

# Bilancio di Sostenibilità 2024



FELSINEA  
RISTORAZIONE

Sapore di  
**Collettività,**  
Benessere  
e Integrità.

Lettera del Presidente	02
<b>Capitolo 1.0 L'Identità</b>	<b>05</b>
1.1 La Società	06
1.2 La Mission e la Vision	11
1.3 La Corporate governance	12
1.4 I principi di condotta responsabile	15
1.5 Gli Stakeholder	17
<b>Capitolo 2.0 Il Servizio</b>	<b>19</b>
2.1 Tipologia di servizio	20
2.2 I numeri del servizio	24
2.3 Comunicazione con il cliente	26
2.4 Le diete speciali	32
2.5 Materie prime e fornitori	34
2.6 Infrastrutture che evolvono	39
2.7 I sistemi di gestione certificati	41
<b>Capitolo 3.0 Le Risorse Umane</b>	<b>43</b>
3.1 Principi guida nella gestione delle risorse umane	44
3.2 Le nostre persone	46
3.3 Creazione di lavoro	48
3.4 Diversità e inclusione	50
3.5 Formazione	56
3.6 Collaborazioni per lo sviluppo del Territorio	59
3.7 Disegnare il futuro	61
3.8 Prevenzione e sicurezza	62
<b>Capitolo 4.0 La Sostenibilità</b>	<b>64</b>
4.1 L'approccio alla sostenibilità	65
4.2 Utilizzo sostenibile delle risorse	66
4.3 Le principali azioni per l'ambiente	67
4.4 I nostri progetti di sostenibilità	69

# Lettera del Presidente

Cari lettori e care lettrici,

presentare il **Bilancio di Sostenibilità 2024** di Felsinea Ristorazione significa raccontare non solo i numeri di un anno, ma soprattutto la filosofia, i valori e l'impegno che guidano ogni nostra **scelta**. Ogni decisione, ogni progetto e ogni iniziativa che intraprendiamo nasce dalla convinzione che un'azienda non possa limitarsi a produrre servizi: il nostro ruolo nella società richiede di generare valore concreto per le **persone**, per le **comunità** e per **l'ambiente** in cui operiamo. Come Presidente, sento questa responsabilità come una **missione** che accompagna ogni scelta e orienta l'intero operato dell'azienda, perché crediamo che la sostenibilità sia una bussola imprescindibile per costruire un **futuro solido e condiviso**.

Il 2024 è stato un anno di conferme e di crescita, un periodo in cui abbiamo consolidato la nostra posizione nel settore della ristorazione collettiva e affrontato le sfide con determinazione, visione e spirito di innovazione. I risultati raggiunti derivano da un **lavoro collettivo**, dal contributo delle nostre persone, dalla passione e dalle competenze che ciascuno mette quotidianamente al servizio dell'azienda. Il nostro capitale umano rappresenta il **vero cuore pulsante** di Felsinea Ristorazione e, la fiducia dei clienti, la collaborazione dei fornitori e l'energia delle comunità con cui interagiamo sono stati elementi determinanti per rendere il nostro percorso significativo, sostenibile e orientato al miglioramento continuo.

La **sostenibilità** resta il principio cardine della nostra attività. Agire responsabilmente significa costruire percorsi che producano valore nel tempo, considerando attentamente **l'impatto ambientale e sociale** di ogni scelta. La sostenibilità non è un'opzione, ma un dovere che guida il nostro operato e ci permette di bilanciare risultati economici con attenzione alle persone e al territorio. Ogni iniziativa, ogni progetto e ogni decisione sono misurati rispetto a questo principio, con la consapevolezza che il successo aziendale deve essere condiviso e tradursi in un beneficio concreto per la collettività.

Il **nostro impegno** si radica nelle comunità in cui operiamo. Il sostegno a iniziative culturali, sportive ed educative, con particolare attenzione ai **giovani**, non rappresenta soltanto un investimento etico, ma una scelta che guarda al futuro. Creare opportunità, rafforzare legami e favorire coesione significa contribuire a costruire una società più equilibrata e sostenibile, in cui l'azienda svolge un ruolo attivo e responsabile. Questo impegno si traduce in collaborazione con enti, associazioni e partner locali, con progetti che promuovono la **cultura**, lo **sport** e **l'inclusione**, portando valore reale alle comunità che ci circondano.

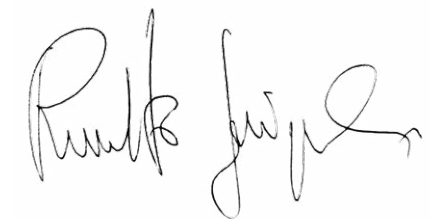
Guardando al futuro, il nostro compito è anticipare le esigenze di un mondo in rapida trasformazione: un mondo in cui **l'innovazione** si intreccia con il cambiamento climatico e con le **sfide ambientali e sociali** che richiedono un impegno sempre più

concreto. Come Presidente, il mio impegno è mantenere Felsinea Ristorazione **all'avanguardia**, facendo dialogare tradizione e modernità, valore economico e responsabilità sociale, professionalità e attenzione al benessere collettivo, in una visione coerente e di lungo respiro. Voglio esprimere un sincero **ringraziamento** a tutti coloro che contribuiscono quotidianamente al successo dell'azienda: collaboratori, clienti, fornitori, partner e comunità locali. Senza la vostra fiducia, il vostro entusiasmo e la vostra collaborazione, nulla di quanto realizzato sarebbe stato possibile. È il lavoro congiunto di tutti, il rispetto dei valori condivisi e la volontà di fare bene che rendono concreto il nostro impegno verso la **sostenibilità** e la **qualità del servizio**.

Il mio ruolo, oggi più che mai, è quello di guidare Felsinea Ristorazione con chiarezza, coerenza e lungimiranza, confermando che la ristorazione collettiva può e deve essere un **modello di eccellenza, sostenibilità e responsabilità**.

Continueremo a costruire un futuro in cui il cibo non sia solo nutrimento, ma un veicolo di **cultura, valore e attenzione** verso le persone e l'ambiente, un elemento che unisce qualità, sicurezza, innovazione e senso civico in un unico progetto condiviso.

Il Presidente





## Nota metodologica

Il presente documento “Bilancio di sostenibilità 2024” è lo strumento attraverso il quale Felsinea Ristorazione s.r.l. condivide con i propri **stakeholder** 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 **2024**. I dati riportati, laddove possibile, sono stati posti a confronto con il biennio precedente.

La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità sarà **annuale**.



# 1.0

## L'identità

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





# 1.1 La Società

La storia di Felsinea Ristorazione è fatta di **pranzi condivisi**, cucine che si accendono all'alba, mani esperte che lavorano con cura e un'idea semplice che ha guidato ogni passo: il buon cibo crea legami.

Da **oltre cinquant'anni** ci muoviamo attorno a questa convinzione, prendendoci cura di un momento quotidiano che per molti è una pausa, ma per noi è un impegno verso il benessere delle persone.

## 1972, Le radici

La storia comincia a **Bologna**, in un territorio dove industria e comunità convivono nello stesso ritmo quotidiano.

**Gianni Guizzardi** entra nel mondo della ristorazione collettiva e porta con sé una convinzione: il pasto aziendale può diventare un gesto di attenzione verso le persone. È il primo seme di un progetto destinato a crescere oltre ogni aspettativa.

## 1978, I primi centri cottura, la prima espansione

**Calderara di Reno** diventa **casa**. Qui nasce il secondo Centro Cottura, un luogo operativo ma anche simbolico: è il cuore che inizia a pulsare con più forza.

Poco dopo, **Parma** si aggiunge al percorso, estendendo la presenza dell'azienda e aprendo la strada a un modello di servizio più solido e capillare.

## 1995, L'idea che cambia il modo di vivere la pausa pranzo

L'**Isola delle 12** inaugura un nuovo modo di intendere il **self-service aziendale**. Non solo un punto ristoro, ma uno spazio in cui persone di aziende diverse condividono un momento comune. È un piccolo anticipo di ciò che diventerà l'identità futura dell'azienda: ristorazione come esperienza.

## 1998, L'incontro che amplia gli orizzonti

L'acquisizione della modenese **Ritmo** arricchisce il bagaglio gastronomico e organizzativo. Il dialogo con **Dino Galassi** introduce nuove idee e nuove tecniche, mostrando come la collaborazione possa essere un motore straordinario per l'innovazione.

## 2002, La famiglia si allarga

Con l'ingresso della famiglia **Croce** e la fusione con **IEMA**, la struttura aziendale si rafforza. Tradizioni diverse si intrecciano, anni di esperienza trovano una nuova continuità, e Felsinea inizia ad assumere la forma di un gruppo destinato a muoversi su più territori.

## 2010, Oltre l'Emilia, verso il Veneto

L'arrivo di **CRC**, Centro Ristorazione Collettiva, e l'apertura della cucina centralizzata di **Ponzano Veneto** segnano un passaggio strategico: Felsinea abbraccia una dimensione interregionale, ampliando la capacità produttiva e la rete dei clienti.

## 2020, Il gusto incontra i luoghi della cultura

Nasce **Altroverso**. Il bar della **Salaborsa** di Bologna diventa il primo tassello di un format che reinterpreta l'esperienza del consumo veloce con qualità e cura. Un segno della volontà dell'azienda di sperimentare nuovi linguaggi gastronomici.

## 2023, Innovazione gourmet

L'acquisizione di **Tuttiatavola** porta in azienda competenze nella produzione di piatti gourmet in **Atmosfera Modificata**. È una svolta tecnologica e creativa, che permette di rispondere a nuovi trend e esigenze di flessibilità alimentare.

## 2024, AROMI, lo sguardo sul futuro

Con il lancio di **Aromi**, la nuova linea di piatti in **Atmosfera Protettiva**, Felsinea entra in una nuova stagione. Le soluzioni ATP incontrano grandi realtà come Amazon Milano e Max Mara, dimostrando come l'innovazione possa nascere dalla tradizione senza mai allontanarsene.





## La nostra presenza sul territorio

Felsinea Ristorazione opera con un modello di copertura nazionale che integra **sedi produttive, centri di cottura** e presidi operativi distribuiti in più regioni italiane.

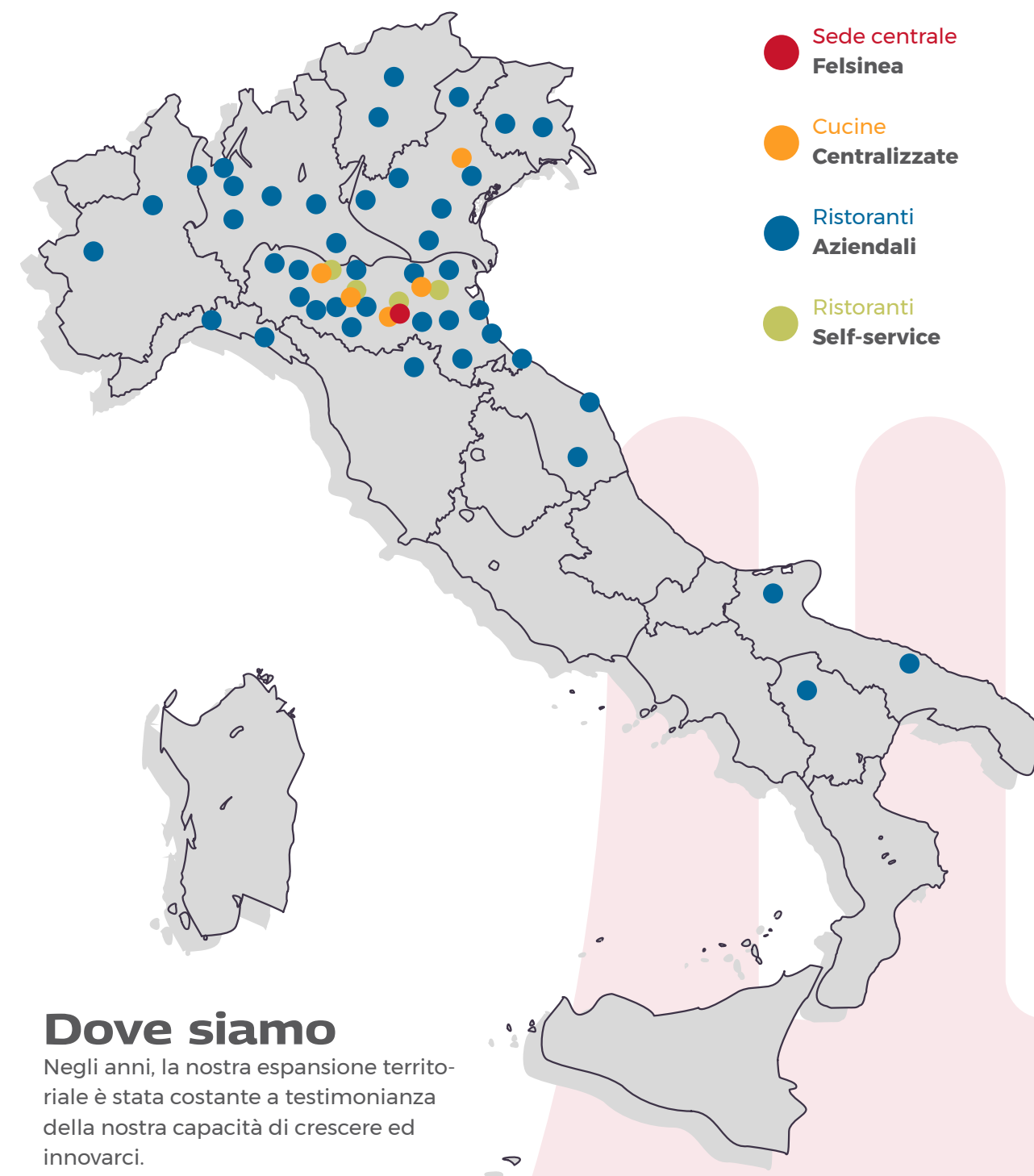
La rete, che comprende unità in dislocate in maniera capillare principalmente nelle regioni del **nord Italia** con un focus capillare in **Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto** consente all'azienda di garantire servizi omogenei, tempestivi e calibrati sulle esigenze di clienti appartenenti a settori diversi e collocati in territori eterogenei.

Questa articolazione geografica permette di mantenere un **forte presidio locale** pur all'interno di una strategia unitaria, assicurando prossimità operativa, continuità

del servizio e capacità di risposta anche su ampi bacini territoriali.

La presenza diffusa sul territorio contribuisce a rafforzare la capacità dell'azienda di operare con **standard elevati**, sostenendo un modello di servizio stabile, qualificato e pienamente coerente con gli impegni assunti verso gli stakeholder.

In un'ottica di sviluppo prospettico, è previsto un ulteriore **rafforzamento** della presenza aziendale nelle regioni del **Centro-Est** e del **Nord-Ovest**, a supporto di una copertura sempre più ampia e strategica.





## I nostri numeri



**7,5 mln**  
Pasti  
all'anno



**1.950**  
Clienti serviti  
ogni giorno



**4**  
Ristoranti  
Self-Service



**5**  
Cucine Centralizzate  
nel nord italia



**671**  
I nostri  
dipendenti

## 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 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.



12



la nostra **passione**  
è il **cuore di tutto**  
ciò che **facciamo** e  
ci guida nella ricer-  
ca della **perfezione**  
culinaria e dell'ecce-  
lenza nel **servizio**.

I nostri valori:  
**Esperienza,**  
**Passione**  
**Innovazione,**  
**Integrazione**

13

# 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 sei membri nominati a tempo indeterminato in data 16 maggio 2025, in carica fino a revoca o dimissioni.

Il Consiglio riflette una composizione paritaria di genere, con il 50% di uomini e il 50% di donne.

