



A HAND FOR THE FUTURE

LA NOSTRA NATURA

Bilancio di Sostenibilità 2024
SINTESI PER LA COMUNICAZIONE



MONINI



La nostra natura: il percorso di Monini, anno dopo anno.

Care lettrici e cari lettori,

il 2024 è stato un anno ancora difficile per il settore olivicolo-oleario, segnato dagli effetti del cambiamento climatico. Mentre la produzione europea mostra segnali di ripresa, l'Italia continua a faticare. In questo contesto, ribadiamo il nostro impegno per una filiera olivicola di qualità, trasparente e sostenibile.

Dal 2020, con il progetto **A Hand for the Future** lanciato in occasione del nostro centenario, lavoriamo su obiettivi misurabili al 2030 per guidare la nostra strategia di sostenibilità. Il fulcro è **Bosco Monini**, il nostro oliveto sperimentale 100% italiano e biologico, pensato per sviluppare le migliori pratiche di coltivazione sostenibile.

Nel 2024 abbiamo compiuto nuovi passi:

- condotto un'analisi dei rischi climatici per individuare le vulnerabilità del Gruppo;
- avviato un percorso per la **riduzione delle emissioni di CO₂**;
- assegnato lo **Zefferino d'Oro** ai frantoiani che si distinguono per qualità e buone pratiche produttive.

Questo documento nasce per raccontarvi, in modo semplice e diretto, l'impegno e i risultati raggiunti nel 2024, descritti nel dettaglio nella nostra **Dichiarazione di Sostenibilità**, redatta per la prima volta secondo i nuovi **European Sustainability Reporting Standard (ESRS)**. Una scelta volontaria, ispirata ai modelli di trasparenza delle società quotate, per rafforzare il dialogo con tutti i nostri stakeholder.

Siamo felici di condividere con voi i traguardi raggiunti: frutto della passione che ci guida ogni giorno e del nostro impegno per un futuro sostenibile della filiera.

Perché per noi non basta fare un buon olio: vogliamo costruire un modello virtuoso che unisca qualità, responsabilità e crescita per tutti.



Gruppo Monini: una spremuta di olive

Chi siamo

Monini è un Gruppo industriale italiano che **produce, imbottiglia e commercializza** olio extravergine e altri prodotti derivanti dalle olive con sede a Spoleto, in Umbria. Il Gruppo Monini si compone delle società Ze.Flor Srl (Capogruppo), Monini SpA, Ze.Flor SA, Tenimenti in Toscana SA, Monini Polska, Monini North America, Monini France.

Missione e valori

Condividere l'amore e la **passione** per **l'olio extravergine di oliva**: un percorso che inizia dalla **selezione delle materie prime** delle migliori aree produttive del territorio nazionale e dei Paesi del Mediterraneo e che offre un prodotto di **qualità superiore** e dal **gusto inconfondibile**, costante e sempre riconoscibile nel tempo.

96% del valore economico distribuito lungo la catena del valore

257 Mln di euro

di fatturato consolidato

>23 Mln

i litri di olio extravergine commercializzati

4 i paesi in cui il Gruppo gestisce attività dirette

146 le persone del Gruppo Monini

61 i paesi in cui vengono commercializzati i prodotti Monini

LA NOSTRA CATENA DEL VALORE

• A MONTE

- Olivicoltura
- Frangitura
- Produzione di materiali e imballi
- Servizi

• OPERAZIONI PROPRIE

- Olivicoltura
- Frangitura

Confezionamento

- Selezione della materia prima
- Controllo qualità
- Blending
- Imbottigliamento

Commercializzazione

- Comunicazione
- Marketing e e-commerce
- Vendita e rapporti con i clienti

• A VALLE

- Distribuzione, comunicazione e divulgazione
- Trattamento di fine vita di prodotti e imballi
- Consumo finale

La sfida del cambiamento climatico: produzione olivicola e consumo

Il riscaldamento globale genera danni economici per tutti i settori dell'economia, anche per l'olivicoltura.

Le temperature medie europee aumentano rispetto ai livelli preindustriali a un ritmo superiore alla media globale (1,94-1,99°C vs. 1,11-1,14°C) e sono associate a una maggiore frequenza di **eventi climatici estremi come ondate di calore, siccità e inondazioni**. Per quanto riguarda l'olivicoltura, il cambiamento climatico genera effetti sulla fenologia e sulla produttività dell'ulivo e, di conseguenza, su produzione e qualità dell'olio d'oliva.

