

BILANCIO
SA8000
2025



Goccia dopo goccia,
alimentiamo un
domani sostenibile.

Bilancio SA8000 2025

Un report annuale per raccontare
il nostro impegno di ogni giorno.

1.	La nostra identità.....	3
1.1	Alcune Aziende del Gruppo	4
1.2	I principali segmenti della nostra ristorazione	5
1.3	I numeri di Serenissima Ristorazione S.p.A.	5
1.4	La Corporate Governance e il Modello Organizzativo D.Lgs 231/2001.....	7
1.5	ISO 37001: certificazione del sistema di gestione anti-corruzione.....	10
1.6	Politica del sistema di gestione integrato.....	10
1.7	La struttura organizzativa.....	19
2.	Identificazione delle Parti Interessate	20
3.	Analisi dei Requisiti della Norma SA8000.....	21
3.1	Lavoro infantile	22
3.2	Lavoro forzato o obbligato	22
3.3	Salute e sicurezza.....	23
3.4	Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva.....	27
3.5	Discriminazione	29
3.6	Pratiche disciplinari.....	32
3.7	Orario di lavoro	32
3.8	Retribuzione.....	34
3.9	Sistema di gestione	35
3.10	Social Performance Team	37
3.11	Identificazione e valutazione dei rischi	37
3.12	Monitoraggio	37
3.13	Coinvolgimento interno e comunicazione.....	37
3.14	Gestione e risoluzione dei reclami	47
3.15	Formazione e sviluppo delle capacità.....	47
3.16	Gestione dei fornitori e degli appaltatori	47



+50 milioni

il numero
dei pasti serviti
nel 2025



7.827

il numero
dei dipendenti
nel 2025



14

società
collegate
nel 2025



1. La nostra identità

Il nostro approccio aziendale si fonda su tre pilastri fondamentali: sviluppare, progredire, collaborare.

Attraverso queste espressioni desideriamo far emergere il significato intrinseco del nostro impegno quotidiano, la dedizione verso la nostra professione, l'importanza di generare valore e innovare i processi per assicurare sempre più un servizio di prim'ordine. La nostra visione ha un obiettivo chiaro: promuovere una cultura alimentare corretta che soddisfi le esigenze di tutti i nostri clienti. Crediamo fermamente nell'importanza di una ristorazione sostenibile, responsabile e in grado di adattarsi alle richieste degli utenti.

Trasformiamo le sfide in obiettivi da raggiungere

Il settore della ristorazione è stato uno dei più colpiti nel corso degli ultimi anni dall'incessante incremento del costo delle materie prime, che ancora non ha visto un assestamento e dal drastico aumento dei costi energetici, conseguenza diretta del conflitto Russia - Ucraina che dura ormai da più di due anni. A questo si devono sommare le enormi difficoltà gestionali ed operative dovute agli strascichi inevitabili della pandemia che per tre anni ha messo in ginocchio l'intero ambito.

In un contesto socio-economico particolarmente difficile come quello attuale, abbiamo colto la sfida della transizione ecologica integrandola all'interno delle nostre strategie di business e continuando ad investire in ricerca e sviluppo, per innovare i nostri processi produttivi e renderli sempre più efficienti, flessibili e sostenibili.

La corposa diversificazione del business aziendale che contraddistingue il nostro gruppo, ci permette di offrire ogni giorno servizi completi ed integrati che non riguardano strettamente solo la ristorazione collettiva ma anche la fornitura di prodotti alimentari, piatti pronti e semilavorati, la gestione di distributori automatici e attività di facility a 360° che riguardano pulizie, manutenzioni, portierato, ecc. Il tutto mettendo sempre al centro l'attenzione per la salute, sicurezza e benessere dei lavoratori ed operando quotidianamente secondo criteri di **responsabilità sociale**.



1.1 Alcune Aziende del Gruppo



Serenissima Ristorazione S.p.A.

Impresa Capogruppo e Direzione Generale.
Specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione ospedaliera, aziendale, scolastica, di comunità e nella gestione di locali pubblici.

Sede legale: Vicenza, Viale della Scienza, 26.



Euroristorazione S.r.l.

Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica. Sede legale in Torri di Quartesolo (VI), via Savona 144.



Rossi Giants S.r.l.

Azienda specializzata nel servizio di catering e piattaforma di distribuzione, sia a favore delle Società del Gruppo sia di Clienti terzi. Sede legale in Costabissara (VI), via S. Antonio, 37/39.



IMES S.r.l.

Azienda specializzata nel servizio di catering e piattaforma di distribuzione, sia a favore delle Società del Gruppo sia di Clienti terzi. Sede a Terzano (BZ), via Andriano, 20.



Ristovending S.r.l.

Azienda specializzata nel settore del vending. Sede Legale in Costabissara (VI), via S. Antonio, 37/39.



Vegra Camin S.r.l.

Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica. Sede Legale in Costabissara (VI), via S. Antonio, 37/39.



F.F.F. S.r.l.

Azienda specializzata nella fornitura di prodotti ortofrutticoli, sia a favore delle Società del Gruppo sia di Clienti terzi. Sede Legale in Costabissara (VI), via S. Antonio, 37/39.



Serenissima Iberia. S.l.

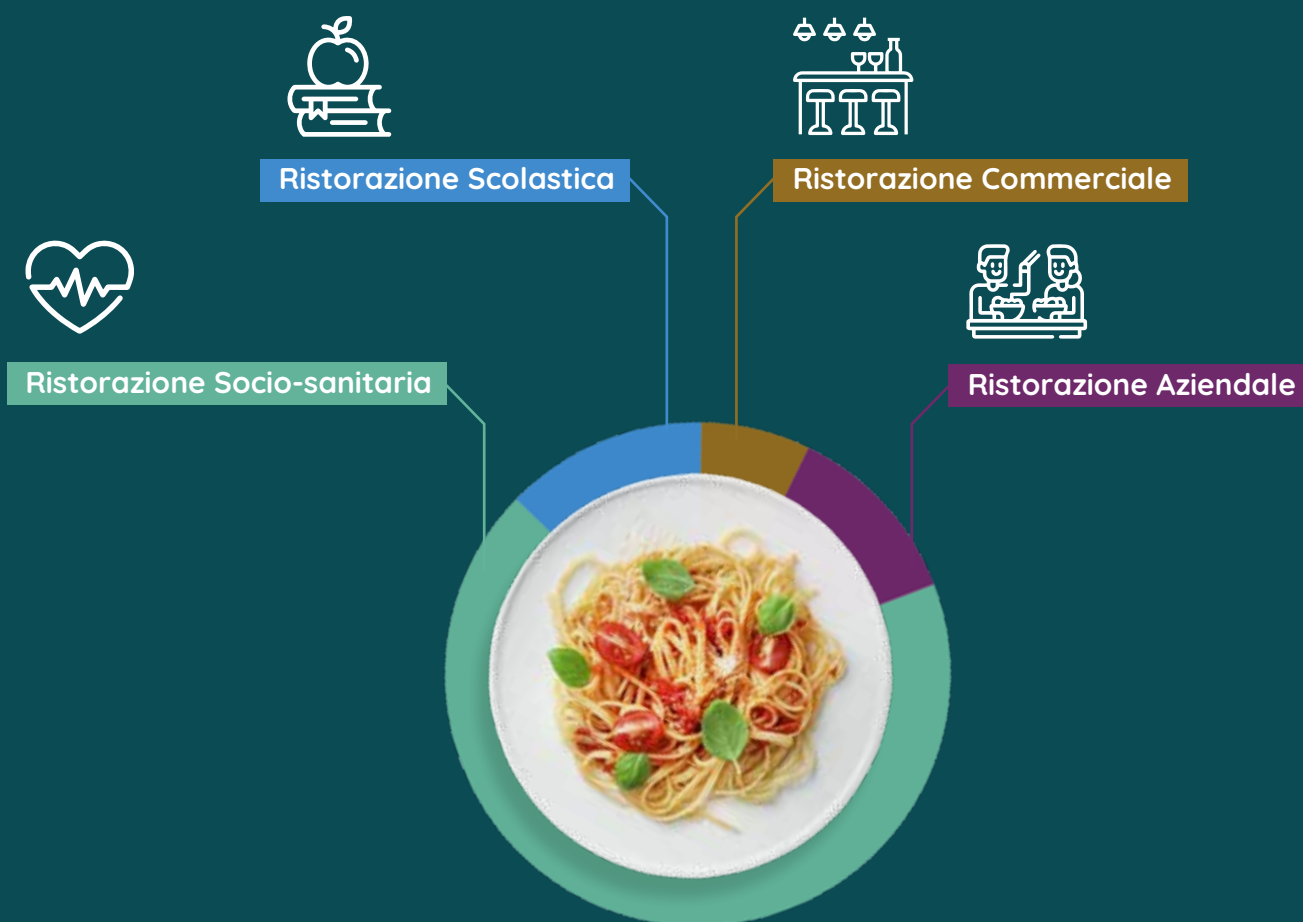
Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale, ospedaliera, scolastica. Sede a Madrid (Spagna).



Beer Table

Punti vendita di birre artigianali con sede a New York.

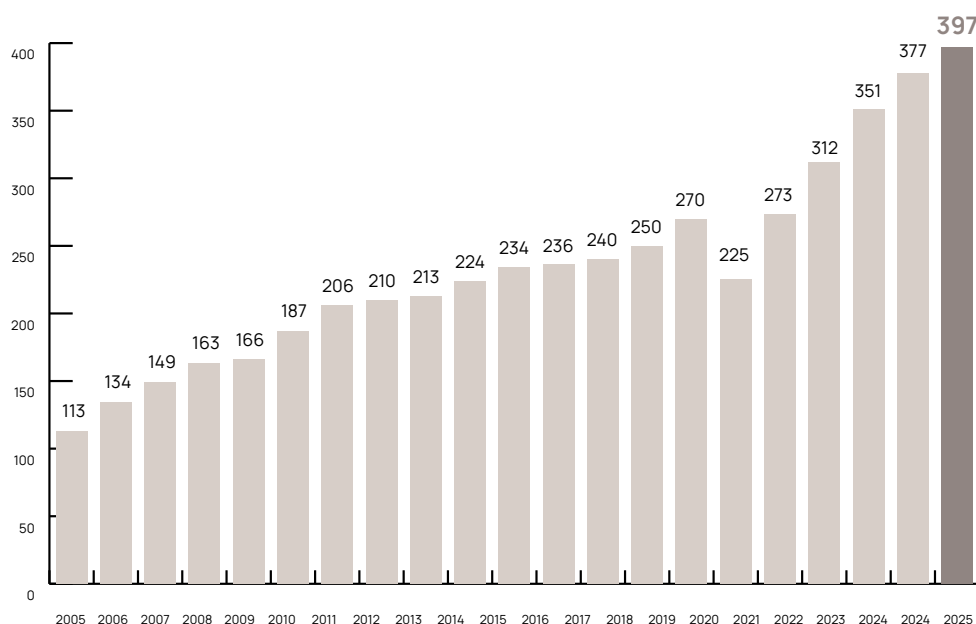
1.2 Serenissima Ristorazione s.p.a. I principali segmenti della nostra ristorazione



1.3 I numeri di Serenissima Ristorazione S.p.A.

Ricavi netti (milioni di Euro)

Serenissima Ristorazione ha aumentato il fatturato rispetto al 2024 raggiungendo i 397 milioni di euro.





Ricerca ed innovazione per valorizzare il domani

Uno dei principali investimenti sostenuti dalla Società è il **centro di cottura di Boara Pisani (Pd)**, uno dei centri più avanzati d'Europa che utilizza la tecnologia del **Cook & Chill**, per la cottura, conservazione e distribuzione dei pasti che consente di minimizzare il rischio di proliferazione batterica.

Questo metodo garantisce la massima efficienza organizzativa e produttiva ed un pasto di eccellente qualità igienico sanitaria, nutrizionale ed organolettica.

Un investimento di 30 milioni di Euro, 14.400 metri quadrati di superficie totale, una capacità produttiva di oltre 30.000 pasti al giorno e un impiego a pieno regime di 300 operatori. L'impianto produttivo di Boara Pisani è stato pensato e costruito con la **massima attenzione per l'impatto ambientale e l'ottimizzazione energetica**: l'elettricità prodotta dall'impianto di cogenerazione è infatti pari al 65% del fabbisogno complessivo del centro.

1.4 La Corporate Governance e il Modello Organizzativo D.Lgs 231/2001

Serenissima Ristorazione S.p.A. è caratterizzata da una struttura che separa la gestione dal controllo

Corporate Governance

Alla luce della peculiarità della propria struttura organizzativa e delle attività svolte, Serenissima Ristorazione S.p.A., ha adottato un modello di amministrazione e controllo di tipo tradizionale che si caratterizza per la presenza dei seguenti organi:

Assemblea dei soci: che esprime la volontà dei soci e prende le decisioni più rilevanti per la vita della società, fra le quali la nomina e la revoca dei componenti del Consiglio di Amministrazione e del Collegio Sindacale, l'approvazione del bilancio, la delibera sulle modifiche statutarie e sulle operazioni di carattere straordinario.

Consiglio di Amministrazione: Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione della Società e per l'attuazione ed il raggiungimento dello scopo sociale, nei limiti di quanto consentito dalla legge e dallo Statuto. Il Consiglio di Amministrazione di Serenissima può essere composto, in virtù dello Statuto da 2 a 7 consiglieri.

Collegio Sindacale: Il Collegio Sindacale è composto da 3 membri effettivi e 2 supplenti.

L'attività di revisione legale dei conti è affidata ad una società specializzata, appositamente nominata dall'Assemblea su proposta motivata del Collegio Sindacale

Modello di Organizzazione, Gestione e controllo ex D.Lgs. 231/2001

Serenissima Ristorazione S.p.A. in osservanza alle indicazioni contenute nel D.Lgs. 231/2001 si è dotata di un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo con lo scopo di prevenire la commissione dei reati presupposto da parte sia di soggetti apicali che sottoposti all'altrui direzione e, più in generale, di garantire la correttezza dei comportamenti di tutti coloro che operano per conto della Società, rendendo al contempo più efficiente il sistema di controllo interno e la sua Corporate Governance.

Serenissima, infatti, è fortemente impegnata nell'assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione delle attività aziendali a tutela della propria immagine, delle aspettative degli stakeholders e del lavoro dei propri dipendenti.

