

# RELAZIONE DESCRITTIVA AL BUSINESS PLAN

## SOLE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA



IL TECNICO  
DOTT. AGRONOMO LORENZO FUSCO

PARETE LÌ 02/05/2025



## INDICE

1	L'IMPRESA E I SUOI PROTAGONISTI.....	2
1.1	Il soggetto proponente. Descrizione del tipo di impresa .....	2
1.2	Descrizione della dimensione di impresa.....	5
1.2.1	.....	5
1.2.2	Dati per il calcolo della dimensione di impresa: fatturato, tot. di bilancio e occupati relativi all'impresa richiedente. ....	5
1.2.3	Dichiarazione dimensione dell'impresa richiedente ai sensi della Raccomandazione CE 361/2003 ...	5
1.3	Descrizione generale dell'impresa di trasformazione .....	6
2	DESCRIZIONE DELL'IMPRESA PRIMA DELL'INVESTIMENTO.....	11
2.1	Descrizione dettagliata delle attività produttive.....	11
2.2	Altri fabbisogni della produzione.....	17
2.3	L'organizzazione del lavoro in azienda.....	24
2.4	La gestione finanziaria dell'impresa.....	27
2.5	Descrizione del mercato di riferimento per le produzioni aziendali .....	28
3	GLI INVESTIMENTI PREVISTI E LE FONTI DI FINANZIAMENTO .....	30
3.1	Obiettivi dell'investimento e tappe essenziali per lo sviluppo delle attività aziendali .....	30
3.2	Descrizione degli investimenti che si intendono realizzare .....	34
3.3	Descrizioni delle fonti di finanziamento necessarie per la realizzazione dell'investimento	48
3.4	Elenco completo delle iniziative già finanziate realizzate dall'impresa.....	49
4	CAMBIAMENTI A SEGUITO DEGLI INVESTIMENTI.....	49
4.1	Le variazioni sulle produzioni aziendali e sui fattori di produzione.....	49
4.2	Le variazioni sull'organizzazione del lavoro in azienda .....	54
4.3	Le variazioni sul mercato di riferimento per le produzioni aziendali .....	54
5	RISULTATI ATTESI.....	55
5.1	I risultati economici e finanziari previsti .....	55
5.2	Giustificazione delle variazioni di conto economico .....	56
6	CRITERI DI SELEZIONE .....	57
6.1	Descrizione del progetto in relazione ai criteri di selezione.....	57



Allegato n. 1

## RELAZIONE DESCRITTIVA BUSINESS PLAN

“Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali”

### 1 L'IMPRESA E I SUOI PROTAGONISTI

#### 1.1 Il soggetto proponente. Descrizione del tipo di impresa

La O.P. SOLE è una Società Cooperativa Agricola a mutualità prevalente, specializzata nella produzione, nel condizionamento e nella commercializzazione di prodotti ortofrutticoli destinati al consumo fresco e alla trasformazione industriale. I prodotti sono destinati al mercato nazionale ed estero, con particolare riferimento alla Grande Distribuzione Organizzata.

#### Le attività e le sedi della Sole

L'azienda svolge due tipologie di attività strettamente connesse e entrambe concentrate ad aumentare il reddito dei soci cooperatori.

La prima attività è rivolta al condizionamento, lavorazione e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli dei soci, che viene svolta nella sede principale, in Via della Repubblica, 70 – Parete. Il sito in oggetto, rappresenta una delle realtà più rilevanti del Sud Italia.

La seconda attività è la vendita (distribuzione) dei mezzi tecnici impiegati nella conduzione agricola, quali concimi, prodotti fitosanitari, plastica di pacciamatura e copertura, prodotti per lotta biologica e materiale vegetale. Questa attività ha permesso, nel corso degli anni, l'acquisizione dei mezzi tecnici, da parte dei soci, a prezzi inferiori rispetto al mercato e ha contribuito ad avere un controllo concreto sulle coltivazioni.

Sono state redatte linee guida per una corretta applicazione delle pratiche agricole e disciplinari di produzione, derivanti dalle Norme tecniche di difesa fitosanitaria integrata della regione Campania.

L'Azienda è disciplinata, oltre che dalle leggi in materia, dallo Statuto Sociale e dai regolamenti Interni. Quest'ultimi normano i rapporti di normale amministrazione tra i soci e la Cooperativa, come ad esempio il conferimento, il pagamento dei prodotti consegnati, e le acquisizioni di mezzi tecnici. I Regolamenti sono predisposti dal Consiglio di Amministrazione e approvati dall'Assemblea dei Soci.

#### Gli organi sociali

##### **L'Assemblea dei Soci**

L'Assemblea dei Soci, è l'Organo sovrano della Sole, ne fanno parte tutti i soci regolarmente iscritti nel relativo Libro. Le riunioni sono programmate dal Consiglio di Amministrazione che ne stabilisce l'ordine del giorno. Nelle Assemblee sia ordinarie che straordinarie votano tutti i soci con alzata di mano (voto palese), tutti i soci hanno un voto a testa, indipendentemente dalla quota di capitale Sociale detenuta. La Presidenza dell'Assemblea spetta al Presidente del Consiglio di Amministrazione. Le funzioni dell'assemblea, le convocazioni e i poteri, sono disciplinati dagli artt. 24, 25, 26 e 27 dello Statuto Sociale.

##### **Il Presidente**

La funzione di Rappresentante legale dell'impresa spetta al Presidente del Consiglio di Amministrazione, attualmente tale carica viene ricoperta da Maione Antonio, eletto da oltre 20 anni.

##### **Il Consiglio di Amministrazione**

La Governance dell'azienda, è affidata al Consiglio di Amministrazione, il quale resta in carico per tre esercizi. E' composto da nove membri (soci produttori della cooperativa) ed è eletto dall'Assemblea dei Soci. L'attuale Consiglio di Amministrazione è stato eletto dall'Assemblea. Le convocazioni, i poteri e le funzioni sono disciplinati dagli artt. 30 – 31 – 31 – 32 – 33 – 34 dello Statuto Sociale.

##### **Il Collegio Sindacale**



La funzione di controllo è affidata al Collegio Sindacale, che è eletto dall'Assemblea resta in carica tre esercizi. Le sue funzioni sono stabilite dal art. 35 dello Statuto Sociale. L'organo di controllo è composto da tre sindaci effettivi e due sindaci supplenti.

### **I soci della Sole**

La Sole, associa due tipologie di soci:

- I soci cooperatori, produttori agricoli;
- I soci sovventori

### **I soci cooperatori**

I rapporti tra socio e Cooperativa sono disciplinati dal Regolamento Interno per quanto riguarda il conferimento dei prodotti ortofrutticoli, mentre è disciplinato dallo Statuto il rapporto associativo il versamento della quota sociale e le procedure per le ammissioni, dimissioni, recesso ed esclusione. Le richieste di ammissioni di nuovi soci, come stabilito dall'artt. 5 e 6 dello Statuto, vengono sottoposte all'approvazione del Consiglio di Amministrazione, che valutata la documentazione e la produzione dell'aspirante socio stabilisce l'accettazione o meno della domanda. Il produttore si impegna al conferimento totale di tutta la produzione ortofrutticola, salvo deroghe del Consiglio di Amministrazione.

Sicuramente un punto di forza è dato dal fatto che nell'ultimo decennio, pur raddoppiando le quantità di prodotto in entrata e in uscita, la compagine sociale è rimasta sostanzialmente formata da circa 100 aziende che con le loro produzioni hanno contribuito allo sviluppo commerciale della Sole. Infatti la strategia, adottata dalla OP, di investire sulla crescita strutturale ed economica di ogni singolo produttore, ha consentito nel corso degli anni di trasformare i soci da contadini a Imprenditori Agricoli.

Attualmente la OP SOLE, associa 123 produttori agricoli con oltre 750 ha in produzione.

Le principali produzioni sono: la fragola, coltura in cui la Sole rappresenta la principale azienda italiana produttrice, le cucurbitacee e i piccoli Frutti. Inoltre vanta un'elevata esperienza nella produzione e commercializzazione delle drupacee pomacee, ortaggi invernali e primaverili.

### **I soci sovventori**

Il rapporto con i Soci Sovventori è regolamentato dall'art. 14 dello Statuto Sociale. L'unico Socio Sovventore è **APOFRUIT** Italia Società Cooperativa Agricola di Cesena, che visti i continui rapporti associativi e commerciali, nel 2007, in occasione dell'ampliamento della struttura, APOFRUIT sottoscrisse e versò Capitale Sociale pari ad euro 250.000,00.

### **La compagine sociale e gli ettari in produzione**

Oggi la Sole rappresenta una delle OP più solide del Mezzogiorno, questo è stato possibile soprattutto ad una compagine sociale giovane e dinamica (l'età media dei soci produttori è di 47 anni) che esprime la giusta elasticità nei vari cambiamenti produttivi.

Un'importante svolta in termini produttivi è il passaggio di alcune aziende ai metodi di produzione di agricoltura biologica e che è iniziato nel 2016 con circa 12 Aziende Associate per complessivi 120 ettari, aziende che attualmente sono in stato di conversione. Inoltre nel corso dell'ultimo triennio hanno aderito in qualità di soci cooperatori aziende già biologiche.

Il passaggio di alcune aziende socie da convenzionale a biologico, ha modificato in positivo l'offerta complessiva della Sole. Per chiarire meglio la trasformazione dell'offerta, nella tabella seguente si mostrerà in termini di ettari la trasformazione in biologico delle nostre aziende, che si trovano nello stato di conversione.

	2017	2018	2019	2020	2021
ettari totali	710,4	710,4	710,4	710,4	710,4
ettari bio	46,99	104,49	166,71	166,71	166,71
%biologico	6,61%	14,71%	23,47%	23,47%	23,47%



Inoltre per rendere meglio l'idea delle quantità biologiche, si fornisce un prospetto che mostra le produzioni attese nel triennio scorso e degli ettari sopra dettagliati. Attualmente la produzione del biologico, ha avuto un incremento da 2000,00 tonnellate a 4.000 tonnellate.

### **La storia, brevi cenni**

La nascita della SOLE risale al 1962, quando un piccolo gruppo di agricoltori si associarono per acquistare in forma collettiva i mezzi tecnici occorrenti alla loro attività. In seguito, con l'adesione alla Lega-Coop e in collaborazione con l'Aica (Associazione Italiana Cooperative Agricole), iniziò la commercializzazione associata delle proprie produzioni. Nei primi anni 80 fu acquistato il primo moggio di terreno e costruito il primo capannone dove i soci conferivano i loro prodotti, principalmente pesche e pomodori. Dal 1985 "SOLE" è presente sui principali mercati ortofrutticoli con il proprio marchio per la commercializzazione diretta della fragola, che nel frattempo è diventata la coltivazione più importante dell'agro aversano. Nei primi anni '90 l'espressione inequivocabile della forza produttiva e commerciale intessuta dalla SOLE, è rappresentata dalla fitta rete di stand – clienti in tutti i mercati generali del Centro – Nord. Nel 1995 nasce la collaborazione con l'APOFRUIT, una associazione di produttori di Cesena, con obiettivi reciprocamente interessanti. L'Apofruit poteva avviare in anticipo la fornitura di fragole alla moderna distribuzione italiana; mentre per la SOLE si aprivano nuovi e qualificati sbocchi di mercato ancora, se non in forma sporadica, inesplorati. Negli anni successivi questa collaborazione è diventata sempre più coesa sia sotto l'aspetto commerciale sia sotto l'aspetto gestionale. Infatti la SOLE si associa alla O.P. APOFRUIT e partecipa al Consorzio Mediterraneo, quest'ultimo nel 1997 si evolve in MOC (Macro Organizzazione Commerciale). Il rafforzamento del potere contrattuale delle cooperative associate nei confronti delle controparti commerciali e la creazione di una mentalità di gruppo, costituiscono le linee direttrici che hanno caratterizzato l'attività di questa struttura dalla sua nascita fino ad oggi. Negli ultimi anni la SOLE ha avviato anche un'attività di esportazione verso operatori della GDO in Germania, Austria, Svizzera e paesi dell'Est-Europa.

### **L'evoluzione dello stabilimento di lavorazione**

Con l'avvento della MOC Mediterraneo è finanziato il primo ammodernamento del centro di raccolta con la costruzione del primo stabilimento che comprende una sala di lavorazione, tre celle frigo e una sala climatizzata destinata alle spedizioni. Dallo stabilimento della SOLE, le produzioni conferite dai soci sono confezionate e spedite direttamente ai CEDIM (Centro Distribuzione Mercati), agli Ipermercati e ai Centri Commerciali delle principali catene distributive nazionali in tutte le regioni italiane.

Nel 2003 la Regione Campania approva un progetto d'investimento concedendo un contributo pari al 50% dell'investimento alla SOLE, nell'ambito della misura 4.9 del POR Campania 2000-2006. Il progetto prevedeva l'ampliamento strutturale e l'ammodernamento tecnologico della SOLE al fine di realizzare una piattaforma specializzata per la fornitura di prodotti ortofrutticoli di qualità. Gli obiettivi produttivi, economici e occupazionali, del progetto del 2003, sono stati pienamente raggiunti ed in alcuni casi ampiamente superati, rendendo necessaria una sua integrazione con un nuovo progetto presentato nel febbraio 2009 e approvato dalla Regione Campania attraverso la nuova misura 123 del PSR Campania 2007-2013 che integra gli investimenti strutturali precedenti, con fine lavori il 21.12.2011.

Inoltre la Sole con l'utilizzo dell'Aiuto Finanziario Nazionale, nel triennio 2010-2012, realizza ulteriori investimenti come la messa a norma antisismica dell'intero stabilimento, la costruzione di una nuova sala di lavorazione, l'ammodernamento macchinari e attrezzature, la copertura della intera pavimentazione industriale con resina speciale idonea per le industrie e depositi di prodotti alimentari, un Soppalco di circa 200 Mq. adibita a deposito imballi e confezioni, la copertura con pensilina di area per il deposito carrelli e imballaggi, la realizzazione uffici conferimento e controlli merceologici di qualità e l'ampliamento servizi igienici, mensa aziendale e infermeria.

### **La Programmazione delle Produzioni e le strategie future**

La Sole ha programmato le proprie linee di sviluppo per i prossimi anni prevedendo una maggiore diversificazione produttiva e commerciale con l'obiettivo di costituire una offerta sempre più adeguata alle richieste del mercato e dei consumatori finali. Lo sviluppo produttivo e commerciale è incentrato su tre capisaldi:

- La conversione di 300 ha della superficie agricola delle aziende associate alla agricoltura biologica e la relativa certificazione dei prodotti biologici secondo il Reg. CE 834/2007;



- Regolare le produzioni di cucurbitacee incrementando i quintali in produzione e allungando il periodo di commercializzazione, nonché aumentare le quantità in uscita del prodotto confezionato.
- L'implementazione di nuove produzioni come i Piccoli frutti (Lamponi e Mirtilli), raggiungendo 30 ha di nuovi impianti annuali.

Quest'ultima scelta produttiva vuole essere una risposta parziale, vedi Mirtilli, alla crisi strutturale della peschicoltura, sia sotto aspetto produttivo sia sotto l'aspetto dei consumi. Proprio i Piccoli Frutti stanno presentando curve crescenti di consumo sia nazionale che europeo. A livello produttivo non presentano, attualmente grosse problematiche, il prodotto finale presenta una ottima shelf life e conservabilità e il periodo di raccolta è di circa 9 mesi. La criticità principale è data dalla modalità di vendita che prevede unicamente confezioni di basso peso. L'incremento delle produzioni deve prevedere una o più linee di confezionamento dedicate, conseguentemente all'ampio periodo di raccolta.

Il primo obiettivo, la conversione all'agricoltura biologica, è favorito dalla disponibilità delle aziende associate che ormai da oltre 10 anni impiegano l'entomofauna utile per il controllo dei principali fitofagi della fragola, peperone e melone, oltre all'indispensabile impiego degli insetti pronubi, api e bombi.

Le aziende associate che partecipano al progetto di conversione devono uniformarsi alla normativa del Reg. CE 834/2007 relativo alla produzione biologica, al Reg. CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari e al Reg. CE 178/2002 riguardante la sicurezza alimentare.

## 1.2 Descrizione della dimensione di impresa

La OP Sole è un'azienda autonoma, riconosciuta, dalla Regione Campania, come organizzazione di produttori nel 2014. svolge la propria attività in forma di Cooperativa Agricola a mutualità prevalente (iscrizione all'albo n. A121930).

### 1.2.1

I dati per dimostrare la dimensioni aziendale sono elaborati dal Fascicolo di Bilancio chiuso al 31.12.2017 approvato dall'Assemblea Generale dei soci il 30.07.2018 e regolarmente depositato presso la C.C.I.A.A. di Caserta in data 29.08.2018 con n. di protocollo PRA/45812/2018.

### 1.2.2 Dati per il calcolo della dimensione di impresa: fatturato, tot. di bilancio e occupati relativi all'impresa richiedente.

TABELLA 1

n.	Ragione sociale	Codice fiscale	Quota partecipazione	Fatturato in euro	Totale di bilancio in euro	n. ULA
1	OP SOLE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	00188350615		27.770.712	16.215.740	128,71

Si precisa che la Sole, detiene partecipazioni Finanziarie in altre Imprese, per euro 163.156, ma le stesse sono considerate come titoli iscritti nelle immobilizzazioni finanziarie.

Le partecipazioni sono valutate con il metodo del costo di acquisto o di sottoscrizione.

### 1.2.3 Dichiarazione dimensione dell'impresa richiedente ai sensi della Raccomandazione CE 361/2003

TABELLA 2

		Marcare con una X	Fatturato	Totale di bilancio	ULA
PMI	MICRO	<input type="checkbox"/>	≤ 2.000.000	≤ 2.000.000	< 10
	PICCOLA	<input type="checkbox"/>	≤ 10.000.000	≤ 10.000.000	< 50
	MEDIA	<input checked="" type="checkbox"/>	≤ 50.000.000	≤ 43.000.000	< 250



NON PMI	ALTRE	<input type="checkbox"/>			
---------	-------	--------------------------	--	--	--

Secondo quanto stabilito dalla normativa vigente la OP Sole in relazione alla dimensione di Impresa viene definita come PMI (Media).

### 1.3 Descrizione generale dell'impresa di trasformazione

L'attività prevalente della Sole viene svolta nello stabilimento, di proprietà, che rappresenta in termini logistici una modernissima piattaforma per il confezionamento, la valorizzazione e la commercializzazione di frutta e ortaggi nei principali mercati nazionali, esteri e della GDO.

Considerato la natura della OP Sole, cooperativa a mutualità prevalente, circa il 98% del prodotto confezionato e commercializzato è conferito dai soci produttori, il 2% invece, rappresenta il prodotto acquistato da terzi strettamente necessario al completo soddisfacimento delle esigenze dei principali clienti, o all'acquisto del prodotto utilizzato al completamento delle forniture, con lo scopo di garantire la continuità dei rapporti commerciali.

#### Lo stabilimento

Lo stabilimento insiste su una superficie di circa 8.000 mq, completamente recintata e pavimentata ed è suddivisa in:

- o **Reparto di conferimento** prodotti soci, di circa 2.000 mq, comprensiva di sosta automezzi, deposito imballo, reparto campionatura merce in entrata e due celle frigo.
- o **Reparto spedizioni**, di circa 2.000 Mq. È costituito da una piattaforma climatizzata per la spedizione dei prodotti ortofrutticoli, da cinque celle frigo per la conservazione dei prodotti, dal reparto controllo qualità merce in uscita con due postazioni di lavoro e la stazione per la stampa e il controllo delle etichette con una postazione di lavoro.
- o **Due reparti di lavorazione** di circa 2.500 mq, dedicati alla lavorazione del prodotto ortofrutticolo. Il processo di lavorazione è inteso come categorizzazione del prodotto in calibri e/o categoria, e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli conferiti dai soci. I due reparti sono dotati di modernissimi macchinari per soddisfare in termini di qualità e confezionamento, le diverse esigenze dei clienti nazionali ed esteri.
- o **Zona uffici e servizi** di circa 2.000 mq, suddivisa in due palazzine uffici, spogliatoi per i dipendenti addetti alla lavorazione, servizi igienici e parcheggio dipendenti ed ospiti. Le aree sono così composte:
  - o 3 uffici amministrativi con 4 postazioni di lavoro
  - o 2 uffici commerciali e acquisti materie prime con 5 postazioni di lavoro
  - o 3 uffici tecnici- agronomici con 6 postazioni di lavoro
  - o Direzione
  - o Centro elaborazione dati (CED)
  - o Sala Assemblea
  - o 2 spogliatoi con annessi servizi igienici

All'esterno dello stabilimento sono presenti **cinque rampe automatiche di carico/scarico**: 3 rampe di carico sono adibite al conferimento dei prodotti ortofrutticoli dei soci e quelli acquistati da terzi (entrata), le altre 2 rampe, posizionate nella zona di stoccaggio prodotto in uscita dedicate alla spedizione dei prodotti (uscita). Inoltre nel 2016, è stato realizzato un impianto fotovoltaico, di oltre 290 kw, che ha permesso una forte riduzione dei costi di energia elettrica.

La parte interna dello stabilimento, è totalmente pavimentato con resina lavabile.

Di seguito saranno descritte, le dotazioni dello stabilimento, intese come celle, macchinari e attrezzature che lo compongono.