Nonostante gli effetti del cambiamento climatico, in Europa nel 2024 la produzione olivicola torna a crescere dopo due anni di contrazione, ad eccezione dell'Italia.

Nel 2024, la produzione globale di olio d'oliva ha raggiunto i 3,37 milioni di tonnellate, in ripresa dopo due anni consecutivi di contrazione. **In Europa, si è attestata a circa 1,97 milioni di tonnellate**, il 29% in più rispetto al 2023, trainata dalla ripresa dei volumi in Spagna e Grecia. In controtendenza, **l'Italia ha registrato un calo del 32%**, fermandosi a 224.000 tonnellate, a causa degli effetti negativi della siccità prolungata e delle alte temperature¹.

La ripresa della produzione di olio extravergine in Europa ha portato alla stabilizzazione dei prezzi e, in prospettiva, a un incremento nei consumi.

L'aumento delle produzioni registrato nell'ultima campagna olearia 2024/2025 ha determinato inizialmente una **stabilizzazione dei prezzi delle materie prime olivicole**.

Nell'ultimo trimestre 2024, alla luce di questa situazione, i prezzi delle materie prime, ad eccezione di quelle italiane, hanno iniziato a calare in maniera significativa (-30%-40% dai massimi storici).

Tale tendenza, se confermata nel 2025, potrebbe favorire una rapida ripresa dei consumi.



1. European Environment Agency, 2024; World Economic Forum, 2024; Eurostat, 2023; ISMEA, 2024, COI, 2024.

Il nostro 2024, in sintesi



In campo

654

gli ettari olivicoli del
Bosco Monini

100%

di Bosco Monini coltivato
a regime biologico

100%

gli ettari irrigati con
sistemi di precisione

2^a edizione

dello Zefferino D'Oro,
un riconoscimento ai frantoiani
per l'olio di qualità



Dentro la bottiglia

>160.000

parametri analizzati
dal laboratorio di analisi
nel corso del 2024

39

i premi ottenuti dai
prodotti di Monini

7

le iniziative verso soluzioni
di packaging sostenibile

69%

la media di mezzi Euro 6
e LNG in ingresso



Sulla tua tavola

100%

dei sottoprodotti generati
da Ze.Flor. Agricola
recuperati

4

le borse di ricerca erogate per
la ricerca nutraceutica dal 2021

24.750

gli studenti coinvolti dal
progetto Monini per la scuola

200.000

persone raggiunte
promuovendo uno stile
di vita sano

A Hand for the Future: la sostenibilità in Monini

Nel 2020 Monini ha avviato «A Hand for the Future», un percorso di 10 anni per integrare la sostenibilità nel modello aziendale.

Con Monini 2030, nel 2020 abbiamo avviato il nostro percorso di integrazione della sostenibilità, definendo un Piano con obiettivi ambientali, sociali e di governance chiari, misurabili e da raggiungere entro il 2030. A supporto di questo impegno, per tre anni consecutivi abbiamo pubblicato il **Bilancio di Sostenibilità**, redatto secondo i **GRI Standard 2021**, per rendicontare con trasparenza risultati e progressi sui temi chiave. Per garantire un'applicazione concreta della strategia, abbiamo sviluppato un **Modello di Governance della Sostenibilità**, che assegna ruoli e responsabilità a tutti i livelli dell'organizzazione.

La sfida della rendicontazione, verso l'adozione degli European Sustainability Reporting Standards (ESRS)

Con l'obiettivo di anticipare i requisiti futuri in materia di reporting non finanziario, nel 2024 abbiamo avviato l'**allineamento progressivo agli European Sustainability Reporting Standards (ESRS)**, introdotti dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**.

In questo contesto, abbiamo realizzato la nostra prima **Analisi di Doppia Rilevanza ESRS**, per identificare impatti, rischi e opportunità legati ai temi ESG più rilevanti per noi. Un passaggio fondamentale che guida la **Dichiarazione di Sostenibilità 2024**.

MONINI 2030

100 ANNI DI STORIA,
10 PER COSTRUIRE UN NUOVO FUTURO.



A Hand for the Future: il nostro impegno al 2030



In campo

Olivicoltura biologica ed integrata

Dare vita a un'area produttiva dove sperimentare iniziative e pratiche olivicole sostenibili che consentano di tutelare la biodiversità naturale.

