



DICHIARAZIONE *ambientale*

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

Dati aggiornati al 31/12/2025 - Rev. 1 del 30/03/2026



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

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

Per eventuali chiarimenti contattare:

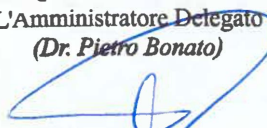
Rappresentante per la Direzione

Dott.ssa Lucia Cammisa

Responsabile Sistemi di gestione Integrata e Chief Risk Officer ESG

emas@grupposerenissima.it | Tel. 0444.348400

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



06 MAG 2026





INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE	6
1.1 IL GRUPPO SERENISSIMA RISTORAZIONE	8
2. L'IDENTITÀ DI SERENISSIMA RISTORAZIONE	10
2.1 LA CRESCITA DI SERENISSIMA RISTORAZIONE	11
2.2 STRATEGIE E POLITICHE	11
2.3 QUALITÀ CERTIFICATA	14
3. RICERCA E INNOVAZIONE PER VALORIZZARE	15
4. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	18
4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE	20
5. POLITICA AMBIENTALE	22
6. ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI E INDICATORI	23
GHG PROTOCOL	32
6.1 CENTRO COTTURA DI BOARA PISANI (PD)	35
6.2 CENTRO COTTURA DI BOLLATE (MI)	36
6.3 CENTRO COTTURA DI ROMA (RM)	37
6.4 CENTRO COTTURA DI GENOVA (GE)	38
6.5 CENTRO COTTURA DI MOGLIANO VENETO (TV)	39
6.6 CENTRO COTTURA DI POGGIO GAGLIARDO (PI)	40
6.7 CENTRO COTTURA DI ROVIGO (RO)	41
6.8 CENTRO COTTURA DI VICENZA (VI)	42
6.9 CENTRO COTTURA DI TORRILE DI PARMA (PR)	43
7. MIGLIORI PRATICHE DI GESTIONE AMBIENTALE PER L'INTERO SETTORE DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE	44
8. OBIETTIVI AMBIENTALI 2024-2027	46
9. PREVENZIONI INCENDI E AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO	48
10. ADEMPIMENTI LEGISLATIVI	49
11. GLOSSARIO	50

LETTERA DELL'AMMINISTRATORE

Alla cortese attenzione degli Stakeholder e degli Enti di Controllo,

Con la presente, la Direzione di Serenissima Ristorazione è lieta di presentare la Dichiarazione Ambientale relativa all'anno di esercizio [2025]. Questo documento non rappresenta solo un adempimento tecnico-normativo, ma testimonia la nostra evoluzione verso un modello di business sempre più circolare e rispettoso delle risorse naturali.

La nostra Amministrazione riconosce che il settore della ristorazione collettiva gioca un ruolo cruciale nella transizione ecologica. Per questo motivo, i dati contenuti in questa dichiarazione evidenziano i progressi compiuti nei nostri pilastri strategici: Riduzione dello spreco alimentare: Grazie all'ottimizzazione dei processi di produzione e alla collaborazione con enti del terzo settore per il recupero delle eccedenze. Efficientamento dei centri cottura: L'implementazione di tecnologie a basso consumo e il monitoraggio costante delle emissioni nei nostri siti produttivi. Packaging Sostenibile: L'impegno nell'utilizzo di materiali compostabili o riciclabili, riducendo drasticamente l'impiego di plastica monouso.

Filiera Corta: La selezione di fornitori che garantiscono standard ambientali elevati e la riduzione dei chilometri percorsi per il trasporto delle materie prime.

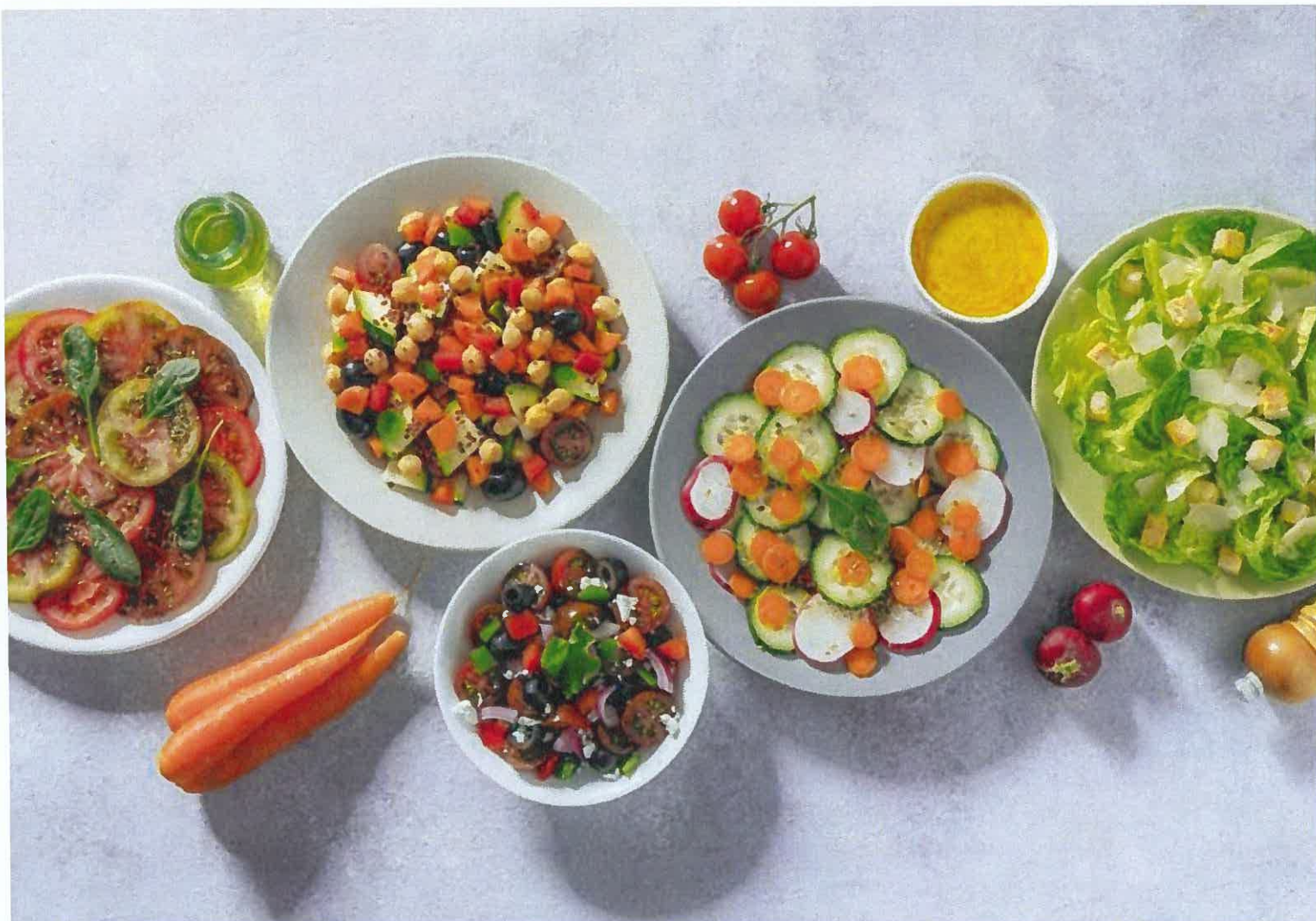
I risultati raggiunti in termini di riduzione dell'impronta carbonica e ottimizzazione dei consumi idrici confermano la validità del nostro Sistema di Gestione Ambientale e la dedizione di tutto il nostro personale.

Siamo consapevoli che la strada verso la piena sostenibilità richieda un miglioramento continuo. Pertanto, la presente Dichiarazione funge da base per i nuovi, ambiziosi obiettivi che ci prefiggiamo per il prossimo biennio, volti a coniugare l'eccellenza del servizio alla tutela del pianeta.

Restiamo a disposizione per qualsiasi approfondimento tecnico e vi invitiamo a consultare i dettagli analitici allegati alla presente.

***Il Vicepresidente
con delega alla sostenibilità***

Tommaso Putin



1. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

Il Gruppo Serenissima Ristorazione è una delle principali realtà italiane nel settore della ristorazione collettiva e commerciale. Produce circa **50 milioni di pasti all'anno** e comprende 14 società collegate. Con oltre **11.000 collaboratori e collaboratrici** tra Italia e estero, il gruppo ha un fatturato consolidato che **supera i 540 milioni di euro**.



50

milioni
di pasti



14

società
collegat



11.000

collaboratori
e



540

milioni di
fatturato di

Uno dei tratti distintivi del Gruppo Serenissima Ristorazione è l'internazionalizzazione, che ha portato l'azienda ad espandersi in Europa, in particolare in Spagna e Polonia. L'approccio global service, adottato fin dagli anni '80, ha caratterizzato il modus operandi dell'azienda, con l'obiettivo di fornire un servizio integrato in grado di soddisfare le specifiche esigenze dei clienti. Oltre alla preparazione e distribuzione dei pasti, il Gruppo si occupa anche di pianificare la logistica, fornire derrate alimentari, gestire locali pubblici, self-service, distributori automatici e offrire servizi come lavanderia, pulizia, centralino, guardaroba, portineria e manutenzione del verde. La lungimiranza, la flessibilità dell'offerta e l'attenzione al mercato sono stati fattori chiave per il successo e il mantenimento di un trend di crescita costante nel tempo. Il Gruppo è attivo nei principali segmenti della ristorazione collettiva: ospedaliero, sociosanitario, scolastico, aziendale, ristorazione commerciale, facility e altri servizi. Il quartier generale del Gruppo Serenissima Ristorazione si trova a Vicenza, da dove coordina le sue controllate, diffuse sia in Italia che all'estero. La filosofia aziendale si fonda su tre valori fondamentali: Innovare, Crescere e Lavorare. Con questi principi, il Gruppo intende esprimere la passione per il lavoro, l'importanza di creare e innovare, e l'impegno a garantire sempre un servizio di eccellenza e l'affidabilità dei propri prodotti. La visione della ristorazione di Serenissima Ristorazione si basa sulla promozione di una cultura alimentare, focalizzata sulla salute, l'ambiente e la responsabilità sociale.

