

REPORT DI SOSTENIBILITÀ

- anno 2023

Lettera del Sustainability Team

"La più grande minaccia al nostro pianeta è la convinzione che lo salverà qualcun altro." – Robert Swan

Siamo consapevoli che la sfida più attuale e complessa del nostro tempo è l'assunzione di responsabilità e la messa a terra di percorsi e progetti concreti per affrontare l'emergenza del cambiamento climatico e la transizione ecologica.

Oggi nessuno di noi può più ritenersi esente dalla partecipazione a questo percorso condiviso e per questa ragione Palazzo di Varignana già da tempo ha deciso di intraprendere un cammino per ridurre l'impatto ambientale generato dalle proprie attività, mettendo a sistema tutte le competenze e gli ambiti di operatività, dal resort all'azienda agricola, verso l'impiego di pratiche ecologiche e socialmente responsabili.

Ecco quindi che il nostro primo Report di Sostenibilità segna un passo importante, ovvero l'inizio di un viaggio verso un futuro più sostenibile in termini ambientali, sociali e di governance, dove l'ospitalità incontra la consapevolezza. Attraverso questo strumento vogliamo proseguire e certificare con la massima trasparenza il percorso compiuto fino ad oggi, con uno sguardo chiaro verso gli obiettivi futuri.

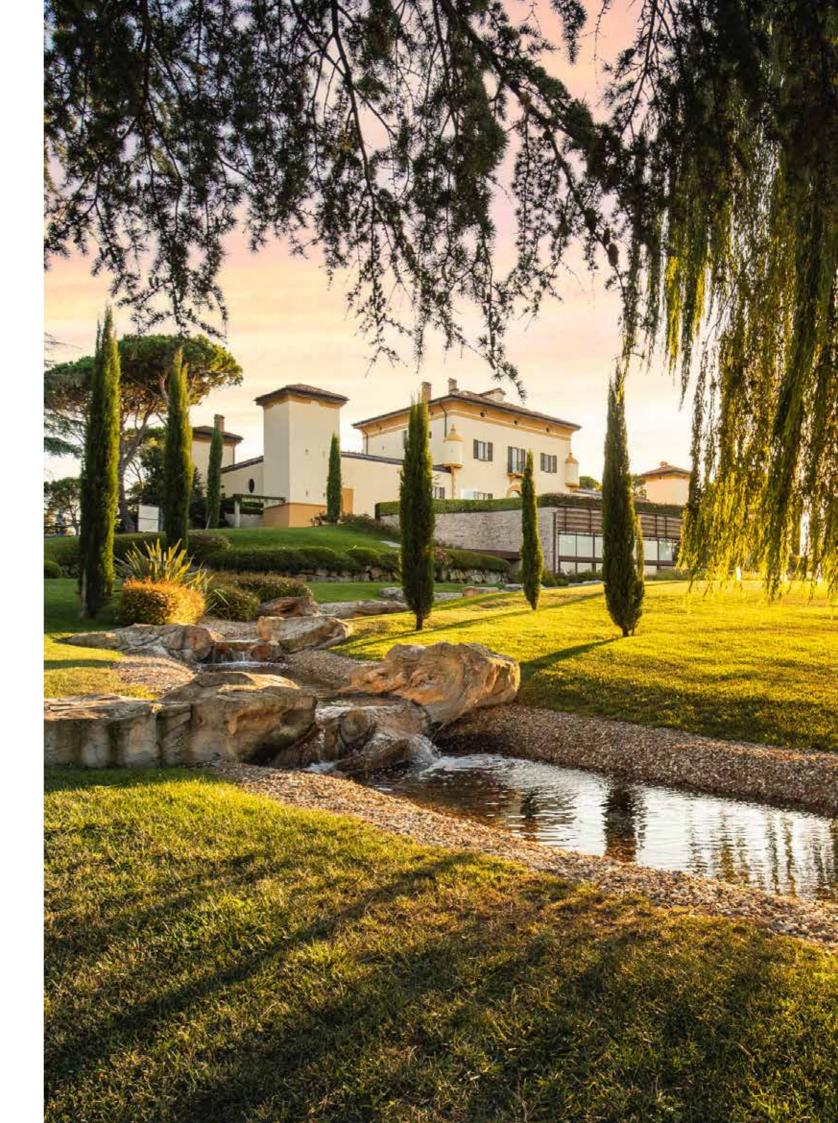
Ogni attività è complementare alle altre, i progetti nascono e vivono in un'ottica circolare e grande attenzione viene sempre rivolta alla nostra terra, che da sempre per noi rappresenta la principale fonte di ispirazione, emozioni, colori, profumi e bellezza.

Per questa ragione, riteniamo fondamentale investire sulla terra e sui suoi prodotti, aumentando la produzione interna al resort e portando la filosofia dalla "terra alla tavola" nei nostri ristoranti. Vogliamo preservare la ricchezza della tradizione e della storia di questi luoghi, e per questa ragione abbiamo avviato un percorso di recupero di antiche coltivazioni e riportato a nuova vita ruderi oramai dimessi trasformandoli in ville a disposizione degli ospiti del resort, e, nel farlo, abbiamo sempre mantenuto chiaro l'obiettivo dell'efficientamento energetico e idrico e scelto fornitori locali.

Con il nostro primo Report di Sostenbilità, ci impegniamo a guidare il cambiamento verso un turismo più ecologico e responsabile, che ci auguriamo possa essere di ispirazione anche per gli ospiti del resort per l'applicazione di scelte sostenibili nella vita di tutti i giorni.

Tutto questo non sarebbe possibile senza i nostri collaboratori, al centro di una attività costante di potenziamento del talento e sviluppo professionale, oltre che di monitoraggio della soddisfazione e dell'inclusione.

Continueremo a innovare e ad adottare pratiche sostenibili, perché crediamo fermamente che un futuro migliore per il nostro pianeta sia possibile, e vogliamo essere parte di questa trasformazione.



Indice

b. 1	п апарро
p. 8	Lettera del fondatore
p. 9	Storia
p. 10	Struttura societaria
p. 12	Sustainable Development Goals
р. 17	II Resort
p. 18	Il nostro concetto di ospitalità
p. 20	Soddisfazione dell'ospite
p. 21	Health & Wellness
p. 26	Cucina farm-to-table
p. 27	Sport
p. 29	L'Azienda Agricola
p. 30	Il nostro approccio all'agricoltura
p. 31	Produzione
p. 33	Filiera integrata
p. 35	L'impegno per l'ambiente
p. 36	Tutela del patrimonio naturale
p. 37	Gestione dei consumi idrici
p. 38	Risparmio energetico
p. 39	Riduzione delle emissioni di CO2: il progetto "Adotta un olivo"
p. 41	L'impegno per le persone
p. 42	Cura del personale e sviluppo professionale
p. 44	Diversità e pari opportunità
p. 45	Formazione
p. 47	Welfare aziendale
p. 49	L'impegno per la comunità e il sociale
p. 50	Promozione del territorio attraverso attività di stampa e Digital PR
p. 51	Rapporti con la comunità locale
p. 51	Donazioni e sponsorizzazioni
p. 52	Scelta dei fornitori
p. 55	Indicatori di performance
p. 56	Obiettivi di miglioramento - agenda
p. 58	Appendice
p. 64	Indice dei GRI

II Gruppo

Dall'amore per la bellezza è nato Palazzo di Varignana, un luogo in cui natura, benessere, gusto ed emozioni si incontrano per dare un senso nuovo alla parola accoglienza

Lettera del fondatore

Fin dalla nascita nel 2013, etica ed estetica sono stati i due pilastri su cui si è costruita giorno dopo giorno l'identità di Palazzo di Varignana, un progetto fondato sull'amore per la natura che ci circonda e la volontà di celebrarne la bellezza e autenticità.

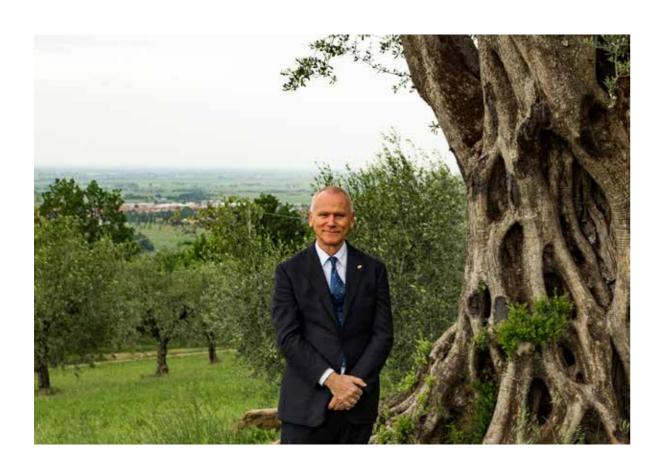
Crediamo che la terra non sia una eredità che riceviamo dai padri, ma un prestito che dobbiamo custodire per i figli, lavorando con costanza e perseveranza per preservarne quanto più possibile l'integrità e il valore. La strada è stata tracciata e oggi Palazzo di Varignana presenta un piano di azioni destinato a migliorare l'impronta sostenibile del resort e di tutte le attività ad esso collegate.

Diversificazione delle fonti energetiche, riduzione ed efficienza nei consumi di acqua, approvvigionamento di materie prime da filiera corta, piantumazione di alberi e conversione al biologico di alcune colture: sono solo alcuni dei capitoli di questo piano integrato verso la riduzione dell'impronta ambientale che ogni giorno si arricchisce di nuovi obiettivi e strategie.

La natura ci aiuta nel trovare risposte ai problemi complessi di questa epoca, cercando di ricucire il nostro rapporto con i cicli e i tempi delle stagioni, rispettando la terra e le persone.

Responsabilità ambientale e sociale, sostegno alla comunità, al territorio, a chi ha più bisogno: impegni morali, che sono iscritti nei nostri valori, abitano nelle nostre intenzioni e si manifestano nelle scelte di ogni giorno. È il nostro impegno per lasciare una eredità al futuro.

Carlo Gherardi Fondatore di Palazzo di Varignana



Storia

La storia di Varignana inizia nel II secolo a.C. con la fondazione della città di Claterna da parte dei romani. Questa cittadina in epoca romana prosperò economicamente, grazie soprattutto al console Marco Emilio Lepido che nel 189 a.C. la fece attraversare dalla famosa via che porta il suo nome: la via Emilia.

