



CHATEAU
de TALU

СТРАТЕГИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ







ОСНОВНЫЕ ЦЕННОСТИ КОМПАНИИ



«Уважение
к земле»



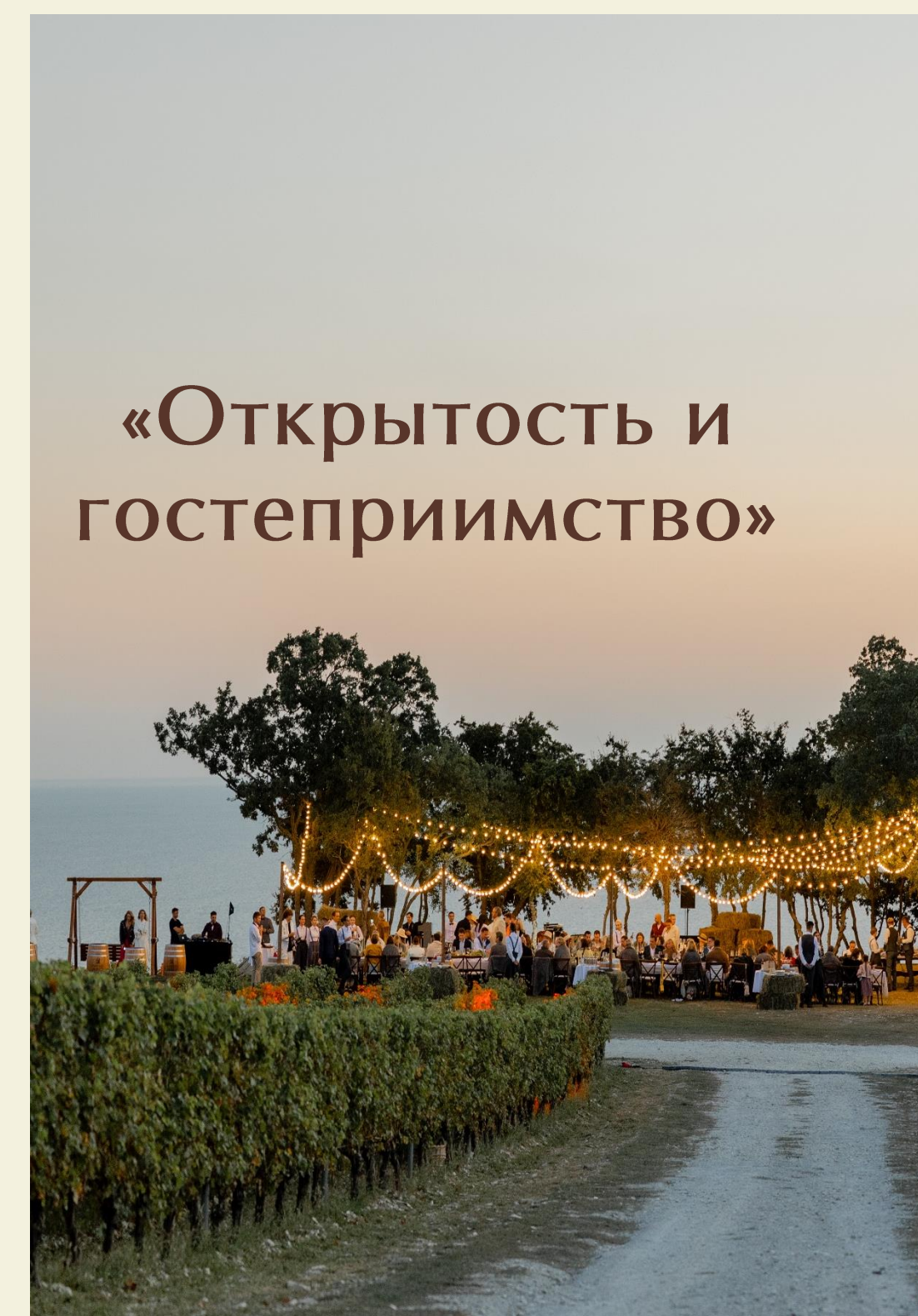
Мы ценим и бережем то, что имеем, и работаем сегодня для того, чтобы плоды нашего труда долгое время служили на радость людям



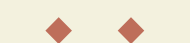
«Тонкое
чувство
прекрасного»



L'art de vivre (искусство жить)- изысканный купаж из искренней любви к родной, российской земле и французского умения жить со вкусом



«Открытость и
гостеприимство»



Мир изысканного вина и утонченной французской эстетики на русской земле, открытый для каждого



Устойчивое развитие



Château de Talu основано в 2005 году. Это современная и одна из самых живописных виноделен Краснодарского края, которая производит классические элегантные вина в уникальном терруаре Геленджика.

