

Attraverso il **bilancio etico-sostenibile**, evidenziamo le soluzioni e gli atteggiamenti per garantire ai consumatori di oggi, attenti e consapevoli, **prodotti di qualità**, focalizzandoci anche con crescente attenzione sul **risparmio energetico** e sulla **transizione ecologica**:

INCREMENTO DI FILIERE CORTE, GARANTITE E CONTROLLATE CON I NOSTRI CLIENTI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE:

produciamo in *private label* per la GDO grazie a **filieri alimentari brevi e di qualità** che garantiscono al consumatore la **totale trasparenza** fino ai supermercati, puntando soprattutto su **PROVENIENZA** della carne, certificazione dei **FORNITORI, RINTRACCIABILITÀ** e **RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE**.

CRESCENTE ATTENZIONE ALLA TERRITORIALITÀ DELLE MATERIE PRIME, ACQUISTANDO CARNE DELLA REGIONE TOSCANA:

supportiamo l'**ECONOMIA LOCALE** acquistando **MATERIE PRIME** del territorio, la cui reperibilità contribuisce alla **riduzione dell'INQUINAMENTO**, grazie al **trasporto di CORTO RAGGIO**, e alla **VALORIZZAZIONE** di piccoli allevamenti di razze bovine e suine regionali, come il **BOVINO TOSCANA-TOSCANA**, il **BOVINO DELLA MAREMMA**, la **CHIANINA IGP**, il **SUINO TOSCANO**.

ORIENTAMENTO VERSO IL SODDISFACIMENTO DELLE RICHIESTE DEI CONSUMATORI RISPETTO ALLE NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI:

siamo **certificati BIO** per la produzione di **CARNE BIOLOGICA** di suino e di bovino e abbiamo recentemente inserito delle referenze *high-protein* con **carne ad alto contenuto proteico**.

IMPIEGO DI SOLUZIONI INNOVATIVE PER L'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO E PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE:

abbiamo realizzato negli scorsi anni un **IMPIANTO FOTOVOLTAICO** per entrambi gli stabilimenti produttivi che permette all'azienda di **autoprodursi parte dell'energia necessaria**, contribuendo a **DIMINUIRE LE EMISSIONI DI CO2**. Stiamo progressivamente sostituendo i neon di vecchia generazione con i nuovi LED a **basso consumo energetico** all'interno dei vari reparti produttivi per ottenere un **impianto di illuminazione più sostenibile**.

Abbiamo un **sistema di ricircolo dell'acqua** per **diminuire il consumo idrico** e utilizziamo lavastoviglie industriali per sanificare la strumentazione da lavoro **eliminando gli sprechi di acqua** che si avrebbero con i lavaggi manuali. Possediamo da anni un **MODERNO IMPIANTO DI DEPURAZIONE** per **migliorare la qualità delle acque reflue** e utilizziamo un **COMPLESSO SISTEMA DI ADDOLCITORI E STERILIZZATORI A RAGGI UV** per **migliorare ulteriormente la salubrità dell'acqua** destinata alla **produzione**.

ADOZIONE DI MATERIALI RICICLABILI E RICICLATI PER PACKAGING A BASSO IMPATTO AMBIENTALE:

impieghiamo **packaging ecologici e sostenibili** per confezionare i nostri prodotti, ovvero, packaging che garantiscono **lunga conservabilità (SHELF-LIFE) alla carne**, per ridurre lo spreco alimentare, composti da **MATERIALI RICICLABILI IN TUTTI I VARI COMPONENTI**: il rivestimento, la vaschetta, la pellicola.

Tutti i nostri prodotti presentano sul packaging l'**ETICHETTA AMBIENTALE**, come da **normativa in vigore**, e la maggior parte di essi ha un'ulteriore parte grafica dove vengono esposte in maniera chiara al consumatore **tutte le informazioni** volte a spiegare la **composizione del packaging**, i **materiali usati** e le relative **modalità di smaltimento**.

Inoltre, per **rimettere in circolo** il più possibile i **materiali senza scartarli**, tutti i vari **packaging in plastica** che utilizziamo sono vassoi con minimo il **70% (r-PET) di PLASTICA RICICLATA**.

Su alcune referenze, invece, utilizziamo **VASSOI DI CARTONCINO PATINATO**, composti in prevalenza da **carta** e, dunque, **smaltibili nella raccolta differenziata della carta**, ma anche **VASCHETTE DI CARTA** composte al **100% da POLPA DI CELLULOSA**.

Nell'ultimo anno, come ulteriore **comportamento etico e sostenibile**, abbiamo adottato quello di far **riparare** tutta una serie di **attrezzature piuttosto che smaltirle**, anche a fronte di una spesa maggiore: abbiamo sistemato ceppi e taglieri usurati facendoli spianare, al

posto di gettarli e acquistarne di nuovi.

Per **sciupare il meno possibile il cibo**, inoltre, utilizziamo il Marketplace **"Too Good To Go"** per vendere a **prezzo notevolmente ridotto** rispetto al **listino iniziale** le **eccedenze di produzione** dovute all'imprevedibilità delle vendite, nonché tutti quei **prodotti ancora buoni** e perfettamente **adatti a essere consumati** che la Grande Distribuzione non ritira più in quanto **prossimi alla scadenza**.

Da anni, infine, aderiamo, anche e soprattutto grazie all'input della GDO, a **CIRCUITI PER IL RECUPERO DEGLI IMBALLAGGI** destinati al **trasporto e allo stoccaggio**, come casse e pallet, creando un **circolo virtuoso** in cui niente viene buttato ma **tutto viene scambiato** reciprocamente tra fornitori e clienti.



**Salumificio
Sandri:
l'azienda di domani
inizia oggi**



Via Provinciale dei Tre Comuni • Località Mezzavia
56040 Montescudaio (PI) • Tel. e Fax 0586 650242
e-mail: info@salumificiosandri.it
www.salumificiosandri.it