



**BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ
2023**





"Nutriamo il presente, rispettando il futuro:
insieme per una **ristorazione sostenibile**."



Lettera del Presidente

“Quando un’azienda raggiunge dei buoni livelli di utili e fatturato è giusto che condivida questo risultato, per sostenere la comunità e il territorio in cui opera.”

Cari lettori/lettrici

è con grande orgoglio che sono lieto di presentarvi il Bilancio di Sostenibilità per l’anno 2023 di Felsinea Ristorazione, un anno che ha rappresentato una fase cruciale per la nostra azienda, operante nel settore della ristorazione collettiva. Questo documento non è solo un riepilogo delle nostre performance economiche e sociali, ma rappresenta soprattutto il nostro impegno nel creare un valore sostenibile per tutti voi: clienti, fornitori, dipendenti, comunità locali e partner strategici.

L’anno 2023 segna una ripartenza significativa dopo le sfide senza precedenti causate dalla pandemia di COVID-19. Abbiamo dovuto affrontare l’incertezza, riorganizzare i nostri processi operativi e ridefinire le nostre priorità in un mondo che è cambiato profondamente. Tuttavia, questa fase di crisi ha stimolato la nostra azienda a rivedere in modo più profondo la nostra missione e il nostro impatto sul pianeta e sulle persone.

Ripresa e Innovazione

Durante il 2023, ci siamo concentrati su quattro pilastri fondamentali per la nostra crescita sostenibile:

- **Salute e Sicurezza Alimentare:** La pandemia ci ha ricordato quanto sia importante garantire ambienti sicuri e cibi sani. Abbiamo ulteriormente migliorato i nostri standard di sicurezza alimentare e adottato nuove tecnologie per garantire una gestione ottimale dei processi di produzione e distribuzione, tutelando al meglio i nostri clienti e i nostri dipendenti.
- **Innovazione dei Servizi:** In risposta alle nuove esigenze emerse nel post-pandemia, abbiamo investito in soluzioni digitali che ci permettono di fornire servizi più efficienti e personalizzati, riducendo gli sprechi alimentari e migliorando la qualità del servizio per i nostri clienti. L’introduzione di piattaforme digitali per la gestione degli ordini e per il monitoraggio dei consumi ha rappresentato un passo importante verso un modello di ristorazione più responsabile.

- **Sostenibilità Ambientale:** l'impatto della pandemia ha anche accentuato la necessità di ridurre le emissioni e lo spreco alimentare. Nel 2023, abbiamo rafforzato il nostro impegno nell'utilizzo di materie prime locali e a basso impatto ambientale, promuovendo l'economia circolare e implementando pratiche di approvvigionamento sostenibile. Attraverso partnership con fornitori locali, abbiamo ridotto la nostra impronta ecologica e contribuito allo sviluppo delle comunità in cui operiamo.
- **Sostenibilità Sociale:** nel 2023, l'impegno della nostra azienda verso la sostenibilità sociale è stato più forte che mai.

Credo fermamente che "Quando un'azienda raggiunge buoni livelli di utili e fatturato, sia giusto condividere questa fortuna con chi ha meno e con il territorio in cui opera."

Con queste parole, nel dicembre 2019, Felsinea Ristorazione presentava la nascita di **Felsinea Insieme**.

Non si tratta solo di un brand, ma di una visione: restituire al territorio parte del successo imprenditoriale del nostro Gruppo, supportando le associazioni no profit, le società sportive e le organizzazioni caritatevoli e culturali che ne fanno parte. Questo impegno è proseguito con costanza anche durante i momenti più complessi della pandemia, nonostante la contrazione di utili e fatturato. La nostra convinzione è che investire nel benessere della comunità significhi investire nel futuro.

Il **progetto INSIEME** racchiude una consapevolezza essenziale: solo attraverso la collaborazione e il sostegno reciproco possiamo affrontare le sfide più grandi e generare un impatto positivo più ampio. Da diversi anni, sosteniamo progetti scolastici e culturali, promuoviamo lo sport, finanziamo associazioni che si occupano di bambini e persone fragili, e doniamo pasti a chi ne ha più bisogno. Lo facciamo con impegno, convinzione e determinazione, mossi dal principio che il benessere collettivo è una responsabilità che ci appartiene.

Le Persone al Centro

Il nostro capitale umano è il cuore pulsante della nostra azienda. Nel 2023, abbiamo dedicato risorse significative alla formazione e allo sviluppo professionale del nostro team. Abbiamo promosso iniziative di welfare aziendale per garantire un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso del benessere di tutti. In un contesto di ripresa, siamo orgogliosi di aver mantenuto e rafforzato i nostri posti di lavoro, valorizzando il contributo di ciascun collaboratore.

Guardando al Futuro

Il futuro della ristorazione collettiva sarà segnato dalla necessità di continuare ad adattarsi rapidamente ai cambiamenti globali, dal cambiamento climatico alle nuove abitudini dei consumatori. Il nostro obiettivo è continuare a investire in soluzioni innovative e sostenibili, mantenendo un costante dialogo con i nostri stakeholder per comprendere meglio le loro esigenze e contribuire al miglioramento della qualità della vita delle persone che serviamo quotidianamente.

Grazie per il Vostro Sostegno

Vorrei ringraziare tutti voi, cari stakeholder, per la vostra fiducia e collaborazione. Senza il vostro supporto, non avremmo potuto affrontare le sfide degli ultimi anni e realizzare i progressi che abbiamo ottenuto nel 2023. Il nostro impegno verso la sostenibilità rimane una priorità assoluta, e siamo entusiasti di continuare questo percorso insieme a voi.



Nota metodologica

Il presente documento “Bilancio di sostenibilità 2023” è lo strumento attraverso il quale Felsinea Ristorazione s.r.l. condivide per la prima volta con i propri stakeholders l’impegno nel perseguire una cultura aziendale fondata sull’integrazione delle scelte economiche, ambientali e sociali.

La redazione dei contenuti è stata sviluppata seguendo liberamente le linee guida dei principi «GRI sustainability reporting standards», elaborati dal Global Reporting Initiative (GRI) per la redazione del bilancio di sostenibilità. I contenuti del presente documento si riferiscono all’anno 2023.

Pur essendo il primo documento, i dati riportati, laddove possibile, sono stati posti a confronto con il biennio precedente.

La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità sarà annuale.



SOMMARIO

Lettera del Presidente	4	Capitolo 03: Le Risorse Umane	40
Capitolo 01: L'Identità	9	Principi guida nella gestione delle risorse umane	41
La Società	10	Le nostre persone	43
La Mission e la Vision	13	Creazione di lavoro	46
La Corporate governance	14	Diversità e inclusione	47
I principi di condotta responsabile	17	Formazione	51
Gli Stakeholder	19	Comunicazione Aziendale	54
Capitolo 02: Il Servizio	21	Analisi del clima	55
Tipologia di servizio	22	Collaborazione con enti e scuole	56
I numeri del servizio	25	Prevenzione e Sicurezza	57
Comunicazione con il cliente	27	Capitolo 04: La Sostenibilità e l'attenzione all'ambiente	
Le diete Speciali	30	L'approccio alla sostenibilità	59
Scelta delle materie prime e dei fornitori	32	Gli interventi di risparmio energetico e di tutela ambientale	60
Le strutture operative	37	Le principali azioni per l'ambiente	61
Qualità e certificazioni	32	I nostri progetti di sostenibilità	63

FELSINEA RISTORAZIONE



L'Identità

1.1 LA SOCIETÀ

Fondata nel 1972 a Bologna, **Felsinea Ristorazione** porta con sé il valore e la tradizione della città di Bologna, universalmente riconosciuta per la sua cultura gastronomica e l'arte di stare bene a tavola. In oltre 50 anni di attività nel settore della ristorazione collettiva, l'azienda ha mantenuto saldi i suoi principi fondamentali: **professionalità, affidabilità, competenza, qualità, efficienza, cultura del servizio e soddisfazione del cliente**, costruendo solidi rapporti di partnership e mantenendo un costante dialogo con gli utenti finali.

Nel corso degli anni, l'immagine di Felsinea Ristorazione si è evoluta, rinnovandosi con nuovi loghi e colori, mantenendo però intatti i suoi valori.

Oggi, grazie anche alla sua presenza online attraverso il sito www.felsinea.it e i canali social media, l'azienda continua a comunicare e consolidare la propria identità.

Felsinea Ristorazione ha iniziato la sua attività focalizzandosi sulla ristorazione aziendale, inizialmente a livello provinciale.

Nel 1995, Felsinea Ristorazione fa un passo importante con l'apertura del primo **Self-service a Calderara** di Reno, segnando l'inizio di un nuovo capitolo nel settore della ristorazione interaziendale. In questo contesto, nasce il brand **"Isola delle 12"**, dedicato ai ristoranti self-service commerciali, un marchio che rappresenta l'impegno di Felsinea a offrire servizi di alta qualità e soluzioni moderne per le mense aziendali. Oggi, il brand Isola delle 12 è presente con quattro ristoranti sviluppati

in Emilia Romagna, un segno tangibile della crescita e dell'evoluzione continua di Felsinea nel rispondere alle esigenze di una clientela sempre più attenta e dinamica.

Grazie ad una precisa e mirata strategia, ha prima acquisito le quote di maggioranza dell'azienda modenese RITMO SRL a fine anni '90 intraprendendo un percorso virtuoso verso servizi sempre più qualitativi. In seguito, nel 2010 ha acquisito l'azienda veneta CENTRO RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL, consolidando l'espansione dell'attività in Veneto e l'apertura di una nuova Cucina Centralizzata a Ponzano Veneto – Treviso.

A partire dal 2018, l'acquisizione di nuove aziende e l'espansione in Puglia e Basilicata hanno portato Felsinea Ristorazione anche nel Sud Italia.

L'azienda ad oggi è presente in undici Regioni Italiane, con una forte presenza e crescente espansione nelle regioni del Centro-Nord Italia.

Infine Felsinea Ristorazione, attraverso la DIVISIONE SERVIZI, ha voluto offrire nuove opportunità e risposte più complete ai propri clienti nei servizi di sanificazione degli ambienti, delle pulizie, del giardinaggio, etc..

Nell'ottica di ampliare sempre di più il bacino commerciale del settore Pulizie, nel mese di gennaio 2021 Felsinea ha affittato il ramo di Azienda della Divisione Servizi al Consorzio Innova, facendo nascere così "Felsinea Service Partner Consorzio Innova Soc. Coop".



La nostra presenza sul territorio

Nel 2020, la concessione pluriennale della gestione dello storico bar della Sala Borsa nel cuore di Bologna dà lo slancio per creare il **brand "Altroverso"**, un format trasversale che abbraccia il mondo Food&Beverage dedicato unicamente ai **locali BAR gestiti da Felsinea Ristorazione**.

Nonostante il problematico periodo dovuto all'emergenza epidemiologica mondiale, la voglia di continuare a investire sul futuro dell'azienda vede alla fine del 2020 un'altra importante operazione, l'acquisizione di due nuovi rami d'azienda delle Società venete **"Nord Ristorazione e La Rocca"**.

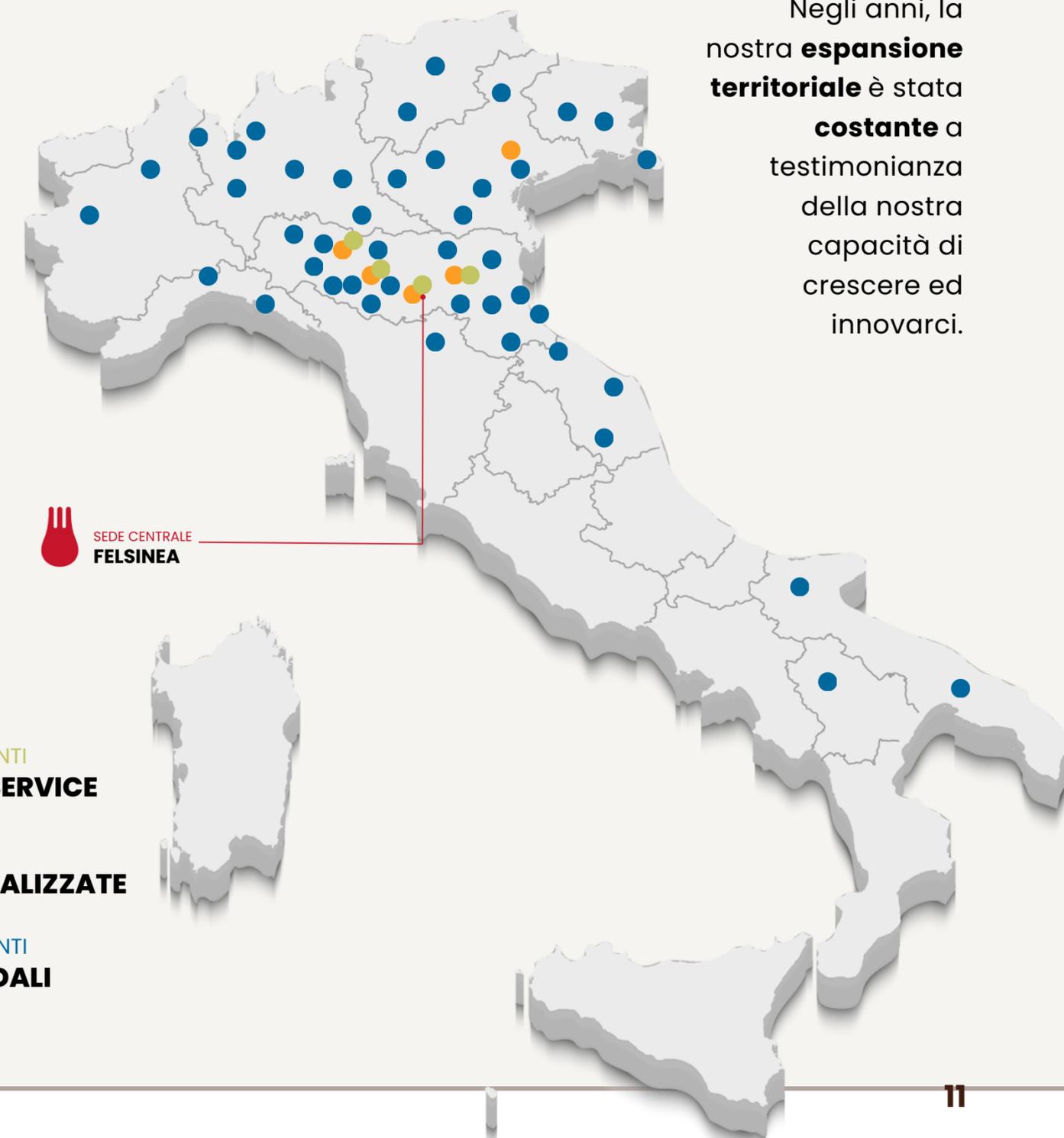
Questo ha comportato non solo l'aumento del numero di dipendenti, ma soprattutto la possibilità di portare a un maggiore **efficientamento** la Cucina Centralizzata di Ponzano (Treviso), che ha assistito ad un notevole aumento di produzione dei pasti, con conseguente esigenza di migliorare la struttura.

Nel triennio '21 -'23, spinti dalla voglia di una sempre maggiore diversificazione del servizio, Felsinea Ristorazione si è aggiudicata importanti bandi pubblici di mense scolastiche nei Comuni delle province di Bologna e Treviso, incrementando competenze e professionalità soprattutto nei reparti di produzione e di approvvigionamento.

Innovazione e tendenza, sono queste le parole chiave che, nello stesso anno, hanno spinto **all'acquisizione delle quote di maggioranza** della società milanese **"Tutti a Tavola"**, specializzata nella produzione di pietanze gourmet confezionate con la tecnologia dell'Atmosfera Modificata - ATM. Questo passo ci permette di rispondere alle nuove tendenze di mercato, offrendo piatti di alta qualità con un'innovativa tecnologia di conservazione.

DOVE SIAMO

Negli anni, la nostra **espansione territoriale** è stata **costante** a testimonianza della nostra capacità di crescere ed innovarci.



I NOSTRI NUMERI



6,7 mln

**PASTI
ALL'ANNO**



661

**I NOSTRI
DIPENDENTI**



2.500

**CLIENTI SERVITI
OGNI GIORNO**



75

**RISTORANTI
LOCALI GESTITI**



4

**CUCINE
CENTRALIZZATE**

1.2 LA MISSION E LA VISION

La nostra **MISSION**

Crediamo nella **qualità**, nella **professionalità** e nell'**innovazione**. Desideriamo essere un punto di riferimento per i nostri clienti e un **partner affidabile**. Con passione e dedizione, creiamo momenti perfetti di convivialità.

LA NOSTRA **PASSIONE** È IL **CUORE DI TUTTO**
CIÒ CHE FACCIAMO E CI GUIDA NELLA
RICERCA DELLA PERFEZIONE CULINARIA E
DELL'**ECCELENZA NEL SERVIZIO**.

La nostra **VISION**

Desideriamo trasformare ogni momento di pausa in un viaggio oltre il sapore. Vogliamo favorire la condivisione, celebrare la **diversità culinaria** e promuovere la **sostenibilità**. Il nostro obiettivo è il benessere delle persone che scelgono di affidarsi a noi.

I NOSTRI VALORI

ESPERIENZA
PASSIONE
INNOVAZIONE
INTEGRAZIONE

1.3 LA CORPORATE GOVERNANCE

Il sistema di governo societario è strutturato secondo il modello tradizionale, che prevede la presenza di un consiglio di amministrazione e di un collegio sindacale, le cui attività sono nettamente distinte.

Gli organi societari sono i seguenti:

- ASSEMBLEA DEI SOCI
- CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
- COLLEGIO SINDACALE

Il governo societario di Felsinea Ristorazione s.r.l. è affidato al Consiglio di Amministrazione e al Management dell'impresa. L'attuale Consiglio di Amministrazione è composto da cinque membri nominati a tempo indeterminato in data 7 maggio 2021, in carica fino a revoca o dimissioni.

I membri del Consiglio di Amministrazione al 31 dicembre 2023 di Felsinea Ristorazione sono i seguenti:

- Roberto Guizzardi, Presidente del Consiglio di Amministrazione.
- Omar Croce, Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione.
- Remo Croce, Consigliere.
- Pier Francesco Zappoli, Consigliere.
- Ludovica Guizzardi, Consigliere.

Il Collegio Sindacale, composto da tre sindaci effettivi e due supplenti, ha il compito di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile e sul suo corretto funzionamento.

I membri effettivi del Collegio Sindacale di Felsinea Ristorazione s.r.l. sono i seguenti:

- Stefano Giannotti, Presidente.
- Silvio Donelli.
- Sergio Parenti.

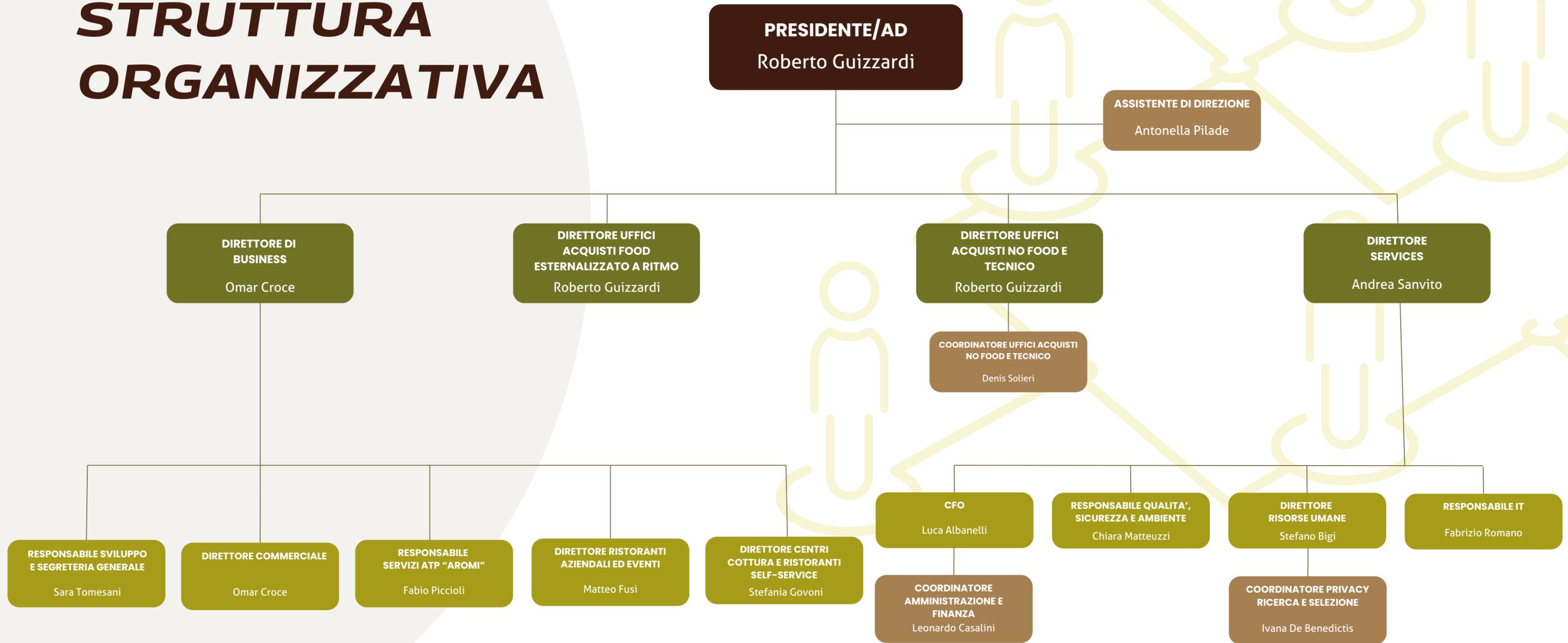
Il bilancio e la contabilità di Felsinea Ristorazione s.r.l. sono soggetti annualmente a revisione volontaria.

Il revisore legale, nella persona di Pietro Foschi, verifica il bilancio e la contabilità per accertarsi che non contengano errori significativi derivanti da eventi non intenzionali o da frodi. Il compito del revisore legale è quello di svolgere le verifiche previste dagli standard di revisione, al fine di esprimere un giudizio sulla congruità del bilancio d'esercizio a rappresentare in modo veritiero e corretto la situazione economico-patrimoniale e finanziaria della società, nonché sulla adeguatezza delle procedure amministrative-contabili adottate dalla società.



Il Presidente Roberto Guizzardi e il Vice Presidente Omar Croce.

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA



I DIVERSI CAMBIAMENTI DELLA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

2021

- Il ramo d'azienda delle pulizie è stato dato in affitto a **CONSORZIO INNOVA Soc. Coop**
- E' stato effettuato l'acquisto di ramo d'azienda di **NORD RISTORAZIONE** e **LA ROCCA**
- Sono state acquistate quote della società **TUTTIATAVOLA s.r.l.**

2022

- E' stato nominato il nuovo CDA: Vicepresidente Omar Croce, a cui è stato affidato il ruolo di Direzione Business, Pier Francesco Zappoli Consigliere, Ludovica Guizzardi Consigliere

2023

- L'azienda ha avviato una nuova attività, effettuando investimenti in personale e attrezzature, per la fornitura di pasti preparati con la tecnologia del **confezionamento in atmosfera protettiva (ATP)**, al fine di soddisfare una domanda di mercato sempre crescente per alimenti freschi refrigerati con una shelf-life prolungata.



1.4 I PRINCIPI DI CONDOTTA RESPONSABILE

La Governance aziendale è ispirata ai principi di legalità e conduzione etica degli affari.

Per garantire questa politica, il CdA ha approvato l'adozione di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo per la prevenzione della commissione dei reati amministrativi in ottemperanza al D.Lgs. 231/01.

Il **Modello Organizzativo** è costituito da:

- Codice Etico
- Mappatura dei rischi e delle attività sensibili
- Documenti che descrivono la struttura del Modello (Parte Generale e Parti Speciali)
- Protocolli di prevenzione dei reati
- Procedure Operative per la corretta conduzione delle attività aziendali.

È stato inoltre nominato un Organismo di Vigilanza dotato dei poteri necessari a garantire la sistematica e scrupolosa vigilanza sull'attuazione e sull'efficacia del Modello Organizzativo.

L'Organismo di Vigilanza relaziona il CdA sull'esito dell'attività di verifica e sull'eventuale necessità di modifiche o aggiornamenti del Modello Organizzativo.

Il CdA ha inoltre adottato un Piano per la Prevenzione della Corruzione in linea con le disposizioni della Legge 190/2012 e con le delibere/determinazioni di ANAC.

Il complessivo sistema organico di prevenzione della corruzione è caratterizzato da prescrizioni volte a garantire la trasparenza dell'amministrazione attraverso:

- la trasparenza e la pubblicazione delle informazioni;
- l'astensione in caso di conflitto di interesse;
- l'individuazione di casi di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le P.A. e presso gli enti privati in controllo pubblico;
- la tutela del dipendente che effettua segnalazioni di illecito (c.d. whistleblower);
- la predisposizione di un codice comportamentale.

Nel maggio 2021 è stato aggiornato il MOG a seguito dell'introduzione di alcuni reati presupposto posteriori al 2018, anno nel quale era stato eseguito il Risk Assessment e la redazione del MOG.

Nel Luglio 2021 è stato deliberato dal CdA l'aggiornamento del MOG, del Codice Etico, il Rinnovo dell'incarico all'Organismo di Vigilanza, il rinnovo dell'incarico del Responsabile Anticorruzione.

Le politiche e le procedure in materia di anticorruzione dell'organizzazione sono state comunicate ai membri del CdA, ai membri del Collegio Sindacale, a tutti i dirigenti, ai dipendenti e agli operai.



