

2024

Rapporto di sostenibilità



Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio Sagl

Via Alla Campagna 2
6866 Meride
tel. +41 91 630 22 34
info@castellafarm.ch
<https://castellafarm.ch/>
<https://castellacamping.ch/>
<https://castellabistrot.ch/>

Il presente rapporto è stato redatto secondo il modello elaborato da SUPSI e promosso dalla Camera di Commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino col supporto della Divisione dell'economia del DFE.



Scuola universitaria professionale
della Svizzera italiana

SUPSI



Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia

Indice

- 5 Il profilo dell'azienda
- 6 La nostra storia
- 7 I nostri dati
- 9 La sostenibilità
- 10 La governance e buone pratiche
- 12 Il mercato e buone pratiche
- 14 Le risorse umane e buone pratiche
- 16 I rapporti con la comunità e buone pratiche
- 18 La tutela dell'ambiente e buone pratiche
- 20 Prossimi passi
- 22 Scheda metodologica
- 23 Criteri CSR

Introduzione

Il profilo dell'azienda

Denominazione

Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio Sagl

Proprietà

Società a garanzia limitata

Sede principale

Via Alla Campagna 2, 6866 Meride

Numero registro di commercio

CHE-167.582.323

Settore commerciale

Settore del turismo, dell'agricoltura e dell'artigianato

Altri marchi

Prodotti e servizi

Il nostro modello di business:

Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio è un'azienda sociale situata in un luogo unico e immerso nel verde, ai piedi del Monte San Giorgio, patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Il nostro modello di business integra tre realtà distinte ma complementari:

Ca.Stella Farm

Ca.Stella Farm offre un'ospitalità con 5 stanze equipaggiate con letti a castello e bagni condivisi, oltre a 2 stanze con bagni privati, per un totale di 25 posti letto. Gli ospiti possono scegliere tra una formula di pensione completa con cucina vegetariana o un soggiorno in autonomia.

L'esperienza alla Farm è arricchita da attività didattiche e di benessere, tra cui interazione con gli animali della fattoria, cura dell'orto e della natura, scoperta del mondo delle api, laboratori di tessitura e corsi di cucina vegetariana.

Ca.Stella Farm è il luogo ideale per gruppi scolastici, famiglie, giovani e associazioni che desiderano vivere un'esperienza a contatto con la natura.

Ca.Stella Camping del Monte San Giorgio

Il campeggio è immerso in un contesto naturale, arricchito dalla presenza di un ruscello, un laghetto, due piscine e un parco giochi. La struttura offre piazzole immerse nella natura per tende e camper, tepee tradizionali e tende Safari arredate per due persone.

Lontano dal caos cittadino, il campeggio è una meta perfetta per chi cerca relax e avventura a contatto con la natura.

Bistrot Ca.Stella

Il Bistrot Ca.Stella è un ristorante situato nel cuore del campeggio. La nostra filosofia culinaria si basa sulla ricerca di ingredienti freschi e locali, provenienti da allevamenti non intensivi e dall'orto di Ca.Stella Farm.

Il menu propone piatti semplici e genuini, tra cui antipasti e primi piatti realizzati con ingredienti stagionali, secondi piatti saporiti e salutari e pizza fatta in casa con un impasto unico composto da quattro farine diverse, che le conferisce un gusto e una consistenza croccante.

Il nostro servizio è inclusivo e valorizza ogni forma di abilità, accogliendo i clienti con calore e professionalità.

Prodotti Ca.Stella

A partire dal 2023 abbiamo iniziato a commercializzare i nostri prodotti, realizzati utilizzando la frutta e le erbe del nostro orto, il nostro miele e preziosi manufatti in lana d'alpaca.

Il nostro valore aggiunto

Il nostro modello di business si distingue per un modello di ospitalità che unisce l'inclusione sociale e il rispetto per l'ambiente. Offriamo opportunità concrete di lavoro e formazione a giovani con disabilità e persone in situazioni di fragilità, contribuendo al loro percorso professionale e al tessuto sociale della comunità. Promuoviamo un turismo attento e partecipativo, che mette al centro il territorio, la natura e le relazioni umane.

Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio non è solo una destinazione: è un progetto vivo, dove ogni scelta, dalle attività proposte alla gestione quotidiana, riflette un impegno autentico per un futuro più equo e sostenibile.

La nostra storia



1998 Fondazione Main dans la Main (MdM)

Nel 1998, Carlo Crocco, fondatore di Hublot, ha istituito la Fondazione Main dans la Main (MdM). L'organizzazione ha avviato la sua attività sostenendo la costruzione di villaggi solidali per accogliere bambini orfani in India.

2012 Ristrutturazione di Ca.Stella

La Fondazione ha intrapreso un progetto di ristrutturazione di Ca.Stella, un'antica fabbrica che produceva olio di ittiolo, situata nella località Spinirolo (Meride), all'interno del sito UNESCO del M.S. Giorgio.

2016 Acquisizione del Monte San Giorgio Camping

Nel 2016, la Fondazione ha acquistato il M.S. Giorgio Camping per ampliare Ca.Stella FARM-Camino Spinirolo e creare un'azienda sociale, offrendo opportunità lavorative a giovani, diversamente abili e rifugiati in vari settori.

Progetti futuri

La Fondazione sostiene progetti come la "Casa di Rebbio" in Italia, per richiedenti asilo e famiglie in difficoltà, e la "Fattoria Pianeta Terra", destinata a minori soli e vittime di abusi, il cui avvio è imminente.

2010 Espansione delle attività in Svizzera

Nel 2010, la Fondazione ha modificato il suo statuto per poter operare e ampliare la propria attività nel settore sociale e della protezione all'infanzia anche in Svizzera e in Europa.

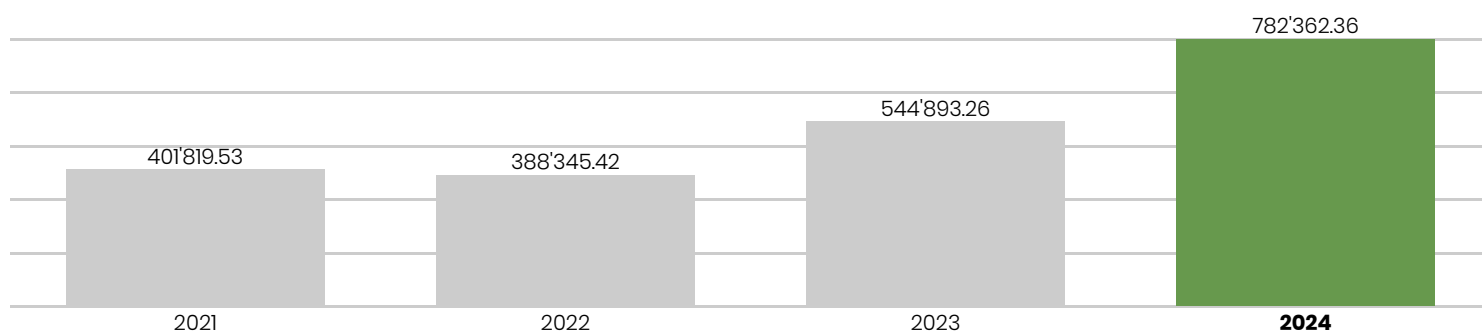
Questo "cantiere sociale" ha coinvolto gli allievi delle scuole speciali cantonali del Sottoceneri, permettendo loro di sviluppare le proprie capacità lavorative e contribuendo alla realizzazione di una struttura polivalente.

