



DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

PERIODO DI RIFERIMENTO: 2021/2023



ELIOR SPA - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE REGOLAMENTO EMAS

Revisione	Data	Descrizione
1	27/08/2021	Prima Edizione

Predisposizione	Approvazione
Responsabile Sistema di Gestione Ambientale – Rappresentante Direzione EMAS	AD – R. Ambrosino

INDICE

1	Introduzione.....	4
2	Presentazione	5
2.1	Il Gruppo ELIOR nel mondo	5
2.2	Il Gruppo Elior in Italia	6
2.3	La ristorazione in Italia e l'emergenza COVID	7
2.4	Elior Ristorazione S.p.A.	8
2.4.1	La struttura organizzativa.....	9
2.4.2	I principali settori di attività	11
2.4.3	Descrizione del Contesto Territoriale.....	11
2.4.4	Le certificazioni	12
2.4.5	Campo di applicazione del sistema EMAS.....	13
3	Strategie di sostenibilità.....	14
3.1	La Politica ambientale.....	14
3.2	Il Sistema di Gestione Ambientale ELIOR.....	15
3.3	Principale Legislazione Ambientale Applicabile.....	16
3.4	Mappatura Principali parti interessate	17
4	Aspetti Ambientali	17
4.1	L'analisi degli aspetti.....	17
4.2	La definizione dei KPI ed i fattori di normalizzazione	18
4.3	Gli aspetti ambientali ed il loro monitoraggio	19
4.3.1	Consumo Energetico	20
4.3.2	Consumo Idrico	21
4.3.3	Consumo di Risorse Materiali	22
4.3.4	Emissioni in aria	23
4.3.5	Emissioni CO2 Gas refrigeranti.....	24
4.3.6	Produzione e Gestione Rifiuti.....	24
4.3.7	Scarichi Idrici	26
4.3.8	Utilizzo Sostanze Pericolose.....	27
4.3.9	Rumore – Impatto Acustico	27
4.3.10	Utilizzo del suolo ed impatto sulla Biodiversità	28
4.4	Aspetti ambientali generati nelle situazioni di emergenza.....	28
5	Sede Direzionale e KPI di riferimento	29
6	Unità Operativa di Zola Predosa e KPI di riferimento	33
7	Programmi di Miglioramento.....	36
7.1	Riduzione Consumi Energia (IP-01).....	36



7.2	Riduzione Emissioni Gas Serra (IP-O2).....	37
7.3	Riduzione consumi idrici (IP-O3).....	38
7.4	Riduzione Produzione rifiuti (IP-O4)	39
8	Gestione Dichiarazione EMAS.....	41
9	Registrazione EMAS	42
10	Allegato I	43
11	Allegato II	45
12	Allegato III	46
13	Allegato IV.....	47



1 INTRODUZIONE

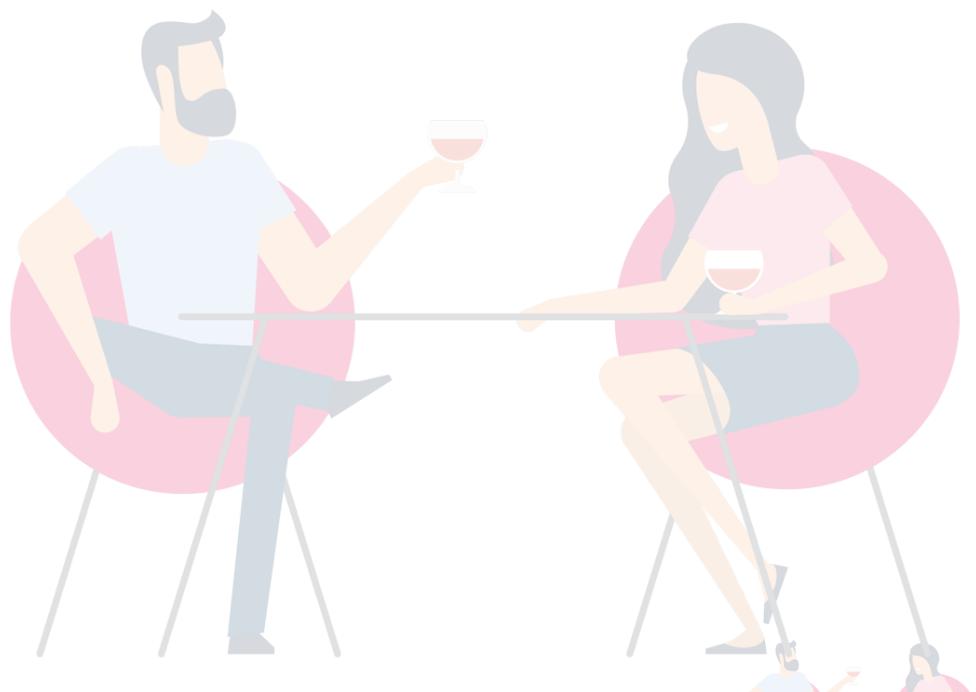
Caro lettore,

Stimolati dal sempre crescente attenzione alle tematiche di sostenibilità ed ispirati dalle nostre visioni strategiche organizzative, il Gruppo ELIOR ha scelto di avviare, attraverso la **registrazione EMAS** in conformità al Regolamento Europeo (UE) 1221/2009 (s.m.i.), un importante progetto per l'implementazione e progressiva estensione sui vari siti di un sistema di gestione ambientale conforme al sistema di Ecogestione e Audit dell'Unione Europea.

Nelle pagine seguenti potrai trovare la nostra Dichiarazione Ambientale EMAS, uno strumento utile a fornire una visione d'insieme degli elementi significativi e delle relazioni della nostra Organizzazione rispetto all'ambiente ed alla sua sostenibilità; il documento si pone inoltre l'obiettivo di costituire uno strumento di rendicontazione chiaro e trasparente delle nostre politiche, attività e pianificazioni strategiche dei nostri miglioramenti ambientali.

Buona lettura.

L'Amministratore Delegato
Rosario Ambrosino



2 PRESENTAZIONE

La Presente Dichiarazione è riferita alla società **Elior Ristorazione S.p.A.**, azienda leader nel settore della ristorazione collettiva italiana, e parte del Gruppo Elior.

2.1 IL GRUPPO ELIOR NEL MONDO

Il Gruppo ELIOR, fondato nel 1991, è il terzo operatore in Europa della Ristorazione Collettiva, della Ristorazione in Concessione e dei Servizi ad essi associati; attualmente, opera in 6 Paesi ed a livello globale è al quarto posto per il catering su contratto ed al terzo per il catering su concessione. Elior Italia entra a far parte del Gruppo Elior a partire dal 1999, continuando il percorso che in 15 anni l'ha portata ad essere leader nel mercato nazionale.



Figura 1 I numeri del Gruppo Elior 2019

Mission

Essere il Caterer of Choice, la scelta di qualità nella Ristorazione Collettiva per milioni di clienti in tutto il mondo ogni giorno.

Per garantire un'esperienza innovativa, sempre.

Per fare di ogni pasto, un momento da assaporare.

A sostegno dell'ambizioso obiettivo che ELIOR si pone come mission e dell'impegno quotidiano di tutto il Gruppo ELIOR, l'insieme di 5 valori rappresenta la nuova strategia per il periodo 2020-2024:

#1: spostamento misto verso mercati attraenti	Orientare lo sviluppo del nuovo business verso i segmenti, i clienti e i clienti più attraenti Sviluppa adiacenze rilevanti Converti i potenziali clienti auto-gestiti per assicurarti un margine più elevato
# 2: maggiore centralità del cliente / CSR (catering)	Soddisfa le aspettative della società Sviluppa la vendita al dettaglio Sali a bordo e potenzia la prima linea Ridefinire la strategia di portafoglio del marchio Gestisci i contratti in modo proattivo
# 2: aumento del cross-sell / upsell (servizi)	Lavori speciali Gestione delle strutture Conciergerie



# 3: attenzione sistematica alla conservazione	Un cliente, un progetto Dashboard delle vulnerabilità Unità di ritenzione Utilizzo e aggiornamento degli strumenti Chiarimento degli incentivi Post mortem sistematico
# 4: ottimizzazione continua dei costi	Migliora i costi del cibo Ottimizza i costi di manodopera Ottimizza le spese generali e le SGAV
# 5: gestione e allocazione della liquidità	Monitorare l'allocazione degli investimenti Migliora il capitale circolante Limita le cose non ricorrenti

2.2 IL GRUPPO ELIOR IN ITALIA

Nel territorio nazionale il Gruppo si articola con un pool di aziende consociate di cui ELIOR Ristorazione S.p.A. è proprietaria al 100%, operanti nel settore dei servizi per aziende ed enti pubblici. La struttura aziendale di Elior in Italia è riportata in Figura 2.

All'interno della struttura di Elior Italia sono presenti alcuni servizi speciali, non associabili alla classica ristorazione collettiva, identificati con un marchio, un sito ed attività di comunicazione dedicati (tra cui il Servizio *Pulcini & Co.*, il Servizio *Itinere* ed *Elior Servizi*, oltre al nuovo servizio *Artusia*).



Figura 2 L'organizzazione di Elior Italia



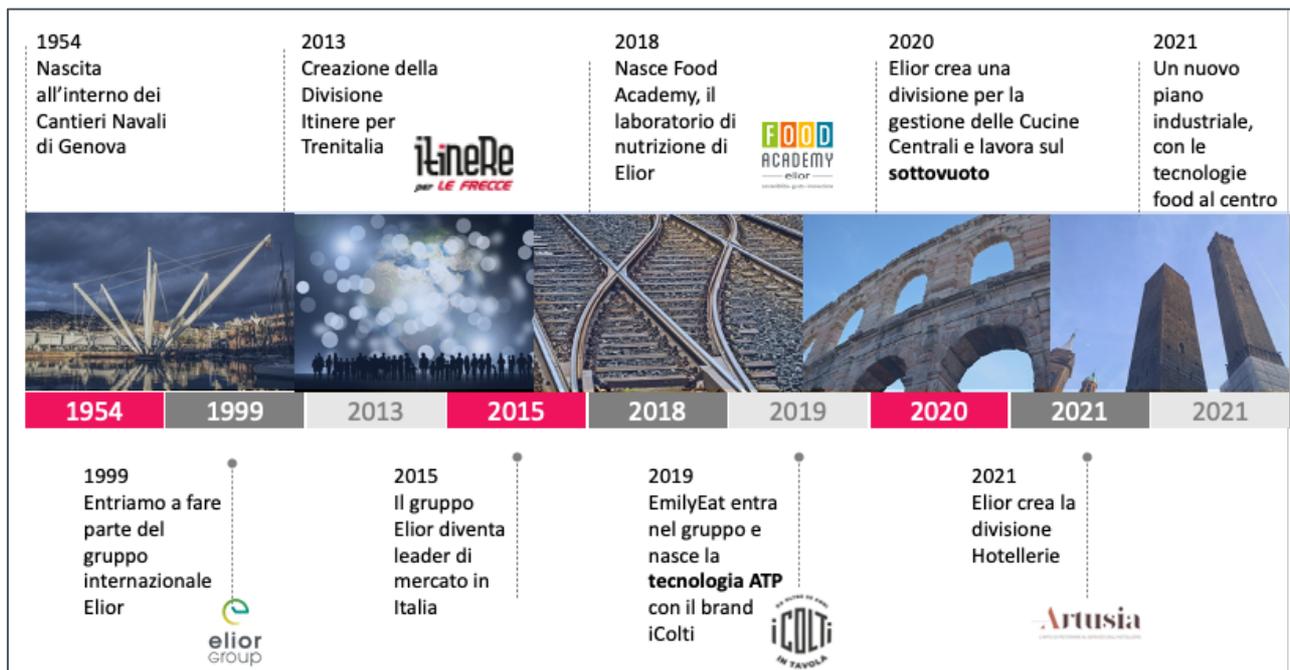


Figura 3 L'evoluzione della organizzazione di Elior Italia

2.3 LA RISTORAZIONE IN ITALIA E L'EMERGENZA COVID

A delineare il contesto in cui il progetto EMAS è stato avviato è necessario indicare come l'Emergenza sanitaria COVID 19 abbia influito sulla struttura organizzativa in Italia.

L'emergenza sanitaria ha presentato un vero e proprio banco di prova per il settore della ristorazione collettiva. La chiusura delle scuole e di molte aziende nonché l'applicazione diffusa dello smart working ha messo in crisi la modalità tradizionale di somministrazione del servizio, richiedendo alle aziende del settore di rivalutare la propria organizzazione e di differenziare maggiormente l'offerta, per rispondere alle nuove esigenze nate che, ad ora, sembra si manterranno nel tempo.

In questo contesto pieno di sfide, a settembre 2020, Elior ha sviluppato **iColti in tavola**, una soluzione di catering smart che permette di ordinare e ricevere i piatti comodamente a casa con menù declinati in linee di prodotti specifiche per i bisogni e i gusti di tutti, compresi intolleranti e allergici. Il servizio pone una soluzione pratica a tutti i lavoratori: dipendenti di azienda che lavorano in sede e non e anche a tutte le persone che lavorano in casa e non hanno tempo per pensare cosa mangiare e stare ai fornelli.

Lo scopo è quello di offrire un servizio che risponda a:

- Nuovi stili di vita
- Flessibilità negli spazi
- Cliente sempre più esigente
- Necessità delle persone di non avere limiti di orari e vincoli di spazio



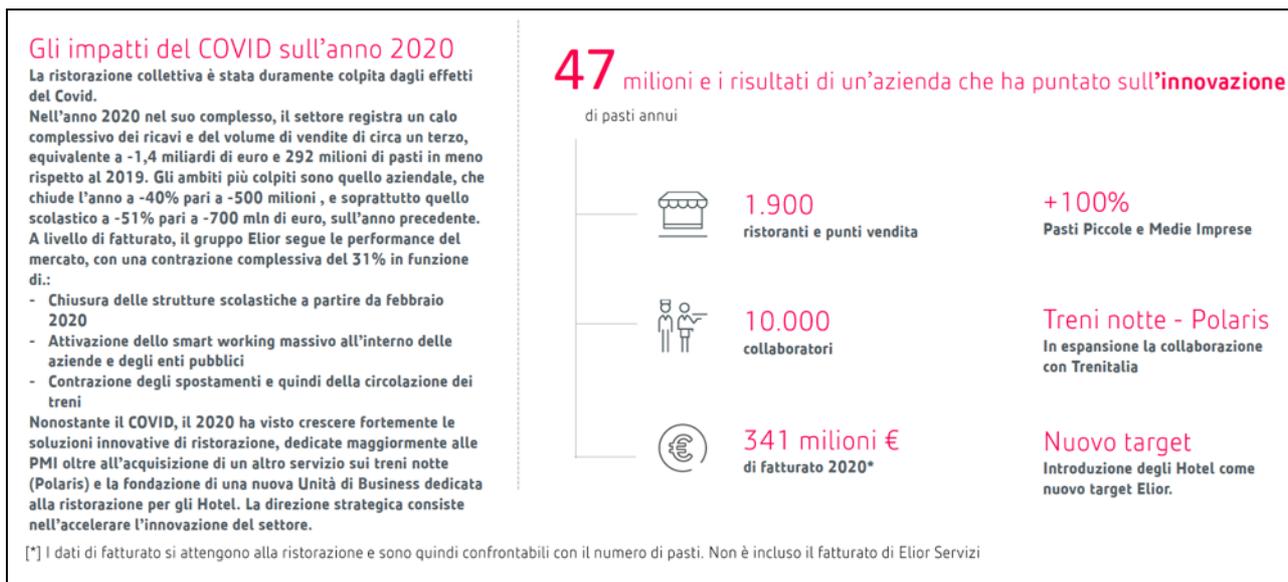


Figura 4 I numeri di Elior in Italia nel 2020 e gli impatti del COVID

2.4 ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.

