

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

Politica di RBC

Politica di Responsible Business Conduct

(Approvata dal CDA del 10/07/2025)

Rev	Data	Descrizione	Preparata	Verificata	Approvata
00	02.04.25	Emissione	RSGI Dott.ssa Lucia Cammisa	Amministratore Delegato Dott. Tommaso Putin	CdA

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

1	SCOPO	3
2	RIFERIMENTI	3
3	DICHIARAZIONE DI IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ	3
4	POLITICA DI RBC - GENERALE	5
5	GESTIONE DELLA RBC POLICY E DELLE POLITICHE CORRELATE	8
5.1	Organizzazione	8
5.2	Preparazione e approvazione	9
5.3	Implementazione	9
5.3.1	Comunicazione interna	9
5.3.2	Comunicazione esterna	9
5.4	Riesame	10
6	LE POLITICHE SPECIFICHE	11
6.1	Codice Etico	11
6.2	Politica di gestione dei rischi	12
6.3	Politica per la qualità e sicurezza alimentare	13
6.4	Politica per l’ambiente	15
6.5	Politica della salute, sicurezza e benessere dei lavoratori	16
6.6	Politica anti-corrruzione	17
6.7	Politica di Responsabilità Sociale	18
6.8	Politica di Approvvigionamento Sostenibile	21
6.9	Politica di cybersecurity e tutela della privacy	22

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

1 Scopo

Questo documento definisce la Politica di Responsible Business Conduct (RBC Policy) di Serenissima Ristorazione SpA (di qui in seguito Serenissima Ristorazione) e le politiche specifiche ad essa collegate per i singoli scopi. Il documento definisce il modo in cui le politiche sono gestite.

2 Riferimenti

La RBC Policy di Serenissima Ristorazione fa riferimento a linee guida (es.: OECD Due Diligence Guidance for Responsible Business Conduct), documenti (Dichiarazioni delle Nazioni Unite, convenzioni ILO, linee guida OCSE) e norme (es.: ISO 26000) definite da autorevoli organizzazioni internazionali.

Ulteriori riferimenti sono lo schema di ESG Rating “GIF Framework” e agli standard internazionali di rendicontazione GRI (Global Reporting Initiative) e ESRS (European Sustainability Reporting Standards).

3 Dichiarazione di impegno per la sostenibilità

In un mondo in cui le sfide si fanno sempre più pressanti, la dedizione di Serenissima Ristorazione alla sostenibilità non è mai stata così forte. Siamo profondamente consapevoli dell'importanza di lasciare un impatto positivo sulle comunità in cui operiamo e sull'ambiente che ci circonda. Ogni decisione, ogni azione intrapresa, è guidata da un forte senso di responsabilità verso le generazioni future.

Il nostro successo dipende dall'attenzione e dall'impegno nei confronti di tutti i nostri stakeholder, sia interni che esterni. Siamo determinati a continuare a costruire e rafforzare queste relazioni, consapevoli che la loro fiducia e collaborazione siano essenziali.

Al centro del nostro agire e alla base del costante investimento in ricerca e innovazione, vi è l'obiettivo di servire prodotti e servizi di qualità, che è un elemento fondamentale non solo per la competitività dell'azienda, ma anche per garantire la sicurezza alimentare, promuovere scelte alimentari salutari, rispettare i lavoratori e le comunità locali e salvaguardare l'ambiente.

La visione è chiara: continuare a crescere in modo sempre più responsabile e sostenibile, offrendo sempre il meglio ai clienti e contribuendo a un mondo migliore per tutti.

Con questa vision molto chiara Serenissima Ristorazione è determinata a:

- far entrare la sostenibilità, in tutti i suoi aspetti, in ogni funzione e livello dell'organizzazione;
- includere progressivamente considerazioni ambientali e sociali in tutti i processi e decisioni aziendali;
- avviare un percorso di miglioramento continuo per la riduzione dei rischi di sostenibilità per i quali ogni persona dell'azienda è chiamata a svolgere un ruolo attivo.

Serenissima Ristorazione ha portato al più alto organo di governo, il Consiglio di amministrazione, la responsabilità di governare e monitorare il processo di cambiamento verso lo sviluppo sostenibile, ha definito un piano di sostenibilità ed ha allocato risorse adeguate alla sua implementazione. Il Consiglio ha conferito apposita delega ESG ad un AD.

La società ha inoltre definito, implementato e migliorato diversi sistemi di gestione in conformità a norme internazionali e, recentemente, ha avviato la completa integrazione dei sistemi di gestione in un unico sistema che copra tutti gli aspetti della sostenibilità.

Serenissima Ristorazione ha nominato al proprio interno un ESG Manager e un Responsabile coordinamento ESG

Annualmente la società predispone un Piano di sostenibilità.

La necessità di migliorare le prestazioni e divulgare informazioni di sostenibilità con carattere predittivo ha indotto la società a mettere al cuore del sistema di gestione e controllo un sistema integrato di identificazione, valutazione e gestione dei rischi che copre tutti gli aspetti economici e

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

di sostenibilità (governance, sociali, salute e sicurezza, ambientali e di etica aziendale), esteso a tutte le funzioni aziendali e ad ogni livello, che consideri le attività interne e quelle svolte da fornitori e partner di business lungo la catena del valore e nella propria sfera di influenza.

Unitamente al sistema di gestione dei rischi, Serenissima Ristorazione ha definito un sistema di indicatori di risultato misurabili per valutare i risultati raggiunti su tutti gli aspetti della responsabilità. Con l'intento di fornire ai propri stakeholders un'informazione di sostenibilità accurata, affidabile e credibile, la società richiede una valutazione della conformità rilasciata da una terza parte indipendente accreditata rispetto alla norma ISO/IEC 17029 e a un programma idoneo per finalità di accreditamento conforme ai requisiti della stessa norma (Get It Fair GIF ESG rating and reporting assurance), sia del rating ESG che della rendicontazione di sostenibilità predisposta da Serenissima Ristorazione

Siamo consapevoli che la strada verso una sostenibilità completa sia lunga, ma siamo determinati a proseguire con impegno e serietà per migliorarci ogni giorno. La fiducia e il supporto di chi collabora con noi sono fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi che ci continuiamo a prefissare. Per questa ragione, il nostro impegno è per una rendicontazione veritiera e trasparente verso tutte le parti interessate dei risultati raggiunti e degli impegni futuri.

Il Vice-Presidente
Tommaso Putin

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

4 Politica di RBC - Generale

Serenissima Ristorazione S.p.A è una holding che possiede quote di partecipazione in numerose società controllate e opera direttamente nel settore della ristorazione collettiva.

Ambito di applicazione

La politica di Responsible Business Conduct (RBC) si applica alle attività di ristorazione collettiva di Serenissima Ristorazione comprendenti, ma non limitate a: progettazione e gestione dei servizi di ristorazione collettiva per la somministrazione di pasti convenzionali e biologici per realtà aziendali, scolastiche, universitarie, ospedaliere e socio-assistenziali, bar, ristoranti e servizi di ristoro in occasione di grandi eventi, meeting e banchetti.

La politica di RBC non si applica alle attività di gestione delle partecipazioni di Serenissima Ristorazione e delle aziende controllate che svolgono attività di ristorazione collettiva.

La Politica di RBC si applica, invece, a tutto il personale dipendente, ai membri degli organi sociali della Società e a tutti coloro che operano, anche occasionalmente, in nome e/o per conto e/o nell'interesse della società o che con questa intrattengono relazioni professionali o di affari o collaborazioni di altra natura (ambito soggettivo).

I Destinatari devono attenersi ai principi contenuti nella presente Politica (incluse le politiche specifiche ad essa correlate e dipendenti) e alle normative vigenti. A fronte di condotte e/o pratiche aziendali in contrasto con i principi contenuti nella presente Politica di RBC e/o nel Codice Etico e/o nel modello di organizzazione, Gestione e Controllo adottato, la Società si riserva di risolvere i rapporti contrattuali in essere.

Obiettivi strategici

L'impegno di Serenissima Ristorazione 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:

- 1) salute e sicurezza alimentare degli utenti finali
- 2) tutela della salute, sicurezza e benessere dei lavoratori
- 3) soddisfazione del cliente
- 4) soddisfazione dei dipendenti
- 5) tutela dell'ambiente e minimizzazione dei rischi di impatti ambientali
- 6) etica ed integrità nello svolgimento delle attività e nei rapporti lavorativi.

Strategie generali

Nell'ottica di una corretta gestione dei rapporti con i propri stakeholders, Serenissima Ristorazione ha avviato un percorso di miglioramento continuo della propria governance e della sostenibilità.

In accordo alle raccomandazioni della Linea Guida OCSE sulla RBC (2018) Serenissima Ristorazione attua il Dovero di Diligenza impegnandosi ad apportare contributi positivi al progresso economico, sociale e ambientale e riconosce che le proprie attività possono avere impatti negativi sui lavoratori, sui diritti umani, sull'ambiente, sulla lotta alla corruzione, sui consumatori e sul governo societario.

