



RAPPORTO SULLA SOSTENIBILITÀ

Dolomites Milk SRL

1. AZIENDA

- 1.1 Profilo dell'azienda
- 1.2 Filosofia e strategia aziendale
 - Valori
 - Visione
 - Missione
- 1.3 Gamma di prodotti
- 1.4 Mercati di vendita
- 1.5 Certificazioni
- 1.6 Affiliazioni

2. LA SOSTENIBILITÀ IN AZIENDA

- 2.1 La sostenibilità come responsabilità aziendale
- 2.2 Obiettivi strategici
 - Governance e cultura aziendale
 - Qualità ed efficienza
 - Impiegati e società
 - Efficienza delle risorse e protezione ambientale
 - Informazioni aziendali e dati personali

3. QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO

- 3.1 Il latte come materia prima: Latte principalmente della regione alpina
 - I nostri fornitori
 - Garanzia di qualità
 - No OGM
- 3.2 Sicurezza alimentare certificata e qualità del prodotto
 - Analisi dei rischi attraverso l'HACCP
 - Certificazione FSSC 22000
 - Test di laboratorio interni ed esterni
 - Tracciabilità e filiera corta
- 3.3 Produzione delicata grazie a tecnologie all'avanguardia
 - Essiccazione a spruzzo ultramoderna
 - Demineralizzazione

4. L'ALLEVAMENTO E L'AGRICOLTURA NELLA REGIONE ALPINA

- 4.1 L'allevamento lattiero tradizionale nella regione alpina
 - Piccole fattorie familiari
 - Conservazione del paesaggio naturale
 - Promozione della biodiversità
- 4.2 Benessere e salute degli animali
 - Allevamento di animali adeguato alla specie nella regione alpina
 - Pascoli alpini e gestione degli alpeggi
 - Alimentazione naturale senza ingegneria genetica
 - No OGM „dall'inizio“ L'Alto Adige è senza OGM dal 2001
 - Senza glifosato
 - Progetto per il benessere degli animali in Alto Adige
 - Controlli di qualità continui
 - Consigli per gli agricoltori

5. AMBIENTE E RISORSE

- 5.1 Tecnologia moderna ed ecologica
- 5.2 Gestione dell'energia
- 5.3 Emissioni di aria e rumore
- 5.4 Acqua e acque reflue
- 5.5 Evitare i rifiuti e riciclare
- 5.6 Materiali di imballaggio
- 5.7 Trasporto e logistica

6. COLLABORATORI E SOCIETÀ

- 6.1 Pari opportunità e diversità
- 6.2 Sviluppo personale e professionale
- 6.3 Salute e sicurezza dei collaboratori
- 6.4 Cicli regionali e prospettive di lungo periodo della location
- 6.5 Cooperativa come comunità di valori

Impronta:
Editore:
Dolomites Srl/GmbH
Via Gasterer 3
I - 39054 Auna di Sotto/Unterrinn (BZ)
www.dolomites-milk.com
info@dolomites-milk.com
Data di pubblicazione: 2021



IN SINTESI

AZIENDA

PRODOTTI E CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

BENESSERE ANIMALE E AGRICOLTURA

AMBIENTE E RISORSE

IMPIEGATI E SOCIETÀ

Produzione di derivati del latte di alta qualità in polvere per l'industria alimentare premium	Latte principalmente della regione alpina	Piccole fattorie a conduzione familiare con un basso numero di animali
Posizione in Alto Adige (I)	Materie prime naturali senza OGM	Controllo del benessere e della salute degli animali
Forte legame con le tradizioni alpine	Sicurezza alimentare certificata	Alimentazione naturale senza ingegneria genetica
	Massima qualità del prodotto	Assicurare il sostentamento dell'allevamento di bestiame da latte su piccola scala
	I più moderni processi di produzione	Conservazione del paesaggio culturale
	Tracciabilità e trasparenza assolute	Promozione della biodiversità

Gestione efficiente dell'energia: 90% di efficienza del sistema	Sviluppo personale e professionale
Tecnologia moderna ed ecologica	Promozione della salute e assistenza sanitaria sul lavoro
Limitazione del consumo di risorse fin dall'inizio	Promuovere i cicli regionali e assicurare l'attrattività nel lungo periodo della zona di produzione
	Le cooperative come comunità di valori

1. AZIENDA

1.1 Profilo dell'azienda

La Dolomites Milk Srl/GmbH è stata fondata nel 2017 come risultato di una cooperazione tra il produttore altoatesino di wafer e cioccolato A. Loacker Spa/AG e Brimi - Centro Latte Bressanone, una cooperativa agricola con circa 1.100 produttori di latte altoatesini come soci. Brimi trasforma il latte dei suoi soci in formaggi freschi naturali e prodotti caseari come mozzarella, ricotta, burro, panna fresca e mascarpone. L'obiettivo comune di Loacker e Brimi è la produzione di derivati del latte in polvere, con particolare attenzione al siero di latte dolce in polvere e al latte scremato in polvere. Le due aziende hanno quindi deciso di investire nel primo impianto altoatesino di essiccazione del latte, la Dolomites Milk, situata a Vandoies

Creare un valore aggiunto

Nell'ambito della sua politica di qualità e sostenibilità, Loacker sta cercando sempre più spesso di garantire la sicurezza di approvvigionamento a lungo termine con materie prime di alta qualità e senza ingegneria genetica per le proprie creme e cioccolatini, nonché di contribuire alla loro produzione sostenibile. Per Brimi - Centro Latte Bressanone, questo progetto significa soprattutto un aumento del valore aggiunto attraverso la trasformazione del siero di latte prodotto nella produzione del formaggio.

Dolomites Milk rappresenta quindi anche un valore aggiunto per la regione dell'Alto Adige, i suoi agricoltori e il settore lattiero-caseario e agricolo altoatesino. Anche la posizione favorevole della sede di Dolomites Milk tra gli stabilimenti Loacker di Unterinn in Alto Adige (I) e Heinfels in Tirolo Orientale (A) e l'immediata vicinanza allo stabilimento Brimi di Bressanone forniscono un contributo significativo alla politica di sostenibilità e alla salvaguardia del futuro.

1.2 Filosofia e politica aziendale

Dolomites Milk è sinonimo di qualità e affidabilità. Sostenuti da un forte attaccamento alle nostre tradizioni alpine, promuoviamo uno stile di vita equilibrato e miriamo verso una continua innovazione. I moderni sistemi di lavorazione preservano il gusto e le caratteristiche naturali della nostra preziosa materia prima, il latte, che è soggetto a continui controlli. Per noi, l'uso attento delle risorse e la riduzione coerente dei rifiuti sono alla base di un trattamento rispettoso delle persone e dell'ambiente.

I più alti standard di igiene e sicurezza garantiscono un processo di produzione sicuro.

I più alti standard di igiene e sicurezza garantiscono un processo di produzione sicuro.



I nostri valori

- 

Responsabilità sociale:
sosteniamo le piccole aziende agricole tradizionali.
- 

Sostenibilità:
mettiamo in primo piano il benessere degli animali, delle persone e della natura, così come la sostenibilità della nostra attività.
- 

Naturalità:
la naturalità della materia prima senza OGM, è fondamentale per i nostri prodotti e la nostra lavorazione.
- 

Gioia & responsabilità:
trattiamo il nostro latte con gioia e responsabilità per ottenere un prodotto naturale e puro.

