



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

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

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

Anno 2022 Rev. 2 del 15/11/2022

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 23/12/2022

FIRMA:

Feed the future

Sommario

1.	LA NOSTRA POLITICA INTEGRATA DELLA SOSTENIBILITÀ.....	6
2.	PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA	7
2.1	UN PO' DI STORIA.....	7
2.2	L'ORGANIZZAZIONE.....	10
2.3	I SITI.....	11
2.4	LE RISORSE UMANE	11
2.5	IL SERVIZIO.....	12
3.	IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE E IL SUO CONTESTO	13
4.	OBBLIGHI DI CONFORMITÀ.....	13
5.	VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI SIGNIFICATIVI	13
6.	INQUADRAMENTO TERRITORIALE SEDE LEGALE	21
6.1	GENERALITÀ.....	21
6.2	GEOLOGIA, GEOMORFOLOGIA E LITOLOGIA.....	21
6.3	IDROGRAFIA E IDROGEOLOGIA	22
6.4	ELEMENTI CLIMATICI E METEREOLGICI	22
6.5	ARIA.....	22
6.6	DESCRIZIONE E INQUADRAMENTO DEI VINCOLI NATURALISTICI	23
6.7	RUMORE	23
6.8	INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO.....	24
6.9	ELEMENTI RIGUARDANTI RISCHI AMBIENTALI NATURALI	24
6.10	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI.....	25
6.10.1	RISORSE IDRICHE	25
6.10.2	SCARICHI IDRICI	25
6.10.3	RIFIUTI	25
6.10.4	CONSUMO DI MATERIALI	26
6.10.5	EMISSIONI IN ATMOSFERA	26
6.10.6	EFFICIENZA ENERGETICA	26
6.10.7	EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO2	26
6.10.8	AMIANTO	26
6.10.9	SoSTANZE PERICOLOSE.....	27
6.10.10	Rumore.....	27
6.10.11	VASCHE/SERBATOI INTERRATI.....	27
6.10.12	PCB/PCT.....	27
6.10.13	CAMPI ELETTROMAGNETICI	27
6.10.14	BIODIVERSITÀ.....	27
7.	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI GLOBALI CIRFOOD	29
7.1	RISORSE IDRICHE.....	29
7.1.1	APPROVIGIONAMENTO IDRICO.....	29
7.1.2	SCARICHI IDRICI	29

7.1.3	PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO	29
7.2	RIFIUTI	31
7.2.1	GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI	31
7.2.2	PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI	31
7.3	CONSUMO DI MATERIALI	32
7.3.1	PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI	34
7.4	EMISSIONI IN ATMOSFERA	39
7.4.1	EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI e da traffico veicolare.....	39
7.5	EFFICIENZA ENERGETICA.....	41
7.5.1	PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA.....	41
7.5.2	CONSUMO ENERGETICO TOTALE	43
7.5.3	CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE	45
7.5.4	CONSUMO Energetici per trasporti	46
7.6	EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO2	48
7.7	EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA	49
7.8	AMIANTO.....	50
7.9	SOSTANZE PERICOLOSE	50
7.10	RUMORE ESTERNO.....	50
7.11	VASCHE/SERBATOI INTERRATI.....	50
7.12	PCB/PCT.....	51
7.13	CAMPI ELETTROMAGNETICI.....	51
7.14	BIODIVERSITÀ	51
8.	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI CENTRO PASTI SPINEA.....	53
8.1	RISORSE IDRICHE.....	54
8.1.1	APPROVIGIONAMENTO IDRICO	54
8.1.2	SCARICHI IDRICI	54
8.1.3	PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO	54
8.2	RIFIUTI	55
8.2.1	GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI	55
8.3	CONSUMO DI MATERIALI	56
8.4	EMISSIONI IN ATMOSFERA	58
8.4.1	EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI e da traffico veicolare.....	58
8.5	EFFICIENZA ENERGETICA.....	58
8.5.1	PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA.....	58
8.5.2	CONSUMO ENERGETICO TOTALE	59
8.5.3	CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE	59
8.5.4	CONSUMO Energetici per trasporti	59
8.6	EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA	60
8.7	AMIANTO.....	61
8.8	SOSTANZE PERICOLOSE	61

8.9	RUMORE ESTERNO	61
8.10	VASCHE/SERBATOI INTERRATI	62
8.11	PCB/PCT	62
8.12	CAMPI ELETTROMAGNETICI	62
8.13	BIODIVERSITÀ	62
9.	ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI CENTRO PASTI CALDOGNO	64
9.1	RISORSE IDRICHE	65
9.1.1	.APPROVIGIONAMENTO IDRICO	65
9.1.2	SCARICHI IDRICI	65
9.1.3	PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO	65
9.2	RIFIUTI	66
9.2.1	GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI	66
9.2.2	PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI	66
9.3	CONSUMO DI MATERIALI	68
9.3.1	PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI.....	68
9.4	EMISSIONI IN ATMOSFERA	70
9.4.1	EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI e da traffico veicolare.....	70
9.5	EFFICIENZA ENERGETICA	70
9.5.1	PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA.....	70
9.5.2	CONSUMO ENERGETICO TOTALE	71
9.5.3	CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE	72
9.5.4	CONSUMO Energetici per trasporti	72
9.6	EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA	73
9.7	AMIANTO	74
9.8	SOSTANZE PERICOLOSE	74
9.9	RUMORE ESTERNO	74
9.10	VASCHE/SERBATOI INTERRATI	74
9.11	PCB/PCT	74
9.12	CAMPI ELETTROMAGNETICI	74
9.13	BIODIVERSITÀ	74
10.	RAPPORTI CON LE AUTORITÀ DI CONTROLLO	75
11.	ULTERIORI INFORMAZIONI	75
11.1	ACCORDI VOLONTARI	75
11.2	PARTI INTERESSATE	76
12.	PIANO DI MIGLIORAMENTO	78
13.	INFORMAZIONI RELATIVE ALLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE	86

Gentile Lettore,

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 lettore 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 le performance dei seguenti siti produttivi:

Centro pasti Spinea: Via Luneo , 90 - 30038 SPINEA (VE)

Centro Pasti Caldogno: Via Diviglio, 173 – 36030 Caldogno (VI)

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 prevengano 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.

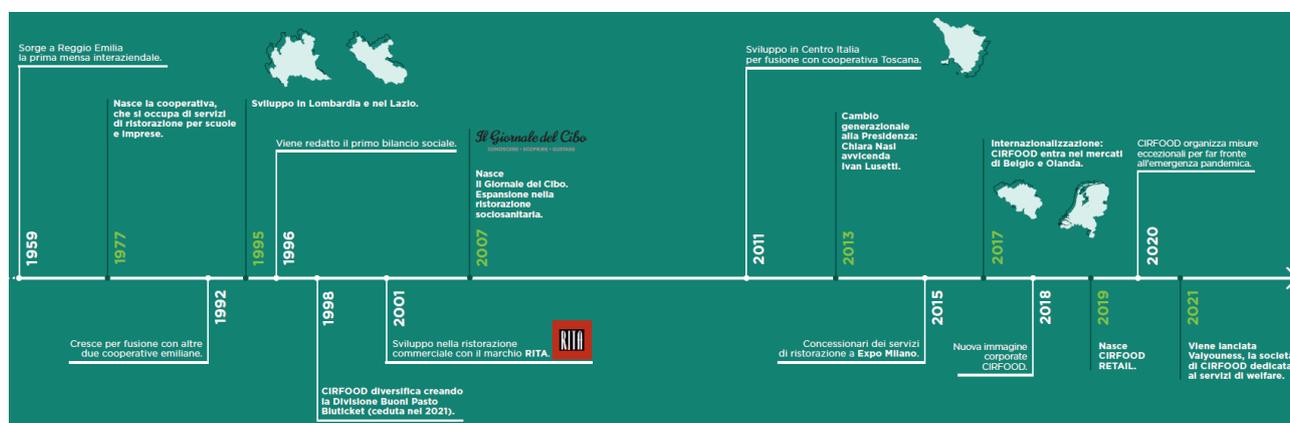
Presidente CIRFOOD
F.to Chiara Nasi

Rev. 5 del 10/05/2022

2. PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

2.1 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.



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". E' 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:

1 - Sistema Qualità - UNI EN ISO 9001:2015.

Il Sistema Qualità CIR food è l'elemento centrale di tutti i Sistemi Certificati. In primo luogo perché esso coinvolge tutti i processi aziendali ed è applicato all'intera azienda. In secondo luogo perché la sua applicazione è lo strumento principale per il miglioramento delle prestazioni aziendali ed al contempo per garantire la soddisfazione dei clienti.

2 - Sistema Ambientale - UNI EN ISO 14001:2015.

Attivare e mantenere un Sistema di Gestione Ambientale significa progettare una struttura organizzativa in grado di ridurre, prevenire e limitare gli impatti negativi sull'ambiente, nel rispetto della legislazione vigente e nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni. Significa anche migliorare ulteriormente l'organizzazione interna e i servizi per produrre, nel rispetto del territorio circostante e garantendo un rapporto di fiducia e trasparenza ai propri utenti.

3 - Sistema di Responsabilità Sociale - SA 8000:2014.

Tale norma è costituita da requisiti sociali orientati alla garanzia e trasparenza di eticità di tutta la filiera produttiva di

CIR food (compresi i fornitori) e del proprio ciclo produttivo.

CIRFOOD da sempre ritiene che la propria risorsa principale sia rappresentata dalle persone, soci e dipendenti, che tutti i giorni lavorano per rendere l'azienda sempre più forte sul mercato: proprio la consapevolezza dell'importanza di tale fattore ha spinto CIRFOOD a creare un Sistema di Responsabilità Sociale, per consentirne una migliore gestione, improntata al rispetto dei diritti sociali, ed alla valorizzazione delle persone stesse.

4 - Sistema per la Sicurezza Alimentare - UNI EN ISO 22000: 2018.

Questa norma ha lo scopo di integrare i principi del sistema HACCP con le fasi di applicazione sviluppate dalla Commissione del Codex Alimentarius. Essa fornisce un quadro di requisiti per l'approccio globale nel settore agroalimentare, garantendo la sicurezza di tutta la filiera.

L'adozione di questo modello consente pertanto di tenere sotto controllo i processi che caratterizzano l'azienda, gli ambienti in cui essi si svolgono e tutte le fasi che compongono il sistema produttivo alimentare.

5 - Sistema per la prevenzione della corruzione- UNI ISO 37001.

Il possesso della certificazione ISO 37001 comprova che CIRFOOD è dotata di un sistema di gestione per la prevenzione della corruzione in linea con gli standard imposti da tale norma tecnica riconosciuta nel panorama internazionale. Il sistema è volto all'adozione, al mantenimento ed all'implementazione di procedure tese a mitigare il rischio che si verificano episodi di corruzione; è un ottimo strumento per coordinare al meglio l'organizzazione per la prevenzione della corruzione, in modo integrato con gli altri sistemi di gestione aziendali. Coadiuvata, inoltre, il Modello di Organizzazione per la prevenzione dei reati di corruzione D.Lgs. 231/01 nonché l'Anti Corruption Code dei quali CIRFOOD si era precedentemente dotata.

6 - Sistema per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005: 2008.

La norma UNI EN ISO 22005:2008 è un valido supporto per le aziende produttrici di alimenti nel documentare la storia del prodotto finito, nell'applicazione e localizzazione di un prodotto o dei suoi componenti, aumentando la fiducia del consumatore nella catena alimentare. Offre inoltre un importante strumento per risalire alle cause dei problemi collegati alla sicurezza alimentare.

7 - Attestazione di idoneità alle norme di produzione biologica - REG (UE) 2018/848.

Si tratta di un'attestazione, rilasciata da un ente indipendente a sua volta accreditato, circa l'effettivo e corretto utilizzo di prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica; ad ulteriore garanzia di trasparenza per il cliente.

8 - Gestione delle diete speciali – IT-CER-REP-46_CS Bureau Veritas Italia.

Si tratta di un'attestazione, rilasciata da un ente indipendente in seguito a verifiche e sopralluoghi volti a confermare le corrette modalità di gestione del servizio di ristorazione dedicato ad utenti allergici o intolleranti.

9 - Sistemi di Gestione dell'Energia – UNI CEI EN ISO 50001:2018.

L'obiettivo generale della norma ISO 50001 è quello di istituire sistemi e processi utili a migliorare l'efficienza energetica. Il Sistema di Gestione dell'Energia, oltre ad includere gli attuali obblighi legislativi, introduce infatti ulteriori requisiti che l'impresa deve rispettare per attivare un approccio sistemico al continuo miglioramento della propria efficienza energetica. Nello specifico, consapevole che solo attuando politiche di sviluppo sostenibile ed in linea con i 17 Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 dell'Onu, CIR food si impegna al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- migliorare le proprie prestazioni energetiche;
- contenere e, dove possibile, ridurre il consumo di risorse naturali;
- supportare la progettazione e l'acquisto di prodotti e servizi energeticamente efficienti per il miglioramento delle prestazioni energetiche.

10- Sistema Salute e Sicurezza sul Lavoro – ISO 45001:2018

è una norma internazionale che specifica i requisiti per un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SSL) e fornisce indicazioni per il suo utilizzo, per consentire alle organizzazioni di fornire posti di lavoro sicuri e salubri prevenendo infortuni sul lavoro e problemi di salute, nonché migliorando SSL in modo proattivo. Supera la OHSAS 18001 che non sarà più in vigore da settembre 2021.

11- Quantificazione e Rendicontazione delle emissioni di gas ad effetto serra e della loro rimozione – ISO 14064-1:2019

La norma permette alle organizzazioni di quantificare le proprie emissioni di gas ad effetto serra al fine di attuare delle politiche di Carbon Management e comunicare il proprio impegno in tema di sostenibilità ambientale

12- Family Audit

Lo standard Family Audit è uno strumento di management e di gestione delle risorse umane a disposizione delle organizzazioni pubbliche e private che su base volontaria intendono certificare il proprio impegno per l'adozione di misure volte a favorire il bilanciamento degli impegni vita e lavoro dei propri occupati

13- Registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)

certifica la conformità a quanto disposto dal Regolamento Europeo n.1221/2009. L'obiettivo di EMAS consiste nel promuovere miglioramenti continui delle prestazioni ambientali delle organizzazioni anche mediante l'attuazione da parte delle organizzazioni di un sistema di gestione ambientale, l'informazione sulle prestazioni ambientali e un dialogo aperto con il pubblico ed altri soggetti interessati anche attraverso la pubblicazione di una dichiarazione ambientale.

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.

2.2 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*

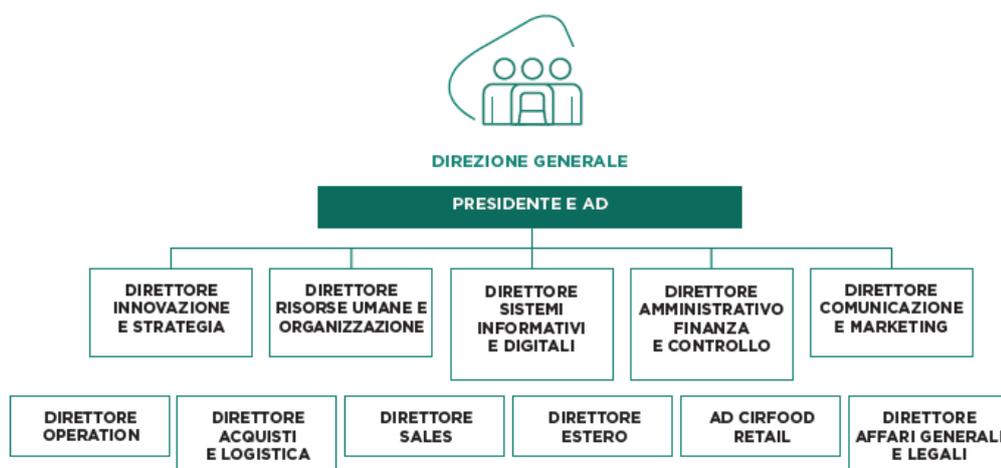


Il governo di CIRFOOD è affidato al Consiglio di Amministrazione e al Management dell'impresa. Il CdA ha funzione di controllo e di responsabilità ultima nell'approvazione di strategie e attività commerciali e organizzative presentate e svolte dal Management.

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

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.

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



2.3 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 e di riportare nello specifico i dati relativi ai siti produttivi di Spinea (VE) e Caldogno (VI) che rientrano nel campo di applicazione della registrazione Emas.

2.4 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 30/06/2022:

	CIR FOOD	Sede legale	Caldogno	Spinea
n. lavoratori	10.396	242	51	4

2.5 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 in 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 monoporzione multisaldati che in contenitori multiporzione, 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.

3. 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.

4. 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).

5. 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.

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	

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

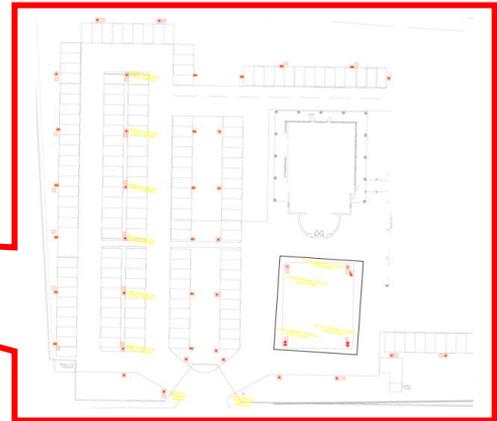
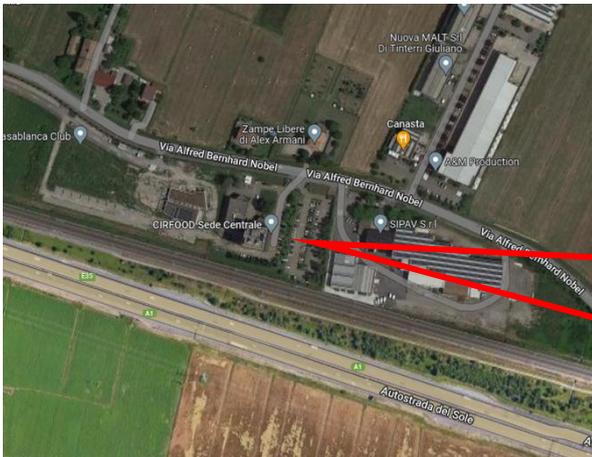
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia



6. 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.

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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 Roncocesi 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 Roncocesi, 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 Roncocesi, 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.

6.4 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 Arpa 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.

6.5 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).

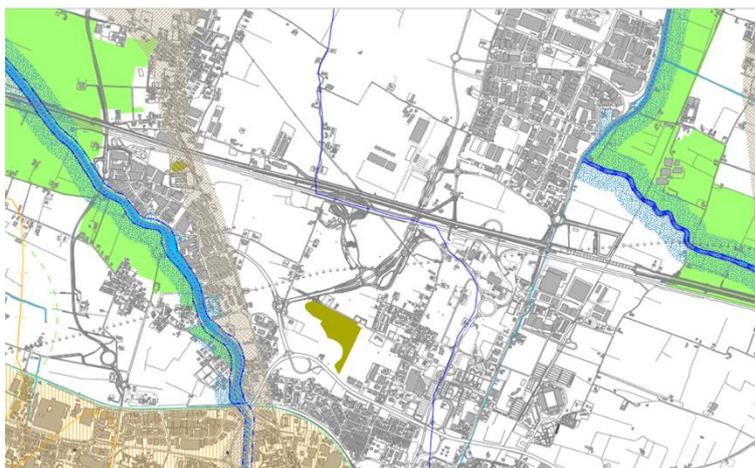
PM10, PM2.5 e Ozono interessano pressoché l'intero territorio regionale, mentre per l'NOR 2R la problematica è più localizzata in prossimità dei grandi centri urbani.

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.

6.6 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

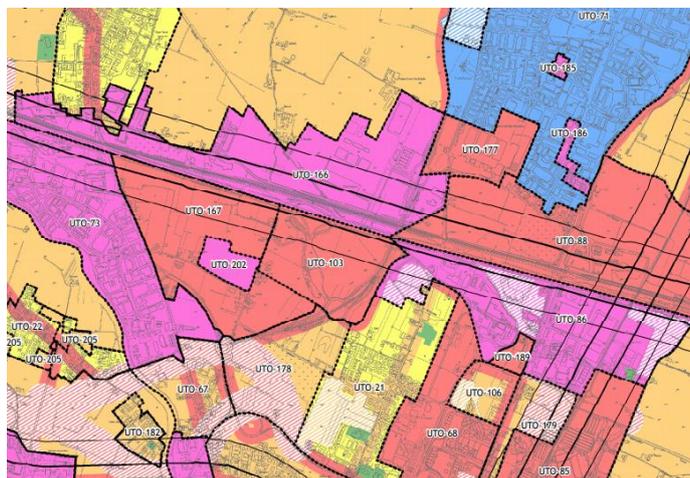


6.7 RUMORE

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.

