



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



OPENDISTAL  
20 SETTEMBRE

# EURO COMPANY – FOOD FOR CHANGE



**Federica Morrone**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-ambientali

# Chi siamo

Euro Company nasce nel **1979** in Emilia Romagna, il cuore pulsante d'Italia, da una piccola famiglia con un grande sogno -> promuovere la frutta secca ed essiccata e i suoi benefici, insieme ad una *dieta sana* e più in generale ad uno *stile di vita salutare*.



# La nostra Vision

Essere un punto di riferimento  
per l'alimentazione sana e sostenibile,  
mettendo al centro la salute, il pianeta  
e il ***rispetto delle persone*** con l'obiettivo  
ultimo di influenzare  
***l'intera industria alimentare.***



# La nostra Mission

1. Offriamo ai nostri dipendenti un ***ambiente etico e stimolante***
2. Riduciamo le lavorazioni della ***materia prima*** al minimo possibile
3. Investiamo nello sviluppo di ***packaging più sostenibili***
4. Crediamo nelle ***relazioni durature con i coltivatori***
5. Sosteniamo il ***mercato italiano*** prediligendo fornitori locali
6. Scegliamo clienti e fornitori che condividano ***i nostri stessi valori***
7. Creiamo progetti a ***sostegno della comunità***

# La Qualità Etica

## 4 Pilastri



**1**

Rapporto  
***Diretto***

NESSUN INTERMEDIARIO

**2**

Remunerazione  
***equa***

PAGHIAMO IL GIUSTO

**3**

Relazione di  
***lungo termine***

COSTRUIAMO RELAZIONI

**4**

Supporto agli  
***agricoltori***

SUPPORTO CONCRETO

# SIAMO UNA SOCIETÀ BENEFIT

La mission è  
nel nostro  
statuto:  
Ogni anno il  
**10% dell'utile**  
viene  
destinato a  
scopi di  
beneficio  
comune.



FONDAZIONE  
**LIBELLULA**

Rete di aziende unite contro la  
violenza sulle donne e la  
discriminazione di genere



**PERMESSO VOLONTARIATO**



**PARCO OSSIGENO**

oasi di sollievo dai ritmi della vita lavorativa e  
quotidiana.

**PALESTRA E PLAYGROUND – AREA RELAX –  
AREA CORSI E SHOW COOKING**

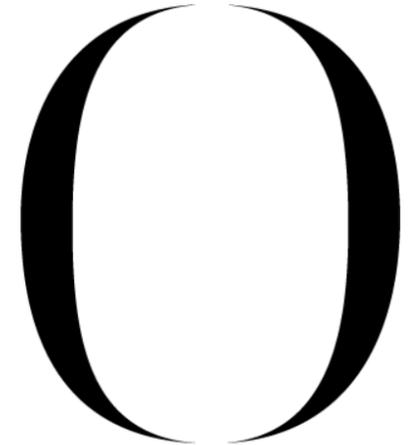
**FERIE SOLIDALI**



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**Fondazione Ossigeno** – ente del terzo settore che svolge attività di interesse generale indicate nella nostra mission perseguendo finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale per generare un forte impatto sulla nostra comunità.

Nel 2023 per far fronte agli enormi disastri causati dall'alluvione di maggio sono stati donati circa **250 mila euro** dislocati in 8 strutture locali che hanno supportato i lavori di ristrutturazione in modo a far ripartire le attività scolastiche il prima possibile .



# E DAL 2019 SIAMO UNA B CORP



**Certified**



**Corporation™**

Siamo convinti che il business rappresenti una forza propulsiva in grado di avere un ***impatto positivo*** sulla società.



A.A. 2023/2024

Supporto a **4 progetti di Tesi** aventi come tema il movimento BCORP e SB

**B Corp School**

Percorso di imprenditorialità sostenibile per guidare le nuove generazioni nella creazione di B startup ispirate al modello di Società Benefit e B corp.



