

CHR. HANSEN ITALIA S.p.A

Molto prima che l'umanità scoprisse l'elettricità e inventasse il frigorifero, la fermentazione ha aiutato l'uomo a rispondere ad una necessità vitale: evitare che il cibo si degradasse per poterlo conservare più a lungo. I nostri antenati hanno utilizzato questa tecnica per millenni, imparando l'arte della fermentazione molto prima della nascita delle scienze microbiologiche. La fermentazione consente di proteggere numerosi alimenti, tra cui latte, carni, vino, frutta e verdura, dandoci allo stesso tempo prodotti gustosi, salutari e sicuri più a lungo.

Chr. Hansen è un'azienda leader nel settore delle bioscienze a livello mondiale, che dal 1874 si impegna a creare soluzioni naturali per produttori alimentari, allevatori, consumatori e per l'ambiente, attraverso lo sviluppo e la produzione di colture di batteri lattici, di enzimi (come ad esempio il caglio), e di probiotici, applicabili in un'ampia gamma di alimenti, bevande, integratori alimentari, mangimi per animali e trattamenti per le piante.

In Chr. Hansen crediamo che i microorganismi - o "batteri buoni" – naturalmente presenti in natura, possano essere una risorsa preziosa ed efficace per affrontare e vincere le sfide a lungo termine che caratterizzano l'industria agroalimentare. I batteri buoni sono invisibili, ma nonostante le loro piccole dimensioni giocano un ruolo determinante dal punto di vista funzionale, nei processi di creazione e caratterizzazione di moltissimi alimenti e bevande – oltre che nella sostenibilità delle produzioni.

Il primo report sulla sostenibilità aziendale in Chr. Hansen venne pubblicato addirittura nel 1949. 67 anni dopo, nel 2016 abbiamo integrato nella strategia aziendale alcuni degli obiettivi di sviluppo sostenibile definiti dall'ONU (SDGs): siamo focalizzati sugli obiettivi n° 2, 3 e 12, che supportiamo sviluppando soluzioni che sostengono pratiche di agricoltura e allevamento sostenibili, che promuovono il benessere e la salute dei consumatori e che aiutano a ridurre gli sprechi alimentari. Per guidare e misurare l'impatto di queste iniziative abbiamo definito obiettivi ambiziosi e, allo stesso tempo, un approccio pragmatico: ogni anno, misuriamo la percentuale di ricavi generata da prodotti che supportano uno o più dei tre obiettivi indicati sopra; i risultati di questa valutazione sono sottoposti a verifica e validazione di un'azienda terza specializzata (PwC). Il risultato di questa valutazione è che l'81% di nostri ricavi è generato da prodotti che hanno un impatto positivo e diretto nel raggiungimento degli SDGs dell'ONU (per maggiori informazioni: Sustainability (chr-hansen.com)).

Questo risultato è una testimonianza concreta del nostro impegno per costruire un mondo migliore, naturalmente – lungo l'intera filiera, dal campo alla tavola.