Con il Modello 231 viene, pertanto, implementato un sistema strutturato ed organico di procedure ed attività di controllo atto a prevenire la commissione dei reati presupposto partendo dall'individuazione delle "Aree a rischio" e delle "Attività sensibili" e dalla verifica dell'esistenza e/o dall'implementazione (ove necessaria) di adeguati presidi di controllo. Il documento si compone di una Parte Generale e di una Parte Speciale oltre ai relativi Allegati.

La Parte Generale contiene:

- una sintetica descrizione del quadro normativo;
- la struttura e la governance della società e il suo sistema di controllo interno;
- le finalità, i destinatari e gli elementi fondamentali del Modello;
- le regole riguardanti la costituzione dell'Organismo di Vigilanza;
- la comunicazione e la formazione del personale e la diffusione del Modello;
- le sanzioni applicabili in caso di violazioni delle regole e delle prescrizioni contenute nel Modello.

La Parte Speciale contiene:

- l'indicazione delle diverse fattispecie di reato concretamente e potenzialmente rilevanti in azienda, individuate in ragione delle caratteristiche peculiari dell'attività svolta da Serenissima;
- l'individuazione delle attività sensibili;
- le regole comportamentali e i principi di controllo.

Inoltre, costituisce parte integrante del Modello, il Codice Etico, nel quale sono espressi i principi generali ed i valori ai quali deve essere ispirata l'attività di tutti coloro che, a qualsiasi titolo, operano per conto della Società.

Parte generale del documento di sintesi

Serenissima Ristorazione ha messo a punto un sistema di procedure, al fine di garantire la correttezza, l'efficacia e l'efficienza delle attività aziendali.

Nella parte generale sono illustrati i Protocolli di controllo costitutivi del Modello di Serenissima Ristorazione. Quanto al sistema organizzativo della Società, nel documento di sintesi è rappresentata la struttura organizzativa di Serenissima Ristorazione ed il sistema di corporate governance (insieme delle regole e strutture che governano l'azienda).

Relativamente al sistema di controllo interno, Serenissima Ristorazione ha messo a punto un sistema di procedure, che costituiscono la guida da seguire nei processi aziendali interessati e che prevedono specifici punti di controllo, al fine di garantire la correttezza, l'efficacia e l'efficienza delle attività aziendali anche ai fini di quanto previsto dal Decreto.

Il sistema di deleghe e procure in essere in Serenissima Ristorazione è teso a garantire la corrispondenza tra l'incarico assegnato al soggetto interessato e il potere di spesa allo stesso attribuito.

Le procure e deleghe devono essere rese conoscibili all'interno e all'esterno della Società. Il sistema di controllo di gestione prevede dei meccanismi di verifica della gestione delle risorse economiche in grado di garantire, oltre che la verificabilità e la tracciabilità delle spese, anche l'efficienza e l'economicità delle attività aziendali. Il codice etico della Società (oggetto di un apposito documento di dettaglio) si conforma, tra l'altro, ai principi indicati dalle Linee Guida Confindustria e delle principali associazioni di categoria.

Il codice etico individua tutti i soggetti destinatari (organi societari, dirigenti apicali, dipendenti, nonché i Terzi Destinatari) e rappresenta sia i principi etici di riferimento, sia le norme di comportamento cui tutti i destinatari devono conformarsi. Le violazioni del codice etico sono sanzionate ai sensi del sistema disciplinare.

In base alle previsioni del D.Lgs. n. 231/2001, l'Organismo di Vigilanza (di seguito "OdV"), a cui è affidato il compito di vigilare sul funzionamento e l'osservanza del Modello nonché di curarne l'aggiornamento, è interno alla società ed è dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo. In particolare è stato nominato un OdV a composizione collegiale di cui fanno parte tre professionisti esterni, uno dei quali con funzioni di Presidente.

Sono stati previsti, inoltre, i casi di ineleggibilità e di decadenza, nonché, in maniera estremamente dettagliata, i compiti ed i poteri dell'OdV. Particolare attenzione è stata dedicata ai flussi di informazione da e verso l'OdV, in modo tale che lo stesso, da un lato, sia in grado di portare a conoscenza del CdA e del Collegio Sindacale i risultati della propria attività e delle eventuali criticità, dall'altro, sia posto nelle migliori condizioni per svolgere il proprio compito.

Per ciò che concerne i flussi informativi verso l'OdV è stata creata un'apposita casella di posta elettronica: ODV@grupposerenissima.it.

Nella parte generale sono illustrati i Protocolli di controllo costitutivi del Modello di Serenissima Ristorazione. Quanto al sistema organizzativo della Società, nel documento di sintesi è rappresentata la struttura organizzativa di Serenissima Ristorazione ed il sistema di corporate governance (insieme delle regole e strutture che governano l'azienda).

Relativamente al sistema di controllo interno, Serenissima Ristorazione ha messo a punto un sistema di procedure, che costituiscono la guida da seguire nei processi aziendali interessati e che prevedono specifici punti di controllo, al fine di garantire la correttezza, l'efficacia e l'efficienza delle attività aziendali anche ai fini di quanto previsto dal Decreto.

Il sistema di deleghe e procure in essere in Serenissima Ristorazione è teso a garantire la corrispondenza tra l'incarico assegnato al soggetto interessato e il potere di spesa allo stesso attribuito. Le procure e deleghe devono essere rese conoscibili all'interno e all'esterno della Società. Il sistema di controllo di gestione prevede dei meccanismi di verifica della gestione delle risorse economiche in grado di garantire, oltre che la verificabilità e la tracciabilità delle spese, anche l'efficienza e l'economicità delle attività aziendali. Il codice etico della Società (oggetto di un apposito documento di dettaglio) si conforma, tra l'altro, ai principi indicati dalle Linee Guida Confindustria e delle principali associazioni di categoria.

Parti speciali del documento di sintesi

Le parti speciali in precedenza indicate, costituiscono la sintesi dell'attività di risk mapping svolta dalla Società e hanno la finalità:



- di favorire la conoscenza dei reati rilevanti ai sensi del decreto nell'ambito di attività della società;



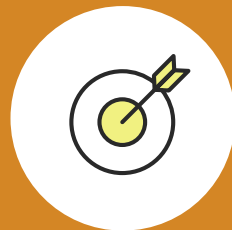
- di rappresentare l'universo delle aree e attività a rischio e dei soggetti aziendali in esse coinvolte;



- di individuare i reati astrattamente ipotizzabili in ordine a ciascuna area ed attività a rischio;



- di individuare i principi generali di controllo in essere presso la società;



- di ribadire i principi di comportamento da tenere nello svolgimento delle attività a rischio di reato.

Le parti speciali sono aggiornate in funzione dell'evolversi dell'attività legislativa, in particolare per l'introduzione di nuovi reati rilevanti 231.

Tutti i Terzi Destinatari, ove interessati, potranno indirizzare le richieste di informazioni sul Modello di Serenissima Ristorazione S.p.A. a:

**Organismo di Vigilanza, Serenissima Ristorazione S.p.A.,
Viale della Scienza, 26 - 36100 Vicenza,
oppure all'indirizzo di posta elettronica: ODV@grupposerenissima.it.**

1.5 ISO 37001: certificazione del sistema di gestione anti-corruzione

Ad ulteriore implementazione del suo sistema di Corporate Governance, Serenissima Ristorazione ha adottato un Sistema per la prevenzione della corruzione che è stato certificato, nel corso del 2021, ai sensi della norma UNI ISO 37001:2016 dall'Ente di certificazione RINA services. La norma ISO 37001 "Anti-bribery management systems" intende aiutare le organizzazioni pubbliche e private nella lotta contro la corruzione, istituendo una cultura di integrità, trasparenza e conformità.

La norma non può garantire lo sradicamento della corruzione, ma può fornire il suo aiuto nell'implementazione di misure efficaci per prevenirla e affrontarla. Tale norma specifica le misure e i controlli anti corruzione adottabili da un'organizzazione per monitorare le proprie attività aziendali al fine di prevenire la corruzione. La norma richiede:

- la predisposizione di una politica anticorruzione;
- l'individuazione di una funzione responsabile (oltre all'impegno del top management);
- la formazione di tutti gli interessati;
- la valutazione dei rischi specifici;
- la definizione di relative procedure per i controlli commerciali e finanziari o per la regolamentazione di omaggi e regali;
- il monitoraggio dei fornitori e dei partner commerciali;
- l'istituzione di procedure di segnalazione e indagine.

1.6 Politica del sistema di gestione integrato

A partire dalla metà degli anni '50, la ristorazione collettiva si è progressivamente affermata quale segmento strutturale dei sistemi di welfare e dei servizi nei Paesi occidentali, risultando oggi interessata da un articolato processo di riconfigurazione in epoca post-pandemica. Il progressivo ampliamento delle prescrizioni normative e delle aspettative qualitative e prestazionali – comprese quelle relative alla sostenibilità ambientale e sociale – in assenza di un quadro regolatorio organico e coerente ai diversi livelli di governo, ha determinato nel tempo una sistematica erosione dei margini economici, con particolare incidenza nei comparti caratterizzati da un'elevata dipendenza dagli appalti pubblici.

Tra le principali macro-tendenze che attualmente incidono sul settore della ristorazione collettiva, accanto alla crescente attenzione rivolta alla qualità nutrizionale degli alimenti e alla personalizzazione delle risposte dietetiche, si colloca il rafforzamento dell'interconnessione tra sistemi alimentari e sostenibilità. Tale orientamento si traduce in un impegno crescente, da parte degli operatori della ristorazione e dei produttori, nell'adozione di pratiche eco-compatibili e nella revisione complessiva delle filiere produttive, dalla selezione delle materie prime fino ai processi di gestione e riduzione degli scarti. In tale prospettiva, il cibo viene progressivamente valutato non solo in funzione del suo valore nutrizionale e dei correlati effetti sulla salute, ma anche in relazione al suo impatto ambientale, orientando le scelte verso prodotti caratterizzati da tracciabilità, responsabilità etica e ridotta impronta ecologica.

Parallelamente, la riduzione del consumo di proteine di origine animale a favore di fonti proteiche vegetali risponde a una pluralità di fattori, riconducibili sia a evidenze di natura sanitaria – quali la diminuzione del rischio cardiovascolare, il miglior controllo ponderale e la prevenzione di alcune patologie oncologiche – sia a considerazioni ambientali, tra cui la riduzione delle emissioni climalteranti e del consumo di risorse idriche e di suolo, nonché a motivazioni di ordine etico. Tale transizione alimentare contribuisce alla promozione di modelli di consumo più sostenibili e alla tutela della biodiversità, manifestandosi nel contesto italiano con particolare intensità.

La crescente centralità del paradigma della sostenibilità ha favorito l'integrazione di soluzioni a ridotto impatto ambientale nei modelli operativi del settore, tra cui il ricorso a prodotti a filiera corta e l'adozione di materiali di confezionamento biodegradabili, in coerenza con le tendenze internazionali e con il quadro normativo e strategico delineato dalle direttive europee. In tale contesto, Serenissima Ristorazione ha progressivamente rafforzato il proprio impegno in materia di sostenibilità, riconoscendo la rilevanza strategica della generazione di impatti positivi sia sulle comunità di riferimento sia sugli ecosistemi interessati dalle proprie attività. Le scelte aziendali e i processi decisionali risultano pertanto orientati da un principio di responsabilità intergenerazionale, volto alla tutela delle risorse ambientali e sociali nel lungo periodo.

Il conseguimento degli obiettivi aziendali è strettamente connesso all'attenzione rivolta all'insieme degli stakeholder, interni ed esterni all'organizzazione. In tale prospettiva, Serenissima Ristorazione persegue il consolidamento di relazioni fondate sulla fiducia e sulla collaborazione, riconosciute come fattori abilitanti essenziali per la creazione di valore condiviso e per la sostenibilità complessiva del modello di sviluppo adottato.

Al centro dell'azione strategica e alla base degli investimenti continuativi in ricerca e innovazione si colloca l'obiettivo di garantire elevati standard qualitativi nella fornitura di prodotti e servizi, riconosciuti quali fattori determinanti non solo per la competitività aziendale, ma anche per la garanzia della sicurezza alimentare, la promozione di modelli di consumo salutarì, il rispetto dei diritti dei lavoratori e delle comunità locali, nonché la tutela dell'ambiente.

Nel corso della propria attività, Serenissima Ristorazione S.p.A. ha progressivamente definito e implementato una politica orientata ai principi della green economy e della sostenibilità, finalizzata all'adeguamento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) previsti dal Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), nonché alla risposta alle crescenti istanze del mercato in materia di servizi coerenti con i principi di salvaguardia e protezione ambientale.

Serenissima Ristorazione ha adottato una condotta d'impresa responsabile attraverso la Politica di RBC - Responsible Business Conduct (basata su Linee guida dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico - OCSE), che si configura quale quadro di riferimento dell'impegno assunto dall'azienda volto alla prevenzione e mitigazione degli impatti negativi delle proprie attività su persone, ambiente e società, attraverso l'adozione di pratiche operative etiche e sostenibili lungo l'intera catena del valore.

La Responsible Business Conduct implica l'esercizio di un dovere di diligenza (due diligence) finalizzato all'allineamento delle operazioni aziendali al rispetto dei diritti umani, degli standard lavorativi e delle normative ambientali vigenti.

La Politica RBC di Serenissima Ristorazione trova applicazione nell'insieme delle attività di ristorazione collettiva svolte dalla società, comprendendo, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la progettazione e la gestione di servizi di ristorazione per la somministrazione di pasti convenzionali e biologici destinati a contesti aziendali, scolastici, universitari, ospedalieri e socio-assistenziali, nonché l'erogazione di servizi di bar, ristorazione e catering in occasione di grandi eventi, meeting e banchetti.

L'impegno della nostra azienda per la sostenibilità si concretizza in alcuni obiettivi strategici perseguiti dalla società e richiesti anche ai fornitori e partner di business lungo la catena del valore: salute e sicurezza alimentare degli utenti finali, tutela della salute, sicurezza e benessere dei lavoratori, soddisfazione del cliente, soddisfazione dei dipendenti, tutela dell'ambiente e minimizzazione dei rischi di impatti ambientali, etica ed integrità nello svolgimento delle attività e nei rapporti lavorativi.

La politica del sistema di gestione integrato è divulgato mediante il sito web aziendale: www.grupposerenissima.it/corporate-governance/, alla sezione Politica RBC.