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

# Collaborazioni DISTAL

Dal 2020 sono stati ospitati **28** ragazzi/e tra *tirocini curricolari* e per *tesi* - alcuni dei quali sono stati assunti stabilmente in azienda.



- «Alternative vegetale al burro»
- «Control of *Listeria* in nut-based fermented products»
- « Effetto di alcune variabili di processo sulle qualità di un prodotto fermentato vegano innovativo»
- «Caratterizzazione della microflora spontanea di un alimento fermentato vegano»
- «Metodi analitici per contrastare le frodi nella filiera del pistacchio e della nocciola»
- «Valutazione della stabilità chimico-fisica di creme spalmabili a base di frutta secca»



# Innovazione sostenibile di prodotto

## FERMENTINI



L'intuizione arriva nel 2015 da parte della Direzione Aziendale.



Avvio Collaborazione con **l'Università di Bologna** - Progetto di ricerca « Non è un formaggio» per la realizzazione di nuovi prodotti sostitutivi del formaggio a base di frutta secca sul bando POR FERS 2014-2020 «Bando per progetti collaborativi di ricerca e sviluppo delle imprese.

Progetto **MicroEmiro** – atto a favorire l'innovazione dell'Industria agroalimentare regionale sfruttando il potenziale tecnologico e la biodiversità delle collezioni microbiche di quattro laboratori della Rete Alta Tecnologia della Regione Emilia Romagna (CIRI AGRO, SITEIA.PARMA, BIOGEST-SITEIA e BioDNA.

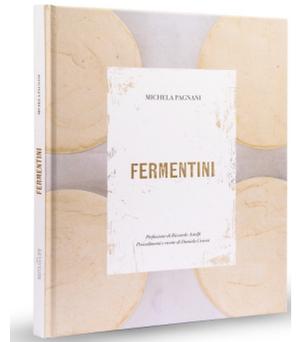
# Innovazione sostenibile di prodotto

## FERMENTINI

“**Fermentino** [fer-men-tì-no] (n.pl -ni)

Il fermentino nasce dalla fermentazione della frutta secca e semi oleosi, con la sola aggiunta di acqua e sale; a seconda della maturazione può essere fresco o stagionato e può essere a pasta dura o molle.

Il fermentino è un prodotto completamente naturale e, per definizione, non prevede l’aggiunta di altri ingredienti se non di origine vegetale.”



LACTOSE  
FREE



PRIVI DI: ADDITIVI, ADDENSATI, AROMI



SANO E GUSTOSO 100% VEGETALI E BIOLOGICI



ETICHETTA PULITA E LISTA INGREDIENTI CORTA

# Innovazione sostenibile di prodotto



## LE CREME SPALMABILI 100%

Nascono dalla volontà di ampliare le modalità di utilizzo della frutta secca, nel rispetto dei valori e dei principi di Euro Company.

La stessa frutta secca in una nuova consistenza: **senza zuccheri, oli o additivi di alcun genere**, per esaltare la qualità della materia prima mantenendone inalterati i valori nutrizionali.



LE ITALIANE

LE MIX

LE PROTEICHE

Il nostro progetto contro lo spreco di risorse, che valorizza le materie prime di eccellenza, seguendo la «**Regola 3R**» dell'economia circolare – **Riduco, Riutilizzo Riciclo**.

I prodotti sono stati donati in esclusiva alla Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus e a tutti i collaboratori di Euro Company.



Vincitori della prima edizione dei Food Social Impact Awards nella sezione Ambiente 2023



Continuare ad *influenzare*  
l'intera industria alimentare  
promuovendo uno *stile di*  
*vita sano e sostenibile* ed un'  
*alimentazione* sempre più  
*vegetale*

**QUESTO IL NOSTRO  
OBIETTIVO PER I PROSSIMI  
ANNI !!**

**Euro**  
**Company**  

---

**Food for Change**





ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**Credits:**

**Federica Morrone**

f Morrone@eurocompany.it



[www.unibo.it](http://www.unibo.it)