6.8 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 μ T che 1 μ T nel 100% dei casi; inoltre, si sono rilevati valori inferiori a 0,5 μ T 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.

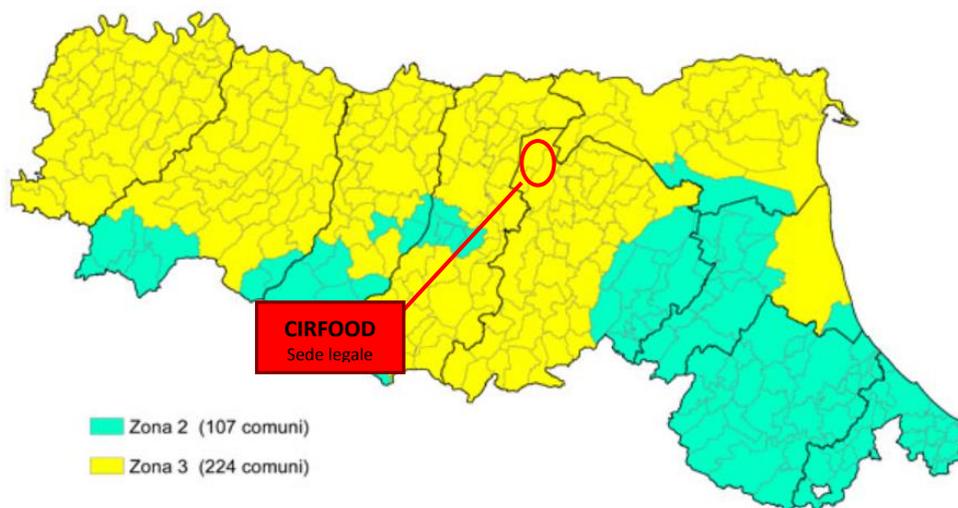
6.9 ELEMENTI RIGUARDANTI RISCHI AMBIENTALI NATURALI

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.

Classificazione sismica dei comuni dell'Emilia-Romagna



6.10 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.

6.10.1 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).

6.10.2 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.

6.10.3 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.

6.10.4 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 e le situazioni di richieste esplicite del cliente.

6.10.5 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.

6.10.6 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.

6.10.7 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.

6.10.8 AMIANTO

Non è presente amianto nello stabile di Via Nobel.

6.10.9 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.

6.10.10 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.

6.10.11 VASCHE/SERBATOI INTERRATI

Presente una vasca collegata col circuito antincendio.

6.10.12 PCB/PCT

Non presenti.

6.10.13 CAMPI ELETTROMAGNETICI

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

6.10.14 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.	2019	2020	2021	1 sem 2022*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	38.713	38.713	38.713	35.989
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	9.287	9.287	9.287	12.011
TOTALE superficie CIRFOOD	m ²	48.000	48.000	48.000	48.000
% superficie verde/superficie totale	%	81	81	81	75



SEZIONE 7 CIRFOOD
**PRESTAZIONI
GLOBALI**

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 23/12/2022

FIRMA:

7. 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 2018-2022; i dati per l'anno 2022 fanno riferimento al 30 giugno.

Per garantire la comparabilità del primo semestre 2022 si riportano anche gli analoghi dati del primo semestre 2021.

7.1 RISORSE IDRICHE

7.1.1 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 e prevede 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. Anche questo secondo progetto proseguirà nel 2023.

7.1.2 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.

7.1.3 PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO

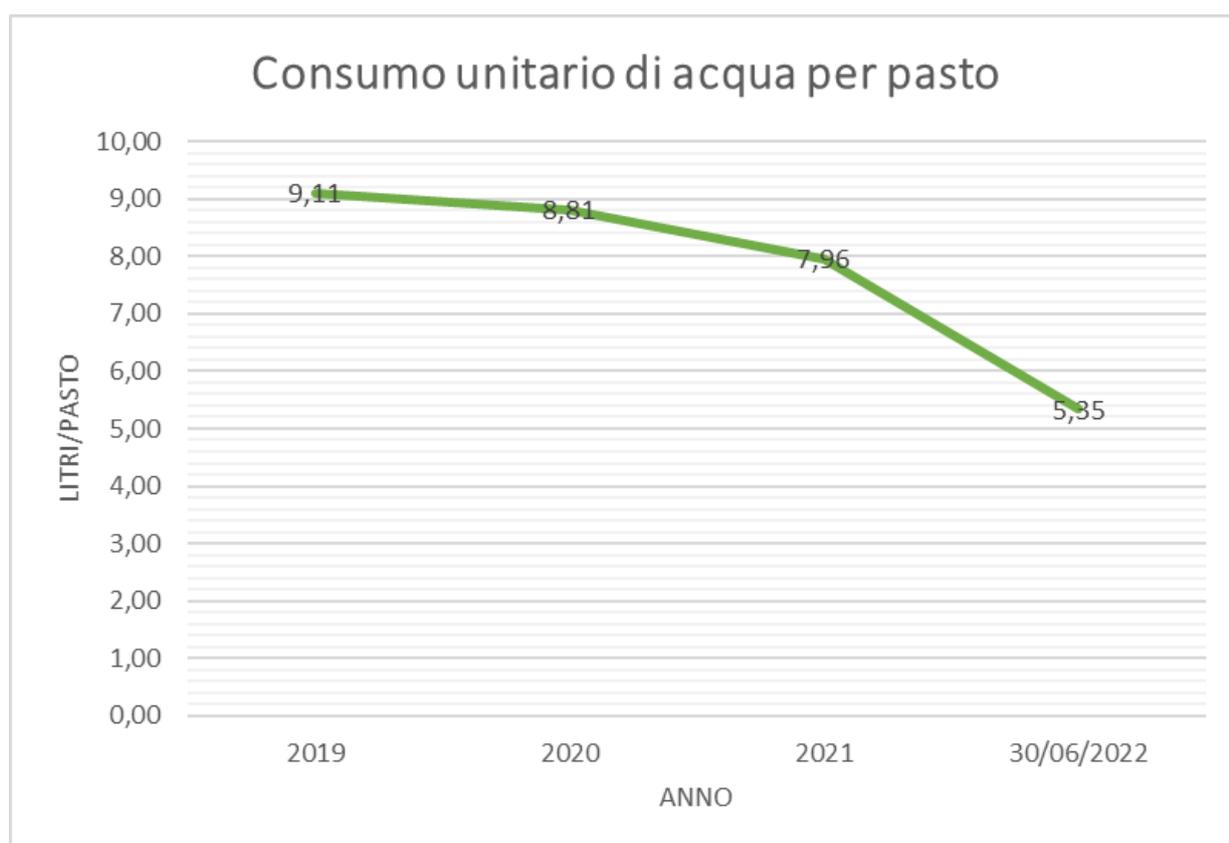
Di seguito viene riportato l'andamento del consumo idrico rapportato al numero di pasti prodotti/anno nel periodo 2018-2022. I dati relativi al consumo di acqua sono divisi in utenze dirette e indirette: le prime si riferiscono alle strutture di proprietà di CIRFOOD o di sua diretta gestione, le seconde, 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	2019	2020	2021	30/6/2022*
Consumo totale di acqua (UTENZE DIRETTE E INDIRETTE)	l	446.020.000	295.522.000	331.559.000	135.280.000
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)**	n.	48.970.391	33.543.602	41.643.373	25.302.751
Indicatore					
Consumo totale di acqua/pasti prodotti	l/pasto	9,11	8,81	7,96	5,35

*I dati del primo semestre 2022 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.

Nel 2020, rispetto agli anni precedenti, si è registrato un forte decremento dei consumi idrici, sia in termini assoluti che sull'unità di pasto; tale situazione è stata determinata dalla sospensione dell'attività di molte strutture a seguito della pandemia da Covid 19. Nel 2021 e nel primo semestre 2022 i consumi idrici registrano una nuova crescita coerentemente con la ripresa produttiva, ma l'indicatore unitario su pasto denuncia un netto miglioramento rispetto al passato. Tale decremento è imputabile ad un più puntuale sistema di monitoraggio delle utenze dirette (vedi paragrafo 7.1.1)



7.2 RIFIUTI

7.2.1 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.

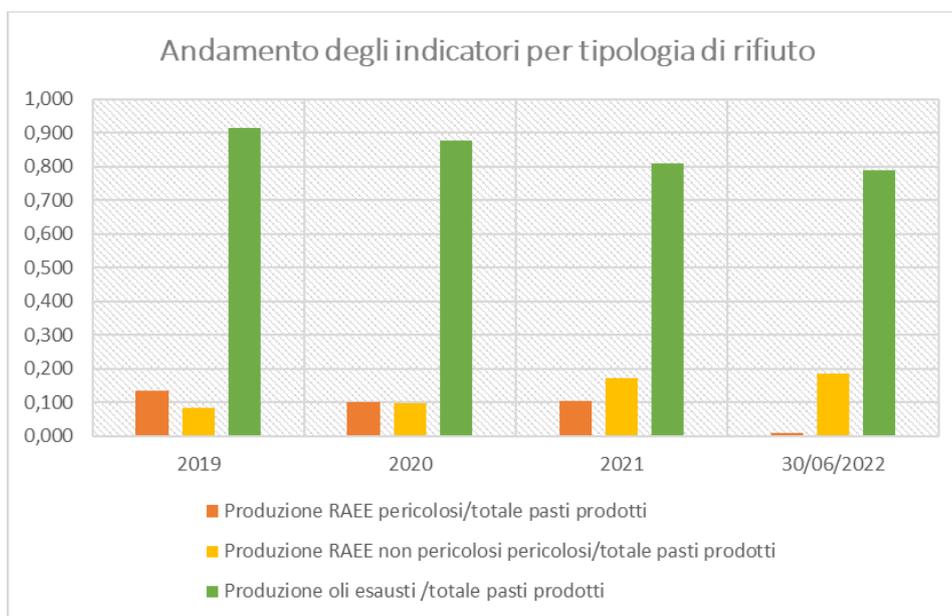
Un'altra categoria rilevante è rappresentata dai rifiuti speciali (pericolosi e non): questa è costituita principalmente da oli esausti alimentari (derivanti dalla frittura, fondi di cottura, oli di governo), dai toner di stampanti e fotocopiatrici, dai Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (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.

7.2.2 PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI

	Unità misura	2019	2020	2021	30/6/2022
RAEE pericolosi	kg	12.339	5.892	7.488	344
RAEE non pericolosi	kg	7.660	5.641	12.294	7.790
Oli esausti	kg	83.027	51.166	58.300	32.916
Totale pasti prodotti	n.	90.660.000*	58.390.000*	71.875.730	41.711.237
Indicatori					
Produzione RAEE pericolosi/Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,136	0,101	0,104	0,008
Produzione RAEE non pericolosi/Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,084	0,097	0,171	0,187
Produzione oli esausti /Totale pasti prodotti	Kg*10 ³	0,916	0,876	0,811	0,789

**A seguito di affinamento nelle modalità di calcolo dei pasti, i valori 2019 e 2020, sono stati modificati escludendo i pasti di 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.



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 netto calo anche nella produzione di rifiuti.

Nel 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. Inoltre, se si osserva l'andamento della produzione di rifiuti per unità di pasto nel primo semestre 2022, si desume che il trend dell'indicatore può essere considerato positivo con nette riduzioni per ciascuna tipologia di rifiuti considerata.

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. Tuttavia, sebbene i dati del 2021 registrino un incremento di RAEE non pericolosi, tale andamento non può considerarsi un'anomalia, bensì l'effetto di necessità puntuali di sostituzione delle attrezzature piuttosto che di ammodernamento dei locali. Analogo discorso vale per la progressiva riduzione di RAEE pericolosi registrata dal 2020 al primo semestre 2022.

7.3 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, sebbene nel 2020 si sia registrato un importante calo dei volumi a causa della pandemia.

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 prevede un'ulteriore crescita dei costi sia energetici che di materie prime che si protrarrà almeno per tutto il 2023.

CIRFOOD si è impegnata per mantenere la medesima struttura della catena di fornitura, così da non dover ricorrere a interventi significativi sul parco fornitori.

Come per il 2020, i dati relativi agli acquisti diretti sono stati influenzati dall'impatto della pandemia Covid-19, sebbene ci sia stata una ripresa rispetto all'anno precedente.

Per quanto attiene ai materiali NO FOOD, le tipologie prevalenti di acquisti riguardano i prodotti di pulizia, 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 in 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, anche per effetto dei requisiti introdotti dai CAM 2020.

MATERIALI PLASTICI MONOUSO: materiali compostabili/biodegradabili

Un ambito importante su cui si sta focalizzando l'impegno di CIRFOOD per sviluppare progetti di economia circolare riguarda la 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. Questa linea è in conformità alla Direttiva Europea SUP che vieta dal 2021 l'utilizzo di alcune categorie di oggetti in plastica monouso.

Nel 2020 i consumi di materiale a perdere hanno registrato un significativo incremento rispetto al 2019 a seguito della pandemia Covid-19 che ha comportato la necessità di dare maggiori garanzie dal punto di vista igienico sanitario ai clienti. In diverse realtà, infatti, il materiale monouso è stato ritenuto il più sicuro per la gestione della situazione emergenziale.

Al termine della situazione di emergenza, CIRFOOD ha messo in campo tre azioni:

Ritorno alle modalità di servizio pre-pandemiche (salvo ospedali e altre richieste speciali), ovvero al servizio con piatti in ceramica e posate in acciaio con lavaggio e sanificazione internalizzati;

realizzazione di diversi studi di fattibilità, spesso in partnership con fornitori strategici, per incrementare l'impiego di stoviglie riutilizzabili rispetto alle alternative monouso. In questo campo, sono in fase di industrializzazione diversi progetti. È infatti necessario sviluppare prodotti che coniughino le caratteristiche del monouso e quelle del riutilizzabile: economicità, leggerezza, infrangibilità, resistenza alle abrasioni e praticità d'uso;

adeguamento alla Direttiva SUP (Single Use Plastic): CIRFOOD ha prontamente sostituito tutti i prodotti banditi dalla Direttiva (salvo esaurimento scorte) con alternative in materiale compostabile.

Oltre alla sostituzione dei prodotti, CIRFOOD sposa l'ambizione della Direttiva SUP di ridurre il consumo di plastica, pertanto ogni acquisto di stoviglie è stato sottoposto a un processo di attenta valutazione interna, in modo da poter scegliere la soluzione più sostenibile, evitando di ricorrere alla plastica (per esempio introducendo borracce, posate, piatti, vassoi).

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.

7.3.1 PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI

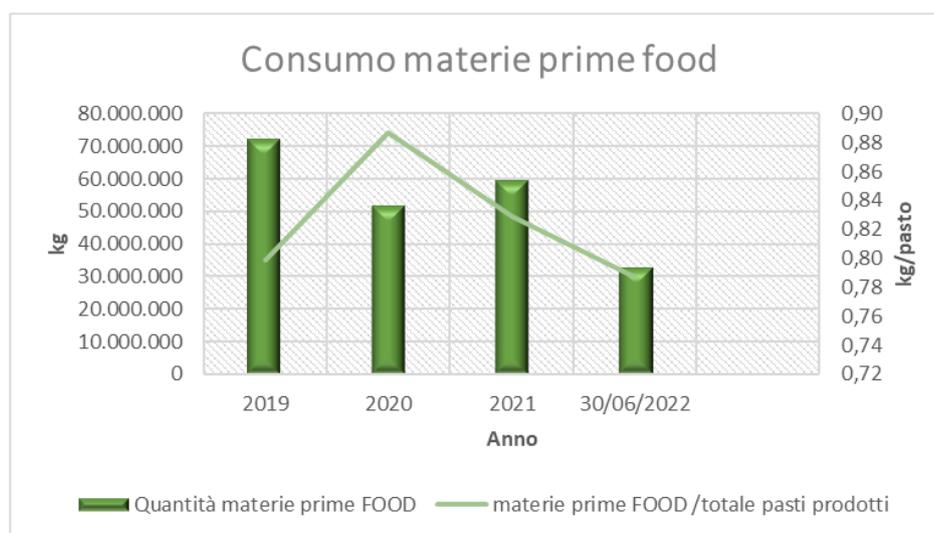
Di seguito si riportano i dati di consumo dei materiali FOOD e NO FOOD considerati.

MATERIE PRIME FOOD

I dati sono stati estrapolati da SAP (la maggioranza dei dati è presente a SAP in Kg, per i restanti è stato applicato un fattore di conversione), nell'ambito delle elaborazioni della Direzione Acquisti & Logistica.

CONSUMO FOOD	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Quantità materie prime FOOD	kg	72.446.104	51.798.516	59.552.664	32.816.959
Totale pasti prodotti	n.	90.660.000*	58.390.000*	71.875.730	41.711.237
Indicatore					
materie prime FOOD /totale pasti prodotti	kg	0,80	0,89	0,83	0,79

*A seguito di affinamento nelle modalità di calcolo dei pasti, i valori 2019 e 2020, sono stati modificati escludendo i pasti di 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. L'indicatore sui consumi unitari rileva invece, nel 2020 una crescita, seppur lieve. Tale andamento è imputabile alla pandemia Covid-19 che ha portato al lockdown da Marzo a Maggio 2020 con chiusura della maggior parte delle nostre 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 2021 si è svolta la fase di roll-out del progetto. Il potenziale food waste, inteso come il volume di prodotti presenti in piattaforma non più utilizzabili, è ridotto di un 15% rispetto al 2019, in linea con l'obiettivo prefissato. A tal proposito si ricorda che per questi prodotti non utilizzabili è attivo il progetto di recupero e donazione con Associazione Solidarietà, per evitare totalmente lo spreco e aiutare le comunità che ne hanno bisogno. Nella seconda metà dell'anno 2021, viste le criticità di approvvigionamento di diverse materie prime, abbiamo scelto strategicamente di gestire scorte cautelative in modo mirato e funzionale al business, sfruttando il software in modo da poter prevedere i fabbisogni in anticipo e con accuratezza elevata, nonché tempistiche idonee di riordino funzionali a garantire scorte di sicurezza alte per le categorie merceologiche a rischio.

Per un monitoraggio più efficiente degli impatti ambientali e sociali connessi alla donazione di prodotti alimentari dalla piattaforma Quanta a beneficio della Associazione Solidarietà, a partire dal 2022 è stata introdotta la piattaforma Regusto, il primo marketplace riservato al non profit per la gestione delle donazioni e la vendita di eccedenze che sfrutta la tecnologia blockchain. Nel 2021, CIRFOOD ha donato 2.501 kg di materie prime tramite la piattaforma Quanta Stock and Go. Grazie al lavoro di ottimizzazione degli sprechi attraverso sistemi di intelligenza artificiale già dal primo semestre 2022 si registra una significativa riduzione delle materie in eccedenza e poi donate che risultano 454 kg (pari a 907 pasti e 91 kg di CO2 risparmiata). Inoltre, nel 2021 sono state donate dalle strutture produttive 2.585 kg di materie prime e 70.883 pietanze. Nel primo semestre 2022 le pietanze donate risultano 35039,98.

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. In questa ottica, si è concluso il processo di installazione degli erogatori di acqua microfiltrata nella sede centrale. Nonostante ciò, per le esigenze dettate dalla pandemia, nel corso dell'anno sono state consumate circa 30.203.168 bottigliette d'acqua. CIRFOOD continua a mantenere l'obiettivo di utilizzare esclusivamente gli erogatori.

