



RAPPORTO
SOSTENIBILITÀ
2025
SINTESI



INDICE

Nota metodologica

Questo report ambientale analizza e tiene conto dei dati del 2024 e si concentra sulle attività dell'azienda relative ai comparti del surgelato e delle confetture, prodotti a marchio proprio o per conto terzi, riconducibili alle attività di Orogel, ARPOR e APORA. I dati e le informazioni presentate derivano da interviste e rilevazioni ad hoc.

Orogel Rapporto Sostenibilità 2025 - Sintesi - ED. III



Noi e il nostro impegno

4

I pilastri della sostenibilità di Orogel

6

Il prodotto

8

Tutto il buono del freddo

9

Alimenti che fanno bene anche all'ambiente

10

Le confezioni

11

L'agricoltura

12

L'agricoltura sostenibile

13

La nostra visione di agricoltura sostenibile

14

Dal campo al freezer in 2 ore

16

Innovazione e ricerca

17

Il processo industriale

18

Le tre macro fasi del nostro processo industriale

19

La gestione dell'energia

20

L'acqua

21

Sempre pronti a innovare

22

Orogel 3

23

Aspetti sociali

24

Le persone, i soci, la comunità

25

Garantire il benessere

26

Generare ricchezza

27

Noi e il nostro impegno



Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno, la promessa di essere naturalmente sostenibili. Nella coltivazione, nella preparazione e nel nostro modo di essere.

Il mondo in cui viviamo non è nostro, l'abbiamo preso in prestito e dobbiamo lasciarlo in eredità alle generazioni future. La salubrità e il benessere dei nostri prodotti è imprescindibile dal rispetto e dalla tutela dell'ambiente che ci circonda.

Ecco perché "OroGel Green" è un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa, quando le prime cooperative in terra di Romagna diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione la produzione di alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.

OroGel da sempre promuove e sostiene politiche ambientali rivolte a tutti i settori della filiera produttiva: dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita, ed è fortemente impegnata a favorire, giorno per giorno, il rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda.

Infatti, OroGel punta su un'esperienza produttiva sostenibile e green con un orientamento delle produzioni dell'intera filiera a "Residuo Zero".



I pilastri della sostenibilità di Orologel

Il prodotto

L'agricoltura



Essere una cooperativa con oltre 1.500 soci ci permette di valorizzare le **persone** con cui lavoriamo, il **nostro lavoro** e i nostri prodotti. Per riuscirci al meglio, è importante partire da dei punti solidi ed è per questo che iniziamo dai nostri pilastri di sostenibilità.

Il punto focale del nostro lavoro è la **qualità** dei prodotti, che otteniamo attraverso l'investimento in tecniche di **agricoltura sostenibile** e la modernizzazione delle nostre strutture produttive, per **ridurre i consumi d'acqua ed energia**. Infine, abbiamo creato un **legame profondo con il territorio**, sostenendolo con azioni che favoriscano la cultura e l'inclusione sociale.

Il processo industriale



Aspetti sociali



Il prodotto



Tutto il buono del freddo

Fresco e buono come appena raccolto, ma con qualcosa in più.

Per fare un prodotto eccellente servono due elementi: materie prime di ottima qualità e un processo all'avanguardia.

Abbiamo combinato entrambi per dare il meglio.



Materie prime

Coltivate rispettando i cicli stagionali



Raccolte nel momento di maggiore concentrazione di vitamine e minerali



Portate in breve tempo nello stabilimento più vicino, dove vengono poi surgelate



Prodotti

Combinano le ricette della tradizione con ingredienti innovativi dall'elevato profilo nutrizionale