Adattamento ai cambiamenti climatici

Anticipare gli impatti negativi dei cambiamenti climatici, sperimentando e adottando soluzioni che consentano di tutelare l'attività olivicola.

Consumi idrici e irrigazione

Ridurre i consumi idrici delle nostre attività adottando soluzioni e tecnologia all'avanguardia che consentano di efficientare l'utilizzo dell'acqua.

Buone pratiche sociali e ambientali nei frantoi

Approfondire, diffondere e trasferire attivamente buone pratiche di gestione per la transizione sostenibile della filiera olivicolo-olearia.



Dentro la bottiglia

Qualità e sicurezza alimentare

Garantire e certificare ai consumatori i più elevati livelli di qualità, sicurezza e sostenibilità dei nostri prodotti.

Packaging e imballaggi sostenibili

Rendere le bottiglie Monini e gli altri imballaggi sempre più sostenibili attraverso l'utilizzo di materiali riciclati, compostabili e alternative a ridotto impatto ambientale.

Tracciabilità e trasparenza

Offrire la possibilità di ripercorrere passo passo la storia e i luoghi dei nostri prodotti grazie a sistemi di trasparenza e tracciabilità.

Consumi energetici ed emissioni in atmosfera

Contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici attraverso la misurazione e la riduzione dei consumi e delle emissioni lungo la nostra catena del valore.



Sulla tua tavola

Ricerca ed educazione alimentare

Promuovere le proprietà nutraceutiche e nutrigenomiche dell'olio extravergine d'oliva attraverso la ricerca scientifica e attività di educazione e comunicazione dedicate.

Spereco alimentare e circolarità

Favorire la transizione verso un'economia circolare ricercando soluzioni per valorizzare gli scarti di lavorazione e i sottoprodotti, evitando ogni forma di spreco lungo la catena del valore.

Radici e valorizzazione del territorio

Sostenere il nostro territorio attraverso la tutela del paesaggio naturale, la promozione culturale e il supporto alle associazioni locali che favoriscono l'inclusione sociale.

I nostri valori e le nostre persone

Sviluppare e diffondere una Carta dei Valori che guidi Monini e la filiera e garantire ai lavoratori una crescita professionale strutturata tramite la formazione e lo sviluppo delle competenze.

In campo

A photograph of an olive grove. In the foreground, a branch with green olives is in focus. The background shows rows of olive trees stretching into the distance under a cloudy sky. The overall tone is natural and agricultural.

La sostenibilità **In Campo**

Risultato 2024

Obiettivo 2028

Obiettivo 2030

OLIVICOLTURA BIOLOGICA ED INTEGRATA

●●●●● **793.566** olivi messi a dimora

900.000 olivi messi a dimora

1 milione di olivi messi a dimora

✔ ●●●●● **100%** degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

100% degli oliveti di Bosco Monini coltivati ad agricoltura biologica o integrata ogni anno

✔ ●●●●● **1.650.000** di api nelle nostre aree olivicole

1.650.000 di api nelle nostre aree olivicole

1.650.000 di api nelle nostre aree olivicole

ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI

✔ ●●●●● **100%** degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

100% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

100% degli ettari di Bosco Monini con inerbimento interfilare

CONSUMI IDRICI E IRRIGAZIONE

✔ ●●●●● **100%** della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

100% della superficie olivicola del Gruppo dotata di sistemi di irrigazione di precisione

BUONE PRATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEI FRANTOI

●●●●● **4** Riconoscimenti Zefferino D'Oro ai nostri frantoiani

15 riconoscimenti Zefferino d'Oro ai nostri frantoiani

>30 riconoscimenti Zefferino d'Oro dei frantoiani italiani

●●●●● -

Divulgazione del Manifesto Monini ad almeno il **50%** dei frantoiani

100% dei fornitori di materia prima che sottoscrivono il Manifesto Monini

●●●●● **1** giornata di formazione rivolta a produttori e trasformatori, svolta ad ottobre 2024

2 giornate di formazione all'anno rivolte ai produttori/ trasformatori al fine di aggiornarli su nuove norme e pratiche

3 giornate di formazione all'anno riservata ai produttori/ trasformatori al fine di aggiornarli su nuove norme e pratiche

Bosco Monini: il nostro contributo al futuro dell'olivicoltura

A partire dal 2020 il Gruppo ha attivato importanti investimenti in olivicoltura, con l'obiettivo di realizzare un uliveto composto da **1 milione di olivi entro il 2030**. Il progetto rappresenta il cuore della **transizione verde** di Monini, nonché un esempio di agricoltura rigenerativa: l'obiettivo è creare un polmone verde capace di combattere

non solo il cambiamento climatico e l'inquinamento atmosferico – grazie alle proprietà dell'olivo di ridurre la concentrazione di particolato nell'atmosfera – ma anche di contribuire alla produzione di **olio extravergine di oliva biologico 100% italiano**, di alta qualità e sostenibile.