Tali politiche sono state, inoltre, comunicate ai collaboratori, ai consulenti e ai fornitori attraverso l'inserimento di clausole nei contratti.

Non vi sono stati episodi di corruzione accertati.

La riservatezza delle informazioni è garantita dall'osservanza della normativa in materia di dati personali. FELSINEA Ristorazione ha individuato il "Data Protection Officer" (DPO) o "Responsabile per la Protezione dei Dati" (RPD), il quale ha il compito di sorvegliare sull'osservanza del GDPR, valutando i rischi per gli interessati (dipendenti, fornitori, clienti, utenti), per ogni trattamento di dati personali effettuato da FELSINEA Ristorazione.

Il DPO rappresenta il punto di contatto fra la struttura e l'Autorità Garante e FELSINEA Ristorazione si impegna a mettere a disposizione le risorse umane e finanziarie necessarie all'espletamento della sua funzione.

Nell'anno 2023 sono stati fatti ulteriori passi avanti:

- è stata implementata la piattaforma software OdV per la gestione delle attività dell'Organismo di Vigilanza e delle interfacce tra Organismo di Vigilanza e personale aziendale secondo quanto previsto dal D.lgs. 231/01;
- il canale di segnalazione interna informatico secondo quanto previsto dall'art. 4, D.Lgs. 24/2023 e s.m.i. in materia di whistleblowing;

LA GOVERNANCE AZIENDALE È ISPIRATA AI PRINCIPI DI LEGALITÀ E CONDUZIONE ETICA DEGLI AFFARI, SOSTENUTA DALL'ADOZIONE DI UN MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO E DA POLITICHE ANTICORRUZIONE PER GARANTIRE LA TRASPARENZA E LA PREVENZIONE DEI RISCHI.

- è stato avviato un programma di formazione in materia di Modello 231 e Anticorruzione, a partire dai Direttori, Responsabili di Ufficio e di Produzione. Prossimo obiettivo sarà quello di estendere la formazione a una platea più ampia di popolazione aziendale;

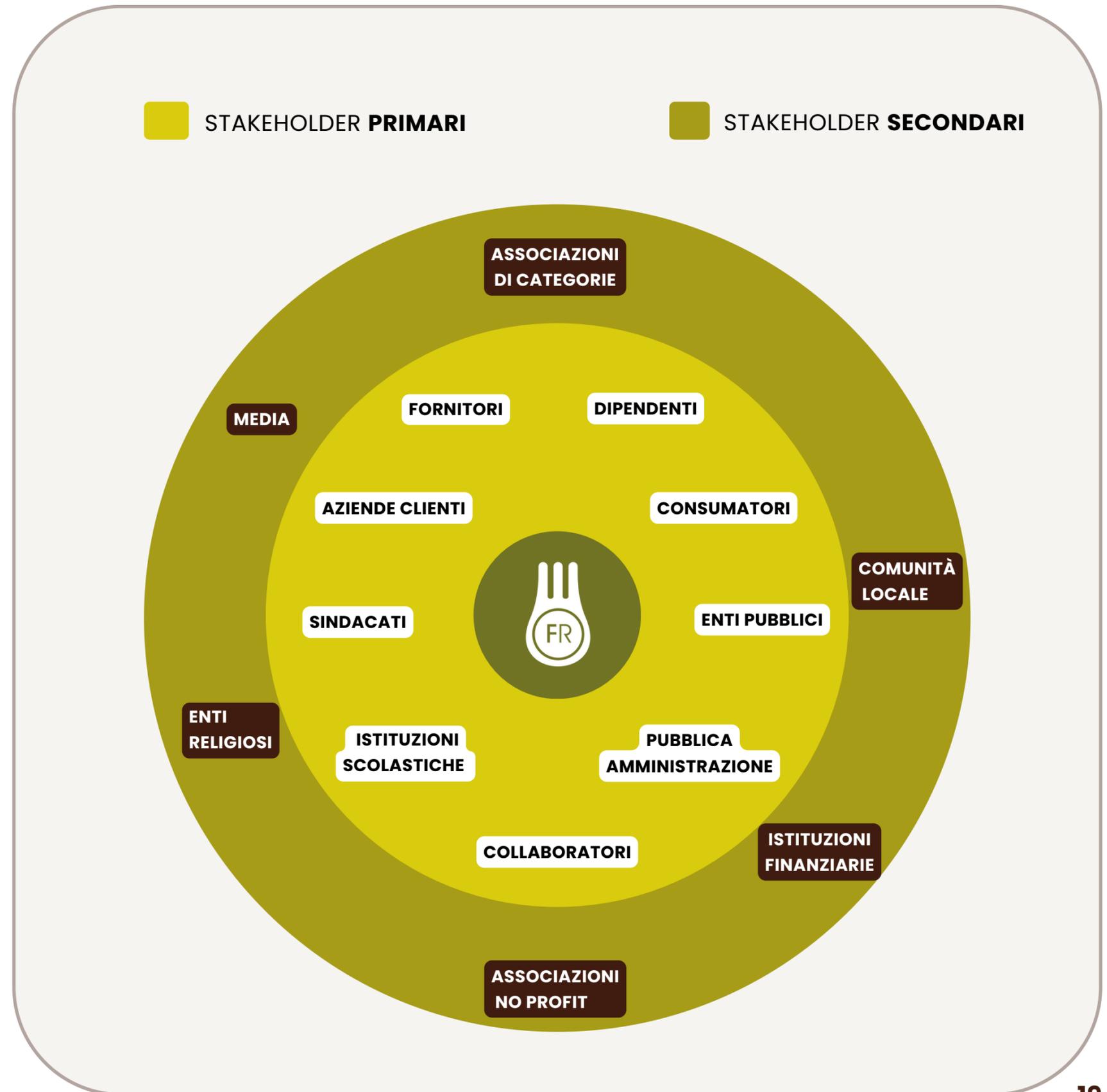
- è stato pubblicato il codice etico sul Portale aziendale, a disposizione di tutti i dipendenti. Ulteriore step sarà quello di elaborare un manifesto sintetico, per meglio condividere con tutti i reparti aziendali.

1.5 GLI STAKEHOLDER

Felsinea Ristorazione si confronta quotidianamente con tutti i suoi stakeholder, ovvero con chiunque sia portatore di interessi nei confronti delle attività aziendali, prestando attenzione alle loro esigenze rispetto al servizio offerto.

Una platea ampia e variegata compone gli stakeholder della Società: ne fanno parte dipendenti, aziende clienti e consumatori, fornitori, sindacati, enti pubblici, organizzazioni no profit, media e tanti altri, tra i quali banche, reti non profit, società civile, istituzioni scolastiche e anche altre società di ristorazione collettiva.

L'infografica che segue presenta i principali stakeholder evidenziando la maggiore o minore vicinanza con l'azione quotidiana della Società.



I temi materiali

In ambito di sostenibilità, la matrice di materialità identifica quegli aspetti materiali che, da un lato, hanno un impatto significativo sulle performance economiche, sociali e ambientali della Società e, dall'altro, sono percepiti come rilevanti dagli stakeholder, in quanto potrebbero influenzare significativamente le loro aspettative, decisioni e azioni.

Nell'implementazione del sistema di responsabilità sociale, la Direzione di Felsinea Ristorazione, supportata dal Team Sostenibilità, ha iniziato a sviluppare dalla seconda metà del 2022 un'analisi di materialità, ossia di rilevanza, delle tematiche di sostenibilità.

Per gli aspetti ritenuti significativi, l'analisi ha preso in considerazione due dimensioni:

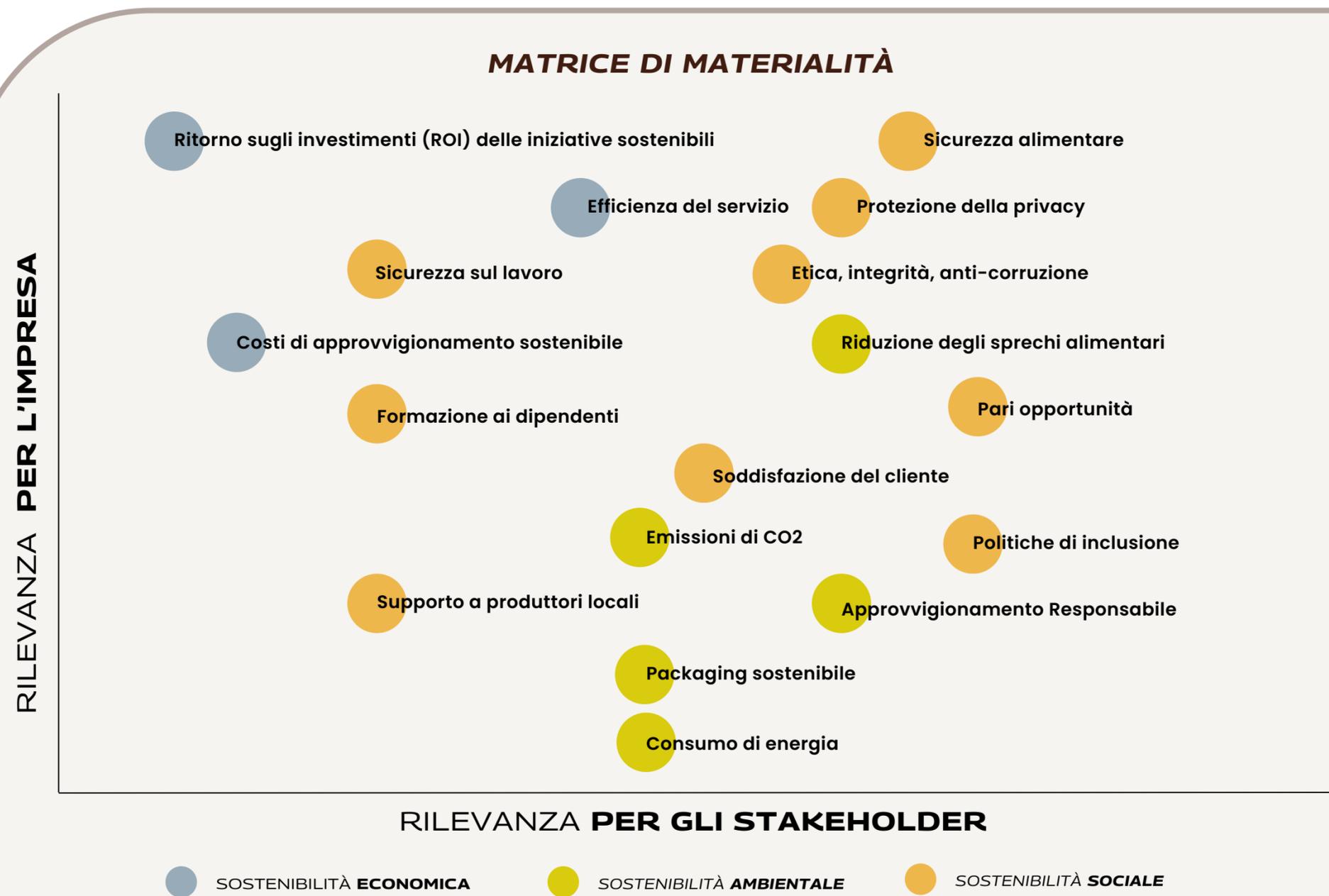
- la rilevanza dell'aspetto per la Società, cioè quanto può impattare sullo sviluppo e le prestazioni aziendali;
- la rilevanza dell'aspetto per gli Stakeholder, cioè come viene percepito e come può influire sulle loro decisioni o sull'opinione che potrebbero avere della Società.

Per la determinazione delle tematiche rilevanti per la sostenibilità, si è preso in considerazione una combinazione di fattori interni ed esterni all'organizzazione.

In generale tutte le tematiche individuate sono state considerate importanti, sia come significatività per azienda sia come percezione di significatività per gli Stakeholder.

Individuate le materialità più significative per la Società e per gli Stakeholder, nel corso del 2023 è stato avviato un programma di coinvolgimento delle parti interessate, tramite la somministrazione di questionari, interviste individuali e l'analisi del clima (vedi pag. 55), al fine di meglio precisare le esigenze ed aspettative degli stakeholder.

Il grafico riportato rappresenta un ingrandimento della parte "alta significatività" delle dimensioni considerate.



FELSINEA RISTORAZIONE

Il Servizio

2.1 TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Partecipare alla mensa è il concetto più alto di condivisione e relazione tra le persone. Felsinea Ristorazione fa questo da oltre 50 anni, occupandosi di uno dei momenti più importanti della giornata: la pausa pranzo.

Lo fa con la consapevolezza della responsabilità che ne deriva e la capacità di chi è riuscito ad integrare servizi completi di ristorazione, dalla progettazione e costruzione, alla gestione e cura dei processi che portano il pasto in tavola.

Il core business di Felsinea Ristorazione è da sempre stato la **Ristorazione Aziendale Collettiva declinata in 3 macro categorie:**



RISTORAZIONE IN AZIENDA

Gestione diretta del servizio con preparazione e distribuzione all'interno dei locali di cucina del cliente tramite self service "in linea" o "free flow". Felsinea prende in carico il servizio a 360° gestendo direttamente tutto lo staff di cucina e di sala, approvvigionamenti, manutenzioni, ecc.. diventando un vero e proprio partner di servizio con il cliente.



DELIVERY IN AZIENDA

I pasti vengono cucinati nelle Cucine Centralizzate di Felsinea Ristorazione (Calderara di Reno, Cento, Ponzano Veneto e Sala Baganza), confezionati in monoporzione o multiporzione, la distribuzione in azienda avviene in idonee strutture terminali eventualmente allestite con il nostro contributo.

Con questa tipologia di servizio si offre una valida soluzione ai problemi di chi non dispone di proprie cucine o non intenda razionalizzare i costi, assicurandosi comunque un servizio puntuale con prodotti gastronomici di qualità

Anche il servizio delivery può essere fortemente personalizzato sulla base delle esigenze del cliente con:

- servizio "standard" monoporzione;
- servizio "base" multiporzione e distribuzione semplice;
- servizio "plus" multiporzione con terminale assistito e cottura espressa in loco di alcune pietanze;
- servizio "cooking show" con cottura in loco della maggior parte delle pietanze calde e fredde e menù personalizzati.



RISTORANTI **SELF-SERVICE COMMERCIALI**

con il brand dedicato ai locali commerciale, ISOLA 12, Felsinea Ristorazione offre ai propri clienti locali self service con cucina che interpretano l'evoluzione dei sapori in spazi ampi e innovativi, dove è possibile gustare il pasto e godersi la pausa pranzo, con la varietà di un ristorante.

I Self Service ISOLA 12 si trovano a:

- Bargellino di Calderara di Reno (BO) - Via Finelli, 1
- Lippo di Calderara di Reno (BO) - Via San Vitalino, 44
- Cento (FE) - Via Risorgimento, 58
- Sala Baganza (PR) - Via Aldo Moro, 1 (ristorante interaziendale su convenzione)

Oltre alla gestione dei servizi dedicati al mondo aziendale, Felsinea Ristorazione sviluppa e gestisce da anni **SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** e **RISTORAZIONE SOCIO- SANITARI** attraverso l'affidamento diretto di servizi privati e tramite appalti pubblici.

La ristorazione per utenti sensibili come bambini, anziani o persone in riabilitazione svolge un ruolo cruciale. Per questo motivo ogni minimo aspetto nutrizionale è tenuto in costante controllo e interconnessione dal **TEAM DIETETICO di Felsinea Ristorazione** attraverso la formulazione di menù bilanciati e diete specifiche sulla base delle diverse patologie e intolleranze.

Altre “Ristorazioni” e Servizi

L'esperienza e la professionalità, unite alla qualità e all'assistenza, ci hanno permesso negli anni di affiancare diverse realtà con soluzioni studiate su misura in base alle singole necessità.

Dalla progettazione di locali, dai catering ai bar, Felsinea Ristorazione cerca sempre di trovare la soluzione migliore prestando sempre la massima attenzione ad aspetti come l'impegno contro lo spreco, la sostenibilità ambientale, l'alimentazione equilibrata e l'innovazione nei servizi di ristorazione.



EVENTI E CATERING:

Felsinea Ristorazione gestisce da anni e quotidianamente coffee break, light lunch, cocktail party, pranzi e cene di rappresentanza attraverso una **propria struttura organizzativa e operativa**, in grado di offrire una vasta gamma di servizi, garantendo sempre l'eccellenza e curando ogni aspetto dell'evento tramite la definizione di menù ad hoc, che potranno essere serviti in modalità buffet o da personale specializzato.

Nel corso del 2023 sono stati realizzati oltre 200 eventi richiesti dai nostri clienti, istituzioni pubbliche e privati. Gli eventi realizzati vanno dai piccoli coffee break ai grandi eventi aziendali con oltre 2.000 invitati.





SERVIZI BAR AZIENDALI

La gestione dei bar comprende sia i locali all'interno di realtà aziendali, sia locali bar commerciali in spazi pubblici.

Per questa seconda tipologia Felsinea Ristorazione ha lanciato il proprio brand **"ALTROVERSO – TUTTO UN ALTRO BAR"** e aperto locali in spazi pubblici a BOLOGNA e PARMA dove è possibile consumare prodotti **"Food and Beverage"** in ogni momento della giornata, dalla colazione alla proposta di pranzi gourmet all'"aperi-cena".



PROGETTAZIONE DI LOCALI

Dalla creazione completa "chiavi in mano" di ristoranti aziendali a piccoli restyling grazie ad un team tecnico interno e alla collaborazione di professionisti esterni, esperti nel settore gastronomico.

Nel corso del **2023** Felsinea Ristorazione ha realizzato diversi progetti per i propri clienti, tra cui **la realizzazione completa di alcuni ristoranti aziendali**, oltre a decine di restyling sui locali cucina e zone di distribuzione self service



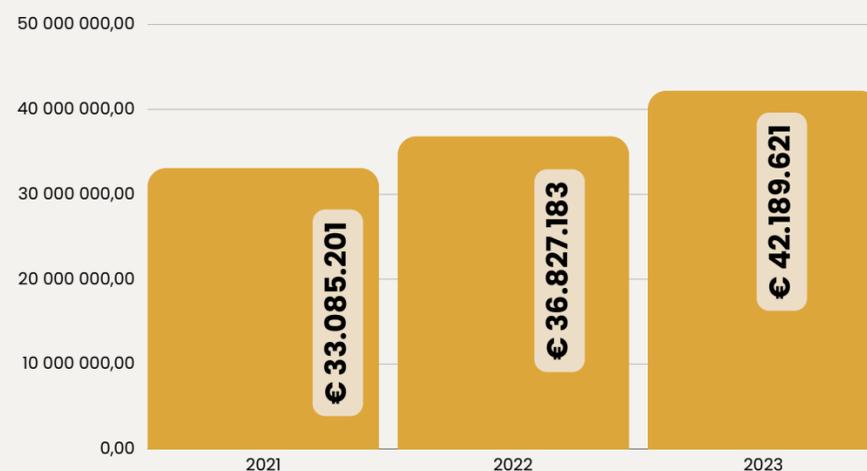
2.2 I NUMERI DEL SERVIZIO

Nel triennio 2021-2023, l'azienda ha registrato un **costante incremento nella produzione e distribuzione dei pasti**, evidenziando una netta ripresa delle attività a partire dal 2022, dopo i difficili anni segnati dalla pandemia.

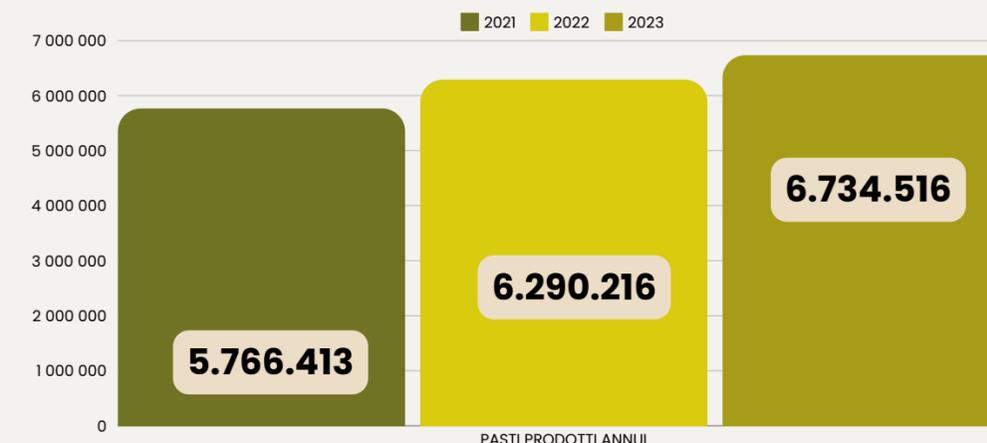
Nel dettaglio, il **numero totale di pasti prodotti è aumentato** da 5.766.413 nel 2021 a 6.734.516 nel 2023, con un incremento complessivo di **circa 17%**. Questo aumento è il risultato di una crescita in quasi tutti i settori e tipi di servizio analizzati.

In sintesi, il 2023 ha continuato la tendenza positiva iniziata nel 2022, con un aumento del numero complessivo di pasti distribuiti, che ha riguardato tutti i settori e le modalità di servizio, salvo alcune eccezioni nel settore socio-sanitario. Questo riflette una maggiore domanda nei settori aziendali e scolastici, così come nel servizio self, a conferma di una graduale normalizzazione delle attività post-pandemia.

