

# AZIENDA AGRICOLA ANDI FAUSTO

## • L'azienda

Andi Fausto è un'azienda individuale che conta 11 addetti, specializzata nella produzione di vino e nella trasformazione della frutta in confettura e succhi di agricoltura biologica.

L'attività, già esistente alla fine del 1800 e fondata dagli avi di famiglia, è diventata un vero e proprio progetto imprenditoriale nel 1996 e ha avuto un particolare sviluppo tra il 1998 e il 2001. Nel 2004 nasce l'agriturismo d'accoglienza e nel 2005/2006 prende avvio il laboratorio "Fuori dalla mischia".

Nel 2006 diviene fattoria didattica accreditata.

L'azienda ha trovato la sua identità attraverso il recupero delle tipicità e dei valori storici. Un esempio ne è la cantina ristrutturata con materiali del 500, allestita con botti, tini e tonneau.

Sede operativa: Montù Beccaria (PV) fraz. Moriano 48, 27040

## • Descrizione delle buone pratiche attuate dall'azienda

L'azienda agricola Andi Fausto ritiene che il rispetto dell'ambiente e la garanzia di condizioni di lavoro ottimali costituiscano parte integrante di una buona politica d'impresa.

L'attenzione per una gestione aziendale responsabile ha alimentato un'importante iniziativa volta a promuovere l'integrazione sociale di persone diversamente abili. Si tratta del progetto "Fuori dalla mischia" che ha portato l'azienda a vincere il premio "Oscar Green" nella categoria "Contributo allo sviluppo locale".

Il signor Andi, insieme alla moglie Elisabetta, da vent'anni operatrice sociale, ha ideato un laboratorio in cui sette persone diversamente abili si dedicano alla trasformazione di frutta. L'iniziativa, che ha richiesto tre anni di programmazione, rappresenta motivo d'orgoglio per tutto il territorio alla luce dei risultati conseguiti. L'obiettivo è dar modo di sperimentare socialità e autonomia, in una dimensione di piccola comunità e di accoglienza non passiva. I frutti sono prodotti in azienda, autoctoni e di quelli che spesso si definiscono "dimenticati"; oggi rivivono tra le mani di chi, come loro, ha più bisogno di ritrovare il proprio luogo.

## • Luogo di lavoro

L'azienda mostra attenzione ai bisogni dei propri collaboratori, mantenendo e sviluppando una relazione diretta e personalizzata con tutti i lavoratori. Ha adottato nel 2004 il proprio "Codice di condotta", che riflette l'impegno etico della propria attività nel rispetto dei più elevati standard etici e di tutte le leggi, i regolamenti e le norme vigenti.

Nel 2006 l'azienda ha partecipato, ottenendo il riconoscimento, al concorso "**Oscar-Green**", promosso dall'associazione "*Giovani Impresa*", rivolto alle imprese e agli imprenditori più virtuosi, che con la loro attività testimoniano il legame con il territorio, la qualità dei prodotti, il rapporto costruttivo con altri soggetti della filiera agroalimentare e con il cittadino consumatore.

L'azienda agricola Andi Fausto è stata riconosciuta e premiata come la giovane impresa più originale e capace di testimoniare il contributo offerto dall'agricoltura alla società in termini di valore, fiducia e qualità della vita.

Il team lavorativo all'interno dell'azienda comprende sette persone diversamente abili che portano un clima di armonia e entusiasmo e che risultano determinanti nel processo produttivo. L'idea è nata da Fausto Andi spinto dal desiderio di inserire nella produzione di marmellate e succhi persone che non riuscivano a trovare occupazione. Queste persone hanno trovato in tale lavoro la loro realizzazione professionale e in soli tre mesi sono migliorati sia nelle funzioni lavorative che nel rapporto con gli altri. Tutte le innovazioni e trasformazioni avvenute all'interno dell'azienda, sia nella struttura che nelle confezioni dei prodotti sono state apportate per consentire una più facile lavorazioni a queste persone.

L'azienda si propone quindi con un approccio innovativo alle sfide sociali e adegua le infrastrutture di lavoro alle esigenze e alle necessità dei dipendenti.

### • **Comunità**

L'impegno assunto dall'azienda nei confronti della comunità è evidenziato dagli accordi con l'Associazione dei comuni dell'Oltrepò orientale, dal rapporto con il servizio S.F.A. (Servizio Formazione all'Autonomia) dei comuni di Broni Stradella.

L'azienda ha stipulato con il comune di Stradella un protocollo d'intesa.