Социальная и экологическая миссия Chateau de Talu: вдохновлять людей - видеть и ценить прекрасное в повседневной жизни.

Ценности компании заключаются в проявлении уважения и любви к земле, ощущении тонкого чувства прекрасного, умении быть открытыми и гостеприимными.

В соответствии с целями устойчивого развития Chateau de Talu, основываясь на ESG-факторах при проектировании туризма и инвестиций на природных территориях, поддерживает концепцию бережливого производства с заботой о природе, ведя успешно кадровую политику вдохновляет сотрудников на социальную ответственность, стремится к устойчивому развитию и успеху в партнерских взаимоотношениях.

✓ УСТОЙЧИВОЕ
ВИНОДЕЛИЕ

✓ ПАРТНЕРСТВО И
УСПЕШНОСТЬ

✓ СОЦИАЛЬНАЯ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ Шато де Талю в области устойчивого развития

«УСТОЙЧИВОЕ ВИНОДЕЛИЕ»



- ✓ Минимальное воздействие на природу
- ✓ Сохранение уникального природного ландшафта
- ✓ Управление отходами

«СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»

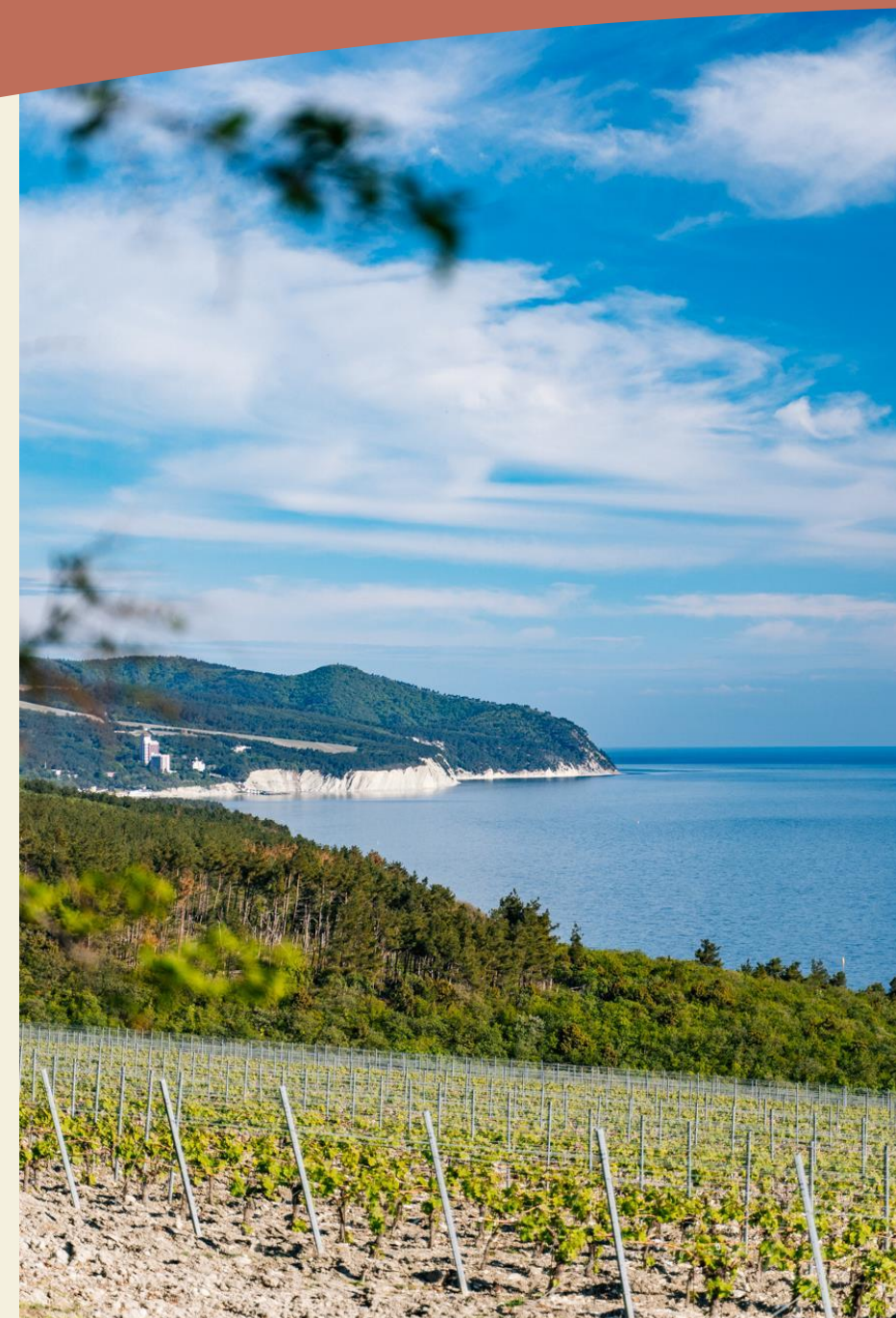


- ✓ Достойные условия труда
- ✓ Социальная ответственность

«ПАРТНЕРСТВО И УСПЕШНОСТЬ»



- ✓ Устойчивый туризм
- ✓ Долгосрочное партнерство для успешного развития
- ✓ Устойчивое развитие в разных отраслях



Выращиваются 9 сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Каберне Фран, Красностоп, Шардоне, Совиньон Блан, Семильон и Мускат.

Саженцы винограда (кроме автохтонных) закупались во французском питомнике Jean-guy&Bruno Arrive

Площадь плодоносящих виноградников - 101,3 га.
В перспективе добавится еще 80 га

12 единиц с/х техники
Средняя урожайность ~78,4 ц/га

Производство оснащено французским и итальянским оборудованием

Выдержка в дубовых бочках объемом 225л и 400л от 5-ти французских бондарен