A tal fine, Serenissima Ristorazione ha definito e implementato, su base volontaria, un sistema di gestione integrato che copre tutti gli aspetti della sostenibilità in accordo a norme internazionali: qualità (ISO 9001), ambiente (ISO 14001 ed EMAS), salute e sicurezza dei lavoratori (ISO 45001) sicurezza nel settore alimentare (ISO 22000), anticorruzione (ISO 37001), responsabilità sociale (SA 8000), inclusione, diversità e parità di genere (ISO 30415 e UNI/Pdr 125). Inoltre, Serenissima Ristorazione ha conseguito le certificazioni ambientali sulle emissioni di GHG e il carbon footprint (ISO 14067).

I processi fondamentali del sistema di gestione integrato applicabile a tutti gli aspetti di sostenibilità sono:

- a) governance

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

- b) stakeholder engagement (per raccogliere informazioni su bisogni, aspettative, grado di soddisfazione e priorità sui temi materiali) e analisi dei temi materiali;
- c) definizione di una politica di RBC integrata che raccordi tutte le politiche specifiche;
- d) definizione e implementazione di un approccio integrato, applicabile a tutti gli aspetti della sostenibilità, per l'identificazione, valutazione e gestione dei rischi e degli impatti attuali e potenziali;
- e) definizione e implementazione di un approccio alla conformità su tutti gli aspetti della sostenibilità;
- f) definizione di un piano di sostenibilità che specifichi chiari KPI, obiettivi, attività, risorse e responsabilità;
- g) integrazione delle competenze in materia di sostenibilità tra quelle richieste alle risorse umane;
- h) pianificazione e implementazione di iniziative di sensibilizzazione e formazione rivolte al personale e partner/fornitori su tutte le questioni di materialità con particolare attenzione a quelle focalizzate sugli aspetti sociali, salute e sicurezza ed etica di business;
- i) integrazione degli aspetti di sostenibilità nell'approccio all'approvvigionamento;
- j) definizione e implementazione di un approccio integrato al monitoraggio dei risultati su tutti gli aspetti di sostenibilità e valutazione dell'efficacia rispetto alle politiche e strategie di medio-lungo periodo;
- k) definizione e implementazione di un approccio integrato al riesame della direzione focalizzato sulla verifica dell'efficacia dei processi e sui risultati raggiunti;
- l) predisposizione di una relazione di sostenibilità in conformità a standards di rendicontazione riconosciuti a livello internazionale tra cui GRI (per il momento) ed EFRAG ESRS (in futuro) progressivamente collegata con i risultati economico-finanziari.

La politica di RBC di Serenissima Ristorazione si declina in **politiche specifiche** per ogni aspetto della sostenibilità ritenuto rilevante in seguito all'analisi di materialità, che comprendono:

- a) Codice Etico e Codice di Condotta (normalmente è un unico documento)
- b) Politica di gestione dei rischi
- c) Politica per la Qualità e la sicurezza alimentare;
- d) Politica per l'Ambiente;
- e) Politica di Salute e, Sicurezza dei Lavoratori;
- f) Politica Anticorruzione;
- g) Politica di Responsabilità Sociale (include Diversità, Equità ed Inclusione);
- h) Politica per l'Acquisto Responsabile
- i) Politica di Cybersecurity

Tutte le politiche specifiche sono coordinate rispetto a questa Politica e al Codice Etico del gruppo Serenissima Ristorazione ed hanno la seguente struttura generale:

- a) **Introduzione:** perché la politica è importante per la società;
- b) **Obiettivi:** collegano la politica specifica con i risultati dell'analisi dei temi materiali;
- c) **Ambito di applicazione:** definisce il perimetro dell'organizzazione a cui si applica la politica;
- d) **Framework degli indicatori di risultato (KPI):** per ogni obiettivo generale espresso in termini qualitativi, ogni politica definisce degli indicatori di prestazione per misurarne l'efficacia. Essi sono collegati, ove possibile, agli indicatori definiti dagli standard di rendicontazione di sostenibilità. Gli indicatori di risultato sono di due tipi: indicatori diretti (la cui misurazione è effettuata direttamente dalla società) e indicatori di percezione (la cui misurazione deve essere effettuata chiedendo alla parte interessata un giudizio sull'operato della società).
- e) **Responsabilità:** ogni politica definisce il responsabile della sua implementazione e dei risultati.

Ogni politica specifica gestita in accordo a questa Politica RBC generale (sezione 5) è resa pubblica sul sito WEB della società e comunicata agli Stakeholders attraverso appropriati canali.

Serenissima Ristorazione attua il Dovere di Diligenza con un approccio basato sul rischio e sulla materialità degli aspetti.

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

Le misure intraprese dalla società per attuare il Dovere di Diligenza sono commisurate alla probabilità e alla conseguenza degli impatti avversi sull'organizzazione e/o sui propri Stakeholder causati da eventi che hanno luogo nello svolgimento delle proprie attività o lungo la catena del valore nonché da eventi causati dal contesto esterno (es.: rischi fisici e transizionali e/o sociali).

Serenissima Ristorazione definisce e implementa un sistema di gestione dei rischi integrato e basato sulle linee guida della norma ISO 31000 “Gestione del rischio”. La gestione dei rischi si applica a tutte le questioni di sostenibilità (governance, diritti umani e condizioni di lavoro, salute e sicurezza, ambiente, corrette pratiche commerciali e questioni relative al cliente) con un'unica metodologia e un approccio basato sulla partecipazione e coinvolgimento del personale e delle altre parti interessate.

La valutazione degli impatti e dei rischi si applica anche alla progettazione di nuovi prodotti, servizi e nuove attività e prima della dismissione di impianti o utilizzazione di siti.

Il profilo di rischio della società è sottoposto periodicamente al CdA per approvazione.

Serenissima Ristorazione persegue il **miglioramento continuo** dei processi e risultati in funzione dei cambiamenti di contesto interno ed esterno e del progresso tecnologico e scientifico al fine di prevenire o mitigare gli impatti negativi sulle persone, sull'ambiente e sulla società stessa.

Il CdA e l'alta Direzione di Serenissima Ristorazione supportano e facilitano il coinvolgimento delle parti interessate (Stakeholders) interne ed esterne per comprenderne i bisogni e aspettative (incluse le priorità dei temi materiali) e il loro grado di soddisfazione per le politiche, strategie e risultati aziendali. A tal fine la società identifica gli Stakeholder (compresi i gruppi vulnerabili) e attua un piano per il loro coinvolgimento continuo su tutti gli aspetti rilevanti utilizzando una stessa metodologia e diversi canali di comunicazione bi-direzionali (dall'azienda verso gli Stakeholder e da ogni Stakeholder verso la società).

Per perseguire gli obiettivi strategici, Serenissima Ristorazione definisce e implementa annualmente un piano di sostenibilità.

Il Consiglio di Amministrazione e l'alta Direzione sono impegnati a:

- soddisfare e, ove possibile, superare la conformità ai requisiti applicabili definiti da normative cogenti o volontarie a livello internazionale, nazionale e locale;
- richiedere l'impegno alla conformità ai requisiti applicabili a tutti i fornitori e business partner lungo la catena del valore.

Il CdA e l'Alta Direzione assicurano che la società agisca nel rispetto dei seguenti principi:

- **rispetto e tutela dei Diritti Umani** e delle migliori prassi di lavoro;
- **perseguimento dei DNSH** (Do Not Significant Harm) ossia l'impegno affinché una misura intrapresa per ridurre un determinato rischio su un aspetto di sostenibilità non arrechi un danno al raggiungimento di altri obiettivi di sostenibilità (in conformità ai requisiti del Regolamento EU 2019/875 Tassonomia);
- **approccio precauzionale**: la mancanza di certezze scientifiche non costituisca una ragione per posticipare o evitare un potenziale danno serio o irreversibile all'ambiente e/o alla società.

Serenissima Ristorazione definisce e implementa strategie in linea con i 17 SDG delle Nazioni Unite e promuove lo sviluppo e l'applicazione della cultura della sostenibilità partecipando a iniziative associative implementando azioni significative rivolte alla propria catena del valore e agli utenti.

Serenissima Ristorazione estende la propria politica di identificazione, valutazione e trattamento dei rischi sociali, ambientali e di etica aziendale anche ai partner lungo la catena del valore ed in particolare lungo la filiera di fornitura in linea con i dettami della Direttiva 2024/1760, CSDDD.

Per questa finalità la società definisce e implementa un approccio basato sulle raccomandazioni della norma ISO 20400, “Linee Guida per l'approvvigionamento sostenibile”, ed implementa una strategia di Due Diligence sui fornitori commisurata al livello di esposizione ai rischi e impatti sociali, ambientali e di etica, in base alle aree di provenienza, alle lavorazioni eseguite e ai servizi forniti.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

La società promuove l'adozione dei principi di sostenibilità da parte di contrattisti e appaltatori che agiscono in nome e per conto della società, incoraggiando e richiedendo miglioramenti delle prassi e pratiche di lavoro per renderle coerenti con le proprie.

Serenissima Ristorazione sviluppa e mantiene attivi piani per fronteggiare e gestire con efficacia tempestività eventi negativi che possono accadere nel corso di svolgimento di attività lavorative in collaborazione e sinergia, con tutti gli stakeholder, a partire dalle autorità competenti e la comunità locale.