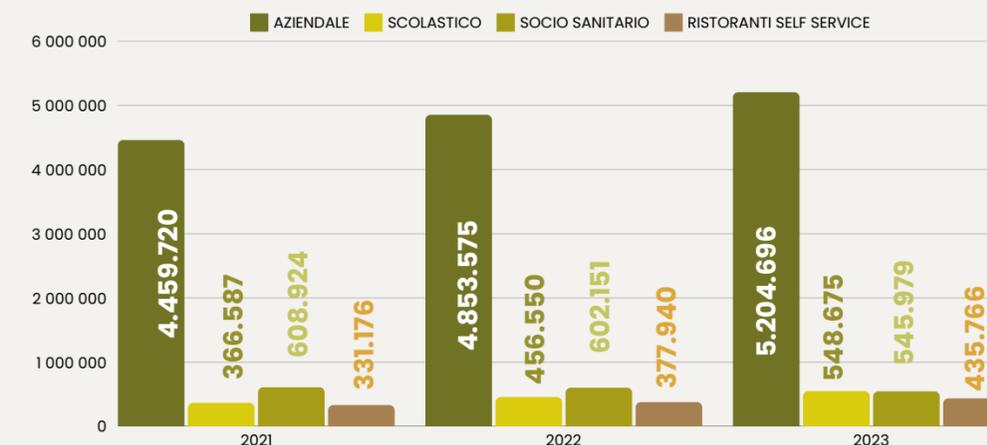
FATTURATO ANNUO



PASTI PRODOTTI ANNUI



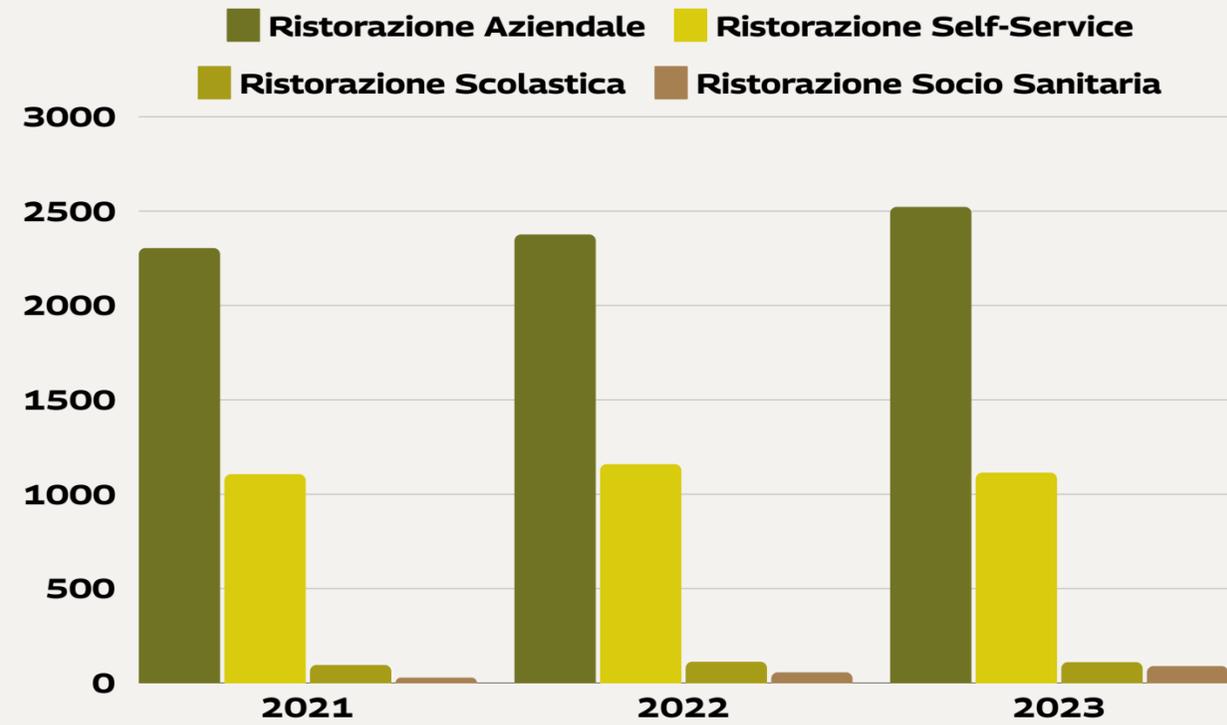
NUMERO PASTI PER SETTORE



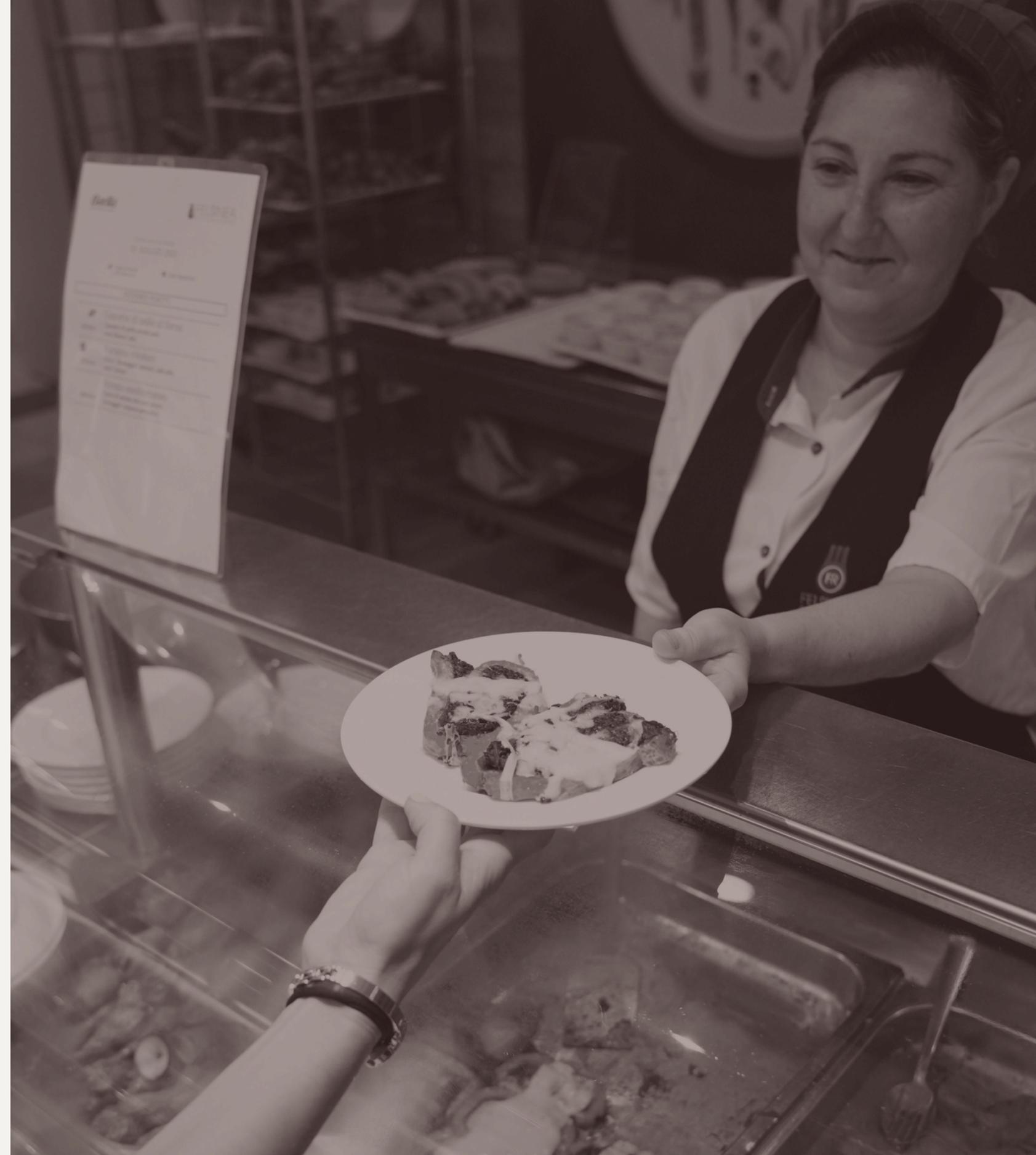
NUMERO PASTI PER TIPO DI SERVIZIO



CLIENTI ATTIVI PER TIPO DI SERVIZIO



	2021	2022	2023
RISTORAZIONE AZIENDALE	2.304	2.376	2.522
RISTORAZIONE SELF-SERVICE	1.106	1.159	1.114
RISTORAZIONE SCOLASTICA	95	112	110
RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA	28	56	89
TOTALE	2.427	2.544	2.721



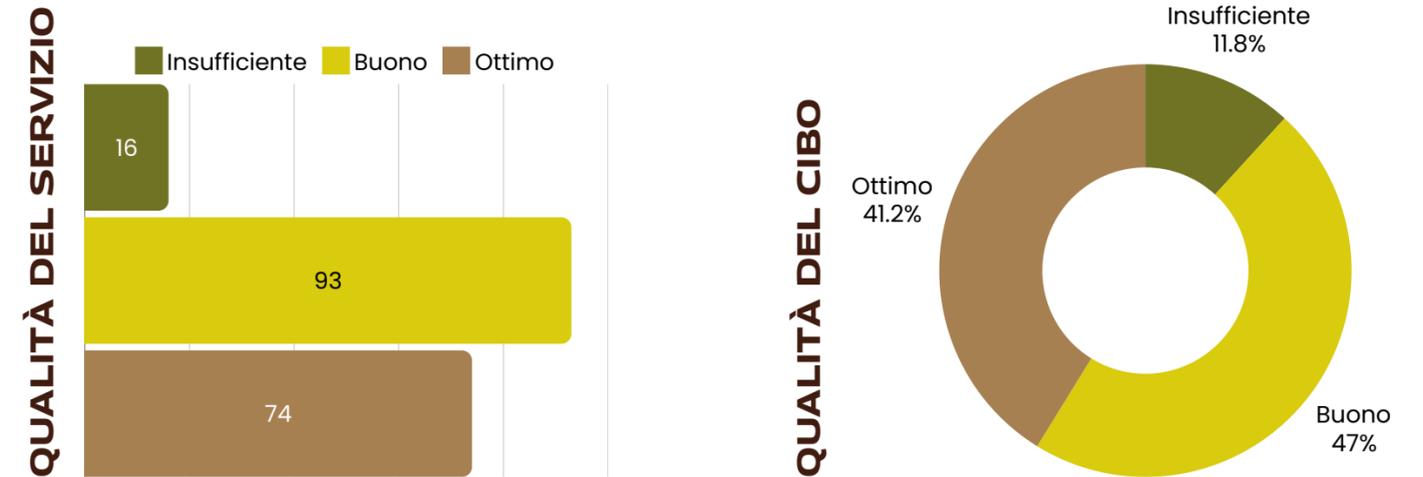
2.3 COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE

I Questionari di Gradimento del Servizio - Il Customer Service

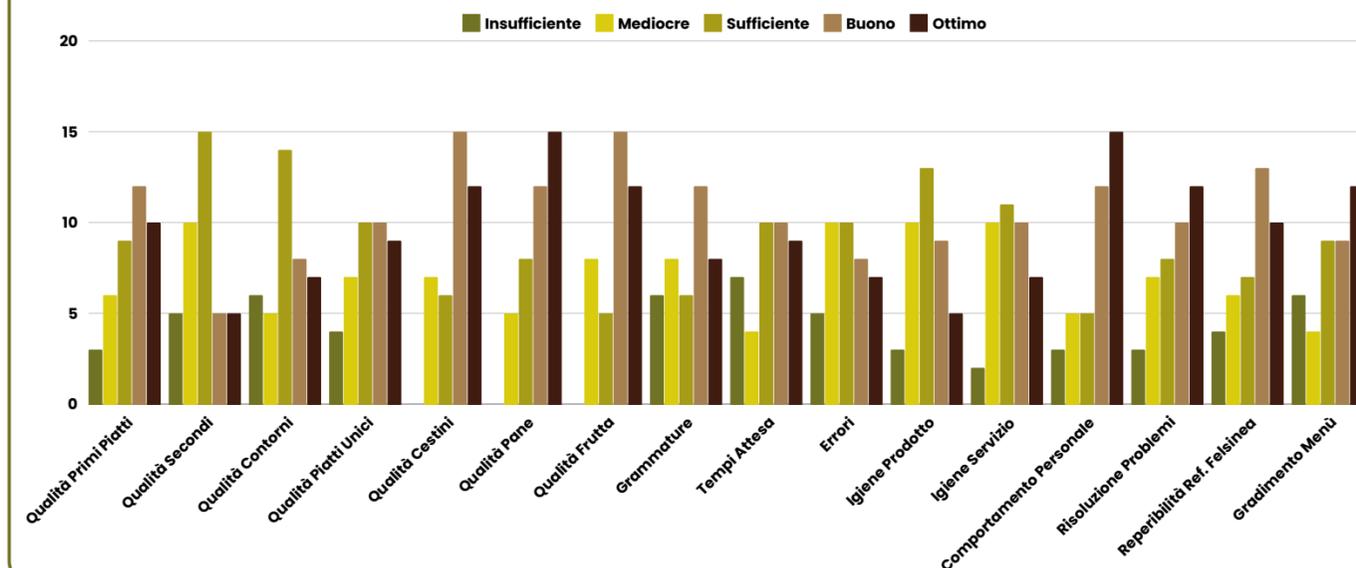
Un sistema di customer care efficiente è fondamentale per le aziende di ristorazione, poiché garantisce un'interazione diretta e costante con i clienti, migliorandone l'esperienza complessiva. Questo strumento non solo aiuta a risolvere tempestivamente eventuali problematiche o richieste, ma contribuisce anche a costruire un rapporto di fiducia e fidelizzazione. In un settore altamente competitivo come la ristorazione, un servizio clienti di qualità rappresenta un elemento distintivo, capace di valorizzare il brand e assicurare la soddisfazione del cliente, elemento chiave per il successo e la crescita sostenibile dell'azienda.

I questionari proposti sono principalmente suddivisi di **2 macro tipologie**: quello dedicato ai servizi di **ristorazione aziendale** (con qualche piccola variante nelle domande a seconda di un servizio veicolato o con gestione interna) e quello destinato ai servizi di **ristorazione scolastica**.

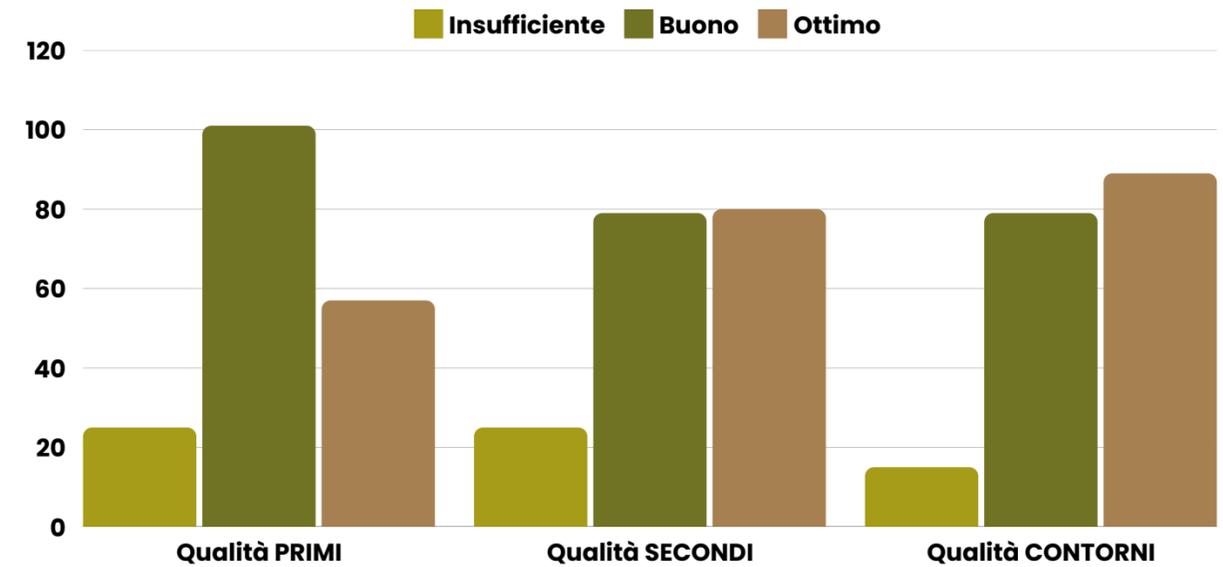
GRADIBILITÀ PERCEPITA 2023 - RISTORAZIONE SCOLASTICA



GRADIBILITÀ PERCEPITA 2023 - RISTORAZIONE AZIENDALE



PER CATEGORIA - IL CIBO IN QUALITÀ



CUSTOMER SERVICE "SMART": IL FUTURO DEL FEEDBACK CLIENTI

IL QR CODE

Oltre alla somministrazione di questionari cartacei dedicati principalmente alle piccole aziende, Felsinea Ristorazione si è dotata di uno strumento digitale con un sistema facile, intuitivo e all'avanguardia per **mantenere un servizio di Customer Service costantemente aggiornato e monitorato.**



Il sistema prevede la presenza di un QR CODE che viene esposto in vari punti all'interno dei locali di ristorazione dove, in pochissimi minuti, è possibile compilare quotidianamente il questionario di valutazione fornendo un feedback costante (all'interno di un range temporale concordato con i clienti).

Le domande sono a risposta multipla e sono incentrate sulla valutazione degli aspetti qualitativi, quantitativi e di servizio.

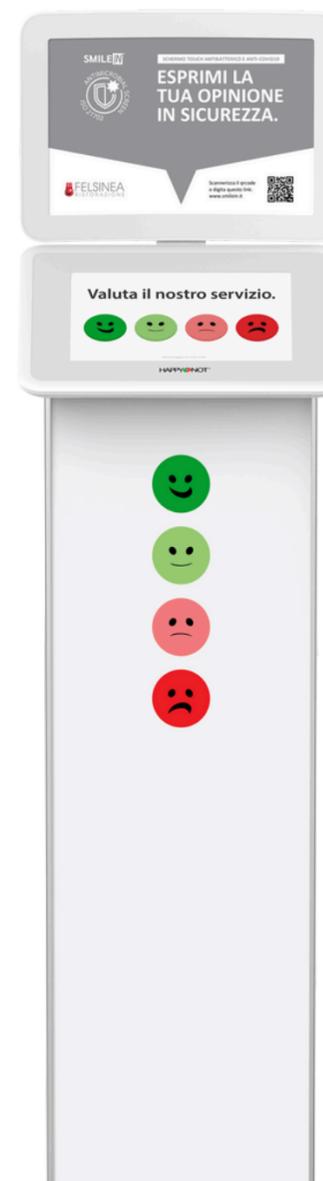
Il sistema è in grado di fornire report semestrali/annuali che permettono analisi mirate e azioni di miglioramento del servizio.

IL TOTEM

Per semplicità di rilevazione, su alcuni servizi di ristorazione aziendale e soprattutto per i servizi di ristorazione scolastica, Felsinea Ristorazione utilizza i Totem "Sei Soddisfatto", posizionati in punti strategici dei locali di ristorazione.

Un totem "Sei soddisfatto" è uno strumento digitale interattivo progettato per raccogliere feedback dai clienti in modo semplice e immediato. Il dispositivo presenta **un'interfaccia user-friendly** con una serie di pulsanti o schermi touch che rappresentano livelli di gradimento tramite icone visive come faccine sorridenti, neutre o tristi. I dati vengono **raccolti in tempo reale** e inviati a un sistema centralizzato, dove possono essere analizzati per individuare trend, punti di forza e criticità.

Questo processo è rapido, intuitivo e incentiva una partecipazione elevata, fornendo alle aziende dati preziosi per migliorare continuamente il servizio offerto.

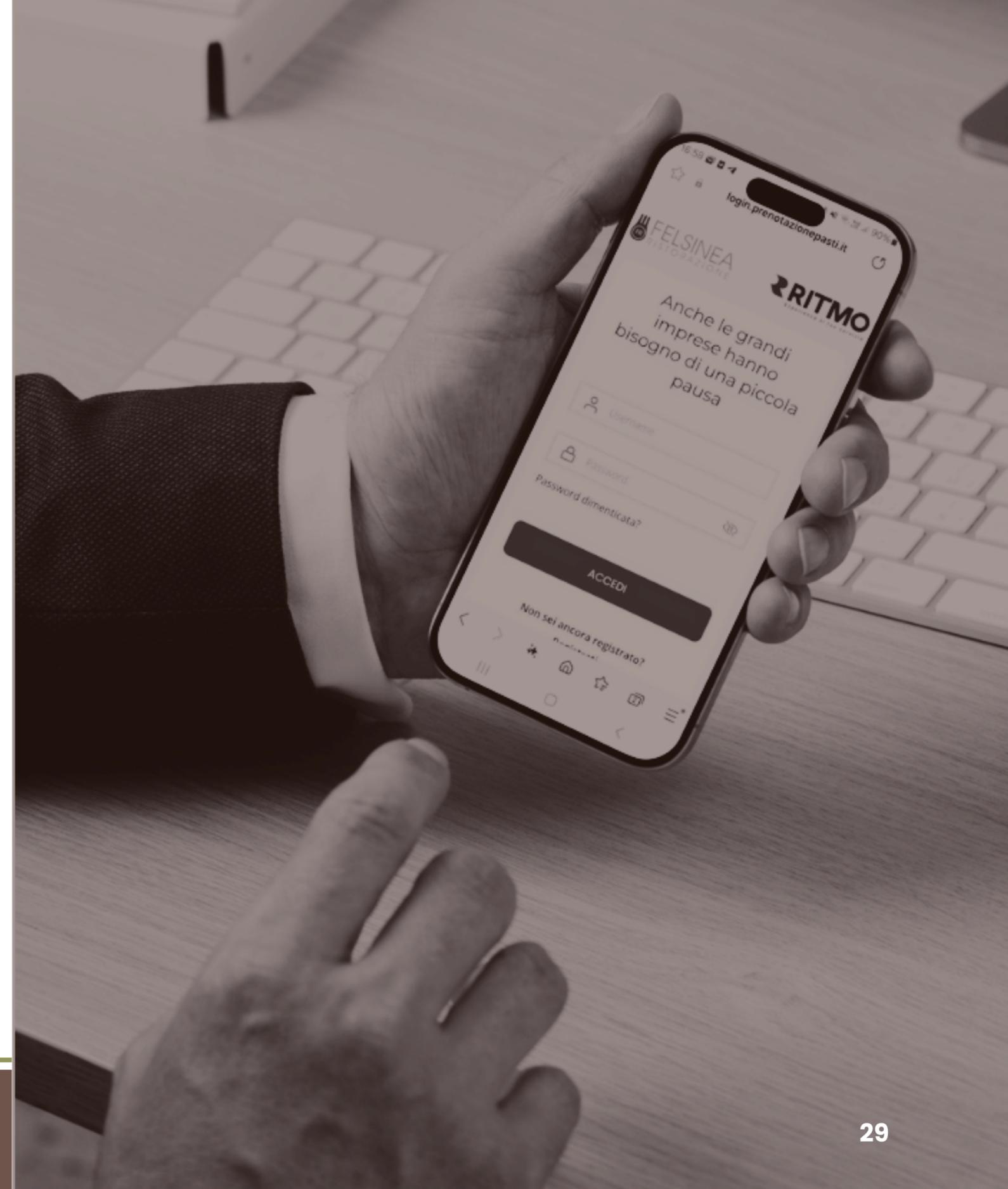


LA WEB APP DI FELSINEA RISTORAZIONE

Felsinea Ristorazione mette a disposizione dei propri clienti la propria WEB APP, uno strumento tecnologico e intuitivo, che **contribuisce al welfare aziendale** offrendo tantissime possibilità: dalla visualizzazione del menù giornaliero e settimanale, alla prenotazione pasto, alla richiesta smart di servizi più esclusivi come Business Lunch, Coffee Break e Lunch Take away.

Inoltre con la Web App è possibile creare e gestire il **proprio BORSELLINO ELETTRONICO**, un sistema di pagamento integrato comodo e sicuro che permette di caricare un credito, attraverso carta di credito o buoni pasto, utilizzabile assieme alla quota welfare aziendale per l'ACQUISTO DI PASTI SENZA LIMITE.

Oltre alle funzioni "core" di prenotazione e pagamento dei pasti con borsellino elettronico, La Web App rappresenta un vero e proprio **STRUMENTO DI COMUNICAZIONE** e relazione con il cliente in quanto permette di:



2.4 LE DIETE SPECIALI

Le diete speciali rivestono un ruolo fondamentale nella ristorazione moderna, rispondendo alle esigenze di una clientela sempre più attenta alla propria salute e alle preferenze alimentari. Intolleranze, allergie, scelte etiche o religiose e necessità mediche specifiche richiedono un approccio personalizzato nella preparazione dei pasti. Garantire opzioni che rispettino queste necessità non solo assicura il benessere e la sicurezza dei clienti, ma contribuisce anche a migliorare l'inclusività e la reputazione del servizio di ristorazione. L'attenzione alle diete speciali rappresenta quindi un elemento distintivo per gli operatori del settore, promuovendo fiducia e soddisfazione tra i consumatori.

Ogni fase è proceduralizzata con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Periodicamente vengono svolti controlli in itinere nelle varie fasi dal Sistema Qualità e Sicurezza Aziendale (QSA) mediante l'utilizzo di specifici software e modulistica ad hoc come previsto dal Sistema ISO 22000:2018 e ISO 22005:2008.

L'attenzione che Felsinea Ristorazione pone nella preparazione dei menù dietetici, ha portato a scegliere di **proporre MENÙ SPECIALI QUANTO PIÙ SIMILI AL MENÙ BASE** con esclusione, ove possibile, dei soli ingredienti non permessi dalle indicazioni mediche.

La qualità, capace di soddisfare ogni esigenza alimentare.

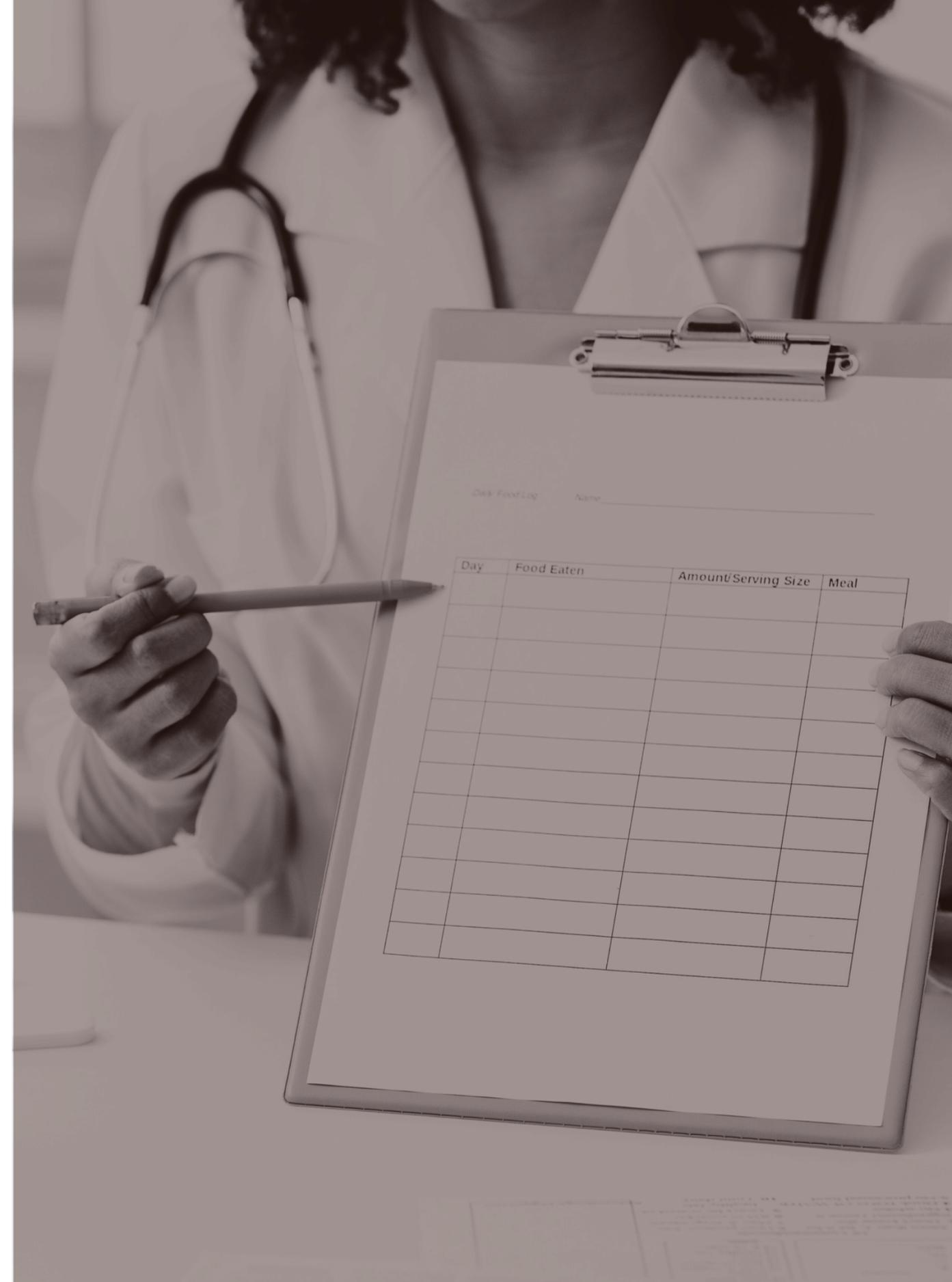
Quando si vieta un alimento, viene escluso dalla dieta:

- L'alimento tal quale;
- I prodotti alimentari in cui tale alimento è presente;
- I prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavoro del prodotto stesso.