Линия розлива 3000 бут/час

7 коллекций вина
30 винных наименований
~80% красных сортов винограда
~20% белых сортов винограда

Объем производства из собственного винограда: от 1,3 млн бут/год



Sustainable wine growing (устойчивое виноделие) - это современный подход в виноделии, основная цель которого заключается в минимальном воздействии на окружающую среду и бережном отношении к природным ресурсам.

Это эффективное производство и осознанное потребление. Качество и вкус самого вина важны, но гораздо важнее — послевкусие и сохранение чистоты природы, которое ощутят будущие поколения.





➤ Сохранение уникального природного ландшафта

Château de Talu одна из самых живописных виноделен Краснодарского края, которая расположена в уникальном терруаре Геленджика. Винзавод ведет свою деятельность в соответствии с принципом «Шато» по французской технологии – производство вина по месту происхождения. Этот принцип получил распространение во всем мире и является отличительной чертой высококачественных вин. Согласно потребительскому спросу и политики, проводимой администрацией края в части тенденции к потреблению натуральных, качественных, виноградных, сухих вин появилось решение об организации винодельческого производства на отведенных площадках вблизи к сырьевой базе города-курорта Геленджика на берегу Черноморского побережья. Именно поэтому для команды природное достояние и сохранение уникального ландшафта являются ключевым активом и основой для устойчивого развития.

Индикаторы прогресса:

- ❖ Соблюдать чистоту и не воздействовать на экологию прилегающей территории лесного фонда Château de Talu и прибрежной морской водоохранной зоны.
- ❖ Постоянное озеленение территории путем высадки многолетних растений.