Sostenibilità **ambientale**

Tutelare l'ambiente con azioni a basso impatto. Prodotti a km 0. Produttori a filiera corta. Carburanti ecocompatibili. Riduzione degli scarti. Lotta allo spreco, donazione dei pasti non venduti ad associazioni locali di beneficenza.



Sostenibilità **sociale**

Promuovere un consumo consapevole sia con azioni dirette (educazione alimentare e formazione) sia proponendo prodotti e piatti tipici che valorizzano il territorio italiano.



Sostenibilità **economica**

Serenissima Ristorazione si impegna a sostenere l'occupazione del territorio, sia in modo diretto, mantenendo e promuovendo il personale attualmente presente, sia alimentando l'economia locale attraverso la scelta di fornitori locali.







Qualità

L'Alta Direzione Aziendale ritiene sostanziale per il proprio sviluppo porre al centro delle proprie attività il Cliente Finale.

In tal senso diventa fondamentale conoscere a fondo il Cliente Finale per erogare prodotti e servizi che rispondano sempre alle Sue richieste ed esigenze, ponendo particolare attenzione agli aspetti collegati alla Sicurezza Alimentare, all'Etica ed alla tutela dell'Ambientale al fine di rendere il proprio "prodotto" sempre più confacente alle richieste implicite ed esplicite dei Committenti, alle esigenze dell'Utente finale del servizio di ristorazione e alle aspettative della Comunità.

Gli obiettivi che si pone Serenissima Ristorazione S.p.A., in accordo alla norma UNI EN ISO 9001 sono:

- Il miglioramento dell'immagine e della reputazione sul mercato;
- Il miglioramento dei processi produttivi e del controllo del processo;
- Il rispetto degli impegni contrattuali espliciti ed impliciti;
- La cura della comunicazione verso il Cliente;
- L'assistenza al Cliente;
- L'adozione delle più moderne tecniche di supporto al Cliente, che sarà perseguito attraverso una costante attività di formazione e aggiornamento del management aziendale e dei dipendenti che ricoprono ruoli di responsabilità.



Il raggiungimento di questi sei obiettivi viene regolarmente monitorato attraverso la costante rilevazione della customer satisfaction dei Clienti, l'analisi dei reclami nelle forme individuate e l'attività di formazione ed informazione del personale a tutti i livelli.



Sicurezza alimentare e rintracciabilità

In considerazione del fatto che l'utente finale del servizio di ristorazione erogato da Serenissima Ristorazione S.p.A. è, nella maggior parte dei casi, un soggetto altamente suscettibile alle pur minime contaminazioni degli alimenti, rimane quale primo obiettivo dell'azienda la prevenzione dei pericoli di ordine igienico sanitario attraverso la sistematica attuazione ed aggiornamento del sistema di sicurezza alimentare e rintracciabilità.

In tale prospettiva Serenissima Ristorazione S.p.A. ritiene indispensabile per il raggiungimento di questo primario obiettivo la:

- costituzione di un team per la Sicurezza Alimentare che implementi e mantenga aggiornato il Sistema medesimo;
- condivisione dell'etica aziendale con tutti gli operatori coinvolti nel processo produttivo, attraverso l'attivo coinvolgimento nelle problematiche connesse con la loro specifica attività;
- conoscenza e rispetto della normativa cogente applicabile al settore;
- continua ricerca di obiettivi mirati e misurabili, periodicamente monitorati e ridefiniti al fine di accrescere lo standard igienico attraverso il miglioramento continuo delle proprie prestazioni;
- miglioramento continuo delle condizioni igieniche attraverso il continuo ammodernamento degli ambienti di lavoro e delle attrezzature/apparecchiature utilizzate per la produzione;
- investimento nella ricerca di nuovi prodotti alimentari, materiali per l'imballo e tecniche di produzione, rivolgendo la massima attenzione alle fasce di popolazione più sensibili;
- formazione e sensibilizzazione del personale per prevenire qualsiasi forma di contaminazione igienico-sanitaria;
- creazione di partnership con i propri fornitori di derrate, attrezzature e servizi, affinché tutti possano avere beneficio dalla esaustiva applicazione del Sistema di Sicurezza Alimentare;
- facilitare il ritiro e/o richiamo delle materie prime e dei pasti, incluso le diete, monitorando periodicamente l'andamento degli indicatori di performance per il miglioramento continuo dell'efficienza di rintracciabilità a garanzia della qualità degli alimenti.



Ambiente

Serenissima Ristorazione S.p.A. riconosce nella corretta e attenta gestione dell'ambiente e nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale una priorità aziendale.

Il Sistema di gestione ambientale (SGA) implementato in Serenissima Ristorazione rappresenta uno strumento fondamentale per gestire efficacemente gli aspetti ambientali e per monitorare e migliorare le prestazioni e nel miglioramento continuo delle prestazioni ambientali, con trasparenza verso tutti gli stakeholder.

L'SGA di Serenissima Ristorazione ha le seguenti finalità:

- definire politiche, programmi e procedure operative per svolgere le attività in modo ecologicamente corretto, al fine di pianificare e raggiungere specifici obiettivi ambientali;
- garantire l'adempimento degli obblighi di conformità nel rispetto di tutte le leggi e i regolamenti cogenti applicabili;
- migliorare continuamente le politiche, i programmi, il comportamento e le prestazioni ambientali dell'azienda, tenendo conto del progresso tecnologico, della conoscenza scientifica, delle esigenze dei consumatori e delle aspettative della collettività, considerando come punto di partenza il rispetto delle normative cogenti;
- divulgare la politica ambientale attraverso l'informazione, la formazione, la consultazione e il coinvolgimento dei dipendenti per una conduzione responsabile della loro attività, nel rispetto dell'ambiente e della loro salute e sicurezza;
- valutare gli aspetti/impatti ambientali durante la produzione, la progettazione di nuove attività e prima della dismissione di un impianto o dell'abbandono di un sito. Serenissima Ristorazione riconosce nella corretta e attenta gestione dell'ambiente, e nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, una delle più importanti priorità aziendali. L'Alta Direzione Aziendale si impegna a proteggere e salvaguardare l'ambiente in cui Serenissima Ristorazione opera, adottando un approccio volto alla prevenzione dell'inquinamento ambientale, a partire dal proprio contesto di riferimento e in conformità con i requisiti dello standard internazionale ISO 14001 e del Regolamento Europeo EMAS, implementa un sistema di gestione per l'ambiente.



- Minimizzare le conseguenze ambientali nell'ambito della produzione di rifiuti e della loro eliminazione, resa sicura e responsabile mediante la progettazione, lo sviluppo e la gestione degli impianti, considerando un uso efficiente e sicuro dell'energia, dei materiali, delle sostanze e preparati pericolosi, nonché un uso sostenibile delle risorse rinnovabili.
- Ridurre l'impatto ambientale dei propri prodotti e servizi in un'ottica di ciclo di vita, considerando le materie prime, i prodotti, i processi, le emissioni e i rifiuti collegati all'attività dell'impresa, inseguendo con la ricerca e l'innovazione tecnologica la minimizzazione degli effetti ambientali negativi con un approccio preventivo.
- Promuovere l'adozione di principi di sostenibilità da parte di contrattisti e appaltatori che agiscono per conto dell'impresa, incoraggiando e richiedendo miglioramenti delle prassi per renderle coerenti con quelle dell'impresa ed incoraggiando i fornitori all'adozione di pratiche orientate alla protezione dell'ambiente.
- Identificare e gestire rischi e opportunità relativi al Sistema di Gestione, sviluppare e mantenere attivi piani per fronteggiare e gestire le situazioni di emergenza in collaborazione e sinergia con le autorità competenti e la comunità locale.
- Favorire l'apertura del dialogo e la trasparenza nei confronti di tutte le parti interessate interne ed esterne, anticipando e rispondendo a ogni eventuale preoccupazione riguardo al potenziale impatto ambientale delle proprie attività, prodotti e servizi, e comunicando periodicamente le informazioni relative agli aspetti ambientali, alle prestazioni e agli obiettivi del Sistema di Gestione Ambientale.
- Misurare e documentare i risultati ambientali eseguendo periodici controlli (Audit) e valutazioni circa il rispetto degli obiettivi aziendali, della normativa cogente e dei principi della politica aziendale, fornendo periodicamente informazioni adeguate alla Direzione, ai dipendenti, alle autorità e al pubblico, come previsto dallo spirito degli standard di riferimento per la certificazione e la registrazione del Sistema di gestione.



Partendo dal rispetto dell'ambiente e della sicurezza e salute sul lavoro l'azienda intende fare propri tutti i principi cardine stabiliti dalla norma SA8000.

Responsabilità sociale

Serenissima Ristorazione S.p.A. identifica nel rispetto dei requisiti della responsabilità sociale uno dei fattori di successo della propria attività. Partendo dal rispetto dell'ambiente e della sicurezza e salute sul lavoro l'azienda intende fare propri tutti i principi cardine stabiliti dalla norma SA8000, ovvero:

- non utilizzare o sostenere l'utilizzo di lavoro infantile (in accordo alle Convenzioni ILO 182, 177 e 138, alla Raccomandazione ILO 146 e alla Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del bambino);
- non favorire né sostenere il "lavoro obbligato" (in accordo alle Convenzioni ILO 29 e 105);
- garantire un luogo di lavoro sicuro e salubre (in accordo alla Convenzione ILO 155 e alla Raccomandazione ILO 164);
- rispettare il diritto dei lavoratori ad aderire alle confederazioni sindacali (in accordo alla Convenzione ILO 87);
- non effettuare alcun tipo di discriminazione (in accordo alle Convenzioni ILO 100, 111 e 159 e alla Convenzione delle Nazioni Unite per eliminare tutte le forme di discriminazione contro le donne);
- non utilizzare né sostenere pratiche disciplinari, quali punizioni corporali, coercizione fisica o mentale e abusi verbali (in accordo alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e al punto 6 della norma SA8000);
- adeguare l'orario di lavoro a quanto previsto dalla legislazione vigente e dagli accordi nazionali e locali (garantendo, ove risultasse più vantaggioso, quanto espresso dal punto 7 della norma SA8000);
- retribuire i dipendenti rispettando il contratto collettivo nazionale di lavoro (in accordo alla Convenzione ILO 98).

Tale norma è stata sviluppata dal Social Accountability International (SAI) - www.sa-intl.org e viene supervisionata dal Social Accountability Accreditation Services (SAAS) - www.saasaccreditation.org.

Per garantire il rispetto dei principi della norma SA8000 Serenissima Ristorazione S.p.A. adegua il proprio sistema di gestione alle seguenti linee guida:

- mantenere attivo un sistema di gestione in grado di garantire il controllo ed il rispetto della normativa internazionale (ILO), delle convenzioni e Dichiarazioni delle Nazioni Unite e della legislazione nazionale in merito ai requisiti della norma SA8000;
- assicurare la diffusione delle convenzioni e delle raccomandazioni ILO a tutti i dipendenti, definendo canali informativi adeguati;
- assicurare la rappresentatività dei dipendenti presso l'alta direzione, fornendo evidenza della libera elezione dei rappresentanti dei dipendenti (in accordo alla Convenzione ILO 135) e della possibilità data agli stessi di portare all'attenzione della direzione tutte le aspettative e tutte le segnalazioni;
- trasmettere a tutti i fornitori i concetti di responsabilità sociale e illustrare le finalità, richiedere l'adesione ai principi stessi della norma e attuare un piano di controllo dei fornitori critici (in base all'area di provenienza, alle lavorazioni eseguite e ai servizi forniti);
- assicurare l'efficiente funzionamento del proprio sistema di gestione, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi sociali stabiliti, il recepimento e la risposta a tutti i reclami e appelli provenienti dalle parti interessate e la comunicazione verso l'esterno delle prestazioni del sistema di responsabilità sociale.

L'azienda si impegna ad applicare in ambito sociale qualora sia presente disparità tra legislazione nazionale e Norma SA8000 la normativa più vantaggiosa per il dipendente. L'azienda si pone l'obiettivo di elaborare e mantenere aggiornato il bilancio SA8000, che sia basato su dati oggettivi, che rappresenti l'evidenza (all'esterno e all'interno) dell'impegno verso l'aspetto etico delle attività aziendali e che sia lo stimolo (interno) al perseguimento del miglioramento delle condizioni di tutti i lavoratori. Dal 2019 ha aderito allo Standard della regione Trentino Alto Adige "Family Audit" a dimostrazione dell'impegno e della sensibilità verso i temi della conciliazione lavoro/famiglia. Il tutto allo scopo di migliorare la vita lavorativa, personale e familiare dei propri dipendenti attraverso l'adozione di soluzioni organizzative alternative in grado di rispondere efficacemente sia alle esigenze dell'organizzazione sia ai bisogni individuali di ciascun dipendente.

Attraverso il Piano Aziendale presentato nel 2022 l'azienda ha ottenuto il riconoscimento a livello Executive. Il Piano Aziendale è composto da macro ambiti inerenti l'Organizzazione del lavoro, la Cultura Aziendale, la Comunicazione, Welfare aziendale e territoriale, Nuove tecnologie. Dal 2019 l'azienda si è attivata per mettere in atto attività volte a migliorare l'organizzazione del lavoro (ad es. definire il piano delle ferie con largo anticipo tenendo conto delle esigenze dei lavoratori) e i processi (mappatura dei modelli organizzativi, diminuzione delle trasferte per riunioni e incontri, ecc.). Attenzione particolare è stata riservata agli aspetti legati al welfare aziendale e people caring: sono state effettuate campagne informative sull'utilizzo del Fondo Est e sottoscritte convenzioni con fornitori (es. banche) per offrire servizi ai dipendenti a condizioni agevolate.