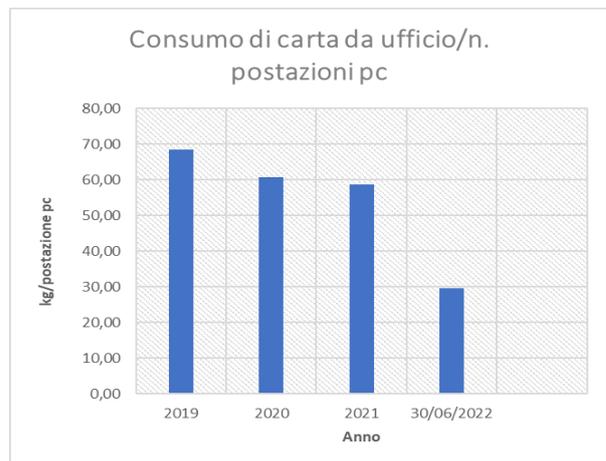
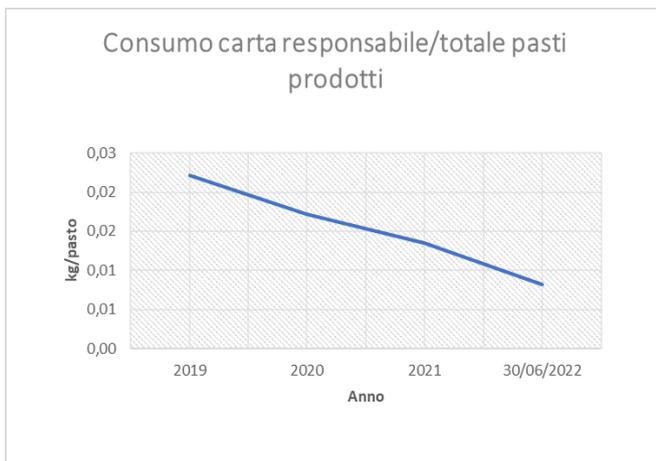
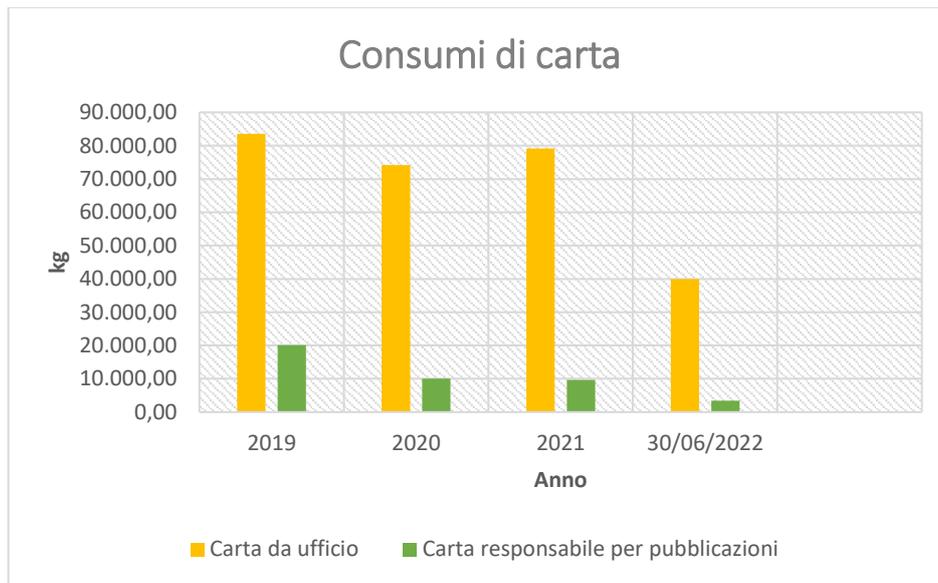
Prosegue anche l'impegno nel promuovere l'inserimento di erogatori di acqua all'interno dei ristoranti aziendali.

MATERIE PRIME NO FOOD

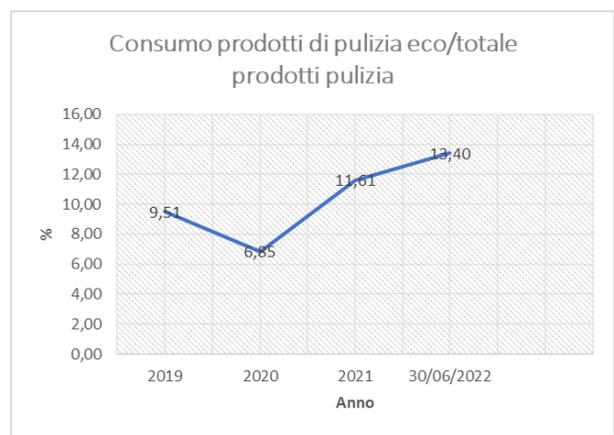
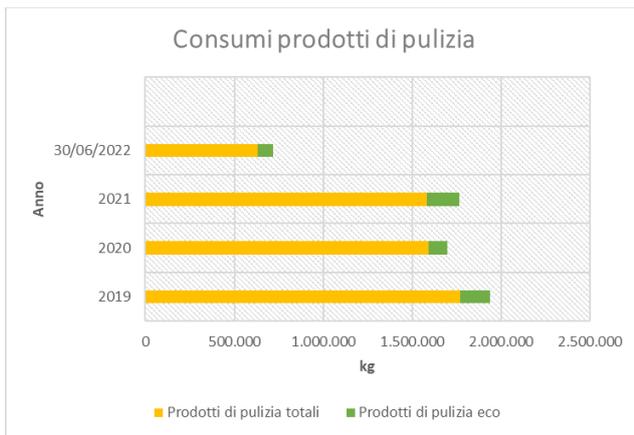
I dati relativi ai prodotti di pulizia fanno riferimento a detersivi, disinfettanti, saponi per le mani, detersivi per lavatrici e lavastoviglie.

Materiali di consumo	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Carta da ufficio	kg	83.609,79	74.176,55	79.195	39.922,00
Carta responsabile per pubblicazioni	kg	20.085,00	10.014,00	9.709	3420
Prodotti di pulizia eco	kg	168.311	108.860	183.675	84.705,00
Prodotti di pulizia totali	kg	1.770.033	1.589.772	1.581.533	632.082,00
Plastiche monouso	kg	1.148.427	1.406.361	915.459	413.617,10
<u>Materiali compostabili/biodegradabili</u> monouso	kg	72.349	46.817	434.715	277.023,55
n. postazioni pc	kg	1220	1220	1.350	1350
Totale pasti prodotti	n.	90.660.000*	58.390.000*	71.875.730	41.711.237
Indicatori					
Consumo di carta/n. postazioni pc	Kg/ postazione	68,53	60,80	58,66	29,57
Consumo carta responsabile/totale pasti prodotti	Kg*10 ³ / pasto	0,02	0,02	0,01	0,01
Consumo prodotti di pulizia green/totale prodotti pulizia *100	%	9,51	6,85	11,61	13,40
<u>Materiali compostabili/biodegradabili</u> /totale plastiche monouso	%	6,30	3,33	47,49	66,98

*A seguito di affinamento nelle modalità di calcolo dei pasti, i valori 2019 e 2020, sono stati modificati escludendo i pasti di passaggi interni.

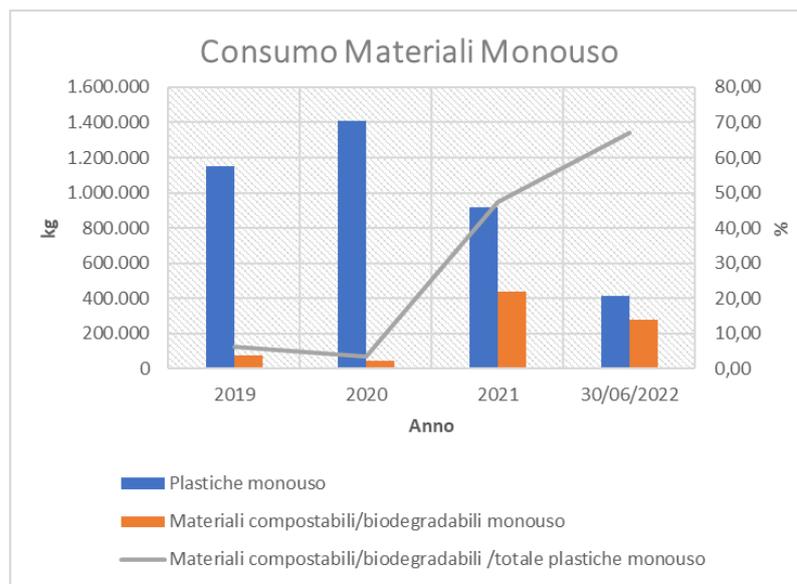


Il consumo di carta da ufficio, in generale, costituisce la quota prevalente del consumo di carta. I dati registrati nel 2021 e nel primo semestre 2022 confermano la riduzione dei consumi anche a seguito del ridimensionamento e della relativa regolamentazione dello smart working che nel 2020 aveva determinato 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.



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. Anche il confronto fra i semestri 2021 e 2022, conferma il ritorno alle politiche di acquisto di prodotti eco a partire dal secondo semestre 2021.



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 primo semestre 2022.

Relativamente a tale aspetto, CIRFOOD è 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 2021 si è cercato di tornare all'utilizzo del materiale riutilizzabile.

7.4 EMISSIONI IN ATMOSFERA

7.4.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI E DA TRAFFICO VEICOLARE

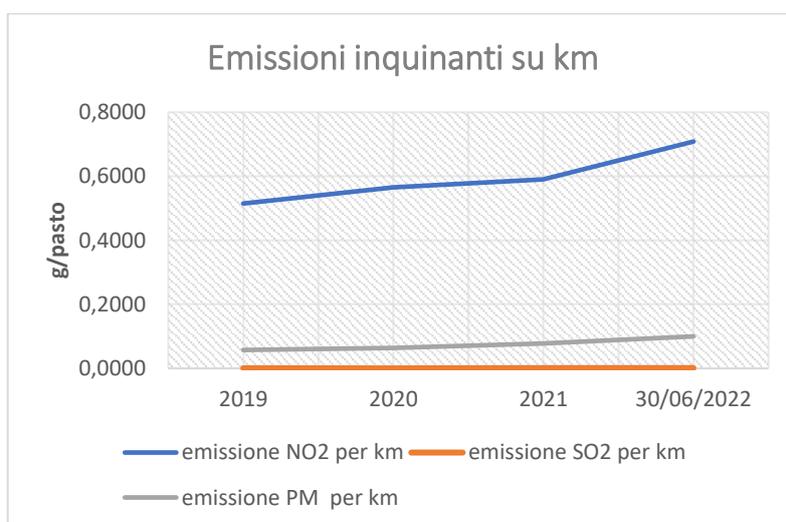
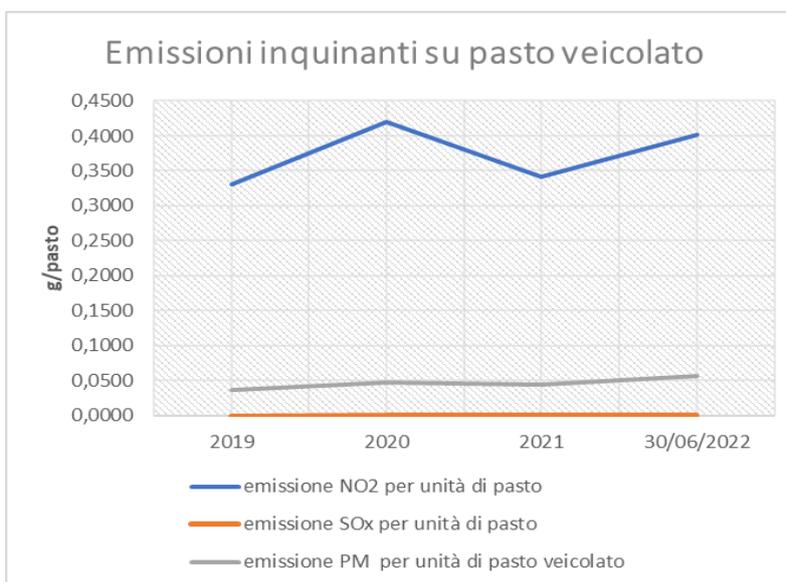
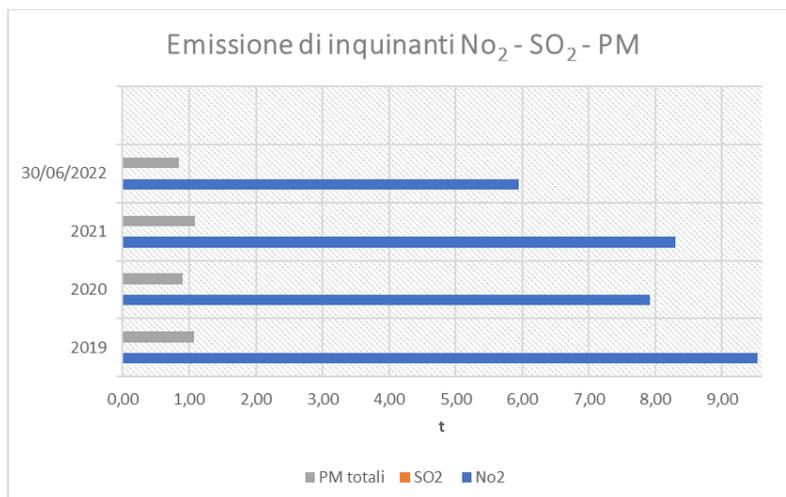
L'attività svolta da CIRFOOD presso i propri centri pasto e presso le sedi amministrative dà origine esclusivamente ad emissioni in atmosfera derivanti dai processi di cottura degli alimenti e dagli impianti di riscaldamento. Tali emissioni sono classificate, ai sensi del D.lgs. 152/06, come scarsamente 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	2019	2020	2021	30/06/2022
No ₂	T	9,53	7,91	8,30	5,95
SO ₂	t	0,01	0,01	0,01	0,01
PM totali	t	1,07	0,90	1,09	0,84
Totale pasti veicolati	n.	28.793.251	18.877.558	24.361.094	14.815.117
Distanze percorse	n.	18.509.904	14.012.708	14.051.208	8.399.634
Indicatore					
NO ₂ per unità di pasto	g/pasto	0,3310	0,4193	0,3407	0,4016
SO ₂ per unità di pasto	g/pasto	0,0004	0,0005	0,0004	0,0007
PM per unità di pasto	g/pasto	0,0370	0,0474	0,0447	0,0567
NO _x per km percorso	g/km	0,5149	0,5648	0,5907	0,7084
SO ₂ per km percorso	g/km	0,0006	0,0006	0,0007	0,0012
PM per km percorso	g/km	0,0575	0,0639	0,0776	0,1000

*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 G_j 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 NO_x si registra invece un lieve aumento nel 2020 plausibilmente dovuto alla riduzione del n. di pasti trasportati rispetto a ciascun viaggio.

L'indicatore relativo agli inquinanti NO_x e PM correlati ai pasti trasportati denuncia sia nel 2021 che nel primo semestre 2022 una lenta crescita verso valori superiori a quelli registrati nel 2019.

Se si osserva l'andamento delle emissioni in atmosfera rapportato ai km percorsi si rileva, nel 2022 una inversione di tendenza potenzialmente dovuta all'effetto dell'azione di sostituzione dei mezzi di trasporto assegnati ai dipendenti con mezzi a minore impatto ambientale.

7.5 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; 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.

Nel 2020, non sono stati effettuati investimenti di efficientamento energetico. È tuttavia continuato il nostro impegno per il risparmio energetico e per una maggiore efficienza, attraverso l'acquisto di apparecchiature ad alta efficienza. A partire dal 2015 e fino a tutto il 2020, CIRFOOD ha eseguito 70 diagnosi energetiche finalizzate al monitoraggio di 50 strutture, di cui uffici e locali produttivi, e 20 aggiornamenti di mantenimento.

Nel 2021 c'è stata una progressiva implementazione del Sistema BMS - Building Management System, per il monitoraggio dei consumi energetici, la supervisione di impianti tecnologici e la connessione di apparecchiature rispondenti all'Industry 4.0. L'obiettivo è stato connettere tutte le strutture produttive e di servizio già soggette a

certificazione ISO 50001, nonché le strutture in cui sono già predisposti i sistemi di monitoraggio dei consumi energetici. In futuro, si prevede la graduale estensione del sistema BMS a ulteriori strutture produttive, anche in funzione del

Sistema di Gestione Energia CIRFOOD. Il sistema BMS permetterà non solo la supervisione degli impianti, ma anche il controllo dei vettori energetici e la conseguente efficienza energetica dei fabbricati.

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.

Se nell'anno 2020, nonostante le difficoltà derivate dall'emergenza Covid-19, CIRFOOD è stata fedele a questa politica e acquistando il 41% dell'energia elettrica da fonti rinnovabili, 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.

7.5.1 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.

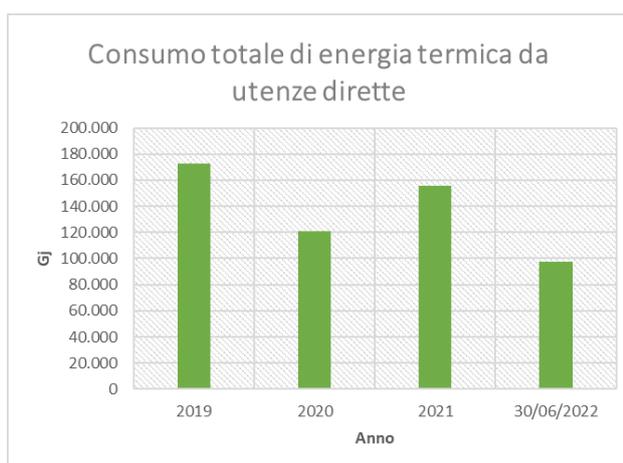
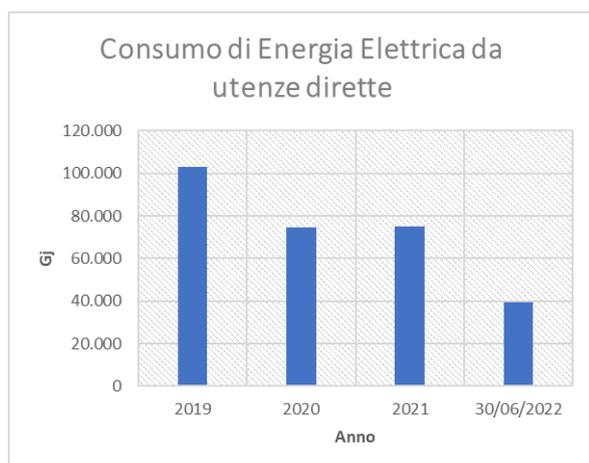
Per le utenze indirette, i valori del consumo di gas naturale, GPL ed energia elettrica sono stati calcolati sulla base della spesa sostenuta per i vari centri di costo per la materia energia, ricavata da estrazione SAP.

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.

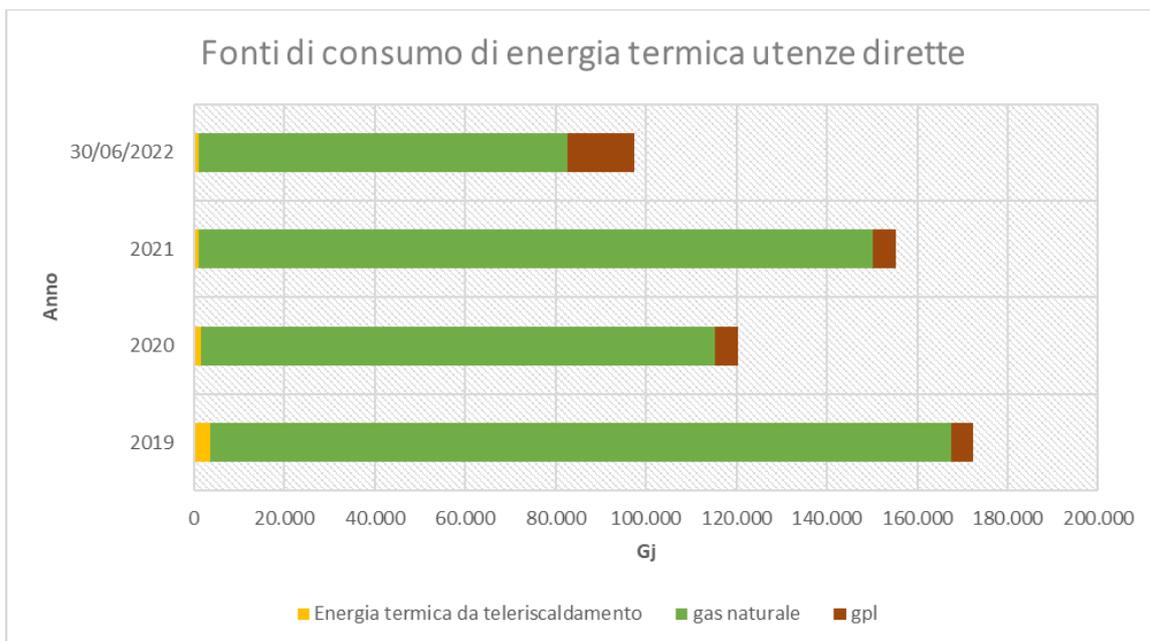
	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
ENERGIA ELETTRICA UTENZE DIRETTE					
Consumo totale di Energia elettrica da utenze dirette	Gj	103.263	75.262	75.133	39.593
ENERGIA TERMICA UTENZE DIRETTE					
Teleriscaldamento	Gj	3.594	1.653	1.073	987
gas naturale	Gj	163.874	113.489	149.146	81.568
gpl	Gj	4.816	5.172	4.942	14.973
cogenerazione	Gj	285	406	480	214
Consumo totale di Energia termica da utenze dirette	Gj	172.284	120.314	155.641	97.742



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

Si è avuto, invece, un calo dei consumi di GPL e del teleriscaldamento legato alla chiusura di alcune strutture che utilizzano i due vettori energetici per la produzione e/o il riscaldamento.

