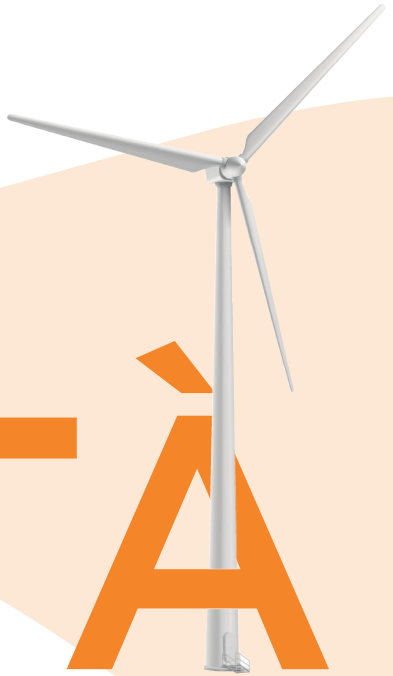
CIRFOOD
Feed the future

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



2023

SINTESI

Lettera agli stakeholder

Care lettrici, cari lettori,
il 2023 è stato un anno ricco di segnali positivi per CIRFOOD. Dal punto di vista economico, chiudiamo un anno sicuramente positivo, che ha visto i ricavi tornare a crescere con un +15%, per 86,2 milioni di pasti erogati (+10,6%). Ci stiamo pian piano lasciando alle spalle i danni della pandemia. La nostra impresa cooperativa ha ripreso a crescere anche in termini di organico (+5,7%). Nella nostra squadra sono entrati volti nuovi, che troveranno un ambiente sempre più accogliente e inclusivo: ne è una prova l'ottenimento della certificazione di Parità di Genere. In una realtà come la nostra, che vede già una componente femminile maggioritaria, si tratta di un passo fondamentale per la piena valorizzazione delle nostre persone.
Prosegue anche l'impegno sul fronte ambientale, che ha sempre guidato la nostra attività, come dimostrano la riduzione dell'intensità energetica (-5,9%) e dei litri di acqua utilizzati per pasto (-5,1%). Teniamo molto a quest'impegno di contenimento dell'impatto ambientale, tanto che ci siamo dotati di strumenti, come il nuovo portale energia, per un monitoraggio sempre più capillare e tempestivo.
Il 2023 è stato soprattutto l'anno di entrata a regime delle attività del CIRFOOD DISTRICT, il nostro centro di ricerca e innovazione, che ci sta dando grandi soddisfazioni. Innanzitutto, l'edificio stesso è per noi motivo di orgoglio, perché ha ottenuto la certificazione LEED di livello Gold, che ne attesta le caratteristiche strutturali di basso impatto ambientale.
Il fitto palinsesto di attività che vi hanno luogo è ben descritto nelle prossime pagine e spazia dalla formazione alle numerose ricerche che contribuiscono allo sviluppo del nostro settore.
Voglio citare in particolare il Primo Summit della Ristorazione Collettiva, un momento di confronto unico che ha visto istituzioni e attori del settore lavorare insieme per valorizzare e dare voce al comparto della ristorazione collettiva. Quest'evento ci ha dato anche l'occasione di presentare la ricerca condotta da Ipsos per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT sul rapporto della Gen Z con cibo e ristorazione.
I traguardi recenti ripagano la determinazione con la quale abbiamo continuato a perseguire la nostra strategia anche negli anni più duri che abbiamo attraversato.
Vogliamo ringraziare tutte e tutti voi, che ogni giorno ci accompagnate e sostenete il nostro percorso, incoraggiandoci a guardare verso orizzonti sempre più ampi.

Chiara Nasi - Presidente

NUTRIAMO IL FUTURO CON CIBO BUONO, SANO E ACCESSIBILE.

LA NUTRIZIONE È UN DIRITTO DA GARANTIRE A TUTTI.
IL CIBO NON È SOLO NUTRIMENTO MA ANCHE TRADIZIONE E INNOVAZIONE, SALUTE E BENESSERE, ETICA E RESPONSABILITÀ.
PROMUOVIAMO UNO STILE DI VITA SANO, PER ALIMENTARE QUELLO CHE DIVENTERÀ IL NOSTRO FUTURO, IL VOSTRO FUTURO.

SOLO ATTUANDO POLITICHE DI SVILUPPO SOSTENIBILE SI POSSONO RENDERE ACCESSIBILI A TUTTA LA SOCIETÀ IL PIACERE E LA QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE.

La nostra identità

Feed the future

Feed the future è la visione che ispira da sempre CIRFOOD nel modo di fare impresa e guardare al domani **per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente**.

Ci impegniamo da sempre a nutrire il futuro di idee e prospettive in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

Il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro si fonda su cibo, cultura, persone.

CIBO
È la nostra passione più vera. Una dimensione globale, da vivere nella sua interezza, promuovendo un consumo consapevole e uno stile di vita sano, in grado di alimentare quello che diventerà il nostro e il vostro futuro.

CULTURA
Crediamo che la nutrizione sia un diritto universale e che il cibo non sia solo nutrimento, ma anche tradizione e innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola sola: cultura.

PERSONE
Sono il cuore pulsante della nostra impresa. Grazie a loro siamo in grado di rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, attraverso politiche di sviluppo sostenibile.

Mappa di unicità

Il nostro modo di fare impresa non può prescindere dalla definizione di una serie di valori, unici e distintivi, in grado di guidarci in ogni nostra scelta, orientando i nostri comportamenti e definendo così la direzione del nostro sviluppo futuro. Perché solo a partire dalla consapevolezza di quello che siamo oggi possiamo costruire ciò che vogliamo diventare domani.

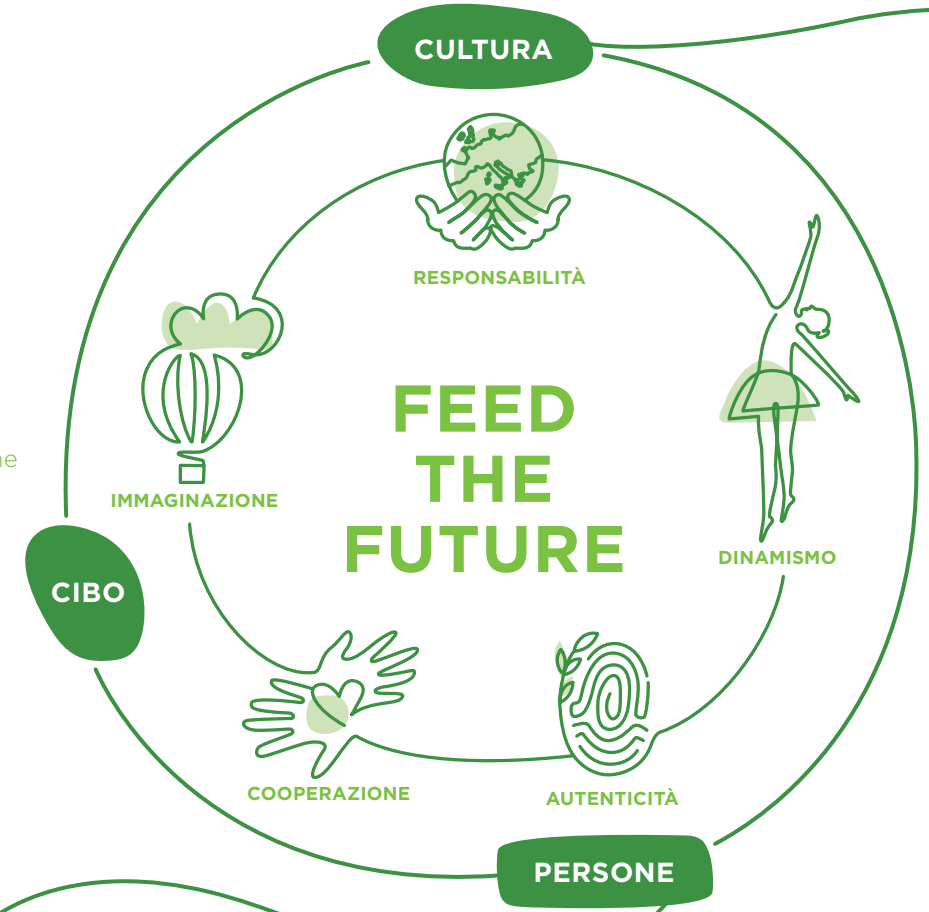
COOPERAZIONE
Il risultato è
il contributo di tutti.