La nostra visione

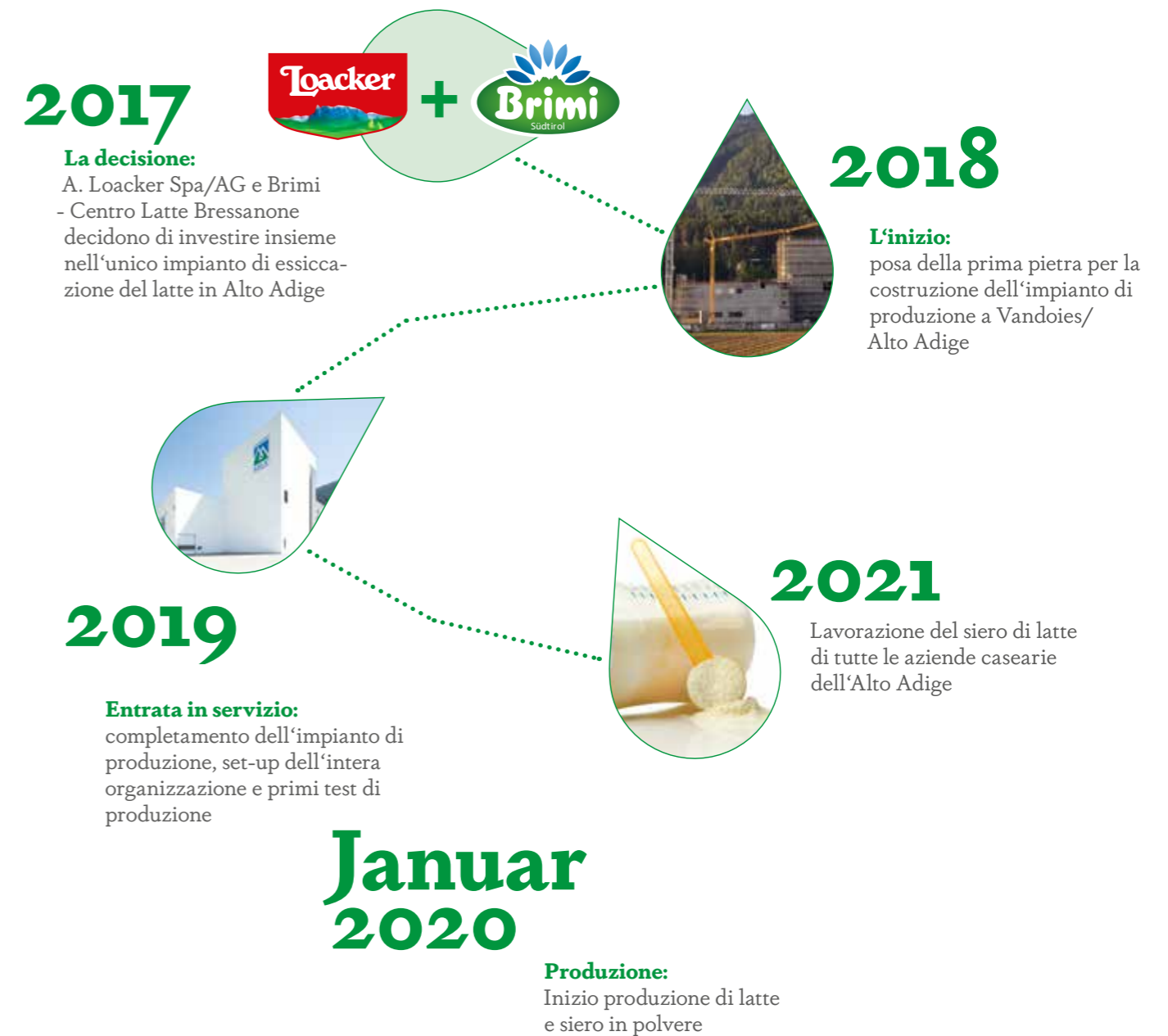
La nostra visione è di fornire a tutti i nostri clienti in tutto il mondo un prodotto di nicchia di alta qualità, ottenuto da latte e siero di latte di origine alpina, proveniente da animali alimentati con mangimi NON OGM e lavorato industrialmente con attenzione e cura. Insieme ai nostri clienti sviluppiamo prodotti su misura, e riusciamo a adattarli in modo flessibile alle esigenze specifiche ed individuali di ogni cliente.

La nostra missione

La nostra missione è di convincere i nostri clienti e partner del settore alimentare premium con i nostri prodotti, costruendo un rapporto a lungo termine e di fiducia. I nostri derivati del latte e del siero sono 100% naturali e di altissima qualità.

Rispettiamo la tradizione delle aziende agricole di piccole dimensioni nella regione alpina e la nostra natura, garantendo inoltre la tracciabilità del prodotto e la sostenibilità sociale ed economica.

Tappe importanti della Dolomites Milk Srl/GmbH



1.3 Gamma di prodotti

Latte e siero di latte in polvere di alta qualità dalle Alpi provenienti da animali alimentati con mangimi NON OGM

Dolomites Milk rifornisce clienti nazionali e internazionali con latte e siero di latte in polvere naturali e di alta qualità, soprattutto produttori di cioccolato, prodotti dolciari e da forno, gelati e alimenti per bambini nel segmento alimentare premium.

I nostri prodotti di latte e siero sono basati su materie prime provenienti prevalentemente da aziende agricole della regione alpina e animali alimentati con mangimi NON OGM. Ricette di alta qualità sviluppate con i nostri clienti, una lavorazione delicata delle materie prime e tecnologie all'avanguardia garantiscono la soddisfazione delle esigenze dei nostri clienti.

Latte scremato in polvere - Low heat

Con un contenuto di grassi del latte di massimo 1,5% del peso del prodotto. Il latte scremato in polvere della Dolomites Milk è ideale per la produzione di prodotti dolciari e da forno di alta qualità, gelati e cioccolato come anche per prodotti alimentari per neonati. Il latte scremato in polvere viene prodotto esclusivamente come variante „low heat“ per conservare al meglio le caratteristiche originali e naturali del latte. bestmöglich zu erhalten.

Panna in polvere

La nostra panna in polvere ha un contenuto di grassi di almeno il 42% e offre molti vantaggi rispetto all'uso del burro o della panna liquida. La polvere può essere utilizzata in diversi settori alimentari, come la produzione di gelati, prodotti da forno, cioccolato o dolciumi.

Siero dolce di latte in polvere

Siero di latte dolce in polvere con un contenuto di grassi del latte massimo dell'1,5% del peso del prodotto. Ideale per la produzione di pasticceria di alta qualità, prodotti da forno, gelati e cioccolato.

Demin 40

Demin 40 con un grado di demineralizzazione di almeno 40%. Viene dato una grande importanza a un processo che sia delicato sul prodotto e garantisce la massima qualità e sicurezza del prodotto. Dolomites Milk Demin 40, è l'ingrediente ideale per una varietà di bevande al siero di latte, prodotti per il benessere, così come per gelati, prodotti da forno e cioccolato.

Demin 50

Demin 50 con un grado di demineralizzazione di almeno 50%. Combinando tecnologie all'avanguardia come l'elettrodialisi e la nanofiltrazione, è possibile demineralizzare le nostre polveri di siero di latte dolce fino al 50%. Questo prodotto soddisfa i più alti standard di qualità. Dolomites Milk Demin 50 è la materia prima ideale per l'industria del gelato, della pasticceria di alta qualità, per il cioccolato come anche per la industria lattiero-casearia. Questo prodotto, con la sua lavorazione estremamente delicata, offre un profilo sensoriale speciale.

WPC 35%

Il nostro concentrato di proteine del siero in polvere è ottenuto da siero di latte tramite un processo di ultrafiltrazione. Viene garantito un contenuto proteico di almeno il 35% in materia secca ed è adatto a varie applicazioni, ad esempio nel settore Bakery e industria dolciaria, nella produzione di gelati e in altre applicazioni alimentari.

Ricette personalizzate

Il gruppo di ricerca e sviluppo della Dolomites Milk sviluppa anche ricette specifiche per le esigenze individuali dei clienti.

Latte intero in polvere

Latte in polvere con un contenuto minimo di grassi del latte del 26% e un massimo del 42% del peso del prodotto. Il latte intero in polvere è ideale per la produzione di gelati di alta qualità, nonché di prodotti dolciari e da forno, cioccolato e prodotti per l'industria della nutrizione infantile.