Ca.Stella&Camping del Monte San Giorgio Sagl

La Fondazione ha promosso la creazione di "Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio Sagl", un'azienda sociale che unisce tre progetti per sostenere bambini, ragazzi, famiglie, scuole e associazioni nel Sottoceneri e oltre.

I nostri dati

Fatturato



N. di prodotti o servizi erogati nel 2024

3

I servizi offerti ricoprono le tre realtà del Camping, del Bistrot e della Farm

N. di clienti (locali, nazionali, internazionali) nel 2024

4'525

Ospiti totali

8%

Turisti Ticinesi

42%

Turisti di altri cantoni svizzeri

3%

Turisti italiani

18%

Turisti tedeschi

28%

Turisti del resto dell'Europa

1%

Turisti fuori dall'Europa

N. di collaboratori nel 2024

24

Dipendenti (2 con agenzia)

Inclusi

3

Dipendenti con bisogni speciali e in rendita A.I.

1

come personale svantaggiato

Tipo di contratti collaboratori nel 2024

14

Contratti a tempo indeterminato

10

Contratti con percentuali variabili e stagionali

Il nostro rapporto di sostenibilità

La sostenibilità



ConneSSIONE

Nel cuore del Monte
S. Giorgio tra natura
e biodiversità

Con il nostro primo rapporto di sostenibilità, vogliamo offrire una visione chiara e trasparente del nostro continuo impegno per la sostenibilità.

Le nostre strutture sono state progettate nel rispetto dell'ambiente circostante, situate nel villaggio di Meride, nel Mendrisiotto, ai piedi del Monte San Giorgio, una montagna ricca di boschi e biodiversità, sito UNESCO noto per i suoi fossili triassici. La nostra struttura è immersa nella natura, in un contesto boschivo, con ampie aree verdi e sentieri naturalistici, vicino a un ruscello e a un laghetto.

Nel nostro Bistrot utilizziamo prodotti a chilometro zero e naturali, servendo piatti a base di verdure coltivate nel nostro orto e carne proveniente da allevamenti locali.

I concimi naturali utilizzati derivano direttamente dagli animali della nostra fattoria, che vivono in recinti aperti e pascolano liberamente durante il giorno, in condizioni compatibili con il loro benessere.

I nostri fornitori sono per la maggior parte realtà situate nelle vicinanze.

Le nostre attività agricole sono orientate alla protezione della biodiversità locale, e i nostri animali, tra cui cavalli, alpaca, caprette, conigli e lama, vivono in un ambiente naturale e contribuiscono al mantenimento dell'equilibrio del paesaggio.

A Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio ci impegniamo a ridurre il nostro impatto ambientale attraverso pratiche di risparmio energetico, gestione responsabile dell'acqua e l'adozione di tecnologie naturali per il trattamento delle acque reflue.

Per il riscaldamento utilizziamo una caldaia a legna e un impianto solare termico.

Il nostro obiettivo è proporre esperienze che uniscano natura, cultura e benessere, favorendo un contatto diretto con il territorio e i suoi ritmi. Offriamo attività pensate per tutte le età, tra cui laboratori didattici, raccolta di ortaggi, pet therapy e iniziative artigianali, che mantengono vive le tradizioni locali e sensibilizzano alla sostenibilità ambientale.

L'ospitalità a Ca.Stella è inclusiva: accogliamo famiglie, scuole, gruppi aziendali e persone con bisogni specifici, creando occasioni per riconnettersi con la natura e con uno stile di vita più semplice e rispettoso.

RESPONSABILITÀ

Risparmio
energetico e
gestione
responsabile delle
risorse

ESPERIENZE

Educazione,
laboratori,
apprendimento

INCLUSIONE

Ospitalità,
comunità e
tradizione

La governance



Trasparenza

Nella gestione aziendale

Valori ed Etica

Una cultura aziendale orientata al bene comune

Rispetto Fauna

Cura attenta per ogni specie

Filosofia

Scelta naturalistica

I valori di Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio

La nostra azienda si impegna con determinazione a garantire elevati standard di integrità e trasparenza. Per realizzare questo impegno, adottiamo una serie di politiche e azioni che rispecchiano i nostri valori fondamentali e il nostro profondo rispetto per i collaboratori e la comunità.

Il nostro progetto si basa su una "Carta dei Valori" che pone al centro il rispetto per le persone, gli animali e la natura, promuovendo un ambiente inclusivo e sostenibile.

Siamo una struttura no profit, con l'obiettivo di reinvestire eventuali utili nel potenziamento delle attività. I rendiconti finanziari sono pubblici e accessibili.

Le strutture offrono opportunità di soggiorno e attività per bambini, giovani, famiglie, scuole e gruppi, con l'obiettivo di favorire la crescita personale e sociale attraverso il confronto e le attività proposte. Siamo impegnati nella lotta contro qualsiasi forma di discriminazione, garantendo il rispetto e l'inclusione per tutti, comprese le persone diversamente abili.

Ci impegniamo nella riduzione dell'impatto ambientale prediligendo scelte biologiche e a km zero e collaborando con aziende locali per valorizzare il nostro territorio.

Accogliamo i nostri ospiti in un ambiente sereno e familiare, offrendo una cucina sana e genuina, privilegiando prodotti locali e biologici. Rispettiamo anche chi lavora con noi, offrendo opportunità di crescita professionale e retribuzioni corrette in base all'esperienza.

Ogni animale presente a Ca.Stella Farm è trattato con amorevolezza e cura, rispettando le sue esigenze naturali e gli standard di detenzione degli animali erogati dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV.

Infine, siamo impegnati nell'innovazione continua e nel miglioramento dei servizi, mantenendo coerenza e trasparenza nei nostri processi e nella gestione.

Linee guida Bistrot Ca.Stella

La gestione del Bistrot Ca.Stella è in linea con i valori della Fondazione MDM e del campeggio. Il Bistrot è pensato per offrire un'esperienza accogliente e naturale, con particolare attenzione alle famiglie, ai bambini e ai campeggiatori. L'offerta gastronomica privilegia ingredienti naturali e a km zero, mantenendo un'impronta prevalentemente vegetariana, con un'eccezione per alcuni piatti a base di carne, la quale proviene solo da fornitori locali selezionati, che garantiscono pratiche rispettose del benessere animale e una filiera tracciabile.

Viene posta particolare attenzione alla scelta dei materiali, evitando plastica e sintetici, e all'arredamento, affinché ogni nuovo elemento rispetti lo stile del locale. L'atmosfera dello stesso è pensata per favorire il benessere sia degli ospiti che del personale, anche attraverso condizioni lavorative rispettose e un'organizzazione collaborativa.

La trasparenza economica è garantita attraverso un controllo costante della contabilità.

Inoltre, tutte le attività di marketing e comunicazione, comprese iniziative promozionali ed eventi, vengono sviluppate in coerenza con la visione naturalistica del progetto. I canali di comunicazione, come il sito web e i social media, vengono aggiornati regolarmente per garantire una rappresentazione fedele e trasparente dell'identità del Bistrot e dei suoi valori.

