

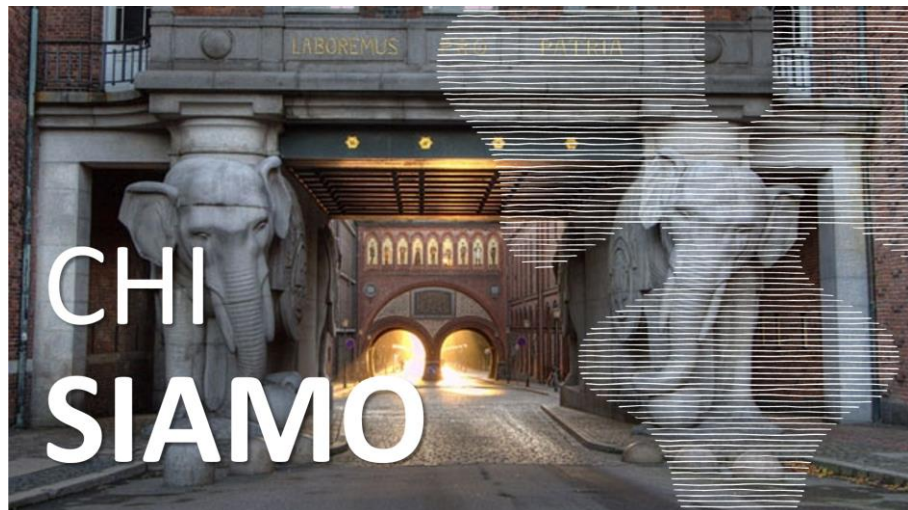


Non esiste innovazione senza sostenibilità: Carlsberg Italia e la ResponsiBEERity

Giuseppe Toninelli
Corporate Affairs Consultant

Università degli Studi di Genova – Facoltà di Economia
12/04/2017

Di cosa parliamo oggi?



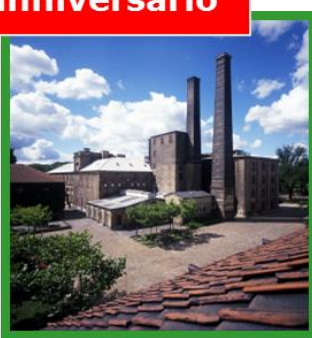
CHI
SIAMO

La nostra ispirazione viene dai nostri fondatori

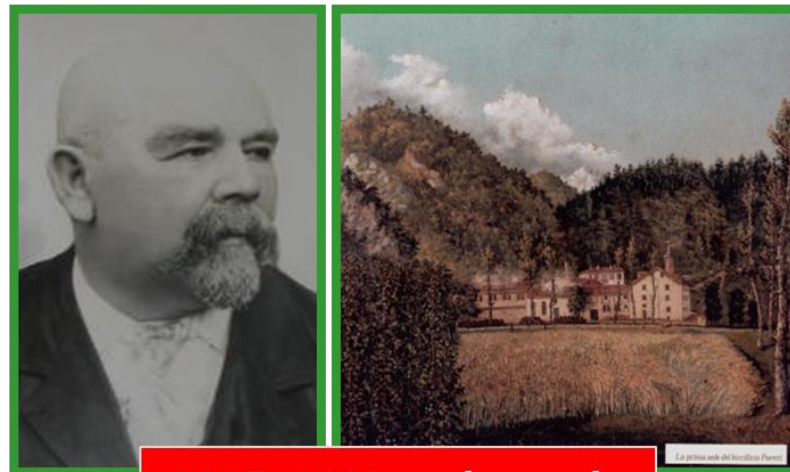
J.C. Jacobsen - Danimarca



2017: 170° anniversario



A. Poretti - Italia



2017: 140° anniversario



Carlsberg Group - Overview

Carlsberg Group: il nostro mondo della birra

3°

Produttore
a livello mondiale

1°

Produttore
in Europa Orientale

2°

Produttore
in Europa Occidentale

65,4 mld

Fatturato netto (DKK)