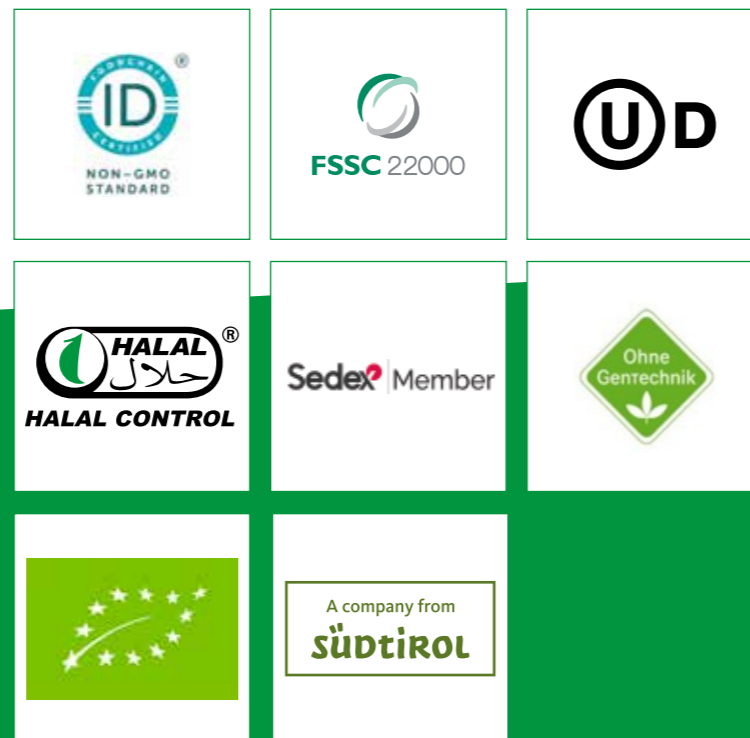
PURE & FRESH...
Naturally Alpine Milk

1.4 Mercati di vendita

Lo sviluppo della Dolomites Milk è caratterizzato da una continua internazionalizzazione del mercato e dalla diversificazione e innovazione dei prodotti. Circa un terzo della capacità di produzione viene utilizzata per la produzione di derivati del latte e del siero di latte, e che vengono utilizzati nella produzione delle specialità di wafer e cioccolato di Loacker. Fin dall'inizio ci si è concentrati anche sulla costruzione di una rete internazionale di clienti nel settore B2B: la distribuzione ai nostri clienti in tutto il mondo garantisce il massimo valore aggiunto possibile per i nostri prodotti e le nuove tendenze nutrizionali possono essere affrontate in modo ottimale.

1.5 Certificazioni

Numerosi certificati attestano l'etica aziendale rigorosa e innovativa che Dolomites Milk assicura nell'innovazione tecnica, nella garanzia della qualità, negli standard igienici e nella gestione ambientale. Prendiamo anche in considerazione le esigenze nutrizionali di diversi gruppi etnici o religiosi e possiamo produrre certificato Kosher e Halal.



1.6 Affiliazioni

Dolomites Milk Srl/GmbH è membro dell'associazione italiana „Assocaseari - Associazione Nazionale Commercio di prodotti lattiero-caseari“ e del Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e.v. (LBM) come anche l'As-solatte – Associazione Italiana Lattiero Casearia.

2. LA SOSTENIBILITÀ IN AZIENDA

2.1 La sostenibilità come responsabilità aziendale

La sostenibilità è un elemento importante della nostra politica aziendale. La responsabilità per le persone e l'ambiente è il livello più alto della strategia aziendale della Dolomites Milk ed è una delle quattro meta-strategie. Lo sviluppo di espliciti obiettivi strategici di sostenibilità e delle misure corrispondenti ha attualmente inizio con un progetto con supporto esterno.

Equilibrio tra ecologia, economia e responsabilità sociale

Da generazioni il gruppo Loacker e la cooperativa agricola Brimi sono caratterizzati da lungimiranza e responsabilità per una natura vivibile e una società umana, insieme a un successo economico a lungo termine. Siamo convinti che l'alta qualità dei prodotti e dei servizi, la sicurezza alimentare, la salute e la sicurezza sul lavoro, la sicurezza delle informazioni, la protezione dell'ambiente, il rispetto dei principi sociali ed etici e il successo economico non siano obiettivi contrastanti. Per noi, sostenibilità significa raggiungere un equilibrio olistico tra le questioni aziendali fondamentali di qualità, successo economico e responsabilità sociale, etica ed ecologica.

Sostenibilità lungo tutta la catena del valore

La sostenibilità è un'attitudine vissuta che nasce dalla consapevolezza e dalla convinzione di sé delle persone e si irradia lungo tutta la nostra catena del valore. Da un lato, si riflette nel tempo che ogni dipendente dedica a questioni come la qualità, la sicurezza alimentare e delle informazioni, le persone, l'ambiente, il benessere degli animali e l'efficienza economica. D'altra parte, risulta dalla responsabilità personale, dall'effetto modello e dalla leadership che ognuno assume in questo senso. In questo modo, la sostenibilità è integrata e comunicata in modo trasparente a tutti i livelli.

Pensiero guida

Creiamo le basi per una sicurezza di approvvigionamento sostenibile dei derivati del latte attraverso competenze e programmi regionali e agricoli. Questo ci permette di fornire a selezionati clienti premium in tutto il mondo ingredienti di alta qualità a prezzi di mercato.

2.2 Obiettivi strategici per una maggiore sostenibilità

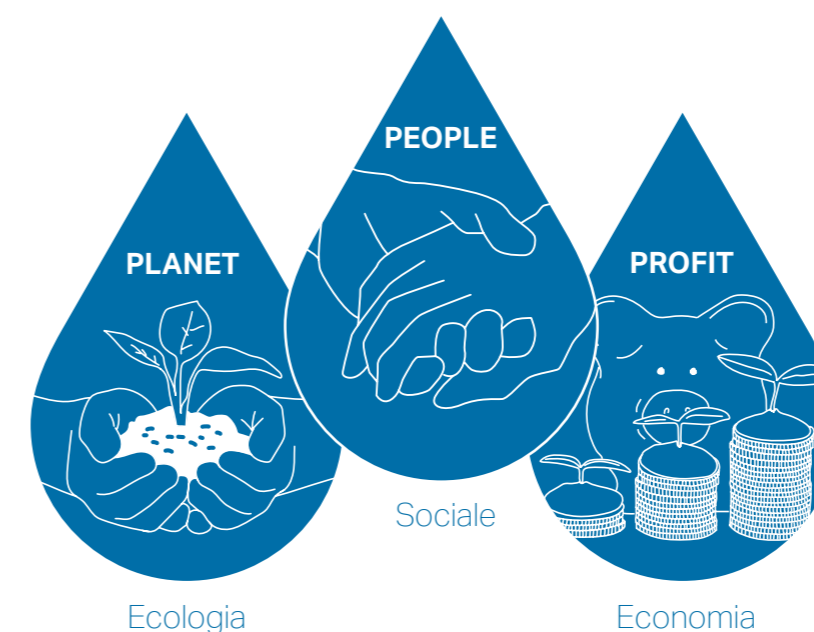
Il nostro perseguimento della sostenibilità si riflette negli obiettivi strategici nei cinque campi d'azione: governance e cultura aziendale, qualità ed efficienza economica, dipendenti e società, efficienza delle risorse e protezione ambientale, informazioni aziendali e dati personali. L'obiettivo è quello di migliorare continuamente le nostre prestazioni di protezione ambientale e di comunicare lo stato raggiunto in modo trasparente. Gli obiettivi sono esposti in dettaglio nella politica aziendale.

