale di un tempo.

L'azienda segue da sempre una rigorosa e attenta politica della qualità e dell'ambiente, per assicurare ai propri consumatori prodotti d'eccellenza attraverso controlli accurati e il miglioramento continuo dei processi produttivi. Utilizza in tutto il proprio sito produttivo esclusivamente energia elettrica pulita, proveniente da fonti rinnovabili, e ha da poco concluso un progetto, co-finanziato dal Ministero dell'Ambiente, per il calcolo dell'impronta di carbonio.

Latteria Montello è anche membro dell'A.F.M.U., organizzazione no-profit che rappresenta i diritti delle famiglie italiane per la difesa delle persone con problemi di udito e finanzia alcuni progetti della Fondazione Italiana per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica.

15 MAGGIO 2014



La Fornace “rinascere” nei primi anni '90, grazie ad un'intuizione di Confartigianato Asolo che ne acquisita la proprietà dell'area immobiliare ed indice un concorso di idee per la progettazione del recupero, realizzato poi in due fasi di intervento (1998/2005).

Nel 2005 la Fondazione la Fornace della Innovazione, mira alla diffusione di una cultura imprenditoriale innovativa, vicina ai temi della creatività e dell'arte, che realizza nel nuovo edificio l'incubatore di impresa. Attraverso l'incubatore si rende sistematico

il processo di creazione e sviluppo di nuove imprese innovative, fornendo servizi di supporto integrati che includono spazi fisici (2.000 mq di superficie, articolati in circa 20 moduli di metratura variabile) e numerosi servizi a valore aggiunto, legati alla locazione (impianti di climatizzazione e di allarme, reti tecnologiche e telematiche, accessi autonomi, aule riunioni, aula di formazione) e allo sviluppo di impresa (formazione, coaching, spazi di coworking, affiancamento con esperti e networking). L'incubatore è una realtà unica nel favorire la nascita di nuove imprese nella Marca e nell'accrescere competenze di gestione imprenditoriale ed aziendale.

5 GIUGNO 2014



BORGOLUCE

Situata tra Conegliano e il Piave, accudita da quasi mille anni dalla famiglia Collalto, la tenuta Borgoluce è una realtà agricola, capace di valorizzare la propria storia e sviluppare nuove strategie che si adattano alle richieste più attuali del settore ricettivo ed enogastronomico. Il valore chiave di Borgoluce è l'ecosostenibilità, una parola che significa attenzione, cura, rispetto delle risorse naturali: una garanzia di qualità per i clienti che hanno la sicurezza di scegliere prodotti sani, tracciabili e gustosi.

La sostenibilità rappresenta anche una ricchezza per le generazioni future cui l'azienda lascia una terra prospera e produttiva e che, grazie alle visite ai laboratori della fattoria didattica, possono scoprire i segreti della vita agricola antica e moderna.

L'energia utilizzata dall'azienda deriva da fonti naturali rinnovabili: i sottoprodotti della lavorazione del legno vengono bruciati da una caldaia a biomassa, mentre un biodigestore trasforma il letame e l'insilato dei cereali in biogas per produrre energia elettrica ed energia termica, utilizzata per riscaldare la stalla. Inoltre l'Agriturismo dell'azienda ha una piscina naturale, in cui la depurazione dell'acqua è affidata alle piante anziché ad agenti chimici.