Al contrario di molte città fondate in epoca romana, Claterna purtroppo non sopravvisse al crollo dell'impero occidentale, poiché con il sopraggiungere del Medioevo, cambiarono radicalmente le esigenze difensive della città, che venne gradualmente abbandonata. Gli abitanti si trasferirono in un borgo protetto dalle colline e da ampie mura dove, dopo un lungo periodo di transizioni, intorno al X secolo d.C., venne fondato il Castello di Varignana. Per tutta l'epoca medievale il borgo continuò ad espandersi e modificarsi strutturalmente - con l'edificazione della chiesa di San Lorenzo, all' ingresso settentrionale del borgo – e politicamente, con l'ammissione di Varignana al comune di Castel San Pietro.

Il Castello mantenne sempre la sua vocazione di borgo fortificato, e la casa-torre, sede dell'autorità amministrativa, ne testimonia ancora oggi l'antico splendore.

Una storia affascinante, che ha attraversato i secoli, ma che rischiava di perdersi, dato il progressivo abbandono dei territori collinari e delle attività agricole a favore dei centri abitati a ridosso della Via Emilia. L'amore per queste terre e la volontà di preservare questo importante patrimonio storico, ha spinto il fondatore Carlo Gherardi ad acquisire nel 2005 Palazzo Bentivoglio e ad iniziare un'imponente opera di ristrutturazione, che via via ha coinvolto sempre più il borgo, dai campi riportati a coltivazione fino ai ruderi trasformati in ville private. Il progetto Palazzo di Varignana rappresenta oggi il passato che si fa presente, portando tradizioni e storia in eredità al futuro.





Struttura societaria

GRI 2-2 • GRI 2-9 • GRI 2-12 • GRI 2-13 • GRI 2-14

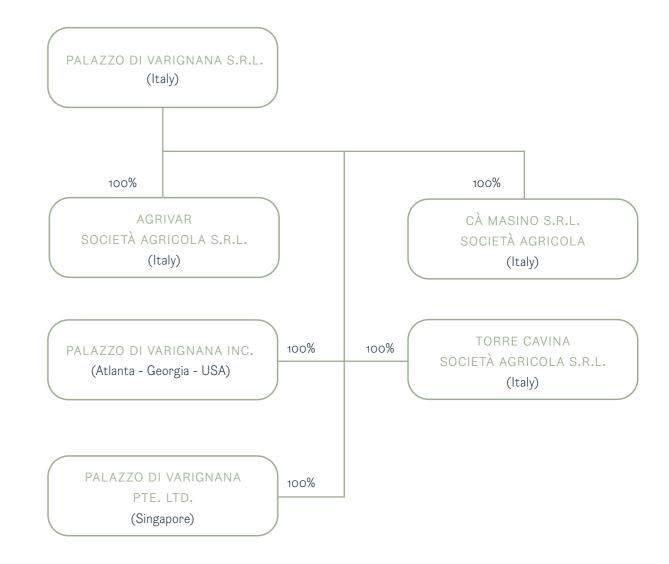
La Governance adottata dal Gruppo Palazzo di Varignana si basa su un sistema di amministrazione e controllo tradizionale, in cui il Consiglio di Amministrazione svolge compiti relativi alla gestione aziendale ordinaria e straordinaria e alla rappresentanza della società stessa nei confronti di terzi.

Il CdA di Palazzo di Varignana è composto da 4 membri, di cui il 50% di genere femminile. L'età media dell'organo di governo è superiore ai 50 anni.

Palazzo di Varignana ha nominato la Società di Revisione KPMG, attualmente in carica. La Società incaricata della revisione legale dei conti è tenuta per legge a verificare la regolare tenuta della contabilità e la corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili, nonché la conformità del bilancio d'esercizio alle norme che ne disciplinano la redazione. Deve inoltre verificare la rappresentazione corretta e veritiera in tali documenti della situazione patrimoniale e finanziaria e del risultato economico dell'esercizio, esprimendo al riguardo un giudizio sia sul bilancio che sulla coerenza delle relazioni sulla gestione, con il bilancio stesso.

Nel 2023 inoltre, si è consolidato un gruppo di lavoro all'interno dell'azienda che si incontra periodicamente, con l'obiettivo di presidiare le tematiche e le attività operative legate alla sostenibilità, indirizzate dall'Amministratore Delegato. I compiti che il gruppo di lavoro svolge sono:

- La predisposizione e la redazione del report di sostenibilità
- La progettazione di iniziative di sensibilizzazione interne ed esterne
- L'implementazione di politiche ed azioni di miglioramento dal punto di vista ESG
- Attività di stakeholder engagement



Sustainable Development Goals

Palazzo di Varignana e l'impegno verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)



































Il 25 settembre del 2015 i governi di 193 Paesi membri dell'ONU hanno firmato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Un programma d'azione approvato dall'Assemblea Generale dell'ONU, che include 17 specifici Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto che prevede un totale di 169 target o traguardi. I 17 Goals impegnano governi e nazioni ma anche ogni singola impresa. I principi ESG sono la declinazione di quanto le imprese devono fare.

Il questionario Synesgy ci ha permesso di mappare le materialità ed i temi nell'ambito della sostenibilità, ponendo così in evidenza i fatti più rilevanti realizzati nell'anno di rendicontazione considerato e fornire ai propri stakeholder un quadro immediato, ma soprattutto certificato – poiché risponde a parametri internazionalmente riconosciuti - della nostra attività.

Ci impegniamo attivamente attraverso un piano di azioni, al raggiungimento dei 17 Sustainable Development Goals (SDGs) dell'Agenda 2030, siglati nel 2015 da tutti gli Stati Membri dell'ONU, integrando sempre più i fattori ESG all'interno delle proprie pratiche di business.

Riduzione dello spreco alimentare





- Abbiamo avviato una partnership con Too Good to Go, l'applicazione che consente di salvare il cibo invenduto o in scadenza, al fine di ridurre gli sprechi alimentati. Dal 2021 sono stati salvati 492 pasti, equivalenti a 1,23 tonnellate di CO2e evitate.
- Nella giornata contro lo "Spreco alimentare" che si tiene ogni 5 Febbraio abbiamo lanciato il programma #primachesiatardi pensato per non vanificare l'amore per la terra, il lavoro dell'uomo, la cura per la natura. In quest'occasione alcune box di prodotti artigianali di alta qualità vengono venduti ad un prezzo scontato del 50%.

Promozione della salute e del benessere



- Per favorire il benessere dei clienti, abbiamo ha introdotto una Direzione scientifica, che quotidianamente, insieme a tutto il team del Resort, studia per trovare ed insegnare nuovi approcci allo stare bene e favorirne i risultati.
- Promuoviamo un'alimentazione sana, grazie alla presenza di prodotti autoctoni e a kmO, sani e naturali, che nascono da tecniche di coltivazioni innovative, ma sapientemente coniugate all'esperienza artigianale.
- Offriamo una un set di servizi volti a favorire l'attività sportiva all'aperto, grazie alla presenza di campi da golf, retrat di yoga, e percorsi di jogging immersi nel verde.
- Poniamo attenzione non solo al benessere degli ospiti, ma anche dei propri i dipendenti, grazie alla presenza ed allo sviluppo di iniziative di well-being dedicate.

Integrazine dei fattori ESG all'interno della catena di fornitura





Integriamo sistematicamente la valutazione dei fattori ESG per tutti i nuovi fornitori in fase di qualifica, ai quali è richiesta la compilazione di un questionario sulla digital platform Synesgy, che consente di rilevare l'impegno della supply chain verso i temi ambientali, sociali e di governance.

Supporto alle comunità locali





- Collaboriamo con enti e associazioni locali attraverso partnership, organizzazione di eventi culturali, sociali in collaborazione con enti del territorio e progetti benefici tra cui Dynamo Camp ed il Policlinico Sant'Orsola
- Abbiamo aiutato le popolazioni colpite dall'alluvione di Maggio 2023, Palazzo di Varignana ha organizzato due cene di beneficenza, il cui ricavato è stato devoluto a all'Ospedale Umberto I di Lugo e all' Artistation School of Arts di Faenza
- Ogni anno, offriamo due borse di studio per giovani iscritti alle scuole superiori e all'università residenti a Varignana-Palesio, per supportare attraverso un contributo concreto la comunità ed i percorsi accademici

Valorizzazione e sviluppo del capitale umano







- Abbiamo formalizzato all'interno di una policy "Diversità ed Inclusione" il nostro impegno verso la promozione delle pari opportunità all'interno di tutti i processi HR
- Monitoriamo i KPIs legati al genere e poniamo in atto, ove necessario, azioni per migliorare il bilanciamento di genere
- Investiamo costantemente sulla formazione dei dipendenti con l'obiettivo di migliorare le competenze e portare avanti l'aggiornamento professionale.
- Attiviamo canali di ascolto dei bisogni dei dipendenti, al fine di implementare o introdurre nuove iniziative che favoriscano il wellbeing e più in generale una migliore coinciliazione dei tempi di vitalavoro.
- Contribuiamo in modo attivo all'occupazione del territorio locale, con l'82% degli assunti residenti nella provincia di Bologna.

Riduzione degli impatti ambientali









- Coinvolgiamo i nostri clienti nel percorso di riduzione degli impatti ambientali, sensibilizzando attraverso una web app rispetto l'uso consapevole e responsabile delle risorse idriche ed energetiche
- Abbiamo previsto l'installazione di impianti fotovoltaici e colonnine elettriche per la ricarica di mezzi di trasporto interno, ed ha messo in atto un piano di sostituzione di tutte le luci con i led a basso consumo.
- Per contenere i consumi idrici, sono stati costruiti dei bacini idrici che raccolgono le acque superficiali e le rilasciano in maniera controllata secondo le esigenze.
- Abbiamo dato vita al progetto "Adotta un Olivo" al fine di riqualificare il paesaggio agronomo, mettendo a dimora oltre 160.000 alberi d'olivo su 242 ettari di superficie. Il progetto da la possibilità a tutti gli stakeholder di adottare un ulivo, condividendo una scelta etica. Il rilascio del Passaporto di Varignana, un certificato che attesa l'adozione, consente di seguire i progressi del proprio ulivo e ottenere benefici collegati ai nuovi litri di olio extravergine di oliva.
- Abbiamo messo in atto un piano di riduzione della plastica: a tutti i nostri ospiti lasciamo a disposizione acqua in brick, interamente riciclabile e utile a ridurre l'utilizzo della plastica e a facilitarne lo smaltimento. Le docce presenti negli spogliatoi di Varsana SPA dispongono di dispenser fissi contenenti bagnoschiuma e shampoo da cui i nostri clienti possono servirsi.
- Abbiamo ottenuto la certificazione biologica per gli oli extravergine Claterna e Blend Verde, un passo in avanti per rendere i prodotti delle nostre terre più sani e ridurre l'inquinamento causato da agenti chimici.

