

RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE SULLA GESTIONE - BILANCIO D'ESERCIZIO CHIUSO AL 30.06.17

Signori Soci, il Consiglio di Amministrazione qui riunito porge a tutti voi un saluto e un ringraziamento per la partecipazione a questa nostra assemblea annuale che prevede la presentazione e la discussione del risultato economico di un altro anno di gestione della nostra Cooperativa. L'anno economico ha avuto inizio con la vendemmia 2016, vendemmia che ha visto la quantità del vigneto Italia attestarsi sui 51.500.000 hl. La qualità rimane complessivamente eterogenea con punte di maggior interesse per quei vini che hanno potuto beneficiare del positivo andamento dei mesi di settembre e di ottobre. L'annata 2016 si è contraddistinta per i livelli contenuti di stress idrico e termico. Un'annata favorevole a produzioni di qualità per coloro che hanno gestito in modo efficace le difese. L'Abruzzo e la Puglia sono le regioni che hanno fatto registrare i maggior incrementi di produzione, compresi tra il 10 e 15% segue con +7% il Veneto e con +3% Piemonte e Emilia Romagna. Le quotazioni di mercato, per i vini sfusi, sono risultate inizialmente pressoché uguali a quelle dello stesso periodo dello scorso anno. In crescita solo le tipologie di vini richiesti dal mercato in particolar modo Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco docg e vitigni atti al taglio di queste denominazioni.

Nel corso della vendemmia 2016 i Soci della Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto hanno conferito ql. 7.666,74 di uva nera, ql. 341.449,66 di uva bianca per un totale di ql. 349.116,40 con un aumento di oltre il 14% rispetto alla vendemmia 2015.

A questi conferimenti dobbiamo sommare l'uva raccolta dalla Cantina Sacile e Fontanafredda, perché con l'atto di fusione firmato in data 28 novembre 2016 dai due Presidenti delle cooperative si è concluso l'iter che ha portato all'unione delle due cantine sociali, concretizzando così la volontà delle basi sociali espressa nelle assemblee straordinarie di giugno, portando così la Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sac ad una realtà cooperativa con ben 4 sedi, di cui 3 per la raccolta e vinificazione delle uve e una per l'imbottigliamento vini.

Il totale dei conferimenti delle due cooperative si può così riassumere: uva rossa ql. 15.463,36, uva bianca 385.648,73 per un totale di ql. 401.111,09.

Con queste quantità possiamo orgogliosamente affermare di far parte vitale di una delle più importanti realtà cooperative del settore, un sicuro riferimento per la viticoltura della zona. Sono infatti numeri importanti che incidono e determinano l'economia del territorio.

Oltre a noi viticoltori, il vino Prosecco continua a dar soddisfazioni anche agli imbottiglieri che grazie a questo vino hanno visto aumentare i quantitativi commercializzati e i propri fatturati, valorizzando così anche loro le proprie aziende.

Questa categoria ci vede sempre più protagonisti avendo prodotto nel corso dell'anno economico circa 13 milioni di bottiglie, registrando un + 30% rispetto all'anno precedente, a marchio dei clienti, superando ampiamente le previsioni di un piano industriale che ha permesso la realizzazione dell'impianto di imbottigliamento di via San Giuseppe a Conegliano. Questo andamento positivo sta interessando anche il Consorzio La Marca, del quale siamo soci, che nel corso del 2016 ha visto incrementare i fatturati dei vini spumanti del 47,28 % passando da € 52.947.000 a € 77.979.000.

Gli indicatori positivi confermano la validità degli investimenti fatti in questi ultimi anni termini di capacità produttiva, avendo presenti la ricettività dei mercati e la dinamica che esercita del comparto con protagonista il Prosecco.

Dai dati di bilancio della Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto emerge che il valore medio a quintale delle uve conferite dai Soci nel corso della vendemmia 2016 è di € 167,30 iva compresa.

Pensiamo che questo sia un risultato positivo anche perché ha permesso di incrementare i fondi di ammortamento per € 2.390.285, il fondo svalutazione crediti per € 174.968, di portare a costi € 677.574 di manutenzioni e riparazioni, nonché € 748.383 relativi a IVA su investimenti. Tutti questi valori non vengono riportati per alimentare trionfalismi o confronti tra cooperative, ma bensì per sottolineare la

valorizzazione del lavoro giornaliero in campagna dei Soci nonché la bontà degli investimenti fatti ed il miglior utilizzo delle risorse della Cantina.

Inoltre il bilancio della Cooperativa presenta un utile di € 215.345 non divisibile derivante dalla parte di solo conto lavoro dell'attività di imbottigliamento. La ripartizione dell'utile indicata in nota integrativa sarà la seguente: 30% pari ad € 64.603 alla riserva legale, 3% pari a € 6.460 ed il residuo pari ad € 144.282 alla riserva statutaria indivisibile.