I terreni di Bosco Monini

SPOLETO (UMBRIA)



Ettari di superficie: 55,7 ha
Ettari di oliveto: 37 ha
Ettari a bosco: 13 ha
Olivi a dimora: 14.293
Densità: 150 - 1.200 olivi/ha
Oli prodotti: 100% italiano, DOP Umbria, Monocultivar, 100% italiano BIO

SISMANO (UMBRIA)



Ettari di superficie: 580 ha
Ettari di oliveto: 320 ha
Ettari a bosco: 280 ha
Olivi a dimora: 453.682
Densità: 286 - 1.440 olivi/ha
Oli prodotti: 100% italiano e DOP Umbria

CARPINO (PUGLIA)



Ettari di superficie: 54,5 ha
Ettari di oliveto: 36,9 ha
Ettari a bosco: -
Olivi a dimora: 11.079
Densità: 300 olivi/ha
Oli prodotti: Extravergine biologico, DOP e IGP

PEROLLA (TOSCANA)



Ettari di superficie: 983 ha
Ettari di oliveto: 260,0 ha
Ettari a bosco: 683,0 ha
Olivi a dimora: 314.512
Densità: 1.000 - 1.200 olivi/ha
Oli prodotti: Olio Biologico, IGP Toscana, % 100 italiano

1.673

ettari di superficie totale

793.566

olivi messi a dimora

19

cultivar diverse

654

ettari di oliveto

976

ettari a bosco

Olivicoltura sostenibile: regime biologico, irrigazione e monitoraggio

Olivicoltura 100% biologica

Il Bosco Monini è coltivato interamente secondo i **principi biologici certificati ICEA**, che, con un **ridotto utilizzo di sostanze chimiche** in campo, garantiscono una migliore **qualità del suolo**, favorendo la **biodiversità** e rendendo le coltivazioni **resilienti** ai cambiamenti climatici.

Assorbimenti di Co₂

Dal 2022 Monini **misura la capacità di stoccaggio di Co₂** nei propri uliveti analizzando la quantità di carbonio organico nel suolo, nella massa fogliare e nei sottoprodotti. Entro il 2025, Monini punta a ottenere la certificazione volontaria e ad iscriversi al registro nazionale dei crediti di carbonio.

Inerbimento interfilare

Monini mantiene l'inerbimento interfilare su tutta la superficie olivicola. Questa pratica **biologica e rigenerativa** aumenta il **contenuto organico del suolo**, migliorandone la **produttività** e la capacità di **assorbimento**, rendendolo **resistente** a eventi meteorologici di forte intensità.

Il valore di ogni goccia

Il Bosco Monini è irrigato con sistemi goccia a goccia, un metodo efficiente che eroga acqua solo quando necessaria, **anticipando il fabbisogno idrico delle piante e ottimizzando i consumi** senza alterare le caratteristiche del prodotto finale.

Monitoraggio fitopatologico

Nel 2024, Monini ha rafforzato il monitoraggio fitosanitario degli uliveti con **tecnologie e analisi mirate** che, unite alle **pratiche biologiche**, riducono sensibilmente il fabbisogno di **fitofarmaci e fertilizzanti**, mantenendo costante resa e qualità delle colture.

100%

di Bosco Monini coltivato a regime biologico

100%

degli ettari trattati con inerbimento interfilare

100%

degli ettari irrigati con sistemi di precisione

+90%

di efficienza rispetto ai sistemi tradizionali grazie all'irrigazione di precisione

1,65 mln

di api salvaguardate e studiate nel Bosco Monini

750ha

del Bosco Monini non coltivati per favorire la biodiversità

Zefferino d'Oro: un riconoscimento per la qualità e la sostenibilità dei frantoi

Lo Zefferino d'Oro è il riconoscimento che Monini dedica ai frantoiani per valorizzare l'olio extravergine 100% italiano.