140

Marchi di
birra

47.464

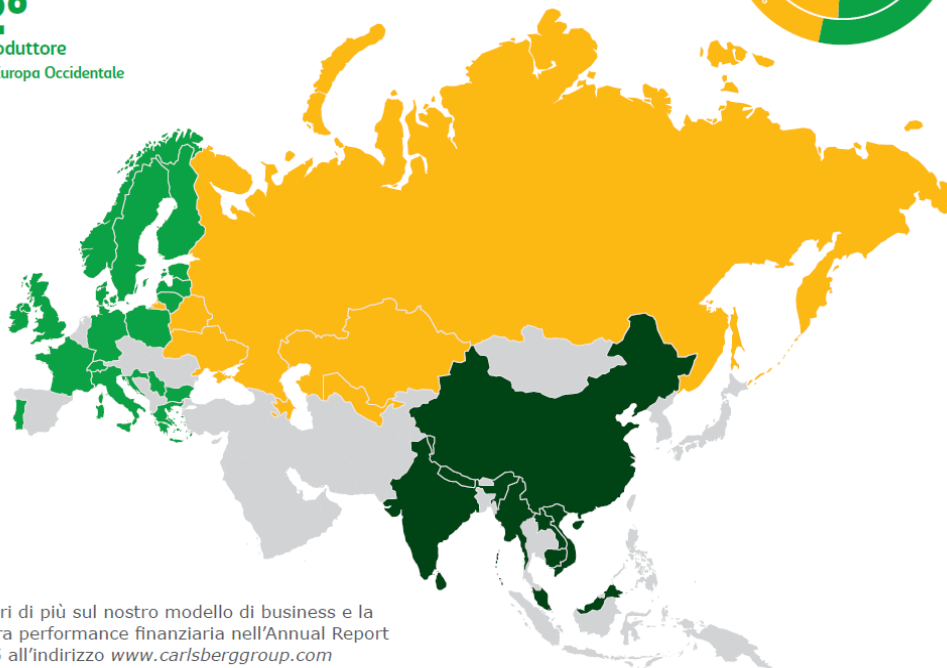
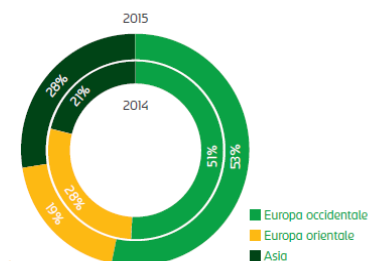
dipendenti
in 3 continenti

120,3 mln

hl di birra venduti nel 2015

GEOGRAFIA BILANCIATA

La nostra esposizione nelle diverse regioni è cambiata in questi anni e la **regione asiatica**, in fase di sviluppo, rappresenta ora il 28% del profitto operativo del Gruppo.



Scopri di più sul nostro modello di business e la nostra performance finanziaria nell'Annual Report 2015 all'indirizzo www.carlsberggroup.com

Fonte: Carlsberg IR Corporate Presentation e Carlsberg Group Sustainability Report 2015

La Fondazione Carlsberg da sempre contraddistingue il nostro modo di operare sul mercato e non solo