Governance e cultura aziendale:

- Sensibilizzazione della consapevolezza e integrazione della sostenibilità a tutti i livelli dell'azienda
- Gestione dei processi aziendali riguardo ad efficacia ed efficienza
- Miglioramento continuo delle tecnologie, dei processi interni e delle strutture in dialogo con i dipendenti e le altre parti interessate
- Rispetto delle pratiche commerciali eque e trasparenti e dei principi di etica aziendale

Qualità ed efficienza economica:

- - Orientamento ai bisogni ed alle aspettative dei nostri clienti
- Produzione delicata di latte e siero di latte di alta qualità, basata su materie prime provenienti da aziende agricole principalmente della regione alpina ed animali alimentati con mangimi NON GMO
- Aderenza ai nostri elevati standard di qualità e sicurezza per quanto riguarda le nostre materie prime, prodotti, processi e servizi
- Rispetto dell'efficienza dei costi, della produttività e della redditività





3. QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO

3.1 Materia prima latte: Latte principalmente della regione alpina

Dipendenti e società:

- Misure per l'assistenza sanitaria e la sicurezza sul lavoro dei dipendenti
- Promozione dello sviluppo professionale e personale
- Rispetto dei diritti umani e promozione della diversità e delle pari opportunità
- Mantenere e sviluppare relazioni oneste con clienti e fornitori

Efficienza delle risorse e protezione dell'ambiente:

- Protezione attiva dell'ambiente attraverso la prevenzione dell'inquinamento ambientale
- Progettazione di siti di produzione o processi di produzione a risparmio di risorse
- Evitare le emissioni CO₂ e le emissioni di aria e rumore durante la produzione, il trasporto e la logistica
- Acquisto responsabile di materie prime dalle zone limitrofe
- Evitare e ridurre i materiali di imballaggio e i rifiuti

Informazioni aziendali e dati personali:

- Salvaguardare la riservatezza, l'integrità e la disponibilità delle informazioni aziendali
- Protezione e trattamento dei dati personali in conformità con i requisiti legali
- Identificazione regolare dei rischi e attuazione di misure preventive/reattive per ridurre i rischi
- Promuovere la sicurezza delle informazioni a tutti i livelli dell'azienda

Per noi il legame con il territorio è di estrema importanza. Lavoriamo con caseifici situati nelle Alpi, i cui agricoltori praticano un'agricoltura su piccola scala e di alta qualità. I nostri fornitori si trovano perlopiù in un raggio di circa 250 chilometri dal nostro stabilimento di produzione nel cuore delle Alpi.

Fornitori della regione alpina

Con i nostri fornitori e partner ci basiamo su una cooperazione a lungo termine, trasparente e fiduciosa. Per garantire la qualità e la quantità del nostro fabbisogno di materie prime, ci rivolgiamo a caseifici che sono principalmente riforniti da piccoli agricoltori della regione alpina. Per la maggior parte, i contadini e i fornitori si trovano in un raggio massimo di 250 chilometri dalla sede della Dolomites Milk a Vandoies/Alto Adige. Questo garantisce l'alta qualità dei nostri prodotti, la trasparenza e i percorsi di trasporto brevi.

Garanzia di qualità attraverso l'ispezione delle materie prime e dei fornitori

Siamo in costante scambio con i nostri fornitori ed essi devono soddisfare ampie norme di sicurezza e dimostrare la loro idoneità. La materia prima consegnata viene controllata secondo protocolli dettagliati. In caso di superamento dei limiti stabiliti la Dolomites Milk oltre ai requisiti di legge, prevede dei blocchi di consegna. Più volte all'anno vengono effettuati degli audit per verificare la qualità dei fornitori e per conoscerli nel dettaglio.

Senza ingegneria genetica

Le materie prime che lavoriamo, ovvero latte e siero di latte, provengono da animali alimentati con mangimi senza ingegneria genetica, e anche la stessa lavorazione avviene senza l'uso di sostanze geneticamente modificate. Lo standard globale Non-GMO di FoodChain ID Certification, così come la certificazione VLOG, sono considerati punti di riferimento nel settore per i sistemi di produzione senza ingegneria genetica, in quanto seguono un approccio al sistema di gestione della qualità che garantisce la tracciabilità.



3.2 Sicurezza alimentare certificata e qualità del prodotto

Come produttore di alimenti nell'industria di trasformazione lattiero-casearia, siamo fortemente impegnati nella sicurezza alimentare e nella protezione dei consumatori e prendiamo la nostra responsabilità molto seriamente: manteniamo standard molto elevati in materia di igiene, microbiologia ed etica.

Analisi dei rischi attraverso l'HACCP

Utilizzando un piano HACCP dettagliato, identifichiamo e valutiamo tutti i possibili rischi per la sicurezza igienica dei prodotti durante l'intero processo. Pianifichiamo e implementiamo le misure necessarie per garantire la sicurezza dei prodotti e gli standard igienici in modo mirato. Piani di analisi completi con i necessari test di controllo assicurano la conformità ai nostri elevati requisiti di sicurezza alimentare.

Certificazione FSSC 22000

La certificazione FSSC 22000 (Food Safety System Certification) è una prova globalmente accettata di un sistema completo di gestione della sicurezza alimentare. La metodologia di analisi dei pericoli e di gestione dei rischi, basata sui principi HACCP, migliora l'efficacia e l'efficienza delle nostre misure di sicurezza alimentare. Dolomites Milk Srl/GmbH ha ricevuto la certificazione FSSC 22000 dopo l'audit esterno di un ente di controllo indipendente. Il successo della certificazione è un prerequisito per rifornire i nostri clienti.

Tracciabilità e filiera corta

Attraverso un'innovazione costante, raffiniamo le nostre materie prime in prodotti di alta qualità. Sistemi all'avanguardia permettono un monitoraggio completo di ogni fase della catena di approvvigionamento e garantiscono trasparenza e tracciabilità in ogni fase della lavorazione, dalla stalla al prodotto finale. La filiera corta ci permette di preservare le proprietà delle nostre materie prime. Questo ci consente di produrre latte e siero in polvere naturale, puro e fresco di altissima qualità.

Test quotidiani in laboratorio

Il nostro laboratorio interno è la base dei nostri elevati standard di qualità e garantisce analisi rapide e precise. La qualità della materia prima viene testata ogni giorno in tutte le fasi di produzione. Oltre alle numerose analisi interne, la qualità e la sicurezza del prodotto vengono testate in collaborazione con l'Associazione Latterie Alto Adige. L'Associazione ha un laboratorio indipendente che è certificato da Accredia secondo la norma DIN ISO 17025.



3.3 Produzione delicata grazie a tecnologie all'avanguardia

Combiniamo la natura e la tradizione con le migliori tecnologie disponibili sul mercato per offrire ai nostri clienti prodotti di alta qualità. Una fornitura basata sull'energia rinnovabile per l'intero edificio completa la nostra ambizione verso un concetto globale coerente di sostenibilità e qualità.

Essiccazione a spruzzo all'avanguardia

Il nostro modernissimo impianto di essiccazione a spruzzo garantisce una lavorazione delicata del latte. La qualità originale delle proteine del latte, il colore bianco e il gusto autentico vengono conservati per quanto possibile dalla Dolomites Milk attraverso i propri metodi di lavorazione. Nel corso di questo processo, la materia prima concentrata entra nella torre dell'essiccatore a spruzzo, dove viene prima atomizzata. Piccole gocce affondano sul fondo e vengono spruzzate con aria calda, facendo evaporare il liquido. L'evaporazione viene effettuata a basse temperature in modo che il prodotto possa mantenere il più possibile le sue proprietà originali.

Demineralizzazione

Dolomites Milk è orientata al futuro e soddisfa le esigenze del mercato internazionale grazie ad una tecnologia all'avanguardia. La nostra elettrodialisi demineralizza delicatamente ed efficacemente il siero di latte, rimuovendo fino al 50% dei minerali "indesiderati".

4. ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA NELLA REGIONE ALPINA

4.1 L'allevamento tradizionale di bestiame da latte nella regione alpina

L'Alto Adige è una terra di montagne: circa il 60% della superficie si trova a più di 1.500 metri sul livello del mare. Tuttavia, un terzo dell'intera regione è coltivato come terreno agricolo. Circa il 19,1% delle aziende agricole di montagna si trova fino a 1.000 metri sul livello del mare, il 62,7% da 1.000 a 1.500 metri e il 18,2% sopra i 1.500 metri.

L'industria lattiero-casearia e la produzione di prodotti lattiero-caseari rappresentano da generazioni un importante patrimonio culturale e un importante ramo dell'agricoltura nella regione alpina. Più di un terzo delle circa 1.530 cooperative della regione alpina si dedicano alla trasformazione e alla commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari di produzione regionale. In questo modo assicurano il sostentamento di numerose famiglie di contadini e quindi le tradizioni e la conservazione del paesaggio naturale e culturale unico.

Fattorie familiari di piccole dimensioni

Fattorie familiari di piccole dimensioni

Da generazioni le fattorie della regione alpina sono gestite spesso dalla stessa famiglia, sia come attività a tempo pieno che a tempo parziale. Molte delle fattorie devono operare in condizioni difficili a causa dell'altitudine e dei ripidi pendii. Il paesaggio montano e le relative peculiarità agricole modellano l'industria casearia nella regione alpina. Le aziende agricole della zona sono per lo più piccole aziende a conduzione familiare: la dimensione media delle aziende in alta valle è di circa 14 ettari di terreno, mentre le stalle hanno una media di 15 mucche e 8 giovani bovini. In confronto, la dimensione media degli allevamenti nella pianura tedesca e nella pianura padana italiana è di circa 200-300 animali.





Conservazione del paesaggio naturale

Grazie all'agricoltura estensiva tipica della regione alpina, gli agricoltori contribuiscono in modo significativo al mantenimento del caratteristico paesaggio culturale e naturale, della diversità biologica e alla salvaguardia dell'approvvigionamento locale. Già solo attraverso la coltivazione di foreste, prati e pendii ripidi l'erosione e altri pericoli naturali come valanghe e smottamenti, che possono avere conseguenze catastrofiche nelle zone di montagna, vengono prevenuti.

Promuovere la biodiversità

Gli agricoltori seguono regole severe per la conservazione della qualità del suolo e tra le altre cose promuovono la biodiversità nella regione alpina tramite la gestione dei pascoli alpini. Più di 1000 masi di montagna coltivano preziosi pascoli magri e prati di montagna ricchi di specie in Alto Adige. Anche la diversità del paesaggio a tutte le altitudini promuove la biodiversità: muri a secco, steccati di legno, prati magri, frutteti, boschetti e siepi forniscono habitat preziosi per innumerevoli piante e animali. Più del 20% delle fattorie tengono anche razze bovine minacciate di estinzione, come il bestiame grigio, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen e Original Braunvieh.

4.2 Benessere e salute degli animali

Allevamento di animali adeguato alla specie nella regione alpina

La maggior parte dei masi di montagna dell'Alto Adige si trova in un paesaggio naturale intatto, dove sono disponibili acqua fresca di sorgente ed aria pura. L'agricoltura tradizionale sta ancora al centro dell'attenzione e viene considerata come un alto valore: questo include anche l'attenta e amorevole cura e alimentazione degli animali. Qui lontano da ogni allevamento industriale, ogni vacca ha ancora un nome. Il numero ridotto di animali garantisce un allevamento individuale e adeguato alla specie.

Pascoli alpini e agricoltura alpina

Il bestiame giovane di solito trascorre l'estate sui pascoli alpini. Questo va a beneficio non solo dell'animale, ma di tutti noi: Gli animali rimangono più sani, gli inconfondibili pascoli alpini vengono preservati, viene prevenuto l'inselvaticamento degli alpeggi e la biodiversità viene promossa. La gestione dei cosiddetti luoghi sfavorevoli è anche la base per il mantenimento dei cicli regionali.

Alimentazione naturale senza ingegneria genetica

Le mucche sono alimentate principalmente con erba - fresca sul pascolo o conservata come fieno o erba insilata. In combinazione con l'acqua pura di sorgente, questo rafforza gli animali a lungo termine e li rende resilienti in modo naturale. Gli animali vengono alimentati esclusivamente con mangimi privi di OGM, acquistabili solo da fornitori autorizzati. Questi requisiti sono regolarmente controllati dalle autorità responsabili.



Senza ingegneria genetica „dall’inizio“ - L’Alto Adige dal 2001 senza OGM

La nostra gamma di prodotti certificati si caratterizza per la sua qualità: Ci concentriamo sulla produzione di latte e siero di latte in polvere da animali alimentati con mangimi senza ingegneria genetica. Nel 2001, l’Alto Adige è stata la prima regione lattiera senza OGM in tutta Europa. Questo include non da ultimo il fatto che l’ingegneria genetica è stata completamente esclusa dall’industria lattiero-casearia in Alto Adige: gli organismi geneticamente modificati possono né essere utilizzati nell’alimentazione degli animali né nella lavorazione del latte. Inoltre, possono essere utilizzati solo i mangimi che sono inclusi “nell’elenco positivo”. Questo impedisce l’uso di componenti di alimentazione di qualità inferiore. I produttori di mangimi devono essere approvati e controllati, e i fornitori di latte sono regolarmente controllati. Inoltre, il sistema è certificato da un ente di controllo indipendente. L’intera catena di produzione è quindi soggetta a severi controlli.

Privo di glifosato

L’industria casearia altoatesina punta sulla sostenibilità e prende sul serio la sua responsabilità nei confronti dei consumatori, della terra e dell’ambiente. Nel 2018, l’uso di pesticidi contenenti glifosato è stato interrotto su tutte le superfici foraggere - anche se la Commissione UE ha esteso l’approvazione del glifosato nella protezione delle colture per altri cinque anni fino alla fine del 2022.

Progetto per il benessere degli animali in Alto Adige

Il progetto „Benessere degli animali in Alto Adige“ comprende un monitoraggio olistico della salute degli animali per tutti gli allevatori attivi nel settore lattiero-caseario in Alto Adige. L’obiettivo è la salvaguardia a lungo termine e la continua ottimizzazione della salute e del benessere degli animali. Il progetto è avviato e supervisionato dal gruppo di lavoro indipendente di scienze zootecniche guidato dal professor Gauly della Facoltà di Scienze Naturali e Tecnologia dell’Università di Bolzano (UNIBZ) e dall’Associazione dei produttori di latte dell’Alto Adige.

Di importanza centrale per il monitoraggio è l’ispezione dell’azienda da parte dell’agricoltore stesso: dopo aver ricevuto la propria formazione, ogni allevatore raccoglie autonomamente gli indicatori di benessere animale definiti, regolarmente per dieci vacche da latte selezionate a caso nella propria azienda. Gli indicatori per determinare la salute e il benessere degli animali includono la fornitura d’acqua, l’uso del luogo di riposo, la condizione del corpo, la distanza di evitamento, i danni alla pelle, lo sporco, la condizione degli zoccoli, la zoppia, il comportamento in piedi e il tasso di parto difficile. Campioni casuali dei dati riportati dagli agricoltori sono controllati da un organismo indipendente. Questi dati, raccolti annualmente, creano più trasparenza per quanto riguarda il livello di benessere degli animali nelle fattorie di montagna dell’Alto Adige.

Inoltre, i punti deboli sono analizzati sulla base delle informazioni in collaborazione con esperti esterni, e le opzioni di ottimizzazione sono derivate e implementate su base aziendale. Nell’ambito del progetto „Animal Welfare“, si sta anche studiando come questo originale sistema di legatura, indispensabile per molte fattorie di montagna, possa essere ottimizzato per la salute e il benessere delle mucche. In questo modo, i punti deboli di questa forma di allevamento vengono contrastati passo dopo passo. A causa del piccolo numero di animali per fattoria, l’osservazione e la cura individuale sono garantite.