Aviata nel 2022, l'iniziativa Monini valorizza la dedizione dei frantoiani, promuovendo la qualità e una visione a lungo termine per l'intero settore. La **seconda edizione**, conclusa nel 2024, ha coinvolto **30 frantoiani** con **140 partite di olio**, valutate da un panel interno attraverso **analisi chimiche e organolettiche nelle quattro categorie in gara: fruttato leggero, medio, intenso e biologico**. Per accedere al concorso, i prodotti devono superare soglie qualitative stabilite da Monini, molto più restrittive rispetto a quelle previste dalla normativa vigente. Con la campagna olearia 2024/2025 è partita la terza edizione, confermando l'impegno di Monini nel sostenere l'eccellenza italiana.

2^a

edizione dello
Zefferino d'Oro

30

i **frantoiani** partecipanti

140

le **partite d'olio** analizzate

93

parametri qualitativi
analizzati per ogni partita





Dentro la bottiglia



I VALORI DELLA FAMIGLIA

La storia definisce Monini un'azienda
imprenditoriale e di

La sostenibilità **Dentro la bottiglia**

Risultato 2024

Obiettivo 2028

Obiettivo 2030

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

●●●●● Extravergini **100%** italiani GranFruttato e BIOS certificati CEQ

Ampliare la gamma di prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

100% dei prodotti Monini di origine italiana certificati CEQ

PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

●●●●● **59%** di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG e VERDE d 1l e 750ml (valore medio post consumo)

80% di vetro riciclato nelle bottiglie Monini UVAG e VERDE d 1l e 750ml (valore medio post consumo)

100% di vetro riciclato in tutte le bottiglie Monini UVAG e VERDE

●●●●● **93%** di capsule PET con **35%** di materiale riciclato

100% di capsule PET con 50% di materiale riciclato

100% di capsule PET nelle nostre bottiglie con **100%** di materiale riciclato

●●●●● **50%** di PET riciclato nelle bottiglie Squeeze (valore post consumo)

100% di PET riciclato nelle bottiglie di plastica formato **2l** e Squeeze a marchio Monini

100% di PET riciclato in tutte le bottiglie di plastica a marchio Monini

●●●●● **65%** di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati

80% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati

100% di cartone riciclato negli imballaggi utilizzati

●●●●● **50%** di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da **1l** - stampato

50% di materiale riciclato nel film neutro

70% di materiale riciclato nel film dei prodotti Monini da 1l stampato e neutro

●●●●● Individuato un secondo fornitore e una nuova tipologia d'imballo

Proseguire le ricerche di mercato e migliorare le prestazioni del film

100% dei film delle olive da tavola in materiale riciclabile (senza alluminio)

TRACCIABILITÀ E TRASPARENZA

●●●●● **100%** delle olive da tavola «L'Oliva» di Monini tracciate con tecnologia blockchain

100% dei prodotti Monini tracciati con tecnologia blockchain

CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI IN ATMOSFERA

●●●●● **69%** delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi **Euro 6**

75% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

80% delle spedizioni di Monini S.p.A. per Italia ed estero con mezzi Euro 6

Qualità e sicurezza: Monini e il CEQ per l'eccellenza dell'olio italiano

Il processo di controllo qualità

Dal 2004 Monini applica rigorosi **standard internazionali** (BRCGS, IFS, ISO 22000:2018) per garantire **sicurezza e qualità alimentare** in tutta la filiera, con oltre 160.000 controlli effettuati nel 2024 su materie prime e prodotti finiti. Un articolato piano di analisi e audit assicura freschezza, tracciabilità e **conformità** dei prodotti, prevenendo rischi alimentari e di non conformità.

Il laboratorio di analisi

Già dagli anni '60 Monini investe nell'**analisi chimico-fisica e organolettica dell'olio**, con un laboratorio interno fondato nel 1972 e oggi riconosciuto dal **Consiglio Oleicolo Internazionale (COI)** per le elevate capacità analitiche.

Grazie a tecnologie avanzate e sistemi gestionali innovativi, nel 2024 il laboratorio ha condotto oltre **2.150 analisi** per monitorare i contaminanti potenzialmente dannosi per la salute.

Un disciplinare di filiera per l'olio extravergine d'oliva monocultivar

Per garantire e mantenere la qualità del proprio olio Monocultivar, che negli anni ha scalato le classifiche internazionali, Monini ha stabilito un disciplinare che tutti gli attori della filiera sono invitati a rispettare, dalla raccolta delle olive alla fase di imbottigliamento.