Il Resort

GRI 3-3

Un viaggio sorprendente dalle radici antiche tra sapori, profumi, sensazioni e con un cuore autenticamente italiano



Il nostro concetto di ospitalità

GRI 2-23 • GRI 2-24 • GRI 2-28

La passione che Palazzo di Varignana dedica nella conduzione della propria azienda guida anche l'applicazione dei suoi valori nel rapporto che ogni giorno costruisce con i propri ospiti e collaboratori. Il rapporto umano e il rapporto dell'uomo con l'ambiente che lo circonda acquisiscono infatti un valore fondamentale.

Gli investimenti dedicati all'implementazione di un'efficiente sistema di gestione che pervada i 3 pilastri della sostenibilità, che valorizzi il capitale ambientale, il capitale umano, e l'impegno nel sociale sono la dimostrazione che il "fare impresa" perseguendo obiettivi più ampi da quelli prettamente economici, è una via possibile per coniugare il bene della comunità a quello aziendale.

Le principali linee guida di Palazzo di Varignana in ambito ESG sono riassunte nel nelle policy ESG, documenti che sintetizzano e formalizzano i valori etici e sostenibili che guidano la realtà aziendale nelle relazioni con gli stakeholder e nelle attività operative, e che racchiude i capisaldi del Report di Sostenibilità. Palazzo di Varignana pubblica le policy ESG sul suo sito internet, al link: https://www.palazzodivarignana.com/sviluppo-sostenibile/.

Il Resort Palazzo di Varignana è un modello originale e sostenibile di ospitalità diffusa. Questo comprende 150 camere e suite, sei ville indipendenti, ristoranti, una SPA di 4000 mq con 7 piscine esterne, palestra, campi sportivi con driving range, un moderno centro congressuale e spazi per eventi.

Cuore del resort è Palazzo Bentivoglio, castello di campagna dalle quattro tradizionali torri datato 1705. L'edificio storico principale è circondato da un borgo contemporaneo costruito in pietra, secondo un'architettura coerente ed armonica col paesaggio circostante. Attorno al complesso si estendono 30 ettari di terreno suddivisi tra vasti spazi verdi, parchi, fonti d'acqua e panorami mozzafiato. Questi si uniscono ai terreni dell'azienda agricola, che nei suoi 650 ettari produce prodotti a km O, protagonisti dei piatti dei ristoranti.

Palazzo di Varignana offre ai suoi ospiti una pausa dallo stress delle città, pur rimanendo collegata in modo

La sfida di ogni giorno è offrire servizi che siano garanzia di qualità e benessere per i nostri ospiti



capillare alle principali province emiliane-romagnole, proponendo soluzioni trasversali rivolte alla cura e al benessere della persona, alle esperienze gastronomiche, a diverse modalità di soggiorno e di intrattenimento. Palazzo di Varignana offre agli ospiti occasioni di arricchimento culturale, attraverso la proposta della storia e la tradizione del territorio italiano: culturale, artistica, artigianale, enogastronomica, imprenditoriale.

Il desiderio finale è che l'esperienza degli ospiti sia un momento di arricchimento, di conoscenza, che permetta loro di scoprire la bellezza e la cultura del territorio emiliano-romagnolo.

Per questo, Palazzo di Varignana propone servizi ed esperienze personalizzate che diano la possibilità di scoprire i segreti di ambienti ricchi di cultura, bellezza e tradizioni.

Promuovere un territorio significa inoltre, anche promuoverne la produzione locale. È qui che entra in gioco Agrivar, l'azienda agricola di Palazzo di Varignana, che permette agli ospiti di espandere la propria esperienza anche ai sapori e ai gusti delle materie prime locali, collaborando con la ristorazione aziendale.

Gli ospiti troveranno in Palazzo di Varignana anche la possibilità di usufruire di una linea per la cura del corpo totalmente naturale appositamente realizzata con le materie prime locali sfruttando le produzioni del territorio in ottica sostenibile.

Premi e riconoscimenti

CONDÈ NAST
2023

Best for
Weddings, Parties
& Celebrations

MICHELIN
2023

CONDÈ NAST
2022

CONDÈ NAST
2022

WORLD
WELLNESS
WEKEND
2022

Wellness
Champion

WORLD SPA
& WELLNESS
AWARD
2023

Best SPA

TRIP ADVISOR
2021

AWARD
2022

Traveler's
Choice

Best
Hotel

WORLD SPA

Wellness
Champion

Traveler's
Choice

Traveler's
Choice





Soddisfazione dell'ospite

GRI 2-26 • GRI 2-29 • GRI 419

Il focus principale di Palazzo di Varignana è il rispetto delle aspettative dell'ospite.

Per questa ragione, ci siamo dotati di alcuni strumenti di monitoraggio del livello qualitativo dei servizi offerti: la presenza di eventuali problematiche viene gestita direttamente durante il soggiorno attraverso uno strumento di quick review, che consente all'ospite di segnalare in tempo reale eventuali necessità. Inoltre, al termine del soggiorno, viene inviato tramite mail un dettagliato questionario di customer satisfaction.

Infine, grazie ad un aggregatore di recensioni online, siamo in grado di monitorare con precisione i commenti pubblicati sui principali portali di viaggio come Tripadvisor e Booking.com.

Tutte le informazioni ricevute attraverso questi strumenti vengono analizzate dalla Direzione e gestite con il confronto interno tra i diversi reparti al fine di individuare le cause di eventuali disservizi e intervenire con azioni mirate.

BOOKING

GOOGLE

4,5 / 5 _{1355 recensioni} 4,7 / 5 _{3660 recensioni}

TRIP ADVISOR

4,5 / 5 ₁₃₅₅ recensioni

Health & Wellness: Metodo Acquaviva

GRI 2-6

A Palazzo di Varignana la vacanza si trasforma in un'occasione per fare conoscenza di nuovi stili di vita adatti a chi vuole ritrovare una migliore forma fisica e un maggiore equilibrio mentale, bilanciando stress ed energia per un'armonia totale fra corpo, mente e psiche.

Sotto la guida dott.ssa Annamaria Acquaviva, direttore scientifico del Resort, prendono il via diversi retreats che pongono al centro l'ospite nell'ascolto delle sue necessità, per trovare strategie efficaci, per vivere in salute, in armonia e più a lungo. Gli Health & Wellness Retreats sono un vero e proprio viaggio trasformativo per raggiungere il massimo del proprio potenziale benessere psico-fisico e risplendere di una forma inedita di bellezza.

La visione olistica del Metodo Acquaviva si innesta sui 5 pilastri della salute:

- nutrizione personalizzata
- armonia ed equilibrio interiore
- attività fisica
- sonno e riposo
- integrazione alimentare e cosmetica

Qualunque obiettivo di salute mente-corpo si voglia raggiungere, si può ottenere con risultati più performanti e duraturi solo valorizzando tutti questi aspetti.

L'equilibrio tra questi 5 fattori è la strategia di successo verso il benessere e la longevità.



Health & Wellness: Varsana SPA

GRI 2-6

Fra i servizi offerti troviamo quello di Varsana SPA, un'oasi di benessere che trova nella natura la sua più alta forma di ispirazione, offrendo agli ospiti un'autentica esperienza immersiva nel territorio.

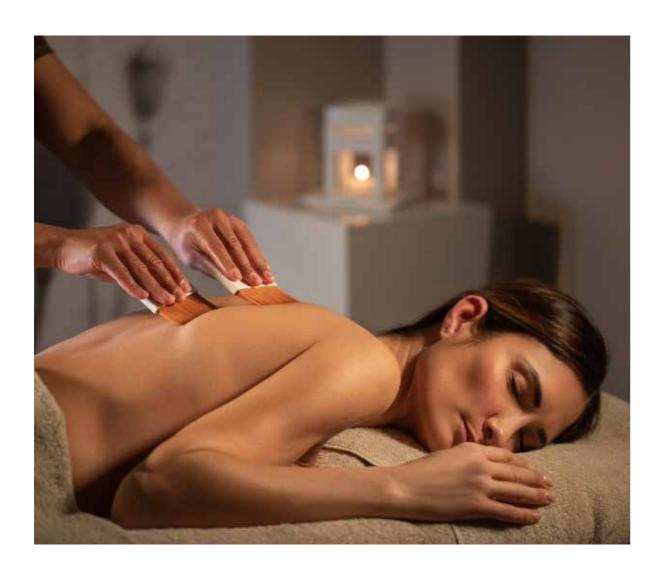
Il percorso tradizionale racchiude un esclusivo percorso di benessere, dove rigenerare il corpo ed abbandonare la frenesia della quotidianità e comprende un accesso alla Grotta dei Calanchi e alla Cava d'Oro Bianco, piscine con idromassaggio, sauna finlandese, sauna mediterranea, bagno turco, docce emozionali, piscina sonora e area relax con corner tisaneria.

Nei mesi invernali, grazie ad una copertura telescopica, il percorso tradizionale include anche l'accesso alla Crystal Pool, piscina di acqua salata con idromassaggi e corsia natatoria. Nei mesi estivi, la Crystal Pool diventa parte delle piscine esterne grazie all'apertura della copertura telescopica.

Nei 2.500 mq di spazi outdoor si alternano 7 piscine all'aperto affacciate sui meravigliosi paesaggi collinari che circondano il resort.

Qui, accanto a un ampio solarium, si trova una piscina semi olimpionica, due piscine terrazzate e le Crystal Pools, piscine di acqua salata con idromassaggi e corsia natatoria.

Palazzo di Varignana offre anche Private SPA, percorsi personalizzati di ispirazione giapponese e marocchina di cura delle emozioni, tra spirito e materia, abbandono dei sensi e vocazione alla scoperta.





