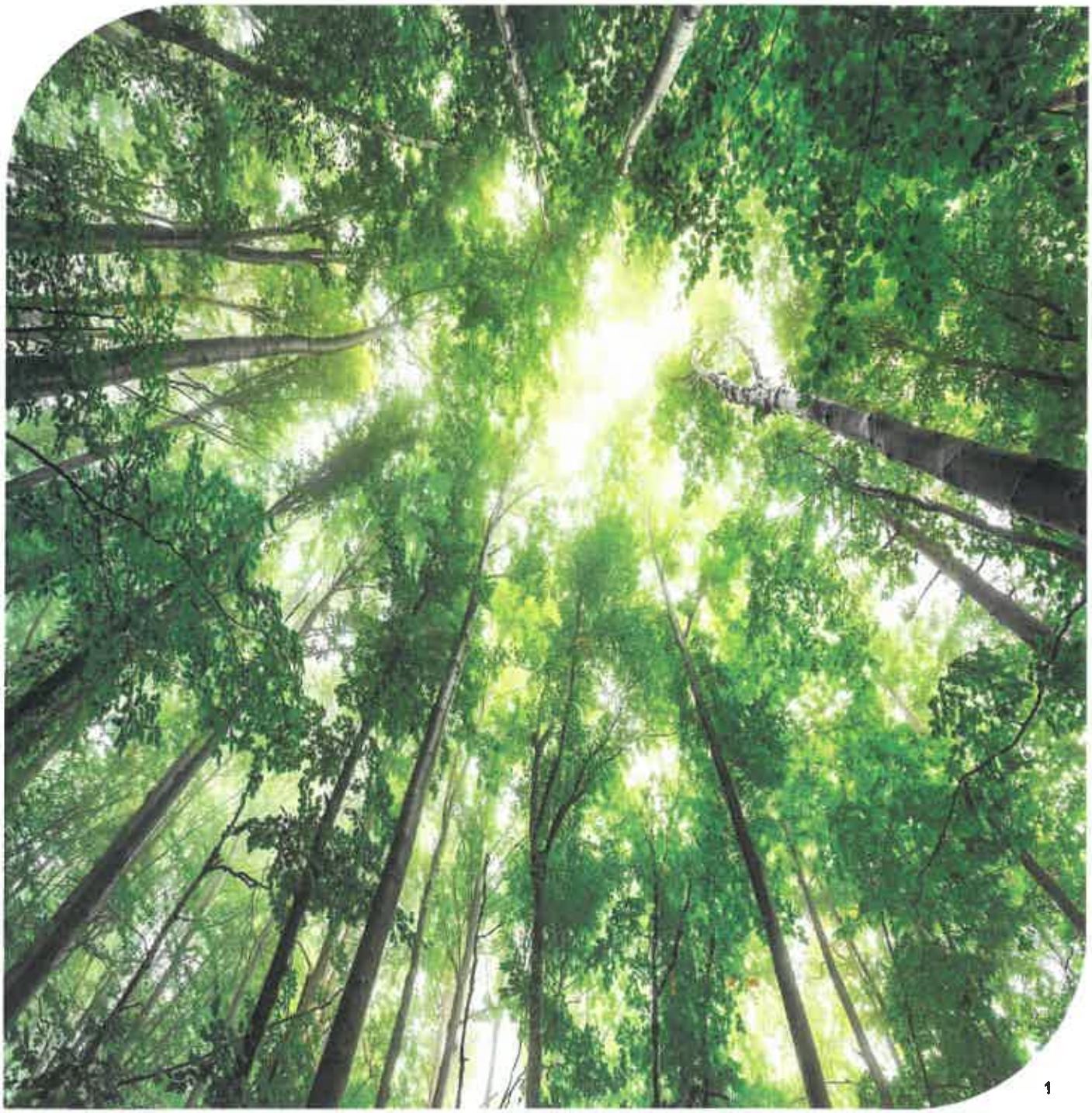
DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Dati aggiornati al 31/12/2022 - Rev. 6 del 31/3/2023

La ricerca e l'attenzione a soluzioni innovative come impegno costante per il miglioramento dell'efficienza ambientale.



La Dichiarazione Ambientale è disponibile sul sito web:
www.grupposerenissima.it

La presente Dichiarazione Ambientale è stata convalidata da CSQA Certificazioni Numero Accreditamento IT-V-0005

20 GIU 2023

CSQA Certificazioni srl
L'Amministratore Delegato
(Dr. Pietro Bonato)

Per eventuali chiarimenti contattare:
Rappresentante della Direzione:
Dott.ssa Lucia Cammisa
email: emas@grupposerenissima.it
tel. 0444 - 348400

DICHIARAZIONE AMBIENTALE SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

1. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE 2
   1.1 Il Gruppo Serenissima Ristorazione 3
2. IDENTITÀ DI SERENISSIMA RISTORAZIONE 4
   2.1 Strategie e politiche 6
   2.2 Qualità certificata 8
   2.3 I principali segmenti della ristorazione di Serenissima Ristorazione Spa 10
   2.4 La crescita di Serenissima Ristorazione S.p.A. 11
3. RICERCA ED INNOVAZIONE PER VALORIZZARE IL DOMANI 12
4. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE 15
   4.1 Campo di applicazione 16
   4.2 Organigramma 17
5. POLITICA AMBIENTALE 19
6. ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI E INDICATORI 21
   6.1 Centro di Cottura di Boara Pisani 28
   6.2 Centro di cottura di Bollate 30
   6.3 Centro di Cottura di Roma 32
   6.4 Centro di Cottura di Genova 33
   6.5 Centro di Cottura di Mogliano Veneto 34
   6.6 Centro di Cottura di Poggio Gagliardo 35
   6.7 Centro di Cottura di Rovigo 36
   6.8 Centro di Cottura di Vicenza 37
   6.9 Centro di Cottura di Torrile di Parma 38
7. OBIETTIVI AMBIENTALI 2019-2021 31
8. PREVENZIONE INCENDI E AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO 33
9. ADEMPIMENTI LEGISLATIVI 34
10. GLOSSARIO 36

Da sempre ciò che ci guida sono, la passione per il nostro lavoro e un modello di business sostenibile ed etico.

1. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

Il Gruppo Serenissima Ristorazione è oggi una delle realtà italiane più importanti nel campo della ristorazione collettiva e commerciale, con una produzione di 50 milioni di pasti all'anno, 14 società collegate, più di 9.000 dipendenti tra Italia ed estero ed un fatturato consolidato di oltre 412 milioni di euro.

Uno dei tratti distintivi della società è da sempre l'internazionalizzazione: il Gruppo si è infatti ampliato negli anni anche su scala europea, in particolare in Spagna e in Polonia. L'approccio global service ha contraddistinto sin dagli esordi, negli anni '80, il modus operandi della società, finalizzato alla prestazione di un'attività integrata capace di andare incontro alle specifiche esigenze della clientela. Oltre alla preparazione e distribuzione dei pasti, pianifichiamo la logistica, forniamo derrate alimentari, gestiamo locali pubblici, self service e distributori automatici, ci occupiamo di servizi di lavanderia, pulizia, centralino, guardaroba, portineria, manutenzione del verde.
Lungimiranza, flessibilità dell'offerta e attenzione al mercato sono gli altri aspetti che hanno contribuito al mantenimento di un trend di crescita negli anni. Attivo nei principali segmenti della ristorazione, ovvero commerciale, socio-sanitaria, scolastica, aziendale, facility e altri servizi, il Gruppo Serenissima Ristorazione ha il suo quartiere generale a Vicenza, punto di raccordo per le altre controllate diffuse sul territorio nazionale ed europeo.

La filosofia aziendale si basa su tre importanti valori: Innovare, Crescere e Lavorare. Con questi ingredienti, Serenissima Ristorazione vuole evidenziare il senso del proprio operato giorno dopo giorno: la passione per il lavoro, l'importanza di creare e innovare al fine di garantire sempre di più un servizio d'eccellenza e affidabilità dei prodotti. L'idea di ristorazione secondo il Gruppo Serenissima Ristorazione si basa su una chiara visione: promuovere una cultura dell'alimentazione, legata all'attenzione per la salute, l'ambiente e la responsabilità sociale.

Nel 2022 è risultata essere una delle 300 imprese ad aver ottenuto la certificazione "Green Stars" dall'Istituto Tedesco Qualità e Finanza (ITQF). L'autorevole riconoscimento è stato assegnato a Serenissima Ristorazione a seguito di un'approfondita analisi delle citazioni online relative al suo impatto sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

50	14	9000	412
milioni di pasti annui	società collegate	dipendenti	milioni di euro, fatturato consolidato

w

1.1 Il Gruppo Serenissima Ristorazione

La nostra forza risiede nella sinergia tra tutte le società controllate dall'azienda Capogruppo Serenissima Ristorazione. L'unione e la cooperazione sono aspetti fondamentali per proporre un servizio sempre più completo e competitivo nel mercato.

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

Impresa Capogruppo e Direzione Generale.

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

EURORISTORAZIONE S.R.L.
Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica.

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.

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.

RISTOVENDING S.R.L.
Azienda specializzata nel settore del vending.

VEGRA CAMIN S.R.L.
Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica.

F.F.F. S.R.L.
Azienda specializzata nella fornitura diprodotti ortofrutticoli, sia a favore delle Società del Gruppo sia di Clienti terzi.

Creiamo il futuro migliorando la vita delle persone e lavorando responsabilmente

Serenissima Ristorazione in Europa

SERENISSIMA IBERIA. S.L.
Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale, ospedaliera, scolastica.

