

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2021

TENIMENTI GRIECO

“

Sostenibilità

**“L’UMANITÀ HA LA POSSIBILITÀ DI
RENDERE SOSTENIBILE LO SVILUPPO,
CIOÈ DI FAR SÌ CHE ESSO SODDISFI I
BISOGNI DELL’ATTUALE GENERAZIONE
SENZA COMPROMETTERE LA CAPACITÀ
DELLE GENERAZIONI FUTURE DI
RISPONDERE AI LORO”**

—GRO HARLEM BRUNDTLAND

Azienda

Vini di terre tra il cielo e il mare

UNA COSTA BACIATA DAL SOLE CHE DAI SUOI 150 METRI DI ALTITUDINE GUARDA IL MARE E OLTRE IL MARE LE ISOLE TREMITI. SORGONO QUI I VIGNETI E LA CANTINA DI TENIMENTI GRIECO, UN'AZIENDA DINAMICA E INNOVATIVA, FRUTTO DI UNA REALTÀ IMPRENDITORIALE DETERMINATA A SFRUTTARE APPIENO LE STRAORDINARIE POTENZIALITÀ DEL PROPRIO TERRITORIO PER UNA PRODUZIONE VITIVINICOLA DI GRANDE QUALITÀ. VINI DI COSTA, DOTATI DI UNICHE IDENTITÀ SALMASTRE NUTRITE DA FLUSSI DI IODIO E SALSEDINE, CAPACI DI ESPRIMERE AL MEGLIO L'ESSENZA DI UNA TERRA SOSPESA TRA IL CIELO E IL MARE.