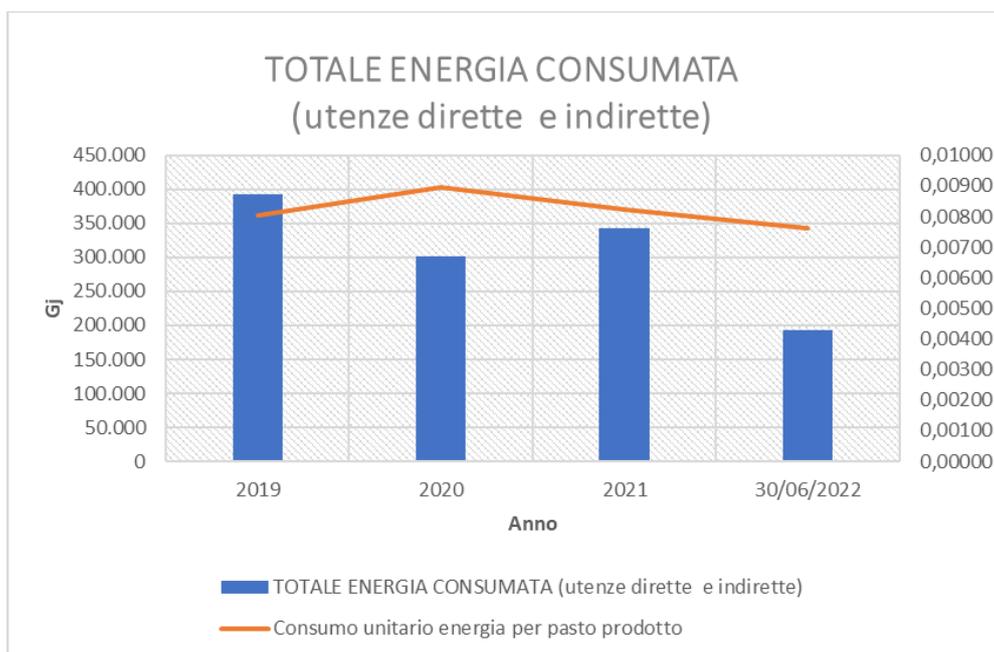


7.5.2 CONSUMO ENERGETICO TOTALE

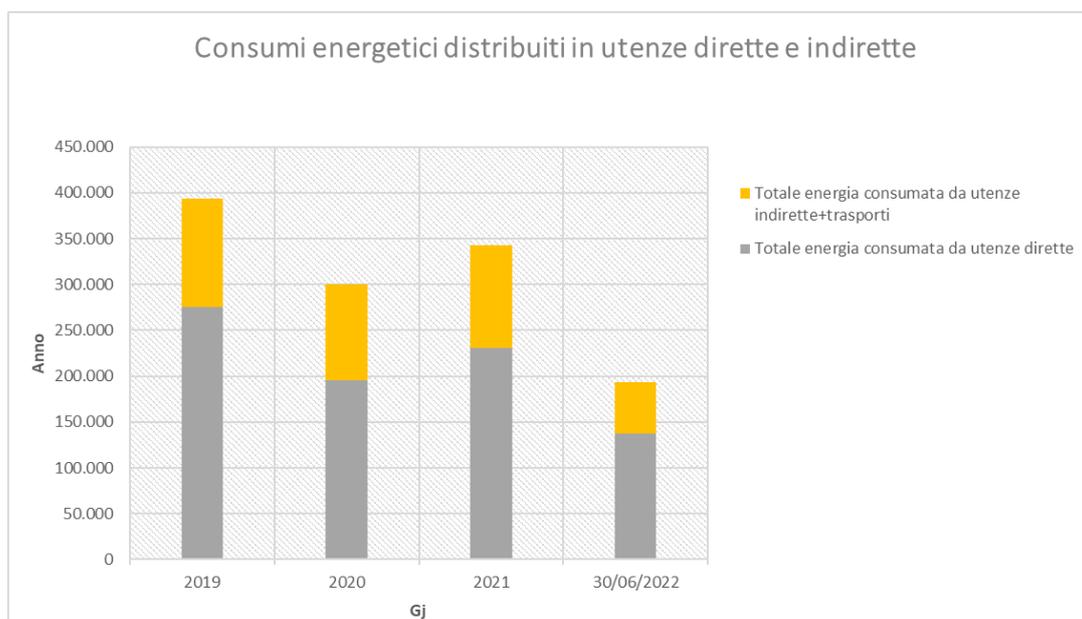
Per la valutazione complessiva dei consumi energetici, i consumi derivanti da unità ad utenza indiretta, sono stati stimati sulla base del valore imputato a CIRFOOD dal cliente intestatario dell'utenza nell'ambito della fattura erogata dall'ente gestore. In analogia, per il calcolo del consumo energetico 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 energia consumata	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Totale energia consumata da utenze dirette (elettrica e termica)	Gj	275.262	195.170	230.774	39.593
Totale energia consumata (utenze indirette)	Gj	118.122	105.185	112.218	97.742
TOTALE ENERGIA CONSUMATA (utenze dirette e indirette)	Gj	393.384	300.355	342.992	137.335
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette) *	n.	48.970.391	33.543.602	41.643.373	25.302.751
Indicatore					
Consumo energia totale/pasti prodotti (utenze dirette e indirette)	Gj	0,00803	0,00895	0,00824	0,00764

* 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.



Dal grafico della distribuzione dei consumi fra utenze dirette e indirette appare evidente che nel 2020 la contrazione più significativa aveva interessato le prime come conseguenza della sospensione delle attività scolastiche e delle mense aziendali a seguito dello smart working. Dal 2021 e nel primo semestre del 2022 si è registrata invece una ripresa delle attività e dei consumi delle utenze dirette che tornano progressivamente ad allinearsi al periodo antecedente alla pandemia.

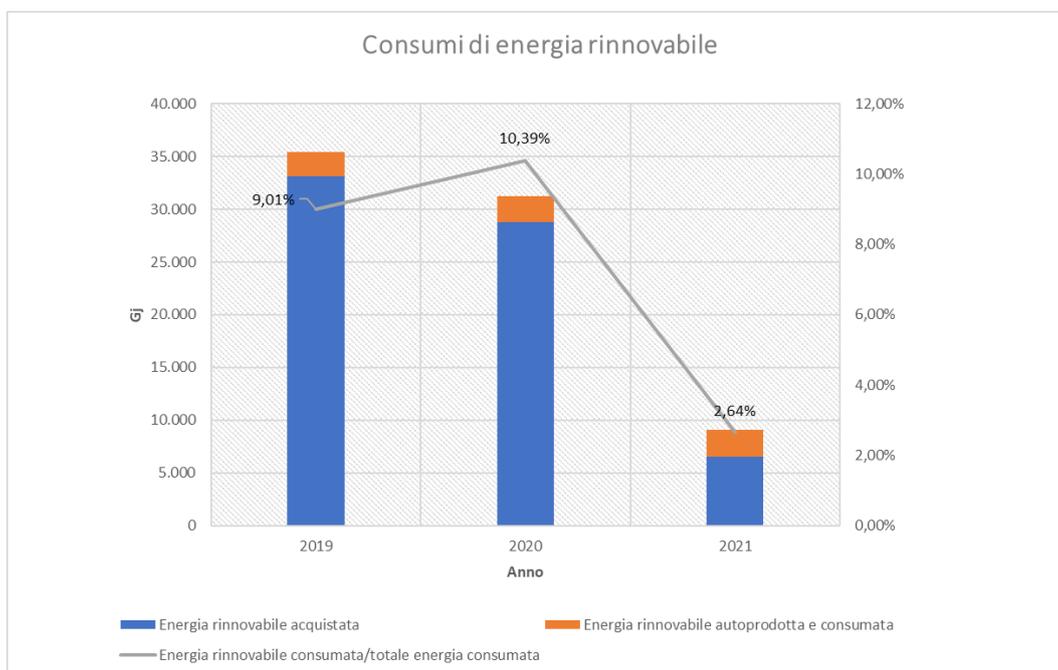
7.5.3 CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE

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 derivate dall'emergenza Covid-19, anche per l'anno 2021 CIRFOOD ha proseguito nell'acquisto di energia elettrica rinnovabile, sebbene in misura inferiore rispetto agli anni precedenti. La quota di energia rinnovabile effettivamente acquistata sarà disponibile solo al termine dell'anno 2022, pertanto, di seguito si riportano i dati relativi al periodo 2019-2021.

ENERGIA Rinnovabile	Unità misura	2019	2020	2021
Energia rinnovabile acquistata	Gj	33.122	28.800	6.570
Energia rinnovabile autoprodotta	Gj	2.342	2.460	2.490
Energia rinnovabile autoprodotta e consumata	Gj	2.341	2.460	2.490
Energia rinnovabile autoprodotta e venduta	Gj	0,19	0,00	0,00
Totale energia consumata (utenze dirette e indirette)	Gj	393.384	300.355	9.060
Totale energia rinnovabile consumata (acquistata e autoprodotta)	Gj	35.463	31.260	6.570
Indicatore				
Energia rinnovabile consumata/totale energia consumata	%	9,01	10,39	2,64

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.

Per il 2022 è previsto l'acquisto di energia rinnovabile a seguito di formalizzazione di contratto con fornitore primario per una quota pari a circa il 50% del fabbisogno elettrico.

7.5.4 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 30/06/2022 si compone come descritto in tabella:

Carburante	Veicolo	Quantità	
Benzina	autocarri	8	15
	autoveicoli	7	
Benzina /metano	autocarri	68	68
	autoveicoli	0	
Metano	autocarri	42	42
	autoveicoli	0	
Diesel	autocarri	707	934
	autoveicoli	227	
GPL	autocarri	1	9
	autoveicoli	8	
Elettrico/benzina	autocarri	0	27
	autoveicoli	27	
Autocarri totali			826
Autoveicoli totali			269
Veicoli totali			1095

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

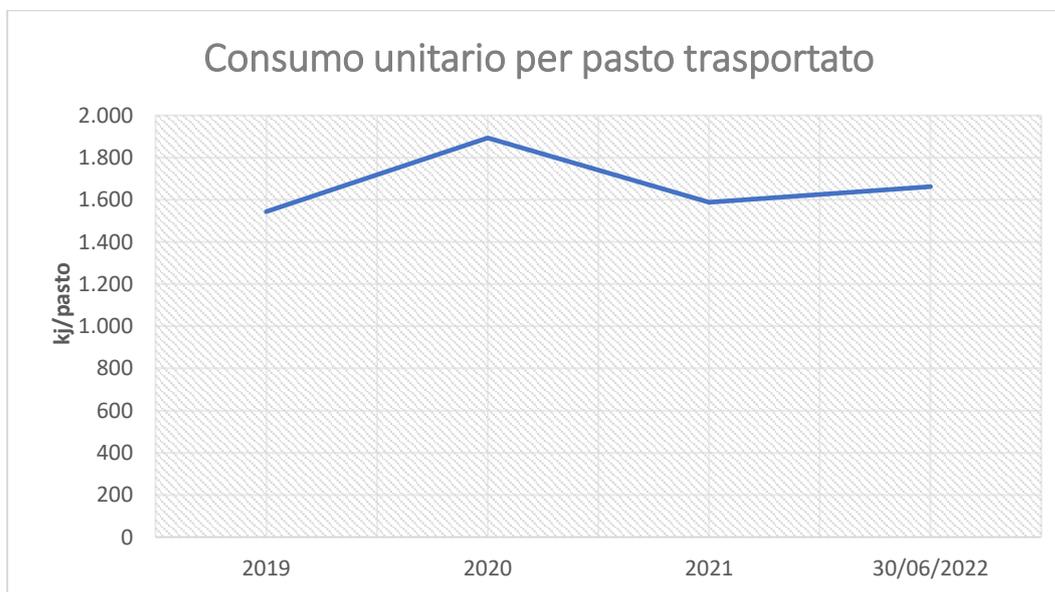
capoluogo di Provincia o comunque in un comune con popolazione superiore a 50.000 abitanti (ossia Sede Centrale, Ospedale San Raffale e Ospedale Maggiore).

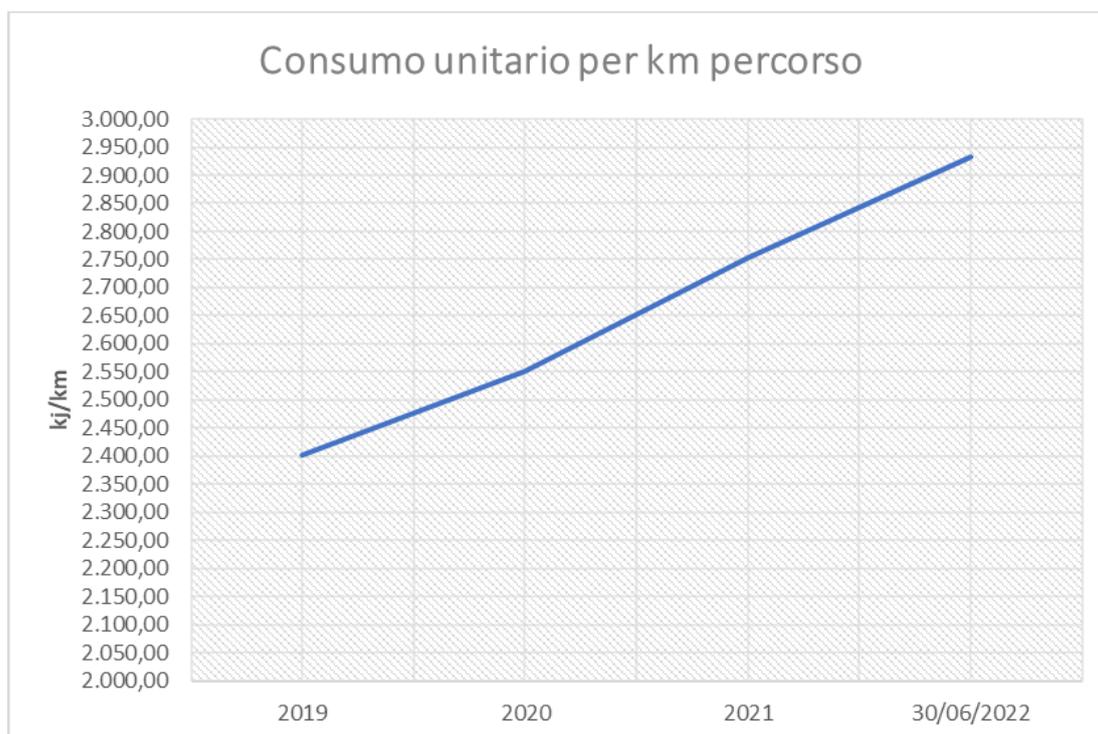
L'obiettivo è migliorare l'accessibilità aziendale, ridurre l'uso dell'automobile, limitare la congestione del traffico con relativa riduzione degli impatti ambientali, cogliendo l'opportunità di promuovere, tra le proprie persone, comportamenti più virtuosi.

consumi carburante	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
GPL	Gj	1.243	761	27.216	14.911
Diesel	Gj	39.094	30.997	961.544	673.307
Benzina	Gj	215	145	4.200	6.773
Metano	Gj	3.897	3.837	77.235	25.620
Elettrico/benzina	Gj				23.345
Totale carburante	Gj	44.448	35.740	38.689	26.644
Pasti veicolati	n.	28.793.251	18.877.558	24.361.094	8.399.634
Distanze percorse	km	18.509.904	14.012.708	14.051.208	41.711.237
Indicatore					
Consumo unitario per pasto trasportato	Kj/pasto	492	611	537	639
Consumo unitario per km percorso	Kj/km	2.401,31	2.550,54	2.753,43	3.172,09

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 nel semestre 2022 è stato fortemente influenzato dalle oscillazioni del mercato dei carburanti che si sono verificate a seguito della crisi Russo Ucraina.





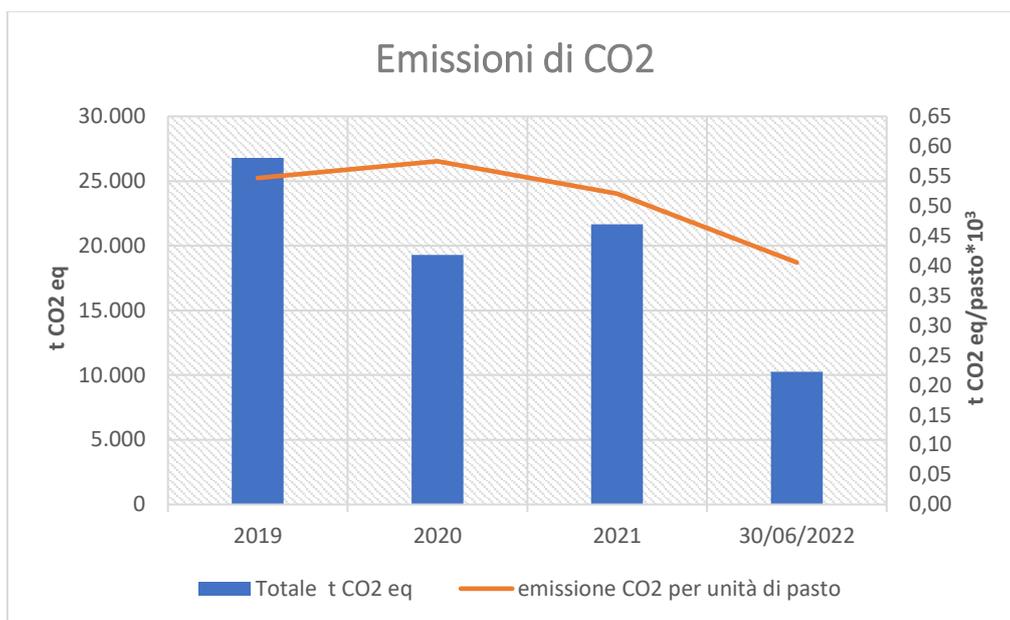
7.6 EMISSIONI COMPLESSIVE DI CO₂

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	2018	2019	2020	2021	30/06/2022
Attività di cucina, climatizzazione ambienti, attività di ufficio, mobilità, fughe di gas	t CO ₂ eq	16.715	16.652	12.412	14.348	7.276
Consumi energetici	t CO ₂ eq	9.108	10.127	6.871	7.320	2.982
Totale t CO₂ eq	t CO₂ eq	25.823	26.779	19.283	21.668	10.258
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)*	n.	48.315.176	48.970.391	33.543.602	36.758.882	25.302.751
Indicatore						
emissione CO ₂ per unità di pasto	tons/pasto*10 ³	0,53	0,55	0,57	0,59	0,41

*Dal valore finale sono stati scomutati 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 primo semestre 2022 si mostrano pressochè allineate al corrispondente periodo dell'anno precedente, seppur evidenziando una leggera crescita.