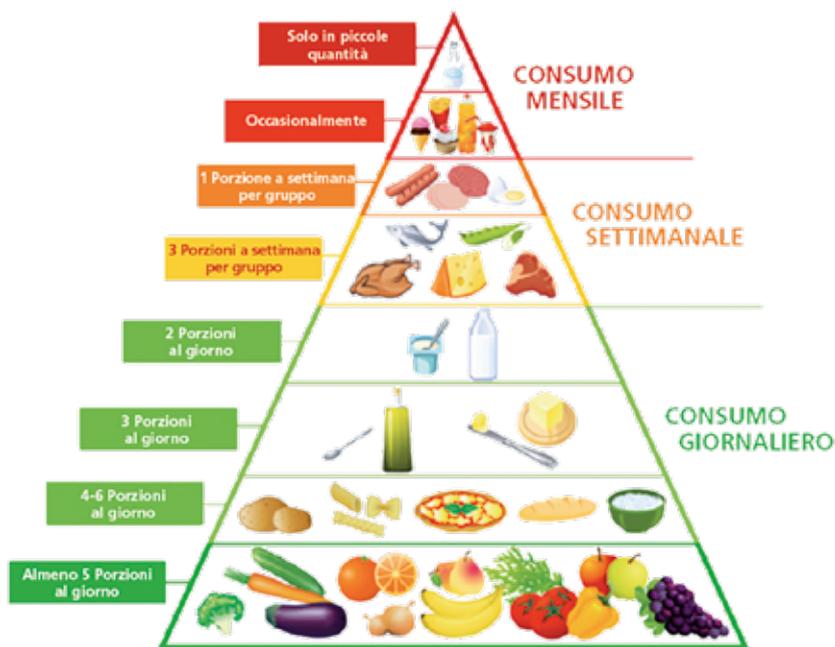
Evitano gli sprechi a casa e sono già pronti per la cottura, per farti risparmiare tempo ed energie



Alimenti che fanno bene anche all'ambiente

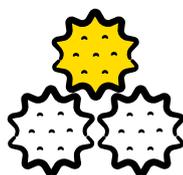
I nostri prodotti non solo fanno bene dal punto di vista nutrizionale ma sono anche virtuosi dal punto di vista ambientale.

Infatti, come sostiene la "Fondazione Dieta Mediterranea", una dieta ricca di verdure e ortaggi è più salutare per le persone e impatta circa il 60%* in meno rispetto a una dieta nordeuropea o nordamericana, maggiormente basate sul consumo di carni e grassi animali.



Impatto ambientale di alcuni alimenti gCO₂/kg

1.891



Biscotti

1.155



Pasta
cruda

1.050



Spinaci
surgelati

Seppur consapevoli che i vegetali abbiano un basso impatto ambientale, abbiamo voluto analizzare una decina di nostri prodotti lavorati nei diversi stabilimenti. Abbiamo ottenuto dati che ci hanno permesso di avviare diversi progetti di ulteriore ottimizzazione, sia a livello agricolo che di stabilimento.

* <https://www.fondazione dietamediterranea.it/dieta/sostenibilita>

Le confezioni

Le confezioni svolgono un ruolo essenziale nel preservare la qualità dei nostri prodotti, garantendone l'integrità fino alla tavola. Per questo le progettiamo con cura, scegliendo materiali resistenti, funzionali e sostenibili.



**Le nostre scelte
per una produzione
responsabile:**



Riduzione dello spessore delle confezioni



Soluzioni mono-materiale facilmente riciclabili



Plastica compostabile per la linea biologica



Astucci in cartoncino certificato FSC*

Nel corso degli anni abbiamo ricevuto vari riconoscimenti per il nostro impegno.

Come la partecipazione ai vari bandi Conai per l'eco design, che premia le aziende che hanno innovato il proprio imballaggio portando a riduzioni di impatto ambientale.

* La certificazione FSC garantisce che il materiale con cui la confezione è prodotta viene da foreste gestite responsabilmente

L'agricoltura



L'agricoltura sostenibile

Crediamo in un'agricoltura attenta al **benessere del terreno** e di chi lo coltiva.

Un'agricoltura che privilegi l'uso di risorse e meccanismi di regolazione naturale, in cui le colture siano scelte secondo i cicli stagionali e la vocazione del territorio.

Un'agricoltura che permetta di offrire **prodotti sicuri, di ottima qualità e a prezzi competitivi, nel rispetto della terra.**

Questo è possibile grazie ai nostri soci, l'anima della nostra cooperativa, con i quali collaboriamo costantemente e con cui condividiamo conoscenze e risorse per ottenere sempre la massima qualità e la sicurezza dei prodotti.