SERENISSIMA POLSKA SP. ZO.O.
Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale, ospedaliera, scolastica.

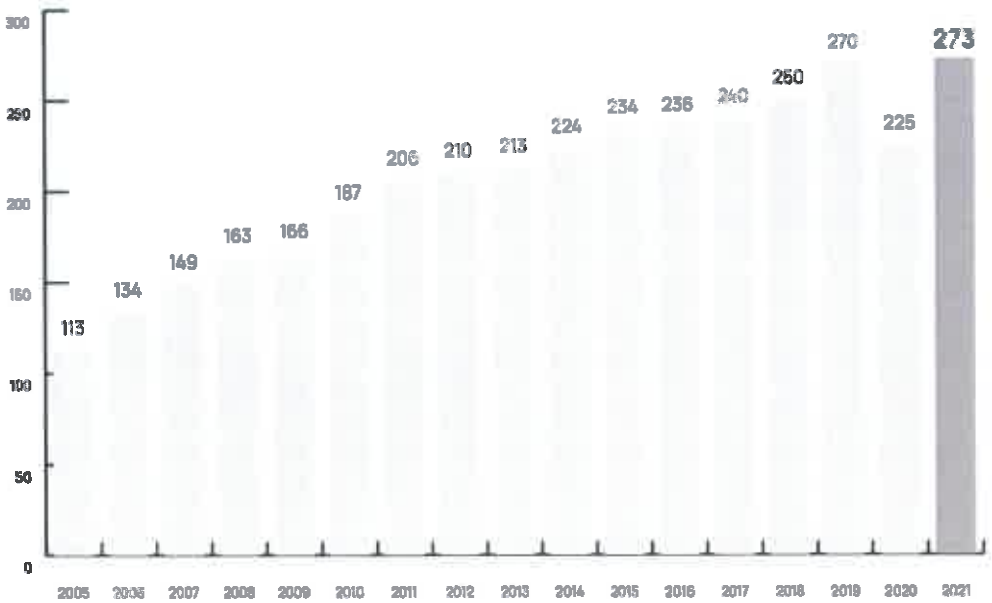
Vicenza
Bollate
Parma
Mogliano Veneto
Boara
Rovigo
Genova
Poggio Gagliardo
Roma

2. IDENTITÀ DI SERENISSIMA RISTORAZIONE

Serenissima Ristorazione S.p.A è la capogruppo, specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione ospedaliera, aziendale, scolastica, commerciale e nella gestione di locali pubblici, attiva su tutto il territorio nazionale.

2.1 I principali segmenti della ristorazione di Serenissima Ristorazione Spa

2.2 La crescita di Serenissima Ristorazione S.p.A.



2.3 Strategie e politiche

Negli ultimi quindici anni abbiamo assistito ad un processo di cambiamento che ha interessato in maniera determinante la società: trasformazioni sociali, culturali, tecnologiche, comunicative, il cui frutto più evidente è la globalizzazione.
I mercati mondiali sempre più qualificati ed estremamente mobili hanno stravolto assetti importanti nel mondo del lavoro. Il contesto economico sempre più competitivo, il progresso tecnologico, il moltiplicarsi di provvedimenti normativo - legislativi, hanno fatto sì che solo aziende solide e in grado di adeguarsi ai nuovi tempi e ai nuovi modi potessero sopravvivere al mercato stesso. Serenissima Ristorazione si è trovata ad affrontare una sfida importante in un contesto di contrazione del mercato nella fornitura di pasti, ma ha trovato il modo di trasformare la difficoltà generale in un'opportunità personale di crescita e miglioramento. Ottimizzazione dei processi di produzione, sviluppo, qualità ed efficienza: questo è il risultato. Nel pieno rispetto dell'ambiente e della salvaguardia della sicurezza dei lavoratori Serenissima Ristorazione S.p.A. si impegna ogni giorno ad operare secondo criteri socialmente responsabili. Il percorso organizzativo stabilito da Serenissima Ristorazione S.p.A., per rispondere alla complessità crescente del mondo industrializzato, non può che essere improntato a modelli normativi esistenti.

Nell'arco della sua attività, Serenissima Ristorazione S.p.a. ha sviluppato una politica di green economy e sostenibilità per far fronte ai criteri ambientali minimi (CAM) richiesti dal PAN GPP (Piano di Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi della pubblica amministrazione) adottato dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea e per rispondere sempre più alle richieste del mercato di un servizio in linea con i principi di salvaguardia e tutela dell'ambiente.
La sensibilità per l'ambiente è testimoniata e rinnovata con le seguenti certificazioni: UNI EN ISO 14001, ISO TS 14067, ISO 14040, ISO 14044 ed EMAS.

L'Agenda 2030 pone obiettivi specifici per lo sviluppo Sostenibile e i Paesi dell'ONU sono chiamati ad agire e a fare della sostenibilità ambientale uno dei valori cardine della vita sociale. Il nostro impegno per la Sostenibilità è:

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

SOSTENIBILITÀ SOCIALE
Promuovere un consumo consapevole sia con azioni dirette (educazione alimentare e formazione) sia ~~promuo~~ prodotti e piatti tipici che valorizzano il territorio italiano

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA
Sostenere l'occupazione del territorio sia in modo diretto mantenendo e promuovendo il personale attualmente presente, sia alimentando l'economia locale scegliendo fornitori locali.

2.4 Qualità certificata

In Serenissima Ristorazione l'attenzione alla sicurezza e il rispetto per l'ambiente sono di basilare importanza.

UNI EN ISO 9001:2015
Sistema di gestione per la qualità

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 menù ospedaliero

UNI EN ISO 22000:2018
Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

UNI EN ISO 22005:2008
Sistema di gestione della salute e della sicurezza dellavoro

UNI EN ISO 45001:2018
Sistema di gestione della salute e della sicurezza dellavoro

SA8000:2014
Social Accountability

IFS FOOD
International Food Standard Version 7

DTP 108
Certificazione "senza glutine"

CODEX ALIMENTARIUS HACCP CAC/RCP/1-1969 Rev. 4 (2003) – annex 1
Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodoHACCP

UNI CEN ISO/TS 14067:2018
Gas ad effetto serra - quantificazione e comunicazione dell'impronta climatica dei prodotti (carbon footprint dei prodotti) per le scuole di Roma.

EMAS
Eco Management and Audit scheme

ISO 37001:2016
Sistema di gestione anticorruzione

Family Audit
Conciliazione famiglia-lavoro

SA8000
Responsabilità sociale

Le sfide come punto di partenza per la nostra crescita

Serenissima Ristorazione S.p.A. possiede eccellenze e know-how che si traducono nella costante innovazione di processi e di prodotti, nello sviluppo di progetti speciali e nella sempre maggiore attenzione che dedichiamo alle richieste dei nostri clienti, ci ha finora permesso di primeggiare con successo in un settore iper-competitivo ed in grande evoluzione come quello della ristorazione collettiva italiana.

La sfida della velocità:
la rapidità di cogliere nuove opportunità di business chel mercato ci presenterà.

La sfida del rapporto con il cliente:
saper cogliere in pieno le sue esigenze, sarà la chiave del successo.

La sfida della flessibilità:
spostare l'attenzione dai confini interni dell'organizzazione alla rete di relazioni con l'esterno

La sfida della conoscenza:
saper creare un sistema persone-organizzazione basatosulla capacità di scambio e impiego di conoscenze e competenze, per una rapida condivisione.

3. 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 tecnologicamente più avanzati d'Europa. Utilizza la tecnica del Cook & Chill, procedura all'avanguardia utilizzata per la cottura, abbattimento, conservazione e distribuzione dei cibi in modo da minimizzare il rischio di proliferazione batterica. Tale procedura garantisce una migliore qualità dei pasti dal punto di vista nutrizionale, organolettico, microbiologico ed organizzativo. Un investimento di 30 milioni di Euro, 12.000 metri quadrati di superficie totale, una capacità produttiva di oltre 40.000 pasti al giorno e un impiego a pieno regime di 300 operatori.
Lo stabilimento produttivo di Boara Pisani è stato pensato e costruito con la massima attenzione per l'impatto ambientale e l'ottimizzazione energetica: l'elettricità è prodotta per buona parte da impianto di cogenerazione.
Nello stesso periodo sono stati dismessi i pannelli fotovoltaici.

COOK & CHILL

Il segreto del fresco: latecnica del Cook & Chill

L'innovazione della nostra produzione è l'utilizzo della tecnica "Cook & Chill" che ci permette di standardizzare i processi e innalzare il livello di sicurezza igienico sanitaria, organolettica e nutrizionale.

IT R978Y CE

Stabilimento dotato di Approval Number CEE

Il sistema "Camera Bianca"

Il **sistema Camera Bianca** è costituito da una pre-camera in cui i prodotti cotti refrigerati stazionano per 6 ore sotto un flusso laminare di aria filtrata ionizzata al fine di ridurre la possibilità di contaminazione dei prodotti, passaggio a doccia d'aria e ingresso in camera bianca, locale in cui i prodotti vengono suddivisi in porzioni e quindi confezionati.