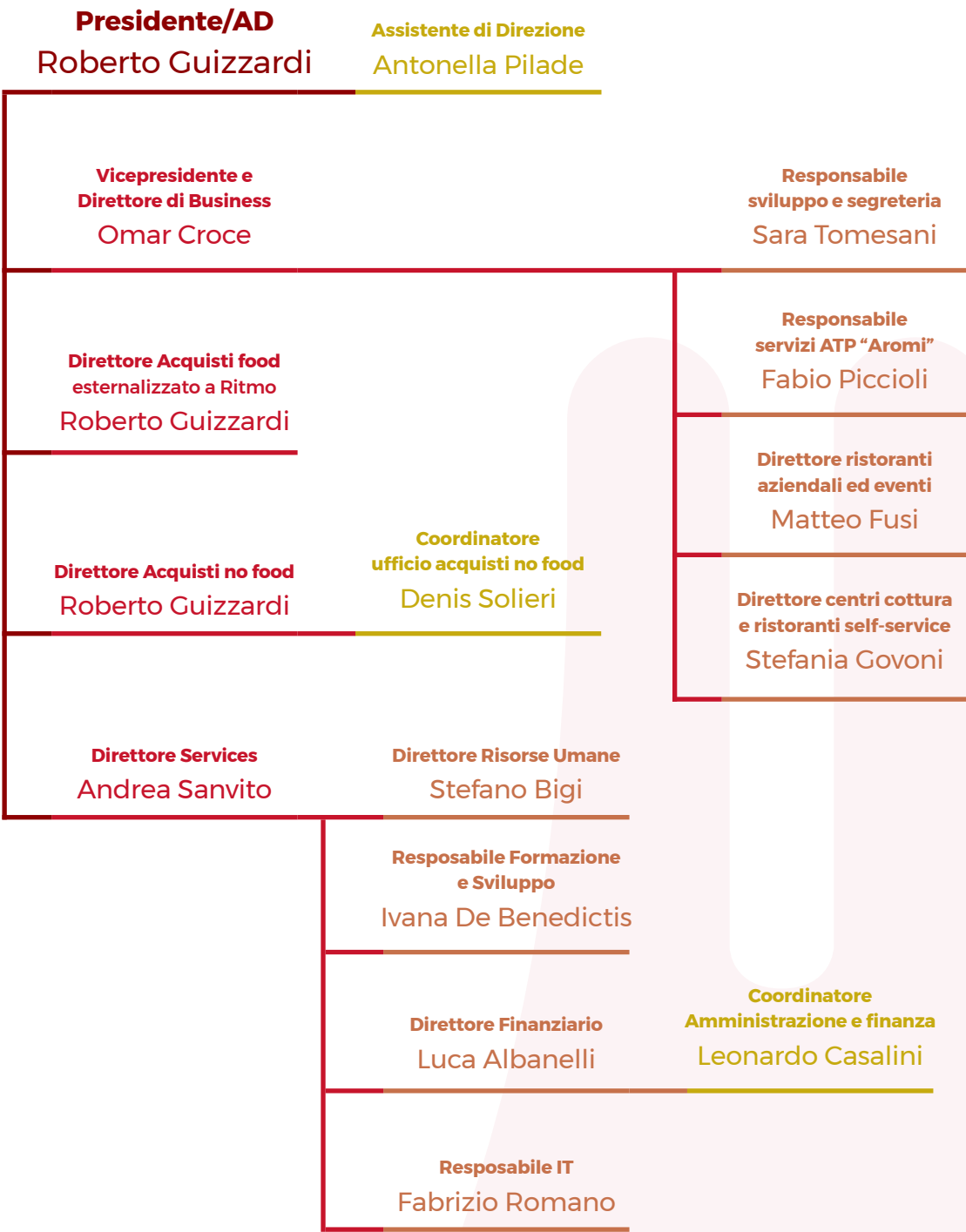
I membri del Consiglio di Amministrazione di Felsinea Ristorazione sono i seguenti:

- **Roberto Guizzardi**, Presidente del Consiglio di Amministrazione.
- **Omar Croce**, Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione.
- **Pier Francesco Zappoli**, Consigliere.
- **Pamela Croce**, Consigliera.
- **Ludovica Guizzardi**, Consigliera.
- **Lavinia Guizzardi**, Consigliera.



**Roberto Guizzardi**, Presidente      **Omar Croce**, Vice Presidente

## La struttura organizzativa





# L'evoluzione dell'organizzazione aziendale

Nel **2024** l'azienda ha compiuto due **evoluzioni strategiche** che hanno ampliato il perimetro operativo e rafforzato la capacità competitiva.

La prima riguarda la nascita del brand **Aromi InDispensabili**, un nuovo settore di business dedicato alla produzione e al confezionamento di pasti in ATP, che ha saputo affermarsi rapidamente grazie all'acquisizione di clienti di rilievo in Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto.

La seconda riguarda l'acquisizione del 100% delle quote di **Tuttiatavola**, azienda di Monza con un core business focalizzato sulla produzione e vendita di pasti confezionati in ATP destinati al settore HoReCa. Questa integrazione ha ampliato il presidio territoriale nel Nord Italia e potenziato il **know-how aziendale** nel segmento dei pasti confezionati. Insieme, questi cambiamenti segnano un passo avanti significativo nella diversificazione e nel consolidamento dell'offerta.



## 1.4 Principi di condotta responsabile

La **Governance aziendale** è ispirata ai principi di legalità e conduzione etica degli affari. Per garantire questa politica, il Consiglio di Amministrazione (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.

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 dipendenti.

Tali politiche sono state, inoltre, comunicate indirettamente 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.



## 1.5 Gli Stakeholder

Felsinea Ristorazione ha individuato il **“Data Protection Officer”** (DPO), il quale ha il compito di sorvegliare sull’osservanza del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (in inglese **General Data Protection Regulation**, abbreviato GDPR), valutando i rischi per gli interessati (dipendenti, fornitori, clienti, utenti) e 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 2024, in continuità con l’impegno che ha segnato gli anni precedenti, sono stati confermati i seguenti strumenti di gestione:

- **la piattaforma software OdV** per la gestione delle attività dell’Organismo di Vi-

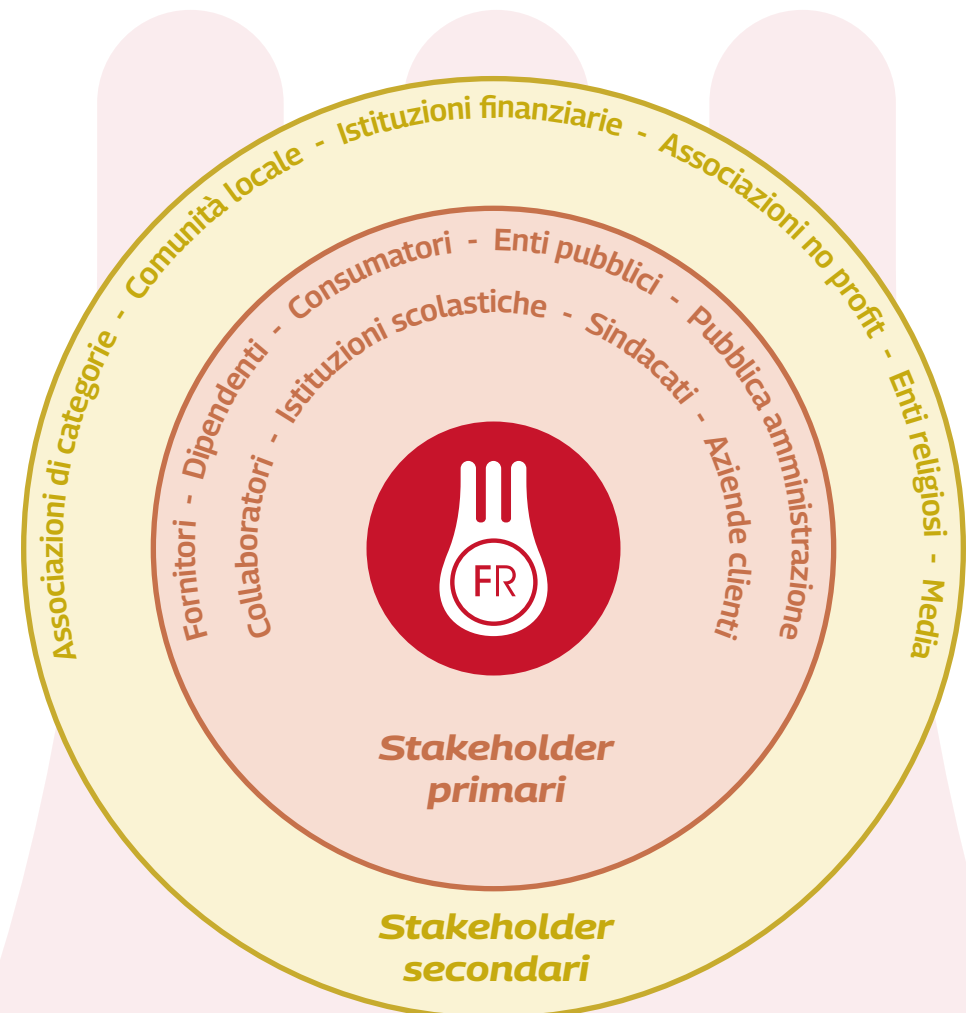
gilanza e delle interfacce tra Organismo di Vigilanza e personale aziendale secondo quanto previsto dal D.lgs. 231/01;

- **il canale di segnalazione interna informatico** secondo quanto previsto dall’art. 4, D.Lgs. 24/2023 e s.m.i. in materia di whistleblowing.

Nel corso del 2024, l’**OdV** ha condotto la propria attività di analisi e verifica dei processi aziendali e della corretta applicazione del Modello di Organizzazione e Gestione, non segnalando alcuna non conformità. Sempre nel 2024, vi è stata una segnalazione sul canale **whistleblowing**, che è stata presa in carico dai gestori ed archiviata, in quanto non riguardante alcuno dei reati previsti dal Modello di Organizzazione e Gestione. La segnalazione pervenuta conferma, ad ogni modo, il **buon funzionamento** della **piattaforma**.

Felsinea Ristorazione intrattiene un dialogo costante con i propri stakeholder, intesi come tutti i soggetti che, a vario titolo, sono coinvolti o influenzati dalle attività aziendali. L’ascolto delle loro esigenze e delle loro aspettative rappresenta un **elemento essenziale** per garantire un servizio di qualità e orientare le decisioni strategiche dell’organizzazione.

La nostra rete di stakeholder è **ampia** ed **eterogenea**: ne fanno parte dipendenti, aziende clienti e consumatori finali, fornitori, organizzazioni sindacali, enti pubblici, realtà non profit, istituzioni scolastiche, media, istituti bancari e la società civile, oltre ad altre imprese del settore della ristorazione collettiva. L’infografica seguente rappresenta i principali stakeholder, evidenziandone il diverso grado di prossimità rispetto alle attività quotidiane della Società.



*“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**.”*

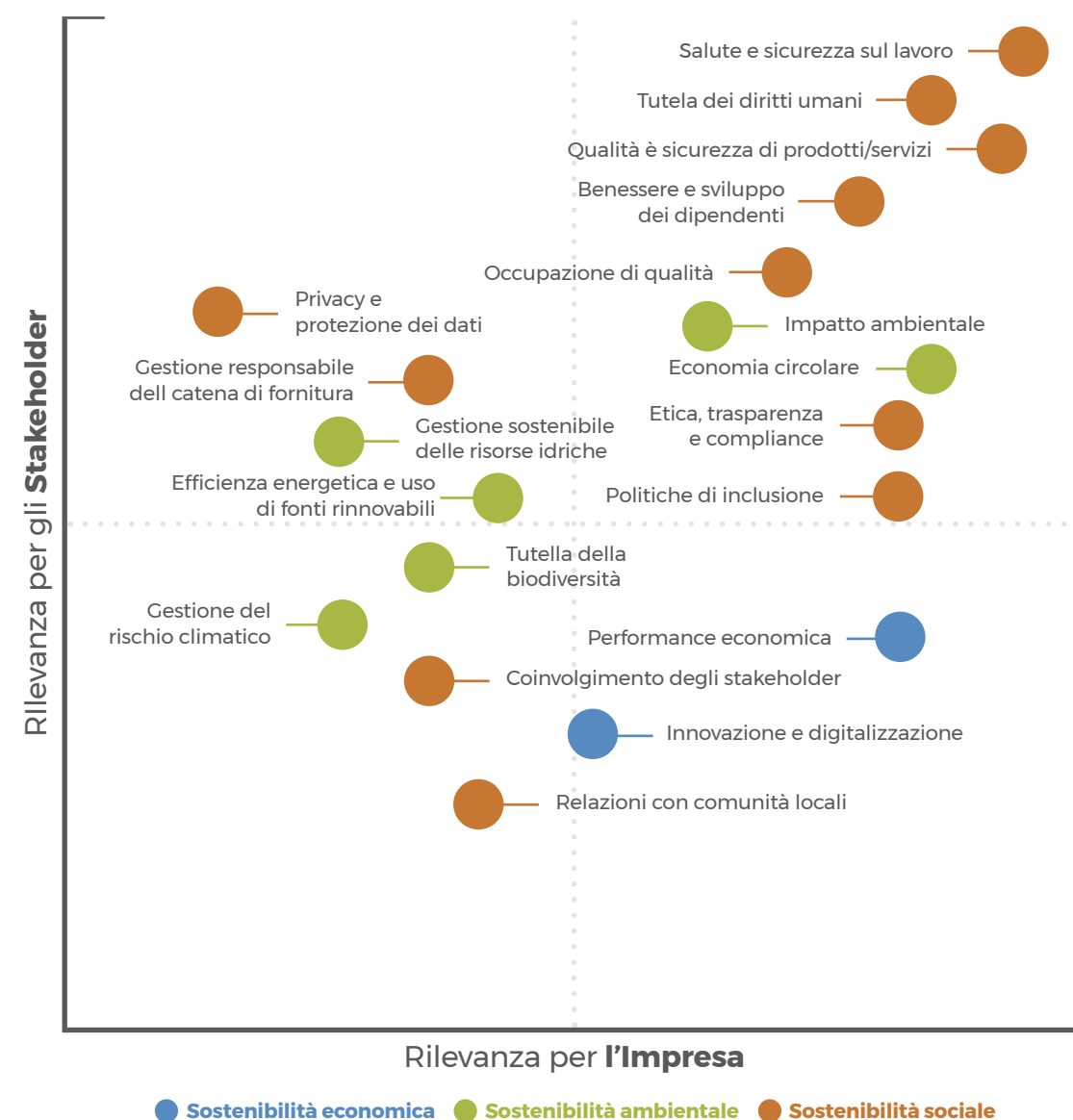


## I temi materiali

La **matrice di materialità** rappresenta lo strumento attraverso cui Felsinea Ristorazione identifica le tematiche di sostenibilità più rilevanti per l'azienda e per i propri stakeholder, valutandone l'impatto sulle performance e la rilevanza percepita dalle parti interessate. Nel 2024 il processo è stato aggiornato attraverso un'**ampia attività di ascolto** che ha incluso un **questionario** rivolto a tutte le principali categorie di stakeholder, ottenendo oltre **480 risposte**. Questo risultato testimonia l'elevata attenzione verso il percorso di sostenibilità aziendale e ha fornito indicazioni significative per la revisione delle priorità. L'analisi ha integrato **fattori interni** ed **esterni** alla **Società**, valutando per ciascuna tematica la sua influenza sullo sviluppo aziendale e il suo impatto su aspettative e decisioni degli stakeholder. Le tematiche emerse come maggiormente rilevanti sono rappresentate nel grafico, riferito all'area di più alta significatività.



## 2.0 Il Servizio



## 2.1 Tipologia di servizio

La ristorazione collettiva è per Felsinea Ristorazione molto più di un servizio: rappresenta uno **spazio di relazione**, un presidio di benessere quotidiano e un luogo in cui la qualità del cibo si intreccia con la **qualità** della **vita** delle persone. Da oltre cinquant'anni coltiviamo questa consapevolezza attraverso un modello che integra progettazione, produzione, servizio e monitoraggio continuo, con l'obiettivo di favorire una **pausa pranzo** capace di generare **equilibrio**, **inclusione** e **sostenibilità**.

Nel 2024 abbiamo consolidato e ampliato le nostre tipologie di servizio con una visione orientata ai **principi ESG**, ponendo al centro la responsabilità nutrizionale, l'innovazione tecnologica e la riduzione degli impatti ambientali lungo tutta la filiera.



### Ristorazione aziendale

Servizi di ristorazione in **loco per aziende**, enfatizzando la qualità e l'ambiente.



### Delivery aziendale

**Servizi di consegna** di pasti per aziende senza cucine interne, concentrandosi sulla flessibilità e la sostenibilità.



### Ristoranti self-service commerciali

**Ristoranti self-service** orientati al comfort e alla sostenibilità.



### Servizi scolastici e socio-sanitari

Servizi di ristorazione per **scuole** e **strutture sanitarie**, enfatizzando la nutrizione e l'inclusione.



### Eventi e catering

Servizi di **catering** per **eventi**, concentrandosi sulla sostenibilità e la qualità.



### Altre attività e servizi

**Gestione di bar** e **progettazione di spazi di ristorazione**, migliorando l'efficienza e la sostenibilità.



Nel 2024 Felsinea Ristorazione presenta **Aromi**, un nuovo modello di ristorazione aziendale **moderno, accessibile e sostenibile**. Il progetto risponde alle esigenze di **spazi ridotti**, organizzazioni dinamiche e nuove abitudini alimentari.

Il cuore di Aromi è la tecnologia **ATP, Atmosfera Protetta**, un metodo di conservazione **naturale** che mantiene intatte qualità organolettiche e nutrizionali dei piatti **senza conservanti**. Sostituendo l'ossigeno con gas alimentari bilanciati, si garantisce una shelf-life fino a dieci giorni, **riducendo sprechi**, ottimizzando le consegne e abbattendo l'impatto logistico.

