

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Redatta secondo l'allegato IV del Regolamento UE 2018/2026 della Commissione del 19 dicembre 2018 che modifica l'allegato IV del regolamento CE n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), e rappresenta la prima emissione della Dichiarazione Ambientale

Rev. 0 - 28 marzo 2024
(Dati aggiornati al 31.12.2023)

Seconda Emissione: 28/03/2024
Data Prima Revisione: 28/03/2024



INTRODUZIONE:	3
CAMPO APPLICAZIONE	3
DESCRIZIONE DELL' AZIENDA	4
3.1 DATI GENERALI AZIENDA	4
3.2 DATI GENERALI DEL VERIFICATORE AMBIENTALE	4
3.3 LA SEDE DEL CENTRO COTTURA SALE IN ZUCCA - INQUADRAMENTO TERRITORIALE	5
La cooperativa intende investire risorse per la graduale sostituzione dei mezzi sopra descritti, da attuare nell'arco di alcuni mesi con obiettivo di aver completato la sostituzione con mezzi a metano entro giugno 2022.	5
3.4 FORNITORI	5
3.5 PREVENZIONE INCENDI	6
3.6 INDUSTRIE INSALUBRI	6
4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGI) B+	6
4.1 CONTESTO ORGANIZZATIVO E MAPPATURA DEL PROCESSO AMBIENTALE	7
4.2 LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELLA DIREZIONE QUALITÀ	7
5. ANALISI E DATI GENERALI ASPETTI AMBIENTALI	8
5.1 OBBLIGHI DI CONFORMITÀ (ASPETTO DIRETTO)	8
5.2 EMISSIONI IN ATMOSFERA (ASPETTO DIRETTO)	8
5.3 SCARICHI NELLE ACQUE, COMPRESI INFILTRAZIONI IN ACQUE SOTTERRANEE (ASPETTO DIRETTO)	9
5.4 RIFIUTI (ASPETTO DIRETTO)	9
5.5 USO E CONTAMINAZIONE DEL SUOLO (ASPETTO DIRETTO)	10
5.6 USO DI RISORSE NATURALI E DI MATERIE PRIME, ENERGIA COMPRESA (ASPETTO DIRETTO)	10
5.7 USO DI ADDITIVI, COADIUVANTI E SEMILAVORATI (ASPETTO DIRETTO)	12
5.8 QUESTIONI LOCALI (ASPETTO DIRETTO)	12
5.9 ASPETTI LEGATI AI TRASPORTO DI MATERIE PRIME E PASTI (ASPETTO DIRETTO)	12
5.10 CONDIZIONI ANORMALI E DI EMERGENZA (ASPETTO DIRETTO)	13
5.11 EFFETTI SULLA BIODIVERSITÀ (ASPETTO DIRETTO)	13
5.12 SOSTANZE PERICOLOSE (ASPETTO DIRETTO)	14
5.13 COMPORTAMENTI E ATTIVITÀ DEL PERSONALE (ASPETTO DIRETTO)	15
5.14 GESTIONE DEI FORNITORI (ASPETTO INDIRETTO)	15
5.15 RECLAMI (ASPETTO INDIRETTO)	16
5.16 CICLO DI VITA (ASPETTO INDIRETTO)	16
5.17 COMPORTAMENTO DEI CLIENTI (ASPETTO INDIRETTO)	19
6 IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE IMPATTI AMBIENTALI	20
6.1 CRITERI E METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITÀ DEGLI IMPATTI AMBIENTALI	21
6.3 INDICATORI AMBIENTALI	23

7. CAM CRITERI AMBIENTALI MINIMI **23**

8 PROGRAMMA AMBIENTALE 2021-2024 **26**

8.1 PROGRAMMA AMBIENTALE CENTRO COTTURA SALE IN ZUCCA **26**

1. INTRODUZIONE:

La **Cooperativa Sociale B+**, nata nel 1994, è una cooperativa sociale di tipo B (ai sensi della Legge 381/91), codice Nace 56.29 ed ha per obiettivo principale quello di sviluppare l'occupazione sul territorio e, in particolare, l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, altrimenti escluse o a rischio di esclusione dal mercato del lavoro.

