



CIRFOOD



**N° di registrazione IT-002147
Gestione Ambientale Verificata**

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

**SECONDO I REQUISITI DEL REGOLAMENTO
CE N. 1221/2009 (EMAS 3)**

Anno 2023 Rev.3 del 18/11/023

**CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS**



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Feed the future

Sommario

1.	LA NOSTRA POLITICA INTEGRATA DELLA SOSTENIBILITÀ.....	5
1.1	UN PO' DI STORIA.....	6
1.2	L'ORGANIZZAZIONE.....	8
1.3	I SITI.....	9
1.4	LE RISORSE UMANE.....	9
1.5	IL SERVIZIO.....	10
2.	IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE E IL SUO CONTESTO	11
3.	OBBLIGHI DI CONFORMITÀ	11
4.	VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI SIGNIFICATIVI	11
5.	INQUADRAMENTO TERRITORIALE SEDE LEGALE	20
5.1	GENERALITÀ.....	20
5.2	GEOLOGIA, GEOMORFOLOGIA E LITOLOGIA.....	20
5.3	IDROGRAFIA E IDROGEOLOGIA.....	21
5.4	ELEMENTI CLIMATICI E METEOROLOGICI	21
5.5	ARIA.....	21
5.6	DESCRIZIONE E INQUADRAMENTO DEI VINCOLI NATURALISTICI	22
5.7	RUMORE	22
5.8	INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO.....	23
5.9	ELEMENTI RIGUARDANTI RISCHI AMBIENTALI NATURALI	23
5.10	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI.....	24
5.10.1	RISORSE IDRICHE	24
5.10.2	SCARICHI IDRICI	24
5.10.3	RIFIUTI	24
5.10.4	CONSUMO DI MATERIALI	25
5.10.5	EMISSIONI IN ATMOSFERA	25
5.10.6	EFFICIENZA ENERGETICA	25
5.10.7	EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO2	25
5.10.8	AMIANTO	25
5.10.9	SoSTANZE PERICOLOSE.....	26
5.10.10	Rumore.....	26
5.10.11	VASCHE/SERBATOI INTERRATI.....	26
5.10.12	PCB/PCT.....	26
5.10.13	CAMPI ELETTROMAGNETICI	26
5.10.14	BIODIVERSITÀ	26
6.	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI GLOBALI CIRFOOD	28
6.1	RISORSE IDRICHE.....	28
6.1.1	APPROVIGIONAMENTO IDRICO.....	28
6.1.2	SCARICHI IDRICI	28
6.1.3	PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO.....	28

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/02/2023

FIRMA:

Handwritten signature

6.2	RIFIUTI	29
6.2.1	GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI	29
6.2.2	PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI	30
6.3	CONSUMO DI MATERIALI	32
6.3.1	PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI.....	34
6.4	EMISSIONI IN ATMOSFERA	39
6.4.1	EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI e da traffico veicolare.....	39
6.5	EFFICIENZA ENERGETICA.....	42
6.5.1	PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA.....	43
6.5.2	CONSUMO ENERGETICO TOTALE	44
6.5.3	CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE	46
6.5.4	CONSUMO Energetici per trasporti	47
6.6	EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO2	49
6.7	EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA	50
6.8	AMIANTO.....	51
6.9	SOSTANZE PERICOLOSE	51
6.10	RUMORE ESTERNO.....	51
6.11	VASCHE/SERBATOI INTERRATI.....	51
6.12	PCB/PCT.....	51
6.13	CAMPI ELETTROMAGNETICI.....	52
6.14	BIODIVERSITÀ	52
7.	RAPPORTI CON LE AUTORITÀ DI CONTROLLO	53
8.	ULTERIORI INFORMAZIONI.....	53
8.1	ACCORDI VOLONTARI.....	53
8.2	PARTI INTERESSATE.....	55
9.	PIANO DI MIGLIORAMENTO.....	57
10.	INFORMAZIONI RELATIVE ALLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE	65



Gentile Lettore, Gentile Lettrice,

CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale e sociosanitaria), nella ristorazione commerciale e nei servizi di welfare e da sempre svolge consapevolmente e responsabilmente le proprie attività nel pieno rispetto dell'ambiente.

È per noi impensabile parlare di crescita e sviluppo senza pensare al tema della tutela ambientale, che per CIRFOOD rappresenta non solo una variabile da tenere in considerazione nella normale gestione aziendale, ma un valore guida del nostro modo di fare impresa.

CIRFOOD ha impostato da tempo un sistema di gestione ambientale che consente di tenere sotto controllo i propri processi e i relativi impatti sull'ambiente.

La registrazione secondo il Regolamento EMAS rappresenta un ulteriore passo del percorso attraverso il quale vogliamo realizzare il nostro impegno nel contribuire ad uno Sviluppo Sostenibile.

La Dichiarazione Ambientale, unitamente al bilancio di sostenibilità, ci permette di fornire a Lei informazioni sugli impatti e sulle prestazioni ambientali dei nostri processi e su quali siano i nostri impegni per il miglioramento continuo.

La presente Dichiarazione ambientale riferisce in merito alle prestazioni globali dell'organizzazione e focalizza gli aspetti ambientali della sede legale.

Firma Direzione



1. LA NOSTRA POLITICA INTEGRATA DELLA SOSTENIBILITÀ

Con oltre 50 anni di storia CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva, nella ristorazione commerciale e nei servizi di welfare alle imprese.

Le parole che definiscono la nostra identità sono Cibo, Cultura, Persone: per noi il cibo non è solo nutrimento ma anche tradizione e innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola: cultura.

Feed the future (Nutrire il futuro) è la visione che ispira il nostro modo di fare impresa e guardare al domani. Ci impegniamo da sempre a nutrire il futuro di idee e prospettive per garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale in linea con i Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 dell'Onu.

Siamo consapevoli che il mestiere che svolgiamo implica una grande responsabilità e pone come obiettivo primario quello di migliorare la qualità di vita e il benessere delle persone, anche attraverso l'alimentazione. Per questo lavoriamo per rendere accessibile a tutta la società pasti buoni, sicuri, nutrienti, con un basso impatto sull'ambiente.

CIRFOOD opera per mantenere e migliorare la propria posizione sul mercato, ricercando la sostenibilità della propria attività dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale, mette al centro le persone e ricerca la soddisfazione dei clienti rispettando e garantendo la salute dei consumatori e dei lavoratori, la qualità del servizio e la trasparenza nella comunicazione

A tale scopo CIRFOOD impegna risorse umane ed economiche per:

operare nel rispetto delle normative vigenti, dei requisiti definiti dalle certificazioni che volontariamente l'azienda ha adottato (UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 22005, UNI CEI EN ISO 50001, SA 8000, UNI ISO 45001, Reg. CE 848/2018 Biologico, UNI ISO 37001, ISO 14064-1, Family Audit, Reg. CE 1221-2009 EMAS) e dei vincoli stabiliti con i clienti e con i fornitori;

- promuovere e tutelare una piena e produttiva occupazione;
- non utilizzare lavoro infantile o lavoro obbligato e rispettare la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva;
- minimizzare i rischi in modo da assicurare condizioni di lavoro sicure e salubri che prevenivano i lavoratori da possibili lesioni e malattie, mirando alla piena soddisfazione del proprio personale, sia esso socio o dipendente;
- condannare tutte le condotte illegali suscettibili di entrare in contrasto con la dignità o l'integrità fisica e/o morale e contrastare ogni forma di discriminazione;
- applicare in modo completo ed imparziale il CCNL a tutti i dipendenti, corrispondendo puntualmente la retribuzione stabilita e i relativi contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi;
- concorrere alla crescita del benessere, delle pari opportunità e alla valorizzazione delle persone, anche attraverso azioni di conciliazione vita-lavoro;
- promuovere spazi e servizi inclusivi e accessibili, in particolare per le donne e i bambini, gli anziani e le persone con disabilità e garantire la tutela della maternità e della paternità, nonché delle persone svantaggiate;
- diminuire costantemente il proprio impatto sull'ambiente implementando un approccio circolare dei propri prodotti e servizi, contenendo il consumo di risorse naturali e la produzione di rifiuti, migliorando le proprie prestazioni energetiche, promuovendo la cultura della sostenibilità tra i propri dipendenti e tra i propri stakeholders
- sviluppare i processi di comunicazione, formazione ed addestramento e promuovere il dialogo, per assicurare un'efficiente ed efficace applicazione del sistema integrato aziendale;
- facilitare la comunicazione all'interno della complessa filiera in cui opera, coinvolgendo i fornitori, i clienti e le altre parti interessate;
- assicurare che la politica e gli obiettivi aziendali siano mantenuti appropriati alle capacità dell'azienda e alla richiesta delle parti interessate e del mercato.

La direzione si impegna a:

- valutare e rivedere la presente politica nel corso del riesame annuale del sistema di gestione;
- assicurare la disponibilità delle informazioni e delle risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi;
- diffondere gli indirizzi aziendali a tutte le parti interessate;
- verificare che i punti della presente politica siano sviluppati nel fare quotidiano, promuovendo la cultura della prevenzione e della sicurezza a tutti i livelli in cui CIRFOOD opera;
- sviluppare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni e attività.

Rev. 5 del 10/05/2022

Presidente CIRFOOD
F.to Chiara Nasi

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

1.1 UN PO' DI STORIA

La storia di CIRFOOD inizia alla fine degli anni '50, quando a Reggio Emilia nasce la prima mensa interaziendale che serve pasti agli operai delle aziende cittadine. Ma è negli anni Settanta che un gruppo di persone, ispirate dai valori della cooperazione, decide di mettere insieme i propri capitali per soddisfare i bisogni di benessere e nutrizione di operai e lavoratori in un contesto sociale ed economico in trasformazione. Nascono così le tre cooperative di ristorazione attive a Reggio Emilia, Modena e Ferrara che nel 1992 sarebbero confluite in CIRFOOD. Progressivamente sono stati allargati i confini della capacità operativa aziendale rafforzando il modello di business. Negli anni la crescita è stata continua: dalla seconda metà degli anni Novanta, l'azienda ha detenuto la leadership nel segmento della ristorazione scolastica. Dal 1998 è avvenuta la diversificazione nel settore dei buoni pasto e buoni regalo grazie a Bluticket, che nel 2018 è diventata BluBe, la nuova divisione CIRFOOD dedicata ai servizi di welfare alle imprese. Nel 2019, ha iniziato la sua attività CIRFOOD RETAIL, dedicata allo sviluppo della ristorazione commerciale, per promuovere i nostri format commerciali in Italia e in Europa. Nel 2020, viene creata la nuova società Valyouness per rispondere alle esigenze di tutte quelle realtà – aziende private o enti pubblici – che cercano servizi di welfare completi e personalizzati. Nel 2022 è stato raggiunto un altro importante traguardo con l'inaugurazione del CIRFOOD DISTRICT, il centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni capaci di generare valore per la collettività e benessere per i consumatori, cogliendo le sfide della nutrizione e della ristorazione del futuro.



CIRFOOD è consapevole che i requisiti di un prodotto o di un servizio, non possono più limitarsi a caratteristiche quali la capacità di soddisfare un determinato bisogno, il prezzo, le condizioni di fornitura e la relativa assistenza. Oggi, infatti, un'Azienda come CIRFOOD non può più limitarsi a considerare il "COSA" si produce ma anche il "COME". È per questa ragione che nel corso degli anni sono stati implementati diversi sistemi di certificazione volontari per poter raggiungere performance di servizio sempre più elevate, garantendo al tempo stesso il rispetto per l'ambiente e le risorse naturali, la protezione della salute delle persone, la soddisfazione del cliente e del personale stesso. Ad oggi le certificazioni volontarie implementate dall'azienda sono:

QUALITÀ E SICUREZZA:

- Qualità - ISO 9001 Sistema di gestione della qualità
- Sicurezza alimentare - ISO 22000 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Gestione delle diete speciali – IT-CER-REP-46_CS3
- Produzione biologica - REG CE 834/073 Norme di produzione biologica
- Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - ISO 220053 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- Salute e sicurezza sul lavoro - UNI ISO 45001:2018 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

AMBIENTE:

- Ambiente - ISO 14001 Sistema di gestione ambientale
- Efficienza energetica - ISO 50001 Sistema di gestione dell'energia
- Registrazione EMAS Eco-Management and Audit Scheme
- Emissioni - ISO 14064-1 Carbon Footprint di Organizzazione



RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA:

- Responsabilità sociale - SA8000 Sistema per la gestione responsabile dei diritti umani e delle condizioni di lavoro
- Governance RSI – attestazione ISO 26000 Per una corretta governance della Responsabilità Sociale
- Family Audit4 Impegno per la conciliazione vita-lavoro e il benessere dei dipendenti

LEGALITÀ:

- Anticorruzione - ISO 37001 Sistemi di gestione anticorruzione

Tutti i sistemi sono integrati tra loro per garantire la migliore applicazione nei diversi servizi di ristorazione in cui operiamo. Il nostro personale assicura una rigorosa applicazione dei manuali di autocontrollo aziendale, che, oltre a contenere leggi e normative statali, regionali e locali, descrivono le procedure per raggiungere il massimo livello di sicurezza alimentare e sanitaria. Personale altamente qualificato realizza visite ispettive molto accurate e predispone in modo sistematico controlli come analisi di laboratorio e checklist.

Inoltre, dal 2016 CIRFOOD ha fatto propria ed applicato la norma **ISO 26000**.

L'obiettivo di tale linea guida è di indirizzare le organizzazioni nell'adozione di un approccio responsabile, volto alla promozione ed all'attivazione di comportamenti socialmente sostenibili al fine di contribuire allo sviluppo Sostenibile. La ISO 26000 fornisce un quadro di riferimento sul significato della responsabilità sociale, con riferimento a sette temi fondamentali: Governo dell'Organizzazione, Diritti umani, Rapporti e condizioni di lavoro, Ambiente, Corrette prassi gestionali, Aspetti specifici relativi ai consumatori, Coinvolgimento e sviluppo della comunità.

L'applicazione della norma ISO 26000 è stata propedeutica alla redazione del Bilancio di Sostenibilità, secondo la linea guida GRI4 - Global Reporting Initiative, riconosciuta come best practice di riferimento a livello internazionale.

Il Bilancio di Sostenibilità è l'espressione tangibile e concreta dell'impegno di CIRFOOD verso la comunità e l'ambiente. È uno strumento completo e strutturato per orientare il miglioramento continuo dell'impresa poiché monitora l'evoluzione degli obiettivi del nostro piano strategico.

Per rendere ancora più trasparente la nostra attività ed il nostro modo di rendicontarla a tutte le parti interessate, abbiamo deciso di sottoporre il Bilancio di Sostenibilità al controllo di un ente terzo che ne verifichi la piena coerenza, così come viene fatto con il bilancio economico.



1.2 L'ORGANIZZAZIONE

Le unità produttive di CIRFOOD sono distribuite sull'intero territorio nazionale e sono organizzate in aree territoriali che gravitano attorno alla sede legale ubicata in Via Alfred Bernhard Nobel, 19 – 42124 REGGIO EMILIA.

AREE TERRITORIALI

- **Nord Ovest**
Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria
- **Lombardia**
- **Nord Est**
Trentino Alto Adige, Veneto,
Friuli Venezia Giulia, Romagna
- **Emilia Ovest**
Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova,
Cremona
- **Emilia Est**
Modena, Bologna,
- **Centro**
Toscana, Umbria, Marche
- **Centro Sud**
Lazio, Puglia, Abruzzo, Molise, Campania,
Sardegna*

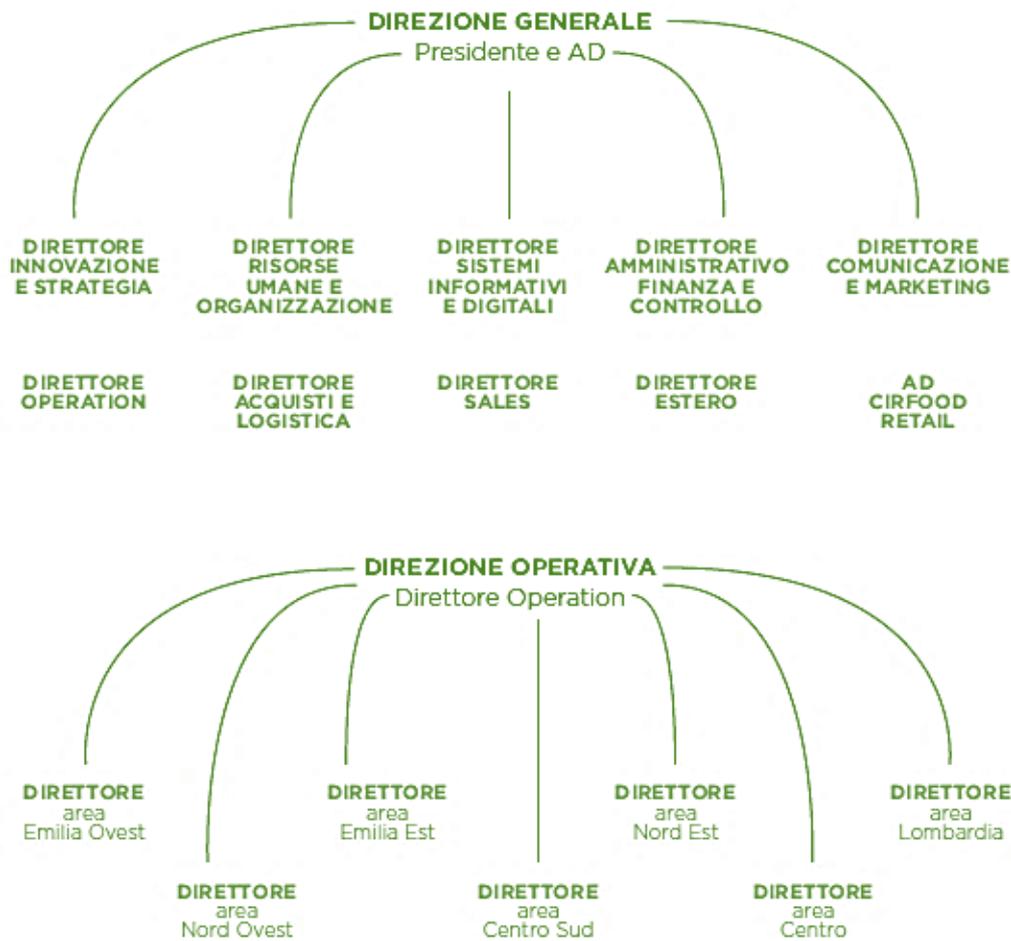


Il governo di CIRFOOD è affidato al Consiglio di Amministrazione e al Management dell'impresa. Il CdA ha funzione di controllo e di responsabilità ultima nell'approvazione di strategie e attività commerciali e organizzative presentate e svolte dal Management.

L'attuale CdA si è insediato il 25 giugno 2021 e resta in carica 3 anni.

A settembre 2021, è stato confermato il Comitato Nomine e Retribuzioni ed è stato, invece, sostituito il Comitato Governance e Sostenibilità con il Comitato di Indirizzo Strategico, al quale sono affidate competenze più ampie e, tra queste, anche la supervisione sulle tematiche di sostenibilità e governance.

Il Management è formato da una Direzione Generale e da una Direzione Operativa composta dai Direttori delle Aree Territoriali: a loro spetta il compito di delineare e attuare le linee strategiche e gestionali più efficaci ed efficienti, secondo le indicazioni del CdA.



1.3 I SITI

I siti presso i quali si svolgono le attività produttive sono estremamente variegati, oltre che per il contesto territoriale di riferimento, anche sotto il profilo della tipologia di servizio erogato, dell'estensione e della dislocazione delle unità operative indipendente o all'interno di strutture gestite da terzi. Tali aspetti vengono definiti nell'ambito dell'analisi ambientale del singolo sito.

Considerata la variabilità delle situazioni specifiche, con la presente Dichiarazione Ambientale è stata maturata la scelta di riferire alla sede legale di Reggio Emilia i dati globali di CIRFOOD sia in termini di consumi, sia in termini di prestazioni.

1.4 LE RISORSE UMANE

L'attività lavorativa di ufficio si svolge con orario diurno dalle 8 alle 13 e dalle 14 alle 17 mentre l'attività di produzione si svolge su più turni, in orario diurno, in una fascia che va dalle 6 alle 16.

Di seguito si riportano i dati circa il personale lavorativo impiegato presso l'azienda al 30/06/2023:

	CIRFOOD	Sede legale
n. lavoratori	10.867	242



1.5 IL SERVIZIO

Il servizio offerto da CIRFOOD è così articolato:

RISTORAZIONE COLLETTIVA

All'interno di questo macrosettore trovano posto la refezione scolastica e socio-sanitaria, nonché il servizio di ristorazione aziendale. In generale, le soluzioni offerte sono molto variegata e spaziano dalla preparazione e consegna dei pasti, fino alla gestione completa di cucine interne presso le strutture dei clienti.

Per le aziende sono previste diverse soluzioni per la pausa pranzo: dal self-service in linea, alle soluzioni free flow, allo studio e realizzazione di corner speciali (pizza con impasto fresco, grill a vista con diversi tagli di carne, pesce e verdure). Inoltre, sono previsti servizi integrati: bar, market, coffee break, colazioni di lavoro, salette vip con servizio al tavolo, menu alla carta e servizio ai piani.

RISTORAZIONE COMMERCIALE:

CIRFOOD opera attivamente nel settore della ristorazione commerciale, con diversi format che ruotano attorno ai concetti chiave di sincerità, autenticità e accessibilità. La nostra offerta abbraccia ogni momento della giornata, attraverso soluzioni diversificate per ogni occasione, esigenza di consumo e target. La rete totale comprende 120 locali che generano un fatturato di 102 milioni di euro l'anno. Le principali fasi del processo produttivo che si svolge nei siti CIRFOOD possono essere così sintetizzate:

ricevimento e stoccaggio materie prime: le materie prime si suddividono nelle due macro-categorie food e no food (materiale da imballaggio, prodotti di pulizia, cancelleria...). Le derrate alimentari vengono trasferite in prossimità del deposito dove si provvede alla verifica di idoneità della merce consegnata in termini di stato igienico, rispondenza all'ordine, data di scadenza e tracciabilità, temperatura per i prodotti deperibili. Le materie prime food vengono poi stoccate fino all'utilizzo con modalità tali da garantirne la corretta conservazione e prevenire qualsiasi forma di contaminazione.

Preparazione e cottura alimenti: il processo di preparazione pasti prevede le fasi di: selezione degli ingredienti con eliminazione di quelli giudicati non più idonei pulizia, mondatura e lavaggio degli alimenti assemblaggio degli ingredienti in esecuzione della ricetta cottura tramite specifiche attrezzature (forno, cucina, cuoci pasta, abbattitori, brasiere, fry top...) conservazione del pasto fino alla somministrazione o al confezionamento per il successivo trasporto.

Per evitare contaminazioni, all'interno delle zone di preparazione sono presenti postazioni di lavoro separate per la lavorazione verdure, lavorazione carni e preparazione diete sanitarie (es. no glutine, no uovo, ecc).

Confezionamento: i pasti vengono posizionati in contenitori termici in modo da prevenire il deperimento degli alimenti. Inoltre, i cibi possono essere serviti sia in contenitori monoporzionati multisaldati che in contenitori multiporzionati, che possono essere sporzionati al momento.