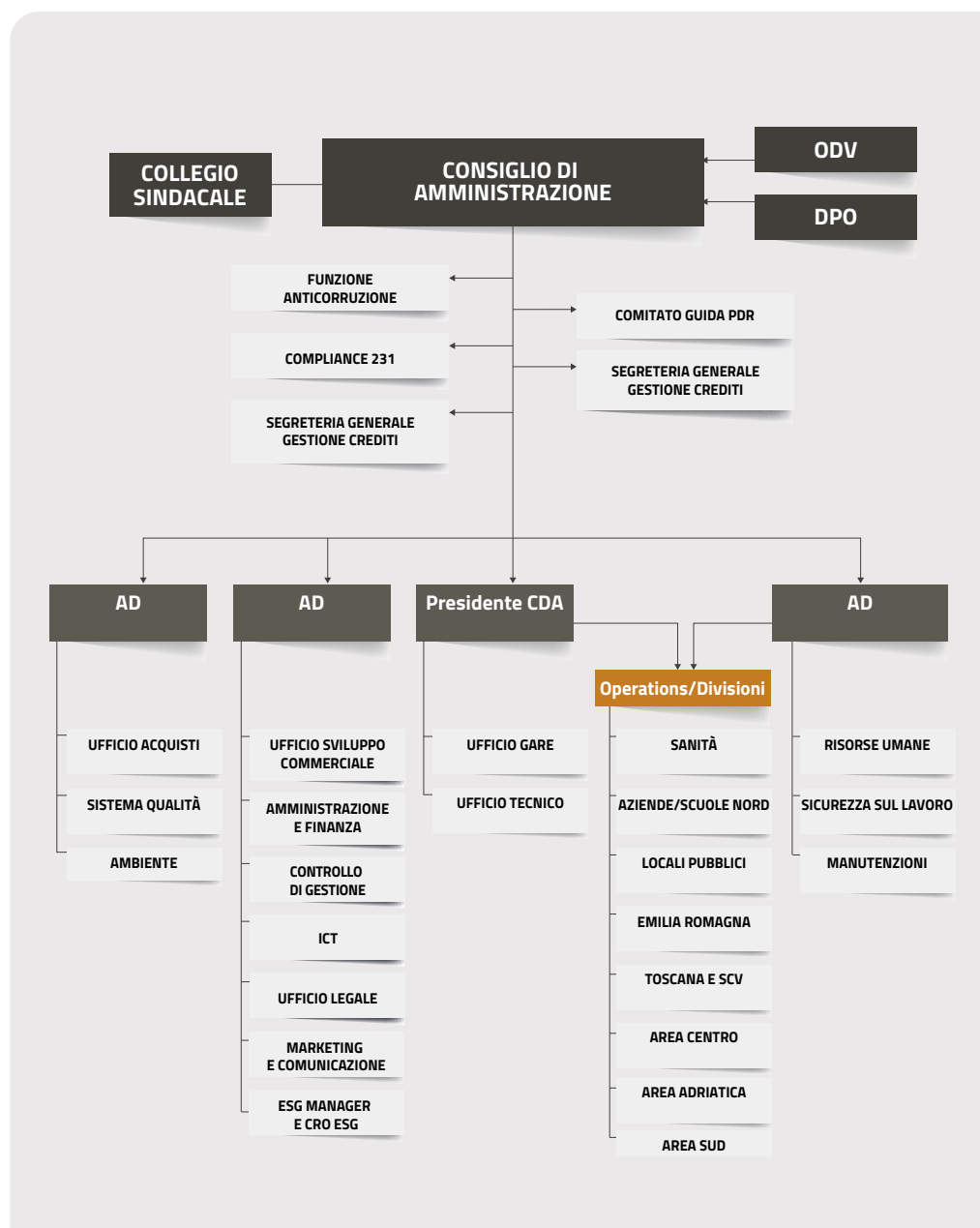
La politica di tutela della privacy

Serenissima Ristorazione S.p.A. attribuisce grande importanza al trattamento dei dati personali dei soggetti con i quali è in relazione (clienti, dipendenti, fornitori, ecc.) e ha sviluppato un sistema organizzativo e normativo interno per garantire che tutti i trattamenti avvengano nel rispetto delle disposizioni di legge e dei principi di correttezza e liceità. Il diffondersi delle tecnologie telematiche consente lo scambio di volumi sempre maggiori di dati e pone l'accento su eventuali problemi di riservatezza dei dati e quindi di tutela della privacy.

L'effettiva applicazione delle normative a tutela della privacy è monitorata tramite un sistema di controllo, basato su procedure di autovalutazione periodica del responsabile del trattamento e su verifiche a campione. Tali iniziative rientrano nel "Sistema delle regole per il trattamento dei dati", che sulla base delle norme di legge e della giurisprudenza definisce, per ogni adempimento di interesse, le disposizioni e le indicazioni operative allo scopo di garantire una corretta e omogenea attuazione del Codice Privacy. Per adeguare le procedure aziendali a quanto previsto dal GDPR EU 679/2016 entrata in vigore dal 25 maggio 2018, inoltre, Serenissima Ristorazione S.p.A. ha dedicato un apposito team di risorse specializzate.

1.7 La struttura organizzativa

Organigramma
funzionale.





2. Identificazione delle parti interessate

Le parti interessate richiamate all'interno di questo documento possono essere suddivise in due differenti gruppi:

Stakeholders interni

- Collaboratori d'impresa

Stakeholders esterni

- Fornitori
- Clienti
- Istituzioni pubbliche
- Enti di controllo e certificazione

Ciascun gruppo ha una serie di aspettative, esigenze, bisogni ed interessi diversi nei confronti dell'azienda.

Rispetto agli stakeholders interni la responsabilità sociale d'impresa si manifesta e si afferma nel garantire il rispetto delle regole, nel coinvolgimento e nella fiducia reciproca, in un clima aziendale idoneo a favorire la maggior tutela possibile dei collaboratori d'impresa, nella volontà di favorire la crescita di competenze di ciascuno.

Rispetto agli stakeholders esterni la responsabilità sociale si esplicita in maniera variegata e in relazione ai ruoli che ciascuno di essi assume e può essere sintetizzata nella consapevolezza di interagire con una impresa la cui attenzione alla Responsabilità Sociale si manifesta anche attraverso il presente documento.

3. Analisi dei requisiti della norma SA8000

Di seguito viene presentato un resoconto relativo al rispetto della norma SA8000, delle azioni poste in essere e gli obiettivi di miglioramento identificati nell'ambito del Riesame della Direzione.

I punti presi in considerazione sono i seguenti:

- Lavoro Infantile
- Lavoro forzato o obbligato
- Salute e sicurezza
- Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva
- Discriminazione
- Pratiche Disciplinari
- Orario di lavoro
- Retribuzione
- Sistema di gestione
- Social Performance Team
- Identificazione e valutazione dei rischi
- Monitoraggio
- Coinvolgimento interno e comunicazione
- Gestione e risoluzione dei reclami
- Verifica esterna e coinvolgimento delle parti
- Formazione e sviluppo delle capacità
- Gestione dei fornitori e degli appaltatori

Il presente documento testimonia la nostra adesione ai requisiti della norma SA8000

3.1 Lavoro infantile

L'azienda non utilizza e non intende utilizzare e favorire l'utilizzo del lavoro infantile, non avendo nel proprio organico, alla data della redazione del presente Bilancio, nessun dipendente con età inferiore ai 15 anni.

Fasce d'età	N° lavoratori al 31/12/2022	N° lavoratori al 31/12/2023	N° lavoratori al 31/12/2024	N° lavoratori al 31/12/2025
< 18	0	0	0	0
18-29	535	543	584	648
30-45	1.895	2.003	2.067	2.205
46-55	2.451	2.439	2.517	2.494
> 55	1.871	2.083	2.299	2.480
TOTALE	6.752	7.068	7.467	7.827

In tal senso Serenissima Ristorazione S.p.A. ha implementato il proprio sistema di Gestione mediante la stesura di un'Istruzione Operativa IST 103 "Istruzione operativa per l'assunzione dei giovani lavoratori ed apprendisti e per il recupero dei Bambini", dove sono stati definiti appropriati piani di recupero atti a garantire il supporto dei bambini che si dovessero trovare in situazioni che ricadano nella definizione di lavoro infantile. Nel caso in cui venissero impiegati soggetti appartenenti alla categoria dei giovani lavoratori, l'azienda ha definito sempre nell'Istruzione 103 le corrette modalità da adottare. Riassumendo i giovani lavoratori:

- non devono essere esposti a situazioni pericolose;
- possono lavorare al di fuori dell'orario scolastico se soggetti a normative sull'istruzione obbligatoria;
- in nessun caso il monte ore giornaliero deve superare le 10 ore compreso lavoro, scuola e il trasporto;
- non devono essere impiegati in situazioni pericolose o nocive, turni notturni e tutte le altre situazioni che possono avere un effetto negativo sulla loro salute e sviluppo psico-fisico.

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Proseguire con le iniziative che impediscano l'utilizzo di lavoro minorile.

Azione: Monitoraggio aziende partner circa la presenza di lavoro minorile.

Risorse: UA - UQ - Resp. SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. SA8000.

Indicatore: Nr. di aziende con lavoratori minorenni nell'organico.

Target: Nessun partner che sfrutti il lavoro infantile.

3.2 Lavoro forzato o obbligato

Anno	Numero dipendenti
2025	1
2024	0
2023	0
2022	1

Nella tabella sopra riportiamo la situazione dei prestiti concessi ai dipendenti secondo quanto previsto dall'art. 51, c4 lett. B - DPR 917/86 e circolare INPS del 26 aprile 2000 n°84.

Serenissima Ristorazione S.p.A. non utilizza né favorisce l'utilizzo di lavoro forzato e obbligato come definito nella convenzione ILO 29. Tutti i collaboratori che l'azienda impiega prestano il loro lavoro volontariamente, nessun lavoratore ha mai lasciato in deposito in azienda somme di denaro o copie originale dei documenti.

Anche per quanto riguarda la richiesta di lavoro straordinario l'azienda garantisce che lo stesso non sia imposto con nessun mezzo coercitivo ma lo svolgimento dello stesso sia assolutamente volontario. Al fine di favorire l'applicazione di tale requisito Serenissima Ristorazione S.p.A. si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e dei doveri derivanti dal contratto di lavoro mediante:

- chiara definizione del CCNL di lavoro con cui il personale viene assunto
- rilascio di copia del contratto individuale al lavoratore.
- l'ufficio personale è sempre disponibile a fornire ai collaboratori tutte le informazioni relative a contratto, busta paga, ecc.

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Proseguire con le iniziative che impediscano l'utilizzo di lavoro obbligato.

Azione: Monitoraggio aziende partner circa la presenza di lavoro obbligato.

Risorse: Up - Resp. SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. SA8000.

Indicatore: Nr. di aziende che utilizzano lavoro obbligato.

Target: Nessun partner che utilizzi lavoro obbligato.



3.3 Salute e sicurezza

Gli amministratori con i responsabili della sicurezza della società ritengono tra gli obiettivi primari della società tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori, adottando procedure, prestazioni, sistemi di controllo, sistemi di informazione in modo da assicurare:

- Nello svolgimento di nuove attività e nel controllo di quelle esistenti che gli aspetti della sicurezza siano considerati essenziali;
- Che siano individuati e valutati in maniera oggettiva tutti i rischi connessi sia alle attività lavorative svolte dal personale, sia ai luoghi ove queste si svolgono;
- Che siano adottati tutti gli accorgimenti tecnico/gestionali volti a prevenire ovvero limitare ogni possibile evento accidentale che possa provocare infortuni o danni alla salute;
- Che tutte le figure aziendali ai vari livelli (dirigenti, responsabili di funzione, preposti, lavoratori, ecc.) partecipino, in base alle proprie attribuzioni e competenze, al raggiungimento degli obiettivi per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- Che la formazione degli stessi sia effettuata ed aggiornata con specifico riferimento alla mansione svolta;
- Che siano definite le procedure con predisposizione di sistemi di controllo e di rispetto delle stesse.

Gli amministratori con i responsabili della sicurezza, al fine di verificare e valutare l'efficienza del "sistema di sicurezza" improntato per la società, hanno redatto un'analisi del numero assoluto di ore di assenza per infortunio o malattia.

Nelle tabelle che seguono riportiamo i dati inerenti il volume di ore lavorate nel corso dell'ultimo quadriennio, il volume di ore di assenza del lavoratore dal posto di lavoro e le relative motivazioni.

Andamento ore lavorate

	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2025
Totale ore lavorate	7.042.833	7.643.187	8.059.167	8.477.276

Ore assenza

	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025	
	ore assenza	% su ore lavorate totali	ore assenza	% su ore lavorate totali	ore assenza	% su ore lavorate totali	ore assenza	% su ore lavorate totali
Malattia	490.802	6,97 %	439.583	5,75 %	446.184	5,54 %	451.284	5,32 %
Maternità	100.054	1,42 %	108.540	1,42 %	106.361	1,32 %	103.855	1,23 %
Infortuni (esclusi in itinere)	28.797	0,41 %	31.767	0,42 %	33.689	0,42 %	33.450	0,39 %
Infortuni in itinere	5.747	0,08 %	6.299	0,08 %	7.492	0,09 %	11.781	0,14 %
Totale ore assenza	625.400	8,88 %	586.189	7,67 %	593.726	7,37 %	600.370	7,08 %

Indicatori degli infortuni (esclusi “in itinere”)

La dimensione dell'indice infortunistico viene misurata tramite gli indici di frequenza e di gravità come previsto dalla norma UNI 7249.