➤ Минимальное воздействие на природу

Природные ресурсы ограничены, их использование обусловлено тем фактом, что они способны восстанавливаться. Когда потребление природных ресурсов ниже их темпов восстановления, такое использование характеризуется как устойчивое. Поэтому команда Château de Talu стремится уменьшить экологический след, учитывая все факторы, влияющие на экологическую обстановку курорта. Приоритетом команды является полное соблюдение законодательных природоохранных требований на каждом этапе виноделия, сберегая и преумножая природные богатства города – Курорта Геленджик.

Для сохранения биоразнообразия природы и уникального ландшафта территории винодельческое предприятие стремится минимизировать свое воздействие на окружающую среду. Так например в обработке насаждений используется специальная современная сельскохозяйственная техника и современные агротехнологии. Агрономическая служба Château de Talu бережно вносит минеральные удобрения в почву на виноградниках для восполнения баланса микроэлементов и живых организмов, поскольку в органических минеральных удобрениях содержатся основные элементы, необходимые для питания растений.

Ведь виноград обрабатывать не только можно, но и нужно. Если придерживаться схем ухода за виноградом, то можно защитить культуру от большинства вредителей. Обработка виноградников осуществляется с минимальной нагрузкой малотоксичными препаратами в соответствии с планом защиты растений, утвержденным органами Роспотребнадзора в городе-курорте Геленджик. Правильное внесение удобрений на виноградниках является одним из основных резервов повышения их урожайности. Ежегодно вместе с урожаем, опавшими листьями, срезанной лозой уносится большое количество питательных веществ, поэтому возобновление их запаса в почве всегда в центре внимания агрономов и виноградарей компании.

Индикаторы прогресса:

- ❖ Модернизация внесения удобрений с дифференцированным подходом, использование новой более рациональной современной цифровой техники и инноваций.
- ❖ Получение энергии из возобновляемых источников.
- ❖ Использование более легкой бутылки из переработанного сырья для сокращения углеродного следа.



➤ Экологическое просвещение

Château de Talu развивает свою деятельность по «зеленым» принципам».

Для снижения воздействия на природу и повышения экологического просвещения своих сотрудников компания стремится сделать офисы «зелеными». А именно в Château de Talu внедрен отдельный сбор отходов, экономятся ресурсы водопотребления благодаря использованию для полива зеленых насаждений накопленной в резервуары дождевой воды, в офисах компании куллеры заменены на пурифайеры, введен электронный документооборот, ведется рациональный расход бумаги: печать на черновиках, закупка бумаги с меньшей плотностью. Также для экономии электроэнергии на винзаводе действует система управления фасадным освещением позволяет максимально экономить электроэнергию, то есть автоматическое включение и выключение освещения, в зависимости от времени восхода и захода солнца. Заменены на энергосберегающие 99% ламп накаливания, в том числе и на светодиодные.

Руководство компании и сотрудники ежедневно в своей работе демонстрируют высокий уровень экологической культуры и разделяют ее экологические ценности. Важная задача компании – заниматься экопросвещением своих сотрудников, а также клиентов. На винодельческом предприятии разработаны и проводятся тренинги по отдельному сбору отходов и пожарной безопасности.

Индикаторы прогресса:

- ❖ Участие в Российском эколого-благотворительных волонтерских проектах.
- ❖ Организация и участие в общегородских мероприятиях и субботниках.



более 11 км
электросетей

1563 тыс.
кВт/год расход
электроэнергии

152,5 тыс.
м³/год
расход газа

29 тыс.
м³/год
расход воды

360 м³
Врезервуаров
для воды

5,8 тыс.
м³/год
сброс воды

отправляется на
переработку в год:

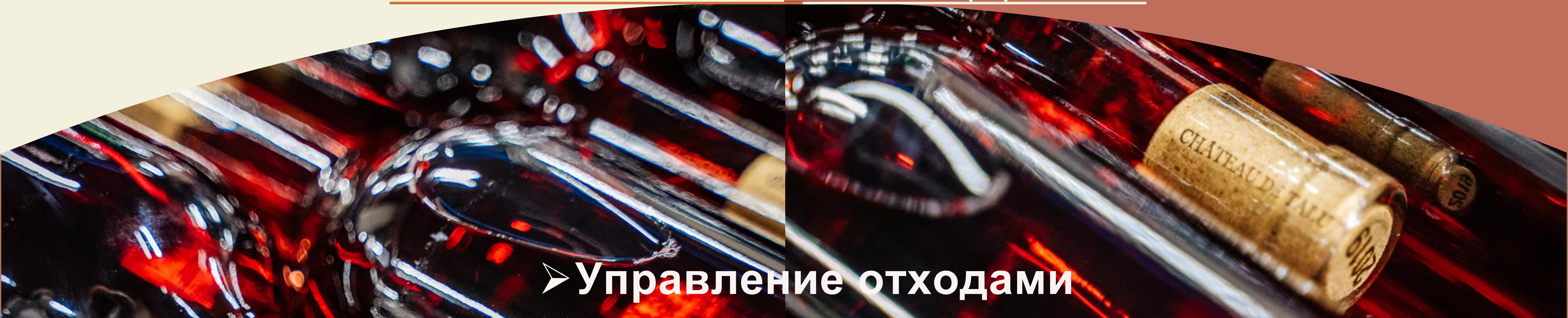
3412 кг картона

5154 кг стекла

650 кг пленки

в среднем **1500**
посетителей в месяц

252
сотрудника +
93 в сезон
уборки урожая



➤ Управление отходами

В настоящее время система раздельного сбора отходов Château de Talu находится на этапе становления. Организован сбор и отправка на переработку вторсырья: картона, пластика, стекла, пленки. Промышленные отходы от винопроизводства и вся списанная оргтехника собираются отдельно и хранятся на специальных складах до того, как будет организована их правильная утилизация.

Внедрение централизованной системы раздельного сбора отходов для гостей на территории предприятия позволит значительно уменьшить объёмы отходов, отправляемых на полигоны, а также снизить расходы на вывоз мусора.

Использование отходов от переработки винограда на собственных полях позволит повысить минерализацию почвы и уменьшить затраты на их вывоз.

Индикаторы прогресса:

- ❖ Передача на утилизацию (использование) > 30% от общего объема образующихся отходов.
- ❖ Внедрение централизованной системы раздельного сбора отходов для гостей на территории предприятия.
- ❖ Отказ от использования одноразовой посуды.



«СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»



Наиболее релевантными для деятельности города-курорта Геленджик является проведение и участие в субботниках на особо охраняемых природных территориях, находящихся по соседству с территориями Chateau de Talu - прибрежная морская водоохранная зона, Сосновая Роща, Тропа здоровья.

Наша команда активно развивает уличные виды спорта, не связанные с воздействием на окружающую среду, такие как игра в петанг, рисование вином, йога, и другие.

Chateau de Talu выпускает продукцию высокого качества, о чем свидетельствует сертификат соответствия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов международному стандарту ISO 22000:2018 и дополнительным требованиям FSSI (ХАССП).

Индикаторы прогресса:

- ❖ Развитие инклюзивности через спорт.
- ❖ Участие в проекте “Профессионалитет”.



«СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»