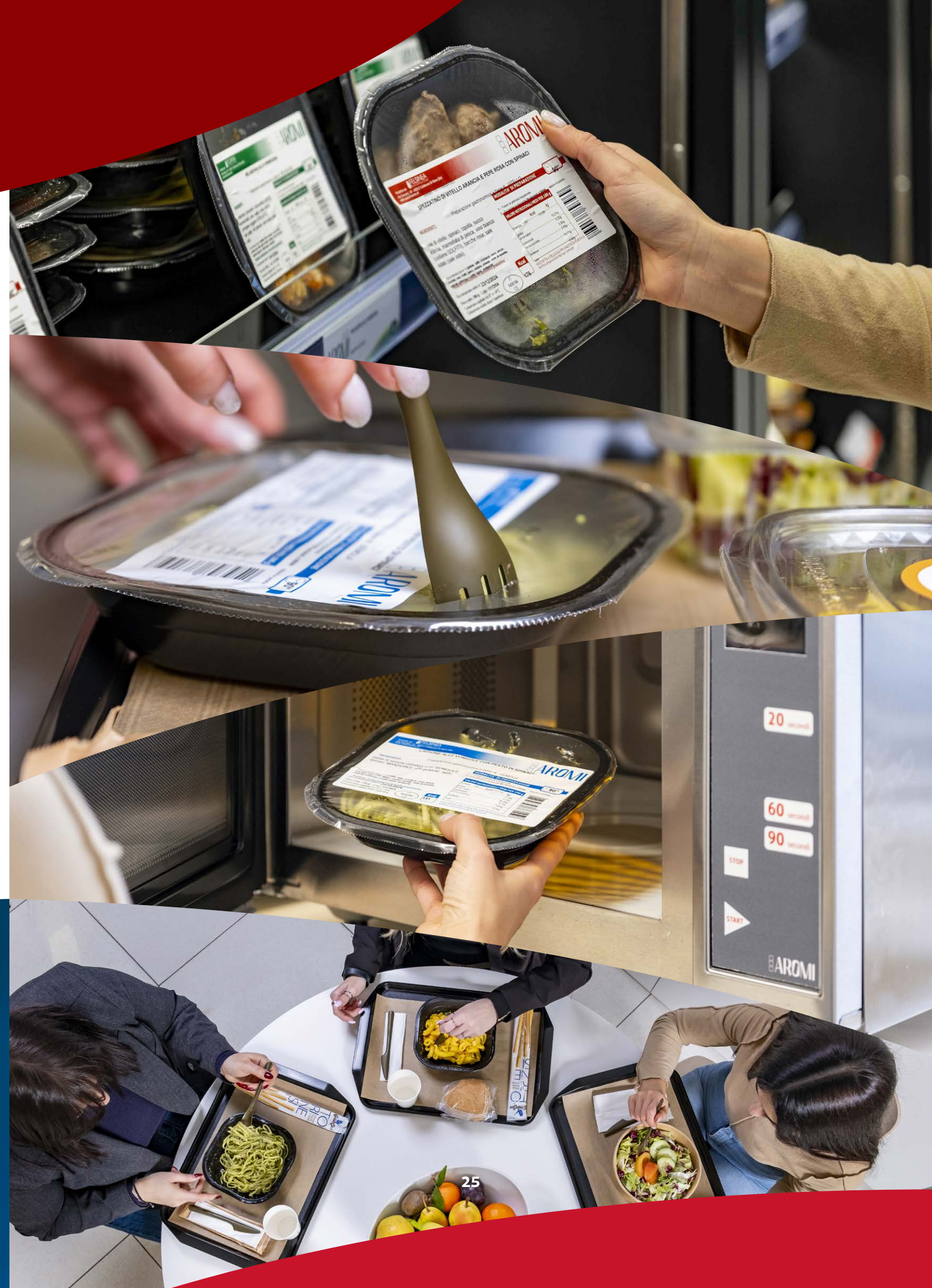
Aromi offre un ricettario di oltre **600 preparazioni**, con almeno **70 proposte** settimanali: piatti della tradizione, opzioni vegetariane e vegane, soluzioni benessere, ricette con carne e pesce, prodotti bio e specialità locali. La rotazione è stagionale e strutturata su quattro settimane per favorire varietà ed equilibrio alimentare. Grande attenzione è dedicata alle **materie prime**, con ingredienti **DOP, IGP** e una **linea biolo-**

**gica**, per promuovere qualità, trasparenza, biodiversità e valorizzazione del territorio.

L'esperienza dell'utente è potenziata da **un'infrastruttura digitale** composta da monitor, totem e casse intelligenti, che semplificano l'accesso al servizio e comunicano in modo chiaro informazioni nutrizionali e ambientali.

Gli spazi "**Dispensa**" sono progettati per essere **compatti, sostenibili e multifunzionali**: possono chiudersi e riconvertirsi facilmente e includono configurazioni opzionali come bar e show cooking, riducendo consumi ed evitando interventi invasivi.

Aromi rappresenta **una delle innovazioni più rilevanti** del 2024: un modello di ristorazione che protegge il valore del cibo, riduce l'impatto ambientale, amplia l'accessibilità e sostiene la cultura alimentare con **un'offerta ricca** e in **evoluzione**. Con questo progetto, Felsinea Ristorazione rafforza il suo ruolo di attore responsabile e innovatore nella ristorazione collettiva italiana.





## 2.2 I numeri del servizio

- **Crescita economica e solidità finanziaria**

L'aumento costante del fatturato, **+26,5% in tre anni**, riflette una gestione efficace e una capacità di rispondere alle esigenze del mercato. Questo rafforzamento economico consente all'azienda di investire in innovazione, qualità dei servizi e sostenibilità, creando le condizioni per una crescita **responsabile e duratura**.

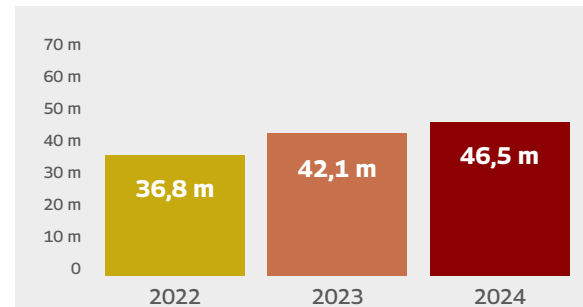
- **Incremento della produzione e impatto sociale**

Il numero di pasti prodotti **cresce** dal **2022 al 2024 del 14%**. Questo aumento testimonia una maggiore capacità di risposta ai bisogni della collettività. L'espansione nei servizi scolastici e socio-sanitari rafforza il ruolo sociale dell'azienda, contribuendo al benessere di studenti, lavoratori e persone fragili.

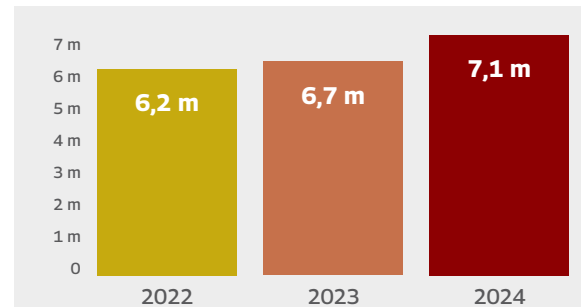
- **Sostenibilità e responsabilità**

L'aumento di volumi e fatturato, insieme a una strategia orientata a efficienza e qualità, ha permesso **investimenti in pratiche sostenibili** come riduzione degli sprechi, ottimizzazione delle risorse e attenzione all'impatto ambientale e sociale. La crescita 2022-2024 ha migliorato il bilancio di sostenibilità, rafforzato la solidità economica, ampliato il servizio alla collettività e favorito una gestione più responsabile e **attenta** ai temi **ESG**.

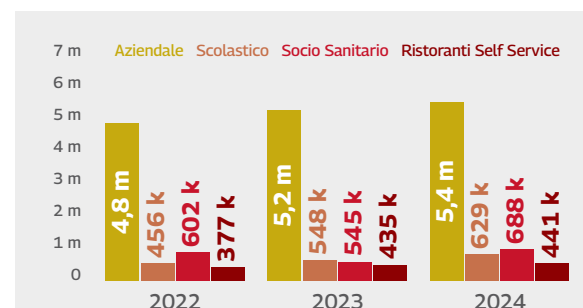
**Fatturato annuo**



**Pasti prodotti annui**



**Numero pasti per settore**

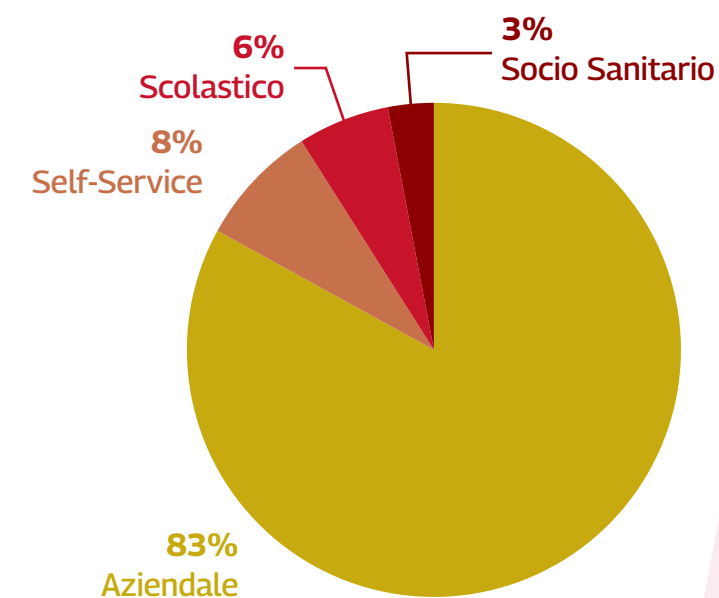


**Numero pasti per tipo di servizio**



## Clienti attivi per tipo di servizio

I clienti attivi nel **2024** son circa **1.950** così suddivisi:





## 2.3 Comunicazione con il cliente

Nel 2024 la comunicazione con i clienti ha vissuto una vera **accelerazione digitale**, trasformandosi in un sistema più **immediato, trasparente e accessibile**. L'introduzione di nuove piattaforme e strumenti interattivi ha reso il dialogo più fluido e tempestivo, permettendo a Felsinea Ristorazione di condividere informazioni in modo chiaro e personalizzato, **migliorando** l'esperienza del **servizio** e rafforzando la relazione di fiducia con gli utenti.

Questa evoluzione rappresenta un tassello chiave nel percorso verso una gestione sempre più orientata all'innovazione e alla sostenibilità.

## Strategia di customer service



# Informazioni chiare, scelte consapevoli

## Il menù digitale con Cooki

Nel 2024 Felsinea Ristorazione ha introdotto un **nuovo sistema digitale** di **comunicazione del menù** basato sulla piattaforma **Cooki**, con l'obiettivo di rendere l'esperienza informativa dei clienti più trasparente, immediata e accessibile. Il menù non è più semplicemente un elenco di piatti, ma uno **strumento evoluto** che connette persone, **scelte alimentari** e sostenibilità. L'integrazione tra monitor dedicati nei ristoranti aziendali e **QR Code personalizzati** permette agli utenti di conoscere in tempo reale le

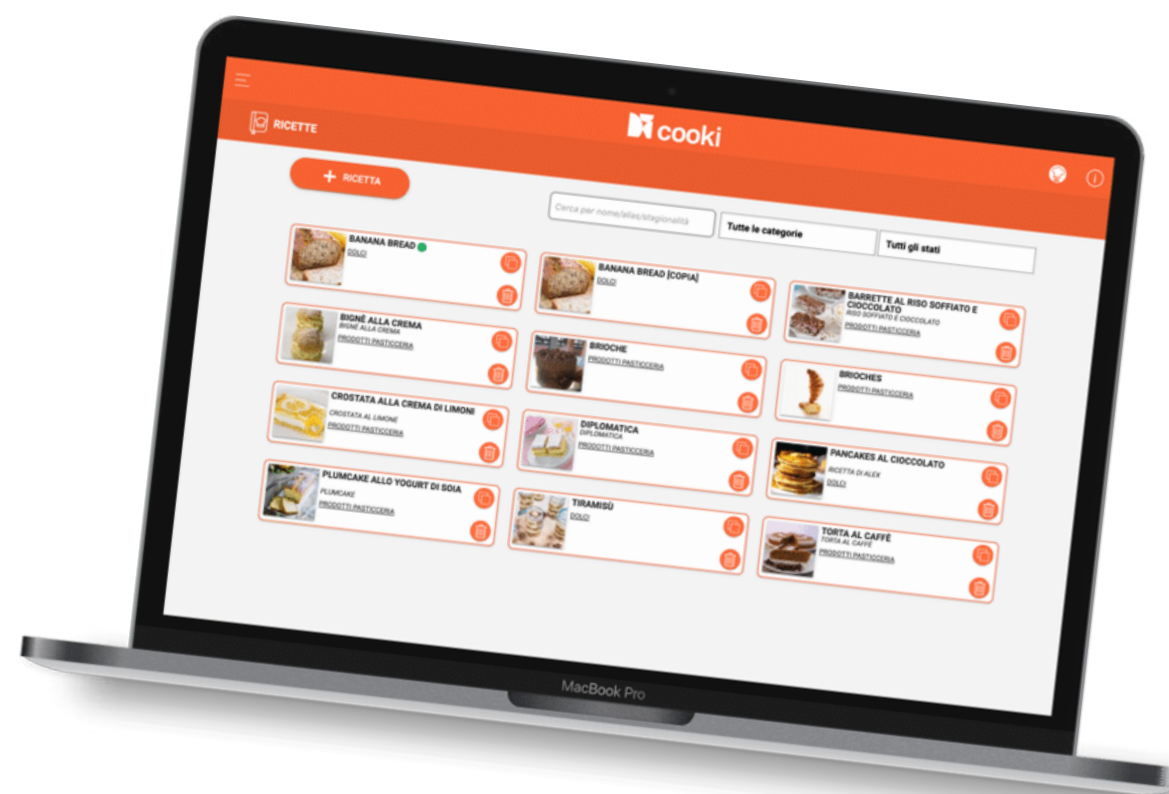
**preparazioni del giorno** e di accedere, con un solo gesto, a un ecosistema di informazioni dettagliate: **ingredienti**, **allergeni**, **valori nutrizionali**, **calorie** e anche **l'impatto ambientale** di ogni ricetta, grazie ai dati su **Carbon Footprint** e **Water Footprint** sviluppati nel progetto europeo Su-Eatable Life. Il sistema permette ai nostri chef di gestire un **ricettario intelligente**, con grammature e

ingredienti aggiornati, generando automaticamente tutti i dati necessari alla comunicazione, dalle **etichette HACCP** ai **cartellini di linea Self-Service**.

L'innovazione non riguarda solo la tecnologia, ma il modo stesso in cui dialoghiamo con i nostri clienti: più trasparenza, più

qualità dell'informazione, più attenzione alla sostenibilità.

Grazie a Cooki, la pausa pranzo diventa un momento più semplice, leggibile e sostenibile. Non solo un servizio, ma **un'esperienza informativa completa**, progettata per offrire alle persone gli strumenti necessari a compiere scelte alimentari **consapevoli**, valorizzando allo stesso tempo il nostro impegno verso una comunicazione chiara, inclusiva e responsabile.





# Un nuovo linguaggio in sala

## Il potere del Digital Signage

Nel 2024 Felsinea Ristorazione ha rafforzato la qualità del dialogo con i propri utenti introducendo sistemi evoluti di **digital signage** all'interno dei ristoranti aziendali.

Grazie a monitor posizionati nei punti chiave della sala, la comunicazione diventa **dinamica, aggiornata in tempo reale** e capace di offrire ai clienti un supporto informativo completo: menù del giorno, **consigli nutrizionali** e **ambientali**, prodot-

ti stagionali, ricette in evidenza e contenuti multimediali sviluppati nell'ambito dei progetti europei dedicati alla sostenibilità alimentare.

Il digital signage sostituisce gli strumenti statici con un **ecosistema visivo** più efficace e sostenibile, eliminando la necessità

di materiali cartacei e garantendo un aggiornamento costante delle informazioni. I clienti possono accedere a suggerimenti utili, **approfondimenti video** e **contenuti educativi** che facilitano scelte alimentari più consapevoli e in linea con i principi di una dieta equilibrata e responsabile.

Questo approccio **arricchisce l'esperienza in mensa** e rende la comunicazione parte integrante del servizio, trasformando i monitor in un punto di contatto che favorisce trasparenza, educazione alimentare e diffusione dei valori ambientali promossi dall'azienda.

Il digital signage diventa così un elemento strategico del nostro impegno per un'informazione chiara, moderna e sostenibile.





## 2.4 Le diete speciali

Le **diete speciali** rappresentano un tassello strategico della ristorazione contemporanea, in un contesto in cui attenzione alla salute, inclusione alimentare e personalizzazione sono diventati driver fondamentali.

Intolleranze, allergie, esigenze etiche o religiose e prescrizioni mediche richiedono un approccio rigoroso e al tempo stesso flessibile, capace di garantire **pasti sicuri, equilibrati** e in linea con le aspettative dei commensali.

Investire nella gestione strutturata delle diete speciali significa quindi rafforzare la **qualità percepita** del **servizio**, **generare fiducia** e rispondere in modo responsabile a bisogni sempre più diversificati.

In Felsinea Ristorazione questo impegno si traduce in **processi** attentamente **definiti**, con responsabilità chiare e **controlli periodici** condotti dal **Sistema Qualità e Sicurezza Aziendale**, in conformità agli standard ISO 22000:2018 e ISO 22005:2008.

L'obiettivo è garantire che ogni passaggio, dalla raccolta delle informazioni alla preparazione del pasto, sia monitorato attraverso strumenti digitali dedicati, così da assicurare trasparenza, **tracciabilità** e **sicurezza**. L'approccio nutrizionale si basa su un principio semplice ma essenziale: **co-**

**struire menù speciali** il più possibile simili al menù base, modificando esclusivamente gli ingredienti non compatibili con le indicazioni mediche. Questa scelta permette di mantenere **elevati standard** sia dal punto di vista **nutrizionale** sia da quello **organolettico**, elemento cruciale soprattutto nei servizi scolastici e socio-sanitari.

Il **team di dietiste** lavora per proporre piatti gustosi e vari, capaci di stimolare l'appetito e favorire un rapporto positivo con il momento del pasto. Quando la sostituzione del singolo alimento non è possibile, vengono progettate ricette alternative che garantiscono copertura nutrizionale e gradevolezza.