Controlli di qualità continui

Il latte è uno degli alimenti meglio controllati di tutti. L’intero processo di produzione è monitorato: dal controllo del latte crudo in azienda alla raccolta del latte fino al prodotto finito. Il latte crudo di alta qualità è la base di ogni prodotto di qualità e il controllo su tutto il territorio è la base per un prodotto sicuro. Sono garantiti continui esami microbiologici, chimici, fisici e sensoriali del latte come materia prima da parte dei fornitori, per cui i parametri per i quali il latte consegnato viene esaminato aumentano di anno in anno. Tra le altre cose, vengono testati la temperatura del latte, la conta batterica, il numero di cellule, il punto di congelamento, il contenuto di grasso, il contenuto di proteine, l’odore, il sapore e la consistenza.



I consulenti agricoli tengono **corsi di mungitura** presso gli istituti tecnici per l'agricoltura e tengono seminari su argomenti relativi alla **produzione di latte**.

Consulenza dei contadini

Molti anni di consulenza e supporto intensivi per gli allevatori di bestiame da latte hanno portato ad un'alta qualità del latte ed a un maggiore benessere degli animali. Gli allevatori ricevono regolarmente consigli dalle aziende lattiero-casearie o dai veterinari, per esempio sui temi dell'igiene, del raffreddamento, dell'assenza di residui e della salute della mammella, così come consigli specifici sulle condizioni igieniche nelle stalle e nella camera di mungitura.

Inoltre, i consulenti agricoli dell'Associazione Latterie dell'Alto Adige sono a disposizione degli allevatori per tutte le domande relative alla produzione di latte. Oltre a controllare le macchine mungitrici per garantire la salute delle mammelle, i consulenti della fattoria sono disponibili a rispondere a tutte le domande sull'igiene del latte, le routine di mungitura e la sicurezza alimentare.



5. AMBIENTE E RISORSE

Prendiamo molto sul serio la nostra responsabilità per l'ambiente. Vogliamo evitare il più possibile gli impatti negativi sull'ambiente e usare le risorse in modo efficiente. L'uso economico e attento delle materie prime e dell'energia è in linea con i nostri valori aziendali, ma è anche essenziale per ragioni di costo. I principi vincolanti sulla protezione dell'ambiente sono ancorati nella nostra dichiarazione di missione aziendale.

5.1 Tecnologia moderna ed ecologica

Dolomites Milk è stata costruita nel 2018 secondo le più recenti attrezzature di lavorazione tecnologicamente disponibili per la manipolazione e la lavorazione del latte, insieme ad un'infrastruttura precisamente adattata a questa tecnologia di produzione. Utilizzando la tecnologia più recente, l'azienda stabilisce nuovi standard nell'uso delle risorse per consentire una produzione ecologica nello spirito del pensiero ecologico.

5.2 Gestione dell'energia

Usiamo sistemi a bassa temperatura per una produzione efficiente e riutilizziamo il calore residuo recuperato dal processo di produzione. Il nostro impianto di cogenerazione genera elettricità ed energia termica sul posto, per produrre nel modo più ottimizzato possibile. In questo modo, risparmiamo risorse preziose ed evitiamo sprechi.

Dolomites Milk ha un'efficienza del sistema fino al 90% grazie alla sua gestione energetica coerente. La domanda di elettricità è coperta fino al 100% da due moduli di impianti di cogenerazione. La fonte di energia utilizzata è il gas metano ecologico. La potenza elettrica delle unità di cogenerazione è regolata in modo tale che dobbiamo immettere solo una piccola quantità di energia nella rete o attingere ad essa.

Dolomites Milk gestisce due impianti di cogenerazione che funzionano a gas metano. Quasi tutta l'energia elettrica e termica generata viene utilizzata nella fabbrica per il processo di produzione. La rete elettrica pubblica serve solo come buffer per la fornitura di energia elettrica.

5.2 Gestione dell'energia

Dolomites Milk gestisce due impianti di cogenerazione che funzionano a gas metano. Quasi tutta l'energia elettrica e termica generata viene utilizzata nella fabbrica per il processo di produzione. La rete elettrica pubblica serve solo come buffer per la fornitura di energia elettrica.

L'energia termica sotto forma di acqua calda di riscaldamento a 90°C viene generata da due moduli BHKW-di cogenerazione con motore a gas e trasportata alle utenze attraverso un serbatoio di accumulo di 80m³ come buffer e separatore idraulico. Il calore è usato per preriscaldare l'aria di asciugatura.

5.3 Emissioni di aria e rumore

Usando tecnologie di ultima generazione, possiamo mantenere le emissioni nell'aria del nostro sito di produzione al di sotto dei limiti richiesti. Questo vale anche per le emissioni sonore: Per ridurre il rumore, abbiamo costruito i nostri tunnel di guida per le aree di consegna e di carico, che minimizzano le possibili fonti di rumore durante le attività di scarico e di carico dei camion all'esterno. Inoltre, la completa automazione dell'impianto evita che i dipendenti delle aree di produzione debbano lavorare sotto troppo rumore tutto il giorno.

5.4 Acqua e acque di scarico

Dolomites Milk stabilisce nuovi standard per l'uso attento dell'acqua come risorsa: purificando i vapori dell'evaporatore tramite osmosi inversa e lucidatrice, in un anno vengono trasformati circa 48.000 m³ di acqua in acqua di latte purificata. Questa viene utilizzata in alcune aree come acqua di pre-risciacquo e quindi come sostituto dell'acqua potabile: per esempio, nel rifornimento del sistema CIP per soda caustica, acido e acqua di pre-risciacquo, così come nella pulizia del sistema a membrana e nell'elettrodialisi.

Manteniamo la contaminazione dell'acqua di scarico il più basso possibile. Le seguenti misure contribuiscono all'uso consapevole dell'acqua:

- Analisi periodiche dell'acqua internamente ed esternamente
- Contatto stretto con il gestore dell'impianto di trattamento delle acque reflue „Ara Bassa Val Pusteria „ e l'Ufficio Provinciale tutela acque
- Acque Reflue: misurazione interna periodica del COD (fabbisogno chimico di ossigeno)
- misurazione esterna mensile delle variabili delle acque reflue
- Progetti per ridurre in modo sostenibile il carico inquinante

Nel tunnel di ricezione e di carico, l'acqua sporca proveniente dalla pulizia esterna dei camion scorre verso una trappola per fanghi, dove rimangono già sostanze pesanti. Successivamente segue una separazione dell'olio. A causa della bassa densità dell'olio, questo rimane sulla superficie dell'acqua e viene periodicamente smaltito.

5.5 Prevenzione e riciclaggio dei rifiuti

Evitare i rifiuti e riciclare il maggior numero possibile di materiali preziosi sono le linee guida del nostro concetto di rifiuti. Raccogliamo tutti i rifiuti in gruppi separati come carta e cartone, plastica o legno e li ricicliamo. Le risorse riciclabili come carta, vetro, plastica o metallo vengono smaltite nel centro di riciclaggio del comune. I rifiuti residui e organici sono raccolti direttamente dal sito dell'impianto dall'azienda di smaltimento dei rifiuti del comune. Nel 2020, abbiamo smaltito circa 5,8 tonnellate di rifiuti residui.

5.6 Materiali d'imballaggio

Il nostro obiettivo è limitare il consumo di risorse e massimizzare la riciclabilità e il riutilizzo delle stesse. Questo include l'evitamento e la riduzione della quantità di rifiuti derivanti dal materiale di imballaggio e la chiusura dei cicli di materiali ed energia. Già in fase di progettazione, ci impegniamo a confezionare i nostri prodotti in modo ecologico. Le nostre unità di imballaggio consistono in sacchi da 25 kg di carta a due strati e un inliner in PE per proteggere il prodotto, big bags fino a 1.000 kg e silos o lotti fino a 25.000 kg.