Elio ristorazione S.p.A. rappresenta la capogruppo di Elior in Italia e svolge per le aziende consociate la funzione di *Centro Servizi*, regolamentato attraverso un Accordo Quadro che prevede di accentrare i seguenti servizi nella sede Direzionale ELIOR:

- Gestione delle Risorse Umane.
- Amministrazione del Personale.
- Direzione Acquisti.
- Direzione Ordini.
- Marketing.
- Sistemi I.T. – Infrastruttura e sicurezza informatica.
- Controllo di gestione.
- Servizi di Gestione Finanziaria e Tesoreria.
- Direzione Amministrazione Finanza e Controllo.
- Servizi amministrativi.
- Controllo Qualità-Ambiente-Sicurezza.

Il nostro core business

è la cucina e il servizio di pasti. Elior Italia si basa su 3 principali modelli di ristorazione:

- La **ristorazione onsite**, nei locali che vengono dati in gestione ad Elior dal cliente (aziende, hotel, bistrò, musei, etc)
- La ristorazione **«disaccoppiata»** con produzione presso una cucina centrale e rinvenimento e somministrazione presso il cliente grazie al trasporto dei pasti
- La ristorazione **onboard** che segue dinamiche specifiche legate alla gestione dei mezzi di trasporto

Oltre alla ristorazione, il gruppo Elior comprende anche Elior Servizi, che si occupa di facility management e pulizie.

Ristorazione



Servizi

Staff HQ

Elior Ristorazione S.p.A.	
Sede legale	Via Venezia Giulia, 5/a – 20157 Milano
Capitale sociale	Euro 45.000.000
Fatturato	Euro 137.525.264
Cod.Fisc – P. IVA	08746440018
Numero di dipendenti	5.950
Numero totale pasti prodotti	24.474.122
Numero cucine centrali	10
Settori di attività	Ristorazione collettiva (educazione, forze armate, sanità, aziende)

Tabella 1 Principali dati anagrafici aziendali, dati relativi all'anno 2020



2.4.1 LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Nella seguente figura è riportata la struttura organizzativa direzionale del gruppo a livello nazionale. Dal punto di vista operativo, la Direzione Generale (nella figura dell'Amministratore Delegato) supervisiona e coordina le attività tramite i vari Direttori di Stream.

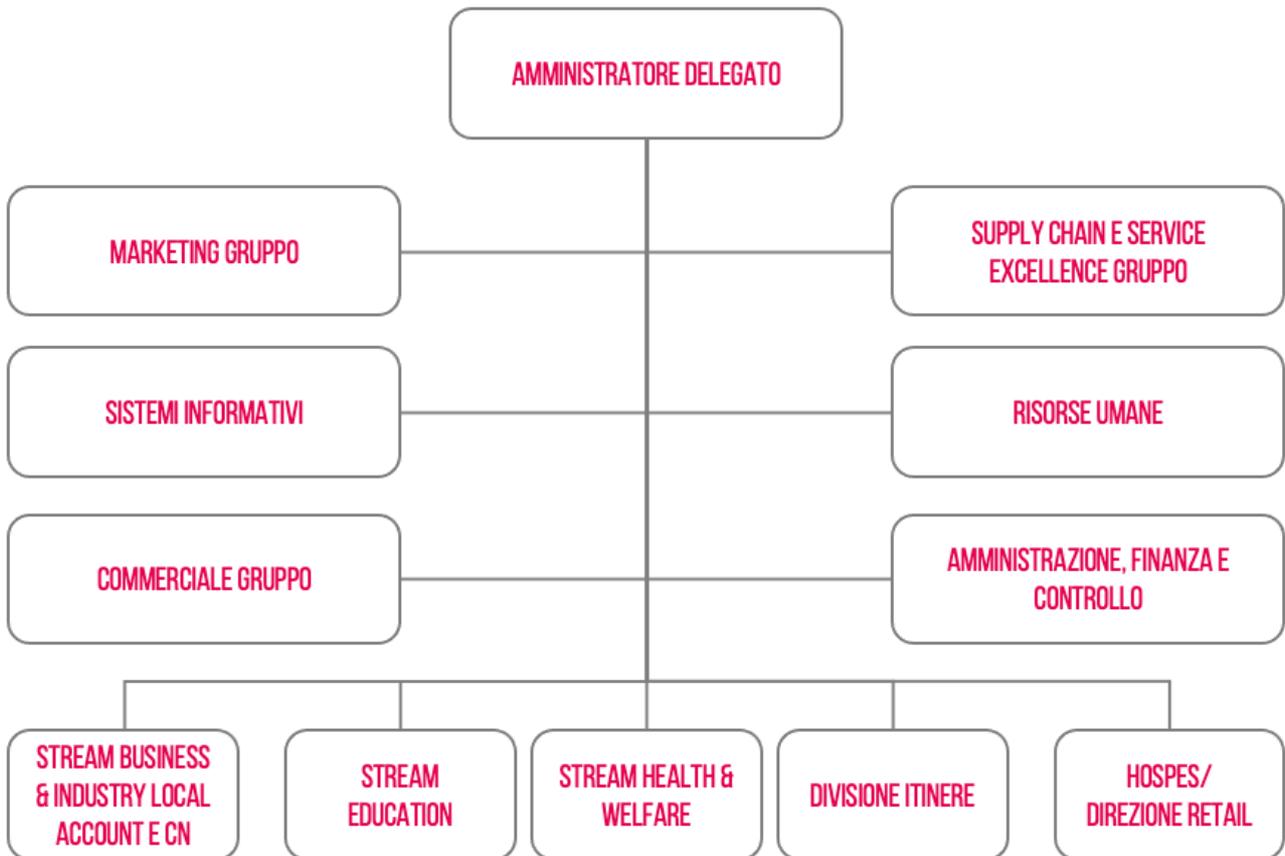


Figura 5 Organigramma direzionale di Elixir Ristorazione

La struttura organizzativa in carico della gestione del sistema EMAS è articolata come di seguito riportato.



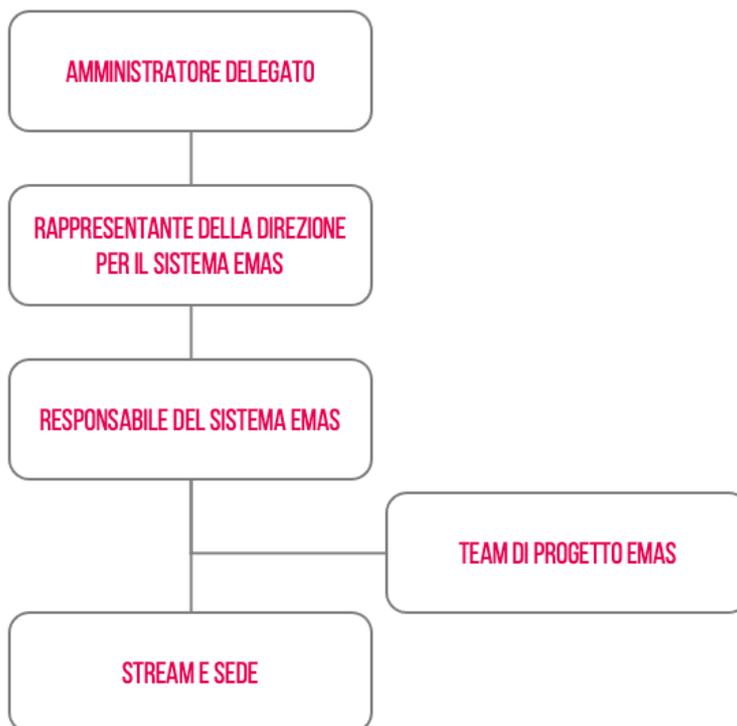


Figura 6 Organigramma EMAS di Elixir Ristorazione

Team di Progetto - EMAS

Per garantire il funzionamento del Sistema di Gestione Ambientale e l'applicazione di quanto disposto dal Regolamento EMAS, il Gruppo ha identificato uno specifico Team di Progetto con ruoli, responsabilità e relazioni delle funzioni che hanno o potrebbero avere un impatto sulle attività organizzative e sull'ambiente.

Chi Funzioni aziendali nominate ufficialmente che contribuiscono attivamente all'implementazione del Sistema di Gestione Ambientale

Scopo Coinvolgere attivamente i dipendenti nell'attuazione e nel miglioramento del Sistema di Gestione Ambientale, aumentando la loro consapevolezza sugli impegni e le iniziative ambientali

Mansioni

- Supportare la Direzione nella revisione e nell'aggiornamento della politica ambientale
- Definizione degli obiettivi e dei piani di miglioramento da proporre alla Direzione
- Collaborare per identificare aspetti ambientali significativi e definire le relative misure di controllo e monitoraggio.
- Supportare la scrittura/revisione delle procedure di Sistema e della Dichiarazione Ambientale EMAS
- Facilitare l'applicazione del Sistema di Gestione Ambientale tramite:
 - Revisione periodica degli obiettivi e dei programmi di miglioramento
 - Fornire input per il riesame periodico
 - Sviluppare attività di sensibilizzazione e comunicazione alle parti interessate
 - Revisione / aggiornamento delle aspettative degli stakeholder, in relazione alle tematiche ambientali.



2.4.2 I PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ

La ristorazione collettiva gestita dall'organizzazione è attiva sia nel settore pubblico che nel privato e comprende quattro tipologie principali di servizi offerti secondo quanto riportato di seguito.

Aziende		
Soluzioni su misura, servizi personalizzati, eco-sostenibili e all'avanguardia fin dalla progettazione iniziale. Sulla base del numero di dipendenti, dei loro gusti e fabbisogno calorico, dei locali presenti per il servizio, il Gruppo ELIOR offre soluzioni per la ristorazione aziendale innovative e personalizzate.		
Aspetti chiave		
Food concept innovativi	Menu in linea con le nuove tendenze	Ambiente piacevole e rilassante
Sanità		
In ambito sanitario, mangiare bene diventa fondamentale per stare meglio. Un compito delicato che ELIOR svolge con efficienza, cura per i dettagli e attenzione alle persone.		
Aspetti chiave		
Menu salutari e bilanciati, diete personalizzate	Atmosfera e cortesia	Aiutare pazienti ed anziani a nutrirsi in autonomia
Scuole		
Il Gruppo ELIOR offre servizi di Ristorazione con un'ampia varietà di menu, preparati con ingredienti genuini e gustosi, che tengano conto delle differenti fasce d'età. Promuove inoltre uno stile di vita basato su un corretto rapporto con il cibo, attraverso programmi ed Educazione Alimentare ad hoc, momenti ludici e formativi, organizzati con il cliente, che prevedono il coinvolgimento del personale Docente, dei genitori, delle Amministrazioni locali, delle ASL e delle Commissioni Mensa.		
Aspetti chiave		
Percorsi di educazione alimentare per suggerire corretti stili di vita	Menu vari ed appetitosi con il giusto equilibrio di principi nutritivi	La refezione scolastica come momento di condivisione e responsabilizzazione
Forze armate		
La ristorazione del Gruppo ELIOR per caserme, accademie, centri di addestramento, comandi e stazioni militari e di organi di Pubblica Sicurezza. In qualsiasi condizione, anche la più impervia, Gruppo ELIOR è in grado di servire pasti con la qualità e l'efficienza di sempre e soddisfacendo qualunque richiesta.		
Aspetti chiave		
Efficienza, sicurezza e flessibilità, anche nelle situazioni di emergenza	Servizio veicolato, per le strutture che non dispongono di cucine interne o di attrezzature adeguate e per esigenze di natura temporanea	

Tabella 2 Tipologia di servizi offerti

2.4.3 DESCRIZIONE DEL CONTESTO TERRITORIALE

L'organizzazione si sviluppa su tutto il territorio nazionale, le sedi di lavoro sono costituite prevalentemente da:

- Sede legali ed uffici territoriali correlate all'attività amministrativa.
- Unità operative.

Le attività amministrative vengono svolte presso le sedi Direttive/filiali/divisioni, poste per lo più all'interno di zone urbane. Le Sedi Amministrative sono collocate sul territorio nazionale ed al loro interno vengono svolte essenzialmente le attività di ufficio ed archiviazione documenti.

A livello operativo sono presenti diverse tipologie di strutture, associate ad appalti in cui l'organizzazione opera come società appaltate (non prevista gestione diretta di utenze, autorizzazioni e strutture); risultano tuttavia presenti talune strutture definite di "Piena Disponibilità" in cui viene svolta attività operativa stabile con piena responsabilità nella gestione.

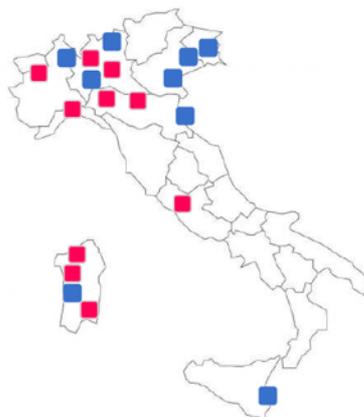


Una tipologia di unità strategica all'interno del servizio è costituita dalle cucine centrali.

LE TECNOLOGIE IN NUMERI

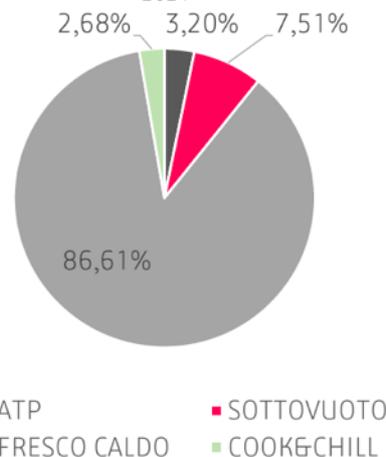
LE NOSTRE CUCINE CENTRALI LAVORANO CON DIVERSE TECNOLOGIE. LA PREVALENTE OGGI È IL FRESCO CALDO, MA PREVEDIAMO UN MIX MOLTO DIVERSO IN POCHI ANNI

LE CUCINE CENTRALI
20 CUCINE CENTRALI DISLOCATE PREVALENTEMENTE NEL NORD ITALIA



 GEMEAZ
 ELIOR

LA PRODUZIONE DELLE CUCINE CENTRALI
% CALCOLATA SUL TOTALE PASTI PRODOTTI PRESSO LE CUCINE CENTRALI ELIOR – OTTOBRE 2020 / MAGGIO 2021



La distribuzione dei centri operativi di cottura sul territorio italiano è mostrata nella figura seguente.