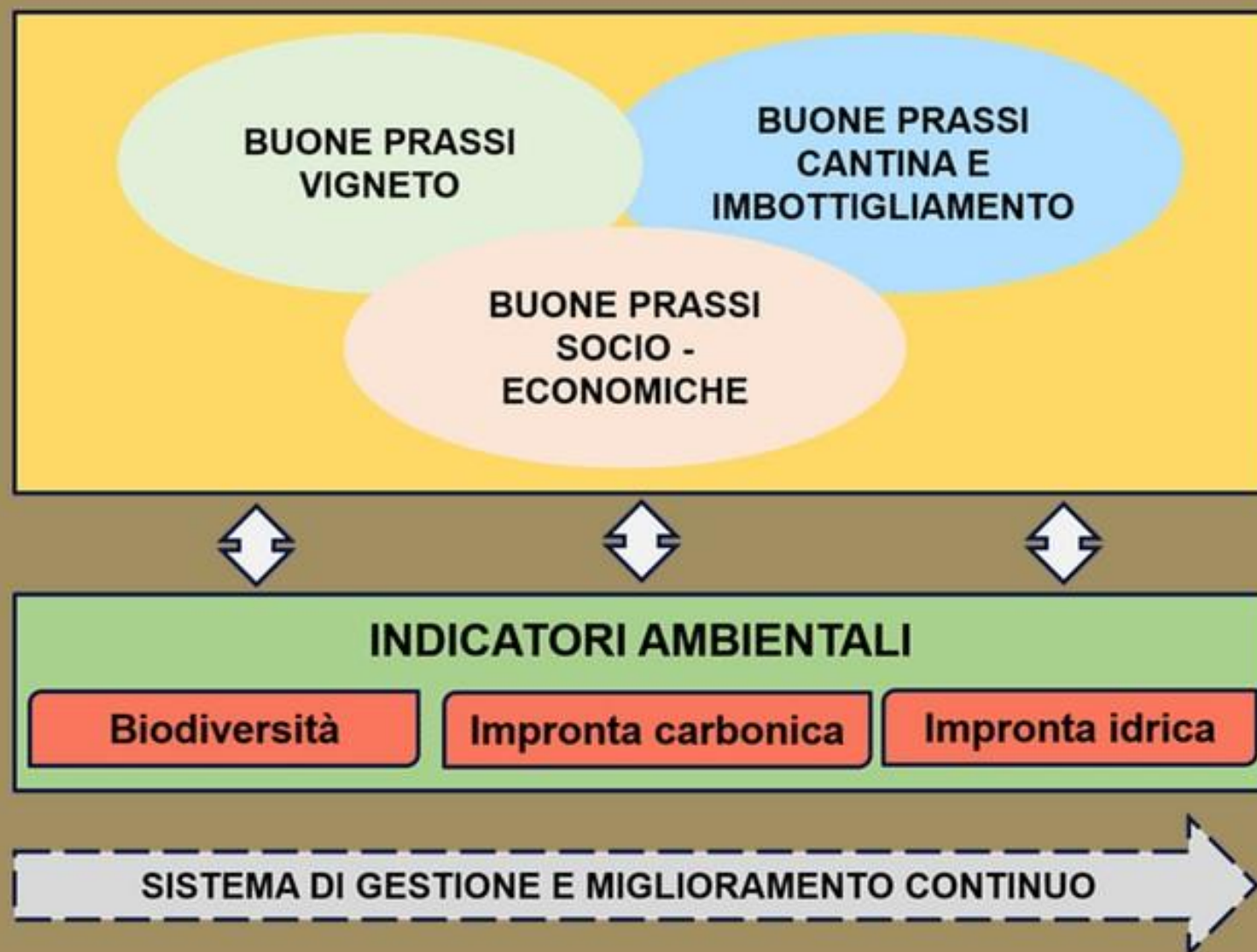


LA PASSIONE PER IL VINO

Antonio Grieco, imprenditore di successo, è alla guida della storica azienda di famiglia.

Emanuela Cecca è la responsabile marketing e di comunicazione.

Una coppia, nella vita e nel lavoro, che ha scelto di dare corpo e struttura ad una passione comune: quella per il vino. Così sei anni fa, tra le suggestive colline di Portocannone, a ridosso del mare, è nata una storia fatta di vento, di sale e di profumi. Quella di Tenimenti Grieco.



IL PROGETTO SOSTENIBILITA' EQUALITAS

La sostenibilità è da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economico e Sociale. L'azienda Tenimenti Grieco ha intrapreso un percorso di sostenibilità secondo lo standard EQUALITAS - ORGANIZZAZIONE revisione 3 per i processi aziendali dall'arrivo dell'uva in cantina fino all'imbottigliamento e vendita del prodotto finito.

ASSICURAZIONE QUALITA'

- **FORNITORI**

Valutazione dei fornitori critici,
Formazione e sensibilizzazione,
politiche e gestione dei fornitori

- **PRODOTTI**

Informazioni relative al prodotto e
alla sua lavorazione, rintracciabilità
e gestione non conformità

- **POLITICA**

Definizione di obiettivi, indicatori,
azioni di miglioramento

- **VERIFICA E RIESAME**

- Verifiche periodiche sull'intero
sistema per individuare punti di
debolezza e aree di miglioramento

BUONE PRATICHE DI CANTINA E CONDIZIONAMENTO

ASPETTI TECNOLOGICI

Valorizzazione della qualità del prodotto in base agli obiettivi enologici e riducendo gli interventi

CONTROLLI PRODOTTO E PROCESSO

Definizione dei protocolli di lavorazione, piano dei controlli e registrazione delle attività

IGIENE E SICUREZZA PRODOTTO ALIMENTARE

Piano delle pulizie volto a minimizzare gli sprechi assicurando la qualità e salubrità del prodotto

ASPETTI AMBIENTALI

Raspi restituiti per uso agronomico, fecce e vinacce in distilleria, monitoraggio continuo dei consumi

BUONE PRATICHE SOCIALI

■ LAVORATORI

Rispetto dei diritti dei lavoratori (convenzioni ILO) e applicazione del CCNL, analisi della forza lavoro e assenza di discriminazioni in azienda.

■ TERRITORIO

Relazioni con il territorio e la collettività: degustazioni gratuite, questionari confinanti

■ FORMAZIONE

Aumentare la conoscenza aziendale e la sensibilizzazione alla sostenibilità del personale

Enologa

Maria Concetta Raimondo

Maria Concetta Raimondo è un concentrato di competenza, forza e passione.

Si muove con disinvoltura tra i filari della vigna e dal suo sguardo, in ogni momento, trapela tutto l'amore viscerale per il suo mestiere. E' la nostra fantastica enologa.