Più del 91% delle materie prime fresche provengono dalle aziende agricole condotte dai nostri soci coltivatori.

La nostra visione di agricoltura sostenibile

La nostra agricoltura sostenibile si basa su otto principi fondamentali che ci permettono di:

- migliorare costantemente le rese
- ottimizzare l'utilizzo delle risorse
- mantenere la fertilità dei suoli

Vocazionalità

Coltiviamo i vegetali nelle **aree più "vocate"**, ovvero quelle che sono naturalmente più adatte al loro sviluppo



Scelta delle varietà

Nella scelta delle varietà, consideriamo diversi aspetti tra cui le caratteristiche organolettiche, la produttività e la suscettibilità alle avversità. **Non ricorriamo a Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**



Rotazione colturale

Per migliorare o mantenere la fertilità del terreno, utilizziamo questa tecnica che **prevede la variazione periodica delle specie coltivate nello stesso appezzamento**



Preparazione del terreno

Aiutiamo gli agricoltori a **programmare le lavorazioni del terreno** per preservare la biodiversità, evitare l'erosione e ridurre l'impatto ambientale della coltivazione



I principi fondamentali di Orogel

Fertilizzazione

Per supportare la crescita delle colture ed evitare un **utilizzo eccessivo di fertilizzanti**, il nostro Servizio Agronomico esegue analisi del terreno e prepara piani di concimazione specifici



Certificazione

I nostri prodotti sono certificati non OGM e rispettano i **criteri dell'agricoltura sostenibile** (certificazione CCPB)

Irrigazione

L'irrigazione dei campi avviene **sfruttando per quanto possibile le precipitazioni e le risorse naturali**. Inoltre supportiamo molti progetti con il fine di ridurre l'impatto dell'irrigazione



Difesa delle avversità

La difesa fitosanitaria è importante ma **l'utilizzo di fitofarmaci può essere ridotto grazie all'impiego di modelli previsionali**, all'applicazione di rigidi disciplinari di coltivazione e all'uso di mezzi di difesa alternativi

Dal campo al freezer in 2 ore

Le coltivazioni vengono realizzate nelle aree che sono naturalmente più adatte per lo sviluppo delle singole varietà, ovvero le più «vocate».

Una volta raccolti, i prodotti vengono portati agli stabilimenti e preparati per la surgelazione nel minor tempo possibile, per garantire che conservino tutte le loro proprietà nutritive.

APORA Ficarolo (Ro)

- AGLIO
- BORLOTTI
- CIPOLLA
- FAGIOLINI
- PISELLI
- SOIA EDAMAME

OROLOGIO Cesena (Fc)

- BASILICO
- BIETA
- CAROTE
- CAVOLFOIORE
- CICORIA
- FAGIOLINI
- MELANZANE
- PATATE
- PEPERONI
- PORRO
- POMODORI
- PREZZEMOLO
- SEDANO
- SPINACI
- ZUCCA
- ZUCCHINE

ARPOR Policoro (Mt)

- ASPARAGI
- BROCCOLI
- CARCIOFI
- CICORIA
- CIME DI RAPA
- FINOCCHI
- MELANZANE
- PEPERONI
- POMODORI
- SPINACI
- ZUCCHINE

Tutti gli stabilimenti sono a circa 2 ore di distanza dalla maggior parte dei campi

Innovazione e ricerca

Negli anni abbiamo avviato diversi progetti per **migliorare la sostenibilità** delle nostre coltivazioni.



Le coltivazioni sono pianificate nel rispetto dei cicli stagionali e a pieno campo, **ottimizzando al massimo le risorse naturali impiegate** (per esempio l'acqua)



Il nostro staff agronomico supporta i soci nell'attuare **tecniche di agricoltura a basso impatto ambientale**. Questo ci permette, tra le altre cose, di ridurre drasticamente i residui da prodotti fitosanitari



Attività di ricerca internazionale: si sta concludendo il progetto europeo "**CIRCLES** - Controlling mIcrobiomes CircuLations for bEtter food Systems" che mira a studiare il microbioma del suolo, le possibili soluzioni per il suo miglioramento e ridurre gli input chimici

Stiamo realizzando delle analisi per capire come aumentare la sostenibilità organica delle nostre colture, in modo da sottrarre CO₂ dall'aria e **fixare il carbonio** nel terreno. Inoltre stiamo portando avanti continui progetti volti alla rigenerazione del suolo.