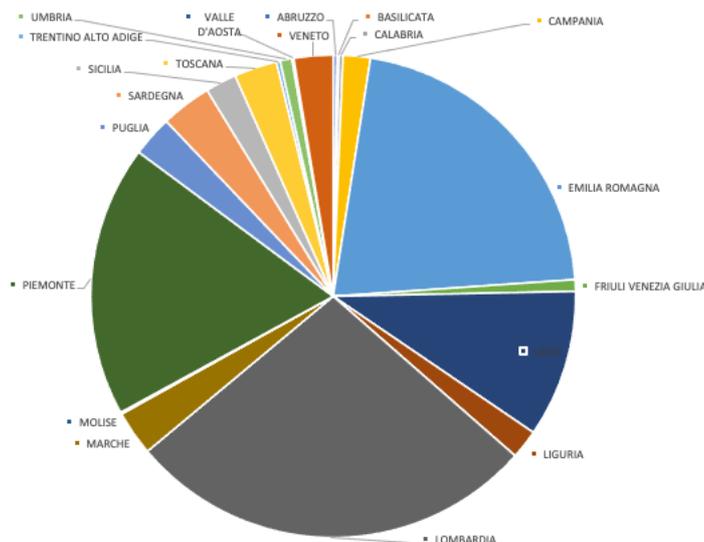


Figura 7 Distribuzione dei Centri di Cottura Elior Ristorazione spa 2021 (circa 800 unità)

2.4.4 LE CERTIFICAZIONI

Gli elementi che ELIOR considera imprescindibili a livello di Gestione aziendale sono rappresentati dalla Sicurezza dei Luoghi di Lavoro, la Sicurezza e l'Igiene alimentare, il rispetto dell'ambiente, nonché i principi di tutela dei lavoratori e responsabilità sociale; a tale scopo l'organizzazione ha ottenuto diverse certificazioni riconducibili a:

- ISO 45001:2018 per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori
- HACCP_GMP LINEA GUIDA CODEX – CAC/RCP-1/1969 – Principi generali sull'igiene alimentare
- ISO 22000:2018 per la Sicurezza e l'Igiene degli alimenti



- ISO 22005:2007 del Sistema di Gestione della Rintracciabilità
- Attestato di idoneità per il Ricevimento e Stoccaggio Prodotti Biologici
- Certificato di conformità ai disciplinari tecnici per il servizio di ristorazione in regimi dietetici
- ISO 9001:2015 del Sistema di Gestione della Qualità
- ISO 14001:2015 del Sistema di Gestione Ambientale
- ISO 50001:2018 - Sistema di Gestione dell'Energia
- SA 8000:2014 - Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale

2.4.5 CAMPO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA EMAS

Le attività cardine del servizio riguardano la progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione (collettiva e/o commerciale) all'interno dei quattro settori di attività indicati al paragrafo 2.4.2, sia con produzione diretta dei pasti che con fornitura di derrate alimentari a seconda dei contratti specifici con aziende private o appalti con aziende pubbliche. L'erogazione del servizio include tutte le fasi seguenti: accettazione e stoccaggio materie prime, preparazione, produzione e relative attività di pulizia, manutenzione, sanificazione e monitoraggio degli infestanti, trasporto e distribuzione di derrate alimentari e/o pasti finiti, inclusi i pasti speciali.



I siti inclusi campo di applicazione del Sistema EMAS sono i seguenti:

- Sede Legale, in via Venezia Giulia 5/A, Milano
- Centro di Cottura di Zola Predosa

SCOPO DEL CERTIFICATO

Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione (collettiva e/o commerciale) presso strutture ospedaliere, sanitarie, socio-assistenziali, scolastiche, universitarie, militari, istituti religiosi, civili, aziendali e a bordo treno con produzione diretta dei pasti e/o con fornitura di derrate alimentari, sia in legame fresco-caldo che refrigerato e/o surgelato e in atmosfera modificata (ATM)/sottovuoto, per organizzazioni pubbliche e private.



3 STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ

Il Gruppo Elior si è allineato alle sfide globali relative alla Sostenibilità individuando 4 aree prioritarie su cui lavorare, iniziative che sono state tradotte nel Piano **POSITIVE FOODPRINT**.

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN**

Elior Group si è allineato a queste sfide globali, individuando **4 aree prioritarie su cui lavorare**.
Queste 4 aree sono la base del Piano **POSITIVE FOODPRINT di Elior**. Dal 2021 Elior ha poi aderito al CDP per la quantificazione degli impatti e il suo monitoraggio nel tempo.

FIRMATARIO DEL PATTO MONDIALE GLOBAL COMPACT DAL 2004
Programma delle nazioni Unite sulla responsabilità sociale d'Impresa, basato su un insieme di dieci principi fondamentali, relativi ai diritti umani, standard lavorativi, tutela dell'ambiente e lotta alla corruzione.

BUONO E SANO

MODELLO CIRCOLARE

PRODOTTI SOSTENIBILI

PRENDERSI CURA DEI COLLABORATORI E DELLA COMUNITÀ

L'IMPEGNO IN ITALIA

I principali elementi che incidono sull'impronta ambientale e che influenzano decisioni e comportamenti dell'organizzazione sono:

- **Menù design**
- **Modello circolare**
- **Consumi energetici**

Oltre alla necessità di lavorare sui temi legati alla sostenibilità, è forte il tema della divulgazione sulla sostenibilità, con particolare focus sulla filiera agroalimentare.

MENU DESIGN

Progettazione dei Menù attraverso scelte nutrizionali che inglobano anche valutazioni sulla sostenibilità ambientale degli ingredienti.

MODELLO CIRCOLARE

Applicazione principi di Circolarità finalizzati ad ottimizzare la lavorazione degli ingredienti nonché limitare gli scarti alimentari.

CONSUMI ENERGETICI DEI RISTORANTI

Gestione e riduzione dei Consumi Energetici anche attraverso una attenta selezione dei provider energetici.

3.1 LA POLITICA AMBIENTALE

Il Sistema di Gestione Ambientale del Gruppo è ispirato ad una politica integrata, all'interno della quale sono inclusi i seguenti principi strategici ambientali:



- **Qualità dei servizi erogati:** fornire servizi progettati in ottica di sostenibilità e con approccio di filiera, in grado di soddisfare sia i clienti che gli utenti finali.
- **Conformità Legislativa:** operare sempre in accordo con quanto previsto a livello di legislazione ambientale applicabile alle Unità Direzionali e Unità Operative.
- **Coinvolgimento delle parti interessate:** coinvolgere le parti interessate interne ed esterne nell'attuazione del sistema di gestione ambientale. Il coinvolgimento dei dipendenti e la consapevolezza ambientale, in particolare, sono fondamentali per l'efficacia del SGA.
- **Rispetto per l'ambiente:** offrire il proprio contributo alla protezione ambientale e alla riduzione dell'inquinamento attraverso il suo sistema di gestione ambientale come promosso dalle politiche della Comunità Europea.
- **Miglioramento continuo:** definire piani di miglioramento e obiettivi per migliorare costantemente le prestazioni ambientali, aumentando la consapevolezza tra tutte le parti interessate.

La versione integrale della Politica Ambientale è riportata in Allegato 1 ed è disponibile sul sito web ELIOR (<https://www.elior.it/documenti>).

3.2 IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE ELIOR

Per tradurre concretamente l'impegno ambientale stabilito all'interno della Politica, dal 2004 il Gruppo ha adottato un Sistema di Gestione Ambientale finalizzato a monitorare e migliorare continuamente le proprie prestazioni ambientali, tale sistema, certificato in accordo ai requisiti della Norma UNI EN ISO 14001, è stato aggiornato nel 2021 in conformità allo standard EMAS.

I principali elementi del Sistema di Gestione Ambientale sono:

- **Analisi del Contesto Ambientale:** valutazione approfondita di tutte le attività Elixir e del contesto in cui si svolgono; consentendo di identificare tutte le questioni ambientali pertinenti da affrontare, mettendo in evidenza la relazione tra Elixir e le sue parti interessate, nonché tutti i rischi e le opportunità da gestire. In considerazione della complessità aziendale derivante dal numero di unità operative, prevalentemente siti non di proprietà, dislocati sul territorio nazionale, la peculiarità di taluni servizi e la centralità dei servizi direzionali l'Analisi del Contesto è organizzata su più livelli partendo da Analisi di Gruppo fino ad arrivare alle valutazioni sito specifiche delle Unità operative.
- **Politica ambientale:** impegno pubblico per il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali, che definisce la strategia di miglioramento ambientale.
- **Dichiarazione Ambientale EMAS:** dichiarazione, aggiornata regolarmente, che fornisce alle parti interessate le informazioni e aggiornamenti sulle prestazioni, gli obiettivi e i risultati ambientali dell'organizzazione.
- **Procedure, istruzioni e moduli:** insieme di documenti che guidano il processo di revisione e miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.



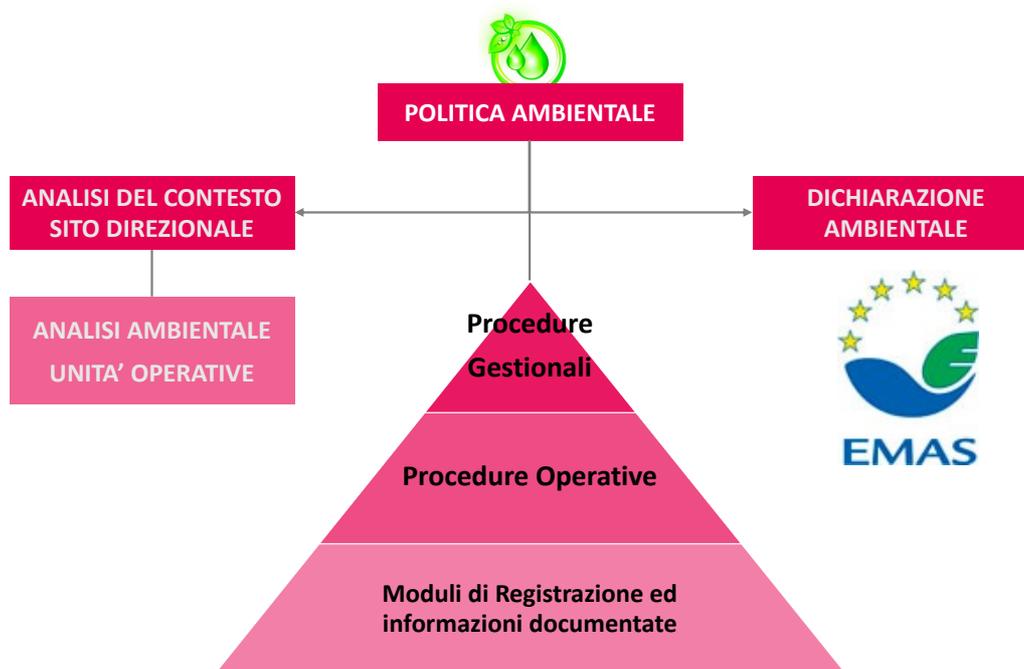


Figura 8 Struttura del Sistema di Gestione Ambientale Elior

3.3 PRINCIPALE LEGISLAZIONE AMBIENTALE APPLICABILE

Le principali funzioni aziendali che operano in questo campo sono il Rappresentante della Direzione, che ha la funzione di assicurare risorse e mezzi per garantire la compliance, il Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale, ed alcuni membri del Team di Progetto EMAS.

Per quanto riguarda gli obblighi volontari di conformità, la loro valutazione viene effettuata periodicamente esaminando le esigenze e le aspettative delle parti interessate.

I principali elementi relativi alla legislazione ambientale applicabile sia alle Sedi Direzionali che alle Unità Operative, e direttamente connessi ai principali aspetti ambientali dell'organizzazione, si riferiscono a:

- Approvvigionamento idrico e scarico acque reflue civili e/o industriali.
- Controllo delle emissioni.
- Gestione e controllo dei Consumi energetici.
- Efficienza energetica (riferita a sistemi di riscaldamento e raffrescamento).
- Controllo perdite per sistemi di raffreddamento.
- Gestione dei rifiuti.
- Prevenzione incendi, relativa ad alcune attività tecniche.

Il Sistema di Gestione del Gruppo garantisce il rispetto di tutte le leggi comunitarie e italiane in materia ambientale applicabili in modo efficiente; i principali elementi legislativi ambientali applicabili alle attività sviluppate sono riportati in Allegato II.

Il Gruppo ha stabilito e mantiene una procedura che garantisce l'identificazione, l'aggiornamento e la gestione della legislazione e degli obblighi ambientali; per quanto riguarda la registrazione EMAS, è stato preso in esame, in quanto applicabile alla specifica realtà organizzativa, la Decisione della Commissione (UE) 2016/611 del 15 aprile 2016 (correlata al Regolamento CE n. 1221/2009) quale elemento di riferimento sulle migliori pratiche di gestione ambientale, indicatori di prestazione ambientale settoriale ed esempi di eccellenza per il settore del turismo.



3.4 MAPPATURA PRINCIPALI PARTI INTERESSATE

Il Gruppo provvede periodicamente allo sviluppo dell'analisi dei principali stakeholder e delle loro aspettative rilevanti dal punto di vista ambientale; la seguente Figura illustrata la mappatura generale a livello aziendale sviluppata dal Comitato Ambiente-EMAS.



Figura 9 Mappatura degli stakeholder ELIOR a livello aziendale

4 ASPETTI AMBIENTALI

4.1 L'ANALISI DEGLI ASPETTI

Con l'obiettivo di identificare programmi e obiettivi di miglioramento, il Gruppo ha valutato gli aspetti ambientali delle sue attività individuando gli aspetti ambientali significativi che possono generare impatti ambientali e devono essere gestiti per migliorare le prestazioni ambientali.

Gli aspetti ambientali connessi alle attività del Gruppo possono essere classificati in due categorie:

- **Aspetti diretti**, associati ad attività e servizi direttamente controllati.
- **Aspetti indiretti**, risultanti dall'interazione dell'Organizzazione con terze parti e che possono essere influenzati in misura rilevante.

La valutazione del livello di significatività di ogni aspetto viene effettuata secondo i criteri riportati nella figura seguente; un aspetto ambientale è significativo se è soddisfatto almeno uno dei criteri identificati; il criterio di valutazione tiene conto sia delle condizioni di normale attività sia delle condizioni anomale e delle situazioni di emergenza.