DINAMISMO
Le novità sono
opportunità
per crescere.

IMMAGINAZIONE
Senza cultura non
c'è immaginazione
e senza immaginazione
non c'è innovazione.

RESPONSABILITÀ
La consapevolezza
del valore di ogni
singolo gesto.

AUTENTICITÀ
Un'impresa di cui
ci si può fidare.



Chi siamo

Con oltre 50 anni di storia, CIRFOOD s.c.* è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale e sociosanitaria), commerciale e nei servizi di welfare. È attiva in Italia e all'estero anche attraverso società controllate (non incluse nel perimetro di rendicontazione di questo report). Di seguito i principali dati 2023 del Gruppo CIRFOOD.

RICAVI 2023

618,7

MILIONI DI EURO

valore della produzione
635,7 milioni di euro

PATRIMONIO NETTO 2023

120,4

MILIONI DI EURO

PASTI SERVITI NEL 2023

95,1

MILIONI

DIPENDENTI 2023

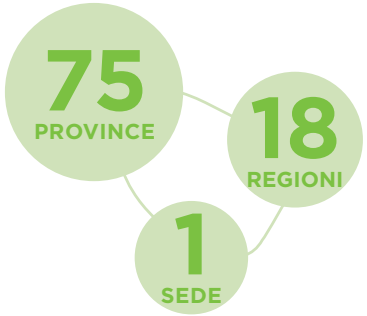
12.615

PERSONE

*Se non diversamente specificato, i dati riportati in questa sintesi si riferiscono a CIRFOOD s.c.

DOVE SIAMO

Siamo vicini a clienti, dipendenti e soci.
La nostra realtà è ben radicata
sul territorio nazionale.



REGGIO EMILIA
(sede legale)

SEDI TERRITORIALI
Genova, Milano, Padova, Modena, Firenze, Roma

SEDI ESTERE
Olanda, Belgio

AREE TERRITORIALI

NORD OVEST	Piemonte, Liguria
LOMBARDIA	
NORD EST	Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Romagna
EMILIA	Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova, Cremona, Modena, Bologna, Palermo
CENTRO	Toscana, Umbria, Marche
CENTRO SUD	Lazio, Puglia, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Sardegna

Dal 1° gennaio 2024 le Aree Emilia Est ed Emilia Ovest sono state unificate in un'unica Area territoriale, denominata Emilia.

Le nostre aree di Business

In coerenza con l'evoluzione del corporate brand CIRFOOD, abbiamo valorizzato la distintività e la specificità delle nostre **business unit**, identificando per ogni segmento un marchio dedicato.

CIRFOOD HEALTHCARE

Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma è **parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione sociosanitaria**, settore in cui siamo leader in Italia: mettere al centro la salute, in ogni piatto.

CIRFOOD EDUCATION

Siamo tra le maggiori imprese in Italia nella ristorazione scolastica. Per noi il pasto a scuola è un'occasione per **valorizzare le diversità**, **condividere esperienze** e contribuire alla formazione di una cittadinanza evoluta e consapevole.

CIRFOOD RETAIL

È la società (100% di proprietà CIRFOOD) che si occupa dello **sviluppo della ristorazione commerciale in Italia e all'estero**. L'offerta comprende **diversi format** e brand adatti a vari contesti di sviluppo e a specifici target, così da soddisfare tutti i momenti di consumo.

KALAMARO PIADINARO

Poormanger

Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834

CIRFOOD BUSINESS & INDUSTRY

Nutriamo il benessere dei dipendenti e delle dipendenti in azienda. Offriamo un **servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità**, dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere dei propri collaboratori.

RISTORAZIONE COMMERCIALE DI SERVIZIO

RITA TRACCE chiccotosto

Composta principalmente dalla catena di ristoranti self-service e bar a **marchio RITA**, la ristorazione commerciale di servizio è considerata complementare alla ristorazione aziendale, poiché garantisce ogni giorno un'offerta dedicata alla pausa pranzo di chi lavora.

VALYOUNESS

È la società di CIRFOOD nata per rispondere alle esigenze di aziende pubbliche e private, enti, organizzazioni sociali e territori, di **servizi di welfare completi e personalizzati**. VALYOUNESS va oltre i canoni di un semplice welfare provider, promuovendo un'idea di welfare a 360° che riporta al centro i bisogni e il benessere delle persone con proposte vantaggiose e di qualità.

Coinvolgimento degli stakeholder

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

I NOSTRI STAKEHOLDER

APPROCCIO E OBIETIVI GENERALI

L'obiettivo principale delle attività di stakeholder engagement è ascoltare e comprendere il punto di vista e le aspettative dei soggetti che, per motivi diversi, entrano in contatto con l'azienda, per integrarli nella definizione degli indirizzi strategici. Le attività più frequenti di coinvolgimento sono rivolte a **dipendenti**, **soci** e **socie**, cuore pulsante della nostra cooperativa, ma periodicamente vengono coinvolti anche altre categorie, tra cui **clienti, fornitori e collettività**, scegliendo di volta in volta la modalità e gli strumenti più adatti.

SURVEY SULLA PARITÀ DI GENERE

Anche nel 2023 abbiamo realizzato eventi e attività che ci hanno permesso di interagire con la popolazione aziendale. Oltre alle attività realizzate per la formazione, l'informazione e l'ascolto dei dipendenti e delle dipendenti attraverso la CIRFOOD Community, le nostre persone hanno la possibilità di suggerire azioni di miglioramento attraverso diverse **survey.**
Quest'anno, una survey è stata dedicata alle tematiche connesse alla **parità di genere**.

SUPPORTO ALLA RICERCA

Attraverso l'attività dell'**Osservatorio CIRFOOD DISTRICT** sono state portare avanti ricerche in **neuromarketing** in collaborazione con le Università di Pollenzo e IULM, finalizzate a ridurre gli sprechi alimentari nei refettori scolastici. In occasione del Primo Summit della Ristorazione Collettiva è stata anche presentata la ricerca IPSOS "**Gen Z: il rapporto con il cibo e la ristorazione. Numeri e tendenze"**, che mette in luce il rapporto delle giovani generazioni con cibo e ristorazione.
L'indagine **Nourishing School**, realizzata dall'Università di **Scienze Gastronomiche di Pollenzo,** con la collaborazione di **Food Policy di Milano e il supporto tecnico di CIRFOOD**, attraverso più di 2.000 questionari somministrati a bambine, bambini e genitori, si è focalizzata sulle politiche alimentari nella ristorazione scolastica.

CIRFOOD DISTRICT

Il CIRFOOD DISTRICT, centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service, ha visto nel 2023 il suo primo effettivo anno di operatività. Questo spazio è **dedicato alla condivisione e alla diffusione di una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo fondata sui principi di sostenibilità e accessibilità.**

Taste the future è la filosofia che caratterizza ogni attività e spazio dell'edificio. La struttura, polifunzionale, sostenibile e dal design innovativo, per le sue **caratteristiche strutturali a basso impatto ambientale e la sua mission, nel 2023 ha ottenuto la certificazione LEED di livello GOLD.**

Inoltre, il CIRFOOD DISTRICT ha ricevuto il primo **Premio Innovatori Responsabili** per la categoria "**Regione della conoscenza e dei saperi**", promosso dalla Regione Emilia-Romagna, per valorizzare il contributo del sistema produttivo, della formazione e della ricerca nel raggiungimento degli obiettivi indicati nel Patto per il lavoro e per il clima e nella Strategia 2030 della Regione.