Nel 2022, Serenissima Ristorazione è stata riconosciuta come una delle 300 imprese ad aver ottenuto la certificazione "Green Stars" dall'Istituto Tedesco Qualità e Finanza (ITQF). Questo prestigioso riconoscimento è stato assegnato all'azienda dopo un'approfondita analisi delle citazioni online riguardanti il suo impatto sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale. Nel 2025, il Gruppo ha vinto il Premio Industria Felix come "Miglior impresa del settore ristorazione per performance gestionale e affidabilità finanziaria Cerved con sede legale nella regione Veneto". Inoltre, Serenissima Ristorazione ha ricevuto la pergamena "Green", un'ulteriore menzione speciale per il suo Bilancio di Sostenibilità. Questo documento, redatto secondo lo standard GRI, analizza i dati del triennio 2019-2021 e anticipa la Direttiva Europea CSRD, che dal 2025 renderà obbligatoria la rendicontazione ESG per le grandi aziende. La pergamena "Green" sottolinea l'impegno concreto dell'azienda nella lotta contro il cambiamento climatico, evidenziando progetti come giornate tematiche contro lo spreco alimentare, l'acquisto di prodotti stagionali a filiera corta, la conversione del rifiuto umido in compost e la produzione di energia pulita.



1.1 IL GRUPPO SERENISSIMA RISTORAZIONE

La nostra forza deriva dalla sinergia tra tutte le società controllate dal Gruppo Serenissima Ristorazione. L'unione e la cooperazione tra le diverse entità sono aspetti fondamentali per offrire un servizio sempre più completo e competitivo nel mercato.



Serenissima Ristorazione Spa

Impresa Capogruppo e Direzione Generale, Serenissima Ristorazione è specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione collettiva ospedaliera, aziendale, scolastica e per le comunità, oltre alla gestione di locali pubblici.



Euroristorazione Srl

Specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica.



Rossi Giants Srl

Azienda specializzata nella commercializzazione di derrate alimentari del settore HO.RE.CA prevalentemente nei territori del Nord e Centro Italia, sia a favore delle Società del gruppo sia a terzi.



Imes Srl

Azienda operante nella commercializzazione di derrate alimentari settore HO.RE.CA. nel territorio della Trentino-Alto Adige e del Tirolo austriaco e funge da piattaforma logistica di distribuzione, sia a favore delle Società del Gruppo sia di Clienti terzi.



Ristovending Srl

Azienda specializzata nel settore del vending.



Vegra Camin Srl

Azienda specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione aziendale e scolastica. Attività di Global service nel territorio del Lazio e Piemonte.



F.F.F. Srl

Azienda specializzata nella fornitura di prodotti ortofrutticoli, sia a favore delle Società del Gruppo sia a terzi.



Pircher Srl

Opera nell'ambito della commercializzazione di derrate alimentari nel settore HO.RE.CA prevalentemente nel territorio del lago di Garda (Vr).



Imperiali Service

Opera nell'ambito della realizzazione di manifestazioni e attività di servizi di ristorazione presso locali pubblici. È attiva nella distribuzione di pasti pronti al consumo destinati al settore aziendale e privato.





2. L'IDENTITÀ DI SERENISSIMA RISTORAZIONE

L'identità di Serenissima Ristorazione si fonda sulla capacità di declinare l'eccellenza culinaria e la sicurezza alimentare in diversi contesti sociali, mantenendo costante l'attenzione verso l'efficienza delle risorse e la tutela del territorio. Serenissima Ristorazione declina il proprio impegno ambientale attraverso un'offerta diversificata che spazia dal settore socio-sanitario a quello scolastico e aziendale.

COLLETTIVA

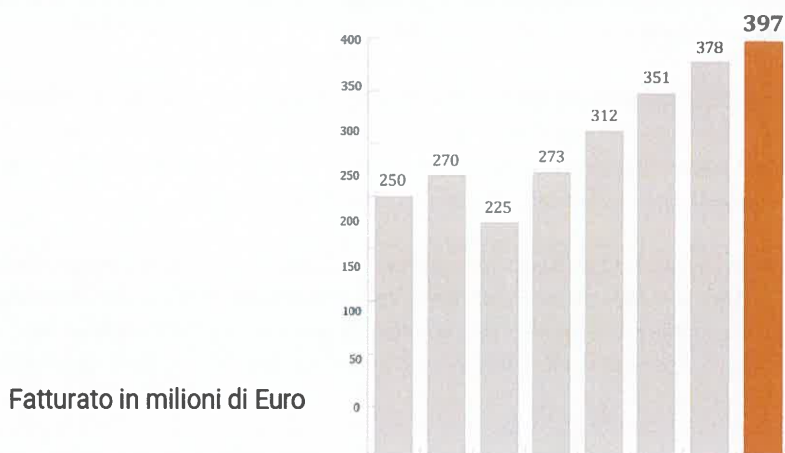
- OSPEDALI
- CASE DI RIPOSO
- SCUOLE
- AZIENDE
- ISTITUTI RELIGIOSI

COMMERCIALE

- RISTORANTI SELF-SERVICE
- CAFFETTERIE
- BAR
- BANQUETING



2.1 LA CRESCITA DI SERENISSIMA RISTORAZIONE



2.2 STRATEGIE E POLITICHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Sostenibilità ambientale

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



Sostenibilità sociale

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



Sostenibilità economica

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



2.3 QUALITÀ CERTIFICATA

In Serenissima Ristorazione, l'attenzione alla sicurezza e il rispetto per l'ambiente sono considerati valori fondamentali.

Qualità e Sicurezza Alimentare

UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di gestione per la qualità

UNI EN ISO 22000:2018

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

UNI EN ISO 22005:2008

Sistema di gestione rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

UNI 11584:2021

Servizi di ristorazione collettiva

Requisiti minimi per la progettazione di menù

UNI 11941:2024

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

IFS FOOD

International Food Standard Version 8

DTP 108

Certificazione "senza glutine"

CODEX ALIMENTARIUS HACCP

Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP

Salute e Sicurezza sul Lavoro

UNI EN ISO 45001:2023

Sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro

Responsabilità Sociale e d'Impresa

SA 8000:2014

Responsabilità sociale d'impresa

FAMILY AUDIT

Azioni innovative di conciliazione fra lavoro e famiglia

UNI/Pdr 125:2022

Parità di genere

ISO 30415: 2021

Gestione delle risorse umane – diversità e inclusione

Organizzazione verificata GIF

Get it Fair Responsible Organization

Legalità

ISO 37001:2016

Sistema di gestione anticorruzione

Ambiente

UNI EN ISO 14001:2015

Sistema di gestione ambientale

UNI EN ISO 14040:2006 E UNI EN ISO 14044:2006

Studio di Life Cycle Assessment – Analisi delle prestazioni ambientali del menù ospedaliero

EMAS

Sistema comunitario di ecogestione e audit

ECOLABEL

ISO 14067:2018

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

Le sfide come punto di partenza per la nostra crescita

Serenissima Ristorazione S.p.A. possiede eccellenze e know-how che si traducono in una costante innovazione di processi e prodotti, nello sviluppo di progetti speciali e nella crescente attenzione alle richieste dei nostri clienti. Questi elementi ci hanno permesso di primeggiare con successo in un settore altamente competitivo e in continua evoluzione come quello della ristorazione collettiva italiana.

Le principali sfide che affrontiamo sono:

> La sfida della velocità:

cogliere rapidamente le nuove opportunità di business che il mercato ci presenta.

> La sfida del rapporto con il cliente:

capire a fondo le sue esigenze, un aspetto che consideriamo cruciale per il nostro successo.

> La sfida della flessibilità:

spostare l'attenzione dai confini interni dell'organizzazione alla rete di relazioni con l'esterno, rispondendo così a un mercato in costante cambiamento.

> La sfida della conoscenza:

creare un sistema basato sulla capacità di scambio e impiego di conoscenze e competenze, per garantire una rapida condivisione e un'efficace organizzazione.



3. RICERCA E 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 per la cottura, abbattimento, conservazione e distribuzione dei cibi, minimizzando il rischio di proliferazione batterica. Tale procedura garantisce una migliore qualità dei pasti dal punto di vista nutrizionale, organolettico, microbiologico e organizzativo.

Un investimento di 30 milioni di Euro, 14.400 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 progettato e costruito con la massima attenzione per l'impatto ambientale e l'ottimizzazione energetica: l'elettricità è prodotta in gran parte da un impianto di cogenerazione. Nello stesso periodo sono stati dismessi i pannelli fotovoltaici.

Il segreto del fresco: la tecnica del Cook & Chill

L'innovazione della nostra produzione risiede nell'utilizzo della tecnica "Cook & Chill", che ci consente di standardizzare i processi e di elevare il livello di sicurezza igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale.

Il sistema “Camera Bianca”

Il sistema Camera Bianca è composto da una pre-camera in cui i prodotti cotti e refrigerati rimangono per 6 ore sotto un flusso laminare di aria filtrata e ionizzata, con l'obiettivo di ridurre il rischio di contaminazione. Successivamente, i prodotti passano attraverso una doccia d'aria e accedono alla camera bianca, dove vengono suddivisi in porzioni e confezionati.



14.400

i mq
di superficie



300

operatori
e
operatrici



30

i milioni di
euro investiti



85%

l'energia
recuperata

Investimenti nelle energie rinnovabili

I nostri centri produttivi sono progettati per rispondere ai più alti standard tecnologici, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e, in particolare, di produrre e immagazzinare energia pulita. Non solo pannelli fotovoltaici, ma ogni aspetto della produzione è focalizzato sulla riduzione degli sprechi e sull'ottimizzazione delle risorse.