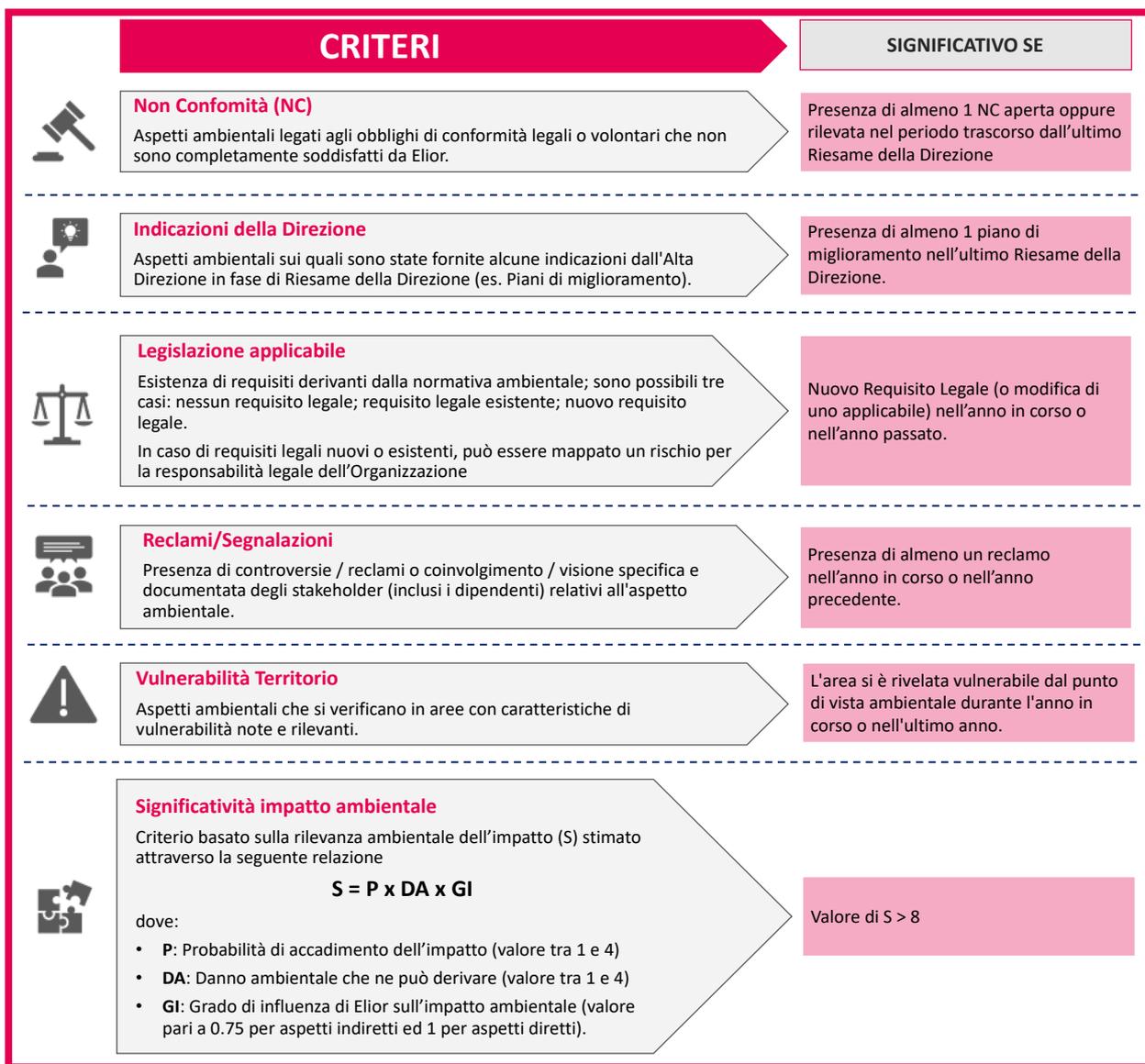


Figura 10 Criteri applicati per la valutazione degli aspetti ambientali

4.2 LA DEFINIZIONE DEI KPI ED I FATTORI DI NORMALIZZAZIONE

Come previsto dal Regolamento EMAS n. 1221/2009, il Gruppo ha definito specifici indicatori chiave (KPI) al fine di monitorare le proprie prestazioni ambientali nel tempo, compresi i progressi compiuti attraverso l'adozione dei piani di miglioramento riportati al paragrafo 7.

Tutti i KPI sono raccolti come valori assoluti e forniti sia in valore assoluto che normalizzati considerando i seguenti fattori di normalizzazione, differenziati per la sede direttiva ed i centri di cottura data la differente tipologia di attività svolte:

SEDE	FATTORE DI NORMALIZZAZIONE	Unità di misura
SEDE DIRETTIVA MILANO	Dipendenti totali, considerati come Full Time Equivalent – FTE	Numero di dipendenti
UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA	Pasti totali prodotti	Numero di pasti



4.3 GLI ASPETTI AMBIENTALI ED IL LORO MONITORAGGIO

I risultati della valutazione degli aspetti ambientali sono riportati in Allegato III. Nei paragrafi seguenti, viene riportata una breve descrizione di tutti gli aspetti ambientali presenti nei siti Elior oggetto della presente Dichiarazione; nel caso siano significativi, sono stati indicati con il simbolo diversificato in caso di applicabilità alla Sede Direzionale o all'Unità Operativa di Zola Predosa.



Per tutti gli aspetti ambientali mappati come significativi sono in atto azioni di gestione o programmi specifici di miglioramento.

ASPETTO AMBIENTALE	IMPATTO AMBIENTALE	SEDI DIREZIONALI ASPETTI SIGNIFICATIVI	SITI OPERATIVI ASPETTI SIGNIFICATIVI
Consumi idrici	Consumo di risorse	-	<ul style="list-style-type: none"> Lavaggio alimenti, stoviglie ed attrezzature in cucina
Consumo Energetico	Consumo di risorse	<ul style="list-style-type: none"> Approvvigionamento energetico Attività di ufficio 	<ul style="list-style-type: none"> Approvvigionamento energetico Consumi energetici attrezzature Conservazione refrigerazione celle frigorifere
Consumo di risorse materiali	Consumo di risorse	-	-
Emissione rumore	Inquinamento acustico	-	-
Emissione odore	Inquinamento atmosferico	-	-
Emissione in atmosfera	Inquinamento atmosferico	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldamento Trasferite/spostamenti 	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldamento Consumi energetici attrezzature Conservazione refrigerazione celle frigorifere
Rifiuti	Consumo di risorse Inquinamento solo/acque	<ul style="list-style-type: none"> Attività manutenzione attrezzature/impianti 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione alimenti Confezionamento pasti Fine vita
Scarichi idrici	Inquinamento acque	-	<ul style="list-style-type: none"> Gestione depuratore (ove applicabile)
Uso di sostanze pericolose	Inquinamento solo/acque	-	-
Uso di sostanze pericolose Sversamento	Inquinamento solo/acque	-	Gestione impianti di depurazione
Utilizzo di gas refrigeranti ad effetto serra	Inquinamento atmosferico	-	<ul style="list-style-type: none"> Conservazione refrigerata/gestione celle frigorifere





4.3.1 CONSUMO ENERGETICO



L'energia utilizzata in tutti gli impianti gestiti, cucine centrali e uffici, è 100% green dal 2021. L'obiettivo al 2025 è di rendere l'intera value chain sostenibile convertendo tutti i trasporti ad alimentazione ibrida.

I consumi dei siti inclusi nella Dichiarazione EMAS vengono monitorati, al fine di individuare eventuali anomalie, con il coinvolgimento delle opportune figure aziendali e dell'Energy Manager del Gruppo; i dati in oggetto, per i siti certificati, vengono gestiti nell'ambito del Sistema di Gestione dell'Energia certificato UNI CEI EN ISO 50001.

SEDE DIRETTIVA MILANO

Le attività che contribuiscono maggiormente al consumo di energia in riferimento alle Sedi Direttive sono riconducibili a:

- Illuminazione di edifici.
- Condizionamento dei Locali.
- Riscaldamento dei Locali.
- Alimentazione delle apparecchiature Elettroniche.

In particolare, i principali consumi energetici sono relativi all'energia elettrica, utilizzata negli uffici e al gas naturale, utilizzato per l'alimentazione dei gruppi termici per il riscaldamento dei luoghi di lavoro. All'interno del sito Direzionale i servizi di mensa/bar non prevedono attività di cucina e cottura.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

In riferimento alle attività operative associate alla lavorazione delle derrate alimentari per la preparazione di Pasti, le attività che contribuiscono maggiormente al consumo di energia presso i Centri di Cottura si riferiscono a

- Illuminazione di edifici.
- Refrigerazione e stoccaggio delle derrate alimentari.
- Produzione di Vapore e riscaldamento dei Locali.
- Alimentazione delle apparecchiature per la cottura degli alimenti (consumi di energia elettrica e termica).



	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Consumo Energie elettrica	kWh
	Consumo di energia rinnovabile	kWh
	Percentuale Energia Elettrica da fonti rinnovabili	%
	Quantità di energia elettrica rinnovabile autoprodotta	kWh
	Quantità di metano consumato	m ³
	Emissioni GHG associate a Consumi Energetici	g CO _{2eq}



4.3.2 CONSUMO IDRICO



SEDE DIRETTIVA MILANO

L'acqua utilizzata presso la Sede Direttiva di Milano proviene da acquedotto pubblico ed è utilizzata principalmente per scopi civili (servizi igienici e pulizia), alimentazione del sistema antincendio (presso la centrale termica è disponibile un sistema di trattamento preliminare dell'acqua con resine addolcenti ed il consumo di acqua è legato solo alla fase di lavaggio, quindi è trascurabile.

Il contributo al consumo di acqua correlato all'attività del servizio bar e mensa (aspetto indiretto) è da ritenersi trascurabile.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

I consumi di acqua potabile presso i centri di cottura sono generalmente riconducibili agli acquedotti comunali e vengono monitorati (ove possibile) mediante letture periodiche dei contatori; nel caso in cui risulti possibile presso le sedi operative vengono utilizzate lavastoviglie ad alta efficienza dal punto di vista del consumo e riciclo dell'acqua di lavaggio.

In riferimento alle attività operative associate alla lavorazione delle derrate alimentari per la preparazione di Pasti (legame freddo/caldo - refrigerato, pasti in atmosfera controllata ATP, pasti sottovuoto), gli elementi che contribuiscono maggiormente al consumo idrico si riferiscono a

- Lavaggio prodotti alimentari.
- Preparazione e cottura alimenti (es. acque di bollitura).
- Lavaggio Stoviglie-Attrezzature.
- Sanificazione e pulizia dei locali.
- Refrigerazione e stoccaggio delle derrate alimentari .

	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Consumo idrico	Litri o m ³





4.3.3 CONSUMO DI RISORSE MATERIALI

SEDE DIRETTIVA MILANO

Presso la sede centrale di Milano vengono sviluppate le attività di gestione e progettazione dei servizi (presso gli uffici sono ubicati gli uffici delle funzioni direzionali aziendali che operano a livello trasversale) e gestione amministrativa e contabile della società.

Dal punto di vista del consumo di materiale presso la Sede gli elementi maggiormente rilevanti riguardano:

- Derrate Alimentari (non prevista preparazione diretta)
- Carta per la stampa di documenti (uso interno ed esterno).
- Toner e componenti per stampanti.

I consumi di materiali sono rendicontati dal Controllo di gestione attraverso registrazioni su software gestionali aziendali.

	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Quantità di derrate alimentari acquistate	kg
	Quantità di carta per stampa acquistata	kg
	Quantità di toner per stampa acquistati	kg
	Quantità di materiale acquistato con criteri ambientali – acquisti verdi	kg

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

Le principali Materie Prime utilizzate presso le strutture Produttive sono costituite da:

- alimenti di origine animale e vegetale oltre a prodotti ausiliari per la preparazione e lavorazione delle derrate presso le unità operative.
- materiali monouso per la ristorazione ed imballaggi.
- prodotti detergenti e sanificanti per la pulizia gestiti secondo quanto previsto dalle relative schede tecniche e di sicurezza; Il Gruppo tra i criteri di selezione dei prodotti identifica fornitori in grado di assicurare detergenti a minor impatto ambientale.
- prodotti associati alle procedure di Sicurezza Alimentare con particolare riferimento alle attività di Pest Control: disinfettanti, insetticidi, rodenticidi, trappole, ecc... (attività gestita tramite fornitori specializzati).

	KPI- Indicatore di Riferimento	UdM
	Quantità di derrate alimentari acquistate	kg
	Quantità di detergenti per la pulizia acquistati	kg
	Quantità di imballaggi acquistati	kg
	Quantità di materiale acquistato con criteri ambientali – acquisti verdi	kg





4.3.4 EMISSIONI IN ARIA



SEDE DIRETTIVA MILANO

Considerando che presso la Sede Direzionale di Milano non vengono svolte attività di produzione non vi sono attività che generano emissioni soggette a specifica autorizzazione; le uniche emissioni in atmosfera generate sono riconducibili a:

- Impianti termici sottoposti a controllo Emissioni ed eventuale verifica di Efficienza Energetica (climatizzazione estiva ed invernale) da parte di fornitori qualificati.
- Mobilità personale mediante l'utilizzo dei mezzi facenti parte della flotta aziendale (es. viaggi d'affari, riunioni, eventi, conferenze e altre attività).

In relazione alla mobilità interna dei lavoratori per gli spostamenti casa-lavoro, Il Gruppo ha provveduto a nominare il proprio Mobility Manager ed è in fase di revisione il Piano Spostamento Casa Lavoro PSCL.

Gli indicatori ambientali correlati alle principali emissioni della Sede sono stati calcolati tramite lo strumento LCA professionale SimaPRO tenendo in considerazione i seguenti elementi:

- Consumo di carburanti per l'utilizzo dei mezzi aziendali afferenti al personale di sede.
- Consumo di combustibili per la produzione di energia termica.
- Consumo di energia elettrica.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

Le emissioni prodotte dalle attività di ristorazione/mensa (in particolare cappe di aspirazione delle cucine) rientrano tra quelle considerate come scarsamente rilevanti ai sensi del punto E dell'allegato IV parte I del D. Lgs. 152/2006 s.m.i.

Oltre a tali elementi soggetti, comunque, a manutenzione periodica gli altri elementi rilevanti a livello di emissioni sono riconducibili a:

- Centrali termiche sottoposte a controllo delle Emissioni ed eventuale verifica di Efficienza Energetica (per impianti utilizzati esclusivamente per la climatizzazione dei locali) da parte di fornitori qualificati.
- Generatori elettrici (ove previsti) utilizzati in caso di emergenza e di norma gestiti da fornitori Terzi.

Anche in questo caso indicatori ambientali correlati alle principali emissioni delle Unità Operative sono stati calcolati tramite lo strumento LCA professionale SimaPRO tenendo in considerazione i consumi di combustibili per la produzione di energia termica e le emissioni da produzione di energia elettrica.