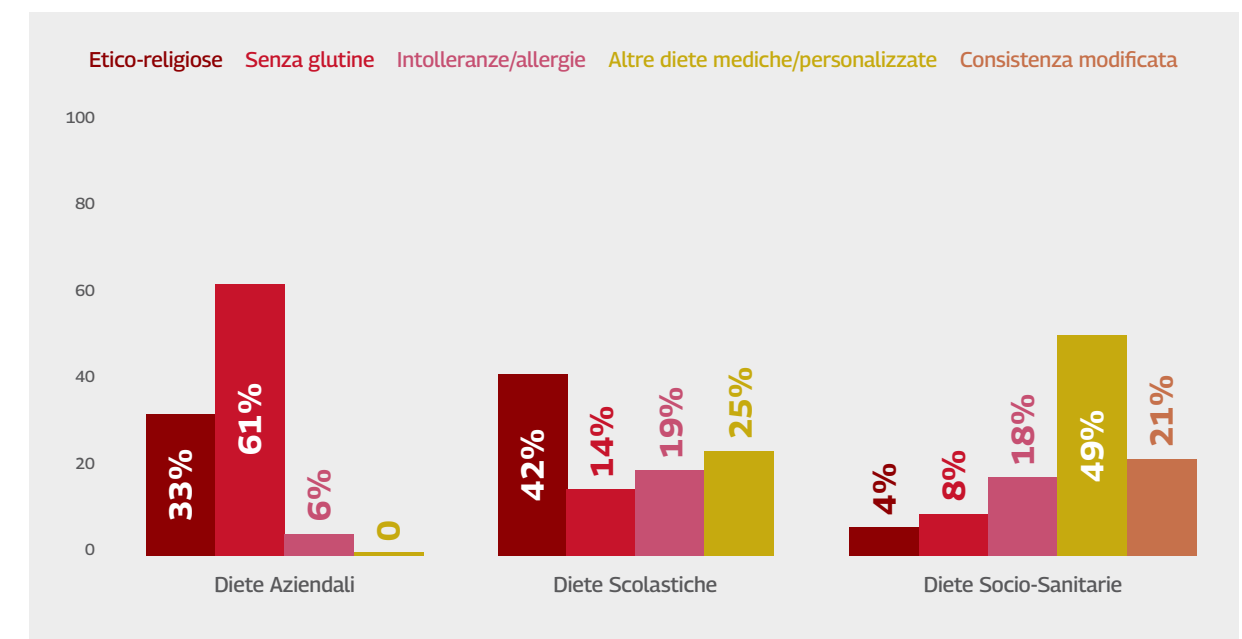
Per minimizzare qualsiasi rischio di contaminazione incrociata, nei Centri di Cottura sono predisposte **aree dedicate esclusivamente alla preparazione delle diete speciali**. Questi spazi sono isolati dal flusso operativo generale e dotati di utensili e attrezzature separati, così da garantire il massimo livello di sicurezza alimentare e personalizzazione.

Nei servizi scolastici e socio-sanitari, la gestione delle diete speciali è ulteriormente supportata da **software dedicati**, che consentono la tracciatura completa del percorso: dalla prenotazione alla preparazione

fino alla distribuzione del pasto al commensale. Tale sistema digitale garantisce **precisione operativa** e una **risposta tempestiva** alle esigenze delle famiglie e degli enti gestori.

Questo modello organizzativo, fondato su controllo, innovazione e attenzione alle persone, riflette la volontà di Felsinea Ristorazione di **offrire** un servizio **inclusivo, sicuro** e orientato alla **qualità**, coerente con i principi di responsabilità e sostenibilità che guidano l'azienda nel suo percorso evolutivo.

Nell'arco del 2024 sono state preparate nei Centri di Cottura di Felsinea ristorazione **oltre 90.000 diete** con questa macro suddivisione delle tipologie:





## 2.5

# Materie prime e fornitori

### La nostra filiera: trasparente, inclusiva e sostenibile

La gestione responsabile dei fornitori rappresenta un pilastro fondamentale del nostro impegno verso la sostenibilità. Attualmente collaboriamo con un network di **925 fornitori**, attivi in ambiti che spaziano dai beni alimentari ai materiali di consumo, packaging, attrezzature e servizi.

Analizzando il valore complessivo degli acquisti effettuati, emerge che circa il **58,5%** è riconducibile a **beni alimentari**, il **4,8%** a **materiali di consumo e packaging**, mentre il restante **36,8%** riguarda **servizi e altre forniture** a supporto delle nostre attività operative.

Questi dati confermano il ruolo strategico della componente food all'interno della nostra catena di fornitura, in particolare per so-

stenere le attività di ristorazione aziendale che gestiamo quotidianamente.

Tutti i nostri fornitori di alimentari e materiali di consumo vengono **selezionati con attenzione**, sulla base della qualità delle materie prime e della competitività dei prezzi. La relazione con loro è costruita su un **dialogo costante**: organizziamo incontri periodici per monitorare le consegne, verificare la conformità dei prodotti, discutere l'andamento dei prezzi e promuovere miglioramenti condivisi. Questo approccio ci consente di garantire **continuità, affidabilità e trasparenza** lungo tutta la filiera.

Le certificazioni **ISO 14001** (Sistema di Gestione Ambientale) e **UNI EN ISO 22005** (tracciabilità delle filiere agroalimentari) attestano la capacità di Felsinea Ristorazione di documentare l'intero percorso del prodotto, dal luogo di origine fino al consumo finale.

L'azienda è inoltre in grado di mappare e valutare gli aspetti ambientali rilevanti, come **emissioni e utilizzo delle risorse**, per migliorarne costantemente la gestione e le prestazioni.

Stiamo progressivamente introducendo criteri ESG (Environmental, Social and Governance) nella valutazione dei nostri fornitori, con l'obiettivo di incentivare pratiche virtuose e promuovere una cultura della respon-

sabilità condivisa. La tracciabilità dei prodotti, la riduzione dell'impatto ambientale della logistica e l'adozione di packaging meno inquinanti sono solo alcune delle azioni che stiamo portando avanti in collaborazione con i nostri partner.

Entro il **2026**, ci impegniamo a realizzare azioni concrete per la sostenibilità lungo la filiera, tra cui:

- **Riduzione dell'utilizzo di plastica** nel packaging
- **Adozione di materiali compostabili e riciclabili**
- **Sviluppo di progetti** condivisi con i fornitori

Attraverso queste iniziative, intendiamo rafforzare il nostro ruolo come attore responsabile nella promozione di un sistema alimentare **sostenibile**, inclusivo e trasparente.

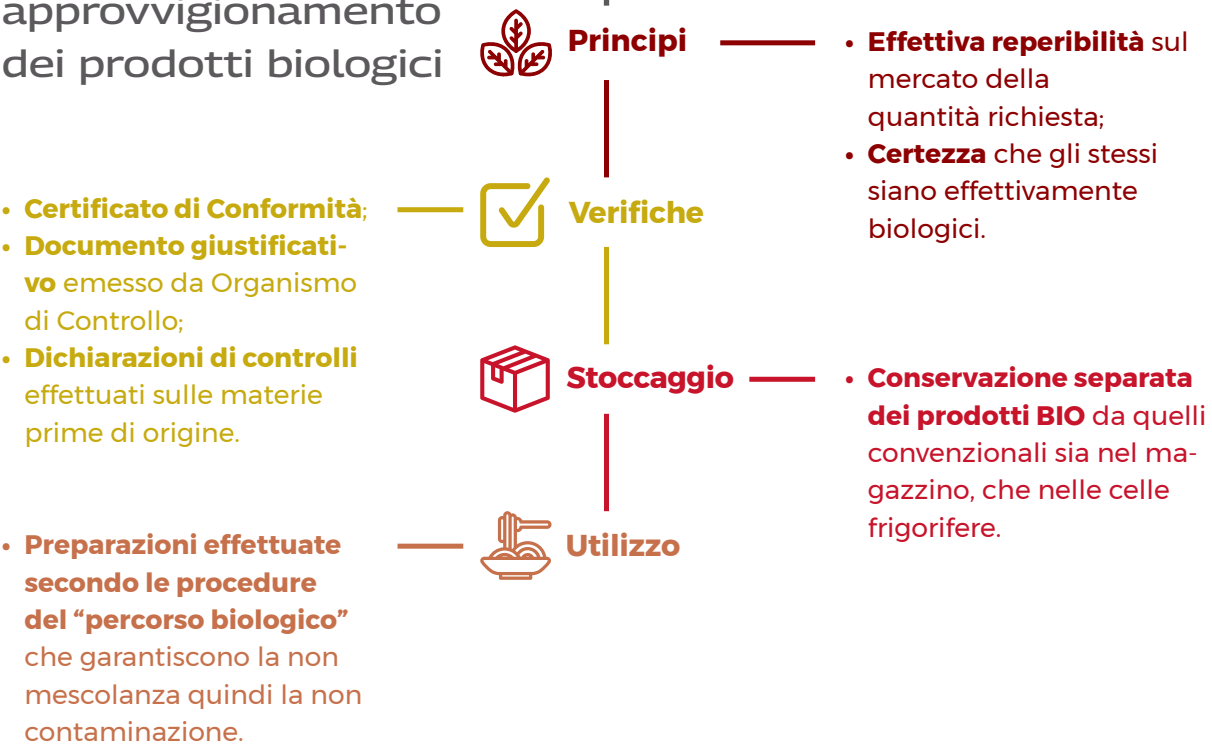




# L'approvvigionamento delle materie prime nella ristorazione scolastica

Nell'ambito della ristorazione scolastica, l'adozione dei **CAM** mira ad assicurare pasti nutrienti, bilanciati e di elevata qualità per gli studenti, seguendo i principi della sostenibilità e della corretta educazione alimentare. I CAM favoriscono l'impiego di **prodotti biologici**, provenienti da **filiere corte** e con un **ridotto impatto ambientale**, valorizzando la **stagionalità** degli alimenti e **limitando gli sprechi**. Inoltre, includono criteri etici e sociali, come il rispetto delle norme sul lavoro e il sostegno alle realtà produttive locali, contribuendo così non solo alla salvaguardia dell'ambiente, ma anche alla crescita economica del territorio.

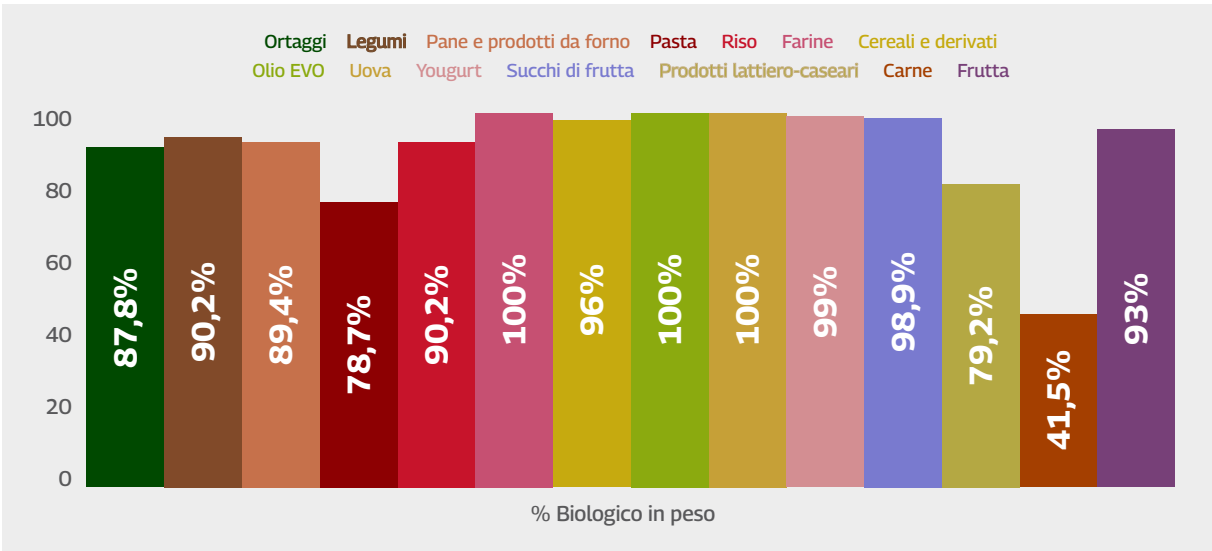
## Modalità di approvvigionamento dei prodotti biologici



Nell'ambito della ristorazione scolastica, Felsinea Ristorazione pone da sempre **grande cura nella qualità dei pasti** e nella sostenibilità, rispettando in modo rigoroso i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** e, in alcuni servizi, offrendo percentuali di prodotti biologici superiori alle soglie minime previste. Questa scelta garantisce ai bambini pasti più salutari e a basso impatto ambientale, favorendo al tempo stesso pratiche agricole sostenibili e la valorizzazione delle realtà locali.

A titolo illustrativo, riportiamo i dati del 2024 relativi a un servizio scolastico della zona bolognese gestito tramite appalto pubblico da Felsinea Ristorazione, con una media di **1.400 pasti al giorno**.

In questa prospettiva, l'azienda rinnova il proprio impegno a essere un **partner affidabile** e competente per gli **enti pubblici** e **privati scolastici**, contribuendo alla costruzione di modelli alimentari consapevoli e responsabili.





## Approvvigionamento di prodotti a filiera corta Km0

Felsinea Ristorazione promuove attivamente la sostenibilità privilegiando l'**approvvigionamento a chilometro zero**, con un'attenzione particolare a comparti fondamentali come frutta e verdura, prodotti da forno e latticini.

Le **materie prime** vengono **selezionate direttamente da fornitori del territorio**, assicurando freschezza, rispetto della stagionalità e un rapporto diretto con le produzioni locali.

Questo metodo permette di **ridurre l'impatto ambientale** dovuto al trasporto, **elevare la qualità** dei pasti serviti e **sostenere le piccole imprese agricole**, contribuendo a rafforzare l'economia locale.

Si tratta di un modello che non solo esprime l'impegno di Felsinea verso una ristorazione più sostenibile, ma che aiuta anche a sensibilizzare i consumatori sul valore delle risorse presenti nel loro territorio.

### Agricoltura Sociale

Felsinea Ristorazione integra l'**agricoltura sociale** nel proprio sistema di fornitura, dimostrando un forte impegno verso la sostenibilità e l'inclusione. Attraverso collaborazioni con **cooperative** e **aziende agricole** impegnate nel **sociale**, l'azienda sostiene realtà che favoriscono l'inserimento professionale di persone in condizioni di fragilità, come individui con disabilità, migranti o altri gruppi svantaggiati.

Questo approccio permette non solo di offrire prodotti di qualità, ma anche di generare un **impatto positivo sulla comunità**, unendo responsabilità sociale e attenzione per l'eccellenza alimentare.

La maggior parte degli acquisti provenienti da agricoltura sociale è destinata ai servizi scolastici gestiti da Felsinea, che organizzano anche attività e progetti educativi in collaborazione con queste realtà.

## 2.6 Infrastrutture che evolvono

### Progettazione, Innovazione e Sostenibilità degli Spazi di Ristorazione

Felsinea Ristorazione opera come partner integrato nello sviluppo e **nell'evoluzione** degli **spazi cucina e mensa** dei propri clienti, garantendo **soluzioni progettate** per migliorare qualità, efficienza e sostenibilità del servizio.

Accanto ai nuovi progetti, vengono effettuati **interventi di restyling** mirati a ottimizzare layout, flussi operativi e dotazioni tecnologiche, con l'obiettivo di innovare l'offerta gastronomica e migliorare l'esperienza degli utenti.

Nel 2024 inoltre sono stati avviati interventi mirati all'efficientamento dei Centri di Cottura, con un focus particolare sugli stabilimenti storici di Calderara di Reno e Cento. Gli investimenti hanno riguardato l'aggiornamento delle dotazioni tecnologiche, il miglioramento delle performance energetiche e l'ottimizzazione dei processi produttivi, con l'obiettivo di aumentare l'affidabilità operativa e ridurre l'impatto ambientale delle strutture nel lungo periodo.

Questa visione operativa supporta la crescita continua dell'infrastruttura e **rafforza l'impegno verso processi più moderni**, sicuri e sostenibili nel lungo periodo.



#### 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.



#### Realizzazione

Rilevamento delle metrature, realizzazione di tavole tecniche e definizione nel minimo dettaglio degli interni, componenti d'arredo e finiture. **L'ambiente prende vita.**



#### Assistenza

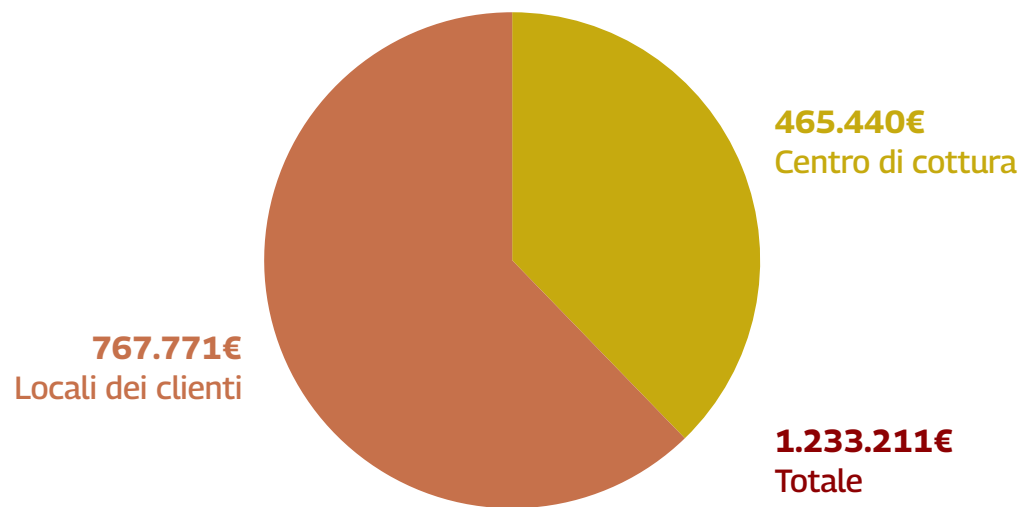
In ogni fase del progetto, dall'inizio alla fine, viene sempre garantito il sostegno di professionisti ed esperti in caso di necessità, con un servizio di pronto intervento rapido e sempre presente.