Vogliamo precisare che lo scopo mutualistico presente nello Statuto Sociale è sempre stato garantito nelle politiche e delibere del Consiglio di Amministrazione come previsto dall'art. 2, 1° comma della legge 59/92 ed in particolare confermiamo di aver operato quasi unicamente con prodotti conferiti dai Soci.

Riportiamo qui alcune voci significative del bilancio al 30/06/17 esposte poi dettagliatamente sulla nota integrativa

Dati economici:

Ricavi netti	91.126.151
Costi esterni	85.966.442
Valore aggiunto	5.159.709
Costo del lavoro	2.134.093
Margine operativo lordo	3.025.616
Ammortamenti, svalut. e accantonamenti	2.602.910
Risultato operativo	422.706
Proventi e oneri finanziari	-206.819
Risultato ordinario	215.887
Imposte sul reddito	542
Risultato netto	215.345

Dati patrimoniali:

Immobilizzazioni immateriali nette	80.326
Immobilizzazioni mater. Nette	30.089.136
Partecipazioni	484.371
Capitale immobilizzato	30.653.833
Crediti vs. soci per versamenti dovuti	3.182.311
Rimanenze di magazzino	18.357.373
Crediti verso clienti	34.064.359
Altri crediti	32.730
Ratei e risconti attivi	12.888
Attività d'esercizio a breve termine	55.649.661
Debiti verso fornitori	72.966.140
Debiti tributari e previdenziali	352.298
Altri debiti	971.628
Ratei e risconti passivi	43.878
Passività d'esercizio a breve termine	74.333.944

Capitale d'esercizio netto	18.684.283
Trattamento di fine rapporto	100.341
Altre passività a medio/lungo termine	290.620
Passività a medio/lungo termine	390.961
Capitale investito	11.578.589
Patrimonio netto	-21.224.887
Posizione finanziaria netta a medio lungo termine	-694.874
Posizione finanziaria netta a breve termine	10.341.172
Mezzi propri e indebitamento finanziario netto	-11.578.589
Dati finanziari	
Depositi bancari	20.746.115
Denaro e valori in cassa	42.863
Disponibilità liquide	20.788.978
Quota a breve di finanziamenti	10.447.806
Debiti finanziari a breve termine	10.447.806
Posizione finanziaria netta a breve termine	10.341.172
Quota a lungo di finanziamenti	694.874
Debiti finanziari a lungo termine	694.874
Posizione finanziaria netta	9.646.298

La liquidità della cooperativa è stabile, nonostante gli investimenti che sono stati affrontati nel corso dell'esercizio.

Il Consiglio di Amministrazione si è riunito più volte e nei vari incontri è stata costantemente monitorata l'attività della Cooperativa. Durante le riunioni sono stati programmati investimenti a breve e lungo termine, si è vigilato attentamente sull'andamento della commercializzazione del vino ottenuto dalla vendemmia 2016. Si è monitorato l'attività di spumantizzazione e imbottigliamento di Via San Giuseppe a Conegliano e possiamo affermare di aver ampiamente superato gli obbiettivi ipotizzati, avvalorando l'investimento fatto.

Per quanto riguarda le sedi operative di Via Maggior Piovesana a Conegliano e di Fontanafredda, si è provveduto ad una manutenzione degli impianti e delle strutture, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza degli ambienti di lavoro. Per la sede di Fontanafredda inoltre a breve è prevista una ristrutturazione dell'impianto di depurazione. A Vittorio Veneto si è investito in capacità di stoccaggio vini e mosti e si è aumentata la capacità fermentativa visto l'aumento delle superfici vitate dei Soci; questo è stato possibile ristrutturando l'immobile di Via Boite 25, progetto già illustrato nelle precedenti assemblee.

Oltre a questo, alcuni componenti del Consiglio di Amministrazione hanno costantemente vigilato sull'attività dei Consorzi di Tutela del Conegliano Valdobbiadene e del Prosecco Doc, partecipando alle riunioni del Consiglio di Amministrazione degli stessi

INVESTIMENTI

Nel corso dell'esercizio sono stati fatti investimenti in attrezzature e macchinari che sono stati finanziati in parte dai contributi previsti da bandi OCM per adeguare i nostri stabilimenti di impianti idonei alle nostre necessità produttive.

La cooperativa inoltre effettua una manutenzione costante di tutti gli impianti per mantenere efficiente tutto il complesso produttivo.

MUTUALITA'

La cooperativa è a mutualità prevalente avendo operato in prevalenza con i Soci, secondo quanto previsto dall'art. 2545 del c.c. ed a vantaggio dei Soci, difatti nel corso dell'esercizio ha dato loro assistenza tecnica per la produzione dell'uva, ha raccolto e vinificato l'uva prodotta ed ha venduto il relativo vino sul mercato.