Il processo industriale

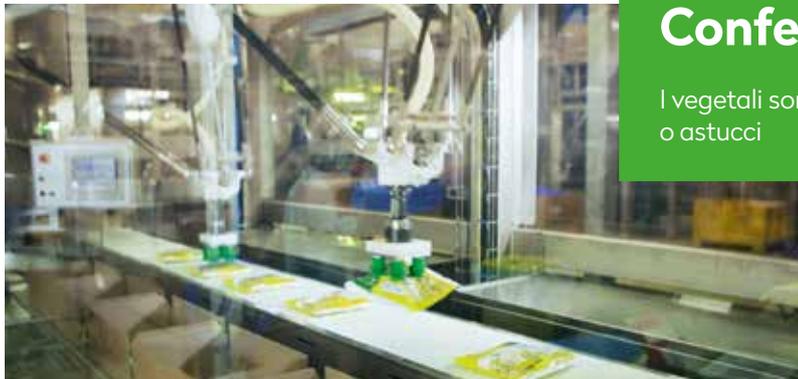


Le tre macro fasi del nostro processo industriale



Surgelazione

Comprende la selezione, il lavaggio, il taglio, la scottatura e la surgelazione vera e propria degli ortaggi



Confezionamento

I vegetali sono confezionati in buste o astucci



Stoccaggio

I prodotti sono stoccati a una temperatura di -25 °C

Nei nostri stabilimenti sono attive diverse certificazioni atte a monitorare e migliorare le nostre prestazioni:



in **tema di qualità**
(ISO 9001)



rispetto di **norme igienico-sanitarie** (IFS)



aspetti ambientali
(ISO 14001)



salute e sicurezza
(ISO 45001)

La gestione dell'energia

I consumi di energia hanno una ricaduta diretta sui costi e sulle emissioni di Gas Serra, responsabili del cambiamento climatico. Per questo concentriamo il nostro impegno su due fattori:



La riduzione dei consumi per tonnellata di prodotto grazie all'adozione di nuove tecnologie e all'ottimizzazione dei processi produttivi, in particolare quello di surgelazione



L'utilizzo di energia sempre a minor impatto grazie agli impianti fotovoltaici installati nei nostri stabilimenti e alla cogenerazione, che consente di produrre energia elettrica e termica dal gas naturale in modo estremamente efficiente

Grazie a questo impegno, nel corso degli anni, abbiamo continuato il nostro percorso di riduzione delle emissioni di CO₂ dei processi produttivi.

kg di CO₂ equivalente per tonnellata di prodotto

2010

633

2024

514



L'acqua

Nei nostri stabilimenti, l'acqua è utilizzata principalmente per lavare gli ortaggi, scottarli in acqua calda e/o vapore e poi raffreddarli rapidamente in acqua fredda, preservandone così le proprietà nutritive prima della surgelazione.



Negli anni abbiamo adottato tutte le innovazioni possibili per **contenere il consumo e massimizzare il riutilizzo dell'acqua**



Grazie ai moderni sistemi di **ultrafiltrazione** possiamo depurare e riciclare l'acqua usata nei processi produttivi



Negli ultimi anni abbiamo recuperato circa 250.000 m³ d'acqua ogni anno, la stessa che servirebbe per riempire 110 piscine olimpioniche!

Sempre pronti a innovare

In Orologel siamo attenti a innovare i nostri processi per renderli sempre più efficienti e attenti all'ambiente. Negli ultimi anni abbiamo messo in atto diverse azioni, tra cui:



Nuovo sistema di pelatura di carote, patate e zucca

Per ridurre gli scarti di produzione e, di conseguenza, gli impatti ambientali: **-100 tonnellate di CO₂ all'anno** (le stesse generate da 10 auto che percorrono 50.000 km)



Impianti di lavaggio con ozono

L'acqua che utilizziamo per lavare gli ortaggi deve essere potabile e sicura. Per garantirne la qualità, la potabilizziamo con l'ozono attraverso impianti dedicati, **un metodo efficace che elimina impurità senza l'uso di sostanze aggressive come il cloro.**



Ottimizzazione della logistica

Per rendere più efficienti e sostenibili i trasporti:

- riduciamo al minimo gli spostamenti tra gli stabilimenti
- ottimizziamo la **saturazione dei mezzi** e le consegne
- diamo preferenza a fornitori con un **parco mezzi aggiornato** e a basso impatto ambientale



Orologel 3

La conservazione della **catena del freddo** è un elemento fondamentale lungo l'intera filiera e tutte le attività sono quindi programmate a tal fine.