Riepilogo sistemi di produzione energie per il centro di Boara Pisani

n. 2 generatori di calore (caldaie) utilizzate per la produzione dell'acqua calda sanitaria necessaria alle lavorazioni	Pn.: 698 kWt
n. 2 generatori con bruciatori di tipo modulante a gas metano e di economizzatore per la produzione dei fluidi necessari ai processi di lavorazione	Pn.: 1.283,8 kWt e produzione vapore 1850 Kg/h
n. 1 centrale frigorifera condensata in acqua pozzo	Pn: 504 kWf
n. 3 gruppi frigo condensati ad aria (di emergenza)	Pn: 420 kWf
n. 1 cogeneratore a gas metano per la produzione di acqua calda ed energia elettrica entrambi utilizzati interamente per il ciclo produttivo	Pne: 200 kWe Pnt: 300 kWt (potenza massima erogabile elettrica)
n. 2 gruppi elettrogeni a Gasolio	1 da 496 kWe, 1 da 456 Kwe
n. 1 Cabina MT/BT	Pn: 1.000 kWe

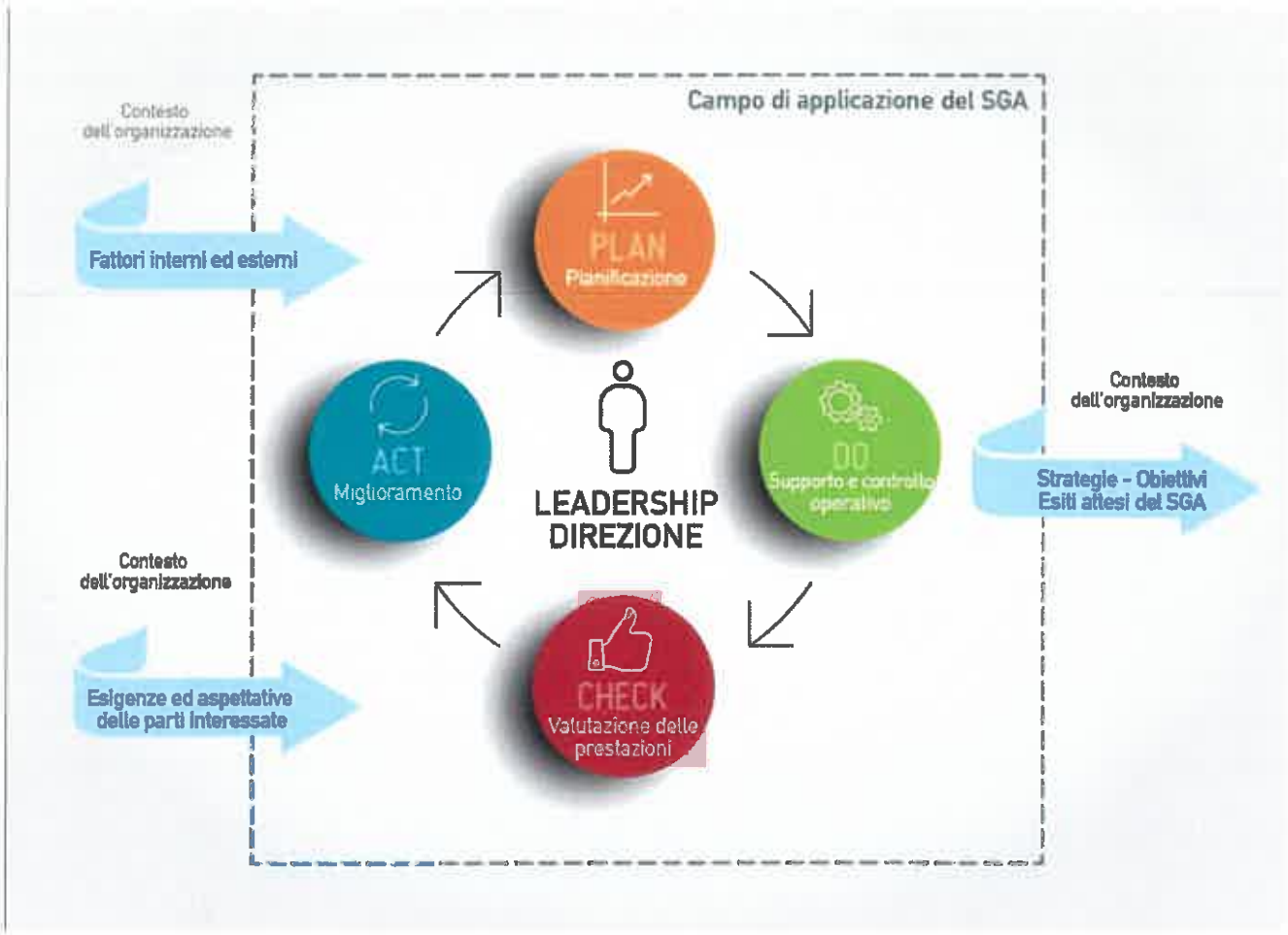
4. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Il Sistema di Gestione Ambientale, strumento fondamentale per gestire in modo efficace gli aspetti ambientali e per monitorare e migliorare le prestazioni ambientali, è stato implementato in conformità delle nuove edizioni degli standard di riferimento (ISO 14001:2015, Regolamento CE n. 1221/2009 EMAS, come modificato dal Regolamento UE 1505/2017). Implementare un sistema di gestione ambientale permette a Serenissima Ristorazione di adottare un approccio per affrontare e risolvere i problemi di carattere ambientale, ma anche di guardare al futuro perseguendo il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.

L'applicazione dei requisiti del Regolamento EMAS da parte di Serenissima Ristorazione interessa la Sede Legale dell'Azienda ed i centri di cottura di seguito elencati:

- Centro di Cottura di Boara Pisani
- Centro di Cottura di Bollate
- Centro di Cottura di Roma
- Centro di Cottura di Genova
- Centro di Cottura di Mogliano Veneto
- Centro di Cottura di Poggio Gagliardo
- Centro di Cottura di Rovigo
- Centro di Cottura di Vicenza
- Centro di Cottura di Torrile di Parma

La necessità di migliorare con continuità la competitività sul mercato si traduce in una costante applicazione del SGA alle attività svolte come strumento di miglioramento basato sul ciclo Plan-Do-Check-Act come descritto nella figura seguente:



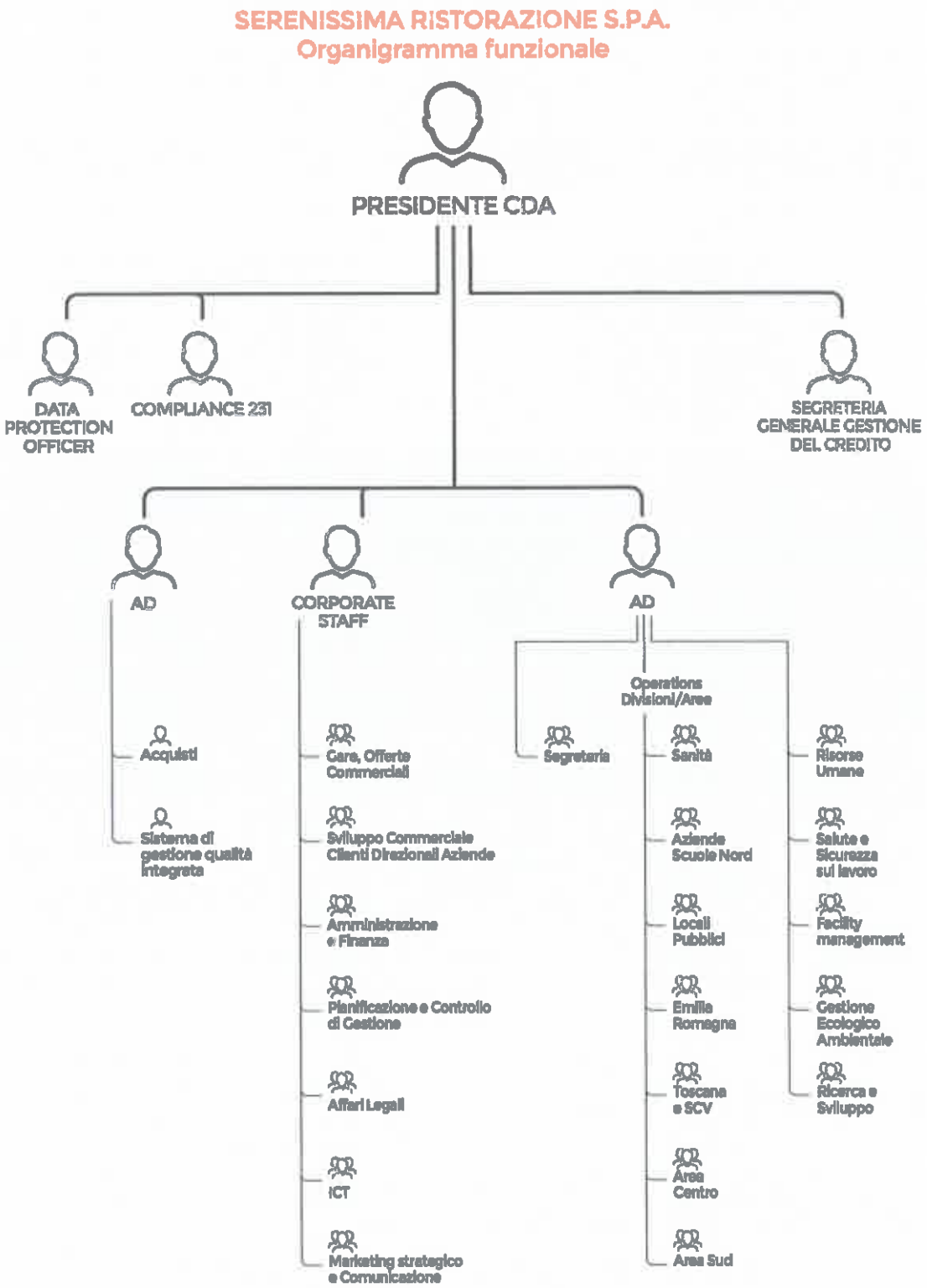
Attraverso un'attenta analisi di contesto in cui opera, Serenissima Ristorazione raccoglie le esigenze e aspettative delle parti interessate. L'alta Direzione provvede a trasferire questi input all'organizzazione, sotto forma di strategie e obiettivi, mediante la diffusione della politica aziendale e guida, attraverso la leadership e utilizzando un approccio alla gestione dei rischi.
Gli audit, l'analisi dei dati e delle informazioni provenienti dai processi e dalle attività consentono di monitorare l'efficacia, mentre le azioni correttive determinano stabili miglioramenti del Sistema.
Il miglioramento continuo è lo strumento utilizzato per conseguire un grado di soddisfazione sempre crescente delle esigenze e aspettative delle parti interessate, compresa la soddisfazione del cliente/utente, attraverso il miglioramento delle prestazioni e della qualità intrinseca dei prodotti e dei servizi erogati.
Il contenuto delle informazioni rivolte al pubblico presenti nella Dichiarazione Ambientale viene verificato sistematicamente da parte dell'auditor ambientale accreditato e dell'Organismo Competente (Comitato Ecolabel Ecoaudit) sezione EMAS).