In relazione alla veicolazione dei pasti è opportuno evidenziare che la maggior parte delle attività sono demandate a fornitori terzi non sotto la diretta responsabilità di ELIOR e non rientrano nel campo di rendicontazione della presente dichiarazione.

	KPI- Indicatore di Riferimento	UdM
	Emissioni GHG Totali	kgCO _{2eq}
	Emissioni GHG – dettaglio consumi energetici	kgCO _{2eq}
	Emissioni GHG – dettaglio parco automezzi	kgCO _{2eq}
	Emissioni in atmosfera - SO ₂	kg
	Emissioni in atmosfera – NO _x	kg
	Emissioni in atmosfera - PM	kg





4.3.5 EMISSIONI CO2 GAS REFRIGERANTI



SEDE DIRETTIVA MILANO

Ai fini della valutazione delle emissioni di gas serra associati agli impianti di condizionamento presso la sede, ELIOR mantiene aggiornato un censimento delle apparecchiature contenenti FGAS sottoposte a controlli e verifiche periodiche da parte di manutentori qualificati in accordo al DPR n.146/2018. Le emissioni di CO_{2equivalente} legate alle perdite degli impianti, sono state valutate sulla base dei fattori di conversione dei diversi gas in accordo con il Regolamento (UE) n. 517/2014.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

Anche nel caso delle Unità Operative, ELIOR tramite manutentori incaricati provvede a verificare periodicamente le fughe di FGAS dalle apparecchiature di condizionamento e refrigerazione (con particolare riferimento alle Celle di stoccaggio delle derrate alimentari) ed a calcolare le emissioni di CO_{2equivalente} legate alle fughe registrate.

	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Emissioni GHG Totali	kgCO _{2eq}
	Emissioni GHG – dettaglio FGAS	kgCO _{2eq}



4.3.6 PRODUZIONE E GESTIONE RIFIUTI



SEDE DIRETTIVA MILANO

La maggior parte dei rifiuti prodotti presso la Sede Direttiva sono classificati come rifiuti urbani e gestiti secondo procedure di raccolta differenziata (Carta, Plastica, Imballaggi in vetro / metallo, ecc...); i rifiuti speciali, vengono gestiti in conformità con il D.lgs. 152/06 e successive modifiche ed integrazioni e riconducibili a:

- Carta.
- Apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Mobili ed arredi da smaltire.
- Toner esausti.

Il Gruppo ha definito procedure operative specifiche per la gestione dei rifiuti nonché aree dedicate per lo stoccaggio temporaneo dei rifiuti.



La manutenzione degli impianti, delle attrezzature e delle infrastrutture è affidata a società esterne specializzate in servizi di manutenzione che si occupano anche della gestione dei rifiuti derivanti secondo specifici accordi contrattuali con ELIOR.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

SCARTO DI LAVORAZIONE



Le materie prime utilizzate e lavorate per natura generano scarto (es. buccia, grasso in eccesso, etc). La lavorazione è tendenzialmente ottimizzata per ridurre gli scarti di lavorazione al 1% nelle cucine centrali. È essenziale monitorare la tipologia di scarto per ottimizzare le materie prime in ingresso.

CIBO NON VENDUTO



Il cibo lavorato, ma non venduto può essere conservato e utilizzato delineando l'esempio di economia circolare: o donato ad associazioni come Banco Alimentare o utilizzato ad esempio per la trasformazione in cibo per animali domestici

PLATE WASTE



Il cibo venduto e lasciato nel piatto si trasforma in vero e proprio waste. Anche in questo caso è necessaria l'analisi delle tipologie di waste per ottimizzare le ricette e consentire una riduzione. Altre azioni sono campagne di sensibilizzazione allo spreco.

INIZIATIVE DI SOSTENIBILITÀ



winnow

Il monitoraggio dello spreco alimentare mediante intelligenza artificiale. All'interno di alcuni dei ristoranti di Elixir Italia, in cucina e in sala, si trovano devices per il monitoraggio degli sprechi alimentari. Il monitoraggio assicura l'implementazione di azioni che riducano lo spreco.



Banco Alimentare

La collaborazione decennale che consente a Elixir Italia di recuperare le eccedenze alimentari in tutta Italia.

La maggior parte dei rifiuti prodotti presso i Centri di Cottura sono rifiuti urbani (carta, cartone, vetro, plastica, metalli, organico e frazione indifferenziata) e conferiti ai soggetti che gestiscono la raccolta dei rifiuti sul territorio di riferimento.



I rifiuti speciali vengono gestiti in conformità con il D.lgs. 152/06 e successive modifiche ed integrazioni e riconducibili prevalentemente a:

- Oli vegetali esausti.
- Toner esausti.

La manutenzione degli impianti, delle attrezzature e delle infrastrutture è affidata a società esterne specializzata in servizi di manutenzione che si occupano anche della gestione dei rifiuti derivanti secondo specifici accordi contrattuali con ELIOR (inclusi Sistemi di trattamento delle acque).

	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Rifiuti speciali prodotti	kg
	Rifiuti speciali pericolosi prodotti	kg
	Rifiuti speciali prodotti avviati a recupero	%



4.3.7 SCARICHI IDRICI

SEDE DIRETTIVA MILANO

Presso la Sede Direzionale non sono previsti scarichi di tipo industriale in quanto gli unici aspetti da gestire riguardano il refluo civile gestito con allacciamento alla rete fognaria.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA



Per quanto riguarda gli scarichi derivanti dai Centri di cottura questi sono principalmente riconducibili a:

- Utilizzo delle attrezzature per la lavorazione degli alimenti (es. postazioni lavaggio delle derrate, bollitori, ecc.)
- Acque derivanti da lavatrici, lavastoviglie, ecc...
- Acque associate alla pulizia e sanificazione delle aree e superfici produttive.

Il Gruppo in base alle caratteristiche degli scarichi idrici, della normativa applicabile dei regolamenti e leggi comunali, provinciali, regionali provvede a richiedere, ove applicabile, le relative autorizzazioni e qualora prescritte all'effettuazione degli autocontrolli periodici.

A livello di sito operativo la significatività dell'impatto è legata alla sensibilità territoriale regionale in cui taluni siti operativi sono localizzati.

	KPI - Indicatore di Riferimento	UdM
	Volumi Scarichi industriali Unità Operative	litri o m ³



In funzione delle tipologie di unità operative e degli autocontrolli prescritti possono essere utilizzati taluni indicatori (UdM mg/pasto) quali:

- Scarichi COD Unità Operative (ove prescritto autocontrollo periodico degli scarichi).
- Scarichi BOD Unità Operative (ove prescritto autocontrollo periodico degli scarichi).
- Tensioattivi totali.
- Grassi ed oli animali e vegetali.
- Cloruri.



4.3.8 UTILIZZO SOSTANZE PERICOLOSE

SEDE DIRETTIVA MILANO

L'attività svolta presso la sede direttiva è principalmente legata alla gestione degli uffici, pertanto, l'organizzazione non è esposta a un rischio significativo associato all'uso di sostanze chimiche pericolose; le principali sostanze pericolose utilizzate nel sono:

- Toner per stampanti utilizzati per la preparazione di materiali e documenti di comunicazione.
- Materiali ausiliari per la manutenzione degli impianti (solo per piccole operazioni meccaniche), come olio lubrificante, gestiti dalla società di servizi di manutenzione.
- Materiali per la pulizia uffici e spazi comuni gestiti da fornitore terzo.

Il Gruppo ha definito procedure specifiche per la gestione delle sostanze pericolose al fine di identificare in modo chiaro e inequivocabile ruoli, responsabilità e azioni per la loro gestione.

UNITÀ OPERATIVE – CENTRI COTTURA

L'aspetto principale correlato alle Unità Operative è rappresentato dalla presenza e corretta gestione dei prodotti per la pulizia sviluppata da società terze di servizi; l'organizzazione ha adottato le modalità di stoccaggio più idonee per ciascuna delle suddette sostanze, al fine di garantire la corretta gestione ed evitare eventuali fuoriuscite (es. Uso di armadietti di sicurezza e bacini di contenimento, aree ad accesso limitato); tutte le schede di dati di sicurezza sono messe a disposizione (anche nel caso di utilizzo da parte di fornitori esterni), conformi al Regolamento CE 1272/2008 nei luoghi di stoccaggio dei prodotti pericolosi al fine di facilitare la tracciabilità in caso di necessità e / o emergenza (es. sversamenti accidentali).

In nessuno dei siti ELIOR oggetto di registrazione EMAS è presente materiale contenente amianto in matrici compatta/friabile oppure apparecchiature contenenti PCB/PCT.



4.3.9 RUMORE – IMPATTO ACUSTICO

Per i siti operativi inclusi nella presente Dichiarazione EMAS (Unità Operativa Zola Predosa) sono state effettuate le valutazioni specifiche elaborate in accordo con la Legge Quadro n. 447/1995.

I dati delle suddette valutazioni confermano l'assenza di fonti di rumore che comportano impatto acustico significativo per l'ambiente e di conseguenza la conformità rispetto alla zonizzazione acustica comunale.





4.3.10 UTILIZZO DEL SUOLO ED IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ

Il Gruppo analizza le caratteristiche dei siti al fine di definire i dettagli su tutte le superfici utilizzate; non si prevedono variazioni a tale indicatore a meno che non vengano apportate importanti modifiche alle sedi. I siti oggetto della presente Dichiarazione non sono inclusi in zone di protezione speciale (ZPS), zone conservazione speciale (ZSC), siti di importanza comunitaria (SIC) o siti di importanza regionale (SIR).

	Indicatore di Riferimento	UdM
	Utilizzo del suolo totale	m ²
	Area impermeabilizzata	m ²
	Area verde (terreno naturale) on site	m ²
	Area verde (terreno naturale) off site	m ²

4.4 ASPETTI AMBIENTALI GENERATI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA

Sulla base delle potenziali situazioni anomale o di emergenza, il Gruppo valuta gli aspetti e impatti ambientali e determina le relative azioni di controllo.

La gestione delle potenziali situazioni di emergenza e dei relativi aspetti ambientali è garantita da un piano di emergenza e da procedure di controllo operativo previste dal sistema di gestione integrato.

POTENZIALI SITUAZIONI ANOMALE O DI EMERGENZA	ASPETTO AMBIENTALE	PROCEDURE DI CONTROLLO, SORVEGLIANZA E/O MONITORAGGIO	Sede	Sito Zola Predosa
Emergenza incendio	Emissione in Atmosfera	Controllo periodico sulle attrezzature antincendio effettuato da fornitore qualificato. Applicazione del piano di emergenza basato sulla valutazione del rischio di incendio; formazione della squadra di emergenza e simulazioni periodiche di emergenza.	✓	✓
Sversamento sostanze pericolose	Scarico incontrollato in Acqua o nel Suolo	Applicazione di metodi di stoccaggio per garantire la corretta gestione delle sostanze pericolose e degli eventuali sversamenti.	✓	✓
Malfunzionamento impianti/attrezzature	Emissioni in Atmosfera	Manutenzione impianti e Controllo periodico (da parte di fornitore qualificato) di fuoriuscite accidentali da impianti di refrigerazione e climatizzazione contenenti Gas ad Effetto Serra ove applicabile.	✓	✓
Malfunzionamento Impianti Depurazione Acque	Scarico incontrollato in Acqua o nel Suolo	Manutenzione periodica (da parte di fornitore qualificato) impianti depurazione.		✓
Perdite di gas e acqua	Consumo di risorse	Manutenzione periodica		✓
Dispersione incontrollata Rifiuti	Dispersione nel suolo di rifiuti	Applicazione di metodi di stoccaggio per garantire la corretta gestione dei rifiuti. Applicazione Procedure di Gestione rifiuti e formazione del personale	✓	✓

Tabella 3 Aspetti ambientali relativi a situazioni anomale o di emergenza



5 SEDE DIREZIONALE E KPI DI RIFERIMENTO



INDIRIZZO: Via Venezia Giulia 5/a - 20157 Milano



Caratteristiche generali	Sede via Venezia Giulia 5/A
Titolo d'uso dell'immobile	Affitto
Superficie utilizzata	2526,89 m ²
Numero dipendenti	132 Elior+38 Gemeaz

La Sede Direttiva è situata nella zona nord ovest di Milano, al confine con il Comune di Rho ed a circa 5 km dalla zona Fiera Milano-Rho. La struttura si colloca all'interno di un quartiere, Zona Stephenson, che è stato oggetto di molti lavori per il miglioramento della viabilità e la costruzione/ristrutturazione di molte strutture preesistenti, allo scopo di diventare una zona di uffici direzionali, hotel e servizi vari.

All'interno delle Sedi Direttive di Milano, vengono espletate attività di ufficio legate al coordinamento ed alla gestione dei servizi operativi del Gruppo Elior; all'interno delle palazzine ufficio sono inoltre presenti un'autorimessa, i locali tecnici, in cui sono collocate le caldaie e gli impianti di condizionamento e climatizzazione, servizi igienici per il personale; locale mensa dipendenti e magazzino di stoccaggio per il materiale utilizzato nelle sedi.

Nota: essendo la sede legale unica per le società Elior e Gemeaz, e realizzando nella stessa attività trasversali per le due società, la rendicontazione degli indicatori sarà normalizzata al numero di dipendenti totali, nel caso in cui non fossero disponibili dati specifici delle due società.



GLI UFFICI DI MILANO

ENERGIA 100% GREEN



Tutti i consumi elettrici della sede sono supportati da energia 100% green

0 BOTTIGLIE PLASTICA



Elior Italia si impegna nella lotta alla plastica. Dal 2020 sono state sostituite le bottigliette di plastica con borracce ed erogatori ECO che evitano l'utilizzo di plastica oltre a monitorare il corretto consumo quotidiano di acqua

ISOLA DEI RIFIUTI



Elior Italia è attiva nella gestione dei rifiuti, oltre al recupero dell'organico. In ogni piano aziendale e nei locali di ristorazione, sono presenti isole che consentono di effettuare la raccolta differenziata.

A livello autorizzativo il sito è correlato a:

- Certificato di prevenzione incendi rif. n°319602 del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Milano (attività 74 3 C e 75 2 B) ultimo rinnovo 14/06/2019.

Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione correlati agli aspetti ambientali della Sede Direzionale di Milano; i dati riportati sono aggiornati al 30/06/2021.