Consegna pasti: la consegna può avvenire sia con mezzi di proprietà CIRFOOD che ricorrendo a fornitore esterno;

Alcune attività sono affidate ad aziende esterne (attraverso specifico contratto). Tra queste:

- pulizia uffici e servizi;
- consegna pasti
- trasporto materie prime e prodotti finiti;
- trasporto e gestione (smaltimento/recupero) di rifiuti prodotti dall'azienda;
- Stampa pubblicazioni
- Auditing/analisi materie prime, prodotti finiti, tamponi ambientali e palmari, ecc..
- consulenza in materia qualità, ambiente, sicurezza, sicurezza alimentare;

Inoltre, per le strutture a diretta gestione di CIRFOOD, sono affidate esternamente:

- manutenzione impiantistica (impianto elettrico, impianti di climatizzazione...)
- manutenzione presidi antincendio e impianto antincendio;
- manutenzione immobile;
- derattizzazione e disinfestazione.



2. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE E IL SUO CONTESTO

CIRFOOD ha impostato da tempo un sistema di gestione ambientale che consente di tenere sotto controllo i propri processi e i relativi impatti sull'ambiente. Il monitoraggio costante delle proprie attività avviene su più livelli:

- il sistema di auditing è attivo sui siti certificati (siti produttivi e sedi di ufficio) ed è condotto da un team interdisciplinare per la valutazione di tutti gli aspetti ambientali, in termini di compliance normativa e di monitoraggio in campo;
- riesame annuale di tutte le risultanze dell'intero sistema ambientale attraverso valutazione degli indicatori e raggiungimento degli obiettivi.

CIRFOOD, nell'ambito del proprio Sistema di Gestione Ambientale, ha individuato tutti gli aspetti ambientali connessi al servizio di ristorazione ha definito un metodo per valutare la significatività di tali aspetti per poi arrivare a determinare quali impatti possono avere sull'ambiente.

A ogni fase del processo sono stati inoltre associati i rischi e le opportunità definiti dal risk assessment aziendale, così da individuare il posizionamento degli stessi lungo il processo.

L'insieme degli aspetti ambientali significativi è riesaminato dalla direzione, che ne tiene conto per determinare obiettivi e traguardi di miglioramento. La definizione degli obiettivi è legata alle politiche aziendali ed è frutto del piano strategico e dell'analisi dei rischi

Nell'ottica del miglioramento continuo, ogni anno si individuano target sempre più sfidanti e si studiano progetti di sostenibilità trasversali a tutte le attività aziendali per rendere sempre più complessivo l'approccio sostenibile dell'impresa.

3. OBBLIGHI DI CONFORMITÀ

L'Organizzazione nello svolgimento delle proprie attività si impegna ad operare nel pieno rispetto della normativa comunitaria, nazionale, regionale e volontaria, nonché nel rispetto di accordi e impegni sottoscritti dall'organizzazione con le parti interessate ai fini della tutela dell'ambiente e della salute e sicurezza dei lavoratori.

L'azienda rispetta le normative delle nazioni in cui opera applicando inoltre, laddove possibile, standard più elevati.

Il quadro legislativo di riferimento viene riportato nei Registri degli adempimenti elaborati per ciascuna provincia di pertinenza e con riferimento alle disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e provinciali (quando di pertinenza).

4. VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI SIGNIFICATIVI

CIRFOOD, per poter definire le attività necessarie per una corretta gestione delle tematiche ambientali e sviluppare, quindi, un efficiente Sistema di Gestione, ha individuato gli aspetti ambientali legati direttamente alle proprie attività (aspetti diretti) e quelli che possono derivare dall'interazione con terzi (indiretti) che presentano un impatto ambientale significativo. Gli aspetti ambientali sono stati considerati in ottica di ciclo di vita, dando evidenza anche agli impatti derivanti dalle attività a monte (UPSTREAM) e a valle (DOWN STREAM) di CIRFOOD.

Di seguito è rappresentata la tabella di sintesi relativa alla individuazione di:

- impatti ambientali generati dalle attività aziendali - **IMPATTI DIRETTI (D)**

impatti non direttamente generati dall'azienda ma da terzi, comunque strettamente legati alle attività di CIRFOOD – **IMPATTI INDIRETTI (I)**.

Gli **IMPATTI AMBIENTALI DIRETTI** sono valutati in condizioni normali (N), anomale (A) e di emergenza (E), moltiplicando la Rilevanza dell'aspetto (R), l'esistenza di Legislazione applicabile (L) e il livello di Coinvolgimento delle parti interessate (C).

I singoli criteri sono statati valutati attribuendo i punteggi secondo la griglia a seguire:



		3	2	1
Rilevanza	R	L'aspetto in esame produce effetti di accertata gravità sul sito, a motivo delle quantità in gioco e/o della vulnerabilità specifica del sito. Sono presenti effetti ambientali simili concomitanti con altre attività simili svolte all'interno e/o limitrofe allo stabilimento. L'aspetto produce emissioni significative e/o impatti significativi a livello globale (effetto serra, eutrofizzazione, ozono, materie prime non rinnovabili) e generalmente di tipo pericolose. L'effetto ambientale può provocare ricadute effetti molto gravi sull'uomo e/o sull'ambiente, anche di carattere irreversibile. Accertata è la pericolosità delle sostanze emesse (teratogene, cancerogene, mutagene)	L'aspetto in esame produce effetti sul sito che risultano compatibili con le caratteristiche ambientali del sito sia in termini di quantità che in termini di estensione (impatto locale). In caso di concomitanza con altri impatti simili il contributo è ritenuto poco significativo. L'effetto ambientale può provocare ricadute sull'uomo e/o sull'ambiente giudicate reversibili.	L'aspetto in esame non produce effetti rintracciabili o esattamente individuabili sul sito, a motivo delle quantità in gioco e della sostanziale insensibilità del sito a tali effetti. Non esistono effetti sinergici con altri impatti simili. L'impatto è da ritenersi ragionevolmente trascurabile
Legislazione Applicabile	L	Per l'aspetto in esame esistono leggi e prescrizioni applicabili che determinano limiti, prescrizioni e adempimenti specifici ai quali conformarsi.	Per l'aspetto in esame esistono leggi applicabili che non determinano alcuna prescrizione specifica. Per l'aspetto in esame esistono prescrizioni e/o requisiti determinati da accordi e/o regolamenti di natura volontaria.	Per l'aspetto in esame non esiste alcuna normativa ambientale di riferimento.
Coinvolgim. parti interessate	C	L'aspetto in esame è oggetto di lamentele o contestazioni/contenziosi da parte di soggetti interni o esterni all'impresa Vi sono state verbali e/o sanzioni da parte degli Enti.	L'aspetto in esame è stato oggetto di interessamento da parte di soggetti esterni o interni all'impresa, ma non di lamentele esplicite Attenzione particolare da parte di Enti competenti e/o di Enti di controllo, senza però mai rilevare sanzioni e/o inadempienze.	Nessun interessamento e lamentele circa l'aspetto in questione Nessun interessamento da parte degli Enti competenti e/o di controllo. Nessuna sanzione e/o verbale.

La significatività degli aspetti è determinata dal prodotto tra gli indicatori qualitativi, secondo la matrice indicata:

Valore Indice (R*L*C)	Significatività
1 - 6	Grado di significatività basso
7 - 18	Grado di significatività medio
>18	Grado di significatività alto

A seguire si riporta la matrice complessiva di valutazione degli aspetti ambientali con il relativo grado di significatività. In giallo e in rosso sono evidenziati i livelli di significatività legati agli impatti che richiedono un'attività di gestione e controllo da parte del sistema.



CIRFOOD	i*: tutti gli aspetti ambientali indiretti che comportano emissioni di CO2 sono stati misurati all'interno del progetto CARBON FOOTPRINT e pertanto sono stati valutati al pari degli aspetti diretti.		UP STREAM		CORE											Attività accessorie (di competenza esterna* ed interna) * gli impatti ambientali dei servizi/processi affidati a terzi vengono considerati esclusivamente in relazione all'attività esternalizzata e non al processo produttivo											Strutture/impianti/attrezzature											DOWN STREAM		
	Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomala (A) normali (N) di emergenza (E)		Produzione energia	Produzione materie prime food, no food e materiali	Trasporto e consegna materie prime e materiali	Mobilità dipendenti casa-lavoro	Ricevimento e stoccaggio	Preparazione e cottura alimenti	Confezionamento	Consegna pasti	Consegna pasti affidata a terzi	Somministrazione e consumo pasto	Pulizia e sanificazione	Pulizia e sanificazione affidata a terzi	Gestione area deposito rifiuti	Attività di ufficio	Mobilità legata a trasferte di lavoro/concessione di auto aziendali a uso	Gestione piattaforma centralizzata acquisti	Mobilità fornitori di manutenzione e servizi	Cantieri	Analisi/auditing	Consulenze esterne	Derattizzazione/disinfestazione	IT Service/help desk	Publicazioni e stampati	Attività di manutenzione e servizi	Servizi igienici	Climatizzazione estiva ed invernale	Illuminazione e forza motrice	Depuratore/degrassatore/ grigliatore	Gruppo elettrogeno/cabina elettrica/sala macchine	Impianto aria compressa/impianto	Fabbricato	Trasporto rifiuti	Trattamento rifiuti	Significatività		
Impatto ambientale	Emissioni sostanze lesive all'ozono (celle frigorifere e impianti di climatizzazione/raffreddamento) (CO2 diretta)	N	non applicabile																																			0		
		A	non applicabile							D	D																												0	
		E	perdite di gas dalle apparecchiature																																				6	
	Emissioni gas fluorurati (celle frigorifere e impianti di climatizzazione/raffreddamento) (CO2 diretta)	N	non applicabile																																					0
		A	non applicabile							D	D																													0
		E	perdite di gas dalle apparecchiature																																					6
	Emissioni di CO2 derivanti da produzione materie prime no food	N	l'acquisto delle m.p. è funzionale alle richieste di appalto																																					12
		A	non applicabile																																					0
		E	non applicabile																																					0
	Emissioni di CO2 derivanti da produzione materie prime food	N	l'acquisto delle m.p. è funzionale alle richieste di appalto																																					12
		A	non applicabile																																					0
		E	non applicabile																																					0
	Emissioni di CO2 derivanti da trattamento rifiuti	N	smaltimento frazione indifferenziata																																					27
		A	malfunzionamento impianto abbattimento																																				0	
		E	Incendio																																				0	
	Emissioni di CO2 derivanti da approvvigionamento di Energia elettrica	N	Acquisto dal mercato in funzione del fabbisogno energetico																																					8
		A	Perdita di efficienza/malfunzionamento per pannelli fotovoltaici																																					12
		E	Incendio pannelli fotovoltaici																																				18	
Emissioni odorigene	N	produzione ordinaria																																					2	
	A	Malfunzionamento degli impianti - proliferazione dei batteri/fanghi attivi incontrollata							D																													8		
	E	Stoccaggio prolungato rifiuti organici																																				0		
Inquin. acque	Scarichi idrici	N	produzione ordinaria e recapito in pubblica fognatura																																			3		
		A	non applicabile																																			0		
		E	versamenti accidentali o impropri, incendio, rottura sgrigliatore, rottura tubazioni							D						D																						6		
	Scarichi acque meteoriche di dilavamento	N	eventi piovosi																																				3	
		A	non applicabile																																				0	
		E	versamento (sia da mezzi di trasporto che da sostanze liquide movimentate)																																				12	

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 29/12/2023
FIRMA:

Rayfane

CIRFOOD	i*: tutti gli aspetti ambientali indiretti che comportano emissioni di CO2 sono stati misurati all'interno del progetto CARBON FOOTPRINT e pertanto sono stati valutati al pari degli aspetti diretti.	UP STREAM	CORE													Attività accessorie (di competenza esterna* ed interna)										DOWN STREAM												
			Processo Produttivo			Processi comuni			Processi aziendali direzionali			Attività accessorie (di competenza esterna* ed interna)				Strutture/impianti/attrezzature			DOWN STREAM																			
Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomala (A) normali (N) di emergenza (E)	Produzione energia	Produzione materie prime food, no food e materiali	Trasporto e consegna materie prime e materiali	Mobilità dipendenti casa-lavoro	Ricevimento e stoccaggio	Preparazione e cottura alimenti	Confezionamento	Consegna pasti	Consegna pasti affidata a terzi	Somministrazione e consumo pasto	Pulizia e sanificazione	Pulizia e sanificazione affidata a terzi	Gestione area deposito rifiuti	Attività di ufficio	Mobilità legata a trasferite di lavoro/concessione di auto aziendali a uso	Gestione piattaforma centralizzata acquisti	Mobilità fornitori di manutenzione e servizi	Cantieri	Analisi/auditing	Consulenze esterne	Derattizzazione/disinfestazione	IT Service/help desk	Publicazioni e stampati	Attività di manutenzione e servizi	Servizi igienici	Climatizzazione estiva ed invernale	Illuminazione e forza motrice	Depuratore/degrassatore/sgrigliatore	Gruppo elettrogeno/cabina elettrica/sala macchine	Impianto aria compressa/impianto	Fabbricato	Trasporto rifiuti	Trattamento rifiuti	Significatività		
Inquin. Elettrom	Campi elettromagnetici	N																																			3	
		A																																				0
		E																																				0
Inquinamento luminoso/alterazione paesaggi/consumo del suolo	Manutenzione/costruzione fabbricati/illuminazione esterna di pertinenza di CIRFOOD (proprietà, affitto, locazione)	N																																			2	
		A																																			0	
		E																																			0	
Inquinamento derivante da trattamento rifiuti	Produzione rifiuti: carta/cartone, plastica, legno, lattine, vetro, organico, indifferenziato, toner esausti, fanghi fosse settiche, grassi degrassatore, rifiuti derivanti da manutenzione	N																																			6	
		A																																			6	
		E																																			18	
Inquinamento suolo/sottosuolo	Oli alimentari esausti bidoni contenenti olio, chiusi e inseriti in armadio chiuso coperto e sollevato da terra con vasca di contenimento	N																																			0	
		A																																			0	
		E																																			12	
	Sostanze chimiche: - detersivi/disinfettanti - prodotti per la manutenzione - sostanze acide da batterie (es. mulletti, lavapavimenti) - carburante e olio di veicoli	N																																				0
		A																																				0
		E																																				18
Inquin. particellare	Presenza di Amianto	N																																			0	
		A																																			0	
		E																																				18



Di seguito è rappresentata la tabella di sintesi relativa alla valutazione degli **IMPATTI AMBIENTALI INDIRETTI**.

La valutazione si fonda sulla rilevazione del livello di controllo reale e potenziale che l'azienda ha sui soggetti esterni coinvolti (che generano l'aspetto). In particolare, il livello può essere: trascurabile (T) se la capacità di esercitare la propria influenza nella gestione degli aspetti ambientali è ritenuta trascurabile, medio (M) se la capacità di esercitare la propria influenza è media o alto (A) se la capacità di esercitare la propria influenza è ritenuta elevata.

ATTIVITÀ	IMPATTO	GRADO DI INFLUENZA		
		T	M	A
Produzione materie prime food, no food e materiali vari	Non valutabili in quanto dipendenti dalla natura degli approvvigionamenti	X		
Trasporto e consegna materie prime e materiali vari e mobilità fornitori	Inquinamento atmosferico Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali (energetiche) Inquinamento acustico Inquinamento idrico	X		
Mobilità dipendenti casa-lavoro	Inquinamento atmosferico Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali (energetiche) Inquinamento acustico Inquinamento acque	X		
Pulizia e sanificazione affidata a terzi	Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento derivante da trattamento rifiuti			X
Gestione piattaforma centralizzata acquisti materie prime	Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento atmosferico Inquinamento acustico Inquinamento luminoso/ alterazione paesaggio/ consumo del suolo Inquinamento derivante da trattamento rifiuti	X		
Mobilità fornitori di manutenzione e servizi	Inquinamento atmosferico Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali (energetiche) Inquinamento acustico Inquinamento acque	X		
Cantieri	Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento atmosferico Inquinamento acustico Inquinamento luminoso/ alterazione paesaggio/ consumo Inquinamento derivante da trattamento rifiuti		X	

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaele

Analisi/auditing	Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento atmosferico Inquinamento acustico	X		
Consulenze esterne	Depauperamento risorse naturali			X
Derattizzazione/disinfestazione	Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento derivante da trattamento rifiuti Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza)			X
IT Service/help desk	Depauperamento risorse naturali (energetiche)	X		
Pubblicazioni e stampati	Inquinamento atmosferico Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali (energetiche) Inquinamento derivante da trattamento rifiuti		X	
Attività di manutenzione e servizi (compresa pulizia uffici)"	Depauperamento risorse naturali Inquinamento acque Inquinamento acustico Inquinamento derivante da trattamento rifiuti		X	
Trasporto rifiuti	Inquinamento atmosferico Inquinamento suolo e sottosuolo (sversamento prodotti chimici in emergenza) Depauperamento risorse naturali (energetiche) Inquinamento acustico Inquinamento idrico		X	



SEZIONE 6

SEDE LEGALE

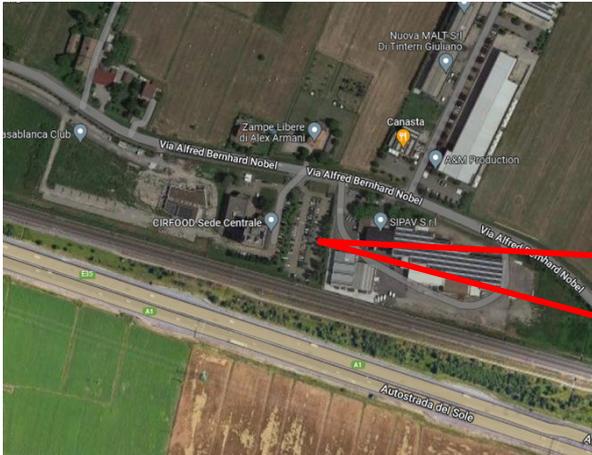
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia



5. INQUADRAMENTO TERRITORIALE SEDE LEGALE

Di seguito si riportano le informazioni relative al contesto territoriale in cui è ubicata la sede legale di Reggio Emilia. Per l'inquadramento dei singoli siti si rimanda all'analisi ambientale specifica.

5.1 GENERALITÀ



Presso la sede di Via Nobel lavorano 242 persone che svolgono attività di ufficio.

Il sito si colloca nel Comune di Reggio Emilia in una zona artigianale di espansione confinante a nord con aree agricole, a sud con l'autostrada del sole A1 e la linea ferroviaria AV, a est con il polo Industriale di Mancasale, ad ovest con l'abitato di Sesso e a sud ovest con altre attività di natura produttiva (zona Industriale Villaggio Crostolo).

L'area su cui insiste l'edificio è individuabile all'interno della Carta Tecnica Regionale (CTR), scala 1:25.000, tavola 200-NE "Reggio nell'Emilia Nord" e nella Sezione n.200080 scala 1:10.000.

Nella classificazione del territorio comunale presente nella Tavola P4 della Variante al PSC 2011, approvata con delibera comunale del 13/07/2020, l'area oggetto di studio risulta classificata come città consolidata. Rispetto a quanto riportato nel RUE (tav. R2), variante approvata con delibera comunale n. 140 del 21/07/2021, la zona è definita ambito specializzato per attività produttive in corso di attuazione Asp1 (art. 43).

Le condizioni di accessibilità del territorio sono ottimali, essendo concentrati alcuni dei più importanti nodi della mobilità del territorio regionale e provinciale. Il nuovo casello autostradale è direttamente accessibile da più direzioni attraverso il sistema delle tangenziali (connessione alla via Emilia, alle aree della pianura reggiana e modenese, alle aree collinari). Inoltre, essendo servito dall'asse attrezzato veloce Reggio-Bagnolo il nuovo casello risulta ben collegato anche da Nord. La stazione Mediopadana costituisce un nodo intermodale sia con i treni del servizio ferroviario regionale che con il traffico su gomma privato. L'azienda attualmente non utilizza le linee ferroviarie per il trasporto merci.

5.2 GEOLOGIA, GEOMORFOLOGIA E LITOLOGIA

Il territorio in esame si colloca in zona di pianura caratterizzata da depositi continentali di origine fluviale con caratteristiche diverse in funzione della loro localizzazione rispetto al sistema collinare.

L'ambito della media pianura è caratterizzato da una morfologia quasi uniformemente pianeggiante, con dislivelli altimetrici di circa 30 m. Sono presenti sedimenti fini e, in quantità minori, sabbie e ghiaie. Le presenze morfologiche più rilevanti sono i dossi, caratterizzati da una litologia sabbiosa-ghiaiosa, sui quali sono andati sviluppandosi gli insediamenti umani. Nella fascia centrale della media pianura prevalgono i terreni argillosi con strati di spessore significativo. A nord della Via Emilia si trovano terreni prevalentemente limo-argillosi intercalati a discontinui livelli sabbiosi con composizione granulometrica variabile arealmente e in profondità.

5.3 IDROGRAFIA E IDROGEOLOGIA

L'area si inserisce all'interno del bacino idrografico del Torrente Crostolo. Ad est del sito, verso l'area industriale di Mancasale si snoda il canale Tassone, le cui acque sono costituite fondamentalmente dai reflui scaricati dall'impianto di depurazione di Mancasale.

La rete idrografica principale, rappresentata dal T. Crostolo, dista circa 1 km in direzione sud-est dall'area in oggetto, mentre quella minore costituita da Canale Tassone, dista circa 2,5 km.

Il Torrente Crostolo compie il suo percorso attraverso aree collinari e di pianura fortemente antropizzate. Nel suo alto corso riceve gli scarichi della zona artigianale di Casina. In seguito nel Crostolo confluiscono una serie di apporti di considerevole importanza: a Roncofiesse il cavo Guazzatoio e gli scolmatori di piena del comune di Reggio Emilia; a Begarola tramite l'affluente Torrente Modolena gli scarichi del depuratore di Roncofiesse, che collette gran parte della Val D'Enza; più a valle il cavo Cava ed il cavo Tassone che veicolano rispettivamente le acque di dreno di un vasto areale agricolo e del depuratore di Mancasale. Le forti pressioni che gravano su questo corso d'acqua determinano in chiusura di bacino uno Stato Ambientale che oscilla fra pessimo e scadente.

Dal report 2017 elaborato da ARPAE sulla qualità delle acque superficiali della provincia di Reggio Emilia, emerge che nel bacino del t. Crostolo, le criticità sono evidenti: il contenuto in nutrienti determina un livello LIMeco (indice di stato trofico) sufficiente già a monte della città di Reggio Emilia, che peggiora a scarso dopo la confluenza con il t. Modolena, che recapita i reflui del depuratore di Roncofiesse, e raggiunge la foce in Po in stato cattivo, dopo aver ricevuto anche il contributo del c. Tassone che veicola gli scarichi del depuratore di Mancasale.

Sotto il profilo Idrogeologico, nella provincia di Reggio Emilia si possono individuare 5 settori detti "unità idrogeologiche" con caratteristiche delle acque di falda che si distinguono da quelle adiacenti: unità idrogeologica del torrente Enza, unità idrogeologica dei corsi d'acqua minori, unità idrogeologica della media pianura, del fiume Secchia e del fiume Po. L'area oggetto di esame ricade nell'unità idrogeologica dei corsi d'acqua minori (Modolena- Crostolo- Lodola-Rodano-Tresinaro) che si sviluppa da Albinea a Casalgrande fino all'altezza della Via Emilia risulta quella meno ricca di acque.