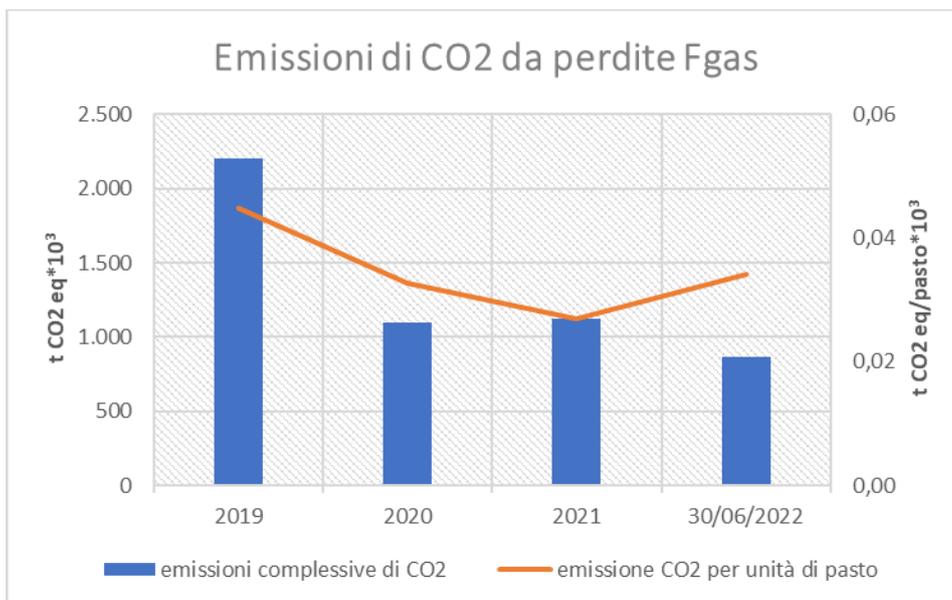
7.7 EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA

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 calcolato in funzione delle perdite di gas registrate nel periodo considerato.

Perdite di FGAS	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Perdite di Gas fluorurati	Kg	700	468	409	267
Emissioni complessive di CO₂	t CO₂ eq	2.199	1.096	1.126	866
Pasti prodotti (utenze dirette e indirette)*	n.	48.970.391	33.543.602	36.758.882	25.302.751
Indicatore					
emissione CO ₂ per unità di pasto	tons equiv/pasto*10 ³	0,04	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...)



I dati sono in calo anche in funzione dell'operazione di sostituzione delle attrezzature più vetuste avvenuta nel corso del 2021 e proseguita nel 2022.

7.8 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

7.9 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.

7.10 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.

7.11 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.

7.12 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.

7.13 CAMPI ELETTROMAGNETICI

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

7.14 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.	2019	2020	2021	2022*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	52.224	52.224	52.224	49.500
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	73.676	73.676	74.281	77.005
TOTALE superficie CIRFOOD	m ²	125.899	125.899	126.505	126.505
% superficie verde/superficie totale	%	41	41	41	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.



SEZIONE 8

CENTRO PASTI SPINEA

Via Luneo , 90 - 30038 SPINEA (VE)

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



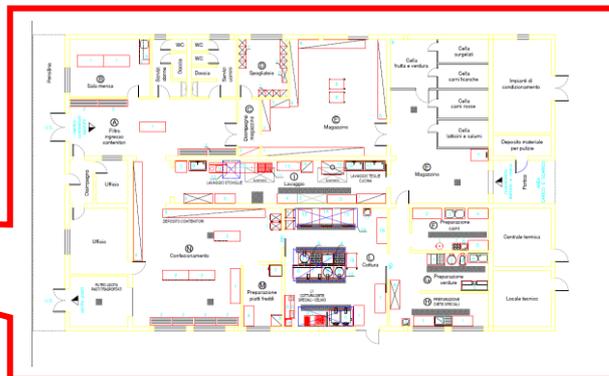
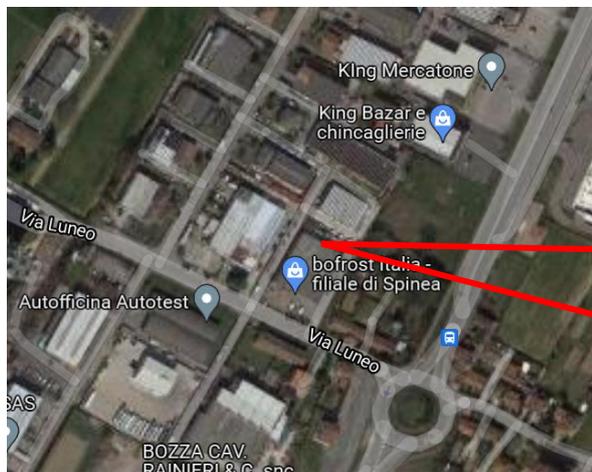
BUREAU VERITAS ITALIA SPA
DATA: 23/12/2022

FIRMA:

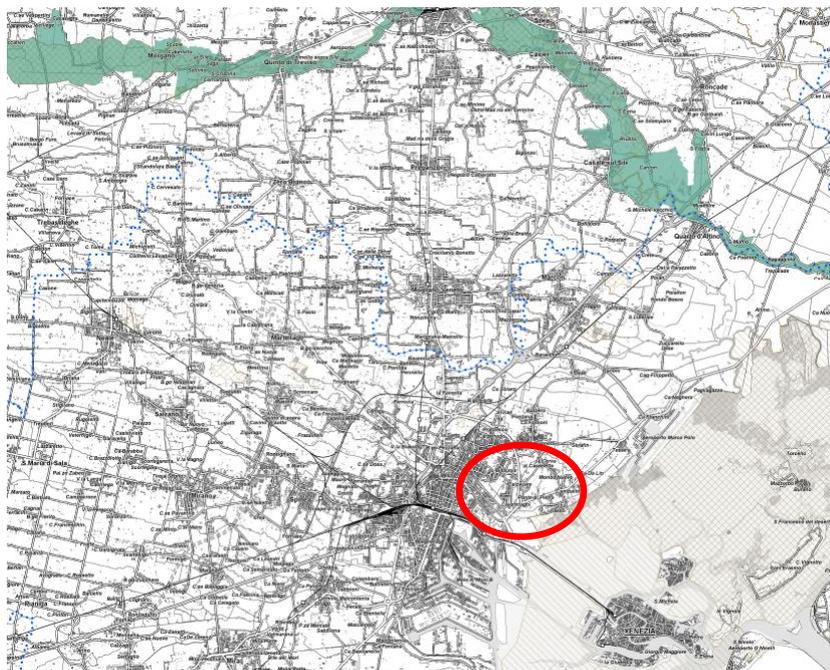


8. ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI CENTRO PASTI SPINEA

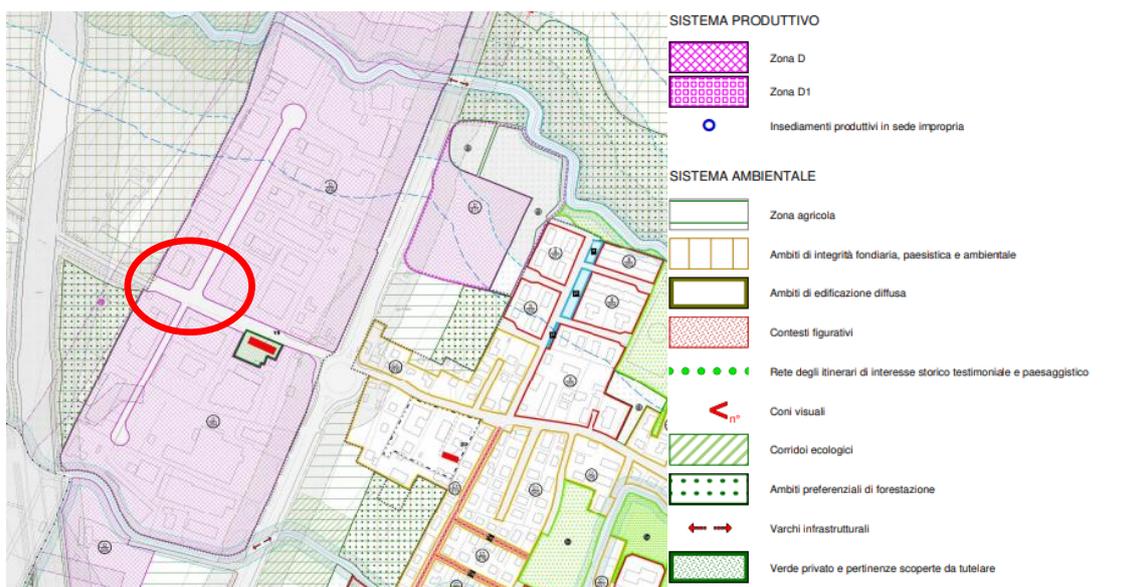
Il centro pasti di Spinea ricade in area prevalentemente industriale. Gli edifici circostanti ospitano attività produttive di varia natura.



Dal Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale (P.T.C.P.) di Venezia, approvato con D.C.P. n. 3359 del 30/12/2010, emerge che l'area occupata dal centro pasti non è soggetta ad alcun vincolo di natura ambientale.



Dagli elaborati grafici del P.I. (ex PRG) aggiornato nel 2013, risulta che l'area ricade in zona D destinata a insediamenti esistenti o di nuova formazione assimilati a quelli produttivi (terziario diffuso). Le aree circostanti sono destinate a attività produttive o agricole.



8.1 RISORSE IDRICHE

8.1.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'acqua è impiegata nella produzione dei pasti, nel lavaggio delle attrezzature e, in piccola parte, per i servizi igienici. L'approvvigionamento idrico avviene esclusivamente da acquedotto comunale; non sono presenti pozzi.

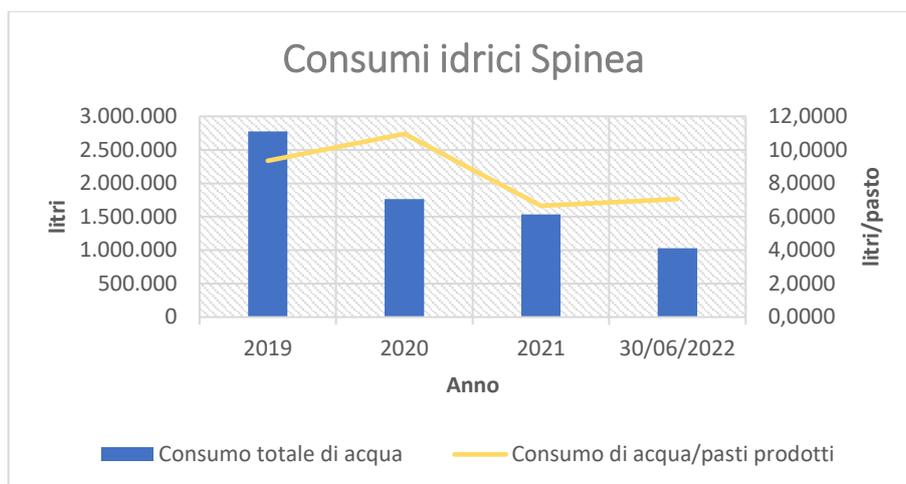
8.1.2 SCARICHI IDRICI

Le acque reflue del centro pasti di Spinea risultano di natura domestica e recapitano in pubblica fognatura. Risulta presente un impianto per il trattamento delle acque reflue. Il depuratore viene sottoposto a regolare manutenzione.

8.1.3 PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO

Il centro pasti di Spinea viene considerato come utenza diretta per cui i dati di consumo sono stati derivati da lettura delle fatture. Va considerato che nei casi di mancata lettura del contatore da parte dell'ente gestore, viene effettuata una stima rispetto ai consumi medi del periodo.

Spinea	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Consumo totale di acqua	l	2.774.000	1.762.000	1.533.167	1.030.000
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatore					
Consumo di acqua/pasti prodotti	l/pasto	9,3380	10,9568	6,6556	7,0614



Il valore di consumo registrato nel primo semestre 2022 è allineato con l'analogo periodo dell'anno precedente. Se si considera che il 2021 è stato inficiato dagli strascichi dell'emergenza Covid che ha comportato una significativa contrazione produttiva, si può considerare positivo l'andamento dell'indicatore in quanto decisamente inferiore ai valori registrati in fase pre- pandemica.

8.2 RIFIUTI

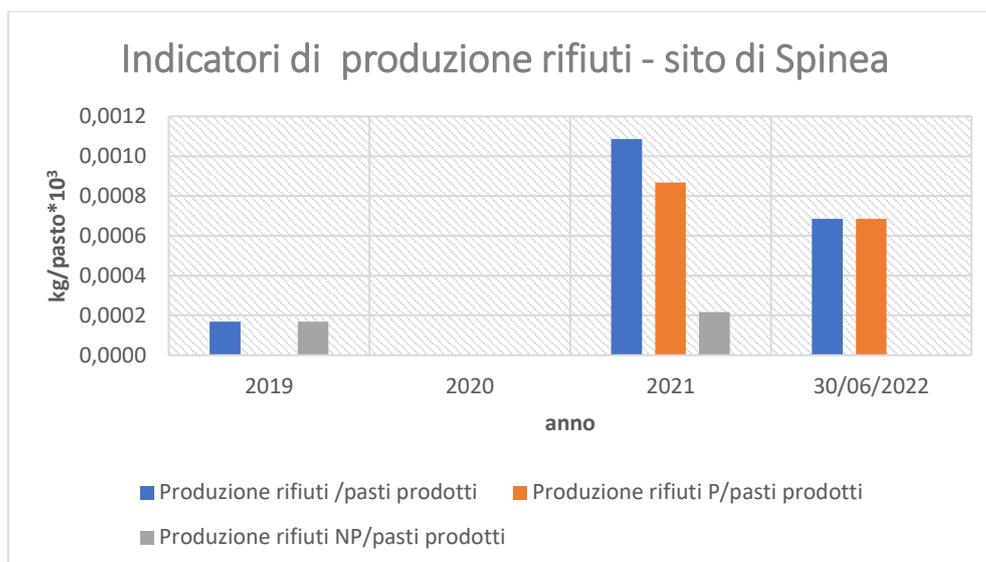
8.2.1 GESTIONE DEI RIFIUTI PRODOTTI

Nel sito di Spinea vengono conferiti al servizio di raccolta urbano (gestito dalla ditta VERITAS) i rifiuti organici, la plastica/vetro/lattine, l'indifferenziato e la carta/cartone. Vengono gestiti come speciali gli oli alimentari esausti (CER 200125) e gli eventuali RAEE derivanti da sostituzione delle attrezzature di cucina.

Di seguito l'analisi dei quantitativi di rifiuti prodotti nel periodo 2018-2022.

Spinea	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
oli esausti	kg	50	0	50	100
RAEE pericolosi	kg	0	0	200	0
Totale Rifiuti pericolosi	kg	0	0	200	0
Totale rifiuti non pericolosi	kg	50	0	50	100
Totale rifiuti prodotti	kg	50	0	250	100
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatori					
Produzione rifiuti /pasti prodotti	kg*10 ³	0,0002	0,0000	0,0011	0,0007
Produzione rifiuti P/pasti prodotti	kg*10 ³	0,0000	0,0000	0,0009	0,0007
Produzione rifiuti NP/pasti prodotti	kg*10 ³	0,0002	0,0000	0,0002	0,0000

Nel periodo 2020- 2021 i dati sui rifiuti non registrano quantitativi a seguito della produzione in regime ridotto.



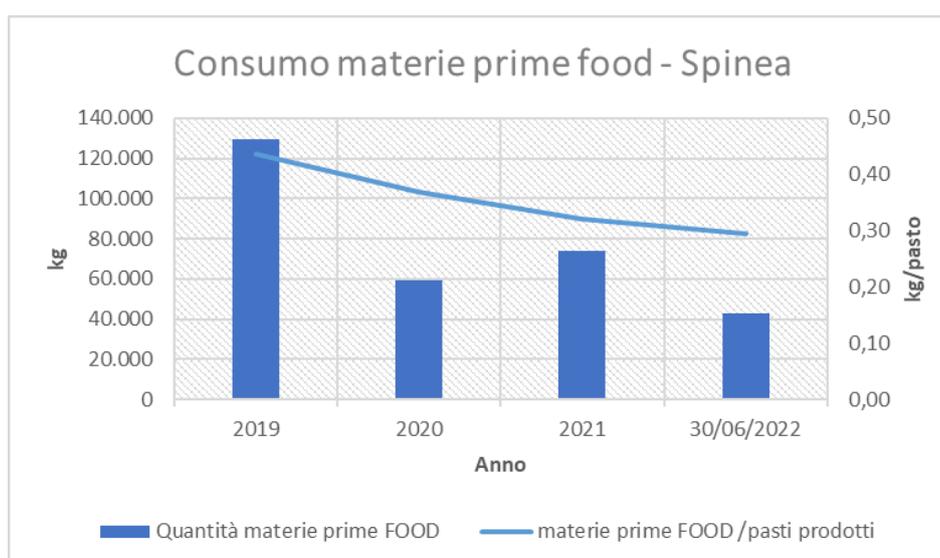
8.3 CONSUMO DI MATERIALI

MATERIE PRIME FOOD

I dati sono stati estrapolati da SAP (la maggioranza dei dati è presente a SAP in Kg, per i restanti è stato applicato un fattore di conversione), nell'ambito delle elaborazioni della Direzione Acquisti & Logistica.

I consumi di materie prime food confermano l'andamento decrescente dei valori di consumo assoluti e l'andamento crescente dei consumi unitari per pasto, coerentemente con quanto già dettagliato a livello globale.

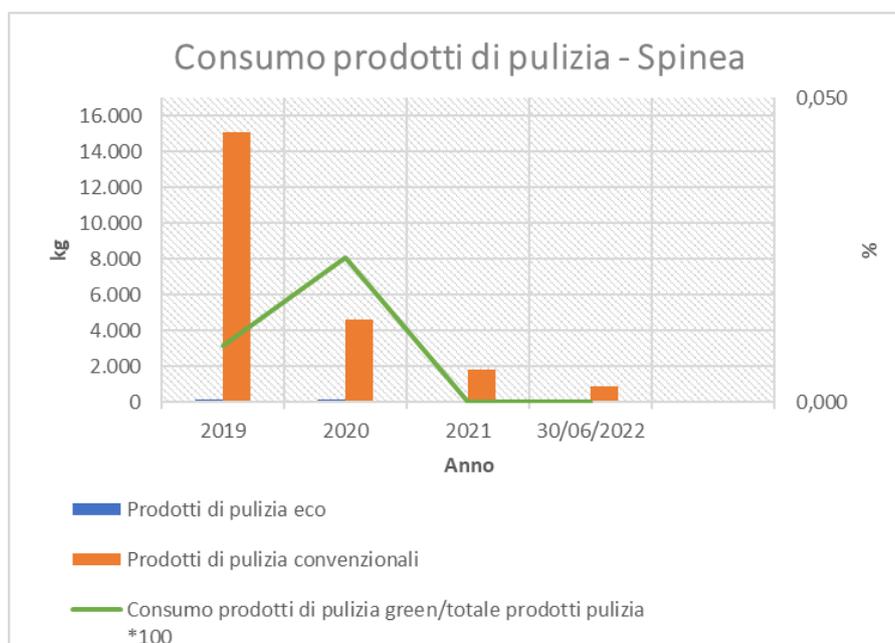
Spinea	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Quantità materie prime FOOD	kg	129.628	59.166	74.144	61.576
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	136.289
Indicatore					
materie prime FOOD /pasti prodotti	kg	0,44	0,37	0,32	0,45



MATERIE PRIME NO FOOD

I consumi di dei prodotti chimici per la sanificazione nel centro pasto di Spinea confermano l'andamento decrescente dei valori di consumo assoluti e l'andamento crescente dei consumi unitari per pasto, coerentemente con quanto già dettagliato a livello globale.

SPINEA	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Prodotti di pulizia eco	kg	140	113	0	0
Prodotti di pulizia convenzionali	kg	15.079	4.605	1826	898
Prodotti di pulizia totali	kg	15.219	4.717	1826	898
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatore					
Consumo prodotti di pulizia green/totale prodotti pulizia *100	%	0,01	0,02	0,00	0,00



La variabilità nell'andamento dell'indicatore di acquisto dei prodotti green è stata suscettibile alla disponibilità sul mercato collegata alla pandemia e alla chiusura dei siti produttivi. Dal 2021 non risultano acquisti di prodotti di pulizia eco.