# Restyling e innovazione

Investimenti nuove attrezzature e progetti di restyling | 2024



## 2.7 I sistemi di gestione certificati

Felsinea Ristorazione adotta un approccio globale di sostenibilità, coinvolgendo in modo trasversale tutti i fattori che possano contribuire allo sviluppo concreto del concetto stesso di sostenibilità, **adottando sistemi di gestione** che mirano al **miglioramento continuo** e all'impegno costante nel raggiungimento degli obiettivi **dell'Agenda 2030**. Un elemento di fondamentale importanza su cui si basa l'impegno di

Felsinea Ristorazione, è quello della **sostenibilità Etico-Morale**, sostenendo i principi cardine di un equo e corretto sviluppo della Responsabilità Sociale, in quanto protagonista e punto di forza nel raggiungimento degli obiettivi.

Di fatto l'impegno si traduce nella certificazione dei sistemi di gestione Etico-Morale:

**Rating di legalità**  
Massimo punteggio  
★ ★ ★

**PAS 24000:2022**  
Sistema di gestione sociale

**ISO 45001:2018**  
Sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro

**ISO 26000**  
Principi etici, guida alla responsabilità sociale

**SA 8000:2014**  
Sistema di gestione secondo la responsabilità sociale d'impresa

*Un sistema certificato, una garanzia per i nostri dipendenti, clienti e per il pianeta.*



Felsinea Ristorazione porge particolare attenzione alla cultura della **sicurezza alimentare** e alla **qualità del processo** che porta ad essa, essendo fondamentale nel raggiungimento di un elevato standard qualitativo.

L'approccio sostenibile di Qualità lungo tutto il processo produttivo si basa sui principi cardine del miglioramento continuo, rispettando le sfide in termini di **sicurezza alimentare, lotta agli sprechi, ottimizzazione delle risorse, cambiamento climatico, e l'adozione di GMP** (Good Manufacturing Practices) mirate al raggiungimento di un equilibrio tra domanda, risorse utilizzate ed offerta. Di fatto l'impegno si traduce nella certificazione dei sistemi di gestione della Qualità:



## 3.0 Le Risorse Umane

### ISO 9001:2015

Sistema di gestione della qualità

### ISO 14001:2015

Sistemi di gestione ambientale

### EN ISO 50001:2018

Sistema di gestione dell'energia

### ISO 22000:2018

Certificazione del sistema della sicurezza alimentare

### UNI EN ISO 22005:2018

Sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari

*La nostra  
certificazione  
assicura processi  
affidabili,  
responsabili e  
orientati al futuro*





## 3.1

# Principi guida nella gestione delle risorse umane

Al centro della nostra cultura aziendale c'è il **riconoscimento del valore delle persone**. In Felsinea Ristorazione ogni collaboratrice e collaboratore è consapevole del proprio ruolo e della professionalità necessaria per garantire la soddisfazione del Cliente: questo è il fulcro su cui si fondano tutte le politiche della funzione **Risorse Umane**.

La professionalità, la flessibilità e l'efficienza delle nostre persone ci consentono di offrire **progetti su misura** e una qualità del servizio in grado di rispondere alle esigenze dei Clienti. Il patrimonio di competenze presente in Felsinea Ristorazione ha permesso all'azienda di crescere, superare le difficoltà del periodo Covid e proseguire con fiducia il proprio percorso di sviluppo: la forza dei nostri servizi risiede, prima di tutto, **nella forza delle nostre Persone**.

La gestione delle risorse umane si basa sul rigoroso rispetto della legislazione naziona-

le del lavoro e del **CCNL Pubblici Esercizi**, Ristorazione Commerciale e Collettiva e Turismo, rinnovato il 5 giugno 2024. Dal 2018 l'azienda è dotata di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001, comprensivo di Codice Etico: la **Direzione Risorse Umane promuove e diffonde Valori**, Principi e norme di comportamento che riconoscono la centralità delle Persone e ne sostengono la valorizzazione.

Dal 2021 adottiamo un Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale in linea con la norma internazionale **SA8000**, che orienta e misura l'etica d'impresa con particolare attenzione verso lavoratori e fornitori. In questo quadro, agiamo secondo i seguenti principi:

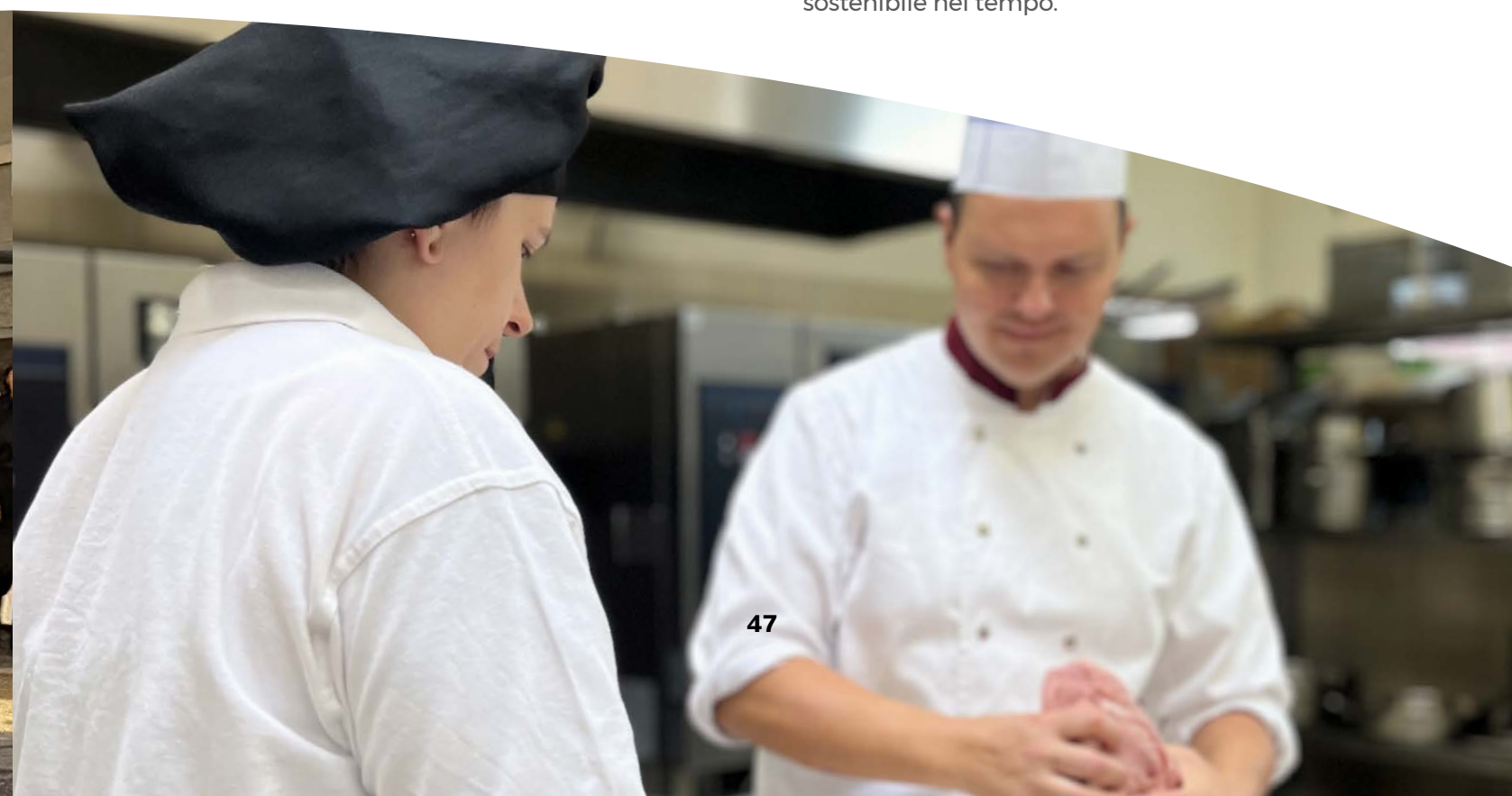
- **Divieto di lavoro infantile e minorile:** nessuna forma di lavoro minorile è tol-

lerata nelle nostre strutture né lungo la supply chain.

- **Divieto di lavoro forzato o obbligato:** rifiutiamo ogni forma di coercizione e ci opponiamo a qualsiasi sfruttamento dei lavoratori.
- **Salute e sicurezza:** garantiamo standard adeguati di tutela e promuoviamo comportamenti responsabili in materia di sicurezza sul lavoro.
- **Libertà di associazione e contrattazione collettiva:** tuteliamo il diritto dei lavoratori a formare o aderire a sindacati/organizzazioni di propria scelta; nel 2024 risultano iscritti ai sindacati 212 dipendenti, pari a circa il 32% del totale.
- **Pari opportunità e non discriminazione:** ogni forma di discriminazione è vietata a tutti i livelli dell'organizzazione.

- **Equa retribuzione:** assicuriamo che stipendi e compensi rispettino i livelli previsti dal contratto collettivo e la normativa di legge. Vi è attenzione nel definire politiche che, in una ottica di parità di genere, assicurino sempre maggiore equità di opportunità e di trattamento retributivo per donne e uomini.

In uno scenario del lavoro in continua evoluzione, consideriamo le politiche Risorse Umane come leve strategiche e flessibili per il raggiungimento degli obiettivi aziendali. Ci impegniamo ad aggiornare pratiche e strumenti in linea con le tendenze più recenti, a ottimizzare processi e comunicazione tramite l'integrazione di nuove tecnologie e a porre crescente attenzione allo sviluppo delle competenze e al benessere delle persone. In questo modo promuoviamo un **ambiente di lavoro positivo, inclusivo e produttivo**, capace di generare valore sostenibile nel tempo.





# 3.2

## Le nostre persone



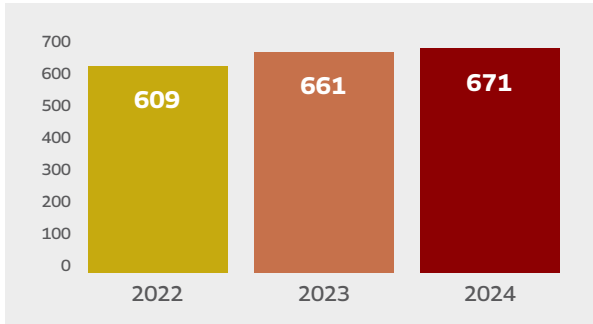
Al 31 dicembre 2024 Felsinea Ristorazione conta **671 dipendenti**, in crescita rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'organico comprende personale operativo nei Centri Cottura, capi cuochi, cuochi, addetti ai servizi mensa, figure dei servizi tecnici e amministrativi, addetti all'assistenza all'utenza, quadri e dirigenti.

Il nostro modello occupazionale è basato sulla stabilità: nel 2024 i **contratti a tempo indeterminato** rappresentano quasi il **99%** del totale. Il ricorso ai contratti a termine è residuale (0,75%), così come l'apprendistato professionalizzante (0,45%).

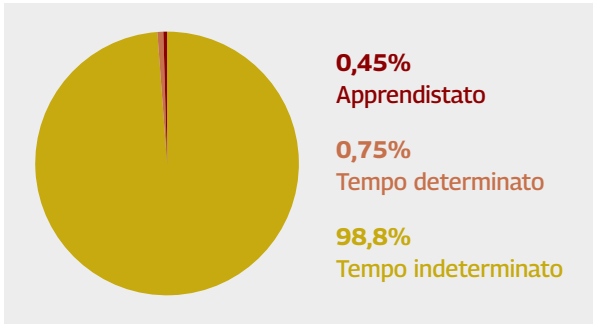
Per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro, quasi il **76%** delle persone è assunto con **contratto part-time**. Questa scelta favorisce l'**equilibrio vita-lavoro**, si configura come una misura per tutelare la **genitorialità** e consente una pianificazione più efficace dei turni delle nostre strutture produttive. Le analisi per fasce d'età e distribuzione

geografica evidenziano una popolazione aziendale trasversale e intergenerazionale. Di conseguenza, le politiche Risorse Umane vengono progettate **per adattarsi a bisogni differenti** e si avvalgono di strumenti di comunicazione e coinvolgimento capaci di raggiungere efficacemente i dipendenti su tutto il territorio nazionale.

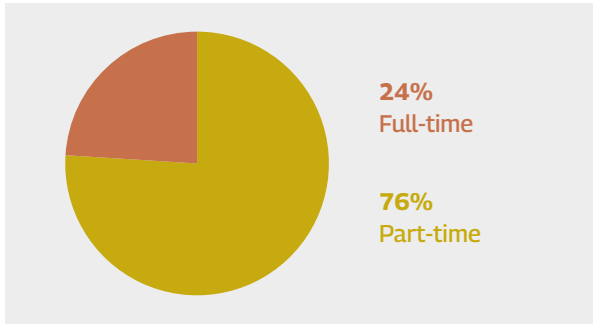
Numero dei dipendenti



Tipologia di contratto



Tipologia di impiego



Dipendenti per fasce di età

Età dipendenti	Unità	% rispetto al totale
Under 30	37	6%
30 - 49	288	43%
Over 50	272	40%
Over 60	74	11%

Dipendenti per regione

Regione	Unità	% rispetto al totale
Basilicata	5	0,7%
Emilia Romagna	448	66,8%
Friuli V.G.	4	0,6%
Liguria	15	2,2%
Lombardia	31	4,6%
Marche	17	2,5%
Piemonte	12	1,8%
Puglia	3	0,4%
Toscana	5	0,7%
Veneto	131	19,5%



Tabella riassuntiva personale

Tipologia d'impiego	Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai		Totale	
	TOT	D	TOT	D	TOT	D	TOT	D	TOT	D
Tempo indeterminato	3	0	5	3	47	36	608	507	663	546
Di cui part-time	0	0	0	0	19	19	488	467	507	486
Tempo determinato	0	0	0	0	2	2	3	1	5	3
Di cui part-time	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
Apprendistato	0	0	0	0	2	1	1	1	3	2
Totale	3	0	5	3	51	39	612	509	671	551

N.B. tutti i dati presenti nei grafici fanno riferimento al 31/12/2024



### 3.3

## Creazione di lavoro

La creazione di lavoro stabile e di qualità è una delle leve con cui Felsinea Ristorazione **genera valore condiviso** per **persone, territori e clienti**. In un contesto del lavoro tornato dinamico dopo lo stallo del periodo Covid, abbiamo rafforzato i nostri processi di pianificazione dei fabbisogni e selezione, con particolare attenzione **all'inclusione**, alla **parità di opportunità** e alla rapida **copertura dei ruoli** nelle aree operative e

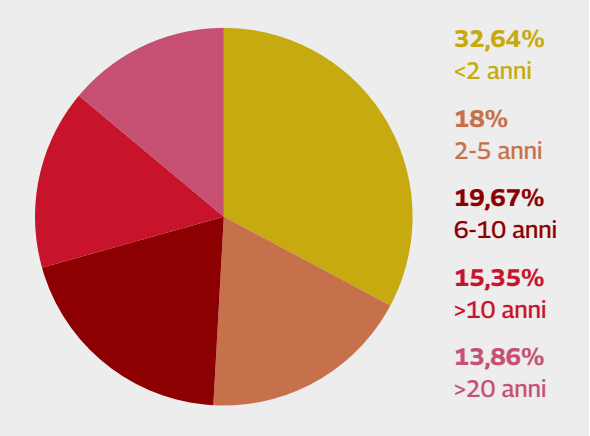
impiegatizie. L'obiettivo è duplice: da un lato **sostenere la continuità** e la qualità dei nostri servizi, dall'altro offrire **opportunità occupazionali concrete**, valorizzando competenze locali e promuovendo percorsi di ingresso e crescita professionale. In questo quadro, le nostre politiche Risorse Umane si ispirano ai principi del lavoro dignitoso e puntano su occupazione stabile e sviluppo continuo delle competenze.

#### Assunzioni e cessazioni

Dipendenti	Dirigenti		Quadri		Impiegati		Operai		Totale		Dis./cat. prot.	
	TOT	D	TOT	D	TOT	D	TOT	D	TOT	D	TOT	D
Occupati al 31/12/23	3	0	5	2	49	40	604	512	661	554	33	22
Entrate 2024	0	0	1	1	10	6	138	107	149	114	2	2
Uscite 2024	0	0	1	0	8	7	130	110	139	117	9	6
Occupati al 31/12/24	0	0	5	3	51	39	612	509	671	551	26	18

In funzione del profilo ricercato, attiviamo una rete di canali dedicati: **Agenzie per il Lavoro, Enti territoriali** e, quando necessario, società di head hunting specializzate. È stata inoltre potenziata la pagina **"Lavora con noi"** sul sito aziendale e la ricerca di personale specializzato tramite la piattaforma LinkedIn, che consente di raccogliere e archiviare in modo centralizzato candidature per posizioni aperte e autocandidature spontanee, facilitando una gestione trasparente ed efficiente del processo di recruiting. L'impegno costante nel garantire buo-

#### Permanenza in azienda



ne condizioni lavorative, nel riconoscere i risultati e nel promuovere percorsi di crescita si riflette nella stabilità del nostro organico: quasi il **30% del personale** vanta **oltre 10 anni di anzianità** in azienda. Questo dato testimonia un ambiente di lavoro capace di attrarre e trattenere competenze, a beneficio della continuità del servizio e della qualità offerta ai nostri Clienti.