FATTORE DI NORMALIZZAZIONE		Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
	Dipendenti totali (Full Time Equivalent – FTE)	Numero di dipendenti	132	135	122	118



SEDE DIREZIONALE - KPI ASSOLUTI

ASPETTO AMBIENTALE	KPI	Fonte	Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
Consumi Energetici	Consumo Energia elettrica	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh	323.554	312.598	247.084	123.492
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh	0	0	0	123.492
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	%	0%	0%	0%	100%
	Energia elettrica autoprodotta	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh	0	0	0	0
	Consumo di metano	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	m ³	23.081	22.224	30.511	19.254
Consumi Idrici	Consumo Idrico - Acquedotto	Controllo di Gestione	m ³	2.022	2.086	974	307
Emissioni di gas serra (GHG)	Emissioni GHG - Totali	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	298	287	426	145
	Emissioni GHG - dettaglio FGAS	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	0	0	0	0
	Emissioni GHG - dettaglio consumi energetici	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	298	287	259	48
	Emissioni GHG - dettaglio parco automezzi	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	n.d.	n.d.	167	97
Emissioni in atmosfera	Emissioni NOx	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton NOx	1,25	1,21	1,70	0,95
	Emissioni SO ₂	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton SO ₂	1,33	1,28	1,89	1,16
	Emissioni PM	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton PM	0,50	0,48	0,74	0,45
Produzione Rifiuti Speciali	Rifiuti speciali prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg	25.087	17.666	4.992	1.321
	Rifiuti speciali pericolosi prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg	171	203	0	0
	Rifiuti Speciali inviati a recupero	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	%	100	100	100	100
Biodiversità	Area Totale	Registrazioni HSE Centrale	m ²	2.527	2.527	2.527	2.527
	Area impermeabilizzata	Registrazioni HSE Centrale	m ²	671	671	671	671
	Aree verdi (Terreno naturale) - on site	Registrazioni HSE Centrale	m ²	0	0	0	0
	Aree verdi (Terreno naturale) - offsite	Registrazioni HSE Centrale	m ²	0	0	0	0
Consumo Materiali	Carta per stampa acquistata	Registrazioni Direzione Acquisti	kg	4.525	2.414	172	115
	Carta per stampa acquistata - Criteri ambientali	Registrazioni Direzione Acquisti	%	0	0	0	0
	Toner per stampa acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti	kg	n.d.	103	37	16



SEDE DIREZIONALE - KPI RELATIVI

ASPETTO AMBIENTALE	KPI	Fonte	Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
Consumi Energetici	Consumo Energia elettrica - TOTALE	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh/ dipendente	2.449	2.318	2.024	1.046
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh/ dipendente	0	0	0	1.046
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile autoprodotta	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	kWh/ dipendente	0	0	0	0
	Consumo di metano	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica	m ³ / dipendente	175	165	250	163
Consumi Idrici	Consumo Idrico - Acquedotto	Controllo di Gestione	litri/dipendente	15,31	15,47	7,98	2,60
Emissioni di gas serra (GHG)	Emissioni GHG - Totali	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq} / dipendente	2,25	2,13	3,49	1,23
	Emissioni GHG - dettaglio FGAS	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq} / dipendente	0,00	0,00	0,00	0,00
	Emissioni GHG - dettaglio consumi energetici	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq} / dipendente	2,25	2,13	2,12	0,40
	Emissioni GHG - dettaglio parco automezzi	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq} / dipendente	n.d.	n.d.	1,37	0,82
Emissioni in atmosfera	Emissioni NOx	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton NOx /dipendente	0,01	0,01	0,01	0,01
	Emissioni SO ₂	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton SO ₂ /dipendente	0,01	0,01	0,02	0,01
	Emissioni PM	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton PM /dipendente	0,00	0,00	0,01	0,00
Produzione Rifiuti Speciali	Rifiuti speciali prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg/ dipendente	190	131	41	11
	Rifiuti speciali pericolosi prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg/ dipendente	1	2	0	0
Biodiversità	Area Totale	Registrazioni HSE Centrale	m ² / dipendente	15	15	17	17
	Area impermeabilizzata	Registrazioni HSE Centrale	m ² / dipendente	4	4	4	5
	Aree verdi (Terreno naturale) - on site	Registrazioni HSE Centrale	m ² / dipendente	0	0	0	0
	Aree verdi (Terreno naturale) - offsite	Registrazioni HSE Centrale	m ² / dipendente	0	0	0	0
Consumo Materiali	Carta per stampa acquistata	Registrazioni Direzione Acquisti	kg/dipendente	34,3	17,9	1,4	1,0
	Toner per stampa acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti	kg/dipendente	n.d.	0,767	0,301	0,138



6 UNITÀ OPERATIVA DI ZOLA PREDOSA E KPI DI RIFERIMENTO



INDIRIZZO: Via J.F. Kennedy, 11 – Zola Predosa (BO)



Il centro di cottura è situato all'interno della zona industriale di Zola Predosa (BO) a circa 4 km dal centro cittadino (aree prevalentemente industriali), ed è stato realizzato nel 2015 a seguito di un intervento di ristrutturazione effettuato dalla Elior Ristorazione, superficie totale occupata 7.755 m².

L'attività che si svolge all'interno dell'unità operativa "Cucina Centralizzata di via Kennedy" consiste in un servizio di ristorazione collettiva con produzione, confezionamento e trasporto di pasti destinati a tutti i settori a cui sono rivolte le attività del Gruppo: refezione scolastica, aziende, comparto sanità e forze armate (produzione di circa 15.000 pasti/giorno)

L'attività svolta prevede la produzione e la veicolazione di pasti in atmosfera controllata ATP o sottovuoto, pasti in legume fresco caldo (per scuole, strutture sociosanitarie, aziende ecc.) ed in legume refrigerato (in genere aziende private), entrambi in modalità multi-porzione o monoporzione in base alle necessità ed alle richieste contrattuali degli utenti finali.

L'unità produttiva è costituita da un edificio disposto su un unico piano che confina ad est con una palazzina che si sviluppa su due piani fuori terra ed un piano interrato; la disposizione dei locali rispetta il flusso della "marcia in avanti", tutti i locali sono dotati delle attrezzature necessarie ad espletare il servizio di preparazione e cottura dei pasti; i pasti vengono confezionati in legume fresco caldo e/o refrigerato sono stivati in contenitori termici e successivamente veicolati con idonei automezzi da soggetti terzi qualificati. I principali impianti tecnici associati al centro di cottura risultano: impianto di depurazione acque, impianto di trigenerazione (gestito direttamente da fornitore esterno), celle frigorifere ed impianti di condizionamento e due caldaie.

A livello autorizzativo il sito è correlato a:

- AUA (scarichi idrici) rilasciata da ARPAE Determina n°DET-AMB-2016-1328.
- Certificato di prevenzione incendi rif. N° 65089 rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Bologna ultimo rinnovo 8/06/2021.

Di seguito sono riportati gli indicatori di prestazione correlati agli aspetti ambientali della Sede Operativa ELIOR di Zola Predosa; i dati riportati sono aggiornati al 30/06/2021



FATTORE DI NORMALIZZAZIONE E NUMERO DI DIPENDENTI		Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
	Pasti totali prodotti	Numero di pasti	1.436.477	1.111.244	928.001	787.981
	Dipendenti totali	Numero di dipendenti	48	38	36	34

UNITÀ OPERATIVA - KPI ASSOLUTI

ASPETTO AMBIENTALE	KPI	Fonte	Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
Consumi Energetici	Consumo Energia elettrica - TOTALE	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh	1.173.173	1.231.325	1.296.338	662.945
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh	0	0	0	468.904
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	%	0	0	0	71
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile autoprodotta	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh	0	0	0	0
	Consumo di metano	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	m ³	312.320	291.655	292.203	144.179
Consumi Idrici	Consumo Idrico - Acquedotto	Controllo di Gestione	m ³	31.365	9.142	13.621	6.373
Emissioni di gas serra (GHG)	Emissioni GHG - Totali	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	1.620	1.811	2.021	1.070
	Emissioni GHG - dettaglio FGAS	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	0	210	383	589
	Emissioni GHG - dettaglio consumi energetici	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	1.594	1.573	1.630	476
	Emissioni GHG - dettaglio parco automezzi	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	Ton CO _{2eq}	26	28	9	5
Emissioni in atmosfera	Emissioni NOx	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton NOx	18,79	18,98	18,50	8,53
	Emissioni SO ₂	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton SO ₂	18,62	17,77	17,65	8,57
	Emissioni PM	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	ton PM	7,30	7,06	6,97	3,37
Produzione Rifiuti Speciali	Rifiuti speciali prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg	33.300	30.970	22.980	19.880
	Rifiuti speciali pericolosi prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg	0	0	0	0
	Rifiuti Speciali inviati a recupero	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	%	100%	100%	100%	100%
Biodiversità	Area Totale	Registrazioni HSE Centrale	m ²	7.755	7.755	7.755	7.755
	Area impermeabilizzata	Registrazioni HSE Centrale	m ²	6.210	6.210	6.210	6.210
	Aree verdi (Terreno naturale) - on site	Registrazioni HSE Centrale	m ²	1.545	1.545	1.545	1.545
	Aree verdi (Terreno naturale) - offsite	Registrazioni HSE Centrale	m ²	0	0	0	0
Consumo Materiali	Derrate alimentari acquistate	Registrazioni Direzione Acquisti	kg	1.366.523	1.124.097	1.060.196	612.755
	Derrate alimentari acquistate - Criteri Ambientali	Registrazioni Direzione Acquisti	%	4,5%	4,8%	2,7%	3,8%
	Detergenti per pulizie acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti	kg	12.660	12.086	42.321	21.981
	Detergenti per pulizie acquistati - Criteri Ambientali	Registrazioni Direzione Acquisti	%	26%	32%	3%	0%
	Imballaggi acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti	kg	52.662	46.586	23.188	18.268
	Imballaggi Acquistati - Criteri Ambientali	Registrazioni Direzione Acquisti	%	3%	1%	2%	9%



UNITÀ OPERATIVA - KPI RELATIVI

ASPETTO AMBIENTALE	KPI	Fonte	Unità di misura	2018	2019	2020	1 sem 2021
Consumi Energetici	Consumo Energia elettrica - TOTALE	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh/ pasto	0,817	1,108	1,397	0,841
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh/ pasto	0,000	0,000	0,000	0,595
	Consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile autoprodotta	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	kWh/ pasto	0,000	0,000	0,000	0,000
	Consumo di metano	Rendicontazione Energy Manager – Direzione Tecnica di Sito	m ³ / pasto	0,217	0,262	0,315	0,183
Consumi Idrici	Consumo Idrico - Acquedotto	Controllo di Gestione	litri/pasto	21,8	8,2	14,7	8,1
Emissioni di gas serra (GHG)	Emissioni GHG - Totali	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg CO _{2eq} /pasto	1,13	1,63	2,18	1,36
	Emissioni GHG - dettaglio FGAS	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg CO _{2eq} /pasto	0,00	0,19	0,41	0,75
	Emissioni GHG - dettaglio consumi energetici	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg CO _{2eq} /pasto	1,11	1,42	1,76	0,60
	Emissioni GHG - dettaglio parco automezzi	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg CO _{2eq} /pasto	0,02	0,02	0,01	0,01
Emissioni in atmosfera	Emissioni NOx	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg NOx /pasto	0,01	0,02	0,02	0,01
	Emissioni SO ₂	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg SO ₂ /pasto	0,01	0,02	0,02	0,01
	Emissioni PM	Calcolo Metodologia LCA – Software SIMAPRO	kg PM /pasto	0,01	0,01	0,01	0,00
Produzione Rifiuti Speciali	Rifiuti speciali prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg/pasto	0,023	0,028	0,025	0,025
	Rifiuti speciali pericolosi prodotti	Registrazioni Rifiuti (Formulari) funzione HSE Centrale	kg/pasto	0	0	0	0
Biodiversità	Area Totale	Registrazioni HSE Centrale	m ² / pasto	0,005	0,007	0,008	0,010
	Area impermeabilizzata	Registrazioni HSE Centrale	m ² / pasto	0,004	0,006	0,007	0,008
	Aree verdi (Terreno naturale) - on site	Registrazioni HSE Centrale	m ² / pasto	0,001	0,001	0,002	0,002
	Aree verdi (Terreno naturale) - offsite	Registrazioni HSE Centrale	m ² / pasto	0,000	0,000	0,000	0,000
Consumo Materiali	Derrate alimentari acquistate	Registrazioni Direzione Acquisti	kg/pasto	0,951	1,012	1,142	0,778
	Detergenti per pulizie acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti	kg/pasto	0,009	0,011	0,046	0,028
	Imballaggi acquistati	Registrazioni Direzione Acquisti e IT	kg/pasto	0,037	0,042	0,025	0,023



7 PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO

L'Alta Direzione è responsabile della definizione degli obiettivi ambientali, dei relativi programmi di miglioramento e della verifica periodica della loro attuazione; gli obiettivi si basano su:

- Politica ambientale.
- Aspetti ambientali significativi e relativi obblighi, rischi ed opportunità.
- Valutazione degli aspetti rilevanti per gli stakeholder.
- Consultazione del personale ELIOR.

Obiettivi ambientali e programmi di miglioramento sono definiti dal Team di Progetto EMAS, approvati dalla Direzione e condivisi all'interno dell'intera Organizzazione; tutti i programmi hanno una fase iniziale comune relativa alla sensibilizzazione e al coinvolgimento del personale su questioni specifiche.

7.1 RIDUZIONE CONSUMI ENERGIA (IP-01)

OBIETTIVO AMBIENTALE	Riduzione del contributo al riscaldamento globale Riduzione del consumo di risorse naturali
----------------------	--

Il Gruppo ha progettato un programma di miglioramento ambientale che si concentra sulla riduzione dell'uso di energia; i principali obiettivi legati a questo programma di miglioramento sono:

- Aumentare la consapevolezza dei dipendenti ELIOR riguardo al consumo di energia, promozione di abitudini / comportamenti che portano alla riduzione del consumo di energia.
- Migliorare le attività di monitoraggio e controllo del consumo energetico anche attraverso l'applicazione del Sistema di Gestione Energetica ISO 50001.
- Sviluppo interventi di riduzione dei consumi energetici in riferimento alla Sede Direzionale ed ai Siti Operativi.

AUMENTO DELLA CONSAPEVOLEZZA					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO ED UNITA OPERATIVE	Sviluppo campagna di sensibilizzazione interna relativa alle buone prassi comportamentali per la migliore gestione dell'energia	Marketing and Communications, CSR	2021	Pianificato	
	Condivisione di indicatori di consumo selezionati e obiettivi di miglioramento con il personale dei siti certificati	Team di progetto EMAS	2021	Pianificato	
	Implementazione e miglioramento Misurazione e monitoraggio USE	HSE /Operation/Energy manager	2022	Pianificato	
	Integrazione Dati energetici negli Strumenti di pianificazione aziendale	HSE /Operation/Energy manager	2023	Pianificato	



MIGLIORAMENTO DELLA GESTIONE ENERGETICA

SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO	Approvvigionamento Energia Elettrica da Fonti Rinnovabili	DAC	2020- 2021	In corso	
	Acquisto di Carbon Credit relativamente alle forniture di gas naturale in tutti i siti dove l'utenza è intestata al gruppo Elior	DAC	2021	In corso	
	Installazione nuova centrale termica ed efficientamento Riscaldamento Palazzina Uffici Milano	Proprietà Stabile/ Direzione Tecnica	2022	In corso	
Unità Operativa Zola Predosa	Ammodernamento Attrezzature Centro Cottura dal punto di vista energetico (Unità Multifunzionale Cucina, Brasiere)	Direzione Tecnica di Sito	2023	Pianificato	

SITO DI RIFERIMENTO	KPI	TARGET
SEDE DIREZIONALE MILANO	Consumo Energia Termica Metano consumato (m ³ /dipendente)	-2%
Unità Operativa Zola Predosa	Consumo Energie elettrica (kWh/pasto)	-2%

7.2 RIDUZIONE EMISSIONI GAS SERRA (IP-O2)

OBIETTIVO AMBIENTALE

Riduzione del contributo al riscaldamento globale

In questo caso lo specifico programma è finalizzato alla promozione e sviluppo di interventi di riduzione delle Emissioni di Gas Serra presso la Sede Direttiva e le Unità Operative incluse nella Registrazione EMAS con particolare riferimento a:

- Sviluppo interventi di riduzione dei consumi energia Termica in riferimento alla Sede Direzionale
- Promozione interventi di efficientamento Mobilità dei Dipendenti presso la Sede Direzionale
- Riduzione rischi fughe di Gas ad Effetto Serra dagli impianti di raffreddamento e condizionamento delle Unità Operative.