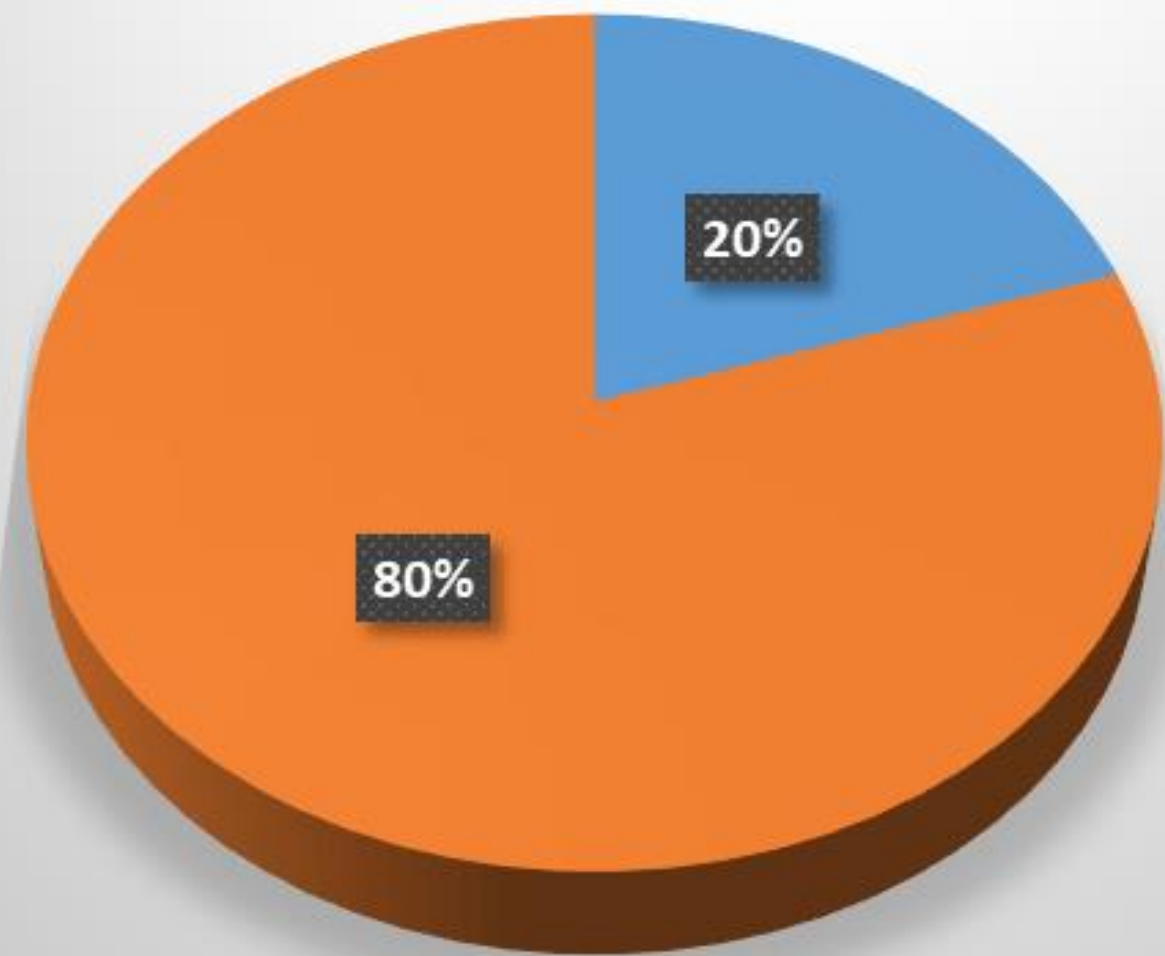
LO STAFF

Dietro ogni successo ci sono loro, dei veri e propri professionisti, instancabili lavoratori. Amanti della terra e del vino. Una famiglia, una squadra. Il nostro team.