Va osservato che il comune di Reggio Emilia, relativamente alla disponibilità di risorse idriche è gravato da un deficit stimato di 3 Milioni di m³/anno. I problemi quantitativi sono originati dai sempre più rilevanti prelievi d'acqua ad uso agricolo, industriale e civile.

Dal punto di vista qualitativo i maggiori problemi degli acquiferi sotterranei sono legati sia a fenomeni di origine naturale che antropica. In particolare, la presenza di nitrati discende dall'uso di fertilizzanti agricoli e dallo smaltimento di reflui zootecnici.

5.4 ELEMENTI CLIMATICI E METEOROLOGICI

Come in tutta la pianura padano-veneta, il clima di Reggio Emilia può essere definito temperato subcontinentale: è caratterizzato cioè da precipitazioni primaverili relativamente abbondanti e da consistenti differenze tra le temperature invernali ed estive. Negli ultimi 30 anni, la rete di monitoraggio Arpae ha registrato, in tutte le stagioni, significativi aumenti di temperatura rispetto al trentennio di riferimento 1961-1990, in particolare le temperature medie regionali sono aumentate di 1,1 °C (+1,4 °C le massime, +0,8 °C le minime).

Relativamente al territorio di Reggio Emilia, le temperature sono decisamente aumentate sia a livello annuo che stagionale. Tale aumento riguarda sia le temperature massime che le minime, anche se l'aumento appare decisamente più marcato per la minima in tutte le stagioni. Inoltre è evidente la tendenza all'aumento delle giornate in cui le temperature massime sono molto elevate ("ondate di calore").

Per quanto riguarda le precipitazioni, a una modesta riduzione del dato annuale si accompagna un notevole cambiamento dei regimi di pioggia nel corso dell'anno, con prolungati periodi siccitosi nella stagione estiva.

Appaiono inoltre in aumento, soprattutto nell'ultimo periodo, gli episodi di piogge estreme.

5.5 ARIA

La qualità dell'aria sul territorio provinciale è da anni oggetto di monitoraggio da parte di ARPA e della Provincia a causa dell'incremento della concentrazione di inquinanti legati alla produzione di energia elettrica, attività industriali, riscaldamento e principalmente alla crescita del traffico autoveicolare.

Le condizioni meteorologiche e il clima dell'Emilia Romagna sono fortemente influenzate dalla conformazione topografica della Pianura Padana: la presenza di montagne su tre lati rende questa regione una sorta di "catino" naturale, in cui l'aria tende a ristagnare. Le condizioni meteorologiche influenzano i gas e gli aerosol presenti in atmosfera in molti modi: ne controllano il trasporto, la dispersione e la deposizione al suolo, favoriscono le trasformazioni chimiche che li coinvolgono, hanno effetti diretti e indiretti sulla loro formazione. Alcune sostanze possono rimanere in aria per periodi anche molto lunghi, attraversando i confini amministrativi e rendendo difficile distinguere i contributi delle singole sorgenti emissive alle concentrazioni totali.

In Emilia-Romagna, analogamente a quanto accade in tutto il bacino padano, vi sono criticità per la qualità dell'aria che riguardano gli inquinanti PM10, PM2.5, Ozono (OR 3R) e Biossido di Azoto (NOR 2R).

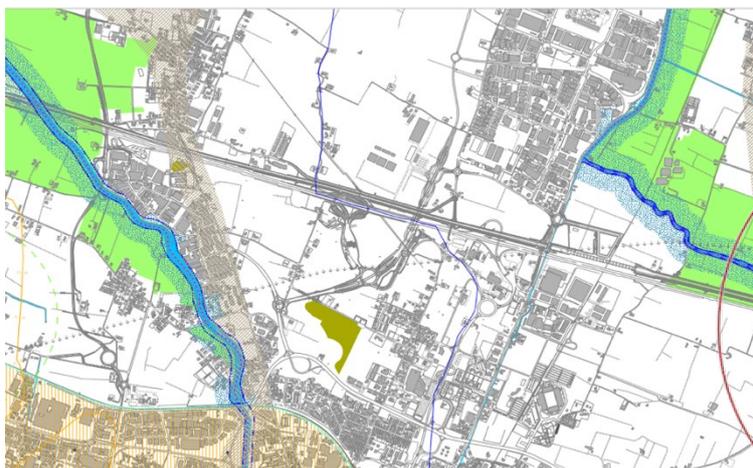
PM10, PM2.5 e Ozono interessano pressoché l'intero territorio regionale, mentre per l'NOR 2R la problematica è più localizzata in prossimità dei grandi centri urbani.

Le polveri fini e l'ozono sono inquinanti in parte o totalmente di origine secondaria, ovvero dovuti a trasformazioni chimico-fisiche degli inquinanti primari, favorite da fattori meteorologici. Per il PM10 la componente secondaria è preponderante in quanto rappresenta circa il 70% del particolato totale. Gli inquinanti che concorrono alla formazione della componente secondaria del particolato sono ammoniaca (NHR3R), ossidi di azoto (NOx), biossido di zolfo (SOR2R) e composti organici volatili (COV).

L'area di intervento si colloca in prossimità del centro abitato di Sesso. Nella zona, le principali fonti di emissione gassose possono essere ricondotte al traffico veicolare e in particolare al transito sull'arteria autostradale, alle attività industriali presenti in zona e agli impianti di riscaldamento delle abitazioni nell'intorno di Sesso. La zonizzazione regionale, approvata con DGR 2001/2011, colloca l'area oggetto di esame nella macro-area di qualità dell'aria Pianura Ovest. Si specifica che l'insediamento produce emissioni in atmosfera unicamente imputabili al funzionamento degli impianti di climatizzazione e al traffico veicolare.

5.6 DESCRIZIONE E INQUADRAMENTO DEI VINCOLI NATURALISTICI

Dall'esame del PTCP (Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale) dell'anno 2010 della provincia di Reggio Emilia, e della cartografia delle zone SIC-ZPS (Siti di Interesse Comunitario e Zone di protezione Speciale) elaborata da Rete Natura 2000, si evidenzia che l'area sui cui insiste l'insediamento CIRFOODCIRFOOD è situata in territorio non sottoposto ad alcun vincolo ambientale. Le aree protette più prossime al sito in oggetto fanno parte delle fasce di rispetto dei torrenti Crostolo e canale Tassone



CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

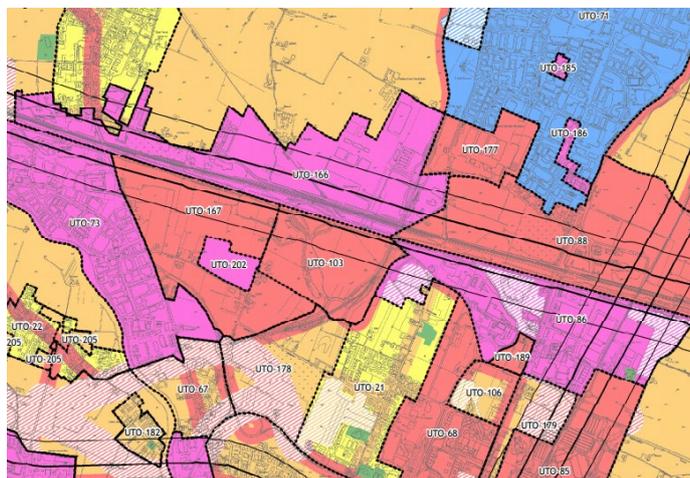
FIRMA:

5.7 RUMORE

Il Comune di Reggio Emilia ha approvato la zonizzazione acustica comunale con delibera 5167/70 DEL 05/04/2011 e la sua variante D.C.C. n. 127 del 20.10.2014.

L'area in cui opera l'azienda è compresa tra la ferrovia AV Mediopadana e l'autostrada A1 lungo il confine meridionale, e le aree industriali di Villaggio Crostolo a sud ovest e Mancasale a nord est. A nord ovest si sviluppa l'abitato di Sesso.

Secondo la classificazione acustica vigente, l'area in cui ricade il sito, è classificata come area prevalentemente industriale Classe V, per la quale i limiti massimi sono 70 dB(A) diurni e 60 dB(A) notturni. Le aree circostanti risultano classificate a sud come area di intensa attività umana Classe IV e a nord come aree di tipo misto di classe III. Il sito oggetto di studio svolge attività non produttiva, ma di natura amministrativa per cui le uniche sorgenti di rumore sono adducibili al traffico veicolare dei mezzi leggeri.



CLASSE I - Aree particolarmente protette
Rientrano in questa classe le aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: aree ospedaliere, aree scolastiche, aree destinate al riposo e allo svago, aree residenziali rurali e di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.

CLASSE II - Aree Prevalentemente residenziali
Rientrano in questa classe le aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione e limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali.

CLASSE III - Aree di tipo misto
Rientrano in questa classe le aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione, con presenza di attività commerciali e di uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali, aree rurali che impiegano macchine operatrici.

CLASSE IV - Aree di intensa attività umana
Rientrano in questa classe le aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; le aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; le aree portuali, le aree con limitata presenza di piccole industrie.

CLASSE V - Aree prevalentemente industriali
Rientrano in questa classe le aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni.

CLASSE VI - Aree esclusivamente industriali
Rientrano in questa classe le aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

5.8 INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO

Nella regione Emilia Romagna è attivo un sistema di monitoraggio in continuo dei campi elettromagnetici ad alta frequenza generati da impianti per radio-telecomunicazione gestito da ARPA e costituito da stazioni di misura non fisse, ma ricollocabili, distribuite in tutte le province.

Dal report anno 2019 di ARPA risulta che, relativamente ai campi a bassa frequenza (ELF) i livelli di campo magnetico sono rimasti contenuti sia entro 3 μT che 1 μT nel 100% dei casi; inoltre, si sono rilevati valori inferiori a 0,5 μT nel 100% dei rilievi relativi alla presenza di linee elettriche e nel 90% dei rilievi eseguiti in prossimità di cabine di trasformazione. Il monitoraggio in continuo dei campi ad alta frequenza, con i successivi controlli puntuali effettuati, ha evidenziato che, anche nel corso del 2019, i livelli di campo elettrico si sono mantenuti in genere al di sotto dei valori di riferimento normativo.

5.9 ELEMENTI RIGUARDANTI RISCHI AMBIENTALI NATURALI

Gli studi sulla pericolosità sismica promossi dall'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV) hanno portato alla definizione di una nuova zonazione sismogenetica del territorio nazionale denominata "ZS9", che prevede l'individuazione di 36 "zone-sorgente", i cui limiti sono stati tracciati sulla base di informazioni tettoniche o geologico-strutturali e di differenti caratteristiche della sismicità. Il territorio del Comune di Reggio Emilia ricade nella zona sismogenetica "913", denominata "Appennino Emiliano", nei pressi del limite con la zona sismogenetica "912" denominata "Dorsale Ferrarese".

L'areale in cui ricade Reggio Emilia presenta una sismicità propria di livello medio-basso, connessa all'attività del margine appenninico reggiano e inoltre risente di terremoti prodotti da zone sismogenetiche relativamente distanti quali la "Dorsale ferrarese", il margine appenninico parmense e modenese, il Lago di Garda e la Garfagnana.

Per quanto concerne il profilo normativo, a seguito dell'emanazione della DGR 1164 del 23/07/2018, il Comune di Reggio Emilia è stato classificato sismico in ZONA 3.

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



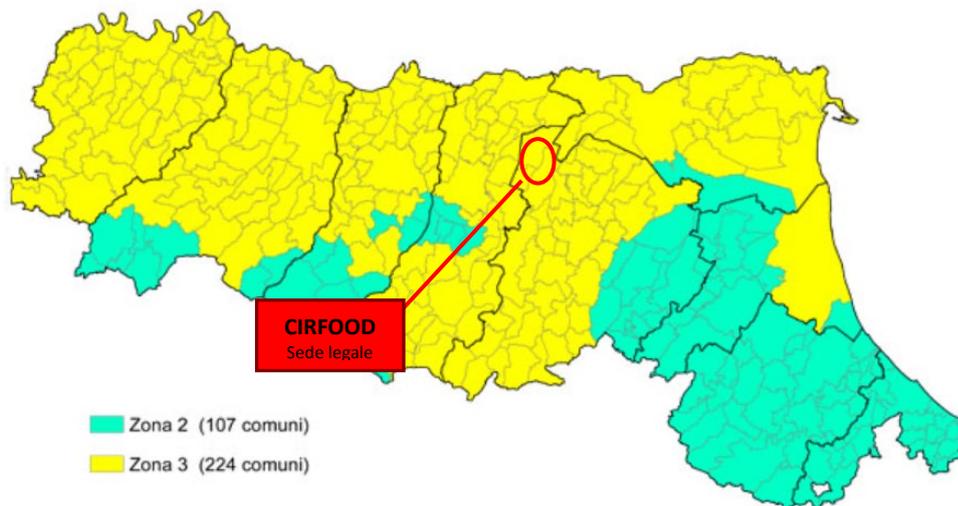
BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

Classificazione sismica dei comuni dell'Emilia-Romagna



5.10 ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI

La sede legale ospita attività di ufficio, pertanto gli aspetti ambientali ad essa associati sono di natura civile e non produttiva. Di seguito una breve descrizione dei singoli aspetti.

5.10.1 RISORSE IDRICHE

L'acqua, non essendo presenti processi produttivi, è impiegata esclusivamente per i servizi igienici e a scopo antincendio. La fonte di approvvigionamento è costituita dall'acquedotto comunale. Non sono presenti pozzi.

Di seguito viene riportato l'andamento delle prestazioni ambientali nel periodo 2018-2022; i dati per l'anno 2022 sono estrapolati dai dati disponibili al 30 giugno. Per garantire la comparabilità del primo semestre 2022 si riportano anche gli analoghi dati del primo semestre 2021.

I consumi idrici sono imputabili all'utilizzo dei servizi igienici. L'azienda ha predisposto strumenti di monitoraggio dei consumi e attuato politiche di sensibilizzazione dei dipendenti per un uso responsabile della risorsa idrica. La contabilizzazione dei consumi viene fatta attraverso la lettura delle fatture dell'ente gestore (IREN).

5.10.2 SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici presenti sono di natura civile e collettati in pubblica fognatura. Essi derivano da:

- acque reflue dei servizi igienici;
- acque di dilavamento delle aree scoperte

Il piazzale esterno è adibito a parcheggio; in area cortiliva non vengono stoccati materiali/rifiuti né vengono effettuate altre attività che possano generare dilavamento.

5.10.3 RIFIUTI

La sede legale di Via Nobel produce rifiuti di natura urbana e speciale.

I rifiuti urbani derivano dalle attività di ufficio e sono costituiti da: carta e cartone, frazione indifferenziata, plastica, organico e vetro e toner.

Relativamente a questa tipologia di rifiuti (configurati come non pericolosi) ad eccezione dei toner, viene effettuata nei locali aziendali la raccolta differenziata e il ritiro e lo smaltimento finale sono affidati all'azienda municipalizzata di riferimento (IREN).

Sono riferiti alla sede legale anche i rifiuti speciali derivanti dalla sostituzione di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) e i fanghi dalle fosse settiche, per i quali si procede alla raccolta ed archiviazione dei formulari di identificazione dei rifiuti e alla verifica delle autorizzazioni dei gestori ambientali incaricati.

5.10.4 CONSUMO DI MATERIALI

Per la sede legale i materiali di consumo sono costituiti da materiali ausiliari alle attività di ufficio (carta, toner...).

Coerentemente con le politiche di sostenibilità che orientano verso scelte a minor impatto ambientale, l'azienda ha disposto l'esclusivo utilizzo di carta riciclata, fatta eccezione per le pubblicazioni, per le quali si utilizzano materiali provenienti da filiere controllate (es. FSC) e le situazioni di richieste esplicite del cliente.

5.10.5 EMISSIONI IN ATMOSFERA

Presso la sede di Via Nobel non sono presenti impianti produttivi che possano generare emissioni in atmosfera. Le emissioni in atmosfera derivano dagli impianti di riscaldamento e sono classificate, ai sensi del D.lgs. 152/06, come scarsamente rilevanti o poco significative e non sono pertanto soggette ad alcuna prescrizione autorizzativa.

Le emissioni in atmosfera da traffico veicolare prodotte dai mezzi CIRFOOD vengono dettagliate nella sezione 7 paragrafo 7.4 che riferisce in merito alle prestazioni globali di CIRFOOD.

CIRFOOD provvede tramite il terzo Responsabile alla regolare manutenzione degli impianti garantendo il rispetto delle limitazioni regionali e nazionali in materia.

5.10.6 EFFICIENZA ENERGETICA

I consumi energetici sono riferiti a:

- illuminazione dei locali
- funzionamento delle attrezzature da ufficio
- climatizzazione invernale ed estiva
- consumi di carburanti per la mobilità aziendale

Il monitoraggio dei consumi avviene tramite lettura da contatore e/o da fatture.

Le fonti di energia termica utilizzate sono il metano. Non sono presenti impianti di produzione di energia rinnovabile.

5.10.7 EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO2

L'emissione di CO2 presso la sede legale, come presso tutti i siti CIRFOOD, viene monitorata e rendicontata all'interno del Bilancio di Sostenibilità. Le CO2 emesse in Via Nobel derivano essenzialmente dai consumi energetici dello stabile, dai carburanti dei mezzi aziendali e dalle perdite di gas refrigeranti contenuti negli impianti di condizionamento.

Questi ultimi sono regolarmente mantenuti in conformità alle prescrizioni previste dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale.

5.10.8 AMIANTO

Non è presente amianto nello stabile di Via Nobel.



5.10.9 SOSTANZE PERICOLOSE

I prodotti chimici in uso presso il sito sono esclusivamente utilizzati per la detergenza e disinfezione delle persone e degli ambienti di lavoro. I prodotti sono conservati in ambiente dedicato a cura della ditta incaricata delle pulizie.

5.10.10 RUMORE

Il rumore esterno prodotto presso il sito di Via Nobel deriva principalmente dal transito dei mezzi e in misura più contenuta dal funzionamento degli impianti di servizio (locale caldaie, climatizzazione estiva...). In ogni caso, in considerazione della prossimità dello stabile alla rete autostradale e alla linea dell'alta velocità, il rumore derivante da traffico veicolare della mobilità dipendenti si può considerare trascurabile.

5.10.11 VASCHE/SERBATOI INTERRATI

Presente una vasca collegata col circuito antincendio.

5.10.12 PCB/PCT

Non presenti.

5.10.13 CAMPI ELETTROMAGNETICI

Non sono presenti sorgenti di campi elettromagnetici dalle quali possa derivare inquinamento ambientale.

5.10.14 BIODIVERSITÀ

Lo stabile si colloca all'interno di un'area definita dal piano regolatore comunale come "ambito specializzato per attività produttive". Ad oggi il risulta destinata ad area verde o comunque permeabile il 75% della superficie occupata dal sito.

Consumo di suolo SEDE LEGALE	U.M.	2020	2021	2022	2023*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	38.713	38.713	35.989	35.989
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	9.287	9.287	12.011	12.011
TOTALE superficie CIRFOOD	m ²	48.000	48.000	48.000	48.000
% superficie verde/superficie totale	%	81	81	75	75

*I dati fanno riferimento al mese di giugno





SEZIONE 6 CIRFOOD
**PRESTAZIONI
GLOBALI**

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 29/12/2023

FIRMA:



6. ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI GLOBALI CIRFOOD

Nella presente sezione si demanda l'inquadramento territoriale dei singoli siti al documento specifico di analisi ambientale.

Di seguito viene riportato l'andamento delle prestazioni ambientali globali di CIRFOOD nel periodo 2020-2023; i dati per l'anno 2023 fanno riferimento al 30 giugno.

6.1 RISORSE IDRICHE

6.1.1 APPROVIGIONAMENTO IDRICO

L'acqua è impiegata nella produzione dei pasti, nel lavaggio delle attrezzature e, in piccola parte, per i servizi igienici presenti nelle strutture. Tutta l'acqua usata nelle strutture CIRFOOD deriva da acquedotti cittadini. Non sono presenti pozzi ad uso di CIRFOOD. Dal 2019 CIRFOOD ha avviato vari progetti per la gestione puntuale delle risorse idriche e la riduzione dei consumi: l'obiettivo di riduzione dei consumi idrici rientra nel progetto globale di monitoraggio delle strutture. Il primo progetto riguarda l'implementazione di un sistema di controllo delle utenze dirette; l'entrata a regime del sistema era prevista per il 2020, ma a causa della situazione pandemica ciò non è stato possibile. Il progetto è stato rilanciato nel 2022 ed ha previsto nel 2023 il completamento del monitoraggio in continuo sugli stabili di proprietà. Nel secondo progetto, l'impresa ha coinvolto i propri fornitori per la realizzazione di sistemi di lavaggio ad alta efficienza sia idrica sia energetica da implementare nelle cucine con grossi volumi. Lo studio ha consentito di individuare lavastoviglie industriali che consentono di ottimizzare i tempi di lavaggio e abbattere le ore necessarie per la sua esecuzione. A fronte dell'investimento nell'acquisto, si ottengono risparmi di ore uomo, consumi energetici, consumi idrici e consumi di detersivi. Inoltre, le nuove strutture, come quella del CIRFOOD DISTRICT, vengono progettate per il recupero delle acque meteoriche.

6.1.2 SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici presenti nei siti aziendali sono tutti collettati in pubblica fognatura e, nella maggioranza dei casi, sono di natura civile in quanto derivano da:

- acque reflue dei servizi igienici;
- preparazione pasti
- acque di dilavamento delle aree scoperte.

Laddove necessario, in quanto gli scarichi sono stati classificati come industriali, l'azienda ha provveduto a ottenere atto autorizzativo (AUA), così come previsto dalla parte III del D.Lgs. 152/06.

L'azienda paga regolarmente il canone annuale di fognatura e depurazione all'ente gestore del servizio idrico integrato. Laddove non presente la rete fognaria comunale, le strutture sono dotate di fosse settiche e i reflui vengono gestiti in qualità di rifiuto.

In generale, considerata la natura domestica degli scarichi, l'aspetto ambientale non viene giudicato significativo ai sensi della presente analisi.

Situazioni di sito specifiche con reflui classificati di diversa natura vengono analizzate nella singola analisi degli aspetti ambientali.

6.1.3 PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO

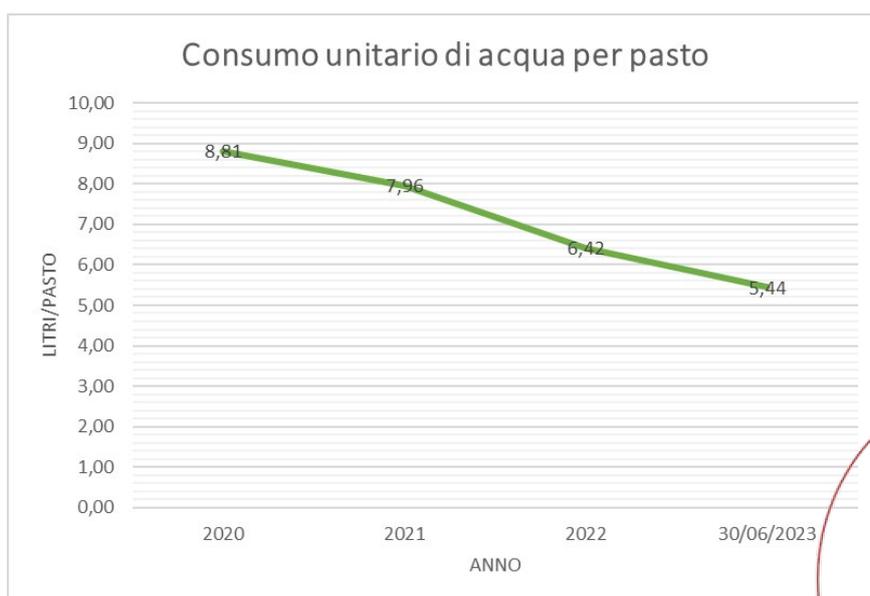
Di seguito viene riportato l'andamento del consumo idrico rapportato al numero di pasti prodotti/anno nel periodo 2020-2023. I dati relativi al consumo di acqua sono divisi in utenze dirette e indirette: le prime si riferiscono alle strutture di proprietà di CIRFOOD o di sua diretta gestione, le seconde, invece, sono riferite alle unità operative inserite in strutture gestite da terzi. Nel primo caso i dati di consumo sono derivati dalla lettura delle bollette, nel secondo caso, i dati vengono stimati sulla base del consumo idrico unitario per pasto e con riferimento al totale dei pasti prodotti dalla sede considerata.