#### Recruiting Day Felsinea | Parma

Siamo fermamente convinti che le nostre politiche in ambito risorse umane possano generare valore sociale oltre che economico, e ci stiamo impegnando per costruire strumenti concreti per sostenere lo **sviluppo occupazionale del territorio**.

Nel 2024 abbiamo infatti consolidato il nostro impegno per la **creazione di lavoro stabile** e di qualità: con particolare attenzione al bacino territoriale di **Parma**, abbiamo organizzato un **Recruiting Day** in partnership con una affermata agenzia per il lavoro e con diversi enti pubblici, impegnati nell'orientamento professionale dei giovani del territorio e nel favorirne l'occupabilità.

La pianificazione dell'evento è partito dall'analisi dei fabbisogni di personale nel territorio: step essenziali sono stati la definizione puntuale delle posizioni aperte e dei profili richiesti, la condivisione degli obiettivi con la Direzione aziendale e l'analisi delle possibili soluzioni organizzative. Insieme ai nostri partner, abbiamo sponsorizzato l'evento e le varie posizioni lavorative aperte, proce-

dendo poi con la raccolta delle candidature, un primo screening telefonico e l'invio degli inviti all'evento ai profili in linea. **L'iter di selezione si è concluso con un follow-up strutturato**: la valutazione delle candidature emerse, la comunicazione dei passaggi successivi e programmazione di secondi colloqui o delle prove pratiche per i candidati, così da garantire selezioni basate su evidenze e competenze.

In sintesi, l'evento ha avuto tre obiettivi: favorire **l'incontro diretto tra candidati e funzioni aziendali**, **valorizzare** i profili del territorio e **velocizzare** i tempi di selezione.

L'iniziativa ha rafforzato il nostro legame con la comunità locale e reso più efficiente la selezione, in coerenza con i nostri impegni di sostenibilità. Insieme al monitoraggio di indicatori quali permanenza media e nuovi inserimenti, eventi quali il Recruiting Day si configurano come **strumenti concreti per creare opportunità occupazionali**, orientare al lavoro e promuovere l'inclusione.





# 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.

## Focus Donne

Il nostro Paese continua a occupare le ultime posizioni in Europa per quanto riguarda la partecipazione femminile al mercato del lavoro. Un dato su tutti: nel 2024, solo il **53% delle donne italiane** tra i 15 e i 64 anni **risulta occupato**, contro una **media UE del 66%** (fonte Sole24 Ore).

In controtendenza rispetto ai dati nazionali, che evidenziano delle difficoltà per l'occupazione femminile, la nostra **popolazione aziendale è costituita** per la stragrande maggioranza da **donne (82%)**, presenti in tutte le aree aziendali, sia in ambito produttivo che impiegatizio, giocando un ruolo sempre più centrale nell'evoluzione della nostra azienda.

In particolare, le donne costituiscono **l'83% dell'organico in produzione** e **l'82% del personale impiegatizio**.

I dati più interessanti da segnalare però sono quelli legati alle posizioni apicali in cui solitamente la presenza femminile è rara, ma che nella nostra azienda risultano significativi.

In special modo si può evincere 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 **48%** di tutto il personale con ruoli di responsabilità è di genere femminile.

Le donne sono presenti anche nel **CDA (40%)** e nel **Comitato Direttivo (38%)**.

Uno degli obiettivi della nostra azienda 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 2024 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.

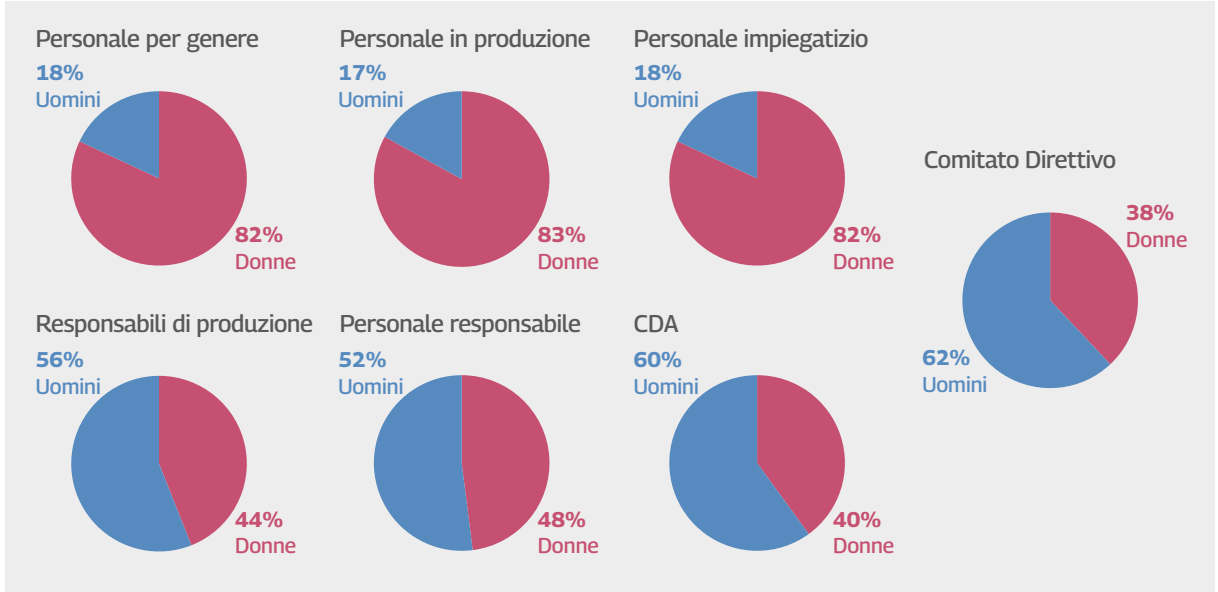
Spesso, infatti, le donne sono chiamate a gestire un doppio carico, combinando la carriera con le aspettative sociali legate al ruolo di caregiver principale.

Non sorprende, quindi, che la maggioranza di esse preferisce ancora oggi un contratto a

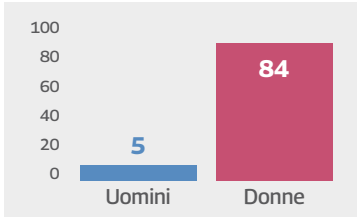
tempo parziale (nel 2024 pari quasi all'89% delle donne).

D'altra parte, i dati dal 2021 al 2024 in merito ai **congedi** mostrano una tendenza verso una più **equa ripartizione** della **responsabilità genitoriale** tra uomini e donne favorendo una maggiore partecipazione dei padri alla cura dei figli, in linea con le più recente normativa che ha reso strutturale anche il **congedo di paternità obbligatorio**.

## Occupazione femminile



## Promozioni | 2024



## Congedi

Dipendenti	2022		2023		2024	
	TOT	D	TOT	D	TOT	D
Congedo parentale (facoltativo)	7	7	14	12	23	20
Congedo obbligatorio	17	14	22	17	17	13



# Percorsi di inserimento lavorativo in partnership con il Centro Antiviolenza

Abbiamo dato la possibilità a una nostra collega della funzione **Risorse Umane, laureanda nel 2024** con una tesi sperimentale in “Programmazione e Gestione dei Servizi Sociali”, di sviluppare in azienda un progetto a cui teneva molto, “WomanPower”, poi rinominato “**Felsinea per le Donne**”: un’iniziativa per sostenere le **donne vittime di violenza**, favorendone l’inserimento lavorativo e promuovendo al contempo la sensibilizzazione e la formazione dei nostri dipendenti.

Questo progetto, nato appunto dall’idea di una giovane collega e subito accolto con entusiasmo dalla Direzione aziendale, in sintesi è nato con questi due obiettivi:

- offrire **un’opportunità di lavoro** alle **donne** provenienti da **situazioni di violenza**;
- **organizzare seminari** sul fenomeno della violenza per sensibilizzare i dipendenti dell’azienda.

## Come funzionava il percorso

Promuovere l’autonomia economica è una leva decisiva per spezzare i cicli di violen-

za. Per questo abbiamo avviato, **insieme al Centro Antiviolenza della città di Parma**, un percorso strutturato di inserimento lavorativo che unisce tutela, accompagnamento e opportunità professionali, in coerenza con gli **Obiettivi 5** (Parità di genere) e **8** (Lavoro dignitoso e crescita economica) **dell’Agenda 2030**. Ognuno dei **tre inserimenti** effettuati è stato co-progettato caso per caso, con un allineamento costante tra Risorse Umane, responsabili di area e Centro Antiviolenza per garantire riservatezza, sicurezza e sostegno concreto. Ecco i diversi step:

- **Analisi preliminare dei fabbisogni e delle tutele**: definizione di mansioni, orari e gradualità dell’ingresso; valutazione di eventuali accomodamenti organizzativi.
- **Accoglienza e tutoraggio dedicato**: assegnazione di una/uno tutor aziendale, check-in periodici e canali di comunicazione riservati con il Centro.

- **Sensibilizzazione dei team coinvolti**: momenti di confronto mirati su linguaggio, gestione delle relazioni e segnalazioni, nel rispetto della privacy.
- **Monitoraggio degli esiti**: verifiche regolari sull’inserimento, con eventuali azioni correttive rapide.

## Cosa abbiamo imparato

Indipendentemente dall’esito contrattuale, ogni inserimento è stato un’occasione per comprendere limiti e difficoltà e per migliorare su tre fronti:

- **Organizzazione**: più chiarezza su ruoli, tempistiche e accomodamenti.
- **Comunicazione**: messaggi semplici, canali protetti e punti di contatto univoci.
- **Gestione operativa**: strumenti per prevenire criticità e favorire una permanenza serena.

## Prossimi passi

**“Essere presenti e offrire un’opportunità”**: questo è il motto che guida la nostra partnership, ossia donare una possibilità concreta per un futuro migliore.

Abbiamo ritenuto essenziale, per il **2025**, **organizzare una formazione mirata** per tutor e responsabili, per gestire al meglio in **futuro** gli **inserimenti di donne** provenienti da questi percorsi e sensibilizzare il nostro personale su questi temi.

Parallelamente alle attività di collaborazione e ai progetti sviluppati sul territorio, Felsinea Ristorazione, in applicazione **dell’art. 136 del CCNL applicato**, promuove e tutela i diritti delle lavoratrici vittime di violenza di genere, favorendo l’accesso ai congedi retribuiti previsti dalla normativa vigente, impegnandosi a gestire eventuali esigenze di ricollocazione presso altre strutture aziendali, rimodulazione e trasformazioni temporanee dell’orario di lavoro a tempo parziale, nel rispetto dei bisogni di protezione e conciliazione vita lavoro delle lavoratrici.

Felsinea Ristorazione in collaborazione con il  
Centro antiviolenza di Parma  
**FELSINEA PER LE DONNE**





# Estratto dalla Tesi di Laurea in “Programmazione e Gestione dei Servizi Sociali”

Per il suo **progetto di tesi**, in collaborazione con Felsinea Ristorazione, **Valentina De Carolis** ha intervistato **Andrea Sanvito (Direttore Services)** e **Ivana De Benedictis (Responsabile Formazione e Sviluppo)**, ponendo una domanda importante: “Quali messaggi vorreste trasmettere a coloro che sono coinvolti in questa iniziativa complessa, come le nuove lavoratrici e i dipendenti attuali?”

**Andrea:** “Il messaggio è esattamente quello che è stato trasmesso sulla centralità del ruolo sociale dell’impresa, a cui io personalmente credo e ho sempre creduto. Il paradosso è che le organizzazioni sono pigre perché pensano che iniziative di questo tipo chissà che sforzo rappresentino. In realtà l’aspetto che va **sottolineato** è che **tutti ottengono dei benefici**, senza costi incrementali. Poi se ci sono gli sgravi, addirittura parliamo di una riduzione di costi. La **conclusione** è questa, Valentina, che sono **iniziative a costo zero** che richiedono soltanto un po’ di buona **attenzione** e buona volontà, nient’altro”.

**Ivana:** “Per me il messaggio fondamentale è un **messaggio d’inclusione**. Siamo tutti diversi, abbiamo tutte particolari fragilità, problemi, e per questo bisogna essere gentili verso l’altro e le sue difficoltà. **L’inclusione parte dalle singole persone** che rendono inclusivo l’ambiente di lavoro, come è stato in questo caso. La ragazza inserita nel percorso ha trovato delle persone gentili che magari hanno riconosciuto in lei determinati aspetti particolari, non l’hanno messa da parte, ma l’hanno inclusa nel gruppo. Quindi questo è il messaggio: tutti possiamo dare il nostro **contributo** per rendere **inclusivo l’ambiente di lavoro**. Penso che le persone possano provare così un maggiore benessere: se la mia è un’azienda che accoglie, mi sentirò accolto e accoglierò l’altro. Questa gentilezza, questa possibilità di dare possibilità ad altre persone, è una catena, è una catena virtuosa che porta a sentirsi bene sul luogo di lavoro.

# 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. Il **20%** dei nostri **dipendenti** ha origini **straniere**: **139** sono i nostri dipendenti che nel 2024 presentano un **background migratorio** e, di questi, **103** provengono da paesi al di **fuori dell’Unione Europea**.

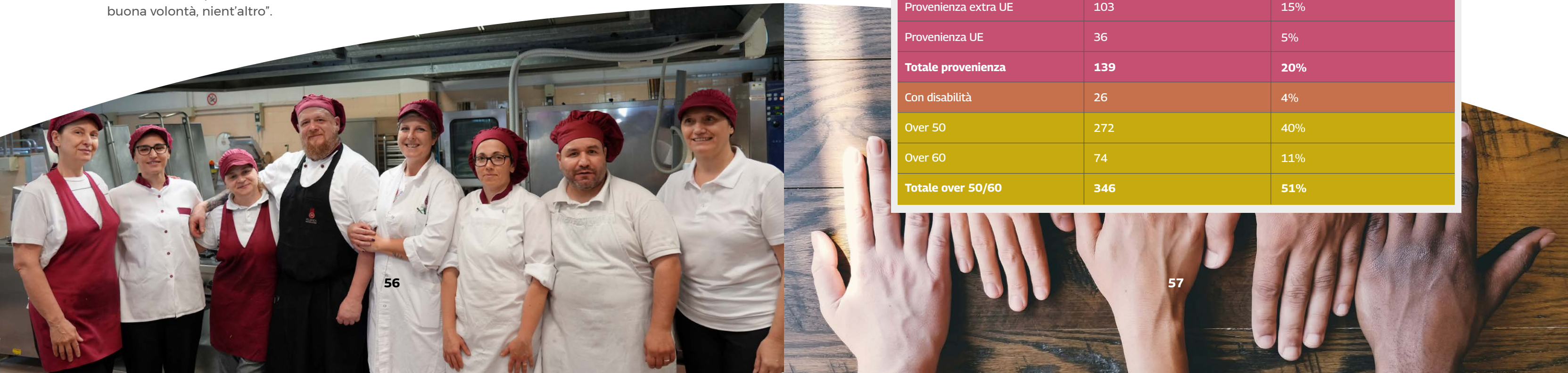
Tale impegno si traduce anche nell’impegno organizzativo volto a favorire il **diritto al ricongiungimento familiare** dei lavoratori che prestano servizio in località diverse da quella di residenza, in coerenza con quanto previsto **dall’art. 137 del CCNL applicato**, valutando con particolare attenzione, nel rispetto delle esigenze tecnico-organizzative e dei picchi di attività, le richieste di periodi continuativi di assenza

tramite l’utilizzo di ferie, permessi retribuiti, ovvero soluzioni di flessibilità dell’orario di lavoro. Promuoviamo nelle nostre realtà aziendali l’inserimento di **persone con disabilità** e appartenenti a **categoria protette**, compatibilmente con le capacità lavorative: nel 2024 in totale i **dipendenti disabili** sono stati **26**, andando a rappresentare il **4%** della **popolazione aziendale**.

In conformità con le tendenze relative alla permanenza dei dipendenti in azienda, nel 2024 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.

Dipendenti in situazione di potenziale vulnerabilità

Dipendenti	Unità	% rispetto al totale
Provenienza extra UE	103	15%
Provenienza UE	36	5%
Totale provenienza	139	20%
Con disabilità	26	4%
Over 50	272	40%
Over 60	74	11%
Totale over 50/60	346	51%





# 3.5 Formazione

Oltre alla formazione obbligatoria per legge, Felsinea Ristorazione **promuove percorsi di sviluppo** delle competenze individuali e di gruppo, con l'obiettivo di disporci 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 l'individuazione dei seguenti punti:**

- Le finalità, soprattutto in termini di ricadute organizzative;
- I destinatari, specificando sia la condizione professionale che le caratteristiche personali;
- Gli obiettivi formativi, ossia le competenze declinate in conoscenze (teoriche, metodologiche, contestuali) e capacità (analitiche, attuative, relazionali);
- Le unità formative, ossia le parti di percorso formativo, definite in base a con-

tenuti e alle modalità. Le unità formative vanno contestualizzate in base ai partecipanti e alle risorse disponibili;

- Le metodologie e gli 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** ovvero l'accertamento dell'effettiva integrazione delle nuove competenze nelle attività lavorative.

Ogni anno Felsinea Ristorazione mette a punto un **piano formativo** completo rivolto sia ai neoassunti sia al personale già in forza. In base alla composizione definitiva della struttura e ai bisogni formativi di ciascun lavoratore, viene definito 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 5 Macro Aree formative, illustrate nello schema di seguito.