Il nuovo stabilimento **Orologel 3** è stato realizzato con questa logica:

- Grande cella di stoccaggio
- Macchinari ad alta efficienza
- Autoproduzione dell'energia tramite impianti fotovoltaici e cogenerazione

La nuova cella di stoccaggio consente di ottenere un grande **vantaggio sia operativo che ambientale**: ha permesso infatti di risparmiare molti viaggi, prima necessari per stoccare gli ortaggi surgelati presso magazzini esterni.

Possiamo stimare un risparmio di circa 1.300.000 km di trasporto all'anno, pari a una riduzione di circa 1.024 tonnellate di CO₂ equivalente*

** Calcolate con coefficiente di 0,788 kgCO₂/km; fonte Ecoinvent*



Aspetti sociali



Le persone, i soci, la comunità

La nostra cooperativa nasce dalla volontà di offrire ai soci un supporto pratico nelle attività operative ed economiche di tutti i giorni. È ciò che facciamo **da più di 50 anni** e che ci rende fieri delle nostre attività.

Oggi, l'O.P. Orogeel, può contare sul contributo di **oltre 1500 soci e più di 2300 dipendenti**, che con passione e competenza portano avanti l'amore per la terra e i prodotti genuini.

È proprio grazie alle persone che lavorano con noi che possiamo garantire la sicurezza, la qualità e l'innovazione che ci hanno fatti diventare quello che siamo oggi. Per tutelare i nostri dipendenti abbiamo adottato un rigoroso sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, conforme alla norma internazionale ISO 45001.



Soci

Con i nostri soci deteniamo decennali rapporti di collaborazione



Dipendenti

Composizione

57% donne 43% uomini

Età

43% minore di 40 anni
50% tra i 41 e i 60 anni
7% over 60

Ruolo

13% impiegati
87% operai

Garantire il benessere

Orogel si impegna a sostenere dipendenti, soci e collaboratori per garantire il loro benessere tramite varie iniziative, che toccano **sia la sfera lavorativa, che quella privata.**

Welfare aziendale



**Premio di produzione
variabile**



**Garanzie sussidiarie
per mutui**



Part-time per maternità



Buono libro



Prestiti senza interessi



Buono spesa

Iniziative sociali



Area Benessere



Doposcuola



Social housing



Centro estivo

Generare ricchezza

In quanto cooperativa, abbiamo creato **un forte legame sia con il territorio** sia con la base sociale nella quale essa si sviluppa.

Questo è stato possibile grazie al nostro impegno continuo in iniziative di welfare esterno, volte a favorire la cultura, lo sport e l'inclusione sociale.



FONDAZIONE F.OR. (FRUTTADORO OROGEL)

Nata nel 2017, la fondazione ha l'obiettivo di dare organicità agli interventi nei settori dell'impegno sociale, della solidarietà e della cultura ai quali il Gruppo destina il 5% degli utili



FONDAZIONE ROMAGNA SOLIDALE ONLUS

OrogeI è stata tra i fondatori della fondazione che riunisce 70 aziende, con l'obiettivo di sostenere la qualità di vita dei soggetti più deboli del territorio cesenate, come disabili, anziani e giovani



CONSORZIO ROMAGNA INIZIATIVE

Consorzio che riunisce alcune delle più importanti realtà imprenditoriali del territorio cesenate e romagnolo, con il fine di valorizzare l'attività sportiva e progetti di interesse artistico-culturale



www.rogel.it

Orogel Soc. Coop. Agricola
Via Dismano 2830 - 47522 Cesena (Fc)
tel. +39 0547 3771 - mail info@rogel.it