Puoi trovare maggiori informazioni su WWW.CIRFOOD-DISTRICT.COM

PRIMO SUMMIT DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

In occasione della giornata mondiale dell'alimentazione, abbiamo promosso il **Primo Summit della Ristorazione Collettiva** che ha visto riunirsi il mondo del food service, esperti giuridici e referenti istituzionali per un confronto sulle **prospettive del settore alla luce del nuovo Codice Appalti, sulle potenzialità occupazionali e anche sulle abitudini delle nuove generazioni.** In occasione del Summit è stata presentata la ricerca "**Gen Z: il rapporto con il cibo e la ristorazione. Numeri e tendenze**", condotta da IPSOS per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT.

LE ATTIVITÀ 2023

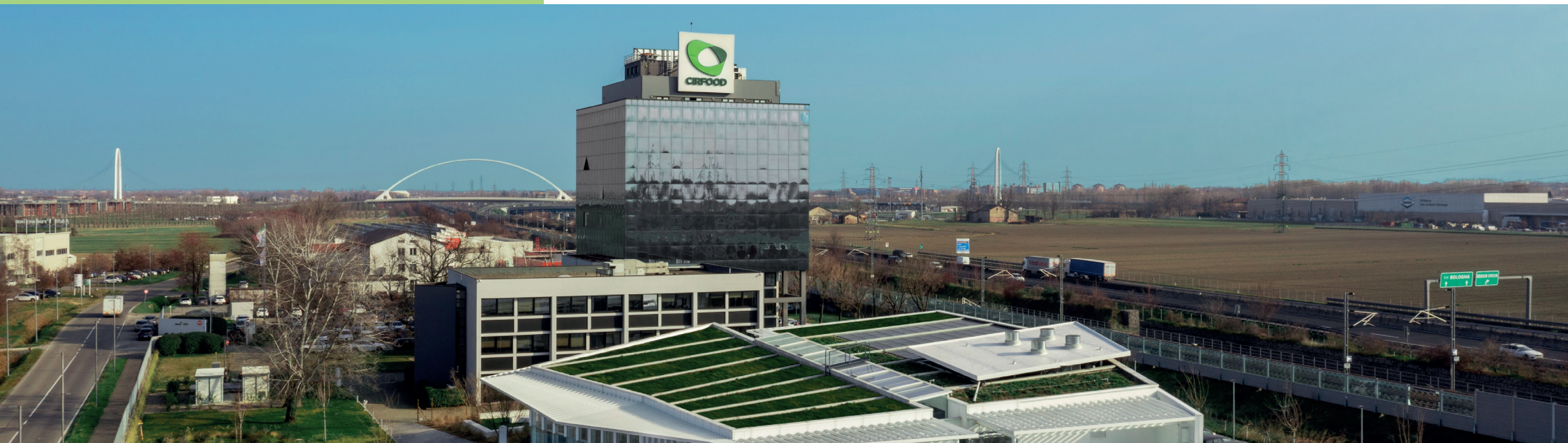
Le attività del CIRFOOD DISTRICT nel 2023 hanno riguardato principalmente il **public program**, ovvero il palinsesto di appuntamenti per approfondire le nuove frontiere della nutrizione, i **corsi di formazione** (che dal 2024 verranno strutturati nella CIRFOOD DISTRICT Academy), le **esperienze per le scuole, ricerche, eventi e convegni**. Tra i molti progetti realizzati troviamo "**Cucina in Cloud**", incentrato sullo studio delle tecnologie IoT per il monitoraggio della strumentazione nelle cucine e alcune **ricerche di neuromarketing** in collaborazione con le Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e IULM. Infine, **numerose imprese ed enti hanno utilizzato gli spazi del CIRFOOD DISTRICT** per eventi aziendali, attività di team building ed esperienze percettive nel laboratorio sensoriale.

Crescita e Sostenibilità

La Sostenibilità è uno degli elementi fondanti di CIRFOOD. Per fare impresa oggi non possiamo prescindere da essa: è un segno di responsabilità, di impegno sociale e di amore per il nostro Pianeta e per chi lo vive.
Gli impegni e le progettualità previste nel nostro Piano Strategico 2022-2025 contribuiranno al raggiungimento degli obiettivi ONU di Sviluppo Sostenibile (SDGs):

Per CIRFOOD un vero sviluppo è raggiungibile solo se tutti gli ambiti della **Sostenibilità** sono in equilibrio tra di loro: **Culturale, Sociale, Ambientale ed Economica.** Quattro le aree di azione che ci guideranno.

CULTURA D'IMPRESA	SOSTENIBILITÀ SOCIALE	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	SOSTENIBILITÀ ECONOMICA
Etica e responsabilità	Nutrizione e sicurezza alimentare	Economia circolare	Crescita e redditività
Benessere delle persone	Filiera sostenibile	Decarbonizzazione	Efficienza gestionale e organizzativa
Ricerca e innovazione	Coinvolgimento delle comunità	Produzione e consumo responsabili	Tecnologie e digitalizzazione



CULTURA D'IMPRESA

I NOSTRI NUMERI
IN SINTESI

57,6%
INDICE DI MUTUALITÀ

2.145.497€
INVESTIMENTI
IN INIZIATIVE DI WELFARE

11.518
NUMERO
DI DIPENDENTI

110.666
ORE DI FORMAZIONE

89,4%
CONTRATTI
A TEMPO INDETERMINATO

87,7%
DONNE IN AZIENDA

dati CIRFOOD s.c. 2023

TRAGUARDI
DEL 2023

+3,7%
3.223
ASSUNZIONI

+188%
1.244
PASSAGGI DI LIVELLO

+265,3%
2.911 ORE DI
FORMAZIONE SU TEMI ETICI

+3,5%
ORE DI FORMAZIONE

+8,4%
INVESTIMENTI
IN WELFARE

+15,6%
5.663
PERSONE ISCRITTE
AD ASSOCIAZIONI SINDACALI

dati CIRFOOD s.c. 2023

GOAL
DI RIFERIMENTO

Temi materiali

La forma cooperativa definisce il nostro DNA: le persone costituiscono il nostro patrimonio fondamentale.
Vogliamo essere sempre più vicini ai bisogni di soci, dipendenti e clienti e alle loro esigenze di domani, innovando in modo etico e responsabile.

Etica e responsabilità

In CIRFOOD la Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI) è **pienamente integrata nel business e nella sua governance**.
Crediamo, infatti, che le prestazioni complessive di un'azienda e l'efficacia delle sue azioni siano strettamente correlate al benessere della società in cui opera e all'impatto generato sull'ambiente.
Tra gli strumenti utili a formalizzare princìpi, valori e codici di condotta e per assicurare etica, correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, rientrano le numerose certificazioni di enti esterni, il Codice Etico, la Politica integrata di sostenibilità, la Politica in materia di Diritti Umani e il Piano strategico 2022-2025.
Dal 2023, a seguito dell'ottenimento della **certificazione sulla Parità di Genere**, a questi strumenti si sono aggiunti la Politica Diversità, Inclusione e Parità di Genere (che integra la precedente Politica di responsabilità sociale per i diritti umani) e il Piano strategico per la Parità di Genere.

Benessere delle persone

Nel 2023 sono state rafforzate le attività per valorizzare un **ricambio generazionale**, con la mappatura di percorsi di carriera che garantiscono il **trasferimento di competenze** da persone senior, vicine all'età pensionabile, e l'implementazione di percorsi di sviluppo trasversali, per disporre di un bacino di professionalità che possano subentrare a eventuali figure in uscita.
A testimonianza dell'impegno nel diversity management, a fine novembre 2023 abbiamo ottenuto la certificazione **UNI/PdR 125:2022**, che definisce le linee guida sul sistema di gestione della **parità di genere**.
Ci impegniamo a offrire un vasto portafoglio formativo, a innovare i nostri processi e a garantire continue valutazioni. In linea con questi princìpi, il palinsesto formativo 2023 è stato ricco di iniziative: è stato utilizzato l'intero ventaglio di possibilità, tra le quali una nuova modalità di erogazione che permette di combinare le potenzialità dei corsi online, con i vantaggi di quelli in presenza. Le tematiche di **sostenibilità** e gli **aspetti etici e legali** sono stati un focus fondamentale della formazione nel 2023, crescendo del 265% sul 2022.