Tale fondamento trova concretezza attraverso l'erogazione di alcune principali tipologie di servizi affidati sia da enti privati che dalla Pubblica Amministrazione:

- ❖ servizi di ristorazione collettiva e catering (core business della cooperativa);
- ❖ servizi di pulizie e sanificazione (anche di distributori automatici);
- ❖ servizi letture contatori;
- ❖ servizi di consulenza in materia di sicurezza ed HACCP.

La cooperativa negli anni ha necessariamente rivisto le sue linee strategiche ed individuato traguardi più ambiziosi, maturando la consapevolezza che rimanere aggrappata esclusivamente ad appalti storici, con una presenza quasi da "monopolio" in certi territori, non era più garanzia di stabilità e sostenibilità davanti ad una concorrenza sempre più agguerrita. La Direzione si è adoperata e lo fa ancora oggi per varcare i confini regionali, stringendo collaborazioni con realtà aziendali private, anche nell'ambito del gruppo del Consorzio abn di cui B+ è socia, cercando di far conoscere il proprio know-how e professionalità, con particolare riferimento ai servizi di ristorazione che rappresentano lo zoccolo duro della tenuta economico-finanziaria della cooperativa, i servizi che hanno orientato la decisione di conseguire la certificazione Emas, che arriva quest'anno al suo primo rinnovo.

Basti dire che per il 2023 i servizi afferenti all'area ristorazione della cooperativa coprono i due terzi circa 67% del fatturato complessivo dell'anno, che secondo le prime proiezioni dovrebbe superare gli 8.000.000 euro. All'interno del dato di fatturato per i servizi di ristorazione, la produzione del Centro Cottura Sale in Zucca, per il quale la cooperativa ha conseguito la registrazione Emas nel Dicembre 2021, copre circa più di un terzo del fatturato specifico per l'area ristorazione, che ammonta complessivamente a circa 5.400.000 euro.

2. CAMPO APPLICAZIONE

Il presente documento (completo di tutti i suoi riferimenti, dati, indicatori ecc.) riguarda esclusivamente le attività svolte presso il **Centro Cottura Sale In Zucca**, Sito in Via degli Ulivi - Loc San Giacomo - Spoleto.

Le altre "unità locali" indicate nella visura della Camera di Commercio al momento non sono inserite nella Certificazione Emas, in quanto la cooperativa B+, ha intrapreso un percorso nell'ottica del miglioramento continuo con la certificazione del Centro Cottura, di sua proprietà, per i motivi in parte già espressi precedentemente.

Il centro cottura, in forte e costante espansione, produce una quantità considerevole di pasti, è il punto di riferimento della ristorazione B+. Inoltre, le altre unità locali non sono soggette al controllo diretto della Cooperativa poiché si tratta di strutture temporanee (ossia dipendenti da dinamiche commerciali legate agli appalti pubblici, al comportamento dei competitors ecc.) di proprietà dei Clienti o comunque sulle quali la cooperativa non ha alcun presidio completo né spazio di manovra e/o decisione. In ogni caso, in queste

sedi

risultano pienamente applicate tutte le attività del SGI B+, mediante la distribuzione al personale di idonee policy.

Le difficoltà socio-economiche che il mondo cooperativo sta continuando ad attraversare in questo particolare momento storico, dopo un lento declino iniziato in epoca pandemia, chiamano le imprese sociali ad una faticosa quanto necessaria evoluzione delle proprie linee strategiche, ad una razionalizzazione concreta delle risorse e ad una specializzazione delle proprie competenze, facendo leva su quelli che già erano i punti di forza di ogni organizzazione.

Nel caso specifico di B+, questo ha significato, suo malgrado, la graduale rinuncia ad investire in progetti lavorativi che oggi non rappresentano più un'opportunità di crescita professionale né tanto meno economica per l'organizzazione.