Inoltre, la società provvede al **rimedio degli impatti negativi** che causa o contribuisce a causare o collabora con i fornitori e partner al provvedimento degli stessi.

La società si è dotata di molteplici sistemi per raccogliere suggerimenti e reclami e un sistema di segnalazioni per fenomeni illeciti, irregolarità nella conduzione aziendale o altri fatti che possano costituire una violazione delle norme interne ed esterne, garantendo la riservatezza dell'identità del segnalante e del contenuto della segnalazione in accordo con i requisiti della Direttiva 2019/1937 (recepita in Italia dal D.Lgs. 24 del 15 marzo 2023). A seguito di ogni reclamo o segnalazione, la società effettua le indagini del caso e avvia le azioni di rimedio e correzione necessarie.

Serenissima Ristorazione effettua il monitoraggio continuo sull'implementazione delle azioni di miglioramento e riduzione dei rischi e sull'efficacia dei processi rispetto agli obiettivi prefissati. A tal fine la società misura e documenta i risultati del sistema di gestione integrato e della sostenibilità eseguendo periodici controlli (Audit) e valutazioni circa il rispetto degli obiettivi aziendali, della normativa cogente e dei principi delle politiche aziendali, fornendo periodicamente informazioni adeguate alla Direzione, ai dipendenti, alle autorità ed al pubblico.

La società si impegna ad anticipare e rispondere ad ogni eventuale segnalazione relativa ai potenziali impatti negativi su persone o ambientale delle proprie attività, prodotti e servizi in modo chiaro e trasparente e comunicando periodicamente i risultati.

Serenissima Ristorazione, limitatamente alle attività di ristorazione collettiva direttamente gestite della società, ha deciso di conseguire un rating ESG e di ottenere l'assurance della relazione di sostenibilità conforme agli standard GRI.

La rendicontazione di sostenibilità predisposta rispetto agli standard GRI (per ora) ed EFAG-ESRS (in seguito) è destinata a incorporare, in un solo documento, tutte le informazioni di sostenibilità in precedenza inserite in documenti indipendenti (es.: Bilancio Sociale conforme alla norma SA 8000).

5 Gestione della RBC Policy e delle politiche correlate

Questa sezione definisce i criteri per la gestione della politica di RBC e delle politiche specifiche da parte di Serenissima Ristorazione con particolare attenzione alle questioni di sostenibilità.

5.1 Organizzazione

Serenissima Ristorazione ha nominato un Responsabile coordinamento ESG.

Il Responsabile coordinamento ESG è una persona nominata dall'Amministratore Delegato con delega alla sostenibilità a cui riporta e coordina i responsabili delle funzioni (o da persone da essi delegate) e dalle persone con incarichi specifici (es.: RSPP per la sicurezza, Rappresentante dell'Odv, i Comitati interni, ecc.) interessate nella gestione delle questioni di sostenibilità e dei relativi rischi.

In generale, il responsabile coordinamento ESG ha il compito di definire, implementare, riesaminare e migliorare il sistema di gestione integrato per la sostenibilità e il livello di esposizione ai rischi ESG.

In particolare, il responsabile coordinamento ESG ha la responsabilità della corretta implementazione della Politica di RBC e delle Politiche ad essa correlate, approvate dal Consiglio di Amministrazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

L'Amministratore con delega alla sostenibilità controlla che vi sia un adeguato scambio di informazioni e collaborazione con il responsabile ESG e con l'Organismo di Vigilanza nominato ai sensi del D.Lgs 231/2001.

5.2 Preparazione e approvazione

La Politica di RBC di Serenissima Ristorazione e le Politiche specifiche ad essa collegate sono:

- a) preparate dai responsabili di funzione;
- b) discusse, verificate e, ove necessario, modificate in base agli input del Responsabile ESG;
- c) sottoposte al Consiglio di Amministrazione che approva con Delibera.

5.3 Implementazione

La responsabilità di implementare le politiche specifiche raccordate dalla Politica di RBC spetta ai responsabili delle funzioni indicati esplicitamente in ciascuna politica specifica.

Il Responsabile coordinamento ESG ha il compito di effettuare il monitoraggio sull'implementazione delle politiche specifiche e riferire all'Amministratore con delega alla sostenibilità sulle attività e l'efficacia dei risultati raggiunti in ogni aspetto della sostenibilità.

La politica di RBC di Serenissima Ristorazione è comunicata a tutte le parti interessate per diffondere la consapevolezza degli impegni e obiettivi della società.

5.3.1 Comunicazione interna

La comunicazione interna della Politica di RBC e delle politiche specifiche è rivolta a tutto il personale di Serenissima Ristorazione, inclusi stagisti e apprendisti.

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

La società ritiene che la divulgazione della Politica di RBC costituisca un elemento essenziale per il coinvolgimento dei dipendenti sulle tematiche di sostenibilità.

5.3.2 Comunicazione esterna

Serenissima Ristorazione persegue l'obiettivo di comunicare la Politica di RBC e le politiche specifiche a tutte le parti interessate. Questa necessità è cresciuta parallelamente all'aumento della domanda di informazioni di sostenibilità accurate, credibili e affidabili da parte degli Stakeholders e del quadro normativo emergente a livello internazionale.

Strumenti di comunicazione

La Politica RBC e le politiche correlate sono rese pubbliche alle parti interessate (stakeholders) attraverso i seguenti canali:

- pubblicazione sul sito WEB aziendale;
- newsletter aziendale;
- inserimento nel video di onboarding pubblicato nel portale e-learning per neoassunti e dipendenti;
- presentazione in programmi di sensibilizzazione e formazione interna;
- inserimento nel Bilancio Sostenibilità (con link alla pagina del sito in cui sono pubblicate);
- presentazione nel corso di incontri con clienti, fornitori ed altri Stakeholder esterni;
- diffusione attraverso i social network;
- presentazione nel corso di iniziative promozionali rivolte a gruppi specifici di Stakeholder.

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

5.4 Riesame

Il Responsabile ESG ha il compito di

- a) pianificare e realizzare **audit di prima parte** atti ad accertare il rispetto dei requisiti sociali, di salute e sicurezza, ambientali e di etica di business e di adottare tutte le eventuali azioni correttive e preventive necessarie;
- b) effettuare almeno una volta all’anno il **riesame della Politica di RBC e delle Politiche specifiche**, per valutare i risultati rispetto agli obiettivi e l’adeguatezza delle politiche agli eventuali cambiamenti di contesto.

Le proposte di modifica sono sottoposte dal Responsabile coordinamento ESG all’Amministratore Delegato relativo ai rischi ESG, il quale sottopone al CdA la proposta di modifica della politica di RBC per approvazione.

Il CdA delibera l’allocazione di risorse adeguate all’implementazione e monitoraggio della presente RBC Policy e delle Politiche ad essa collegate.

Il CdA assicura di impedire ogni tipo di discriminazione o ritorsione nei confronti di dipendenti e/o altre parti interessate che forniranno commenti, raccomandazioni, segnalazioni o reclami riguardanti potenziali non conformità rispetto alla Politica di RBC.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6 Le politiche specifiche

6.1 Codice Etico

Serenissima Ristorazione aderisce al Codice Etico di ANIR-Confindustria.

Serenissima Ristorazione ha approvato e pubblicato il Codice Etico, ossia il complesso delle linee guida fondamentali che devono ispirare le varie attività aziendali e guidare i comportamenti del personale dipendente, compresi i dirigenti, gli Amministratori, i Sindaci e i Collaboratori, per garantire il buon funzionamento, l'affidabilità e l'integrità del Gruppo Serenissima Ristorazione S.p.A. e del proprio modello di business.

Il Codice Etico è lo strumento base per il consolidamento dei principi etici all'interno di un'azienda nonché un mezzo che si pone a garanzia e sostegno della buona reputazione della stessa, al fine di creare fiducia verso l'esterno. La buona reputazione è una risorsa importante che favorisce la fedeltà dei clienti, la serenità di chi opera nell'azienda, l'attrazione delle migliori risorse umane, la fiducia dei fornitori, l'affidabilità verso i creditori. Alla base della buona reputazione ci sono sempre dei valori imprenditoriali solidi e dei principi etici riconosciuti: capacità, efficienza, rispetto, trasparenza e integrità.

Il Codice Etico si propone di distinguerli, di riassumerli, di rappresentarli e di condividerli.

Il Codice Etico è pubblicamente accessibile a tutti gli interessati sul sito aziendale disponibile al link:

<https://www.grupposerenissima.it/wp-content/uploads/2024/07/CodiceEticoAziendale.pdf>

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.2 Politica di gestione dei rischi

Introduzione

Serenissima Ristorazione riconosce che la corretta e attenta gestione integrata dei rischi aziendali e di aspetti della sostenibilità (Governance, Sociale, Salute & Sicurezza, Ambientale ed etica di business) costituisce il cardine del sistema di gestione integrato per la sostenibilità.

Il sistema di gestione dei rischi (individuazione, valutazione, attenuazione, monitoraggio e valutazione e segnalazione) è basato sulle raccomandazioni della norma ISO 31000 e sulle esigenze di rendicontazione di sostenibilità espresse nei principali standard (EFRAG-ESRS, GRI).

Serenissima Ristorazione si impegna a rafforzare costantemente il sistema di gestione dei Rischi attraverso la partecipazione, l'apprendimento e il miglioramento continuo.