Il livello di qualità della dieta speciale sarà appropriato come quello del menù base, sia da un punto di vista nutrizionale che di appetibilità. L'ASPETTO ORGANOLETTICO infatti ha grande importanza, soprattutto nella ristorazione scolastica e socio sanitaria, per questo motivo, oltre a garantire un pasto sano e sicuro, il team di dietiste di Felsinea, progetta i menù dietetici con alternanza di pietanze gustose e appetibili.

Ciò è fondamentale per **stimolare l'appetito**. Nel caso in cui non sia possibile sostituire solo il piatto e/o l'alimento critico poiché la ricetta non è modificabile o si renda necessaria l'esclusione del piatto completo dal menù richiesto, sono pensati piatti e/o ricette alternative che possano essere ugualmente graditi e che garantiscano la copertura dei bisogni nutrizionali.

Questo sistema, supportato da controlli rigorosi, riflette l'impegno di Felsinea nel creare un servizio inclusivo e di alta qualità, capace di soddisfare ogni esigenza alimentare.

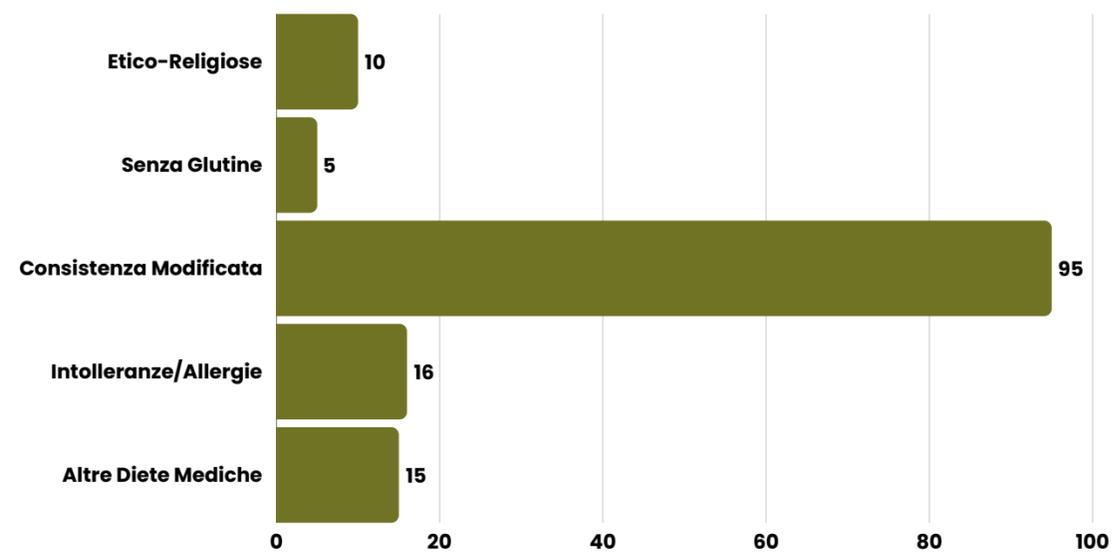


All'interno dei Centri di Cottura sono allestite aree dedicate esclusivamente all'elaborazione delle diete speciali per garantire il massimo rispetto delle esigenze specifiche dei clienti e prevenire il rischio di contaminazioni incrociate. Questi spazi sono progettati per essere isolati dalle altre attività di cucina e dotati di attrezzature e utensili separati. Tale organizzazione consente di rispettare rigorosamente le normative di sicurezza alimentare e di offrire pasti sicuri e personalizzati, rispondendo con precisione alle diverse necessità dietetiche.

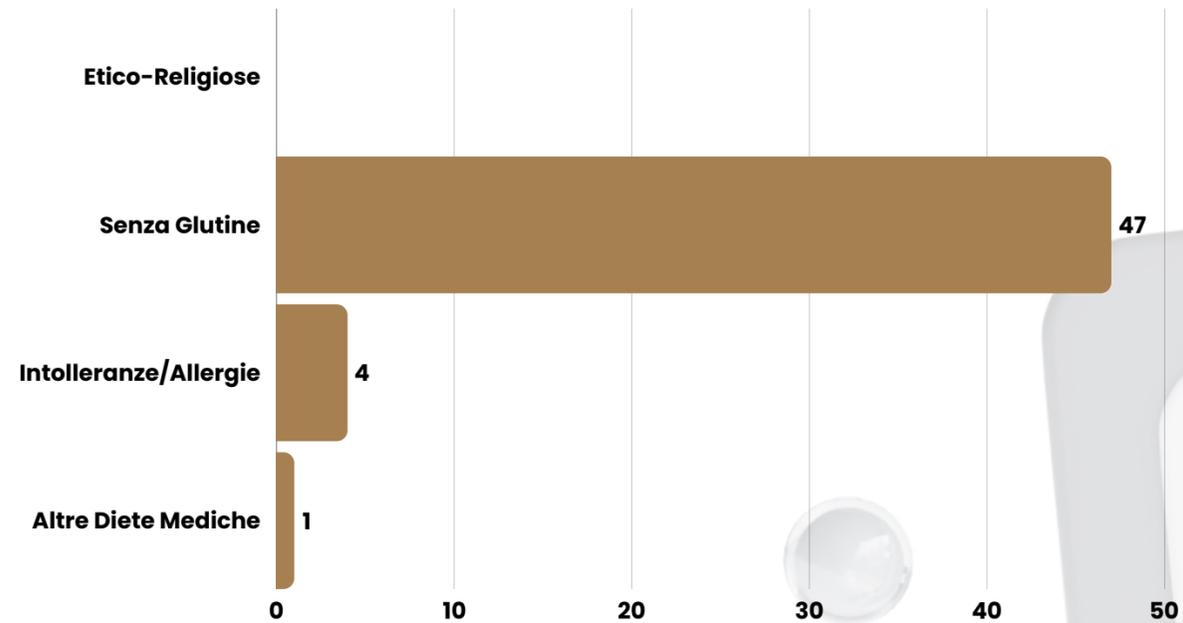
Nei servizi dedicati alla ristorazione scolastica e socio sanitaria, Felsinea Ristorazione utilizza dei software specifici per la gestione puntuale delle diete speciali, con tracciatura automatica di tutto il flusso di informazioni: dalla prenotazione, all'elaborazione e distribuzione al commensale.

Di seguito i **dati 2023** con le diverse macro tipologie di diete preparate nei Centri di Cottura di Felsinea Ristorazione:

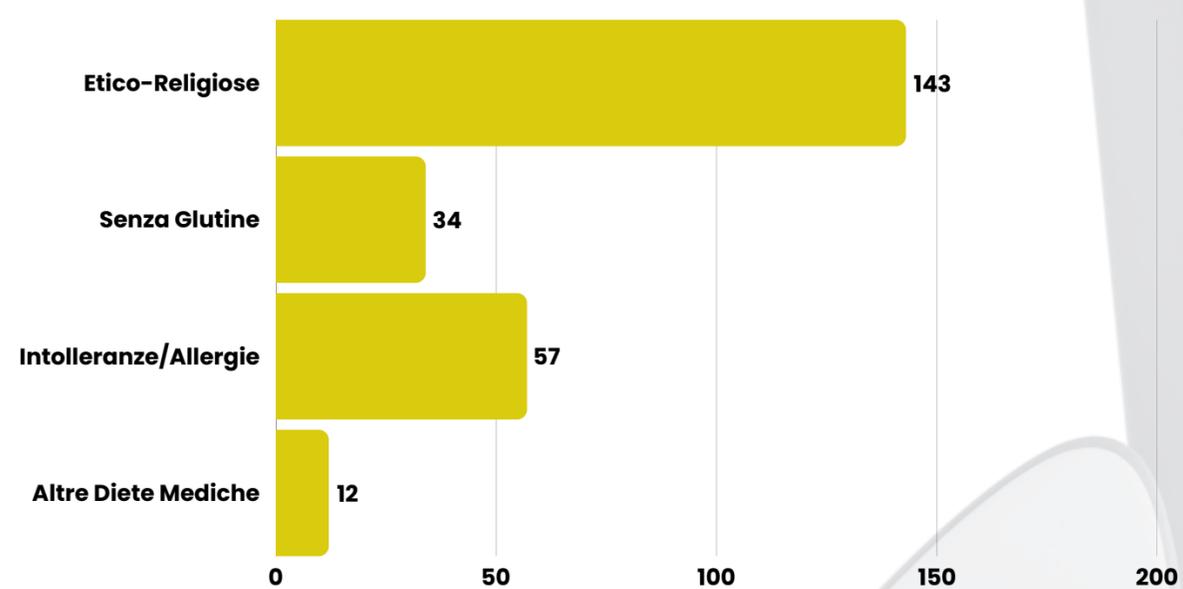
DIETE SOCIO-SANITARIE



DIETE AZIENDALI



DIETE SCOLASTICHE



2.5 SCELTA DELLE MATERIE PRIME E DEI FORNITORI

Il controllo di filiera e la tracciabilità degli approvvigionamenti

Per adempire alle prescrizioni comunitarie di cui al Regolamento CE n. 178/2002 in merito alla rintracciabilità dei prodotti alimentari, Felsinea Ristorazione ha predisposto una procedura con lo scopo di descrivere le modalità utilizzate.

In tale ambito si è tenuto conto delle “Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” approvate con Accordo della Conferenza Stato - Regione del 28/07/2005. Pertanto lo scopo della procedura è quello di definire le modalità che consentono di:

- Individuare i fornitori dei prodotti alimentari in ingresso (rintracciabilità a monte);
- Individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita;
- Mettere a disposizione delle AUSL territoriali di competenza le informazioni di cui ai punti precedenti.

Felsinea Ristorazione come accertato dalle certificazioni ISO 14001, in materia di Sistema di Gestione Ambientale e UNI EN ISO 22005, in materia di rintracciabilità, è in grado di documentare la storia di un prodotto dal campo fino alla tavola,

individuando/collocarlo nella filiera alimentare, e inoltre è in grado di raggiungere un'approfondita conoscenza degli aspetti ambientali (emissioni, risorse) che deve gestire per valutare la significatività degli impatti: **lo scopo è quello di migliorare sempre la propria prestazione ambientale.**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avviene attraverso una rete di FORNITORI SPECIALIZZATI valutati in relazione agli aspetti connessi alla qualità di prodotti e servizi offerti, all'ambiente circostante, alla responsabilità sociale d'impresa.

I criteri prevalentemente utilizzati nella selezione dei fornitori possono essere raggruppati nelle seguenti macro aree:

- offerta migliorativa consistente nell'innalzamento degli standard di prodotto (certificazione di rintracciabilità per prodotti diversi da quelli biologici) e di servizio;
- comportamenti etici e impegno sociale e ove possibile tutela del benessere animale;



- salvaguardia ambientale e alle azioni intraprese per la riduzione delle emissioni e azioni dirette alla riduzione dei consumi energetici;
- piano di campionamento e analisi, e/o tracciabilità delle materie prime.

Con il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 aprile 2020 sono stati adottati nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, entrati in vigore ad agosto 2020.

Le procedure dei fornitori food sono gestite prevalentemente utilizzando i seguenti criteri ambientali:

- minor emissione di Nox (g/Km) e particolato per motori diesel (g/Km) degli automezzi (almeno Euro 6, ibridi, bifuel) utilizzati nell'attività di consegna della merce;
- riduzione dei consumi energetici realizzata attraverso l'efficienza energetica;
- ISO 14001 (sistema gestione ambientale);
- ISO 22005 (rintracciabilità filiere agroalimentari);
- prevenzione dei rifiuti attraverso l'utilizzo di imballaggi biodegradabili e compostabili;
- UNI EN 13428:2005: requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – prevenzione per la riduzione alla fonte;

- UNI EN 13430:2005: requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13432:2002 requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione;
- utilizzo di materiale riciclato per la realizzazione degli imballi secondari;
- UNI EN ISO 14046 (water footprint);
- Km 0;
- filiera corta.

Il flusso degli approvvigionamenti é coordinato dalla sede centrale mentre a livello operativo le attività vengono svolte dalle unità locali che si occupano di individuare le aziende regionali e locali che possiedono la necessaria affidabilità qualitativa e funzionale. In conseguenza a tutto ciò si attua una GESTIONE PERSONALIZZATA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI, gestita mediante l'USO DI SPECIFICO SOFTWARE.

Le derrate arrivano con cadenze differite secondo la tipologia di prodotto e stoccate nei magazzini. La frequenza dell'approvvigionamento assicura un'elevata rotazione del magazzino, garantendo in questo modo la FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME.

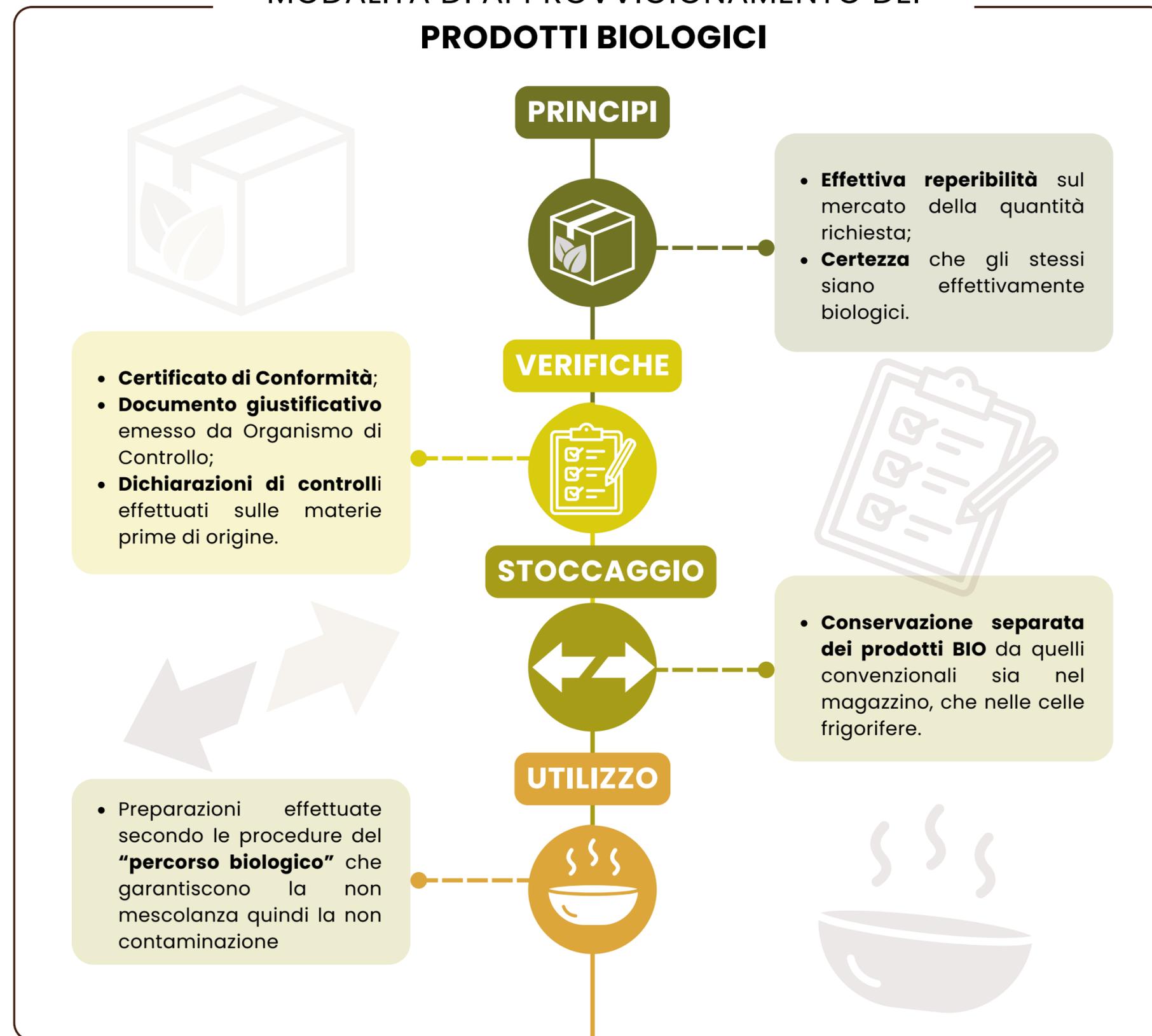


L'approvvigionamento delle materie prime nella Ristorazione Scolastica

Nel settore della ristorazione scolastica, l'applicazione dei CAM ha l'obiettivo di garantire pasti sani, equilibrati e di alta qualità per i bambini, nel rispetto dei principi della sostenibilità e dell'educazione alimentare. I CAM promuovono l'utilizzo di alimenti biologici, a filiera corta e a basso impatto ambientale, incoraggiando il rispetto della stagionalità e la riduzione degli sprechi. Inoltre, integrano aspetti etici e sociali, come il rispetto delle normative sul lavoro e il supporto alle produzioni locali, contribuendo così non solo alla tutela dell'ambiente, ma anche allo sviluppo economico del territorio.



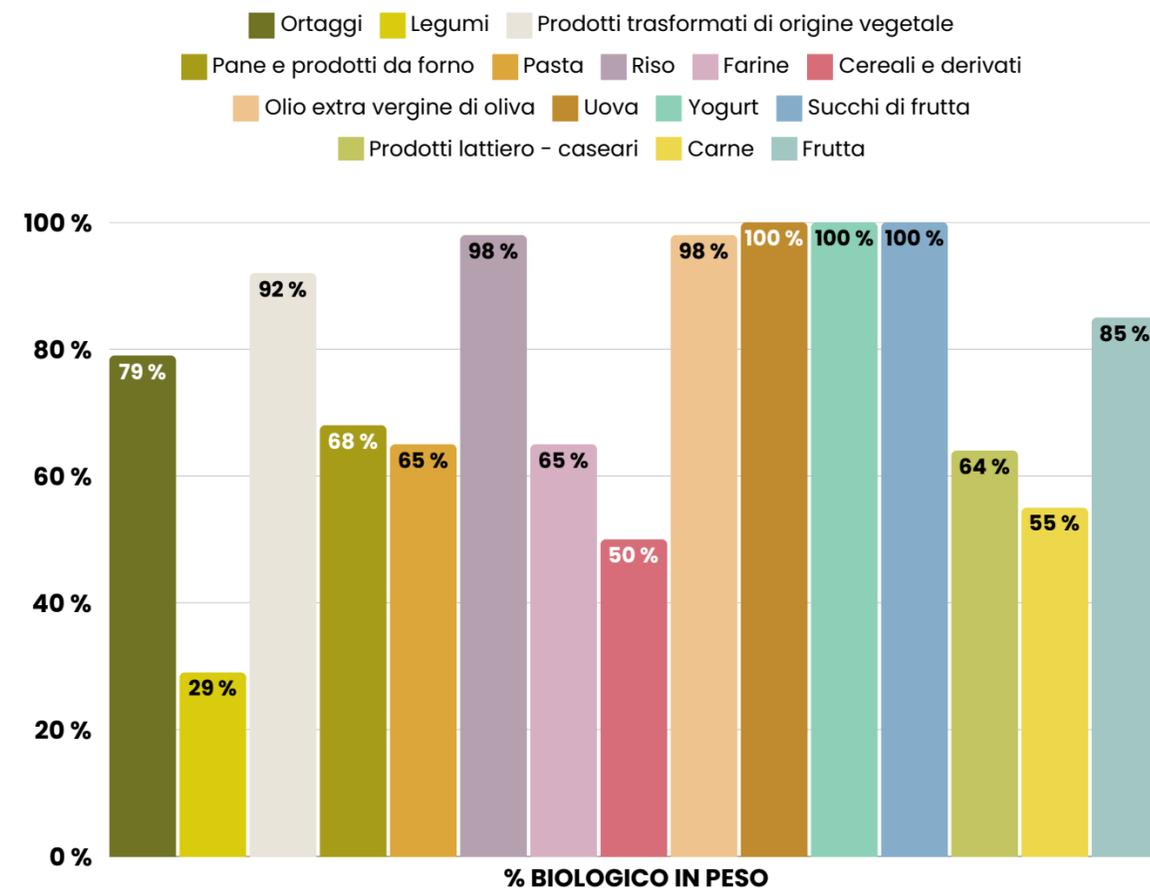
MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI



Nella ristorazione scolastica, Felsinea Ristorazione ha da sempre una grande attenzione alla qualità e alla sostenibilità, seguendo rigorosamente i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** e, per alcuni servizi, **GARANTISCE PERCENTUALI SUPERIORI ALLE MINIME RICHIESTE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI**. Questa scelta non solo assicura ai bambini pasti più sani e rispettosi dell'ambiente, ma contribuisce anche a sostenere pratiche agricole sostenibili e la valorizzazione del territorio.

A titolo esemplificativo indichiamo i valori 2023 di un servizio scolastico nel bolognese in gestione tramite appalto pubblico da Felsinea Ristorazione (media pasti giornalieri 1.400).

Grazie a questo impegno gli Enti Comunali con cui Felsinea Ristorazione collabora hanno potuto richiedere nel 2023 finanziamenti come **“mensa biologica”**.



Approvvigionamento di prodotti a filiera corta Km0.

Felsinea Ristorazione si impegna a promuovere la sostenibilità attraverso l'approvvigionamento a chilometro zero, con un'attenzione particolare ai settori chiave come **ortofrutta, panificati e latticini**. Questi prodotti vengono selezionati **direttamente da fornitori locali**, garantendo freschezza, stagionalità e un legame diretto con il territorio.

Tale approccio consente di ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti, migliorare la qualità dei pasti offerti e sostenere le piccole realtà produttive, rafforzando il tessuto economico locale. Questo modello operativo non solo riflette l'impegno di Felsinea per una ristorazione sostenibile, ma contribuisce anche a educare i consumatori al valore delle risorse del loro territorio.

Agricoltura Sociale

Felsinea Ristorazione valorizza l'agricoltura sociale come parte integrante del proprio modello di approvvigionamento, dimostrando un forte impegno verso la sostenibilità e l'inclusione.

Collaborando con cooperative e aziende agricole che operano in ambito sociale, Felsinea sostiene realtà che promuovono l'integrazione lavorativa di persone svantaggiate, come soggetti con disabilità, migranti e altre categorie fragili. Questo approccio consente non solo di fornire prodotti di qualità per la ristorazione, ma anche di contribuire concretamente al benessere della comunità, unendo la responsabilità sociale all'eccellenza alimentare.

La maggior parte degli approvvigionamenti da agricoltura sociale sono destinati ai servizi scolastici in gestione di Felsinea, organizzando iniziative di progetti educativi in collaborazione con queste realtà.



2.6 GLI INVESTIMENTI PROGETTUALI

Felsinea Ristorazione si impegna ad essere un partner completo per i propri clienti, offrendo non solo un servizio di ristorazione di alta qualità, ma anche un supporto nella creazione di spazi cucina e mensa efficienti e funzionali. Con l'obiettivo di soddisfare ogni esigenza, l'azienda ha sviluppato un servizio dedicato che abbraccia sia **grandi progetti** di costruzione che **piccoli interventi di restyling e sostituzione attrezzature**.

Questa capacità di affiancare i clienti in tutte le fasi, dalla progettazione alla realizzazione, testimonia l'impegno di Felsinea nel garantire spazi funzionali, moderni e perfettamente integrati alle specifiche richieste, consolidando il proprio ruolo come punto di riferimento nel settore.

Grazie alla collaborazione societaria con lo studio di progettazione Rubini Architettura e con l'aiuto di una rete di professionisti esperti nell'arredamento di interni, Felsinea Ristorazione è in grado di dare vita ad ambienti personalizzati, anche all'interno delle aziende. L'obiettivo è creare locali pratici, belli e di facile gestione, per una pausa pranzo di alta qualità.

Sono inoltre compresi il coordinamento e la consulenza impiantistica ed edilizia, con gestione diretta delle pratiche di richiesta di tutte le autorizzazioni necessarie per avvio/modifiche di attività.

FASE 1 PROGETTAZIONE

Disegno e definizione del layout e degli spazi sulla base della funzionalità e del design richiesto dal cliente. Presentazione di mockup grafici e render

FASE 2 REALIZZAZIONE

Rilevamento delle metrature, realizzazione di tavole tecniche e definizione nel minimo dettaglio degli interni, componenti d'arredo e finiture. L'AMBIENTE PRENDE VITA.

FASE 3 ASSISTENZA

In ogni fase del progetto, dall'inizio alla fine, viene sempre garantito il sostegno di professionisti ed esperti in caso di necessità, con un servizio di pronto intervento rapido e sempre presente



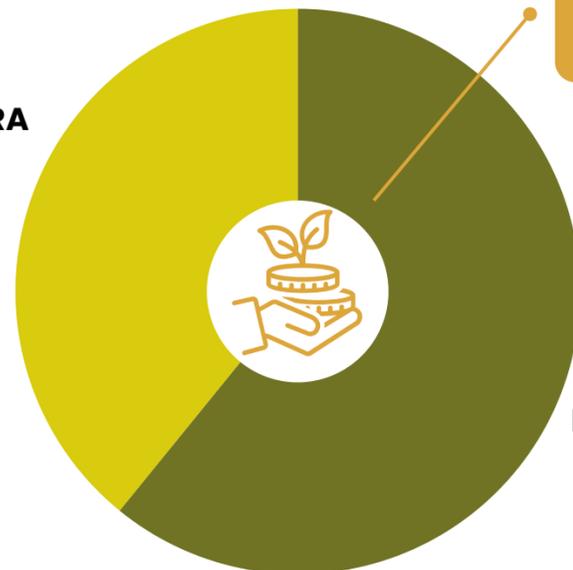
Oltre alla realizzazione di progetti “chiavi in mano”, realizziamo anche restyling parziali di locali cucina e mensa di svariato tipo, dalla sostituzione degli arredi, all’ampliamento e ottimizzazione della linea di distribuzione, all’acquisto di attrezzature maggiormente performanti e funzionali.