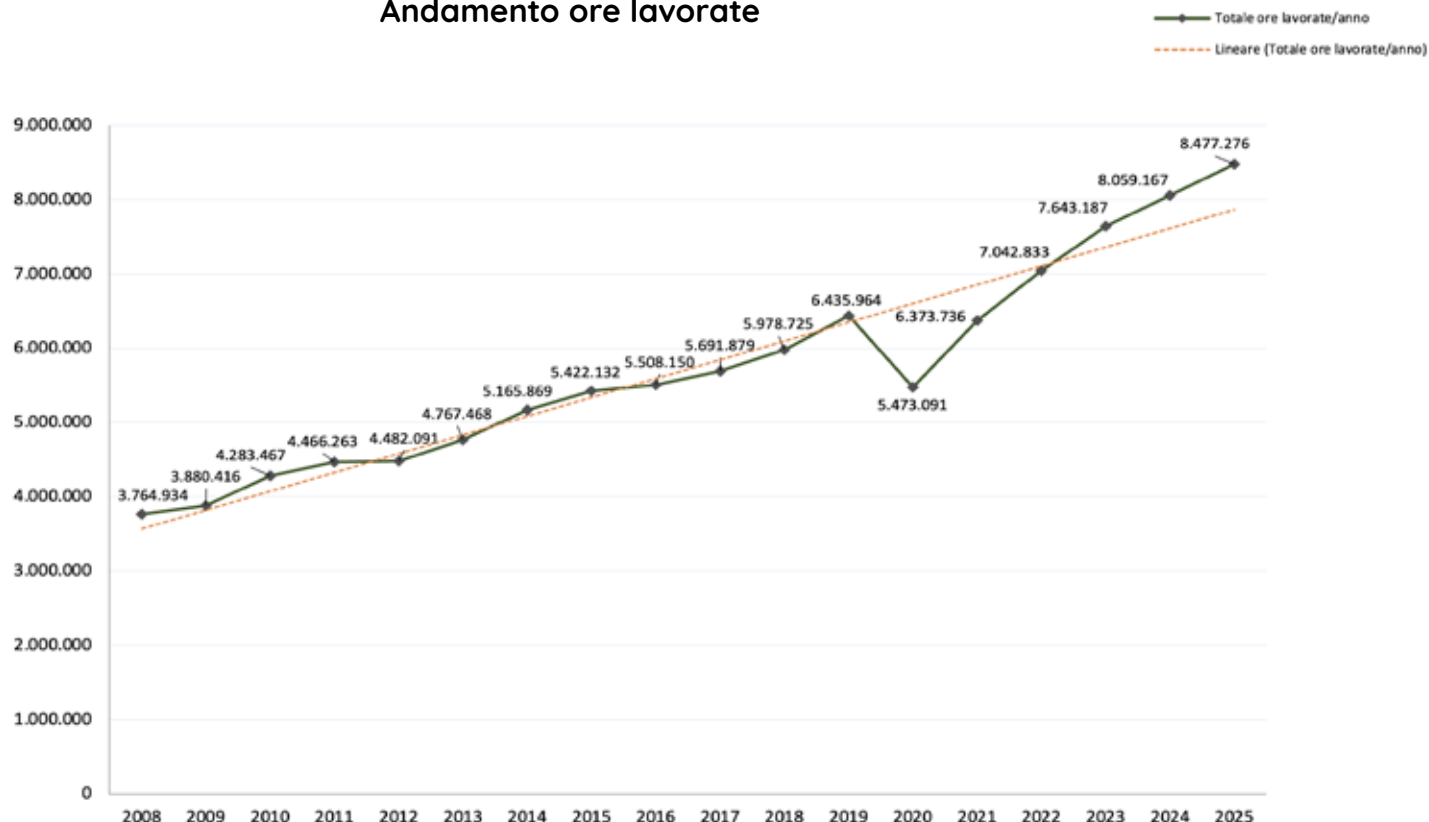
Indicatori infortunistici

	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2025
Indice di frequenza	45,15	35,19	31,02	30,55
Indice di gravità	1,07	0,92	0,95	0,94

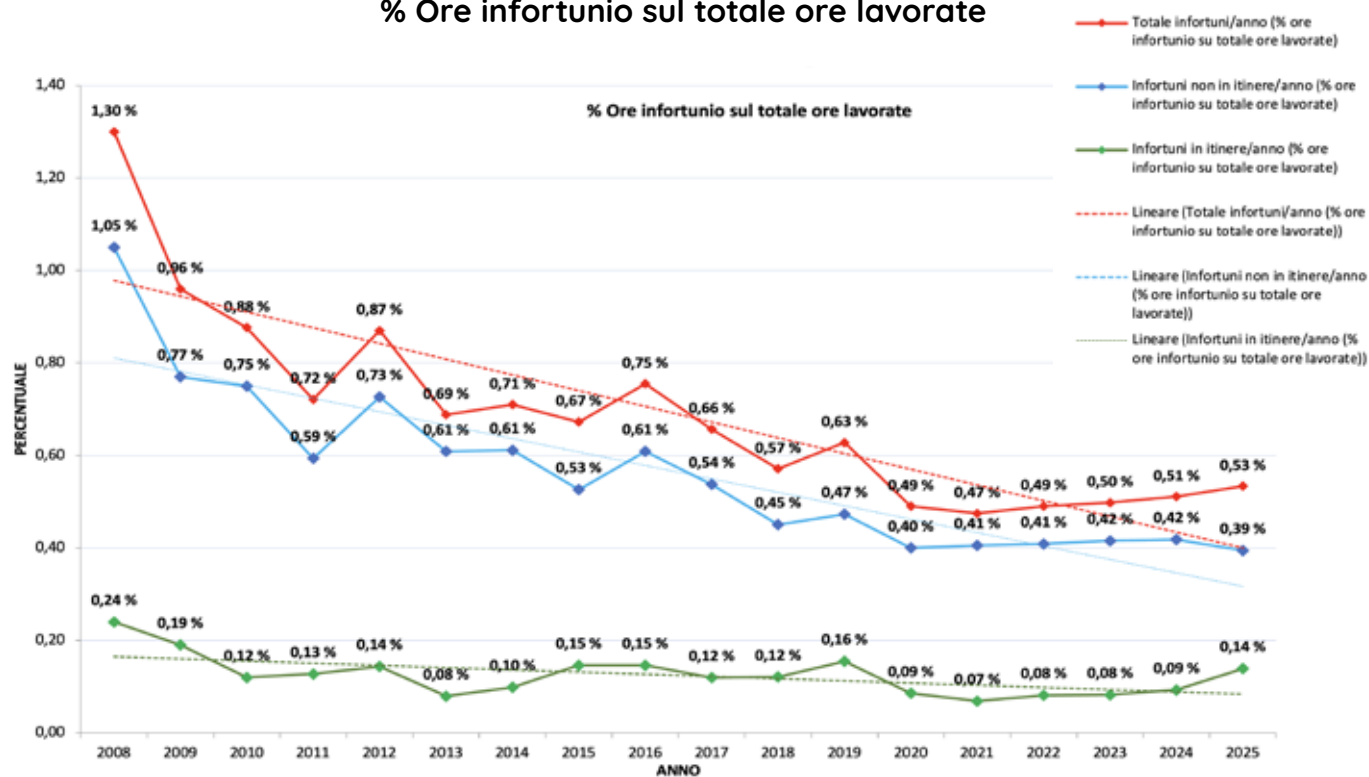
Numero infortuni

	Anno 2022				Anno 2023				Anno 2024				Anno 2025			
	Giorni		Casi		Giorni		Casi		Giorni		Casi		Giorni		Casi	
	Nr. giorni anno	% su giorni lavorati totali	Nr. casi anno	% su totale casi	Nr. giorni anno	% su giorni lavorati totali	Nr. casi anno	% su totale casi	Nr. giorni anno	% su giorni lavorati totali	Nr. casi anno	% su totale casi	Nr. giorni anno	% su giorni lavorati totali	Nr. casi anno	% su totale casi
Totale infortuni	8.996	100,00	358	100,00	8.810	100,00	323	100,00	9.879	100,00	312	100,00	11.156	100,00	326	100,00
Totale infortuni in itinere	1.489	16,55	40	11,17	1.799	20,42	54	16,72	2.193	22,20	62	19,87	3.164	28,36	67	20,55
Totale infortuni esclusi in itinere	7.507	83,45	318	88,83	7.011	79,58	269	83,28	7.686	77,80	250	80,13	7.992	71,64	259	79,45

Andamento ore lavorate



% Ore infortunio sul totale ore lavorate



L'impegno di Serenissima Ristorazione S.p.A. è da sempre quello di tutelare la salute e la sicurezza dei suoi lavoratori e collaboratori.

Analisi dei dati

L'analisi dei dati rileva come gli indicatori (indice di frequenza e incidenza), siano leggermente diminuiti nel 2025, va considerata anche la diminuzione da 0,42% a 0,39% delle ore di infortuni sul totale delle ore lavorate. In sostanza, buoni andamenti anche considerando l'aumento delle ore lavorate e della forza lavoro.

La lettura dei dati, evidenzia come la politica aziendale in materia di sicurezza, già attivata da anni, con continui sforzi organizzativi, di persone ed economici, abbia portato, su valori più bassi rispetto a quelli rilevati dall'entrata in vigore del D.Lgs. 81/08 ad oggi e nel complessivo del periodo considerato, in diminuzione, come risulta dall'analisi della linea di tendenza visibile all'interno del grafico “% ore di infortunio sul totale delle ore lavorate”. Serenissima Ristorazione S.p.A., continua ad effettuare investimenti per sostenere il SGSSL.

Anche nel corrente anno, si sono programmati ed eseguiti incontri di condivisione, in particolare coinvolgendo i preposti, per aumentare la consapevolezza e la continua attività dei controlli operativi, diretti a perfezionare l'organizzazione del lavoro in materia di sicurezza per eliminare e/o quantomeno ridurre i rischi in ogni ambito.

Obiettivi

Gli amministratori con i responsabili della sicurezza, ritengono indispensabile che le norme e le procedure siano osservate da tutto il personale ad ogni livello. Tutti i preposti, di ogni livello, sono responsabili della corretta applicazione delle norme di sicurezza da parte dei propri subordinati. Tutti i dipendenti sono responsabili del rispetto delle norme di sicurezza in ogni lavoro da loro eseguito. Gli amministratori con i responsabili della sicurezza si pongono i seguenti obiettivi aziendali sulla sicurezza e salute sul lavoro:

- garantire il corretto e continuo uso dei dispositivi di protezione individuale forniti per eliminare o limitare al massimo i rischi di infortunio;
- promuovere il coinvolgimento di tutte le parti, ognuna per sua competenza, nell'implementazione del sistema;
- definire le misure organizzative e operative per la corretta gestione di emergenze, primo soccorso, gestione degli appalti, riunioni periodiche di sicurezza, consultazioni dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- disporre le misure organizzative per il corretto svolgimento della sorveglianza sanitaria;
- definire le attività di formazione e informazione di tutte le parti coinvolte nella sicurezza sul lavoro;
- promuovere la sensibilizzazione e presa di coscienza di tutte le parti coinvolte;
- promuovere la cooperazione tra datori di lavoro in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della azienda;
- organizzare la vigilanza con riferimento al rispetto delle procedure e delle istruzioni di lavoro in sicurezza da parte di tutte le parti coinvolte;
- garantire l'aggiornamento continuo della Valutazione dei Rischi aziendale, delle misure protettive, dei sistemi di controllo di tali misure e delle procedure di sicurezza per le varie attività aziendali.

Le azioni specifiche sono inserite nel piano dei miglioramenti ISO 45001.

3.4 Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

Serenissima Ristorazione S.p.A. rispetta il diritto di tutto il personale di formare, partecipare ed organizzare Sindacati di propria scelta e di contrattare collettivamente con l'Organizzazione. L'elezione da parte dei collaboratori del rappresentante dei lavoratori per la norma SA8000 garantisce la presenza di un referente che faccia da intermediario con la Direzione e con il quale discutere delle varie problematiche. L'azienda garantisce che nessun tipo di comportamento discriminante viene tenuto nei confronti del rappresentante eletto. L'azienda acconsente ad eventuali momenti di riunione dei collaboratori mettendo a disposizione spazi adeguati, qualora ne facciano esplicita richiesta in tempi che consentano all'organizzazione la gestione delle normali attività operative. Nel corso di tali riunioni non parteciperanno rappresentanti della direzione aziendale a meno che i collaboratori non lo richiedano espressamente.

Numero di collaboratori iscritti al sindacato suddivisi per le principali sigle

L'azienda garantisce che nessuna discriminazione viene tenuta nei confronti dei collaboratori iscritti ad una sigla sindacale.

Sigle Sindacali	N. di collaboratori 2022	N. di collaboratori 2023	N. di collaboratori 2024	N. di collaboratori 2025
FILCAMS-CGIL	1.195	1.267	1.254	1.235
FISASCAT-CISL	876	900	904	907
UILTUCS-UIL	715	684	709	701
ALTRE SIGLE	362	368	349	329
TOTALE ISCRITTI	3.148	3.219	3.216	3.172
% ISCRITTI	46,62 %	45,54 %	43,07 %	40,53 %

Ore destinate a permessi sindacali ed assemblee

	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025	
	ore	% su ore lavorate totali	ore	% su ore lavorate totali	ore	% su ore lavorate totali	ore	% su ore lavorate totali
Permessi sindacali	2.036	0,03 %	2.470	0,03 %	2.225	0,03 %	2.269	0,03 %
Assemblee	834	0,01 %	1.220	0,02 %	1.072	0,01 %	900	0,01 %
Totale	2.870	0,04 %	3.690	0,05 %	3.297	0,04 %	3.169	0,04 %

Il numero delle Rappresentanze Sindacali Aziendali, al 31/12/2025, è di 99 unità. L'azienda garantisce che nessuna discriminazione viene tenuta nei confronti dei collaboratori iscritti ad una sigla sindacale.

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Favorire la libertà di associazione.

Azione: Promuovere lo svolgimento delle attività sindacali e contrattazione collettiva.

Risorse: Up - Resp. lavoratori SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. SA8000.

Indicatore: Nr. ore concesse per tali attività.

Target: Nr. ore concesse non inferiore anno 2025.



3.5 Discriminazione

Serenissima Ristorazione S.p.A. non attua né da sostegno a qualsiasi forma di discriminazione nell'assunzione, nell'accesso, nella retribuzione, nella promozione, nel licenziamento o nel pensionamento sulla base di razza, origine nazionale o sociale, casta, nascita, religione, disabilità, sesso, orientamento sessuale, responsabilità familiari, affiliazione sindacali, opinioni politiche, età o qualsiasi altra condizione che possa dare origine a discriminazione. Il personale dipendente si ripartisce tra sesso maschile e sesso femminile come da tabella seguente:

Distribuzione del personale uomo - donna

	Totale dipendenti	Maschi	%	Femmine	%
2025	7.827	1.682	21,49 %	6.145	78,51 %
2024	7.467	1.557	20,85 %	5.910	79,15 %
2023	7.068	1.463	20,70 %	5.605	79,30 %
2022	6.752	1.411	20,90 %	5.341	79,10 %

Distribuzione del personale nazionalità Italiana - altre nazionalità

	Totale dipendenti	Nazionalità italiana	%	Altre nazionalità	%
2025	7.827	7.268	92,86 %	559	7,14 %
2024	7.467	6.984	93,53 %	483	6,47 %
2023	7.068	6.625	93,73 %	443	6,27 %
2022	6.752	6.343	93,94 %	409	6,06 %

Distribuzione delle mansioni personale proveniente da altri paesi

	Totale dipendenti	Impiegati	%	Operai	%	Altro	%
2025	559	4	0,72 %	552	98,74 %	3	0,54 %
2024	483	6	1,24 %	476	98,55 %	1	0,21 %
2023	443	4	0,90 %	439	99,10 %	-	-
2022	409	3	0,73 %	405	99,03 %	1	0,24 %

Personale per categoria/sesso

2025	Maschi	% Maschi	Femmine	% Femmine	Totale
Amministratori	3	0,18 %	1	0,02 %	4
Dirigenti	9	0,54 %	3	0,05 %	12
Quadri	41	2,44 %	17	0,28 %	58
Impiegati	87	5,17 %	303	4,93 %	390
Operai	1.502	89,29 %	5.748	93,53 %	7.250
Apprendisti	12	0,71 %	32	0,52 %	44
Collaboratori	3	0,18 %	0	0 %	3
Tirocinanti	25	1,49 %	41	0,67 %	66
Totale	1.682	100 %	6.145	100 %	7.827

Il totale degli occupati che rientrano nella categoria dei disabili, secondo quanto definito nella L. 68/99 è di 227 collaboratori al 31/12/2025.