Ricerca e innovazione

Il CIRFOOD DISTRICT è senz'altro l'emblema della nostra **propensione all'innovazione**. Ospita infatti **un'area 5.0** dedicata all'esposizione e alla fruizione dei **progetti ad alto contenuto innovativo**, realizzati da CIRFOOD. Nel CIRFOOD DISTRICT ogni spazio può diventare un laboratorio esperienziale per condividere le **nuove frontiere del cibo** con alunni e alunne delle scuole. Ospitiamo molteplici attività educative dal taglio ludico-formativo, per scoprire il valore del cibo attraverso esperienze sensoriali. Sempre con riferimento al **CIRFOOD DISTRICT**, a febbraio si è conclusa la call per startup "CIRFOOD DISTRICT LOVES IDEAS", che ha decretato le due idee d'impresa vincitrici tra i 10 progetti selezionati: **Hector**, presentato da un gruppo di ricerca del **Politecnico di Milano**, e **Jarvis**, presentato dalla startup **Ioota**. Inoltre, nel 2023 sempre nell'ambito del CIRFOOD DISTRICT sono state portate avanti due **ricerche in neuromarketing** in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e IULM Università, finalizzate a ridurre gli sprechi alimentari nei refettori scolastici.

Dalle idee ai progetti

In CIRFOOD promuoviamo il pensiero laterale e la creazione di idee che, grazie all'impegno delle nostre persone, prendono vita.

WELCOME ROAD

Il progetto si rivolge ai ragazzi e alle ragazze in stage che vivono la loro **prima esperienza lavorativa** nella nostra impresa. L'obiettivo è **agevolare l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro,** aiutandoli a muoversi efficacemente nell'impresa e a creare connessioni al suo interno, sia grazie all'interazione con colleghi con diversi gradi di esperienza lavorativa sia tramite lo scambio e la condivisione delle esperienze che stanno vivendo.

#BenesseredellePersone
#Formazione

GROW IN CIRFOOD

Percorso formativo dedicato agli **under 30** composto da diversi **momenti formativi ed esperienziali.** Gli obiettivi principali sono permettere ai ragazzi di comprendere meglio l'impresa, sia in termini valoriali sia di attività e obiettivi, e di sviluppare competenze trasversali utili alla loro crescita professionale.

#BenesseredellePersone
#Formazione

WE4FUTURE

Prosegue il percorso formativo, avviato nel 2022 e che si concluderà nel 2024, ideato per supportare la **crescita professionale dei giovani di potenziale dell'impresa.** Nel 2023 le attività si sono focalizzate su temi economici e sui corsi di lingua inglese. Nel progetto sono stati previsti anche momenti di **job shadowing** con figure senior di un'area diversa rispetto a quella del giovane lavoratore, per promuovere una comprensione a 360 gradi dei processi aziendali e l'esplorazione di percorsi di crescita inter-direzionali.

#BenesseredellePersone
#Formazione

CULTURA IN PILLOLE

Il progetto Cultura in Pillole, format diffuso a tutto il personale, è proseguito nel 2023 con la creazione di un nuovo palinsesto calibrato in base ai suggerimenti dei dipendenti raccolti attraverso una survey ad hoc. Oltre ai temi di sicurezza alimentare, digitalizzazione e soft skill, anche quest'anno abbiamo dedicato ampio spazio ai **temi di sostenibilità**, proponendo approfondimenti sui temi ambientali e della Gender Diversity, per noi sempre più centrali.

#BenesseredellePersone
#Formazione

BUTTERFLIFE

Per favorire la salute delle nostre persone, abbiamo rinnovato il progetto "ButterfLife", un dispositivo certificato e approvato dalla comunità medico-scientifica messo a disposizione nella Sede Centrale per rilevare con il solo tocco delle mani e **valutare in 90 secondi i cinque parametri vitali primari**: frequenza cardiaca, frequenza respiratoria, pressione arteriosa, temperatura corporea, ossigenazione sanguigna. In questo modo, il dipendente ha la possibilità di sottoporsi a un check up di prevenzione gratuito senza doversi rivolgere a strutture sanitarie e senza alcuna controindicazione.

#BenesseredellePersone
#Benessere&Welfare

COLLABORAZIONE CON NONDASOLA E IFOA

Proseguono le collaborazioni con l'associazione NONDASOLA, per l'inserimento in azienda di **donne in uscita dalla violenza** sia in ruoli impiegatizi sia operativi nelle cucine, e con IFOA per l'**accoglienza e l'inserimento lavorativo di persone rifugiate**.

#BenesseredellePersone
#Inclusione&Diversità

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

I NOSTRI NUMERI
IN SINTESI

86,2 mln
PASTI SERVITI

904
FORNITORI ATTIVI

18.356
ANALISI
IN AUTOCONTROLLO

12,6 T
PASTI DONATI

1.447
ISPEZIONI INTERNE

10 mln
VISITE TOTALI
GIORNALE DEL CIBO

dati CIRFOOD s.c. 2023

TRAGUARDI
DEL 2023

97,8%
ANALISI
IN AUTOCONTROLLO
CONFORMI

+29,4%
QUOTA FRUTTA
EQUOSOLIDALE ACQUISTATA

+11,3%
FORNITORI COINVOLTI IN
ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE

+1,5%
ACQUISTI CENTRALIZZATI
SULLA PIATTAFORMA QUANTA
STOCK AND GO

9
AZIENDE COINVOLTE
IN DUE DILIGENCE

+31,5%
ARTICOLI USCITI SUI
MEDIA A TEMA CIRFOOD

dati CIRFOOD s.c. 2023

GOAL
DI RIFERIMENTO

Temi materiali

Creiamo rapporti di stretta collaborazione con i fornitori, stimolandoli al miglioramento, in un'ottica di creazione di valore condiviso. Controlliamo secondo appropriati piani di campionamento e monitoraggio i nostri prodotti e servizi per verificarne ogni aspetto di salute e sicurezza. Vogliamo sensibilizzare a stili di vita sostenibili, attraverso iniziative sul tema.

Nutrizione e sicurezza alimentare

Poiché il tema della **food defense**, ovvero la protezione delle derrate alimentari da atti intenzionali di **contaminazione e manomissione**, è sempre più rilevante, abbiamo ritenuto opportuno sviluppare strumenti per la **valutazione e prevenzione** di possibili atti malevoli volontari. Tra questi rientra la **checklist**, una procedura di controllo per la valutazione del livello di rischio dei siti produttivi, che viene applicata ai siti certificati **ISO 22000 e sarà estesa gradualmente a tutte le strutture**.
Nel 2023, oltre alle verifiche comprese nel piano audit, sono stati eseguiti **7 audit non annunciati**, a riprova del nostro impegno per assicurare i più elevati standard di sicurezza ai consumatori, andando anche oltre la normativa.
Continuiamo a dedicarci alle necessità dei pazienti affetti da malnutrizione in ambito sociosanitario, perché riteniamo che il cibo sia parte fondamentale della terapia stessa. Nel 2023 abbiamo concluso la fase di sperimentazione e valutazione dell'efficacia del **protocollo CIRFOOD "Nutrizione e gusto: focus disfagia"**, che ha coinvolto 206 soggetti, con risultati molto soddisfacenti.