La governance: Buone pratiche



Certificazioni

Swisstainable livello
1, Ticino Guarantee
Zero Rifiuti

Iniziative

Fitodepurazione,
materiali eco-
friendly, energia
pulita

100%

Dipendenti con una
retribuzione
maggiore del
minimo salariale

40%

Sono membri
donna del Consiglio
di amministrazione

Certificazioni

Abbiamo avviato il percorso per ottenere la certificazione Swisstainable, il programma di sostenibilità promosso da Svizzera Turismo che riconosce le realtà turistiche impegnate a lungo termine nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali. L'azienda si trova attualmente al livello 1 – Committed, un primo riconoscimento dell'impegno verso una gestione più sostenibile.

Oltre a questa iniziativa, la nostra azienda aderisce al programma Zero Rifiuti del Comune di Mendrisio, che promuove la riduzione e il riciclo dei rifiuti. Inoltre, abbiamo ottenuto la certificazione Ticino Guarantee, che valorizza i prodotti locali e di qualità.

Il nostro impegno concreto si riflette anche in una serie di azioni e scelte consapevoli. Tra queste, spicca l'adozione della fitodepurazione per la rigenerazione ambientale attraverso il miglioramento della gestione delle acque reflue. Tale progetto combina efficienza e integrazione paesaggistica, garantendo un equilibrio tra esigenze tecniche ed ecosistema naturale.

Altre iniziative sono: l'utilizzo di materiali e soluzioni eco-friendly nella ristrutturazione delle strutture, la caldaia a legna alimentata con legno proveniente dai propri boschi per un riscaldamento sostenibile, l'impianto solare per la produzione di acqua calda, la piscina senza cloro, l'orto naturale, con pratiche agricole che escludono l'uso di prodotti chimici e l'uso di diserbanti naturali, come quelli a base di acido derivato dai gerani, per evitare l'impatto negativo dei prodotti chimici tradizionali.

Questi impegni testimoniano la nostra volontà di operare nel rispetto dell'ambiente, adottando soluzioni innovative, e promuovere un modello di turismo responsabile.

Impegno nella sostenibilità

Dall'anno corrente ci impegniamo a redigere un report di sostenibilità ove comunichiamo il nostro impatto sociale ed ambientale nella comunità in cui operiamo, oltre alla situazione economica dell'impresa. Ci impegniamo inoltre, a comunicare in modo chiaro e trasparente le diverse iniziative adottate nel rispetto dell'ambiente, nei confronti della natura, della fauna e delle persone che appartengono alla realtà del progetto Ca.Stella, inclusi i dipendenti, i clienti e la comunità nel suo complesso.

Contratti di lavoro

Garantiamo condizioni di lavoro in linea con la normativa vigente, applicando principalmente il Contratto Collettivo Nazionale del Settore Alberghiero (CCNL) per la maggior parte dei dipendenti (20 persone) e il Codice delle Obligazioni per altri 4 membri del team. Inoltre, il nostro impegno per l'inclusione si concretizza attraverso l'assunzione di 3 collaboratori con contratto regolare che percepiscono una rendita AI, supportando così l'accesso al lavoro di persone vulnerabili.

Garantiamo il pieno rispetto dei minimi salariali previsti dalla legge, con una retribuzione che nel caso di 13 dipendenti supera tali soglie, riconoscendo il valore e le competenze del nostro personale. Altri due dipendenti, invece, percepiscono un salario sociale.

Consiglio di amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione è composto da sei membri, con una rappresentanza di genere equilibrata: quattro uomini e due donne. A testimonianza dell'impegno per la diversità e l'inclusione, la Direzione è affidata a una donna, promuovendo un modello di governance attento alla parità di genere e alla valorizzazione delle competenze. Inoltre, nella Sagl iscritta a registro di commercio figurano tre persone: il Sig. Crocco (Presidente), il Sig. Broggi e la Sig.ra Nadia Bernasconi, garantendo così una rappresentanza femminile superiore al 20%.

Il mercato

26

Il numero di scuole ospitate per le settimane verdi

14

Il numero di gruppi ospitati

Campus estivo

76 bambini partecipanti, 14 volontari

77%

La percentuale di fornitori locali



Clienti

I nostri clienti sono ospiti consapevoli, amanti della natura e del turismo sostenibile, alla ricerca di esperienze autentiche e rigenerative. Il nostro Campeggio e Bistrot accolgono una clientela variegata, che spazia dai campeggiatori e turisti in cerca di relax, alle famiglie con bambini, fino a gruppi scolastici e persone che necessitano di un ambiente accogliente e inclusivo per percorsi educativi o terapeutici.

Uno dei nostri punti di forza è l'offerta di attività educative e formative, che ci rendono una destinazione ideale per scuole e gruppi. Le settimane verdi ospitano ogni anno centinaia di studenti, offrendo loro un'esperienza didattica completa che include attività di ortoterapia, laboratori con gli animali e scoperta dell'ecosistema. Le colonie estive permettono ai più giovani di vivere un'estate all'insegna della natura e della condivisione, con un programma ricco di esperienze tra la Farm, il Campeggio e il Bistrot.

Siamo anche un punto di riferimento per aziende e associazioni, che scelgono la nostra struttura per eventi, conferenze e team building. Ospitiamo incontri aziendali, corsi di formazione e ritiri, offrendo un ambiente accogliente e ispirante per momenti di crescita e condivisione. Le nostre sale conferenze e spazi all'aperto si adattano perfettamente a qualsiasi tipo di evento, grazie anche alla possibilità di integrare pasti genuini preparati con ingredienti locali e a chilometro zero.

Infine, la nostra azienda è un luogo di inclusione, dove accogliamo con particolare attenzione bambini in terapia, persone con disabilità e scuole speciali. Grazie a programmi personalizzati e alla collaborazione con professionisti del settore educativo e terapeutico, offriamo esperienze che favoriscono il benessere e l'integrazione sociale.

Chi ci sceglie non cerca solamente una destinazione turistica, ma un luogo dove vivere esperienze significative, scoprire il valore della natura e della tradizione, e contribuire a un progetto etico e sostenibile.

Fornitori

I fornitori rappresentano un elemento centrale della nostra filosofia aziendale, fondata su valori di qualità, sostenibilità e responsabilità sociale. Selezioniamo con cura i nostri partner, privilegiando aziende locali che condividono il nostro impegno verso la tutela dell'ambiente e il rispetto delle persone e degli animali.

Nel nostro Bistrot utilizziamo ingredienti provenienti da produttori locali e a km zero, per garantire freschezza e autenticità. La carne servita nel ristorante proviene da allevamenti locali, dove vengono rispettate le normative federali della sicurezza alimentare, evitando l'utilizzo di carne di cuccioli e garantendo metodi di allevamento e macellazione rispettosi della vita degli animali. I formaggi e i latticini provengono da caseifici locali, mentre le verdure e i prodotti agricoli sono coltivati direttamente da noi o da contadini della regione.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si estende anche alla scelta di forniture e materiali: quando selezioniamo strumenti e attrezzature per la nostra struttura, richiediamo certificazioni ambientali per garantire che i prodotti siano in linea con i nostri standard. La gestione del verde circostante è altrettanto responsabile; i campi che gestiamo in collaborazione con il Cantone vengono sfalciati secondo tempistiche specifiche per proteggere le specie rare e protette presenti nell'area. In alcuni punti, lasciamo crescere l'erba alta per favorire la biodiversità e sostenere il nostro progetto delle api, contribuendo attivamente alla salvaguardia degli ecosistemi locali.