Personale per nazionalità/sexo

	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025	
	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi
AFGHANISTAN	2		1		2	2	1	3
ALBANIA	57	4	59	5	66	2	74	3
ALGERIA		1	2		2		2	
ARGENTINA			1		1		1	
ARMENIA			1					
BANGLADESH	2	3	4	6	4	8	3	11
BIELORUSSIA				1		1	1	
BOLIVIA	1		1		2		2	
BOSNIA ED ERZEGOVINA	4		7	1	8		8	
BRASILE	4		5		6	1	11	
BULGARIA	2	1	2	1	2	1	2	1
BURKINA	7		10		8		10	
CAMERUN	1	1	1	1	1	1	1	
CAPO VERDE							1	
CECA, REPUBBLICA	2		2		1		1	
COLOMBIA	2	1	4		4		5	
CONGO							1	
CONGO, REPUB. DEMOCRATICA	1		1		1		1	
COSTA D'AVORIO	7		9	1	7		9	
CROAZIA	1		1		1	1	1	
CUBA	7	1	7		7		7	
DOMINICANA REPUBBLICA	5	3	6	2	8	1	6	1
ECUADOR	11	1	12	1	12	1	12	2
EL SALVADOR							2	14
EGITTO		7		9	1	13	1	1
ERITREA	2		1		1		1	
ESTERA-VECCHI PAESI	1		1		1		1	
ETIOPIA	1	1		1				
FILIPPINE	4	4	3	4	3	5	6	5
FRANCIA	1		1		1		2	
GEORGIA			1		2		2	
GERMANIA	2		1		1		1	
GHANA	6		4	1	7	1	11	2
GIORDANIA	1		1		1		1	
GRECIA							1	
GUINEA		2		1		1		1
GUINEA BISSAU						1		1
HONDURAS							1	
INDIA	4	1	6	1	10	1	11	1
IRAN	1		1		1	1	1	
IRAQ	3		2		2		3	
ISRAELE							1	
KOSSOVO	4	1	3		4		5	
LIBANO	1		1		1			
LIBERIA							1	
MACEDONIA	2		3		7		8	1
MALI	1	1	1	1	2	1	2	
MAROCCO	29	5	32	7	33	10	29	15
MAURITANIA	1							
MAURIZIO	2		2		2		2	
MESSICO	1		1		1		1	

	Anno 2022		Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025	
	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine	Maschi
MOLDAVIA	14	2	12	3	20	3	20	3
MONTENEGRO	1		1		1		1	
NIGERIA	14	2	18	3	15	2	13	2
PAKISTAN		1	1	2	3	1		4
PERU'	5		9		9		10	
POLONIA	3		5		3		4	
ROMANIA	53	10	48	8	51	8	66	8
RUSSIA	2		3		4		4	
SENEGAL	7	2	3	2	5	1	8	3
SERBIA	17		20		16		17	
SLOVACCHIA	1		1					
SOMALIA		3		2	1	2	1	5
SPAGNA	1	1	1	1	2	1	1	1
SRI LANKA	2	6	3	6	2	5	4	6
SVEZIA	1		1				1	
SVIZZERA	1		1		1			
THAILANDIA	2		2		2		2	
TOGO		1						
TUNISIA	14	4	15	3	18	4	20	7
TURCHIA			2		3		4	
UCRAINA	14		14	1	18	1	23	2
VENEZUELA	3		3	1	2		2	
ZAMBIA		1		1		1		1
Totale	338	71	366	77	401	82	455	104



Percentuale variazione dipendenti stranieri

	Uomini	Donne
2021-2022	18,3 %	34,7 %
2022-2023	8,5 %	8,3 %
2023-2024	6,5 %	9,6 %
2024-2025	26,8 %	13,5 %

Situazione maternità, allattamento, paternità

Anno 2025	Maternità	Allattamento	Paternità
N. dipendenti	308	18	24

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Garantire parità di accesso alle opportunità occupazionale offerte da Serenissima Ristorazione S.p.A.

Azione: Favorire le pari opportunità in azienda.

Risorse: Up - Resp. lavoratori SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. SA8000.

Indicatore: Nr. reclami per discriminazione.

Target: Nessun reclamo per discriminazione.

3.6 Pratiche disciplinari

Serenissima Ristorazione S.p.A. si impegna a trattare tutto il personale con dignità e rispetto, per tale motivo non utilizza e non tollera l'utilizzo di punizioni corporali, coercizione fisica e mentale o abuso verbale nei confronti del personale. A tale scopo l'azienda ha chiaramente definito le modalità di attuazione dei provvedimenti disciplinari ed eventuali sanzioni al personale mediante la stesura di una procedura inserita nel sistema di gestione PRO 118 "Procedura per la definizione dei provvedimenti disciplinari e relative sanzioni al personale". Nel corso dell'anno 2025 sono stati effettuati 500 provvedimenti disciplinari a carico dei collaboratori. Di seguito si riportano i dati relativi alle risoluzioni dei provvedimenti disciplinari adottati:

Sanzione	N° provvedimenti	% sul totale
Multa	201	39,72
Biasimo	173	34,19
Sospensioni	92	18,18
Licenziamento	34	6,72

Numero e tipologia di contenziosi con i lavoratori (vertenze sindacali):

	2022	2023	2024	2025
N° Differenze retributive	40	16	21	27
N° Assorbimento permessi e turni	0	0	0	0

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Garantire parità di trattamento in caso di Pratiche disciplinari ai dipendenti Serenissima Ristorazione S.p.A.

Azione: Adottare quanto previsto dalle procedure disciplinari.

Risorse: Up - Resp. lavoratori SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Resp. risorse umane - rappresentante Direzione SA8000.

Indicatore: Nr. richiami disciplinari per categoria. Analisi segnalazioni - azione disciplinare.

Target: Nessun caso di disparità di trattamento.

3.7 Orario di lavoro

Distribuzione del personale full-time e part-time

Anno	Totale dipendenti	Full-Time	Part-Time
2025	7.827	1.398	6.429
2024	7.467	1.319	6.148
2023	7.068	1.263	5.805
2022	6.752	1.205	5.547

Distribuzione del personale tempo indeterminato e tempo determinato

Anno	Totale dipendenti	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Apprendisti
2025	7.827	6.739	1.044	44
2024	7.467	6.507	911	49
2023	7.068	6.266	748	54
2022	6.752	5.929	763	60

Descrizione dei turni di lavoro

Di seguito le fasce orarie prevalenti, utilizzate per i collaboratori, riepilogate per Divisione; le turnistiche vengono elaborate in base alla tipologia di servizio fornito.

Divisione aziende/scuole	Divisione sanità	Divisione locali pubblici
8:00 - 14:30	6:00 - 10:00	6:00 - 10:00
10:00 - 14:00	7:00 - 14:00	6:30 - 13:40
	10:00 - 14:00	10:00 - 14:00
	12:00 - 19:00	14:00 - 18:00
	16:30 - 20:30	16:00 - 20:00

Oltre a questa tipologia di orari in azienda è inoltre adottato l'orario in giornata: 8.30 - 9.30 / 17.30 - 18.30.

Sono inoltre presenti delle figure assunte con contratto forfettizzato.

Rilevazione delle presenze

La rilevazione delle presenze viene gestita tramite l'utilizzo di badge transponder, ogni dipendente avvicinando la tessera all'orologio registra l'ingresso e l'uscita dal luogo di lavoro, quindi le timbrature vengono scaricate in un apposito software per la gestione dei dati. Se il sito non è dotato di orologio il responsabile del centro/area inserisce manualmente le informazioni necessarie sul software.

Andamento mensile delle ore supplementari e straordinarie

2025	Ore supplementari e straordinarie totali	Numero dipendenti con straordinario	Ore medie mensili pro capite
Gennaio	107.651	5.265	20,45
Febbraio	106.361	5.330	19,96
Marzo	108.174	5.247	20,62
Aprile	98.239	5.223	18,81
Maggio	107.361	5.177	20,74
Giugno	91.923	4.943	18,60
Luglio	93.694	3.954	23,70
Agosto	82.039	3.831	21,41
Settembre	102.228	5.165	19,79
Ottobre	122.343	5.536	22,10
Novembre	108.140	5.509	19,63
Dicembre	96.667	5.548	17,42
TOTALE	1.224.820	60.728	20,17

I dati sopra riportati si riferiscono al totale delle ore supplementari e straordinarie effettuate, conteggiando l'intero numero di collaboratori interessati a tale casistica.

L'ufficio personale mensilmente controlla i numeri delle ore per singola gestione inviando ai responsabili il report delle presenze in modo tale che il Capo Centro abbia lo strumento necessario per far sì che venga rispettato quanto previsto dal CCNL TURISMO.

3.8 Retribuzione

Inquadramento contrattuale e politica di remunerazione

Serenissima Ristorazione S.p.A. applica il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro:

C.C.N.L. Turismo - PPEE Accordo del 05/06/2024	Anno	Dipendenti assunti con questa tipologia di Contratto	Altro (Pulizie: COCOPRO)	Anno	Dipendenti assunti con contratto diverso dal CCNL Turismo
	2025	94,34 %		2025	5,66 %
	2024	93,69 %		2024	6,31 %
	2023	93,62 %		2023	6,38 %
	2022	93,99 %		2022	6,01 %

Retribuzione media lorda (Euro) per categoria professionale

		2022	2023	2024	2025
	Quadri	3.899	3.942	4.016	3.903
	Impiegati	1.911	1.944	2.006	2.021
	Operai	1.553	1.556	1.592	1.622

Retribuzione media lorda* uomo - donna (Euro)

		2022	2023	2024	2025
	Uomo	1.767	1.794	1.839	1.862
	Donna	1.543	1.545	1.579	1.606

Retribuzione media lorda* italiano - altra nazionalità

		2022	2023	2024	2025
	Italiano	1.597	1.604	1.641	1.670
	Altra nazionalità	1.479	1.475	1.507	1.535

(*) La retribuzione media lorda è rapportata al full time che rappresenta il 18% della forza lavoro.

OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Garantire il rispetto di quanto previsto dal CCNL applicato rispetto alla retribuzione dei dipendenti.

Azione: Rispetto CCNL.

Risorse: Up - Resp. lavoratori SA8000.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. direzione SA8000.

Indicatore: Nr. casi di non conformità relativi al mancato rispetto contratto, norma SA8000.

Target: Nessun caso riscontrato di violazione Contratto e norma SA8000.

3.9 Sistema di gestione

Serenissima Ristorazione S.p.A. è dotata di un Sistema di Gestione della Qualità Integrata conforme alle Norme:

Qualità e sicurezza alimentare

UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di gestione per la qualità

UNI EN ISO 22000:2018

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

UNI EN ISO 22005:2008

Sistema di gestione rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

UNI 11584:2021

Progettazione di menù comuni e speciali destinati alla ristorazione collettiva pubblica e privata per le realtà (aziendali, scolastiche, universitarie, ospedaliere, e socio assistenziali)

UNI 11941:2024

Linee guida per la determinazione delle consistenze di alimenti e bevande destinati a soggetti disfagici

IFS FOOD

International Food Standard Version 8

DTP 108

Certificazione "senza glutine"

CODEX ALIMENTARIUS HACCP

Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP.

Salute e sicurezza sul lavoro

UNI EN ISO 45001:2023

Sistema di gestione per la salute e sicurezza del lavoro

Certificazione ESG RATING GET IT FAIR

Valutazione del livello di esposizione ai rischi ESG dichiarati mediante GIF DIC 349 FINAL_ASSESSMENT REPORT

Responsabilità sociale e d'impresa

SA8000:2014

Social Accountability

Family Audit

Certificazione della Regione Trentino a supporto di un adeguato bilanciamento tra gli interessi ed i bisogni dell'organizzazione e degli occupati.

UNI/Pdr 125:2022

Parità di genere

UNI EN ISO 30415:2021

Gestione delle risorse umane – diversità e inclusione

Legalità

ISO 37001:2016

Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione.

Ambiente

UNI EN ISO 14001:2015

Sistema di gestione ambientale

UNI EN ISO 14040:2006

UNI EN ISO 14044:2006

Studio di Life Cycle Assessment. Analisi delle prestazioni ambientali del menu ospedaliero

ISO 14067:2018

Carbon foot print: gas effetto serra, quantificazione e comunicazione dell'impronta climatica dei prodotti

EMAS

Sistema comunitario di ecogestione e audit.

ECOLABEL

Per i servizi di pulizia di ambienti interni.

Serenissima in un'ottica di miglioramento continuo predispone ed attua Piani Formativi che integrino nelle attività formative anche corsi a vari livelli del personale.

Di seguito una breve sintesi delle attività implementate per il mantenimento dei requisiti della norma SA8000

Politica per la responsabilità sociale

Cfr Paragrafo 1.6 "Politica del sistema di gestione integrato".

Riesame della direzione

Con cadenza annuale, la Direzione esamina i risultati raggiunti dal Sistema di gestione per l'Anticorruzione / Qualità / Sicurezza Alimentare / Rintracciabilità / Ambiente / Responsabilità Sociale/ Parità di genere / Sicurezza sul lavoro. In tale occasione, la Direzione verifica il raggiungimento di tutti gli obiettivi legati a tutti gli aspetti esaminati ed eventualmente imposta le necessarie azioni correttive nel caso i risultati ottenuti non siano stati raggiunti.

Pianificazione ed implementazione

In un'ottica di miglioramento continuo per una maggior consapevolezza degli aspetti legati alla responsabilità sociale, l'azienda ha predisposto corsi formativi in a-learnig disponibili non solo per i dipendenti ma anche a tutti gli stakeholders. I fornitori sono costantemente monitorati su tutti quelli che sono gli elementi legati al mantenimento della loro qualifica inclusi gli aspetti legati alla responsabilità sociale.