Riepilogo sistemi di produzione energie per il centro di Boara Pisani (PD)	
n. 2 generatori di calore (caldaie) utilizzate per la produzione dell'acqua calda sanitaria necessaria alle lavorazioni	698 kWt Totale
n. 2 generatori con bruciatori di tipo modulante a gas metano e di economizzatore per la produzione dei fluidi necessari ai processi di lavorazione (vapore)	1.212 kWt + 2.790 kWt
E produzione vapore	1.750 Kg/h + 4.000 Kg/h
n. 1 centrale frigorifera condensata in acqua pozzo	504 kWf
n. 3 gruppi frigo condensati ad aria	420 kWf (ciascuno)
n. 1 cogeneratore a gas metano per la produzione di acqua calda ed energia elettrica entrambi utilizzati interamente per il ciclo produttivo	600 kWe
n. 2 gruppi elettrogeni a Gasolio	1 da 496 kWe, 1 da 456 kWe
n. 1 Cabina MT/BT	1.122 kWe

Riepilogo sistemi di produzione energie per il centro di Mogliano Veneto (TV)	
n. 1 centrale termica a gas metano	328 kWt
n. 2 scalda acqua a gas metano	36 kWt + 36 kWt
Impianto fotovoltaico	10 kWp





4. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Il Sistema di gestione ambientale (SGA) implementato in Serenissima Ristorazione rappresenta uno strumento fondamentale per gestire efficacemente gli aspetti ambientali e per monitorare e migliorare le prestazioni e nel miglioramento continuo delle prestazioni ambientali, con trasparenza verso tutti gli stakeholder. L'SGA è conforme con le ultime edizioni degli standard di riferimento ISO 14001:2015, del Regolamento CE n. 1221/2009 EMAS, come modificato dal Regolamento UE 1505/2017 e dalla Decisione UE 1508/2017 e ISO TS 14067, ISO 14040, ISO 14044, Ecolabel.

Il Sistema di gestione ambientale consente di adottare un approccio mirato per affrontare e risolvere i problemi ambientali, ma anche di proiettarsi verso il futuro, perseguendo il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali. L'SGA di Serenissima Ristorazione ha le seguenti finalità: definire politiche, programmi e procedure operative per svolgere le attività in modo ecologicamente corretto, al fine di pianificare e raggiungere specifici obiettivi ambientali; garantire l'adempimento degli obblighi di conformità nel rispetto di tutte le leggi e i regolamenti cogenti applicabili; migliorare continuamente le politiche, i programmi, il comportamento e le prestazioni ambientali dell'azienda, tenendo conto del progresso tecnologico, della conoscenza scientifica, delle esigenze dei consumatori e delle aspettative della collettività, considerando come punto di partenza il rispetto delle normative cogenti; divulgare la politica ambientale attraverso l'informazione, la formazione, la consultazione e il coinvolgimento dei dipendenti per una conduzione responsabile della loro attività, nel rispetto dell'ambiente e della loro salute e sicurezza; valutare gli aspetti/impatti ambientali durante la produzione, la progettazione di nuove attività e prima della dismissione di un impianto o dell'abbandono di

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

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



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

- Centro di Cottura di Boara Pisani (PD)
- Centro di Cottura di Bollate (MI)
- Centro cottura di Genova (GE)
- Centro di Cottura di Roma (RM)
- Centro di Cottura di Mogliano Veneto (TV)
- Centro di Cottura di Poggio Gagliardo (PI)
- Centro di Cottura di Rovigo (RO)
- Centro di Cottura di Vicenza (VI)
- Centro di Cottura di Torrice (PR)

L'organizzazione si impegna a ridurre l'impatto ambientale dei propri processi produttivi e a incrementarne l'efficienza, al fine di contribuire alla tutela delle risorse naturali del pianeta. L'esigenza di un costante miglioramento della competitività sul mercato si traduce nell'applicazione sistematica del Sistema di Gestione Ambientale (SGA) alle attività aziendali, quale strumento di miglioramento continuo fondato sul ciclo Plan-Do-Check-Act (PDCA). Tale approccio consente di pianificare, attuare, verificare e correggere le azioni intraprese, con l'obiettivo di ottimizzare le prestazioni organizzative.

Attraverso un'accurata analisi del contesto operativo, Serenissima Ristorazione individua le esigenze e le aspettative delle parti interessate. L'Alta Direzione recepisce tali istanze e le traduce in strategie e obiettivi aziendali, diffondendo la politica organizzativa e orientando l'azione gestionale mediante la leadership e l'adozione di un approccio strutturato alla gestione dei rischi. Gli audit interni, unitamente all'analisi sistematica dei dati e delle informazioni derivanti dai processi e dalle attività svolte, permettono di monitorare l'efficacia del Sistema di Gestione Ambientale; le conseguenti azioni correttive favoriscono il conseguimento di miglioramenti stabili e progressivi.

Il miglioramento continuo rappresenta pertanto lo strumento fondamentale per il perseguimento di livelli crescenti di soddisfazione delle esigenze e delle aspettative delle parti interessate, inclusa la clientela, attraverso l'incremento delle prestazioni e della qualità intrinseca dei prodotti e dei servizi erogati. Le informazioni destinate al pubblico, contenute nella Dichiarazione Ambientale, sono sottoposte a verifica sistematica da parte dell'auditor ambientale accreditato e dell'Organismo Competente (Comitato Ecolabel Ecoaudit, sezione EMAS).

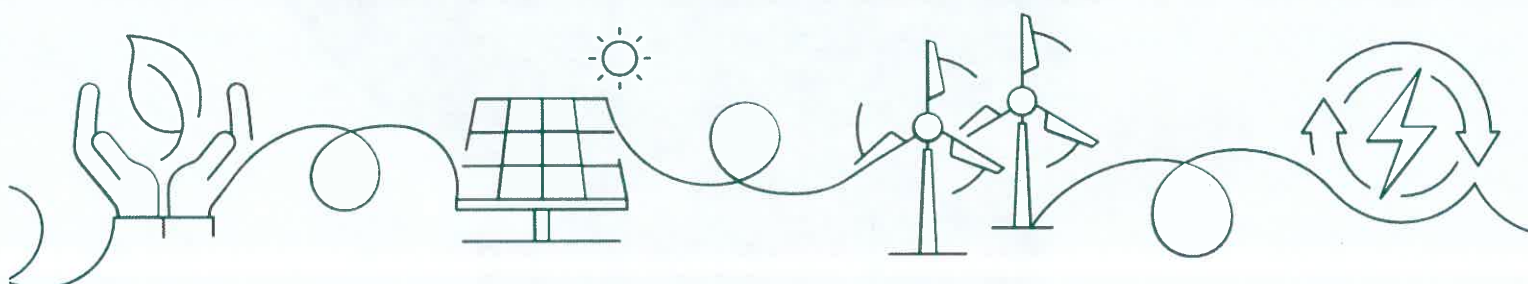
4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

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 socioassistenziali, bar e ristoranti.