Il mercato: Buone pratiche

77%

La percentuale di fornitori del Ticino

Produzione

1'331 confezioni natalizie distribuite

Aziende, scuole

Spazi di incontro per esperienze formative e didattiche

Trasparenza

Comunicazione chiara verso i clienti

Selezione dei fornitori

I fornitori a cui ci rivolgiamo provengono principalmente dal territorio locale, con una preferenza della prossimità come criterio di scelta. I nostri fornitori sono per il 77% di paesi limitrofi all'azienda, all'interno del Ticino. La restante percentuale è composta da fornitori svizzeri provenienti da altri Cantoni o da paesi confinanti italiani.

Tra i fornitori locali rientrano professionisti come idraulici ed elettricisti, aziende agricole, 2 vitivinicole, oltre a fornitori di prodotti alimentari come formaggi e carne, selezionati per garantire freschezza e qualità. Per l'approvvigionamento di generi alimentari di largo consumo, ci si affida per la maggior parte a Prodega, un punto di riferimento affidabile per il settore. Si prediligono soluzioni locali anche per i trasporti e per la cura e il benessere degli animali, tra cui studi veterinari ed esperti del settore equestre.

Per quanto riguarda l'alimentazione animale, acquistiamo da produttori locali specializzati nella fornitura di fieno e foraggi, prediligendo la qualità e la tracciabilità. Tuttavia, in determinati periodi dell'anno, ad esempio in inverno in cui la produzione locale diminuisce sensibilmente, l'approvvigionamento viene integrato con fieno estero per assicurare una disponibilità costante e adeguata alle necessità.

Produzione locale

Ci impegniamo nel rafforzamento della produzione e distribuzione dei nostri prodotti locali, tra cui miele, biscotti, marmellate, vini, saponette e altri prodotti tipici. I nostri articoli vengono venduti in punti di vendita selezionati come l'Hotel Serpiano, il Neguziet di Tremona, Swissminiatur a Melide e la Fondazione Sant'Angelo di Loverciano. Nel 2025 sono previste nuove aperture. Grazie a questo impegno, abbiamo distribuito 1.331 confezioni natalizie, di cui 45 regalate. Questo approccio rende i nostri prodotti facilmente accessibili alle persone del territorio e contribuisce a rafforzare il legame con la comunità.



Eventi, Formazione e Team Building

Offriamo spazi e servizi per eventi privati, conferenze e attività di team building, accogliendo aziende, associazioni e gruppi per esperienze immersive nella natura. Nel corso dell'anno 2024, abbiamo ospitato 10 eventi, di cui incontri aziendali, corsi, giornate ricreative e riunioni, mettendo a disposizione la sala conferenze, gli spazi esterni e il servizio di ristorazione. Le attività proposte includono esperienze con gli animali, laboratori legati alla produzione di miele e balsamo labbra, passeggiate con alpaca e momenti di condivisione culinaria. Questa offerta contribuisce a rafforzare lo spirito di squadra e a diffondere i valori di sostenibilità e inclusione che guidano il nostro progetto.

Colonie estive, settimane verdi e campus estivo

Nel 2024 abbiamo consolidato il nostro ruolo come struttura ricettiva dedicata a soggiorni educativi, formativi e ricreativi, accogliendo 14 gruppi in autogestione o pensione completa, 26 scuole per settimane verdi con 560 alunni e docenti, e organizzando 6 settimane di campus estivo Ca.Stella. Le proposte hanno incluso attività di pet therapy, ortoterapia, apicoltura e laboratori agricoli, con una forte attenzione alla relazione con gli animali e alla didattica ambientale. Tra i partner consolidati figurano la Pro Infirmis e il WWF Ticino, mentre tra gli ospiti si annoverano realtà come Casa Estia, la Gymnastique Artistique Filles Centre Cantonal Fribourg e i CEMEA. Durante l'alta stagione, l'offerta è stata valorizzata dall'integrazione con il Bistrot, che ha permesso di proporre soluzioni personalizzate con pasti inclusi e accesso alla piscina, contribuendo a migliorare ulteriormente l'esperienza dei partecipanti.

Comunicazione e trasparenza

Ci impegniamo nel promuovere una comunicazione trasparente, offrendo informazioni chiare sull'origine dei prodotti e sulle pratiche dei fornitori. Attraverso il sito e varie iniziative, rendiamo accessibili dati utili per scelte consapevoli, favorendo un consumo responsabile e sostenibile.

Le risorse umane

24 dipendenti

14 con contratto a tempo indeterminato e 10 con modalità flessibile

Integrazione

Inclusione di persone con disabilità

Flessibilità

Equilibrio tra vita privata e lavoro

100%

I costi malattia e infortunio a carico dell'azienda

Nel corso dell'ultimo anno, la nostra azienda, con il sostegno della Fondazione Main dans la main, ha dato occupazione a 24 persone, con percentuali lavorative variabili in base alla stagionalità. Tra questi collaboratori, 14 hanno un contratto a tempo indeterminato, mentre altri sono impiegati con modalità flessibili per rispondere alle esigenze operative dell'azienda.

I contratti al 100% annuali sono stati 3, i contratti stagionali (marzo, dicembre) al 100% sono stati 2. Tutti gli altri contratti annuali hanno avuto percentuali lavorative che spaziavano dal 40% all'80%. Per quanto riguarda gli altri contratti stagionali (marzo, ottobre) le % sono variate dal 50% all'80%. Le due bagnine hanno contratti ad ore.

Nel 2024, su un totale di 24 collaboratori, tre persone (pari al 11,5%) con bisogni speciali e una persona in situazione di svantaggio sono state integrate stabilmente nel team. Tra le tre persone con bisogni speciali una lavora solo 3 giorni a settimana, mentre le altre due hanno una percentuale del 50% e 60%.

Oltre ai dipendenti diretti, ci avvaliamo della collaborazione di due consulenti che offrono supporto strategico e operativo in ambiti chiave, quali amministrazione, contabilità e risorse umane e gestione del Bistrot.

Rispetto e inclusione

Tutti i dipendenti sottoscrivono la Carta dei Valori dell'organizzazione, che definisce principi condivisi di collaborazione e responsabilità. L'azienda garantisce il rispetto dei contratti collettivi e delle retribuzioni adeguate, offrendo inoltre opportunità di formazione continua in ambiti fondamentali come la sicurezza sul lavoro, il primo soccorso, la BLS (Basic Life Support and Defibrillation) e altri corsi interamente finanziati.

Il team presenta una prevalenza femminile e comprende persone con disabilità, nel rispetto di un approccio inclusivo e attento alla valorizzazione delle diversità. Vengono inoltre adottate misure preventive e informative per contrastare situazioni di disagio, discriminazione o violenza, in un'ottica di tutela dei diritti di tutte le persone coinvolte.



Flessibilità nel lavoro

La Direzione si impegna a favorire un equilibrio sostenibile tra attività professionale e vita privata, valutando le richieste individuali di flessibilità oraria. Attualmente, un collaboratore ha accesso a un orario flessibile per frequentare un corso biennale, assentandosi due pomeriggi alla settimana senza variazioni salariali. Altri due dipendenti possono adattare l'orario di ingresso in base a esigenze familiari. Per le funzioni compatibili, è consentito il telelavoro: un membro dell'amministrazione lavora da remoto quando necessario, mentre le mansioni operative si svolgono in presenza.

