



QUANDO IL CAFFÈ È BUONO, ETICO E SOLIDALE

Costadoro Respecto riassume in una tazzina una catena di valori, condivisi da tutti i soggetti coinvolti, dalla raccolta dei chicchi al prodotto servito. Il percorso di CSR avviato dall'azienda prende il via dall'esigenza di stare al passo coi tempi; se ieri era sufficiente fare un prodotto "buono" che poi si è dovuto mostrare anche "bello", oggi è fondamentale che sia sostenibile e responsabile, come l'azienda che lo produce. **Questa strategia d'impresa che Costadoro ha abbracciato a pieno, coinvolge più realtà**, a cominciare dai dipendenti per i quali in fase di ristrutturazione dello stabilimento sono stati considerati criteri di benessere e servizi per i momenti di pausa. Con i clienti vengono siglati contratti chiari, così come sono considerati e rispettati tutti i fornitori a cominciare dai produttori, ai quali il commercio equo solidale garantisce condizioni dignitose di lavoro e di vita e pagamenti alle scadenze pattuite. Alla forza vendita è assicurata una collaborazione attiva e di crescita, non solo sul

La sede di Costadoro a Torino. In basso, Giulio Trombetta, amministratore delegato della torrefazione e, a fianco, un'aula della Costadoro Academy



66
bg 07/19





RESPECTO BIO, ECO MISCELA ARABICA 100%

Costadoro Respecto Bio e Fairtrade è una miscela che rispetta i principi dell'ecologia e della solidarietà umana. È composto al 100% di caffè di qualità Arabica, tutti lavati, provenienti da Colombia, Messico e Nicaragua. Trasformato in espresso presenta un buon corpo, sentori di cioccolato e biscotto, con una leggera acidità di frutti rossi. La crema ha una bella tessitura, compatta e persistente. Ha un ridotto contenuto di caffeina: 1,90% è il valore medio.

piano del business, ma anche della formazione, dell'ambiente e dei rapporti umani. L'attenzione prosegue nei confronti della società (da anni sono attive iniziative per enti a sostegno delle categorie più svantaggiate) e dell'ambiente con la priorità del risparmio energetico. Il nuovo stabilimento è stato concepito per avere un basso impatto ambientale, dai materiali agli impianti di nuova generazione che ottimizzano i consumi e riducono l'inquinamento. Dal prossimo ottobre saranno utilizzati sacchetti e valvole di degasazione compostabili in grado di decomporsi in meno di 3 mesi. Ciò comporta un investimento notevole in macchinari (oltre 600mila euro) e un maggior costo degli imballi stimati in 400mila euro l'anno. È un'importante svolta sostenuta dall'ingresso in azienda delle nuove generazioni, estremamente sensibili e attente alle tematiche sociali. Nel giro di pochi anni la storica casa torinese produttrice di caffè si propone di diventare un'azienda modello per quali-

tà, bontà e rispetto della realtà che la circonda. Il progetto si declina ovviamente anche dal punto di vista pratico della produzione. **Costadoro Respecto, certificata Bio e Fairtrade**, è dunque una miscela che rispetta i principi dell'ecologia e della solidarietà umana. Perché le certificazioni garantiscono il consumatore, e sono l'unica via per tutelare anche il territorio.

CAFFÈ COSTADORO

COSTADORO SPA
Lungo Dora Colletta 113/6 - 10153 Torino
Tel. 011 2483804 - 011 2483828
www.costadoro.it

67
hg 07/19