Controllo dei fornitori

L'azienda costituisce con i fornitori qualificati delle relazioni stabili che rappresentano una sorta di partnerariato, al fine di garantire la crescita continua della qualità e il mantenimento dell'economicità. Il livello qualitativo dei fornitori è monitorato lungo l'intero processo di acquisto attraverso specifiche procedure previste dal Sistema di Gestione per la Qualità.

I requisiti che l'azienda ha stabilito in questo campo sono:

- selezione di fornitori capaci e affidabili;
- valutazione dei fornitori e loro qualifica;
- monitoraggio continuo dei fornitori e delle forniture;
- emissione di chiari Documenti di Acquisto completi e precisi;
- verifica della conformità dei prodotti/servizi forniti;
- rafforzamento dei rapporti di collaborazione e scambio di informazioni con i fornitori;
- miglioramento continuo della qualità dei prodotti acquistati;
- garanzia all'origine della "Conformità" dei prodotti forniti.

Il processo di approvvigionamento può essere schematizzato come segue:

I fornitori vengono costantemente monitorati attraverso un sistema di raccolta di informazioni "storiche", di verifica delle certificazioni in possesso, di attività di collaudo e cicli di controllo su prodotti e servizi e questionari di autovalutazione.

I Fornitori vengono tempestivamente informati di variazioni del servizio determinate da cambiamenti normativi e/o organizzativi allo scopo di consentire la realizzazione tempestiva degli adeguamenti che si rendessero necessari al mantenimento e sviluppo della qualità del servizio erogato.

Fornitori

	Dati relativi al bilancio 2022	Dati relativi al bilancio 2023	Dati relativi al bilancio 2024	Dati relativi al bilancio 2025
Valore acquistato per materie prime	111.301.976	131.579.054	134.978.542	138.991.032
Costi per servizi	34.702.006	40.305.233	48.093.568	46.902.893
Volume investimenti	10.576.953	15.206.018	14.921.962	15.296.157
Costo degli ammortamenti	7.078.330	7.481.576	8.205.506	8.559.916



Problematiche ed azioni correttive/preventive

La gestione delle segnalazioni nel Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale.

L'azienda garantisce la possibilità a tutte le parti interessate di inviare le segnalazioni anonime.

Le parti terze (fornitori, clienti, ecc.)

Tali comunicazioni vanno trasmesse mediante posta o fax, indirizzandole all'Ufficio del Protocollo di Vicenza che provvederà a inviare copia protocollata agli uffici di competenza: Ufficio personale. L'invio può essere fatto anche accedendo alla pagina web: Sostenibilità del sito: www.grupposerenissima.it, o accedendo al seguente indirizzo web: <https://servizi.grupposerenissima.it/parita/>

I dipendenti dell'azienda

I dipendenti possono segnalare comportamenti non conformi ai principi della norma SA8000 in forma anonima tramite il portale di gestione integrata aziendale, al seguente indirizzo web: <https://servizi.grupposerenissima.it/parita/>, indicato anche nella pagina web: Sostenibilità del sito: www.grupposerenissima.it

Le stesse vengono poi prese in carico e gestite dai membri del Social Performance Team, ognuno per competenza.

3.10 Social Performance Team

È stato costituito il Social Performance Team e sono state definite le modalità di costituzione e funzionamento al fine di rispondere a quanto previsto dalla Norma SA8000. L'SPT in particolare è formato sia da figure rappresentative appartenenti alle diverse funzioni organizzative del Management aziendale sia dai Rappresentanti SA8000.

Serenissima Ristorazione pone molta attenzione alla comunicazione verso tutti i suoi collaboratori in modo da condividere la visione aziendale e i propri valori.

3.11 Identificazione e valutazione dei rischi

L'azienda ha predisposto una procedura per la valutazione dei rischi – analisi dei rischi di responsabilità sociale secondo la Norma SA8000, allo scopo di valutare i rischi relativi alla Responsabilità Sociale a cui può essere assoggettata l'Azienda.

3.12 Monitoraggio

Nell'ambito del Sistema di responsabilità sociale per esaminare l'adeguatezza delle attività ai requisiti stabiliti, vengono effettuati degli Audit interni, attività di monitoraggio e valutazione al fine di garantire la conformità del Sistema di Gestione ai requisiti della Norma SA8000 e della Politica aziendale.

3.13 Coinvolgimento interno e comunicazione

Le attività di comunicazione del gruppo Serenissima Ristorazione sono per noi fondamentali, aspirano ad arricchire la coesione interna e coinvolgere la comunità, non perdendo di mira la volontà di accrescere la soddisfazione del cliente, la qualità delle relazioni e la sua fiducia.

Comunicazione interna

Informativa ai nuovi assunti sulla SA8000.

L'azienda pone molta attenzione alla comunicazione verso tutti i suoi collaboratori, in modo da condividere appieno la visione aziendale e i propri valori.

Il principale strumento impiegato per la comunicazione interna è la newsletter, al fine di divulgare informazioni riguardanti le attività alle quali l'azienda partecipa, le sponsorizzazioni, i premi e i riconoscimenti ottenuti.

Le stesse vengono condivise anche tramite altri canali come il sito web e i social.

L'investimento fatto nello sviluppo del metodo comunicativo ha portato ad un maggiore coinvolgimento e ad un aumento della consapevolezza da parte di tutti i collaboratori di quanto messo in campo dall'azienda.

È stato predisposto un video di benvenuto, disponibile nel portale di e-learning per tutti i neoassunti e dipendenti, in cui vengono date informazioni sulle linee guida SA8000 per un buon comportamento aziendale.

Tale iniziativa, in sintonia con la linea scelta per la divulgazione delle informazioni e delle attività svolte, nasce dalla consapevolezza dell'importanza del coinvolgimento dei dipendenti sulle tematiche affrontate dalla norma sia a livello teorico che a livello pratico.



OBIETTIVO 2026

Obiettivo: Predisposizione e consegna, ai dipendenti nuovi assunti, di apposita informativa SA8000.

Azione: Divulgazione principi norma SA8000.

Risorse: Ufficio personale.

Tempi: Dicembre 2026.

Responsabile: Direzione - Resp. SA8000.

Indicatore: Procedura automatica di invio del documento contestualmente alla lettera di assunzione.

Target: Tutti i dipendenti sono informati sulle previsioni SA8000.

Comunicazione esterna

Comunicazione e coinvolgimento della comunità

Serenissima Ristorazione S.p.A. ha sempre perseguito come obiettivo prioritario una comunicazione dettagliata e assidua. Questa necessità è cresciuta parallelamente all'aumento dei mezzi di informazione negli ultimi anni. Ascoltare attentamente le esigenze degli stakeholders e instaurare un dialogo con essi costituiscono attività fondamentali che permettono di verificare il livello di soddisfazione e di comprendere la percezione dell'azienda in modo preciso ed esaustivo. Strumenti come cataloghi, comunicati stampa, conferenze, fotografie, eventi, news e social rappresentano opportunità comunicative che stimolano l'interesse degli utenti e sono integrati in un piano di comunicazione sia online che offline. Questo piano mira a raccontare l'impegno dell'azienda in materia di comunicazione:

- sostenibilità economica, sociale e ambientale
- promotore della cultura alimentare attraverso iniziative che contribuiscono a diffondere conoscenza e sensibilità sull'alimentazione salutare
- acquisto di prodotti locali e stagionali a basso impatto sociale ed ambientale
- riduzione degli sprechi promuovendo pratiche di produzione e consumo responsabile
- misure a sostegno delle categorie più fragili

Strumenti di comunicazione

Prestiamo particolare attenzione alla comunicazione sulle piattaforme social, al fine di mantenere un canale informativo diretto con tutti i nostri stakeholders. Gli strumenti di cui ci avvaliamo sono molteplici e diversificati per rispondere efficacemente alle esigenze di comunicazione moderna, e sono:

- LinkedIn;
- Facebook;
- Instagram
- sito web.

Dall'analisi dell'andamento relativo ai nostri follower sulle pagine social è possibile evincere i seguenti dati:

Andamento follower social media

	2022	2023	2024	2025
LinkedIn	13.386	18.138	21.111	26.626
Facebook	2.570	4.023	4.200	5.008
Instagram	0	1375	1.585	1832

Le pagine social, come emerge dai risultati delle indagini, presentano una generale crescita dei nostri follower sia nella pagina LinkedIn e Facebook, sia nella pagina Instagram.

LINKEDIN

Follower: 26.626 (+1.843 rispetto al 2024)

Copertura: 240.179

Interazioni: 46.814

Clic sul link: 43.103





FACEBOOK

Follower: 5.008 (+456 rispetto al 2024)
Copertura: 178.021
Interazioni: 6.531
Clic: 314

INSTAGRAM

Follower 1.832 (+138 rispetto al 2024)
Copertura: 110.329
Interazioni: 4.654
Clic: 927

*Le interazioni comprendono: reazioni, commenti, condivisioni, salvataggi, visualizzazione di video oltre il 95%.

Sito Web

Il sito web offre una visione organica e coerente della struttura e delle attività, trasferisce conoscenze aggiornate e approfondite ed è una risorsa strategica per lo sviluppo della Corporate Identity. Il mondo della comunicazione corporate è in costante evoluzione e l'azienda ha voluto adeguare il proprio stile e modus comunicativo attivando nuovi canali di interazione con i propri stakeholders.

Il nostro obiettivo è mantenere una comunicazione di qualità, informando nel modo corretto tutti gli stakeholders, anche con riguardo agli aspetti sociali della nostra impresa. L'esigenza di una buona rete di comunicazione è cresciuta di pari passo con il moltiplicarsi, negli ultimi anni, dei mezzi di informazione. Ascoltare le esigenze dei clienti e dialogare con loro ci offre la possibilità privilegiata di verificare il loro livello di soddisfazione e conoscere in maniera puntuale ed esaustiva la loro percezione nei nostri confronti. Inoltre, abbiamo valorizzato e arricchito la già esistente pagina News del sito aziendale con nuove notizie, all'interno della quale, secondo una precisa pianificazione e strategia mirata, veicoliamo periodicamente approfondimenti e contenuti sulle nostre attività aziendali.



RESEARCH
"SERENISSIMA RISTORAZIONE"

46.919
mensili: 3.909,9

ACCESSI SITO 2024

89.715 UTENTI
87.454 di cui nuovi utenti



CLICK TOTALI RICERCHE GOOGLE

146.897



CONTEGGIO EVENTI

693.217 MLN



Accesso alla verifica

Serenissima Ristorazione S.p.A. si adegua a quanto previsto dal punto 9.15 della norma SA8000. L'azienda è inoltre iscritta all'Osservatorio SAW, per maggiori informazioni: www.sawnet.info.

Registrazioni

L'azienda mantiene appropriate registrazioni previste dal sistema di gestione per la responsabilità sociale al fine di dare evidenza della conformità ai requisiti della norma SA8000.



riduzione dei rifiuti e degli sprechi in tutti i processi

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



collaborazioni con cooperative sociali per il recupero delle eccedenze alimentari



attività di sensibilizzazione per ridurre l'impatto ambientale



promuoviamo la parità di genere nel mondo del lavoro

Certificazione
UNI PdR 125:2022

5 PARITÀ DI GENERE



7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE



investimenti nelle energie rinnovabili come il fotovoltaico e altre fonti di energia





2 SCONFIGGERE LA FAME



da sempre
privilegiamo
prodotti a km 0
per i nostri appalti

3 SALUTE E BENESSERE



4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ



realizzazione di progetti per l'economia
circolare e combattere gli sprechi

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



3 SALUTE E BENESSERE



Green
food week

menu con prodotti
tipici nel rispetto
e valorizzazione dl
territorio



Serenissima Ristorazione S.p.A. ha realizzato una Campagna Informativa di sensibilizzazione, per promuovere un consumo consapevole sia con azioni dirette (educazione alimentare e formazione) sia proponendo prodotti freschi e di stagione, tipici del periodo e della tradizione locale. Le campagne prevedono anche delle affissioni all'interno delle mense come, ad esempio, La Campagna "I principi dell'alimentazione sostenibile", attraverso l'uso di pannelli fonoassorbenti realizzati con materiale sostenibile e a basso impatto ambientale. Durante l'anno solare vengono previsti dei menu per giornate a tema che possono essere tipici regionali o anche internazionali, comunicati con maggior dettaglio nei Totem e nei monitor dell'area self.

L'azienda ha realizzato una Campagna Informativa di sensibilizzazione, incentrata sul tema del risparmio/recupero alimentare. All'interno delle mense vengono inserite locandine e/o roll up che mirano a coinvolgere l'utenza a ridurre lo spreco alimentare; viene fornito ai consumatori un contenitore per l'asporto del cibo non consumato a fine pasto e vengono predisposte delle campagne come, ad esempio, contro lo spreco di acqua e il consumo di plastica sulle tovagliette di carta distribuite nelle varie mense.

L'azienda ha continuato nell'adottare la Carbon Footprint Systematic Approach certificato secondo lo standard ISO 14067:2018 che consente la quantificazione dell'impatto ambientale nel servizio di produzione e di somministrazione dei pasti e degli alimenti per mense scolastiche espressa come CO₂ equivalente.





Progetti per la sostenibilità a 360°

Le nostre iniziative per l'educazione alimentare, il rispetto per l'ambiente e la società – RIF AGENDA 2030

• La settimana della celiachia

Dall'10 al 18 maggio si celebra la Settimana Nazionale della Celiachia, un evento annuale promosso dall'Associazione Italiana Celiachia per aumentare la consapevolezza sul tema e sulla dieta senza glutine. A sostegno dell'attività di sensibilizzazione, abbiamo aderito a "Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menu senza glutine", prevedendo la preparazione di circa 4.951 menu speciali gluten free destinati a studentesse e studenti degli istituti scolastici presenti in tutta Italia: del Piemonte e Veneto. Promuovere l'inclusione e la valorizzazione delle diversità è per noi fondamentale: da sempre attenti alla qualità e alla sicurezza alimentare, presso il nostro stabilimento di Boara Pisani produciamo da anni prodotti senza glutine certificati secondo il DTP 108 di CSQA, utilizzando una linea produttiva dedicata.