Obiettivi

Riduzione progressiva del livello di esposizione a tutti i rischi di sostenibilità che possono avere impatti avversi sull'azienda e i suoi Stakeholders per tutelare il valore patrimoniale e di reputazione dell'azienda e migliorare i risultati su tutti gli aspetti di sostenibilità nel tempo.

Ambito di applicazione

Al fine di conseguire gli obiettivi di questa politica Serenissima Ristorazione sviluppa un sistema integrato di gestione dei rischi, , basato sui seguenti principi:

1. la gestione dei rischi è collegata ai risultati dell'analisi di contesto e dei temi materiali;
2. il vertice dell'azienda definisce e riesamina periodicamente il livello di propensione al rischio (Risk Appetite Framework) per tutti i tipi di rischio che informa il processo di gestione dei rischi;
3. un solo processo di identificazione, valutazione e trattamento dei rischi si applica a tutti gli aspetti aziendali e della sostenibilità;
4. per ogni processo sono identificati tutti i rischi relativi ad ogni aspetto di sostenibilità;
5. tutto il personale è invitato a partecipare alle attività di individuazione e valutazione dei rischi nell'ambito delle mansioni e dei compiti loro affidati;
6. le misure di mitigazione del rischio adottate sono incorporate nei processi aziendali;
7. ogni decisione aziendale viene presa con la preventiva informazione e accettazione del rischio e degli impatti attuali o potenziali che possono derivare da tale decisione;
8. la Società informa il personale in ogni funzione e/o processo dei rischi di eventi che possono accadere e le misure di mitigazione;
9. l'andamento e lo stato di tutti i rischi sono prontamente segnalati alle persone interessate;
10. il coordinatore dell'ESG Team informa trimestralmente il CdA in merito al profilo di rischio della Società, lo stato di implementazione delle misure di mitigazione dei rischi e, almeno una volta all'anno, al livello di esposizione a tutti i rischi aziendali per approvazione.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica e il ritorno sugli investimenti sostenuti per la sua implementazione mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (KPI di risultato (Lagging Indicators))	
Diretti	Percezione
Profilo di rischio complessivo dell'azienda su tutti gli aspetti di sostenibilità	

Responsabilità

Il responsabile dell'implementazione e monitoraggio della politica di gestione dei rischi aziendali è il Responsabile ESG.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.3 Politica per la qualità e sicurezza alimentare

La politica per la qualità di Serenissima Ristorazione è parte integrante della politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Introduzione

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

In tal senso diventa fondamentale conoscere a fondo il Utente Finale per erogare prodotti e servizi che rispondano sempre alle Sue necessità, richieste ed esigenze, ponendo particolare attenzione agli aspetti collegati alla qualità e Sicurezza Alimentare, 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.

Obiettivi

Serenissima Ristorazione, nell'ambito delle finalità sopra descritte, ha definito la Politica per la Qualità con i seguenti obiettivi:

- miglioramento dell'immagine e della reputazione sul mercato;
- miglioramento dei processi produttivi e del controllo del processo;
- rispetto degli impegni contrattuali espliciti ed impliciti;
- comprensione e soddisfacimento dei bisogni e necessità degli Utenti finali;
- cura della comunicazione verso il Cliente;
- 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.

Ambito di applicazione

Il Sistema di gestione dei rischi e impatti per la qualità è definito, implementato, riesaminato e migliorato in accordo ai requisiti della norma ISO 9000 e si applica alle attività di Serenissima Ristorazione definite nella parte generale della Politica di RBC.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia della politica per la qualità e il ritorno sugli investimenti sostenuti per la sua implementazione mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
N° di reclami da clienti	Grado di soddisfazione dei clienti
N° di non conformità rilevate dagli audit di seconda parte	Grado di soddisfazione degli utenti finali

Responsabilità

Il responsabile dell'implementazione della politica per la qualità è il Responsabile della Qualità.

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

La politica per la Sicurezza Alimentare di Serenissima Ristorazione è parte integrante della Politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le Politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Introduzione

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

In considerazione del fatto che l'utente finale del servizio di ristorazione erogato da Serenissima Ristorazione 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 di rintracciabilità.

Obiettivi (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Prevenire e mitigare qualsiasi rischio che possa causare problemi di sicurezza alimentare agli utenti finali dei servizi di Serenissima Ristorazione.

Ambito di applicazione

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 di 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 costante 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 utenti più sensibili;
- formazione e sensibilizzazione del personale per prevenire qualsiasi forma di contaminazione igienico-sanitaria;
- creazione di partnership con i fornitori di derrate, attrezzature e servizi, affinché tutti possano avere beneficio dalla esaustiva applicazione del Sistema di Sicurezza Alimentare;
- facilitazione del 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.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
N° di non conformità di rapporti di prova su tamponi superficiali e prodotti finiti	N° di reclami su pasti erogati (Tasso di prevalenza)

Responsabilità

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.4 Politica per l'ambiente

La politica per l'ambiente di Serenissima Ristorazione è parte integrante ed è gestita in accordo alle indicazioni di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Introduzione

Serenissima Ristorazione si impegna nella tutela dell'ambiente prendendo in considerazione tutti i rischi di eventi che possono avere impatti sull'ambiente derivanti dalle proprie attività e dei rischi di eventi di contesto (es.: cambiamento climatico) che possono avere impatto sulla Società e i suoi Stakeholder.

Serenissima Ristorazione ha definito e implementato un sistema di gestione ambientale conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 14001:2015 e del regolamento comunitario EMAS e ha conseguito la certificazione di terza parte indipendente da parte di un organismo accreditato.

Serenissima Ristorazione valorizza e migliora le proprie prestazioni ambientali, fornendo a tutte le parti interessate informazioni sulla gestione ambientale.

Obiettivi (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Serenissima Ristorazione, nell'ambito delle finalità sopra descritte, ha definito la Politica ambientale con i seguenti obiettivi:

- riduzione dell'inquinamento ambientale derivanti dalle proprie attività e da quelle dei propri partner di business lungo la catena del valore;
- riduzione dello spreco alimentare e del consumo di risorse (per unità di pasto servito);
- riduzione degli impatti ambientali derivati dalla gestione dei rifiuti;
- riduzione dei rischi che compromettono il benessere animale lungo la filiera di fornitura
- miglioramento della comunicazione sulla gestione dei rischi e impatti ambientali nei confronti dei clienti e di altri stakeholder.

Ambito di applicazione

Il Sistema di gestione dei rischi e impatti ambientali è definito, implementato, riesaminato e migliorato in accordo ai requisiti della norma ISO 14000 e si applica alle attività di Serenissima Ristorazione definite nella parte generale della politica di RBC.

Serenissima Ristorazione persegue il miglioramento continuo dei processi di produzione e di erogazione del servizio su tutti gli aspetti ambientali rilevanti 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.

La Società dedica attenzione agli impatti ambientali legati al consumo dei materiali e di preparati pericolosi, alla produzione e gestione di rifiuti e al consumo di energia.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
Riduzione della quantità di rifiuti e di spreco alimentare per incremento del 5% del N° di "pasti solidali"	Soddisfazione dei clienti per i risultati delle azioni di riduzione degli impatti ambientali.
Riduzione del consumo di energia consumata (per pasto)	Soddisfazione degli utenti per l'offerta sostenibile dei menù

Responsabilità

Il responsabile dell'attuazione della politica ambientale è il Responsabile dell'Ambiente.

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.5 Politica della salute, sicurezza e benessere dei lavoratori

La politica per la salute, sicurezza e benessere dei lavoratori di Serenissima Ristorazione è parte integrante della politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Introduzione

Serenissima Ristorazione ritiene che la tutela della salute, sicurezza e del benessere dei lavoratori costituisca uno dei valori fondamentali e degli obiettivi strategici aziendali.

La Società identifica, valuta e mitiga ogni rischio di eventi che possono causare impatti negativi sui lavoratori derivanti dalle proprie attività e da quelle dei fornitori e partner di business lungo la catena del valore.

Obiettivi (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Serenissima Ristorazione, nell'ambito delle finalità sopra descritte, ha definito la Politica di salute, sicurezza e benessere con i seguenti obiettivi:

- minimizzazione di incidenti causati ai lavoratori dalle attività della società;
- massimizzazione del benessere psico-fisico dei lavoratori;
- soddisfazione del personale per le misure di benessere dei lavoratori.

Ambito di applicazione

Il Sistema di gestione per la salute e sicurezza è definito, implementato, riesaminato e migliorato in accordo ai requisiti della norma ISO 45001 e si applica alle attività di Serenissima Ristorazione definite nella parte generale della politica di RBC.

Serenissima Ristorazione persegue il miglioramento continuo di tutti gli aspetti della salute e sicurezza in tutti i luoghi di lavoro nei propri processi di produzione e di erogazione del servizio, tenendo conto del progresso tecnologico, della conoscenza scientifica, delle esigenze dei consumatori e delle aspettative della collettività, e considerando come punto di partenza il rispetto delle normative cogenti.