Due rituali che ci portano alla radice del rapporto tra corpo e mente:

L'Hammam, racconta lo sguardo della cultura araba alla cura del corpo, per la depurazione dalle scorie della vita: una ricerca di armonia che abita suggestioni medio orientali; nei profumi, nei materiali, nelle sonorità, nel savonage con l'applicazione di prodotti a base di olio di oliva per ritrovare la presenza del corpo e la percezione dei sensi.

L'Ofuro porta invece alla scoperta dell'approccio giapponese al benessere. Dove mente e spirito sono protagonisti di un diverso modo di intendere la cura del sé. È la via spirituale al tradizionale bagno del sol levante, dove l'assenza si fa presenza, il vuoto pieno, il tempo si dilata e si ritrovano le radici del proprio io nei gesti antichi della cerimonia del tè, servito sul tatami.

La possibilità di usufruire dei trattamenti di bellezza e della linea cosmetica, fiore all'occhiello di Varsana SPA, coronano poi un'esperienza di relax e soggiorno indimenticabile.

Le 4 collezioni che compongono la linea cosmesi: Olio extravergine di oliva, Melograno, Zafferano, Sangiovese, sono il prodotto delle materie prime che regala la terra. Materie prime sane, di qualità e ricche di proprietà antiossidanti e lenitive, diventano oggi diventano l'anima della nuova linea cosmetica Palazzo di Varignana e formano 4 preziose collezioni: olio extravergine di oliva, melograno, zafferano, Sangiovese.





4 Collezioni della linea cosmesi: olio extravergine di oliva, melograno, zafferano e Sangiovese





Cucina farm-to-table

GRI 2-6

L'ospitalità è la mission di Palazzo di Varignana, ma accogliere significa stimolare e rilassare tutti i sensi, compresi quelli del gusto e dell'olfatto, considerando la tavola come parte integrante di un percorso di benessere a 360°. Il profondo legame con la terra e le sue materie prime, i profumi e i colori sono l'anima più autentica della cucina, che si esprime secondo linguaggi diversi nei ristoranti del resort.

Grazie alla rinomata qualità enogastronomica e allo charme delle location, i ristoranti di Palazzo di Varignana sono frequentati anche da chi non soggiorna nella struttura.

La cucina di Palazzo di Varignana nasce dall'amore per la valorizzazione del territorio, da sempre al centro della filosofia del resort. I prodotti a km O dell'azienda agricola, tra cui il pluripremiato olio extravergine di oliva, sono i protagonisti delle carte, da quelle dei ristoranti alla banchettistica.

La ristorazione è una parte importante dell'offerta di Palazzo di Varignana e tutti gli chef che fanno parte dello staff aziendale hanno l'obiettivo di portare in tavola l'eccellenza italiana, a partire dalle materie prime.

L'attenzione inizia dunque nel momento dell'acquisto, scegliendo gli ingredienti migliori, freschi e di stagione, privilegiando quelli a chilometro zero ed evitando gli acquisti superflui e i conseguenti sprechi.

Palazzo di Varignana utilizza le materie prime dell'azienda agricola Agrivar, questo permette quindi di ottenere un'economia circolare efficiente, senza sprechi che ottimizza la valorizzazione immediata delle materie prime e del territorio.

Anche la preparazione dei piatti è pensata per proporre eccellenza agli ospiti e, allo stesso tempo migliorare la qualità dell'alimentazione; l'attenzione allo stoccaggio e la capacità di riutilizzo sono, infine, un fattore chiave per ridurre rifiuti e scarti.

Sport

GRI 2-6

Palazzo di Varignana permette di rigenerarsi grazie all'attività sportiva e all'aperto, immergendosi completamente nella bellezza sorprendente della cornice naturale che circonda il resort, per ritrovare benessere fisico e il giusto equilibrio interiore.

Attraverso più di 100 ettari di uliveti e vigne, Palazzo di Varignana ha studiato diversi sentieri e percorsi per joggers e bikers sia esperti che principianti. Gli ospiti potranno scaricare sul cellulare l'App che li accompagnerà sui diversi percorsi all'interno e all'esterno del resort.

Palazzo di Varignana dispone inoltre di palestra aperta 24 ore, campi da tennis, squash, basket e paddle. Inoltre, propone un'area da golf composta da putting green, chipping green e driving range.

Oltre al campo pratica all'interno del resort, gli amanti del golf possono approfittare della vicinanza strategica di alcuni tra i migliori golf club della regione: Golf Club Le Fonti, Casalunga Golf Resort, Golf Club Siepelunga e il Golf Club Bologna.



L'Azienda Agricola

A Palazzo di Varignana ospitalità e agricoltura si incontrano per trasformare la bellezza del paesaggio naturale in una risorsa produttiva alla base di un vero modello circolare



Il nostro approccio all'agricoltura

GRI 2-26 • GRI 2-28 • GRI 304-2 • GRI 307

Palazzo di Varignana nel 2015 ha dato avvio a un ambizioso progetto agronomico che ha portato a riqualificare il paesaggio riportando in attività grandi porzioni di terreni incolti. Importanti opere di drenaggio, bonifica, pulizia di fossi e regimentazione delle acque piovane hanno ridotto il dissesto idrogeologico allo scopo di rivalutare questa zona.

Fiore all'occhiello di questa storia è la vocazione a ripristinare le antiche varietà di olivi, che estendendosi oggi in 265 ettari (oltre 160mila piante) consentono di produrre un olio extravergine di oliva di altissima qualità, che ha ottenuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo. Alla coltivazione dell'olivo si sono aggiunte la vite, i frutteti e lo zafferano, con l'intento di trasmettere l'esperienza e i valori legati al territorio, attraverso prodotti autoctoni di altissima qualità a km O.

Agrivar ha a cuore la gestione sostenibile delle proprie terre, consapevole del fatto che l'attrattività del territorio e la bontà delle materie prime sono caratteristiche essenziali e valori aggiunti senza paragoni per Palazzo di Varignana.

Per questa ragione, ha scelto pratiche di mitigazione degli effetti del cambiamento climatico sulle produzioni, in quanto, per esempio, protegge il raccolto dagli eventi climatici estremi attraverso l'impiego di reti antigrandine e anti insetto, utilizzate anche per limitare gli effetti del caldo e dei trattamenti anti mosca olearia, e utilizza dei sistemi innovativi per garantire la produttività (agricoltura di precisione, irrigazione a goccia, sensori).

Gli oliveti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, seguendo i ritmi della natura, senza utilizzo di prodotti di sintesi sostituendoli con pratiche naturali.

I concimi utilizzati sono di origine biologica, in quanto per oltre il 50% sono naturali anziché artificiali.

L'impegno di Agrivar per preservare la biodiversità e tutelare gli ecosistemi agricoli prosegue grazie alle continue attività di valorizzazione e ripristino delle varietà di olivi autoctoni, quali la Ghiacciola.



+50%
Concimi naturali utilizzati
dall'azienda

Produzione: olio extravergine d'oliva

"Un benestante che possiede un terreno nel comune di Varignana si mise in pensiere questi ultimi anni di estraere dell'olio dalle olive, che vi portano alcuni alberi vecchi cariosi, e mal tenuti. Quest' olio, che io ho assaggiato, è chiaro, d'ottimo gusto, e superiore assai a quelli che comunemente si vendono. Dio volesse che si rimettesse una volta la coltura trasandata degli ulivi, che con tanto vantaggio vestivano e abbellivano in altri tempi le nostre Colline".

Così scriveva nel 1821 Gioan Ignazio Molina nelle sue "Memorie di Storia Naturale", auspicando il ritorno a Varignana della nobile coltura dell'olivo. Studi e ricerche storiche hanno infatti rivelato che in questa terra d'Emilia, dai tempi dei Romani fino al 1700, si coltivava l'olivo. Una storia che si interruppe a causa della così detta piccola glaciazione.

A 400 anni di distanza, Palazzo di Varignana ha riportato le varietà più antiche di olivo a popolare le colline, ricucendo tempo e spazio per tornare a produrre un olio extra vergine d'oliva di altissima qualità.

Ogni anno nuove porzioni di oliveto entrano in produzione, andando a definire un percorso di qualità che ha portato Palazzo di Varignana ad essere il primo produttore in Emilia-Romagna oltre che un caso di scuola nella creazione di filiere di qualità agronomica, ripristino di colture autoctone e tutela del paesaggio.

I tre monocultivar rappresentano per l'azienda agricola del resort il ritorno in Emilia delle antiche cultivar autoctone ricche di profumi e carattere: Correggiolo per lo Stiffonte, Ghiacciola per il Claterna biologico e Nostrana di Brisighella per il Vargnano. I due blend – Blu e Verde biologico – nascono invece da miscele inedite studiate dai nostri oleologi alla ricerca di sentori nuovi.

Premi e riconoscimenti



Produzione: vino

Il progetto enologico di Palazzo di Varignana muove i primi passi nel 2017, attualmente sotto la guida dell'enologo Umberto Marchiori, ed inizia con la messa a dimora di alcuni vitigni storici del territorio come il Sangiovese. A questi si si sono aggiunti altri internazionali come il Pinot Nero, per realizzare il desiderio di produrre uno spumante metodo classico. Ad oggi la produzione vanta quattro tipologie di vini, tra bianchi e rossi: Villa Amagioia Blanc de Noirs e Blanc de Blancs, Chardonnay Colli di Imola, Sangiovese Superiore Doc e Pinot Nero. Il mosaico di suoli che caratterizza le colline di Varignana, uniti al particolare microclima, trasmettono ai vini caratteristiche uniche. Ad oggi si contano 52 ettari di vigneto, poste in un anfiteatro naturale caratterizzato da un microclima originalissimo dovuto al rapporto tra la moderata altitudine e l'orografia del territorio: stretto tra i calanchi e le colline lussureggianti di oliveti. Nel territorio di Varignana sono presenti genetiche autoctone, molto solide e con una profondità storica risalente agli antichi romani e non solo. La tenuta e la cantina consegnano al pubblico caratteristici profumi, sapori e sfumature. Il suolo delle colline di Varignana è magro, formato da rocce argillose poco ospitali e sabbie calcaree sottili per sostenere la fertilità: queste caratteristiche territoriali permettono però di ottenere un'elevata biodiversità di vini, quindi un valore unico rispetto ad altre razze. Una culla ideale per la viticoltura.