Tutto ciò spesso rientra in **PROGETTI CHE HANNO L’OBIETTIVO PRINCIPALE DI AMPLIARE E INNOVARE L’OFFERTA GASTRONOMICA**, migliorando la qualità e la varietà dei servizi offerti.

Questi interventi prevedono l’introduzione di nuove strumentazioni all’avanguardia e la riprogettazione strategica degli spazi a disposizione, per ottimizzare i flussi di lavoro, valorizzare l’esperienza degli utenti e garantire efficienza e sostenibilità nelle operazioni quotidiane.

INVESTIMENTI NUOVE ATTREZZATURE E PROGETTI DI RESTYLING ANNO 2023

CENTRO DI COTTURA
€ 270.000



IMPORTO TOTALE:
€ 690.000

LOCALI DEI CLIENTI
€ 420.000



2.7 QUALITÀ E CERTIFICAZIONI

Felsinea Ristorazione adotta un approccio trasversale alla sostenibilità, tema fondamentale e cardine della corretta gestione dei sistemi della qualità, sicurezza e ambiente.

L'attenzione prestata alla qualità del prodotto e del servizio fornito ai nostri Clienti, un vero e proprio progetto, che nel tempo ha caratterizzato l'intera struttura aziendale che s'impegna assiduamente al servizio dei nostri Clienti, identificando la qualità con la capacità di soddisfare i loro bisogni, non solo attraverso il controllo dei "fattori della Qualità" interni ai processi di erogazione del servizio, ma partendo dalla progettazione delle caratteristiche del servizio stesso.

*UN SISTEMA
CERTIFICATO,
UNA GARANZIA
PER I NOSTRI
DIPENDENTI, CLIENTI
E PER IL PIANETA.*

RATING DI LEGALITÀ

Massimo
punteggio
(tre stelle)

ISO 9001:2015

Sistema di
Gestione della
Qualità

UNI EN ISO 22005:2018

Sistema di
Rintracciabilità
nelle filiere agro-
alimentari

EN ISO 50001:2018

Sistema di
Gestione
dell'Energia

ISO 26000

Principi etici -
Guida alla
responsabilità
sociale

ISO 14001:2015

Sistema di
Gestione
Ambientale

ISO 45001:2018

Sistema di
Gestione per la
Salute e la
Sicurezza sul
Lavoro

SA 8000:2014

Sistema di
Gestione secondo
la Responsabilità
Sociale d'Impresa

ISO 22000:2018

Certificazione del
Sistema della
Sicurezza
Alimentare

PAS 24000:2022

Sistema di
Gestione Sociale



FELSINEA RISTORAZIONE

E

Le Risorse Umane

3.1 PRINCIPI GUIDA NELLA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

La nostra cultura aziendale ha scelto di porre al proprio centro il riconoscimento dell'importanza delle risorse umane: tutti i collaboratori di Felsinea Ristorazione sono consapevoli dell'importanza del proprio ruolo e della necessaria professionalità volta alla soddisfazione del Cliente; questo rappresenta il fulcro su cui sono basate tutte le politiche dell'Ufficio Risorse Umane.

La professionalità, la flessibilità e l'efficienza delle persone che compongono il nostro Gruppo hanno permesso di offrire progetti su misura e una qualità del servizio in grado di soddisfare le esigenze dei Clienti. All'interno di Felsinea Ristorazione vi è un patrimonio di risorse che ha consentito all'azienda di crescere, superare le difficoltà e di proseguire il suo percorso verso un futuro di espansione. La crescita dell'azienda deriva dalla forza dei nostri servizi, che ha al cuore la forza delle nostre persone.

La gestione delle risorse umane di Felsinea Ristorazione si fonda sull'applicazione della **legislazione nazionale del lavoro** e sull'applicazione del **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Commerciale e Collettiva e Turismo**.

Inoltre, dall'anno 2018 Felsinea Ristorazione si è dotata di un **Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi del Decreto Legislativo n. 231/2001**. Tale modello comprende anche un Codice Etico: la direzione risorse umane si è data l'obiettivo di indicare e diffondere i Valori e i Principi e le norme di comportamento, attraverso cui riconoscere la centralità delle Persone e promuoverne la valorizzazione.



Dal 2021 l'Azienda ha iniziato ad adottare un Sistema di Gestione di Responsabilità Sociale certificato in linea con la norma internazionale SA8000 - standard internazionale certificato, che norma e misura l'eticità delle imprese con particolare attenzione verso i propri lavoratori e i propri fornitori.

Il sistema di gestione della responsabilità sociale SA8000 illumina i principi attraverso cui agiamo:

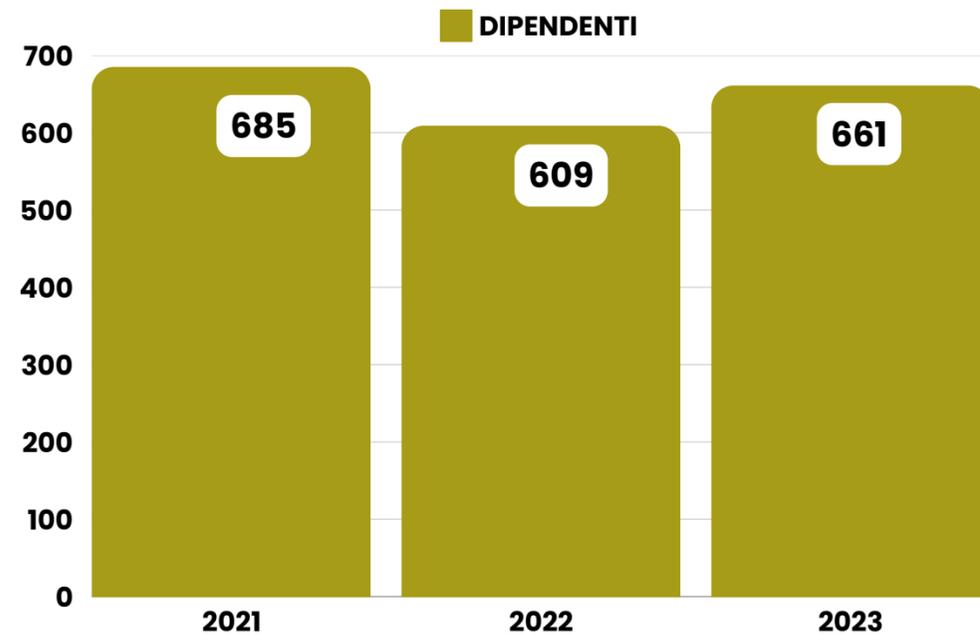
- **Divieto di utilizzo di lavoro infantile e minorile.** Non viene tollerata alcuna forma di lavoro minorile nelle nostre strutture né nell'ambito della nostra supply chain.
- **Divieto di lavoro forzato o obbligato.** Felsinea Ristorazione rifiuta ogni forma di lavoro forzato od obbligato e si oppone a ogni forma di sfruttamento dei lavoratori.
- **Salute e sicurezza.** Garantisce adeguati standard di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e mette in atto quanto necessario affinché tutti i collaboratori adottino comportamenti responsabili.
- **Rispetto della libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva.** Si rispetta il diritto di tutto il personale di formare e aderire a sindacati/organizzazioni di propria scelta e a effettuare la contrattazione collettiva: nel 2023 sono 223 i dipendenti iscritti a sindacati.
- **Contro ogni forma di discriminazione.** La discriminazione, in qualsiasi forma si manifesti, è una pratica vietata a tutti i livelli.
- **Equa Retribuzione.** Felsinea Ristorazione si impegna affinché gli stipendi e i compensi soddisfino almeno i livelli minimi previsti dalla legge e dal contratto collettivo di riferimento e quindi siano sempre sufficienti a soddisfare le esigenze di base del personale.

In un mondo del lavoro in costante cambiamento, quale è lo scenario attuale, siamo consapevoli che le politiche di gestione delle risorse umane devono caratterizzarsi come strategiche e flessibili, per sostenere l'organizzazione nel raggiungimento dei propri obiettivi. L'impegno dell'azienda è quello di adeguarsi alle più recenti tendenze nella gestione del personale, ottimizzare i processi e la comunicazione attraverso l'integrazione delle nuove tecnologie e concentrare sempre più attenzione sullo sviluppo delle competenze e sul benessere dei dipendenti. In questo modo, intendiamo favorire la creazione e il mantenimento di un ambiente di lavoro positivo, inclusivo e produttivo.



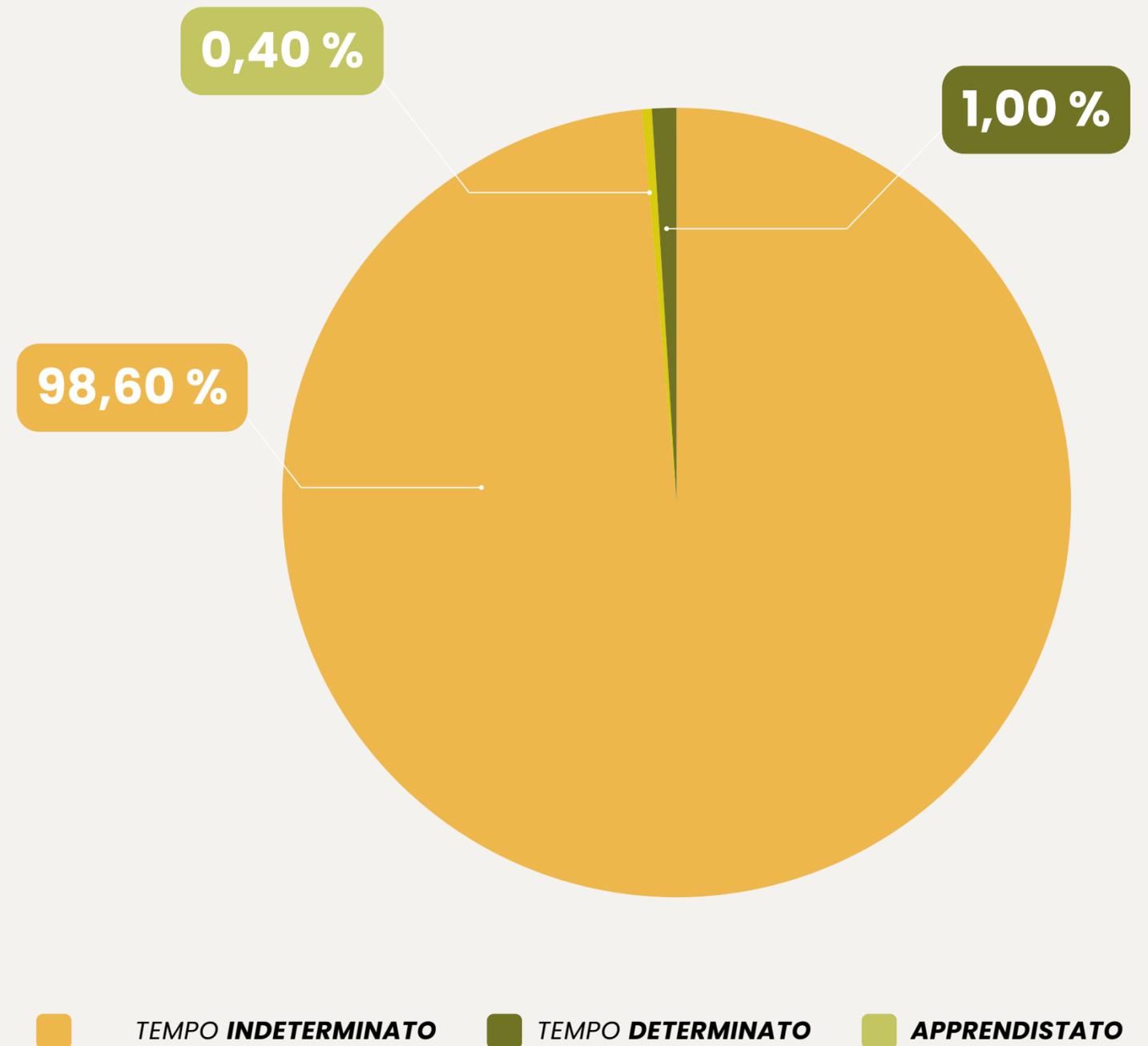
3.2 LE NOSTRE PERSONE

Al 31 dicembre 2023 l'organico di Felsinea Ristorazione risulta composto da 661 dipendenti, in un trend di crescita rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Le persone occupate in Felsinea Ristorazione sono: personale operativo nei Centri Cottura, capo cuochi, cuochi, addetti servizi mensa, personale dei servizi tecnici, dei servizi amministrativi, di assistenza all'utenza, quadri e dirigenti.



Per offrire al meglio i nostri servizi, ci avvaliamo in maniera affidabile e stabile a **lavoratori a tempo indeterminato**, che nel 2023 rappresentano **oltre il 98% dei contratti**. Ricorriamo in modalità estremamente residuale a contratti a tempo determinato (0,3% dei contratti attivi) e a contratti di apprendistato professionalizzante (1%).

TIPOLOGIA CONTRATTUALE



L'analisi della tipologia di orario di lavoro mette in luce che quasi il **79% dei dipendenti è assunto con contratto di lavoro part-time**, il che consente una migliore conciliazione tra vita professionale e personale e permette anche una organizzazione del lavoro più efficace nei nostri ristoranti aziendali e nei centri cottura.

Le analisi dei dipendenti per fasce di età e per Regione mostrano come l'organico di Felsinea Ristorazione sia molto trasversale, e che quindi anche le politiche risorse umane debbano adattarsi alle diverse generazioni e debbano usufruire di strumenti di comunicazione che permettano di coinvolgere i dipendenti di tutta Italia.

TIPOLOGIA DI IMPIEGO

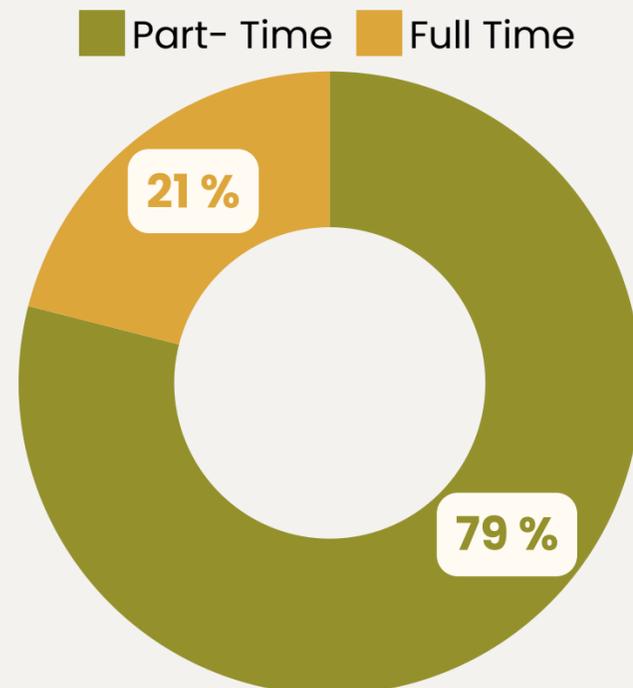


TABELLA RIASSUNTIVA PERSONALE

	DIRIGENTI		QUADRI		IMPIEGATI		OPERAI		TOTALE	
	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne
Contratti a tempo Indeterminato	3	0	5	2	46	37	598	506	652	545
di cui Part-time	0	0	0	0	23	22	491	469	514	491
Contratti a tempo Determinato	0	0	0	0	1	1	1	1	2	2
di cui Part-time	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
Contratti di Apprendistato	0	0	0	0	2	2	5	5	7	7
TOTALE DIPENDENTI	3	0	5	2	49	40	604	512	661	554

TABELLA DIPENDENTI FASCE DI ETÀ

DIPENDENTI PER FASCE DI ETÀ	UNITÀ	PERCENTUALE RISPETTO AL TOTALE DEI DIPENDENTI
Dipendenti Under 30	32	5 %
Dipendenti Adulti 30-49	284	43 %
Dipendenti Over 50	273	41 %
Dipendenti Over 60	72	11 %

DIPENDENTI PER REGIONE

DIPENDENTI PER FASCE DI ETÀ	UNITÀ	PERCENTUALE RISPETTO AL TOTALE DEI DIPENDENTI
Basilicata	5	0,8 %
Emilia Romagna	466	70,50 %
Friuli Venezia Giulia	4	0,6 %
Liguria	14	2,1%
Lombardia	26	3,9 %
Marche	12	1,8 %
Piemonte	10	1,5 %
Puglia	3	0,5 %
Toscana	2	0,3 %
Veneto	119	18 %

(Aggiornamento al 31/12/2023)



3.3 CREAZIONE DI LAVORO

Nell'anno 2023 registriamo oltre 140 assunzioni, principalmente nell'ambito produttivo, di cui ben 123 a favore di donne.

Il trend delle assunzioni supera il numero delle cessazioni, avvenute nella grande maggioranza dei casi per dimissioni volontarie, in un mercato del lavoro che è tornato a essere dinamico in seguito allo stallo del periodo emergenziale del COVID.

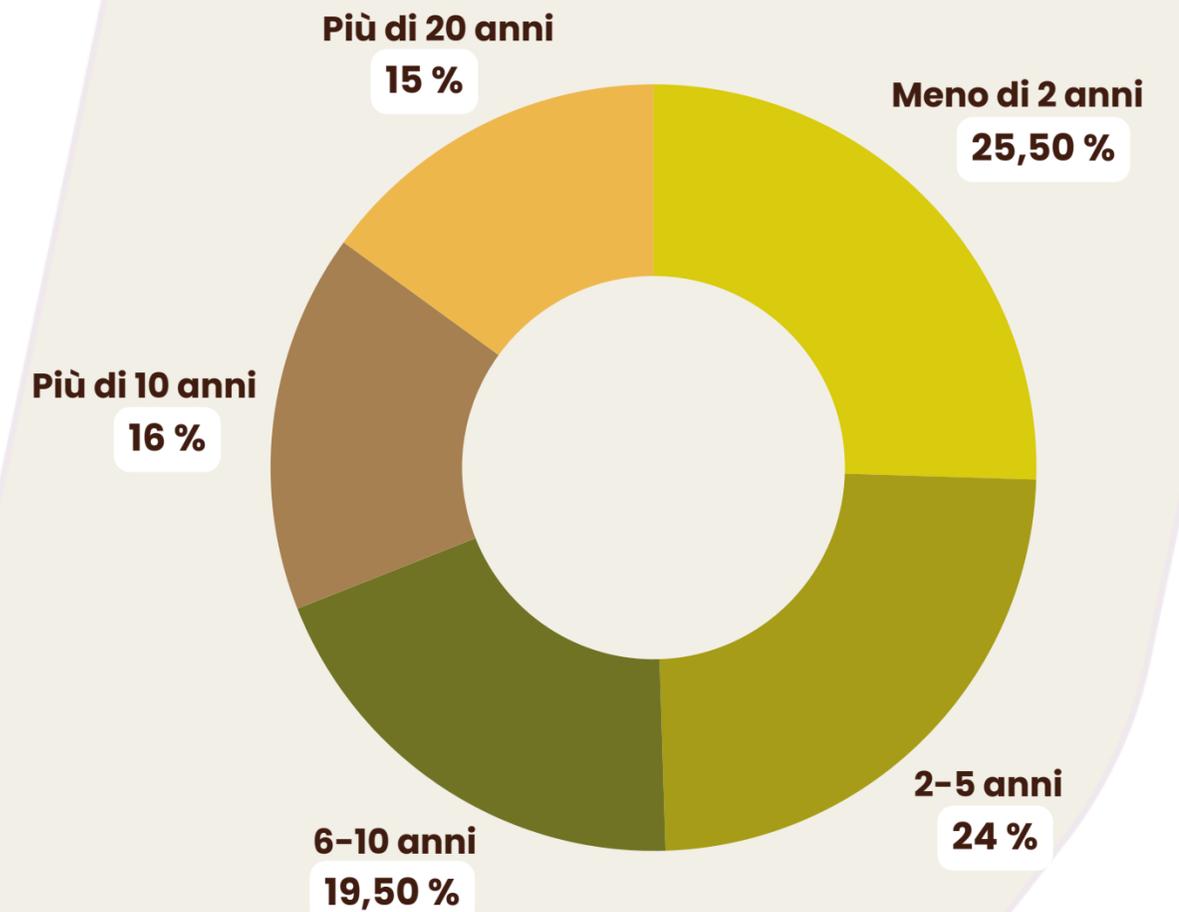
ASSUNZIONI E CESSAZIONI

	DIRIGENTI		QUADRI		IMPIEGATI		OPERAI		TOTALE		di cui DISABILI o CAT. PROTETTE	
	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne	TOTALE	di cui donne
Occupati alle dipendenze al 31/12/2022	2	0	6	2	48	38	553	460	609	500	31	20
Entrate durante l'anno 2023	1	0	1	0	7	6	136	119	145	125	4	3
Uscite durante l'anno 2023	0	0	2	0	6	4	85	67	93	71	2	1
Occupati alle dipendenze al 31/12/2023	3	0	5	2	49	40	604	512	661	554	33	22

Per la selezione del personale, in relazione alla tipologia di profilo ricercato, possiamo coinvolgere Agenzie per il Lavoro, Enti attivi sui diversi territori e, ove necessario, richiedere anche il supporto di società di head hunting specializzate. È stata implementata anche la pagina "Lavora con noi" sul sito aziendale, che consente di raccogliere e archiviare in modo centralizzato le candidature per posizioni aperte oppure nella forma dell'autocandidatura spontanea, per eventuali future esigenze sia in produzione che nel settore impiegatizio.

L'impegno costante nell'assicurare buone condizioni lavorative e il riconoscimento ai lavoratori dell'impegno nelle attività svolte si traduce nel fatto che le nostre persone tendono a rimanere molto a lungo in azienda: **il 31% del personale supera i 10 anni di anzianità aziendale!**

PERMANENZA IN AZIENDA



FOCUS DONNE

3.4 DIVERSITÀ E INCLUSIONE

Felsinea Ristorazione da sempre incentiva l'occupazione femminile, la multiculturalità e l'inserimento di personale con disabilità: tutto questo ci rende inclusivi sin dalle origini.

La nostra popolazione aziendale è costituita per la stragrande maggioranza da donne (84%), presenti in tutte le aree aziendali, sia in ambito produttivo che impiegatizio.

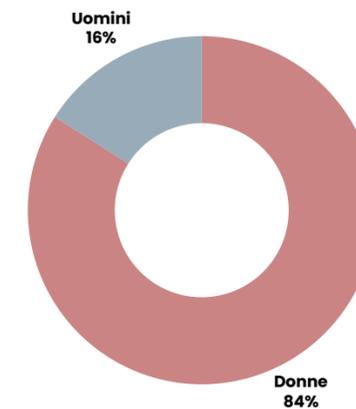
In particolare, le donne costituiscono l'85% dell'organico in produzione e l'82% del personale impiegatizio. Dato interessante da segnalare è che i Responsabili in ambito produttivo, ossia i Responsabili di Produzione e di Area, per circa il 50% sono donne.

Le donne si sono affermate in posizioni apicali appunto come Responsabili di Produzione ma anche come Responsabili di Ufficio: il 38% di tutto il personale con ruoli di responsabilità è di genere femminile. Le donne sono presenti anche nel CDA (20%) e nel Comitato Direttivo (38%).

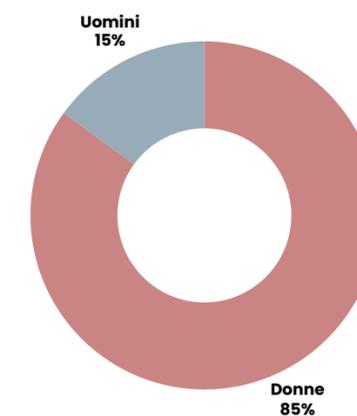
Felsinea Ristorazione si sta impegnando in un percorso di riconoscimento delle competenze delle donne e di promozione delle donne in posizioni apicali; uno degli obiettivi è anche quello di ridurre il divario retributivo tra uomini e donne, infatti il numero di promozioni (passaggi di livello, aumenti retributivi) per il personale femminile nel 2023 è stato molto significativo.

Continueremo a impegnarci per l'equità, per quanto anche il nostro settore risenta delle difficoltà storico culturali per le donne nel conciliare il lavoro con le esigenze familiari, tanto è vero che la maggioranza di esse preferisce ancora oggi un contratto a tempo parziale (nel 2023 pari quasi all'89% delle donne).