➤ Достойные условия труда



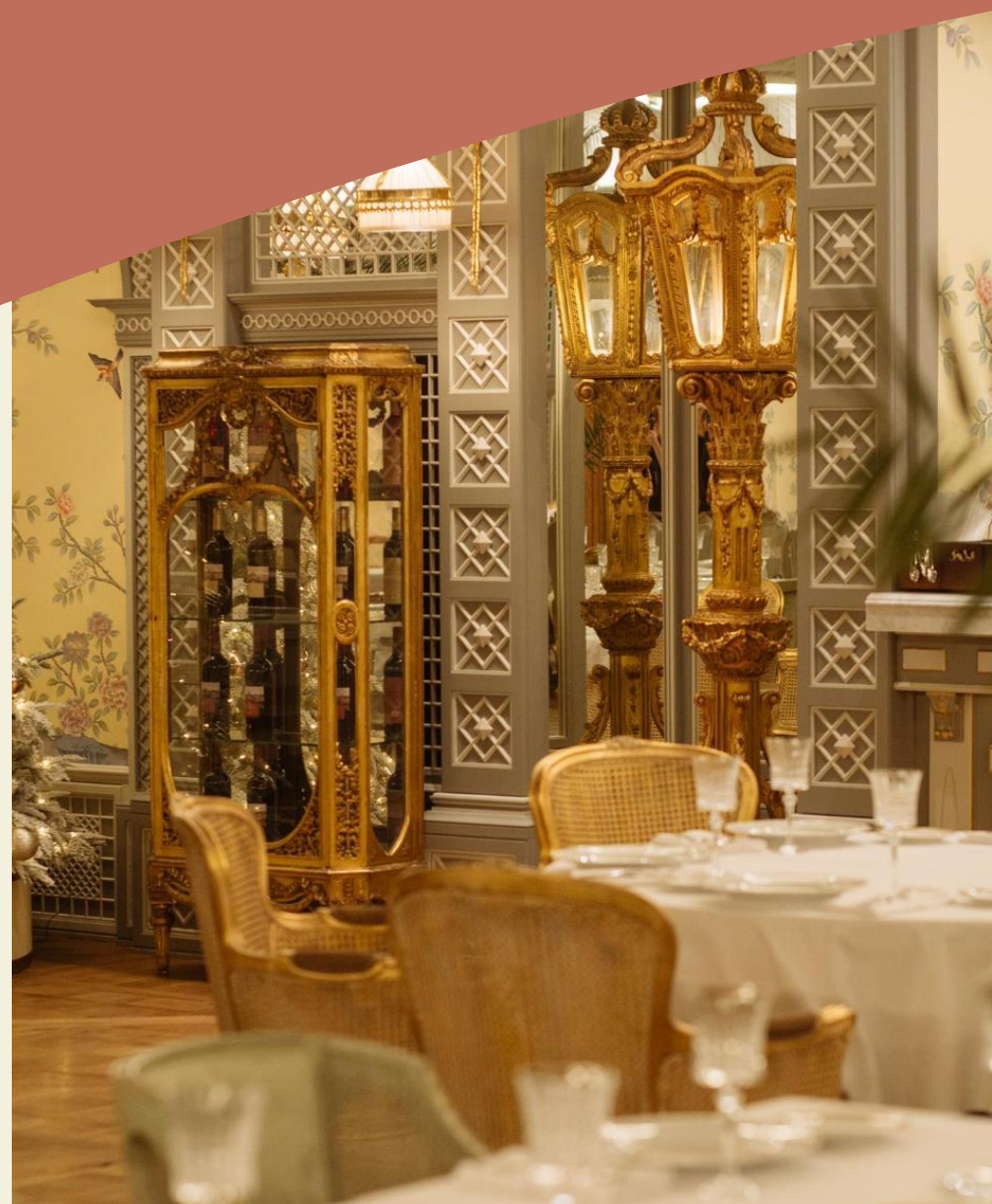
В Компании Château de Talu работают профессионалы своего дела, сплоченный коллектив единомышленников, способный решать задачи любой сложности. Профессиональные кадры для компании очень важны. Мы по праву гордимся персоналом компании и строим свои планы развития, опираясь на людей, их профессиональные качества, навыки и умения. Все результаты деятельности фирмы определяются людьми. Работа на общий результат, командный стиль – это принятые в нашей компании методики, поддержанные достойными условиями труда.

Château de Talu участвует в проекте “Профессионалитет” - обучение по дополнительным программам переподготовки, в части получения педагогических навыков. Вдохновляет и доверяет студентам свои знания в области виноделия. А также руководство компании постоянно мотивирует сотрудников и дает возможность профессионального роста.

В своей работе с персоналом предприятие уделяет большое внимание программам развития корпоративной культуры, основанным на нашей миссии и ценностях. Одним из эффективных методов развития команды в области социальной ответственности и выявления лидерских качеств сотрудников является корпоративное участие в городских и массовых мероприятиях в том числе в качестве спонсоров.

Индикаторы прогресса:

- ❖ Улучшения условий труда, санитарии и гигиены.
- ❖ Вовлечение сотрудников и формирование социально-экологической устойчивой жизненной позиции.