In termini di obiettivi e traguardi pertanto, quelli che erano i progetti di espansione per la registrazione emas, oggi si restringono in modo importante, puntando la Direzione, in modo quasi esclusivo, e se le risorse lo permetteranno, a coinvolgere nella registrazione solo quei servizi di ristorazione che hanno carattere di continuità e che costituiscono l'elemento fondante della stabilità economico-finanziaria oltretutto della stabilità della compagine sociale. Il tutto però ritardato su quanto inizialmente preventivato, in quanto la cooperativa affronta proprio quest'anno una delle sfide più importanti dell'ultimo quinquennio con l'imminente pubblicazione delle gare d'appalto per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica e dei servizi ausiliari nelle strutture scolastiche del Comune di Perugia, servizi oggi ancora gestiti dalla cooperativa. L'aumento delle derrate alimentari e delle utenze, circa il 50% in più ha fatto sì che si siano create situazioni di affanno. Da queste due gare pubbliche dipende il futuro della cooperativa.

Sul fronte degli altri servizi, facchinaggio, manutenzione del verde e manutenzione edile, non avendo oggi servizi attivi per questi ambiti, proprio in virtù degli orientamenti strategici sopra descritti, è congelato l'obiettivo di estendere la registrazione a queste attività.

3. DESCRIZIONE DELL' AZIENDA

3.1 DATI GENERALI AZIENDA

RAGIONE SOCIALE	B+ COOPERATIVA SOCIALE
SEDE LEGALE	VIA L. EINAUDI, 49 - 06049, LOC MADONNA DI LUGO - SPOLETO
SEDE AMMINISTRATIVA	VIA CAIROLI, 25 - 06125, FERRO DI CAVALLO - PERUGIA
SEDE CENTRO COTTURA	VIA DEGLI ULIVI SNC - 06049, SPOLETO - PERUGIA

Il numero di lavoratori e delle lavoratrici della Cooperativa impiegati/e presso il centro cottura, è suscettibile di variazioni, anche di cospicua portata, dai mesi invernali, coincidenti con l'anno scolastico, ai mesi estivi con chiusura delle scuole. Nel periodo settembre fino a metà giugno sono circa 28, nei mesi estivi si riducono le ore orarie e i lavoratori sono circa 20.

Oltre l'80% del personale + assunto con contratti part-time e/o subisce sospensione estiva delle proprie attività a causa della natura intrinseca dei servizi espletati da B+, i quali richiedono copertura solo in determinate fasce orarie (pranzo e cena) ed in determinati periodi dell'anno (ad esempio solo d'inverno,

come nel caso delle scuole).

Un altro indicatore importante, che varia a seconda dell'andamento dell'attività commerciale, è la corposità dei servizi gestiti, con la perdita, la riconferma e/o l'acquisizione di nuovi Clienti. La parte più sostanziale dei contratti di ristorazione collettiva è perlopiù rappresentata da appalti pubblici (acquisibili mediante partecipazione a procedure di gara), seguiti dai contratti con aziende o enti privati (che possono interrompere il contratto di fornitura il contratto in qualsiasi momento). Alla luce di quanto detto, nonostante la cooperativa attualmente conti quasi 300 tra soci/socie e dipendenti, le attività descritte e coperte dal Sistema Ambientale EMAS riguardano solo il numero di addetti indicati al Cap. 2, ossia quelli presenti nella sola Sede permanente di proprietà e posta direttamente sotto il controllo della cooperativa.