CONSUMO IDRICO	UM	2020	2021	2022	30/6/2023*
Consumo totale di acqua (UTENZE DIRETTE E INDIRETTE)	l	295.522.000	331.559.000	289.370.000	147.439.000
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)**	n.	33.543.602	41.643.373	45.080.451	25.302.751
Indicatore					
Consumo totale di acqua/pasti prodotti	l/pasto	8,81	7,96	6,42	5,44

*I dati del primo semestre sono stati calcolati come media del triennio precedente per la mancanza di dati completi relativamente alla contabilizzazione delle utenze indirette (la fatturazione da parte del cliente potrebbe non essere ancora arrivata).

**Dal valore finale sono stati scomputati i pasti prodotti presso i centri le cui utenze sono completamente a carico del cliente (es. cucine all'interno delle scuole, ospedali...), in quanto per queste unità non si hanno a disposizione dati di consumo né da lettura da contatore, né da rifatturazione.

Dopo la contrazione di consumi registrata a seguito dell'emergenza pandemica, dal 2021 i consumi idrici hanno registrato una nuova crescita coerentemente con la ripresa produttiva, ma l'indicatore unitario su pasto denuncia un netto miglioramento rispetto al passato. L'andamento migliorativo dell'indicatore viene confermato anche dai dati registrati fino al primo semestre 2023. Tale trend è imputabile ad un più puntuale sistema di monitoraggio delle utenze dirette (vedi paragrafo 7.1.1)



CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

6.2 RIFIUTI

6.2.1 GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI

La principale categoria di rifiuti per CIRFOOD è rappresentata dai rifiuti urbani (frazione organica, imballaggi quali carta, plastica, latta, ecc.), la cui raccolta viene svolta dalle aziende municipalizzate di riferimento.

Relativamente a questa tipologia di rifiuti (configurati come non pericolosi), in ogni unità produttiva viene effettuata la raccolta differenziata, nel rispetto delle indicazioni del servizio di recupero e smaltimento rifiuti presente sul territorio. La gestione dei rifiuti avviene in conformità ai requisiti disposti dalla parte IV del D.Lgs 152/2006.

Un'altra categoria rilevante è rappresentata dai rifiuti speciali (pericolosi e non): questa è costituita principalmente da oli esausti alimentari (derivanti dalla frittura, fondi di cottura, oli di governo), dai toner di stampanti e fotocopiatrici, dai Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), ritirati da aziende terze specializzate e opportunamente autorizzate. L'azienda provvede alla verifica delle autorizzazioni dei gestori ambientali incaricati, nonché alla raccolta ed archiviazione dei formulari di identificazione dei rifiuti. Tuttavia, non essendoci, per le aziende di servizi, alcun obbligo normativo di contabilizzazione dei rifiuti speciali non pericolosi (registri di carico e scarico, denuncia MUD), si riportano a seguire i dati dei rifiuti speciali ritenuti di particolare interesse per il settore: i RAEE e gli oli esausti.

6.2.2 PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI

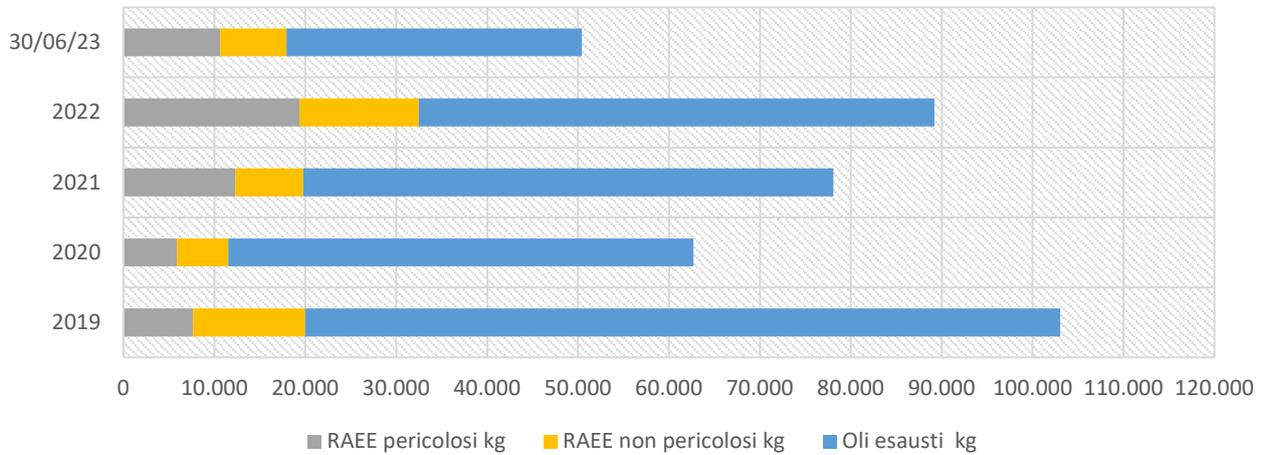
	Unità misura	2020	2021	2022	30/6/2023
RAEE pericolosi	kg	5.892	7.488	19.360	10.648
RAEE non pericolosi	kg	5.641	12.294	13.130	7.282
Oli esausti	kg	51.166	58.300	56.700	32.475
Totale pasti prodotti *	n.	58.390.000	71.875.730	77.882.425	41.711.237
Indicatori					
Produzione RAEE pericolosi/Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,101	0,104	0,249	0,008
Produzione RAEE non pericolosi/Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,097	0,171	0,169	0,187
Produzione oli esausti /Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,876	0,811	0,728	0,789

* Nel computo dei pasti totali sono stati esclusi i pasti da passaggi interni

I rifiuti di oli esausti, in tutto il periodo considerato, si confermano costituire la parte significativa della produzione complessiva di rifiuti analizzati. Gli oli sono di natura vegetale e vengono conferiti con CER 200125 come rifiuto non pericoloso.



Andamento della produzione complessiva di rifiuti

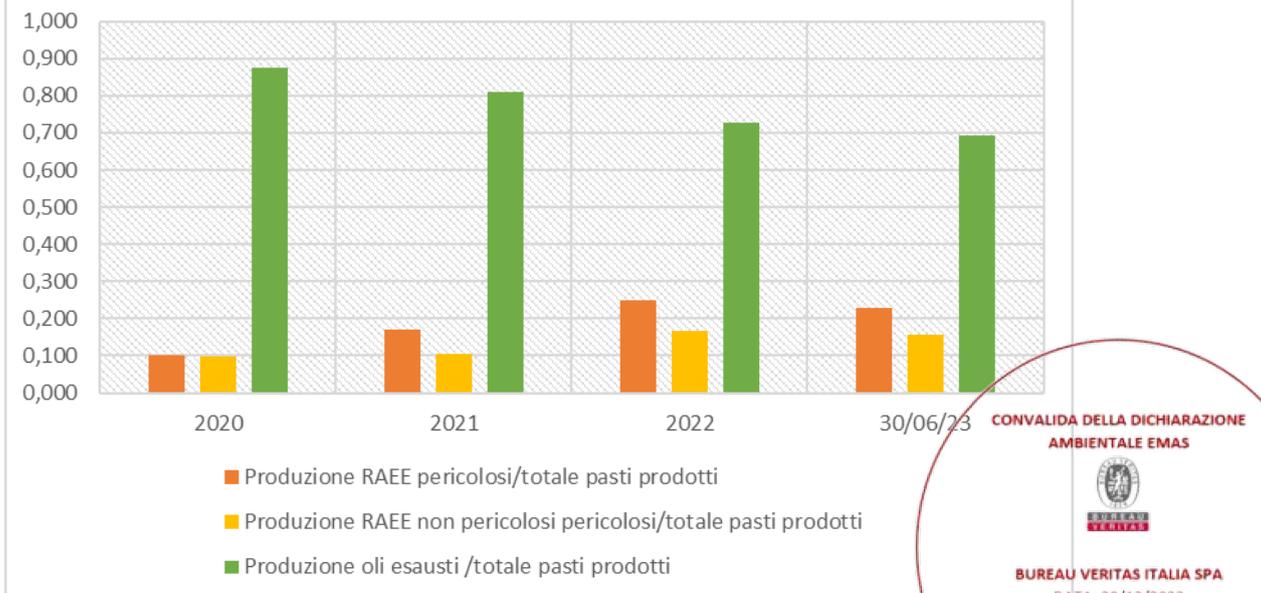


Analizzando l'andamento generale della produzione di rifiuti si osserva come nel 2020, in termini di quantitativi assoluti, a causa del forte rallentamento conseguente alla situazione di emergenza pandemica da Covid 19, la generale contrazione produttiva abbia comportato un significativo calo anche nella produzione di rifiuti.

Dal 2021, coerentemente con la ripresa produttiva, anche la produzione globale di rifiuti ha registrato una risalita, sebbene con valori decisamente più contenuti rispetto al periodo pre-pandemico.

Osservando l'andamento della produzione di rifiuti per unità di pasto del 2022, si desume che il trend dell'indicatore relativo agli oli esausti si sia lievemente contratto, mentre sono in crescita i RAEE pericolosi e non pericolosi. Il primo semestre 2023, conferma i risultati dell'anno precedente.

Andamento degli indicatori per tipologia di rifiuto



CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

L'analisi dell'andamento degli indicatori di prestazione sottolinea come le variazioni nella produzione di oli esausti nel tempo si possano considerare trascurabili, mentre più significative siano le flessioni relative alla produzione di RAEE. Nel periodo considerato la variabilità nella produzione di RAEE pericolosi e non pericolosi, non può considerarsi un'anomalia, bensì l'effetto di necessità puntuali di sostituzione delle attrezzature piuttosto che di ammodernamento dei locali.

6.3 CONSUMO DI MATERIALI

Gli approvvigionamenti di CIRFOOD comprendono materie prime alimentari, attrezzature, materiali da imballaggio materiali per la stampa e prodotti di pulizia.

In generale, gli acquisti possono essere suddivisi in due macrocategorie: FOOD e NO FOOD.

Per quanto riguarda i materiali FOOD, nella ristorazione collettiva, la selezione e qualifica dei fornitori e la scelta delle materie prime è strettamente vincolata al rispetto di un capitolato d'appalto, in cui il committente definisce le specifiche del servizio richiesto.

Tali segmenti di attività, in primis la refezione scolastica (in particolare a seguito dell'entrata in vigore dei nuovi CAM 2020), richiedono o privilegiano prodotti quali, a titolo esemplificativo, da agricoltura biologica, DOP, IGP, da filiere equosolidali, agricoltura sociale o aderenti alla rete LAQ (Lavoro Agricolo di Qualità), nonché filiera corta, km zero, pesca sostenibile, benessere animale e antibiotic-free.

Anche per questo, le quote di prodotti con valenze sostenibili costituiscono una percentuale rilevante degli acquisti di CIRFOOD.

Come per molte altre aziende, il Covid-19 ha determinato, negli ultimi due anni, impatti significativi sulla gestione della catena di fornitura, principalmente sotto tre aspetti: materiali di consumo, materie prime ed energia.

Il Covid-19 ha infatti imposto alle imprese di garantire un livello maggiore di igiene e sicurezza per contrastare la diffusione del Coronavirus, che ha determinato un aumento dell'utilizzo di materiali di consumo, con conseguente aumento dei prezzi delle materie prime (polistirene, PP, PLA, alluminio, carta, polpa di cellulosa). Inoltre, la ripresa massiccia dei volumi di produzione che si è verificata da settembre 2021 ha generato una strozzatura della logistica delle catene di fornitura, causando difficoltà di approvvigionamento e contribuendo all'aumento dei costi delle materie prime (servizi accessori, derrate alimentari, ecc.). Infine, da giugno 2021, si sono registrati rincari via via crescenti nei costi dell'energia. A seguito degli ultimi eventi politici che da febbraio 2022 hanno sconvolto il panorama economico europeo (crisi russo-ucraina) si è assistito, nel 2023, ad un'ulteriore crescita dei costi sia energetici che di materie prime. CIRFOOD si è impegnata per mantenere la medesima struttura della catena di fornitura, così da non dover ricorrere a interventi significativi sul parco fornitori.

Per quanto attiene ai materiali NO FOOD, le tipologie prevalenti di acquisti riguardano i prodotti di pulizia e il materiale utilizzato per produrre, per confezionare e per somministrare pasti e la carta per stampa e pubblicazioni. In generale, anche per l'esigenza di rispondere ai requisiti CAM, CIRFOOD pone da sempre una grande attenzione nelle scelte di approvvigionamento di tali materiali, da un lato prediligendo soluzioni a minor impatto ambientale, dall'altro impegnandosi iniziative di sensibilizzazione per un uso responsabile degli stessi attraverso la riduzione degli sprechi.

DETERGENTI

Le politiche di acquisto prediligono l'impiego di detersivi comuni nel formato concentrato, così da contenere il consumo di plastica, diminuire i volumi e raggiungere una logistica ottimizzata.

Inoltre, nelle strutture CIRFOOD sono sempre più utilizzati dispenser e dosatori che assicurano il consumo di un corretto quantitativo di detergente, evitando sprechi.

Nel 2021 è proseguito il trend decrescente di acquisti di detersivi (-7,5% rispetto al 2020) a dimostrazione di una maggiore efficienza degli impianti e dei processi di igienizzazione, con un parallelo progressivo incremento della quota di prodotti eco. La quota di questi ultimi è stata infatti del 25,7%, con un incremento dell'68,7% rispetto al 2020, per effetto dei requisiti introdotti dai CAM 2020.

Una variazione sostanziale si è verificata nel 2022 rispetto all'anno precedente per i detersivi, che sono passati da 1.581.533 kg a 1.024.250 kg, segnando un -35%. Abbiamo ottenuto questo traguardo grazie alla razionalizzazione dei prodotti chimici e dei processi di sanificazione (consentita anche dall'uscita dalla fase emergenziale dell'attività) unita all'impegno per il contenimento dei consumi.

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE

10/20/2023

REDAZIONE

REDAZIONE

BURO D'OFFICINA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

MATERIALI A PERDERE: materiali compostabili/biodegradabili

Un ambito importante su cui si sta focalizzando l'impegno di CIRFOOD per promuovere i principi di economia circolare riguarda la necessità di ridurre i materiali a perdere nella ristorazione. Da anni serviamo pasti in stoviglie riutilizzabili, come bicchieri di vetro o in plastica dura non colorati, sia nella ristorazione collettiva sia in quella commerciale. Inoltre, dopo un lungo dibattito e a quasi 3 anni dall'approvazione della Direttiva Europea sul "Single Use Plastic" (SUP), all'inizio del 2022 è stato approvato a livello nazionale il decreto che mette al bando molti prodotti in plastica usa e getta.

Per questa ragione, nel corso dell'anno è stato revisionato completamente l'assortimento, sostituendo gli articoli in plastica monouso con prodotti in materiale riutilizzabile o compostabile. Inoltre, coerentemente all'ambizione della Direttiva SUP di ridurre il consumo di plastica, ogni acquisto di stoviglie è stato sottoposto a un processo di attenta valutazione interna, evitando, dove possibile, di ricorrere alla plastica.

Purtroppo, la pandemia ha portato con sé la necessità di reinserire il materiale a perdere per dare maggiori garanzie dal punto di vista igienico-sanitario ai clienti e rassicurarli.

Per questo motivo, per esempio, a partire dal 2020 sono state reintrodotte le tovaglette nei locali RITA. Dal 2021 l'azienda si è impegnata nell'instaurare un dialogo con i clienti per tornare, quanto più possibile, all'impiego di materiali riutilizzabili.

Nel 2022 è proseguito il progetto di ricerca innovativo per l'identificazione di metodi di tracciatura delle cassette ortofrutta a rendere in collaborazione con l'Università di Bologna, CPR e CONOR. In particolare, si è conclusa nel corso dell'anno la fase di individuazione del modello organizzativo e sono stati effettuati ulteriori test operativi utili a verificare l'effettiva tracciatura del sistema Redea.

Parallelamente sono proseguiti gli studi di validazione e misurazione dell'impatto ambientale del progetto applicato alla GDO da parte dell'Università di Bologna. A partire dal 2023 il progetto è entrato nel vivo: buona parte delle materie prime ortofrutticole utilizzate per produrre i pasti nelle mense scolastiche dei comuni di Reggio Emilia e Modena vengono consegnate con le casse Redea di CPR System, senza più imballaggi a perdere da smaltire e conseguenti minori impatti ambientali.

CARTA

CIRFOOD, con l'obiettivo di limitare lo spreco di carta sia utilizzata negli uffici che per le pubblicazioni, ha operato una serie di scelte rivolte al contenimento dei relativi consumi. Dal 2022 in tutti gli uffici CIRFOOD è prevista la sostituzione della carta da cellulosa vergine con carta riciclata e l'acquisto di alcuni prodotti di cancelleria provvisti di certificazioni ambientali. Per le attività di comunicazione e per la presentazione di progetti di gara cartacei, vengono realizzate pubblicazioni con carta proveniente esclusivamente da filiere controllate.

Nel 2020, anche per tutelare la salute dei soci e del personale CIRFOOD in epoca Covid, sono stati incentivati i canali digitali e telefonici.

Nel 2021 è stata progettata e lanciata la nuova applicazione CIRFOOD Community, fruibile sia da smartphone che da pc, che ad oggi annovera 15.833 persone tra dipendenti e soci sovventori. Questo strumento nuovo e innovativo permette di interagire con gli utenti sotto molteplici aspetti:

- visualizzazione della busta paga e della relativa CU (certificazione unica); inoltre per i soci tutte le informazioni riguardanti la propria posizione sociale
- condivisione delle informazioni riguardanti la nostra impresa, avendo così la possibilità di rimanere sempre aggiornato sul mondo CIRFOOD;
- gestione degli eventi online tramite webinar o dirette streaming dedicate sia ai dipendenti che ai soci
- sezione dedicata ad approfondimenti e misure straordinarie necessarie per svolgere la propria attività di lavoro in totale sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti.
- I documenti che prima erano inviati per posta adesso si scaricano direttamente dall'app con un'importante riduzione dell'impiego di carta ed emissione di CO₂, alcuni eventi possono essere fruiti direttamente dalla

piattaforma della Community, riducendo anche i costi dei trasferimenti e di gestione dei locali (illuminazione, riscaldamento, pulizie pre e post evento..).

- Tutte le informazioni generali e personali, dell'impresa e del dipendente, sono raccolte in un unico spazio facilmente accessibile e navigabile alla portata di tutti
- Anche per il Bilancio di Sostenibilità è stata ridotta la stampa di copie cartacee, sostituite dalle versioni digitali rese disponibili sui canali di comunicazione CIRFOOD. Il processo di digitalizzazione documentale ha incluso il completamento del progetto Kataloga, un sistema dinamico di gestione dei documenti obbligatori che evolverà nel tempo, con una costante implementazione da parte di tutti i soggetti coinvolti.

L'app si sta dimostrando estremamente funzionale e utile per fruire dei documenti e delle informazioni aziendali in modo digitale. Grazie a questa applicazione, i documenti, prima inviati tramite posta, si possono scaricare facilmente evitando sprechi di carta.

Dal 2022 CIRFOOD ha sostituito in tutti gli uffici la carta da cellulosa vergine con carta riciclata, mentre il 90,4% della carta per le pubblicazioni è certificata FSC. Inoltre, è previsto l'acquisto di alcuni prodotti di cancelleria provvisti di certificazioni ambientali (es. Ecolabel).

Nel 2022 sono stati consumati 77.996 kg di carta per le attività d'ufficio, un valore in diminuzione del 2% rispetto al 2021 legato all'attività di sensibilizzazione dei dipendenti riguardo alla riduzione delle stampe, che sta iniziando a produrre i suoi effetti positivi, in sinergia con i processi di digitalizzazione. I consumi di carta per le pubblicazioni, invece, sono stati pari a 10.768 kg, in aumento dell'11% rispetto al 2021 per effetto della ripresa delle attività delle mense e della conseguente esigenza di stampare i materiali per le comunicazioni interne per i locali

6.3.1 PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI

Di seguito si riportano i dati di consumo dei materiali FOOD e NO FOOD considerati.

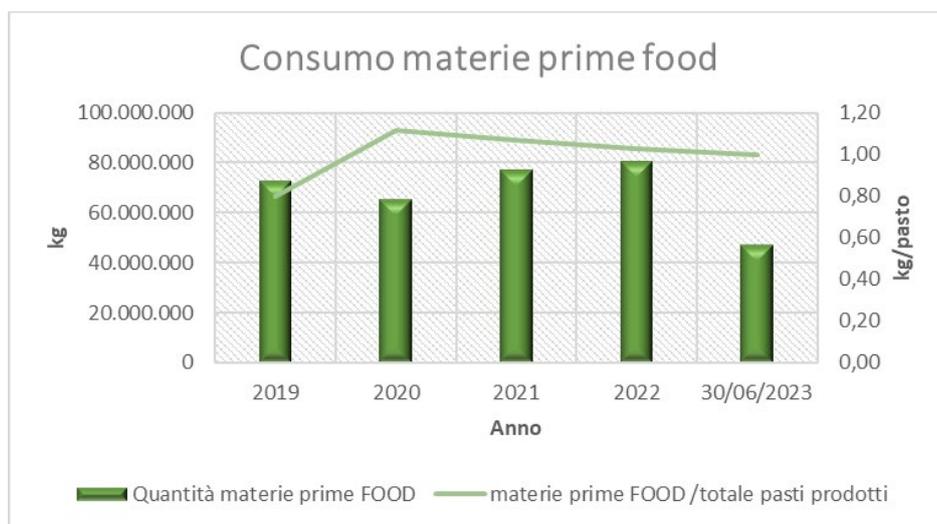
MATERIE PRIME FOOD

I dati sono stati estrapolati da SAP ed espressi in Kg, a cura della Direzione Acquisti & Logistica.

CONSUMO FOOD	UM	2020	2021	2022	30/06/2023
Quantità materie prime FOOD	kg	51.798.516	59.552.664	80.141.001	46.687.155
Totale pasti prodotti	n.	58.390.000	71.875.730	77.882.425	46.859.658
materie prime FOOD /totale pasti prodotti	kg	0,89	0,83	1,03	1,00

* Nel computo dei pasti totali sono stati esclusi i pasti da passaggi interni





A seguito della contrazione del mercato dovuta alla sospensione delle attività di alcuni clienti nonché all’attivazione delle modalità di lavoro in smart-working, il 2020 ha visto, come prevedibile, la riduzione in valore assoluto dei consumi di materie prime alimentari e una crescita, seppur lieve dei consumi unitari dovuta alla chiusura in periodo pandemico della maggior parte delle strutture, mentre la merce era già presente a magazzino in quanto ordinata da inizio anno. Dal 2021, con la fine dell’emergenza, l’indicatore si è riallineato ai livelli pre-Covid.