IL NOSTRO TEAM

analisi forza lavoro al 31/12/2021

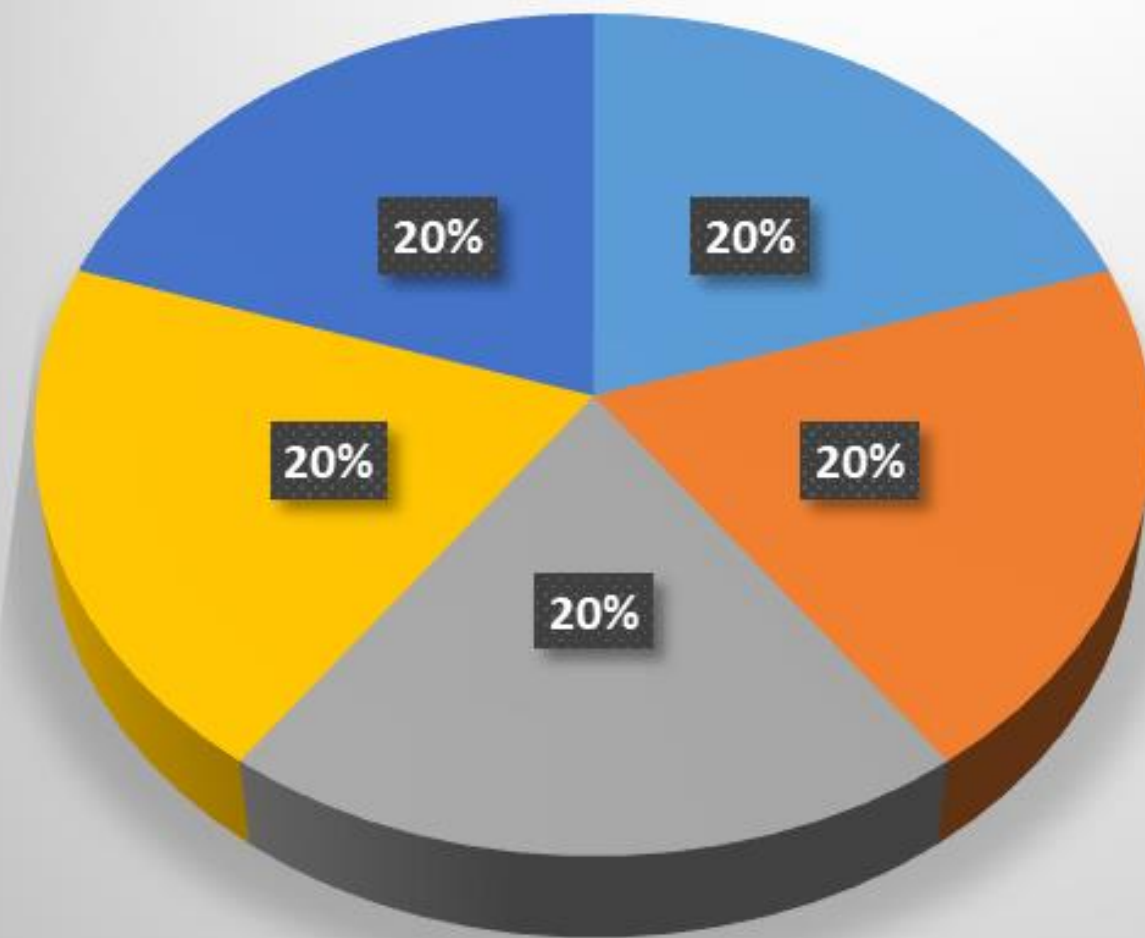
Conteggio di GENERE



GENERE

F
M

Conteggio di CONTRATTO



INQUADRAMENTO

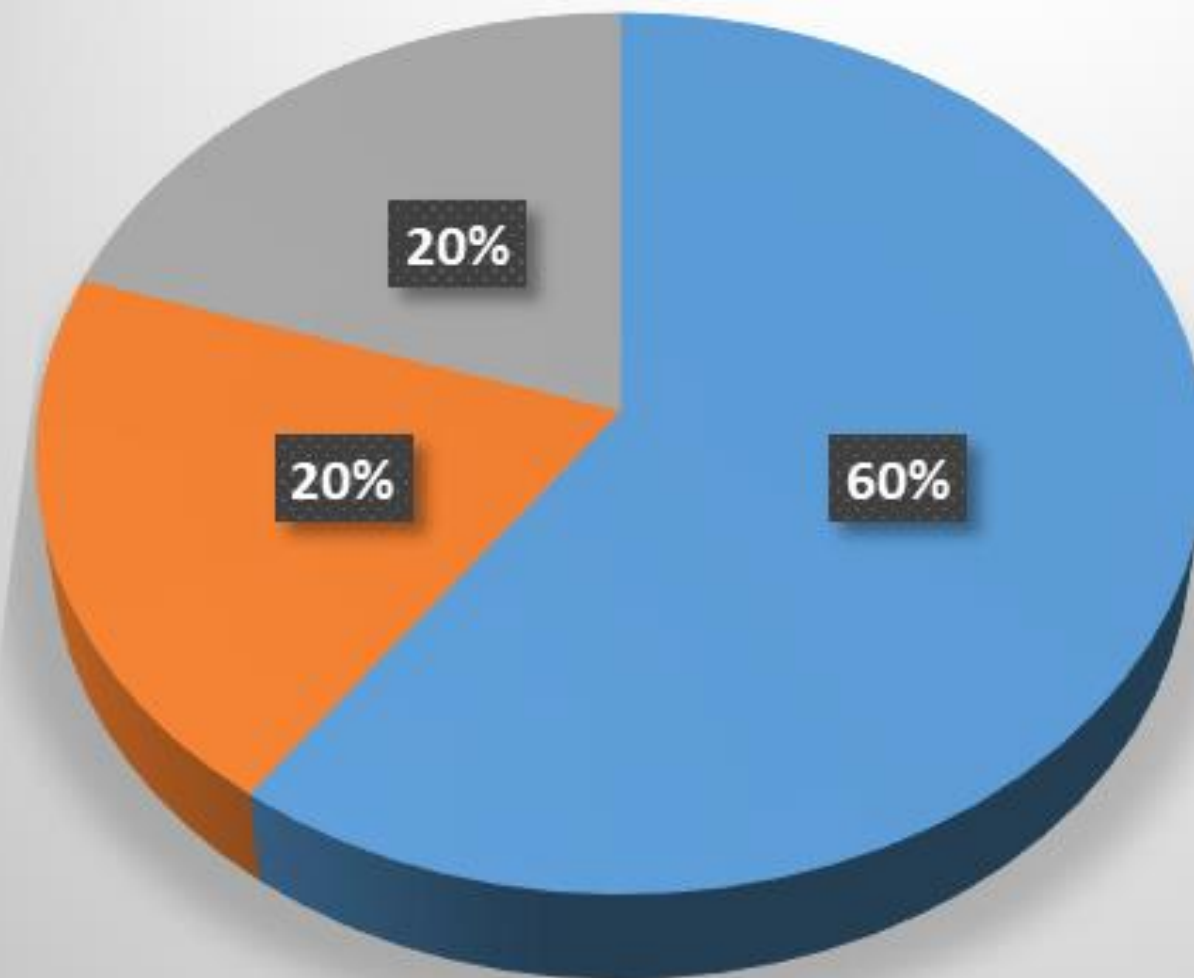
- ADDETTO MACCHINARIO VINICO LIVELLO V
- CANTINIERE LIVELLO V
- CANTINIERE LIVELLO VI
- IMPIEGATO DI IV LIVELLO QUALIFICA SEGRETARIA
- IMPIEGATO DI V LIVELLO QUALIFICA ADDETTO INSER. DATI