160.000

parametri analizzati
dal laboratorio nel 2024

15

le diverse denominazioni
di olio analizzate

13

le certificazioni di Monini
per la qualità e l'inclusione
dei consumatori

6.122

gli assaggi effettuati dal reparto acquisti e selezione

13.276

test effettuati dal laboratorio di analisi



Qualità monini certificata dal CEQ

Dal 2021, Monini sottopone la propria linea “selezione italiana” al controllo del Consorzio Extravergine di Qualità (CEQ), che ne certifica qualità organolettica e nutraceutica. Ad oggi, la certificazione è stata ottenuta per gli Extravergini GranFruttato e per il BIOS, entrambi sottoposti a un campionamento a scaffale.



Le certificazioni di Monini

Monini si è dotata nel tempo di numerose certificazioni internazionali per garantire la **qualità dei prodotti** e la sicurezza alimentare. Tra queste ci sono le certificazioni **ISO 9001** per il sistema di gestione, **ISO 22000** per la sicurezza alimentare, **BRCGS e IFS** per gli standard la legalità, l'autenticità, sicurezza e qualità, e quelle **Halal e Kosher** per rispettare le esigenze religiose dei consumatori. Inoltre, possiede la certificazione **EPD®** per l'impegno nella sostenibilità ambientale dei prodotti.



Packaging e imballaggi sostenibili: confezioni a impatto ridotto

Quantificazione del contenuto riciclato

Anche nel 2024, Monini ha proseguito **l'autodichiarazione ambientale sul contenuto riciclato dei propri imballaggi**, secondo la norma **ISO 14021:2021** – lo standard che stabilisce i requisiti per calcolare, attraverso un test di Rintracciabilità, la corretta percentuale di contenuto di riciclato, per comunicazioni corrette e coerenti.

Bottiglie in vetro riciclato

Monini utilizza **tre tipi di vetro**: chiaro (bianco), verde e UVAG (marrone), con un livello crescente di protezione dalla luce e una diversa qualità di conservazione dell'olio. Per aumentare l'uso di vetro riciclato, **Monini collabora con vetrerie che impiegano percentuali variabili di materiale riciclato**, in base alla disponibilità e alle tecnologie produttive.

Sempre meno plastica

Monini punta ad **aumentare gradualmente l'uso di plastica riciclata nei propri imballaggi**. Tra i materiali usati c'è il **PET** che, anche se non sempre derivante da riciclo, è **riciclabile al 100%** e mantiene le sue qualità anche dopo il recupero. Per spedire le bottiglie, uno degli imballaggi secondari che utilizza Monini è un film plastico termoretraibile anch'esso composto da plastica riciclata.



50%

il PET riciclato nelle bottiglie Squeeze

90%

di capsule PET con il 35% di materiale riciclato

40%

delle pellicole in film termoretraibile con il 50% di plastica riciclata



60%

di vetro riciclato (post-consumo) in media nelle bottiglie Monini Verdi

Strategia climatica: emissioni e rischi climatici

Analisi dei rischi climatici

Nel 2024 Monini ha condotto un'analisi dei rischi climatici per valutare la vulnerabilità della filiera agli effetti del cambiamento climatico, considerando siccità, ondate di calore, aumento delle temperature ed eventi meteo estremi.

Basato sugli scenari IPCC, lo studio ha evidenziato possibili impatti su olivicoltura, logistica, trasformazione e packaging, ponendo le basi per una strategia strutturata di adattamento climatico.

Calcolo e riduzione delle emissioni

Dal 2020 il Gruppo monitora le proprie emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2), estendendo il calcolo alle emissioni lungo la filiera (Scope 3) dal 2023. Nel 2024 è stata definita una prima bozza di piano di decarbonizzazione, con 10 azioni mirate alla riduzione di consumi ed emissioni.

Tra le iniziative messe in campo:

- uso di mezzi Euro 6 per la logistica,
- attenzione al consumo energetico proveniente da fonti rinnovabili,
- efficientamento energetico degli stabilimenti.