## Le celle frigo

L'opificio della Sole, attualmente, dispone di 7 celle Frigo, con ampiezza complessiva superiore ai 670 mq, posizionate all'interno dello stabilimento come segue (come da lay-out allegato):

- **2 celle frigo**, posizionate a ridosso dell'area dedicata alla merce in entrata, entrambe di 127 mq, predisposte per il raffreddamento rapido, ciascuna cella è alimentata da un impianto frigorifero autonomo posto sul lato posteriore dello stabilimento e possono raggiungere temperature fino a  $-2^{\circ}\text{C}$  e ad una umidità relativa tra il 90 ed il 95%. Queste celle sono utilizzate per il raffreddamento rapido dei prodotti ortofrutticoli, conferiti dai soci allo stato grezzo, e che nello stesso giorno devono subire il processo di confezionamento, (Fragole e piccoli frutti), e come stoccaggio dei prodotti ortofrutticoli in entrata, in attesa di iniziare il processo di lavorazione (confezionamento). **(indicati con n. 6 e 7 nel lay-out)**
- **5 celle frigo**, posizionate a ridosso dell'area dedicata alla merce in uscita, le celle dedicate al reparto spedizioni hanno un'ampiezza complessiva di circa 420 mq, ciascuna cella è dotata da un impianto frigo autonomo. A differenza del periodo e del prodotto in lavorazione, le celle sono distinte per tipologia merceologica (IGP, Biologico, Global Gap) **(indicati con n. 1, 2, 3, 4, e 5 nel lay-out)**
- 

## Macchinari per la lavorazione e il confezionamento.

Nella descrizione dei macchinari, sono indicate la marca, il tipo di lavorazione, la capacità produttiva, e il prodotto ortofrutticolo per cui è utilizzato. Inoltre alla fine della descrizione viene trascritto il numero di macchinario presente sul lay-out. Bisogna precisare che, come si vedrà dai lay-out, la Sole configura la Sala di **Lavorazione 1** in funzione del periodo e del prodotto in lavorazione. Attualmente l'azienda dispone di tre configurazioni, Primavera, Estivo ed Autunnale – Invernali.

- **1 linea di calibratura e confezionamento automatica**, della ICOEL, composta da 1 spazzolatrice/lavatrice, da 2 linee di trasporto del prodotto in lavorazione, da 1 stazione peso, da 2 nastri a riempimento automatico, da 4 banchi di selezione a riciclo continuo e da 3 riempitrici di bins automatici. La linea di lavorazione ha una capacità produttiva di 100 q.li/h. Il macchinario è utilizzato per calibrare e confezionare nettarine, pesche, percoche e mele. **(indicati con lettera A nel lay-out)**
- **1 linea di calibratura e confezionamento automatico**, della ICOEL, composta da 1 spazzolatrice/lavatrice, da 1 linee di trasporto del prodotto in lavorazione, da 1 stazione peso, da 1 banco di selezione a riciclo continuo, da 12 banchi di selezione e 1 lettore del grado brix a infrarossi. La linea di lavorazione ha una capacità produttiva di 60 q.li/h, ed è utilizzata per la lavorazione e il confezionamento dei meloni e dei peperoni. **(indicati con lettera B nel lay-out)**
- **2 rovesciatori di bins automatici**, della SORMA utilizzati per immettere il prodotto da calibrare/lavorare nelle due linee di lavorazione della ICOEL. **(indicati con lettera C e D nel lay-out)**
- **1 linea di lavaggio e confezionamento automatica**, della NADDEO, composta da 1 nastro trasportatore, 1 vasca di lavaggio e un nastro a folle, La linea di lavorazione è utilizzata per gli ortaggi invernali (lattuga e cavoli), ed ha una capacità produttiva di 50 confezioni al minuto. **(indicati con lettera E nel lay-out)**
- **3 linee di confezionamento automatico, Coperchiatrici TC100** della ULMA, le linee hanno una capacità produttiva di 100 confezioni al minuto. Sono utilizzate per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole con coperchio. **(indicati con lettere F, G e H nel lay-out)**
- **2 linee di confezionamento automatico, Coperchiatrici GEK 700** della PAKFRUT, le linee hanno una capacità produttiva di 55 confezioni al minuto cadauna. Sono utilizzate per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole con coperchio. **(indicati con lettere I e L nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Filmatrice Falcon** con caricatore automatico della PFM, la linea ha una capacità produttiva di 120 confezioni al minuto. E' utilizzata per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole filmato. **(indicati con lettera M nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Filmatrice Florida** con caricatore automatico della ULMA, la linea ha una capacità produttiva di 120 confezioni al minuto. E' utilizzata per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole filmato. **(indicati con lettera N nel lay-out)**
- **1 linee di confezionamento automatico, Filmatrice Swift 30** della PFM, la linea ha una capacità produttiva di 60 confezioni al minuto. E' utilizzata per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole filmato. **(indicati con lettera O nel lay-out)**



- **1 linea di confezionamento automatico, Filmatrice PV 350** della ULMA, la linea ha una capacità produttiva di 35 confezioni al minuto. E' utilizzata per il confezionamento delle fragole, il prodotto finito è il cestello di fragole filmato. **(indicati con lettera P nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Riempitore di ploteux a due uscite**, della REW, la linea è utilizzata per il prodotto Fragole. **(indicati con lettera N1 nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Riempitore di ploteux ad un'uscita**, della REW, la linea è utilizzata per il prodotto Fragole. **(indicati con lettera O1 nel lay-out)**
- **2 linee di confezionamento automatico, Retinatrice PK** della SORMA, le linee hanno una capacità produttiva di 50 confezioni al minuto cadauna. Sono utilizzate per il confezionamento in rete della frutta estiva. **(indicati con lettere Q e R nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Retinatrice verticale Mak 110**, la linea ha una capacità produttiva di 25 confezioni al minuto. E' utilizzata per il confezionamento dei peperoni in rete. **(indicati con lettera S nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Filmatrice Rollex 2000 - Ploteux** della FRUTMAC, che è utilizzata per il confezionamento della Frutta **(indicati con lettera T nel lay-out)**
- **1 linea di confezionamento automatico, Filmatrice Hollywood - Ploteux** della REW, che è utilizzata per il confezionamento della Frutta. **(indicati con lettera U nel lay-out)**
- **2 reggiatrice automatica**, della SORMA, che termina il lavoro della pallettizzazione. **(indicati con lettera V e Z nel lay-out)**
- **1 linea apricasse per imballo richiudibile**, della CPR SYSTEM, con capacità produttiva di 14 imballi aperti al minuto. **(indicati con lettera W nel lay-out)**
- **2 etichettatrici – pesatrici, GLMI**, della BIZERBA, che sono utilizzate sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole. **(indicati con lettera F1 e G1 nel lay-out)**
- **4 etichettatrici – pesatrici, GV**, della BIZERBA, che sono utilizzate sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole. **(indicati con lettera M1, O2, X, B1 nel lay-out)**
- **1 etichettatrice – pesatrice, GS**, della BIZERBA, che è utilizzata sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole. **(indicati con lettera H1 nel lay-out)**
- **2 etichettatrici, GBL**, della BIZERBA, che sono utilizzate sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole. **(indicati con lettera T1 e N2 nel lay-out)**
- **2 etichettatrici da banco**, della BIZERBA, che sono utilizzate per stampare le etichette da applicare a tutti i prodotti, sono posizionate nell'ufficio etichette. **(indicati con lettera Y e J nel lay-out)**
- **2 etichettatrici da banco, con taglierina ZM/ZT** della ZEBRA, che sono utilizzate per stampare le etichette da applicare a tutti i prodotti, sono posizionate nell'ufficio etichette. **(indicati con lettera Y1 e J1 nel lay-out)**
- **1 selezionatore di peso minimo/massimo** della ANRITSU, utilizzato sulle linee di confezionamento e lavorazione fragole **(indicati con lettera F2 lay-out)**

A completare le Linee di produzione la Sole dispone dei seguenti accessori che utilizza, con i macchinari principali, in base all'esigenza produttiva e alla configurazione del magazzino (Primaverile, Estivo o Invernale).

- **2 tappeti, nastri trasportatori**, della RODA, utilizzati sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole, hanno una misura di 5 mt lineari.
- **2 tappeti, nastri trasportatori**, della RODA, utilizzati sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole, hanno una misura di 3 mt lineari.
- **2 tappeti, nastri trasportatori**, della ICOEL, utilizzati sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole, hanno una misura di 3 mt lineari.
- **8 tavoli rotanti, fine linea**, della RODA, con diametro 1.5 mt, utilizzati sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole.
- **2 tavoli rotanti, fine linea**, della PAKFRUT, con diametro 1.2 mt, utilizzati sulle linee di lavorazione e confezionamento fragole.

#### Mezzi per la movimentazione interna del prodotto

Nella descrizione dei carrelli, sono indicate la marca, e la portata, lo stabilimento è dotata di stazione con 18 postazioni per la carica della batteria di mezzi per la movimentazione interna. Inoltre la Sole, considerato la



concentrazione di prodotto da movimentare soprattutto nei mesi primaverili ed estivi, ricorre alla forma al noleggio di 8 transpallet con uomo a bordo con portata 20 q.li.

- **6 carrelli elevatori con montante Triplex**, della MONTINI, con portata 17,5 q.li.
- **1 carrello elevatore con montante Triplex**, della MONTINI, con portata 25 q.li.
- **8 transpallet con uomo a bordo**, della JUNGHEINRICH, con portata 20 q.li.
- **2 transpallet con uomo a bordo, doppia forca con alzata massima 1,60 mt** della JUNGHEINRICH, con portata 20 q.li.
- **1 transpallet con uomo a bordo**, della OM, con portata 20 q.li

#### **Lavaggio e pulizia**

- **2 lavapavimenti con uomo a bordo**, della TENNANT.
- **1 lavapavimenti con uomo a bordo**, della FIORENTINI.
- **1 spazzatrice con uomo a bordo**, della TENNANT.

#### **Terreno Agricolo**

La Sole nel 2016, acquista un terreno agricolo, adiacente alla struttura esistente per mq 14.248 iscritto al Catasto Terreni del Comune di Parete al foglio 5 particella 5096 e 5039. Appezamento su cui la Sole intende realizzare parte dell'investimento a valere sul PSR Campania 2014/2020 Misure non connesse alla superficie e/o animali, tipologia di intervento 4.2.1 "Trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli nelle aziende agroindustriali.

#### **Software gestionali e hardware**

A supporto della Gestione aziendale, la Sole utilizza due programmi: uno utilizzato per la gestione del Personale dipendente e l'altro invece, più complesso, viene utilizzato per la parte Amministrativa e Commerciale. Il magazzino dei mezzi tecnici, viene gestito da un gestionale specifico per tale attività.

#### **Gestione del personale**

Il programma utilizzato per la gestione del personale, è fornito da CSS PAGHE, un ramo dell'Azienda Zucchetti. E installato sul server aziendale, con collegamenti desk sui PC degli utenti abilitati all'uso. Considerato che la Sole, esegue internamente tutte le adempimenti relative alla gestione dei dipendenti, il programma permette di elaborare cedolini, adempimenti fiscali e previdenziali.

#### **Commerciale – Amministrativo**

Tutte le fasi contabile, gestionali e entrata-uscita merci, è gestita mediante la piattaforma Genius 400 (realizzata su maschera IBM), il software permette di:

- Gestire il prodotto in entrata (quintali, stima, e attributi);
- Gestire la valorizzazione del prodotto in entrata mediante l'elaborazione dei listini di liquidazioni, e gestione degli acquisti dei prodotti ortofrutticoli;
- Gestire gli acquisti dei materiali di confezionamento;
- Gestire gli ordini
- Gestire il prodotto in uscita (bollettazione e fatturazione)
- Gestire tutta la parte contabile e amministrativa, dalla emissione della prima nota al Bilancio di esercizio.
- Fornire i report di statistica utili alla gestione ordinaria;

#### **Gestione Magazzino Mezzi Tecnici**

Il programma utilizzato per la gestione amministrativa-commerciale dei mezzi tecnici distribuiti ai soci è fornito da PASS PAR TU. Il software è specifico per l'attività in quanto riesce ad archiviare ed elaborare tutte le informazioni necessarie. (es Scadenza dei prodotti, scadenza dei patentini all'acquisto di materiale fitosanitario ecc.).

#### **La Politica della Qualità**

Al fine di assicurare una migliore collocazione dei prodotti ortofrutticoli sui mercati Nazionali ed Europei, la SOLE nell'ultimo decennio ha impegnato elevate risorse (sia professionali che economiche) sulla politica della qualità,



dove per qualità si intende la capacità di fornire un prodotto/servizio conforme alle specifiche contrattuali ovvero l'insieme delle caratteristiche che determinano la soddisfazione delle esigenze esplicite ed implicite dei clienti.

La politica della qualità, punto di forza della Sole, si fonda su:

- L'aumento del rendimento delle risorse;
- Il miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi offerti e richiesti attraverso il pieno rispetto degli accordi con i clienti, la conformità dei prodotti alle specifiche contrattuali, alle norme di qualità e sicurezza e la soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei Clienti;
- La sicurezza alimentare;
- La certificazione volontaria dei processi e dei prodotti;

La Sole, con lo scopo aumentare il livello qualitativo dei prodotti-servizi, utilizza nelle operazioni della gestione ordinaria, regole, metodi e procedure applicati per raggiungere i seguenti obiettivi:

- La conformità ai requisiti contrattuali e agli standard di riferimento connessi, direttamente o indirettamente, con la soddisfazione dei clienti;
- La capacità di dimostrare a terzi (clienti, organismi di controllo, fornitori e altri soggetti esterni) di mantenere gli impegni assunti e di soddisfare con continuità i requisiti richiesti dai clienti;
- Il miglioramento continuo delle prestazioni, misurandone l'efficienza.

La direzione stabilisce gli obiettivi generali di qualità, quantificabili e misurabili, adottando un sistema di monitoraggio e specifici indicatori di processo e di prodotto per verificare e riesaminare il sostegno e l'attuazione di quanto disposto, l'efficienza e l'efficacia del sistema qualità e più in generale del sistema gestionale aziendale.

I risultati del monitoraggio, unitamente ai risultati produttivi conseguiti nel periodo precedente, diventano il materiale per il Riesame della Direzione e il Piano di Miglioramento, individuando nuovi obiettivi specifici, le azioni da intraprendere, le responsabilità, le risorse da assegnare e i relativi tempi di attuazione.

Particolare attenzione, viene attribuita alle produzioni ortofrutticole, conferite dalle aziende agricole associate, che sono ottenute impiegando metodi di coltivazione in cui l'uso dei fitofarmaci è controllato e limitato con preferenza per i principi attivi compatibili con l'ambiente. Il quadro normativo di riferimento è dettato dal Piano di Lotta Fitopatologia Integrata della Regione Campania, in particolare dagli aggiornamenti annuali delle Norme tecniche per la difesa fitosanitaria ed il diserbo integrato delle colture. Sono tuttavia possibili variazioni in senso restrittivo in funzione di particolari esigenze dei clienti, ad esempio n° limitato di p.a. residuali oppure dove la difesa fitosanitaria della coltura è incentrata sul controllo biologico mediante il lancio degli insetti utili.

#### **Certificazioni Volontarie di Processo e di Prodotto.**

Il conseguimento di Certificazioni Volontarie di Prodotto e/o di Processo e l'adozione di un Manuale d'Autocontrollo della Qualità sono diventati elementi importanti nell'economia della Sole, in quanto indispensabili per la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli verso le più importanti catene commerciali europee e nazionali.

La certificazione, attualmente conseguita dalla Sole è il protocollo Global G.A.P. (Good Agricultural Practice) dove sono definite le buone pratiche agricole relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della migliore tecnica applicabile all'azienda agricola, coltivazione e prodotti della terra e allevamenti. Il protocollo è stato creato e aggiornato periodicamente al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare, di rispetto dell'ambiente e della responsabilità etica e sociale.

Attualmente la SOLE ha conseguito le seguenti certificazioni:

- la **certificazione annuale Global Gap - Opzione due**, con scadenza 07.03.2019, per i seguenti prodotti: la Fragola, la Lattuga, il Cavolo Rapa, il Cavolo Verza, il Melone, la Pesca Gialla e la Nettarina Gialla, la Mela, i Lamponi e la Rucola. Le aziende certificate (soci produttori delle Sole) sono 21;
- il **Modulo Grasp** aggiuntivo agli standard Global Gap, dove sono definiti i criteri minimi per le buone pratiche sociali. Il Modulo Grasp non è una certificazione ma una valutazione e può essere applicato anche a gruppi di produttori (Op. 2);



- la **certificazione IFS** con scadenza 12.09.2019 dove sono individuati gli elementi specifici di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico – sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP;

#### **Certificazioni volontarie di Prodotto**

Dal 24.11.2010 la OP SOLE è iscritta nell'elenco dei **Confezionatori I.G.P. Melannurca Campana** con il codice di iscrizione H/P/C/13.

In data 02.08.2012, la SOLE ha conseguito il **certificato per la commercializzazione e lavorazione dei prodotti biologici**, precisamente, Fragola, Cavoli Broccoli, Cavoli Verza, Rucola, Carciofi, Cocomeri, Meloni, Pesche, Mele, Mandorle, Nocciole e Noci.

## **2 DESCRIZIONE DELL'IMPRESA PRIMA DELL'INVESTIMENTO**

### **2.1 Descrizione dettagliata delle attività produttive**

Di seguito vengono riportate le tabelle dei prodotti realizzati e commercializzati dall'Azienda relativi agli esercizi 2016 e 2017. Nella tabella vengono le produzioni vengono distinti per qualità:

- Global Gap
- Biologico
- IGP

#### **Anno 2016 commercializzazione per prodotto**

<b>Prodotti</b>	<b>kg</b>	<b>fatturato</b>	<b>Prezzo medio</b>
ALBICOCCHE	75.120	37.082	0,49
CAVOLI	2.630.861	1.175.926	0,45
CILIEGIE	612	872	1,43
CLEMENTINE	14.786	8.737	0,59
COCOMERI	493.361	111.935	0,23
FAGIOLINI	18.974	51.038	2,69
FRAGOLE	8.184.952	14.958.245	1,83
FRAGOLINE	9.816	159.407	16,24
LAMPONI	30.324	300.441	9,91
LATTUGA	1.045.046	592.892	0,57
MELANZANE	317	115	0,36
MELE	275.074	249.351	0,91
MELONI	3.495.990	2.165.155	0,62
MIRTILLI	14	112	8,00
NETTARINE	617.088	489.085	0,79
PATATE	2.420	926	0,38
PEPERONI	332.828	258.559	0,78
PERCOCHE	186.531	172.718	0,93
PERE	79.327	106.471	1,34
PESCHE	1.077.807	737.005	0,68
PISELLI	4.855	4.431	0,91
POMODORO	73.328	101.014	1,38



Prodotti	kg	fatturato	Prezzo medio
RUCOLA	18.535	39.963	2,16
SUSINE	310.235	197.616	0,64
<b>Totale</b>	<b>18.978.202</b>	<b>21.919.097</b>	<b>1,15</b>

#### Anno 2016 per qualità di produzione

Prodotti realizzati in azienda	Quantità di materia prima lavorata/trasformate nell'ultimo anno		Quantità commercializzata	Prezzo unitario	Ricavo	Resa di lavorazione
	Quota aziendale q/hl	quota extra aziendale q/hl	q/hl	euro	euro	
CONVENZIONALE	137.411	2.323	137.437	127,99 €	17.590.221,57 €	98,36%
BIOLOGICO	0	1.041	1.033	177,34 €	183.258,78 €	99,27%
GLOBAL GAP	50.784	0	49.883	79,79 €	3.980.311,52 €	98,23%
IGP	1.340	121	1.428	115,74 €	165.305,55 €	97,76%
<b>Totali</b>	<b>189.536</b>	<b>3.485</b>	<b>189.782</b>		<b>21.919.097,42 €</b>	<b>98,32%</b>

#### Anno 2017 commercializzazione per prodotto

Prodotti	kg	fatturato	Prezzo medio
ALBICOCCHIE	108.611	33.444	0,31
BROCCOLETTI	4.978	4.849	0,97
CAVOLI	2.543.891	1.489.964	0,59
CILIEGIE	440	393	0,89
COCOMERI	145.691	50.700	0,35
FAGIOLINI	17.267	36.328	2,10
FRAGOLE	8.581.205	14.576.179	1,70
FRAGOLINE	8.975	165.385	18,43
KIWI	104	1.131	10,88
LAMPONI	133.743	882.937	6,60
LATTUGA	509.287	600.039	1,18
MELANZANE	88	27	0,31
MELE	188.364	217.071	1,15
MELONI	3.815.970	2.590.760	0,68
MIRTILLI	5.957	64.057	10,75
MORE	2.505	27.625	11,03
NETTARINE	914.408	631.084	0,69
PEPERONI	352.507	282.016	0,80
PERCOCHE	197.698	150.578	0,76
PERE	80.195	94.882	1,18
PESCHE	1.222.596	773.734	0,63



Prodotti	kg	fatturato	Prezzo medio
POMODORO	87.871	94.197	1,07
RIBES	1.612	16.501	10,24
RUCOLA	72.661	148.428	2,04
SUSINE	159.633	134.529	0,84
ZUCCHINE	180	100	0,56
<b>Totale</b>	<b>19.156.438</b>	<b>23.066.938</b>	<b>1,20</b>

### Anno 2017 per qualità di produzione

Prodotti realizzati in azienda	quantità di materia prima lavorata/trasformate nell'ultimo anno		quantità commercializzata	Prezzo unitario	Ricavo	Resa di lavorazione
	quota aziendale q/hl	quota extra aziendale q/hl	q/hl	euro	euro	
CONVENZIONALE	136.514	3.271	136.219	125,26 €	17.062.374,69 €	97,45%
BIOLOGICO	2.050	792	2.418	143,26 €	346.345,92 €	85,07%
GLOBAL GAP	53.372	0	51.483	106,27 €	5.471.343,38 €	96,46%
IGP	1.429	32	1.444	129,38 €	186.873,69 €	98,86%
<b>Totali</b>	<b>193.364</b>	<b>4.095</b>	<b>191.564</b>		<b>23.066.937,68 €</b>	<b>97,01%</b>

La Sole ritira il prodotto conferito dai soci che viene consegnato in due varianti:

- **In natura**, consegnato in imballaggi utilizzati soltanto per la raccolta, come bins e casse industriali.
- **Semilavorato**, maggiormente utilizzato per la gamma berry (fragole, e piccoli frutti) e gli ortaggi invernali (lattuga e cavoli Rapa), consegnati direttamente nella confezione primaria o nell'imballo commerciale.