Coperture assicurative e congedi

Offriamo ai nostri dipendenti una copertura assicurativa superiore agli obblighi di legge. L'azienda copre al 100% i costi relativi a malattia e infortunio, sollevando completamente i dipendenti da oneri che normalmente sarebbero ripartiti in misura del 50% tra azienda e lavoratore.

Per quanto riguarda i congedi parentali, pur non essendoci state richieste fino ad oggi, la Direzione è aperta a valutare eventuali necessità individuali, garantendo flessibilità e attenzione alle esigenze personali dei dipendenti.

Salute e sicurezza

Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio adotta misure per garantire la sicurezza dei lavoratori, nel rispetto degli obblighi normativi e con attenzione alla prevenzione. L'azienda mette a disposizione tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari e promuove una cultura della prevenzione e promuove buone pratiche per mantenere un ambiente salubre.

Le risorse umane: Buone pratiche



60

Il numero di dipendenti che si sono formati

Corsi di formazione

Promuoviamo attivamente la formazione dei nostri collaboratori, finanziando interamente percorsi professionalizzanti in ambiti legati alla sicurezza, alla tecnica e alla gestione operativa.

Nel corso degli anni, un totale di 60 dipendenti hanno partecipato a vari programmi formativi, rispecchiando l'ampio spettro di attività svolte dall'azienda. Tra i corsi offerti, spiccano quelli dedicati alla sicurezza sul lavoro, che hanno coinvolto più di 40 dipendenti in tematiche fondamentali come il primo soccorso, l'uso del defibrillatore (BLS-D) e le normative di prevenzione. L'ultima iniziativa formativa, della durata di 9 ore, ha incluso sessioni specifiche sulla sicurezza in azienda, il pronto intervento in situazioni di emergenza e l'utilizzo corretto del defibrillatore.

Oltre ai corsi sulla sicurezza, investiamo nella specializzazione tecnica dei nostri collaboratori con percorsi mirati. Alcuni esempi significativi includono il corso base sulla raccolta del legname (5 giorni), la formazione all'uso della motosega (livello I, 2 giorni), il corso macchinisti M1 (4 giorni) e la formazione equestre. Inoltre, l'azienda sostiene percorsi più strutturati come il diploma cantonale di esercente, della durata di 6 mesi, fondamentale per la gestione di attività nel settore della ristorazione.

Estendiamo il nostro impegno anche alla gestione della qualità e delle normative. A tal proposito, sono stati organizzati corsi dedicati all'HACCP e all'igiene alimentare, alla legge federale sul lavoro, nonché un corso federale per l'autorizzazione speciale alla gestione dei biocidi per la disinfezione delle piscine.

Benefit per i dipendenti

Pur in assenza di un piano formale, garantiamo alcuni benefit ai nostri collaboratori. Tra le agevolazioni garantite, i dipendenti, i membri del Comitato e della Presidenza possono usufruire di uno sconto del 20% presso il Bistrot Ca.Stella, valido anche per coniuge e figli. L'accesso alla piscina del campeggio è agevolato con uno sconto del 50% per i dipendenti e i loro familiari stretti, mentre i bambini fino ai 12 anni possono accedere gratuitamente. Inoltre, è previsto uno sconto del 10% sull'acquisto di prodotti Ca.Stella e una tariffa agevolata per i pasti aziendali presso il Bistrot e la Farm, con un costo di CHF 8 a pasto, comprensivo di caffè.

Nell'ottica di una politica di "zero spreco", l'azienda si impegna attivamente a ridurre gli sprechi alimentari, informando tempestivamente i dipendenti ogni volta che avanza del cibo alla Farm o al Bistrot. Questa iniziativa non solo contribuisce a limitare lo spreco di risorse, ma rappresenta anche un'opportunità per il personale di beneficiare di pasti gratuiti, ponendo attenzione nei confronti delle risorse e del benessere interno.

È in fase di pianificazione una giornata di relax e team building per il prossimo anno, con l'obiettivo di rafforzare lo spirito di squadra e il benessere del personale. Questo evento rappresenterà un'occasione preziosa per favorire l'interazione tra colleghi al di fuori dell'ambiente lavorativo, promuovendo il dialogo, la collaborazione e il benessere psicofisico di tutti i partecipanti.

40

Il numero di dipendenti che hanno svolto corsi sulla sicurezza sul lavoro

Sconti

Per il Bistrot, l'accesso alla piscina, l'acquisto di prodotti, i pasti

Futuro

Organizzazione giornata team building

I rapporti con la comunità



Partnership

CPE, Scuole speciali,
Enti cantonali,
Museo dei Fossili

2

Percorsi di
accertamento A.I.

5

Il numero di
progetti stage, 4
non retribuiti, 1
retribuito

Volontari

27 volontari, 7
operatori

Collaborazioni locali

Collaboriamo con diverse istituzioni e realtà locali. Le partnership con fondazioni del territorio, Casa Astra, il servizio medico e psicologico CPE, enti cantonali e scuole speciali, ci permettono di sviluppare iniziative che favoriscono l'inclusione e il benessere delle persone. Inoltre, la collaborazione con il Museo dei Fossili arricchisce il nostro legame con la cultura e la storia locale, creando sinergie che vanno oltre l'aspetto economico e rafforzano il valore sociale delle nostre attività.

Accertamenti con Assicurazione Invalidità (A.I.)

Collaboriamo con l'Assicurazione Invalidità (A.I.) per offrire opportunità di reinserimento lavorativo a persone con difficoltà, promuovendo inclusione e benessere nella comunità.

Abbiamo seguito due percorsi di accertamento a pagamento con l'Assicurazione Invalidità. Il primo, da gennaio a luglio, ha riguardato un accertamento a tempo parziale con follow-up presso l'azienda ospitante. Il secondo, da ottobre a dicembre, ha previsto l'accompagnamento di una ragazza in un progetto individuale per due giorni a settimana.

Stage e progetti di accompagnamento speciale

Offriamo opportunità formative attraverso stage e percorsi personalizzati. Nel corso dell'ultimo anno, sono stati attivati cinque progetti di stage, tra cui uno stage di due giorni nel settore animali, 5 settimane estive nel settore orto-api, un progetto speciale per un bambino di quinta elementare comprendente un percorso educativo personalizzato per favorire l'integrazione nelle attività di Ca.Stella, uno stage per una studentessa talentuosa segnalata dai Servizi Medico-Psicologici (SMP) di Mendrisio, supportata dal team e dalla terapeuta dell'azienda e, infine, uno stage attualmente in corso nel settore orto e prodotti.

Il ruolo dei volontari

I volontari svolgono un ruolo importante nel supportare le attività all'interno della nostra realtà. Oltre ai volontari coinvolti durante il campus estivo, abbiamo proseguito con entusiasmo la collaborazione con il Team del Canisio della Fondazione Don Guanella, sia nella sua componente junior che senior. Da settembre a giugno, i due gruppi hanno partecipato con cadenza settimanale: il team senior si è occupato della cura e pulizia degli animali, mentre quello junior ha supportato la piccola manutenzione del sito.