Prosegue l’impegno di CIRFOOD all’attenta gestione e pianificazione delle scorte, per ridurre al minimo le eccedenze, devolvendole ad enti caritatevoli.

Inoltre, è proseguito il progetto in collaborazione con Ammagamma per lo sviluppo di un software per l’ottimizzazione del riordino a magazzino attraverso algoritmi di Artificial Intelligence (AI). Il sistema, installato per supportare la gestione del processo di riordino della logistica centralizzata di CIRFOOD, consente di prevedere la domanda di mercato (demand forecasting) alla data di rilevazione, in modo da conoscere la richiesta di cibo da parte dei locali gestiti da CIRFOOD e di suggerire le tempistiche entro le quali effettuare gli ordini presso i vari fornitori, disponendo così di quantità di merce adeguate a soddisfare il fabbisogno e minimizzare il volume immobilizzato a magazzino, abbattendo gli sprechi.

Nel 2022 è stata completata la sperimentazione delle bilance intelligenti, con la restituzione dei primi risultati e di Smart Tray, il vassoio intelligente che permette in automatico la lettura del contenuto del vassoio nei servizi self-service, semplificando la tracciatura del venduto e automatizzando i processi di check-out e pagamento.

Da anni l’organizzazione è impegnata nelle donazioni di eventuali materie prime in eccedenza, attraverso accordi con Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market in tutto il Paese, con due scopi: evitare gli sprechi e dare un contributo concreto alle famiglie in difficoltà.

Dal 2019 è attiva anche una collaborazione con Associazione Solidarietà per il recupero dalla piattaforma Quanta Stock and Go, che gestisce la logistica delle materie prime CIRFOOD, degli alimenti che, per varie ragioni (eccedenza di prodotto o approssimarsi della scadenza), non possono essere utilizzate.

I prodotti sono distribuiti tra diverse associazioni del territorio, impegnate nella lotta alla povertà, tra cui Empori Solidali, mense dei poveri, Caritas, parrocchie, garantendo così il diritto a un’alimentazione sana e generando al contempo un alto valore sociale. Negli anni le donazioni di prodotti hanno rappresentato un impegno costante, nonostante gli impatti degli eventi esterni.

Per rendere sempre più efficiente questo processo di donazione, a partire dal 2022 è stato introdotto l’utilizzo della piattaforma Regusto, il primo marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze che sfrutta la tecnologia blockchain, grazie alla quale da quest’anno è possibile registrare i benefici sociali e ambientali di tale attività.

Nel 2022 sono stati donati, tramite la piattaforma Regusto, 2.348 prodotti, equivalenti a 4.696 pasti con un risparmio di circa 7.900 kg di CO₂, a cui si aggiungono ulteriori 59.012 pasti donati direttamente con la collaborazione delle associazioni

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

35

Tra le iniziative rivolte a ridurre gli impatti ambientali, si segnala il servizio FreeBeverage che consiste nella distribuzione self-service di acqua microfiltrata naturale e gassata, succhi e bevande naturali, bibite gassate e bevande equosolidali certificate Fairtrade. Il servizio FreeBeverage consente di ridurre l'impatto ambientale delle bevande confezionate attraverso la riduzione delle bevande in bottiglie di plastica (e del trasporto su gomma che servirebbe a consegnarle), con conseguente riduzione delle emissioni di CO2.

Nel 2022, il protrarsi della pandemia Covid-19 e la conseguente adozione del lavoro a distanza in molte sedi aziendali fa registrare un numero di pasti serviti con il servizio FreeBeverage ancora inferiore rispetto al periodo pre-pandemia, ma comunque in aumento.

Si attestano, infatti, a 5,2 milioni i pasti serviti, dei quali il 33,7% accompagnati da bevande equosolidali certificate Fairtrade. La CO2 evitata grazie all'utilizzo del sistema FreeBeverage nel 2022 è stata pari a circa 290 tonnellate.

MATERIE PRIME NO FOOD

I dati relativi ai prodotti di pulizia fanno riferimento a detersivi, disinfettanti, saponi per le mani, detersivi per lavatrici e lavastoviglie.

Materiali di consumo	Unità misura	2020	2021	2022	30/06/2023
Carta da ufficio	kg	74177	79.195	77996	39.922,00
Carta responsabile per pubblicazioni	kg	10.014,00	9.709	10.768,00	3.817,00
TOT prodotti per la detergenza certificati (Ecolabel, Swan, altro).	kg	108.860	183.675	185.231	84.705
TOT prodotti per la detergenza	kg	1.589.772	1.581.533	940.330	632.082
TOT materiali a perdere	kg	1.406.361	915.459	3.415.265	413.617
TOT materiali a perdere biodegradabili/compostabili	kg	46.817	434.715	1887445	277.024
TOT materiali a perdere certificati (FSC, Ecolabel, altro)		54.325	77.022	154.067,39	152.662
n. postazioni pc	kg	1220	1.350	1.350	1350
Totale pasti prodotti	n.	58.390.000*	71.875.730	77.882.425	46.859.658
Consumo di carta/n. postazioni pc	Kg/postazione	60,80	58,66	57,77	25,44
Consumo carta responsabile/totale pasti prodotti	Kg*10 ³ /pasto	0,02	0,01	0,01	0,01
Consumo prodotti di pulizia certificati/totale prodotti pulizia *100	%	14,11	25,73	19,70	11,74
Materiali a perdere certificati /totale materiali a perdere*100	%	1,76	0,86	4,51	7,74
Materiali compostabili/biodegradabili /totale materiali a perdere*100	%	40,88	16,54	55,26	11,12

* Nel computo dei pasti totali sono stati esclusi i pasti da passaggi interni

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS

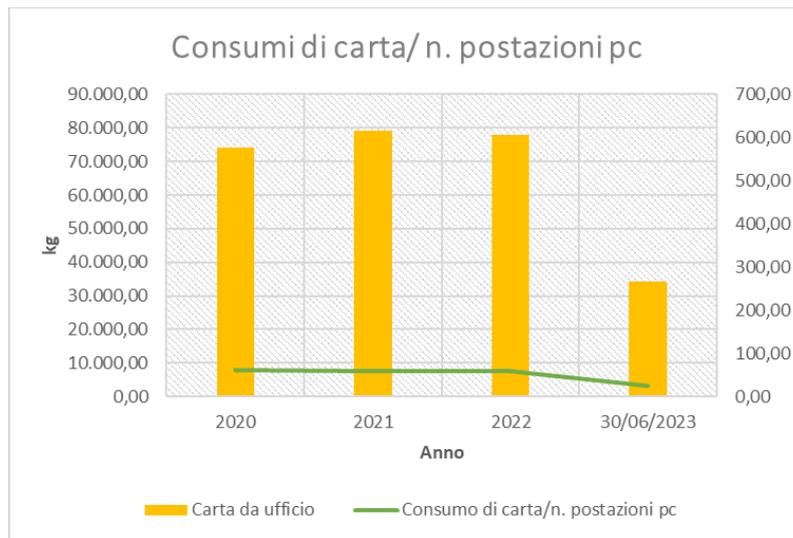


BUREAU VERITAS ITALIA SPA

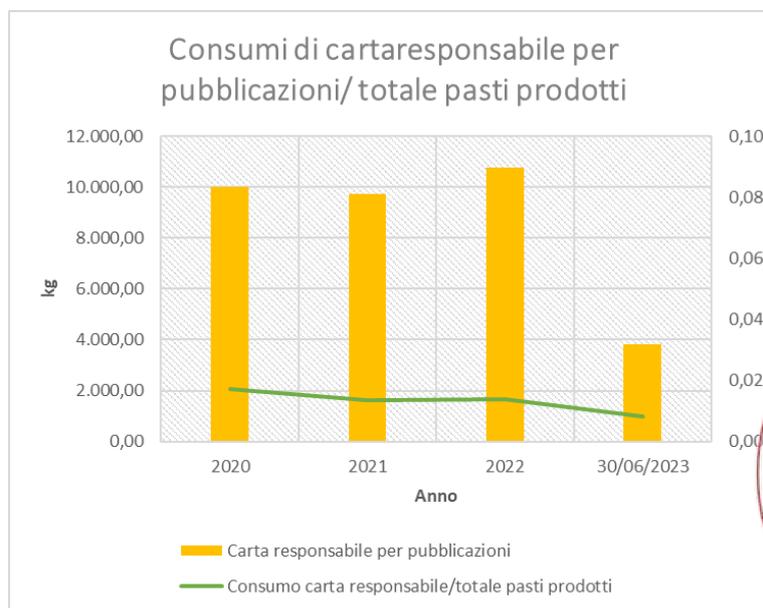
DATA: 29/12/2023

FIRMA:

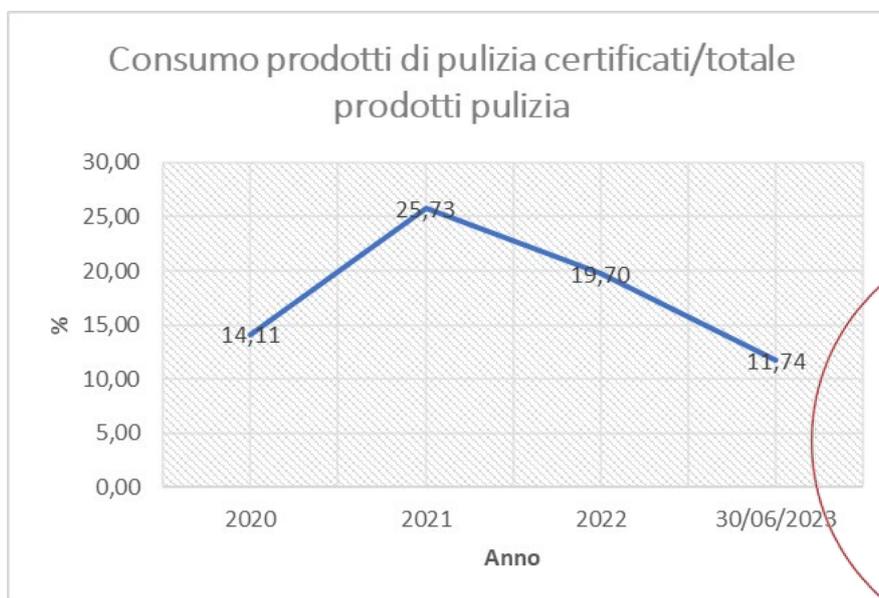
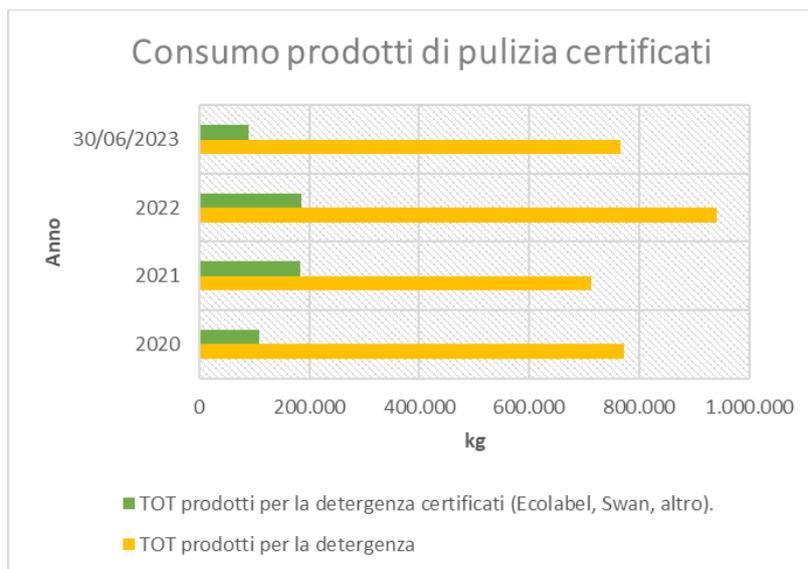
Raffaele



Il consumo di carta da ufficio, in generale, costituisce la quota prevalente del consumo di carta. I dati registrati dal 2021 al primo semestre 2023 confermano la riduzione dei consumi anche a seguito del ridimensionamento e della relativa regolamentazione dello smart working che nel 2020 aveva determinato la contrazione dell'indicatore. Tale andamento dimostra l'efficacia delle politiche di sensibilizzazione adottate dall'azienda. Significativa anche la riduzione del consumo di carta per pubblicazioni in tutto il periodo considerato, come conseguenza delle strategie di ottimizzazione dei consumi.



Per quanto attiene al consumo dei prodotti di detergenza, nel 2020 il calo nella percentuale di acquisti di prodotti ecologici è stata diretta conseguenza dell'aumento di presidi per il contenimento della diffusione del Covid 19 (gel e disinfettanti) che hanno incrementato la quota di prodotti convenzionali acquistati. Rispetto al 2020, il 2021 vede una ripresa dei consumi di prodotti di pulizia con incremento della quota di prodotti ecologici a livello del periodo pre-pandemico mentre nel primo semestre 2022 l'indicatore subisce una nuova inflessione.



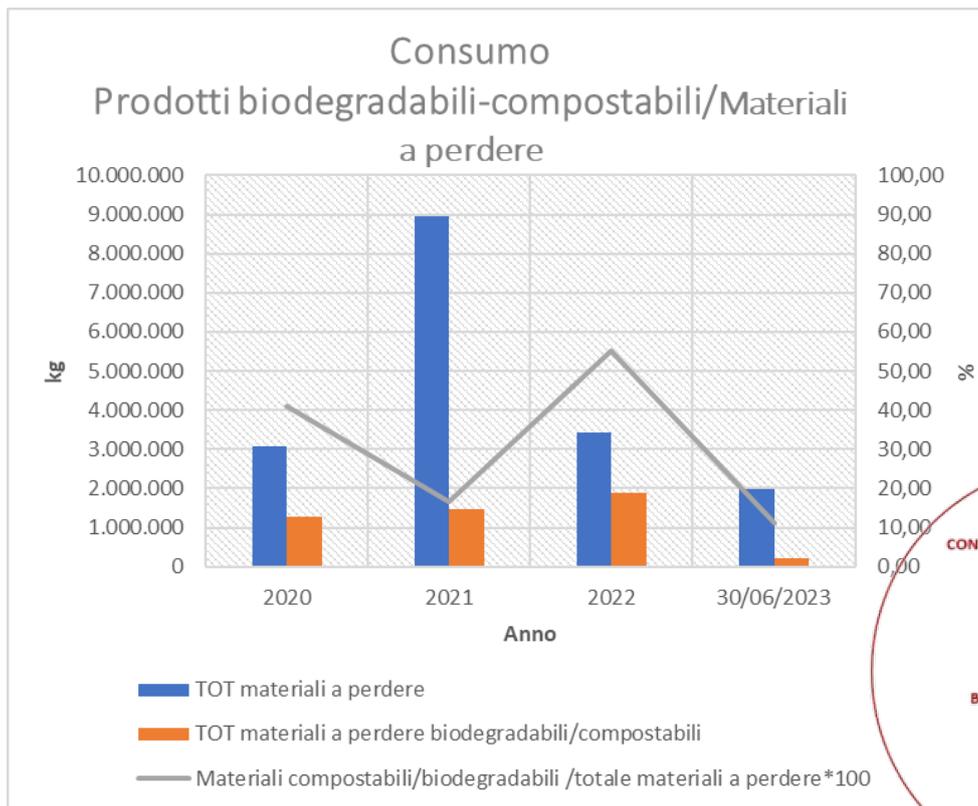
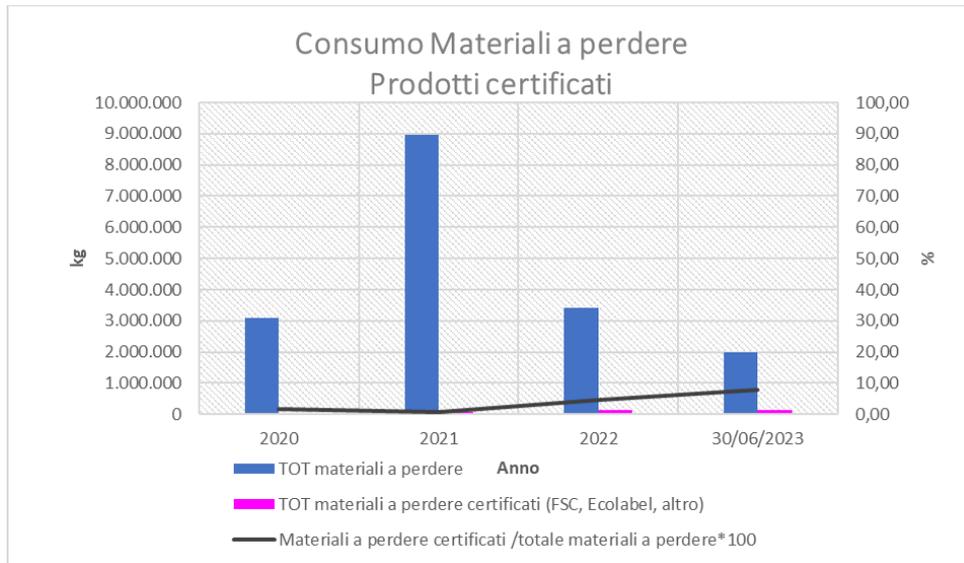
I dati relativi a materiali a perdere sono ricavati da SAP ed espressi in kg; per i materiali contabilizzati in n. pezzi è stato assunto un valore unitario di 0,01kg.

Dal secondo semestre 2021, anche dietro la spinta della direttiva SUP che ha comportato la sostituzione di tutti i prodotti banditi dalla Direttiva (salvo esaurimento scorte) con alternative in materiale compostabile, si rileva un incremento importante nell'uso di prodotti biodegradabili/compostabili il cui trend di crescita è confermato anche nel 2022.

Il primo semestre 2023, invece, registra un rallentamento rispetto ai dati dell'anno precedente in funzione dell'aumento generalizzato dei costi del materiale di consumo verificatosi a seguito degli eventi bellici dell'est Europa.

CIRFOOD resta comunque impegnata a sviluppare progetti di economia circolare relativi alla necessità di ridurre i materiali a perdere nella ristorazione.

Da anni vengono serviti pasti in stoviglie riutilizzabili in vetro opale, in ceramica o in plastica dura, sia nella ristorazione collettiva sia in quella commerciale. Tuttavia, la pandemia ha portato con sé la necessità di reinserire il materiale a perdere per dare maggiori garanzie dal punto di vista igienico sanitario ai clienti. In generale, nel primo semestre 2023 si è cercato di tornare all'utilizzo del materiale riutilizzabile.



6.4 EMISSIONI IN ATMOSFERA

6.4.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI E DA TRAFFICO VEICOLARE

L'attività svolta da CIRFOOD presso i propri centri pasto e presso le sedi amministrative dà origine esclusivamente ad emissioni in atmosfera derivanti dai processi di cottura degli alimenti e dagli impianti di riscaldamento. Tali emissioni sono classificate, ai sensi del D.lgs. 152/06, come scarsamente rilevanti o poco

significative e non sono pertanto soggette ad alcuna prescrizione autorizzativa. CIRFOOD provvede tramite il terzo Responsabile alla regolare manutenzione degli impianti garantendo il rispetto delle limitazioni regionali e nazionali in materia.

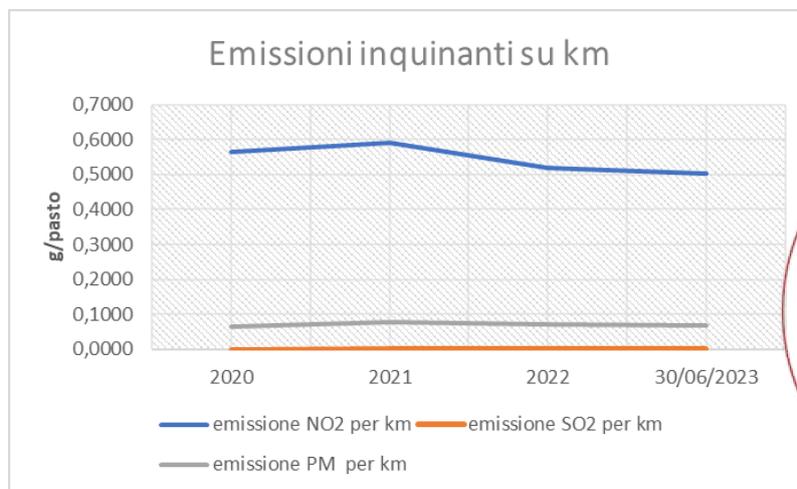
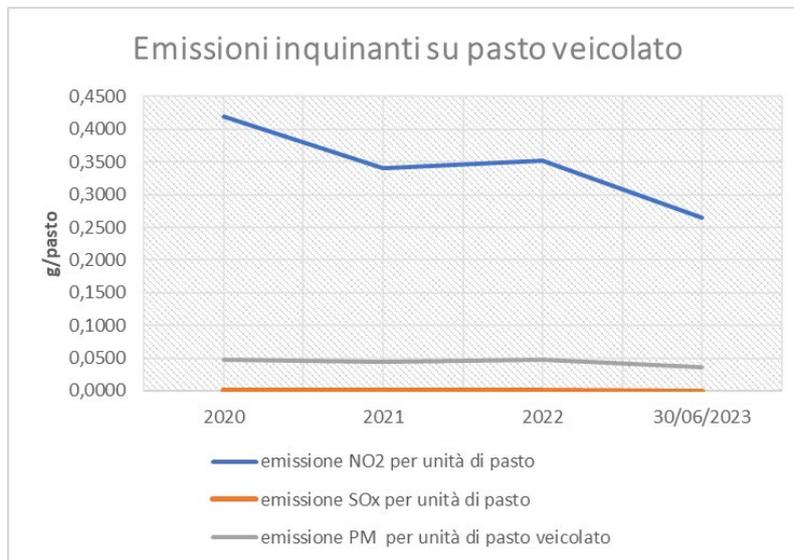
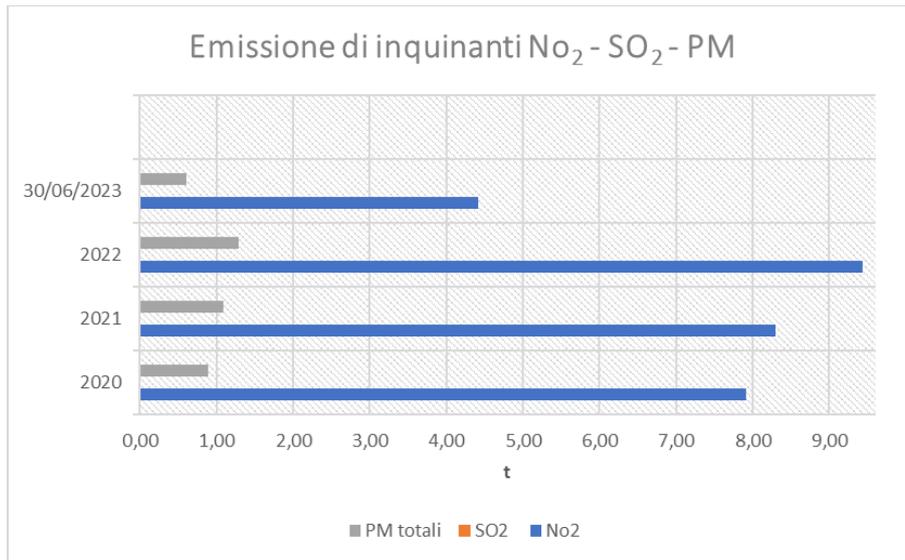
Per quanto riguarda gli inquinanti derivanti dal traffico veicolare (automezzi assegnati ai dipendenti e autocarri per trasporto pasti), si riportano a seguire i dati dell'ultimo triennio relativamente a SO₂ (ossidi di zolfo), No_x (ossidi di azoto) e PM totali (polveri sottili):

Inquinanti*	Unità misura	2020	2021	2022	30/06/2023
No ₂	T	7,91	8,30	9,43	4,41
SO ₂	t	0,01	0,01	0,01	0,01
PM totali	t	0,90	1,09	1,28	0,61
Totale pasti veicolati	n.	18.877.558	24.361.094	26.752.365	16.648.167
Distanze percorse	n.	14.012.708	14.051.208	18.220.555	8.754.132
NO₂ per unità di pasto	g/pasto	0,4193	0,3407	0,3526	0,2650
SO₂ per unità di pasto	g/pasto	0,0005	0,0004	0,0005	0,0004
PM per unità di pasto	g/pasto	0,0474	0,0447	0,0479	0,0365
NO_x per km percorso	g/km	0,5648	0,5907	0,5177	0,5040
SO₂ per km percorso	g/km	0,0006	0,0007	0,0007	0,0007
PM per km percorso	g/km	0,0639	0,0776	0,0703	0,0694

**Per il calcolo degli inquinanti sono state consultate le tabelle relative ai fattori di emissione medi del trasporto stradale della banca dati ISPRA. Le emissioni di inquinanti sono state calcolate prendendo come riferimento i valori unitari riportati nella banca dati per i mezzi di categoria Euro 3 per gli autocarri ed Euro 6 per i veicoli dei dipendenti.*

I parametri emissivi così ricavati sono stati moltiplicati per i Gj consumati annualmente da autocarri e automezzi e in funzione di ciascuna tipologia di carburante utilizzato.