Carlsberg Italia oggi



3°

Produttore
sul mercato italiano

3

Premi vinti
durante EXPO 2015

34

Birre
in portafoglio

266

Dipendenti

1.000.000

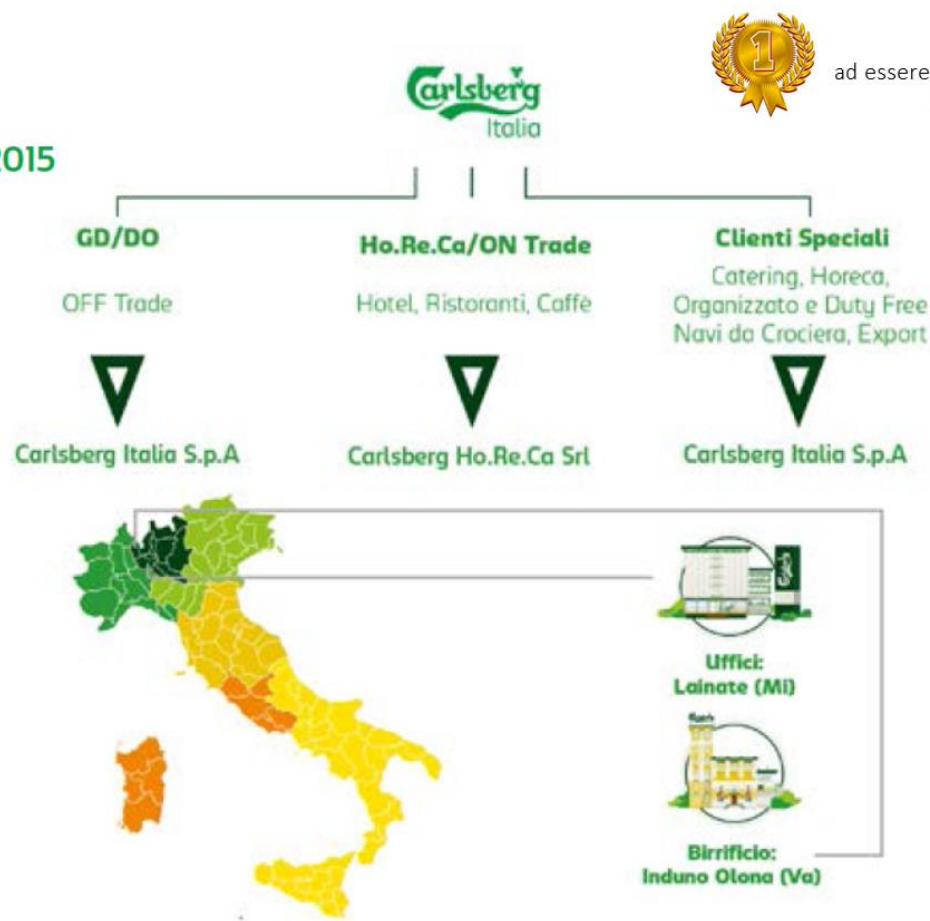
Le birre spillate
in tutta EXPO 2015

1.300.000

hl di birra prodotta

26.500.000

Valore aggiunto lordo
globale in euro



1° Azienda birraria
al mondo,
ad essere certificata EPD (Environmental
Product Declaration)

I colori della mappa corrispondono
all'organizzazione di Carlsberg Ho.Re.Ca Srl

Le birre che amiamo



Carlsberg



Tuborg



Grimbergen



1664
Kronenbourg



Brooklyn



Feldschlösschen



Tucher



Birrificio Angelo Poretti



Angelo
Le Riserve del Birrificio

A female scientist with brown hair, wearing a white lab coat with a blue collar, is focused on her work. She is holding a glass pipette and dispensing a liquid into a beaker. The background is a blurred laboratory setting with various equipment and glassware. The text "RICERCA & INNOVAZIONE" is overlaid in large, bold, gold letters. A stylized, white, wireframe graphic of a beer glass is positioned to the right of the scientist's head.

RICERCA & INNOVAZIONE

Il Carlsberg Research Laboratory: un'eccellenza nel campo birrario e non solo



Focus su 4 aree specifiche

MATERIE PRIME



LIEVITO E FERMENTAZIONE



INGREDIENTI



TECNOLOGIA PRODUTTIVA



Forse non sapevate che...



1883

Il professor **Emil Christian Hansen** isola così una coltura di lievito puro e cambia per sempre il concetto di «**produrre birra**» nasce così il **lievito Carlsberg originale** (*Saccharomyces carlsbergensis*)

1909

Il chimico danese **Søren P.L. Sørensen**, capo del Dipartimento di Chimica dei Laboratori Carlsberg, sviluppa la **scala del pH**.



The background of the image is a close-up photograph of a hand holding a pair of tweezers, carefully selecting a piece of malted barley from a petri dish. The malted barley is golden-brown and has small white sprouts growing from it. In the background, there are more petri dishes containing malted barley and some whole barley grains. The text "SVILUPPO SOSTENIBILE" is overlaid in a large, dark brown, sans-serif font on the left side of the image.

SVILUPPO SOSTENIBILE

La sostenibilità dev'essere parte integrante del business



Abbiamo creato una comunità con i nostri fornitori partner per sviluppare la futura generazione di packaging e per portare concretamente la Sostenibilità nella nostra Supply Chain.

1° risultato della Carlsberg Circular Community, presentato @Davos - World Economic Forum: la Green Fiber Bottle



1. Obiettivo:

creare un nuovo packaging per bevande in grado di essere identificato immediatamente come sostenibile grazie al suo aspetto e alla comunicazione di brand



3. Materiali

Tutti i materiali della bottiglia, tappo compreso, sono stati sviluppati partendo da una selezione di materiali bio e biodegradabili.

4. Origine

Le fibre provengono da alberi ripiantati man mano che altri alberi vengono tagliati

5. Rifiuti

La bottiglia è un rifiuto organico.