61%

dei terreni è impiegato in agricoltura biologica certificata

Produzione: orto

L'Orto giardino del podere Rio Rosso nasce dalla passione e dall'attenzione di Palazzo di Varignana per l'ambiente e la tradizione locale, con l'obiettivo di produrre ortaggi ecosostenibili che arricchiscano di gusto le cucine dei ristoranti del resort. L'orto dell'azienda agricola del resort è una fonte inesauribile di ispirazione e l'elemento vegetale è diventato, nel tempo, sempre più centrale nell'elaborazione dei menù.

Oltre alla produzione di ortaggi di stagione, l'orto è anche adibito alla coltivazione di 42 diverse tipologie di erbe aromatiche, bacche di Goji, nocciole e frutti minori e dimenticati, come Giuggioli o Biricoccoli e ad una originalissima e rara produzione di zafferano italiano. La produzione avviene senza l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti di sintesi, prediligendo un approccio agronomico ad impatto ambientale minimo, implementando alcune attività come la rotazione delle colture, dei compost e dei sovesci a base di graminacee e leguminose.

Gli ulivi vengono coltivati secondo i principi dell'**agricoltura biologica**





Filiera integrata

Agrivar abbraccia il concetto di filiera integrata, dove ogni passo della produzione è accuratamente orchestrato per garantire la massima qualità e sostenibilità.

Al centro di questo processo sta la terra stessa, trattata con rispetto e cura attraverso pratiche agricole tradizionali e moderne. I vigneti e gli uliveti si estendono a perdita d'occhio, testimoni silenziosi di un impegno duraturo verso la natura e la tradizione.

Quando arriva il momento della vendemmia e della raccolta delle olive, alle mani esperte delle risorse dedicate all'agricoltura si unisce la tecnica moderna di attrezzature dedicate e il risultato è un raccolto selettivo quanto sostenibile.

Questi preziosi frutti vengono quindi trasportati al frantoio e alla cantina aziendale, dove inizia il ciclo di trasformazione.

La vicinanza del frantoio agli oliveti ci consente un'immediata molitura del raccolto e la possibilità di avere una filiera integrata in un unico luogo, gestita ed organizzata dal nostro personale che ogni giorno si dedica amorevolmente alla cura del territorio di Varignana.

La molitura è una fase fondamentale della produzione che da noi avviene a ciclo continuo a due fasi, con un impianto moderno dotato di sistemi a ridotto impatto ossidativo a bassa temperatura di lavorazione al fine di poter lavorare ogni varietà di oliva alla specifica temperatura esaltandone il fruttato o per controllare e modificare la quantità di polifenoli e quindi l'intensità dell'amaro e/o del piccante.

Nella cantina, invece, i grappoli di uva vengono pigiati e fermentati con cura per dare vita a vini di carattere e complessità. Le botti di rovere francese custodiscono i segreti del tempo, permettendo ai vini di sviluppare i loro aromi unici e la loro personalità distintiva.

Ma la filiera integrata va oltre la produzione stessa. L'azienda si impegna anche nella sostenibilità ambientale, utilizzando pratiche agricole eco-compatibili e investendo in energie rinnovabili per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività.

Infine, il legame con la comunità locale è fondamentale. L'azienda non è solo un luogo di produzione, ma anche un punto di incontro per gli amanti del buon cibo e del buon vino. Eventi enogastronomici, degustazioni e visite guidate offrono ai visitatori l'opportunità di immergersi nella cultura e nella tradizione di questa terra generosa. In definitiva, la filiera integrata di produzione di vino e olio extravergine di questa azienda agricola rappresenta un esempio di come la passione per la terra, la tradizione e la sostenibilità si fondono per creare prodotti di qualità superiore, che portano con sé il gusto e l'autenticità di un territorio unico.



Il forte legame con la nostra terra ci spinge ogni giorno a fare del nostro meglio per preservarne la bellezza e biodiversità



Tutela del patrimonio naturale

GRI 303-5 • GRI 307

La tutela dell'ambiente e la valorizzazione del territorio rappresentano una parte importante dell'impegno di Palazzo di Varignana per la sostenibilità.

A tal proposito, nel 2023 abbiamo lanciato la nostra prima Policy Ambientale, con l'obiettivo di definire gli impegni, le azioni e gli ambiti di intervento per ridurre e contenere i propri impatti ambientali.

In quest'ottica, abbiamo adottato delle pratiche di sostenibilità legate all'ambito hospitality, da un lato volte a contenere gli impatti ambientali potenzialmente derivanti dai soggiorni dei nostri clienti, dall'altro a coinvolgere attivamente gli ospiti, attraverso contenuti informativi con l'obiettivo di sensibilizzare rispetto l'importanza delle tematiche ambientali.

- Abbiamo ridotto del 90% l'utilizzo della carta per materiali di comunicazione e promozione all'interno del resort, affidandoci a supporti digitali. A tal proposito, il percorso del cliente è accompagnato da una Web App dedicata in cui sono state incluse tutte le informazioni principali a rendere il soggiorno accogliente.
- A ciascun dipendente è stata distribuita una borraccia in metallo e ai clienti viene fornita acqua in brick interamente riciclabile e utile a facilitarne lo smaltimento, mentre all'interno degli spogliatoi di Varsana SPA abbiamo previsto dispenser fissi nelle docce.
- Durante il soggiorno forniamo agli ospiti la nostra linea di cortesia ideata con materie prime a kmO da fornitori locali per minimizzare le emissioni derivanti dal trasporto e contribuire allo sviluppo delle economie di prossimità.
- Per mitigare i consumi energetici ed idrici effettuiamo il cambio giornaliero di asciugamani solo su richiesta del cliente.
- Utilizziamo i prodotti locali provenienti delle terre dell'azienda agricola di Palazzo di Varignana che vengono impiegati per proporre un'offerta enogastronomica a kmO e per produrre la linea cosmetica della SPA secondo i principi dell'economia circolare.

Gestione dei consumi idrici

Considerando l'importanza dell'acqua nelle operazioni agricole e di ospitalità, l'adeguata gestione delle risorse idriche rappresenta un tema fondamentale per Palazzo di Varignana ed Agrivar.

Per questo motivo, nel corso degli anni, abbiamo adottato una serie di azioni mirate per ridurre il nostro consumo idrico. Nel 2023 sono stati realizzati dei bacini idrici di circa 3500 mq, il cui scopo è raccogliere le acque di superficie, tra cui l'acqua piovana che verranno rilasciate in maniera controllata secondo le esigenze. L'acqua raccolta sarà utile ad irrigare i campi dell'azienda agricola, limitando così il consumo di acqua dal sottosuolo.

Inoltre, è in via di completamento una rete di condutture estesa su tutta l'area dei terreni aziendali, per rendere possibili trasferimenti di acqua dai bacini di accumulo a tutti gli impianti aziendali, efficientando i consumi di acqua, energia e carburante.

Nel 2023 Palazzo di Varignana ha consumato 8.292 m3 di acqua, registrando una diminuzione dei consumi idrici del -36,25%. La maggior parte dei consumi sono dovuti alle attività di irrigazione del verde.

I consumi idrici relativi all'azienda agricola Agrivar sono pari a 33.000 m3 di acqua, dedicati perlopiù all'irrigazione dei campi, dei vigneti e degli oliveti.



Risparmio energetico

GRI 302-1 • GRI 302-4

Nel contesto del resort, l'ottimizzazione dei consumi energetici è cruciale per garantire una gestione sostenibile delle risorse. Attraverso l'implementazione di strategie mirate, come l'adozione di fonti energetiche rinnovabili, l'efficienza energetica degli impianti e la sensibilizzazione del personale e degli ospiti, il resort si impegna a ridurre l'impatto ambientale derivante dall'uso di energia.

Tra gli interventi di rilievo, nel 2023 sono stati realizzati un impianto fotovoltaico a servizio della Country House Oliveto sul Lago di potenza nominale installata pari a 64,64 KWp (produzione annua prevista 65.000 KWh) e un impianto fotovoltaico a servizio del frantoio di potenza nominale installata pari a 21,32 KWp (produzione annua prevista 23.000 KWh), che saranno operativi dai primi mesi del 2024, entrambi volti a compensare quote significative dei consumi delle due strutture. Nel 2023 i consumi di Palazzo di Varignana sono stati pari a 41.979 Gi, mentre i consumi relativi ad Agrivar sono stati pari a 33.040 Gi.

A disposizione degli ospiti, sono state installate delle colonnine elettriche per la ricarica di mezzi di trasporto interno. Inoltre, è in atto un piano di sostituzione di tutte le luci con i led a basso consumo, al fine di ottimizzare i consumi energetici.

Inoltre, a partire dal 2023, Palazzo di Varignana ha avviato il calcolo della della Carbon Footprint secondo lo standard ISO 14064, con l'obiettivo di stimare ed individuare le principali categorie che generano un impatto ambientale ed individuare delle azioni per la riduzione delle emissioni di GHG nell'atmosfera.



Entro il 2026 la società ha in programma installazioni per il raggiungimento di 307.000 kWh da fotovoltaico



Riduzione delle emissioni di CO2: il progetto "Adotta un olivo"

GRI 2-29 • GRI 304-2

L'azienda agricola di Palazzo di Varignana ha avviato un progetto di riqualificazione agronomica del paesaggio, mettendo a dimora oltre 160.000 alberi d'olivo su 242 ettari di superficie. Un progetto pluriennale, che intende riportare antiche varietà d'olivo a dimorare dove la storia le aveva già viste prosperare.

Un caso emblematico per la capacità di ripristinare una filiera integrata che ogni stagione propone tre monocultivar e due speciali blend di olio extravergine d'oliva di altissima qualità.



160.000 alberi di olivo

Piantare un albero è sempre un gesto di amore per il futuro e spostare lo sguardo dal presente a un orizzonte lontano. Col progetto "Adotta un Olivo" Palazzo di Varignana intende creare le condizioni non solo per l'estensione del paesaggio, ma soprattutto offrire la possibilità di condividere la responsabilità di una scelta etica, per continuare a coniugare natura, bellezza, sostenibilità, produzione e raccolta.