5.7 Trasporto e logistica

Come azienda di produzione, dipendiamo dalla fornitura di materie prime e altri materiali e dalla consegna dei nostri prodotti. L'attenzione si concentra sull'ottimizzazione della gestione dei processi, per esempio diminuendo i trasporti a vuoto, riducendo il numero di viaggi per il trasporto delle materie prime da parte della Brimi e riducendo il numero di viaggi di consegna per esigenze proprie dell'azienda alle sedi Loacker. La posizione favorevole del nostro stabilimento di produzione tra gli stabilimenti Loacker di Auna di Sotto sul Renon vicino a Bolzano/Alto Adige e Heinfels nel Tirolo orientale, nonché l'immediata vicinanza allo stabilimento Brimi di Bressanone, contribuisce in modo significativo alla politica di sostenibilità ed ottimizza il processo di trasporto.

SPAZIO ALPINO

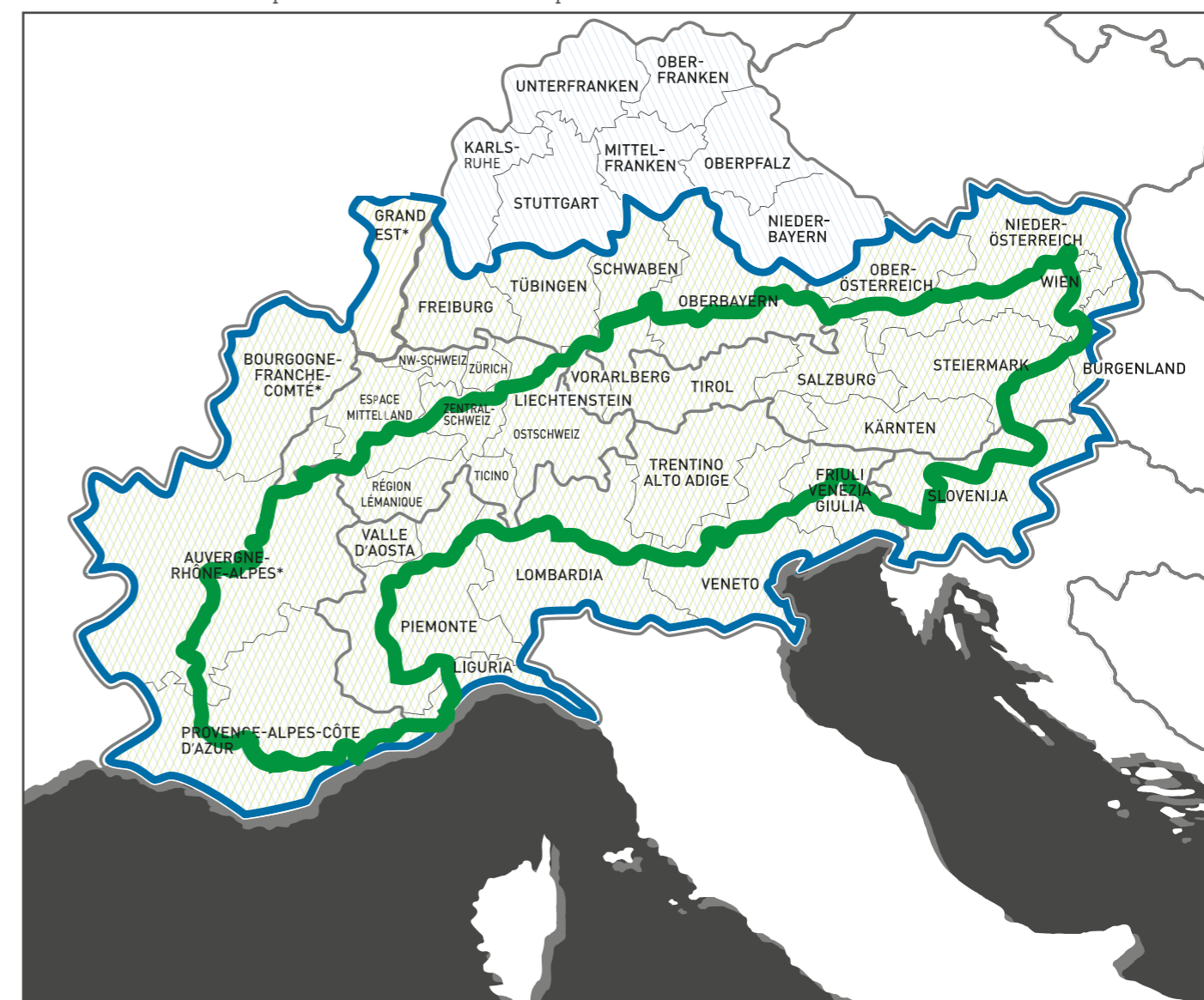
ALPINE CONVENTION

ALPINE SPACE

1991

2000

I nostri fornitori si trovano perlopiù in un raggio di circa 250 chilometri dal nostro stabilimento di produzione nel cuore delle Alpi.



6. IMPIEGATI E SOCIETÀ

6.1 Pari opportunità e diversità

I nostri collaboratori sono la colonna portante dell'azienda e giocano un ruolo decisivo nel suo successo. Vediamo la nostra azienda come un sistema vivente in cui tutto è interconnesso: ognuno è responsabile dell'insieme nel suo ruolo e nella sua area di lavoro.

Promuoviamo l'azione indipendente e i punti di forza individuali di ogni collaboratore attraverso un'ampia gamma di misure e prestiamo attenzione al loro benessere personale e professionale.

Essendo un'azienda attiva a livello globale, siamo in contatto quotidiano con persone provenienti da una vasta gamma di culture. Il rispetto, la tolleranza, il cosmopolitismo e il rispetto reciproco sono requisiti indispensabili per noi nei nostri rapporti interpersonali. La nostra dichiarazione di missione aziendale afferma che non tolleriamo alcuna forma di discriminazione contro le persone per quanto riguarda il sesso, il colore della pelle, l'origine, la religione, l'ideologia, l'orientamento sessuale, la lingua, la nazionalità, l'età o le menomazioni. Le nostre attività tengono conto sia della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani delle Nazioni Unite che degli accordi fondamentali dell'ILO (Organizzazione Internazionale del Lavoro).

6.2 Sviluppo personale e professionale

La crescente complessità dell'ambiente richiede ai nostri collaboratori un alto livello di competenza tecnica e sociale: le richieste al personale tecnico e direttivo, soprattutto nei settori della produzione e della tecnologia, sono in continuo aumento. Il nostro obiettivo è quello di migliorare continuamente le qualifiche dei nostri collaboratori e di contribuire all'ottimizzazione dei costi attraverso processi efficaci e organizzazione del lavoro.

In termini di domanda mirata e promozione dello sviluppo professionale e personale, sosteniamo lo sviluppo e la crescita dei nostri collaboratori, soprattutto per quanto riguarda il loro coinvolgimento nella padronanza delle sfide professionali e personali in azienda e per le questioni di sostenibilità sociale, ecologica ed economica.

► Ore totali di formazione: 742 ore

relativo all'anno 2021 di cui:

Introduzioni per i nuovi collaboratori: 17 ore
Formazione su attrezzature/impianti/macchinari di lavoro: 125 ore
Formazione in salute e sicurezza sul lavoro: 409 ore
Formazione in competenze personali: 91 ore
Formazione sulla gestione della qualità: 101 ore

► Formazione e informazione

La formazione e l'informazione dei nostri collaboratori è un prerequisito per un lavoro di successo, per il benessere personale e per il raggiungimento dei nostri obiettivi di sostenibilità. Con questo in mente, offriamo una vasta gamma di ulteriori opportunità di formazione.

Valutazioni del personale e sondaggi

Il benessere dei dipendenti è regolarmente valutato con sondaggi ai collaboratori con diversi punti focali. Almeno una volta all'anno, si tiene un colloquio di valutazione per ogni collaboratore. Oltre agli indicatori di performance e ai bisogni di formazione, nelle interviste vengono discussi anche il rapporto con i supervisori e i colleghi, il benessere individuale e le situazioni favorevoli e ostacolanti.