Si possono considerare praticamente nulle le emissioni in atmosfera di SO₂; per gli Nox, dal 2022, si registra un lieve aumento nel 2020 plausibilmente dovuto alla riduzione del n. di pasti trasportati rispetto a ciascun viaggio.

Se si osserva l'andamento delle emissioni in atmosfera sia rapportato ai km percorsi che ai pasti veicolati, relativamente alle emissioni di Nox, in misura minore, relativamente ai PM, si rileva, dal 2022, una inversione di tendenza rispetto al 2021 per effetto dell'azione di sostituzione dei mezzi di trasporto assegnati ai dipendenti con mezzi a minore impatto ambientale.

6.5 EFFICIENZA ENERGETICA

I consumi energetici costituiscono uno degli impatti a maggior rilevanza ambientale. Sono da ricondurre a:

- attività di produzione pasti presso le cucine, climatizzazione degli ambienti e attività d'ufficio (energia elettrica, gas, metano, GPL e teleriscaldamento);
- carburanti per la mobilità aziendale e per il trasporto dei pasti (benzina, gasolio, GPL, gas metano).

I consumi energetici sono stati suddivisi in due categorie: consumi derivanti da utenze dirette (unità produttive a carico direttamente di CIRFOOD) e consumi derivanti da utenze indirette (utenze che rifatturano i consumi a CIRFOOD).

Nel 2020 i consumi delle utenze dirette sono calati per effetto delle chiusure delle mense scolastiche, aziendali, ecc., invece le utenze indirette si sono mantenute in linea con gli anni precedenti in quanto derivanti da attività di healthcare. CIRFOOD ha da tempo conseguito la certificazione secondo la norma ISO 14001 e dal 2017 ha certificato, secondo la norma ISO 50001, anche il sistema di gestione dell'energia. Oltre a rispettare gli obblighi legislativi, si introducono ulteriori requisiti per un continuo miglioramento dell'efficienza energetica e per aumentare la quota di fonti rinnovabili.

In coerenza con gli obiettivi di mantenimento della certificazione ISO 50001, nel 2022 sono state eseguite 15 diagnosi energetiche, di cui:

- 11 aggiornamenti di diagnosi energetiche fatte negli anni precedenti;
- 4 nuove diagnosi energetiche per strutture produttive.

Nel complesso, dal 2015, CIRFOOD ha eseguito 79 diagnosi energetiche finalizzate al monitoraggio di 55 strutture, tra uffici e locali produttivi.

Dal 2021 si è proceduto alla progressiva implementazione del Sistema BMS - Building Management System, per la supervisione degli impianti e il controllo degli apparecchi elettrici e meccanici, con l'obiettivo di consentirne una gestione ottimizzata e semplificata. Anche nel 2022 sono state svolte analisi periodiche dei consumi, condividendone i risultati con i responsabili d'area, in modo da indagare i motivi alla base di eventuali aumenti anomali.

Nel corso del 2022, l'intera azienda è stata coinvolta nel processo di ulteriore ottimizzazione e risparmio dei consumi. La Direzione Operativa, già a partire dai primi mesi dell'anno, ha riproposto le azioni utili a contenere gli sprechi, ricevendo la collaborazione delle altre funzioni. Il piano di riduzione dei consumi ha coinvolto i Responsabili Tecnici Territoriali e sono stati svolti numerosi audit e sopralluoghi per mettere in atto interventi a basso impatto economico sulle strutture più energivore quali:

- taratura degli orologi delle apparecchiature a maggior assorbimento (UTA, Cappe d'aspirazione, compressori);
- verifica dei sistemi di regolazione;
- verifica della temperatura di comfort e benessere termico da garantire all'interno dei locali.

A partire dal 2017, CIRFOOD ha incrementato sempre più l'attenzione all'acquisto di energia da fonti rinnovabili, come dimostrano i Certificati di Garanzie d'Origine rilasciati dai principali fornitori.

Tuttavia, nel 2021 si sono sensibilmente ridotti gli acquisti di energia rinnovabile per motivi legati al consistente aumento dei costi dell'energia e a necessità di bilancio a seguito della pandemia.

Nel 2022 è stato acquistato il 50% dell'energia elettrica da fonti rinnovabili.

6.5.1 PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA

I consumi energetici sono legati principalmente all'illuminazione dei locali e al funzionamento delle attrezzature di cottura.

Nella rendicontazione risultano derivati da contatore i consumi energetici relativi alle utenze dirette.

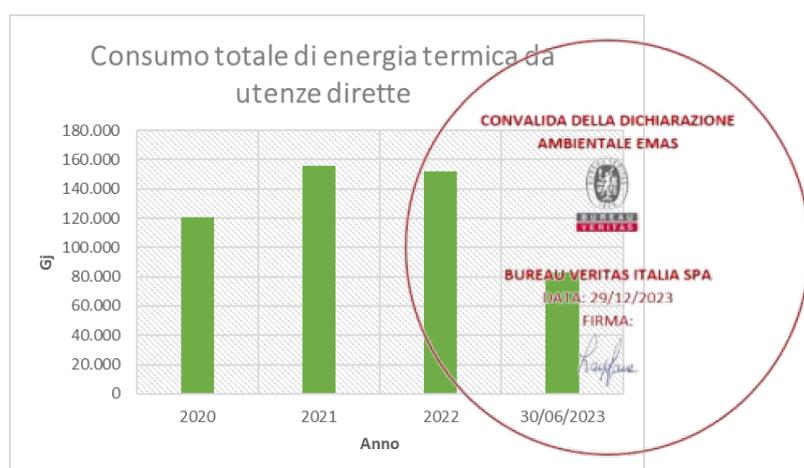
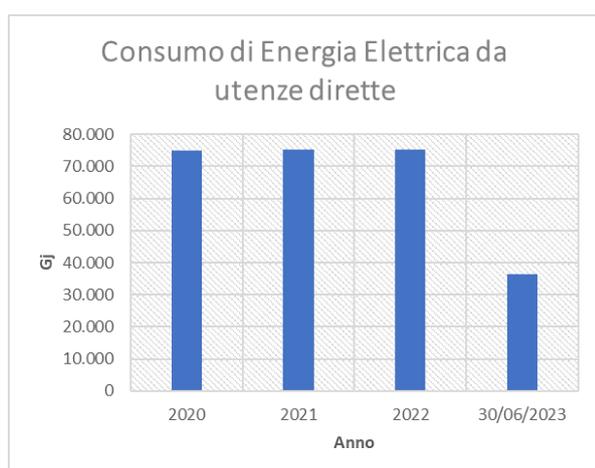
Per le utenze indirette, i valori del consumo di gas naturale, GPL ed energia elettrica sono stati calcolati sulla base della spesa sostenuta per i vari centri di costo per la materia energia, ricavata da estrazione SAP.

Successivamente, sono stati relazionati al prezzo unitario per ogni vettore energetico, ricavando il consumo in termini di GJ.

L'energia elettrica da teleriscaldamento si basa sui valori derivanti da lettura e/o da fatture.

Le fonti di energia termica utilizzate presso i siti sono il metano, il gpl, nelle strutture non raggiunte dalla rete di distribuzione del gas, e il teleriscaldamento.

	Unità misura	2020	2021	2022	30/06/2023
ENERGIA ELETTRICA UTENZE DIRETTE					
Consumo totale di Energia elettrica da utenze dirette	Gj	75.262	75.133	75.276	36.522
ENERGIA TERMICA UTENZE DIRETTE					
Teleriscaldamento	Gj	1.653	1.073	1.673	825
gas naturale	Gj	113.489	149.146	147.119	80.254
gpl	Gj	5.172	4.942	2641	1.993
cogenerazione	Gj	406	480	353	171
Consumo totale di Energia termica da utenze dirette	Gj	120.314	155.641	151.786	83.243

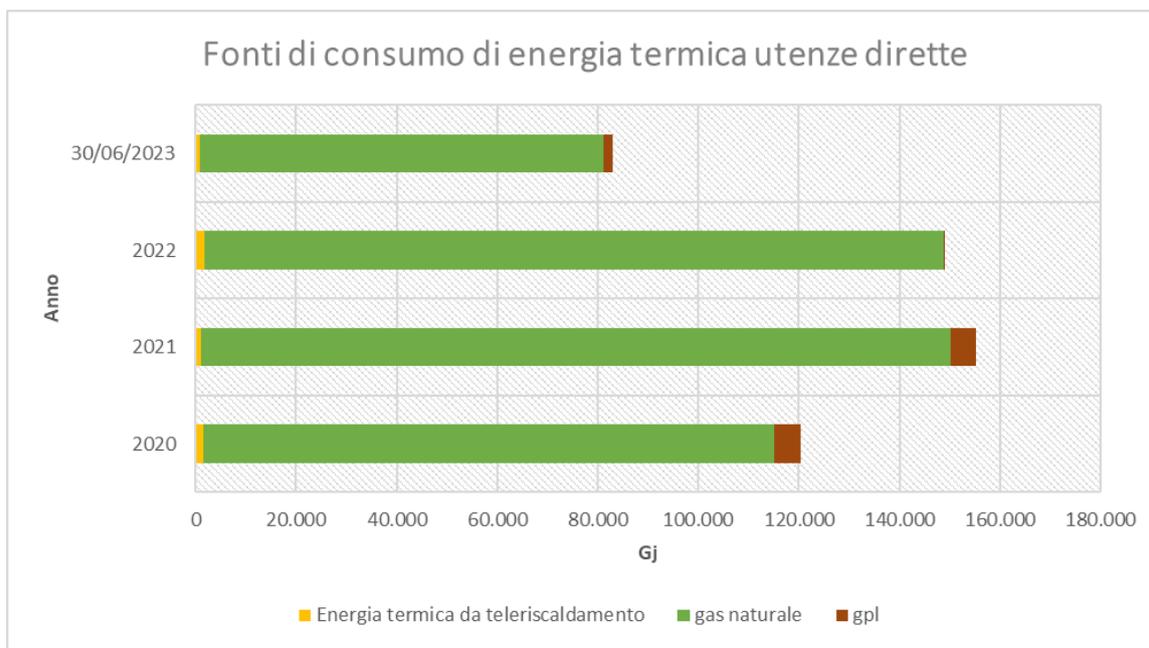


Il 2021 segna, con la ripresa dei ritmi produttivi, anche una ripresa dei consumi energetici. In particolare l'aumento maggiore ha interessato i consumi di gas metano. In aumento anche l'energia elettrica (seppure in minor misura rispetto

al metano) soprattutto con riferimento all'energia autoprodotta dagli impianti fotovoltaici e solari termici, grazie all'entrata in funzione del nuovo impianto fotovoltaico e alla sostituzione di contatori guasti.

Il 2022 evidenzia consumi assoluti in linea con il 2021, ma in diminuzione se rapportati agli indici di produttività.

Nel 2022 si è avuto, invece, un calo significativo dei consumi di GPL legato alla chiusura di alcune strutture. Nel primo semestre 2023 i consumi di gpl tornano ad assestarsi sui valori storici.



6.5.2 CONSUMO ENERGETICO TOTALE

Per la valutazione complessiva dei consumi energetici, i consumi derivanti da unità ad utenza indiretta, sono stati stimati sulla base del valore imputato a CIRFOOD dal cliente intestatario dell'utenza nell'ambito della fattura erogata dall'ente gestore. In analogia, per il calcolo del consumo energetico unitario sono stati contabilizzati sia i pasti da utenze dirette che da utenze indirette. I consumi di utenze indirette sono comprensivi dei consumi di carburanti relativi al trasporto. Il dettaglio dei consumi di carburante verrà riportato nello specifico paragrafo.

Totale consumata energia	Unità misura	2020	2021	2022	30/06/2023
Totale energia consumata da utenze dirette (elettrica e termica)	Gj	195.170	230.774	227.050	119.765
Totale energia consumata (utenze indirette)	Gj	105.185	112.218	107.162	58.104
TOTALE ENERGIA CONSUMATA (utenze dirette e indirette)	Gj	300.355	342.992	334.212	177.869
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette) *	n.	33.543.602	41.643.373	45.080.451	27.088.531
Indicatore					
Consumo energia totale/pasti prodotti	Gj	0,00803	0,00895	0,00741	0,00657

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



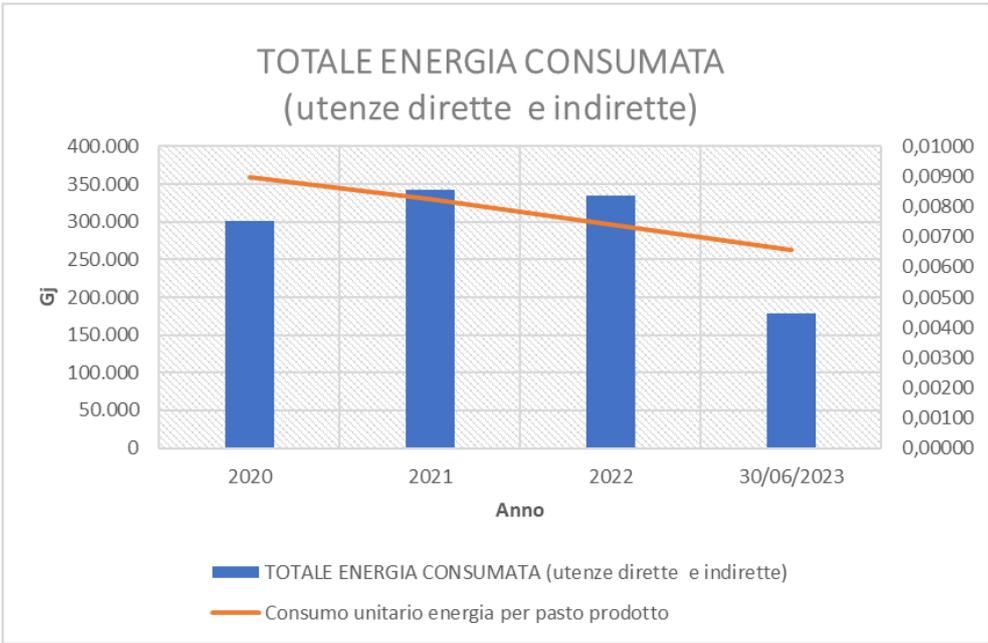
BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 29/12/2023

FIRMA:

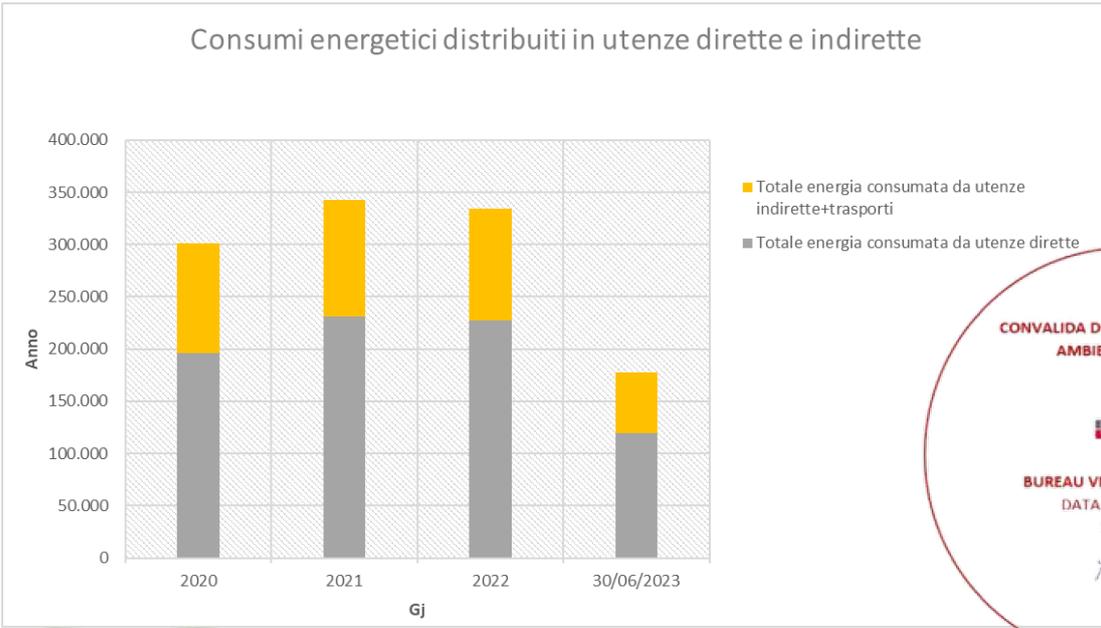
Raffaella

(utenze dirette e indirette)					
------------------------------	--	--	--	--	--

*Dal valore finale sono stati scomputati i pasti prodotti presso i centri le cui utenze sono completamente a carico del cliente (es. cucine all'interno delle scuole, ospedali...), in quanto per queste unità non si hanno a disposizione dati di consumo né da lettura da contatore, né da rifatturazione.



Dal 2021 il consumo energetico unitario per pasto ritorna su valori leggermente più bassi rispetto al periodo pre-pandemico. Il trend di riduzione si conferma fino al primo semestre 2023.



Nel 2020 la contrazione più significativa ha interessato le utenze dirette come conseguenza della sospensione delle attività scolastiche e delle mense aziendali a seguito dello smart working. Dal 2021 si è registrata invece una ripresa delle attività e dei consumi delle utenze dirette che tornano progressivamente ad allinearsi al periodo antecedente alla pandemia.

6.5.3 CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE

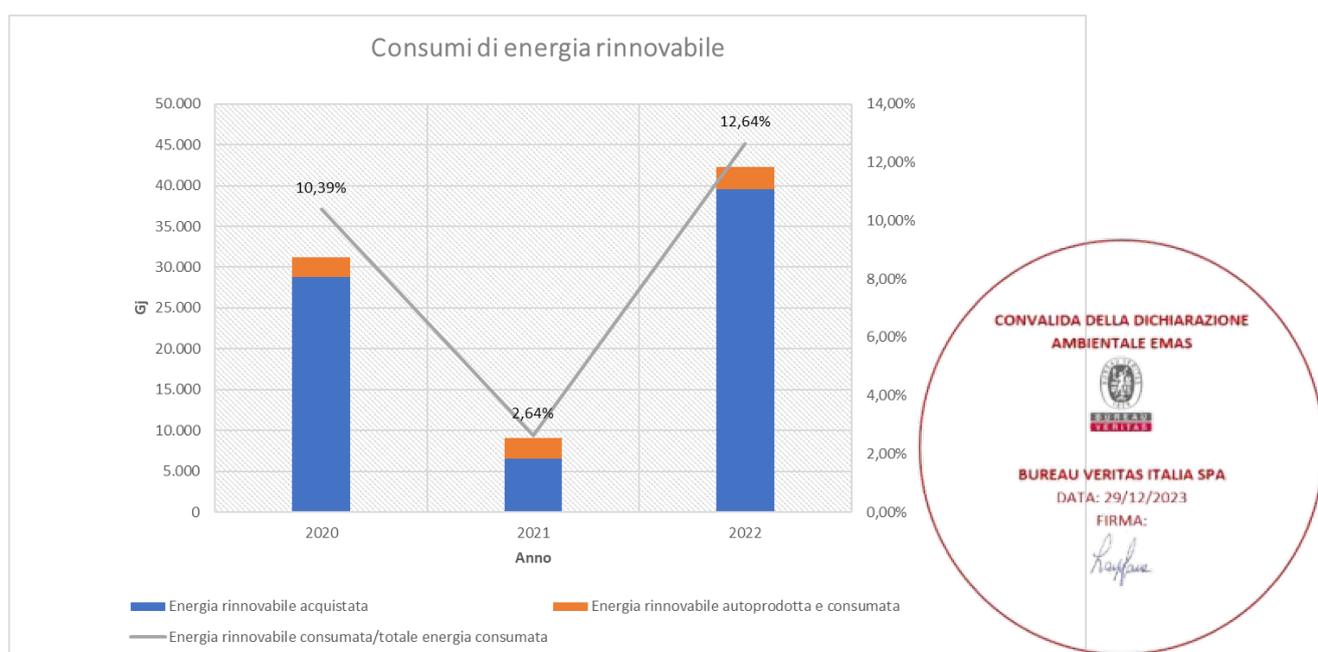
A partire dal 2017, CIRFOOD ha incrementato sempre più l'attenzione all'acquisto di energia da fonti rinnovabili, come dimostrano i Certificati di Garanzie d'Origine rilasciati dai principali fornitori.

Nonostante le difficoltà legate alla crisi energetica e all'inflazione del 2022, CIRFOOD ha dato continuità all'impegno di acquistare energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili con Garanzie di Origine.

ENERGIA Rinnovabile	Unità misura	2020	2021	2022
Energia rinnovabile acquistata	Gj	28.800	6.570	39.576
Energia rinnovabile autoprodotta	Gj	2.460	2.490	2.735
Energia rinnovabile autoprodotta e consumata	Gj	2.460	2.490	2.678
Energia rinnovabile autoprodotta e venduta	Gj	0,00	0,00	57,00
Totale energia consumata (utenze dirette e indirette)	Gj	300.355	9.060	42.254
Totale energia rinnovabile consumata (acquistata e autoprodotta)	Gj	31.260	6.570	39.576
Energia rinnovabile consumata/totale energia consumata	%	10,39	2,64	12,64

L'energia acquistata da fonte rinnovabile deriva da Certificati di Origine (GO) rilasciati dai principali fornitori energetici.