2. Ideazione:

La bottiglia è stata creata raccogliendo input da alcuni tra i più importanti specialisti di packaging da tutto il mondo



Un'ispirazione per la business community e i concorrenti

Da sempre vogliamo rivoluzionare il mondo (della birra):
il sistema DraughtMaster
«Pazzia è fare sempre la stessa cosa aspettandosi un risultato diverso» A.Einstein



L'evoluzione della spillatura della birra

FINO AL 1950

1950

2011

Prima del 1950



1 Spillatura a caduta senza aggiunta di CO₂

Dal 1950 in poi

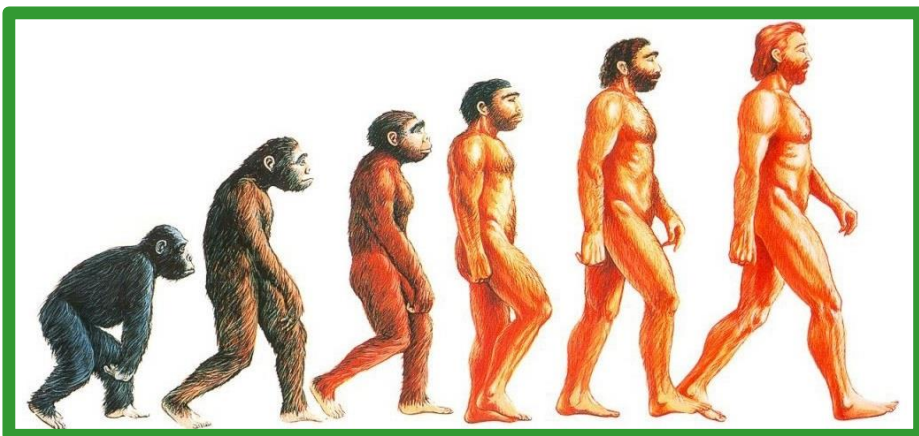


2 Impianto di spillatura con fusto in acciaio e bombola di CO₂

Dal 2011 in poi