4.1 Campo di applicazione

Di seguito si riporta il campo di applicazione del Sistema di Gestione di Serenissima Ristorazione:

- PRESSO LA SEDE: Implementazione di un sistema di gestione ambientale in fase di apertura o presa in gestione dei siti produttivi per la preparazione, veicolazione e distribuzione di pasti dedicati alla ristorazione collettiva per le realtà aziendali, scolastiche, universitarie, ospedaliere e socio assistenziali, bar, ristoranti.
- PRESSO I CENTRI COTTURA: Preparazione, veicolazione e distribuzione di pasti in legame fresco caldo e legame refrigerato (Cook and Chill) dedicati alla ristorazione collettiva attraverso le fasi di ricevimento derrate alimentari, preparazione di semilavorati, cottura, confezionamento in mono e pluriporzione, trasporto e somministrazione. (NACE 56.29).

4.2 Organigramma



5. POLITICA AMBIENTALE (21.01.2019)

La Politica Ambientale è un documento del Sistema di gestione rivolto all'interno e all'esterno dell'azienda: essa viene diffusa a tutti i livelli attraverso la pubblicazione nel sito internet ufficiale dell'Azienda (www.grupposerenissima.it) ed attraverso il Bilancio SA8000. Di seguito si riporta la Politica Ambientale:

Serenissima Ristorazione riconosce nella corretta e attenta gestione dell'ambiente e, di conseguenza, nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale una delle più importanti priorità aziendali. L'Alta Direzione Aziendale si impegna alla protezione e alla salvaguardia dell'ambiente in cui Serenissima Ristorazione opera, in un'ottica di prevenzione dell'inquinamento ambientale.
Serenissima Ristorazione, a partire dal proprio contesto di riferimento e in conformità ai requisiti dello standard internazionale ISO 14001 e del Regolamento Europeo EMAS, implementa un sistema di gestione per l'Ambiente.

Serenissima Ristorazione S.p.A., implementa un sistema di gestione ambientale con 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 ed 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 e la progettazione di nuove attività e prima della dismissione di un impianto o dell'abbandono di un sito.
- 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 e considerando un uso efficiente e sicuro dell'energia, dei materiali, delle sostanze e preparati pericolosi e 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.
- 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 ad 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 i, fornendo periodicamente informazioni adeguate alla Direzione, ai dipendenti, alle autorità ed al pubblico, come previsto dallo spirito degli standard di riferimento per la certificazione e la registrazione del Sistema di Gestione."

6. ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI E INDICATORI

Il Sistema di Gestione Ambientale di Serenissima Ristorazione consente di avere un controllo continuo sugli aspetti ambientali diretti e indiretti correlati alle proprie attività e ai servizi offerti.
Gli aspetti ambientali diretti sono quelli generati dalle attività dei Centri di Cottura e dai servizi forniti, mentre quelli indiretti provengono da attività e servizi su cui Serenissima Ristorazione non ha un controllo gestionale totale.

Nell'ambito del Sistema di Gestione viene utilizzato uno strumento di valutazione degli aspetti ambientali diretti e indiretti, revisionato periodicamente, da cui deriva la classificazione finale di ogni aspetto ambientale secondo due Classi di significatività:

- **aspetto non significativo**
- **aspetto significativo**

Di seguito si riporta una descrizione dettagliata degli aspetti ambientali diretti ed indiretti che vengono annualmente valutati e monitorati.

Aspetti ambientali diretti relativi ai centri di cottura.

Attraverso l'Analisi Ambientale redatta per ogni singolo centro di cottura e aggiornata annualmente, Serenissima Ristorazione monitora e valuta i seguenti aspetti ambientali diretti sia in condizioni normali che in condizioni di emergenza: Emissioni atmosfera convogliate, Emissioni atmosfera diffuse, Scarichi idrici, Rifiuti, Consumo acqua, Consumo energia elettrica, Consumo metano, Consumo carburante, Rumore, Sostanze pericolose, Sostanze lesive strato ozono e gas effetto serra, Amianto, Odore.
Gli aspetti ambientali che sono risultati significativi in condizione normale vengono riportati all'interno dei paragrafi dedicati ai singoli centri di cottura mentre nella tabella successiva si riporta la significatività degli aspetti in condizioni di emergenza.

Aspetti significativi in condizione di emergenza.

Aspetto ambientale	CENTRI DI COTTURA								
	Boara Pisani	Bollate	Mogliano Veneto	Poggio Gagliardo	Rovigo	Roma	Vicenza	Genova	Torrile di Parma
Scarichi idrici	X						X		
Sostanze lesive strato ozono e gaseffetto serra	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Amianto					X	X			

Nei paragrafi a seguire, in base ai requisiti del Regolamento EMAS e alla decisione UE 2017/1508 (Documento di riferimento settoriale per la produzione di prodotti alimentari), sono stati riportati gli indicatori di performance ambientale per ogni singolo Centro di Cottura finalizzati al monitoraggio e alla comunicazione delle prestazioni ambientali in un'ottica di chiarezza e trasparenza. I valori di tali indicatori riguardano le sei matrici ambientali (acqua, efficienza energetica, rifiuti, efficienza dei materiali, emissioni e biodiversità) e si riferiscono agli anni 2020, 2021 e 2022. Per il calcolo degli indicatori i dati ambientali provenienti dal sistema di monitoraggio vengono rapportati al numero di pasti erogati all'anno per singolo centro di cottura.

Vengono di seguito presentati i dati e gli indicatori utilizzati per la rendicontazione delle prestazioni ambientali nei diversi centri di cottura.

ACQUA

L'indicatore di riferimento comprende i consumi idrici totali relativi a ciascun centro di cottura comprensivi anche dei consumi relativi alle attività di lavaggio.

EFFICIENZA ENERGETICA

Gli indicatori di riferimento sono relativi a:

- Consumo complessivo di risorse energetiche per il centro di cottura (energia elettrica, metano per riscaldamento e carburanti intesi come benzina, gasolio e GPL per l'autotrazione)
- Percentuale di energia prodotta da fonte rinnovabile (fotovoltaico ove presente, cogenerazione ove presente) rispetto al consumo totale di energia.

EFFICIENZA DEI MATERIALI

Gli indicatori di riferimento sono relativi a:

- Acquisto di prodotti detergenti per la pulizia;
- Utilizzo di materiali di imballaggio;
- Acquisto di derrate alimentari per l'erogazione dei pasti.

RIFIUTI

L'indicatore di riferimento è relativo alla produzione di rifiuti non pericolosi non assimilabili a urbani per ciascun centro di cottura.

EMISSIONI

Gli indicatori di riferimento sono relativi a:

- Emissioni di CO2 equivalente e alle eventuali perdite degli impianti contenenti gas a potenziale effetto serra calcolate con approccio di tipo LCA;
- Emissioni di SO2 riconducibili ai consumi energetici per la produzione e per l'autotrazione calcolate con approccio di tipo LCA;
- Emissioni di NOx riconducibili ai consumi energetici per la produzione e per l'autotrazione calcolate con approccio di tipo LCA;
- Emissioni di Particolato riconducibili ai consumi energetici per la produzione e per l'autotrazione calcolate con approccio di tipo LCA.

BIODIVERSITÀ

L'indicatore di riferimento è relativo alla superficie edificata per ciascun centro di cottura. A differenza degli altri temi ambientali il dato non è stato rapportato al numero di pasti erogati per il calcolo dell'indicatore in quanto l'informazione ottenuta è ritenuta poco significativa.

Aspetti ambientali indiretti legati alla progettazione, erogazione del servizio e strategie aziendali

Serenissima ha sviluppato nuove iniziative mirate alla quantificazione, valutazione e comunicazione dell'impronta ambientale dei propri prodotti e servizi.
In ottica di ciclo di vita, l'adozione di criteri ambientali viene tenuta in considerazione durante tutta la progettazione dei servizi offerti a partire dalla preparazione dei prodotti fino alla definizione e composizione dei servizi offerti sul mercato. Particolare attenzione viene data al coinvolgimento dei soggetti di filiera (fornitori delle derrate, imballaggi, smaltitori ed aziende partner).