Ресторан
284м2
для 90 гостей
50 мест на
террасе



Дегустационные залы

Зал **Blanc**
для
свадебных
торжеств
белый цвет
121м2 для 60
гостей



Зал в честь
красных вин
Rouge
90м2 на30
посадочных
мест



Небольшой зал
в стиле Chinoiserie
(дословно с фр.«Китайщина»)
для бизнес-переговоров
на 16 гостей

более 160 организаций-партнеров



3 вина – в списке
«100 лучших вина
РФ списка Forbes»



Партнерство в интересах устойчивого развития приветствуется в Château de Talu. Работа по достижению устойчивого развития невозможна без налаживания партнерских отношений на глобальном, региональном и местном уровнях.



ПАРТНЕРСТВО И УСПЕШНОСТЬ



➤ Устойчивое развитие в разных отраслях

Ценности нашей команды: Уважение – Амбиции – Проактивность. Команда Château de Talu в своей работе стремится удовлетворять спрос каждого клиента, постоянно повышая качество продукции и услуг. Предоставляя высокий сервис виноделы проявляют свою лояльность, мобильность, клиентоориентированность. Предвосхищая и создавая события мы не останавливаемся в поиске решений, хотим повсеместно приносить прибыль, быть честными к бизнесу и относиться к нему как к собственному делу.

Château de Talu планирует развиваться в разных направлениях. Вскоре на территории города-курорта появится наш эногастрономический центр и уникальный винный спа/эко отель, будет открыта школа сервиса и центр энологии. Во всю идут работы по открытию собственных розничных магазинов с фермерской продукцией региона и коллекциями прекрасных вин. На территории виноградников в Марьиной роще планируется организовать эко туризм.

Индикаторы прогресса:

❖ Завоевать свое место на международной карте мира виноделия

➤ Долгосрочное партнерство для успешного развития

Строить масштабные планы и заявлять о высоких целях невозможно без взаимодействия между контрагентами и учета интересов различных сообществ. Свой вклад в устойчивую политику региона Château de Talu вносит как развивающееся предприятие с множеством рабочих мест и продвинутой инфраструктурой.

Château de Talu стремится минимально воздействовать на уникальные природный терруар Толстого мыса геленджикской бухты, открытого моря и гор Маркхотского хребта, тем самым ответственно относится к потреблению ресурсов. Предприятие планирует развивать бизнес в области модернизации транспортных работ, с целью минимизации выбросов углекислого газа в атмосферу и сокращения загрязнения воздуха.

Для проявления лидерской социальной позиции мы стараемся слушать и воплощать волонтерские и другие эко-программы администрации города-курорта Геленджик, а также продвигать российское виноделие, делая качественное вино, основываясь на Sustainable viticulture – устойчивом виноделии.

В меню ресторана Château de Talu представлены гастрономические сет-ы от бренд-шефа и главного винодела с использованием фермерских и локальных продуктов.

Задачи и индикаторы прогресса:

- ❖ Внедрить четкое долгосрочное планирование на перевозки и работы специализированной техники
- ❖ Использование продуктов питания местного производства для повышения уровня лояльности соотечественников и патриотизма





➤ Устойчивый туризм

Геленджик — симпатичный городок на юге России, расположенный на побережье Черного моря и укрытый горами. Это один из популярнейших курортов страны, ежегодно здесь отдыхает несколько миллионов человек. Их привлекает комфортный климат, множество солнечных дней, красивая субтропическая природа — окрестный ландшафт напоминает Средиземноморье, а также разнообразие развлечений. По выбору последних Геленджик превосходит остальные российские курорты — здесь есть все, чтобы порадовать даже самого привередливого путешественника. Устойчивый туризм только начинает развиваться на курорте, предприятия и жители города все более осознанно потребляют природные ресурсы, сохраняя красоту побережья. Château de Talu также формирует своё развитие в туристическом направлении, основываясь на ESG принципах, таких как устойчивое управление бизнесом, выполнение социальных обязательств перед сотрудниками и бережливое производство с минимальным воздействием на окружающую среду.

Задачи и индикаторы прогресса:

- ❖ Стать одним из центров винного Luxury-туризма.
- ❖ Создавать комплексный опыт взаимодействия с вином и популяризировать культуру винопития среди широкой аудитории от начинающих до ценителей





CHATEAU
de TALU