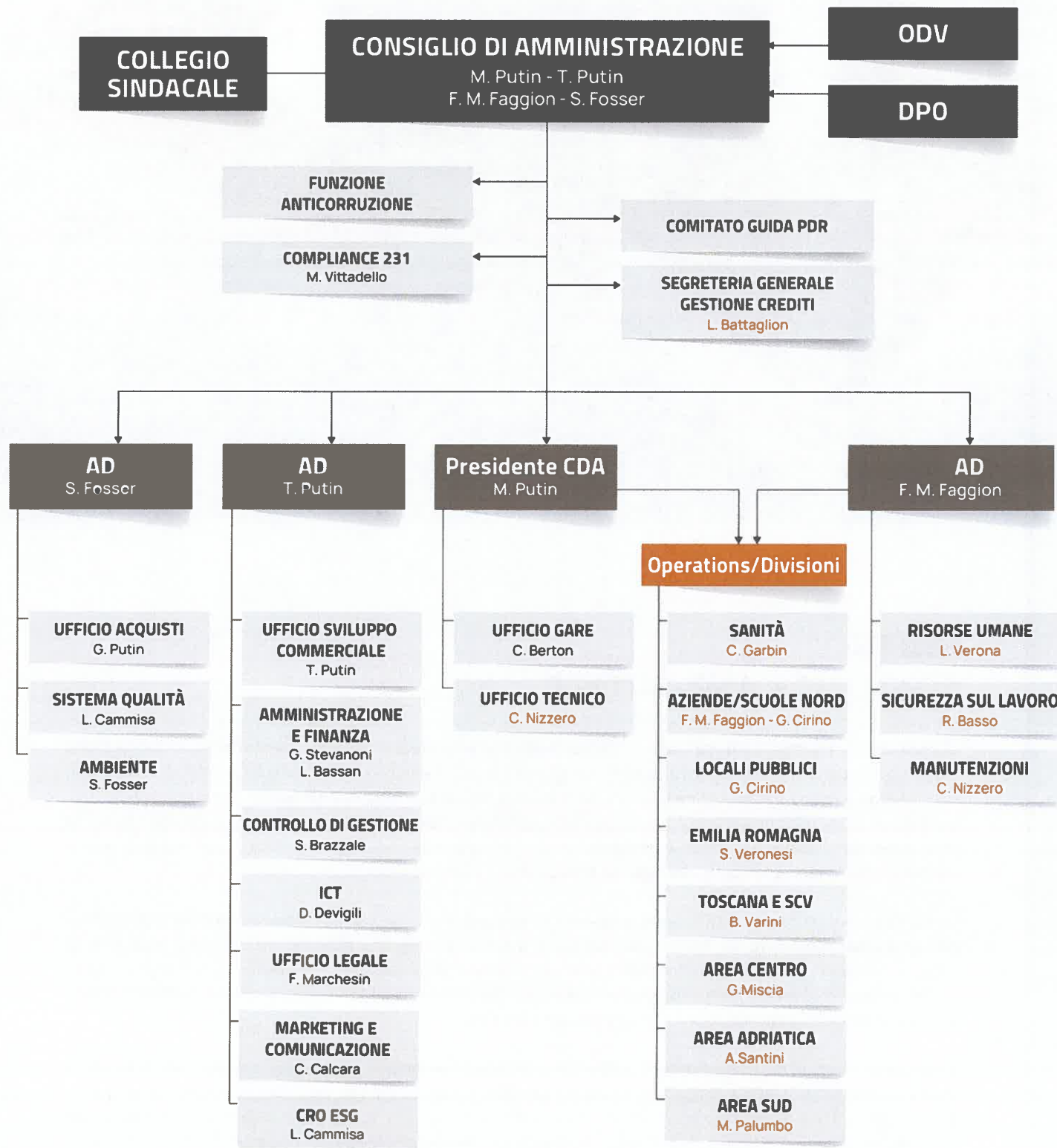
PRESSO I CENTRI COTTURA

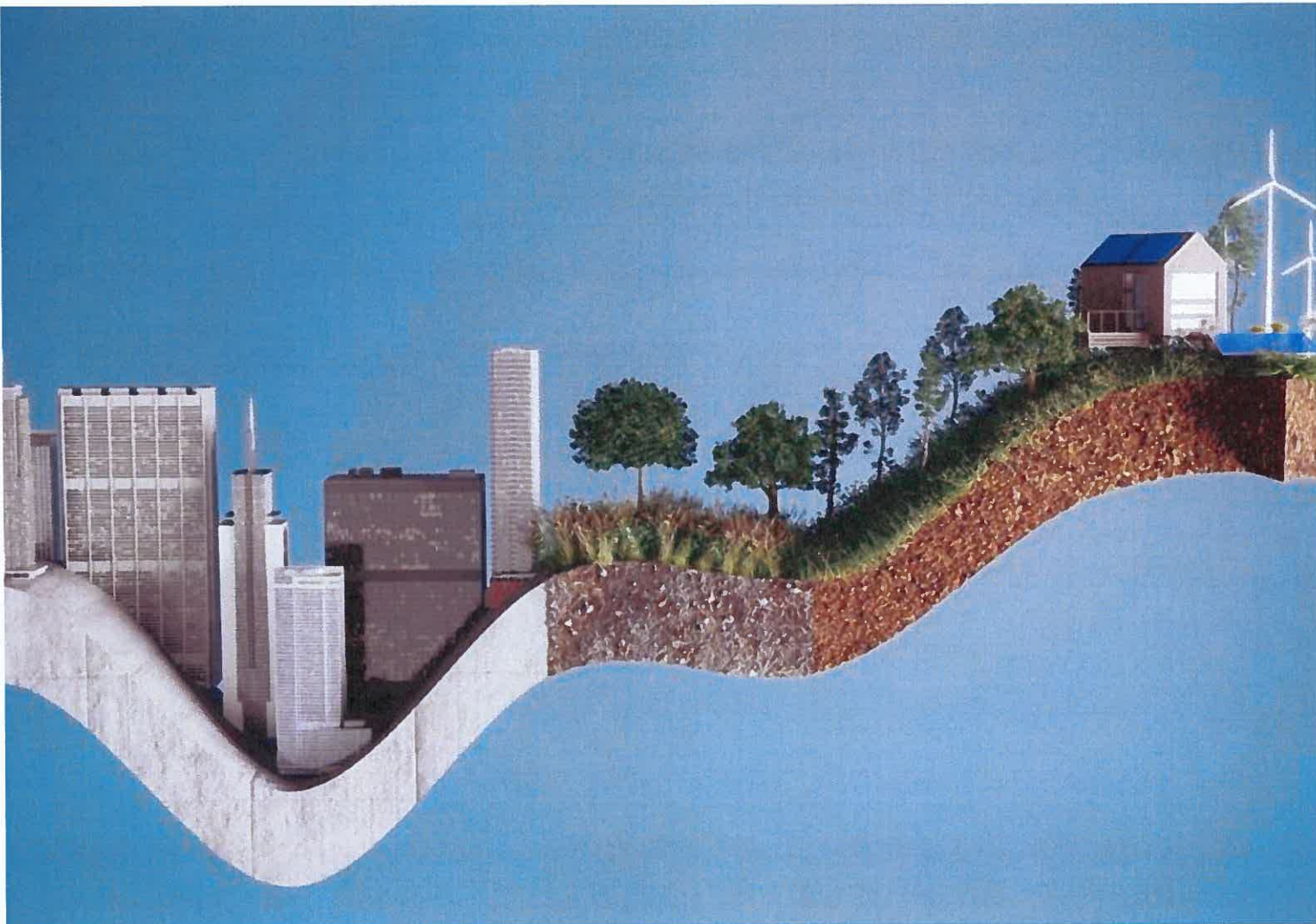
Preparazione, veicolazione e distribuzione di pasti in legume fresco caldo e legume refrigerato (Cook and Chill) dedicati alla ristorazione collettiva attraverso le fasi di ricevimento delle derrate alimentari, preparazione di semilavorati, cottura, confezionamento in mono e pluriporzione, trasporto e somministrazione. (NACE 56.29).



4.2 ORGANIGRAMMA FUNZIONALE SERENISSIMA RISTORAZIONE

Serenissima Ristorazione S.p.A. | Organigramma funzionale | Approvato dal CDA del 10.12.2025





5. POLITICA AMBIENTALE

La Politica di Responsible Business Conduct (RBC) di Serenissima Ristorazione è un documento del Sistema di Gestione rivolto sia all'interno che all'esterno dell'azienda e si struttura in politiche tematiche per i principali ambiti di sostenibilità individuati attraverso l'analisi di materialità, tra cui la Politica Ambientale, integrata nel quadro complessivo della RBC e gestita secondo principi uniformi a tutte le politiche aziendali. L'Azienda adotta un approccio sistemico alla tutela ambientale, identificando, valutando e gestendo i rischi derivanti dalle proprie attività e dai fattori esogeni, quali il cambiamento climatico, con potenziali ricadute sulla Società e sugli stakeholder.

La Politica viene diffusa a tutti i livelli attraverso la sua pubblicazione nel sito internet ufficiale dell'Azienda: www.grupposerenissima.it. La Politica Ambientale si articola nei seguenti obiettivi: riduzione dell'inquinamento lungo la catena del valore; diminuzione dello spreco alimentare e ottimizzazione del consumo di risorse per unità di pasto; contenimento degli impatti della gestione dei rifiuti; riduzione dei rischi per il benessere animale lungo la filiera; miglioramento della comunicazione sui rischi e impatti ambientali.

Il sistema di gestione dei rischi e impatti ambientali è definito, implementato, monitorato e riesaminato secondo la normativa ISO 14000, applicandosi a tutte le attività aziendali. L'Azienda integra nei processi produttivi e nei servizi erogati progressi tecnologici, evidenze scientifiche, esigenze dei consumatori e aspettative della collettività, rispettando le normative cogenti. L'efficacia della Politica Ambientale viene valutata mediante indicatori di risultato "Lagging Indicators", tra cui: riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare (incremento del 5% dei "pasti solidali"), diminuzione del consumo energetico per pasto e grado di soddisfazione di clienti e utenti rispetto alle iniziative di sostenibilità dei menu.



6. ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI E INDICATORI

Il Sistema di Gestione Ambientale di Serenissima Ristorazione consente di mantenere 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 direttamente dall'azienda, mentre gli aspetti ambientali indiretti provengono da attività e servizi su cui l'azienda non ha un controllo gestionale totale. Nell'ambito del Sistema di Gestione Integrata, viene utilizzato uno strumento di valutazione degli aspetti ambientali diretti e indiretti, che viene revisionato periodicamente. Da questa valutazione deriva la classificazione finale di ogni aspetto ambientale secondo due Classi di significatività.

> Aspetto non significativo

> Aspetto significativo

Gli aspetti ambientali relativi a tutti i siti produttivi, alle attività, ai processi e ai servizi svolti da parte di Serenissima Ristorazione vengono inizialmente identificati all'atto dell'avvio delle attività, dei processi e dei servizi o contestualmente all'apertura di un sito. I risultati relativi all'identificazione degli aspetti e degli impatti ambientali vengono riportati nel documento di Analisi Ambientale specifico per ciascun sito o servizio. Il processo di identificazione viene ripetuto ogni qualvolta si verificano cambiamenti o modifiche relativi al contesto di riferimento e ai fattori interni ed esterni in relazione agli elementi oggetto di Analisi Ambientale. La validità e completezza dell'identificazione vengono confermate annualmente, contestualmente all'esecuzione del riesame della Direzione. Il processo di valutazione di significatività

degli aspetti ambientali viene condotto annualmente al fine di determinare quali degli aspetti identificati siano significativi e di definire opportuni obiettivi di miglioramento e/o modalità di gestione operativa per tenere sotto controllo gli aspetti e minimizzare i relativi impatti. I risultati della valutazione di significatività degli aspetti ambientali costituiscono uno degli elementi in ingresso per il riesame di direzione del Sistema di Gestione Integrato. I criteri adottati per calcolare la significatività degli aspetti ambientali che ricadono sotto il controllo gestionale diretto di Serenissima Ristorazione, sia in condizioni operative normali che di emergenza/anomalia, sono:

Condizioni operative normali	Condizioni di emergenza/anomalia
S (significatività) = G (gravità)	S (significatività) = P (probabilità) + G (gravità)

In base alla somma tra loro dei diversi parametri, si determina la significatività degli aspetti ambientali e dei relativi impatti nel modo seguente:

Condizioni operative normali		Condizioni di emergenza/anomalia	
Significativo	Non significativo	Significativo	Non significativo
$S \geq 8$	$0 \leq NS \leq 7$	$S \geq 10$	$0 < NS \leq 9$

Ai fini del miglioramento continuo e della definizione di specifici obiettivi, verranno presi in considerazione tutti gli aspetti aventi impatti valutati come significativi. Allo stesso modo verranno considerati quegli aspetti che, pur se non significativi, sono soggetti a prescrizioni legislative o perché ritenuti strategici alla luce delle linee di indirizzo espresse nella politica aziendale o in relazione a rischi e opportunità rilevanti per il Sistema di Gestione.

Aspetti ambientali diretti relativi ai Centri 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 in atmosfera convogliate, emissioni in atmosfera diffuse, scarichi idrici, rifiuti, consumo di acqua, consumo di energia elettrica, consumo di metano, consumo di carburante, rumore, sostanze pericolose, sostanze lesive dello strato di ozono, gas effetto serra, amianto, e odore. Gli aspetti ambientali che sono risultati significativi in condizioni normali sono riportati nei paragrafi dedicati ai singoli centri di cottura, mentre nella tabella successiva si riporta la significatività degli aspetti in condizioni di emergenza.