Eventi e partecipazioni

Il 2024 ci ha offerto numerose occasioni di incontro e partecipazione. La stagione è iniziata il 13 marzo con il workshop dell'Organizzazione Turistica Regionale del Mendrisiotto, seguito il 28 aprile dalla partecipazione all'iniziativa "L'Ora della Terra". A maggio, la Festa di Primavera e la Sagra delle Erbacce a Meride hanno animato la corte e rafforzato il legame con il territorio. Il 20 luglio abbiamo accolto il pubblico per la giornata commemorativa dei 100 anni degli scavi paleontologici, in collaborazione con il Museo dei Fossili. Infine, il 30 agosto, abbiamo condiviso la nostra realtà con gli ospiti de La Filanda, durante la loro "giornata del verde".

TV e stampa

Nel 2024 il nostro progetto ha preso visibilità su diversi canali mediatici. La RSI ha dedicato una puntata speciale ai nostri camelidi nella trasmissione "Il giardino di Albert", mentre Unica TV ha raccontato il Monte San Giorgio e il nostro contesto. Anche la stampa ha parlato di noi: la Tessiner Zeitung ha pubblicato un articolo sulla nostra azienda sociale e Landliebe, grazie all'OTR Mendrisiotto, ha messo in luce il nostro approccio al turismo rurale.

I rapporti con la comunità: Buone pratiche



272

Il numero di allievi delle scuole speciali accolti

Pet Therapy

35 utenti e 3 bambini privati

78

Numero di arnie fino ad oggi

Lana

Tradizione, filatura e didattica

Collaborazione con le scuole speciali

Nel corso dell'anno scolastico 2023-2024, abbiamo accolto 272 allievi delle scuole speciali cantonali, coinvolgendoli in attività di manutenzione e cura degli animali. Inoltre, quattro allieve hanno svolto uno stage di due settimane nel settore delle pulizie, lavorando in completa autonomia dall'educatore cantonale.

Il 21 agosto 2024 abbiamo ospitato il Plenum di inizio anno scolastico, con la partecipazione di 40 docenti, presentando il progetto Ca.Stella ai nuovi insegnanti. Nonostante il cambio di Direzione, la collaborazione con le scuole speciali procede con successo, grazie anche al supporto di Marzio Broggi, che garantisce continuità e promuove nuove iniziative.

Pet Therapy e interventi assistiti con gli animali continuativi

Quest'anno, un totale di 35 utenti, di cui 17 femmine e 18 maschi, hanno partecipato regolarmente a attività di pet therapy e interventi assistiti con gli animali. Questi interventi, strutturati e continuativi, sono stati svolti settimanalmente, offrendo benefici emotivi e psicologici a tutti i partecipanti. Le realtà coinvolte includono diverse istituzioni e centri specializzati, tra cui la Fondazione Don Guanella, la Fondazione Provvida Madre, la Casa della Giovane, la Fondazione La Fonte, il Centro Psico Educativo di Stabio (CPE), e infine 3 bambini privati. Queste attività hanno migliorato la fiducia in sé degli utenti e le loro abilità relazionali.

Attività con gli animali, ortoterapia e atelier per gruppi di bambini

Nel corso dell'anno 2024 abbiamo proseguito con il progetto didattico insieme alla scuola media di Vacallo, sezione USD, per cui le terapisti hanno organizzato dei laboratori didattici strutturati sia con gli animali che con l'orto. Diverse attività di avvicinamento con gli animali sono state organizzate per scuole elementari e medie del territorio nel corso dell'anno scolastico.

Progetto di apicoltura sociale con Casa Astra

Il progetto di apicoltura sociale è partito a marzo, con l'assunzione di un apicoltore. È stata siglata una partnership con Casa Astra, che ci ha portati all'approvazione di un progetto finanziato dall'Ente Regionale per lo Sviluppo del Mendrisiotto (ERS).

Le nostre arnie sono posizionate a: Meride, Riva San Vitale, Castel San Pietro e Stabio in selva castanile.

Ad oggi contiamo, a seguito dei vari interventi, 78 arnie, che verranno raddoppiate nel 2025.

Abbiamo in programma di incrementare la produzione con il miele di montagna e di implementare anche la produzione di polline da mettere in vendita e di regine per sopperire al nostro fabbisogno, ed eventualmente, se ci fosse un esubero per la vendita.

Il progetto api ha portato anche al nascere di una nuova collaborazione con la Fondazione Sant'Angelo di Loverciano, che ospita delle nostre arnie e vendono il nostro miele e la propoli.

Progetto lana

Il Progetto Lana nasce dalla collaborazione con la creatrice tessile Laura Mengani, un'iniziativa che unisce il mondo degli alpaca e lama al processo tradizionale della filatura della lana. In collaborazione con Pro-Verzasca, il progetto prevede la tosatura degli animali e la successiva filatura del vello, dando vita a capi esclusivi come caftani, stole e scarpe light, tutti realizzati con lana pregiata. Un altro obiettivo importante del progetto è l'organizzazione di atelier didattici destinati a scuole e ospiti, offrendo loro l'opportunità di scoprire e imparare il processo di filatura, nonché di creare prodotti originali, come le saponette in lana esfolianti. Per supportare l'attività didattica, è stato installato un telaio espositivo nella sala yoga di Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio e sono state acquistate attrezzature specifiche per gli atelier.

La tutela dell'ambiente



Efficientamento

Ristrutturazione delle tre realtà Ca. Stella

Parco giochi

Realizzato con legno locale e naturale

Energia

Impianto fotovoltaico, caldaia a legna, sensori di movimento

Riciclo

Separazione dei rifiuti, compostiera, tovaglie e asciugamani riutilizzabili

Ristrutturazione di Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio

La ristrutturazione completa di Ca. Stella Farm è stata finalizzata alla fine del 2020 e ha portato in tutta la sua struttura ad un efficientamento energetico. Sono stati impiegati materiali naturali e riciclati, come pavimenti in legno e mobili realizzati con materiali di recupero. L'edificio è dotato di doppi vetri isolanti, cappotto termico e un sistema di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue.

Tutti i recinti esterni della fattoria sono costruiti con legno naturale di castagno.

La piscina del campeggio è gestita con un sistema di disinfezione dell'acqua alternativo al cloro. Gli interventi per contrastare l'erosione lungo gli argini del fiume e all'interno del campeggio sono stati realizzati con materiali locali, in particolare pietre e legno ticinese. I muri del Bistrot, dei servizi igienici e di alcune zone di contenimento sono stati costruiti utilizzando pietra locale.

Tra il 2018 e il 2020 sono state installate nuove caldaie per l'acqua calda dei servizi igienici, in sostituzione di quelle obsolete lasciate dal precedente proprietario, con un netto miglioramento in termini di efficienza energetica.

Nell'ambito della pulizia e della manutenzione quotidiana, privilegiamo l'uso di prodotti certificati ecologici e a basso impatto ambientale.

Inoltre, per favorire una mobilità che abbia un impatto inferiore sull'ambiente, abbiamo installato una piazzola di ricarica gratuita dedicata alle e-bike, grazie al supporto delle Aziende Industriali Mendrisio.

Parco giochi

Il parco giochi, inaugurato nel 2022, è stato realizzato interamente con legno locale e fondo in cippato di legno naturale, rinnovato annualmente. In un'ottica di riuso e riduzione degli sprechi, è stato mantenuto il vecchio scivolo, ancora perfettamente funzionale. Il parco è progettato a misura di bambino ed è molto apprezzato dalle famiglie, anche grazie alla presenza dell'altalena a cestello, soprannominata affettuosamente "la pizza".