• Evento di fine anno Roma convegno "Cibo, Terra e Salute"

Con il progetto "Cibo, Terra e Salute", Serenissima Ristorazione ha promosso nelle scuole del Municipio IX di Roma un percorso dedicato all'educazione alimentare, alla sostenibilità e alla lotta allo spreco. Attraverso il coinvolgimento di esperti, famiglie, insegnanti e studenti, l'iniziativa ha approfondito il valore della mensa scolastica come luogo di crescita, favorendo una maggiore consapevolezza delle scelte alimentari e del rispetto per il cibo. Laboratori, attività didattiche e momenti di confronto hanno trasformato la scuola in uno spazio di apprendimento condiviso, con l'obiettivo di costruire insieme una cultura alimentare più sana, responsabile e attenta alle risorse.

• Lotta allo spreco

Il nostro costante impegno per la sostenibilità si traduce in un ecosistema di azioni concrete volte a massimizzare il valore del cibo e ridurre l'impronta ambientale.

Nel 2025, grazie a una rete capillare di collaborazioni che include partner come Caritas, Banco Alimentare, Samarcanda, Diakonia, abbiamo donato oltre 100.698 pasti solidali, trasformando potenziali eccedenze in risorsa sociale.

La nostra strategia anti-spreco si consolida attraverso l'adozione di strumenti pratici come le 4.500 "Merendasac" distribuite nelle scuole e i 44.560 Lunch Box nelle aziende e locali pubblici, che permettono il recupero degli alimenti non consumati a mensa. Questo approccio è integrato da percorsi di educazione alimentare volti a sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza della stagionalità e del consumo di prodotti a km 0, promuovendo abitudini sane e consapevoli per la salute della comunità e del territorio.



4.500 Merendasac



44.560 Lunch Box

• Too good to go

In linea con l'impegno profuso per il raggiungimento degli Obiettivi di Sostenibilità dell'Agenda ONU 2030 — con particolare riferimento al traguardo 12.3 che mira a dimezzare lo spreco alimentare globale entro il 2030 — Serenissima Ristorazione promuove attivamente soluzioni pratiche e misurabili attraverso la partnership strategica con Too Good To Go. Grazie a questa collaborazione, siamo riusciti a salvare 921 pasti, evitando così l'immissione in atmosfera di 2,49 tonnellate di CO₂e ((unità di misura relativa all'impatto dei diversi gas a effetto serra - GHGs - sul riscaldamento globale in termini di quantità di CO₂ calcolati sulla base dell'indice Global Warming Potential)) e contribuendo concretamente alla riduzione dell'impatto ambientale generato dal comparto alimentare.

Locali che aderiscono all'iniziativa:

Bar Osp. Cattinara - Trieste
 Bar Università di Bologna (4 locali)
 Bar Osp. Urbino
 Bar Osp. San Benedetto del Tronto (Ascoli-Piceno)
 Bar Osp. Pisa (Cisanello e Santa Chiara)
 Bar Self Centro Leoni (Milano)
 Bar self Politecnico di Torino (3 locali)

• Il benessere psicologico

Il benessere psicologico è fondamentale per l'equilibrio e la felicità di ognuno e crediamo sia essenziale anche all'interno dell'ambiente lavorativo, al fine di mantenere un clima sereno. Pertanto, abbiamo scelto di dare il via ad un importante progetto, che ben si integra nella nostra cultura aziendale la quale riconosce e valorizza le caratteristiche, i bisogni e le aspettative di ciascuno, attivando uno spazio di supporto e sostegno psicologico grazie alla collaborazione con Sygmund. Ora, tutta la popolazione aziendale potrà contare su un ambiente sicuro e protetto per prendersi cura di sé, in modo anonimo.

• Il benessere psicologico

Il benessere psicologico è fondamentale per l'equilibrio e la felicità di ognuno e crediamo sia essenziale anche all'interno dell'ambiente lavorativo, al fine di mantenere un clima sereno. Pertanto, abbiamo scelto di dare il via ad un importante progetto, che ben si integra nella nostra cultura aziendale la quale riconosce e valorizza le caratteristiche, i bisogni e le aspettative di ciascuno, attivando uno spazio di supporto e sostegno psicologico grazie alla collaborazione con Sygmund. Ora, tutta la popolazione aziendale potrà contare su un ambiente sicuro e protetto per prendersi cura di sé, in modo anonimo.

- **Donne in corsa**

Siamo orgogliosi di aver preso parte all'evento Donne in Corsa che si è svolto domenica 5 ottobre 2025 a Parma, nella suggestiva cornice di Piazza Duomo. È stata una giornata speciale, dedicata alla promozione della parità di genere e alla tutela dei diritti, temi che ci stanno particolarmente a cuore. Insieme ai nostri colleghi e alle nostre colleghe abbiamo camminato per sostenere una causa per noi importante. Donne in Corsa ha rappresentato un momento di aggregazione e riflessione, in cui il benessere fisico si sposa all'impegno sociale. Come Serenissima Ristorazione, crediamo sia fondamentale sensibilizzare sul valore dell'equità di genere, non solo nei contesti lavorativi, ma in ogni ambito della vita quotidiana, per creare una società più inclusiva!

- **A sostegno della prevenzione**

Oltre ai progetti con Welfarecare, Siamo orgogliosi di aver sostenuto l'evento dedicato alla prevenzione del tumore al seno tenutosi presso l'Aula Magna dell'Ospedale Sant'Andrea di Vercelli. L'incontro, organizzato dal Gruppo Interdisciplinare Cura del Carcinoma Mammario dell'ASL di Vercelli e dalla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), con focus sul tema "Donna e Cancro: conoscere, prevenire e curare il tumore della mammella".

- **Inclusione sociale: progetto 739**

Continua con successo il percorso di inclusione sociale legato al "Progetto 739"! Attivato presso la cucina dell'ospedale San Bortolo di Vicenza da noi gestita, permette a cinque persone di integrarsi nel mondo del lavoro supportati da educatori/trici che fungono da accompagnatori/trici durante ogni fase dell'attività lavorativa, garantendo loro il giusto supporto e valorizzando il percorso di ognuno/a. Grazie ai risultati positivi ottenuti finora, altre due persone saranno presto integrate nel programma e avranno modo di conoscere la nostra realtà. Il progetto, realizzato con il supporto di ULSS 8 Berica, Serenissima Ristorazione, Caritas, e Legambiente, mira a promuovere l'autonomia e le competenze lavorative dei partecipanti, contribuendo alla loro integrazione nella comunità. In Serenissima Ristorazione crediamo che ogni persona, con le sue capacità e unicità, possa portare un contributo prezioso. Ci impegniamo a proseguire con dedizione questo percorso, che per noi rappresenta un importante modello di inclusione concreto e sostenibile.

- **Progetto LEAN**

Lo scorso anno, in collaborazione con il Team Lean di Forema, abbiamo dato vita ad un progetto entusiasmante volto a migliorare i nostri processi produttivi, ridurre gli sprechi e creare un ambiente di lavoro ancora più efficiente. Dopo un'attenta analisi sul campo, che ha coinvolto 8 centri produttivi, abbiamo identificato le aree di miglioramento di alcuni importanti processi, dando avvio alla creazione del Manuale Serenissima Ristorazione. Questo strumento prezioso racchiude tutte le nostre Standard Operating Procedures (SOP) Ma non ci siamo fermati qui! A maggio abbiamo organizzato un vero e proprio tour formativo presso le principali sedi aziendali. Durante questo tour, alcuni dei nostri responsabili, affiancati da Alessandro Martorelli hanno ricoperto il ruolo di trainer condividendo le loro competenze con i/le colleghi/e. Questa esperienza non solo ha rafforzato il nostro approccio collaborativo, ma ha anche creato un legame ancora più forte tra le nostre diverse realtà aziendali.



**130 kg
di bottigliette
di plastica raccolti**



• Recopet

Serenissima Ristorazione è tra gli esercenti convenzionati che hanno aderito all'iniziativa per l'erogazione di buoni sconto ai cittadini di Vicenza che utilizzeranno il nuovo raccogli-tore-compattatore installato presso il proprio Ristorante Self Service, un progetto virtuoso che ha già permesso di raccogliere in tutto 130 kg di bottigliette di plastica.

Questo nuovo punto di raccolta consente alla comunità di contribuire efficacemente alla differenziata garantendo un doppio vantaggio: quello ambientale, derivante dal riciclo totale dei materiali, e quello economico, grazie agli scontrini emessi dal macchinario che si trasformeranno in buoni sconto spendibili in città. Siamo orgogliosi di far parte di questa iniziativa che incentiva la sostenibilità e genera un impatto positivo concreto sul territorio e sull'ambiente.

• Green Food Week

Serenissima Ristorazione aderisce alla Green Food Week promossa da FoodInsider per diffondere una cultura alimentare a basso impatto nella ristorazione collettiva. Le nostre scelte a tavola influenzano direttamente gli ecosistemi, considerando che un terzo delle emissioni globali di gas serra deriva proprio dal settore alimentare. Per questo motivo, abbiamo scelto di proporre un'offerta che privilegia materie prime come i legumi, fondamentali per una dieta sana, biologica e sostenibile.

Questa visione si traduce in numeri concreti grazie alla collaborazione di quasi 170 clienti, tra scuole e aziende, che hanno scelto di unirsi a noi in questo percorso. Insieme, serviremo oltre 28 mila pasti con "menù green", dimostrando come la preferenza per piatti vegetali e locali possa ridurre l'inquinamento e contrastare attivamente il riscaldamento del Pianeta.



• Crediti di sostenibilità

Conferma per il 2025, dopo l'avvio del progetto nel 2024, dell'acquisto volontario di 100 crediti equivalenti alle tonnellate di CO2 assorbite dall'Appennino Tosco Emiliano. Questa iniziativa, unica nel suo genere in Italia, è stata avviata dal Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano e presentata a Parma durante un incontro di illustrazione del Position Paper sul Goal 11 dell'ASviS, il quale si propone di "rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili": un obiettivo ambizioso che richiede azioni concrete. I fondi stanziati, come chiarito dal direttore del Parco Giuseppe Vignali, vengono consegnati ai detentori dei boschi, che dovranno reinvestirli per migliorare le capacità del territorio di generare nuovi crediti. Il Parco agisce come intermediario e garante, assicurando che gli investimenti contribuiscano effettivamente a promuovere la sostenibilità ambientale e territoriale.





- **Proteggiamo la biodiversità**

Serenissima Ristorazione partecipa attivamente alla protezione della biodiversità attraverso il progetto “Bees As A Service” di Apicolturaurbana.it. Questa iniziativa offre un servizio completo per la Corporate Social Responsibility (CSR), rivolgendosi alle realtà che desiderano investire nella tutela dell'ambiente e nella promozione degli ecosistemi. Il Gruppo ha recentemente destinato una parte delle proprie risorse CSR all'installazione di 14 arnie distribuite tra Veneto (8), Emilia Romagna (2) e Lazio (4), ospitando oltre 209.000 api mellifere.

I risultati ottenuti nel 2025 testimoniano l'efficacia di questa scelta, con 44 kg di miele raccolti e la rilevazione di oltre 30 specie di pollini, di cui più di 20 nettariiferi. L'attività delle api permette di impollinare fino a 30.000 fiori ogni giorno, contribuendo inoltre alla mitigazione del cambiamento climatico con una riduzione stimata di 44 tonnellate di CO2 annue. Questo percorso si inserisce in un quadro più ampio finalizzato a raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, con particolare attenzione ai traguardi 11, 12 e 15. La varietà del contesto floreale si conferma quindi cruciale per la sopravvivenza delle api e per la salute del territorio, rendendo questo progetto un pilastro fondamentale della strategia di sostenibilità aziendale.

- **Rispetto delle risorse ambientali**

Giornata Mondiale dell'Acqua, un momento importante che, a livello globale, vuole richiamare l'attenzione sull'importanza di questa risorsa, preziosa ma non infinita, anche rispetto al tema del cambiamento climatico e sulle azioni da mettere in pratica per la sua salvaguardia. Sono 27.557 litri d'acqua risparmiati ogni anno per il lavaggio solido delle stoviglie e 20.000 litri d'acqua preservati grazie ai nostri sistemi di pulizia con prodotti concentrati.

3.14 Gestione e risoluzione dei reclami

La gestione delle segnalazioni relative a SA8000 che provengono dal portale web: portale.grupposerenissima.it/sa8000/ sono gestite dagli organi Direttivi dell'azienda e ne daranno debito riscontro a chi ne farà richiesta.

3.15 Formazione e sviluppo delle capacità

L'azienda ha provveduto a pianificare attività formative, per tutto il personale di vari livelli, al fine di sensibilizzare lo stesso ai principi della SA8000 e della Politica aziendale per la Responsabilità Sociale.

Tale formazione è disponibile attraverso piattaforma a-learning aziendale costantemente aggiornata da Ufficio Formazione.

3.16 Gestione dei fornitori e degli appaltatori

L'azienda ha stabilito a mezzo di procedure le modalità per la selezione e la qualifica dei fornitori/sub fornitori sulla base delle loro capacità di rispettare i requisiti della Norma SA8000. Gli stessi vengono informati in materia di Responsabilità Sociale e viene richiesto loro la disponibilità a conformarsi a tali requisiti mediante la compilazione di un questionario e la disponibilità a ricevere verifiche presso la loro sede.

Il presente documento è stato validato dai rappresentanti dei lavoratori SA8000 e da tutto il Social Performance Team.

SEDE LEGALE

Vicenza, Viale della Scienza, 26.

Gli Uffici di Viale della Scienza ospitano la Presidenza, la Direzione Generale, la Direzione Commerciale, la Direzione Qualità, l'Ufficio Fatturazione, l'Assistenza Clienti, la Direzione dell'Ufficio Tecnico, l'Ufficio Sicurezza, le Direzioni e Segreterie delle Divisioni.

SEDE AMMINISTRATIVA

Castello Bissari Sforza Colleoni

Costabissara (VI), Via S. Antonio, 37/39.

Ospita la Direzione e Gestione acquisti, la Direzione Amministrativa ed i vari uffici di staff, l'ufficio CED.

Gli Uffici di Via Savona 144, Torri di Quartesolo (VI)

ospitano la Direzione e Gestione del Personale.



Serenissima Ristorazione S.p.A.

Sede Legale in Viale della Scienza, 26 - 36100 Vicenza

Tel +39 0444 348400 - info@grupposerenissima.it - www.grupposerenissima.it

Iscritta al Registro Imprese di Vicenza - C.F. e Partita IVA: 01617950249 - Iscritta al R.E.A. di Vicenza al n. 174392

Capitale Sociale Euro: 8.000.000,00 interamente versato