L'adozione di un olivo permette a chiunque di condividere la passione per la cura del territorio e regalare uno degli alimenti più preziosi della tavola. Il progetto prevede il rilascio del Passaporto di Varignana, un certificato che attesa l'adozione, consente di seguire i progressi del proprio ulivo e ottenere benefici collegati ai nuovi litri di olio extravergine di oliva. A ciascun olivo adottato sarà poi assegnato il nome desiderato.

Il nostro impegno per le persone

Investiamo sulle persone, consapevoli che senza il loro supporto nulla sarebbe possibile



Cura del personale e sviluppo professionale

GRI 2-7 • GRI 2-29 • GRI 2-30 • GRI 401-1 • GRI 401-2 • GRI 403-1 • GRI 403-9 GRI 405-1 • GRI 412-1

Un progetto ambizioso fonda le sue basi su una buona governance, investimenti nel personale e condivisione dei valori al fine di consentire uno sviluppo costante e delle persone. Palazzo di Varignana riconosce l'importanza dell'investire nel potenziamento del talento e nel benessere delle persone, elementi cruciali per assicurare la fornitura di servizi e prodotti di alta qualità.

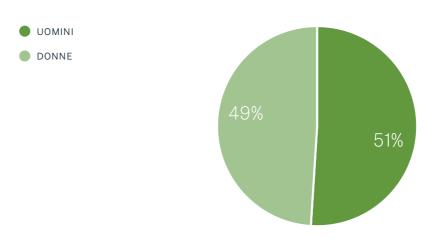
La gestione delle risorse umane si basa sulla promozione delle pari opportunità, valorizzazione dei giovani, monitoraggio del livello di soddisfazione dei dipendenti e coinvolgimento nell'ambiente lavorativo.

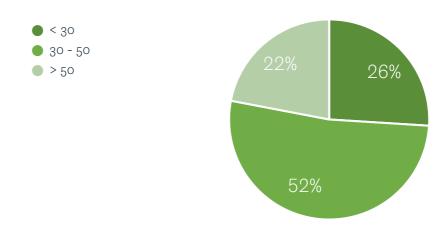
A fine 2023 Palazzo di Varignana S.r.l conta un totale di 152 dipendenti, equamente distribuiti dal punto di vista del gender diversity. Palazzo di Varignana promuove l'impiego giovanile, registrando il 26% di dipendenti under 30 nella propria forza lavoro. Inoltre, nel 2023 sono stati attivati un totale di 14 stage, nati dalla collaborazione attiva con gli Istituti Tecnici del territorio, con l'obiettivo di introdurre le nuove generazioni all'interno del mondo del lavoro.

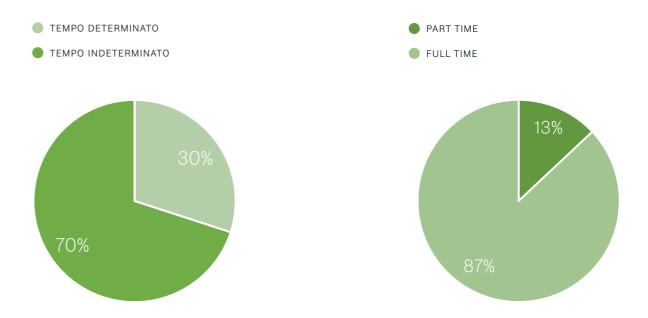
L'azienda contribuisce in modo attivo all'occupazione del territorio locale, con l'82% degli assunti residenti nella provincia di Bologna.



Composizione della popolazione aziendale:







All'interno di Palazzo di Varignana, il 70% dei dipendenti ha un contratto a tempo indeterminato. Per via del business dell'azienda, la composizione del personale si caratterizza da una variabilità stagionale, dovuta perlopiù ai periodi di maggiore attività turistica nei periodi estivi.

Diversità e pari opportunità

GRI 405-1

Una cultura inclusiva favorisce l'efficacia dei processi decisionali grazie a una ricchezza di competenze, opinioni e prospettive che guidano l'innovazione, consentendo risposte rapide e mirate ai cambiamenti del mercato, promuovendo miglioramenti sostenibili nelle prestazioni aziendali e favorendo comportamenti efficaci e virtuosi.

Palazzo di Varignana crede che diversità e pluralità siano valori che contribuiscono a creare un ambiente di lavoro aperto e stimolante.

E' per questo motivo che nel 2023 l'azienda ha formalizzato il proprio verso le tematiche relative alla tutela dei Diritti Umani e della Diversità, all'interno di 2 nuove policy - "Policy D&I - Diversità ed Inclusione" e "Policy sulla Tutela dei Diritti Umani", rese pubbliche a tutti gli stakeholder all'interno del sito Corporate.

Le policies sono allineate ai 10 principi dell'UN Global Compact e si ispirano agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 n.4 "Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti" e n.5 "Raggiungere l'uguaglianza di genere".

I Principi D&I — Zero Tolleranza e Non discriminazione di Palazzo — Pari Opportunità di Varignana:

L'obiettivo è promuovere una cultura aziendale improntata sull'equità, che riconosca e apprezzi la diversità individuale, garantendo pari opportunità di crescita sia personale che professionale. Indipendentemente dalle differenze di genere, cultura, etnia, generazione o competenze, questo approccio contribuisce alla creazione di un ambiente che sostiene le persone nel dare piena espressione del proprio potenziale, rispettando le loro unicità, esperienze di vita, conoscenze e abilità personali.

Inoltre, anche grazie al processo di reporting di Sostenibilità, Palazzo di Varignana si impegna nel monitoraggio dei KPIs legati al genere, all'interno di tutti i processi HR, sviluppando iniziative o obiettivi di miglioramento ove necessario.

Formazione

GRI 403-5 • GRI 404-1 • GRI 404-2

Nel 2023 a Palazzo di Varignana è cresciuto l'investimento sulla formazione dei dipendenti con l'obiettivo di migliorare le competenze e portare avanti l'aggiornamento professionale. Il numero di ore dedicate a corsi di formazione nel corso dell'ultimo anno è pari a 2.187 con un aumento significativo rispetto al 2022, le cui ore di formazione corrispondono a 272.

Nello specifico, la nostra attenzione si è focalizzata su tre temi importanti:

- La Salute e Sicurezza dei lavoratori
- La conoscenza della lingua inglese
- La Cyber Security



2187

Ore dedicate alla formazione

Salute e sicurezza

Palazzo di Varignana considera come un valore primario le misure di tutela della salute e sicurezza dei dipendenti, ma anche degli ospiti, adottate in linea con D. Lgs. n. 81/2008 e dettagliate nei documenti dedicati (DVR) coinvolgendo il Responsabile sulla salute e sicurezza e il medico del Lavoro. A tal proposito, l'azienda si è dotata di un'apposita Policy di Salute e Sicurezza, volta a fornire linee guida per garantire un adeguato livello di protezione della Salute e Sicurezza dei dipendenti e dei collaboratori di Palazzo di Varignana (di seguito PDV) attraverso un monitoraggio continuo e un adattamento al quadro giuridico italiano. Le persone che contribuiscono con il loro lavoro alla cultura e ai risultati di business dell'azienda sono l'asset più importante di PDV. Pertanto la Direzione si impegna a fornire e mantenere un luogo di lavoro sicuro, in cui i rischi per la salute dei propri dipendenti siano ridotti al minimo e a promuovere buone pratiche nella gestione della salute e

Infine, per promuove l'applicazione delle disposizioni contenute nei DVR e delle competenze necessarie alla riduzione del rischio nelle diverse attività aziendali, tutti i dipendenti e in particolare il personale della reception che presidia h24 il Resort, sono chiamati a partecipare a sessioni di formazione specifiche per le diverse mansioni e responsabilità.

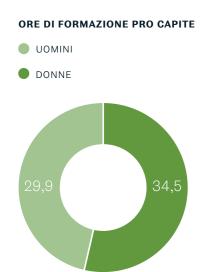
Nel 2023 all'interno di Palazzo di Varignana S.r.l si sono verificati un totale di 3 infortuni.

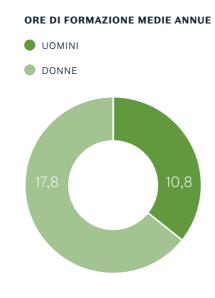


Lingua inglese

Il corso di inglese è stato organizzato dall'ufficio HR partendo da una prima suddivisione tra personale operativo e impiegatizio, questo per creare un corso su misura per il personale costantemente a contatto con il cliente, trattando così durante le ore di formazione temi ad hoc quali l'accoglienza e la gestione del cliente. Il corso del personale impiegatizio è stato invece principalmente un corso mirato sul potenziamento della lingua. Una seconda differenza è stato il modo di fruizione del corso: per il personale operativo il corso si è svolto esclusivamente in presenza con il docente per simulare quanto più possibile situazioni reali e per creare dinamiche di gruppo tra i colleghi dei vari reparti costantemente in contatto tra di loro durante il soggiorno dei clienti. Gli impiegati invece, hanno svolto il corso in modalità mista (online-presenza) per dare la possibilità a tutti di apprendere secondo i propri ritmi pur mantenendo il valore delle interazioni di persona.

Il corso è stato accolto con grande entusiasmo e visto come un'opportunità di crescita per arricchire il background di ognuno.





Cyber Security

GRI 418

Un altro tema molto sentito dall'azienda è la sicurezza informatica ovvero la protezione dei dati, delle reti e dei sistemi da attacchi informatici. Il corso si è svolto sia in e-learning e sia in presenza affrontando temi per l'azienda molto importanti come phishing, email e password security, malware.

La loro importanza nasce dalla natura intrinseca della nostra azienda che ci porta ogni giorno ad essere sempre connessi e gestire una mole di dati sensibili di terze persone, tra cui gli ospiti del Resort.

Il numero di ore di formazione erogate nel corso del 2023, testimonia l'efficacia delle iniziative intraprese dall'azienda al fine di incrementare le opportunità di formazione e sviluppo delle competenze. Nel 2023 il n° di ore di formazione erogate è stato pari a 2.187, con conseguente numero di ore di formazione pro capite a 32,6. Il numero di ore di formazione medie annue è pari a 14,4.

Welfare aziendale

GRI 2-29

Il benessere, l'engagement e la soddisfazione verso il contesto in cui le persone lavorano è una delle priorità per Palazzo di Varignana.