Filiera sostenibile

Come per molte altre aziende, eventi a carattere globale quali pandemia, conflitto russo-ucraino e inflazione hanno determinato **impatti significativi** sulla gestione della nostra catena di fornitura, generando **criticità nei processi di approvvigionamento** e l'aumento dei **costi delle materie prime**.
In questo scenario, **abbiamo ampliato e diversificato il nostro parco fornitori** in modo da ridurre eventuali rischi riguardanti la catena di fornitura.
Il nostro processo di selezione dei fornitori è molto articolato ed è allineato alle linee guida del **Green Public Procurement** (GPP) per la ristorazione collettiva.
Tutti i fornitori sottoscrivono il codice etico e possono essere valutati anche in base a **criteri socio-ambientali**.
Sia nel processo di valutazione pre-contrattuale sia in fase di monitoraggio, richiediamo a tutti i nostri fornitori che siano rispettati i **diritti umani**.
Nel 2023, abbiamo svolto attività di risk assessment su 9 aziende fornitrici di Parmigiano Reggiano. Questa filiera risulta a basso rischio.

Coinvolgimento delle comunità

Da anni devolviamo le materie prime in eccedenza grazie ad accordi con diverse associazioni, per evitare sprechi e sostenere le famiglie in difficoltà.
Nel 2023, abbiamo contribuito a **Spesa Sospesa**, iniziativa di solidarietà a sostegno delle famiglie economicamente più svantaggiate. Anche nel 2023 è proseguita la partecipazione di CIRFOOD a **oltre 40 eventi** per promuovere e diffondere la nostra esperienza, i nostri progetti e il nostro modo di vivere la ristorazione. Inoltre, il piano di comunicazione e marketing 2023 ha previsto un'ampia rosa di iniziative, progetti e attività e una pianificazione editoriale intensa su tutti i canali. Per promuovere una corretta **cultura alimentare**, dal 2007 siamo editori della **testata online** "Il Giornale del Cibo". Nel 2023 sono stati pubblicati **444 articoli** rivolti a lettori sempre più attenti ed esigenti.
I **visitatori totali** nel 2023 sono stati circa **10 milioni**. Nel 2023 Il Giornale del Cibo ha portato avanti un focus sulla **ristorazione sociosanitaria** per indagare un settore ancora troppo poco conosciuto dall'opinione pubblica.

Dalle idee ai progetti

I nostri progetti concretizzano la volontà di offrire un servizio completo e di qualità, che sia al contempo educativo. Il nostro impegno sociale si traduce anche in molteplici iniziative di sostegno alle comunità locali.

APP FOOD&FUN

Dopo il lancio della **game app** per smartphone Food&Fun per approfondire, divertendosi, tematiche legate alla sana alimentazione, all'origine delle materie prime, alla scoperta delle diverse identità culturali fino alla riduzione degli sprechi, nel 2023 abbiamo rilasciato un aggiornamento, realizzando un **nuovo gioco** e implementando la modalità di **fruizione via web**, in modo da renderla ancora più accessibile.

#NutrizioneeSicurezzaAlimentare
#EducazioneAlimentare #Innovazione

ESPERIENZE PER LE SCUOLE

Nel CIRFOOD DISTRICT ogni spazio può diventare un **laboratorio esperienziale** per condividere le nuove frontiere del cibo con alunni e alunne delle scuole del territorio. Ospitiamo molteplici attività educative dal taglio ludico-formativo. La più recente – Che buon gelato! – permette di sperimentare come trasformare semplici ingredienti in un gelato, aprendo una **riflessione sulla complessità dei temi legati al sistema alimentare**.

#EducazioneAlimentare
#Innovazione

NUTRIZIONE E GUSTO: FOCUS DISFAGIA

Nel 2023 il nostro team di lavoro multidisciplinare dedicato al progetto "Nutrizione e Gusto: focus disfagia" ha concluso la fase sperimentale del **protocollo per la nutrizione dei pazienti disfagici** con ottimi risultati.

#NutrizioneeSicurezzaAlimentare

LESS IS MORE: IL VALORE SOSTENIBILE DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Nel 2023 abbiamo progettato un approccio innovativo rivolto alla **ristorazione dei reparti di corta degenza** delle strutture sanitarie e ospedaliere per ridurre scarti e sprechi alimentari grazie a una semplificazione dell'offerta alimentare **che predilige la qualità alla quantità**.

#NutrizioneeSicurezzaAlimentare

SPESA SOSPESA

In ottica di responsabilità sociale e di restituzione di valore economico al territorio, aderiamo al progetto Spesa Sospesa, iniziativa di **solidarietà in sostegno** delle famiglie economicamente più svantaggiate, attraverso **donazioni** tramite la piattaforma Regusto.

#CoinvolgimentodelleComunità
#Inclusione #Solidarietà

CUCINA COLLABORATIVA

Nel corso del 2023 è continuato il nostro impegno nel progetto Cucina collaborativa per il **recupero delle eccedenze e il sostegno a persone in difficoltà**. In particolare, abbiamo supportato i nostri partner in percorsi di formazione e nel recupero di materiali utili per lo sviluppo delle attività.

#CoinvolgimentodelleComunità
#Inclusione #Solidarietà

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

SOSTENIBILITÀ

AMBIENTALE

I NOSTRI NUMERI
IN SINTESI

352.673 GJ
CONSUMI ENERGETICI TOTALI

311 ML
PRELIEVI IDRICI

6.443 KJ
ENERGIA PER PRODURRE UN PASTO

6,1 L
ACQUA PER PRODURRE UN PASTO

245.744 t CO_2 eq
CARBON FOOTPRINT DI ORGANIZZAZIONE

15 MILA
PASTI SALVATI INSIEME A TOO GOOD TO GO

dati CIRFOOD s.c. 2023

TRAGUARDI
DEL 2023

-5,9%
RIDUZIONE DELL'INTENSITÀ ENERGETICA

-5,1%
LITRI DI ACQUA UTILIZZATI PER PASTO

+19,4%
ENERGIA DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO

-7,1%
CONSUMI DI CARTA PER PUBBLICAZIONI

-17%
INCIDENZA MATERIALI A PERDERE SU PASTI

91,1%
CARTA FSC PER PUBBLICAZIONI

dati CIRFOOD s.c. 2023

GOAL DI RIFERIMENTO

Temi materiali

Nel nostro lavoro, la responsabilità verso l'ambiente ha un ruolo centrale. Ci impegniamo con attenzione crescente nel monitorare e migliorare le nostre performance ambientali e dedichiamo ampio spazio alla formazione e alla sensibilizzazione su questi temi.

Decarbonizzazione

Per agevolare il controllo dei consumi e degli indicatori, negli ultimi anni abbiamo sviluppato sistemi di monitoraggio sempre più efficaci e integrati. Nel 2023 è stato migliorato e consolidato il **software** per la raccolta delle **fatture** che, attraverso l'analisi delle curve di consumo, genera alert che permettono una più rapida individuazione delle cause da cui scaturiscono eventuali aumenti anomali.
Nel frattempo, su alcune strutture chiave ci siamo dotati del sistema **BMS** (Building Management System) per la **supervisione degli impianti e il controllo degli apparecchi elettrici e meccanici**, con l'obiettivo di consentirne una gestione ottimizzata e semplificata.
Nel 2023 abbiamo implementato un **nuovo portale energia**, totalmente in cloud. Tramite misuratori connessi con tecnologie IoT (Internet of Things) e il dialogo con i sistemi BMS, il portale è in grado di aggregare in tempo reale i dati di consumo elettrico delle strutture più energivore e di tutti gli impianti fotovoltaici della rete CIRFOOD. Il sistema poi analizza e confronta i dati, **segnalando tempestivamente eventuali anomalie di consumo.**

Produzione e consumo responsabili

I consumi idrici rappresentano **uno dei maggiori impatti ambientali** per la nostra impresa. Nel 2023 anche i prelievi idrici sono aumentati rispetto al 2022 (+7,4%) come conseguenza della crescita del business. La riduzione dell'**intensità idrica** testimonia però un miglioramento dell'efficienza nell'utilizzo della risorsa.
Siamo particolarmente attenti a fare un **uso responsabile** dei materiali, limitandone gli sprechi e scegliendo le tipologie meno impattanti. Anche le iniziative di **educazione ambientale interne ed esterne** sono la testimonianza del costante impegno sul tema della sostenibilità.
Abbiamo aderito, tramite una collaborazione con Fondazione Barilla, a **SU-EATABLE Life**, il progetto nato per sensibilizzare i clienti a un **modello di consumo alimentare a ridotto impatto ambientale**, in termini di **carbon e water footprint**. Nei locali, un logo contraddistingue le pietanze del menu del giorno che rispettano i criteri di sostenibilità fissati dal progetto.