Aspetti ambientali relativi ai fornitori

Per quanto riguarda gli aspetti legati ai fornitori, al fine di limitare gli impatti ambientali derivanti dall'acquisto di materiale, si sottolinea come Serenissima Ristorazione selezioni i propri fornitori tenendo conto anche del loro approccio e della loro attenzione nei confronti dell'ambiente. In particolare, viene considerata non solo l'adesione a schemi volontari di certificazione ambientale come, ad esempio, il Regolamento EMAS e la ISO 14001 ma anche tutte quelle azioni concrete che vengono implementate dai singoli fornitori durante la loro attività produttiva.
Particolare attenzione viene inoltre rivolta alla logistica, vengono selezionati quei trasportatori che adottano azioni volte all'ottimizzazione dei viaggi (ad esempio a pieno carico).
Per quanto riguarda la fornitura delle derrate, vengono selezionati a seconda delle specifiche richieste dal cliente, alcuni prodotti del territorio a filiera corta e chilometro zero, biologici, a lotta integrata e di prodotti ottenuti con metodi di pesca/agricoltura ecosostenibile. Stessa attenzione viene posta anche ai prodotti per la pulizia prediligendo ove possibili forniture a marchio Ecolabel e ove possibile prodotti multiporzione con la conseguente riduzione del consumo di energia per la produzione, di rifiuti e di trasporto. Vengono valutati positivamente quei fornitori che utilizzano fonti alternative di energia e materiale riciclato e/o riciclabile, impiegano gli scarti di lavorazione, recuperano gli imballaggi, evitano sprechi di risorsa idrica riciclando l'acqua di lavaggio e adottano azioni di compensazione della CO2.

Aspetti ambientali relativi alla preparazione dei menù

Con la crescente attenzione da parte della comunità internazionale verso le tematiche ambientali e in particolare verso le conseguenze e gli effetti dei cambiamenti climatici, è emersa la chiara esigenza da parte di organizzazioni pubbliche e private di disporre di procedure e strumenti in grado di supportare la definizione di politiche e strategie volte alla salvaguardia dell'ambiente.

In questa direzione, a partire dal 2016 Serenissima Ristorazione ha deciso di adottare una politica attiva nella tutela dell'ambiente e nella lotta ai cambiamenti climatici dotandosi di uno strumento di valutazione della Carbon footprint del proprio servizio di ristorazione scolastica offerto alle scuole del Comune di Roma.
In particolare, sono state quantificate le emissioni di gas ad effetto serra generate dai processi che caratterizzano l'intero ciclo di vita di alcuni menù in conformità alla norma ISO 14067:2018.

Tale attività ha reso possibile l'identificazione di diverse opportunità di miglioramento per poter arrivare a produrre e a mettere sul mercato un menu a ridotto impatto ambientale con CO2 compensata denominato "Menù Green", riconosciuto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il percorso di sostenibilità intrapreso da Serenissima Ristorazione ha portato l'azienda ad ottenere nel 2020, prima azienda nel settore della ristorazione, la certificazione ISO 14067:2018 Systematic Approach che valida l'intero sistema di gestione della Carbon Footprint. Si tratta di un importante risultato frutto di un lavoro complesso che ha coinvolto tutte le aree aziendali e interessato sia aspetti tecnologici che gestionali. In particolare, Serenissima Ristorazione ha sviluppato una serie di processi e procedure che attraverso un approccio di tipo sistematico consentono a Serenissima di calcolare la Carbon Footprint del menù che offre nella ristorazione collettiva. Nello specifico il lavoro condotto ha portato a tali risultati:

- Identificazione della sequenza di attività che conducono alla determinazione dell'impronta di carbonio di un menù;
- Redazione di procedure operative per l'attuazione, controllo e monitoraggio delle diverse attività;
- Definizione delle risorse umane e materiali a supporto dell'intero processo;
- Validazione e aggiornamento del sistema di calcolo della Carbon Footprint

L'implementazione di tale approccio innovativo per l'applicazione della metodologia Carbon Footprint ha avuto i seguenti obiettivi:

- Dotare l'azienda di un sistema che consenta di ottenere dati che siano trasparenti, verificati, certificati e immediatamente utilizzabili al fine di rispondere tempestivamente alle esigenze dei consumatori e alle richieste di mercato sempre più attenti al rispetto dell'ambiente e alla sostenibilità dei prodotti;
- Rilevare e monitorare in tempo reale le proprie prestazioni ambientali con lo scopo di predisporre in maniera continuativa azioni correttive e di miglioramento mirate alla riduzione degli impatti in un'ottica di ciclo di vita.

L'adozione di tale modello innovativo conferma, dunque, l'impegno di Serenissima Ristorazione nella riduzione dell'impronta ambientale sui cambiamenti climatici attraverso l'analisi dei propri processi produttivi e della propria supply chain.

Aspetti ambientali relativi alle strutture di distribuzione e somministrazione pasti

Al fine di sensibilizzare gli utenti finali, Serenissima Ristorazione, da diversi anni ha attivato alcune azioni che hanno come obiettivo quello di incidere fortemente sui consumi di risorse e ridurre la produzione di rifiuti presso le strutture dove avviene la distribuzione e somministrazione dei pasti.

Di seguito si riportano le attività ed iniziative che vengono attuate:

- Riduzione dell'impiego di bottiglie di plastica, presso i siti di gestione diretta grazie all'installazione di distributori di acqua microfiltrata con carboni attivi;
- Riduzione dell'impiego di vaschette di plastica per il confezionamento della singola porzione grazie all'utilizzo di contenitori isotermici multiporzione (quando il servizio è previsto);
- Riduzione degli sprechi alimentari e di risorse attraverso la donazione di cibo non somministrato e ancora idoneo al consumo ad enti e associazioni caritatevoli. In linea con quanto previsto dalla Legge del Buon Samaritano in ogni centro cottura sottoscriviamo accordi per il recupero del cibo non somministrato dimostrando l'attenzione per il sociale (aiuto di persone indigenti) e per l'ambiente (evitando lo spreco di risorse naturali);
- Predisposizione di totem informativi e tovagliette copri vassoio rivolto ai clienti nei quali viene richiesto agli utenti un impegno attivo per ridurre lo spreco di cibo, ad esempio pianificando il menù settimanale, scegliendo con attenzione le porzioni e sfruttando la possibilità di ricevere apposite vaschette per consumare il cibo avanzato a casa;
- Sensibilizzazione del personale attraverso percorsi formativi ad hoc sull'applicazione della procedura aziendale in materia di corretta gestione dei rifiuti e di riduzione degli sprechi.
- Riduzione degli sprechi alimentari attraverso una partnership tra Serenissima Ristorazione e BIOVA, due realtà italiane che promuovono e sostengono concretamente attività e progetti innovativi di economia circolare, che hanno a cuore la sostenibilità e la responsabilità sociale. Biova Project trasforma in birra il pane non utilizzato nei centri di Serenissima Ristorazione, con l'obiettivo di ridurre il più possibile eccedenze e sprechi di materie prime ed energia. (2021 e 2022 recuperati 150kg di pane che hanno prodotto 2 ettolitri di birra)
- Conversione dell'umido del CC Boara tramite macchina per produzione di compost da destinare all'agricoltura.

6.1 Centro di Cottura di Boara Pisani

Il Centro di Cottura di Boara Pisani, sito in Via Artigianato (PD), esegue attività di produzione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione sociosanitaria e scolastica secondo la tecnica "Cook & Chill" o legame refrigerato, seguendo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati; tutte le derrate approvvigionate rispondono alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, la cottura, l'abbattimento, il confezionamento ed infine la spedizione. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.

A seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività emerge come tutti gli aspetti ambientali diretti e indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura di Boara Pisani, non risultano significativi. Nel 2018 è stato costruito un depuratore che è entrato in funzione nel 2019. Attualmente gli scarichi vengono periodicamente controllati attraverso uno specifico piano di campionamento.

Di seguito si riportano le tabelle relative agli indicatori chiave previsti dal Regolamento EMAS per il triennio 2020- 2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	10.555.299	6.068	207
2021	10.837.640	6.068	199
2022 (valori fino al 31 dicembre)	11.834.146	6.068	199

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	0,008	0,008	0,005
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	0,002	0,001	0,001
Percentuale di energia prodotta da fonte rinnovabile	MWh / n° pasti	2%	0%	0%
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	6,24E-06	3,85E-06	6,05E-06
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	2,78E-05	1,76E-05	1,57E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	5,25E-04	5,20E-04	5,05E-04
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	4,44E-05	1,64E-04	1,39E-04
Produzione di rifiuti specialipericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	3,58E-04	3,49E-04	3,19E-04
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,20E-06	6,78E-07	3,08E-07
Emissioni NOx	ton / n° pasti	1,81E-06	4,03E-07	1,67E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2,22E-07	9,04E-08	2,45E-08

Dalle tabelle soprastanti emerge un trend in diminuzione per l'acquisto di detergenti e imballi e un coefficiente di energia in diminuzione.
Dalle tabelle emerge un trend in diminuzione (a parte per i detergenti che è in aumento) per la maggior parte degli indicatori relativi al 2022; se si considerano i dati relativi ai consumi degli aspetti ambientali non indicizzati si evidenzia come questi hanno subito delle variazioni rispetto al trend degli anni precedenti per l'aumento del numero di pasti erogati per il 2022.
L'aumento sostanziale del numero di pasti è legato in buona parte all'aumento della richiesta da parte dei clienti pubblici anche in conseguenza dell'acquisizione di nuovi appalti. Si sottolinea che nell'ambito del centro di cottura, non vengono prodotti rifiuti pericolosi.