Consumi energetici

Il nostro impegno si riflette anche nella gestione energetica e nella cura degli spazi comuni. Nei corridoi e nei bagni sono stati installati sensori di movimento per l'accensione e lo spegnimento automatico delle luci, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi energetici.

Il riscaldamento avviene prevalentemente tramite una caldaia a legna, installata nel dicembre 2020, alimentata con legna proveniente dai boschi locali: in parte derivante dalla pulizia delle aree boschive di proprietà e in parte donata da vicini, a seguito di abbattimenti effettuati nel rispetto delle normative forestali vigenti.

La struttura è dotata di un impianto solare termico che contribuisce alla produzione di acqua calda nei mesi estivi.

Gestione e raccolta differenziata dei rifiuti

All'interno di Ca. Stella Farm, la raccolta dei rifiuti è organizzata con attenzione: esiste un'area apposita per la differenziazione accessibile a ospiti e personale, con contenitori dedicati per vetro, carta, PET, plastica, lattine e olio. È presente anche una compostiera, accompagnata da cartelli informativi che spiegano come utilizzarla correttamente.

Per ridurre l'uso di carta nei bagni, abbiamo installato asciugamani elettrici e promosso, ove possibile, l'uso di asciugamani in spugna. Gli ospiti sono invitati a utilizzare tovaglioli di stoffa e, a partire da quest'anno, impieghiamo tovagliette lavabili riutilizzabili.

Lo smaltimento del verde (come sfalci d'erba e piccole potature) avviene tramite una zona dedicata, mentre la letamaia viene gestita attraverso appositi container.

Nel Campeggio e nel Bistrot è presente una zona ecologica ben attrezzata all'ingresso, con contenitori separati per vetro, carta, lattine e PET. Cartelli posti accanto ai cestini incoraggiano la clientela a differenziare correttamente i rifiuti. Inoltre, nella parte alta del campeggio è disponibile una piccola area aggiuntiva per la raccolta differenziata.

La tutela dell'ambiente: Buone pratiche



Fitodepurazione

Trattamento naturale delle acque reflue

Disinfezione

Sistema basato sull'elettrolisi e l'uso del sale

Cura dell'orto

Concimi organici

Imballaggi

Sacchetti di carta, vasetti di vetro, compostabili

Impianto di fitodepurazione

Abbiamo adottato una tecnologia di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue, in linea con le normative federali svizzere sulla protezione delle acque.

La fitodepurazione è un sistema di depurazione naturale che riproduce artificialmente i processi autodepurativi degli ambienti umidi. Si tratta di un ecosistema ingegnerizzato costituito da un bacino impermeabilizzato riempito con materiale ghiaioso e sabbioso e vegetato con piante palustri autoctone. Il refluo attraversa il substrato in modo sub-superficiale orizzontale, dove entra in contatto con una flora microbica (batteri, funghi e altri microrganismi) che, insieme alle radici delle piante, attiva reazioni biochimiche in grado di abbattere le sostanze inquinanti.

Il sistema non richiede energia elettrica né prodotti chimici: sfrutta esclusivamente l'energia solare, risultando efficiente dal punto di vista ambientale ed economico. L'acqua trattata risulta depurata a norma di legge e può essere potenzialmente riutilizzata, ad esempio, per l'irrigazione delle aree verdi del campeggio.

Tra i vantaggi principali di questa soluzione figurano l'assenza di cattivi odori e sviluppo di zanzare, i bassi costi di realizzazione e manutenzione, nessuna produzione di fanghi, completa integrazione paesaggistica, ritorno positivo in termini di immagine per l'impegno ambientale dimostrato.

Questa soluzione supporta non solo il rispetto normativo, ma anche una gestione coerente con i valori del campeggio, promuovendo un turismo attento all'equilibrio tra innovazione tecnica e tutela del territorio.

Disinfezione della piscina

La nostra grande piscina, ristrutturata di recente, non usa un sistema convenzionale di disinfezione ma bensì un sistema alternativo al cloro tradizionale, basato sull'elettrolisi e l'uso del sale che viene immesso in vasca. Il trattamento a sale è efficace quanto il cloro.

Utilizziamo il sistema DA-GEN, completamente automatizzato, dotato di modulo Wi-Fi per il monitoraggio continuo e integrato con il sistema Dryden DAISY, che migliora la filtrazione, riduce la necessità di disinfettanti fino all'80% e rende l'impianto complessivamente più efficiente dal punto di vista ambientale.

La differenza è che gli ioni di cloruro presenti nell'acqua si trasformano in cloro gassoso, un potente disinfettante che si scioglie nell'acqua e crea una disinfezione naturale e ciò evita l'utilizzo dei prodotti chimici comunemente usati.

Cura dell'orto

Coltiviamo un orto aziendale seguendo pratiche naturali, senza impiego di pesticidi o fertilizzanti chimici. Utilizziamo concimi organici prodotti dagli animali presenti nella nostra Farm e, per il controllo delle erbe infestanti interveniamo manualmente con l'estirpazione e cerchiamo di contenerle con la paciamatura.

Le verdure prodotte, quando disponibili, vengono utilizzate direttamente nelle nostre cucine, offrendo ai nostri ospiti prodotti freschi, stagionali e a filiera corta.

Imballaggi

I sacchetti forniti ai clienti sono realizzati interamente in carta riciclata, così come gli imballaggi utilizzati per i filati in lana d'alpaca. Tutti i nostri prodotti alimentari, come miele, propoli, confetture, sale e zucchero aromatizzato, sono confezionati in vasetti di vetro con coperchi metallici; anche le bottiglie sono in vetro. Per il servizio take-away utilizziamo esclusivamente imballaggi certificati compostabili.

Prossimi passi

SWISSTAINABLE

Ottenimento del livello II Swisstainable

Il percorso verso una gestione sempre più sostenibile e inclusiva è in continua evoluzione. Dopo un anno caratterizzato da diverse iniziative e traguardi, Ca.Stella & Camping Del Monte San Giorgio guarda al futuro con l'obiettivo di aumentare il proprio contributo positivo al territorio, all'ambiente e alla comunità.

Nel 2025 e oltre, ci impegneremo a perseguire i seguenti obiettivi strategici.

Certificazioni e riconoscimenti

Uno dei principali obiettivi per il prossimo anno riguarda il rafforzamento del nostro impegno formale attraverso il raggiungimento del livello 2 – Engaged del programma Swisstainable, promosso da Svizzera Turismo. Attualmente ci troviamo al livello 1 – Committed. Il passaggio al livello 2 richiede un coinvolgimento più profondo e strutturato: è necessario disporre di almeno una certificazione di sostenibilità riconosciuta a livello nazionale o internazionale, oppure partecipare attivamente a un programma di sostenibilità monitorabile nel tempo.

Raggiungere questo livello ci consentirà di comunicare con maggiore efficacia e trasparenza il nostro impegno verso un turismo responsabile e rigenerativo, offrendo garanzie concrete ai nostri ospiti, partner e stakeholder.

Espansione delle collaborazioni e dei progetti sociali

Intendiamo rafforzare ulteriormente la collaborazione con Casa Astra, con l'obiettivo di dare continuità e sviluppare nuove fasi del progetto di apicoltura sociale, ampliandone l'impatto sia in termini produttivi sia sociali.

La crescita pianificata per il 2025 prevede il raggiungimento di circa 120 arnie e l'introduzione di nuove linee di prodotto. Essa sarà accompagnata da una maggiore strutturazione del percorso di inclusione lavorativa, in stretta sinergia con gli operatori sociali. L'obiettivo è quello di rendere il progetto capace di generare valore per il territorio e opportunità per persone in situazione di vulnerabilità.