Economia circolare

Per promuovere la circolarità in azienda, il **tavolo di lavoro interfunzionale CIRFOOD Circular**, creato nel 2021 e composto da 20 persone, ha organizzato **tre incontri** che hanno portato alla formulazione di **tre proposte**, una delle quali è stata selezionata e realizzata nel corso dell'anno: il progetto BIOMETANO, per il recupero dello scarto organico e la sua trasformazione in biometano, da reimmettere nella rete pubblica, e in compost.
Nel 2023, inoltre, la lotta agli sprechi alimentari è proseguita anche con il progetto delle **bilance intelligenti** nei refettori scolastici. Il software è stato adattato per consentirne l'utilizzo da parte dei bambini, con l'obiettivo di renderli consapevoli dello spreco alimentare. Nel 2023 è proseguita la collaborazione, con **Too Good To Go**, l'app anti-spreco che consente ai locali di proporre ai propri clienti le Surprise Bag, contenenti una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi rimasti invenduti a fine giornata.
Nel 2023 abbiamo salvato oltre 15 mila pasti provenienti da **33 locali CIRFOOD** aderenti.

Dalle idee ai progetti

Ogni giorno lavoriamo affinché il nostro contributo alla transizione sostenibile sia concreto, ricercando strumenti all'avanguardia per ridurre i nostri impatti sul pianeta.

PORTALE ENERGIA

Abbiamo un **nuovo portale energia** totalmente in cloud, connesso e integrato. Il sistema estrae e analizza in tempo reale i dati di consumo elettrico delle strutture e degli impianti fotovoltaici della rete CIRFOOD, **segnalando tempestivamente eventuali anomalie di consumo** e consentendoci di gestire prontamente le inefficienze.

#LottaalCambiamentoClimatico

BILANCE INTELLIGENTI

A seguito della conclusione, con ottimi risultati, della sperimentazione dell'utilizzo di **bilance intelligenti** nelle cucine per la **misurazione delle eccedenze di fine servizio**, nel 2023 abbiamo lavorato all'esportazione di questo strumento anche nel mondo della ristorazione scolastica.

#EconomiaCircolare #ProduzioneeConsumoResponsabili #LottaagliSprechiAlimentari

SU-EATABLE LIFE

Abbiamo preso parte al progetto comunitario sviluppato da **Fondazione Barilla** per promuovere un modello di **consumo alimentare a ridotto impatto ambientale** tramite la segnalazione dei piatti a ridotta impronta carbonica e idrica ottenendo ottimi risultati.

#ProduzioneeConsumoResponsabili
#Decarbonizzazione#EducazioneAmbientale
#Sensibilizzazione

LIFE CLIMATE SMART CHEFS (LCSC)

Abbiamo aderito al progetto europeo che intende contribuire alla **lotta al cambiamento climatico** coinvolgendo attivamente i nostri **chef** come promotori di **diete a basse emissioni**, nutrienti e accessibili che riducano l'impatto ambientale, migliorino la salute pubblica e combattano lo spreco alimentare. Nel 2023 sono state formate due risorse, che lavoreranno alla realizzazione di **menu a basso impatto ambientale.**

#Decarbonizzazione #ProduzioneeConsumoResponsabili #LottaalCambiamentoClimatico

PROGETTO HOVE E BIOMETANO

CIRFOOD e Gruppo Hera, una delle maggiori multiutility italiane, hanno stipulato un protocollo d'intesa per collaborare, dal 2022, su progetti di **recupero e valorizzazione di scarti organici e oli esausti alimentari**. Dalla seconda metà del 2023, abbiamo avviato un progetto analogo per il recupero dello scarto organico e la sua trasformazione in biometano, da reimmettere nella rete pubblica, e in compost.

#EconomiaCircolare #ImpattoAmbientale #ProduzioneeConsumoResponsabili #ValorizzazionedeiRifiuti

COLLABORAZIONE CON TOO GOOD TO GO

Anche nel 2023 è proseguita la collaborazione con **Too Good To Go** per **salvare i pasti rimasti invenduti** a fine giornata attraverso la vendita di Surprise Bag. L'iniziativa comprende anche i locali RITA.

#EconomiaCircolare #ProduzioneeConsumoResponsabili #LottaagliSprechiAlimentari

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 2023 sono stati ritirati **421 kg** di prodotti presso **9 nostre strutture**, di cui scarpe da lavoro, guanti e mascherine.

#EconomiaCircolare #Riciclo

BIKE TO WORK

Abbiamo aderito all'iniziativa regionale Bike To Work in collaborazione con il **Comune di Reggio Emilia**. I dipendenti e le dipendenti che usano la bicicletta per recarsi sul luogo di lavoro possono **rendicontare i propri spostamenti con un'app** e di usufruire dei contributi regionali di 0,20 euro per km percorso per un massimo di 50 euro mensili. Tra giugno e ottobre 2023 sono stati effettuati **276 viaggi** in bicicletta, pari a **1.182 km percorsi**, e a un risparmio di **165 kg di CO_2***.

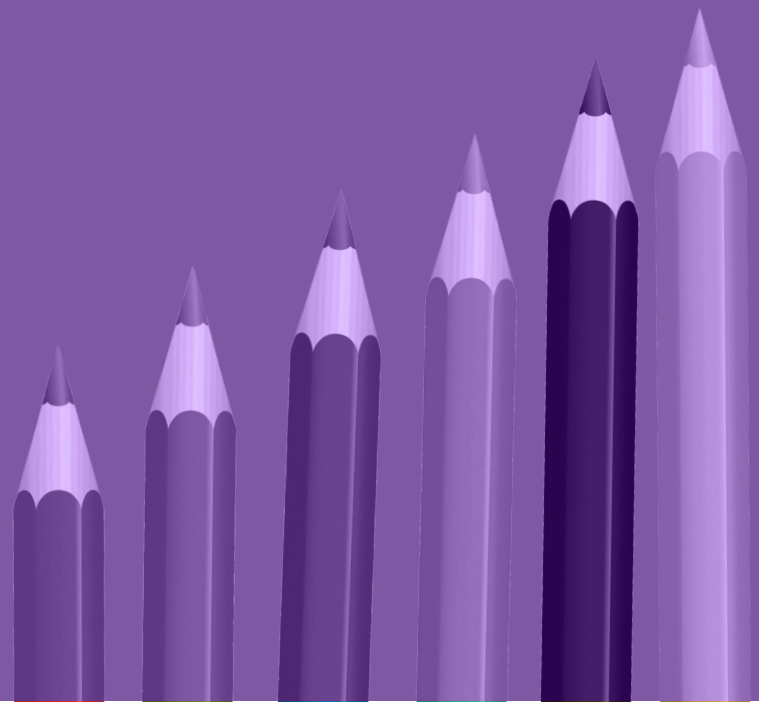
#Decarbonizzazione #LottaalCambiamentoClimatico

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

*Calcolo realizzato tramite l'applicazione resa disponibile dal Comune di Reggio Emilia, che traccia tramite GPS gi spostamenti, misura i chilometri percorsi e calcola automaticamente le emissioni evitate.