6.2 Centro di cottura di Bollate

Il Centro di Cottura di Bollate, sito in Via Torino 19 (Milano), esegue attività di produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati; tutte le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante ricezione e lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.
Tutti gli aspetti ambientali diretti ad indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura non risultano significativi a seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività.

Di seguito si riportano le tabelle relative agli indicatori chiave previsti dal Regolamento EMAS per il triennio 2020- 2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	363.972	1.224	85
2021	453.010	1.224	82
2022 (valori fino al 31 dicembre)	576.624	1.224	164

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	1,14E-02	5,93E-03	6,75E-03
Consumo di risorse energetiche	**MWh / n° pasti**	**1,99E-03**	**1,29E-03**	**9,23E-04**
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	1,02796E-05	7,88283E-06	1,35877E-05
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	1,1083E-05	5,83541E-06	5,77638E-06
Acquisto derrate	ton / n° pasti	0,000790982	0,000665094	0,000739359
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	**ton / n° pasti**	**0**	**1,77104E-05**	**1.56428E-05**
Produzione di rifiuti specialipericolosi	**ton / n° pasti**	**0**	**0**	**0**
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	5,60E-07	4,93E-07	4,42E-07
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,52E-06	1,28E-06	1,33E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	6,92E-07	6,46E-07	8,95E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2,16E-04	1,98E-04	2,70E-04

Dalle tabelle soprastanti non si rilevano particolari criticità se non un aumento dei consumi di acqua per pasto; si sottolinea che i valori relativi ai consumi di acqua molto spesso sono influenzati dalla presenza di fatturazioni a conguaglio.
In particolare il "Consumo di risorse energetiche" è in aumento e così come gli indicatori relativi alle emissioni (CO_2, SO_2, NOx e Particolato).
L'indicatore relativo alla produzione dei rifiuti non è stato riportato in quanto non risultano prodotti rifiuti speciali non assimilabili agli urbani. Questi ultimi vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.3 Centro di Cottura di Roma

Il Centro Cottura di Roma, sito in via Crespina 41, esegue attività di produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, ospedaliera e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura. A seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività emerge come tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura di Roma, non risultano significativi ad esclusione dell'aspetto Amianto.
L'aspetto ambientale amianto risulta significativo in quanto presente sulla copertura esterna dell'edificio. La valutazione dello stato di conservazione dei manufatti ha evidenziato come il materiale presente sulla struttura esterna risulta compatto e senza presenza di rotture, fessurazioni o asportazioni di materiale. Al fine di tenere sotto controllo i potenziali fattori di deterioramento e di danneggiamento, Serenissima Ristorazione ha predisposto un programma di controllo, manutenzione e di verifica periodica delle condizioni dei materiali.

Di seguito si riportano le tabelle relative agli indicatori chiave previsti dal Regolamento EMAS per il triennio 2020- 2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	62.669	487	30
2021	113.460	487	26
2022 (valori fino al 31 dicembre)	118.612	487	34

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	4,52E-03	4,52E-02	1,06E-01
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	3,03E-03	1,70E-03	2,68E-03
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	1,78E-05	5,81E-06	1,20E-05
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	1,64E-04	5,59E-05	1,29E-04
Acquisto derrate	ton / n° pasti	9,40E-04	7,06E-04	9,49E-04
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	1,22E-03	0,00E+00	7,47E-04
Produzione di rifiuti specialipericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	3,49E-05	4,12E-04	1,16E-03
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,07E-07	1,34E-06	3,25E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	5,98E-08	8,21E-07	2,47E-06
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	1,80E-08	2,46E-07	6,19E-07

Il trend del consumo delle risorse energetiche è in aumento, mentre la maggior parte degli indicatori presentano un trend in diminuzione. Si sottolinea che il dato relativo all'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (Imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.4 Centro di Cottura di Genova

Il Centro Cottura di Genova, sito in Canepa 7 (Genova) provvede alla produzione, veicolazione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione socio-assistenziale, in legame Cook & Chill, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante ricezione e lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e spedizione presso i terminali di utilizzo. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.
Tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura non risultano significativi a seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività.

Di seguito si riportano le tabelle degli indicatori chiave per il triennio 2020-2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2019	1.359.578	1.623	24
2020	1.176.500	1.623	25
2021	1.344.205	1.623	24
2022 (valori fino al 31 dicembre)	1.330.563	1.623	24

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	5,51E-03	4,31E-03	5,09E-03
Consumo di risorse energetiche	**MWh / n° pasti**	**1,09E-03**	**9,27E-04**	**9,23E-04**
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	6,63E-07	4,61E-07	1,17E-06
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	8,35E-05	4,75E-05	4,56E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	6,16E-04	3,74E-04	4,15E-04
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	**ton / n° pasti**	**3.81E-05**	**9.65E-05**	**1.22E-04**
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	**ton / n° pasti**	**0**	**0**	**0**
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	5,08E-07	4,23E-07	4,42E-07
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,52E-06	1,26E-06	1,33E06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	8,11E-07	6,62E-07	1,19E-06
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2,45E-07	2,00E-07	2,19E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che "Le emissioni " sono in diminuzione (CO2, SO2, NOx) a parte il particolato che è aumentato, invece gli indicatori "Detergenti", "Imballaggi" sono in diminuzione e "Derrate" in aumento, ma è in diminuzione il consumo di "Risorse Energetiche".
Si sottolinea che l'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (Imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi.
L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.5 Centro di Cottura di Mogliano Veneto

Il Centro di Cottura, sito in Via Gagliardi 11 - Mogliano Veneto provvede alla produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, e socio assistenziale, secondo un menù validato dal SIAN di competenza. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura. Tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura non risultano significati- vi a seguito dell'applicazione dei criteri di significatività. Nel mese di maggio 2018 è pervenuta una segnalazione per l'aspetto dell'odore e dei rumori da parte dei condomini confinanti, ad oggi, l'Azienda ha gestito e risolto con l'Amministrazione Comunale le problematiche sollevate.

Di seguito si riportano le tabelle relative agli indicatori chiave per il triennio 2020 – 2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	343.275	2.598	99
2021	597.338	2.598	96
2022 (valori fino al 31 dicembre)	594.372	2.598	90

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	3,91E-03	3,77E-03	7.16E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	1,35E-03	1,48E-03	9,72E-04
Percentuale di energia prodottada fonte rinnovabile	MWh / n° pasti	0%	0,03344%	0,02946%
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	7,09E-06	5,45E-06	9,85E-06
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	2,71E-05	1,60E-05	1,14E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	8,91E-04	6,56E-04	7,77E-04
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	3,06E-05	1,76E-05	2,52E-06
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	9,00E-05	3,60E-04	2,60E-05
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,25E-06	1,72E-06	6,32E-07
Emissioni NOx	ton / n° pasti	9,03E-07	5,19E-07	5,24E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	5,16E-08	2,13E-07	1,35E-08

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che "Le emissioni " sono in diminuzione (CO2, NOx e Particolato) ad eccezione della SO2 così come gli indicatori "Imballaggi", mentre in aumento "Detergenti" e"Derrate", ma è in aumento il consumo di "Risorse Energetiche".
In linea generale.
Si sottolinea che l'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (Imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi.
L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.6 Centro di Cottura di Poggio Gagliardo

Il Centro Cottura di Poggio Gagliardo, sito in Via Poggio Gagliardo 37, Montescudaio (Pisa) provvede alla produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.
Tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura non risultano significativi a seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività.

Di seguito si riportano le tabelle relative agli indicatori chiave per il triennio 2020 – 2021 – 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	110.755	429	42
2021	181.436	429	44
2022	223.663	429	39

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022
Consumo di acqua	mc / n° pasti	6,19E-03	5,35E-03	4,97E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	1,42E-03	1,10E-03	1,05E-03
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	1,04E-05	5,37E-06	8,09E-06
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	2,33E-05	1,58E-05	1,73E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	6,95E-04	6,87E-04	1,30E-03
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	9.3901E-07	7.10995E-07	4,54478E-05
Produzione di rifiuti specialipericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	6,24E-04	4,61E-04	4,49E-04
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,74E-06	1,23E-06	1,19E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	1,04E-06	7,55E-07	6,23E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2.83E-07	1.97E-07	1,96E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che le "Risorse Energetiche" e "Le Emissioni " sono in diminuzione (CO2, SO2, NOx e Particolato), mentre sono in aumento "L'acquisto dei detergenti".
Dalla tabella sopraindicata emerge come alcuni indicatori evidenziano un trend in aumento per il 2022 come nel caso dell'acquisto di detergenti per numero di pasti erogati.
L'indicatore relativo alla produzione dei rifiuti speciali non assimilabili agli urbani risulta in aumento. Questi ultimi vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.7 Centro di Cottura di Rovigo

Il Centro di Cottura, sito in Via della Cooperazione 36 (Rovigo), provvede alla produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura. A seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività emerge come tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura di Rovigo, non risultano significativi ad esclusione dell'aspetto amianto.
L'aspetto ambientale amianto risulta significativo in quanto presente sulla copertura esterna dell'edificio. Il risultato del controllo periodico svolto durante il 2017 sui materiali contenenti amianto presenti presso il centro cottura di Rovigo, conferma le caratteristiche di buona compattezza così come l'assenza di situazioni di degrado e/o danneggiamento dei manufatti. Per questo motivo si ritiene sufficiente continuare ad eseguire un monitoraggio periodico delle condizioni dei materiali contenenti amianto. Tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura non risultano significativi a seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività.