La società dedica attenzione agli impatti sui lavoratori e sulle loro famiglie legati agli aspetti sicurezza, salute e benessere sui luoghi di lavoro.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
N° di infortuni sul lavoro dichiarati all'INAIL	Grado di soddisfazione del personale relativamente ad aspetti di salute e sicurezza
Valore economico di sanzioni o penali	Livello di benessere aziendale

Responsabilità

Il responsabile dell'implementazione della politica di salute e sicurezza dei lavoratori è il RSPP (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione).

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.6 Politica anti-corruzione

La politica anti-corruzione di Serenissima Ristorazione è parte integrante della Politica di RBC e segue le indicazioni generali di tutte le politiche definite nella sezione 5 della Politica di RBC e si integra con il Codice Etico e con tutte le altre Politiche vigenti nella Società ed è conforme al Modello Organizzativo e di Gestione (MOG) previsto dal D.Lgs. n. 231/2001.

Introduzione

Il contrasto e la prevenzione dei fenomeni corruttivi costituisce uno dei principi fondamentali ai quali la Società impronta la propria attività nella consapevolezza che il fenomeno corruttivo possa costituire un ostacolo al corretto sviluppo aziendale e alla società in senso lato.

Obiettivi (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Serenissima Ristorazione ha definito la Politica anti-corruzione con i seguenti obiettivi:

- minimizzare l'esposizione ai rischi di reato presupposto previsti dal D.Lgs. n. 231/2001;
- costruire una cultura aziendale responsabile e consapevole per conseguire gli obiettivi aziendali in assoluta trasparenza e correttezza;
- prevenire e scoraggiare ogni fattispecie corruttiva a qualsiasi livello.

Ambito di applicazione

La società ha definito e implementato, riesaminato e migliorato un sistema di gestione per la prevenzione dei rischi e impatti di corruzione in accordo ai requisiti della norma ISO 37001 e si applica alle attività di Serenissima Ristorazione definite nella parte generale della politica di RBC.

I principi generali della politica anti-corruzione della Società sono:

- applicazione di strumenti organizzativi, quali la separazione di compiti e responsabilità, volti ad individuare i soggetti qualificati allo svolgimento delle diverse attività aziendali, con attribuzione di idonei poteri e responsabilità in linea con i compiti assegnati;
- identificazione e valutazione di tutti i rischi di eventi che possono costituire una violazione dei reati presupposto inclusi nel D.Lgs.231/2008;
- definizione e attuazione di procedure interne per definire le modalità operative dei processi e delle attività rilevanti e identificare i soggetti aventi i poteri di firma ed autorizzativi;
- regolamentazione degli accessi alle informazioni in relazione alle responsabilità assegnate;
- tracciabilità delle operazioni di gestione delle risorse finanziarie e regolare mantenimento di registri e libri contabili nonché individuazione, tramite attribuzione dei relativi poteri, dei soggetti che possono movimentare denaro in entrata ed in uscita.

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
N° di sanzioni subite per reati di corruzione	
N° di condanne e ammende inflitte per violazioni delle leggi contro la corruzione attiva e passiva	
N° d casi accertati di corruzione attiva o passiva e loro natura	
N° di casi accertati in cui lavoratori propri sono stati licenziati o sanzionati per episodi di corruzione attiva o passiva	
N° di casi accertati relativi a contratti con partner commerciali che sono stati risolti o non rinnovati a causa di violazioni connesse alla corruzione attiva o passiva	

Responsabilità

Serenissima Ristorazione S.p.A. ha nominato i componenti della Funzione di Conformità per la Prevenzione della Corruzione in virtù dei requisiti di competenza, autorità e indipendenza.

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.7 Politica di Responsabilità Sociale

La politica per la Responsabilità Sociale di Serenissima Ristorazione è parte integrante della Politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

La Politica di Responsabilità Sociale riconosce la validità della dichiarazione universale dei Diritti Umani, segue le linee guida di organizzazioni internazionali (es.: Dichiarazione OECD Due Diligence Guidance for Responsible Business Conduct, Convenzioni e Raccomandazioni ILO) e i requisiti di norme internazionali (ISO 26000, SA8000, ecc.). Nell'ambito specifico della Diversità, Uguaglianza ed Inclusione la Società fa riferimento a norme internazionali come la ISO 30415 e nazionali, quali la UNI/PdR 125.

La Società assicura la conformità ai requisiti di norme cogenti applicabili e, ove possibile, si impegna al loro superamento, applicando la normativa più vantaggiosa per lo stakeholder in ambito sociale qualora sia presente disparità tra la legislazione nazionale e quella di altri paesi o con le Norme volontarie che la Società ha deciso di adottare.

La Società assicura 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, appelli e segnalazioni provenienti dalle parti interessate e la comunicazione verso l'esterno delle prestazioni del sistema di responsabilità sociale.

Introduzione (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Serenissima Ristorazione considera le persone, il loro benessere e la loro soddisfazione un aspetto fondamentale del proprio modello di business.

Il rispetto dei Diritti Umani e Civili, le corrette prassi di lavoro e il rispetto delle comunità locali sono valori fondamentali e indiscutibili per l'azienda.

La Società ritiene che le diversità e peculiarità di ciascuna persona siano un valore per lo sviluppo del proprio business.

Obiettivi

Serenissima Ristorazione, nell'ambito delle finalità sopra descritte, ha definito la Politica Sociale con i seguenti obiettivi:

- eliminazione di incidenti di violazione di Diritti Umani e prassi di lavoro scorrette
- massimizzazione del livello di soddisfazione del personale
- massimizzazione del valore sociale prodotto
- Valorizzare le persone per la loro competenza incoraggiando una politica di inclusione e parità.

Ambito di applicazione

Questa politica è rivolta a tutti i dipendenti di Serenissima Ristorazione spa e si estende al personale di tutti i fornitori e partner di business lungo la catena del valore.

I principi generali della Politica Sociale della Società sono:

- evitare qualsiasi forma di complicità nel caso di violazione dei Diritti Umani e Civili all'interno dell'organizzazione e lungo la catena del valore.
- non utilizzare o sostenere l'utilizzo di lavoro infantile (Convenzioni ILO 182, 177 e 138, alla Raccomandazione ILO 146 e Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del bambino);
- non favorire né sostenere il "lavoro obbligato" (Convenzioni ILO 29 e 105);
- garantire un luogo di lavoro sicuro e salubre (Convenzione ILO 155 e Raccomandazione ILO 164);
- rispettare il diritto dei lavoratori a aderire alle confederazioni sindacali (Convenzione ILO 87);
- non effettuare alcun tipo di discriminazione nei processi HR legate al genere, basandoli sulle competenze e sulla equità di trattamento ed opportunità (anche 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);

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

- non utilizzare né sostenere pratiche disciplinari, quali punizioni corporali, coercizione fisica o mentale e abusi verbali (Dichiarazione Universale dei Diritti Umani);
- adeguare l'orario di lavoro a quanto previsto dalla legislazione vigente e dagli accordi nazionali e locali (garantendo l'opzione più vantaggiosa per il lavoratore);

retribuire i dipendenti in accordo al CCNL applicabile (Convenzione ILO 98) e ad eventuali contratti integrativi. Con specifico riferimento alla diversità, inclusione e discriminazione la Società condanna e non consente:

- qualsiasi tipo di discriminazione in ragione dell'età, sesso, orientamento sessuale o affettivo, razza, etnia, colore della pelle, lingua, origine nazionale, identità culturale, credo politico o religioso, classe sociale, disabilità, stato di gravidanza o genitorialità (Convenzioni ILO 100, 111 e 159 e Convenzione delle Nazioni Unite per eliminare tutte le forme di discriminazione); il comportamento minaccioso, offensivo, di sfruttamento o sessualmente coercitivo, inclusi gesti, atteggiamento, linguaggio e contatto fisico non rispettoso, sul posto di lavoro;
- le disparità di opportunità e/o trattamento nella selezione, assunzione, retribuzione, formazione, promozione, possibilità di trasferta nonché rappresentatività in eventi aziendali con regole chiare e trasparenti atte a prevenire tutte le disparità a partire dalla disparità di genere
- qualsiasi tipo di violenza (fisica, verbale o psicologica) e di molestie sessuali.