Come da Regolamento Interno il prodotto in entrata, viene sottoposto alla fase di campionamento. Questa ha due scopi principali, il primo è quello di stimare (categorizzare) il prodotto conferito dai soci, l'altro invece di fornire, al Responsabile dell'Area Produttiva, indicazioni sulla qualità del prodotto, che in prima analisi stabilisce che tipo di lavorazione deve subire e a quale cliente può essere destinato. La SOLE condiziona circa il 60% del prodotto commercializzato.

Non subisce il processo di confezionamento:

- **Il prodotto destinato all'Industria** che rappresenta circa 10% del prodotto commercializzato.
- **Il 100% del prodotto biologico**, che attualmente è il 4% della del totale commercializzato e che rappresenterà circa l'8% nel 2019.
- **Il 75% del prodotto Melone** che rappresenta circa il 15% sul totale prodotto commercializzato
- Parte del prodotto destinato ai **mercati generali** che rappresenta circa l'11% del prodotto commercializzato.

Per quanto riguarda il biologico, la consegna del prodotto semilavorato ai partner Apofruit e Canova è dettata da una scelta obbligata, in quanto l'azienda non dispone di un'area di lavorazione dedicata al biologico, come si evince dai lay-out allegati. Per quanto riguarda i meloni, il picco produttivo si concentra nei mesi maggio e giugno, periodo in cui l'azienda non dispone di strutture necessarie per condizionare e stoccare il prodotto, coincidendo con la produzione delle fragole, che impegnano circa il 90% delle celle frigorifere e circa il 70% del magazzino di lavorazione e la crescita del conferimento delle drupacee estive. Per tale motivo il prodotto viene ceduto in natura



così come conferito dai soci produttori, ad un nostro partner commerciale, che dopo il confezionamento lo colloca sulla GDO nazionale ed estera.

### **Processi di lavorazione**

Di seguito vengono dettagliati i processi di lavorazione e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli dalla loro entrata nel processo produttivo, fino alla loro uscita che si conclude con la spedizione al cliente. I prodotti vengono raggruppati in base al processo di lavorazione.

### **Fragole e Piccoli Frutti**

Le fragole e i piccoli frutti vengono consegnate dai soci produttori semilavorate, ossia nella confezione (cestino da 125 grammi, cestino da 250 grammi, 500 grammi, monostrato etc.) che sarà successivamente completata nel processo di confezionamento e immessa sul mercato. Per la raccolta vengono utilizzati esclusivamente gli imballi riutilizzabili dedicati a questa fase. Il prodotto così consegnato viene stoccato in cella per il raffreddamento e successivamente immesso sulle linee di lavorazione, dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato nell'imballo commerciale richiesto dal cliente (cartoni neutri, a marchio o imballi a nolo). La linea di lavoro utilizzata per il completamento del prodotto, viene indicata in funzione della referenza richiesta dal cliente mediante l'ordine giornaliero. Ogni referenza ha una linea di lavorazione diversa e sono rappresentate nella tabella seguente.

<b>Prodotto</b>	<b>Confezione</b>	<b>Tipologia di lavorazione</b>
FRAGOLA	CESTINO GR.250	F.FLO-PAK
FRAGOLA	CESTINO GR.250	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.500	F.FLO-PAK
FRAGOLA	CESTINO GR.500	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO MONOSTRATO GR.500	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.300	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.350	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.400	COPERCHIO
FRAGOLA	PADELLINA GR.1000	FILMATO
FRAGOLA	PADELLINA GR.1500	FILMATO
FRAGOLA	PADELLINA 2 KG	FILMATO
PICCOLI FRUTTI	CESTINO GR.125	COPERCHIO
PICCOLI FRUTTI	CESTINO GR.250	COPERCHIO

### **Drupacee e Pomacee**

Tutti i prodotti appartenenti a questa categoria (albicocche, susine, gruppo pesche e nettarine, percoche, mele e pere) vengono consegnati dai soci produttori in natura, ossia in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta. Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto viene stoccato nelle celle frigo. Successivamente il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciali (prima o seconda). Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.

<b>Prodotto</b>	<b>Confezione</b>	<b>Tipologia di lavorazione</b>
DRUPACEE	CASSA 30X40	CALIBRATE
DRUPACEE	CASSA 30X50	CALIBRATE
DRUPACEE	ALVEOLO 30X50	CALIBRATE
DRUPACEE	ALVEOLO 40X60	CALIBRATE



Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	COPERCHIO
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	RETE
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	CALIBRATE
DRUPACEE	CESTINO GR.1500	COPERCHIO
DRUPACEE	VASSOIO GR.800	FILM ESTENSIBILE
DRUPACEE	PADELLINA GR.2000	FILMATO
DRUPACEE	CARTONE GR.2000	FILMATO
POMACEE	CASSA 30X40	CALIBRATE
POMACEE	CASSA 30X50	CALIBRATE
POMACEE	ALVEOLO 30X50	CALIBRATE
POMACEE	ALVEOLO 40X60	CALIBRATE
POMACEE	BUSTA 1 KG	CALIBRATE
POMACEE	BUSTA 2 KG	CALIBRATE
POMACEE	VASSOIO GR.450	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.500	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.600	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.750	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.1000	FILMATO
POMACEE	CESTINO GR.1500	COPERCHIO
POMACEE	CESTINO GR.1000	COPERCHIO

### Pomodori

Come per le fragole e i piccoli frutti, anche il pomodoro viene consegnato dai soci produttori semilavorato, nella confezione che sarà successivamente completata nel processo di confezionamento e immessa sul mercato. Per la raccolta vengono utilizzati esclusivamente gli imballi nolo (CPR, Polymer, etc.) o quelli riutilizzabili. Il prodotto così consegnato viene sulle linee di lavorazione, dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato nell'imballo commerciale richiesto dal cliente. La linea di lavoro utilizzata per il completamento del prodotto, viene indicata in funzione della referenza richiesta dal cliente mediante l'ordine giornaliero. Ogni referenza ha una linea di lavorazione (a macchina o a mano) diversa e sono rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
POMODORO	CESTINO GR.500	COPERCHIO
POMODORO	CESTINO GR.1000	COPERCHIO
POMODORO	VASSOIO GR.1200	FILMATO
POMODORO	CARTONE GR.1500	FILMATO

### Peperoni

I peperoni, come le drupacee e le pomacee, vengono consegnati dai soci produttori in natura (in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta). Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciale (prima o seconda). Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.



Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
PEPERONI	CASSA 40X60 (cartone o imballo a nolo)	CATEGORIZZATO
PEPERONI	CESTINO GR.1500	F.FLO-PAK

### Meloni

Come spiegato in precedenza solo una parte dei meloni, circa il 20% viene confezionato e successivamente commercializzato. Il prodotto viene consegnato dai soci produttori in natura (in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta). Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciali (prima o seconda), e ne viene stabilito il grado brix. Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
MELONI	ALVEOLO 4 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 5 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 6 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 9 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 10 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 11 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 12 FRUTTI	BOLLINATO

### Ortaggi Invernali (cavoli e lattuga)

Gli ortaggi invernali vengono consegnati dai soci produttori semilavorati negli imballi che saranno immessi sul mercato. Il prodotto dopo la fase di accettazione e campionamento, viene immesso nella lavorazione dove viene sciacquato, controllato, confezionato ed etichettato in funzione degli ordini giornalieri ricevuti. Gli ortaggi invernali vengono lavorati nelle referenze indicate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
ORTAGGI INVERNALI	CASSA 40X60	COPERTINA
ORTAGGI INVERNALI	CASAS 40X60	NUDO
ORTAGGI INVERNALI	CASSA 40X60	F.FLO-PAK

### Ortaggi Invernali (rucola)

La rucola viene consegnata in natura, in imballi dedicati esclusivamente alla raccolta. Dopo la fase di accettazione e campionamento, il prodotto viene immesso nelle linee di lavorazione dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato negli imballi commerciali richiesti dai clienti. La rucola viene lavorata e confezionata esclusivamente a macchina, nelle referenze indicate nella seguente tabella.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.125	F.FLO-PAK
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.100	FILMATO
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.50	FILMATO



### Calendario di lavorazione dei prodotti

Per anni, uno degli obiettivi principali dell'Azienda è stato quello di sviluppare dei programmi produttivi volti ad aumentare l'efficienza della struttura esistente, ossia cercare di spalmare i costi fissi su più produzioni agricole, senza però incrementare i volumi nei periodi in cui l'Area Operativa fosse già saturata (Es. aprile e maggio con la campagna fragole). Questa esigenza è sorta soprattutto dopo l'investimento effettuato tra il 2010 e il 2012 usufruendo della Misura 123 PSR Campania 2007 – 2013, la quale da un lato ha permesso di incrementare ulteriormente i quantitativi della fragola (core business aziendale), e dall'altro ha spinto l'organizzazione a diversificare le produzioni utilizzando le seguenti strategie:

- adesioni di nuovi soci produttori con produzioni fino ad allora non commercializzate, come ad esempio le mele e le pere;
- rafforzare e ricercare le colture adatte alla rotazione con la fragola nei fondi agricoli, come avvenuto con gli ortaggi invernali e i meloni;
- sviluppare ed incentivare i nuovi progetti produttivi (piccoli frutti);

Classificazione	Prodotto	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Berry	FRAGOLE	x	x	x	x	x	x	x				x	x
Berry	FRAGOLINE	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Berry	LAMPONI	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Berry	MIRTILLI	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Berry	MORE	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
Berry	RIBES	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x
Drupacee	ALBICOCCHIE						x	x					
Drupacee	NETTARINE						x	x	x	x			
Drupacee	PERCOCHE						x	x	x	x			
Drupacee	PESCHE						x	x	x	x			
Drupacee	SUSINE						x	x	x	x			
Ortaggi	MELONI				x	x	x	x	x	x			
Ortaggi	PEPERONI	x	x				x	x	x	x	x	x	x
Ortaggi	POMODORO						x	x	x	x	x	x	x
Ortaggi invernali	CAVOLI	x	x	x							x	x	x
Ortaggi invernali	LATTUGA	x	x	x							x	x	x
Ortaggi invernali	RUCOLA	x	x	x							x	x	x
Pomacee	MELE	x	x	x				x	x	x	x	x	x
Pomacee	PERE							x	x	x	x	x	x

## 2.2 Altri fabbisogni della produzione

Di seguito vengono riportati i fabbisogni aziendali per le produzioni commercializzate e dettagliate nelle tabelle precedenti. In termini produttivi l'azienda necessita per la produzione del prodotto finito oltre che della materia prima (prodotto ortofrutticolo in senso stretto) anche di quei beni e servizi definiti accessori ma che permettono l'immissione del prodotto nei canali distributivi di vendita. I beni e i servizi rappresentano per l'azienda i costi diretti, i quali aumentano proporzionalmente con l'aumentare dei volumi prodotti. I fabbisogni sono:

- Confezione
- Imballo
- Manodopera
- Trasporto



TABELLA 3

Anno 2016

Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
ALBICOCCHE	IMBALLI	9.039		0,60 €	5.457,43 €
ALBICOCCHE	CONFEZIONI	15.334		0,05 €	708,10 €
ALBICOCCHE			TRASPORTO		4.169,81 €
ALBICOCCHE			MANODOPERA		4.629,05 €
CAVOLI	IMBALLI	331.082		0,70 €	233.263,54 €
CAVOLI			TRASPORTO		32.532,69 €
CAVOLI			MANODOPERA		183.239,43 €
CILIEGIE	IMBALLI	93		0,60 €	55,97 €
CILIEGIE			TRASPORTO		54,04 €
CILIEGIE			MANODOPERA		11,02 €
CLEMENTINE	IMBALLI	1.369		0,42 €	579,99 €
CLEMENTINE			TRASPORTO		958,08 €
COCOMERI	IMBALLI	1.611		0,01 €	13,43 €
COCOMERI			TRASPORTO		23.298,59 €
COCOMERI			MANODOPERA		8.502,44 €
FAGIOLINI	IMBALLI	3.437		0,65 €	2.225,05 €
FAGIOLINI			TRASPORTO		2.371,22 €
FAGIOLINI			MANODOPERA		398,45 €
FRAGOLE	IMBALLI	2.348.090		0,42 €	976.730,82 €
FRAGOLE	CONFEZIONI	11.787.794		0,07 €	786.192,04 €
FRAGOLE			TRASPORTO		817.708,76 €
FRAGOLE			MANODOPERA		674.647,33 €
FRAGOLINE	IMBALLI	16.881		0,14 €	2.329,17 €
FRAGOLINE	CONFEZIONI	136.347		0,04 €	5.176,36 €
FRAGOLINE			TRASPORTO		12.462,09 €
FRAGOLINE			MANODOPERA		179,19 €
LAMPONI	IMBALLI	27.197		0,48 €	13.084,43 €
LAMPONI	CONFEZIONI	239.846		0,06 €	13.327,53 €
LAMPONI			TRASPORTO		8.871,72 €
LAMPONI			MANODOPERA		9.109,87 €
LATTUGA	IMBALLI	238.549		0,67 €	159.855,37 €
LATTUGA			TRASPORTO		2.415,56 €
LATTUGA			MANODOPERA		83.603,68 €
MELANZANE	IMBALLI	39		0,48 €	18,62 €
MELANZANE			TRASPORTO		18,16 €
MELANZANE			MANODOPERA		20,40 €
MELE	IMBALLI	38.364		0,50 €	19.172,06 €
MELE	CONFEZIONI	137.638		0,11 €	14.565,10 €
MELE			TRASPORTO		27.611,89 €



Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
MELE			<b>MANODOPERA</b>		28.781,24 €
MELONI	<b>IMBALLI</b>	85.466		0,61 €	51.905,77 €
MELONI	<b>CONFEZIONI</b>	472.794		0,10 €	48.808,72 €
MELONI			<b>TRASPORTO</b>		171.813,17 €
MELONI			<b>MANODOPERA</b>		198.254,73 €
MIRTILLI	<b>IMBALLI</b>	14		0,33 €	4,60 €
MIRTILLI	<b>CONFEZIONI</b>	112		0,03 €	3,20 €
MIRTILLI			<b>MANODOPERA</b>		0,18 €
NETTARINE	<b>IMBALLI</b>	82.259		0,47 €	38.488,29 €
NETTARINE	<b>CONFEZIONI</b>	247.534		0,09 €	21.178,84 €
NETTARINE			<b>TRASPORTO</b>		43.086,92 €
NETTARINE			<b>MANODOPERA</b>		46.340,08 €
PATATE	<b>IMBALLI</b>	186		0,73 €	136,26 €
PATATE	<b>CONFEZIONI</b>	1.548		0,05 €	84,48 €
PATATE			<b>TRASPORTO</b>		250,99 €
PATATE			<b>MANODOPERA</b>		21,86 €
PEPERONI	<b>IMBALLI</b>	43.142		0,55 €	23.707,94 €
PEPERONI	<b>CONFEZIONI</b>	67.556		0,02 €	1.195,14 €
PEPERONI			<b>TRASPORTO</b>		31.340,07 €
PEPERONI			<b>MANODOPERA</b>		21.831,10 €
PERCOCHE	<b>IMBALLI</b>	32.873		0,48 €	15.669,44 €
PERCOCHE	<b>CONFEZIONI</b>	33.392		0,10 €	3.199,41 €
PERCOCHE			<b>TRASPORTO</b>		15.294,52 €
PERCOCHE			<b>MANODOPERA</b>		15.348,55 €
PERE	<b>IMBALLI</b>	12.775		0,39 €	4.932,31 €
PERE	<b>CONFEZIONI</b>	26.447		0,09 €	2.337,73 €
PERE			<b>TRASPORTO</b>		8.366,69 €
PESCHE	<b>IMBALLI</b>	166.475		0,49 €	81.661,13 €
PESCHE	<b>CONFEZIONI</b>	290.058		0,10 €	28.590,78 €
PESCHE			<b>TRASPORTO</b>		74.777,94 €
PESCHE			<b>MANODOPERA</b>		80.534,10 €
PISELLI	<b>IMBALLI</b>	839		0,23 €	188,86 €
PISELLI			<b>TRASPORTO</b>		526,48 €
POMODORO	<b>IMBALLI</b>	12.277		0,36 €	4.425,40 €
POMODORO	<b>CONFEZIONI</b>	71.409		0,13 €	9.078,41 €
POMODORO			<b>TRASPORTO</b>		7.066,07 €
RUCOLA	<b>IMBALLI</b>	11.212		0,78 €	8.766,12 €
SUSINE	<b>IMBALLI</b>	48.043		0,52 €	24.915,77 €
SUSINE	<b>CONFEZIONI</b>	105.615		0,08 €	8.444,54 €
SUSINE			<b>TRASPORTO</b>		25.786,27 €
SUSINE			<b>MANODOPERA</b>		26.259,84 €



Anno 2017

Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
ALBICOCCHE	IMBALLI	3.684		0,59 €	2.159,10 €
ALBICOCCHE			TRASPORTI		3.346,49 €
ALBICOCCHE			MANODOPERA		4.707,06 €
BROCCOLETTI	IMBALLI	817		0,56 €	456,89 €
BROCCOLETTI			TRASPORTI		974,84 €
CAVOLI	IMBALLI	328.443		0,50 €	164.536,34 €
CAVOLI			TRASPORTI		33.115,21 €
CAVOLI			MANODOPERA		127.608,67 €
CILIEGIE	IMBALLI	71		0,38 €	26,85 €
CILIEGIE			TRASPORTI		51,04 €
CILIEGIE			MANODOPERA		7,93 €
COCOMERI			TRASPORTI		6.988,24 €
COCOMERI			MANODOPERA		2.622,44 €
FAGIOLINI	IMBALLI	3.743		0,63 €	2.343,51 €
FAGIOLINI			TRASPORTI		1.977,73 €
FAGIOLINI			MANODOPERA		362,82 €
FRAGOLE	IMBALLI	2.114.688		0,48 €	1.009.235,07 €
FRAGOLE	CONFEZIONI	12.235.08 2		0,07 €	839.568,18 €
FRAGOLE			TRASPORTI		726.955,38 €



Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
FRAGOLE			<b>MANODOPERA</b>		710.526,74 €
FRAGOLINE	<b>IMBALLI</b>	15.051		0,42 €	6.278,85 €
FRAGOLINE	<b>CONFEZIONI</b>	120.109		0,04 €	4.558,82 €
FRAGOLINE			<b>TRASPORTI</b>		7.687,03 €
FRAGOLINE			<b>MANODOPERA</b>		158,79 €
KIWI	<b>IMBALLI</b>	104		0,40 €	41,87 €
KIWI	<b>CONFEZIONI</b>	832		0,08 €	69,12 €
KIWI			<b>TRASPORTI</b>		10,99 €
LAMPONI	<b>IMBALLI</b>	102.621		0,39 €	40.526,69 €
LAMPONI	<b>CONFEZIONI</b>	895.831		0,05 €	45.541,49 €
LAMPONI			<b>TRASPORTI</b>		27.500,26 €
LAMPONI			<b>MANODOPERA</b>		10.077,73 €
LATTUGA	<b>IMBALLI</b>	140.383		0,40 €	56.596,27 €
LATTUGA			<b>TRASPORTI</b>		2.289,73 €
LATTUGA			<b>MANODOPERA</b>		29.865,84 €
MELANZANE			<b>TRASPORTI</b>		7,24 €
MELANZANE			<b>MANODOPERA</b>		6,60 €
MELE	<b>IMBALLI</b>	26.764		0,45 €	12.121,60 €
MELE	<b>CONFEZIONI</b>	108.133		0,11 €	11.972,41 €
MELE			<b>TRASPORTI</b>		23.638,50 €
MELE			<b>MANODOPERA</b>		3.296,81 €
MELONI	<b>IMBALLI</b>	149.147		0,62 €	92.106,10 €
MELONI	<b>CONFEZIONI</b>	753.443		0,08 €	58.180,52 €



Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
MELONI			<b>TRASPORTI</b>		202.812,87 €
MELONI			<b>MANODOPERA</b>		163.463,56 €
MIRTILLI	<b>IMBALLI</b>	5.518		0,40 €	2.229,48 €
MIRTILLI	<b>CONFEZIONI</b>	44.144		0,08 €	3.632,27 €
MIRTILLI			<b>TRASPORTI</b>		566,86 €
MIRTILLI			<b>MANODOPERA</b>		3,21 €
MORE	<b>IMBALLI</b>	2.485		0,40 €	999,17 €
MORE	<b>CONFEZIONI</b>	19.880		0,08 €	1.652,36 €
MORE			<b>TRASPORTI</b>		218,81 €
NETTARINE	<b>IMBALLI</b>	106.298		0,58 €	61.840,15 €
NETTARINE	<b>CONFEZIONI</b>	395.924		0,11 €	45.426,26 €
NETTARINE			<b>TRASPORTI</b>		57.254,11 €
NETTARINE			<b>MANODOPERA</b>		72.682,61 €
PEPERONI	<b>IMBALLI</b>	48.225		0,63 €	30.470,75 €
PEPERONI	<b>CONFEZIONI</b>	77.272		0,02 €	1.420,34 €
PEPERONI			<b>TRASPORTI</b>		31.734,54 €
PEPERONI			<b>MANODOPERA</b>		20.253,46 €
PERCOCHE	<b>IMBALLI</b>	28.624		0,48 €	13.659,29 €
PERCOCHE	<b>CONFEZIONI</b>	36.075		0,10 €	3.502,64 €
PERCOCHE			<b>TRASPORTI</b>		13.507,96 €
PERCOCHE			<b>MANODOPERA</b>		15.292,56 €
PERE	<b>IMBALLI</b>	12.236		0,47 €	5.734,39 €
PERE	<b>CONFEZIONI</b>	20.642		0,07 €	1.497,70 €

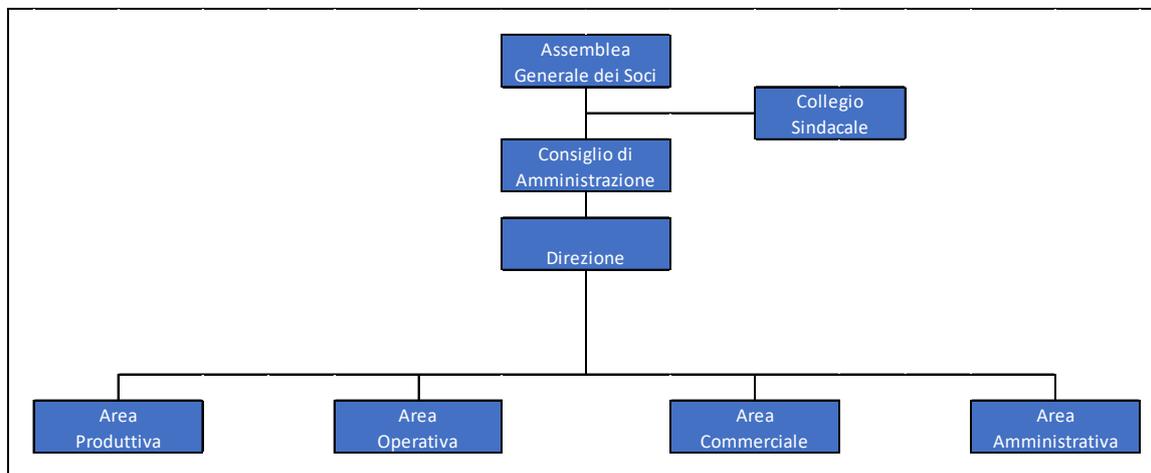


Prodotti commercializzati	Prodotti, semilavorati unità di misura n/q/hl	Unità di misura (n. di pezzi utilizzati)	Consulenze e altre spese aziendali	Prezzo unitario	Costo complessivo
PERE			TRASPORTI		7.852,30 €
PESCHE	IMBALLI	153.224		0,57 €	86.700,67 €
PESCHE	CONFEZIONI	374.293		0,11 €	41.235,69 €
PESCHE			TRASPORTI		74.080,80 €
PESCHE			MANODOPERA		94.369,53 €
POMODORO	IMBALLI	15.461		0,39 €	6.024,18 €
POMODORO	CONFEZIONI	102.991		0,08 €	8.032,43 €
POMODORO			TRASPORTI		5.821,23 €
POMODORO			MANODOPERA		1.423,34 €
RIBES	IMBALLI	1.613		0,40 €	648,60 €
RIBES	CONFEZIONI	12.904		0,08 €	1.072,48 €
RIBES			TRASPORTI		145,03 €
RUCOLA	IMBALLI	39.507		0,56 €	22.083,82 €
RUCOLA	CONFEZIONI	286.773		0,00 €	279,63 €
RUCOLA			TRASPORTI		1.208,50 €
SUSINE	IMBALLI	27.137		0,54 €	14.694,64 €
SUSINE	CONFEZIONI	49.784		0,08 €	4.014,33 €
SUSINE			TRASPORTI		13.111,64 €
SUSINE			MANODOPERA		14.745,71 €
ZUCCHINE	IMBALLI	22		0,48 €	10,52 €
ZUCCHINE			TRASPORTI		21,43 €
ZUCCHINE			MANODOPERA		3,24 €



## 2.3 L'organizzazione del lavoro in azienda

### Funzionigramma-Aziendale



La struttura della SOLE è articolata in varie unità organizzative. L'assetto organizzativo comprende oltre alla struttura aziendale di base, anche le relazioni di gerarchia all'interno delle Unità Organizzative.

Come mostrato nell'allegato 5 l'azienda dispone di 128,71 unità lavorative, calcolato sulla base di:

- 1 dirigente
- 12 impiegati con contratto a tempo indeterminato
- 3 operai a tempo indeterminato
- 250 dipendenti a tempo determinato e stagionali agricoli.

I dipendenti con qualifica a tempo determinato o stagionali agricoli, sono utilizzati per il confezionamento e lavorazione nonché per la movimentazione interna del prodotto.

Come specificato in precedenza l'organo sovrano della OP è l'Assemblea Generale dei Soci il quale è l'organismo di decisione finale, la sua composizione e le sue funzioni sono riportate nello Statuto della SOLE.

Il Consiglio di Amministrazione è composto dai soci scelti dall'Assemblea, e rappresenta l'organo di governo. Le sue funzioni, competenze e poteri sono riportati nello Statuto

La Direzione, affidata a **Pietro Paolo Ciardiello**, è l'organismo centrale della fase Progettuale e Operativa della Cooperativa. Oltre a dirigere interamente l'attività aziendale, la direzione fornisce gli indirizzi strategici da adottare e da proporre agli organi di governo.

Con la collaborazione di tutte le Aree Organizzative, la direzione:

- Elabora propone al Consiglio di Amministrazione la Politica Aziendale, le sue successive variazioni ed integrazioni e definisce gli Obiettivi da raggiungere;
- elabora e definisce la Pianificazione, le Strategie aziendali e i progetti di sviluppo da sottoporre all'organo di governo per l'approvazione;
- definisce tutte le Programmazioni agricole annuali, definendo il pacchetto clienti, i fornitori esterni e il calendario di produzione. I programmi vengono proposti per l'approvazione al Consiglio di Amministrazione
- coordina la fase di Controllo per la corretta applicazione della Politica Aziendale e delle Programmazioni, analizzando gli scostamenti dal budget e definisce i risultati produttivi, commerciali e finanziari;



- cura la fase di valorizzazione delle produzioni e la liquidazione alle aziende associate;

La parte operativa dell'intera organizzazione si suddivide in Aree:

- Area Produttiva
- Area Operativa
- Area Commerciale
- Area Amministrativa

L'organigramma proposto non mostra un aspetto fondamentale della struttura organizzativa esistente, in particolare non è evidenziata la connessione e lo scambio di informazioni tra le varie Aree. Informazioni che vengono trasformate in indicatori di performance e di obiettivi. Quest'ultimo aspetto è di elevata importanza infatti l'utilizzo e lo scambio di indicatori, consente che ciascuna Area partecipi alla vita economica e produttiva dell'Azienda, sottolineandone i possibili errori ed elaborare le azioni correttive.

Ogni area è gestita e coordinata da un Responsabile e ad un livello sottostante gli addetti. Di seguito verranno descritte nel dettaglio le aree, con le funzioni svolte e le materie trattate e gli scambi con le altre aree produttive.

### **L'Area Produttiva;**

Coordinata e gestita dal Responsabile **Maurizio Bargagni**, è composta da quattro addetti, ognuno dedicato ad una produzione specifica:

- Fragola
- Frutta e Piccoli Frutti
- Ortaggi
- Prodotti Biologici

L'area produttiva programma, segue e controlla tutte le azioni principali della pratica agricola svolta nei fondi dei soci produttori, (impianto, semina e trapianto, concimazioni, lotta fitosanitaria, raccolta e dismissione dell'impianto), stabilendone, in accordo con i produttori e armonizzando al meglio la domanda di mercato, l'epoca di impianto e le eventuali rotazioni. Elabora i disciplinari di produzione da sottoporre alla direzione e all'approvazione del Consiglio di Amministrazione.

L'area gestisce interamente l'approvvigionamento e la distribuzione dei mezzi tecnici ai soci (semi piante, materiali di copertura, concimi e fitosanitari), stabilendone i fornitori, le quantità e le modalità di utilizzo.

Inoltre su indicazione della Direzione, elabora le fasi iniziali degli investimenti strategici di prodotto (nuove colture, nuove metodologie di coltivazioni e nuovi impianti), verificandone la vocazione territoriale, le possibili rese produttive e qualitative, la fattibilità dell'investimento sui fondi agricoli dei soci.

Nella fase di programmazione delle campagne future, dopo l'elaborazione delle richieste di mercato dei clienti effettuati dall'Area Commerciale, imposta e programma la produzione ortofrutticola, ed elabora i piani di produzione.

Il responsabile dell'Area Produttiva, svolge in azienda anche la funzione di responsabile della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Coordina e programma i controlli della certificazione di processo e di prodotto. Redige i consuntivi di produzione e predispone i riesami e i piani di miglioramento delle campagne future.

Redige, coordina e attua con l'Area Amministrativa i Programmi Operativi Annuali (OCM) da sottoporre all'approvazione della Direzione e del Consiglio di Amministrazione, definendone gli obiettivi strategici, i tipi di investimenti e le regole interne per l'ammissione dei soci al contributo. L'Area Produzione, in coordinazione con l'Area Operativa e Commerciale, programma l'offerta settimanale di prodotto in raccolta, sulla base degli ordini e della qualità del prodotto.

### **Area Operativa**

Coordinata e gestita dal Responsabile **Carlo Coscetta**, è composta da tre addetti, ognuno dedicato ad un reparto operativo:

- Reparto conferimento e accettazione merce;
- Reparto di lavorazione e confezionamento



- Reparto spedizioni/logistica

L'area Operativa programma, segue e controlla tutte le operazioni del post-raccolta, dall'entrata della materia prima fino alla spedizione del prodotto finito.

**Il reparto conferimento** (prodotto ortofrutticolo dei soci) e accettazione merce (ortofrutta in acquisto e materiale di confezionamento) effettua il controllo quali – quantitativo sul prodotto in entrata. Verifica se la quantità conferita è in linea con le prenotazioni settimanali, riscontra se il livello qualitativo è conforme a quello stabilito dal Regolamento Interno e controlla se le stime qualitative del prodotto in entrata sono in linea con quelle successive della lavorazione. Inoltre applica la tracciabilità del prodotto in entrata, secondo le procedure interne dell'Azienda. Il reparto conferimento e accettazione merce elabora, in accordo con l'Area produttiva e l'Area Commerciale e con i soci produttori, i programmi settimanali delle quantità di prodotto, per forma (tipo di confezione) e categoria (Prima e/o seconda) in funzione delle diverse esigenze produttive e/o commerciali.

**Il reparto di lavorazione e confezionamento** organizza la lavorazione del prodotto, dettando i tempi e le modalità di esecuzione, controlla la qualità se conforme alle specifiche tecniche dei clienti. Accetta le integrazioni di ordine e stabilisce l'ordine di lavorazione in conformità agli orari di carico. Inoltre controlla la giacenza di prodotto e suggerisce gli incrementi delle quantità in uscita ovvero la riduzione dell'accettazione ordini. In accordo con l'Area commerciale acquista il prodotto extra cooperativa ad integrazione ordini. Nell'elaborazione dei programmi settimanali, cura tutta la gestione degli imballaggi e accessori, e la gestione della manodopera.

In collaborazione con il Responsabile della Qualità visiona e ispeziona l'applicazione del sistema di autocontrollo interno, verificando i parametri merceologici in uscita ed in entrata, in conformità delle specifiche tecniche dei clienti. Nella fase di controllo qualitativo effettua le seguenti attività:

- controllo parametri qualitativi (brix e Durezza);
- controllo servizi di confezionamento, tipo di imballaggio, etichetta etc.;
- appronta i Registri di confezionamento per la tracciabilità del prodotto;
- verifica la Tracciabilità durante la lavorazione e ne misura l'efficacia;

**Il Reparto spedizioni/logistica** si occupa di tutta la fase post lavorazione, ed emette il relativo documento di trasporto dopo aver effettuato le seguenti operazioni:

- controllo conformità merce con ordine cliente;
- controllo Imballo – Pedana – Etichetta;
- controllo Peso in uscita;
- controllo temperature del prodotto in uscita;
- controllo conformità orari di carico;
- controllo restituzione europallets;

inoltre il reparto gestisce tutta la parte dei trasporti, stabilendone gli abbinamenti in base agli orari di scarico e le destinazioni.

### **Area Commerciale**

Coordinata e gestita dal Responsabile **Paolo Picone**, è composta da tre addetti.

L'Area tratta tutte le procedure e le fasi contrattuali con i clienti nuovi e consolidati, acquisisce tutte le informazioni necessarie per le impostazioni di Progetti di Sviluppo di nuove produzioni e/o strutturali, che saranno discusse con tutte le Aree Organizzative.

L'Area Commerciale in collaborazione con la direzione e con il supporto delle altre Aree Organizzative elabora la Programmazione Annuale di Vendita. Il suo compito principale è quello di acquisire le informazioni di pre-campagna per le future richieste specifiche di prodotto, ad es. quantità, periodo di vendita, confezioni, campagne promozionali etc., in modo da proporre alle aziende associate un programma di vendita da cui partire per definire un programma produttivo di offerta aziendale. Inoltre è affidata all'Area Commerciale la funzione di Customer Service, che svolge una serie di attività tese ad aumentare il livello di soddisfazione del cliente, fornendo servizi prima, durante e dopo l'acquisto di un prodotto o di una prestazione.

Nelle operazioni giornaliere gli addetti dell'Area Commerciale effettuano le seguenti attività:

- fatturazione dei prodotti, mediante la valorizzazione del D.D.T. in uscita;
- verifica e acquisizione dei listini di vendita per quanto riguarda la G.D.O;
- verifica ed inserimento dei conti vendita per quanto concerne i Mercati generali;



- verifica ed acquisizione, mediante valorizzazione, delle contestazioni e reclami ricevuti (Emissioni di note di accredito);

### **Area Amministrativa**

Coordinata e gestita dal Responsabile **Luigi Di Marino**, con il supporto di tre addetti. L'Area si occupa della:

- **contabilità amministrativa e fiscale**, che tratta tutta la materia dalle scritture contabili giornalieri alle scritture di assestamento di fine anno. Elabora e predispone in collaborazione della Direzione il Fascicolo di Bilancio di esercizio, per l'approvazione degli organi sociali (C.D.A., Collegio Sindacale e Assemblea dei soci), predispone ed elabora tutte le dichiarazioni fiscali a norma di legge.
- **Finanziamenti e contabilità finanziaria**, che riguarda tutti i rapporti con le Banche, l'equilibrio tra le entrate e le uscite (cash Flow Aziendale), l'elaborazione delle proposte ricevute dagli enti Finanziari da presentare alla Direzione e agli organi sociali. Predispone con l'Area Operativa i Programmi annuali (OCM) definendone le spese rendicontabili e finanziabili con il Fondo di Esercizio.
- **Contabilità Industriale e Valorizzazione dei conferimenti dei soci**, che tratta la contabilizzazione giornaliera e la valorizzazione dei costi che sono scaturiti dalla lavorazione e confezionamento. Oltre alla definizione dei costi fissi. Inoltre fornisce alla Direzione tutti i dati contabili utili alla realizzazione dei listini di liquidazioni dei conferimenti dei soci.
- **Gestione delle Risorse Umane**, tutte le procedure e le operazioni da effettuare, per quanto riguarda il rapporto con i lavoratori dipendenti. Elaborazione cedolini paghe, gestione delle presenze, assunzioni e licenziamenti e le dichiarazioni mensili ai relativi enti (INPS e Enpaia). In collaborazione dell'Area Operativa predispone i turni di lavoro del personale addetto al confezionamento dei prodotti ortofrutticoli, ed elabora i piani di sicurezza Aziendale (Dlgs 81/08).

Inoltre l'Area si occupa di curare tutte le riunioni degli organi sociali, C.D.A., Collegio Sindacale e Assemblea dei Soci. Il Responsabile Amministrativo svolge le funzioni di segretario nelle adunanze societarie.

## **2.4 La gestione finanziaria dell'impresa**

Uno dei principali punti forza dell'azienda è sicuramente una buona posizione finanziaria. Questo è dovuto, oltre che da un'oculata gestione economica, dalla natura di società cooperativa agricola con scopo mutualistico e non lucrativo, in cui la valorizzazione e la liquidazione dei prodotti ortofrutticoli avviene dopo la copertura di tutti i costi siano essi diretti o indiretti.

Oggi la Sole, gode di un'ottima reputazione bancaria (rating), il che ha permesso non solo l'accesso al credito quando l'azienda ne necessitava, ma ha permesso di ottenere ottimi tassi di interessi. Nell'attuale, come si evince dagli ultimi Bilanci depositati e allegati, si è raggiunto un ottimo equilibrio finanziario, infatti per non peggiorare il cash flow aziendale, tutti gli investimenti a lungo termine sono stati finanziati con prodotti a medio lungo termine.

Di seguito verranno esposti i principali indici patrimoniali e finanziari scaturiti dagli ultimi bilanci chiusi e depositati. Dal punto di vista patrimoniale/finanziario la Cooperativa Sole dispone anche per il 2017 di una solida struttura che vede una adeguata copertura già a livello primario delle fonti finanziarie, ed un indebitamento di terzi sui mezzi propri in calo rispetto all'anno 2016.

Si registra altresì un miglioramento della qualità di fonti finanziarie che registra una diminuzione delle fonti di circolante a breve termine ed un aumento delle fonti finanziarie di medio lungo termine oltre i 12 mesi.

### **Indici Patrimoniali e Finanziari**

<b>INDICI FINANZIARI</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Liquidità primaria (att. Circ.-rim/deb. a breve)	0,86	1,01
Liquidità secondaria (attivo circ./deb. Breve)	0,92	1,04



INDICI FINANZIARI	2016	2017
Indebitamento (debiti/p.n.)	3,95	3,58
Autocopertura (Mezzi propri/attivo fisso)	0,51	0,56
Copertura Globale (m.p.+ pass. Cons/attivo fisso)	0,86	1,07

### **I finanziamenti accesi dalla Sole e lo scopo (situazione al 30/09/2018)**

L'azienda, lavora con le principali banche Italiane. Attualmente intrattiene rapporti con Gruppo Intesa San Paolo, Unicredit Banca, Credem, BNL e BPER. Ogni banca viene scelta in base alla convenienza del prodotto che propongono, come per esempio la Bper offre ottimi prodotti a tassi convenienti per gli associati della Sole, Intesa San Paolo è conveniente rispetto alla concorrenza sui prestiti a medio lungo termine, mentre CREDEM e BNL offrono ottimi prodotti e tassi sul breve termine.

Di seguito si descrivono i finanziamenti o i prodotti accesi, la banca il tasso e lo scopo per cui il finanziamento è stato contrattato.

#### **Scoperti Bancari**

La Sole detiene scoperti bancari di tipo ordinario con Banco di Napoli per euro 100.000, e Credem per euro 50.000. I tassi di riferimento sono 2,5 per Banco di Napoli e 1,5 per CREDEM, inoltre ha contrattato uno scoperto bancario di euro 1.000.000 al tasso dello 0,5% annuale con BNL acceso a dicembre 2017 e scadente 31/12/2018.

Gli scoperti bancari vengono contratti esclusivamente per scopi commerciali, sono saltuariamente utilizzati, a fine mese per il pagamento dei fornitori in attesa dell'incasso da parte dei clienti, l'utilizzo in media dura due giorni.

#### **Finanziamento a breve termine (conduzione Agraria)**

Il contratto di finanziamento a breve termine è nel 2017 è stato acceso con l'Intesa San Paolo, in quanto ha offerto un tasso di interesse migliore, ha la forma della conduzione agraria per un importo di euro 2.000.000, al tasso dello 0,6% annuale con scadenza il 06/10/2018. Il finanziamento è sorto, per usufruire dello sconto del pagamento anticipato sui mezzi tecnici per la campagna Fragole 2018, poiché lo sconto offerto dal rivenditore rappresentava un importo maggiore rispetto al costo effettivo degli interessi bancari. Inoltre, l'importo del finanziamento a disposizione ha permesso alla società di concedere una dilazione ai debiti dei soci sorti per l'acquisto di mezzi tecnici.

#### **Finanziamenti a medio-lungo termine.**

L'azienda ha acceso due tipi di finanziamenti a medio lungo termine, uno a cinque anni e l'altro a 15 anni. Si è scelta la forma a medio-lungo termine, perché sono stati utilizzati per finanziare investimenti di lunga durata.