In quest'ottica, l'ascolto attento dei bisogni della popolazione aziendale rappresenta uno step essenziale per lo sviluppo e l'introduzione di nuove iniziative che mirino a favorire l'engagement ed il benessere delle persone. Nel 2023 Palazzo di Varignana ha lanciato un'indagine di clima "People Satisfaction" attraverso la survey online "Glickon", registrando un buon engagement rate, pari al 71%.

I risultati della survey sono stati uno spunto per implementare quanto già presente in tema di welfare e sviluppare nuove iniziative. Tra le principali iniziative di well-being:

- Fitprime, la piattaforma per il benessere fisico e mentale, grazie alla quale i dipendenti ed i loro familiari possono accedere a strutture fitness convenzionate usufruendo di uno sconto dedicato;
- Consolidamento di una rete di convenzioni con attività presenti nel territorio, al fine di conciliare i tempi tra vita lavorativa e personale degli impiegati
- Flessibilità oraria

Per creare maggiore engagement, a partire dal 2023, è stato avviato un progetto di employer branding che ha coinvolto tutti i reparti dell'azienda volto a migliorare le relazioni tra i dipendenti e l'ambiente lavorativo.

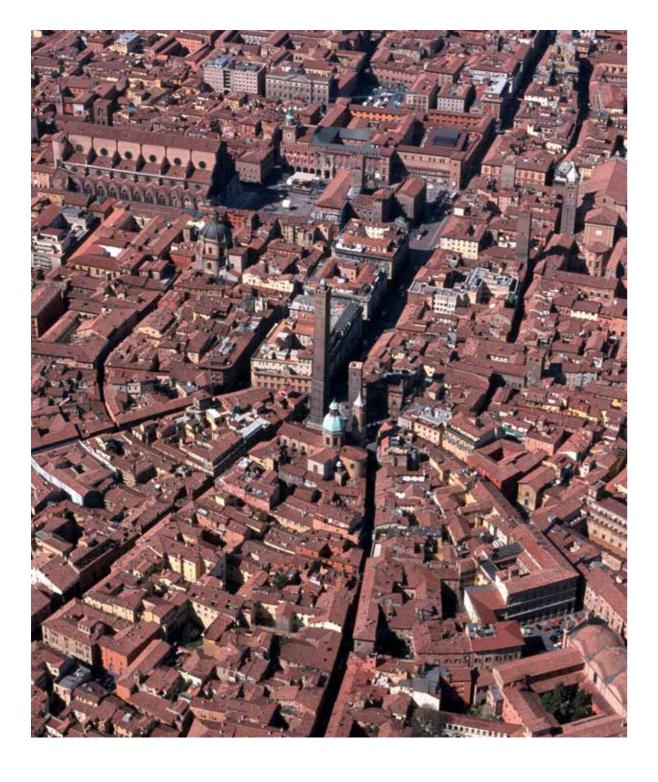
Stiamo inoltre lavorando per garantire ai nostri dipendenti, entro la fine del 2024, uno sportello di counseling, al fine di promuovere il benessere psicologico dei dipendenti

Il nostro impegno per la comunità e il sociale

Essere parte di una comunità è molto più della semplice presenza: è stabilire relazioni trasparenti, collaborare con enti e organizzazioni locali, sostenere iniziative a favore del territorio

Promozione del territorio attraverso attività di stampa e Digital PR

Palazzo di Varignana contribuisce attivamente alla promozione turistica del territorio sia in Italia che all'estero attraverso una collaborazione costante con agenzie di comunicazione italiane e estere. Nel corso del 2023 sono state organizzate visite stampa per 38 giornalisti nazionali e 12 internazionali (USA e UK) e sono stati pubblicati più di 120 articoli relativi al resort e alla destinazione (Bologna, Dozza, Motor Valley), con una conseguente promozione della cultura e del turismo locali.



Rapporti con la comunità locale

GRI 2-29 • GRI 413-1

Con il business aziendale, Palazzo di Varignana promuove da sempre, in maniera concreta, il territorio in cui opera. Non solo, ma contribuisce parallelamente alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano, sviluppando relazioni virtuose con le comunità locali.

L'impegno ed il sostegno verso la comunità locale in cui opera è parte integrante della responsabilità sociale di Palazzo di Varignana, che da anni collabora con enti e associazioni del territorio attraverso partnership, organizzazione di eventi culturali, sociali e supporto a progetti benefici.

Di seguito le principali iniziative del 2023:

- Dedicato all'Emilia Romagna: per aiutare le popolazioni e dare un contributo concreto alla ricostruzione e ripresa dei paesi ed alle città colpite dall'alluvione avvenuta a Maggio 2023, Palazzo di Varignana ha organizzato due cene di beneficenza il cui ricavato è stato devoluto alle realtà fortemente colpite dall'alluvione
- "Il verde che cura", un progetto che ha previsto la creazione di oasi vegetali studiate dal paesaggista Sandro Ricci sui balconi del reparto di degenza Oncologica dell'Ospedale Sant'Orsola di Bologna per garantire a pazienti e ai loro familiari un ambiente più accogliente e sereno
- Borse di studio per giovani iscritti alle scuole superiori e all'università residenti a Varignana-Palesio, per supportare attraverso un contributo concreto la comunità ed i percorsi accademici
- "Dynamo Golf Cup", un progetto in collaborazione con il Circolo Golf dell'Ugolino per supportare la onlus che sostiene i bambini affetti da patologie gravi e croniche e che offre programmi di Terapia Ricreativa, con lo scopo di farli divertire e far trovare fiducia in loro stessi e nelle loro capacità. La giornata di golf si è conclusa con un'estrazione molto partecipata della lotteria, con numerosi premi messi in palio da sponsor prestigiosi il cui ricavato è stato interamente devoluto i progetti di Terapia Ricreativa Dynamo
- Omaggi di prodotti food per diversi progetti benefici.

Donazioni e sponsorizzazioni

GRI 413-1

Le donazioni/investimenti attuate in favore della comunità nell'ultimo anno ammontano a 14.500 €.





Scelta dei fornitori

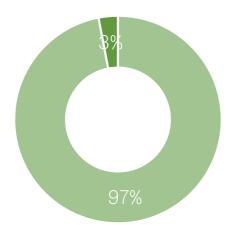
GRI 2-25 • GRI 2-29 • GRI 204 • GRI 204-1 • GRI 307 • GRI 308-1 • GRI 412-1 • GRI 414-1

Conoscere la propria filiera e la propria catena del valore è uno degli impegni fondamentali per Palazzo di Varignana.

Sistema di valutazione dei fornitori	Percentuale sul totale dei fornitori
Fornitori valutati per possesso certificazioni ambientali	62%
Fornitori valutati per possesso certificazioni sociali (salute e sicurezza)	62%
Fornitori valutati per vicinanza geografica (situati in Italia, di cui il 50% nella Regione dell'Emilia Romagna, in cui è ubicato Palazzo di Varignana).	97%

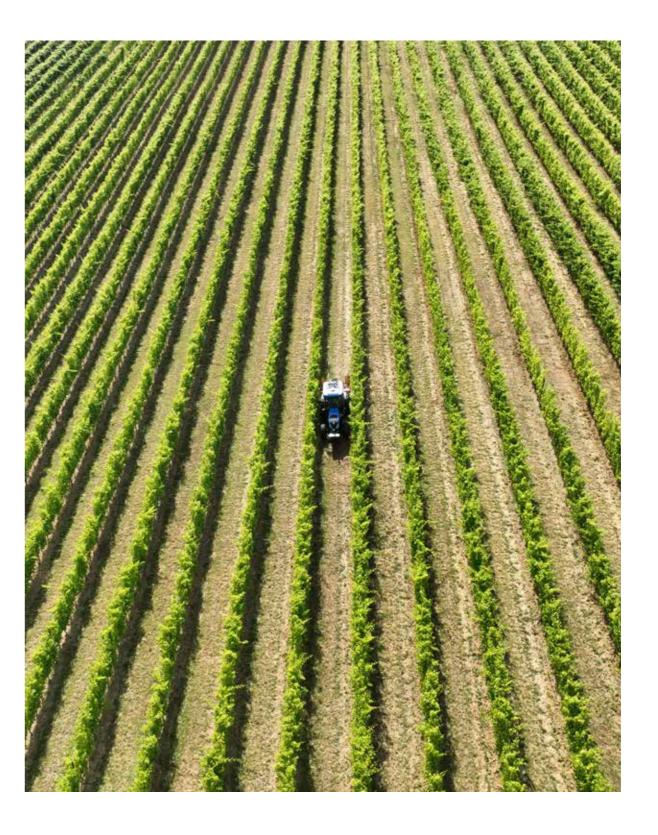
Fornitori per Area geografica

ESTEROITALIA



A tal proposito, Il Gruppo sta integrando sistematicamente la valutazione dei fattori ESG per tutti i nuovi fornitori in fase di qualifica, ai quali è richiesta la compilazione di un questionario sulla digital platform Synesgy, che consente di rilevare l'impegno della supply chain verso i temi ambientali, sociali e di governance. In particolare, vengono valutati i seguenti pilastri:

- Corporate Integrity: il rispetto dei requisiti normativi, dell'integrità e dell'onestà e la lotta all'anticorruzione
- La tutela dell'ambiente attraverso il controllo e la gestione degli impatti ambientali
- Il rispetto dei diritti umani attraverso un approccio di zero tolerance verso qualsiasi forma di discriminazione, lavoro minorile o forzato ed assicurando adeguate condizioni di lavoro verso i propri collaboratori.