Di seguito si riportano le tabelle degli indicatori chiave per il triennio 2020-2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	307.190	457	67
2021	373.547	457	70
2022 (valori fino al 31 dicembre)	390.489	457	72

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	1,35E-02	4,06E-03	4,29E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	1,94E-03	1,66E-03	1,60E-03
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	1,61E-05	1,09E-05	1,47E-05
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	3,42E-05	1,94E-05	2,02E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	1,08E-03	2,99E-03	1,50E-03
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	8,14E-07	2,81E-05	2,57E-05
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	7,44E-04	6,51E-04	6,30E-06
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,88E-06	1,63E-06	1,52E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	9,69E-07	8,77E-07	8,54E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2,63E-07	2,32E-07	2,15E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che le "Risorse energetiche" sono riconducibili a quelle a quelle dell'anno precedente cosi' come "Le emissioni " (CO_2, SO_2, NOx e Particolato) . Acquisto detergenti e imballi sono in aumento rispetto all'acquisto derrate che è in diminuzione.
Le tabelle relative al consumo di acqua/ n. di pasti, acquisto detergenti e imballaggi, evidenzia come il valore relativo al 2022 abbia un trend in aumento. Si sottolinea che l'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (Imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.8 Centro di Cottura di Vicenza

Il Centro di Cottura di Vicenza, sito in Viale della Scienza 26 (Vicenza) provvede alla produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.
A seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività emerge come tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura di Vicenza, non risultano significativi ad esclusione degli scarichi idrici. Nel corso del 2019, a seguito di verifiche analitiche sulle acque di scarico è stato evidenziato il superamento del valore del P che è stato prontamente gestito dalla Ditta autorizzata alla manutenzione dell'impianto di depurazione e immediatamente ne è stata data comunicazione al Comune di Vicenza nella figura del Direttore del Servizio Ambiente, Energia, Territorio.

Di seguito una breve descrizione relativa all'andamento delle performance per il triennio 2020 – 2021- 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2020	1.255.768	2.598	163
2021	1.618.022	2.598	184
2022	1.768.290	2.598	183

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (dati fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	8,41E-03	7,25E-03	6,09E-03
Consumo di risorse energetiche	**MWh / n° pasti**	**1,10E-03**	**9,37E-04**	**8,39E-04**
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	1,16E-05	6,89E-06	1,31E-04
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	7,72E-05	5,00E-05	5,72E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	6,19E-03	4,33E-03	5,68E-03
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	**ton / n° pasti**	**1,61E-04**	**1,64E-04**	**2,12E-04**
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	**ton / n° pasti**	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	5,31E-04	4,55E-04	4,20E-04
Emissioni SO2	ton / n° pasti	1,59E-06	1,37E-06	1,28E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	9,02E-07	7,71E-07	7,28E-07
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	2,64E-07	2,28E-07	2,15E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che "l'Acquisto di detergenti" e "Le emissioni " sono in diminuzione (CO2, SO2,NOx e Particolato), mentre in aumento Acquisto di imballi e derrate.
Mentre sono in diminuzione il consumo di "Risorse Energetiche", "Acqua" e "l'acquisto dei detergenti".
I dati riportati tengono in considerazione i consumi del Centro di Cottura e quelli relativi agli uffici.
L'indicatore "Risorse energetiche" evidenzia nel 2022 una diminuzione dei consumi di energia per pasto. In particolare, è da evidenziare che i contatori sono gli stessi per uffici e centro di cottura, quindi a maggior ragione l'aumento del consumo è alquanto sostanziale. Si sottolinea che l'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stato calcolato in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.9 Centro di Cottura di Torrile di Parma

Il Centro di Cottura di Torrile, sito in Via Brodolini, 2 Torrile (Parma) provvede alla produzione, veicolazione e distribuzione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale, secondo un menù validato dall'ente committente. L'attività inizia dalla ricezione di materie prime provenienti da fornitori qualificati. Le derrate rispondono a caratteristiche merceologiche previste dal capitolato d'appalto. La preparazione delle pietanze avviene mediante lavorazione di materie prime, cottura, abbattimento e rigenerazione ove necessario. Ciascuna fase operativa implica un controllo e monitoraggio secondo il sistema HACCP implementato presso il centro di cottura.
A seguito dell'applicazione dei criteri di significatività a testimonianza della corretta gestione delle attività emerge come tutti gli aspetti ambientali diretti ed indiretti collegati alle attività e servizi del centro di cottura di Torrile, non risultano significativi a seguito dell'applicazione dei criteri a testimonianza della corretta gestione delle attività.

Di seguito una breve descrizione relativa all'andamento delle performance per il triennio 2020 – 2021 - 2022.

	N. di pasti erogati	Superficie edificata (mq)	N. di addetti
2019	101.477	416	8
2020	124.067	416	11
2021	137.936	416	14
2022 (valori fino al 31 dicembre)	234.210	416	37

INDICATORE CHIAVE	UDM	VALORE 2020	VALORE 2021	VALORE 2022 (valori fino al 31 dicembre)
Consumo di acqua	mc / n° pasti	1,33E-02	1,35E-02	9,38E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh / n° pasti	2,66E-03	2,58E-03	1,84E-03
Acquisto detergenti	ton / n° pasti	9,19E-06	2,63E-06	7,41E-07
Acquisto imballaggi	ton / n° pasti	4,02E-05	1,58E-05	1,45E-05
Acquisto derrate	ton / n° pasti	1,29E-03	1,90E-03	1,77-03
Produzione di rifiuti speciali nonpericolosi	ton / n° pasti	5,38E-05	1,61E-04	8,16E-02
Produzione di rifiuti specialipericolosi	ton / n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton / n° pasti	1,45E-03	1,41E-03	1,02E-03
Emissioni SO2	ton / n° pasti	4,21E-06	4,15E-06	3,03E-06
Emissioni NOx	ton / n° pasti	3,11E-06	2,87E-06	2,03E-06
Emissioni Particolato	ton / n° pasti	7,85E-07	7,61E-07	5,54E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che "Acquisto di imballi" e derrate sono in diminuzione, mentre risultano in diminuzione l'cquisto di detergenti.
Si sottolinea che l'indicatore rifiuti, non tiene conto dei rifiuti assimilabili agli urbani (Imballaggi di carta e cartone, imballaggi in plastica, rifiuti biodegradabili di cucine e mense, imballaggi di materiale misti) che vengono gestiti attraverso le specifiche modalità di raccolta differenziata regolamentata dal Comune e non sono quantificati. Nell'ambito del centro di cottura, inoltre, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. L'indicatore "Percentuale di energia da fonte rinnovabile" non è stata calcolata in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

7. OBIETTIVI AMBIENTALI 2021-2023

Vengono di seguito riportati gli obiettivi di miglioramento previsti nell'ambito del Sistema di Gestione Ambientale di Serenissima Ristorazione.

OBIETTIVO: RIDUZIONE DELLAPRODUZIONE DI RIFIUTI

Obiettivi Specifici	Riduzione produzione del rifiuto organico per aumento del 5% del n° di "pasti solidali"
Valore di target	192.617 kg di rifiuto organico è il valore medio annuo di rifiuto organico prodotto per sito produttivo su cui è stato calcolato il 5% dell'obiettivo specifico
Azioni stabilite	Promozione e comunicazione alle Divisione per incrementare la distribuzione di pasti solidali
Resp.	CD -AQ - CCE - RP – CUOCHI - ASM
Conclusione prevista	Dic-23
Stato obiettivo	In corso
Eventuali Note	Dal 2019 al 2021 vi è stato una generale diminuzione della distribuzione di "pasti solidali" rispetto ai pasti prodotti. Si pone come obbiettivo la riduzione dello smaltimento di rifiuto organico per ridotta produzione.
Risorse	Interne

OBIETTIVO: RIDUZIONE DEI CONSUMI PER PASTO PRODOTTO

Obiettivi Specifici	Riduzione del consumo di energia elettrica per pasto prodotto 5%
Valore di target	0,73 Kw h/pasto è il valore medio dei consumi di energia elettrica per singolo pasto prodotto su cui è stato calcolato il 5% dell'obiettivo specifico
Azioni stabilite	Progettazione di sistema di monitoraggio e configurazione/implementazione di una piattaforma di monitoraggio per il CC di Boara. Campagna di misurazione dei consumi di energia elettrica per tutti gli altri centri di cottura soggetti a diagnosi energetica. Attuazione delle azioni previste dalla diagnosi energetica. Continua sensibilizzazione per ottimizzazione.
Resp.	UT – EM – CCE - AQ
Conclusione prevista	Dic-23
Stato obiettivo	In corso
Eventuali Note	Dall'analisi dei consumi dei centri cottura per il volume di pasti prodotti si nota che l' indicatore più basso è pari a 0,1363 Kw/h ed è relativo al CC di via Crespina, Roma per l'anno 2020.
Risorse	Interne

Legenda:

AQ	Assicuratore Qualità
AP	Addetto Pulizie
ASM	Addetto Servizio Mense
CCE	Capo Centro
CD	Capo Divisione
AD	Amministratore Delegato
RP	Responsabile di Produzione
RSGI	Responsabile Sistema di Gestione Qualità Integrata
UT	Ufficio tecnico
EM	Energy Manager