SOSTENIBILITÀ

ECONOMICA



I NOSTRI NUMERI
IN SINTESI

528 mln €
RICAVI

148,6 mln €
PATRIMONIO NETTO

541,6 mln €
VALORE DELLA PRODUZIONE

55,8 mln €
LIQUIDITÀ

20 mln €
INVESTIMENTI

18,7 mln €
CAPITALE SOCIALE SOTTOSCRITTO

dati CIRFOOD s.c. 2023

TRAGUARDI
DEL 2023

95,7%
VALORE AGGIUNTO DISTRIBUITO

37,8%
QUOTA DI INVESTIMENTI PER BU IN EDUCATION

+15,2%
RICAVI

70%
OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO VINTE

+42,8%
INVESTIMENTI

90%
OPPORTUNITÀ IN PORTAFOGLIO VINTE

dati CIRFOOD s.c. 2023

GOAL DI RIFERIMENTO

Temi materiali

La sostenibilità economica è un requisito fondamentale affinché si possano realizzare la sostenibilità sociale e ambientale. Vogliamo percorrere strade nuove per crescere e innovare, insieme.

Crescita e redditività

Il bilancio di esercizio 2023 si è chiuso con **risultati positivi e incoraggianti**.
Gli incrementi più consistenti si sono registrati principalmente nei settori Healthcare (+20,5%) e B&I (+15,1%); in maniera meno significativa, sono in crescita anche il settore Education (+12,5%), così come la ristorazione commerciale di servizio (+9,8%).
Nel 2023, **del valore economico complessivamente generato da CIRFOOD** (circa 541,6 milioni di euro), è stato trattenuto il 4,4% (circa 23,6 milioni di euro). **Il restante 95,6%** (circa 518 milioni di euro) è stato **distribuito agli stakeholder**.
Nel 2023, CIRFOOD s.c. ha investito circa 20 **milioni di euro, in aumento del 42,8%** rispetto al 2022. Gli investimenti si sono focalizzati principalmente in **innovazione** e **digitalizzazione** dei processi aziendali.
La Business Unit che ha raccolto la quota maggiore di investimenti è Education, con oltre 6 milioni di euro, seguita dal settore Healthcare (4,8 milioni di euro).

Efficienza gestionale e organizzativa

Anche nel 2023, abbiamo aggiornato i **processi amministrativi** per maggiore efficienza e sostenibilità.
In particolare, abbiamo proseguito la **digitalizzazione del ciclo passivo**: il progetto è arrivato a coinvolgere quasi tutte le strutture dedicate alla cottura e alla preparazione dei pasti. In parallelo, per prodotti e servizi no food, il progetto **VIM (Vendor Invoice Management)** comporta un abbattimento dei tempi di gestione, un miglioramento dei processi interni e la dematerializzazione di ordini e fatture, con conseguente risparmio di carta. Inoltre, il sistema permette di **generare comportamenti virtuosi per la pianificazione e la gestione degli ordini**, per ridurre eventuali errori o sprechi nei processi.
Dall'aprile 2023 abbiamo implementato una **nuova anagrafica prodotti**. Entro il 2025, la revisione del software consentirà l'elaborazione di ricette e menu "smart" con informazioni anche sulla carbon footprint del prodotto.

Tecnologie e digitalizzazione

Nel 2023, sono proseguiti i lavori di sviluppo di **Smart Tray**, il vassoio intelligente che permette in automatico la lettura del contenuto del vassoio nei self-service e l'attivazione di processi di self check-out e pagamento. Il progetto pilota ha riscontrato un'efficacia di riconoscimento dei vassoi del 99%.
Nel 2023 abbiamo incrementato le funzionalità di **Appetie**, l'app CIRFOOD con cui gli utenti dei ristoranti aziendali possono consultare il menu del giorno, prenotare il proprio pasto e monitorare alimentazione e attività fisica, introducendo opzioni di smart payment e, dal 2024, la possibilità di pagare con buoni pasto elettronici.
Nel 2023 le imprese clienti Appetie sono aumentate del 49%, alle quali si sono aggiunte due strutture sociosanitarie e una mensa scolastica.
Infine, nel 2023 abbiamo anche avviato il progetto **Data Strategy** che ha coinvolto diverse funzioni per individuare le modalità più efficaci di sfruttare i dati a fini strategici. Per esempio, la funzione Operation sta vagliando come migliorare la customer journey grazie a una maggior personalizzazione dell'offerta.

Dalle idee ai progetti

In CIRFOOD gli investimenti in innovazione e tecnologia sono finalizzati a migliorare il servizio e l'efficienza dei processi.

DIGITALIZZAZIONE DEL CICLO PASSIVO

La digitalizzazione del ciclo passivo è un progetto che impatta tutta l'azienda e richiede **cambiamenti di processi e di organizzazione**. Con la sua implementazione abbiamo avviato un miglioramento nella gestione dei processi legati agli acquisti e reso più efficiente il lavoro amministrativo, con impatti significativi anche a livello di pianificazione e gestione degli ordini di fornitura di prodotti e servizi.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

CONTRACT MANAGEMENT

Il progetto prevede la creazione di un **archivio completamente** digitale di tutti i contratti di fornitura di CIRFOOD, a sostituzione della precedente procedura di gestione, con conseguente efficientamento delle operazioni amministrative e di acquisto.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

APPETIE

Nel 2023 abbiamo implementato le opzioni di **smart payment** – carta di credito, PayPal e Satispay – e inserito la funzionalità che abilità il pagamento anche con buoni pasto elettronici, disponibile per l'utilizzo dal 2024.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#CustomerExperience

REVISIONE ANAGRAFICA PRODOTTI

Nel 2023 la revisione dell'anagrafica dei prodotti è atterrata sul software di gestione delle operation. Queste modifiche sono funzionali a una **migliore organizzazione e fruizione dei dati**, con l'obiettivo di ottenere una correlazione tra ingredienti in menu e un aggregatore elaborato dai sistemi di controllo e verifica delle materie prime utilizzate, sia per i prodotti food che no food.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione #Informazione
#DataManagement

SMART TRAY

Smart Tray è il **vassoio intelligente** che permette la lettura in automatico del contenuto del vassoio nei servizi self-service, semplificando la **tracciatura del venduto** e supportando la pianificazione dell'offerta gastronomica. Nel 2023 ci siamo concentrati sullo sviluppo di software e la razionalizzazione dei processi per rendere più efficiente e automatizzata la gestione delle operazioni di cassa.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#IntelligenzaArtificiale

HECTOR

Progetto di innovazione vincitore, ex-aequo con un altro progetto (Jarvis, vedi sotto), della prima call per start-up del CIRFOOD DISTRICT, Hector **inserisce robot collaborativi nelle attività** più ripetitive di preparazione dei pasti ospedalieri, migliorando i risultati dell'attività e il benessere del personale. Nel 2023, abbiamo effettuato un percorso di sperimentazione in laboratorio, validato con successo a fine anno.

#IntelligenzaArtificiale
#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#BenessereeLavoro

JARVIS

Secondo progetto vincitore della call per start-up, è una soluzione "smart" per l'**efficientamento energetico degli edifici**. Nel 2023 abbiamo individuato due strutture CIRFOOD in cui avviare la sperimentazione del progetto e quantificarne i benefici in termini di risparmio di energia utilizzata e di impatto sui costi.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#IntelligenzaArtificiale
#EfficienzaEnergetica

Per altre informazioni sui progetti visita il sito: **www.cirfood.com**

Premi e riconoscimenti

Siamo felici che il nostro impegno quotidiano sia stato riconosciuto, anche quest'anno, da molte realtà nazionali e internazionali.

L'impegno profuso negli anni è stato riconosciuto anche da **EcoVadis**, la principale **piattaforma** per la valutazione della responsabilità sociale d'impresa e gli acquisti sostenibili. Nel 2022, infatti, abbiamo ottenuto la medaglia d'oro EcoVadis, riconfermata anche nel 2023. Un traguardo importante, in quanto solo il 5% delle imprese valutate nel settore "**attività di servizio di prodotti alimentari e bevande**" ha ottenuto questo riconoscimento.