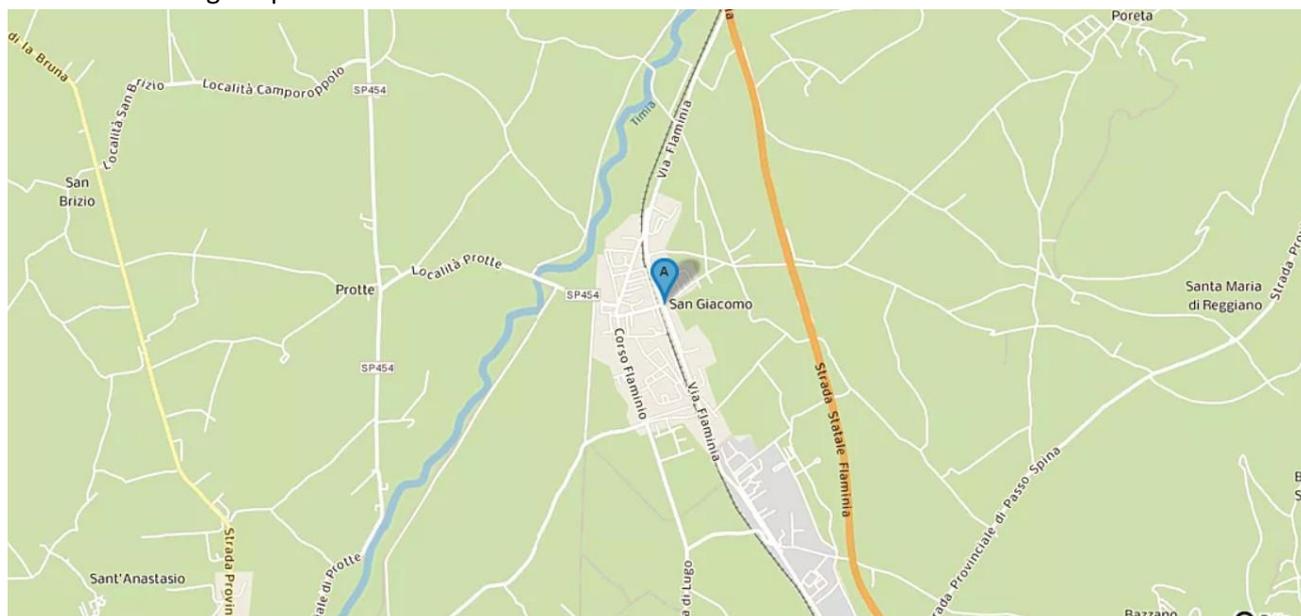
3.2 DATI GENERALI DEL VERIFICATORE AMBIENTALE

RAGIONE SOCIALE	DOTTOR FRANCESCO BALDONI
INDIRIZZO	WWW.BALDONIEMAS.EU
N. REGISTRAZIONE ACCREDITAMENTO	IT-V-0015

3.3 LA SEDE DEL CENTRO COTTURA SALE IN ZUCCA - INQUADRAMENTO TERRITORIALE

Questa Sede è fisicamente inserita all'interno di uno stabile in un'area industriale-commerciale nelle immediate vicinanze dell'uscita superstrada Foligno-Spoleto Località San Giacomo, in via Degli Ulivi.

La Sede del Centro Cottura si trova in area occupata solo da realtà produttive, in cui non sono presenti abitazioni civili né corsi d'acqua superficiali limitrofi o ambienti di particolare rilevanza climatico-naturalistico. La geomorfologia delle aree è fondamentalmente pianeggiante e non presenta particolarità di rilievo, mentre la meteorologia della zona è quella tipica Umbra, caratterizzata da inverni freddi e secchi ed estati calde e afose, con un elevato tasso di umidità. Le piogge sono concentrate nelle stagioni intermedie e rientrano nel range di piovosità media del centro -Italia.



Le attività di trasporto pasti vengono svolte con 6 automezzi , tutti a gasolio euro 6 B.

La cooperativa intende investire risorse per la graduale sostituzione dei mezzi sopra descritti, da attuare nel minor tempo possibile, purtroppo per gli aumenti dei costi derrate alimentari, consumi ecc. che inevitabilmente hanno portato perdite economiche, il suddetto obiettivo non è ancora stato raggiunto.