Aspetto ambientale	Centri Cottura							
	Boara Pisani	Bollate	Poggio Gagliardo	Rovigo	Roma	Vicenza	Torile di Parma	Genova
 Sostanze lesive strato ozono e gas effetto serra CO ₂	●	●	●	●	●	●	●	●
 Amianto				●	●			
 Scarichi idrici								

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 2023, 2024 e 2025. 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.



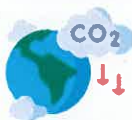
EFFICIENZA DEI MATERIALI

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 l'Azienda 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 possibili, prodotti multi-porzione 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

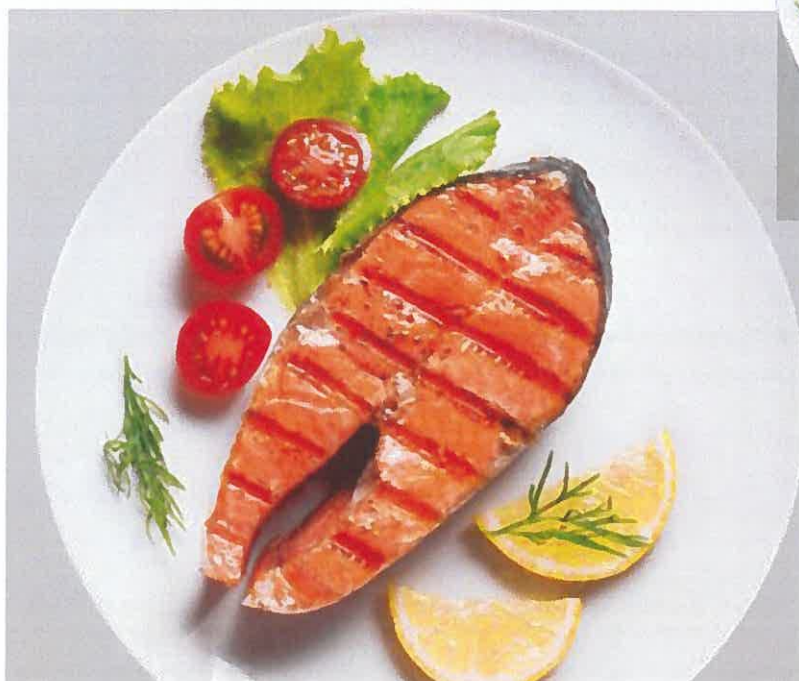
Con la crescente attenzione da parte della comunità internazionale verso le tematiche ambientali e in particolare verso le conseguenze e gli effetti dei cambiamenti climatici, è emersa la chiara esigenza da parte di organizzazioni pubbliche e private di disporre di procedure e strumenti in grado di supportare 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 ed esteso poi alle scuole primarie di Vicenza e di Mogliano Veneto.

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. 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 dei 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.





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

Nutrizione, sostenibilità e ruolo educativo della mensa scolastica

Il convegno "Cibo, Terra e Salute", promosso da Serenissima Ristorazione presso l'Istituto Santi Savarino di Roma, con il patrocinio SINU, ha delineato una strategia concreta per migliorare la sostenibilità ambientale nelle mense scolastiche. Al centro del progetto vi è l'analisi dettagliata degli scarti alimentari, che ha rivelato criticità come la bassa accettazione di verdure e legumi, riflettendo un trend nazionale di spreco in crescita del 9,41%. Per contrastare l'impatto ecologico legato al consumo di risorse naturali (acqua, energia e suolo), sono state presentate proposte operative mirate a educare le nuove generazioni. Tra queste figurano **laboratori sul gusto e sull'alimentazione consapevole** rivolti a studenti e famiglie, l'introduzione di giornate tematiche e **campagne anti-spreco** con premi per le classi. L'approccio punta a valorizzare l'**agro-biodiversità** e le **filiere corte**, integrando la qualità delle materie prime con un modello di ristorazione collettiva che sia al contempo etico e rispettoso dell'ambiente.



Too Good To Go

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



Locali che aderiscono all'iniziativa:

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

Recopet

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

Questo nuovo punto di raccolta consente alla comunità di contribuire efficacemente alla differenziata garantendo un doppio vantaggio: quello ambientale, derivante dal riciclo totale dei materiali, e quello economico, grazie agli scontrini emessi dal macchinario che si trasformeranno in buoni sconto spendibili in città.

Siamo orgogliosi di far parte di questa iniziativa che incentiva la sostenibilità e genera un impatto positivo concreto sul territorio e sull'ambiente.

**130 kg
di bottigliette
di plastica raccolti**



Lotta allo spreco

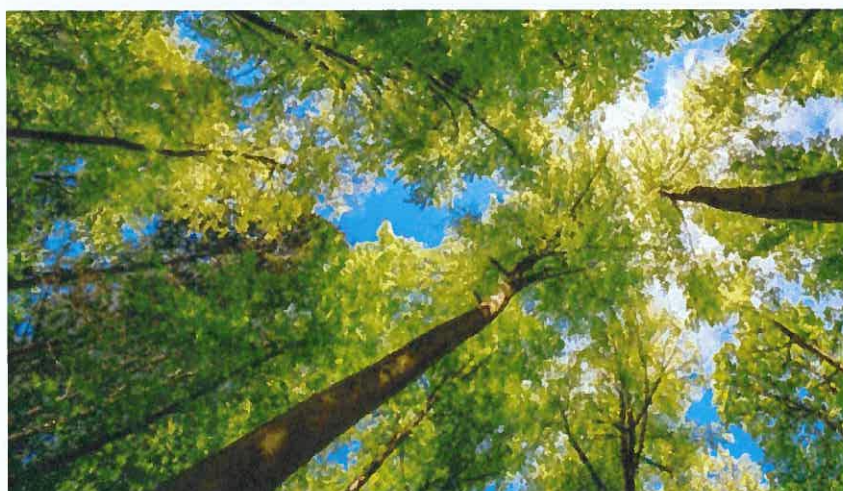
Il nostro costante impegno per la sostenibilità si traduce in un ecosistema di azioni concrete volte a massimizzare il valore del cibo e ridurre l'impronta ambientale.

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

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



44.560 Lunch Box



Crediti di sostenibilità

Serenissima Ristorazione consolida la propria strategia climatica rinnovando l'impegno nella Riserva di Biosfera MAB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano. Anche per il 2025, abbiamo acquistato **100 Crediti di Sostenibilità**, equivalenti a **100 tonnellate di CO₂ assorbite**.

Questo investimento finanzia una gestione forestale sostenibile certificata PEFC e FSC, volta a rendere le foreste più resilienti ai cambiamenti climatici e più efficienti nell'assorbimento di carbonio. Data l'emergenza climatica globale, tale azione permette di compensare concretamente le emissioni dei nostri processi produttivi: l'acquisto del 2025 **equivale, ad esempio, alla protezione di oltre 10 ettari di foresta o alla compensazione delle emissioni di circa 50 automobili** in un anno. Attraverso questo progetto, trasformiamo la responsabilità sociale in un contributo attivo alla rigenerazione degli ecosistemi e alla salvaguardia delle risorse naturali per il futuro.

Green Food Week

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

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



Proteggiamo la biodiversità: APICOLTURA URBANA

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

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



GHG PROTOCOL

Nel 2025 Serenissima Ristorazione ha deciso di rendicontare le emissioni di gas effetto serra dell'anno 2024 secondo il GHG Protocol.

Il GHG Protocol prevede che l'organizzazione debba stabilire e documentare le proprie emissioni e rimozioni dirette e indirette di GHG, che si possono suddividere in tre diversi Scope:

1. **Scope 1:** emissioni dirette di gas effetto serra.
2. **Scope 2:** emissioni indirette di gas effetto serra da vettori energetici acquistati.
3. **Scope 3:** altre emissioni indirette di gas effetto serra. Lo Scope 3 a sua volta si suddivide in 15 categorie.

Scope 1 Emissions



Scope 2 Emissions



Scope 3 Emissions



L'analisi ha riguardato l'intero gruppo aziendale, includendo tutte le società attive nel 2024 oltre a Serenissima Ristorazione (Euroristorazione, Serenissima Iberia, Vegra Camin, Ristovending, IMES, Rossi Giants, F.F.F., Pircher, Omega e Omega Rent).

Per queste società sono stati calcolati i valori di Scope 1, Scope 2 e Scope 3. Tuttavia, le caratteristiche gestionali intrinseche di ogni azienda hanno impedito di svolgere una raccolta dati completa per ogni ragione sociale del gruppo; quindi, per questo primo anno di studio, la rendicontazione delle emissioni di GHG di gruppo risulterà parziale.

In Tabella 1 vengono riportate le emissioni di GHG del Gruppo Serenissima divise per Scope 1, Scope 2 e Scope 3, mentre in Tabella 2 vengono riportate le emissioni per la sola ragione sociale Serenissima Ristorazione. In entrambe le tabelle si riportano i valori secondo l'approccio Location – based e i risultati sono espressi in tonnellate di CO₂ equivalenti.