3 Rivoluzionario sistema di spillatura Carlsberg con fusto in PET riciclabile e senza utilizzo di CO₂



More quality & economic benefits



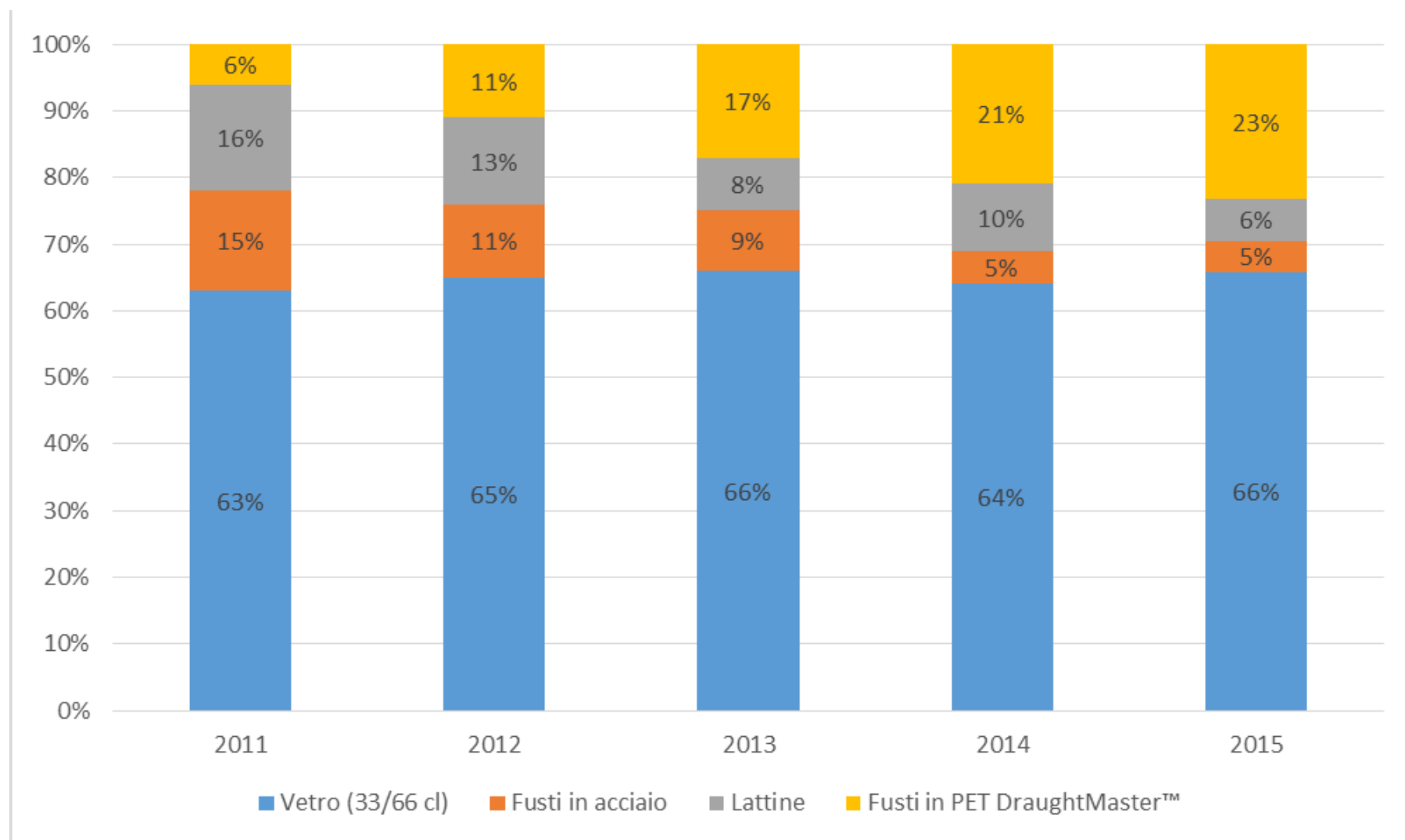
Innovation & Networking



SustainaBEERity



Siamo riusciti a cambiare profondamente il nostro business



Negli ultimi 5 anni abbiamo raggiunto importanti risultati di business e grande attenzione alla sostenibilità



+20%

produzione
di birra



20 premi
vinti

-12%

emissioni dirette
di CO₂



-4%

consumo specifico
di acqua



-13%

consumo specifico
di gas metano



-2%

consumo specifico
di energia elettrica



2011-2015

-50%

produzione di rifiuti



100%

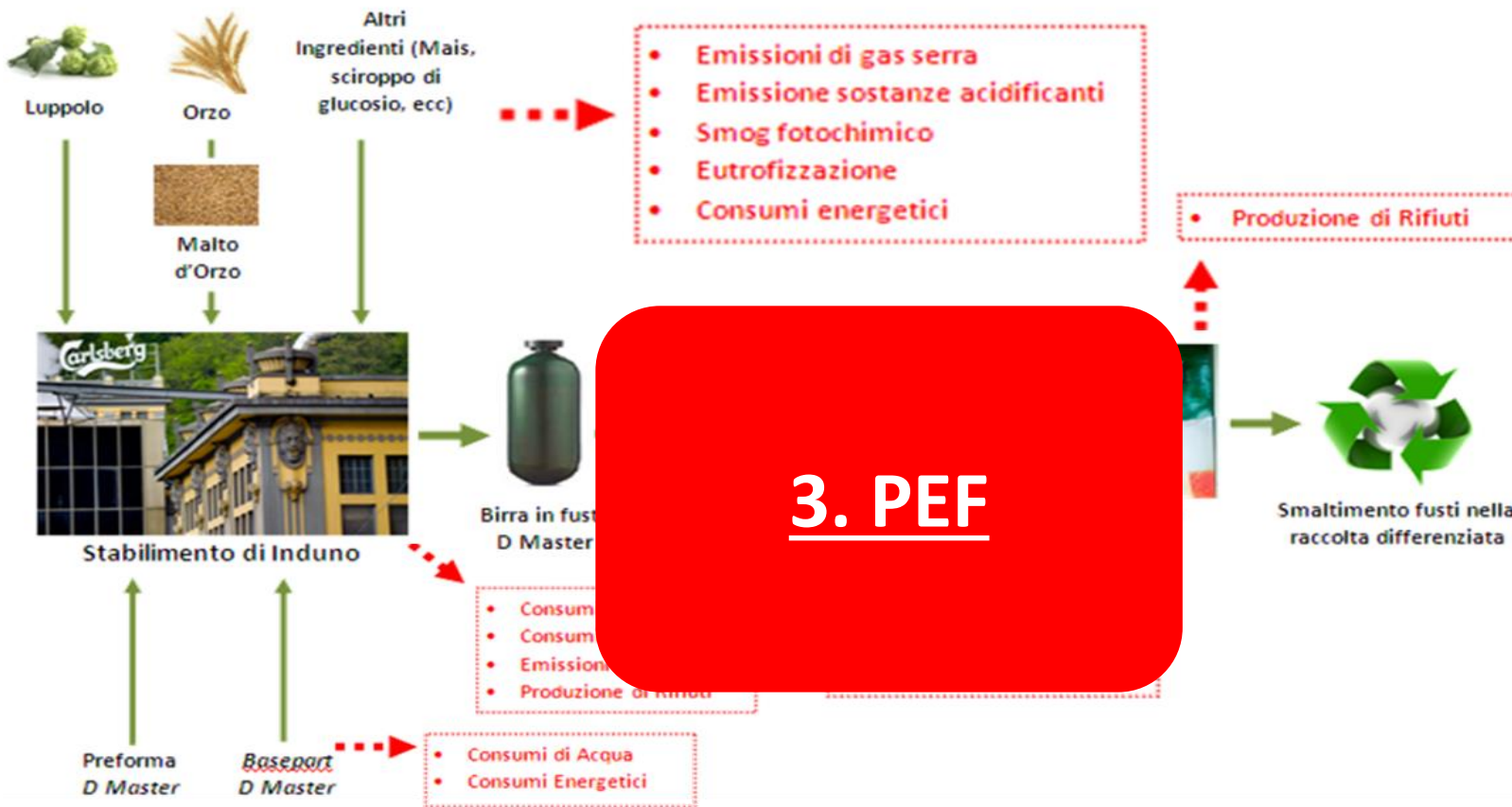
rifiuti destinati
al recupero
ogni anno dal 2014