3.4 FORNITORI

La scelta dei Fornitori è stata modulata, secondo quanto previsto dal SGI, da diversi criteri tra i quali la storicità degli stessi, la correttezza ed il rispetto degli accordi sottoscritti, la cura dei prodotti alimentari, il tempo di risposta alle richieste, i controlli delle temperature di trasporto, la qualità dei prodotti e la professionalità dei servizi offerti. Tutti i Fornitori hanno presentato la certificazione di attuazione di un piano di analisi e di controllo dei punti critici e di essersi conformati a tutti gli Obblighi di Conformità. In ogni caso, ogni Fornitore è costantemente monitorato alla consegna delle forniture e ad ogni problematica riscontrata si procede secondo quanto previsto dalle procedure del SGI

3.5 PREVENZIONE INCENDI

La Sede contemplata dal presente documento è in regola con gli obblighi di Conformità e gli adempimenti previsti per la prevenzione incendi ed in generale con quanto previsto dal D.Lgs. 81/08. In particolare, B+ ha provveduto a:

- ❖ Effettuare le prove di evacuazione previste;
- ❖ CPI, n. Pratica VV.F. 60306, in data 05/11/2020, protocollata dal VVF in data 17/11/2020;
- ❖ Nominare il RSPP (Susanna Rossi);
- ❖ Nominare e formare gli addetti alle attività antincendio;
- ❖ Designare gli incaricati dei controlli a carico dei presidi antincendio;
- ❖ Predisporre l'ideonea segnaletica.

La cooperativa si è inoltre dotata di un Piano di emergenza, che prevede tutte le procedure da mettere in atto in caso di incendio, sia da parte della squadra antincendio che da parte delle Persone.

3.6 INDUSTRIE INSALUBRI

L'Azienda non rientra, per le attività svolte, tra le industrie insalubri così come classificate dal D.M. del 05.09.1994 "Elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie".

4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGI) B+

B+ da anni dotata di un Sistema di gestione integrato Qualità, Sicurezza e Ambiente (SGI) sviluppato, oltre che su EMAS, sulle seguenti certificazioni:

- UNI EN ISO 9001:2015 - "Sistemi di gestione per la qualità"
- UNI EN ISO 14001:2015 - "Sistemi di gestione ambientale".
- UNI EN ISO 45001:2018 - "Sistemi di gestione sicurezza e salute sul lavoro".
- ISO 22000:2018 - "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare".
- ISO 22005:2008 - "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

Il SGI è strutturato con un Manuale della Qualità integrato, al quale fanno riferimento specifiche Procedure, Istruzioni Operative, GMP (Good Manufacturing Practices), modulistica e documentazione specifica. Almeno annualmente, in occasione del Riesame di Direzione, la cooperativa provvede a definire un Piano di



Miglioramento (con obiettivi trasversali a tutte le certificazioni ed assegnati alle rispettive funzioni aziendali, per quanto di competenza) ed a ridefinire o confermare la Politica per l'Ambiente, di seguito enunciata:

*Attivare e mantenere un Sistema di Gestione Ambientale all'interno di una cooperativa sociale come B+, in rispondenza alla norma UNI EN ISO 14001 ed EMAS, significa gestire le linee di produzione pasti avendo cura, non solo della qualità e sicurezza di quanto prodotto ma anche della riduzione e prevenzione degli **impatti ambientali negativi** che potrebbero derivare dalla gestione dei servizi di ristorazione nel contesto territoriale di esecuzione.*

Nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni sostenibili, B+ cooperativa sociale si impegna a promuovere e sostenere le seguenti linee strategiche ed operative:

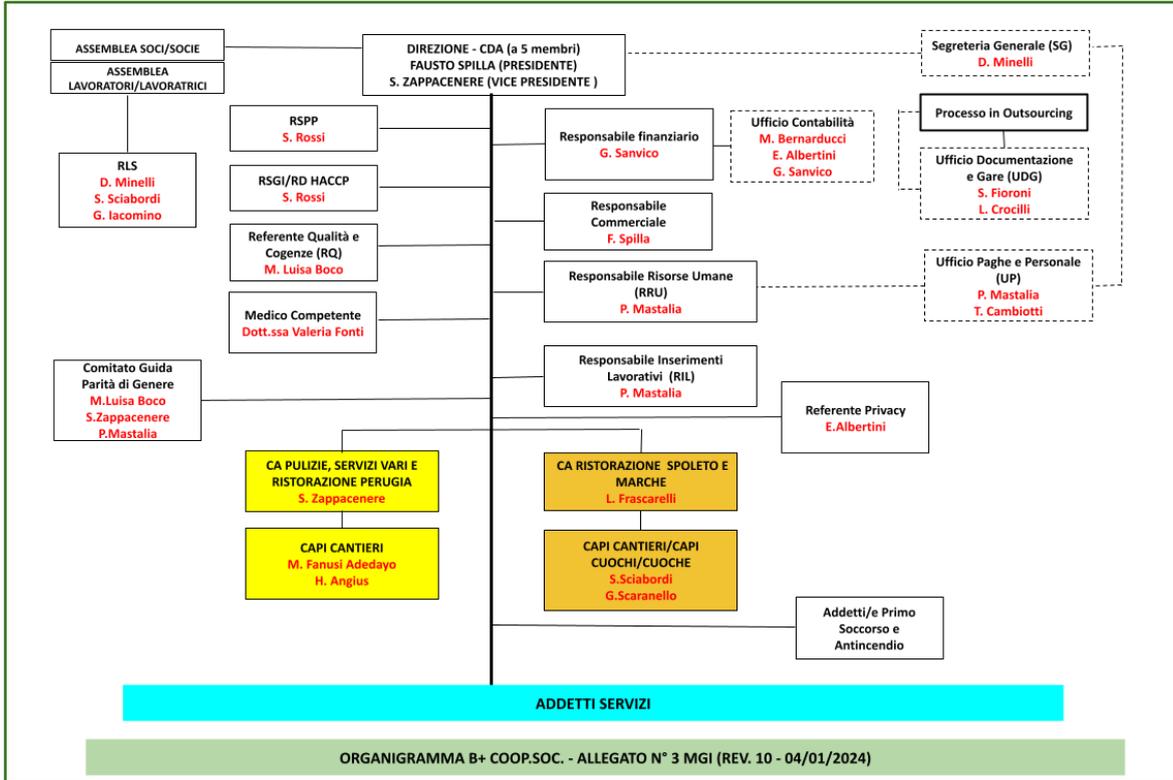
- ❖ ***conformità legislativa** in materia ambientale con costante valutazione e rivalutazione delle norme cui è assoggettabile in base all'evoluzione delle proprie attività ed aspetti strutturali;*
- ❖ *monitoraggio costante sui processi produttivi per promuovere il **minor impatto ambientale** - controllo dei consumi da rete idrica, elettrica, gas metano, controlli sulle emissioni in atmosfera, controlli sulla produzione e gestione dei rifiuti, controlli su approvvigionamenti per esortare acquisiti "green";*
- ❖ *adozione di **procedure gestionali ed operative** che supportino le attività produttive nell'ottica della maggiore tutela ambientale;*
- ❖ *pianificazione del **piano di miglioramento ambientale** periodico;*
- ❖ *valutazione periodica dell'**efficacia** dei piani di miglioramento;*
- ❖ ***professionalizzazione ed accrescimento delle competenze** interne per una gestione più consapevole dei processi in chiave di riduzione dell'impatto ambientale;*
- ❖ *comunicazione e diffusione degli obiettivi di **prestazione ambientale** con le principali parti interessate;*
- ❖ *coinvolgimento dei **fornitori** al fine di promuovere e perseguire in modo più concreto la politica ambientale della cooperativa.*

4.1 CONTESTO ORGANIZZATIVO E MAPPATURA DEL PROCESSO AMBIENTALE

La cooperativa in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015 ha provveduto ad inquadrare il Processo Ambientale, definendone il contesto organizzativo mediante mappatura delle parti interessate rilevanti (interne ed esterne) alle proprie prestazioni ambientali e dei fattori esterni ed interni (sia positivi che negativi) rilevanti per le proprie finalità ed indirizzi strategici e che possono influenzare la capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Per i dettagli si rimanda al Cap.6.