AUMENTO DELLA CONSAPEVOLEZZA

SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO ED UNITA OPATIVE	Condivisione di indicatori di consumo selezionati e obiettivi di miglioramento con il personale dei siti certificati	Team di progetto EMAS	2021	Pianificato	



RIDUZIONE EMISSIONI E GAS SERRA					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO	Approvvigionamento Energia Elettrica da Fonti Rinnovabili in tutti i siti dove l'utenza è intestata al gruppo Elior	DAC	2021	Completata	
	Acquisto di Carbon Credit relativamente alle forniture di gas naturale in tutti i siti dove l'utenza è intestata al gruppo Elior	DAC	2021	Completata	
	Installazione nuova centrale termica ed efficientamento Riscaldamento Palazzina Uffici Milano	Proprietà Stabile Direzione Tecnica	2021	In corso	
	Revisione Piano Spostamenti Casa-Lavoro dipendenti e promozione azioni di riduzione Emissioni CO ₂ Mobilità	Mobility Manager Funzione HSE	2023	Pianificato	
	Sviluppo Car Policy Aziendale sostenibile	Supply chain	2021	In corso	
	Sostituzione parco mezzi aziendali	Supply chain	2024	In corso	
Unità Operativa Zola Predosa	Studio di fattibilità tecnica ed economica per Riduzione Potenziali fughe F-Gas Impianto Raffreddamento con applicazione tecnologia abbattimento ad Azoto.	Direzione Tecnica di Sito	2022	Pianificato	Stima Quota F-gas eliminato 106kg di R404

Nota: Al momento non è possibile una stima dei KPI obiettivo, gli stessi saranno definiti in seguito ai risultati della fase di studio di fattibilità.

7.3 RIDUZIONE CONSUMI IDRICI (IP-O3)

OBIETTIVO AMBIENTALE

Riduzione del consumo di risorse naturali

Considerando la rilevanza della tematica relativa ai consumi idrici presso le Unità Operative, il Gruppo ha definito uno specifico programma di miglioramento sono:

- Aumentare la consapevolezza dei dipendenti in merito alle risorse idriche, promozione di abitudini/comportamenti che portano alla riduzione dei consumi di acqua
- Migliorare il monitoraggio dei consumi idrici al fine di identificare e gestire eventuali perdite
- Promuovere e sviluppare interventi di riduzione dei consumi energetici presso la Sede Direttiva e le Unità Operative incluse nella Registrazione EMAS.



AUMENTO DELLA CONSAPEVOLEZZA					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO ED UNITA OPATIVE	Sviluppo campagna di sensibilizzazione interna relativa alle buone prassi comportamentali per la migliore gestione dell'Acqua	Marketing and Communications, CSR	2021	Pianificato	
	Condivisione di indicatori di consumo selezionati e obiettivi di miglioramento con il personale dei siti certificati	Team di progetto EMAS	2021	Pianificato	

MIGLIORAMENTO DELLA GESTIONE RISORSE IDRICHE					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
Unità Operativa Zola Predosa	Analisi e censimento perdite tubazioni sotto-traccia	Direzione Tecnica di Sito	2022	Pianificato	

Nota: Al momento non è possibile una stima dei KPI obiettivo, gli stessi saranno definiti in seguito ai risultati della fase di analisi e censimento.

7.4 RIDUZIONE PRODUZIONE RIFIUTI (IP-O4)

OBIETTIVO AMBIENTALE

Riduzione del consumo di risorse naturali

Considerando la rilevanza della tematica relativa alla riduzione dei rifiuti e recupero delle eccedenze alimentari, il Gruppo ha definito uno specifico programma di miglioramento finalizzato a:

- Aumentare la consapevolezza dei dipendenti in merito finalizzate alla riduzione dei rifiuti.
- Recupero eccedenze alimentari e minimizzazione degli sprechi.

AUMENTO DELLA CONSAPEVOLEZZA					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO ED UNITA OPATIVE	Sviluppo campagna di sensibilizzazione interna relativa alle buone prassi comportamentali per la migliore gestione dei rifiuti	Marketing and Communications, CSR	2021	Pianificato	
	Condivisione di indicatori di consumo selezionati e obiettivi di miglioramento con il personale dei siti certificati	Marketing and Communications, CSR	2021	Pianificato	



MIGLIORAMENTO GESTIONE RIFIUTI					
SITO DI RIFERIMENTO	AZIONE	RESPONSABILITÀ	TEMPISTICHE	STATO AVANZAMENTO	NOTE
SEDE DIREZIONALE MILANO	go live ecodrink: implementazione di utilizzo di borracce ECO per l'eliminazione delle bottigliette di plastica	Marketing and Communications, CSR/Operation	2020- 2021	completato	
	go live: iniziava controllo copie finalizzata alla riduzione del consumo di carta per stampa	Information technology	2021	completato	
	Consolidamento server nel datacenter di Gruppo. Riduzione numero server locali del 90%.	Information technology	2021	In corso	
Unità Operativa Zola Predosa	Iniziative di monitoraggio e riduzione degli sprechi alimentari (es Winnow)	Marketing and Communications, CSR/Operation	2021-2022	Pianificato	
	Iniziative di recupero delle eccedenze alimentari	Marketing and Communications, CSR/Operation	2021-2022	Pianificato	

SITO DI RIFERIMENTO	KPI	TARGET
SEDE DIREZIONALE MILANO	Quantità di carta utilizzata per stampa Nota: dato baseline riferito ad anno pre-progetto non interessato da emergenza COVID	-30%*
Unità Operativa Zola Predosa	Riduzione delle emissioni di CO ₂ derivanti dalla frazione del rifiuto organico (Food Waste)	-6%

*Nota: dato baseline riferito ad anno pre-progetto non interessato da emergenza COVID



8 GESTIONE DICHIARAZIONE EMAS

La presente dichiarazione EMAS:

- È stata redatta in ottemperanza al Regolamento CE n. 1221/2009 e Regolamento CE n. 2026/2018.
- Rappresenta la prima Dichiarazione EMAS di ELIOR, riportando la situazione aggiornata al 30/07/2021 ove non diversamente specificato.

ELIOR si impegna a:

- Aggiornare il presente documento almeno una volta all'anno, sottoponendo tutti gli integrali a verifica di terza parte.
- condividere il presente documento con tutte le parti interessate esterne, tramite il sito web ELIOR o in formato cartaceo, se necessario.
- condividere il presente documento con le parti interessate interne, attraverso la rete interna o gli schermi disponibili nella Sede Direzionale .
- espandere progressivamente la certificazione del Regolamento EMAS ad ulteriori siti operativi.

Per informazioni sulla Dichiarazione EMAS



Riferimento Organizzativo per la Dichiarazione EMAS

Veruska D'ANDREA

RESPONSABILE DEL SERVIZIO DEI PREVENZIONE E PROTEZIONE
E RESPONSABILE DEL SISTEMA EMAS

Telefono. 0239039585

e-mail: veruska.dandrea@elior.it

Codice NACE: 56.29.10

Sito Web: www.elior.it

9 REGISTRAZIONE EMAS

<p>Validità e Convalida della Dichiarazione Ambientale</p> <p>Il Verificatore Ambientale Accreditato ha verificato e convalidato la presente Dichiarazione Ambientale ai sensi del Regolamento EMAS come attestato dal timbro riportato nel riquadro a destra.</p>	
--	--



10 ALLEGATO I

POLITICA AMBIENTALE



POLITICA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE, DELL'ENERGIA, DELLA SICUREZZA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

16 AGOSTO 2021

Nel quadro di più vasti accordi internazionali, destinati a far fronte alla globalizzazione dei clienti, nel corso del 1999 il gruppo francese Elior, terzo operatore europeo nel settore della ristorazione collettiva, entra nel capitale azionario di Ristocheff, ne diventa il socio maggioritario nel 2000, ed il solo proprietario nel corso del 2003. Per realizzare, sempre meglio, gli obiettivi aziendali, considerato lo stadio di sviluppo e di crescita raggiunto dalle due attività di Ristocheff (ristorazione collettiva e buoni pasto), viene deciso di separarle concentrandole in società autonome. Le attività di gestione di buoni pasto rimangono in Ristocheff S.p.A., mentre la riorganizzazione sostanziale è stata attuata attraverso la concentrazione delle attività di ristorazione collettiva in una società autonoma, che, a conferma del sempre maggior impegno del Gruppo Elior nel mercato italiano, assume il marchio internazionale del gruppo stesso per la ristorazione collettiva.

Nasce così, il 1 aprile 2004, Avenance Italia S.p.A. Il 1 aprile 2012 Avenance Italia S.p.A. cambia denominazione sociale in Elior Ristorazione S.p.A.

A giugno 2012, entra a far parte della famiglia Elior in Italia la Società Gemeaz che, con i suoi 60 anni di esperienza, apporta al gruppo professionalità e competenze, soprattutto nella capacità gestionale dei centri cottura su tutto il territorio italiano. Oltre alle attività di progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione, Gemeaz eroga anche servizi per gli Asili Nido.

Le società del Gruppo Elior si occupano della progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione (presso strutture ospedaliere, sanitarie, socio assistenziali, scolastiche, universitarie, militari, civili, aziendali e a bordo treno)/servizi per gli asili nido con produzione diretta dei pasti e/o con fornitura di derrate alimentari attraverso le fasi di: accettazione e stoccaggio materie prime, preparazione, produzione (e relative attività di pulizia e sanificazione), trasporto, e distribuzione di derrate alimentari e/o pasti finiti, sia in legume freddo-caldo che refrigerato e/o surgelato con successivo rinvenimento per organizzazioni pubbliche e private. L'organizzazione nello svolgimento delle sue attività persegue, con sempre maggiore dedizione la propria missione per:

- Rendere servizi sempre più efficienti e di qualità per la soddisfazione dei nostri clienti; i quali potranno inoltre beneficiare dell'esperienza internazionale e della solidità finanziaria della nuova società grazie agli investimenti che il Gruppo Elior effettuerà in questo settore;
- Garantire lo svolgimento delle attività in un'ottica di sviluppo sostenibile e compatibile con il contesto ambientale che le ospita, mantenendo una prospettiva di ciclo di vita dei propri servizi; tale approccio è orientato al miglioramento continuo, attraverso il mantenimento di un giusto equilibrio tra responsabilità sociale, ambientale, economica ed energetica.
- Garantire nello svolgimento dell'attività prestazioni che perseguano la progettazione e l'acquisto di beni/servizi energeticamente efficienti.
- Garantire servizi caratterizzati da un elevato grado di controllo dal punto di vista igienico e della sicurezza alimentare in relazione al ruolo primario assunto dall'organizzazione all'interno della catena alimentare.
- Garantire lo svolgimento delle attività in condizioni di lavoro sicure e salubri per tutti i lavoratori che operano per conto del Gruppo Elior, attraverso una adeguata identificazione e valutazione dei rischi nonché l'adozione di specifiche misure di prevenzione e protezione volte a migliorare le prestazioni di sicurezza dell'organizzazione prevenire lesioni e malattie professionali.
- Garantire lo svolgimento delle attività in condizioni di sicurezza per i clienti, per gli utenti, per i visitatori e i lavoratori esterni attraverso la programmazione e il controllo continuo dei servizi erogati.

Gli obiettivi fondamentali della strategia aziendale del Gruppo Elior sono riconducibili ai seguenti aspetti:

- soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei propri Clienti,
- miglioramento delle sue prestazioni ambientali ed energetiche;
- identificazione, valutazione, gestione e controllo dei rischi per la sicurezza alimentare;
- gestione e miglioramento della rintracciabilità dei prodotti;
- miglioramento delle prestazioni di sicurezza, controllo e riduzione dei rischi per i lavoratori

Tali obiettivi sono perseguiti dalle società del Gruppo mediante il mantenimento e l'applicazione di un Sistema di Gestione Qualità Aziendale conforme alla norma ISO 9001:2015, l'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale Aziendale conforme alla norma ISO 14001:2015, di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alla norma ISO 22000:2018, di un Sistema di Gestione Sicurezza conforme alla norma ISO 45001:2018, di un Sistema di Rintracciabilità conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 e di un Sistema di Gestione dell'Energia conforme alla norma UNI CEI EN ISO 50001:2018.