Ma come siamo arrivati qui?

Le vendite non sono tutto (o quasi)...

I numeri sì

1. LCA



**Università Commerciale
Luigi Bocconi**
IEFE
Istituto di Economia e Politica
dell'Energia e dell'Ambiente

Realizzazione dello
studio LCA



Valutazione Documenti -
Sopralluogo - **Approvazione** >
EPD CONVALIDATA



Certificazione ufficiale IEC
(*International EPD
Cooperation*)

PROGRAMMA PER LA VALUTAZIONE
DELL'IMPRONTA AMBIENTALE



Open
Consultation per
PCR (Product
Category Rules)
a livello
mondiale

2. EPD

Può una birra alla spina contribuire a salvare il mondo?



60 litri di birra spillati da fusti in PET contribuiscono alla riduzione dell'effetto serra quanto un albero in un anno di vita*

**Confronto con la stessa quantità di birra in fusti d'acciaio.*

Elaborazione su dati EPD 2013

Formula per il calcolo dell'#OrologiodegliAlberi

2015

Grazie all'**Orologio degli Alberi** in Piazzetta della Birra - Birrificio Angelo Poretti @ EXPO 2015 abbiamo piantumato **1.150 alberi in Lombardia** (700 a Desio)

nel 2015

-9.117.342
Kg di CO₂

grazie a
DraughtMaster™



quelli che assorbirebbero
364.694
alberi in un anno,
ossia una foresta
grande quanto