Tabella 1 Emissioni totali GHG - Gruppo Serenissima

Scope 1 [tCO ₂ e]	Scope 2 [tCO ₂ e]	Scope 3 [tCO ₂ e]	Totale [tCO ₂ e]
15.748,21	3.484,85	220.874,29	240.107,35



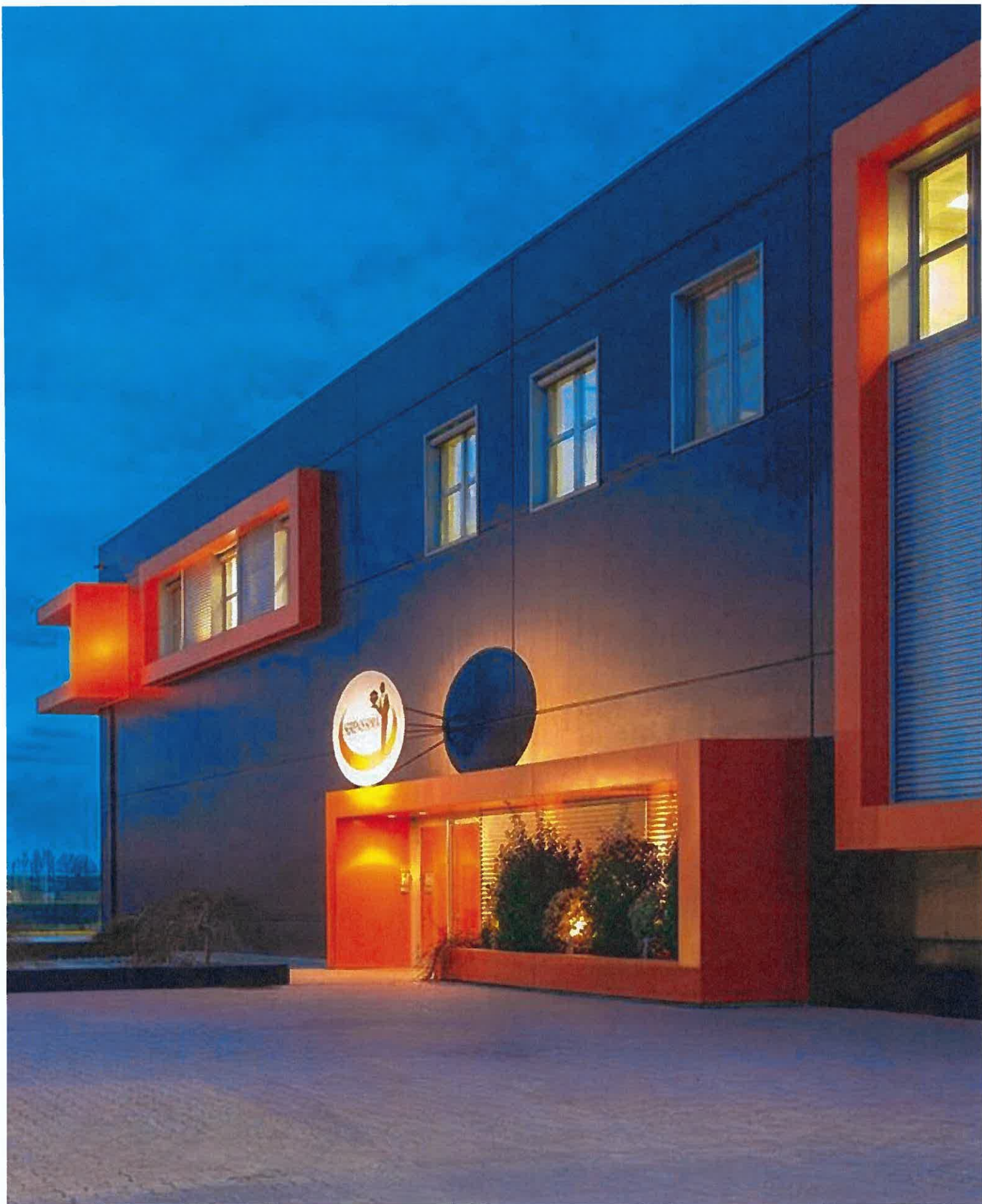
Tabella 2 Emissioni totali GHG - Serenissima Ristorazione

Scope 1 [tCO ₂ e]	Scope 2 [tCO ₂ e]	Scope 3 [tCO ₂ e]	Totale [tCO ₂ e]
10.828,30	1.468,17	107.388,11	119.684,58

Lo studio sviluppato durante l'anno 2025 non è stato sottoposto a verifica esterna.

Durante l'anno 2026, il Gruppo ha l'obiettivo di migliorare la qualità e la completezza dei dati raccolti, che in alcuni casi sono risultati incompleti o derivati da stime, proxy o dati economici. Inoltre, un'ulteriore attività prevista per il 2026 riguarda la possibile verifica indipendente dell'inventario GHG e il percorso di certificazione secondo la norma ISO 14064, al fine di garantire maggiore affidabilità, trasparenza e riconoscibilità dei risultati.





6.1 CENTRO COTTURA DI BOARA PISANI (PD)

Il Centro di Cottura di Boara Pisani, sito in Via Artigianato, 20 (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 legume 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 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	10.138.759	205	6.068	8.645
2024	12.056.452	210	6553,86	8159,44
2025 (fino al 31/12)	9.627.372	210	6553,86	8159,44

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	0,008	0,007	0,001
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	0,001	0,001	0,002
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	9,34E-06	5,64E-06	5114E-05
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	2,00E-05	1,45E-03	4,25E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	6,12E-04	4,58E-04	5,36E-04
Biodiversità	m2/n° pasti	5,98E-07	5,44E-07	6,30E-07
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	1,89E-04	1,34E-04	2,00E-04
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	4,14E-04	3,76E-07	4,51E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	8,93E-07	7,94E-07	9,74E-07
Emissioni NOx	ton/n° pasti	3,89E-07	3,24E-07	4,94E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti	8,53E-08	6,93E-08	1,03E-07

Dalle tabelle soprastanti emerge una tendenza in diminuzione per il consumo di acqua e un aumento consumo di risorse energetiche. I detergenti e le derrate sono in aumento, mentre gli imballi sono in diminuzione. L'indicatore per la biodiversità è in aumento rispetto al biennio precedente. Si sottolinea che nell'ambito del centro di cottura, non vengono prodotti rifiuti pericolosi. In generale, le emissioni di CO₂, SO₂, Nox, particolato sono in aumento.

6.2 CENTRO COTTURA DI BOLLATE (MI)

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 socioassistenziale, 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 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 previsti dal Regolamento EMAS per il triennio 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	696.320	88	1.224	0
2024	745.516	88	1.224	0
2025 (fino al 31/12)	615032	88	1.224	0

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	5,97E-03	4,74E-03	5,63E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	1,28E-04	1,21E-03	1,46E-03
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,29305E-05	3,3507E-06	1,98395E-05
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	6,21846E-06	6,55818E-05	4,87908E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	0,000777075	0,0007061	0,000731881
Biodiversità	m2/n° pasti	1,75781E-06	1,64182E-06	1,99014E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	2,15749E-05	2,68271E-05	1,46659E-05
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	5,17E-07	4,72E-07	5,42E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	1,43E-06	1,29E-06	5,15E-07
Emissioni NOx	ton/n° pasti	7,27E-07	6,28E-07	1,42E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti	2,14E-04	1,88E-07	2,00E-07

Dalle tabelle soprastanti si rileva in particolare un aumento dei consumi di acqua e del consumo di risorse energetiche. Da ricordare che i valori relativi ai consumi di acqua molto spesso sono influenzati dalla presenza di fatturazioni a conguaglio. Gli indicatori relativi alle emissioni di CO2, SO2, Nox e Particolato registrano tutti un trend in aumento, ad eccezione di SO2, così come l'indicatore della biodiversità è in aumento rispetto all'anno precedente. Nell'ambito del centro di cottura, non vengono prodotti rifiuti pericolosi, mentre i rifiuti "non pericolosi" 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.

6.3 CENTRO COTTURA DI ROMA (RM)

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 socioassistenziale, 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 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	431.955	37	487	1.643
2024	647.199	37	487	1.643
2025 (fino al 31/12)	144.965	37	487	1.643

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	5,95E-03	5,70E-03	1,58E-02
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	1,21E-03	2,441E-0	2,931E-03
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,32E-06	7,03E-07	3,36E-05
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	2,05E-05	2,70E-04	3,99E-04
Acquisto derrate	ton/n° pasti	2,78E-03	8,72E-05	1,97E-03
Biodiversità	m2/n° pasti	1,12743E-06	7,54018E-07	3,36633E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	3,95E-03	5,30E-03	9,31E-03
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	2,73E-07	3,28E-08	7,96E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	6,78E-07	6,12E-09	2,05E-06
Emissioni NOx	ton/n° pasti	6,81E-07	1,29E-07	1,93E-06
Emissioni particolato	ton/n° pasti	1,37E-07	7,11E-09	4,09E-07

Il consumo di acqua e le risorse energetiche sono in aumento, così come i detergenti e le derrate. Gli imballaggi sono in diminuzione, 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 del regolamento Comunale. 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. In generale le emissioni di CO2, SO2, Nox, Particolato presentano un trend in aumento.

6.4 CENTRO COTTURA DI GENOVA (GE)

A partire dal 27 dicembre 2023 le attività produttive del CC Genova sono state trasferite in toto nel nuovo stabile situato in via Canepa n. 2, Genova. In conseguenza di ciò è stata predisposta una nuova analisi ambientale con valutazione dei relativi aspetti/impatti e la raccolta dati relativi ai consumi che sono valutati a partire dal mese di gennaio 2024. Centro Cottura di Genova, sito in Canepa 2 (Genova) provvede alla produzione, veicolazione di pasti in mono e pluriporzione destinati alla ristorazione socioassistenziale, 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 l'anno 2024 e 2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2024	1.374.508	25	1.580	0
2025 (fino al 31/12)	1.374.508	25	1.580	0

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti		3,32E-03	3,415E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti		5,49E-04	6,17E-04
Acquisto detergenti	ton/n° pasti		6,74E-07	8,71E-07
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti		4,26E-05	4,43E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti		4,18E-04	4,17E-04
Biodiversità	m2/n° pasti		1,18079E-06	1,17866E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti		9,77E-05	1,22E-04
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti		0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti		3,54E-07	3,54E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti		1,15E-06	1,12E-06
Emissioni NOx	ton/n° pasti		7,08E-07	6,68E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti		3,73E-15	1,9E-07

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 con le specifiche modalità di raccolta da regolamento Comunale e non sono quantificati; 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.