Tuttavia oggi la maggior sensibilizzazione dei Clienti a nuove problematiche relative alla qualità, alla sicurezza dei luoghi di lavoro alla sicurezza igienico - alimentare dei servizi e al rispetto dell'ambiente, ma anche alla salubrità delle materie prime e alla professionalizzazione dei partner economici richiede che il prodotto/servizio offerto dall'Azienda si evolva, e migliori di continuo per



fare fronte, sia alle richieste di un mercato in trasformazione, sia alle sfide di una competizione divenuta nel tempo molto più aggressiva; pena la perdita di competitività, di posizioni di mercato e di occupazione. A tale scopo Elior riesamina le strategie, gli obiettivi e le strutture li conferma e li amplia, volendo assicurare, con il suo impegno:

- **La qualità dei servizi erogati** sia in termini di rispondenza alle richieste ed aspettative implicite ed esplicite del committente diretto (ente appaltatore) che di soddisfazione dell'utente finale (consumatore).
- **La rispondenza alle esigenze di sicurezza alimentare e igiene del processo** e dei prodotti realizzati, attraverso la messa a disposizione di risorse e competenze adeguate per lo sviluppo di un sistema di controllo dinamico basato sull'analisi e la riduzione dei fattori di rischio alla fonte, sull'individuazione e monitoraggio degli aspetti a maggior criticità, sull'applicazione delle buone prassi applicabili al settore alimentare, sull'applicazione delle corrette regole e prassi per la gestione adeguata degli allergeni (ivi compresa la gestione specifica del glutine) e l'attuazione di un sistema di rintracciabilità che garantisca la costante disponibilità di tutte le informazioni necessarie a garantire la sicurezza alimentare ed eventuali richiami di prodotto.
- Un approccio gestionale basato sull'analisi dei processi dell'organizzazione, sull'analisi, sulla valutazione e sulla gestione dei rischi e delle opportunità organizzative dai punti di vista di ambiente, qualità, della sicurezza alimentare e salute e sicurezza in ottica di **miglioramento continuo**;
- **Il miglioramento continuo nella gestione dei rischi per la sicurezza igienico-alimentare** mediante la definizione e il conseguimento di obiettivi misurabili;
- **Il miglioramento continuo delle prestazioni di sicurezza** attraverso la riduzione di malattie, l'eliminazione dei pericoli, la riduzione dei rischi e di incidenti con e senza infortunio per i lavoratori che operano per il Gruppo Elior o per conto di essa;
- **La rispondenza ai requisiti sociali**, attraverso la gestione di un sistema di controllo per la riduzione dei rischi che porti ad ambienti di lavoro sicuri e salutarì, nel rispetto della persona umana e dei suoi diritti fondamentali, in coerenza con le delle normative vigenti, nazionali ed internazionali
- **Il miglioramento ambientale continuo** mediante una attenta valutazione, in prospettiva di ciclo di vita, degli aspetti ed impatti ambientali associati alle attività svolte ed alla filiera dei prodotti e delle materie prime utilizzate, ricercando, ove possibile, le misure tecniche e tecnologiche idonee alla prevenzione dell'inquinamento ed alla riduzione degli impatti ambientali ad essi associati. Al fine di favorire la politica strategica di sostenibilità del Gruppo, contribuendo alla protezione dell'ambiente ed alla prevenzione dell'inquinamento dal 2021 è stato avviato un importante progetto per l'implementazione e progressiva estensione sui vari siti di un sistema di gestione ambientale conforme al sistema di ecogestione e audit dell'UE (EMAS).
- **Il miglioramento, in particolare, delle prestazioni energetiche**, tramite la definizione di obiettivi di ottimizzazione energetica e relativi piani di azione, sottoposti a monitoraggio e controllo;
- **Un costante controllo ambientale** delle attività durante la loro esecuzione in modo tale da prevenire ogni impatto sull'ambiente così come evitare il verificarsi di situazioni anomale o potenziali emergenze
- **La conformità** alle disposizioni dettate dalla legislazione applicabile e dai requisiti direttamente sottoscritti dall'azienda o ritenuti rilevanti in **campo qualità, sicurezza alimentare, ambientale, dell'energia e della salute e sicurezza**.
- **L'evoluzione della cultura aziendale**, a tutti i livelli, affinché tali processi diventino uno strumento di lavoro ordinario per tutta l'Azienda, volto al miglioramento continuo, attraverso la costante riqualificazione dei propri dipendenti, il loro coinvolgimento, consultazione e partecipazione e la diffusione di sempre maggior consapevolezza del proprio ruolo all'interno dei processi aziendali.
- **L'informazione delle parti interessate** mediante la promozione di comunicazioni verso l'esterno relative all'impegno assunto dall'azienda nei confronti dell'ambiente e alle relazioni che sussistono tra attività aziendale e aspetti ambientali;
- **L'analisi e l'integrazione dei requisiti rilevanti delle proprie parti interessate** all'interno dei processi aziendali;
- **La comunicazione interattiva lungo la filiera alimentare** per assicurare che i pericoli per la sicurezza alimentare siano identificati e adeguatamente controllati.
- **La comunicazione, consultazione e partecipazione** a tutti i livelli al fine di assicurare il coinvolgimento diretto dei dipendenti, e dei loro rappresentanti, nella gestione e nel controllo dei rischi per la sicurezza dei luoghi di lavoro.

Il Gruppo Elior con tutti i suoi Dirigenti, Quadri e Dipendenti ritiene indispensabile condividere la stessa visione del mestiere di tutti, per creare un'identità comune e differenziarla da quella dei concorrenti; il Gruppo crede, quindi, che la base per il raggiungimento di questi obiettivi, sia la condivisione di Valori comuni, all'interno delle società di tutto il Gruppo, che possano:

- Fondere ed armonizzare le differenti culture del Gruppo, arricchendo l'identità aziendale.
- Accompagnare e promuovere lo sviluppo e la crescita.
- Guidare le azioni e permettere ai dipendenti di essere in linea con il marchio e gli obiettivi aziendali.
- Creare un equilibrio dinamico nei confronti del cliente, dei commensali, dei collaboratori, degli azionisti, dei partners e dei fornitori.
- Attirare, far crescere, coinvolgere e motivare i gruppi di lavoro, guidandoli nella loro attività.

I valori del Gruppo Elior sono ciò che caratterizza la sua maniera d'essere e che dà un senso al suo modo d'agire, oggi e domani; essi sono cinque e vengono presentati in coppia, perché il compito di ogni responsabile Elior è spesso quello di determinare il giusto punto di equilibrio o di combinare due aspetti parimenti importanti:

- Coerenza, Differenza, Crescita, Responsabilità e Rispetto degli impegni e delle persone
- Efficacia e Condivisione, Convivialità, Professionalità e Chiarezza

Poiché il raggiungimento degli obiettivi aziendali del servizio relativi alla qualità, alla sicurezza dei luoghi di lavoro, alla sicurezza alimentare, all'ambiente e alla gestione dell'energia è comunque possibile solo con il coinvolgimento e l'impegno di tutte le funzioni aziendali e delle persone che le incarnano, questo documento e la filosofia in esso espressa diventa strumento principale delle attività del Gruppo Elior, ed esso viene diffuso a tutti i livelli, assicurandone la comprensione da parte di tutti.

L'Amministratore Delegato

Rosario Ambrosino




11 ALLEGATO II

PRINCIPALI ELEMENTI LEGISLATIVI APPLICABILI

Riferimento Legislativo	Titolo	Sede Direttiva	Sito Zola Predosa
D. Lgs. 3 aprile 2006 n. 152 e s.m.i.	Testo Unico Ambientale	✓	✓
D. Lgs. 3 settembre 2020, n. 116	Attuazione della direttiva (UE) 2018/851 che modifica la direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti e attuazione della direttiva (UE) 2018/852 che modifica la direttiva 1994/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.	✓	✓
Legge 26 ottobre 1995, n. 447 -	Legge quadro sull'inquinamento acustico	✓	✓
Regolamento (CE) n.1907/2006 e successive modifiche -	Rettifica del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'Agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE.	✓	✓
Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n° n. 74	Regolamento recante definizione dei criteri generali in materia di esercizio, conduzione, controllo, manutenzione e ispezione degli impianti termici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici e per la preparazione dell'acqua calda per usi igienici sanitari, a norma dell'articolo 4, comma 1, lettere a) e c), del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192.	✓	✓
Regolamento (ce) n. 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008	Regolamento (CE) N. 1272/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006	✓	✓
Regolamento (ue) n. 517/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16/04/14	REGOLAMENTO (UE) N. 517/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 aprile 2014 sui gas fluorurati a effetto serra e che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006	✓	✓
Certificato Prevenzione Incendi D.P.R.151/11	Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122	✓	✓
D.M. 10/03/1998 e s.m.i.	Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro	✓	✓
Decreto Legislativo 102/14	Attuazione della direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica (Modificato dal D.lgs. 141/2016)	✓	✓
Direttiva 2012/27/UE	Direttiva Europea sull'efficienza energetica	✓	✓
Decreto Ministeriale 12 maggio 2021	Modalità attuative delle disposizioni relative alla figura del mobility manager.	✓	
Legge 9 gennaio 1991, n. 10	Norme per l'attuazione del Piano energetico nazionale in materia di uso razionale dell'energia, di risparmio energetico e di sviluppo delle fonti rinnovabili di energia.	✓	
Delibera della Regione Emilia-Romagna n.1480 del 11/10/2010	Direttiva sulla caratterizzazione delle acque reflue industriali derivanti da attività produttive		✓



Riferimento Legislativo	Titolo	Sede Direttiva	Sito Zola Predosa
DGR n.1806/2006 R. N. 286 del 14/02/2005"	Linee guida di indirizzo per la gestione acque meteoriche di dilavamento e acque di prima pioggia in attuazione della Deliberazione G.R. N. 286 del 14/02/2005"		✓

12 ALLEGATO III

VALUTAZIONE ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI

La valutazione completa degli aspetti ambientale è riportata nella documentazione di 3D05803 relativo al Registro Analisi Ambientale ELIOR.

AMBITO LCA	PROCESSO/ AREA	ATTIVITA'	CONDIZIONE	ASPETTO AMBIENTALE	IMPATTO AMBIENTALE	Rilevi audit	Segnalazioni - Reclami	Miglioramento - Riesame	Legislazione	Vulnerabilità del Territorio	RILEVANZA IMPATTO			VALUTAZIONE SIGNIFICATIVITA'	
											PROBABILITA'	DA	G ¹		
UPSTREAM	Approvvigionamento energetico	Approvvigionamento energetico - Produzione di energia elettrica	N	Consumo energia	Consumo risorse	NO	NO	SI	NO	NO	4	2	0,75	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Gestione Sedi direttive	Attività d'ufficio: Riscaldamento	N	Emissioni in atmosfera	Inquinamento atmosferico	NO	NO	NO	NO	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Gestione Sedi direttive	Attività di manutenzione Attrezzature ed Impianti	A	Produzione rifiuti	Consumo risorse	SI	NO	NO	SI	NO	3	2	1	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Gestione Sedi direttive	Attività d'ufficio: Trasferte/spostamenti	N	Emissioni in atmosfera	Inquinamento atmosferico	NO	NO	SI	NO	NO	3	2	1	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Gestione Sedi direttive	Attività d'ufficio	N	Consumo energia	Consumo risorse	NO	NO	SI	SI	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Riscaldamento Locali	N	Emissioni in atmosfera	Inquinamento atmosferico	NO	NO	NO	NO	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Consumi Energetici Attrezzature	N	Consumo energia	Consumo risorse	NO	NO	SI	SI	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Consumi Energetici Attrezzature	N	Consumo energia	Inquinamento atmosferico	NO	NO	SI	NO	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Conservazione refrigerata - Gestione Celle Frigorifere	A	Utilizzo Gas refrigeranti Effetto Serra.	Inquinamento atmosferico	SI	NO	SI	SI	NO	2	3	1	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Lavaggio alimenti, stoviglie ed attrezzature in cucina	N	Consumi idrici	Consumo risorse	NO	NO	SI	SI	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Impianto depurazione acque reflue	A	Scarichi idrici	Inquinamento acque	NO	NO	NO	SI	SI	2	2	1	4,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Impianto depurazione acque reflue	E	Sversamento	Inquinamento acque e suolo	NO	NO	NO	SI	SI	2	3	1	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Preparazione/Cottura alimenti	N	Produzione rifiuti	Consumo risorse	NO	NO	SI	SI	NO	4	2	1	8,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Centri cottura pasti	Confezionamento pasti	N	Produzione rifiuti	Consumo risorse	NO	NO	SI	SI	NO	3	2	1	6,0	SIGNIFICATIVO
CORE	Plessi distribuzione pasti	Mantenimento alimenti in temperatura - Celle Frigorifere	A	Emissioni in atmosfera	Inquinamento atmosferico	SI	NO	SI	SI	NO	2	3	1	6,0	SIGNIFICATIVO

¹ GI=1 aspetti diretti; G1=0,75 aspetti indiretti



13 ALLEGATO IV

TERMINI, ACRONIMI E DEFINIZIONI

Termine/ Acronimo	Descrizione
Area orientata alla natura	Un'area dedicata principalmente alla conservazione o al restauro della natura; l'area può includere tetto, facciata, drenaggi dell'acqua o altri elementi che sono stati progettati, adattati o gestiti al fine di promuovere la biodiversità.
Aree coperte	Area in cui il terreno originale è stato coperto (come strade) rendendolo impermeabile.
Aspetto ambientale	Elemento delle attività o dei prodotti o servizi di un'organizzazione che interagisce o può interagire con l'ambiente.
Ciclo di vita (Life Cycle)	Fasi consecutive e interconnesse del sistema di un prodotto / servizio, dall'acquisizione o generazione di materie prime da risorse naturali allo smaltimento finale.
CO ₂	CO ₂ indica per anidride carbonica, che è uno dei principali gas serra ed è prodotto da ogni reazione chimica in cui avviene un'ossidazione.
CO _{2eq}	Equivalente di anidride carbonica, utilizzato come unità di misura dell'indicatore GWP.
FGAS	Gas fluorurati, solitamente presenti come fluidi refrigeranti all'interno degli impianti di climatizzazione dei locali.
Gas effetto serra (GHG)	Un gas che assorbe ed emette energia radiante nel campo dell'infrarosso termico. I gas serra provocano l'effetto serra e il cambiamento climatico.
Impatto ambientale	Un cambiamento nell'ambiente, negativo o positivo, in tutto o in parte derivante dagli aspetti ambientali di un'organizzazione.
INA	Indicatore non valutato.
Indicatore	rappresentazione misurabile della condizione o dello stato delle operazioni, della gestione o di altre condizioni.
NO _x	Ossido d'azoto. Questi composti hanno impatti importanti sull'inquinamento atmosferico, poiché possono influenzare la respirazione umana e sono anche coinvolti nei processi fotochimici. Viene utilizzato come indicatore delle emissioni nell'aria.
ONG	Organizzazione non governativa, un'organizzazione con scopi sociali o politici che non è controllata da un governo.
Parte interessata	Soggetto direttamente o indirettamente interessato o coinvolto nelle attività dell'organizzazione.
Particolato	Questo indicatore di emissione nell'aria si riferisce a tutta la polvere solida rilasciata nell'aria, con dimensioni inferiori a 10 µm, che potrebbe influire sulla respirazione umana e sulla luce solare (diminuendo la visibilità).
Potenziale di riscaldamento globale - Global Warming Potential (GWP)	Il GWP è una misura di quanta energia le emissioni di 1 tonnellata di gas assorbiranno in un dato periodo di tempo, rispetto alle emissioni di 1 tonnellata di anidride carbonica (CO ₂). Maggiore è il GWP, più un dato gas riscalda la Terra rispetto alla CO ₂ in quel periodo di tempo (il periodo di tempo solitamente utilizzato per i GWP è di 100 anni).
Prestazione/ performance ambientale	Prestazioni relative alla gestione degli aspetti ambientali.
Rischi ed opportunità	Potenziati effetti negativi (rischi) e potenziati effetti benefici (opportunità).
SO _x	Ossidi di zolfo. Questi composti sono importanti per l'inquinamento atmosferico poiché, se emessi nell'aria, possono aumentare l'acidità della pioggia. Viene utilizzato come indicatore delle emissioni nell'aria.
Valutazione del ciclo di vita (Life Cycle Assessment - LCA)	Strumento per la valutazione dell'impatto ambientale di un prodotto / servizio, nel suo intero ciclo di vita.