Poiché la maggior parte delle emissioni ha origine lungo la catena del valore, Monini si impegna a **collaborare attivamente con i propri fornitori per promuovere e sostenere pratiche produttive sostenibili.**

Emissioni totali di Co₂ nel 2024

Emissioni totali *	62.324,52
---------------------------	------------------

Emissioni dirette (Scope 1)	469,60
-----------------------------	--------

Emissioni indirette (Scope 2) Metodo location-based	272,27
--	--------

Emissioni indirette (Scope 2) Metodo market-based	36,84
--	-------

Emissioni lungo la catena del valore (Scope 3)	61.582,62
---	-----------



Sulla tua tavola



La sostenibilità **Sulla tua tavola**



Risultato 2024	Obiettivo 2028	Obiettivo 2030
RICERCA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE		
<p>●●●●● 4 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico</p> <p>●●●●● 2.500 scuole e 66.000 studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione (dal 2020)</p> <p>●●●●● 200.000 persone coinvolte promuovendo uno stile di vita sano</p>	<p>8 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico</p> <p>6.000 scuole e 100.000 studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione (dal 2020)</p> <p>600.000 persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano</p>	<p>10 borse di ricerca accademica in campo nutraceutico</p> <p>10.000 scuole e 1 milione di studenti coinvolti tra Italia, Polonia e Svizzera in programmi di educazione sull'alimentazione</p> <p>1 milione di persone raggiunte promuovendo uno stile di vita sano</p>
SPRECO ALIMENTARE E CIRCOLARITÀ		
<p>●●●●● 64% di pallet utilizzati certificati PEFC</p> <p>TED</p>	<p>80% di pallet utilizzati certificati PEFC</p> <p>80% dei prodotti resi dal mercato ancora idonei al consumo, donati ad enti e associazioni</p>	<p>100% di pallet acquistati nuovi 80x120 PEFC</p> <p>100% dei prodotti resi dal mercato ancora idonei al consumo, donati ad enti e associazioni</p>
RADICI NEL TERRITORIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO		
<p>●●●●● 90 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini</p> <p>●●●●● Sostegno ad associazioni sportive locali: Nuova Pallavolo Spoleto, Sir Safety Conad Perugia, Polisportiva La Fenice, Accademia Scherma Spoleto</p>	<p>200 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini</p> <p>Sostegno annuale costante di Monini ad attività sportive rivolte ai giovani del territorio</p>	<p>250 eventi di arte e musica promossi dalla Fondazione Monini</p> <p>Sostegno annuale costante di Monini ad attività sportive rivolte ai giovani del territorio</p>
I NOSTRI VALORI E LE NOSTRE PERSONE		
<p>●●●●● Avviata la raccolta di interviste interne per definire la Carta dei Valori</p> <p>●●●●● Attivata formazione sulla Cybersecurity</p>	<p>Adozione dell'80% dei principali interventi volti a migliorare benessere delle persone</p> <p>60% dell'organico (in base alle attività gestite) formato con nuove competenze o miglioramento delle competenze attuali</p>	<p>Adozione completa nell'organizzazione di una policy aziendale volta a migliorare il benessere delle persone</p> <p>100% dell'organico (in base alle attività gestite) formato con nuove competenze o miglioramento delle competenze attuali</p>

Ricerca ed educazione alimentare: olio extravergine e salute

Adotta un ricercatore

Anche nel 2024 Monini ha sostenuto la ricerca scientifica con il programma **“Adotta un ricercatore” della Fondazione Umberto Veronesi**. Il contributo ha finanziato una **borsa di ricerca sul legame tra olio extravergine e prevenzione oncologica**.

Pink Ambassadors

Monini ha sostenuto **Pink Ambassadors**, il progetto di **Fondazione Veronesi** per supportare la **ricerca sui tumori femminili**. Più di 1.000 pazienti ed ex pazienti oncologiche in 22 città d'Italia hanno corso una mezza maratona, affiancate da un team di medici ed esperti.

Al fianco di COOP per divulgare le proprietà nutraceutiche dell'extravergine

Con COOP Alleanza 3.0, Monini ha lanciato un'iniziativa volta a promuovere le **proprietà benefiche dell'olio EVO**, supportando, con una raccolta fondi dedicata, le attività di **ricerca sulle malattie epatiche e nefrologiche** di Nefros-Ambiente APS e Fondazione Italiana Fegato Onlus a loro favore.

Monini per la Scuola

“Monini per la scuola” diffonde la cultura dell'olio EVO, arrivando a coinvolgere, nel 2024, oltre 24.000 studenti in **percorsi educativi dedicati a salute, nutrizione, cultura alimentare e sostenibilità**. Il programma è stato strutturato come un gioco educativo, secondo l'approccio della gamification.