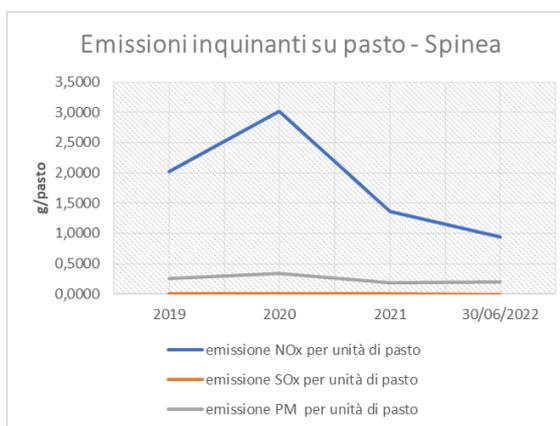
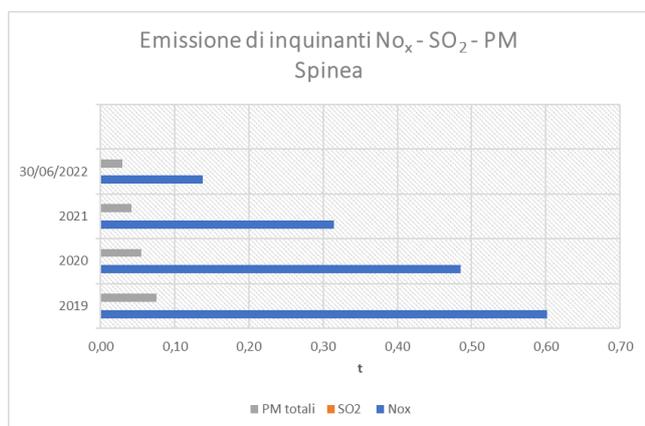
8.4 EMISSIONI IN ATMOSFERA

8.4.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI E DA TRAFFICO VEICOLARE

Si confermano le considerazioni relative all'aumento di NOx nell'anno 2020 derivanti da una ridotta possibilità di ottimizzazione dei viaggi.

Inquinanti* Spinea	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
No _x	t	0,6019	0,4849	0,3149	0,1374
SO ₂	t	0,0007	0,0004	0,0004	0,0002
PM totali	t	0,0750	0,0545	0,0413	0,0292
Totale pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatore					
NO _x per unità di pasto	g/pasto	2,0263	3,0150	1,3672	0,9421
SO ₂ per unità di pasto	g/pasto	0,0023	0,0028	0,0019	0,0013
PM per unità di pasto	g/pasto	0,2525	0,3389	0,1791	0,2000

*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. 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.



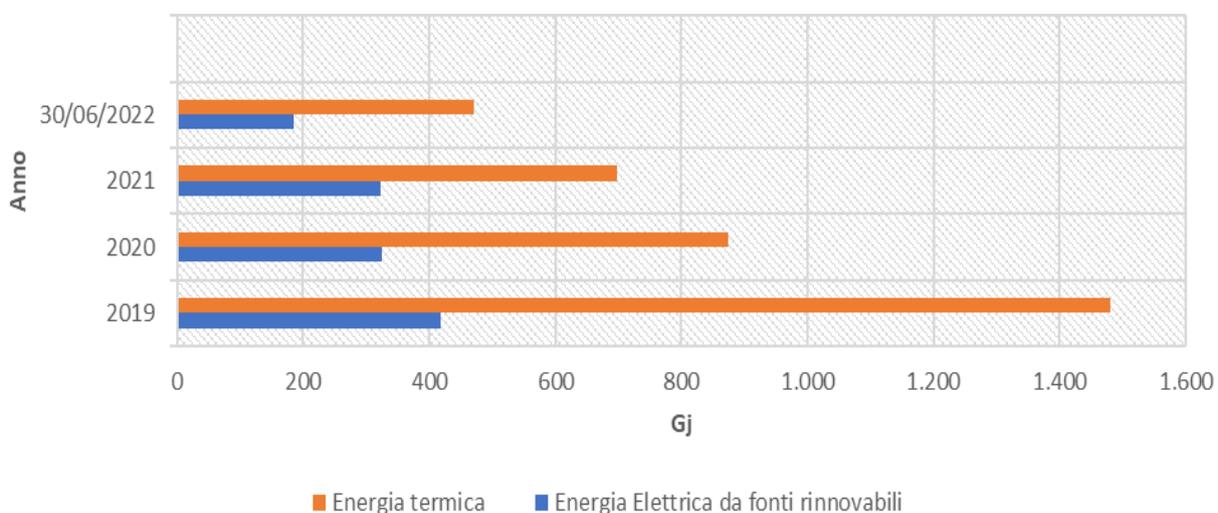
Con la ripresa produttiva, a partire dalla seconda metà del 2021, si è incrementato anche l'andamento degli inquinanti per pasto.

8.5 EFFICIENZA ENERGETICA

8.5.1 PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA

ENERGIA ELETTRICA	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Energia Elettrica	Gj	419	325	323	186
Energia termica	Gj	1.479	874	697	471

Consumi di energia elettrica e termica - Spinea



8.5.2 CONSUMO ENERGETICO TOTALE

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

Totale energia consumata	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Totale energia consumata	Gj	1.898	1.199	1020	657
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatore					
Consumo unitario energia per pasto prodotto	Gj/pasto	0,00639	0,00746	0,00443	0,00450

8.5.3 CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE

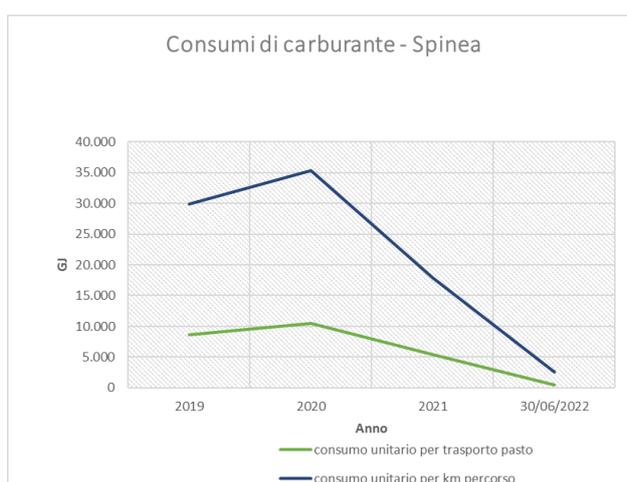
Presso il centro pasti di Spinea non ci sono impianti fotovoltaici.

8.5.4 CONSUMO ENERGETICI PER TRASPORTI

Presso il sito di Spinea sono presenti complessivamente 8 mezzi di proprietà di cui 5 a metano e 3 a gasolio. Ad oggi non è stato possibile raccogliere informazioni sul tipo di carburante utilizzato per tutti i mezzi presenti (ND= non disponibile).

consumi carburante Spinea	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Diesel	litri	38.369	25.600	26.077	1.375
metano					1.151
benzina-metano		22.123	3.500		
ND*		13.788	18.701	9.132	
Totale carburante	Gj	2.569	1.689	1.255	78
Distanze percorse	km	85.792	47.801	70.007	30.096
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145.864
Indicatore					
consumo unitario per trasporto pasto	Kj/pasto	8.647	10.500	5.448	535
consumo unitario per km percorso	Kj/km	29.940,90	35.324,64	17.926,78	2.591,71

*Si è assunto che i mezzi per i quali non è stato indicato il tipo di carburante siano a diesel

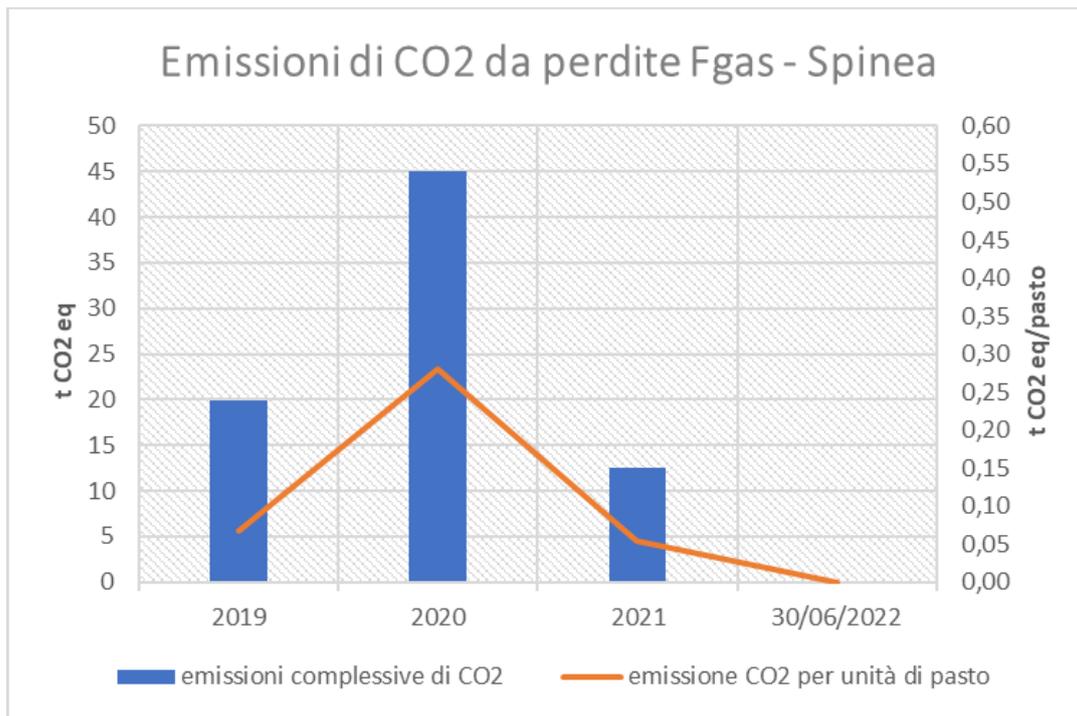


I dati di consumo dei carburanti nel periodo 2019-2021 sono stati calcolati con approssimazioni necessarie ma significative. Dal 2022 si è proceduto ad un affinamento delle modalità di calcolo al fine di avere un'informazione il più rappresentativa possibile. Da questa incongruenza deriva la non confrontabilità dei valori del semestre 2022 rispetto al periodo precedente

8.6 EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA

Il sito di Spinea è considerato utenza diretta in quanto la gestione degli impianti di climatizzazione e delle attrezzature di lavoro contenenti Fgas è di completa gestione di CIRFOOD. Le perdite di fgas sono strettamente correlate all'efficienza delle attrezzature e dunque difficilmente riducibili.

tonnellate di CO2 da Fgas Spinea	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
emissioni complessive di CO2	t CO2 eq	20	45	12,55	0
Pasti prodotti	n.	297.065	160.813	230.356	145864
Indicatore					
emissione CO2 per unità di pasto	tons equiv/pasto*10 ³	0,07	0,28	0,05	0,00



8.7 AMIANTO

Non è presente nessun manufatto contenente amianto.

8.8 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.

8.9 RUMORE ESTERNO

L'impatto acustico deriva da traffico veicolare e dal funzionamento delle attrezzature di preparazione pasti (cappe, motori delle celle di raffreddamento...) e degli altri impianti a servizio della struttura. Esso può essere considerato trascurabile.

8.10 VASCHE/SERBATOI INTERRATI

Presso il sito di Spinea è presente una vasca 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.

8.11 PCB/PCT

Aspetto non presente.

8.12 CAMPI ELETTROMAGNETICI

Non sono identificate possibili fonti di campi elettromagnetici.

8.13 BIODIVERSITÀ

Di seguito si riportano i dati relativi al consumo di suolo.
Non risultano presenti superfici orientate alla natura fuori dal sito.

Consumo di suolo Spinea	U.M.	2019	2020	2021	2022*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	180,8	180,8	180,8	180,8
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	1.812	1.812	1.812	1.812
Superficie totale	m ²	1.993	1.993	1.993	1.993
% superficie verde/superficie totale	%	9,07	9,07	9,07	9,07

*I dati fanno riferimento al mese di giugno

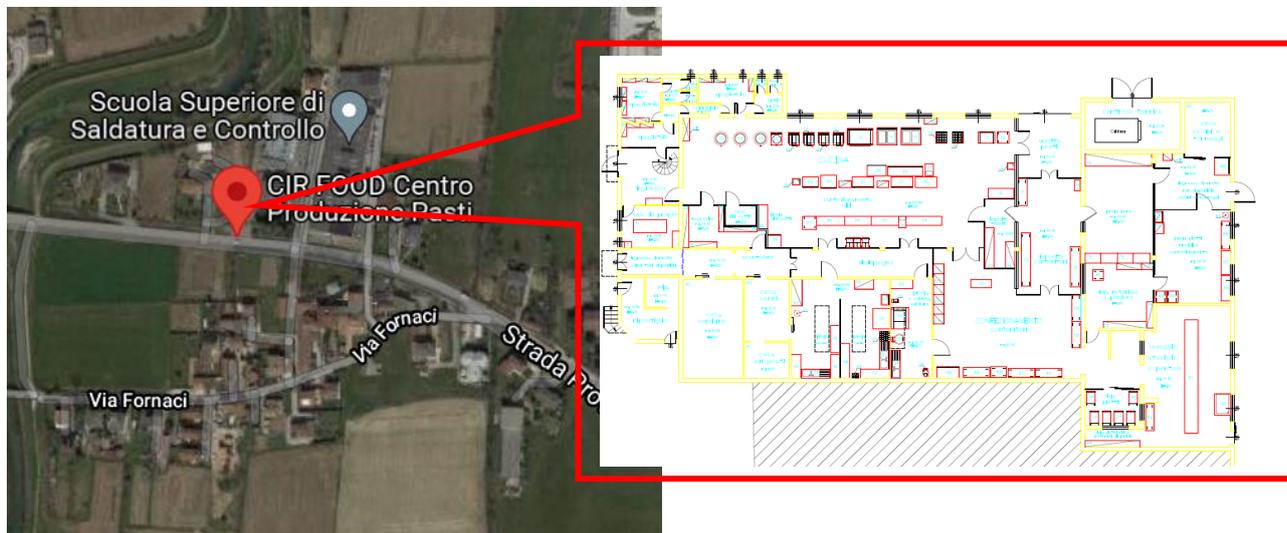
SEZIONE 9

CENTRO PASTI CALDOGNO

Via Diviglio, 173 – 36030 Caldogno (VI)

9. ASPETTI AMBIENTALI E PRESTAZIONI CENTRO PASTI CALDOGNO

Il centro pasti di Caldogno ricade in area prevalentemente industriale. Gli edifici circostanti ospitano attività produttive di varia natura.



La cartografia allegata al PRG (ultima variante approvata con DCC n. 17 del 20.05.2009) mostra che l'area di indagine ricade in zona D1 destinata a insediamenti artigianali e produttivi.



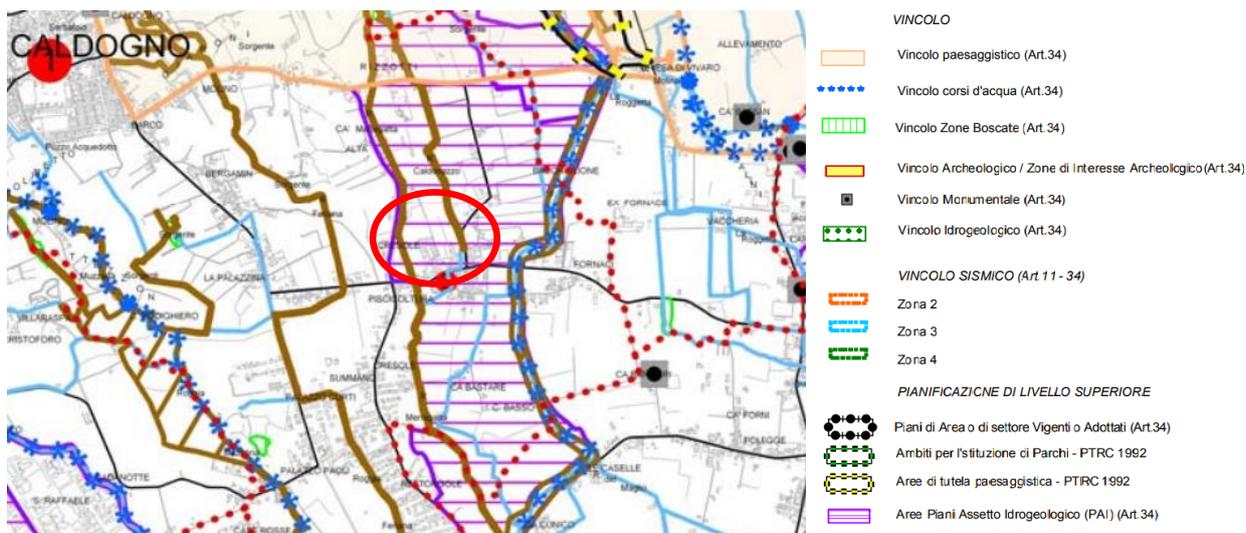
ZONE RESIDENZIALI (A, B, C)

-  Zona A
-  Zona B
-  Zona C1
-  Zona C1* Speciale
-  Zona C2

ZONE PRODUTTIVE (D)

-  Zona D1 - Industria - Artigianato di produzione
-  Zona D3 - Attivita' ricettive e del tempo libero
-  Attivita' produttiva esistente
-  Attivita' produttiva da confermare
-  Attivita' produttiva da bloccare
-  Attivita' produttiva da trasferire

Dal PTCP della provincia di Vicenza (approvato con Deliberazione di Giunta della Regione del Veneto n. 708 del 02/05/2012) si evince che il sito non è soggetto a vincoli paesaggistici o ambientali ma ricade in area soggetta a Piani di assetto idrogeologico.



9.1 RISORSE IDRICHE

9.1.1 .APPROVIGIONAMENTO IDRICO

L'acqua è impiegata nella produzione dei pasti, nel lavaggio delle attrezzature e, in piccola parte, per i servizi igienici. L'approvvigionamento idrico avviene esclusivamente da acquedotto comunale; non sono presenti pozzi.

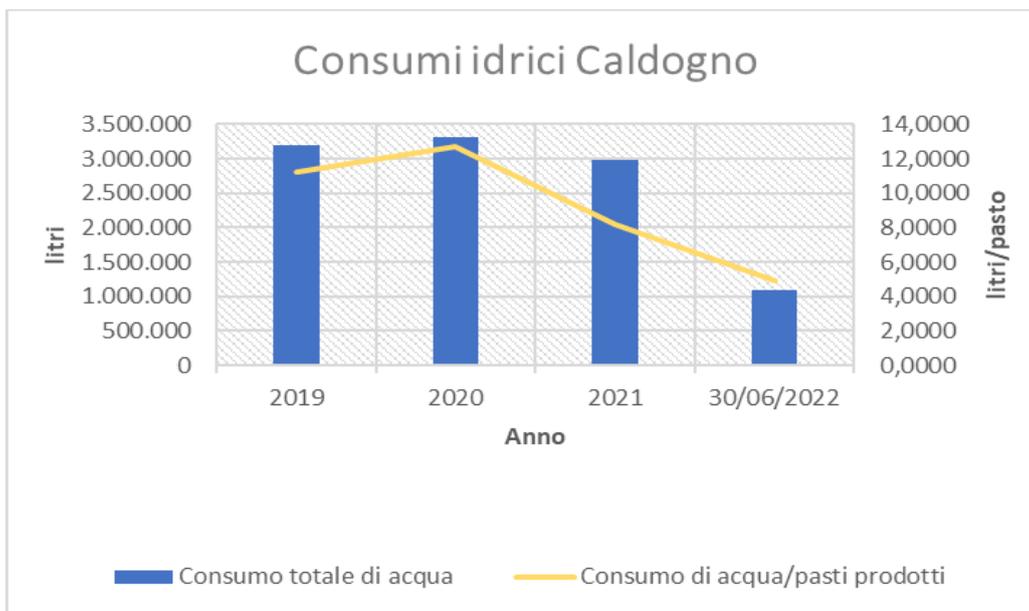
9.1.2 SCARICHI IDRICI

Le acque reflue del centro pasti di Caldogno risultano di natura domestica e recapitano in pubblica fognatura. Risulta presente un impianto per il trattamento delle acque reflue

9.1.3 PRESTAZIONI: CONSUMO IDRICO

Il centro pasti di Caldogno è considerato utenza diretta per cui i dati di consumo sono stati derivati da lettura delle fatture. Va considerato che nei casi di mancata lettura del contatore da parte dell'ente gestore, viene effettuata una stima rispetto ai consumi medi del periodo.

Caldogno	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Consumo totale di acqua	l	3.187.000	3.310.000	2.977.000	1.090.000
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
Consumo di acqua/pasti prodotti	l/pasto	11,2100	12,6812	8,1990	4,8878



9.2 RIFIUTI

9.2.1 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.