6.5 CENTRO COTTURA DI MOGLIANO VENETO (TV)

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 socioassistenziale, 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 significativi 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 2023 - 2024 - 2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	609.845	90	2.598	1619,29
2024	614.554	90	2.598	1619,29
2025 (fino al 31/12)	599.885	90	2.598	1619,29

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	3,26E-03	4,81E-03	3,58E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	8,04E-04	7,98E-04	7,98E-04
% energia prodotta da fonte rinnovabile	%/n°pasti	0,026423012	0,013356312	1
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	9,74E-06	7,55E-06	8,73E-06
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	2,34E-01	2,14E-01	7,38E-01
Acquisto derrate	ton/n° pasti	1,91E-01	5,25E-02	1,78E-01
Biodiversità	m2/n° pasti	4,2601E-06	4,22746E-06	4,33083E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	2,95E-08	2,11E-07	1,71E-05
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	8,53E-09	9,35E-09	6,55E-09
Emissioni SO2	ton/n° pasti	1,99E-08	2,25E-08	2,01E-08
Emissioni NOx	ton/n° pasti	1,30E-08	1,41E-08	1,39E-08
Emissioni particolato	ton/n° pasti	3,38E-09	3,82E-09	3,77 E-09

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che "Le emissioni" sono in diminuzione (CO2, SO2, NOx e Particolato) ad eccezione dei consumi di detergenti, Imballaggi e derrate che risultano aumentati. Le risorse energetiche risultano in leggero 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" è stata calcolata in quanto risulta installato impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile, i dati elaborati nel 2025 risultano maggiori rispetto all'anno precedente.

6.6 CENTRO COTTURA DI POGGIO GAGLIARDO (PI)

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 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	226.142	39	429	0
2024	212.438	41	429	0
2025 (fino al 31/12)	145.458	41	429	0

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	1,91E-02	1,15E-02	9,31E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	1,04E-03	6,76E-04	8,99E-04
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,39E-05	6,48E-06	9,97E-06
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	1,20E-05	6,82E-04	4,41E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	6,80E-04	7,15E-04	1,05E-03
Biodiversità	m2/n° pasti	1,89704E-06	2,01941E-06	2,9493E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	4,422E-06	1,41406E-05	3,46354E-05
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	4,15E-07	1,85E-07	2,46E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	1,06E-06	3,27E-07	3,89E-07
Emissioni NOx	ton/n° pasti	6,20E-07	1,72E-07	3,28E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti	1,64E-07	3,02E-08	4,17E-08

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che il consumo di risorse energetiche è aumentato così come le emissioni (CO2, SO2, NOx e Particolato). Anche l'acquisto dei detergenti e derrate è aumentato, risulta invece diminuito quello degli imballaggi in relazione al numero di pasti erogati. L'indicatore relativo alla produzione dei rifiuti speciali non pericolosi 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. L'indicatore per la biodiversità segnala un aumento rispetto all'anno precedente. Nell'ambito del centro di cottura, 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.

6.7 CENTRO COTTURA DI ROVIGO (RO)

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 2025 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 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	460.210	72	457	0
2024	394.837	64	457	0
2025 (fino al 31/12)	400.017	64	457	0

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	3,42E-03	3,65E-03	3,14E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	1,25E-03	1,35E-03	1,49E-03
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,26E-05	5,15E-06	7,24E-06
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	1,56E-05	1,59E-03	9,69E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	1,71E-03	7,16E-04	9,07E-04
Biodiversità	m2/n° pasti	9,93E-04	1,157E-03	1,142E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	9,04E-05	1,39E-04	1,61E-04
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	5,04E-07	4,32E-07	5,45E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	1,23E-06	8,97E-07	1,30E-06
Emissioni NOx	ton/n° pasti	7,08E-07	4,16E-07	6,67E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti	1,79E-07	9,47E-08	1,74E-07

Dalle tabelle soprastanti si rilevano che le "Risorse energetiche" sono aumentate rispetto a quelle dell'anno precedente così come "Le emissioni" (SO2, NOx e Particolato), mentre sono diminuite quelle di CO2eq. Acquisto detergenti e derrate sono in aumento rispetto all'acquisto imballi che sono pressoché stazionari. Il consumo di acqua e di risorse energetiche evidenziano una tendenza 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 misto) 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.

38 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.

6.8 CENTRO COTTURA DI VICENZA (VI)

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 e alla produzione dei pasti destinati all'annesso self service aziendale. 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. Ad oggi, non sono mai stati rilevati altri problemi. Di seguito una breve descrizione relativa all'andamento delle performance per il triennio 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	1.945.967	183	2598	735
2024	1.991.430	183	2598	735
2025 (fino al 31/12)	1.914.627	183	2598	735

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	5,86E-03	5,75E-03	6,75E-03
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	7,64E-04	8,65E-04	7,57E-04
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,14E-05	2,11E-05	2,35E-05
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	4,68E-05	2,05E-03	8,33E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	5,69E-03	8,0E-03	1,23E-03
Biodiversità	m2/n° pasti	1,33E-03	1,30E-03	1,35E-03
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	1,28E-04	1,95E-0	2,03E-04
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	0	0	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	3,69E-07	4,52E-07	3,80E-07
Emissioni SO2	ton/n° pasti	1,09E-06	1,37E-06	1,13E-06
Emissioni NOx	ton/n° pasti	6,36E-07	7,98E-07	6,43E-07
Emissioni particolato	ton/n° pasti	1,83E-07	2,34E-07	1,89E-07

Dalle tabelle soprastanti si rileva che l'acquisto di imballi è diminuito. Le emissioni sono in diminuzione di CO2, NOx SO2, NOx e Particolato. Risultano in aumento il consumo di acqua, ma in diminuzione le risorse energetiche. I dati riportati tengono in considerazione i consumi del Centro di Cottura e quelli relativi agli uffici. 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 stata calcolata in quanto non risultano installati impianti per la produzione di energia da fonte rinnovabile.

6.9 CENTRO COTTURA DI TORRILE DI PARMA (PR)

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 socioassistenziale, 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 2023-2024-2025.

anno	n° pasti erogati	n° addetti	Sup. edificata mq	Sup. esterna mq
2023	329.551	24	416	0
2024	300.989	24	416	0
2025 (fino al 31/12)	282.840	24	416	1668

Indicatore chiave	U.D.M	valore 2023	valore 2024	valore 2025 (al 31/12)
Consumo di acqua	mc/n° pasti	9,72E-03	1,06E-02	2,78E-02
Consumo di risorse energetiche	MWh/n° pasti	2,29E-03	2,03E-03	2,22E-03
Acquisto detergenti	ton/n° pasti	1,21E-05	1,23E-03	8,53E-06
Acquisto imballaggi	ton/n° pasti	1,76E-03	1,8E-03	6,05E-05
Acquisto derrate	ton/n° pasti	1,26E-03	1,38E-03	1,34E-03
Biodiversità	m2/n° pasti	4,80E-02	2,60E-02	1,4708E-06
Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	ton/n° pasti	0	0	5,37E-06
Produzione di rifiuti speciali pericolosi	ton/n° pasti	1,32E-06	1,01E-06	0
Emissioni CO2eq	ton/n° pasti	3,98E-06	2,63E-06	1,07E-06
Emissioni SO2	ton/n° pasti	2,70E-06	2,21E-06	2,89E-06
Emissioni NOx	ton/n° pasti	7,37E-07	1,70E-14	2,12E-14
Emissioni particolato	ton/n° pasti	3,38E-09	3,82E-09	5,22E-07

Dalle tabelle soprastanti si rileva che l'acquisto di detergenti e imballi sono diminuiti. 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 della "biodiversità" è diminuito, così come "le emissioni" sono in diminuzione per quanto riguarda la CO2 mentre sono in aumento quelle di particolato. 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. MIGLIORI PRATICHE DI GESTIONE AMBIENTALE PER L'INTERO SETTORE DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

Serenissima Ristorazione pur non rientrando con il proprio codice NACE come riportato nei documenti di riferimento settoriali citati nella Decisione UE 2017/1508, ha predisposto una tabella riassuntiva che include gli indicatori di pertinenza che sono già sottoposti a misurazione.

	Boara	Bollate	Vicenza	Poggio	Roma	Borsea	Genova	Parma	Mogliano	BEMP
3.1.1. Effettuare una valutazione della sostenibilità ambientale dei prodotti e/o delle operazioni ciclo di vita (LIFE Cycle assessment - LCA)			•		•				•	Analisi Carbon footprint di prodotto (menù) ISO 14067:2018. Progettazione di menù di ristorazione collettiva pubblica e privata UNI 11584:2021. Riduzione della produzione di kg CO2/pasto
3.1.2. Gestione sostenibile della catena di approvvigionamento										
ricorso agli appalti pubblici «verdi», selezionando dei fornitori che soddisfano i criteri di prestazione ambientale identificati (2),	•	•	•	•	•	•	•	•	•	26,52% fornitori qualificati per il FOOD e 30,61% fornitori NO FOOD hanno un sistema di gestione ambientale ISO 14001
adeguamento delle ricette al fine di eliminare gli ingredienti non sostenibili.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Progettazione menù sostenibili PRO 141. Linea guida UNI 11584:2021. 32% proteine vegetale sul totale proteine acquistate. 68% proteine animali sul totale delle proteine acquistate. Rapporto proteine vegetali su proteine animali 47%.
aiuto ai fornitori esistenti affinché migliorino le loro prestazioni ambientali.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Pianificare le forniture riducendo ove possibile il n° di consegne
3.1.3. Migliorare l'imballaggio o scegliere un imballaggio in modo da ridurre l'impatto ambientale	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Qualificare fornitori con sistema di gestione ambientale ISO 14001.
3.1.4 Operazioni di pulizia ecocompatibili										
l'attuazione e l'ottimizzazione di sistemi di pulizia in loco (Cleaning in place – CIP) mediante una preparazione ottimale della pulizia (per esempio ricorrendo alla tecnica innovativa detta «ice pigging»), procedimenti di progettazione e configurazione accurati, la misura e il controllo della temperatura e della concentrazione dei detergenti, interventi meccanici adeguati, il riutilizzo dell'acqua di risciacquo finale per il pre-risciacquo, il riciclaggio dei detergenti e un processo di verifica della pulizia in tempo reale	•									CIP
l'ottimizzazione delle operazioni di pulizia manuali mediante campagne di sensibilizzazione, il controllo del consumo di energia, acqua e sostanze chimiche, il lavaggio a secco e la pulizia utilizzate e la pulizia dell'apparecchiatura non appena possibile dopo l'uso	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Dosaggio automatico dei prodotti per pulizia. Riduzione del consumo di Litri prodotto pulizia/pasto. Riduzione del consumo di acqua/pasto. Riduzione del consumo di energia elettrica/pasto.
a riduzione al minimo o la rinuncia all'uso di prodotti chimici nocivi, recuperando e riutilizzando i prodotti di pulizia e utilizzando prodotti chimici biologici meno nocivi		•	•	•	•	•	•	•	•	Utilizzo di prodotti per la pulizia a marchio Ecolabel
una migliore pianificazione della produzione al fine di evitare modifiche del processo di produzione che richiedano la pulizia delle apparecchiature.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	La produzione è pianificata sulla base dei cicli di somministrazione dei pasti previsti dai committenti.