Rappresenta la somma dell'energia autoprodotta dagli impianti fotovoltaici e solari termici, al netto dell'energia autoprodotta venduta/reimmessa in rete. Per il calcolo dell'energia autoprodotta da pannelli solari, è stata utilizzata l'energia prodotta per singolo mese da calcolo Kloben, relazionata alla radiazione solare annuale incidente [W/m²] a seconda della zona geografica in cui è installato l'impianto solare termico. L'energia autoprodotta da fotovoltaico, deriva dalla ricostruzione da storico delle letture effettuate negli anni 2019, 2020 e 2021 (secondo linee guida E-distribuzione).



L'indicatore mostra la crescita nel tempo della quota di energia rinnovabile autoprodotta, in linea con le politiche di sostenibilità adottate dalla società. Nel 2021 si sono sensibilmente ridotti gli acquisti di energia rinnovabile per motivi

legati al consistente aumento dei costi dell'energia e alla diminuzione della quantità di energia rinnovabile disponibile del nostro fornitore. Risulta stabile, invece, la percentuale di energia autoprodotta e consumata.

Nel 2022 è stata raggiunta una quota del 55% di energia rinnovabile sul totale dell'elettricità acquistata, superando ampiamente i livelli pre-pandemici. Anche l'energia autoprodotta è aumentata, consentendo di raggiungere complessivamente il 56% di energia rinnovabile sul totale di quella elettrica consumata.

L'energia rinnovabile autoprodotta nel corso del primo semestre 2023 è pari a 2473 Gj.

6.5.4 CONSUMO ENERGETICI PER TRASPORTI

I consumi di combustibile sono da ricondurre alle autovetture aziendali in dotazione ai dipendenti e agli automezzi per il trasporto dei pasti. La green strategy prevede la sostituzione di autocarri e autovetture prevalentemente con veicoli aventi omologazione non inferiore a euro 6 con alimentazione a gasolio e bi-fuel (metano/benzina o GPL/ benzina) oppure con veicoli elettrici. La flotta di CIRFOOD al 30/06/2023 si compone come descritto in tabella:

Carburante	Veicolo	Quantità	
Benzina	autocarri	6	27
	autoveicoli	21	
Benzina /metano	autocarri	71	71
	autoveicoli	0	
Metano	autocarri	43	43
	autoveicoli	0	
Diesel	autocarri	737	923
	autoveicoli	186	
GPL	autocarri	1	4
	autoveicoli	3	
Elettrico/benzina	autocarri	1	68
	autoveicoli	67	
Elettrico	autocarri	47	48
	autoveicoli	1	
Autocarri totali		906	
Autoveicoli totali		278	
Veicoli totali		1184	

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Inoltre, CIRFOOD, in conformità al "Decreto Rilancio", ha nominato un Mobility Manager (responsabile della mobilità aziendale) e ha redatto un piano spostamenti casa-lavoro (PSCL), per ottimizzare la mobilità dei lavoratori, in quei siti con un numero di dipendenti superiore a 100 localizzati in un capoluogo di regione, in una città metropolitana, in un capoluogo di Provincia o comunque in un comune con popolazione superiore a 50.000 abitanti (ossia Sede Centrale, Ospedale San Raffaele e Ospedale Maggiore)..

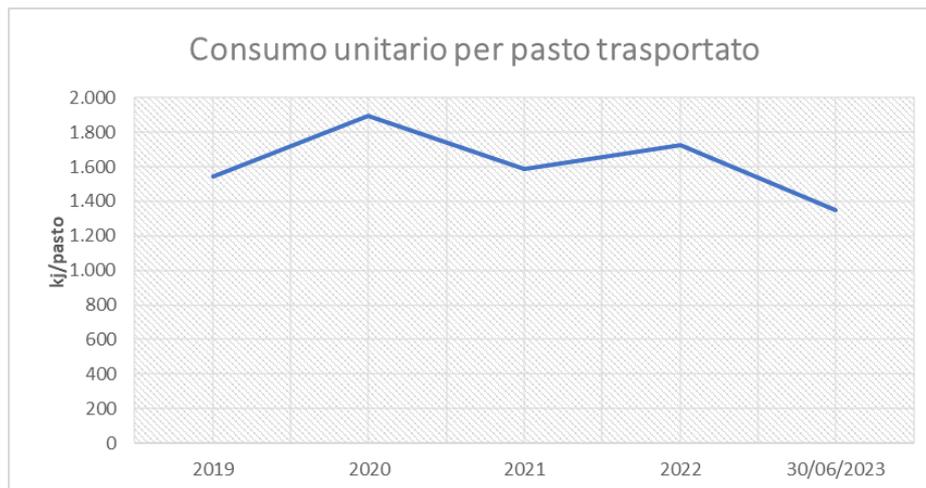
Consumi carburante	Unità misura	2020	2021	2022	30/06/2023
GPL	Gj	761	27.216	22.015	1.715
Diesel	Gj	30.997	961.544	1.080.566	503.047
Benzina	Gj	145	4.200	16.960	21.857
Metano	Gj	3.837	77.235	87.283	57.416
Elettrico/benzina	Gj			77.035	78.383

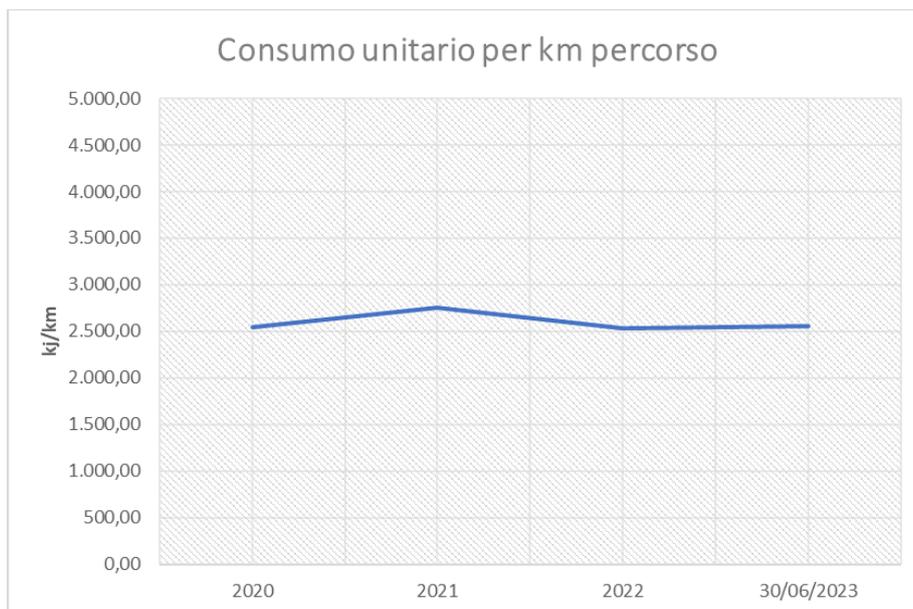
Totale carburante	Gj	35.740	38.689	46.158	22.413
Pasti veicolati	n.	18.877.558	24.361.094	26.752.365	16.648.167
Distanze percorse	km	14.012.708	14.051.208	18.220.555	8.754.132
Indicatore					
Consumo unitario per pasto veicolato	Kj/pasto	1.893	1.588	1.725	1.346
Consumo unitario per km percorso	Kj/km	2.550,54	2.753,43	2.533,27	2.560,24

La green strategy di CIRFOOD ha previsto la sostituzione di autocarri e autovetture prevalentemente con veicoli che hanno omologazione non inferiore a euro 6 con alimentazione a gasolio e bi-fuel (metano/benzina o GPL/benzina) oppure con veicoli elettrici.

I dati di consumo sono desunti dai valori fatturati rapportati al costo medio di ciascuna tipologia di carburante, pertanto, l'andamento dell'indicatore, subisce l'influenza delle oscillazioni del mercato dei carburanti che si sono verificate a seguito della crisi Russo Ucraina.

Dopo il picco di consumo unitario registrato nel 2021 come conseguenza dell'emergenza pandemica, dal 2022 i consumi di carburanti possono ritenersi piuttosto stabili con una lieve tendenza alla crescita (se considerati in funzione dei km percorsi) per i motivi esplicitati al periodo precedente.





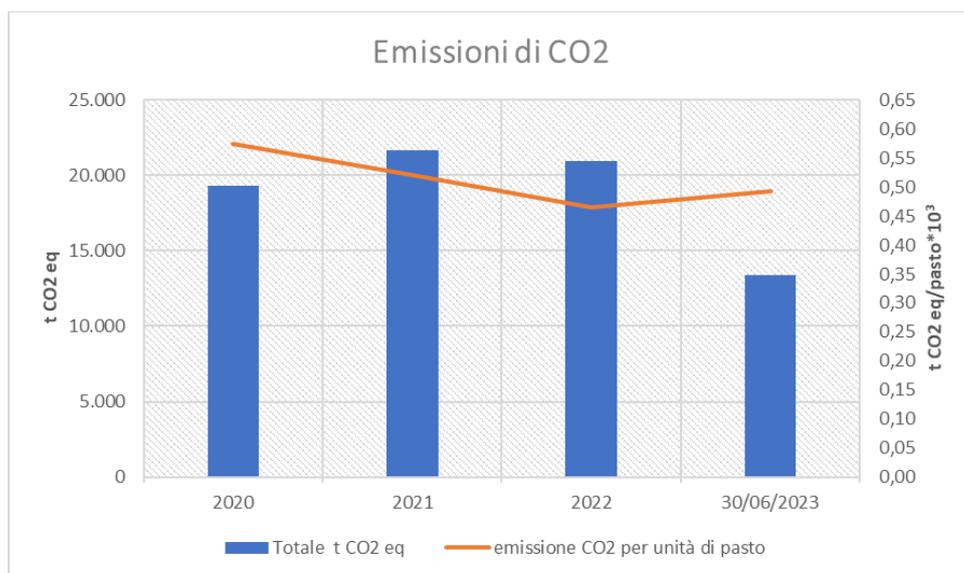
6.6 EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO₂

CIRFOOD ha adottato sistemi di misurazione, monitoraggio e rendicontazione delle emissioni di GHG. La riduzione delle emissioni in atmosfera è possibile grazie a un controllo puntuale dei consumi energetici e all'adozione di best practice in ambito produttivo e negli uffici. Inoltre, sono attive politiche volte ad individuare le condizioni migliori per l'installazione di ulteriori impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili

Emissioni di CO₂	UM	2020	2021	2022	30/06/2023
Attività di cucina, climatizzazione ambienti, attività di ufficio, mobilità, fughe di gas	t CO ₂ eq	12.412	14.348	14.446	8.486
Consumi energetici	t CO ₂ eq	6.871	7.320	6.507	4.879
Totale t CO₂ eq	t CO₂ eq	19.283	21.668	20.953	13.365
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)*	n.	33.543.602	36.758.882	45.080.451	27.088.531
Indicatore					
emissione CO₂ per unità di pasto	tons/pasto* 10 ³	0,57	0,59	0,46	0,49

*Dal valore finale sono stati scomputati i pasti prodotti presso i centri le cui utenze sono completamente a carico del cliente (es. cucine all'interno delle scuole, ospedali...), in quanto per queste unità non si hanno a disposizione dati di consumo né da lettura da contatore, né da rifatturazione.





Le emissioni complessive di CO2 nel 2022 si mostrano pressoché allineate all'anno precedente; nel primo semestre 2023 si evidenzia una leggera crescita.

6.7 EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA

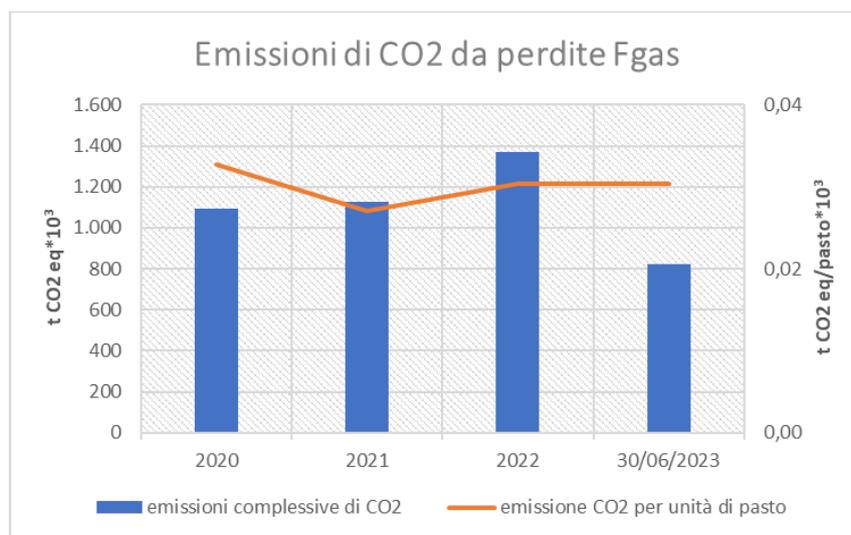
I gas fluorurati vengono utilizzati per la climatizzazione degli ambienti di lavoro e il mantenimento della catena del freddo negli impianti frigoriferi.

Gli impianti contenenti FGAS vengono sottoposti a regolare manutenzione e verifica delle fughe come predisposto dal regolamento europeo 517/2014. Di seguito si riporta il monitoraggio delle tonnellate di CO2 equivalente, emesse calcolate in funzione delle perdite di gas registrate nel periodo considerato.

Perdite di FGAS	UM	2020	2021	2022	30/06/2023
Perdite di Gas fluorurati	Kg	468	409	521	342
Emissioni complessive di CO₂	t CO₂ eq	1.096	1.126	1.370	824
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)*	n.	33.543.602	36.758.882	45.080.451	27.088.531
Indicatore					
emissione CO₂ per unità di pasto	tons equiv/pasto*10 ³	0,03	0,03	0,03	0,03

*Dal valore finale sono stati scomputati i pasti prodotti presso i centri le cui utenze sono completamente a carico del cliente (es. cucine all'interno delle scuole, ospedali...)





Dal 2022 i dati si possono considerare stabili.

6.8 AMIANTO

Non è presente nessun manufatto contenente amianto all'interno delle strutture di proprietà di CIRFOOD. L'azienda ha nominato un Responsabile Amianto che provvede a verificarne l'eventuale presenza e il relativo stato di conservazione all'interno delle strutture non di proprietà.

Nei centri pasto di Caldogno e Spinea non è presente Amianto

6.9 SOSTANZE PERICOLOSE

Le tipologie di sostanze chimiche impiegate presso i siti sono i detersivi e i disinfettanti per gli ambienti e per la persona. Tali prodotti sono stoccati in locali chiusi e gestiti dal responsabile del centro pasto per quanto concerne la sicurezza d'uso, lo stoccaggio e lo smaltimento. Presso ciascun centro produttivo sono disponibili le relative schede di sicurezza.

6.10 RUMORE ESTERNO

La tipologia di attività esercitata da CIRFOOD produce un impatto acustico che può essere considerato trascurabile. Il rumore esterno prodotto dai centri pasto CIRFOOD è prevalentemente legato alla mobilità e al funzionamento dei motori delle celle di raffreddamento e degli altri impianti a servizio della struttura.

Nella maggioranza dei casi i centri pasto sono ubicati in aree industriali, normalmente classificate nella zonizzazione acustica comunale come "Aree prevalentemente industriali" cui competono limiti di emissione acustica corrispondenti alla Classe V.

Nel caso di attività inserite all'interno delle strutture gestite da Terzi, l'impatto acustico derivante dal funzionamento degli impianti fa capo al gestore dell'immobile.

6.11 VASCHE/SERBATOI INTERRATI

Presso i centri pasto CIRFOOD possono essere presenti vasche per il trattamento dei reflui idrici (degrassatori).

In occasione degli svuotamenti/pulizie dell'impianto di trattamento viene verificata il corretto funzionamento della vasca da parte del fornitore incaricato dello svuotamento.

6.12 PCB/PCT

Aspetto non presente presso i centri pasto CIRFOOD né presso la sede legale in quanto non sono presenti cabine di trasformazione elettrica di proprietà.

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU
VERITAS

CIRFOOD SERRAVALLE SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

6.13 CAMPI ELETTROMAGNETICI

Non sono identificate possibili fonti di campi elettromagnetici all'interno dei siti CIRFOOD (cabine di trasformazione, ponti radio, ecc..).

6.14 BIODIVERSITÀ

La sede legale e, in generale, i centri pasti CIRFOOD sono situati in una zona che, in base al piano regolatori locali, è definita come "Zona industriale di espansione". Di seguito si riportano i dati relativi al consumo di suolo. I dati fanno riferimento alle strutture di proprietà o a controllo diretto di CIRFOOD.

Consumo di suolo	U.M.	2020	2021	2022	2023*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	52.224	52.224	49.500	49.500
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	73.676	74.281	77.005	77.005
TOTALE superficie CIRFOOD	m ²	125.899	126.505	126.505	126.505
% superficie verde/superficie totale	%	41	41	39	39

**I dati fanno riferimento al mese di giugno*

L'aumento della superficie impermeabilizzata registrato fra 2020 e primo semestre 2021 è dovuto all'apertura del centro pasti Rita Pieve Modolena. I dati del 2022 sono comprensivi della superficie occupata dal CIR FOOD District inaugurato il 22 ottobre 2022.

Non risultano presenti superfici orientate alla natura fuori dai siti di pertinenza, né di proprietà di CIRFOOD né in sua gestione.

A dimostrazione del suo impegno nella tutela ambientale, CIRFOOD ha ricevuto il brand "I CARE APPENNINO" della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano. Il riconoscimento viene conferito per l'impegno nella diffusione e promozione della tutela della biodiversità dell'area MAB (Man and the Biosphere) UNESCO, con particolare riferimento alla sfera educativa (approccio divulgativo-informativo).

Anche per il biennio 2021-2022 l'organizzazione si è impegnata nel realizzare attività di divulgazione, per esempio attraverso il Giornale del Cibo, e iniziative educative all'interno della riserva. In particolare, nel 2022 sono stati realizzati due articoli: uno sul valore della biodiversità agricola e alimentare per l'Appennino Tosco-Emiliano e uno sulle comunità del cibo come presidi per la tutela della biodiversità, oltre ad alcuni post sui social CIRFOOD.



7. RAPPORTI CON LE AUTORITÀ DI CONTROLLO

Nel corso del 2022 sono state registrate complessivamente 36 sanzioni per casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti. Di queste risultano pagate n. 22 per un valore totale di 26.180 .

8. ULTERIORI INFORMAZIONI

8.1 ACCORDI VOLONTARI

CIRFOOD ha avviato accordi e progetti a sostegno di una politica orientata all'economia circolare e volta a contrastare o gli sprechi alimentari. Fanno parte di questi progetti:

- COLLABORAZIONE CON ESOSPORT

Dal 2019 sono stati definiti accordi con la società benefit ESO per recuperare DPI (scarpe, stivali e guanti antinfortunistica) e far sì che rientrino in un processo virtuoso di riciclo trasformandosi in nuovi oggetti, come pavimentazioni per parchi giochi e piste di atletica. Nel 2021 sono stati ritirati un totale di 370 kg di prodotti presso 17 strutture. Il valore del 2022 sale a 477 kg di prodotti (scarpe da lavoro, guanti e mascherine) presso 9 strutture.

- ALLEANZA ITALIANA PER L'ECONOMIA CIRCOLARE

Dal 2019 CIRFOOD aderisce all'Alleanza Italiana per l'Economia Circolare. Le 12 grandi imprese che attualmente ne fanno parte credono che l'economia circolare sia una priorità assoluta e che, tramite un approccio coordinato e concreto, possano guidare il cambiamento.

Dopo la pubblicazione del secondo Position Paper e dei quattro Quaderni tematici, l'Alleanza ha proseguito nel 2022 la sua attività con la pubblicazione di due documenti: "I principi dell'Alleanza per l'Economia Circolare per dichiarazioni e comunicazioni circolari" e "I principi dell'Alleanza per un procurement circolare".

Il primo documento, dedicato alle dichiarazioni e comunicazioni circolari, intende rispondere al problema della scarsa veridicità e comprensibilità delle dichiarazioni ambientali e circolari fornendo i principi e gli elementi cardine che le imprese dovrebbero considerare nel realizzare queste comunicazioni. Il secondo documento, invece, vuole fornire criteri e strumenti che favoriscano la transizione verso un procurement circolare basandosi principalmente su tre pilastri:

- quadro teorico e organizzativo per l'implementazione di processi di acquisto circolari;
- questionario da sottoporre ai fornitori che cerchi di diffondere e promuovere la transizione verso i temi di sostenibilità e circolarità;
- decalogo che permetta alle imprese di monitorare i propri passi in avanti nel raggiungere una filiera circolare.

- LEGGE GADDA BUON SAMARITANO

CIRFOOD da anni è impegnata nelle donazioni di eventuali materie prime in eccedenza, attraverso accordi con Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market in tutto il Paese, con due scopi: evitare gli sprechi e dare un contributo concreto alle famiglie in difficoltà.

Dal 2019 è attiva anche una collaborazione con Associazione Solidarietà per il recupero dalla piattaforma **Quanta Stock and Go**, che gestisce la logistica delle materie prime CIRFOOD, degli alimenti che, per varie ragioni (eccedenza di prodotto o approssimarsi della scadenza), non possono essere utilizzate.

I prodotti sono distribuiti tra diverse associazioni del territorio, impegnate nella lotta alla povertà, tra cui Empori Solidali, mense dei poveri, Caritas, parrocchie, garantendo così il diritto a un'alimentazione sana e generando al contempo un alto valore sociale. Negli anni le donazioni di prodotti hanno rappresentato un impegno costante, nonostante gli impatti degli eventi esterni.

Per rendere sempre più efficiente questo processo di donazione, a partire dal 2022 è stato introdotto l'utilizzo della piattaforma **Regusto**, il primo marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze che sfrutta la tecnologia blockchain, grazie alla quale da quest'anno è possibile registrare i benefici sociali e ambientali di tale attività.

Nel 2022 sono stati donati, tramite la piattaforma Regusto, 2.348 prodotti, equivalenti a **4.696 pasti** con un risparmio di circa 7.900 kg di CO₂, a cui si aggiungono ulteriori **59.012 pasti donati** direttamente con la collaborazione delle associazioni

TAVOLO CIRFOOD CIRCULAR

Il **tavolo CIRFOOD Circular** è stato creato nel corso del 2021 tramite la realizzazione di **incontri** con cadenza bimestrale. La natura **interfunzionale** di questo gruppo di lavoro, composto da almeno un membro per ciascuna delle funzioni organizzative, riflette l'approccio di CIRFOOD alla sostenibilità ambientale: una visione olistica che considera il coinvolgimento di ciascun ramo aziendale come input necessario alla promozione di un cambio di **paradigma culturale**. Nel corso del 2022 sono stati organizzati cinque incontri che hanno portato alla formulazione di 13 proposte complessive, la maggior parte delle quali relative a progetti di economia circolare, efficientamento dei processi logistici e decarbonizzazione, a testimonianza del livello di priorità attribuito a questo tema. A seguito delle scrupolose attività di votazione e selezione delle proposte progettuali, sono proseguiti i processi di implementazione dei progetti SU-EATABLE Life, misurazione della carbon footprint a livello corporate ed erogazione di video pillole formative.