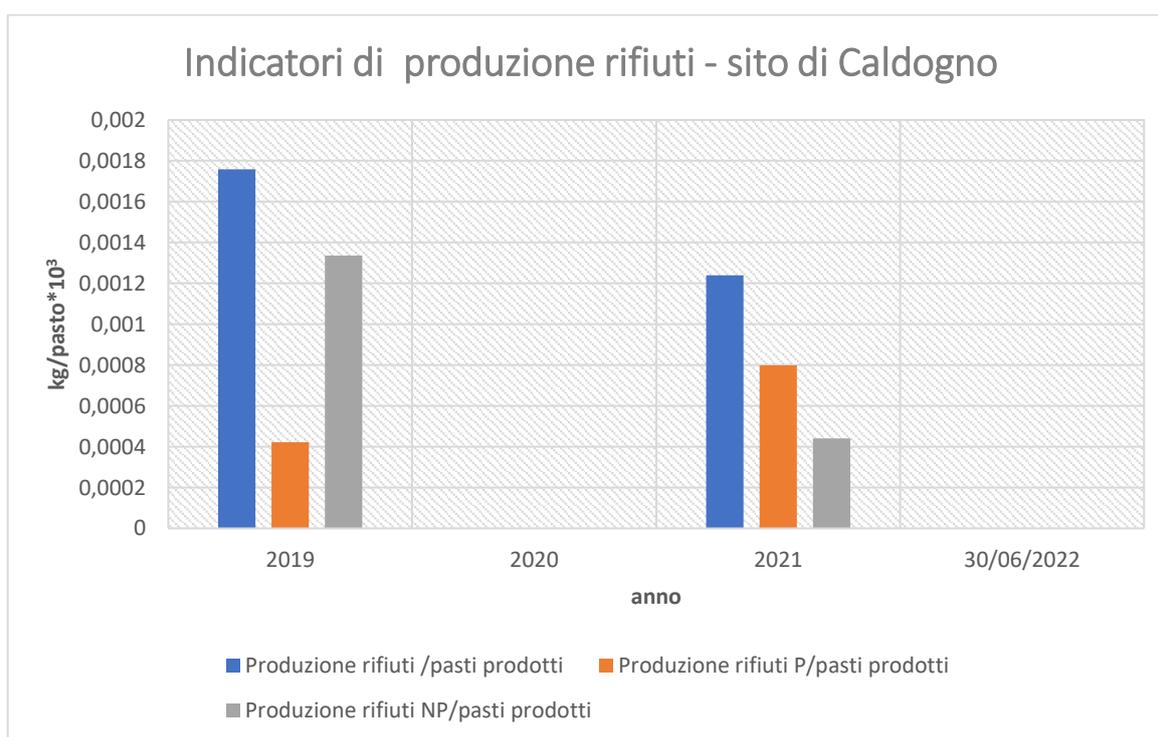
9.2.2 PRESTAZIONI: PRODUZIONE DI RIFIUTI

Presso il centro pasti di Caldogno vengono gestiti come rifiuti speciali gli oli alimentari esausti, conferiti con CER 200125 e raccolti in fusti, e gli eventuali RAEE.

I rifiuti urbani al momento vengono conferiti a ad un fornitore specializzato privato, al di fuori del servizio di raccolta municipalizzata.

Caldogno	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
<i>oli esausti</i>	kg	100	0	0	0
<i>RAEE pericolosi</i>	kg	120	0	290	0
<i>RAEE non pericolosi</i>	kg	280	0	160	0
Totale Rifiuti speciali pericolosi	kg	120	0	290	0
Totale rifiuti speciali non pericolosi	kg	380	0	160	0
Totale rifiuti speciali prodotti	kg	500	0	450	0
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	188.585
Indicatori					
Produzione rifiuti speciali /pasti prodotti	kg*10 ³	0,001758714	0	0,001239359	0
Produzione rifiuti speciali P/pasti prodotti	kg*10 ³	0,000422091	0	0,000798698	0
Produzione rifiuti speciali NP/pasti prodotti	kg*10 ³	0,001336623	0	0,000440661	0

Nel 2020 la produzione di rifiuti si è azzerata a seguito della produzione in regime ridotto.



9.3 CONSUMO DI MATERIALI

9.3.1 PRESTAZIONI: EFFICIENZA DEI MATERIALI

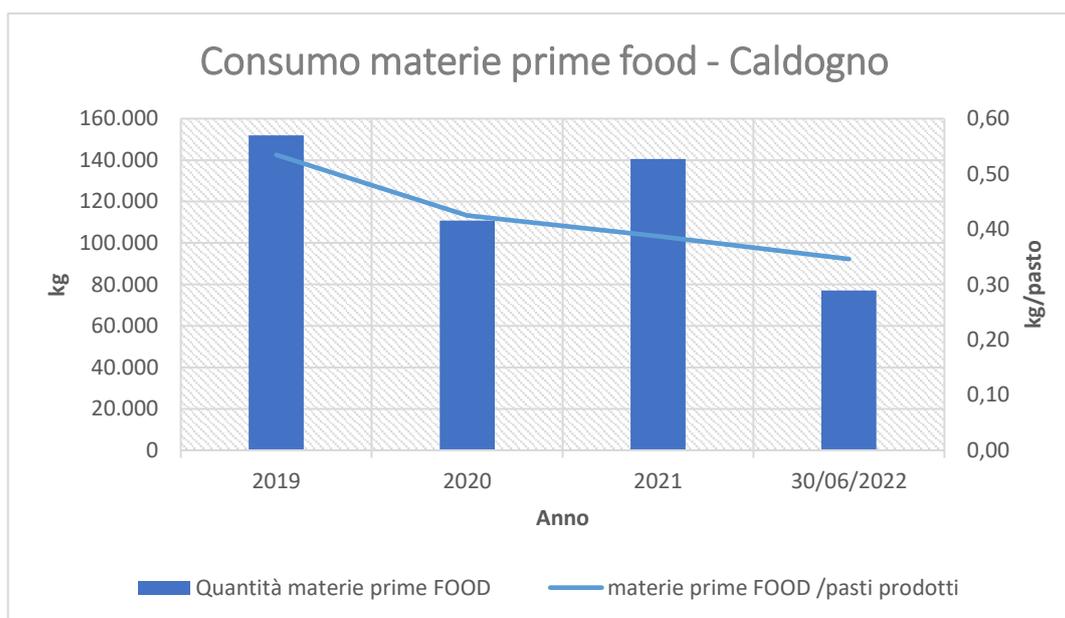
Di seguito si riportano i dati di consumo dei materiali FOOD e NO FOOD considerati.

MATERIE PRIME FOOD

I dati sono stati estrapolati da SAP (la maggioranza dei dati è presente a SAP in Kg, per i restanti è stato applicato un fattore di conversione), nell'ambito delle elaborazioni della Direzione Acquisti & Logistica.

I consumi di materie prime food confermano l'andamento decrescente dei valori di consumo assoluti e l'andamento crescente dei consumi unitari per pasto, coerentemente con quanto già dettagliato a livello globale.

Caldogno	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Quantità materie prime FOOD	kg	151.951	110.862	140.571	94.830
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
materie prime FOOD /pasti prodotti	kg	0,53	0,42	0,39	0,43

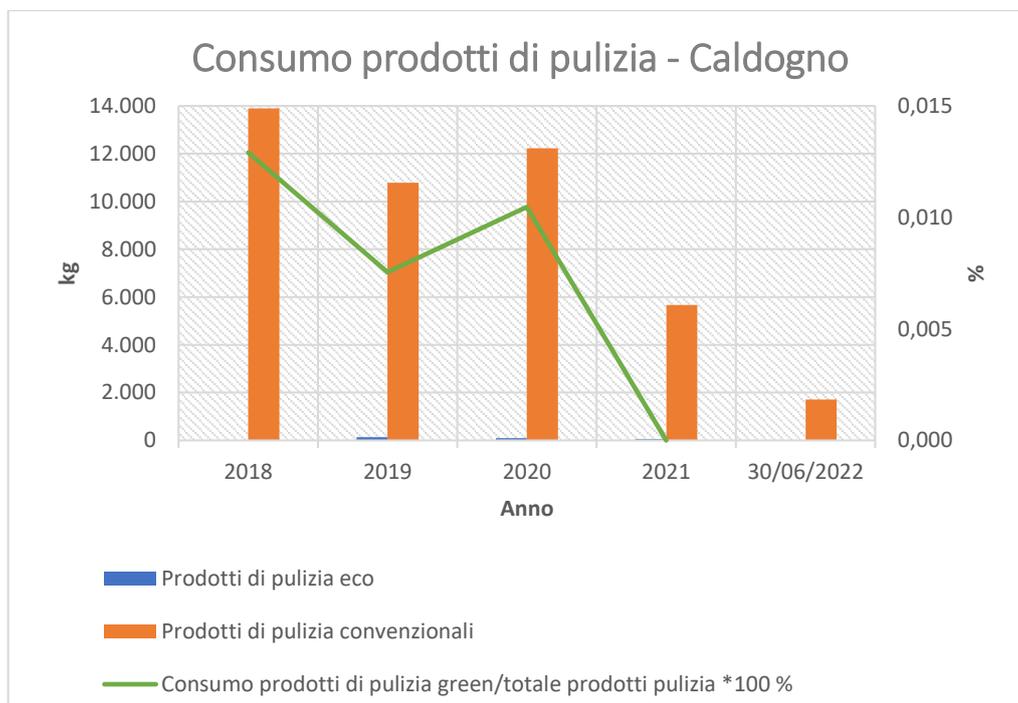


MATERIE PRIME NO FOOD

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

I consumi di dei prodotti chimici per la sanificazione nel centro pasto di Caldogno mostra una costanza di valore sui consumi unitari ed una oscillazione sui consumi assoluti.

CALDOGNO	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Prodotti di pulizia eco	kg	141	93	60	0
Prodotti di pulizia convenzionali	kg	10.784	12.226	5.672,00	1.718,00
Prodotti di pulizia totali	kg	10.925	12.319	5.732,00	1.718,00
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
Consumo prodotti di pulizia green/totale prodotti pulizia *100	%	0,01	0,01	0,01	0,00



La variabilità nell'andamento dell'indicatore di acquisto dei prodotti green è stata suscettibile alla disponibilità sul mercato collegata alla pandemia e alla chiusura dei siti produttivi.

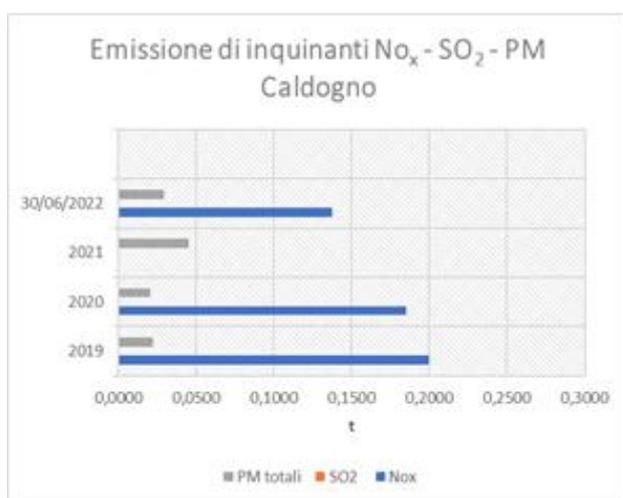
9.4 EMISSIONI IN ATMOSFERA

9.4.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA DA IMPIANTI PRODUTTIVI E DA TRAFFICO VEICOLARE

Anche per il centro pasti di Caldogno si confermano le considerazioni relative all'aumento di NOx nell'anno 2020 derivanti da una ridotta possibilità di ottimizzazione dei viaggi.

Inquinanti* Caldogno	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
No _x	t	0,1995	0,1851	0,0004	0,1374
SO ₂	t	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
PM totali	t	0,0218	0,0206	0,0315	0,0292
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
NO _x per unità di pasto	g/pasto	0,7016	0,7092	0,0010	0,6162
SO ₂ per unità di pasto	g/pasto	0,0006	0,0006	0,0006	0,0008
PM per unità di pasto	g/pasto	0,0769	0,0790	0,0867	0,1308

*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. 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.

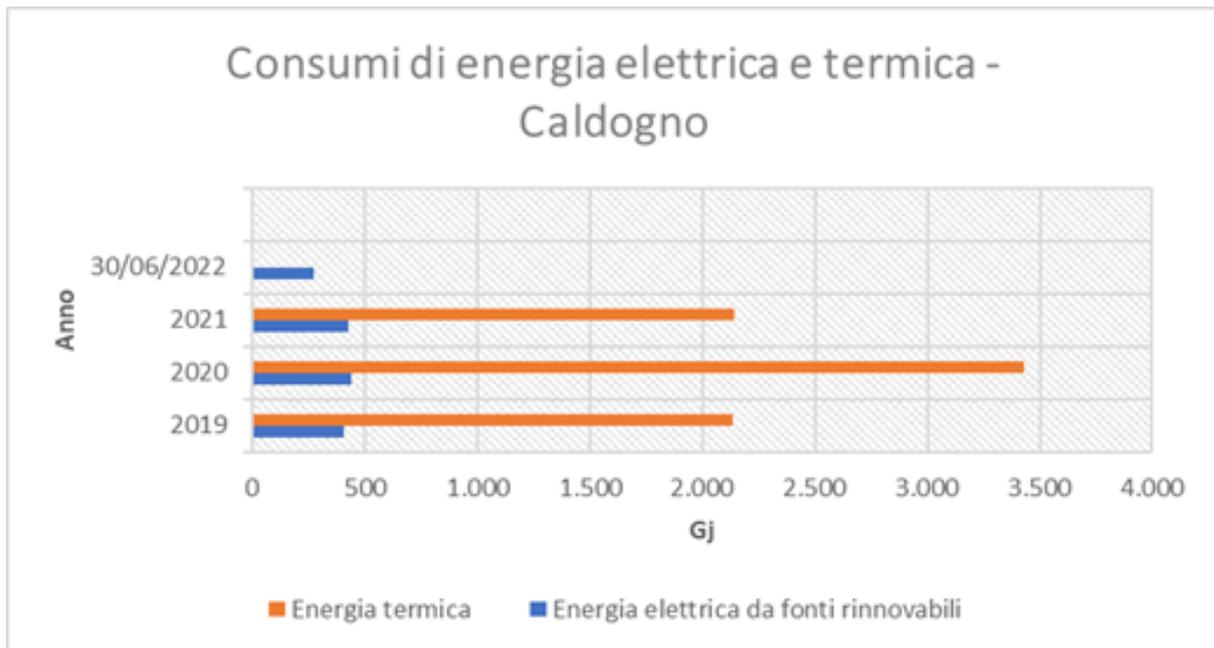


9.5 EFFICIENZA ENERGETICA

9.5.1 PRESTAZIONI: CONSUMO DI ENERGIA

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

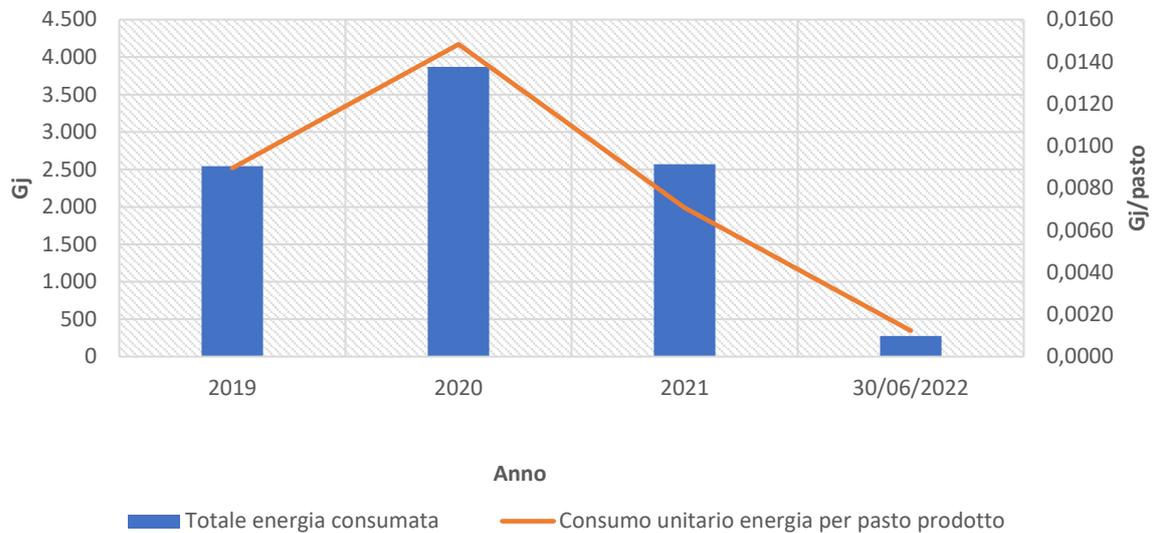
ENERGIA ELETTRICA	Unità misura	2019	2020	2021	30/06/2022
Energia elettrica	Gj	408	443	425	275
Energia termica	Gj	2.135	3.428	2.143	1858



9.5.2 CONSUMO ENERGETICO TOTALE

Totale energia consumata	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Totale energia consumata	Gj	2.543	3.870	2.567	275
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
Consumo unitario energia per pasto prodotto	Gj/pasto	0,00895	0,01483	0,00707	0,00123

Consumi energetici complessivi - Caldogno



9.5.3 CONSUMO E PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE

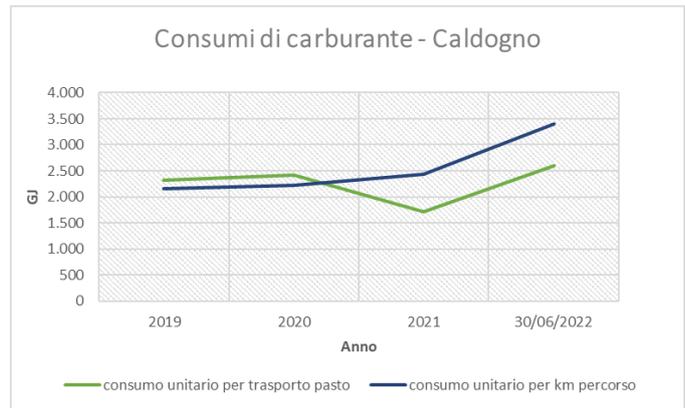
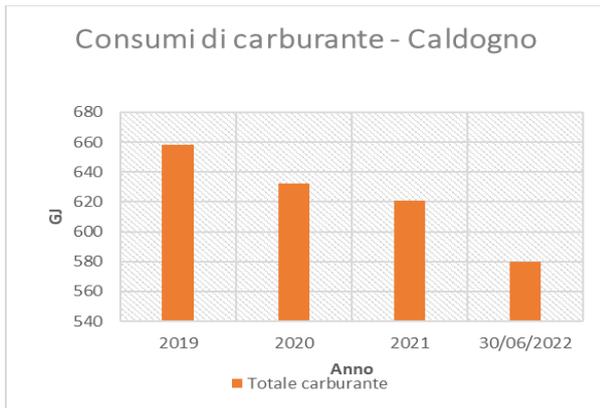
Presso il centro pasti di Spinea non ci sono impianti fotovoltaici.

9.5.4 CONSUMO ENERGETICI PER TRASPORTI

Presso il sito di Caldogno sono presenti complessivamente 18 mezzi di proprietà di cui 5 a metano e 3 a gasolio. Ad oggi non è stato possibile raccogliere informazioni sul tipo di carburante utilizzato per tutti i mezzi presenti (ND= non disponibile).

consumi carburante	UM	2019	2020	2021	30/06/2022
Diesel	litri	18.447	15.887	15.426	14.467
metano					1.337
benzina		58	874	888	
ND*			1.101	1.248	868
Totale carburante	Gj	658	632	621	580
Distanze percorse	km	305.158	285.276	254.612	170.540
Pasti prodotti	n.	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore					
consumo unitario per trasporto pasto	Kj/pasto	2.314	2.421	1.710	2.601
consumo unitario per km percorso	Kj/km	2.156,26	2.215,40	2.439,01	3.400,96

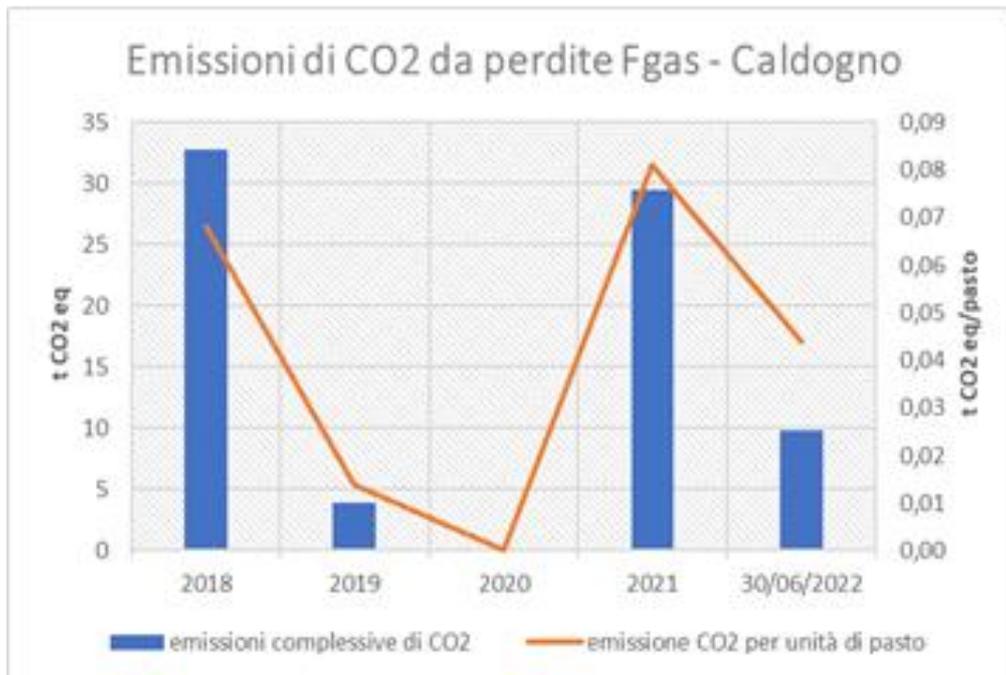
*Si è assunto che i mezzi per i quali non è stato indicato il tipo di carburante siano a diesel



9.6 EMISSIONI DI SOSTANZE AD EFFETTO SERRA

Il sito di Spinea è considerato utenza diretta in quanto la gestione degli impianti di climatizzazione e delle attrezzature di lavoro contenenti Fgas è di completa gestione di CIRFOOD. Le perdite di fgas sono strettamente correlate all'efficienza delle attrezzature e dunque difficilmente riducibili.