- *Finanziamento a cinque anni* contratto il 29/10/2015 per euro 280.000 con rate trimestrali ad un tasso di interesse variabile del 2,72%, importo residuale pari ad euro 185.878 scadente il 29/10/2020. Il finanziamento è stato acceso presso l'Intesa San Paolo, e l'importo è stato utilizzato per l'installazione dell'impianto fotovoltaico avvenuta nel 2015.
- *Finanziamento a quindici anni* contratto il 28/02/2017 per euro 1.600.000 con rate semestrali ad un tasso di interesse fisso del 2,30%, importo residuale pari ad euro 1.369.347 scadente il 28/02/2032. Il finanziamento è stato acceso presso l'Intesa San Paolo, e l'importo è stato utilizzato per due scopi, per l'acquisto del terreno agricolo avvenuto a fine 2016, e l'estinzione anticipata di un mutuo, contratto nel 2010 per l'ampliamento dell'opificio che presentava un tasso di interesse maggiore.

## **2.5 Descrizione del mercato di riferimento per le produzioni aziendali**

Un importante indicatore della solidità produttiva e commerciale di un'azienda è dato dal suo Portafoglio Clienti. La composizione di quest'ultimo può essere impiegata per definire la capacità di un'azienda a definirsi fornitore di prodotto ortofrutticolo fresco. Le caratteristiche più importanti possono essere così sintetizzate:

- La stabilità nel tempo della clientela misura la capacità di soddisfare le esigenze qualitative di prodotto e servizi;
- La diversificazione dei clienti misura la capacità di individuare il livello qualitativo, non sempre omogeneo, richiesto e di instaurare rapporti corretti con ciascuno;



- La crescita del numero dei clienti misura la capacità di offrire nuove risposte commerciali a scelte strategiche precedentemente definite;

La Sole, negli ultimi anni, ha notevolmente incrementato il numero dei propri clienti, privilegiando i marchi di importanza nazionale, e cercando di accrescere i quantitativi di prodotto ceduto verso i mercati esteri.

Inoltre ha rafforzato la posizione commerciale offrendo sempre un prodotto che risponda alle esigenze richieste (qualità, conservabilità, quantità) soprattutto dalla GDO nazionale ed estera.

Il punto di forza è la programmazione a valle delle produzioni ortofrutticole conferite dai soci, cercando di stabilizzare al massimo la curva dell'offerta.

Nelle analisi successive verrà preso in considerazione solo l'attività principale e saranno tralasciati i ricavi di vendita conseguiti con l'attività di vendita e distribuzione mezzi tecnici in quanto per l'OP rappresenta un servizio offerto ai soci. Inoltre il dato analizzato riguarda esclusivamente le vendite del prodotto ortofrutticolo fresco, esclusa la frutta secca, commercializzata fino al 2016 per conto di una cooperativa aderente e dimessa in quanto ha ottenuto il riconoscimento come OP (Relazione sulla Gestione e Nota Integrativa 2017).

La Sole vende il 90% del prodotto ortofrutticolo mediante la filiale commerciale Mediterraneo Group S.P.A, con sede in Cesena.

L'azienda ha commercializzato 189.702 quintali realizzando un fatturato di euro 21.919.097 nel 2016. Il core business della Sole è rappresentato dalla fragola, che nel 2016 rappresentava circa il 43% in termini di quintali e circa il 68% in termini di fatturato. Come detto in precedenza il canale distributivo che l'OP privilegia è la Grande distribuzione Organizzata sia nazionale che estera, con 87.113 quintali di prodotto ceduto e un fatturato di euro 15.304.100, rappresenta il 70% delle cessioni in termini monetari e circa il 46% in termini quantitativi. Altro dato interessante è la collocazione dei prodotti sul mercato estero (Austria, Germania e Svizzera i principali paesi) che rappresenta il 22% in termini di monetari e il 23% in termini quantitativi.

Il 2017 conferma, e su alcune produzioni migliora, gli ottimi risultati raggiunti nel 2016. L'OP nell'ultimo esercizio chiuso ha commercializzato 191.564 quintali di prodotto realizzando un fatturato di euro 23.066.938. Il core business resta la Fragola, che nel 2017 come da strategia intrapresa dall'azienda ha allungato il periodo di commercializzazione. La GDO rappresenta sempre il canale distributivo con maggiori quintali ceduti e restano costanti le cessioni all'estero.

Il 2017 inoltre segna risultati positivi sulle produzioni ortofrutticole, su cui l'azienda ha investito, e stilato la strategia di crescita. Oltre che il prodotto biologico, mostrato nelle strategie future, i prodotti su cui le variazioni sono state positive già nel 2017 sono i piccoli frutti e i meloni.

	2017	2016		
<b>Piccoli Frutti</b>	<b>FATTUR. IN €</b>	<b>FATTUR. IN €</b>	<b>VARIAZIONI</b>	<b>VAR.%</b>
<b>TOTALE</b>	<b>1.012.758</b>	<b>459.960</b>	<b>552.798</b>	<b>120%</b>

	2017	2016		
<b>Piccoli Frutti</b>	<b>Quantità Q.li</b>	<b>Quantità Q.li</b>	<b>VARIAZIONI</b>	<b>VAR.%</b>
<b>TOTALE</b>	<b>1.396</b>	<b>402</b>	<b>994</b>	<b>247%</b>

	2017	2016		
<b>Meloni</b>	<b>FATTUR. IN €</b>	<b>FATTUR. IN €</b>	<b>VARIAZIONI</b>	<b>VAR.%</b>
<b>TOTALE</b>	<b>2.590.760</b>	<b>2.165.154</b>	<b>425.606</b>	<b>20%</b>

2017	2016
------	------



Meloni	Quantità Q.li	Quantità Q.li	VARIAZIONI	VAR.%
<b>TOTALE</b>	<b>37.759</b>	<b>34.959</b>	<b>2.800</b>	<b>8%</b>

Nelle tabelle successive, sono indicati i mercati di riferimento e i canali di distribuzione degli ultimi due anni.

TABELLA 4

**Anno 2016**

Prodotti commercializzati	Mercato di riferimento	Canale distributivo	Prezzo vendita	%sul fatturato	Tempi di incasso
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	RIDISTRIBUTORI/PARTNER	0,64	11%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	MERCATO ORTOFRUTTICOLO	1,02	8%	60 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	INDUSTRIA	0,46	4%	75 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	GDO	1,68	55%	30 GG F.M. D. F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	INTERMEDARI	0,54	6%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GROSSISTI	0,62	2%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GDO	2,13	15%	30 GG F.M. D. F.

**Anno 2017**

Prodotti commercializzati	Mercato di riferimento	Canale distributivo	Prezzo vendita	%sul fatturato	Tempi di incasso
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	RIDISTRIBUTORI/PARTNER	0,79	12%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	MERCATO ORTOFRUTTICOLO	1,22	11%	60 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	INDUSTRIA	0,46	5%	75 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	GDO	1,77	50%	30 GG F.M. D. F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	INTERMEDARI	0,71	8%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GROSSISTI	0,87	2%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GDO	2,13	11%	30 GG F.M. D. F.

### 3 GLI INVESTIMENTI PREVISTI E LE FONTI DI FINANZIAMENTO

#### 3.1 Obiettivi dell'investimento e tappe essenziali per lo sviluppo delle attività aziendali

L'investimento che la Sole si accinge ad effettuare è orientato verso un miglioramento globale della redditività aziendale, visto sia come un risparmio di costi, sia come un aumento dei ricavi. Gli obiettivi che la Sole intende perseguire nell'anno a regime dell'investimento (2021) sono di tipo **economico**, perseguibile attraverso "l'aumento dei ricavi", di tipo **commerciale** raggiungibile attraverso "l'aumento delle quantità destinate alla GDO", e miglioramento qualitativo dei prodotti, attraverso la "diversificazione delle produzioni e delle lavorazioni" (vedi raffreddamento rapido). Gli obiettivi prefissati sono conseguibili grazie all'investimento che consiste nella realizzazione di una nuova sala di lavorazione, dotata di nuovi macchinari per il confezionamento, di nuovi impianti di frigoconservazione, e la realizzazione di una nuova area di scarico e deposito imballi. Il dettaglio sarà fornito nel paragrafo successivo.



Gli obiettivi sono collegati tra di loro e principalmente si identificano su un aumento delle quantità in lavorazione o su l'inserimento di nuove lavorazioni su prodotti già trattati dall'azienda (produzione biologica).

### **Definizione degli obiettivi**

Con la realizzazione della nuova sala di lavorazione, dedicata esclusivamente al prodotto biologico, la Sole potrà commercializzare il prodotto non più semilavorato o grezzo, ma direttamente confezionato. Commercializzando il prodotto confezionato, la valorizzazione dello stesso sarà maggiore e permetterà di conseguire un ricavo più alto. Mentre la realizzazione di nuovi impianti di frigoconservazione tra cui quello a raffreddamento rapido, consentirà una maggiore capacità di stoccaggio, soprattutto nel periodo di produzione delle cucurbitacee, che permetterà all'azienda di regolare i flussi di entrata con quelli in uscita, consentendo il processo di confezionamento dello stesso. Inoltre l'investimento sui nuovi impianti di conduzione aumenterà la capacità di abbattimento delle temperature rispetto alla situazione attuale apportando benefici qualitativi al prodotto da confezionare (fragole in particolare).

Inoltre, con la realizzazione della Sala di lavorazione per il prodotto biologico, la Sole potrà effettuare una riorganizzazione della sala di lavorazione esistente ed utilizzabile esclusivamente per il confezionamento dei prodotti convenzionali. La riorganizzazione, in sostanza riguarda la possibilità di utilizzare macchinari esistenti, per la lavorazione di alcuni prodotti che attualmente subiscono il processo di confezionamento, ma lo stesso, in maniera più dispendiosa, viene effettuato a mano (piccoli frutti in cestino con coperchio).

Di seguito si riporta indicazione numerica degli obiettivi, considerando l'anno 2017 come l'anno ante-investimento e il 2021 come anno a regime (post- investimento).

### **PRODOTTO BIOLOGICO;**

#### **Aumento dei ricavi con l'inserimento del prodotto confezionato;**

Per definire l'obiettivo, si è escluso il prodotto destinato all'Industria, che non subisce il processo di lavorazione. L'obiettivo è di commercializzare 6.000 quintali di prodotto Biologico **confezionato**.

<b>Quantità vendute esclusa l'Industria (solo lavorato)</b>					
<b>anno 2017</b>			<b>anno 2021</b>		
<b>Quantità kg</b>	<b>Prezzo medio</b>	<b>Fatturato</b>	<b>Quantità kg</b>	<b>Prezzo medio</b>	<b>Fatturato</b>
225.067 *	1,46	328.391 €	600.000	2,00	1.200.000

\* prodotto ceduto semilavorato o in natura.

Si ritiene utile specificare che il prezzo di commercializzazione previsto per il 2021, anno in cui saranno pienamente operativi gli investimenti proposti, è giustificato da un lato dalla disponibilità delle linee di lavorazione dei prodotti coltivati in regime biologico (selezione - lavaggio e trattamento – confezionamento – etichettatura) e dall'altro dalla possibilità, grazie alla disponibilità di prodotto lavorato e confezionato, di commercializzare l'intera produzione (*cf. tabella seguente*) presso la GDO. L'incremento del prezzo di vendita previsto, pari a al 27%, risulta pertanto pienamente giustificato.

#### **Aumento della quota destinata alla GDO;**

A pieno regime si prevede di raggiungere una percentuale di vendita pari all'85% del prodotto totale e circa il 95% del prodotto confezionato alla GDO sia italiana che estera.

<b>canali di vendita del prodotto biologico</b>					
<b>anno 2017</b>			<b>anno 2021</b>		
<b>Canale di vend.</b>	<b>Quantità kg</b>	<b>%</b>	<b>Canale di vend.</b>	<b>Quantità kg</b>	<b>%</b>
GDO	0	0%	GDO	570.000	85%
Ridistributori/partner	225.067	93%	Ridistributori/partner*	40.000	6%
Industria	16.699	7%	industria	60.000	9%



<b>Totali</b>	<b>241.766</b>	<b>100%</b>	<b>Totali</b>	<b>670.000</b>	<b>100%</b>
---------------	----------------	-------------	---------------	----------------	-------------

\* prodotto ceduto in natura per 10.000 kg e prodotto ceduto confezionato per 30.000 kg.

### CUCURBITACEE;

#### **Aumento dei ricavi;**

La Sole nel 2017 ha commercializzato circa 38.000 quintali di cucurbitacee convenzionali di cui soltanto l'11% è stato lavorato, confezionato e successivamente ceduto ai clienti diretti (GDO nazionale ed estera). Il restante 89% è stato ceduto in natura ai distributori/partner, che lo hanno confezionato e ceduto alla GDO. Ad investimento completato si prevede di raggiungere circa il 70% di vendita di prodotto confezionato.

	Quantità vendute					
	anno 2017			anno 2021		
	Quantità kg	Pr. medio	Fatturato	Quantità kg	Pr. medio	Fatturato
confezionato	430.310	0,82	353.897 €	2.800.000	0,90	2.520.000
in natura	3.367.134	0,64	2.156.532 €	1.200.000	0,70	840.000
<b>totale</b>	<b>3.797.444</b>	<b>0,66</b>	<b>2.510.429 €</b>	<b>4.000.000</b>	<b>0,84</b>	<b>3.360.000</b>

Si ritiene utile specificare che il prezzo di commercializzazione del melone previsto per il 2021, anno in cui saranno pienamente operativi gli investimenti proposti, è giustificato dalla disponibilità delle nuove celle frigo che, nel periodo di produzione e lavorazione dei meloni, verranno utilizzate esclusivamente per questa coltura. Attualmente infatti, le linee di lavorazione e confezionamento dei meloni sono sottodimensionate rispetto alle capacità produttive dei soci, che, specialmente nei periodi di picco di maturazione, superano di cinque/sei volte le potenzialità di lavorazione delle linee dedicate. Le quote di produzione non lavorate verranno quindi stoccate per poi essere lavorate nei periodi di minor afflusso presso i locali della cooperativa con conseguente incremento della quota commercializzata come prodotto confezionato rispetto al prodotto commercializzato in natura (cfr. tabella in epigrafe).

#### **Aumento della quota destinata alla GDO**

Al termine dell'investimento programmato la Sole prevede di aumentare la quota destinata alla GDO sia italiana che estera fino all' 65%. (si rimanda al paragrafo precedente per le giustificazioni dettagliate)

canali di vendita delle cucurbitacee					
anno 2017			anno 2021		
Canale di vend.	Quantità kg	%	Canale di vend.	Quantità kg	%
GDO	430.310	11%	GDO	2.600.000	65%
Ridistributori	3.367.134	89%	Ridistributori *	1.400.000	35%
<b>Totali</b>	<b>3.797.444</b>		<b>Totali</b>	<b>4.000.000</b>	

\* di cui 200.000 kg confezionati.

### PICCOLI FRUTTI;

#### **Diminuzione dei costi di lavorazione;**

L'analisi sulla diminuzione dei costi di lavorazione per i piccoli frutti, è stata effettuata basandosi sulla produttività delle lavorazioni degli ultimi tre anni.

Il confezionamento a mano dei piccoli frutti, avviene su un prodotto semilavorato. In magazzino il prodotto, nel caso specifico lamponi e fragoline in cestini da 125/250 grammi, viene completato con la cernita e con il controllo del peso della confezione, con l'applicazione del coperchio e dell'etichetta e infine l'assemblaggio nell'imballo di vendita. L'operazione è la stessa se il prodotto viene confezionato a macchina, con la differenza che gli operatori devono soltanto effettuare la cernita ed effettuare l'assemblaggio nell'imballo di vendita.



Di seguito vengono messe a confronto i due tipi di lavorazione.

Tipologia di lavorazione	kg/ora	Costo orario	Incidenza al Kg
lavorazione a mano	14	10,00 €	0,71 €
lavorazione a macchina	27	10,00 €	0,37 €

Registrando un risparmio per la lavorazione a macchina di euro 0,34 al kg che rapportato ai kg lavorati nel 2017 pari a 152.792, avrebbe registrato una riduzione di costi circa 52.000 euro. Se si considera che i piccoli frutti sono prodotti su cui è fondata parte della strategia di crescita e che nel 2021 si prevede una commercializzazione di circa 290.000 kg, la Sole conseguirà un risparmio di circa 99.000 euro.

Il conseguimento degli obiettivi sopra definiti, si concluderà con il raggiungimento di apprezzabili scopi di natura etico-sociali, ambientali e infine un miglioramento della qualità dei prodotti commercializzati dall'azienda. Le finalità perseguibili sono:

- **Valorizzazione delle filiere corte;** Con l'obiettivo di aumentare la cessione delle quantità di prodotti confezionati, la Sole ridurrebbe il numero di operatori (ridistributori), facendo sfociare il prodotto direttamente alla GDO e pertanto realizzerà un accorciamento della filiera attuale. I vantaggi di operare su una filiera corta sono principalmente due: una riduzione dei costi ripetuti ad ogni passaggio da uno stakeholder all'altro (facchinaggio, stoccaggio e trasporto) e una maggiore conservabilità del prodotto il quale, con la riduzione dei tempi di passaggio, arriva più fresco sulla tavola dei consumatori.
- **Occupazione aggiuntiva;** La scelta di incrementare le quantità del prodotto confezionato, aumenterà il fabbisogno di personale addetto alla lavorazione e ai servizi annessi (carico e scarico merci, carrellisti, controllo qualità). Si prevede che l'incremento occupazionale sia pari al 30% rispetto alla media dell'ultimo biennio. L'incremento scaturisce da due fattori: l'inserimento di nuovi processi di lavorazione dedicati al biologico e la possibilità di lavorare e commercializzare il prodotto, che con gli impianti attuali della struttura (frigoconservazione e stoccaggio) viene ceduto in natura; Inoltre, e non meno importante, considerato che la lavorazione biologica segue un processo di confezionamento, lavorazione e tracciabilità diverso rispetto al convenzionale, la Sole oltre alla manodopera di lavorazione punterà ad un incremento di personale qualificato, attraverso assunzioni ad hoc, o mediante la formazione di personale già a disposizione dell'azienda. L'aumento è previsto nonostante una diminuzione dei costi di manodopera previsti dall'abolizione del confezionamento manuale dei piccoli frutti.
- **Benefici energetici ambientali;** Come successivamente dettagliato, l'investimento prevede l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico, da aggiungere a quello esistente, e la realizzazione di un impianto di riciclo delle acque di lavorazione. Mentre in relazione agli obiettivi prefissati, la valorizzazione di una filiera corta, e quindi la riduzione di trasporti e stoccaggi, permetterà un conseguente miglioramento sull'impatto ambientale mediante il decremento di emissioni atmosferiche e la riduzione nei consumi di energia elettrica.
- **Certificazioni di processo/prodotto, energetiche etiche;** Il progetto di investimento prevede *la scelta strategica di una crescita nel comparto biologico*, ma tale percorso può essere attuato in pieno solo con *una crescita in primis di tipo culturale in tutta la filiera degli operatori che fanno parte della Sole*. Troppo spesso si confonde il miglioramento tecnologico ed agronomico come risolutivo ma senza una piena consapevolezza della dimensione moderna del fare "impresa agricola" ogni progetto tecnico diventa fine a se stesso. Per questa motivazione, la direzione di fondo del presente progetto vede, da un lato, il miglioramento tecnologico e produttivo della Cooperativa Sole ma, dall'altro, un forte investimento nella riqualificazione aziendale delle aziende socie, partendo dalla *individuazione di un "format" comune di immagine coordinata, che dia dignità e prestigio percepito alle aziende stesse* e contribuisce alla crescita dell'intera filiera, che vede come passaggi successivi:
  - *La crescita Etica degli operatori*, con l'adesione a protocolli di legalità sempre più stringenti e vincolanti, (biologico, Global Gap, Grasp) per contrastare ogni fenomeno di non conformità e far emergere il valore del lavoro;



- o *La crescita Organizzativa e di processo*, con l'adesione a certificazioni sempre più stringenti che facciano aumentare il "valore percepito" dei prodotti per il consumatore, aumentando il peso della componente agricola nella catena del valore;

Inoltre il progetto di investimento, nella sua realizzazione e completamento prevede il conseguimento di certificazioni ambientali derivanti da norme ISO fondate sull'esplicito utilizzo della metodologia LCA come le norme ISO 14040 e 14044.

- **Innovazioni processi produttivi**; L'innovazione di processi produttivi, è senza dubbio la finalità cardine di tutto l'investimento, in quanto lo stesso permette di implementare quei processi che oggi in azienda non vengono realizzati, per mancanza di spazio fisico e per mancanza di possibilità di stoccare il prodotto. La principale innovazione di processo è sicuramente la lavorazione e il confezionamento del prodotto Biologico come avviene per il convenzionale.
- **Innovazione di prodotto**; l'innovazione di prodotto che la Sole realizzerà con l'investimento è il prodotto biologico lavorato e confezionato e pronto per la sua diretta immissione nei canali di vendita.