Tenimenti Grieco è una realtà giovane e piccola, ogni lavoratore ha la sua mansione

IL NOSTRO TEAM

analisi forza lavoro

Conteggio di TITOLO STUDIO



TITOLO STUDIO ▾

LAUREA TRIENNALE

LICENZA MEDIA

LICENZA SUPERIORE

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

■ AZIENDALI

Bilancio aziendale, nota integrativa, relazione degli amministratori

■ VERSO I DIPENDENTI

Piani di crescita dei dipendenti e incontri tra proprietà e personale.

■ VERSO I FORNITORI

Regolamento soci, fornitori storici, rispetto dei termini di pagamento

INVESTIMENTI REALIZZATI DAL 2017 AL 2021

**NUOVA PIGIADIRASPATRICE
AGITATORI PER MASSE VINO**

LAVAPAVIMENTI

QUADRO ELETTRICO IMPIANTO DEL FREDDO

ATTREZZATURE PER BAG IN BOX

25

PRESSA PNEUMATICA PER VINIFICAZIONE IN BIANCO

0

INVESTIMENTI PREVISTI 2022

**SCAMBIATORE TUBO IN TUBO
POMPA VOLUMETRICA PER RIDUZIONE CONSUMI
INVESTIMENTI IN FORMAZIONE E CONSULENZA PER
L'OTTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE Equalitas**

VERIFICHE ISPETTIVE

L'ente di certificazione VALORITALIA ha svolto la prima verifica nel mese di luglio 2022 per l'organizzazione.

Le verifiche ispettive interne svolte da personale qualificato di Unione Italiana Vini Servizi non hanno evidenziato non conformità rilevanti, le anomalie sono state prontamente prese in carico e risolte.

Quest'anno l'organizzazione si certifica per il primo anno di certificazione.



I NOSTRI OBIETTIVI



AUMENTARE LA
VENDITA DI
BOTTIGLIE
PRODOTTE E
APRIRE NUOVI
MERCATI DI
VENDITA

CREARE UN
PRODOTTO PER IL
MERCATO USA CON
PACKAGING PIU'
SOSTENIBILE.

INVESTIRE IN TECNOLOGIE
DI CANTINA PER
MIGLIORARE LA QUALITA'
DEL VINO PRODOTTO E
AUMENTARE LA SICUREZZA
DEGLI OPERATORI



**SIAMO DISPONIBILE PER QUALSIASI INFORMAZIONE O
CHIARIMENTO**

CONTATTI

INDIRIZZO C.da Difensola - 86045

PORTOCANNONE (CB)

TELEFONO +39 0875 590032

[EMAIL info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)

SEGUICI SU