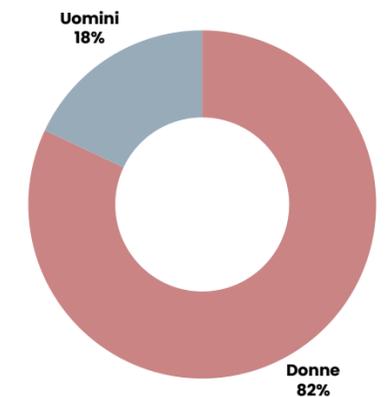
PERSONALE PER GENERE



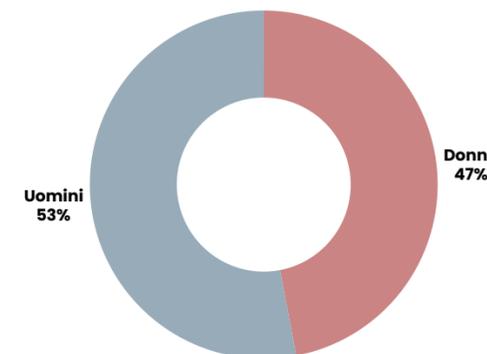
PERSONALE IN PRODUZIONE



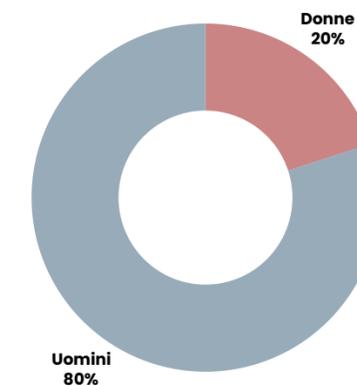
PERSONALE IMPIEGATIZIO



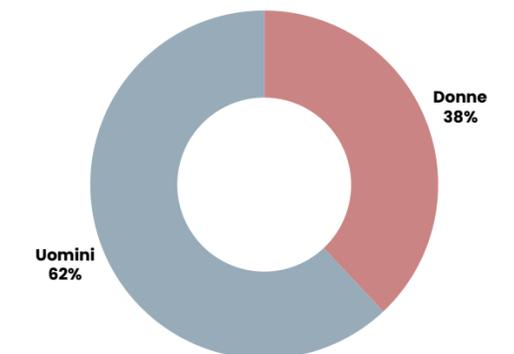
RESPONSABILI DI PRODUZIONE



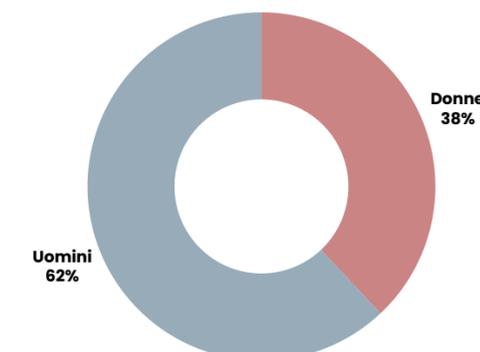
CDA



COMITATO DIRETTIVO

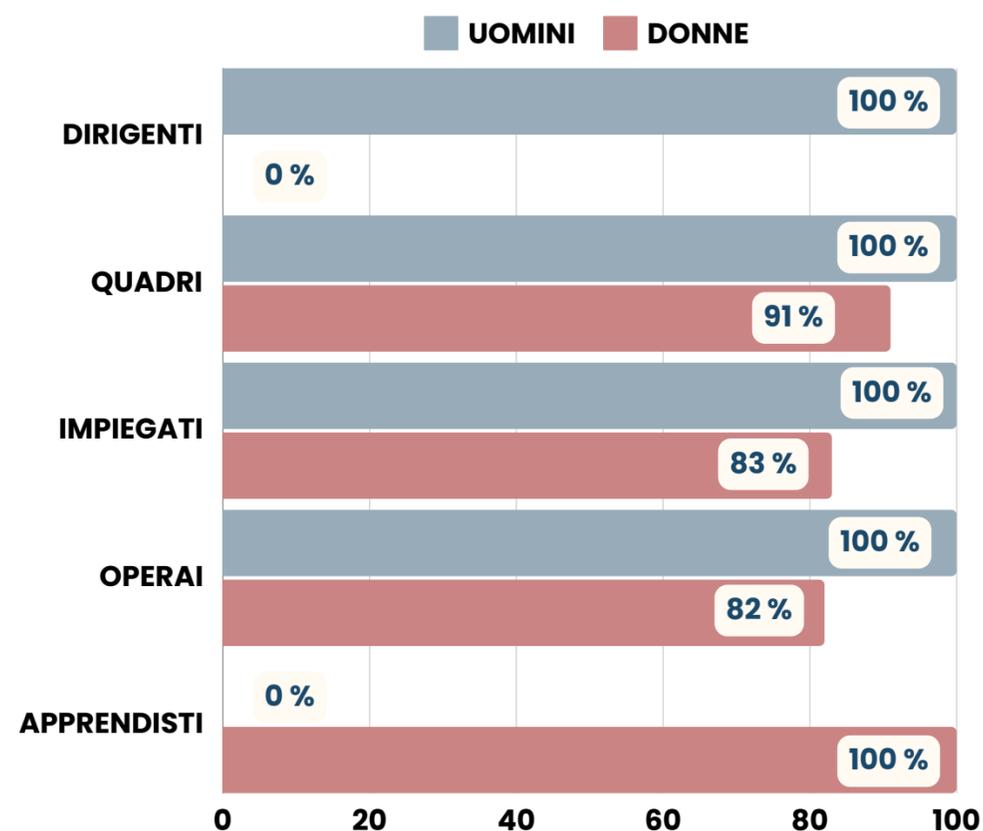


PERSONALE CON RUOLI DI RESPONSABILITÀ



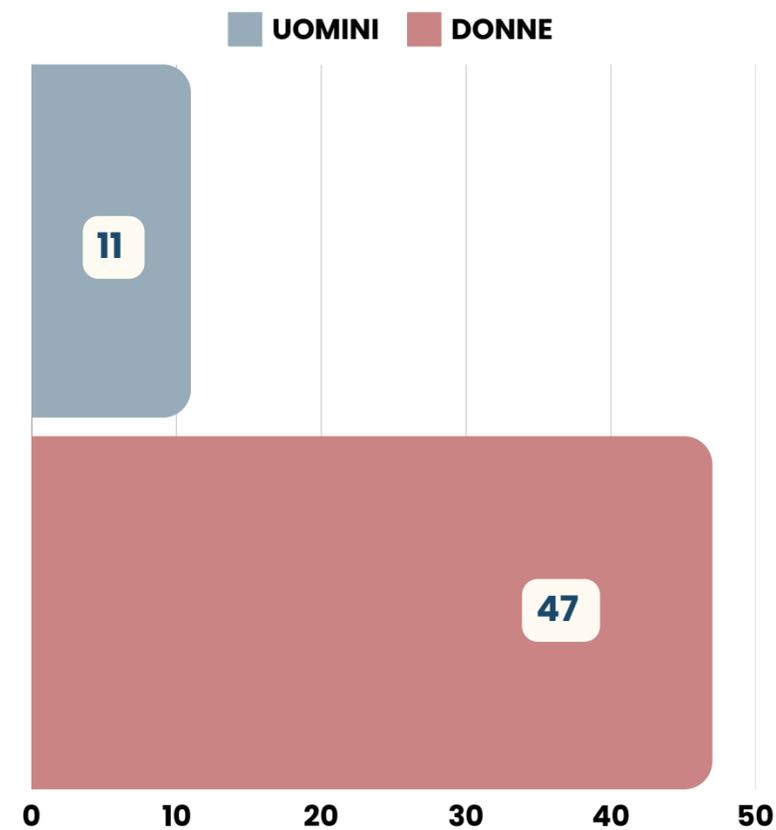
RAPPORTO SALARIALE

TRA UOMINI E DONNE



PROMOZIONI

ANNO 2023



CONGEDI

	ANNO 2021	TOTALE	di cui DONNE
Dipendenti in congedo parentale (facoltativa)	13	13	13
Dipendenti in congedo obbligatorio	14	14	14

	ANNO 2022	TOTALE	di cui DONNE
Dipendenti in congedo parentale (facoltativa)	7	7	7
Dipendenti in congedo obbligatorio	17	17	14

	ANNO 2023	TOTALE	di cui DONNE
Dipendenti in congedo parentale (facoltativa)	14	14	12
Dipendenti in congedo obbligatorio	22	22	17

MULTICULTURALITÀ, DISABILITÀ E LAVORATORI SENIOR

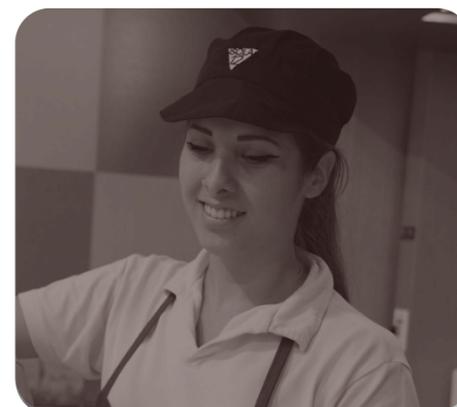
Siamo impegnati a promuovere un ambiente di lavoro inclusivo e diversificato: riteniamo che ogni voce e ogni esperienza siano fondamentali per il nostro successo collettivo. Quasi il **20% dei nostri dipendenti ha origini straniere**: 117 sono i nostri dipendenti che nel 2023 presentano un background migratorio e, di questi, 90 provengono da paesi al di fuori dell'Unione Europea.

DIPENDENTI IN SITUAZIONE DI VULNERABILITÀ

DIPENDENTI DI ORIGINE STRANIERA	Unità	Percentuale rispetto al totale di dipendenti
Dipendenti di provenienza extra UE	90	14 %
Dipendenti di provenienza UE	27	4 %
TOTALE	117	18 %

DIPENDENTI CON DISABILITÀ	Unità	Percentuale rispetto al totale di dipendenti
Dipendenti con Disabilità	30	5 %

Dipendenti SENIOR	Unità	Percentuale rispetto al totale di dipendenti
Dipendenti Over 50	273	41 %
Dipendenti Over 60	72	11 %
TOTALE	345	52 %



Promuoviamo nelle nostre realtà aziendali l'inserimento di persone con disabilità e appartenenti a categorie protette, compatibilmente con le capacità lavorative: nel 2023 vi sono state 4 assunzioni di persone appartenenti a categorie protette e in totale nel 2023 i dipendenti disabili sono stati 33, andando a rappresentare il 5% della popolazione aziendale



INIZIATIVA ORIENTAMENTO PROFESSIONALE

Proprio nel 2023, insieme all'ente CENTOFORM attivo sul territorio di Cento, in provincia di Ferrara, abbiamo organizzato una attività di **orientamento professionale per ragazzi con disabilità**. Si trattava di una iniziativa finanziata dal Fondo Regionale Disabili, dal titolo «TRAIETTORIE DI SVILUPPO DELLE AUTONOMIE E DELLE COMPETENZE PER FAVORIRE LA TRANSIZIONE AL LAVORO NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI CENTO E ALTO FERRARESE», che comprendeva una formazione in aula e una parte di formazione da svolgere in tirocinio. In particolare all'interno del corso "Orientarsi nel mercato del lavoro e sul territorio", Felsinea Ristorazione si è proposta come sede in cui ospitare i ragazzi, per offrire loro l'opportunità di conoscere una realtà aziendale del territorio.

In affinità a una sensibilità aziendale riguardo ai temi dell'inclusione, i nostri responsabili hanno ospitato i ragazzi, illustrando loro l'organizzazione aziendale, le attività di cui ci occupiamo e le competenze proprie per ricoprire i diversi ruoli, rispondendo alle loro domande e alle loro esigenze di orientamento.



In conformità con le tendenze relative alla permanenza dei dipendenti in azienda, nel 2023 oltre il 40% del nostro personale è composto da lavoratori over 50, mentre circa l'11% ha più di 60 anni. Questa composizione demografica evidenzia il nostro impegno per un ambiente di lavoro che valorizza sia l'esperienza professionale che l'integrazione e lo scambio di know-how tra le diverse generazioni presenti in azienda.

3.5 FORMAZIONE

Alla formazione obbligatoria per legge, Felsinea Ristorazione affianca percorsi di sviluppo delle competenze individuali e di gruppo, al fine di dotarci di Persone che conoscano bene il proprio lavoro, che possano svolgerlo in modo efficace e che siano sempre pronte alle sfide del presente e del futuro. La definizione del piano formativo di struttura si sviluppa attraverso una serie di step:

A) ANALISI DEI FABBISOGNI FORMATIVI condotta dalla Direzione Risorse Umane, avendo come interlocutori sia i lavoratori che le figure responsabili e direttive.

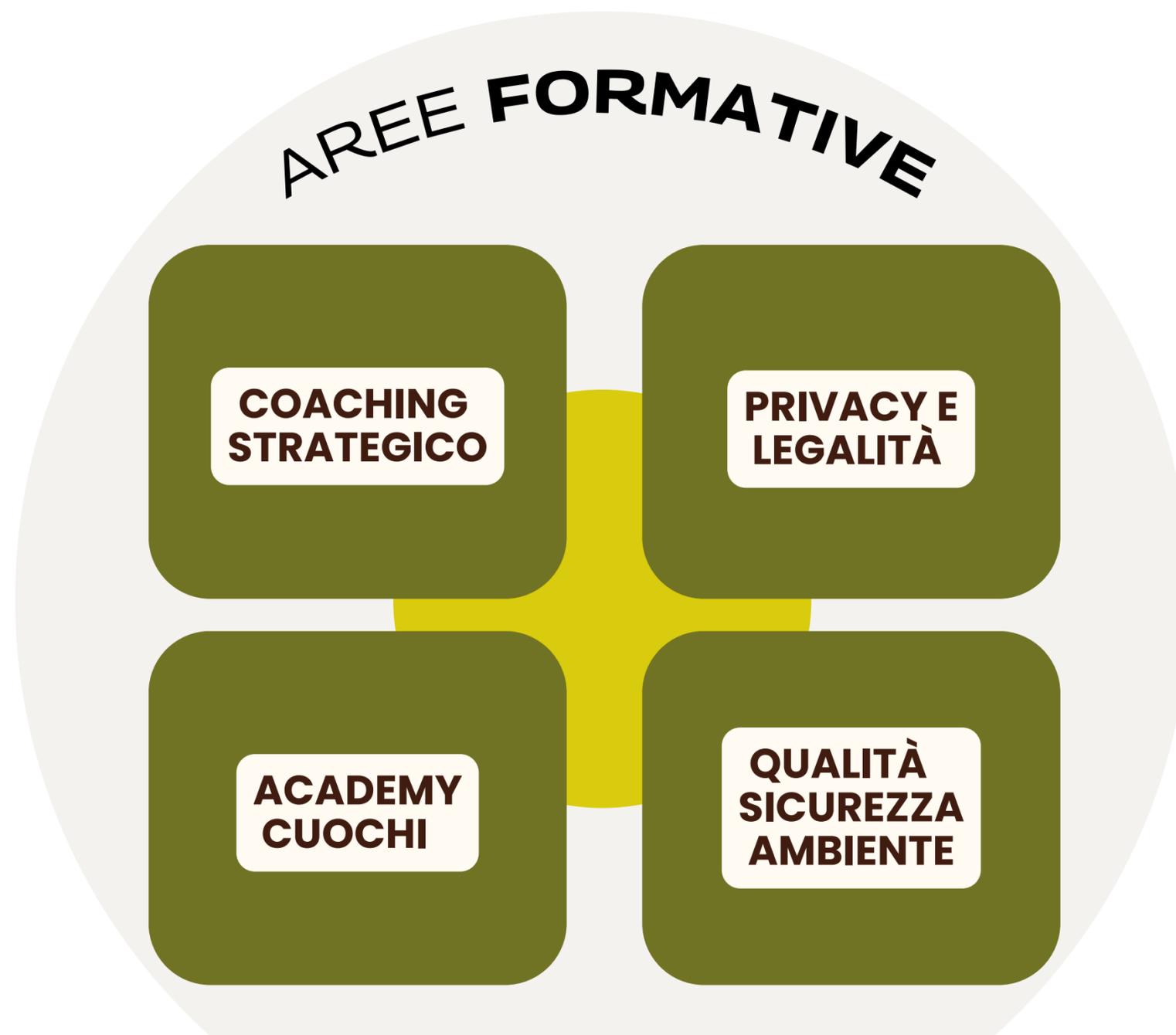
B) DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E IN PARTICOLARE:

- individuazione delle finalità soprattutto in termini di ricadute organizzative;
- destinatari, specificando sia la condizione professionale che le caratteristiche personali;
- obiettivi formativi, ossia competenze declinate in conoscenze (teoriche, metodologiche, contestuali) e capacità (analitiche, attuative, relazionali);
- unità formative, ossia le parti di percorso formativo, definite in base a contenuti e alle modalità. Le unità formative vanno contestualizzate in base ai partecipanti e alle risorse disponibili;
- metodologie e strumenti formativi, ovvero da un lato lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, sessioni di coaching, formazione a distanza e dall'altro dispense, presentazioni power point, materiale in condivisione.

C) MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E VALUTAZIONE FINALE DEL PERCORSO FORMATIVO ossia valutazione dell'avvenuto trasferimento dell'apprendimento nel contesto lavorativo.

Ogni anno Felsinea Ristorazione mette a punto un piano formativo completo sia per i neoassunti che per il personale già in forza. A seconda del personale definitivo per la struttura e dei fabbisogni formativi di ciascun lavoratore, viene programmato il percorso individuale di ogni collaboratore e la partecipazione all'intero percorso formativo o a uno o più moduli specifici, integrativi rispetto alle competenze già in possesso del collaboratore.

Sono state individuate **4 Macro Aree formative**, illustrate nello schema di seguito.



INIZIATIVA **ACADEMY CUOCHI**

Una tipologia di servizi sempre più richiesta dai nostri clienti è quello del banqueting aziendale: sono tantissimi i clienti che ci affidano oltre ai tradizionali servizi di ristorazione anche servizi di catering, coffee break, aperitivi, cene aziendali.

Al fine di rispondere al meglio alle esigenze dei nostri clienti, abbiamo avvertito l'esigenza di strutturare un percorso formativo per i nostri cuochi e i nostri responsabili, con il supporto di un Cuoco Formatore, esperto in attività di sviluppo professionale e consulenza per l'industria alimentare: l'obiettivo primario delle lezioni in cucina per l'anno 2023 è stato quindi fornire tecniche, strumenti e un metodo strutturato per organizzare buffet, crearne il menu, considerare sia tempi che costi.

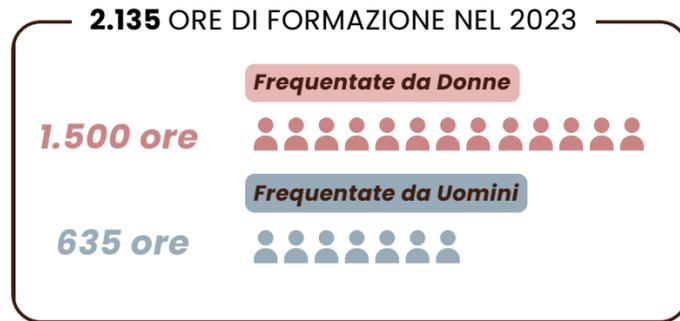
Nel 2023 il focus dell'Academy Cuochi è stato proprio il banqueting e, visto il successo dell'iniziativa in termini di coinvolgimento e acquisizione di competenze, per il 2024 l'obiettivo sarà quello di allargare la platea dei cuochi destinatari dell'Academy e anche le materie oggetto del corso.

INIZIATIVA **COACHING STRATEGICO**

Proseguendo nel consolidamento di una attività formativa che Felsinea Ristorazione ha intrapreso già da diversi anni, anche per il 2023 abbiamo scelto di rafforzare alcune competenze trasversali dei nostri collaboratori, tramite un percorso di coaching che prevede sia sessioni collettive che incontri individuali. L'obiettivo è supportare i nostri colleghi e responsabili per sviluppare abilità fondamentali e per affrontare con maggiore sicurezza le sfide professionali attuali. Per questo, abbiamo selezionato tematiche chiave come la pianificazione e l'organizzazione del tempo, la gestione quotidiana dei collaboratori e la consapevolezza emotiva, con l'intento di potenziare l'efficacia personale e il lavoro di squadra.

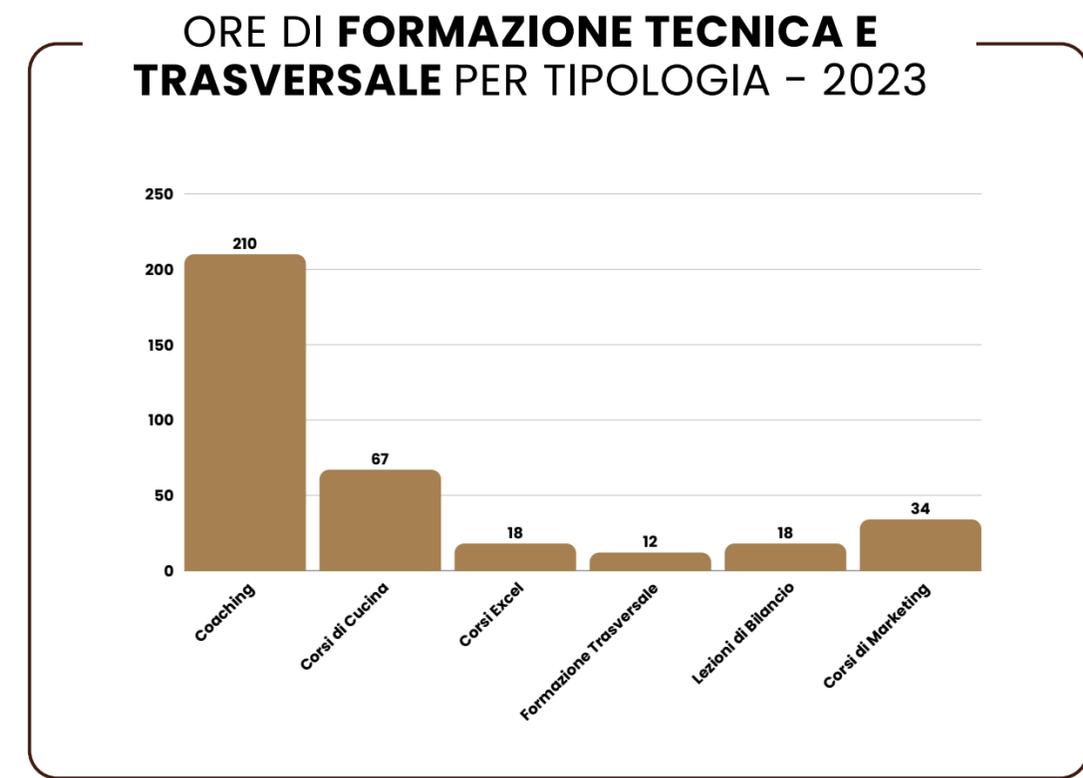
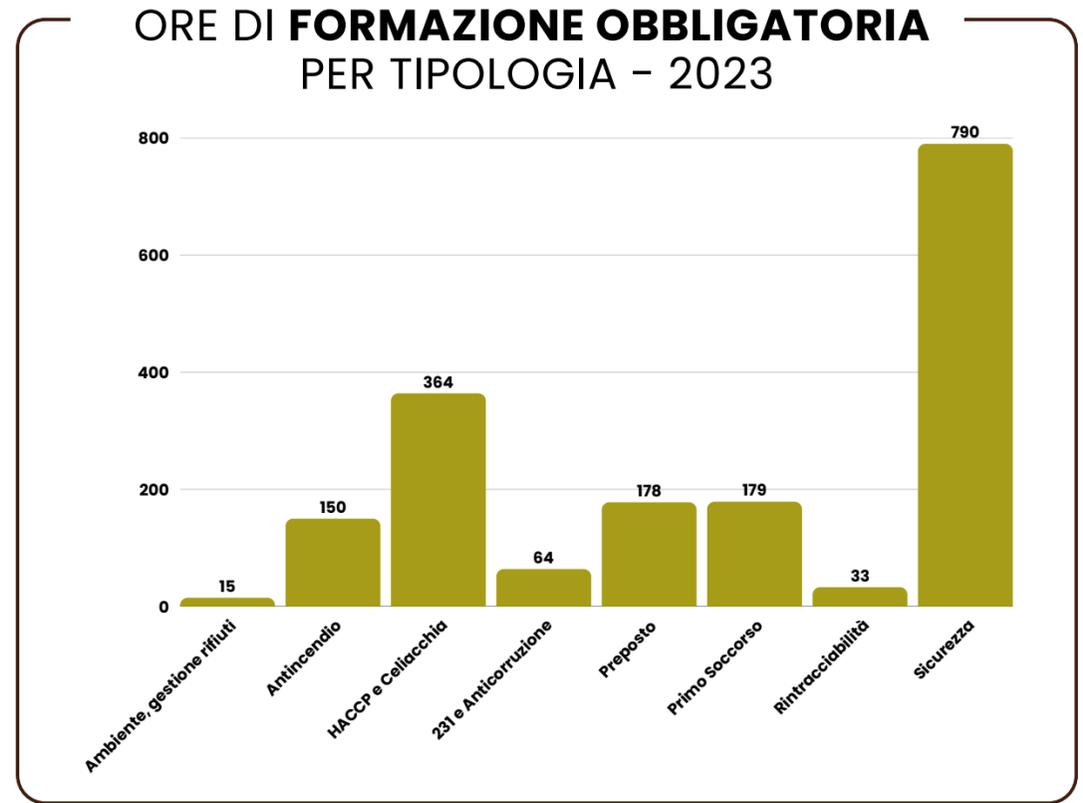


I dati della formazione per il 2023 sono interessanti: in totale è stato coinvolto oltre il 40% della popolazione aziendale (267 persone) e sono svolte oltre 2100 ore di formazione, nella maggior parte dei casi svolte con modalità a distanza per favorire il massimo coinvolgimento della popolazione aziendale. Circa 1500 sono state le ore di formazione frequentate dal personale femminile e 635 dal personale maschile.



Oggetto dei corsi sono stati sia temi obbligatori quali la sicurezza sul lavoro, la formazione in materia di HACCP e Celiachia nonché il modello 231 e il Piano Prevenzione Corruzione, sia lo sviluppo di competenze tecniche specifiche e trasversali.