Per garantire il rispetto dei suddetti principi all'interno della propria organizzazione e lungo la catena del valore Serenissima Ristorazione ha definito un sistema di gestione integrato responsabilità sociale e della parità di genere integrato a tutti gli aspetti di sostenibilità basato su:

- coinvolgimento del personale e degli stakeholder nelle attività di identificazione e prioritizzazione dei rischi sociali legati alle attività dell'organizzazione e dei partner lungo la catena del valore
- creazione di un ambiente lavorativo in cui **non sussistano discriminazioni** legate a differenze di genere, sesso, religione, cultura, lingua, credo religioso o politico, **inclusivo e volto all'accoglienza e alla valorizzazione** delle differenze di ciascuna persona
- analisi dei processi per l'identificazione di tutti i rischi di natura sociale;
- eliminare tutti quegli ostacoli e quelle barriere fisiche e culturali che limitano le pari opportunità e l'espressione di ognuno
- definizione di processi finalizzati ad assicurare la non discriminazione e le pari opportunità nello **sviluppo professionale e nelle promozioni**, basandole esclusivamente sulle capacità ed i livelli professionali
- sensibilizzazione e formazione del personale a tutti i livelli sui temi legati ai Diritti Umani e Civili e sui contenuti di Convenzioni e Raccomandazioni ILO e delle Nazioni Unite a tutti i dipendenti mediante canali adeguati e sulla **"tolleranza zero"** rispetto ad ogni forma di violenza nei confronti di tutto il personale, incluse le molestie sessuali, o qualsiasi forma di mobbing o bossing. La formazione continua persegue lo sviluppo di competenze trasversali, la valorizzazione del genere e delle individualità personali e l'empowerment femminile
- assicurare libera elezione dei rappresentanti dei dipendenti (in accordo alla Convenzione ILO 135) e possibilità degli stessi di portare all'attenzione del Responsabile Risorse umane tutte le aspettative e tutte le segnalazioni;
- richiesta di adesione ai principi stessi della politica aziendale e di attuazione di Due Diligence dei fornitori sul livello di esposizione ai rischi sociali in funzione dell'area, dei processi e dei prodotti/servizi forniti;
- attivazione di un sistema di segnalazione di eventi e rischi attuali e potenziali di violazione dei Diritti Umani che garantisca al personale la possibilità di portare all'attenzione della Società tutte le aspettative e segnalazioni in accordo alla normativa applicabile (whistleblowing);
- elaborazione e mantenimento di una relazione di sostenibilità conforme a standard internazionali (GRI o ESRs) con assurance di terza parte indipendente.
- Fornitura a tutto il personale, indipendentemente dal genere e/o da altre specificità, una pari ed equa rappresentanza in occasione di tavole rotonde, eventi e convegni

	DOC 155 “Politica di Responsible Business Conduct”		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

- Promuovere l’uso di un linguaggio neutro e rispettoso all’interno e nella comunicazione esterna

Framework degli indicatori

Serenissima Ristorazione misura l’efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
Tasso di turnover	Grado di soddisfazione del personale
N° e valore di ammende, sanzioni o risarcimenti per violazioni dei diritti umani.	N° di segnalazioni del personale per violazioni dei Diritti Umani e delle corrette prassi di lavoro

Responsabilità

Il responsabile dell’attuazione di questa politica è il responsabile Risorse Umane.

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.8 Politica di Approvvigionamento Sostenibile

La politica di Approvvigionamento Sostenibile di Serenissima Ristorazione è parte integrante della Politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Questa Politica definisce gli aspetti di sostenibilità applicabili nell'ambito dei processi di acquisto.

Introduzione

La società è consapevole di essere esposta a rischi di eventi lungo la filiera di fornitura relativi agli aspetti di sostenibilità che possono causare impatti avversi sulla Società e sui propri stakeholder.

La Politica di Approvvigionamento Sostenibile della Società è definita in accordo ai requisiti della Direttiva EU 2024/1760 cosiddetta CSDDD e si basa su linee guida (es.: OECD Guidelines for Responsible Supply Chains) e norme (es.: ISO 20400) definite da riconosciute organizzazioni internazionali. Infine, la presente Politica è in accordo con lo schema di ESG Rating "GIF Framework" e lo standard internazionale di rendicontazione GRI (Global Reporting Initiative) e ESRS.

Obiettivi

La politica di acquisto responsabile ha lo scopo di minimizzare i rischi di eventi attuali o potenziali lungo la filiera di fornitura relativi ad aspetti di sostenibilità che possono causare impatti avversi sulla società e i suoi stakeholder.

Ambito di applicazione

La Politica di Approvvigionamento Sostenibile si applica alle attività di approvvigionamento di Serenissima Ristorazione e si estende a fornitori di beni e servizi, appaltatori, sub-appaltatori e business partner in accordo ai seguenti principi:

- adozione di un Codice di Condotta fornitori;
- applicazione del processo di gestione dei rischi sociali e ambientali ai fornitori e business partner;
- coinvolgimento di fornitori e business partner per identificare rischi, impatti e opportunità su tutti gli aspetti sociali e ambientali e promuovere la cultura della sostenibilità
- integrazione degli aspetti di sostenibilità nelle specifiche di acquisto di beni/servizi (tenendo conto, ove possibile, di considerazioni sul ciclo di vita del prodotto/servizio);
- definizione di criteri e procedure di qualifica dei fornitori in base a criteri di sostenibilità obbligatori e premiali tenendo conto della loro rilevanza per la Società, della capacità di influenza sul fornitore e del livello di esposizione ai rischi ESG;
- integrazione degli aspetti della sostenibilità nella gestione dei contratti con i fornitori;
- valutando e apprendendo dai contratti per migliorare gli approcci e i risultati;
- monitoraggio periodico delle performance di sostenibilità dei fornitori e dei business partners;
- estensione dei meccanismi di segnalazione dell'azienda anche ai fornitori;
- definizione di meccanismi di risoluzione di controversie attraverso diversi canali.

Framework degli indicatori

Serenissima Ristorazione misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione
N° di nuovi fornitori valutati e qualificati su aspetti di sostenibilità "Food" e "Non Food".	
N° di fornitori locali e biologici (vedi CAM)	

Responsabilità

Il responsabile dell'implementazione della politica di acquisto sostenibile sono i responsabili acquisti "Food" e "Non Food".

Il Responsabile ESG svolge il monitoraggio sulla sua implementazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

6.9 Politica di cybersecurity e tutela della privacy

La politica di Cybersecurity di Serenissima Ristorazione è parte integrante della Politica di RBC ed è gestita in accordo alle indicazioni generali di gestione di tutte le politiche aziendali contenute nella sezione 5 della Politica di RBC.

Introduzione

Le politiche qui descritte forniscono le regole per la protezione dei dati personali trattati da Serenissima con il proprio sistema informativo, servono a mantenere e dimostrare la nostra integrità nei rapporti con le parti interessate allo scopo di garantire:

- la confidenzialità dei dati personali e la protezione contro accessi non autorizzati;
- l'integrità dei dati personali da modifiche non autorizzate;
- la disponibilità dei dati personali quando necessari agli utenti autorizzati;
- la piena conformità ai requisiti normativi e legislativi;
- la formazione sulla protezione dei dati personali a tutto il personale interessato;
- i dati personali non sono rivelati a persone od entità non autorizzate a causa di azioni deliberate od accidentali.

Questa politica considera i seguenti riferimenti normativi fondamentali:

- Regolamento (Ue) 2016/679 Del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE" (regolamento generale sulla protezione dei dati) di seguito abbreviato "Regolamento" o "GDPR";
- D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" con successive modifiche ed integrazioni;
- D.Lgs. 101/2018 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679."

Obiettivi (collegamento con i risultati dell'analisi di materialità)

Questa politica persegue i seguenti obiettivi:

- determinare e valorizzare i dati personali trattati nei processi aziendali, individuare le vulnerabilità e le minacce che possono esporli al rischio;
- garantire un adeguato livello di protezione dei dati personali trattati nei processi aziendali, attraverso l'identificazione, la valutazione ed il trattamento dei rischi ai quali sono soggetti allo scopo di proteggerli per garantirne la riservatezza, l'integrità, la disponibilità;
- proteggere il patrimonio dei dati personali trattati dall'organizzazione;
- garantire il rispetto della normativa vigente, ovvero di leggi e regolamenti applicabili alla protezione dei dati personali;
- rispondere adeguatamente alle richieste e condizioni contrattuali dei clienti relative alla protezione dei dati personali;
- garantire il rispetto delle direttive aziendali e contrattuali in regolamenti, procedure ed istruzioni operative, accordi tra le parti;
- sensibilizzare il proprio personale in merito alla protezione di dati personali.

Ambito di applicazione

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.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

Il diffondersi delle tecnologie telematiche consente lo scambio di volumi sempre maggiori di dati e pone l'accento su eventuali problemi di riservatezza degli stessi e quindi di tutela della privacy.

Serenissima Ristorazione

- promuove questa politica all'interno della propria organizzazione, ovvero in tutte le attività dove sono trattati i dati personali sia in qualità di Titolare sia in qualità di Responsabile per conto di altro Titolare del trattamento
- applica questa politica al sistema informativo aziendale che include le infrastrutture, i sistemi informatici e le risorse per l'elaborazione delle informazioni, i processi aziendali con i dati trattati, il personale interno, fornitori, clienti, tutte le parti interessate dal campo di applicazione;
- include questa politica nella regolamentazione degli accordi con qualsiasi soggetto esterno che tratta dati personali in qualità di Responsabile del trattamento per conto della nostra organizzazione.

L'effettiva applicazione delle normative a tutela della privacy è monitorata tramite un sistema di controllo, basato su procedure di autovalutazione periodica da parte 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 ha dedicato un team di risorse specializzate.

Politica generale del Sistema di Gestione Privacy

Il Sistema di Gestione Privacy definito e implementato da Serenissima Ristorazione definisce le misure organizzative, tecnologiche e procedurali volte a garantire il rispetto dei requisiti di protezione per i dati personali trattati ed il raggiungimento degli obiettivi individuati.

L'Azienda assume il proprio impegno verso questa Politica tenendo conto dell'attività svolta, della dimensione, della natura e del livello dei rischi.