### 3.2 Descrizione degli investimenti che si intendono realizzare

Il programma di investimento che la Sole intende realizzare mediante l'utilizzo della Misura 4.0 - Sottomisura 4.2 - Sostegno ad investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti tipi di interventi agricoli PSR Campania 2014 – 2020, prevede tre tipi di interventi:

- Costruzione di una nuova struttura sul fondo di proprietà;
- Ampliamento e miglioramento della struttura esistente
- Acquisto di nuovi macchinari e attrezzature volte ad un miglioramento dell'offerta produttiva;

#### **Costruzione di una nuova struttura sul fondo di proprietà;**

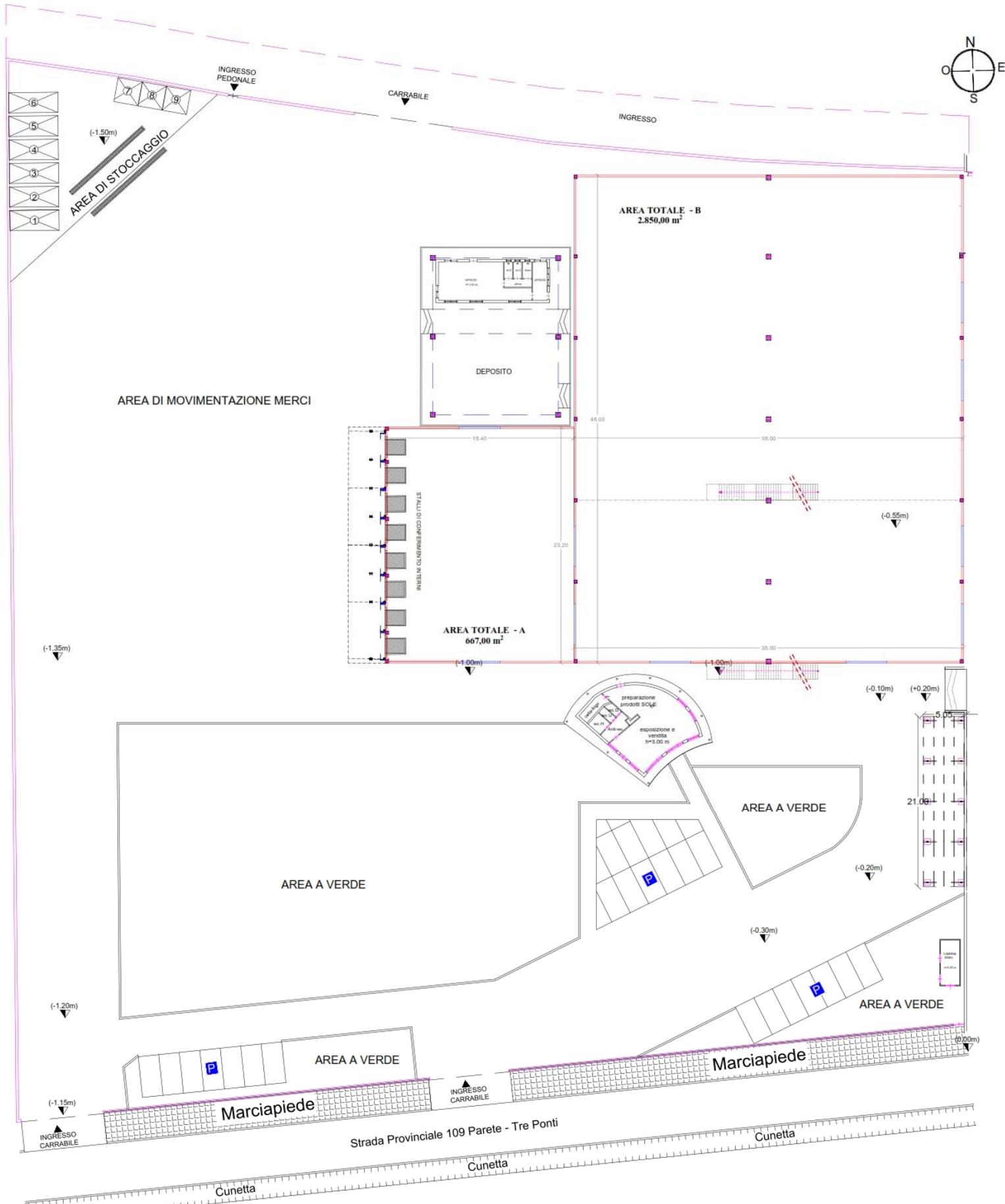
Trattasi della realizzazione di un complesso agricolo teso allo sviluppo di prodotti agricoli, alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari campane ed alla commercializzazione delle stesse.

L'intero insediamento è composto essenzialmente da tre corpi: il Corpo A costituito essenzialmente da un impianto serricolo altamente tecnologico (non finanziato mediante la misura 4.2, e quindi non presente nei computi metrici) ; il Corpo B costituito da un annesso agricolo utile allo stoccaggio dei materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti agricoli; il Corpo C infine, è sostanzialmente un annesso agricolo nel quale, al fine di migliorare l'aspetto della commerciabilità dei prodotti agricoli, alcuni dei quali coltivati a km zero, vengono preparati ed offerti per una degustazione ai potenziali clienti, in modo da mettere in risalto la qualità delle produzioni agroalimentari.

Per le consistenze planovolumetriche e grafici architettonici dei singoli corpi si rimanda alle tavole grafiche allegate.

Di seguito si riportano alcuni render del nuovo investimento:







#### MATERIALI UTILIZZATI ED IMPIANTI

Nelle immagini successive sono rappresentate graficamente le tipologie di materiali che saranno utilizzate. Nello specifico saranno utilizzati materiali che garantiscano la permeabilità alle acque meteoriche, al fine di non modificare sostanzialmente la permeabilità dei fondi agricoli. Particolare attenzione inoltre, è stata riservata alla capacità di alcuni materiali di essere dei purificatori di aria, sfruttando la funzione della fotocatalisi. Tali materiali saranno utilizzati quali “pavimentazioni” di zone di servizio quali: aree di parcheggio, zone carrabili e di viabilità interna.

Le caratteristiche specifiche dei materiali da utilizzare sono meglio descritte nelle tavole descrittive allegate a cui si rimanda, inoltre sono descritti dettagliatamente e specifico la tipologia di impianti che si andranno a realizzare: idrico potabile, irrigazione, riutilizzo delle acque meteoriche, fognario ed elettrico.



LASTRICATO DRENANTE REALIZZATO CON MATERIALE FOTOCATALITICO PER LA PAVIMENTAZIONE DEI VIALETTI



PRATO CARRABILE ALTAMENTE DRENANTE PER LA PAVIMENTAZIONE DEGLI STALLI DEI PARCHEGGI;



LASTRICATO ERBOSO ALTAMENTE DRENANTE REALIZZATO CON MATERIALE FOTOCATALITICO PER LA PAVIMENTAZIONE DELLE AREE CARRABILI;

### Impianto Fotovoltaico

Sulle nuove strutture che saranno compiute sul fondo di proprietà, la Sole intende realizzare un impianto fotovoltaico con le seguenti caratteristiche:

- Nr 218 moduli fotovoltaici in silicio monocristallino, classe di resistenza al fuoco A1, potenza 300 Wp;
- 3 Inverter comprensivi di sezionatore DC, fusibili e del kit con scaricatore di sovratensione CC di tipo II, ingresso A e B con monitoraggio di pannello integrato;
- Nr 109 Ottimizzatori di potenza doppi per moduli fino a 300W;
- cavo solare 6mmq comprensivo di connettore, passerelle metalliche a rete o forate comprensive di coperchi e elementi speciali di raccordo;
- 3 quadri, uno per ogni inverter, contenente un magnetotermico differenziale da 50 A, corrente differenziale 300 mA, potere di interruzione 4,5 kA, quadro di parallelo in AC con 3 magnetotermici da 50 A e potere di interruzione 4,5 kA cavi in AC (1 cavo 4x16 mm<sup>2</sup> FG7OR + 1x16 mm<sup>2</sup> giallo verde).



La fornitura e posa opera dei cavi in AC è comprensivo degli scavi e di ogni onere ed accessorio per l'installazione a regola d'arte fino ad una distanza massima di 50 m dagli inverter di cavo in AC (1 cavo 4x70 mm<sup>2</sup> FG7OR) per collegamento quadro di parallelo con quadro esistente. Lunghezza massima 20 m Integrazione SPI esistente (Sistema protezione di interfaccia) con fornitura e posa in opera di nuovo DDI (dispositivo Di Interfaccia) avente le seguenti caratteristiche: magnetotermico 160 A potere di interruzione 4,5 kA, motorizzato. Integrazione del monitoraggio del nuovo impianto con impianto esistente.

Nella tabella seguente sono stati raccolti tutte gli interventi previsti ed è stato calcolato, per ognuno di essi, il consumo energetico relativo ad un anno (le schede tecniche dei macchinari sono allegate al progetto). Sono state riportati in tabella i valori delle potenze nominali e i fattori di carico delle apparecchiature/macchine utilizzate. I valori dei fattori di carico e i tempi di utilizzo delle linee di produzione scaturiscono dalle considerazioni e calcoli svolti in fase di diagnosi energetica e quindi si rimanda a tale documento (allegato alla documentazione di progetto) per i dettagli.

Utenza	Potenza nominale	numero apparecchi	Potenza nominale Totale	Fattore di carico	Potenza Totale	Tempo accensione luci			Consumo di energia annuale senza intervento
	kW	n.	kW		kW	h /giorni	giorni/anno	h/anno	kWh
Linea coperchiatrice	3,00	1	3,00	0,50	1,50	12	120	1.440	2.160
Pesatrice	0,25	1	0,25	0,50	0,13	12	120	1.440	180
Confezionatrice flow pack	7,50	1	7,50	0,50	3,75	12	120	1.440	5.400
Confezionatrice flow pack con film termoretraibile	7,50	1	7,50	0,50	3,75	12	120	1.440	5.400
Tunnel di termoretrazione	22,00	1	22,00	0,30	6,60	12	120	1.440	9.504
Confezionatrice per prodotti in vassoio	2,50	1	2,50	0,50	1,25	12	120	1.440	1.800
Tunnel raffreddamento rapido per fragole	150,00	1	150	0,30	45,00	8	90	720	32.400
Cella frigo per frutti di bosco	11,50	1	12	0,30	3,45	24	60	1.440	4.968
Impianti trattamento ad ozono	1,50	1	2	0,30	0,45	24	90	2.160	972
Altre utenze elettriche	15,00	1	6	0,40	2,40	24	365	8.760	21.024

**Totale consumi 83.808**

Il nuovo impianto occuperà, tutte le nuove superficie rese disponibili dal progetto, e la cui esposizione renda efficiente l'installazione di nuovi moduli. Dai calcoli effettuate in totale si potranno installare 218 moduli fotovoltaici in silicio monocristallino di potenza 300 Wp per un totale di 65,40 kWp che corrisponde ad una produzione di energia annua di circa 85.000 kWh. Come meglio dettagliato nella tabella seguente.

CALCOLO PRODUZIONE ENERGETICA ANNUA (1° anno)			
Radiazione media annuale su piano orizzontale I	1533	kWh/mq	dati UNI 10349
Fattore di trasposizione TF	1,06		esposizione a sud, inclinazione in media 5°
Fattore A*ηp	65,4	mq	coincide in valore assoluto con la taglia dell'impianto espressa in kW
Efficienza del sistema ηBOS	0,8		Efficienza totale di tutto il sistema
Fattore di ombreggiamento Ko	1		nessun ombreggiamento
<b>Produzione energetica 1° anno</b>	<b>85019</b>	<b>kWh</b>	
<b>Produzione energetica 1° anno vs potenza nominale dell'impianto</b>	<b>1300</b>	<b>kWh/kWp</b>	



### **Ampliamento e miglioramento della struttura esistente**

L'intera area su cui insiste il complesso produttivo della "Sole" è di circa mq 9620. Il complesso è caratterizzato da un insieme di strutture sia in cemento armato precompresso che in acciaio, con due palazzine uffici di due piani e si articola su più strutture ad un solo livello con superficie complessiva di 4200 mq circa ad esclusione delle palazzine uffici. Una parte di questo complesso è realizzato in cemento armato prefabbricato, con tamponatura di chiusura realizzata in struttura autoportante con pannellature in c.a.p. e rifinitura di grigliato calcareo colorato con copertura in c.a.p. L'altra parte del complesso è in acciaio con pannelli di copertura di tipo sandwich e chiusure laterali sempre in pannelli di tipo sandwich, tale capannone è controsoffittato.

Internamente al capannone è stata realizzata una zona soppalcata in acciaio da destinare a deposito di circa 300 mq. La parete di suddivisione tra gli uffici e l'area lavorazione è realizzata con pannellature in c.a.p. aventi caratteristiche di resistenza al fuoco e di autoportanza.

La pavimentazione interna del complesso è di tipo industriale con resina sovrastante, realizzata previa preparazione del fondo in pietrame calcareo di spessore pari a 50 cm opportunamente compattato, in conglomerato cementizio di spessore 15 cm. Infine è presente una tettoia in acciaio esterna per il ricovero di automezzi.

#### **DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO**

Gli interventi previsti sull'immobile ricadono nell'ambito della manutenzione straordinaria per diversa distribuzione d'interni, per adeguare il complesso esistente alle nuove esigenze della cooperativa.

Come prima operazione si procederà alla rimozione della tramezzatura che separa l'area di conferimento dalla prima area di lavorazione (meloni-pesche-mele), ed allo spostamento della scala metallica di accesso all'area soppalcata. L'area che attualmente è destinata all'accettazione prodotti agricoli (area conferimento), sarà adibita ad una sala di lavorazione dedicata al prodotto biologico. In seguito verranno realizzate delle tramezzature con elementi prefabbricati per la creazione di uno spogliatoio aggiuntivo nonché di ulteriori uffici con accesso dal secondo reparto di lavorazione (fragole-lattuga). In aderenza al primo reparto di lavorazione sarà realizzata una cella frigo con , antistante, un'area destinata alla stessa tipologia di prodotti. Inoltre è prevista la realizzazione di un'altra cella per la frigoconservazione dedicata al prodotto biologico. Le nuove celle saranno dotate, come descritto nell'allegato tecnico, di un impianto all'ozono e di abbattimento rapido dei prodotti confezionati.

#### **Celle frigo**

Si prevede la realizzazione di nr.1 nuovo tunnel di raffreddamento rapido fragole, di 1 cella raffreddamento rapido frutti di bosco, di un impianto trattamento ad ozono per la cella n. 2 già esistente, e gli interventi di ristrutturazione degli impianti frigoriferi esistenti al servizio di celle e sale di lavorazione al fine di incrementare il coefficiente di prestazione degli impianti. La progettazione degli interventi è stata effettuata tenendo conto dei seguenti obiettivi:

1. miglioramento della qualità di conservazione dei prodotti ortofrutticoli
2. riduzione dell'inquinamento ambientale
3. risparmio energetico
4. riutilizzo dell'acqua di processo

Per quanto attiene al punto 1) si prevede:

- la realizzazione di nuovo tunnel per l'abbattimento della temperatura delle fragole in tempi rapidi
- il potenziamento degli impianti frigoriferi in maniera da velocizzare i tempi di raffreddamento del prodotto
- la realizzazione di impianto per il trattamento dei prodotti alimentari con l'ozono per ridurre la formazione di muffe

Per quanto attiene al punto 2) si prevede:

- l'utilizzo sugli impianti frigoriferi di nuovi gas frigoriferi aventi ODP = 0 (potenziale di distruzione dell'ozono stratosferico) unitamente al più basso possibile GWP (potenziale di riscaldamento globale, i.e. effetto serra) andando a cambiare il gas frigorifero in previsione del rispetto delle future regole relative ai gas utilizzabili dal 2020 con un GWP < 2500



Per quanto attiene al punto 3) si prevede:

- l'installazione di condensatori a fascio tubiero e di torre evaporativa per ottenere valori di pressione di condensazione più bassi e conseguentemente aumentare anche il C.O.P. dei compressori frigoriferi

Per quanto attiene al punto 4) si prevede:

- impianto di condensazione a circuito chiuso con recupero nella vasca di accumulo

#### **Impianto di Riutilizzo delle acque di lavorazione**

L'ampliamento e il miglioramento della struttura esistente prevede anche la realizzazione di un impianto di riutilizzo delle acque di lavorazione con una portata di circa 3000 l/g composto da:

- Impianto di accumulo iniziale delle acque di lavorazione;
- Impianto di trattamento con tecnologia di filtrazione;
- Impianto di accumulo finale delle acque filtrate;

L'impianto sarà completo di tutte le apparecchiature necessarie al trattamento delle acque ad uso interno non potabile, comprenderà inoltre:

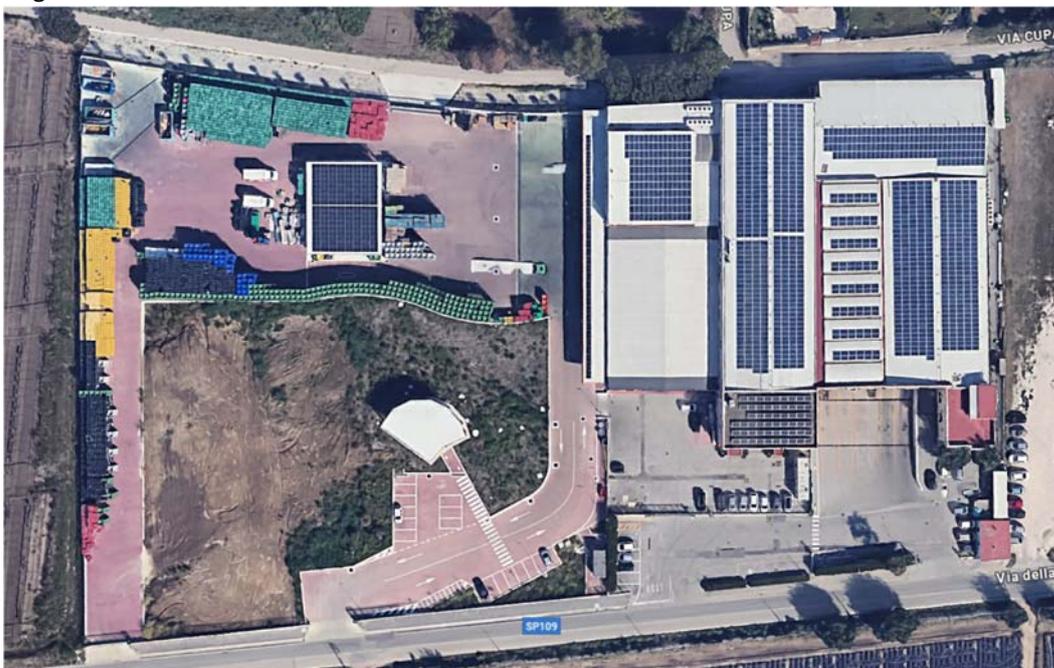
- Apparecchiature elettromeccaniche necessarie;
- Filtri di idonea capacità e funzione;
- Pompa monofase di idonea portata;
- Quadro elettrico di comando e controllo;
- Allarme in caso di malfunzionamento dell'impianto;

#### **Capannone Retrattile**

E' previsto l'acquisto e l'installazione di un capannone retrattile per il deposito degli imballi utilizzati per la raccolta dei prodotti ortofrutticoli e gli imballi destinati alla commercializzazione dei prodotti finiti (prodotto confezionato). Il prefabbricato avrà le seguenti dimensioni mm largh. 23400x lungh. 35000x h utile 4800 con tenda e posteriore.

La nuova configurazione è meglio dettagliata nel loy-out post investimento allegato.

Gli interventi sia di costruzione che di ampliamento configureranno il nuovo opificio così come proposto nell'immagine.



**Pre investimento**



### Post investimento

Inoltre come dettagliato nelle relazioni allegate alla domanda, in entrambe le tipologie di intervento è previsto: L'installazione di un impianto fotovoltaico aggiuntivo all'esistente, e la realizzazione di un impianto di riciclo delle acque di lavorazione.

#### **Acquisto di nuovi macchinari e attrezzature volte ad un miglioramento dell'offerta produttiva**

Considerato che tra gli obiettivi principali che l'azienda intende raggiungere con l'investimento, è l'aumento delle vendite del prodotto confezionato (sia esso convenzionale o biologico), la Sole intende acquisire le seguenti macchine ed attrezzature, utili proprio al confezionamento di talune tipologie di prodotto. Gli acquisti sono indicati come segue:

#### **N. 1 Coperchiatrice di cestelli di varie dimensioni per prodotto fragole o lamponi con le seguenti caratteristiche tecniche e dotazioni**

- velocità di 60 confezioni al minuto
- Nastro trasportatore di mt lineari 3
- tavolo rotante
- quadro comandi per le impostazioni principali dell'attrezzatura (tipo di confezioni, velocità del nastro ecc)
- macchina costruita interamente in acciaio inox e materiali anticorrosione



**N. 1 macchina confezionatrice di vassoi 4 o 6 frutti con film estensibile ad alte prestazioni con le seguenti caratteristiche e dotazioni:**

- confezionamento di prodotti con vassoio
- utilizzo di film in polietilene e PVC in modo indifferente
- caricamento manuale ed automatico dei vassoi su piano di carico di di almeno 1 metro con centratore guidato.
- velocità variabile tramite comando elettronico scelta in base alle esigenze produttive da 25 a 45 vassoi al minuto
- ottima presentazione del prodotto grazie ad in basso consumo di film
- risparmio del film con misurazione automatica in base alla dimensione del vassoio con possibilità di controllo da tastiera a lunghezze fisse
- prestiramento longitudinale e trasversale del film.
- autodiagnosi e comunicazione degli errori tramite display
- macchina costruita interamente in acciaio inox e materiali anticorrosione
- limitatore meccanico di sforzo
- sistema di lubrificazione centralizzato
- coperture protette da micro magnetici codificati a norme CE e 626
- Carro alimentatore di almeno 4 mt lineari utili.