Tramite la formazione miriamo a raggiungere obiettivi fondamentali per rimanere al passo con le sfide del mercato: l'aggiornamento di competenze esistenti e l'acquisizione di nuove competenze tecniche, nonché favorire la crescita e la motivazione del personale.



3.6 COMUNICAZIONE AZIENDALE

Implementazione Portale HR e APP HR

Già da diversi anni, Felsinea Ristorazione ha sviluppato un Portale digitale accessibile a tutti i dipendenti: uno strumento che favorisce la comunicazione tra i dipendenti e l'azienda, accessibile in qualsiasi momento e in qualunque luogo. La bacheca digitale raccoglie tutte le comunicazioni aziendali, permettendo ai dipendenti di restare sempre aggiornati sulle novità e sull'organizzazione aziendale. Inoltre, il portale consente l'accesso a tutti i regolamenti aziendali, al codice etico, ai documenti personali e a link utili per la gestione del rapporto di lavoro.

Un ulteriore passo in avanti è stato fatto con la creazione di un'app, che consente ai dipendenti e all'azienda di rimanere sempre in contatto direttamente da smartphone o tablet: ad esempio tramite l'app il dipendente può ricevere notifiche per le comunicazioni importanti, visualizzare i cedolini e richiedere modifiche ai propri dati anagrafici.



3.7 ANALISI DI CLIMA

Felsinea Ristorazione ha iniziato da qualche tempo un percorso di riorganizzazione e ottimizzazione dei processi. Al fine di completare il percorso già in atto, tra la fine del 2022 e l'inizio del 2023, l'azienda ha avviato una prima indagine di clima, volta a raccogliere percezioni e suggerimenti utili al cambiamento, direttamente dalle risorse interne. Infatti, per un'azienda che crede nelle proprie persone, ascoltarle è fondamentale: qualunque sia il grado, il livello, il ruolo, le risorse umane sono parte di un insieme che permette, quotidianamente, l'avanzamento e la vita stessa dell'azienda.

Per l'analisi è stato scelto di costruire un percorso che ha previsto:

- la costruzione di un questionario di indagine;
- la costruzione di focus group, per favorire momenti di confronto e la ricerca di soluzioni condivise.

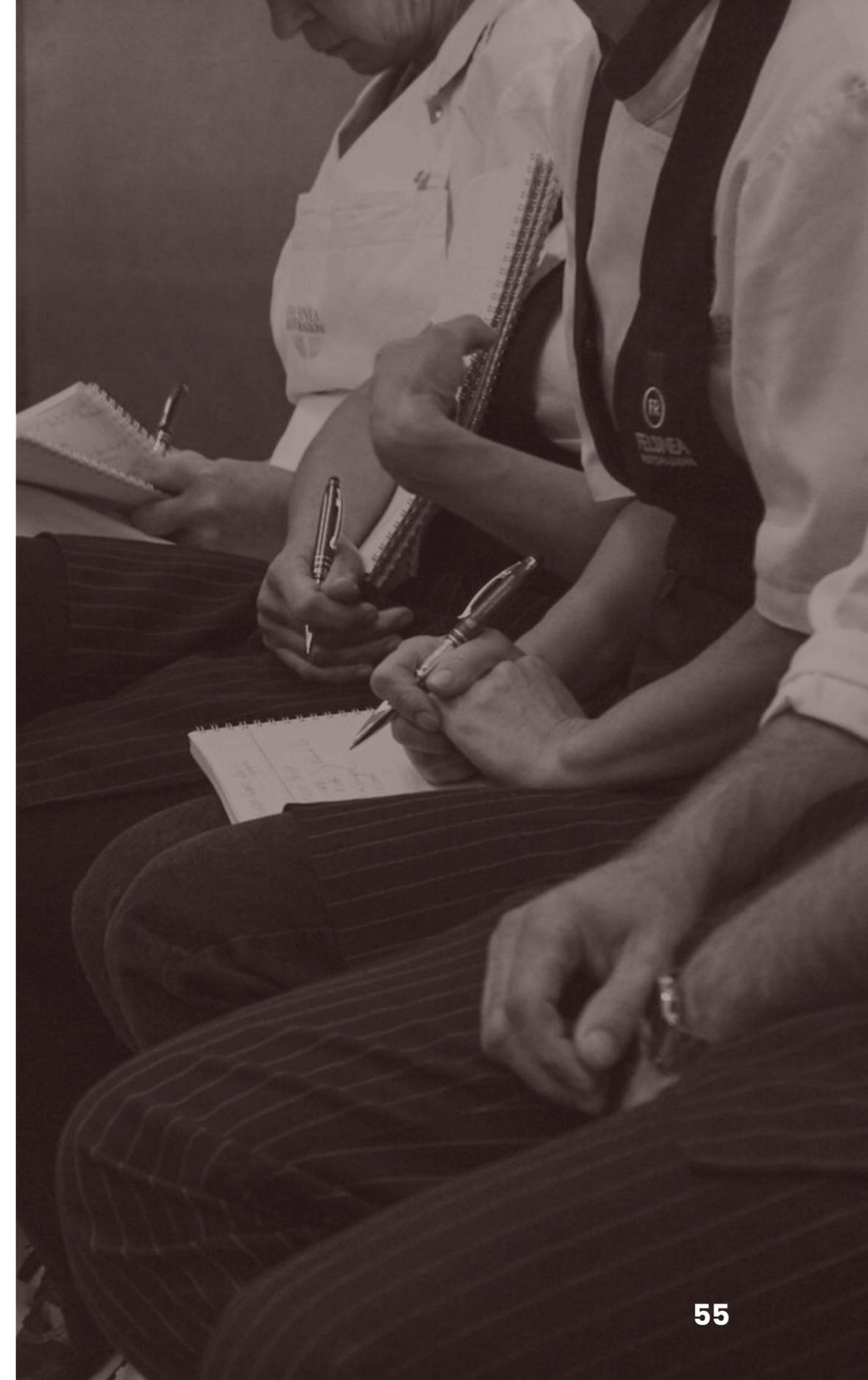
Il questionario e i focus group sono stati creati anche con l'obiettivo di trasmettere alle persone la volontà della Direzione di farli sentire valorizzati e protagonisti del processo di miglioramento aziendale.

Il campione coinvolto è stato suddiviso in tre gruppi omogenei di lavoratori: seconde linee, responsabili commerciali e di produzione, componenti del board aziendale.

Attraverso il primo step, ossia il questionario compilato individualmente in modalità anonima, sono state indagate alcune aree tematiche, come il livello di consapevolezza dei collaboratori, il grado di fiducia nell'azienda e la percezione del servizio proposto. La seconda attività è stata invece una attività collettiva, in cui i diversi gruppi hanno individuato le caratteristiche distintive dell'azienda, sia verso l'interno (dipendenti), sia verso l'esterno (clienti/mercato).

Come ultimo step, a ogni gruppo è stato infine richiesto di pensare e proporre consigli o suggerimenti che, secondo il gruppo in modo unanime, potessero aiutare lo sviluppo aziendale.

Ogni gruppo si è pertanto impegnato nel discutere e condividere perplessità e punti di forza, necessità ed elementi di debolezza che potessero portare a delle azioni «correttive», «migliorative», «risolutive», facendo emergere spunti interessanti su temi quali la comunicazione interna e l'applicazione delle procedure aziendali.



3.8 COLLABORAZIONE CON ENTI E SCUOLE

Fin dalla sua fondazione, Felsinea Ristorazione ha collaborato con associazioni ed enti pubblici, tra cui ASL e Comuni ed enti di formazione professionale, con l'obiettivo di favorire l'inclusione sociale di persone in situazioni di fragilità o svantaggio.

Questo impegno si concretizza attraverso l'attivazione di tirocini che consentano l'acquisizione di competenze personali, relazionali e professionali. L'obiettivo è il re-inserimento sociale e lavorativo, e quindi sostenere un percorso che si traduce in una migliore qualità di vita per i soggetti coinvolti.

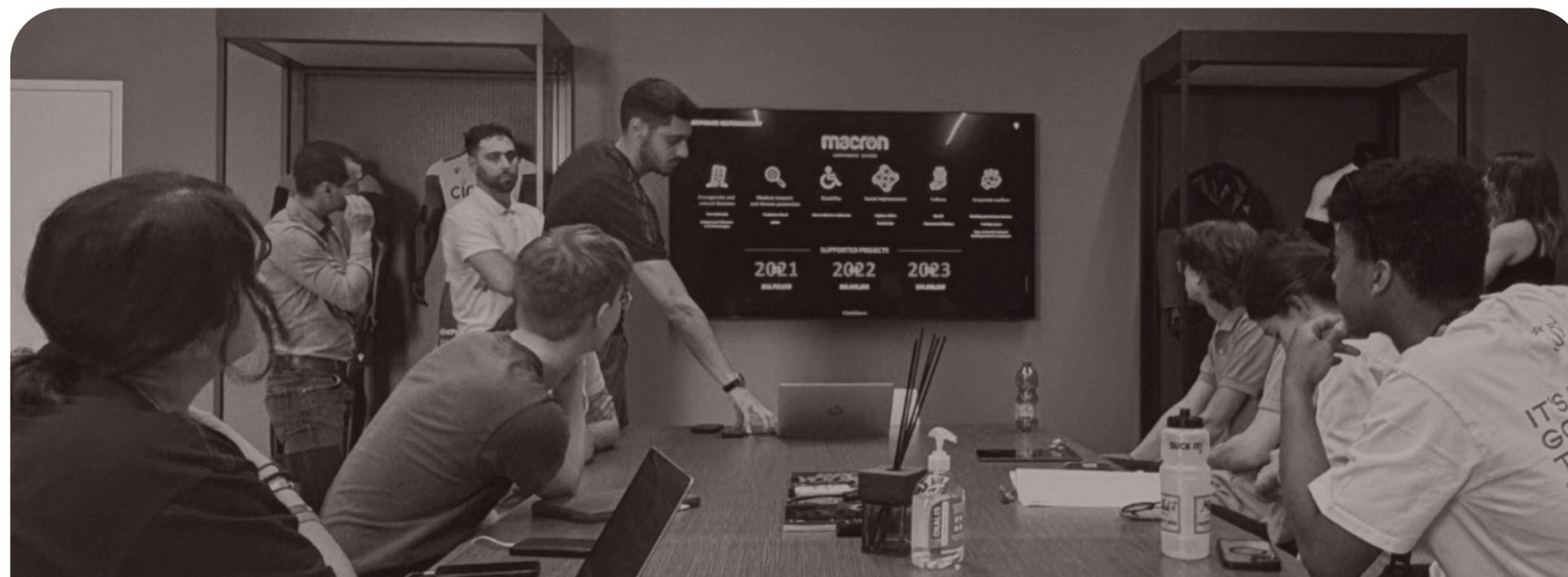
Oltre ai tirocini con finalità sociali, Felsinea sostiene l'orientamento e la formazione dei più giovani, ospitando tirocini finalizzati alla formazione e anche percorsi di alternanza scuola-lavoro. Nel 2023 sono stati attivati **7 tirocini**: 5 con finalità di inclusione sociale e 2 orientati alla formazione professionale, che poi sono proseguiti in contratti di lavoro.



INIZIATIVA BUSINESS GAME @SCHOOL

Felsinea Ristorazione partecipa con entusiasmo da anni al progetto di alternanza scuola-lavoro (PCTO) promosso dal Liceo Malpighi di Bologna, che prevede un business game per orientare i giovani al mondo del lavoro. Anche nel 2023, i tutor dell'azienda hanno guidato gli studenti nella creazione di un business plan, permettendo loro di acquisire competenze specifiche in marketing e finanza, ma anche importanti competenze relazionali e di team working. In particolare, nel 2023 il progetto ideato dal team ospitato da Felsinea Ristorazione è risultato il progetto vincente!

Nella sezione "Progetti di Sostenibilità Sociale" (vedi a pagina 63) un approfondimento sul nostro progetto. Questa tipologia di iniziative permette all'azienda di contribuire in modo attivo alla formazione dei più giovani, ma anche di aprirsi a idee ed esigenze proprie della Generazione Z e infine di attivare energie e promuovere la collaborazione tra team aziendali interfunzionali.



3.9 PREVENZIONE E SICUREZZA

La prevenzione e la sicurezza sono aspetti cruciali e determinanti nel ruolo svolto dalle risorse, che ci consentono di interagire con i sistemi di gestione integrati.

Insieme all'aspetto della qualità, anche gli aspetti della salute e della sicurezza dei lavoratori contribuiscono all'approccio trasversale di sostenibilità adottato da Felsinea Ristorazione, motivo per cui l'Azienda si avvale della presenza di un Medico Competente Coordinatore supportato da altri due Medici Competenti Coordinati per gestire la sorveglianza sanitaria dei lavoratori.

La sede di svolgimento delle attività di sorveglianza sanitaria è definita nell'ambulatorio allestito presso la sede aziendale. Lo svolgimento delle attività di sorveglianza sanitaria viene effettuato presso sedi ambulatoriali di riferimento o a bordo di unità mobile, dove si possono svolgere tutte le prestazioni medico-diagnostiche e strumentali previste dalla normativa sulla sorveglianza sanitaria, in quanto munita di tutte le fondamentali apparecchiature mediche, dallo spirometro all'elettrocardiografo, alla sala prelievi.

Il Medico Competente Coordinatore, in collaborazione con RSPP, pianifica ed esegue delle visite periodiche di sopralluogo all'interno degli ambienti di lavoro, partendo da alcune strutture prese a modello di riferimento. Ove possibile, i sopralluoghi vengono effettuati con il supporto di almeno un RLS.

Il Medico Competente Coordinatore relaziona tali visite in verbali di sopralluogo condivisi con il RSPP e il Datore di Lavoro. Inoltre, è coinvolto nelle denunce di malattia professionale, nelle riunioni periodiche ex art 35 e nei processi di valutazione dei rischi, garantendo così la condivisione delle informazioni con i Rappresentanti dei Lavoratori.

Inoltre il monitoraggio degli indici infortunistici e della sorveglianza sanitaria determinano come obiettivo il miglioramento continuo. Infatti grazie alle azioni preventive e di monitoraggio raccogliamo i dati per valutare azioni necessarie al miglioramento.

Dall'anno 2020 all'anno 2023, grazie alle azioni di prevenzione messe in atto, abbiamo contribuito ad una minor incidenza di infortuni.

DATI INFORTUNI PER INDICE FINO AL 2023

TOTALE ANNO	2020	2021	2022	2023
N. infortuni (riconosciuti)	30	28	28	26
Giornate di inabilità temporanea	962	736	889	526
di cui infortuni in itinere	0	5	4	3
Incidenza= N. inf/N. Lavoratori x 100	2020	2021	2022	2023
Totale	3,70	4,15	4,41	4,01
IG= Indice di frequenza = N. inf/ore lavorate x 1.000.000	2020	2021	2022	2023
Totale	39,00	38,72	38,65	33,70
IG= Indice di gravità = Giorni inabilità/ore lavorate x 1.000 (*)	2020	2021	2022	2023
Totale	1,25	1,02	1,23	0,68

(*) Un indice di gravità < 3 rientra nella categoria di basso rischio



La Sostenibilità e l'attenzione all'ambiente

4.1 L'APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ

Il tema della sostenibilità per Felsinea Ristorazione è un tema fondamentale e di rilevante importanza nello svolgimento delle attività che ci rendono responsabili e ci coinvolgono in uno sviluppo sostenibile trasversale, basato sul rispetto e l'impegno ambientale, morale ed economico. Il contributo e l'impegno di fronte alle sfide del cambiamento climatico, della riduzione di risorse naturali ed al rispetto di esse, ci spingono al miglioramento continuo.

Tra i principi basilari su cui si fonda la politica energetica aziendale si riportano i seguenti:

- l'impegno al rispetto di tutte le disposizioni di legge rilevanti in tema di energia.
- La tutela dei collaboratori e il risparmio delle risorse energetiche sono considerati un preciso impegno aziendale e fanno parte della responsabilità dell'azienda nei confronti dei collaboratori, della collettività e dei clienti.
- L'attenzione e l'impegno ad un costante aumento del livello di **efficienza energetica** in azienda con una conseguente diminuzione dei consumi e della spesa energetica.
- La motivazione dei lavoratori con l'informazione, la formazione, la consultazione affinché tutti agiscano consapevolmente nel corretto uso e gestione dell'energia.

Gli obiettivi includono la riduzione dei consumi energetici, l'ottimizzazione delle risorse, il risparmio economico a lungo termine e la riduzione dell'impatto ambientale. L'azienda si propone così di diventare un esempio virtuoso di sostenibilità nel contesto industriale, adottando pratiche e tecnologie avanzate che conciliano la crescita economica con la responsabilità ambientale.



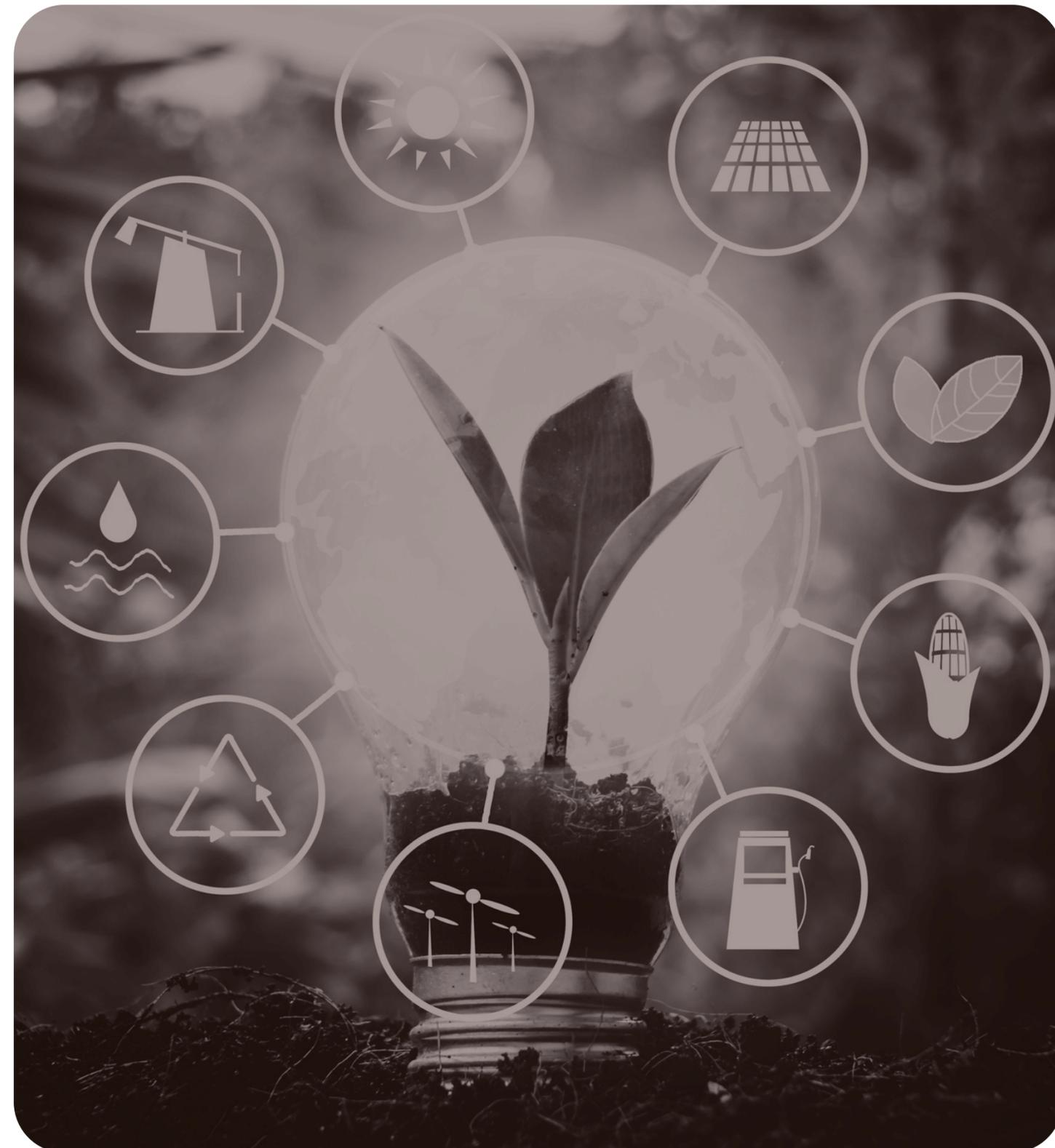
4.2 GLI INTERVENTI DI RISPARMIO ENERGETICO E DI TUTELA AMBIENTALE

Felsinea Ristorazione, con l'obiettivo di ottimizzare l'efficienza energetica e ridurre l'impatto ambientale, ha avviato e concluso nel corso del 2023 i seguenti interventi di riqualificazione della gestione energetica:

- La riqualificazione della centrale termica partendo dal sito di Calderara di Reno, la sostituzione della caldaia esistente con 3 caldaie che vantano una potenza termica nominale complessiva di 240 kW e l'implementazione dell'impianto solare termico, consentiranno di ridurre i consumi energetici stimando un risparmio annuo del 20-30%. Si prevede che l'impianto solare copra circa il 50% del fabbisogno termico per la produzione di acqua calda sanitaria, rappresentando un passo significativo verso la transizione a fonti energetiche più pulite e rinnovabili e permettendo una produzione annuale di 20.981 kWh/anno. Ciò si traduce in un notevole risparmio di 2.054 Sm³ di gas metano all'anno.
- La sostituzione di due gruppi frigo esistenti con quattro nuovi gruppi frigo, caratterizzati da una potenza frigorifera complessiva di

117,6 kW e tali da rappresentare una soluzione avanzata, consente di ottimizzare l'efficienza del sistema di climatizzazione aziendale. L'adozione di nuovi gruppi frigo promette di generare un risparmio annuo considerevole, stimato in 11.328 kWh.

- L'intervento di relamping, sostituendo i corpi illuminanti esistenti con lampade a LED, che ha contribuito a un risparmio energetico aggiuntivo, oscillante tra il 15% e il 25%. Parallelamente, l'adozione di lampade a LED nell'intervento di relamping ridurrà i costi operativi legati all'illuminazione, con risparmi stimati tra il 30% e il 50%.
- I lavori di ripristino dell'impianto di depurazione del sito di Calderara di Reno, con sostituzione delle tubature e di altri componenti, così da continuare a garantire il trattamento delle acque introdotte nella rete fognaria in modo conforme alle disposizioni di legge e alla tutela ambientale.



4.3 LE PRINCIPALI AZIONI PER L'AMBIENTE

Felsinea Ristorazione si impegna quotidianamente a ridurre al minimo l'impatto ambientale delle proprie attività, perseguendo un modello operativo responsabile e sostenibile. Questo obiettivo si traduce in azioni concrete, integrate in ogni fase del servizio e nelle attività connesse, volte a minimizzare l'impronta ecologica dell'azienda.

AZIONI QUOTIDIANE PER LA TUTELA AMBIENTALE

Felsinea Ristorazione adotta una serie di pratiche virtuose che coinvolgono l'intera catena del valore:

Selezione responsabile dei fornitori

La scelta dei fornitori si basa su criteri che privilegiano aziende in grado di garantire:

- l'adozione di tecnologie innovative e sostenibili.
- Una filiera controllata che minimizzi sprechi e inefficienze.
- Processi produttivi orientati alla tutela dell'ambiente, con un focus sulla riduzione delle emissioni e sul risparmio energetico.

Acquisto di prodotti sostenibili

La preferenza è data a:

- prodotti a km zero e a filiera corta, che riducono l'impatto legato al trasporto e favoriscono le economie locali.
- Prodotti biologici, che rispettano il suolo, l'acqua e la biodiversità, evitando l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici.

Uso di detergenti ecologici

La pulizia e l'igiene, imprescindibili nella ristorazione collettiva, vengono garantite utilizzando detergenti certificati Ecolabel, noti per il loro ridotto impatto sull'ambiente, sia in termini di produzione sia di smaltimento.

Mobilità ecocompatibile

Per il trasporto dei pasti e la distribuzione delle derrate alimentari, Felsinea Ristorazione si avvale di furgoni ecologici, contribuendo a diminuire le emissioni di CO₂ e gli agenti inquinanti.

Gestione dei rifiuti e raccolta differenziata

Grande attenzione è dedicata alla gestione dei rifiuti, implementando un sistema strutturato di raccolta differenziata. L'obiettivo è quello di massimizzare il recupero delle risorse e minimizzare lo smaltimento in discarica.



PROGETTI DI LUNGO TERMINE PER UNA SOSTENIBILITÀ CRESCENTE

Oltre alle buone pratiche quotidiane, Felsinea Ristorazione investe in progetti strategici a lungo termine per rafforzare ulteriormente il proprio impegno verso l'ambiente:

- **Riduzione dello spreco alimentare:** l'azienda collabora con organizzazioni locali e nazionali per il recupero delle eccedenze alimentari, destinandole a fini sociali o trasformandole in risorse per la produzione di compost.
- **Transizione energetica:** la progressiva adozione di fonti energetiche rinnovabili e l'efficientamento energetico delle strutture operative rappresentano priorità strategiche.
- **Innovazione nei materiali:** continua la ricerca di materiali più sostenibili per il packaging, con l'introduzione di soluzioni compostabili o riciclabili al 100%.

UNA RESPONSABILITÀ CONDIVISA

Attraverso queste azioni, Felsinea Ristorazione non solo contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente, ma si propone come un esempio virtuoso nel settore della ristorazione collettiva, dimostrando che la sostenibilità è il risultato di un impegno costante e condiviso. L'azienda si pone l'obiettivo di migliorare anno dopo anno, integrando ulteriori innovazioni e mantenendo un dialogo aperto con tutti gli stakeholder.