Nel corso dell'esercizio sono state accettate le richieste di ammissione di n. 7 nuovi Soci e le richieste di recesso di n. 17 soci. Alla chiusura dell'esercizio il numero dei soci era pari 1.413. Nell'ammissione dei Soci si sono osservate le norme previste dalla legge e dallo statuto sociale, si è tenuto conto della potenzialità della cooperativa, della capacità dei richiedenti a partecipare al raggiungimento dello scopo sociale senza adottare criteri discriminatori.

PRIVACY

Informiamo i Soci che la Società si è adeguata alle misure in materia di protezione dei dati personali, viste le disposizioni introdotte dal D.Lgs 196/2003 secondo i termini e le modalità ivi indicate. In particolare segnaliamo che il Documento Programmatico sulla Sicurezza è stato redatto nei termini di legge e si è provveduto al suo aggiornamento.

PERSONALE

Nel corso dell'esercizio la cooperativa ha operato con 25 dipendenti a tempo indeterminato e 10 a tempo determinato, ai quali si sono aggiunti, nel periodo vendemmiale, 48 operai stagionali.

Nel corso dell'esercizio la nostra società ha effettuato investimenti in sicurezza del personale soprattutto per quanto attiene prevenzione ed informazione. Con il coordinamento del medico del Lavoro competente, il personale è stato regolarmente sottoposto alle visite mediche periodiche.

AMBIENTE E SICUREZZA

La tutela dell'ambiente, la sicurezza e la salute del personale sono da sempre delle priorità della nostra cooperativa. La società è costantemente impegnata a mantenere un luogo di lavoro salubre e sicuro, dotando il personale di tutti gli strumenti necessari per preservarli da qualsiasi rischio o pericolo.

L'attività della cooperativa non comporta particolari rischi ambientali, la società opera comunque in modo tale da preservare e proteggere l'ambiente, rispettando la normativa ambientale.

Si informa inoltre che la cooperativa ha redatto il documento di valutazione dei rischi così come previsto dal D.Lgs. 81/08, evidenziando adeguate misure di prevenzione e protezione. Viene inoltre attuato un sistema di formazione permanente del personale in materia di sicurezza e salute a partire dal momento dell'assunzione.

RISCHI AZIENDALI

Elenchiamo di seguito, ai sensi dell'art. 2428 comma 2, del c.c. alcune informazioni relative ai principali rischi aziendali.

Rischio di mercato

La nostra cooperativa vende prevalentemente il prodotto sfuso alle migliori aziende spumantistiche del nord Italia. Negli ultimi anni si è cercato di ridurre i rischi diversificando la clientela per evitare di essere legati a pochi e importanti clienti.

Rischio di credito

La nostra azienda ha costituito nel corso degli anni un fondo svalutazione crediti che attualmente ammonta ad € 928.946. Tale fondo servirà a coprire le eventuali perdite su

crediti, anche se attualmente i crediti in essere non presentano particolari situazioni di rischio.

Rischio liquidità

La cantina opera con diversi Istituti di credito della zona ed ha attualmente affidamenti bancari che permettono di svolgere l'attività ordinaria in modo ottimale.

FATTI DI RILIEVO DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Dalla chiusura dell'esercizio è continuata l'attività ordinaria della Cooperativa, con una vendemmia che ha visto una notevole diminuzione della quantità raccolta.

Inoltre informiamo sull'acquisizione di un altro immobile confinante con la cantina sito in Via Boite 10, rendendo così l'area idonea ad ulteriori ampliamenti e progetti.

CONCLUSIONI

Cogliamo l'occasione di ringraziare il Collegio Sindacale per il lavoro svolto con grande professionalità e per il sostegno che hanno sempre dimostrato nei confronti dei progetti della Cooperativa.

Dei risultati ottenuti dobbiamo inoltre ringraziare tutti i membri del Consiglio di Amministrazione che hanno sempre agito con impegno e capacità, ripagando la fiducia accordata dalla base sociale.

Il Consiglio di Amministrazione qui presente vuole infine ringraziare tutti coloro che hanno permesso di ottenere i risultati raggiunti: i Soci che con il loro lavoro di tutti i giorni in campagna conferiscono delle uve con caratteristiche e peculiarità ideali i vini prodotti, i dipendenti che con il loro impegno e disponibilità partecipano al raggiungimento dei risultati della nostra Cantina.

Per finire un saluto a tutti Voi che avete presenziato numerosi a questa Assemblea, un ringraziamento per la fiducia che continuate a dimostrare ed un augurio affinché in futuro ci si possa ritrovare per raccogliere ancora risultati positivi.