**N. 1 Confezionatrice automatica elettronica per il confezionamento di prodotti in formato tipo "Flow-pack", con le seguenti caratteristiche tecniche e dotazione:**

- confezionamento di prodotti con formato tipo flow pack
- Tutte le parti della macchina in contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inossidabile o materiali plastici omologati nell'industria alimentare.
- Il carro d'alimentazione dispone di pale di spinta per trasportare il prodotto. Queste pale sono estraibili con l'obiettivo di adattare la distanza tra loro ai differenti passaggi richiesti per ciascuno dei prodotti da confezionare.
- Regolazione automatica della posizione della pala e velocità del carro, in ciascun formato.
- La macchina dispone di un portabobina autocentrante con un sistema di centratura della bobina del film dalla parte posteriore, che consente la corretta regolazione della bobina del film nel senso trasversale.
- Il portabobina dispone di un sistema di frenata mediante una cinghia, che consente di controllare la tensione del film sullo stampo formatore.
- Formatore estensibile per regolare il tubo del film a differenti prodotti.
- Controllo digitale di precisione della temperatura dei rulli di saldatura longitudinale e pinze di saldatura trasversale.
- Sistema di pinze rotative per la saldatura trasversale con i suoi coltelli di taglio inclinati.
- Limitatore di sforzi elettronico sulle pinze di saldatura trasversale con volante per il riarmo manuale della macchina.
- Regolazione della lunghezza della confezione programmata e memorizzata sul pannello dei comandi per ciascuno dei prodotti da confezionare. Il controllo elettronico della macchina sincronizza automaticamente i motori della macchina in ciascun cambio del prodotto per ottenere la lunghezza della confezione desiderata.
- La macchina dispone di un nastro d'uscita di 700 mm.



- La macchina è protetta mediante tutte le protezioni e i dispositivi di sicurezza necessari in base alla normativa CE.
- costruita interamente in acciaio inox e materiali anticorrosione
- PC industriale, con schermo tattile del controllo di almeno 7"
- visualizzazione grafica. Manutenzione facile e intuitiva, identificazione di allarmi per zone, assistente per la correzione di errori e aiuti sullo schermo
- informazione dello stato della macchina
- Supporto multi-lingue e di tutti i tipi di caratteri
- programma di controllo e visualizzazione facilmente aggiornabili (mediante USB o Ethernet).
- Possibilità di realizzare copie di sicurezza (mediante USB o FTP).
- Permette la connessione Ethernet dell'impianto per la sua integrazione in una rete informatica per:
  - Visualizzazione remota (VNC) identica a quella disponibile sul pannello dell'operatore ai piedi della macchina.
  - Programma di manutenzione della macchina integrato: gestione degli eventi di differente tipo (ore di accensione, ore di funzionamento, cicli realizzati) e gestione di compiti realizzati e in attesa.
  - Possibilità di riassegnare le entrate/uscite per facilitare la manutenzione
  - Dispone di funzioni per testare i motori.
- Controlli di temperatura integrati sullo schermo di controllo, controllati mediante relè di stato solido.



**n. 1 Controllore del peso dinamico**, adatto per controllare in modo continuo il peso di una vasta gamma di prodotti **con le seguenti caratteristiche tecniche e dotazione**

Il Dispositivo deve funzionare in accordo con i criteri HACCP dell'industria alimentare adeguandosi alle più esigenti norme sanitarie.



Ed è dotata di :

- nastro di entrata, sincronizzato con quello di pesatura si incarica di accelerare i prodotti con l'obiettivo di separarli ed evitare l'entrata di due prodotti contemporaneamente sul nastro di pesatura. Il nastro di pesatura appoggia su di una cella di carico dinamica si incarica appunto di pesare i prodotti.
- Velocità variabile di entrambi i nastri trasportatori, da 7 a 60 mt/min.
- Sistema di riconoscimento prodotto con fotocellule
- L'impianto deve disporre di un touchscreen a colori TFT LCD da almeno 8,5 pollici che consente (mediante semplici messaggi in italiano) una facile e precisa regolazione dell'impianto.
- Lo schermo disegnato per il massimo confort ed efficienza di utilizzo, deve consentire di memorizzare fino a 50 prodotti diversi.
- Visualizzazione degli errori
- Visualizzazione della lista di ricambi
- Storia delle ultime operazioni
- Visualizzazione del valore pesato, grafici, istogrammi, contatore
- Controllo di funzionamento delle fotocellule



**Le linee di lavorazioni saranno integrate con macchinari e attrezzature di seguito specificate**

**N. 3 unità GLM – levo 150 della Marca Bizerba;**

L'attrezzatura integra e completa le nuove linee di lavorazione e quelle già esistente per il confezionamento dei prodotti agricoli, la sua funzione è quella di pesare ed etichettare le confezioni di prodotto ortofrutticolo.



**N. 2 unità GLM – Bmaxx 120 della Marca Bizerba**

L'attrezzatura integra e completa le nuove linee di lavorazione e quelle già esistente per il confezionamento dei prodotti agricoli, la sua funzione è quella di pesare ed etichettare le confezioni di prodotto ortofrutticolo.



TABELLA 5

<b>A- Costruzione, ampliamento e miglioramento di beni immobili destinati alla attività di lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli</b>			
A 1 Opere edili a computo metrico	Ditta prescelta	Riferimento Computo metrico	Importo richiesto
<b>LAVORI EDILI E FOGNARI</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>1.897.080,19 €</b>
A 1 Costruzione prefabbricata	Ditta prescelta	riferimento preventivo	Importo richiesto
<b>FORNITURA E POSA IN OPERA DI UN CAPANNONE RETRATTILE</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>120.000,00 €</b>
subtotale A 1			<b>2.017.080,19 €</b>
<b>TOTALE A - Costruzione, ampliamento e miglioramento di beni immobili destinati alla attività di lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli</b>			<b>2.017.080,19 €</b>



<b>B- Acquisto di nuovi impianti, macchine e attrezzature per la lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli</b>			
<b>B1- Macchinari, impianti ed attrezzature</b>			
Descrizione della fornitura	Ditta prescelta	riferimento preventivo	Importo richiesto
<b>IMPIANTO ELETTRICO</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>390.839,12 €</b>
<b>Macchinari per il confezionamento</b>	<b>ULMA</b>	<b>MAIL SOLE 24/10/2018</b>	<b>200.640,00 €</b>
<b>Pesatrici ed etichettatrici</b>	<b>BIZERBA</b>	<b>07/11/2018</b>	<b>248.541,36 €</b>
subtotale - B1 Macchinari, impianti ed attrezzature			<b>840.020,48 €</b>
<b>B3 - Impianti per il riutilizzo e/o il riciclaggio dell'acqua di processo</b>			
Descrizione della fornitura	Ditta prescelta	riferimento preventivo	Importo richiesto
<b>IMPIANTO DI RIUTILIZZO DELLE ACQUE DI LAVORAZIONE</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>47.250,00 €</b>
subtotale B3 - Impianti per il riutilizzo e/o il riciclaggio dell'acqua di processo			<b>47.250,00 €</b>
<b>B4 - Attrezzature per la refrigerazione e il condizionamento delle produzioni</b>			
Descrizione della fornitura	Ditta prescelta	riferimento preventivo	Importo richiesto
<b>IMPIANTO DI FRIGOCONSERVAZIONE</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>593.000,00 €</b>
sub totale B4 - Attrezzature per la refrigerazione e il condizionamento delle produzioni			<b>593.000,00 €</b>
<b>TOTALE B - Acquisto di nuovi impianti, macchine e attrezzature per la lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli</b>			<b>1.480.270,48 €</b>
<b>C - Impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili</b>			
<b>C1 - Impianto fotovoltaico</b>			
Descrizione della fornitura	Ditta prescelta	riferimento preventivo	Importo richiesto
<b>IMPIANTO FOTOVOLTAICO DA 65,40 kWp</b>	<b>FATO LOGISTIC SPA</b>	<b>MAIL SOLE 29/11/2018</b>	<b>80.000,00 €</b>
subtotale C1 Impianto fotovoltaico			<b>80.000,00 €</b>
<b>TOTALE C - Impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili</b>			<b>80.000,00 €</b>
<b>E - Spese generali</b>			
Spese tecniche (lettera a) art. 45 Reg UE 1305 2013)	<b>GEOMETRA ZIELLO LUIGI</b>		<b>185.000,00 €</b>
<b>TOTALE E Spese Generali</b>			<b>185.000,00 €</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>			<b>3.762.350,67 €</b>



### 3.3 Descrizioni delle fonti di finanziamento necessarie per la realizzazione dell'investimento

Come viene dimostrato dal piano di copertura del Business Plan, di cui si riporta di seguito un estratto, la Sole, per realizzare il programma di investimento, non ricorrerà agli strumenti finanziari quali debiti a breve o mutui agricoli.

	2018	2019	2020	2021
Totale investimenti agevolabili €	0	€ 1.798.221,45	€ 1.964.129,21	0
Totale investimenti non agevolabili €	0	0	0	0
IVA su investimenti €	0	€ 395.608,72	€ 422.508,43	0
<b>TOTALE FABBISOGNI €</b>	<b>0</b>	<b>€ 2.193.830,17</b>	<b>€ 2.386.637,64</b>	<b>0</b>
Versamento di capitale €	70000,00	70000,00	570000,00	70000,00
Contributo in conto capitale €	0	€ 899.110,73	€ 982.064,61	0
Premio insediamento €	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
Mutuo ordinario €	0	0	0	0
Mutuo agevolato €	0	0	0	0
Altra copertura (descrizione)	LIQUIDITA' STATO PATRIMONIALE	CONTI CORRENTI ATTIVI	CONTO CORRENTE ATTIVO CF	€ 0,00
Altra copertura (€)	0,00	1215000,00	780000,00	0,00
<b>TOTALE COPERTURE €</b>	<b>€ 70.000,00</b>	<b>€ 2.184.110,73</b>	<b>€ 2.332.064,61</b>	<b>€ 70.000,00</b>
Avanzo/Disavanzo (corrente+pregresso)	€ 70.000,00	€ 60.280,56	€ 5.707,53	€ 75.707,53

A copertura dell'investimento previsto pari ad € 3.762.350,66 è previsto un aumento di Capitale Sociale dei soci cooperatori pari al 5% dell'importo totale del progetto e un ulteriore aumento di capitale tra il 2019 e il 2020 del socio finanziatore Coop Fond per euro 500.000. In ogni caso come dimostrato con il Business Plan la Sole, è in grado di realizzare l'investimento mediante l'utilizzo del Cash Flow aziendale (indicato in tabella come "Altre coperture").

Si riporta il crono-programma dell'investimento che presumibilmente sarà realizzato in 2 annualità. Il cronoprogramma è stato delineato considerando le esigenze della struttura, ed in modo da non ostacolare le lavorazioni in atto.

Misura	Descrizione	dettaglio	um	quantita	prezzo	2019	2020	Agevol %	Agevol €
4.2	BIZERBA GLM - BMAXX	FORNITORE BIZERBA	n	2,00	€ 11.607,14	€ 23.214,28	€ 0,00	50,00	€ 11.607,14
4.2	BIZERBA GLM - GLM LEVO	FORNITORE BIZERBA	n	3,00	€ 69.086,92	€ 207.260,76	€ 0,00	50,00	€ 103.630,38
4.2	CELLE FRIGO	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 593.000,00	€ 593.000,00	€ 0,00	50,00	€ 296.500,00
4.2	FABBRICATO 2019	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 448.540,10	€ 448.540,10	€ 0,00	50,00	€ 224.270,05
4.2	FABBRICATO 2020	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 1.448.540,09	€ 0,00	€ 1.448.540,09	50,00	€ 724.270,05
4.2	impianto di riciclo	fornitore fato	n	1,00	€ 47.250,00	€ 0,00	€ 47.250,00	50,00	€ 23.625,00
4.2	IMPIANTO ELETTRICO	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 187.500,00	€ 187.500,00	€ 0,00	50,00	€ 93.750,00
4.2	Impianto elettrico 2020	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 203.339,12	€ 0,00	€ 203.339,12	50,00	€ 101.669,56
4.2	Impianto fotovoltaico	fornitore fato	n	1,00	€ 80.000,00	€ 0,00	€ 80.000,00	50,00	€ 40.000,00
4.2	RETRATTILE	FORNITORE FATO	n	1,00	€ 120.000,00	€ 120.000,00	€ 0,00	50,00	€ 60.000,00
4.2	SOFTWARE DI GESTIONE E INSTALLAZIONE	FORNITORE BIZERBA	n	1,00	€ 18.066,31	€ 18.066,31	€ 0,00	50,00	€ 9.033,16
4.2	SPESE TECNICHE	FORNITORE ZIELLO	n	1,00	€ 185.000,00	€ 0,00	€ 185.000,00	50,00	€ 92.500,00
4.2	ULMA CONFEZIONATRICE FR 200	FORNITORE ULMA	n	1,00	€ 76.560,00	€ 76.560,00	€ 0,00	50,00	€ 38.280,00
4.2	ULMA CONFEZIONATRICE SUPER CHIK 45	FORNITORE ULMA	n	1,00	€ 40.480,00	€ 40.480,00	€ 0,00	50,00	€ 20.240,00
4.2	ULMA CONTROLLO PESO ANRITSU	FORNITORE ULMA	n	1,00	€ 27.280,00	€ 27.280,00	€ 0,00	50,00	€ 13.640,00
4.2	ULMA COPERCHIATRICE TC200	FORNITORE ULMA	n	1,00	€ 56.320,00	€ 56.320,00	€ 0,00	50,00	€ 28.160,00
<b>TOTALE</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>€ 1.798.221,45</b>	<b>€ 1.964.129,21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



Il primo anno, l'investimento si concentrerà soprattutto sull'acquisto dei macchinari e delle attrezzature utili al confezionamento del prodotto ortofrutticolo e sulla realizzazione degli impianti di condizionamento.

### 3.4 Elenco completo delle iniziative già finanziate realizzate dall'impresa

Attualmente la Sole ha finanziato l'acquisto del terreno. La tipologia di finanziamento utilizzato è stata descritta e dettagliata nel paragrafo 2.4 "Gestione Finanziaria dell'impresa" e il finanziamento è stato esposto tra i debiti a medio lungo termine del Business Plan, pertanto in funzione dei ricavi futuri scaturiti dal nuovo investimento e dai risultati del cash flow aziendale rappresentato sul BPOL, la sovrapposizione del mutuo l'investimento da realizzare è fattibile e non intacca la liquidità aziendale, inoltre il nuovo investimento non peggiorerà gli indici finanziari né incrementerà la posizione debitoria dell'azienda.

## 4 CAMBIAMENTI A SEGUITO DEGLI INVESTIMENTI

### 4.1 Le variazioni sulle produzioni aziendali e sui fattori di produzione

Di seguito vengono riportate le tabelle dei prodotti realizzati e commercializzati dall'Azienda relativo all'esercizio a regime. Nella tabella vengono le produzioni vengono distinti per qualità

- Global Gap
- Biologico
- IGP

Prodotti	kg	fatturato	Prezzo medio
ALBICOCCHE	120.000	60.000,00	0,50
BROCCOLETTI	6.000	6.600,00	1,10
CAVOLI	3.000.000	1.800.000,00	0,60
CILIEGIE	500	500,00	1,00
COCOMERI	150.000	75.000,00	0,50
FAGIOLINI	20.000	50.000,00	2,50
FRAGOLE	8.600.000	17.830.593,00	2,07
FRAGOLINE	10.000	190.000,00	19,00
LAMPONI	250.000	2.125.000,00	8,50
LATTUGA	600.000	660.000,00	1,10
MELE	250.000	375.000,00	1,50
MELONI	4.300.000	3.870.000,00	0,90
MIRTILLI	10.000	150.000,00	15,00
MORE	10.000	150.000,00	15,00
NETTARINE	915.000	732.000,00	0,80
PEPERONI	450.000	405.000,00	0,90
PERCOCHE	200.000	180.000,00	0,90
PERE	200.000	280.000,00	1,40
PESCHE	1.300.000	1.170.000,00	0,90
POMODORO	90.000	135.000,00	1,50
RIBES	10.000	150.000,00	15,00
RUCOLA	100.000	500.000,00	5,00
SUSINE	160.000	144.000,00	0,90
ZUCCA	120.000	60.000,00	0,50



Prodotti	kg	fatturato	Prezzo medio
ZUCCHINE	200	140,00	0,70
<b>Totale</b>	<b>20.871.700</b>	<b>31.098.833</b>	<b>1,49</b>

Si prevede un lieve aumento delle quantità prodotte rispetto al 2017, circa l'8% e circa il 25% sul fatturato rispettivamente giustificati dal trend di incremento produttivo degli ultimi anni, che si presuppone stabile in aumento nel previsionale e, per quanto riguarda l'incremento del fatturato, esso è giustificato dall'aumento del prezzo unitario delle produzioni biologiche e della maggiore quota della produzione di melone, che saranno commercializzate, ad investimenti realizzati e produttivi, come lavorate e non come "in natura".

Le produzioni commercializzate, per l'anno a regime (2021) saranno collocate con le caratteristiche qualitative di seguito indicate

Tabella 7

Prodotti realizzati in azienda	quantità di materia prima lavorata/trasformate nell'ultimo anno		quantità commercializzata	Prezzo unitario	Ricavo	Resa di lavorazione
	quota aziendale q/hl	quota extra aziendale q/hl	q/hl	euro	euro	
CONVENZIONALE	117.670		115.317	133,99 €	15.451.133,00 €	98,00%
BIOLOGICO	6.837		6.700	208,96 €	1.400.000,00 €	98,00%
GLOBAL GAP	86.735		85.000	165,00 €	14.025.000,00 €	98,00%
IGP	1.735		1.700	131,00 €	222.700,00 €	98,00%
<b>Totali</b>	<b>212.977</b>		<b>208.717</b>		<b>31.098.833,00 €</b>	<b>98,00%</b>

Per quanto riguarda il conferimento delle produzioni ortofrutticole dei soci, non subirà variazioni rispetto alla situazione di partenza, il quale sarà comunque consegnato:

- **In natura**, consegnati in imballaggi utilizzati soltanto per la raccolta, come bins e casse industriali.
- **Semilavorato**, maggiormente utilizzato per la gamma berry (fragole, e piccoli frutti) e gli ortaggi invernali (lattuga e cavoli Rapa), consegnati direttamente nella confezione primaria o nell'imballo commerciale.

Nella fase post investimento si prevede che la SOLE condizionerà circa il 60% del prodotto commercializzato.

Non subiranno il processo di confezionamento:

- **Il prodotto destinato all'Industria.**
- Parte del prodotto destinato ai **mercati generali.**

Per quanto riguarda il biologico, la consegna del prodotto semilavorato che oggi viene distribuito ai partner Apofruit e Canova, sarà distribuito direttamente al canale di vendita finale (GDO nazionale ed estera), grazie alla realizzazione della nuova sala di lavorazione per prodotti bio. Per quanto riguarda i meloni la SOLE affronterà il picco produttivo che di norma si concentra nei mesi maggio e giugno, mediante l'utilizzo del nuovo impianto di frigoconservazione che permetterà di regolamentare i flussi in entrata con i flussi in uscita, garantendo tempi più larghi per la lavorazione del prodotto, e di conseguenza uno sbocco diretto sui canali di distribuzione che assicurano un prezzo maggiore al prodotto (GDO Italiana ed Estera).

#### Processi di lavorazione



Di seguito vengono dettagliati i processi di lavorazione e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli dalla loro entrata nel processo produttivo, fino alla loro uscita che si conclude con la spedizione al cliente. I prodotti vengono raggruppati in base al processo di lavorazione.