4.4 I NOSTRI PROGETTI DI SOSTENIBILITÀ

Progetti di sostenibilità **SOCIALE**

Felsinea Ristorazione considera la sostenibilità sociale un pilastro fondamentale della propria missione aziendale. Accanto all'impegno per l'ambiente, l'azienda si dedica a **iniziative che creano valore per le persone e le comunità** in cui opera, promuovendo inclusione, benessere e crescita culturale.

L'adesione a progetti orientati al supporto delle comunità locali, alle istituzioni scolastiche e alla promozione dello sport rappresenta un'estensione naturale del ruolo sociale di Felsinea Ristorazione. Questi interventi non solo rafforzano il legame con il territorio, ma riflettono la volontà di **investire nelle generazioni future** e di contribuire a uno stile di vita sano e inclusivo.

In questo capitolo verranno illustrate alcune delle **attività che testimoniano** l'impegno concreto dell'azienda nel fare la differenza per le persone e per il territorio.



Supporto alla **comunità**



Per le **scuole**



Per lo **sport**



Salute e Prevenzione





Supporto alla comunità

CONTRIBUTO ALLUVIONE EMILIA ROMAGNA

Iniziativa intraprese a favore della comunità in risposta all'alluvione che ha colpito l'Emilia Romagna nel maggio 2023:

- **Sostegno alle colonne mobili regionali:** per un periodo di circa dieci giorni, abbiamo offerto colazioni, pranzi e cene alle colonne mobili regionali, con sede a Calderara di Reno, a supporto delle squadre di soccorso impegnate nelle operazioni di emergenza.
- **Riconoscimento ai volontari:** abbiamo voluto esprimere la nostra gratitudine verso i 400 volontari che hanno dato un contributo fondamentale durante l'alluvione, offrendo loro un pranzo come segno di apprezzamento per il loro instancabile impegno.
- **Gesto di riconoscenza ai familiari dei militari:** come piccolo segno di riconoscenza per il sacrificio dei militari, abbiamo donato 200 dolci ai figli dei membri del contingente italiano della Caserma Matter di Faenza.

Queste azioni, seppur modeste, sono state il nostro modo di contribuire alla solidarietà e alla resilienza del territorio, testimoniando il nostro impegno a sostegno della comunità in un momento di straordinaria difficoltà.

CARNEVALE DI CENTO

Felsinea Ristorazione sostiene con orgoglio il Carnevale di Cento, una manifestazione che affonda le radici nella tradizione storica e culturale del territorio. Questo evento, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, non è solo una celebrazione di arte e divertimento, ma un'occasione per rafforzare il senso di comunità e di appartenenza. Sponsorizzando il Carnevale, Felsinea Ristorazione contribuisce a mantenere viva una delle tradizioni più significative della nostra regione, supportando la realizzazione di un evento che ogni anno richiama migliaia di partecipanti e turisti.

Il nostro supporto riflette l'impegno a favore delle iniziative che promuovono il valore della cultura e della socializzazione, stimolando la partecipazione attiva e il coinvolgimento della comunità locale.





Per le **scuole**

VERBIAMO CUP

Felsinea Ristorazione è stata partner del progetto VerbiAmo Cup, un evento che ha visto la partecipazione di 250 alunni delle scuole primarie e secondarie del nostro territorio, affiancati da 50 giudici provenienti dagli istituti superiori.

Questa iniziativa ha avuto come obiettivo non solo il divertimento, ma anche il rafforzamento dei legami tra le diverse realtà scolastiche, creando un'occasione di incontro e crescita per le nuove generazioni.

L'evento ha rappresentato un'opportunità per promuovere la responsabilità sociale, coinvolgendo attivamente le scuole e le istituzioni locali in un'iniziativa che ha messo al centro la cultura del buon vivere e del confronto positivo.

Grazie a eventi come la VerbiAmo Cup, Felsinea Ristorazione si conferma impegnata nella costruzione di un tessuto sociale più coeso e solidale, contribuendo allo sviluppo educativo e culturale della comunità, in particolare delle giovani generazioni, e rafforzando il legame tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

BUSINESS GAME

Ogni anno, la nostra azienda ha il piacere di ospitare presso la propria sede un gruppo di studenti del Liceo Malpighi di Bologna per circa dieci giorni, in occasione del progetto "Business Game". In questa iniziativa formativa, cinque team di studenti, guidati dai manager di cinque aziende, si sfidano per sviluppare la migliore idea di business.

Nel 2023 Felsinea Ristorazione è stata premiata come Team vincente, sviluppando un business plan su un tema molto attuale e vicino alle nuove generazioni. Infatti i nostri studenti supportati da tutor interni hanno elaborato il progetto di una piattaforma innovativa chiamata "LAV-ORA", pensata per migliorare la comunicazione tra persone in cerca di lavoro e aziende che sono alla ricerca di personale. L'idea di fondo è di permettere ai candidati, con l'utilizzo di questa piattaforma, di cercare aziende in base alle proprie competenze ed esigenze, esplorandone le caratteristiche tramite vetrine virtuali che presentano il contesto aziendale e le politiche risorse umane. Inoltre, la piattaforma offre orientamento professionale per scelte professionali più consapevoli, ottimizzando così i tempi e costi della selezione e incentivando un circolo virtuoso di miglioramento della sfera vita-lavoro.

Attraverso la partecipazione da diversi anni a questa iniziativa, siamo orgogliosi di sostenere in modo diretto la formazione e l'orientamento professionale dei giovani del nostro territorio.





Per lo **sport**

SPONSORIZZAZIONE CAMPIONATO IMOCO VOLLEY E BENEDETTO XIV

Felsinea Ristorazione è da sempre impegnata nella promozione della responsabilità sociale, sostenendo iniziative che favoriscano la crescita educativa, culturale e sociale della comunità. In questo contesto, siamo orgogliosi di essere sponsor della squadra di Pallavolo Imoco Volley e della storica squadra di Pallacanestro Benedetto XIV, due realtà sportive che incarnano i valori dello sport come il lavoro di squadra, la perseveranza, il fair play e l'inclusione.

Il nostro supporto a queste eccellenze sportive va oltre l'aspetto economico: è un investimento in una cultura che promuove uno stile di vita sano, l'unione della comunità e la creazione di opportunità per le nuove generazioni.

Siamo convinti che lo sport rappresenti un potente strumento di educazione e di coesione sociale, in grado di trasmettere valori positivi e di ispirare comportamenti responsabili e solidali.





Salute e Prevenzione

RACE FOR THE CURE

Felsinea Ristorazione è partner ogni anno della Race for the Cure, un evento nazionale di sensibilizzazione e raccolta fondi per la lotta contro il cancro al seno.

Nel 2023, abbiamo voluto rendere il nostro contributo ancora più tangibile, formando una squadra che ha partecipato attivamente alla corsa, per sostenere con la nostra presenza e partecipazione l'importante causa.

Questa iniziativa conferma il nostro impegno a promuovere la salute, la prevenzione e la solidarietà, valori che guidano le nostre azioni all'interno della comunità, rafforzando il nostro ruolo attivo nella promozione del benessere collettivo.



BRUCE SPRINGSTEEN CHRISTMAS PARTY

Felsinea Ristorazione è da sempre impegnata nella promozione di iniziative che uniscono solidarietà e cultura, con l'obiettivo di creare un impatto positivo sulla comunità.

Un esempio significativo di questo impegno è l'organizzazione del Bruce Springsteen Christmas Party, evento che ha visto la partecipazione della band The Blood Brothers e il sostegno all'Associazione Onconauti.

L'evento ha rappresentato un'importante occasione di raccolta fondi per i progetti dell'associazione, che supporta le persone affette da tumore. Attraverso il concerto e la possibilità di cenare insieme, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di contribuire a una causa sociale, vivendo al contempo un momento di intrattenimento e condivisione.

Questa iniziativa evidenzia come Felsinea Ristorazione continui a investire nella realizzazione di eventi che favoriscono l'inclusione sociale e il sostegno alle realtà locali impegnate in cause benefiche.



Progetti di sostenibilità **AMBIENTALE**

Felsinea Ristorazione è da sempre impegnata a promuovere una gestione responsabile delle risorse alimentari, riconoscendo il ruolo cruciale che la ristorazione collettiva può avere nella lotta contro lo spreco e nella creazione di un sistema alimentare più sostenibile. L'azienda si distingue per il suo approccio innovativo e per la collaborazione con progetti e piattaforme che favoriscono la valorizzazione del cibo, trasformando le eccedenze in risorse e contribuendo a una cultura del consumo responsabile.

Tra le iniziative di punta, spiccano:

- Winnow, una soluzione tecnologica avanzata per monitorare e ridurre gli sprechi alimentari nei processi produttivi;
- La partnership con il Banco Alimentare, che consente la redistribuzione delle eccedenze a fini sociali, aiutando le persone in difficoltà;
- Too Good To Go, una piattaforma che permette di salvare i pasti invenduti, offrendoli a prezzi accessibili e promuovendo un modello di economia circolare.

A queste azioni si aggiunge la partecipazione al progetto europeo SU-EATABLE LIFE, che mira a sensibilizzare le comunità sull'impatto ambientale delle scelte alimentari. Attraverso questo programma, Felsinea Ristorazione contribuisce a promuovere diete più sostenibili, combinando l'attenzione alla salute umana con quella per l'ambiente.

Questi progetti, ciascuno con il proprio focus specifico, si integrano in una strategia aziendale che guarda al futuro: **ridurre lo spreco alimentare, valorizzare le risorse e ispirare nuove abitudini di consumo consapevole.**



Banco Alimentare



Winnow System



Progetto Su-Eatable Life



Banco Alimentare

Felsinea Ristorazione sostiene l'uso razionale delle risorse energetiche e dell'acqua, la riduzione della produzione di rifiuti e l'eliminazione degli sprechi di cibo.

Per questo motivo è partner ufficiale del Banco Alimentare con il quale ormai da anni è in corso una stretta collaborazione attraverso il progetto Siticibo.

Il programma SITICIBO consiste nel recupero di cibo fresco e di cibo cotto, non servito, dalla Ristorazione Organizzata. Il recupero viene effettuato giornalmente, creando una rete di connessione tra i punti di offerta delle eccedenze e la domanda, sempre più numerosa, delle organizzazioni caritatevoli.

Negli ultimi anni, il nostro impegno nel recupero e nella redistribuzione delle eccedenze alimentari ha prodotto risultati significativi.

Di seguito vengono riportati i dati relativi ai pasti salvati nel 2021, 2022 e 2023, evidenziando l'evoluzione delle nostre iniziative e il loro impatto positivo sul territorio.

ANNO 2021

	VALORE €	TOTALE KG
Contorni Siticibo	9.679,80 €	930,75
Dessert Siticibo	61,20 €	7,65
Diversi Siticibo	2.383,20 €	993,00
Primi piatti Siticibo	42.722,40 €	2.670,15
Secondi piatti Siticibo	39.831,00 €	1.991,55
Prodotti da forno Siticibo	2.141,04 €	811,00
Frutta e verdura Siticibo	186,48 €	111,00
TOTALI	97.005,12 €	7.515,10 KG

LEGENDA



Cibo salvato



Risparmio idrico



Riduzione emissione CO2



Riduzione economica



7.515 KG

Pasti salvati: l'equivalente di 10.430 pasti, sufficienti per nutrire una persona per 3.477 giorni



48.181 kg CO2 eq

Equivalenti a quelle prodotte da un'auto che percorre 127.725 km

- Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 45.176 kg CO₂eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 3.005 kg CO₂eq



69.460 m³ H₂O eq

Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 68.386 m³ H₂Oeq
Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.074 m³ H₂Oeq



65.669 €

Produzione e distribuzione di alimenti evitati: 64.504 €
Trattamento dei rifiuti evitati: 1.165 €

ANNO 2022

	VALORE €	TOTALE KG
Contorni Siticibo	15.532,92 €	1.493,55
Dessert Siticibo	172,80 €	21,60
Diversi Siticibo	979,20 €	408,00
Primi piatti Siticibo	56.536,80€	3.533,55
Secondi piatti Siticibo	50.520,00€	2.533,55
Prodotti da forno Siticibo	2.708,64 €	1.026,00
Frutta e verdura Siticibo	141,12 €	84,00
TOTALI	126.591,48 €	9.092,70 KG

 **9.093 KG**

Pasti salvati: 12.780 pasti, sufficienti per nutrire una persona per 4.260 giorni

 **58.413 kg CO2 eq**

Equivalenti a quelle prodotte da un'auto che percorre 154.664 km

- Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 54.777 kg CO₂eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 3.636 kg CO₂eq

 **84.397 m³ H₂O eq**

Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati 83.097 m³ H₂Oeq
Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.300 m³ H₂Oeq

 **79.523 €**

Produzione e distribuzione di alimenti evitati 78.113 €
Trattamento dei rifiuti evitati: 1.410 €

ANNO 2023

	VALORE €	TOTALE KG
Contorni Siticibo	13.252,20 €	1.274,25
Dessert Siticibo	19,20 €	2,40
Diversi Siticibo	475,20 €	198,00
Primi piatti Siticibo	48.468,00 €	3.029,25
Secondi piatti Siticibo	43.554,00 €	2.177,70
Prodotti da forno Siticibo	1.481,04 €	561,00
Frutta e verdura Siticibo	119,28 €	71,00
TOTALI	107.368,92 €	7.313,60 KG

 **7.314 KG**

Pasti salvati: 9.455 pasti, sufficienti per nutrire una persona per 3.152 giorni

 **48.040 kg CO2 eq**

Equivalenti a quelle prodotte da un'auto che percorre 129.439 km

- Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 45.115 kg CO₂eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 2.925 kg CO₂eq

 **68.030 m³ H₂O eq**

- Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 66.985 m³ H₂Oeq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.045 m³ H₂Oeq

 **65.567 €**

Produzione e distribuzione di alimenti evitati 64.433 €
Trattamento dei rifiuti evitati: 1.134 €





Winnow System

Felsinea Ristorazione ha compiuto un passo audace verso la sostenibilità integrando la **tecnologia innovativa di Winnow**. Questa iniziativa fa parte dell'impegno dell'azienda a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la salute dei clienti per le generazioni future. Grazie alla tecnologia di Winnow, **Felsinea ha ridotto gli sprechi alimentari del 40%**, ottenendo notevoli benefici ambientali, economici e qualitativi all'interno dei ristoranti aziendali.

Felsinea ha sempre cercato nuove tecnologie per potenziare i suoi sforzi di sostenibilità e rimanere all'avanguardia. In passato, abbiamo implementato nuovi sistemi di cottura, programmazione della produzione e gestione delle materie prime oltre all'utilizzo di imballaggi ecosostenibili; tutto ciò ci permette di rimanere fedeli ai nostri obiettivi di sostenibilità.

La decisione di utilizzare Winnow è stata basata su diversi fattori, tra cui l'efficienza operativa e la sostenibilità ambientale. Il sistema Winnow utilizza una tecnologia all'avanguardia per fornire informazioni sugli sprechi alimentari: per Felsinea Ristorazione rappresenta un'opportunità per mantenere un vantaggio competitivo nel campo della sostenibilità.



ANNO 2021

31.248 pasti

53.800 Kg CO2 eq

12.600 Kg

21.653,00 €

ANNO 2022

18.714 pasti

32.200 Kg CO2 eq

7.500 Kg

14.860,00 €

ANNO 2023

7.526 pasti

13.000 Kg CO2 eq

3.000 Kg

8.929,00 €

LEGENDA

Cibo salvato

Riduzione emissione CO2

Riduzione economica

Riduzione di spreco alimentare

Progetto Europeo "Su-eatable Life"

L'Unione Europea si è posta l'ambizioso obiettivo di diventare il primo continente neutrale in termini di emissioni di gas serra (GHG) entro il 2050, fulcro dello European Green Deal. Considerando che il sistema alimentare contribuisce in modo significativo alle emissioni di GHG e a sostanziali alterazioni delle risorse ambientali, la Commissione Europea ha implementato una serie di strumenti, tra cui la Strategia Farm to Fork, pubblicata nel maggio 2020. Questa strategia si propone di ottimizzare l'intera filiera alimentare, dal produttore al consumatore, affinché sia più sostenibile dal punto di vista ambientale, sicura per la salute pubblica, accessibile, efficiente e competitiva.

In questo contesto, uno dei nostri principali obiettivi è **aumentare la consapevolezza riguardo ai benefici di una DIETA SOSTENIBILE per il nostro Pianeta e per l'essere umano**, promuovendo un'offerta alimentare ampia, varia e in linea con i principi del progetto SU-EATABLE LIFE (SEL).

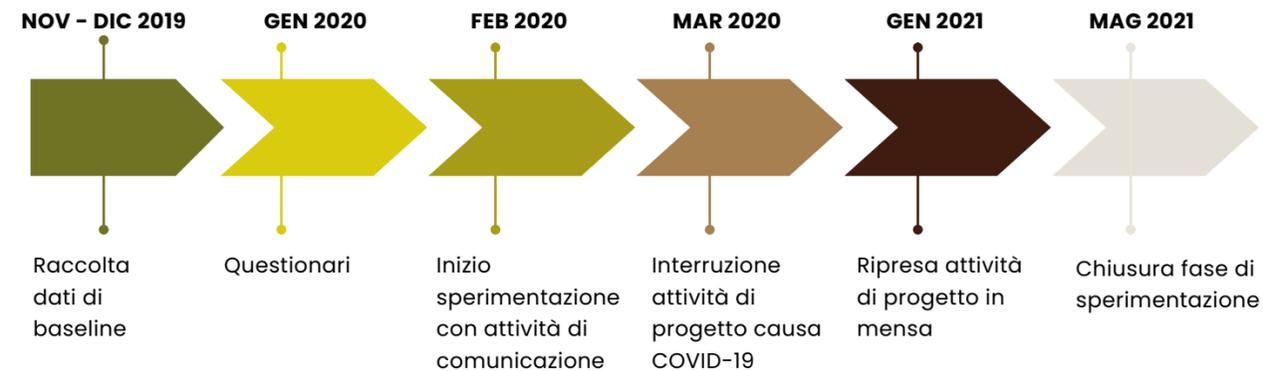
Per perseguire questo scopo, nel maggio 2021, **Felsinea Ristorazione ha firmato una lettera di interesse con l'Unione Europea e il Barilla Center for Food and Nutrition** per integrare stabilmente nelle proprie mense aziendali le buone pratiche del progetto SU-EATABLE LIFE. La prima mensa italiana a implementare il progetto è stata quella di DUCATI MOTOR HOLDING, che si è unita a Felsinea Ristorazione e alla Fondazione Barilla come partner attivo.



SPERIMENTAZIONE:

Ristorante Aziendale **BARILLA NOVARA**

TIMELINE DELLE ATTIVITÀ DEL PROGETTO



RISULTATI

	Carbon footprint Kg CO ₂ eq. per persona per pasto	Water footprint Litri acqua per persona per pasto
b. Dati Nov.'19 – Dic.'19 (baseline)	1.46	1272
c. Valore pasto medio Europeo	1.80	-
d. Valori di riferimento Su-Eatable	1.00	1000
Delta da migliorare (b-d)	0.46	272

La mensa Barilla-Novara parte da un livello di **impatto medio del pasto consumato ed offerto molto buono**, inferiore al livello di impatto medio europeo calcolato per un pasto principale. I dati di baseline basati sui dati medi di consumo in mensa nei mesi di novembre-dicembre 2019 indicano che per arrivare al consumo ottimale in termini di impatto consigliato da SU-EATABLE LIFE (punto d), l'utente medio ha ancora un margine di **miglioramento pari a 0.46 kg CO₂ eq. e 272 litri di acqua per pasto**.

Ristorante Aziendale **DUCATI**

TIMELINE DELLE ATTIVITÀ DEL PROGETTO

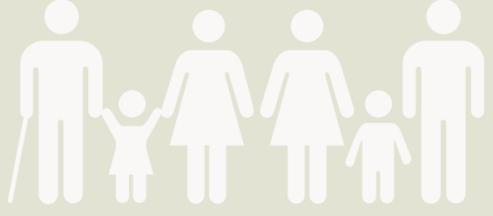


RISULTATI

	Carbon footprint Kg CO ₂ eq. per persona per pasto	Water footprint Litri acqua per persona per pasto
b. Dati Dic.'19 – Gen.'20 (baseline)	1.36	1349
c. Valore pasto medio Europeo	1.80	-
d. Valori di riferimento Su-Eatable	1.00	1000
Delta da migliorare (b-d)	0.36	349

La mensa Ducati parte da un livello di impatto medio del pasto consumato ed offerto molto buono, inferiore al livello di impatto medio europeo calcolato per un pasto principale. I dati di baseline basati sui dati medi di vendita dei mesi di Dicembre 2019-Gennaio 2020, e sui dati di acquisto del 2019 sono assolutamente in linea e coerenti. Partendo dal dato di baseline (punto b), per arrivare al consumo ottimale in termini di impatto consigliato da SU-EATABLE LIFE (punto d), l'utente medio ha ancora un margine di **miglioramento pari a 0.36 kg CO₂ eq. e 349 litri di acqua per pasto**.

1 NO POVERTY



2 ZERO HUNGER



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



4 QUALITY EDUCATION



5 GENDER EQUALITY



6 CLEAN WATER AND SANITATION



7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY



8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



10 REDUCED INEQUALITIES



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



13 CLIMATE ACTION

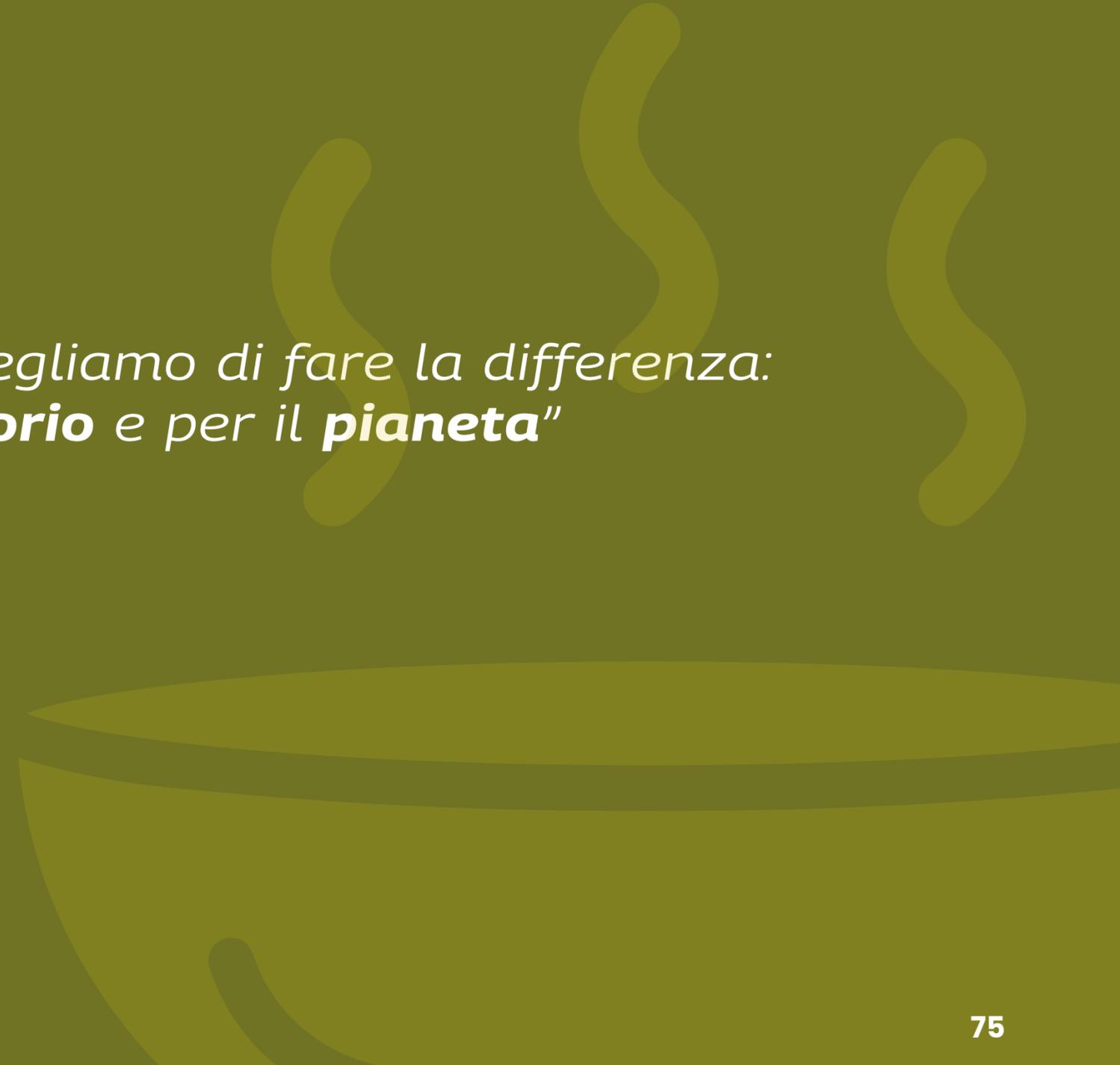


14 LIFE BELOW WATER



15 LIFE ON LAND





*"Con ogni pasto che prepariamo, scegliamo di fare la differenza:
per le **persone**, per il **territorio** e per il **pianeta**"*



Felsinea Ristorazione S.r.l.
Via Gazzani 18, 40012 Calderara di Reno (BO)
t. +39 051 31 73 500

www.felsinea.it