<i>tonnellate di CO2 da Fgas Caldogno</i>	<i>UM</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2021</i>	<i>30/06/2022</i>
emissioni complessive di CO2	t CO2 eq	33	4	0	29,42	9,81
Pasti prodotti	n.	480.922	284.299	261.017	363.091	223.005
Indicatore						
emissione CO2 per unità di pasto	tons equiv/pasto*10 ³	0,07	0,01	0,00	0,08	0,04



9.7 AMIANTO

Non è presente nessun manufatto contenente amianto.

9.8 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.

9.9 RUMORE ESTERNO

L'impatto acustico deriva da traffico veicolare e dal funzionamento delle attrezzature di preparazione pasti (cappe, motori delle celle di raffreddamento...) e degli altri impianti a servizio della struttura. Esso può essere considerato trascurabile.

9.10 VASCHE/SERBATOI INTERRATI

Presso il sito è presente una vasca per il trattamento dei reflui idrici (degrassatore). In occasione degli svuotamenti/pulizie dell'impianto di trattamento viene verificata il corretto funzionamento della vasca da parte del fornitore incaricato dello svuotamento.

9.11 PCB/PCT

Aspetto non presente

9.12 CAMPI ELETTROMAGNETICI

Non sono identificate possibili fonti di campi elettromagnetici da cui possa derivare inquinamento ambientale.

9.13 BIODIVERSITÀ

Consumo di suolo Caldogno	U.M.	2018	2019	2020	2021	2022*
Superficie totale orientata alla natura nel sito	m ²	0	0	0	0	0
Superficie totale impermeabilizzata	m ²	1.794	1.794	1.794	1.794	1.794
Superficie totale	m ²	1.794	1.794	1.794	1.794	1.794
% superficie verde/superficie totale	%	0	0	0	0	0

*I dati fanno riferimento al mese di giugno

10. RAPPORTI CON LE AUTORITÀ DI CONTROLLO

Nel corso del 2020 sono state registrate 3 sanzioni per un valore di 384,3 euro, tutte relative a scorretta raccolta differenziata; di queste ne sono state pagate 2 per un valore di 109 euro mentre per una si è fatta istanza di autotutela. Registriamo nel 2020 anche il pagamento di una sanzione relativa al 2018, per la quale non è stata accettato lo scritto difensivo. Il totale degli importi pagati nel 2020 pertanto ammonta a 277 euro

11. ULTERIORI INFORMAZIONI

11.1 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 abbiamo definito degli 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 nostre strutture, di cui 305 kg scarpe da lavoro e 75 kg tra guanti e mascherine.

- ALLEANZA ITALIANA PER L'ECONOMIA CIRCOLARE

Dal 2019 CIRFOOD aderisce all'Alleanza Italiana per l'Economia Circolare. Le 17 grandi imprese che si sono unite nell'alleanza credono che l'economia circolare sia una priorità assoluta di azione e che tramite un approccio coordinato e concreto possano guidare insieme il cambiamento. Nel corso del 2021, CIRFOOD ha continuato a impegnarsi su tematiche relative alla circular economy, continuando a presenziare all'interno dei tavoli di lavoro dell'Alleanza. Nel primo semestre 2022 il tavolo ha proseguito il proprio lavoro di stesura di una documentazione che fornisca a tutti i membri dell'Alleanza delle linee guida per valutare e selezionare i fornitori secondo criteri di sostenibilità e circolarità.

- LEGGE GADDA BUON SAMARITANO

CIRFOOD da anni è impegnata nelle donazioni di eventuali materie prime in eccedenza, attraverso accordi con onlus ed enti caritatevoli (Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market) in tutto il Paese, con un duplice scopo: evitare gli sprechi e dare un contributo concreto alle famiglie in difficoltà.

-Inoltre dal 2019 è attiva una collaborazione con l'Associazione Solidarietà per il recupero dalla piattaforma logistica centralizzata Quanta Stock and Go, delle materie prime 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 gli Empori Solidali, mense dei poveri, Caritas, parrocchie, garantendo così il diritto a un'alimentazione sana e generando al contempo un alto valore sociale.

TAVOLO CIRFOOD CIRCULAR

Il **tavolo CIRFOOD Circular** è stato creato nel corso del 2021 tramite la realizzazione di **incontri periodici** 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**. CIRFOOD Circular è anzitutto un incubatore di idee e proposte innovative con un riscontro primario nell'ambito della sostenibilità ambientale. All'interno di CIRFOOD Circular sono state formalizzate alcune proposte sia a breve che a medio-lungo termine.

Tra le proposte:

- **SU-EATABLE Life**, un progetto promosso dall'UE e implementato in collaborazione con Fondazione Barilla Centre for Food and Nutrition per sensibilizzare ed educare le persone a uno stile alimentare più sostenibile per il pianeta;
- misurazione della **carbon footprint** così da ottenere la certificazione ISO 14064;
- realizzazione di un **LCA** (Life Cycle Assessment) **di prodotto** per confrontare l'impatto ambientale derivante dall'utilizzo delle bottiglie in plastica rispetto agli impatti del servizio Freebeverage;
- analisi per valutare futuri investimenti nel **fotovoltaico** all'interno delle strutture di proprietà.

Nello specifico, il progetto Su-Eatable Life è stato attivato su un locale RITA e su un cliente aziendale a titolo di test sperimentale. I risultati conseguiti al 30 giugno 2022, per quanto parziali, sono positivi e risulta esservi un miglioramento nell'impatto ambientale del consumo, in termini di carbon e water footprint. Il secondo semestre dell'anno verrà impiegato per valutare una possibile estensione perimetrale dell'iniziativa su altre strutture.

- APPARECCHIATURE IT

Nell'ottica del recupero si inserisce anche un progetto riguardante le apparecchiature IT. È stato siglato un accordo con BNP Paribas per rigenerare alcuni dispositivi (desktop, laptop, monitor, telefoni) non più utilizzabili e re-immetterli sul mercato. In base alle stime fornite da BNP Paribas, la rigenerazione dei dispositivi conferiti (pari a 10.553 kg) ha permesso un risparmio di 456.215 kg di CO2 in termini di mancata produzione di nuovi dispositivi

- 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. Nel 2021 l'iniziativa ha dato **grandi soddisfazioni** in termini di numeri e di gradimento da parte degli utenti.

Finora sono stati "salvati" più di 9.000 pasti, il servizio è attivo su 25 locali CIRFOOD e mediamente ha ottenuto una **valutazione** molto positiva pari a **4,4/5**. È in programma per il 2022 un ulteriore piano di **espansione dei punti vendita** per riuscire a garantire una maggiore capillarità e salvare ancora più pasti.

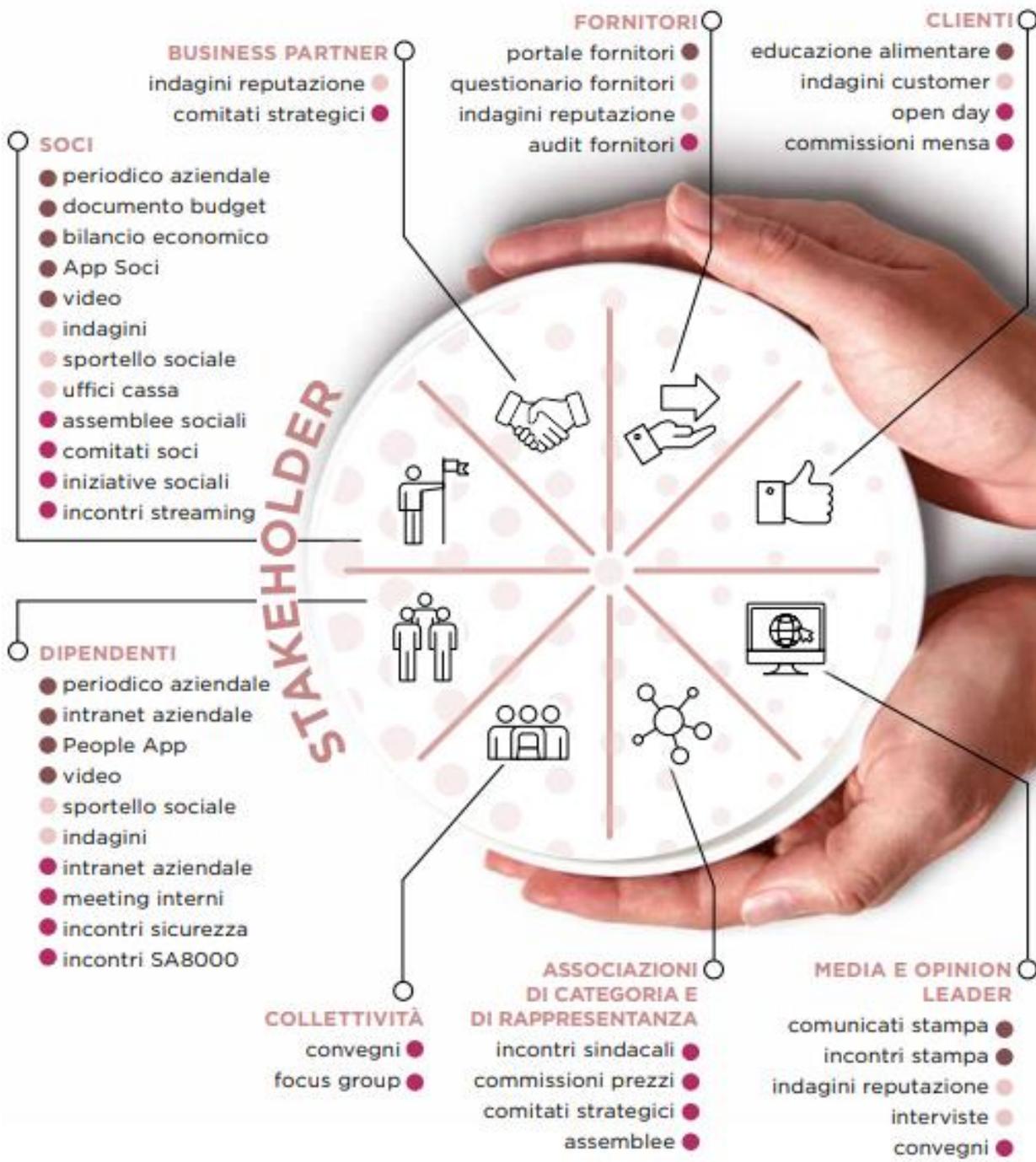
Infine, nell'autunno 2021 CIRFOOD ha aderito all'opportunità messa a disposizione dal **Network "Sustainability Makers"** per applicare un framework per la **valutazione della circolarità** delle aziende, sviluppato dal World Business Council for Sustainable Development (**WBCSD**).

Il percorso ha consentito, con il supporto di esperti del **WBSD**, di testare un tool utile a misurare la circolarità di prodotti e servizi. Si tratta di una tecnologia a uso interno utile a incrementare la consapevolezza delle aziende partecipanti, fornendo utili **indicatori di transizione circolare**.

Dopo aver effettuato il percorso e aver testato il tool, considerati i costi di abbonamento e il fatto che il tool non è di immediato utilizzo si è deciso di non implementarlo nel 2022 come strumento a disposizione per la misurazione. Per quanto riguarda la misurazione della circolarità si guarda con interesse l'uscita nella nuova norma UNI.

11.2 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.



INFORMAZIONE

ASCOLTO E RISPOSTA

COINVOLGIMENTO

12. 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 2021. I dati di rendicontazione verranno computati al 31/12/2022

Stato di avanzamento del Piano di miglioramento anno 2021, aggiornato al 30 giugno 2022

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						
		A	6	PILLOLE FORMATIVE RIDUZIONE EMISSIONI DA TRAFFICO VEICOLARE: RIDUZIONE tCO2 eq FLOTTA del 4% RIDUZIONE tCO2 eq /Km del 3% attraverso 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)	tCO2 eq FLOTTA tCO2 eq /Km Inoltre si terrà traccia di: N° AUTOMEZZI DIPENDENTI SOSTITUITI CON MEZZI PIU' SOSTENIBILI N° MEZZI PER TRASPORTO PASTI SOSTITUITI CON MEZZI PIU' SOSTENIBILI N° NUOVI MEZZI ELETTRICI PER TRASPORTO PASTI	4 persona/ 32 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2022	PILLOLE FORMATIVE DIFFUSE SU PIATTAFORMA <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> <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% SOSTITUZIONE FLOTTA AZIENDALE CON MEZZI
		E	0						

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
									A MINOR IMPATTO 34 veicoli ibridi (33 auto e 1 furgone) + 3 mezzi elettrici
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	31/12/2022	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 servizi igienici - alimentazione sistema antincendio -manutenzione	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	31/12/2022	100 % monitoraggio sui consumi di acqua SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: o acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento
		A	2	ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA ED EFFICIENZA Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad ALTA TECNOLOGIA e alto rendimento , in particolare nei siti con utenze a carico.					
		E	4	25% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento					

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
	Consumi elettrici: energia elettrica utilizzata per: - illuminazione - funzionamento attrezzature, computer, stampanti, etc. - alimentazione vetture - consumo energia per manutenzione	N	4	UTILIZZO DEL 50% DI ENERGIA RINNOVABILE (ACQUISTO ENERGIA RINNOVABILE+ PRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE)	% ENERGIA RIN ACQUISTA + %ENERGIA RIN PRODOTTA	3 persona/ 24 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2024	50% di energia rinnovabile acquistata
		A	2	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE RIDUZIONE 3% CONSUMI ELETTRICI SU BASE ANNUALE	DIFFERENZA % ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA 2021-2022				1% di energia rinnovabile prodotta
		E	0	ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA ED EFFICIENZA 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	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD TECNOLOGIA ED EFFICIENZA/SU TOT ATTREZZATURE ACQUISTATE				SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: ○ acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento ○ acquisto 90% forni combinati ad alto rendimento
	Consumi di metano: metano utilizzato per	N	2	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE ATTREZZATURA AD ALTA TECNOLOGIA	% ATTREZZATURE ACQUISTATE AD	3 persona/ 24 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2022	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE: ATTIVITA' EROGATA



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
	- riscaldamento - funzionamento delle attrezzature di cottura - carburante per trasporto	A	2	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	TECNOLOGIA ED EFFICIENZA/SU TOT ATTREZZATURE ACQUISTATE				EFFICIENTAMENTO ENERGETICO: ○ -acquisto 67% lavastoviglie ad alto rendimento ○ -acquisto 90% forni combinati ad alto rendimento
		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 NO FOOD RIDUZIONE USO CARTA VERGINE <75g AUMENTO ACQUISTO CARTA RICICLATA AUMENTO PROCESSO DI DIGITALIZZAZIONE PILLOLE FORMATIVE PRODOTTI CHIMICI: SENSIBILIZZAZIONE E FORMAZIONE PER CORRETTO UTILIZZO	KG CARTA < 75 gr /TOTALE KG CARTA KG CARTA RICICLATA /TOTALE KG CARTA N° PROGETTI DIGITALIZZAZIONE (con ricaduta di riduzione uso carta) & %PERCENTUALE CARTA RISPARMIATA	4 persona/32 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2022	MATERIE PRIME FOOD ○ 16,6 % quota di acquisto m.p. biologiche ○ 44% quota m.p. su piattaforme 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
		A	4						
		E	0						

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 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						



Piano di miglioramento approvato nell' anno 2022

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
Inquinamento atmosferico / Inquinamento acustico	Emissione in atmosfera da traffico veicolare/ Rumore esterno da traffico veicolare	N	12	PILLOLE FORMATIVE	tCO2 eq /Km	1 persona/ 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2023
		A	6	RIDUZIONE EMISSIONI DA TRAFFICO VEICOLARE DEL 3% OGNI ANNO (modifica policy auto aziendali)				
		E	0					
depauperamento 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	ANALISI CONSUMI ACQUA PER INDIVIDUARE INEFFICIENZE	% ATTREZZATURE AD ALTO RENDIMENTO ACQUISTATE	1 persona 8 ore	Direzione Acquisti e Logistica Resp. Tecnico	31/12/2023
		A	2	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.				
	Consumi elettrici: energia elettrica utilizzata per: - illuminazione	N	4	ACQUISTO 30% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento ACQUISTO 50% ENERGIA RINNOVABILE per utenze dirette AUMENTO PRODUZIONE ENERGIA RINNOVABILE	% ENERGIA RIN ACQUISTA	1 persona/ 8 ore	Resp. Tecnico Direzione	31/12/2024

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 23/12/2022

FIRMA:

Handwritten signature

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
	<ul style="list-style-type: none"> - funzionamento attrezzature, computer, stampanti, etc. - alimentazione vetture - consumo energia per manutenzione 	A	2	(incremento impianti fotovoltaici e solari termici)	%ENERGIA RIN PRODOTTA		Acquisti e Logistica	
		E	0	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO ENERGETICO Nella sostituzione o acquisto (ove sussista necessità) di attrezzature saranno privilegiate quelle ad alto rendimento energetico, in particolare nei siti con utenze a carico. ACQUISTO 30% LAVASTOVIGLIE ad alto rendimento ACQUISTO 50% FORNI COMBINATI ad alto rendimento	% ATTREZZATURE AD ALTO RENDIMENTO ACQUISTATE			
	Consumi di metano: metano utilizzato per <ul style="list-style-type: none"> - riscaldamento - funzionamento delle attrezzature di cottura - carburante per trasporto 	N	2	SENSIBILIZZAZIONE/FORMAZIONE/PILLOLE FORMATIVE EFFICIENTAMENTO ENERGETICO	% ATTREZZATURE AD ALTO RENDIMENTO ACQUISTATE	1 persona/ 8 ore	Resp. Tecnico Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2023
		A	2	Tutti i siti con a carico costi energetici: Nella sostituzione o acquisto saranno privilegiate attrezzature ad alto rendimento: ACQUISTO 50% FORNI COMBINATI ad alto rendimento				
		E	6					
	Consumi materiali vari: -materie prime food -materie prime no food (detergenti/disinfettanti, materiale a perdere per	N	2	MATERIE PRIME FOOD <u>Processo di selezione e qualifica dei fornitori su criteri ambientali</u> MATERIE PRIME NO FOOD	% FORNITORI QUALIFICATI SU CRITERI AMBIENTALI	1 persona/8 ore	Direzione Acquisti e Logistica	31/12/2023

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 23/12/2022

FIRMA:

Rosanna

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
	lavorazione e confezionamento, cancelleria ufficio materiali derivanti dalla manutenzione)			<u>ACQUISTO CARTA RICICLATA</u>	KG CARTA RICICLATA /TOTALE KG CART			
		A	4	<u>DIGITALIZZAZIONE</u>				
		E	0	<u>PILLOLE FORMATIVE</u>				
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	8 persone/8 ore	CIRFOOD CIRCULAR	31/12/2023
		A	6					
		E	18					



13. 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 2022 (e contiene dati relativi al periodo dal 1/1/2019 fino al 30 giugno 2022) 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