L'azienda persegue il miglioramento della protezione e della sicurezza dei dati personali, attraverso i seguenti principi:

- Adeguata classificazione e valutazione periodica dei dati personali trattati dall'organizzazione, per identificare in modo continuo e sistematico le minacce incombenti valutandone le esposizioni ai rischi, anche con idonee azioni preventive, allo scopo di adottare le necessarie misure di sicurezza per la protezione da minacce e vulnerabilità;
- Definizione di ruoli e responsabilità del personale addetto al trattamento dei dati personali;
- Svolgimento periodico di controlli e riesami sul sistema di trattamento, a partire dalle attività più critiche, per aggiornare i programmi di sicurezza pianificati per il raggiungimento degli obiettivi;
- Formazione del personale con adeguate istruzioni per le attività di trattamento, aumento della consapevolezza attraverso la diffusione della cultura orientata alla sicurezza delle informazioni ed alla protezione dei dati personali;
- Fornitura e utilizzo di strumenti e mezzi tecnologicamente adeguati, in linea con il progresso e mantenuti in perfetto stato di efficienza;
- Diffusione della cultura della sicurezza e della privacy, attraverso la sensibilizzazione del personale addetto e delle terze parti coinvolte, in merito ai loro ruoli e responsabilità in quest'ambito;
- Definizione di procedure, con azioni e responsabilità, per gestire e contrastare eventuali incidenti con violazioni ai dati personali che dovessero verificarsi, collaborando le Autorità preposte e le terze parti coinvolte per tutelare i soggetti interessati.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

Al fine di garantirne la protezione, è necessario che sia disposto un processo formale per l'identificazione, la classificazione e la gestione dei dati personali trattati e di tutti gli asset di supporto che gestiscono tali dati, così da assicurare le misure di sicurezza e protezione le più adeguate al rischio.

I dati personali devono essere classificati in conformità alla normativa vigente e secondo il relativo livello di criticità, che deve essere stabilita nel modo più oggettivo possibile e con l'utilizzo di adeguate metodologie di valutazione del rischio per la definizione delle conseguenti misure di sicurezza.

Le modalità di gestione ed i sistemi di protezione dei dati personali devono essere coerenti con il livello di criticità identificato, per tale motivo deve essere resa disponibile una procedura specifica sulle modalità di gestione dei dati personali.

A seguito del processo di classificazione devono essere condotte attività di analisi e valutazione dei rischi, con l'obiettivo di conoscere le minacce e le vulnerabilità specifiche ai dati personali nei processi aziendali, per acquisire la consapevolezza sul livello di esposizione al rischio del sistema di trattamento e definire le azioni necessarie per gestire i rischi al livello residuo accettabile, attraverso le misure di sicurezza più idonee e coerenti rispetto ai propri obiettivi di privacy.

Sicurezza per il personale

Al fine di garantire la Privacy adeguata, tutto il personale che tratta dati personali deve avere le necessarie competenze e capacità per il ruolo e deve essere consapevole delle responsabilità nel sistema di gestione privacy.

Per tale motivo Serenissima Ristorazione definisce i requisiti di protezione dei dati personali e le attività cui occorre prestare attenzione nell'ambito della gestione del personale:

- nelle fasi di selezione ed ingresso del personale sono valutati i livelli di conoscenza degli obiettivi e delle problematiche di protezione dei dati personali, in funzione delle attività che dovranno essere svolte;
- durante la permanenza nell'organizzazione il personale riceve una formazione adeguata e continuativa inerente alla protezione dei dati personali;
- in caso di chiusura del rapporto di lavoro o in caso di cambio della mansione da parte del dipendente o collaboratore sono indicati i principi e le regole da seguire in linea con la normativa vigente e con le politiche aziendali di sicurezza; tali principi e regole devono riguardare anche gli asset con dati personali che devono essere restituiti in caso di cessazione del rapporto di lavoro;
- tutto il personale deve garantire il rispetto dei requisiti di privacy attraverso la sottoscrizione di una clausola di riservatezza all'atto dell'assunzione o del conferimento dell'incarico.

Sicurezza per sistemi ed infrastrutture fisiche

Al fine di garantire adeguati livelli di protezione ai dati personali trattati l'azienda definisce e mantiene opportune soluzioni di sicurezza anche con riferimento agli ambienti all'interno dei quali le stesse vengono trattate e verso le apparecchiature per mezzo delle quali i dati sono trattati.

Serenissima implementa le adeguate misure di sicurezza nei seguenti ambiti di intervento:

- sicurezza perimetrale;
- accessi fisici;
- sicurezza di uffici, stanze ed attrezzature;
- delimitazione delle aree sicure.

Per quanto attiene le apparecchiature, la gestione della privacy deve interessare tutti gli strumenti di trattamento utilizzati, con particolare attenzione allo smaltimento dei supporti di memoria con dati personali in caso di dismissione dello strumento che li contiene.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

Al fine di prevenire l'accesso a personale non autorizzato, l'azienda definisce le adeguate procedure che specificano:

- l'accesso ai locali in base alla criticità dei dati personali in essi trattati;
- l'accesso per il personale esterno e per i visitatori, con il registro per l'accesso (riferito alla server farm esterna);
- per i soli scopi di sicurezza sul luogo di lavoro, le modalità di tracciamento delle presenze nell'edificio.

Data Retention per la conservazione dei dati personali

Serenissima Ristorazione definisce e implementa criteri adeguati alla conservazione dei dati personali, al fine di garantire il principio di "minimizzazione dei dati" e l'obbligo di esattezza previsto dal GDPR, che richiede di garantire che non si conservino dati personali che non siano più necessari per le attività di trattamento, ovvero che siano irrilevanti, eccessivi, inesatti o non aggiornati.

Il Titolare del trattamento garantisce che i dati personali e i documenti con dati personali siano conservati e distrutti in conformità alla normativa e secondo i principi di questa politica di Data Retention; l'organizzazione è tenuta ad implementare misure e procedure idonee all'identificazione di ogni periodo di conservazione, per determinare se i dati personali devono essere cancellati o distrutti. Si devono effettuare revisioni periodiche dei dati personali archiviati, al fine di determinare se e quali dati vanno conservati o distrutti in conformità a questa politica nel rispetto dei requisiti normativi o legali applicabili

Sicurezza nei rapporti con fornitori e responsabili del trattamento

Serenissima garantisce la sicurezza delle risorse informative fornite ed accedute dai soggetti terzi che agiscono nel ruolo di Responsabile del trattamento per conto dell'organizzazione, ai fini del rispetto della normativa vigente durante l'esecuzione degli specifici obblighi contrattuali e nei limiti dell'autorizzazione assegnata.

Serenissima definisce contrattualmente con gli outsourcer le procedure di sicurezza da applicare nonché le normative cogenti, i controlli da attuare per assicurare un adeguato livello di protezione dei dati personali trattati, i livelli di servizio da garantire ai fini della continuità operativa e le responsabilità, anche giuridiche, derivanti in caso di inosservanza

Protezione dei dati personali nel cloud

L'Azienda definisce la propria politica di cloud computing nel ruolo di "cliente dei servizi cloud erogati da terzi". Pertanto, in funzione delle politiche di Privacy e basandoci sul ruolo di cliente di servizi cloud, il processo di gestione dei rischi ai dati personali trattati nel cloud tiene in considerazione i seguenti elementi:

- i dati personali archiviati nell'ambiente di cloud computing possono essere soggetti all'accesso e alla gestione da parte del fornitore del servizio cloud
- gli asset, ad esempio i software applicativi, vengono mantenuti nell'ambiente cloud
- chi sono gli utenti del servizio cloud e qual è il contesto in cui essi utilizzano il servizio cloud
- chi sono gli amministratori che hanno accesso privilegiato al servizio cloud di cui si è cliente
- quali sono le posizioni geografiche del cloud provider e i paesi dove il può memorizzare (anche temporaneamente) i dati del cliente del servizio cloud.

Sicurezza nella gestione degli accessi logici

Per un corretto accesso ai sistemi informatici al fine di garantire un adeguato livello di Privacy, Serenissima Ristorazione rispetta determinati requisiti da parte di chiunque abbia in carico la gestione degli accessi logici o vi partecipi.

La gestione sicura degli accessi logici si concentra sui requisiti di Privacy che devono essere applicati durante l'intero ciclo di vita delle utenze: creazione; modifica; sospensione; ripristino; revisione; disabilitazione o cessazione.

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"	
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa Rev 00 del 02.04.25

L'accesso alle risorse informatiche deve sempre essere garantito attraverso un processo di autenticazione che verifichi le credenziali di accesso fornite dall'utente: tale requisito ha valenza anche qualora l'accesso avvenga da parte di un outsourcer e/o di un cliente.

I profili di autorizzazione devono essere individuati e configurati in via preliminare, così da limitare l'accesso ai soli dati necessari per effettuare le attività di trattamento assegnate. Le eccezioni devono essere giustificate, documentate e approvate dal proprio responsabile di riferimento.

L'autorizzazione all'accesso deve essere verificata periodicamente (almeno una volta l'anno) e sospesa qualora non esista più la necessità di accedere a tali dati personali e/o risorse informative o non siano più soddisfatti da parte dell'utente i requisiti di sicurezza necessari.

