



# Bilancio di sostenibilità

Welly srl LA SOCIETA' BENEFIT

Anno 2021





# Documento pubblico per tutti i Weller

Cari Weller,

Il 2021 è l'anno di nascita della società benefit Welly srl, un progetto ambizioso che si pone l'obiettivo di rivoluzionare il settore della ristorazione, per rendere virale un nuovo modo di fare business, con il duplice obiettivo della crescita aziendale e del benessere delle persone con cui interagisce.

Tra gli impegni assunti vi è quello di redigere con cadenza annuale un documento sintetico riguardante le attività svolte nell'anno.

Essendo il primo anno di vita di questa attività, nel documento in oggetto andremo a dettagliare gli obiettivi inseriti anche nello statuto di Welly srl, e come vogliamo raggiungere tali target.

Abbiamo preso come riferimento l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU, l'Agenda è costituita da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto costituito da 169 target o traguardi, ad essi associati, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.

Questo programma non risolve tutti i problemi ma rappresenta una buona base comune da cui partire per costruire un mondo diverso e dare a tutti la possibilità di vivere in un mondo sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale, economico. I 17 Goals fanno riferimento ad un insieme di questioni importanti per lo sviluppo che prendono in considerazione in maniera equilibrata le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile – economica, sociale ed ecologica – e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici, a costruire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

# Quali sono i Goals scelti da Welly?

**OBIETTIVI**  **PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE**



Goal 11: Città e comunità sostenibili

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili;

Welly nello specifico vuole contribuire al target 11.6 dell'Agenda, ovvero:

Entro il 2030, ridurre l'impatto ambientale negativo pro capite delle città, in particolare riguardo alla qualità dell'aria e alla gestione dei rifiuti



# Quali sono i Goals scelti da Welly?



## Goal 12: Consumo e produzioni responsabili

Welly nello specifico vuole contribuire ai seguenti target dell'Agenda:

12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

12.6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

12.8 Entro il 2030, fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura

# Quali sono i Goals scelti da Welly?



## Goal 13: Lotta contro il cambiamento climatico.

Welly nello specifico vuole contribuire ai seguenti target dell'Agenda:

13.2 Integrare nelle politiche, nelle strategie le misure di contrasto ai cambiamenti climatici

13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale riguardo ai cambiamenti climatici in materia di mitigazione, adattamento, riduzione dell'impatto e di allerta precoce.



# Come possiamo contribuire?

La cucina consapevole, da consumatori di risorse a custodi

Welly: è l'unione della parola **NOI** (We) e **BENE** (Well) I Weller hanno l'obiettivo di **rivoluzionare il mondo del food delivery**, da un settore opaco e con una elevata impronta ambientale, a una comunità con forti **valori** diffusi, in grado di portare conoscenza e benefici alle persone all'ambiente.

Si trasforma il concetto di consumatore, in cui l'utente esaurisce le risorse comuni, rendendolo parte di una community consapevole, in cui ogni Weller è **custode** delle risorse a disposizione di tutti, guidato da valori condivisi, e può contribuire con semplicità e chiarezza.



**welly**  
eat for the planet



# Il boom del food Delivery. Il lato oscuro della comodità

Il mondo del food delivery è in forte crescita, caratterizzato da un impatto ambientale considerevolmente maggiore rispetto alla ristorazione tradizionale, con ricadute anche sulla salute delle persone.

- 1 Predominanza di JUNK FOOD (cibo a basso costo, ma spesso dannoso per la salute)
- 2 Utilizzo alimenti con alti costi ambientali. (es: cibo inportato, carne da allevamenti intensivi)
- 3 Utilizzo di packaging non riciclabile (es: cartoni ondulati per pizze).
- 4 Elevati sprechi alimentari (sia in fase di produzione sia presso il consumatore).
- 5 Utilizzo fonti energetiche non sostenibili.
- 6 utilizzo macchinari per la produzione obsoleti e ad alto impatto ambientale (es: forni a legna).
- 7 opache politiche lavorative (diritti dei rider, sfruttamento personale in cucina).