LE SPONSORIZZAZIONI SPORTIVE

Monini si impegna a promuovere lo sport come **ingrediente chiave di uno stile di vita sano** ed equilibrato sponsorizzando numerose associazioni sportive, attive nel territorio di Spoleto e non solo.

- **Polisportiva La Fenice**, associazione di ginnastica ritmica di Spoleto.
- **Accademia di Scherma di Spoleto**, scuola di scherma spoletina.
- **Nuova Pallavolo Spoleto**, società sportiva di pallavolo di Spoleto.
- **Sir Safety Conad Perugia** – squadra di pallavolo di Perugia.

140.000 euro

i fondi raccolti grazie a Pink Ambassadors a favore della ricerca oncologica

24.750

gli studenti coinvolti dal progetto **Monini per la Scuola**



4 le borse di ricerca in ambito nutraceutico erogate dal 2021

64%

dei pallet utilizzati
sono certificati PEFC

93%

dei rifiuti prodotti da
Monini avviati a recupero

100%

di sottoprodotti ottenuti da
frangitura, recuperati

Spreco alimentare e circolarità: da rifiuti a risorse

Pallet ecosostenibili

Monini utilizza **pallet riutilizzabili e riciclabili**, preferendo soluzioni sostenibili come i bancali certificati **FSC** (Forest Stewardship Council) e **PEFC** (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) e, ove possibile, il pallet pooling con **CHEP** (Commonwealth Handling Equipment Pool) per ridurre l'impatto ambientale.

Valorizzazione dei sottoprodotti e dei prodotti invenduti

Nel 2024 Monini **ha riutilizzato il 100% dei sottoprodotti derivanti dalla frangitura e dalla trasformazione alimentare** del Frantoio del Poggiolo per fertilizzare, produrre pellet e generare biogas. Inoltre, Monini ha recuperato e donato gli alimenti invenduti a realtà sociali del territorio, contribuendo a minimizzare gli sprechi di risorse alimentari.

Gestione responsabile dei rifiuti

Monini è impegnata nel garantire una gestione responsabile e sostenibile dei rifiuti prodotti dalle proprie attività. Grazie a processi rigorosi, la maggior parte dei rifiuti, quasi interamente non pericolosi, è stata **avviata a recupero**. La Procedura Ambientale interna delinea le regole per la corretta differenziazione delle risorse.

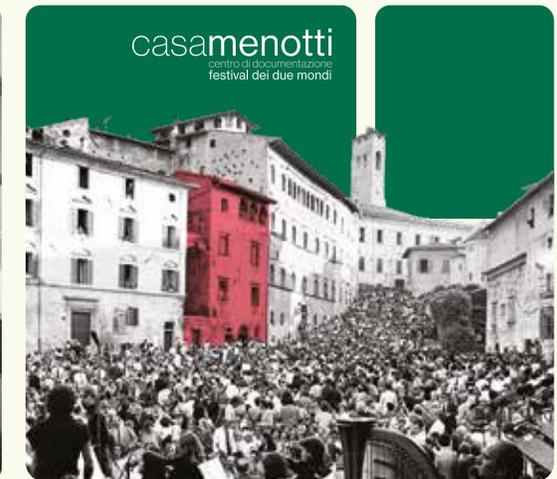
Radici nel territorio: il nostro contributo alla cultura

Fondazione Monini: sostegno alla cultura

Fondazione Monini nasce con l'obiettivo di divulgare e promuovere l'arte e con l'apertura di Casa Menotti, dimora storica del Maestro Gian Carlo Menotti e luogo simbolo del **Festival dei Due Mondi, si fa promotore** di custodire la memoria storica del Festival dei due Mondi di Spoleto trasformando Casa Menotti nel **Centro di Documentazione del Festival** dei Due Mondi. Casa Menotti ospita al suo interno mostre d'arte e concerti che vedono la partecipazione di giovani talenti anche attraverso iniziative come **«Musica da Casa Menotti»**, con giovani talenti da tutto il mondo.

Premio Monini «Una finestra sui due mondi»

Dal 2010 Casa Menotti è anche cornice per la consegna del **Premio Monini «Una finestra sui due mondi»** istituita dalla famiglia Monini che assegna il premio a personalità artistiche o giovani talenti provenienti da tutto il mondo.







Scoprite di più sul nostro sito web:

<https://www.monini.com/it/sostenibilita/>

Knowledge Partner
TEHA Group

Progetto grafico
superhumans