	Boara	Bollate	Vicenza	Poggio	Roma	Borsea	Genova	Parma	Mogliano	BEMP
3.1.5 Migliorare le operazioni di trasporto e di distribuzione										
Appalti pubblici verdi e prescrizioni ambientali per trasportatori				.				.		Capitolato d'appalto delle PA
Ottimizzazione degli itinerari (per il trasporto stradale), ottimizzazione rete stradale, degli itinerari, uso della telematica e formazione degli autisti	.	.	.	.	.	.	.	.	.	Piano delle consegne con riduzione del numero di viaggi con lo stesso chilometraggio
Riduzione al minimo dell'impatto ambientale dei veicoli stradali mediante decisioni di acquisto e modifiche a posteriori (es. acquisto veicoli elettrici per le consegne locali, o la conversione al gas naturale o al biogas dei motori dei camion più grandi)	.	.	.	.	.	.	.	.	.	Riduzione del consumo di litri carburante/pasto
3.1.6 Miglioramento della congelazione della refrigerazione										
Selezione della temperatura adeguata sulla base delle necessità dei prodotti refrigerati o congelati	.	.	.	.	.	.	.	.	.	PRO Abbattimento Monitoraggio tempi e temperatura di raffreddamento
Pre raffreddamento di prodotti molto caldi/caldi prima di riporli nell'apparecchiatura di raffreddamento	.	.	.	.	.	.	.	.	.	PRO Abbattimento Monitoraggio tempi e temperatura di raffreddamento
Riduzione al minimo del volume di prodotti o ingredienti conservati a freddo	.	.	.	.	.	.	.	.	.	PRO Abbattimento Monitoraggio tempi e temperatura di raffreddamento
Eliminazione delle perdite di temperatura – formazione del personale	.	.	.	.	.	.	.	.	.	PRO Manutenzioni Piano delle manutenzioni
Raccolta sistematica dei dati su carichi di raffreddamento, il consumo energetico e i tassi di perdita e predisposizione di un piano di ispezione e manutenzione periodiche delle apparecchiature di raffreddamento	.	.	.	.	.	.	.	.	.	PRO Manutenzioni FGAS Riduzione dei Kwatt di energia elettrica/pasto
3.1.7. Attuazione di una strategia di gestione dell'energia e miglioramento dell'efficienza energetica in tutte le operazioni	.								.	Riduzione dei Kwatt di energia elettrica/pasto
	.		.						.	Diagnosi energetica
3.1.8 Integrazione delle energie rinnovabili nei processi di produzione	.								.	Quantità energia da fonti rinnovabili
3.1.9 Evitare gli sprechi alimentari nelle operazioni di produzione		.	.	.	.	.		.	.	Aumento numero di pasti solidali/pasti totali prodotti
campagne di sensibilizzazione/coinvolgimento del personale	.	.	.	.	.	.	.	.	.	Formazione su alimentazione e salute, alimentazione e ambiente e Gestione degli sprechi da piattaforma e learning aziendale
riesame delle gamme di prodotto e, di conseguenza, riduzione delle perdite d'inventario	.	.	.	.	.	.	.	.	.	UNI E ISO 22005 Rintracciabilità di filiera
approvvigionamento e consegna delle materie prime secondo il principio del «just in time»,	.	.	.	.	.	.	.	.	.	Prenotazione dei pasti con Sistemi informatizzati



8. OBIETTIVI AMBIENTALI 2024-2027

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

OBIETTIVO: RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI	
Obiettivi specifici	Riduzione produzione del rifiuto organico per aumento del 5% del numero di "pasti solidali"
Valore di target	50.349 kg di rifiuto organico in meno, 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 Divisioni per incrementare la distribuzione di pasti solidali
Resp.	CD-AQ-CCE-RP-CUOCHI-ASM
Conclusione prevista	Dicembre 2027
Stato obiettivo	In corso
Eventuali note	Dal 2024 al 2025 vi è stata una generale diminuzione della distribuzione di "pasti solidali" rispetto ai pasti prodotti. Si pone come obiettivo la riduzione dello smaltimento di rifiuto organico per ridotta produzione.
Risorse	Interne

OBIETTIVO: RIDUZIONE DEI CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA	
Obiettivi specifici	Riduzione del consumo di energia elettrica per pasto prodotto 5%
Valore di target	0,0015 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 un sistema di monitoraggio e configurazione/implementazione di una piattaforma di monitoraggio per il CC cottura di Boara Pisani. Campagna di misurazione dei consumi di energia elettrica per tutti gli altri centri cottura soggetti a diagnosi energetica. Attuazione delle azioni previste dalla diagnosi energetica. Continua sensibilizzazione per ottimizzazione
Resp.	UT-EM-CCE-AQ
Conclusione prevista	Dicembre 2027
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 0,0010 Kw/h per unità di pasto prodotto ed è relativo al CC di Mogliano mentre il più elevato è 3,6820 Kw/h per unità di pasto prodotto ed è relativo al CC di Bollate per l'anno 2025
Risorse	Interne

OBIETTIVO: QUANTIFICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA CARBON FOOTPRINT DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	
Obiettivi specifici	Riduzione della carbon footprint del menu
Valore di target	1,65E+01 Kg CO2e/U. F (menu completo realizzato e consumato da un singolo utente presso la mensa scolastica comprensivo di packaging composto da set giornaliero di posate, bicchieri e piatti)
Azioni stabilite	Estendere gli obiettivi di contabilizzazione della Carbon footprint del menù prodotto da un altro centro cottura di quelli inseriti nella dichiarazione ambientale che è stato individuato essere il CC di Bollate
Resp.	CCE-AQ – UT - UA
Conclusione prevista	Dicembre 2027
Stato obiettivo	In corso
Eventuali note	Nel 2025 i menù delle scuole Comune di Mogliano Veneto presentano un valore di carbon footprint più basso rispetto ai menù Scuole Municipio IX del Comune di Roma e scuole Comune di Vicenza.
Risorse	Interne

LEGENDA			
AQ	Assicuratore qualità	AD	Amministratore delegato
AP	Addetto pulizie	RP	Responsabile di produzione
ASM	Addetto servizio mense	RSGI	Resp. Sistema di gestione qualità integrata
CCE	Capo centro	UT	Ufficio tecnico
CD	Capo divisione	EM	Energy manager

9. PREVENZIONI INCENDI E AUTORIZZAZIONI ALLO SCARICO

CENTRO	CPI			AUA		
	Emissione	Scadenza	N°pratica	Numero	Emissione	Scadenza
CC VICENZA	Attestazione di rinnovo del 19/06/2024	20/06/29	13615	Assimilabile allo scarico domestico - Revoca del provvedimento provinciale si Autorizzazione Unica Ambientale n°266/2014 del 28/08/14, prot 60055 del 02/09/14		non applicabile
CC BOARA PISANI	Richiesta di rinnovo inoltrata al SUAP in data 28/04/2026		49949	AUA N°1239/AUA/2019 - Prot. 21016 del 27/03/19	16/03/16	scad 15.03.2031
CC BOLLATE	Attestazione di rinnovo del 13/11/2024	19/11/29	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	Attestazione di rinnovo del 24/08/2023	28/08/28	11389	ASM Rovigo Spa - Prot. 573 del 06.09.02 Scarico di Acque Domestiche o Assimilate	06/09/02	non applicabile
CC MOGLIANO VENETO	Attestazione di rinnovo del 18/04/2023	18/04/28	82981	VERITAS Nulla osta allo scarico n. prot.3251 - allacciamento n. 3251- Assimilato domestiche	28/12/17	non applicabile
CC POGGIO GAGLIARDO	Attestazione di rinnovo del 25.07.22 SCIA n°1885	02/08/27		ASA Azienda Servizi Ambientali - Scarichi assimilabile al domestico	08/03/21	non applicabile
C.C. CRESPIA - ROMA	Attestazione di rinnovo del 19/01/23	19/01/2028	47657	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 assoggettabilità alle autorizzazioni Prevenzioni Incendi		Pratica 65508 - protocollo 71217	Assimilato al domestico - Comune di Torrile Protocollo n° 0014710/18 del 24/10/18		non applicabile
C.C. GENOVA	Non assoggettabilità alle autorizzazioni Prevenzioni Incendi			Rilasciata Città Metropolitana di Genova n. 1771 del 03.11.23	29.09.25	Scad. 03.08.38

10. ADEMPIMENTI LEGISLATIVI

Serenissima Ristorazione Spa conferma l'impegno del rispetto delle prescrizioni legislative applicabili. Si riporta di seguito una sintesi dei principali riferimenti legislativi applicabili a Serenissima Ristorazione:

RIF. 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, D.lgs. 73/2020, D.lgs. 48/2020, Reg. UE 1119/2021	Risparmio energetico, Gestione dell'energia e certificazione energetica.
Regolamento CE 1005/2009 – Reg. UE 573/2024	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.
D.lgs 81 del 09 Aprile 2008	Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro.
D.M. n. 65 del 10.03.2020 Dlgs n. 36 del 31.03.2023 Decreto 03.08.23	I nuovi CAM per la ristorazione collettiva Nuovo Codice Appalti Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.
D.lgs 102 4 Luglio 2014	Attuazione della direttiva 2012/21/UE sull'efficienza energetica - Diagnosi energetiche.
Rettifica al Regolamento UE n.1357/2014 che sostituisce l'Allegato III della Direttiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo	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.
Decreto legislativo 213/2022	RENTRI, il sistema digitale di tracciabilità dei rifiuti

11. 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
C.F. e P.IVA 01617950249
info@grupposerenissima.it

grupposerenissima.it

Italian quality