## Academy Cuochi, formazione itinerante

Una delle tipologie di servizio sempre più richieste dai nostri clienti è il **banqueting** aziendale: oltre ai tradizionali servizi di ristorazione, molti si affidano a noi anche per catering, coffee break, aperitivi e cene aziendali.

Per rispondere in modo sempre più efficace 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 dell'Executive Chef **Francesco Poliandri**, esperto in formazione e consulenza per l'in-

dustria alimentare, le lezioni in cucina del 2024 hanno avuto come obiettivo quello di 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 è stato quello di **allargare la platea** dei cuochi destinatari dell'**Academy** e anche le materie oggetto del corso. La formazione si è svolta presso le **nostre cucine** di tutta **Italia**:

## Formazione itinerante

Mese	Luogo
Novembre	Prov. Forlì/Cesena
Ottobre	Prov. Bologna
Settembre	Prov. Parma
Luglio	Prov. Parma
Giugno	Prov. Treviso
Giugno	Prov. Padova
Maggio	Prov. Bologna
Aprile	Prov. Rovigo
Marzo	Prov. Pesaro/Urbino
Febbraio	Prov. Bologna
Gennaio	Prov. Parma







# 3.6 Collaborazioni per lo sviluppo del Territorio

## Coaching Strategico

Proseguendo nel consolidamento di una attività formativa che Felsinea Ristorazione ha intrapreso già da diversi anni, anche per il 2024 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 2024 sono interessanti: in totale è stato coinvolto oltre il **50%** della **popolazione aziendale** (**369** persone) e sono svolte oltre **3333 ore** di **formazione**, nella maggior parte dei casi svolte con modalità a distanza per favorire il massimo coinvolgimento della popolazione aziendale. Circa **2249** sono state le ore di formazione frequentate dal **personale femminile** e **1084** dal **personale maschile**.

### Ore formazione

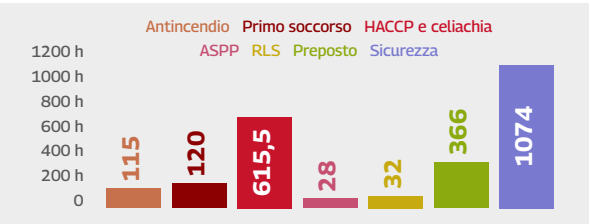
tipologia	Ore
Formazione aziendale	3333 h
Frequentate da donne	2249 h
Frequentate da uomini	1084 h

### Ore medie di formazione

tipologia	Ore
Formazione per dipendente	4,96 h
Frequentate da donne	9 h
Frequentate da uomini	4,08 h

Oggetto dei corsi sono stati sia temi obbligatori quali la sicurezza sul lavoro, la formazione in materia di HACCP, sia lo sviluppo di competenze gestionali e tecniche. 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.

### Corsi obbligatori



### Corsi per competenze specifiche



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 2024 sono stati attivati 8 tirocini, con finalità di inclusione sociale oppure orientati alla formazione professionale, che poi sono proseguiti in contratti di lavoro.





## 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 2024, 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.

Questa tipologia di progetti 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.

## 3.7 Disegnare il futuro

Consapevoli della centralità del **benessere organizzativo**, dell'importanza del **coinvolgimento** e della **soddisfazione** delle **persone**, la funzione HR e la Direzione Aziendale sono impegnate nella progettazione, l'implementazione e lo **sviluppo** di **politiche** e iniziative quali:

- la definizione di policy per l'utilizzo dello **smart working**;
- azioni di **sensibilizzazione** su temi quali la **violenza di genere**;
- azioni formative mirate per sostenere la **leadership femminile**;

- interventi strutturali volti a favorire lo sviluppo di nuove competenze, attraverso **piani di formazione** che vanno a toccare temi emergenti quali l'utilizzo dell'Intelligenza artificiale e la sostenibilità.

Sono inoltre in corso di definizione **sistemi di valutazione** del clima aziendale e di misurazione del livello di servizio delle diverse funzioni interne, al fine di orientare in modo sempre più consapevole le azioni di miglioramento per la nostra organizzazione.





# 3.8

## Prevenzione e sicurezza

La **Prevenzione** e la **Sicurezza** sul Lavoro sono di fondamentali importanza nell'attività da svolta da Felsinea Ristorazione conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. Felsinea Ristorazione adotta sistemi di gestione integrata certificati, che attestano l'impegno concreto, coinvolgendo tutte le figure coinvolte all'interno del sistema aziendale lungo tutte le fasi di processo, coinvolgendo al tempo stesso figure interne e figure che collaborano dall'esterno.

Le condizioni di lavoro svolte in ambienti sicuri, sono costantemente garantite e monitorate dalle azioni di **Prevenzione, Sicurezza e Sorveglianza Sanitaria** volte a ridurre il rischio di esposizione a potenziali condizioni che possano interferire con lo svolgimento delle attività in condizioni salubri dell'ambiente di lavoro. La **sorveglianza sanitaria** è definita dal Medico Competente Coordinatore, in collaborazione con RSPP, pianificando visite periodiche di sopralluogo all'interno degli ambienti di lavoro. Ove possibile, i sopralluoghi vengono effettuati con il supporto di almeno un RLS.

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 stru-

mentali previste dalla normativa sulla sorveglianza sanitaria. La partecipazione attiva e la cooperazione di tutta la popolazione aziendale vede coinvolti la Dirigenza, RSPP, Medico Competente, Responsabili dei Sistemi di Gestione, RLS, Responsabili d'area e tutte le risorse impiegate nelle attività operative, in un processo continuo di valutazione dei rischi e prevenzione, formando Team di Prevenzione e Sicurezza.

La **politica integrata** è sostenuta dalle azioni di:

- **Aggiornamenti** in materie di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro.
- **Formazione del personale** sui temi sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro.
- **DVR** (Documento Valutazione dei Rischi), **Procedure Operative** ed **Istruzioni di Lavoro**.
- **Auditing Interno**.
- **Monitoraggio dei risultati** attesi.

Il monitoraggio degli indici infortunistici e della sorveglianza sanitaria, determinano le azioni preventive e di monitoraggio necessarie per il miglioramento continuo. Dall'anno **2020** all'anno **2024**, grazie alle azioni di prevenzione messe in atto, abbiamo contribuito ad una **minor incidenza di infortuni**.

Indici Infortunistici	2022	2023	2024
N. dipendenti (medio)	635	648	689
N. addetti agli uffici (medio)	55	54	54
N. addetti alla produzione (medio)	580	594	635
Ore lavorate (totali anno)	724.421	771.503	832.175
Ore lavorate agli uffici (totali anni)	73.711	72.402	78.964
Ore lavorate alla produzione (totali anno)	650.710	699.101	753.211
N. infortuni (riconosciuti)	28	26	17
N. Infortuni agli uffici (riconosciuti)	2	0	0
N. infortuni alla produzione (riconosciuti)	26	26	17
Giornate di inabilità temporanea (totali anno)	889	526	570
Giornate di inabilità temporanea agli uffici (totali anno)	83	0	0
Giornate di inabilità alla produzione (totali anno)	806	526	570

indice di frequenza*	2022	2023	2024
Totale	38,65	33,70	20,43
Addetti agli uffici	27,13	-	-
Addetti alla produzione	39,96	37,19	22,57
Indice di gravità**			
Totale	1,23	0,68	0,68
Addetti agli uffici	1,13	-	-
Addetti alla produzione	1,24	0,75	0,76
Ore lavorate (totale anno)	724.421	771.503	832.175
Ore lavorabili (totale anno)	851.610	861.433	946.863
N. infortuni (riconosciuti) totale anno	28	26	17
Giornate di inabilità (totale anno)	889	526	570
Di cui infortuni in itinere (totale anno)	4	3	3
Incidenza (N.inf/N. lavoratori x 100)	4,41	4,01	2,47

\*N. infortuni/ore lavorate x 1.000.000 | \*\*Giorni inabilità/ore lavorate x 1.000





## 4.0

### La Sostenibilità e l'attenzione all'ambiente

## 4.1

### L'approccio alla sostenibilità

Il tema della **sostenibilità** per Felsinea Ristorazione è di fondamentale importanza nello **sviluppo** e nello **svolgimento** di tutte le **azioni svolte** in ogni fase del **processo produttivo**, coinvolgendo con un approccio globale i più svariati fattori che possono interessare il mondo della ristorazione.

**L'obiettivo** di fare **Ristorazione Collettiva** basando la propria produzione sui principi sostenibili, etici e morali diventa per Felsinea Ristorazione un'opportunità e una Responsabilità nei confronti del consumatore.

**L'approccio** di uno sviluppo sostenibile trasversale, basato sul rispetto e l'impegno ambientale, morale ed economico si concretizza nell'**adozione** di azioni mirate volte al

**raggiungimento** degli **obiettivi**, quali, lotta allo spreco alimentare, ottimizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente e del cambiamento climatico che portano il consumatore ad una scelta di consumo responsabile, coinvolgendolo nell'approccio sostenibile.

Questi obiettivi prendono forma con attenzione ed impegno costante nelle azioni di diminuzione dei consumi e della spesa energetica, **promuovendo** una **miglior efficienza energetica** a basso impatto ambientale.

**L'attenzione** rivolta ad un'attenta selezione dei fornitori coinvolti e nella selezione di materie prime utilizzate, le tecnologie adoperate per la produzione e le risorse utilizzate, diventano i pilastri dell'approccio sostenibile dell'attività di Felsinea Ristorazione.





## 4.2 Utilizzo sostenibile delle risorse

### Risparmio energetico

Gli interventi di riqualificazione della **centrale termica** del sito di **Calderara di Reno** e la sostituzione della caldaia esistente con 3 caldaie, insieme all'implementazione dell'impianto solare termico, hanno permesso di ottimizzare l'efficienza energetica **riducendo l'impatto ambientale**.

Nel **2024** Felsinea Ristorazione ha raggiunto una **diminuzione** superiore al **20%** dei **consumi di gas** rispetto al **2023**, confermando l'impegno verso la transizione a fonti energetiche, superando l'obiettivo di un risparmio di 2.054 Sm<sup>3</sup> di gas metano all'anno.

### Ristorazione sostenibile

L'**attenzione** di **Felsinea Ristorazione** verso il consumatore e l'approccio alla sostenibilità prendono forma nella Ristorazione Collettiva con il progetto di **AROMI**, il concetto gastronomico di diversità culinaria che promuove la sostenibilità.

Nel **2024** il progetto **AROMI** con più di n. **72.000 pasti** prodotti, ha coinvolto chi ci ha scelto, a sostenere l'idea di Ristorazione Collettiva basata sui principi di una produzione a **basso impatto ambientale**, utiliz-

zando la tecnologia del **confezionamento** di piatti pronti in **Atmosfera Protettiva**, che consente di ridurre in numero di trasporto dei pasti, contribuendo in questo modo alla riduzione di emissioni in rispetto dell'ambiente.

**Adoperando il confezionamento di piatti pronti in ATP**, preserviamo gli aspetti nutrizionali, fisici e gustativi dei prodotti alimentari, sostituendo l'ossigeno presente con una miscela di gas naturali.

Rallentando i processi biologici senza modificarli, allunghiamo la Shelf Life del prodotto, evitando l'uso di additivi chimici, abbattendo così lo spreco alimentare ed ottimizzando le risorse utilizzate.

La selezione e l'utilizzo di materie prime provenienti da territori specifici a marchio **DOP** e **IGP**, promuovono la tutela dell'ambiente e la biodiversità locale valorizzando la filiera corta.

Di fatto, favorendo un'economia locale e creando un impatto sociale positivo, induciamo il consumatore al consumo **Responsabile** e **Sostenibile**.

## 4.3 Le principali azioni per l'ambiente

Felsinea Ristorazione lavora ogni giorno per ridurre al minimo l'impatto ambientale delle proprie attività, adottando un modello gestionale responsabile e attento alla sostenibilità. Questo impegno si concretizza in interventi pratici, integrati in tutte le fasi del servizio e nelle attività correlate, con l'obiettivo di diminuire **l'impronta ecologica dell'azienda**.

### Azioni quotidiane per la tutela dell'ambiente

Felsinea Ristorazione mette in atto una serie di pratiche virtuose che coinvolgono l'intera filiera produttiva:

#### Scelta responsabile dei fornitori

I partner commerciali vengono selezionati in base a criteri che privilegiano aziende capaci di garantire:

- **l'utilizzo di tecnologie moderne e sostenibili**;
- **una filiera controllata** che limiti sprechi e inefficienze;
- **processi produttivi orientati alla protezione dell'ambiente**, con particolare attenzione alla riduzione delle emissioni e al risparmio energetico.

#### Acquisto di prodotti sostenibili

La preferenza va a:

- **prodotti locali** e a **filiera corta**, che diminuiscono l'impatto dei trasporti e sostengono l'economia del territorio;
- **alimenti biologici**, ottenuti nel rispetto del suolo, dell'acqua e degli ecosistemi, senza l'impiego di pesticidi o fertilizzanti chimici.

#### Utilizzo di detergenti ecologici

**Pulizia e igiene**, fondamentali nella ristorazione collettiva, sono garantite tramite l'impiego di detergenti certificati Ecolabel, caratterizzati da un impatto ambientale ridotto sia nella produzione sia nello smaltimento.

#### Mobilità sostenibile

Per il **trasporto** dei **pasti** e delle **materie prime**, l'azienda utilizza veicoli ecologici, contribuendo alla diminuzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e delle sostanze inquinanti.

#### Gestione dei rifiuti e raccolta differenziata

Felsinea dedica grande cura alla gestione dei rifiuti, adottando un sistema strutturato di **raccolta differenziata**, con l'obiettivo di aumentare il recupero delle risorse e ridurre al minimo ciò che finisce 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 ricer-

ca 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

### Sostenibilità Sociale

La **sostenibilità sociale** rappresenta per Felsinea una dimensione fondamentale del proprio modo di fare impresa. Operare in un territorio significa anche contribuire attivamente al suo sviluppo, sostenere le persone che lo abitano, promuovere il benessere collettivo e rafforzare le relazioni che tengono unite le comunità.

Nel corso del 2024 abbiamo consolidato il nostro impegno attraverso iniziative che va-

lorizzano la **cultura**, lo **sport**, la **salute**, l'**educazione** e la **partecipazione civica**.

Azioni diverse tra loro, ma accomunate da un unico obiettivo: generare impatti positivi e duraturi, mettendo al centro le persone e il territorio.

Per Felsinea, **sostenibilità sociale** significa questo: ascoltare i bisogni della comunità, favorire opportunità di crescita, e contribuire a costruire ambienti più inclusivi, vitali e coesi. Un impegno che non si esaurisce in singoli progetti, ma che **rappresenta una parte essenziale** della nostra **identità aziendale**.







## Per lo sport

Nel 2024 Felsinea Ristorazione ha proseguito il proprio impegno nel **sostenere iniziative sportive** che rappresentano un punto di riferimento per il territorio e la comunità. La collaborazione con realtà come la **Imoco Volley** e la **Benedetto XIV** testimonia la volontà dell'azienda di affiancare contesti che generano partecipazione, promuovono modelli positivi e contribuiscono alla crescita sociale.

Il valore dello sport va oltre la competizione: è un luogo in cui si formano relazioni, si imparano responsabilità condivise e si riconoscono l'impegno e la disciplina come elementi chiave per il successo individuale e collettivo.

Attraverso queste partnership, **Felsinea sostiene realtà capaci di coinvolgere giovani**, famiglie e appassionati, rafforzando il senso di appartenenza e contribuendo alla vitalità dei territori in cui operiamo.

Lo **sport rappresenta** per noi un **ambito privilegiato di intervento sociale**: uno spazio in cui si costruiscono comunità, si sviluppano competenze e si diffondono valori che trovano corrispondenza nella nostra cultura aziendale.



## Per i giovani

Anche nel **2024 Felsinea Ristorazione** ha avuto il piacere di accogliere gli **studenti del Liceo Malpighi** in occasione dei **Business Game**, un progetto formativo che offre ai ragazzi l'opportunità di confrontarsi con dinamiche reali del mondo del lavoro.

Per una settimana, i partecipanti si immergono in un percorso di progettazione, analisi e creatività, affiancati dai manager di diverse aziende del territorio. Questa esperienza consente loro di sviluppare competenze trasversali, dal lavoro di squadra al problem solving, dalla capacità di presentare un'idea

alla gestione del tempo, competenze che rappresentano un patrimonio fondamentale per il loro futuro professionale. Accogliere gli studenti significa per noi **contribuire** alla **costruzione di un ponte tra scuola e lavoro**, offrire uno spazio di sperimentazione concreta e favorire una maggiore consapevolezza delle prospettive e delle responsabilità che il mondo professionale richiede.

Il nostro impegno verso i Business Game nasce dalla convinzione che investire nelle nuove generazioni significhi **investire nel futuro del territorio**: un futuro più competente, più consapevole e più capace di generare valore per la comunità.







## Per il territorio

### Carnevale di Cento

Nel 2024 **Felsinea Ristorazione** ha rinnovato il **sostegno** al **Carnevale di Cento**, evento simbolo del territorio e importante **patri-monio culturale**. Il supporto contribuisce a preservare una **tradizione** che unisce creatività, storia e comunità, generando valore sociale ed economico grazie al turismo, alla partecipazione e alle occasioni di incontro.

### Giro d'Italia

**Felsinea Ristorazione** è stata **Partner** della **13ª tappa del Giro d'Italia 2024**, con arrivo a Cento, un evento di grande richiamo sportivo e mediatico. La presenza della corsa ha coinvolto l'intera comunità e valorizzato il territorio. Sostenere il Giro significa **pro-**

**muovere** uno **stile di vita attivo** e creare impatti positivi sul tessuto sociale ed economico locale, rafforzando la visibilità della comunità a livello nazionale.