# FOOD DELIVERY

VS



## DA DARK KITCHEN A GREEN KITCHEN

- 1 Junk food ----- **Qualità** delle materie prime, approvvigionamento locale. Forte focus sulla salute dei consumatori.
- 2 Alte emissioni da materie prime----- **Calcolo carbon footprint alimenti**, al fine di darne consapevolezza agli utenti e ridurre impatto dei menu. Attraverso l'approccio misura, riduci, compensa, Welly ambisce a diventare una catena **Carbon Neutral**.
- 3 Packaging non sostenibile----- Scelta **packaging compostabile**, fornire chiare indicazioni per smaltimento, riduzione volumi packaging.
- 4 Elevati sprechi alimentari ----- Utilizzo efficiente catena del freddo, processi divulgativi dedicati ai consumatori al fine di **evitare sprechi alimentari**.
- 5 Fonti di energia inquinanti ----- Laboratorio interamente alimentato da **energia rinnovabili**.
- 6 Attrezzatura obsoleta ed energivora--- Laboratorio industria 4.0, **tecnologia** di ultima generazione a vantaggio della salute dei consumatori e dell'ambiente.
- 7 Poca attenzione ai lavoratori ----- All'interno di WE, la carta dei valori di Welly, è stata declinata l'**etica inclusiva** voluta fin dal momento della fondazione della società, che guida ogni scelta aziendale, mettendo al centro le persone che collaborano con Welly ed i clienti.



# Nascono i 7 Goal di Welly



## **WELL-1: Massima Qualità.**

Ricerca dei migliori fornitori, per garantire la migliore esperienza sensoriale ed il benessere dei consumatori, Utilizzo del metodo cook and chill per mantenere molto più alte le qualità nutrizionali e organolettiche rispetto alla cucina tradizionale (metodo caldo-calco).

C'è inoltre una maggiore garanzia d'igiene grazie al rapido abbattimento a temperature molto basse di alimenti appena cucinati, mediante abbattitori che li mantengono poi ad una temperatura che non supera i +3°C.



## **WELL-2: Carbon footprint.**

Welly ha sviluppato un calcolatore in grado di misurare l'impronta ambientale del menu, al fine di misurare, ridurre e comunicare con il cliente. Ogni pasto viene misurato in Kg di CO2 equivalente e raffrontato con una stima di consumo equo sostenibile giornaliero.



## **WELL-3: Packaging sano e sicuro.**

Ricerca e scelta sul packaging al fine di incentivarne il riciclo, anche fornendo chiare indicazioni agli utenti. Utilizzo di apposito macchinario che permette la sterilizzazione da virus e germi del packaging, prima della consegna.

# Nascono i 7 Goal di Welly



## **WELL-4: Lotta allo spreco.**

Forte attenzione allo spreco in fase di produzione, grazie al metodo cook & chill è possibile prolungare la shelf life degli alimenti prodotti applicando tecniche di cottura per periodi più lunghi.

Questo consentirà di aver a disposizione un magazzino ancora più ampio e di diminuire così gli sprechi alimentari. Ideazione di specifiche campagne divulgative per i consumatori, per disincentivare ordini eccessivi.



## **WELL-5: Produzione da fonti rinnovabili.**

Welly acquista energia solo da fornitori che forniscano la certificazione di fornitura luce e gas esclusivamente da fonti di energia rinnovabili. All'interno dei laboratori si installeranno pannelli fotovoltaici con accumulo.



## **WELL-6: La tecnologia della cucina del futuro.**

Welly utilizza all'interno dei suoi laboratori il massimo della tecnologia a disposizione, disponendo di macchinari 4.0, interconnessi ed in grado di ottimizzare risparmi energetici. Con l'ausilio dei software si possono prevenire gli errori umani, permettendo di ridurre drasticamente i rischi per i lavoratori e per i clienti finali.



## **WELL-7: L'etica al lavoro.**

Forte attenzione inclusiva al benessere dei membri del team di Welly, per salvaguardarne i diritti, la sicurezza sul luogo di lavoro, la crescita di competenze ed un buon equilibrio con la vita personale.



# Conclusioni

**E' iniziata questa avventura e gli obiettivi sono chiari, sia in termini di crescita che in termini di sostenibilità.**

**Ogni anno andremo a misurare i risultati raggiunti nei 7 «Well» identificati al fine di raggiungere l'eccellenza e la totale aderenza al forte sistema di valori che ci siamo imposti.**

**Nel corso del 2021 gli sforzi sono stati progettuali, per poter tracciare una mappa delle attività da presidiare per essere un ristorante a prova di futuro.**

**Attraverso lo sviluppo della prima Green Kitchen, prevista a Bologna a Luglio 2022, saremo in grado di testare questi ragionamenti anche per poter supportare altri ristoratori in questo percorso che non vede competitors, ma solo alleati.**

F.to Federico Giacomello  
Per Welly srl Società Benefit