1.240
Campi
da calcio



536
piazze Duomo
a Milano

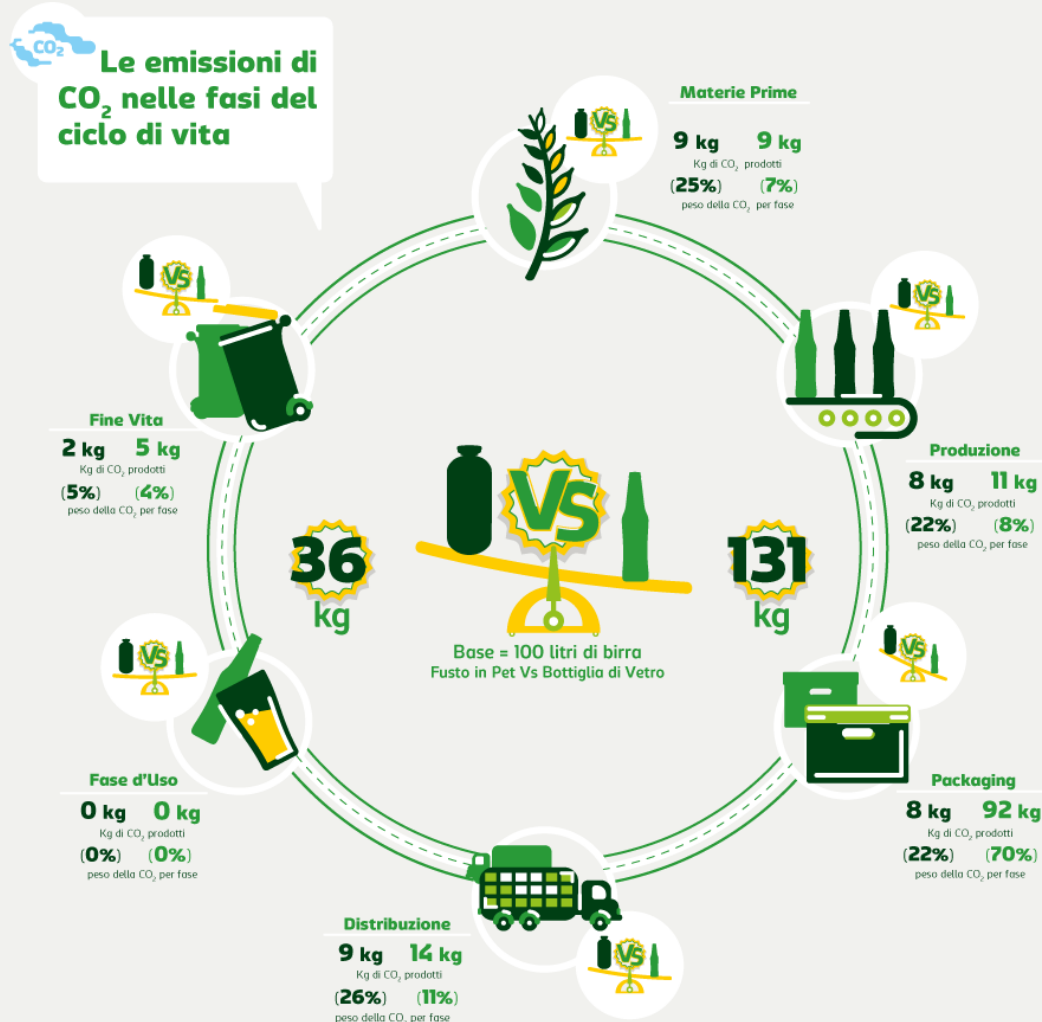


VS
2014

*per 100 litri di birra prodotta

E i numeri parlano chiaro... o almeno cerchiamo di farli parlare così

Datemi una birra alla spina...e (ri)solleverò il mondo





ResponsiBEERity

Carlsberg
Italia

Da SustainaBEERity a ResponsiBEERity

SustainaBEERity

2011

2012

2013

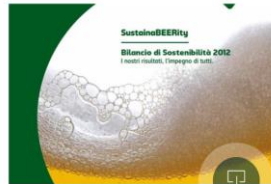
2014

SustainaBEERity:
il Percorso
della Sostenibilità
BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2011



08/10/2012

Bilancio di Sostenibilità 2011



10/09/2013

Bilancio di Sostenibilità 2012



17/07/2014

Bilancio di Sostenibilità 2013



22/07/2015

Bilancio di Sostenibilità 2014

ResponsiBEErity: il nostro approccio allo Sviluppo Sostenibile



CSR team
interfunzionale

Un approccio articolato,
basato su pilastri consolidati



ResponsiBEErity:

È l'evoluzione del nostro modo di essere
azienda e di fare impresa, insieme ai nostri
partner.

La sostenibilità è ormai saldamente nella
nostra cultura: siamo consapevoli
dell'impatto dei nostri comportamenti e
agiamo di conseguenza.

Partnership



Progetti



Studio dell'impatto del climate change
sulla filiera della birra

Certificazioni

Integrated Mgmt System

- ISO 9001
- ISO 14001
- OHSAS 18001

+

ISO 50001 Regime ETS

1° Azienda birraria
al mondo con LCA e
certificazioni EPD



#draughtmaster

#horecasostenibile

#responsiBEERity

Gracie

www.carlsbergitalia.it – www.carlsberggroup.com



@CarlsbergItalia

@CarlsbergGroup