L'azienda collabora anche con le scuole materne, elementari e medie inferiori con un programma che prevede visite e percorsi di educazione alimentare. Vengono organizzate intere giornate in cui gli alunni, oltre a partecipare attivamente nella preparazione delle marmellate in laboratorio e conoscere le caratteristiche e le attività dell'azienda, vengono anche sensibilizzati sul tema della corretta ed equilibrata alimentazione.

### • **Ambiente**

L'azienda si impegna nella riduzione delle pressioni sull'ambiente ed è certificata ECOCERT a garanzia della bontà, sicurezza e credibilità dei prodotti biologici della filiera agro-alimentare.

Negli ultimi anni l'intero edificio è stato completamente ristrutturato apportando delle modifiche all'interno al fine di consentire una maggiore facilità d'accesso e maggiore funzionalità per i collaboratori, tutelando la salvaguardia della loro sicurezza. Anche la scelta dei colori delle pareti interne è stata pensata per rendere più accogliente e più familiare l'ambiente di lavoro. Secondo la concezione dell'azienda un edificio accogliente permette al dipendente di lavorare in armonia con se stesso e con gli altri collaboratori permettendo una migliore integrazione sociale.

### • **Fornitori e partnership commerciali**

Nei confronti dei propri fornitori l'azienda richiede rapporti contrattuali trasparenti, il rispetto dell'ambiente e dei diritti umani e dei lavoratori.

### • **Comunicazione delle buone pratiche/fonti per recuperare informazioni sulle azioni di RSI praticate**

La comunicazione delle iniziative realizzate avviene attraverso articoli di giornale, comunicati stampa, servizi televisivi, partecipazione a convegni.

## • Riconoscimenti

### Anno 2006

- “Oscar Green”: premio per la categoria “contributo allo sviluppo locale”
- Marchio di qualità ottenuto dalla Camera di Commercio
- “Top hundred”, premio per il Bonarda vivace, data da bonarda autoctona e da nove vitigni di cui sei varietà storiche.

### Anno 2007

- Marchio di qualità ottenuto dalla Camera di Commercio
- “Top hundred”, premio per la “Creatura” prodotta da pinot nero vinificato senza l'utilizzo di solfiti attraverso il metodo utilizzato solo dall'azienda Andi Fausto.

## • Innovazione prodotto

Sono state apportate delle modifiche alla confezione delle confetture: dal contenitore rotondo e molto lavorato si è passati ad una confezione quadrata molto semplice. Tutto ciò è stato studiato per permettere una maggiore manualità e facilità di lavorazione da parte del personale apportando dunque due risultati : la manualità fine e l'accatastabilità.

Sempre per facilitare il lavoro del personale, il cartellino è stato modificato: da doppio si è ridotto ad un unico cartellino.

## • Progetti futuri

L'azienda ha intenzione di realizzare nel futuro delle strutture più comode e che possano facilitare e rendere più agevole la lavorazione dei prodotti. Si sta pensando a delle sale con personal computer per poter condividere la gestione aziendale e a un punto vendita che permetta ai collaboratori diversamente abili di entrare in contatto diretto con i consumatori per una migliore integrazione sociale.

È in progetto l'ampliamento strutturale dell'azienda attraverso locali destinati solo al confezionamento annessi allo spaccio aziendale.

## • Risultati per l'impresa (costi e benefici)/vantaggi per l'impresa

Tra i benefici per l'impresa si elencano:

- Motivazione e senso di appartenenza del personale
- Miglioramento dei rapporti con i clienti, fornitori e partners commerciali
- Miglioramento dei rapporti con le istituzioni e la comunità locale
- Miglioramento organizzativo
- Maggiore competitività

I risultati riguardano:

- Creazione di valore aggiunto
- Buona immagine e reputazione

## • Benefici per la società/stakeholders

- **Personale:** quotidianità di senso, miglioramento dei rapporti interni, lavoro di gruppo
- **Clienti/consumatori:** qualità del prodotto ad azione sociale
- **Fornitori/partner commerciali:** valore aggiunto al prodotto

- **Comunità:** riconoscimento sociale
- **Pubblica amministrazione ed Istituzioni:** rapporto di collaborazione
- **Ambiente:** rispetto dei criteri naturali attraverso una ristrutturazione conservativa e la produzione biologica.

### • **Motivazioni**

L'azienda riconosce il suo ruolo nella costruzione di un'agricoltura europea forte, innovativa, competitiva sui mercati locali e internazionali, votata alla sostenibilità economica, sociale e ambientale.

### • **Ostacoli**

Si sono riscontrate delle criticità legate ad aspetti connessi all'innovazione.