### Fragole e Piccoli Frutti

Le fragole e i piccoli frutti vengono consegnate dai soci produttori semilavorate, ossia nella confezione (cestino da 125 grammi, cestino da 250 grammi, 500 grammi, monostrato etc.) che sarà successivamente completata nel processo di confezionamento e immessa sul mercato. Per la raccolta vengono utilizzati esclusivamente gli imballi riutilizzabili e dedicati a questa fase. Il prodotto così consegnato viene stoccato in cella per il raffreddamento e successivamente immesso sulle linee di lavorazione, dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato nell'imballo commerciale richiesto dal cliente (cartoni neutri, a marchio o imballi a nolo). La linea di lavoro utilizzata per il completamento del prodotto, viene indicata in funzione della referenza richiesta dal cliente mediante l'ordine giornaliero. Ogni referenza ha una linea di lavorazione diversa e sono rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
FRAGOLA	CESTINO GR.250	F.FLO-PAK
FRAGOLA	CESTINO GR.250	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.500	F.FLO-PAK
FRAGOLA	CESTINO GR.500	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO MONOSTRATO GR.500	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.300	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.350	COPERCHIO
FRAGOLA	CESTINO GR.400	COPERCHIO
FRAGOLA	PADELLINA GR.1000	FILMATO
FRAGOLA	PADELLINA GR.1500	FILMATO
FRAGOLA	PADELLINA 2 KG	FILMATO
PICCOLI FRUTTI	CESTINO GR.125	COPERCHIO
PICCOLI FRUTTI	CESTINO GR.250	COPERCHIO

### Drupacee e Pomacee

Tutti i prodotti appartenenti a questa categoria (albicocche, susine, gruppo pesche e nettarine, percoche, mele e pere) vengono consegnati dai soci produttori in natura, ossia in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta. Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto viene stoccato nelle celle frigo. Successivamente il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciali (prima o seconda). Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
DRUPACEE	CASSA 30X40	CALIBRATE
DRUPACEE	CASSA 30X50	CALIBRATE
DRUPACEE	ALVEOLO 30X50	CALIBRATE
DRUPACEE	ALVEOLO 40X60	CALIBRATE
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	COPERCHIO
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	RETE



Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
DRUPACEE	CESTINO GR.1000	CALIBRATE
DRUPACEE	CESTINO GR.1500	COPERCHIO
DRUPACEE	VASSOIO GR.800	FILM ESTENSIBILE
DRUPACEE	PADELLINA GR.2000	FILMATO
DRUPACEE	CARTONE GR.2000	FILMATO
POMACEE	CASSA 30X40	CALIBRATE
POMACEE	CASSA 30X50	CALIBRATE
POMACEE	ALVEOLO 30X50	CALIBRATE
POMACEE	ALVEOLO 40X60	CALIBRATE
POMACEE	BUSTA 1 KG	CALIBRATE
POMACEE	BUSTA 2 KG	CALIBRATE
POMACEE	VASSOIO GR.450	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.500	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.600	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.750	FILMATO
POMACEE	VASSOIO GR.1000	FILMATO
POMACEE	CESTINO GR.1500	COPERCHIO
POMACEE	CESTINO GR.1000	COPERCHIO

### Pomodori

Come per le fragole e i piccoli frutti, anche il pomodoro viene consegnato dai soci produttori semilavorato, nella confezione che sarà successivamente completata nel processo di confezionamento e immessa sul mercato. Per la raccolta vengono utilizzati esclusivamente gli imballi nolo (CPR, Polymer, etc.) o quelli riutilizzabili. Il prodotto così consegnato viene sulle linee di lavorazione, dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato nell'imballo commerciale richiesto dal cliente. La linea di lavoro utilizzata per il completamento del prodotto, viene indicata in funzione della referenza richiesta dal cliente mediante l'ordine giornaliero. Ogni referenza ha una linea di lavorazione (a macchina o a mano) diversa e sono rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
POMODORO	CESTINO GR.500	COPERCHIO
POMODORO	CESTINO GR.1000	COPERCHIO
POMODORO	VASSOIO GR.1200	FILMATO
POMODORO	CARTONE GR.1500	FILMATO

### Peperoni

I peperoni, come le drupacee e le pomacee, vengono consegnati dai soci produttori in natura (in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta). Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciali (prima o seconda). Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
----------	------------	--------------------------



PEPERONI	CASSA 40X60 (cartone o imballo a nolo)	CATEGORIZZATO
PEPERONI	CESTINO GR.1500	F.FLO-PAK

### Meloni

Come spiegato in precedenza solo una parte dei meloni, circa il 20% viene confezionato e successivamente commercializzato. Il prodotto viene consegnato dai soci produttori in natura (in bins o in casse industriali dedicati esclusivamente alla raccolta). Dopo la fase di accettazione e campionamento e identificazione del lotto produttivo, il prodotto subisce la fase di calibratura e viene categorizzato in base alle caratteristiche commerciale (prima o seconda), e ne viene stabilito il grado brix. Terminato il processo di calibratura il prodotto viene confezionato in funzione degli ordini giornalieri forniti dai clienti. Il confezionamento (manuale o a macchina) viene eseguito in base alle referenze rappresentate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
MELONI	ALVEOLO 4 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 5 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 6 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 9 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 10 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 11 FRUTTI	BOLLINATO
MELONI	ALVEOLO 12 FRUTTI	BOLLINATO

### Ortaggi Invernali (cavoli e lattuga)

Gli ortaggi invernali vengono consegnati dai soci produttori semilavorati negli imballi che saranno immessi sul mercato. Il prodotto dopo la fase di accettazione e campionamento, viene immesso nella lavorazione dove viene sciacquato, controllato, confezionato ed etichettato in funzione degli ordini giornalieri ricevuti. Gli ortaggi invernali vengono lavorati nelle referenze indicate nella tabella seguente.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
ORTAGGI INVERNALI	CASSA 40X60	COPERTINA
ORTAGGI INVERNALI	CASAS 40X60	NUDO
ORTAGGI INVERNALI	CASSA 40X60	F.FLO-PAK

### Ortaggi Invernali (rucola)

La rucola viene consegnata in natura, in imballi dedicati esclusivamente alla raccolta. Dopo la fase di accettazione e campionamento, il prodotto viene immesso nelle linee di lavorazione dove viene controllato, confezionato, etichettato e sistemato negli imballi commerciali richiesti dai clienti. La rucola viene lavorata e confezionata esclusivamente a macchina, nelle referenze indicate nella seguente tabella.

Prodotto	Confezione	Tipologia di lavorazione
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.125	F.FLO-PAK
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.100	FILMATO
ORTAGGI INVERNALI (RUCOLA)	CESTINO GR.50	FILMATO



### Calendario di lavorazione dei prodotti

Classificazione	Prodotto	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Berry	FRAGOLE	x	x	x	x	x	x	x				x	x
Berry	FRAGOLINE	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Berry	LAMPONI	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Berry	MIRTILLI	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Berry	MORE	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
Berry	RIBES	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x
Drupacee	ALBICOCCHE						x	x					
Drupacee	NETTARINE						x	x	x	x			
Drupacee	PERCOCHE						x	x	x	x			
Drupacee	PESCHE						x	x	x	x			
Drupacee	SUSINE						x	x	x	x			
Ortaggi	MELONI				x	x	x	x	x	x			
Ortaggi	PEPERONI	x	x				x	x	x	x	x	x	x
Ortaggi	POMODORO						x	x	x	x	x	x	x
Ortaggi invernali	CAVOLI	x	x	x							x	x	x
Ortaggi invernali	LATTUGA	x	x	x							x	x	x
Ortaggi invernali	RUCOLA	x	x	x							x	x	x
Pomacee	MELE	x	x	x				x	x	x	x	x	x
Pomacee	PERE							x	x	x	x	x	x

### 4.2 Le variazioni sull'organizzazione del lavoro in azienda

Come si evidenzia nei paragrafi precedenti, l'investimento, prevede un aumento delle quantità in uscita del prodotto confezionato, il che permetterà un incremento dell'occupazione in azienda. Tale incremento però prevede l'assunzione di personale addetto al confezionamento, e pertanto non sono previste variazioni sul funzionigramma aziendale, il quale risulta essere più che soddisfacente anche dopo l'investimento.

### 4.3 Le variazioni sul mercato di riferimento per le produzioni aziendali

La Sole, grazie all'investimento programmato, prevede di incrementare la quota di mercato verso la GDO sia nazionale che estera, a discapito dei ridistributori, mercati e grossisti. Inoltre grazie all'aumento della quota di prodotto commercializzato confezionato, l'Azienda può ambire ad incrementare il numero dei propri clienti, privilegiando i marchi di importanza nazionale, e cercando di accrescere le i quantitativi di prodotto verso i mercati esteri.

### Incidenza canali distributivi anno di riferimento

TABELLA 6

Prodotti commercializzati	Mercato di riferimento	Canale distributivo	Prezzo di vendita	%sul fatturato	Tempi di incasso
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	RIDISTRIBUTORI/PARTNER	0,80	6%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	MERCATO ORTOFRUTTICOLO	1,25	5%	60 GG D.F.



Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	INDUSTRIA	0,50	5%	75 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	NAZIONALE	GDO	1,90	60%	30 GG F.M. D. F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	INTERMEDARI	0,80	8%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GROSSISTI	0,90	1%	45 GG D.F.
Prodotti ortofrutticoli	ESTERO	GDO	2,20	15%	30 GG F.M. D. F.

## 5 RISULTATI ATTESI

### 5.1 I risultati economici e finanziari previsti

I risultati previsti e meglio definiti nel Piano Aziendale mediante l'utilizzo del BPOL, sono più che positivi. Sicuramente l'investimento a pieno regime produrrà effetti più che positivi in termini economici. Per realizzare una stima corretta dei ricavi potenziali, si è ipotizzato di rappresentare una crescita in termini quali-quantitativi delle produzioni da commercializzare parametrata ai dati storici dell'azienda, e inoltre si è previsto una riqualificazione delle stesse. La stima è stata effettuata in base a quello che oggi è certezza per il futuro:

- commercializzazione di prodotti biologici;
- gli ettari delle aziende in conversione tra il 2020 e il 2021, che saranno totalmente convertiti a BIO;
- del valore aggiunto che apporteranno qui prodotti che oggi vengono ceduti come semilavorati.

Per valorizzare al meglio i futuri ricavi, nell'analisi si prendono come riferimento i dati Istat e i dati storici di Coop Sole (triennio 2015 – 2017) i quali rilevano che i prezzi medi del prodotto biologico si presentano più alti di circa il 70% rispetto al convenzionale.

La stessa metodologia utilizzata per i ricavi, è stata applicata alla stima dei costi, sia diretti che indiretti.

#### Il Fatturato;

La previsione sul fatturato di vendita per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli segna un aumento del 24,47 % con una stima di 31.098.833, ovviamente, considerato la natura della società, lo stesso aumento è stato previsto sulla valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci produttori. Come si evince dai dati del BPOL è stato previsto un aumento quantitativo di oltre il 5%, e visto gli obiettivi prefissati con l'investimento, è stato previsto un aumento del prezzo medio di vendita, meglio specificato e dettagliato nel paragrafo 3.1. Ipotizziamo una normale crescita pari al 5% per quanto riguarda la seconda attività (distribuzione dei mezzi tecnici ai soci), la quale non è oggetto di sostanziali modifiche a seguito dell'investimento.

#### Il Costo del Personale;

Si prevede un aumento del costo del personale complessivo pari al 5%. La variazione in aumento di circa 300.000 euro è dovuta esclusivamente ad un più alto fabbisogno delle giornate di lavoro del personale addetto alla lavorazione e confezionamento del prodotto agricolo, il quale è ampiamente remunerato da un prezzo medio di vendita più alto. Restano costanti i costi (classificati dall'azienda come costi fissi), degli amministrativi e dirigenti.

#### Il Margine Operativo Lordo, Reddito Operativo lordo e Reddito netto.

Considerando la natura societaria della Sole, cooperativa a mutualità prevalente, i maggior ricavi vengono esauriti da una maggiore valorizzazione del prodotto conferito dai soci. Ciò nonostante, l'azienda prevede, grazie agli investimenti programmati, di incrementare il margine ed il reddito sullo storico aziendale (ultimo triennio) di oltre il 30%. Tale valore, come dettagliatamente descritto nei paragrafi precedenti, è in ultima analisi giustificato dalle potenzialità produttive incrementate rispetto all'attualità ed alla possibilità di commercializzare tutta la produzione in regime biologico (al netto della quota di circa il 5% destinata all'industria) come lavorata e non come avviene ora, ovvero "in natura". Per i dettagli economici si rimanda al BPOL ed ai paragrafi di competenza della presente relazione.



Anche gli elementi e le partite dello Stato Patrimoniale, sono favoriti da sostanziali miglioramenti.

Ovviamente aumenta l'attivo fisso conseguenziale degli investimenti effettuati. Il dato positivo di maggiore rilevanza è dato dal cash flow, che stando previsioni, aumenta di circa un milione di euro rispetto alla situazione ante. L'aumento dimostra che gli investimenti programmati, dopo la loro completa realizzazione (anno a regime), sono in grado non solo di autofinanziarsi, ma generano nel tempo un aumento degli indici di liquidità, essenziale quest'ultima per una corretta gestione aziendale.

Di seguito vengono analizzati i principali indicatori economici e finanziari, commentando la loro variazione.

### **ROI**

Il *Return on Investment*, o Ritorno sull'Investimento, la è un utile strumento per valutare la **profittabilità di un investimento**, mettendo in relazione il risultato operativo con il capitale investito netto operativo. Nel caso della Sole, il ROI passa da 0,66 %, dell'ultimo consuntivo, all' 1,13% dell'anno a regime.

### **ROE**

Il **Return on Equity** indica la redditività del capitale di un'azienda, offrendo una visione sintetica dei risultati economici conseguiti.

Il ROE indica in percentuale quanto profitto è stato generato sulla base del denaro investito nel capitale, secondo la seguente mettendo in relazione il Reddito Netto di Esercizio e i mezzi propri.

Il risultato quindi testimonia l'efficienza con la quale la società genera profitto e lo rappresenta tramite un numero percentuale. Anche questo indice nel post-investimento subirà un trend positivo passando dal 1,38 al 5,52.

### **ROS**

L'indice Return on Sales è un indicatore utilizzato per comprendere **profittabilità aziendale** in relazione al fatturato conseguito.

Nel dettaglio della Sole, l'indice resta stabile, in quanto il suo calcolo deriva dalla relazione tra il Fatturato e il Reddito Operativo. Chiaramente per la natura della Società (cooperativa a mutualità prevalente) questo indice ha uno scarso rilievo poiché uno degli obiettivi principali è quello di pagare il prodotto conferito dai soci ad un prezzo più vantaggioso rispetto al mercato e pertanto riducendo il reddito operativo.

## **5.2 Giustificazione delle variazioni di conto economico**

Di seguito si riportano le analisi tecniche ed economiche delle variazioni superiori al 20% conseguite nell'anno a regime rispetto all'ultimo anno consuntivo.

### **RICAVI NETTI**

L'aumento è stato ampiamente descritto e motivato nel paragrafo 3.1 della presente relazione.

### **ALTRI RICAVI E PROVENTI**

L'aumento previsto riguarda soprattutto l'aumento dei Ricavi Netti, da cui scaturisce il calcolo per il Contributo OCM Reg. 1308/2013 (Valore della Produzione commercializzata), il calcolo prevede un contributo lordo del 9,6% sulla VPC.

### **COSTI PER MATERIE PRIME**

Come specificato nella sezione degli indici economici, i costi delle materie prime aumentano in ugual misura dei Ricavi netti, in quanto l'importo consiste nella liquidazione dei prodotti conferiti dai soci. Per la natura della Società (cooperativa a mutualità prevalente) uno degli obiettivi principali è quello di pagare il prodotto conferito dai soci ad un prezzo più vantaggioso rispetto al mercato, pertanto la loro valorizzazione avviene mediante la sottrazione dall'importo dei ricavi netti tutti i costi diretti e indiretti.

### **ALTRI COSTI VARIABILI**

Di conseguenza l'aumento è previsto anche per tutti quei costi che sono direttamente imputabili alla produzione tra cui:



- Costo del personale
- Costi variabili (Imballi, Confezioni, e materiale per il confezionamento).

Restano costanti i **costi di struttura** che con l'aumento previsionale dei Ricavi di vendita rappresentano una minore incidenza.

## 6 CRITERI DI SELEZIONE

### 6.1 Descrizione del progetto in relazione ai criteri di selezione

[DESCRIVERE COME L'INTERVENTO PROGETTUALE RISULTI IDONEO AL RAGGIUNGIMENTO DEI CRITERI DI SELEZIONE PREVISTI DAL BANDO E DICHIARATI NELLA MASCHERA "PERFORMANCE" DEL BPOL. IN MODO PARTICOLARE, SI DOVRANNO RIPORTARE NEL SEGUENTE BOX I DATI, LE INFORMAZIONI E I RIFERIMENTI ALLA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA ALLA VERIFICA DEI SUDETTI CRITERI DI SELEZIONE]

Fare clic o toccare qui per immettere il testo.

**TABELLA 7**

Elementi			Autovalutazione
<b>1) Attività principale del richiedente</b>			
1.1	Attività principale del richiedente	<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>La SOLE svolge attività di confezionamento e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli conferiti dai soci ATECO della CCIAA 46.3 inoltre è iscritta alla sezione speciale agricola. La Sole è un OP riconosciuta dalla Regione Campania in data 20/10/2014 Decreto n. 30</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 20</p> <p><input type="checkbox"/> 15</p> <p><input type="checkbox"/> 10</p> <p><input type="checkbox"/> 5</p> <p><input type="checkbox"/> 0</p>
<b>2) Caratteristiche aziendali/territoriali</b>			
2.1	Ubicazione degli impianti di lavorazione, trasformazione dei prodotti agricoli	<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>La Sole svolge attività identificate nella macroarea A e lo stabilimento di lavorazione è ubicato in Parete (CE) Via della Repubblica, 70.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 8</p> <p><input type="checkbox"/> 0</p>
2.2	Adesione al sistema Biologico	<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>La Sole nel 2017 ha fatturato euro 426.021,69 di prodotto biologico su un totale euro di 23.066.937,68 pari al 1,85%. Si allega l'estratto Fatture.</p>	<p><input type="checkbox"/> 10</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5</p> <p><input type="checkbox"/> 2</p> <p><input type="checkbox"/> 0</p>
2.3	Adesione alle certificazioni volontarie -compresa l'adesione alla rete del lavoro agricolo di qualità (art.6 legge n. 116 del 11.08.2014) -	<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>La SOLE aderisce alla rete di lavoro agricolo di qualità INPS e inoltre come si evince dai DG allegati la Sole ha conseguito le seguenti certificazioni: Global Gap IFS Modulo Grasp.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 5</p> <p><input type="checkbox"/> 0</p>
<b>3) Caratteristiche del Progetto</b>			



Elementi		Autovalutazione	
3.1	Miglioramento delle prestazioni globali	<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>Si allega il verbale di assemblea del 15/02/2018 n. 2 Da cui si evince l'impegno alla sottoscrizione e versamento del capitale sociale da parte dei soci Cooperatori pari ad euro 190.000,00 che in rapporto alla spesa complessiva prevista per il finanziamento rappresenta una percentuale maggiore rispetto a quella richiesta dal bando.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0
		<p><i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i></p> <p>Reddito Operativo dell'ultimo esercizio consuntivo dell'impresa indicato nel BPOL è pari ad euro 58.375,00 mentre il Reddito Operativo nell'anno di entrata a regime del progetto indicato nel BPOL è pari ad euro 194.077; Incremento percentuale della redditività aziendale pari 232,5% e una variazione assoluta pari ad euro 135.702.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 0
3.2	Livello di coinvolgimento dei produttori agricoli	<p>Si allega regolamento interno dove si evince che i soci conferitori dell'OP hanno l'obbligo del conferimento totale del prodotto. In media i soci della Sole conferiscono circa 200.000 quintali l'anno (vedi dati mutualità prevalente in Nota integrativa Bilanci di esercizio).</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 0
		<p>Come si evince dal Certificato e attestazione allegato (DG) la Sole, produce, confeziona e commercializza la "Melannurca Campana IGP".</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0
3.3	Innovazioni di processo	<p>Le innovazioni di processo ampiamente descritte nella presente relazione sono raggiungibili grazie all'intervento nell'impianto di refrigerazione esistente e alla realizzazione di due nuove celle frigo, che permettono di avere una cella dedicata al prodotto biologico, una cella di raffreddamento rapido sul prodotto confezionato e un impianto di trattamento Ozono utile per le verdure a foglie (lattuga e rucola). Inoltre anche tutto il processo del prodotto biologico subirà un'innovazione grazie all'allestimento di una nuova sala lavorazione e l'acquisto di macchinari utili al suo confezionamento. La spesa totale prevista per macchinari e attrezzature è pari ad euro 1.042.181,36 che sull'importo totale del progetto pari ad euro 3.762.350,67 rappresenta il 27,70% dell'investimento.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0
3.4	Innovazioni di prodotto	<p>Con la realizzazione della nuova sala di lavorazione e l'installazione dei nuovi macchinari, la Sole sarà in grado di commercializzare il prodotto Biologico "confezionato". Attualmente questa tipologia di prodotto viene trasferita, ovviamente ad un prezzo inferiore rispetto al mercato, ai partner commerciali in natura o semilavorato.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 5
3.5	Il criterio aggrega tutti gli aspetti ambientali previsti dalla Scheda della Misura	<p>L'ampliamento e l'installazione del retrattile, verrà effettuato sul sito produttivo già esistente, che è di categoria industriale.</p> <p>Gli investimenti previsti invece sul fondo agricolo, sono in buona sostanza di strutture serricole (non finanziate con la misura in oggetto), di un capannone in acciaio che ha la funzione di servizio alle serre, e una struttura in acciaio per l'esposizione e la vendita del prodotto agricolo. Inoltre sono previste delle isole di biodiversità e la realizzazione di campi (orti) con le colture tipiche della nostra zona. Tutti gli interventi di pavimentazione saranno fatti con materiale drenante come specificato nelle tavole del progetto.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 0
		<p>Indicare la classe energetica conseguita dall'immobile a seguito degli interventi di miglioramento/costruzione;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il progetto prevede il miglioramento della prestazione energetica esistente dell'immobile che attualmente presenta già una buona classe C, presumibilmente con l'intervento da realizzare si raggiungerà la classe B</li> <li>- La nuova costruzione prevede il livello massimo di prestazione energetica raggiungendo la classe A4.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 0



Elementi		Autovalutazione
	Si allega la relazione LCA effettuata sull'investimento da realizzare.	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0
	<i>Descrivere le motivazioni dell'attribuzione di punteggio</i> L'azienda al termine dell'investimento, in base ai dati scaturiti dalla relazione LCA prevede il conseguimento della certificazione ISO 14040	<input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 0
	Si allega relazione e progetto per il riciclo delle acque di lavorazione.	<input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 0

Tanto dovevasi ad espletamento del mandato ricevuto

Parete lì maggio '25

Il tecnico  
Dott. Agr. Lorenzo Fusco