SU-EATABLE LIFE

CIRFOOD aderisce, tramite una collaborazione con Fondazione Barilla, a SU-EATABLE Life, il progetto per sensibilizzare i clienti a un modello di consumo alimentare a ridotto impatto ambientale, in termini di carbon e water footprint, che possa contribuire ad accelerare la transizione ecologica del settore della ristorazione, mediante l'utilizzo di strumenti comunicativi nelle sale ristoranti. Nei locali, un logo contraddistingue le pietanze del menu del giorno che rispettano i criteri di sostenibilità fissati dal progetto SU-EATABLE Life, cioè con un'impronta di carbonio non superiore ai 500 grammi di CO₂ e un'impronta idrica non superiore a 500 litri di acqua.

Nel primo trimestre 2022 è stata avviata la validazione dell'iniziativa tramite due test pilota condotti nei segmenti della ristorazione aziendale e commerciale di servizio RITA. I risultati ottenuti in questa prima fase sono stati positivi e hanno contribuito a evitare l'emissione in atmosfera di circa 4 tonnellate di CO₂ e il consumo di circa 3 milioni di litri di acqua. Nel corso del 2023 è prevista un'estensione del progetto sia nei ristoranti self-service RITA sia presso i ristoranti aziendali sull'intero territorio nazionale.

LIFE CLIMATE SMART CHEFS (LCSC)

Per formare e sensibilizzare chef e dietisti all'elaborazione di menu sempre più attenti alla sostenibilità, CIRFOOD ha aderito nel 2022 al progetto europeo Life Climate Smart Chefs (LCSC), coordinato da Fondazione Barilla e dalla scuola internazionale di cucina ALMA. Il progetto, che è stato avviato nel corso del 2023, si propone di formare figure professionali operative nella progettazione e realizzazione di menu a basso impatto ambientale.

Grazie a questo progetto, gli chef e i dietisti vengono formati sui temi di sostenibilità alimentare e diete sostenibili, per cercare di progettare e realizzare ricette che rispecchino i criteri di sostenibilità previsti da SU-EATABLE Life. Se, infatti, SU-EATABLE Life si focalizza sul consumo alimentare in ottica di transizione ecologica, Life Climate Smart Chefs, invece, si concentra sull'offerta alimentare. In tal modo è possibile agire efficacemente su entrambe le leve che determinano gli impatti ambientali dell'attività.

TOO GOOD TO GO

È proseguita la collaborazione con Too Good To Go, l'**app anti-spreco** che consente ai locali di proporre le **Magic Box** con una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata. Come programmato, nel 2022 l'iniziativa è stata estesa a nuovi punti vendita RITA, così da riuscire a garantire una maggiore capillarità e salvare ancora più pasti. Nel 2022 l'iniziativa ha dato grandi soddisfazioni in termini di numeri e di gradimento da parte degli utenti. Finora sono stati "salvati" più di 24.000 pasti, il servizio è stato attivo su 31 locali CIRFOOD e mediamente ha ottenuto, in continuità con il 2021, una valutazione molto positiva, pari a 4,4/5.

Sempre in ottica di gestione e contenimento degli sprechi, nell'autunno 2021 abbiamo aderito all'opportunità offerta dal network "**Sustainability Makers**" di adottare un tool di circolarità, sviluppato dal World Business Council for Sustainable Development (WBCSD). Il progetto ci ha consentito di applicare un framework per la misurazione della circolarità di prodotti e servizi e accrescere la nostra consapevolezza. È proseguito con successo il progetto di sperimentazione delle bilance intelligenti per pesare le eccedenze di fine servizio che si trasformano in:

- Spreco: tutte le preparazioni invendute che per motivi igienico sanitari e sensoriali non possono essere recuperate;
- Riutilizzo: tutte le preparazioni invendute che possono essere recuperate e rilavorate per il giorno successivo.

I test nelle due cucine iniziati a settembre 2021 e terminati a ottobre 2022 si sono conclusi positivamente e hanno consentito di raccogliere interessanti dati da utilizzare in ottica di pianificazione e ottimizzazione delle attività di produzione.

Nello specifico, in un orizzonte di circa 10 mesi, si sono evitati 0,2 tonnellate di sprechi corrispondenti a 0,8 tonnellate di CO₂, che equivalgono a 450 pasti non sprecati⁹.

In generale, dall'implementazione delle bilance intelligenti abbiamo appurato che, grazie a queste tecnologie, è possibile risparmiare circa il 2% del food cost.

Una bilancia intelligente è anche ospitata all'interno del CIRFOOD DISTRICT, nell'area 5.0. Già a partire dal 2023 stiamo valutando di esportare questa progettualità presso i refettori scolastici con funzione educativa per i bambini.

8.2 PARTI INTERESSATE

L'individuazione e il coinvolgimento degli stakeholder è un'attività fondamentale, a cui CIRFOOD dedica attenzione e risorse. Il costante impegno nei loro confronti influenza scelte, strategie e obiettivi aziendali su aspetti economici, ma anche ambientali, sociali e culturali.

Le attività più frequenti di coinvolgimento sono rivolte a dipendenti e soci.

Almeno una volta all'anno vengono coinvolti anche clienti, fornitori e collettività, grazie all'attività dell'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT e all'analisi di materialità.

Le sfide principali per la ristorazione sono risultate:

- Ridurre lo spreco alimentare
- Proporre menu con una minore impronta ambientale, senza comprometterne la qualità e la soddisfazione
- Garantire una filiera in cui i lavoratori percepiscono compensi equi e i loro diritti sono rispettati

Inoltre, è emerso che per il 52% dei rispondenti, CIRFOOD rappresenta un player già evoluto in ambito di sostenibilità.



Stakeholder più rilevanti			
			
DIPENDENTI	SOCI	CLIENTI	BUSINESS PARTNER
CIRFOOD community Intranet aziendale Video Informativi	CIRFOOD community Periodico aziendale Documento budget Bilancio economico Video Informativi	Educazione alimentare Video Informativi	
Sportello sociale Indagini	Indagini Sportello sociale Uffici cassa	Indagini customer	Indagini di sentiment sulla stampa
Meeting Interni Incontri sicurezza Incontri SA 8000	Assemblee sociali Comitati soci Iniziativa sociali Incontri streaming	Open day Commissioni mensa	Comitati strategici
			
FORNITORI	COLLETTIVITÀ	ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E DI RAPPRESENTANZA	MEDIA E OPINION LEADER
Portale fornitori			Comunicati stampa Incontri stampa
Questionario fornitori Indagini reputazione			Indagini reputazione Interviste
Audit fornitori	Convegni Focus group	Incontri sindacali Commissioni prezzi Comitati strategici Assemblee	Convegni

INFORMAZIONE

ASCOLTO E RISPOSTA

COINVOLGIMENTO

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

9. PIANO DI MIGLIORAMENTO

Gli obiettivi sono definiti per gli aspetti ambientali significativi nelle condizioni di normalità e di anomalia (restano escluse le condizioni di emergenza perché adeguatamente presidiate con le misure di controllo) e per tutti gli altri aspetti su cui CIRFOOD si impegna a ridurre l'impatto sull'ambiente.

I target di miglioramento individuati nel piano sono misurati rispetto ai dati del 2022. I dati di rendicontazione verranno computati al 31/12/2023

Stato di avanzamento del Piano di miglioramento anno 2023, aggiornato al 30 giugno 2023

Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emerg. (E)	Significatività	OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE n° persone e ore	RESPON.	TEMPISTICA DI PROGETTO	STATO DI AVANZAMENTO
Inquinamento atmosferico / Inquinamento acustico	Emissione in atmosfera da traffico veicolare/ Rumore esterno da traffico veicolare	N	12						PILLOLE FORMATIVE DIFFUSE SU PIATTAFORMA
		A	6	<p>PILLOLE FORMATIVE</p> <p>RIDUZIONE EMISSIONI DA TRAFFICO VEICOLARE: RIDUZIONE tCO2 eq FLOTTA del 4% RIDUZIONE tCO2 eq /Km del 3% attraverso</p> <p>EFFICIENTAMENTO FLOTTA AZIENDALE (modifica policy auto aziendali) CON MEZZI A MINOR IMPATTO (per gli automezzi assegnati ai dipendenti è prevista definizione nuova policy, per i mezzi trasporto pasti è prevista sostituzione con mezzi a minor emissioni)</p> <p>SMART WORKING VIDEOCALL In luogo di trasferte RAZIONALIZZAZIONE GIRI TRASPORTO PASTI</p>	<p>tCO2 eq FLOTTA</p> <p>tCO2 eq /Km</p> <p>Inoltre si terrà traccia di: N° AUTOMEZZI DIPENDENTI SOSTITUITI CON MEZZI PIU' SOSTENIBILI</p> <p>N° MEZZI PER TRASPORTO PASTI SOSTITUITI CON MEZZI PIU' SOSTENIBILI</p> <p>N° NUOVI MEZZI ELETTRICI PER TRASPORTO PASTI</p>	4 persona/ 32 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2023	<p><u>tCO2 eq FLOTTA</u> giugno 2021: 1.469 tCO2 giugno 2022: 1.821 tCO2 tCO2=+24% <u>l'indicatore non verrà più considerato in quanto le variazioni sono derivanti dai flussi produttivi (km percorsi)</u></p> <p><u>tCO2 eq /Km</u> giugno 2021: 0.212 *10⁻³ tCO2/km giugno 2022: 0.217 10⁻³ tCO2/km tCO2/km=+2,3%</p> <p>SOSTITUZIONE FLOTTA AZIENDALE CON MEZZI A MINOR IMPATTO 34 veicoli ibridi (33 auto e 1 furgone) + 3 mezzi elettrici</p>
		E	0						

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emerg. (E)	Significatività	OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE n° persone e ore	RESPON.	TEMPISTICA DI PROGETTO	STATO DI AVANZAMENTO
									% riduzione Emissioni di CO2/km rispetto alla base-line 2020 (valore emissivo medio: 0,1515 g CO2Eq/km) Anno 2022: 0,136 CO2Eq/km = -11% rispetto al 2020 giugno 2023: 0,128 g CO2 Eq/km = -6% rispetto al 2022
Inquinamento atmosferico	Emissioni sostanze lesive all'ozono (celle frigorifere e impianti di climatizzazione/raffreddamento)	N	0	100% SOSTITUZIONE IMPIANTI GAS R22 Siti ove presenti impianti con gas R22 : a fronte della normativa si prevede sostituzione degli impianti/GAS contenenti R22 a fronte di anomalie	N°IMPIANTI R22 SOSTITUITI A FRONTE DI ANOMALIE	1 persona/8 ore	Resp. Tecnico	31/12/2023	Obiettivo non significativo in quanto derivante da obbligo legislativo
		A	0						
		E	6						
depauperamento risorse naturali	Consumi di acqua da acquedotto: acqua utilizzata per - il processo produttivo - attività di pulizia - funzionamento	N	1	ANALISI CONSUMI ACQUA PER INDIVIDUARE INEFFICIENZE	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD TECNOLOGIA ED EFFICIENZA/SU TOT ATTREZZATURE ACQUISTATE	3 persona/ 24 ore	Direzione Acquisti e Logistica Resp. Tecnico	31/12/2023	100 % monitoraggio sui consumi di acqua SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento
		A	2	ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA ED EFFICIENZA Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature					



Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emerg. (E)	Significatività	OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE n° persone e ore	RESPON.	TEMPISTICA DI PROGETTO	STATO DI AVANZAMENTO
	servizi igienici - alimentazione sistema antincendio -manutenzione	E	4	saranno privilegiate quelle ad ALTA TECNOLOGIA e alto rendimento , in particolare nei siti con utenze a carico. 25% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento					
	Consumi elettrici: energia elettrica utilizzata per: - illuminazione - funzionamento attrezzature, computer, stampanti, etc. - alimentazione vetture - consumo	N	4	UTILIZZO DEL 50% DI ENERGIA RINNOVABILE (ACQUISTO ENERGIA RINNOVABILE+ PRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE) SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE	% ENERGIA RIN ACQUISTA + %ENERGIA RIN PRODOTTA DIFFERENZA % ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA 2021-2022	3 persona/ 24 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	acquisto energia rinnovabile in corso 1% di energia rinnovabile prodotta SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: ○ acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento
		A	2	RIDUZIONE 3% CONSUMI ELETTRICI SU BASE ANNUALE ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA ED EFFICIENZA	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD TECNOLOGIA ED				



Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomala (A) normali (N) di emerg. (E)	Significatività	OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE n° persone e ore	RESPON.	TEMPISTICA DI PROGETTO	STATO DI AVANZAMENTO
	energia per manutenzione	E	0	Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad alto rendimento energetico , in particolare nei siti con utenze a carico. 25% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento 50% FORNI ad alto rendimento Sistemi di REFRIGERAZIONE	EFFICIENZA/SU TOT ATTREZZATURE ACQUISTATE				o acquisto 90% forni combinati ad alto rendimento
	Consumi di metano: metano utilizzato per - riscaldamento - funzionamento delle attrezzature di cottura - carburante per trasporto	N	2	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA ED EFFICIENZA Tutti i siti con a carico costi energetici: Nella sostituzione o acquisto saranno privilegiate attrezzature ad alto rendimento: 50% FORNI ad alto rendimento	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD TECNOLOGIA ED EFFICIENZA/SU TOT ATTREZZATURE ACQUISTATE	3 persona/ 24 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2022	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: o -acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento o -acquisto 90% forni combinati ad alto rendimento
A		2							
E		6							
	Consumi materiali vari: -materie prime food	N	2	MATERIE PRIME NO FOOD RIDUZIONE USO CARTA VERGINE <75g AUMENTO ACQUISTO CARTA	KG CARTA < 75 gr /TOTALE KG CARTA KG CARTA RICICLATA	4 persona/32 ore	Direzione Acquisti e Logistica		MATERIE PRIME FOOD o 16,6 % quota di acquisto m.p. biologiche o 44% quota m.p. su piattaforme



Impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emerg. (E)	Significatività	OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE n° persone e ore	RESPON.	TEMPISTICA DI PROGETTO	STATO DI AVANZAMENTO
	-materie prime no food (detergenti/disinfettanti, materiale a perdere per lavorazione e confezionamento, cancelleria ufficio materiali derivanti dalla manutenzione)	A	4	RICICLATA AUMENTO PROCESSO DI DIGITALIZZAZIONE PILLOLE FORMATIVE	/TOTALE KG CARTA N° PROGETTI DIGITALIZZAZIONE (con ricaduta di riduzione uso carta) & %PERCENTUALE CARTA RISPARMIATA				MATERIE PRIME NO FOOD 18 % carta vergine <75g 77% carta riciclata DIGITALIZZAZIONE: 1 progetto iniziato nel 2022 che prosegue nel 2023 (benefici di risparmio di carta) PILLOLE FORMATIVE: DIFFUSE 100% esecuzione corsi in aula per sensibilizzazione e formazione per corretto utilizzo
		E	0	PRODOTTI CHIMICI: SENSIBILIZZAZIONE E FORMAZIONE PER CORRETTO UTILIZZO					
Inquinamento derivante da trattamento rifiuti	Produzione rifiuti: carta/cartone, plastica, legno, lattine, vetro, organico, indifferenziato, toner esausti, fanghi fosse settiche, grassi degrassatore, rifiuti derivanti da manutenzione	N	6	ATTIVAZIONE PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE/SOSTENIBILITA'	N°PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE ATTIVATI e N° UTENTI COINVOLTI	vedi project charter	CIRFOOD CIRCULAR	31/12/2022	3 progetti approvati da CIRFOOD CIRCULAR e realizzati nel 2022
		A	6						
		E	18						

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 29/12/2023

FIRMA:

Raffaella

Piano di miglioramento approvato per l'anno 2024

Gli obiettivi definiti nel piano di miglioramento 2024, tengono in considerazione prioritariamente gli aspetti ambientali diretti valutati come significativi; la definizione di obiettivi di miglioramento riferiti ad aspetti indiretti verrà eventualmente valutata in una fase successiva in quanto tali obiettivi necessitano di strategie concordate con i fornitori.

CIRFOOD impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emergenza (E)	Significatività	PROPOSTE MIGLIORATIVE		SOSTENIBILITA'		RESPONSABILITA'	TEMPSTICA DI PROGETTO
				OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE			
Inq. Atmosferico	Emissioni in atmosfera da traffico veicolare da mobilità dipendenti con veicoli aziendali (CO2 diretta)	N	4	PILLOLE FORMATIVE SOSTITUZIONE FLOTTA AZIENDALE CON MEZZI A MINOR IMPATTO (Modifica policy auto aziendali): RIDUZIONE EMISSIONI DA TRAFFICO VEICOLARE DEL 1% RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE (BASE LINE 2020: valore emissivo medio: 0,1515g CO2Eq/km)	% di riduzione media flusso emissivo CO2 Eq/media flusso emissivo CO2 Eq dell'anno precedente *	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	
		A	2						
		E	0						
	Emissioni in atmosfera da traffico veicolare da trasporto pasti (CO2 diretta)	N	8	PILLOLE FORMATIVE SOSTITUZIONE FLOTTA AZIENDALE CON MEZZI A MINOR IMPATTO (Modifica policy auto aziendali): RIDUZIONE EMISSIONI DA TRAFFICO VEICOLARE DEL 1% RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE (BASE LINE 2020)	% di riduzione media flusso emissivo CO2 Eq/media flusso emissivo CO2 Eq dell'anno precedente *	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	
		A	4						
		E	0						
	Emissioni sostanze lesive all'ozono (celle frigorifere e impianti di climatizzazione/raffreddamento) (CO2 diretta)	N	0	100% SOSTITUZIONE IMPIANTI GAS R22 Siti ove presente R22 : a fronte della normativa si prevede sostituzione degli impianti/GAS contenenti R22 a fronte di anomalie	SOSTITUZIONE IMPIANTI R22/IMPIANTI R22 DA SOSTITUIRE A FRONTE DI ANOMALIE	1 persona 8 ore	Resp. Tecnico	31/12/2024	
		A	0						
		E	6						
	Emissioni di CO2 derivanti da approvvigionamento di Energia elettrica	N	8	UTILIZZO 50% ENERGIA RINNOVABILE per utenze dirette: ACQUISTO E/O AUTOPRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad alto rendimento energetico, in particolare nei siti con utenze a carico. -30% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento -50% FORNI COMBINATI ad alto rendimento	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD ALTO RENDIMENTO/SU ATTREZZATURE DA SOSTITUIRE	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica Resp. Tecnico	31/12/2024	
		A	12						
		E	18						

* il valore dei flussi emissivi di CO2 viene calcolato con riferimento alle banche dati ISPRA. Tutti i veicoli sono stati considerati di taglia "medium", i dati dei furgoni a metano sono stati scegliendo una categoria di carburante peggiorativa (diesel) a causa di indisponibilità di dati sulla categoria corrispondente.

CIRFOOD impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomale (A) normali (N) di emergenza (E)	Significatività	PROPOSTE MIGLIORATIVE		SOSTENIBILITA'		RESPONSABILITA'	TEMPSTICA DI PROGETTO
				OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RISORSE UMANE			
depauperament o risorse naturali	Consumi di acqua da acquedotto: acqua utilizzata per - il processo produttivo - attività di pulizia - funzionamento servizi igienici - alimentazione sistema antincendio -manutenzione	N	1	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad alto rendimento energetico , in particolare nei siti con utenze a carico. -30% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD ALTO RENDIMENTO/SU ATTREZZATURE DA SOSTITUIRE	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica Resp. Tecnico	31/12/2024	
		A	2						
		E	4						
	Consumi elettrici: energia elettrica utilizzata per: - illuminazione - funzionamento attrezzature, computer, stampanti, etc. - alimentazione vetture - consumo energia per manutenzione	N	4	UTILIZZO 50% ENERGIA RINNOVABILE per utenze dirette: ACQUISTO E/O AUTOPRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad alto rendimento energetico , in particolare nei siti con utenze a carico. -30% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento -50% FORNI COMBINATI ad alto rendimento	% ENERGIA RIN ACQUISTA %ENERGIA RIN PRODOTTA % ATTREZZATURE ACQUISTATE AD ALTO RENDIMENTO/SU ATTREZZATURE DA SOSTITUIRE	1 persona 8 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	
		A	2						
		E	0						
	Consumi di metano: metano utilizzato per - riscaldamento - funzionamento delle attrezzature di cottura - carburante per trasporto	N	2	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO Tutti i siti con a carico costi energetici: Nella sostituzione o acquisto saranno privilegiate attrezzature ad alto rendimento: -50% FORNI COMBINATI ad alto rendimento	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD ALTO RENDIMENTO/SU ATTREZZATURE DA SOSTITUIRE	1 persona 8 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	
		A	2						
		E	6						
	Consumi materiali vari: -materie prime food -materie prime no food (detergenti/disinfettanti, materiale a perdere per lavorazione e confezionamento, cancelleria ufficio materiali derivanti dalla manutenzione)	N	2	MATERIE PRIME FOOD Processo di selezione e qualifica dei fornitori su criteri ambientali MATERIE PRIME NO FOOD ACQUISTO CARTA RICICLATA DIGITALIZZAZIONE SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE	N° FORNITORI QUALIFICATI SU CRITERI AMBIENTALI/N° FORNITORI ATTIVI KG CARTA RICICLATA /TOTALE KG CARTA	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	
		A	4						
		E	0						



CIRFOOD impatto ambientale	Aspetto ambientale	Condizione anomala (A) normali (N) di emergenza (E)	Significatività	PROPOSTE MIGLIORATIVE		SOSTENIBILITA'	RESPONSABILITA'	TEMPSTICA DI PROGETTO
				OBIETTIVO	INDICATORE (UNITA' DI MISURA)	RSORSE UMANE		
Inquinamento acustico	Rumore esterno da traffico veicolare	N	12	SOSTITUZIONE FLOTTA AZIENDALE CON MEZZI A MINOR IMPATTO	N° MEZZI SOSTITUITI	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024
		A	6					
		E	0					
Inquinamento derivante da trattamento rifiuti	Produzione rifiuti: carta/cartone, plastica, legno, lattine, vetro, organico, indifferenziato, toner esausti, fanghi fosse settiche, grassi degrassatore, rifiuti derivanti da manutenzione	N	6	ATTIVAZIONE PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE	N°PROGETTI DI ECONOMIA CIRCOLARE ATTIVATI e N° UTENTI COINVOLTI	8 PERSONE 8 ORE	CIRFOOD CIRCULAR	31/12/2024
		A	6					
		E	18					



10. INFORMAZIONI RELATIVE ALLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE

CIRFOOD Sc
Via Nobel, 19
42124 Reggio Emilia (RE)
Codice NACE 56.29

n. di registrazione IT-002147

Data di Registrazione:
25 Maggio 2022

Questa Dichiarazione Ambientale, nell'ambito della gestione ambientale verificata, è stata redatta conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 1221/2009

La presente versione della Dichiarazione Ambientale è stata aggiornata a ottobre 2023 (e contiene dati relativi al periodo dal 1/1/2020 fino al 30 giugno 2023) ed è stata approvata dalla Direzione Aziendale.

Questo aggiornamento della dichiarazione ambientale è stato verificato e convalidato da:

BUREAU VERITAS ITALIA SPA
Viale Monza, 347- 20126 Milano
N° di accr. IT-V-0006.

La prossima dichiarazione sarà predisposta e convalidata entro tre anni dalla presente. Annualmente verranno predisposti e convalidati (da parte di un verificatore accreditato), gli aggiornamenti della Dichiarazione Ambientale, che conterranno i dati ambientali relativi all'anno di riferimento e il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Copia di questa Dichiarazione può essere richiesta a:

Dott. Simona Garavaldi
E-mail: simona.garavaldi@cirfood.com
Telefono: 05225301