Salute e sostenibilità

Ci preoccupiamo della salute dei nostri dipendenti in modo equo come di quella del nostro pianeta. Vengono offerti regolarmente corsi di formazione, articoli informativi, discorsi programmatici e workshop sulla salute fisica e mentale e su tutti gli aspetti della sostenibilità. Inoltre, ci sono altre campagne come la linea telefonica anonima e gratuita per i dipendenti che sentono una forte pressione psicologica e hanno bisogno di aiuto.

Collaboratrici e collaboratori Dolomites Milk SRL nel 2022

totale: **28 persone**
di cui 6 donne e 22 uomini

6.3 Salute e sicurezza sul lavoro

Guardiamo le persone nel loro insieme e prestiamo attenzione alla salute fisica, mentale e sociale dei nostri dipendenti. Il dipartimento di sviluppo dei collaboratori coordina le misure di promozione della salute, che sono sviluppate insieme al dipartimento di salute e sicurezza sul lavoro, ai portavoce della sicurezza, ai medici del lavoro e ai membri della direzione. Indagini regolari per monitorare lo stress mentale e l'attuazione di campagne di formazione e sensibilizzazione sono progettati per rafforzare la salute fisica e mentale dei collaboratori.

La formazione sulla salute e gli eventi informativi sull'equilibrio vita-lavoro o sulla resilienza permettono ai dipendenti di prendersi cura preventivamente della loro salute. Con iniziative come il „Tennis Club“ a livello di gruppo Locker o la partecipazione sponsorizzata a diversi eventi sportivi come la corsa aziendale dell'Alto Adige, promuoviamo uno stile di vita salutare dei nostri collaboratori nel tempo libero.

Assistenza sanitaria preventiva attraverso l'assistenza sanitaria sul lavoro

Che si tratti di lavoro notturno, sollevamento e trasporto di carichi o esposizione al rumore: attraverso l'assistenza sanitaria sul posto di lavoro, ci assicuriamo che i dipendenti che sono esposti a rischi per la sicurezza e la salute sul posto di lavoro siano periodicamente esaminati.

Gli esami non servono solo a mantenere la salute, ma anche a promuovere misure preventive. Durante la cura, i medici del lavoro valutano anche la salute e le limitazioni fisiche della persona e ne ricavano misure di protezione in anticipo.

Una squadra di emergenza addestrata nel nostro sito è sempre pronta a intervenire professionalmente in caso di incidenti medici o tecnici. La squadra di emergenza è composta, tra l'altro da primi soccorritori, addetti alla protezione antincendio e all'evacuazione e comandanti dell'incidente. I membri partecipano regolarmente alla formazione specifica, al perfezionamento e alle esercitazioni.

6.4 Cicli regionali

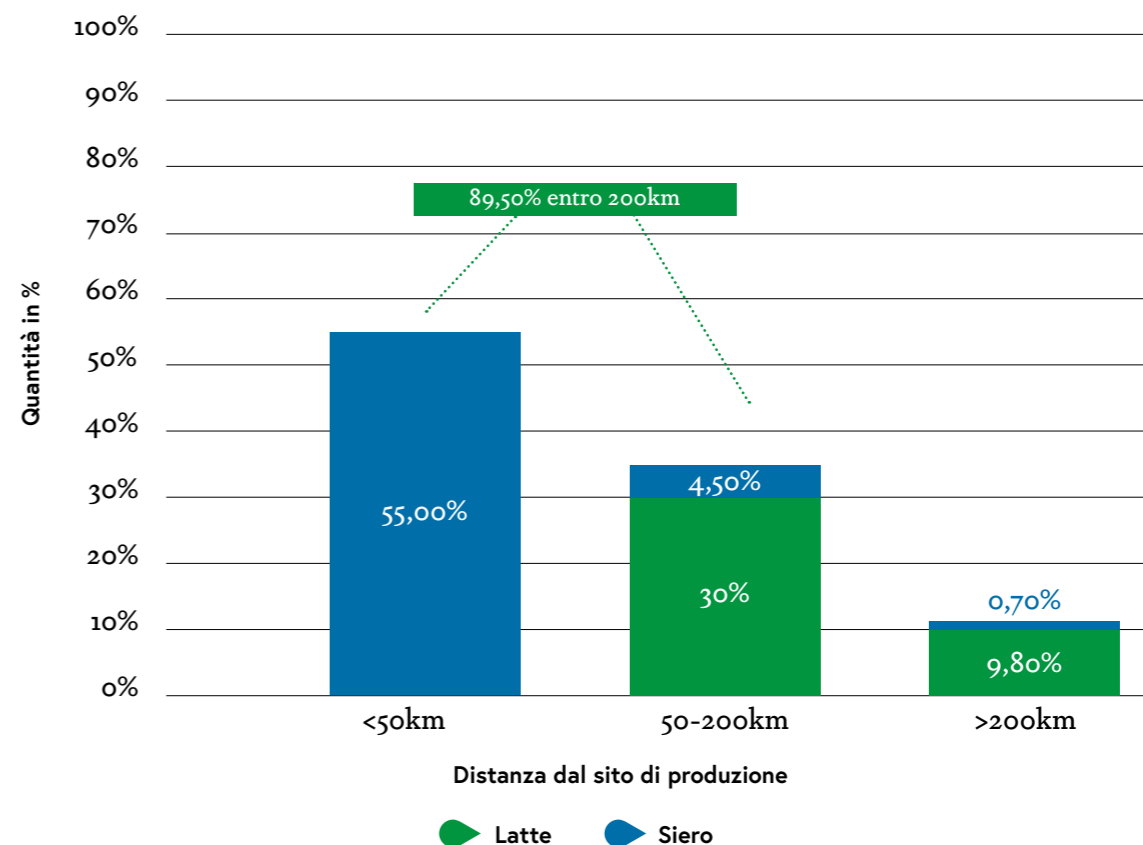
Per noi, la responsabilità aziendale comprende anche un impegno verso il nostro ambiente sociale e culturale. Vogliamo dare il nostro contributo per plasmare questo ambiente in modo vivibile e sostenibile - questo rafforza il profilo della regione nella competizione tra le località e aumenta la qualità della vita e le opportunità di lavoro per le persone che ci vivono. Essendo un'azienda radicata a livello locale, ci impegniamo per la nostra sede sotto ogni aspetto e prendiamo sul serio il nostro impegno sociale.

Diamo anche un contributo significativo allo sviluppo locale sostenibile attraverso le nostre tasse e imposte, che paghiamo dove lavoriamo e generiamo valore aggiunto.

Sosteniamo le piccole fattorie tradizionali su scala ridotta

Acquistando il "latte" come materia prima locale e lavorandolo, creiamo un valore aggiunto per l'Alto Adige e le regioni circostanti, contribuendo a garantire la sopravvivenza delle famiglie contadine locali e sosteniamo le piccole imprese lattiero-casearie e agricole del bacino di utenza.

Origine materie prime DOM
Distanza dal sito di produzione



6.5 Cooperativa come comunità di valori

I caseifici organizzati in modo cooperativo hanno una lunga tradizione nella regione alpina. I contadini non consegnano il loro latte a un'azienda anonima, ma alla loro cooperativa: come produttori, creano la base dell'intera catena del valore e sono anche comproprietari delle cooperative di trasformazione del latte. Come membri della cooperativa, si assumono così la responsabilità dell'intero sistema. I caseifici raccolgono perlopiù quotidianamente il latte fresco dalla fattoria e lo trasformano in prodotti gustosi. La lavorazione orientata alla qualità nelle fattorie lattiere genera un alto valore aggiunto, assicura il sostentamento delle fattorie regionali con un prezzo

equo del latte e quindi sostiene significativamente l'economia nelle aree rurali. Le cooperative di trasformazione del latte sono anche importanti datori di lavoro locali e impiegano circa 1.100 persone in Alto Adige.