Serenissima Ristorazione definisce e implementa opportune procedure che consentano, per le sole necessità di operatività e di sicurezza dell'Azienda, di intervenire e di accedere ai dati anche nei casi di assenza prolungata o impedimento delle persone normalmente incaricate al trattamento.

La gestione dei profili degli utenti e l'accesso ai loro dati, da parte del personale di amministrazione dei sistemi informatici, devono essere fatti nel rispetto della normativa vigente per la protezione dei dati personali.

Sicurezza per dispositivi mobili

Serenissima Ristorazione adotta le procedure adeguate a garantire la protezione delle informazioni registrate sui dispositivi mobili quali notebook, smartphone, tablet oppure trattate attraverso questi dispositivi, allo scopo di garantirne la disponibilità ma soprattutto preservarne la riservatezza, ad esempio ma non solo in caso di errori, guasti, furto, perdita o smarrimento.

Le regole e le procedure devono garantire la protezione fisica dei dispositivi, le limitazioni all'installazione di software non autorizzato, le limitazioni per le connessioni alle reti non autorizzate, i controlli di accesso, la protezione da malware, dove necessario l'utilizzo di tecniche di crittografia per limitare l'accesso ai dati personali memorizzati nei dispositivi mobili.

Sicurezza per dispositivi personali

Si deve evitare l'utilizzo per attività di lavoro degli strumenti personali privati dei lavoratori addetti al trattamento; nel caso questo si renda necessario, è necessaria l'applicazione dei principi di "Privacy By Design e By Default" con lo scopo di limitare il più possibile i dati personali dei processi aziendali che vengono trattati attraverso il dispositivo personale e le operazioni di trattamento sui dati; inoltre, si deve evitare l'accesso alle informazioni private del lavoratore memorizzate sul proprio strumento.

Sicurezza per procedure di backup e restore

Serenissima Ristorazione progetta, configura e pianifica le adeguate procedure di backup per il salvataggio dati, allo scopo di preservare l'integrità e garantire la disponibilità dei dati personali trattati, ad esempio ma non solo in caso di errori, guasti, difetti dei sistemi, manomissioni, atti vandalici, contaminazione da virus, perdita o distruzione anche involontaria.

Il tempo di conservazione dei dati personali sottoposti a backup deve essere coerente con quanto individuato dall'analisi dei rischi, nonché con le previsioni discendenti dalla normativa applicabile, tenuto conto anche della tipologia di dati archiviati e delle modalità usate per il backup.

Serenissima Ristorazione definisce e implementa specifiche procedure per il backup che tengano conto delle modalità di ripristino che prevedono regolari test di verifica periodica per il ripristino dei backup. Il backup si applica ad apparati che gestiscono servizi, laddove applicabile e ritenuto opportuno o necessario a seguito di analisi dei rischi, per sistemi operativi; applicazioni e configurazioni; archivi strutturati, databases, documenti digitali. Per quanto riguarda le singole postazioni di lavoro, gli utenti sono tenuti a non salvare file in locale.

Gestione delle violazioni ai dati personali

Al fine di preservare i dati personali trattati e garantire il rispetto dei requisiti legali o contrattuali, Serenissima Ristorazione previene i potenziali rischi di eventi anomali/incidenti che possono

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

tradursi in violazioni dei dati personali trattati e farvi fronte nel momento in cui si manifestano, assicurando le adeguate misure di contenimento e di contrasto.

Serenissima Ristorazione definisce i requisiti cui attenersi e descrivere le attività cui dare luogo per prevenire potenziali eventi anomali/incidenti e per garantire la loro analisi e risoluzione nel momento in cui dovessero concretizzarsi.

Tali attività possono essere suddivise tra:

- attività preventive e proattive: prevenzione ed individuazione di potenziali eventi anomali/incidenti con violazioni ai dati personali;
- attività reattive: attuazione di attività al verificarsi di un evento anomalo/incidente;
- attività investigative: analisi degli eventi registrati per l'identificazione delle responsabilità, per la valutazione dell'impatto e delle conseguenze sugli interessati e per il miglioramento delle attività preventive e reattive;
- attività formative e divulgative: istruzione e sensibilizzazione del personale sui casi standard in cui può prefigurarsi una violazione ai dati personali e sulle modalità più comuni di gestione di tali eventi.

Monitoraggio e tracciamento

Scopo delle attività di monitoraggio è quello di rilevare situazioni critiche, accessi non autorizzati e di ottenere indicazioni sull'utilizzo dei sistemi informatici usati per il trattamento dei dati personali, nel rispetto delle regole stabilite o previste dalla normativa applicabile.

Il monitoraggio deve garantire adeguati livelli di confidenzialità e integrità per i dati raccolti e non alterare i livelli di disponibilità dei sistemi controllati; deve essere integrato con un sistema strutturato di parametri ed allarmi per la rilevazione, segnalazione e gestione degli eventi e degli allarmi.

L'attività di tracciamento deve riguardare la registrazione delle informazioni che permettono di identificare e descrivere in modo dettagliato l'evento oggetto del monitoraggio, non deve raccogliere dati ed informazioni eccessivi e non pertinenti all'oggetto del monitoraggio.

Il risultato delle attività di tracciamento deve contenere un set di informazioni coerente con le finalità dell'analisi e si dovrà tener conto di specifici requisiti durante le fasi di conservazione e di archiviazione, le registrazioni devono essere adeguatamente protette da cancellazioni volontarie o involontarie, per il periodo di tempo prestabilito, nel rispetto delle leggi e delle normative vigenti alle quali sono soggette le attività di tracciamento, soprattutto perché vengono tracciati dati personali e le operazioni di trattamento su tali dati.

Dismissione dispositivi informatici

La semplice cancellazione dei file o la formattazione dell'hard disk non sempre realizzano una vera cancellazione delle informazioni registrate, che rimangono spesso fisicamente presenti e tecnicamente recuperabili.

Serenissima Ristorazione, al fine di prevenire i rischi di acquisizione indebita di dati, definisce e implementa procedure a seconda delle circostanze:

- immediatamente prima della cessione o dismissione dell'apparato elettronico, con strumenti software di cancellazione sicura (a condizione che l'apparato sia funzionante);
- al momento della cessione o dismissione, con la demagnetizzazione (degaussing), che azzerava tutte le aree di memoria elettronica e rende l'apparato inutilizzabile, o con la distruzione fisica del dispositivo di memorizzazione.

Ai fini della cancellazione sicura si utilizzano software OpenSource che permettono di ottenere il risultato.

Nel caso in cui il dispositivo elettronico da sottoporre a smaltimento non sia più funzionante, e non siano pertanto applicabili le misure software, allo scopo di garantire l'impossibilità di recupero dei

	DOC 155 "Politica di Responsible Business Conduct"		Rev 00 del 02.04.25
	Versione controllata	Proprietà di Serenissima Ristorazione Spa	

dati da parte di terzi estranei si procede con modalità hardware, basate sull'uso di dispositivi di demagnetizzazione (degausser), o con la distruzione fisica.

I degausser permettono l'azzeramento delle aree magnetiche delle superfici dei dischi o di altre memorie a stato solido, agendo anche sui circuiti elettronici che fanno parte del dispositivo e causandone l'inutilizzabilità successiva.

In determinati casi è necessario ricorrere alla distruzione fisica dei dispositivi di memoria. Tale procedura è l'unica praticabile con i supporti ottici a sola lettura (CD-ROM, DVD-R), che possono essere distrutti o polverizzati con appositi macchine analoghe ai "tritacarta" in uso negli uffici. Gli hard-disk possono essere resi inutilizzabili aprendone l'involucro protettivo e danneggiando meccanicamente le superfici magnetiche (piatti) con l'azione deformante di uno strumento o con appositi punzonatori (trapano)

Framework degli indicatori

La Serenissima misura l'efficacia di questa politica mediante i seguenti indicatori

KPI di risultato (Lagging Indicators)	
Diretti	Percezione

Responsabilità

- il Titolare del trattamento dei dati personali ha la responsabilità di approvare, rivedere, pubblicare, promuovere, divulgare questa politica;
- la Direzione aziendale con tutto il personale interessato e le terze parti coinvolte facilita l'attuazione di questa politica attraverso la progettazione e la realizzazione di un sistema gestito per la protezione dei dati personali, composto da politiche e procedure, misure di sicurezza organizzative e tecnologiche, istruzione e formazione;
- il Responsabile della Protezione dei Dati Personali ha la responsabilità di valutare e promuovere questa politica per il rispetto dei requisiti della normativa sulla protezione dei dati personali;
- tutto il personale addetto o incaricato al trattamento dei dati personali è responsabile dell'osservanza e dell'applicazione di questa politica con il sostegno della Direzione;
- tutto il personale, i collaboratori, i clienti, i fornitori, i partner e le terze parti coinvolte hanno la responsabilità di riportare qualunque incidente o minaccia o sospetto di evento negativo per la protezione dei dati personali, ovvero qualunque debolezza o falla identificata nel sistema informativo che possa rappresentare un rischio per i dati;
- qualsiasi atto, deliberato o involontario, di mettere a repentaglio la protezione e la sicurezza dei dati personali trattati dall'organizzazione, sarà soggetto alle appropriate azioni disciplinari e/o legali nei confronti dei responsabili.