Inoltre, nel 2023, come nell'edizione precedente, abbiamo ricevuto il riconoscimento **Sustainability Award**, promosso da **Credit Suisse** e **Kon Group** per premiare le **100 realtà imprenditoriali** che hanno dimostrato di portare avanti una **crescita sostenibile, inclusiva e stabile**, creando valore aggiunto per l'impresa e anche per la comunità. CIRFOOD è anche tra le aziende che hanno ottenuto i più significativi incrementi del rating ESG da un anno all'altro.

Siamo inoltre nella lista dei 200 **Leader della sostenibilità 2023**, ovvero le aziende italiane più sostenibili secondo **Statista**, organizzazione leader nelle ricerche di mercato e specializzata in ranking e analisi di dati aziendali, in collaborazione con **Il Sole 24 Ore**.

Nel contesto del Premio di Confcooperative Terre d'Emilia "**ESG & Cooperazione**", rivolto alle imprese cooperative che nel 2022 hanno messo in atto le migliori pratiche ambientali, sociali e di governance, CIRFOOD ha ricevuto il **primo premio** nella **categoria Bilanci di Sostenibilità**.

Per il progetto **CIRFOOD DISTRICT**, siamo orgogliosi di aver ricevuto due importanti riconoscimenti:

- il **Premio Innovatori Responsabili** per la categoria "Regione della conoscenza e dei saperi", promosso dalla Regione Emilia-Romagna, che valorizza il contributo del sistema produttivo, della formazione e della ricerca nel raggiungimento degli obiettivi indicati nel Patto per il lavoro e per il clima e nella Strategia 2030 della Regione;
- il **Premio Giuria Enea Mazzoli** nell'ambito del Premio Quadrofedele 2023, organizzato da AIRCES - Associazione italiana revisori legali dell'economia sociale - e riservato a tutte le Cooperative e a tutti i Consorzi aderenti a LegacoopNazionale.
  A CIRFOOD è stato riconosciuto l'impegno per aver posto al centro il benessere della persona, la cura e l'educazione alimentare nel campo della ristorazione collettiva.

Anche nel 2023 abbiamo ricevuto il brand "**I CARE APPENNINO**" della Riserva della Biosfera Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano.
Il riconoscimento viene conferito per l'impegno nella **diffusione e promozione della tutela della biodiversità dell'area MAB** (Man and the Biosphere) **UNESCO**, con particolare riferimento alla sfera educativa.

La nostra presenza in Italia e in Europa

Le parole chiave che caratterizzano il nostro impegno sono: **servizio alla comunità, radicamento territoriale, concretezza e passione.**

Italia

Lombardia
Sede: **Milano**

- **98,9 mln euro**
- **1.984 persone**
- **3,2 mln euro**

Nord Est
Sede: **Padova**
(Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Romagna)

- **47,7mln euro**
- **999 persone**
- **3 mln euro**

Nord Ovest
Sede: **Genova**
(Piemonte, Liguria)

- **52 mln euro**
- **999 persone**
- **5,3 mln euro**

Emilia Est
Sede: **Modena**
(Modena, Bologna)

- **89,8 mln euro**
- **1.805 persone**
- **1,4 mln euro**

Emilia Ovest
Sede: **Reggio Emilia**
(Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova, Cremona)

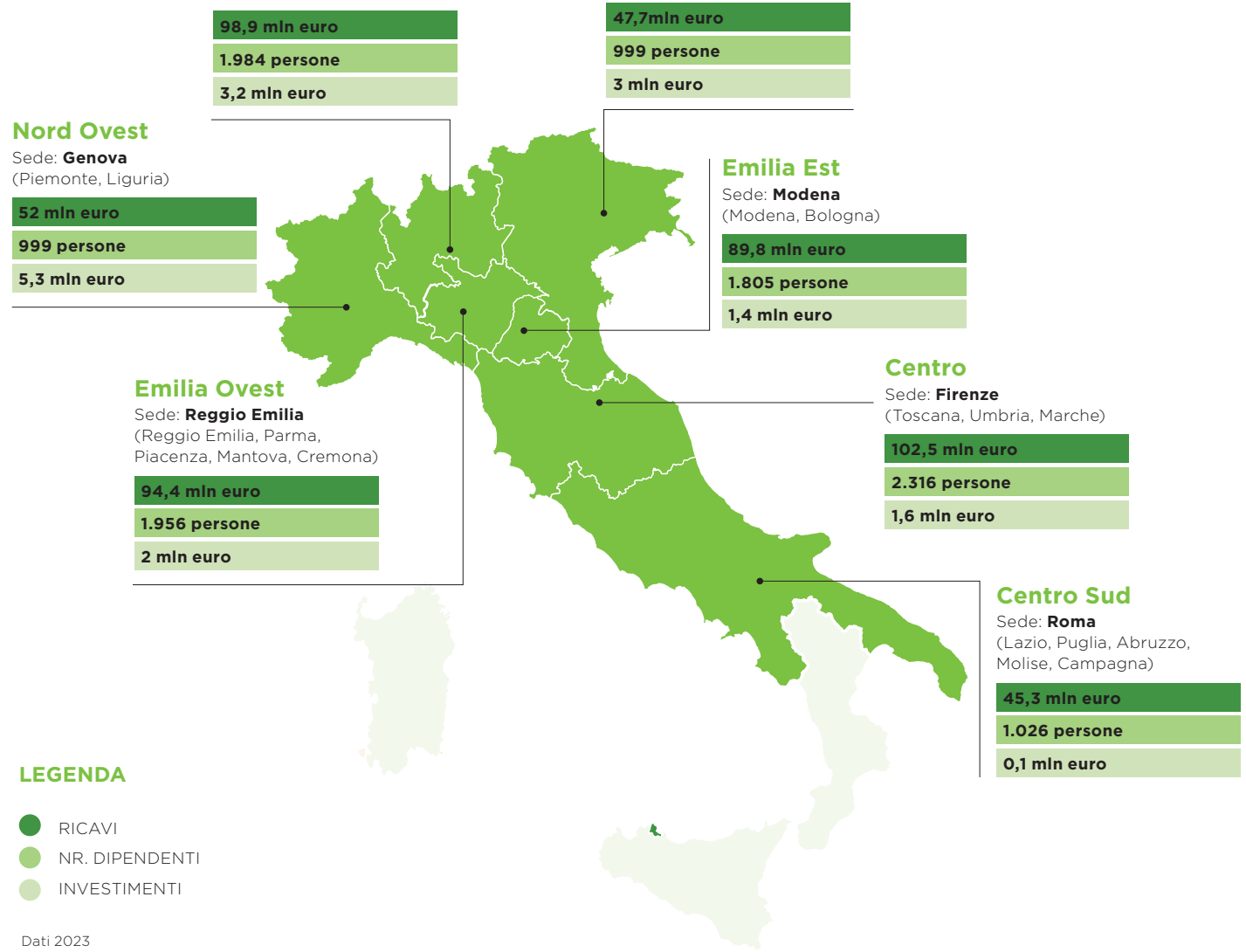
- **94,4 mln euro**
- **1.956 persone**
- **2 mln euro**

Centro
Sede: **Firenze**
(Toscana, Umbria, Marche)

- **102,5 mln euro**
- **2.316 persone**
- **1,6 mln euro**

Centro Sud
Sede: **Roma**
(Lazio, Puglia, Abruzzo, Molise, Campagna)

- **45,3 mln euro**
- **1.026 persone**
- **0,1 mln euro**

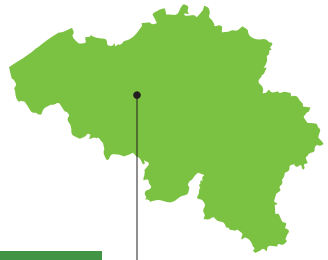


LEGENDA

- RICAVI
- NR. DIPENDENTI
- INVESTIMENTI

Dati 2023

Belgio



Sede: **Bruxelles**

- **27,2 mln euro**
- **242 persone**
- **0,1 mln euro**

Olanda

Sede: **Amsterdam**

- **29.556.000 mln euro**
- **339 persone**
- **0,1 mln euro**

CIRFOOD
Feed the future