Rafforzamento della visibilità

Nel 2025 intendiamo rafforzare la promozione della nostra realtà come esempio di ospitalità sostenibile. Da un lato, valorizzeremo il rapporto di sostenibilità come strumento strategico di comunicazione verso ospiti, partner e stakeholder; dall'altro, potenzieremo la collaborazione con l'Organizzazione Turistica Regionale (OTR) del Mendrisiotto e Basso Ceresio, per aumentare la nostra visibilità all'interno dei circuiti del turismo responsabile.

Per promuovere la vendita dei nostri prodotti Ca.Stella prevediamo l'apertura di un piccolo SHOP, sito presso la Farm, dove sia gli ospiti sia i visitatori potranno acquistare tutti i nostri prodotti "Ca.Stella" Made, che parlano del Territorio e della natura.

Miglioramento continuo e formalizzazione delle pratiche

Prossimamente puntiamo a proseguire il percorso di miglioramento continuo attraverso alcune azioni strategiche:

- Formalizzazione delle pratiche già attive, come l'orario flessibile, il welfare aziendale e le coperture assicurative extra-obbligatorie, tramite la redazione di procedure scritte.
- Monitoraggio dei consumi energetici, idrici e della produzione di rifiuti, al fine di elaborare un piano di efficientamento annuale.
- Sviluppo di un piano di riduzione della plastica monouso, integrando azioni già avviate in un quadro coerente.
- Promozione della mobilità sostenibile, tramite incentivi all'uso del Ticino Ticket per i nostri ospiti.
- Collaborazione con fornitori logistici certificati, per monitorare e ridurre l'impatto ambientale del trasporto.
- Investimenti mirati, nella misura della nostra capacità economica, in strutture e certificazioni ambientali, come Minergie, che possano migliorare ulteriormente la qualità e la sostenibilità dell'esperienza offerta.

Casa Astra

Ulteriore sviluppo del progetto di apicoltura

Promozione

Report di sostenibilità e OTR

Formalizzazione

Pratiche, certificazioni, piani aziendali

Riepilogo

Scheda metodologica

Data di redazione del documento

Questo documento é stato redatto il **21.01.2026**

Periodo di riferimento dei dati

I dati raccolti si riferiscono al periodo dal 01.01.2024 fino al 31.12.2024

Perimetro delle sedi di riferimento

La sede di riferimento è Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio Sagl

Contatto di riferimento

Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio Sagl
info@castellafarm.ch
tel. +41 91 630 22 34

Persona di contatto

Nadia Bernasconi

Dichiarazione di conformità

Documento certificato LCPubb

Info: <https://www.cc-ti.ch/piattaforma-csr/>

PUNTEGGIO 25/30



Criteri CSR

Punteggio

Indicatori economici

- | | | |
|----|---|-------------------------------------|
| 1. | La vostra azienda elabora un rapporto di sostenibilità? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2. | Comunicate il vostro impegno nell'ambito della sostenibilità? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. | La vostra azienda dispone di un codice di condotta/codice etico/carta dei valori? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 4. | La vostra azienda dispone di certificazioni? | <input type="checkbox"/> |
| 5. | Riconoscete retribuzioni superiori al minimo salariale del Cantone di sede o domicilio? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 6. | Utilizzate materie prime o prodotti da fonti certificate? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7. | Considerate i fattori sociali e ambientali nella scelta dei vostri fornitori? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 8. | Date priorità, quando è possibile, ai fornitori locali per gli acquisti dell'azienda? | <input checked="" type="checkbox"/> |

Indicatori sociali

- | | | |
|-----|--|-------------------------------------|
| 9. | I vostri dipendenti hanno la possibilità di disporre di un orario flessibile? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 10. | I vostri dipendenti hanno la possibilità di fare telelavoro? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 11. | I vostri dipendenti hanno delle coperture assicurative sovra obbligatorie per malattia, infortuni o vecchiaia? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 12. | I vostri dipendenti hanno la possibilità di usufruire di congedi parentali, oltre gli obblighi di legge? | <input type="checkbox"/> |
| 13. | La vostra azienda ha un piano di welfare aziendale? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 14. | Avete una presenza di entrambi i generi in ruoli dirigenziali o nel Consiglio di Amministrazione (CdA)? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 15. | Avete iniziative a favore della salute e sicurezza dei dipendenti, oltre gli obblighi di legge? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 16. | I vostri dipendenti ricevono contributi per attività di formazione non sottoposte a obblighi di legge? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 17. | Effettuate inserimento di dipendenti appartenenti a categorie svantaggiate? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 18. | Effettuate donazioni ad associazioni o enti del territorio? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 19. | Effettuate sponsorizzazioni ad associazioni o enti del territorio? | <input type="checkbox"/> |
| 20. | Sostenete progetti di collaborazione con enti o associazioni del territorio? | <input checked="" type="checkbox"/> |

Indicatori ambientali

- | | | |
|-----|---|-------------------------------------|
| 21. | Avete effettuato negli ultimi 8 anni miglioramenti strutturali degli edifici | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 22. | Avete effettuato negli ultimi 5 anni ammodernamenti a livello di infrastrutture, arredi o macchinari, migliorando l'impatto sull'ambiente e sui dipendenti? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 23. | Rilevate i consumi energetici con l'obiettivo di migliorare il vostro impatto? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 24. | Utilizzate energia da fonti rinnovabili? | <input type="checkbox"/> |
| 25. | Rilevate i consumi idrici, con l'obiettivo di migliorarli? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 26. | Avete processi specifici di riduzione o riciclo dei rifiuti o degli scarti? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 27. | Utilizzate mezzi di trasporto aziendali sostenibili o avete allestito un piano di mobilità? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 28. | Utilizzate servizi di logistica che forniscono dati sull'impatto ambientale dei trasporti? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 29. | Avete piani di riduzione delle emissioni di CO2? | <input type="checkbox"/> |
| 30. | Avete piani di riduzione dei materiali di imballaggio o di riduzione della plastica monouso? | <input checked="" type="checkbox"/> |

Punteggio: 25/30



Dichiarazione di conformità

Come richiesto, dichiariamo che

Ca.Stella & Camping del Monte San Giorgio Sagl

ha presentato la tipologia di documenti conformi e attestanti quanto dichiarato per ogni singolo indicatore di riferimento CSR per pubblici concorsi e procedure selettive, nel settore non contemplato dai trattati internazionali.

(art. 32 cv. 1 LCPubb / art. 53 cpv. 2-4 RLCPubb/CIAP - Criteri di aggiudicazione della responsabilità sociale delle imprese (4%) – RG 6234 Pubblicazione Foglio ufficiale n.242 del 19.12.2025)

Questa dichiarazione è valida per la durata di 12 mesi, riservata comunicazione contraria agli interessati qualora dovesse emergere, in questo periodo, il mancato rispetto delle norme di cui sopra.

Punteggio: 25/30

Lugano, 18.02.2026



**Ca.Stella & Camping del Monte San
Giorgio Sagl**

Via Alla Campagna 2

6866 Meride

tel. +41 91 630 22 34

info@castellafarm.ch

<https://castellafarm.ch/>

<https://castellacamping.ch/>

<https://castellabistrot.ch/>