### Run for Mary

Nel **2024 Felsinea Ristorazione** ha sostenuto la Run for Mary, camminata ludico-motoria legata al progetto "**P'Arte la Run**", dedicato al restauro delle icone e delle edicole votive della città. L'iniziativa unisce benessere, cultura e cura del patrimonio urbano, favorendo la partecipazione di cittadini, famiglie e associazioni. Felsinea supporta questo progetto per **promuovere** la **tutela** del **patrimonio locale** e la **coesione sociale**.



## Prevenzione

### Race for the Cure

**Felsinea Ristorazione** ha rinnovato anche quest'anno la propria partecipazione alla **Race for the Cure**, l'evento più rappresentativo in Italia dedicato alla **prevenzione** dei **tumori al seno** e al supporto alle donne che affrontano questa malattia.

La manifestazione, organizzata dalla **Susan G. Komen Italia**, promuove attività di sensibilizzazione, diagnosi precoce e sostegno psicologico e sociale, coinvolgendo ogni anno migliaia di persone in un grande momento collettivo di solidarietà.

La nostra adesione a Race for the Cure riflette l'attenzione di Felsinea verso i temi della salute e del benessere, nonché il desiderio di contribuire a iniziative che producono un impatto reale e diretto sulla vita delle persone.

Partecipare significa sostenere un progetto che **promuove informazione, prevenzione** e **vicinanza concreta alle donne** e alle loro famiglie.

Per Felsinea, la Race for the Cure rappresenta un'occasione per ribadire l'importanza della **prevenzione** e della **cura**, e per testimoniare ancora una volta il nostro impegno a favore di una comunità più consapevole, inclusiva e attenta alla salute.



74



75



# Progetti di sostenibilità ambientale



Banco Alimentare

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.

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.

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 **2022**, **2023** e **2024**, evidenziando l'evoluzione delle nostre iniziative e il loro impatto positivo sul territorio.

Tipologia "Siticibo"	2022		2023		2024	
	Valore	Peso	Valore	Peso	Valore	Peso
Contorni	15.532,92 €	1.493,55 kg	13.252,20 €	1.274,25 kg	18.684,12 €	1.796,55 kg
Dessert	172,80 €	21,60 kg	19,20 €	2,40 kg	20,40 €	2,55 kg
Diversi	979,20 €	408,00 kg	475,20 €	198,00 kg	177,60 €	74,00 kg
Primi piatti	56.536,80 €	3.533,55 kg	48.468,00 €	3.029,25 kg	59.323,20 €	3.707,70 kg
Secondi piatti	50.520,00 €	2.526,00 kg	43.554,00 €	2.177,70 kg	56.766,00 €	2.838,30 kg
Prodotti da forno	2.708,64 €	1.026,00 kg	1.481,04 €	561,00 kg	3.458,40 €	1.310,00 kg
Frutta e verdura	141,12 €	84,00 kg	119,28 €	71,00 kg	512,40 €	305,00 kg
<b>Totali</b>	<b>126.591,48 €</b>	<b>9.092,70 kg</b>	<b>107.368,92 €</b>	<b>7.313,60 kg</b>	<b>138.942,12 €</b>	<b>10.034,10 kg</b>



## 2022

### Cibo salvato: 9.093 KG

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

### Riduzione emissioni: 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 CO<sub>2</sub>eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 3.636 kg CO<sub>2</sub>eq

### Risparmio idrico: 84.397 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>O

Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati 83.097 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq  
Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.300 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq

### Riduzione economica: 79.523 €

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

## 2024

### Cibo salvato: 10.035 KG

Pasti salvati: 14.611 pasti, sufficienti per nutrire una persona per 4.870 giorni

### Riduzione emissioni: 62.765 kg CO2 eq

Equivalenti a quelle prodotte da un'auto che percorre 163.874 km

- Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 58.736 kg CO<sub>2</sub>eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 4.029 kg CO<sub>2</sub>eq

### Risparmio idrico: 91.793 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>O eq

Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 90.353 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq  
Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.440 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq

### Riduzione economica: 85.610 €

Produzione e distribuzione di alimenti evitati 84.049 €  
Trattamento dei rifiuti evitati: 1.561 €

## 2023

### Cibo salvato: 7.314 KG

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

### Riduzione emissioni: 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 CO<sub>2</sub>eq
- Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 2.925 kg CO<sub>2</sub>eq

### Risparmio idrico: 68.030 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>O eq

Vantaggi derivanti dalla produzione e distribuzione di alimenti evitati: 66.985 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq  
Vantaggi derivanti dal trattamento dei rifiuti evitati: 1.045 m<sup>3</sup> H<sub>2</sub>Oeq

### Riduzione economica: 65.567 €

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

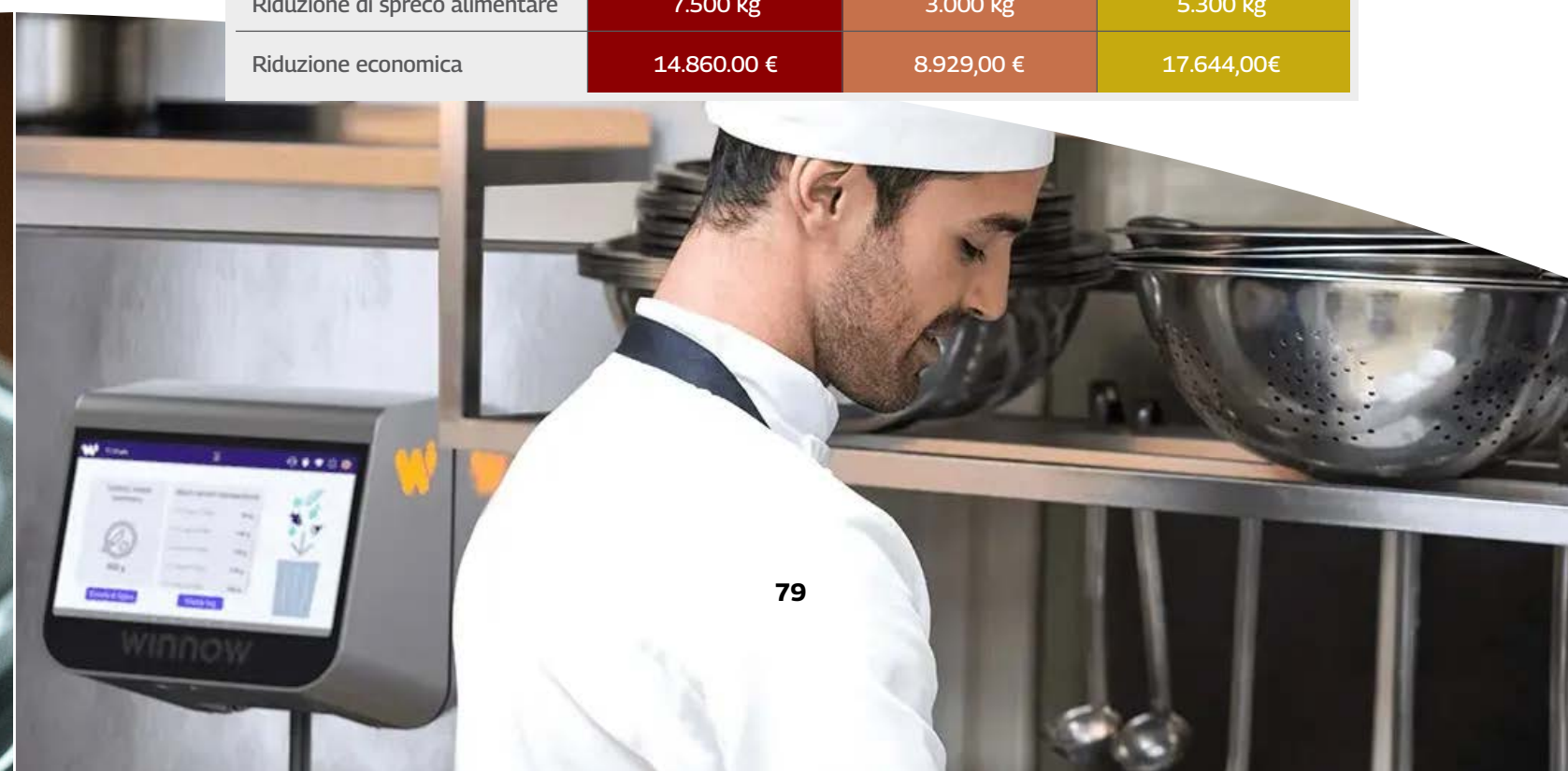
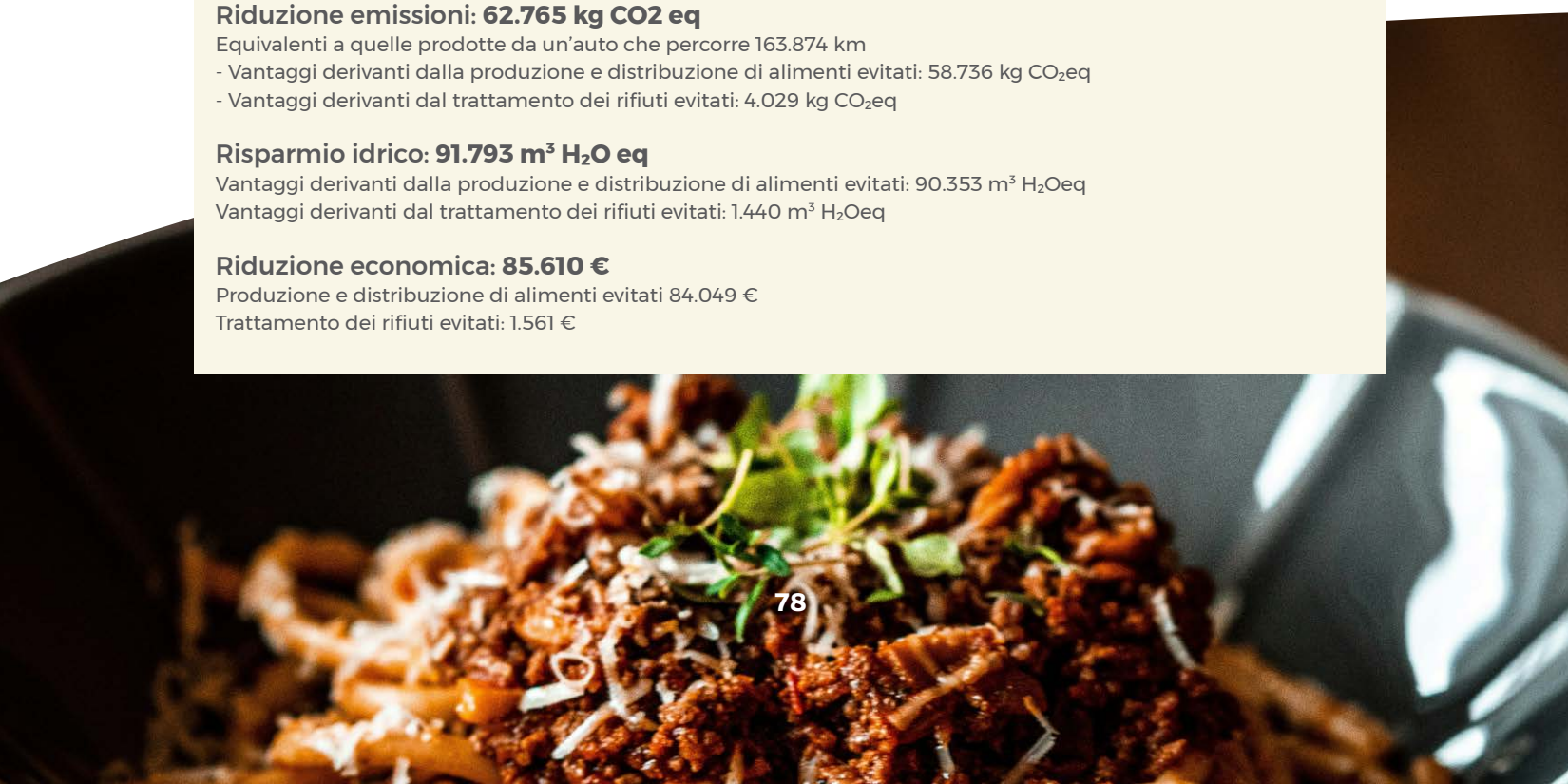
Felsinea Ristorazione ha compiuto un passo audace verso la sostenibilità integrando la tecnologia innovativa di **Winnow**. Questa iniziativa fa parte dell'impegno dell'azienda a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la salute dei clienti per le generazioni future. Grazie alla **tecnologia di Winnow**, 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 si-

stemi 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.

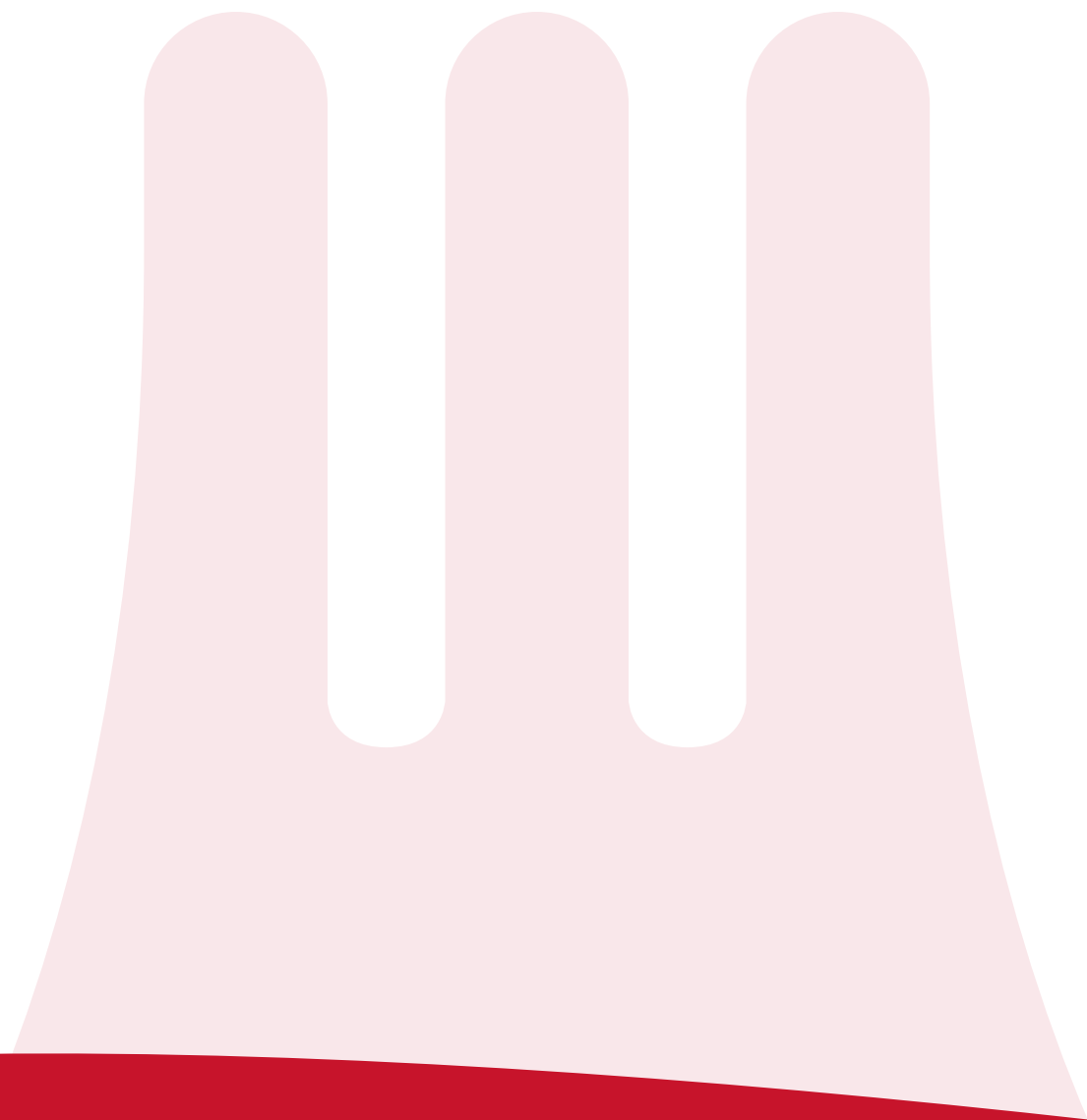
La decisione di utilizzare Winnow è stata basata su diversi fattori, tra cui l'efficienza operativa e la sostenibilità ambientale. Il sistema Winnow utilizza una **tecnologia all'avanguardia** per fornire informazioni sugli sprechi alimentari: per Felsinea Ristorazione rappresenta un'opportunità per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

Tipologia	2022	2023	2024
Pasti salvati	18.714	7.526	13.299
Riduzione emissione CO2	32.200 kg	13.000 kg	22.900 kg
Riduzione di spreco alimentare	7.500 kg	3.000 kg	5.300 kg
Riduzione economica	14.860,00 €	8.929,00 €	17.644,00€





Ogni **pasto** è un gesto di  
**cura**, per le **persone**  
e per il **pianeta**.







**Felsinea Ristorazione s.r.l.**

Via Gazzani 18,  
40012, Calderara di Reno (BO)  
**+39 051 3173 500**

**[www.felsinea.it](http://www.felsinea.it)**



100% Carta riciclata