Indicatori di Performance

Obiettivi di miglioramento - agenda

Persone e comunità

Obiettivi	Azioni	Deadline
Benefit per i collaboratori	mantenere e incrementare la scontistica sui servizi del resort e il numero di convenzioni con enti e esercizi commerciali esterni	in corso
Formazione professionale	proseguire con programmi di formazione del personale	in corso
Favorire la conciliazione casa-lavoro	mantenere il piano di smart working	entro il 2024
Mantenere un livello consono di rappresentanza di genere nella popolazione aziendale	monitoraggio costante e applicazione di politiche HR specifiche volte all'obiettivo	in corso
Catena di fornitura sostenibile	sempre più accurata selezione dei fornitori	in corso
Supportare enti o fondazioni locali	attivare n. 3 nuove collaborazioni con enti benefici del territorio	entro il 2024
Promuovere il benessere psicologico dei dipendenti	sportello di counseling	entro il 2024
Promuovere il territorio sui media nazionali e intermazionali	pubblicazione di articoli cartacei e online, sia in Italia che all'estero	in corso

Ambiente

Obiettivi	Azioni	Deadline
Ridurre ulteriormente il consumo di plastica	dispenser nelle camere, ciabattine e shopper in materiale naturale	giugno 2025
Riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati	realizzazione isola ecologica	competata
	introduzione di cestini per la raccolta differenziata in tutte le aree comuni e le 150 camere	luglio 2025
	sensibilizzazione collaboratori e ospiti al tema del riciclo	in corso
	passaggio a depuratore per ridurre utilizzo vetro	entro fine 2025
Aumentare l'autosufficienza energetica del resort	installazioni di ulteriori impianti fotovoltaici per raggiungere i 307.000 кwн prodotti all'anno	entro 2026
	completamento sostituzione e implementazione colonnine elettriche	entro giugno 2024
	sostituzione 100% luci con led a basso consumo	entro 2024
Valorizzazione del territorio e sensibilizzazione sull'importanza della conservazione del patrimonio naturale e botanico	proporre tramite Web App agli ospiti del Resort delle escursioni a piedi o in bici alla scoperta dei percorsi studiati all'interno o all'esterno del resort	completato
	organizzare visite guidate al Giardino Ornamentale, parte del network Grandi Giardini Italiani	completato

Appendice

GRI 2-1 dettagli organizzativi - Responsabilità verso le persone

GRI 2-7 dipendenti

Dipendenti	2022			2023		
(per genere)	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Numero Dipendenti	81	86	167	75	77	152
% Dipendenti	49%	51%	100%	49%	51%	100%

Dipendenti (per età)	ti 202.			2022		2023		
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Numero Dipendenti	48	91	28	167	39	80	53	152
% Dipendenti	29%	541%	17%	100%	26%	53%	22%	100%

Dipendenti (suddivisi	2022			2023		
per contratto)	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Contratto a tempo indeterminato	47	53	100	51	56	107
Contratto a tempo determinato	34	33	67	24	21	45
Totale	81	86	167	75	77	152

Dipendenti (suddivisi	2022			2023		
per tipologia)	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Full-time	78	70	148	68	65	133
Part-time	3	16	19	7	12	19
Totale	81	86	167	75	77	152

GRI 2-8 lavoratori non dipendenti

Lavoratori non dipendenti	2023			
non dipendenti	Uomo	Donna	Totale	
Consultant	2	3	5	
Intern	9	5	14	

401-1 nuove assunzioni e trunover

Dipendenti assunti	2023			
per genere	Uomo	Donna	Totale	
Dipendenti assunti	44	31	75	
	59%	41%	100%	

Dipendenti	2023					
(per età)	<30	30-50	>50	Totale		
Dipendenti assunti	34	28	13	75		
	45%	37%	17%	100%		

GRI 401-1 ore medie di formazione annua per dipendente

Ore di formazione	2022			2023		
erogate per categoria professionale e genere	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	0	0	0	6	0	6
Quadri	0	0	0	0	12	12
Impiegati	90	72	162	517	838	1355
Operai	60	50	110	284	530	814
Totale	150	122	272	807	1380	2187

Dipendenti formati	2022			2023		
(numero) per categoria professionale e genere	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	0	0	0	1	0	1
Quadri	0	0	0	0	1	1
Impiegati	6	10	16	1	6	7
Operai	7	4	11	25	33	58
Totale	13	14	27	27	40	67

Ore di formazione pro capite	2022			2023		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	0	0	0	6	0	6
Quadri	0	0	0	0	12	12
Impiegati	15	7,2	10,1	517	139,7	193,6
Operai	8,6	12,5	10	11,4	42	14
Totale	11,5	8,7	10,1	29,9	34,5	32,6

Ore di formazione medie annue	2022			2023		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dirigenti	0	0	0	6	0	6
Quadri	0	0	0	0	2,4	2,4
Impiegati	15	2,1	4	86,2	22,1	30,8
Operai	0,8	1,1	0,9	4,2	15,6	8
Totale	1,9	1,4	1,6	10,8	17,9	14,4

GRI 405-1 diversità tra gli organi di governo e tra i dipendenti

Dipendenti	2023						
per qualifica suddivisi per genere	Uomo	% Uomo	Donna	% Donna	Totale		
Dirigenti	1	100%	0	100%	6		
Quadri	0	0%	5	100%	2,4		
Impiegati	6	14%	38	86%	30,8		
Operai	68	67%	34	33%	8		
Totale	75	49%	77	51%	14,3		

Dipendenti per	2023						
qualifica suddivisi per fasce d'età	<30	% <30	30-50	% 30-50	>50	% >50	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	1	100%	1
Quadri	0	0	0	60%	2	40%	5
Impiegati	15	34%	23	52%	6	14%	44
Operai	24	24%	54	53%	24	24%	102
Totale	39	26%	80	53%	33	22%	152

302-1 energia consumata all'interno dell'organizzazione

Consumi diretti di energia (uffici)	2021	2022	2023
a. Consumo da fonti non rinnovabili			
Gas naturale (metano)	808.402	738.440	731.645
Benzina	-	-	-
Gasolio (Diesel)	3.265,30	2.365	
GPL			11.137,00
b. Consumo da fonti rinnovabili			
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico Kw	8.831	8.718	
Consumi indiretti di energia (uffici)			
Energia elettrica acquistata	2.603.276	3.039.181	3.498.685
Energia elettrica acquistata da fonti NON rinnovabili	2.603.276	3.039.181	3.498.685
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili certificate	-	-	-
Totale energia produzione consumata	41.563	40.390	41-979

303-5 consumo di acqua

Consumo di acqua totale	2022		2023	
Società Italiane	Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Prelievi idrici totali	75.872		91.485	
di cui acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	75.872		91.485	
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi di- sciolti totali)				
Scarichi idrici totali	62.865		83.193	
di cui acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	62.865		83.193	
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi di- sciolti totali)				
Consumo di acqua totale	13.007		8.292	
di cui acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	13.007		8.292	
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi di- sciolti totali)				

Indice dei GRI

Dichiarazione d'uso

Il Gruppo Palazzo di Varignana ha presentato una rendicontazione in conformità agli standard GRI per il periodo che intercorre dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023

GRI Standard		Titolo del GRI	Capitolo/ paragrafo	Pagina
GRI 1: Principi fondamentali versione 2021	2-1	Dettagli organizzativi	Palazzo di Varignana Srl Via Ca' Masino 611 A 40024 Castel San Pietro Terme (BO)	
	2-2	Entità incluse nel reporting di sostenibilità dell'organizzazione	Struttura societaria Nota Metodologica	10-11 67
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	67
	2-4	Revisione delle informazioni	Nota Metodologica	67
	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	II Gruppo Resort L'Azienda Agricola	9 17 29
	2-7	Dipendenti	Il nostro impegno per le persone Appendice	41 58
	2-8	Lavoratori non dipendenti	Appendice	59
	2-9	Struttura e composizione della governance	Struttura societaria	10
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Struttura societaria	10
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Struttura societaria	10
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Struttura societaria	10
	2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	Struttura societaria	10
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Struttura societaria	10

	2- 22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera del Sustainabilty Team Lettera del fondatore	2 8
	2- 24	Integrazione degli impegni in termini di policy	II Resort Obiettivi di miglioramento	18 56-57
	2-25	Processi per rimediare a impatti negativi	Scelta dei fornitori Obiettivi di miglioramento	52 56-57
	2- 26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare criticità	Soddisfazione dell'ospite	20
	2-28	Associazioni di appartenenza	Premi e riconoscimenti	19 31
	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Il Resort Il nostro impegno per l'ambiente Il nostro impegno per le persone Il nostro impegno per la comunità e il sociale	18 39 42 49
	2-30	Contratti collettivi	Il nostro impegno per le persone	42
GRI 3: Temi materiali	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Sustainable Development Goals	12
	3-2	Elenco di temi materiali	Sustainable Development Goals	13
	3-3	Gestione dei temi materiali	Il Resort Il nostro impegno per l'ambiente Il nostro impegno per le persone Il nostro impegno per la comunità e il sociale	18 39 42 49
GRI 204: Pratiche di Approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	Scelta dei fornitori	52
GRI 302: Energia 2016	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Risparmio Energetico Appendice	38 62
	302-4	Risparmio energetico	Risparmio Energetico Riduzione delle emissioni di CO2: il progetto "Adotta un olivo"	38 39
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-2	Consumo idrico	Gestione dei consumi idrici Appendice	37 63

GRI 304: Biodiversità 2016	304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	Il nostro approccio all'agricoltura	30
	308-2	Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	Scelta dei fornitori	52
GRI 401: Occupazione 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Il nostro impegno per le persone Appendice	42 58
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annua	Il nostro impegno per le persone Appendice	45
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza	45
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza	45
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza	45
	403-9	Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza	45
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Struttura societaria Il nostro impegno per le persone Appendice	10 42 58
GRI 414: Valutazione Sociale dei Fornitori 2016	414-1	Impatti sociali negativi della catena di fornitura e azioni intraprese	Scelta dei fornitori	52

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta la prima edizione del Report di Sostenibilità delle società appartenenti al Gruppo Palazzo di Varignana in relazione all'esercizio 2023. Il periodo temporale di rendicontazione di riferimento è 1°Gennaio 2023 – 31 Dicembre 2023. Palazzo di Varignana effettuerà una revisione annuale delle informazioni. Attualmente Palazzo di Varignana redige volontariamente il Report di Sostenibilità per cui la rendicontazione non finanziaria non è integrata a quella finanziaria. La tabella nella pagina precedente riporta il dettaglio degli indicatori utilizzati (GRI Index). All'interno della sezione "Appendice" sono dettagliate le tabelle e le informazioni quantitative richieste dai GRI rendicontati, riferite alla società Palazzo di Varignana S.r.l.

Palazzo di Varignana Srl

Via Ca' Masino 611 A 40024 Castel San Pietro Terme (BO) info@palazzodivarignana.com palazzodivarignana.com Report realizzato in collaborazione con:



 ${\tt Contatti:} \ \textbf{info@esg-view.com}$