Poniamo da sempre la sostenibilità al centro del nostro processo di crescita

8. PREVENZIONE INCENDI E AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO

NOMI CENTRI	CPI			AUA		
	EMISSIONE CPI	SCADENZA CPI	N° PRATICA	NUMERO	DATA DI EMISSIONE	SCADENZA
CC VICENZA	Rinnovo del 20/06/2019	20/06/24	13615	Assimilabile allo scrico domestico - Revoca del provvedimento provinciale sl Autorizzazione Unica Ambientale n°266/2014 del 28/08/14, prot 60055 del 02/09/14		non applicabile
CC BOARA PISANI	Rinnovo del 23/04/2021	23/04/26	49949	AUA N°1239/AUA/2019 - Prot. 21016 del 27/03/19	16/03/16	scad 15.03.2031
CC BOLLATE	Rinnovo del 19/11/2019	19/11/24	338588	Prot. 19502 (Scarico Industriale) - Da Regolamento Regionale 24.03.03 n°3 la natura dello scarico è variata ai sensi dell'art. 5 ad acque domestiche. Prot S13 5997 SUAP Comune Bollate Richiesta autorizzazione Scarico.	16/04/17	non applicabile
CC ROVIGO	Rinnovo del 01/08/2018	01/08/23	11389	ASM Rovigo Spa - Prot. 573 del 06.09.02 Scarico di Acque Domestiche o Assimilate	06/09/02	non applicabile
CC GENOVA	Rinnovo del 29/01/2021	28/01/26	4408/16 - Pratica PI 200519	prot. 203/2018 COMUNE di Genova	14/02/18	14/02/33
CC MOGLIANO VENETO	Rinnovo del 18/04/2023	18/04/28	Pratica n. 52677	Prot. 82981 del 28/12/2017 VERITAS - Assimilato al domestico	28/12/17	non applicabile
CC POGGIO GAGLIARDO	Rinnovo del 02.08.22 SCIA n°1885	02.08.27	Pratica 52677	Relazione Tecnico Descrittiva e qualitativa impianto di depurazione e smaltimento reflui domestici e assimilabili al domenestico. Studio Tecnico Eco-Project del 01.08.2017 + Dichiarazione agibilità asseverata del 03/02/2017 Arch. Alessandro Usan	01/08/17	non applicabile
C.C. CRESPINA - ROMA	Rinnovo del 19.01.23	19.01.2028	Pratica 65508 – protocollo 71217	Presenza Vasche di Accumulo da svuotare periodicamente autorizzate dalla C.I.L. pro CP2017/1077 del 5/1/17		non applicabile
C.C.TORRILE	Non assogettabilità alle autorizzazioni Prevenzioni Incendi			Assimilato al domestico - Comune di Torrile Prto n° 0014710/18 del 24/10/18		non applicabile

9. ADEMPIMENTI LEGISLATIVI

L'adesione al Regolamento Comunitario EMAS, impone alle organizzazioni registrate di verificare costantemente la legislazione ambientale applicabile e di garantire e dimostrare il puntuale rispetto della stessa.
Si riporta di seguito una sintesi dei principali riferimenti legislativi applicabili a Serenissima Ristorazione:

Riferimento legislativo	Aspetto Ambientale
D.lgs. n.152/2006 e successive modifiche e integrazioni	Gestione delle acque sotterranee, acque superficiali, principi dello sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente e del territorio, emissioni, Gestione dei rifiuti, Suolo, sottosuolo e bonifiche Disposizioni in materia di valutazione di impatto ambientale (VIA) , valutazione ambientale strategica (VAS) e Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).
Dpr. 13 Marzo 2013	Regolamento recante la disciplina dell'autorizzazione unica ambientale e la semplificazione di adempimenti amministrativi in materia ambientale gravanti sulle piccole e medie imprese e sugli impianti non soggetti ad autorizzazione integrata ambientale (AUA).
D.lgs. 192/2005, D.lgs. 311/2006, D.lgs. 115/2008	Risparmio energetico, Gestione dell'energia e certificazione energetica.
Regolamento UE 517/2014 Regolamento CE 1005/2009	Gas fluorurati ad effetto serra e potenzialmente lesivi dello strato di ozono.
DM 74/2013 DM 10/02/2014	Esercizio manutenzione e controllo degli impianti termici per la climatizzazione estiva e invernale degli edifici.
D.P.R. n.151 1° Agosto 2011 Decreto Legge 31/12/2014, n. 192	Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi.
DM 7 agosto 2012	Disposizioni relative alle modalità di presentazione delle istanze concernenti i procedimenti di prevenzione incendi e alla documentazione da allegare.
D.lgs 81 del 09 Aprile 2008	Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro.
D.lgs 50/2016 Decreto 10/04/2013	Codice appalti Piano d'Azione Nazionale per il GPP (PAN GPP)
D.lgs 102 4 Luglio 2014	Attuazione della direttiva 2012/21/UE sull'efficienza energetica - Diagnosi energetiche.
Regolamento UE n.1357 18 Dicembre 2014	Sostituisce l'allegato III della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive Regolamento che riscrive le caratteristiche di pericolo dei rifiuti (HP)
D.M. 264 13 Ottobre 2016	Regolamento recante criteri indicativi per agevolare la dimostrazione della sussistenza dei requisiti per la qualifica dei residui di produzione come sottoprodotti e non come rifiuti.
Legge 68 del 2015	Disposizioni in materia di delitti contro l'ambiente. Art. 452-bis Inquinamento ambientale
L. 98/2013 DM 8 ottobre 2012 n. 161	Regolamento recante la disciplina dell'utilizzazione delle terre e rocce da scavo

10. GLOSSARIO

Ambiente
Contesto nel quale un'organizzazione opera, comprendente l'aria, l'acqua, il terreno, le risorse naturali, la flora, la fauna, gli esseri umani e le loro interrelazioni.

Analisi Ambientale
Un'esauriente analisi iniziale degli aspetti, degli impatti e delle prestazioni ambientali connessi alle attività, ai prodotti o ai servizi di un'organizzazione;

Aspetto ambientale
Un elemento delle attività, dei prodotti o dei servizi di un'organizzazione che ha, o può avere, un impatto sull'ambiente;

Audit del sistema di gestione ambientale
Una valutazione sistematica, documentata, periodica e obiettiva delle prestazioni ambientali di un'organizzazione, del sistema di gestione e dei processi destinati alla tutela dell'ambiente

Dichiarazione ambientale
Dichiarazione elaborata dall'organizzazione in conformità alle disposizioni del Regolamento CE n. 1221/09 – EMAS.

Impatto ambientale
Qualunque modifica dell'ambiente, negativa o positiva, derivante in tutto o in parte dalle attività, dai prodotti o dai servizi di un'organizzazione.

Miglioramento continuo
Processo di miglioramento del sistema di gestione ambientale per raggiungere miglioramenti di tutte le prestazioni ambientali in accordo con la politica ambientale aziendale.

Obiettivo ambientale
Un fine ambientale complessivo, per quanto possibile quantificato, conseguente alla politica ambientale, che l'organizzazione decide di perseguire.

Organizzazione
Gruppo, società, azienda, impresa, ente o istituzione, ovvero loro parti o combinazioni, in forma associata o meno, pubblica o privata, che abbia una propria struttura funzionale e amministrativa.

Parti interessate - Stakeholder
Persone o gruppi coinvolti o influenzati dalle prestazioni ambientali di un'organizzazione.

Prestazioni ambientali
I risultati misurabili della gestione dei propri aspetti ambientali da parte di un'organizzazione.

Politica ambientale
Le intenzioni e l'orientamento generali di un'organizzazione rispetto alla propria prestazione ambientale, così come espressa formalmente dall'alta direzione, ivi compresi il rispetto di tutti i pertinenti obblighi normativi in materia di ambiente e l'impegno a un miglioramento continuo delle prestazioni ambientali. La politica fornisce un quadro di riferimento per gli interventi e per stabilire gli obiettivi e i traguardi ambientali.

Prevenzione dell'inquinamento
Utilizzo di processi, operatività, materiali e prodotti per evitare, ridurre o controllare l'inquinamento che può comprendere riciclaggio, trattamento, modifica del processo, strumenti di controllo, uso efficiente di risorse e sostituzione di materiali.
I benefici potenziali della prevenzione dell'inquinamento includono la riduzione degli impatti ambientali negativi e il miglioramento dell'efficienza e riduzione dei costi. Sono comprese tecniche quali:
- il riciclaggio
- il trattamento
- i cambiamenti di processo
- i sistemi di controllo
- l'utilizzo efficiente delle risorse
- la sostituzione dei materiali.

Sistema di Gestione Ambientale
La parte del sistema complessivo di gestione comprendente la struttura organizzativa, le attività di pianificazione, le responsabilità, le pratiche, le procedure, i processi e le risorse per sviluppare, mettere in atto, realizzare, riesaminare e mantenere la politica ambientale e per gestire gli aspetti ambientali.

Traguardi ambientali
Un requisito di prestazione dettagliato, conseguente agli obiettivi ambientali, applicabile ad un'organizzazione o ad una sua parte, che occorre fissare e realizzare al fine di raggiungere tali obiettivi.

Valutazione della prestazione ambientale
Processo per agevolare le decisioni della direzione riguardanti la prestazione ambientale di un'organizzazione, mediante la scelta degli indicatori, la raccolta e l'analisi dei dati, la valutazione delle informazioni rispetto ai criteri di prestazione ambientale, rapporti e comunicazioni, e il riesame periodico e il miglioramento di tale processo.

Serenissima Ristorazione S.p.A.
Viale della Scienza, 26 - 36100 Vicenza - Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348482
info@grupposerenissima.it - www.grupposerenissima.it