4.2 LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELLA DIREZIONE

A seguire si rappresenta l'organigramma aziendale:



La cura del controllo sul rispetto della conformità legislativa, sulla corretta applicazione delle procedure ambientali e della valutazione dei rischi/opportunità derivanti dagli aspetti ambientali correlati alle attività svolte è in capo al Responsabile Sistema Gestione Integrato coadiuvato dalla Direzione e dal referente qualità e ambiente.

5. ANALISI E DATI GENERALI ASPETTI AMBIENTALI

Sulla base dell'analisi degli aspetti ambientali valutati in correlazione alle fasi di processo della ristorazione, secondo la procedura presente nel SGI della cooperativa e che saranno dettagliati in seguito, si vanno a descrivere i punti più "critici" dal punto di vista dell'impatto ambientale e come gli stessi vengono tenuti sotto controllo.

5.1 OBBLIGHI DI CONFORMITÀ (ASPETTO DIRETTO)

La cooperativa ha recepito e si è conformata a tutti gli Obblighi di Conformità applicabili alle proprie attività, oltre ad aver attuato una specifica procedura per il monitoraggio, analisi ed implementazione delle evoluzioni degli stessi, così come richiamato al Par.3. Ad oggi, B+ non è stata oggetto di contestazioni e/o sanzioni ascrivibili al mancato rispetto degli Obblighi di Conformità in tema ambientale.

5.2 EMISSIONI IN ATMOSFERA (ASPETTO DIRETTO)

Le attività di B+ che determinano emissioni in atmosfera sono identificabili in:

- Caldai e per il riscaldamento
Utilizzate per i soli periodi di tempo consentiti dalle autorità competenti e dalla normativa e sottoposte a regolare verifica dei fumi e manutenzione secondo le prescrizioni di legge. Inoltre, i termostati installati su ogni macchina erogatrice sono dotati di timer per l'accensione e lo spegnimento automatici (onde evitare che restino accesi in periodi di non utilizzo o per troppo tempo) e preimpostati su temperature massime (di modo da evitare che le Persone alzino o abbassino la temperatura a livelli eccessivi)
 - Emissioni in Atmosfera:
B+ ha quantificato le proprie emissioni di CO₂ in atmosfera sulla base dei consumi di carburanti, gas metano, energia elettrica e perdite delle apparecchiature contenenti di gas fluorurati, in base ai consumi. Rispetto alle attrezzature alimentate da gas fluorurati, nel periodo di riferimento, non ci sono state perdite di gas. Il centro cottura rientra, rispetto alle emissioni in atmosfera tra le attività in deroga definito irrilevante (ai sensi dell'art. 272, comma 1 (parte I dell'all. IV alla parte V del D.Lgs. 152/06).
 - Impianti di condizionamento
Utilizzati per i soli periodi di tempo consentiti dalle autorità competenti e dalla normativa e sottoposti a regolare manutenzione e controllo dei fluidi refrigeranti (con eventuale smaltimento conforme degli stessi, qualora esausti) secondo le prescrizioni di legge e da parte di Fornitori abilitati e qualificati. Inoltre, i termostati installati su ogni macchina erogatrice sono dotati di timer per l'accensione e lo spegnimento automatici (onde evitare che restino accesi in periodi di non utilizzo o per troppo tempo).
 - Attrezzature termiche ad effetto frigorifero
Il condizionamento dell'aria presso il Centro Cottura è affidato a due condizionatori Aermec di recente installazione, la cui potenza e carica di gas non implica obblighi dal punto di vista del controllo delle fughe di gas e dei controlli periodici di efficienza energetica.
- Automezzi aziendali e di proprietà delle Persone
Utilizzati per recarsi sui luoghi di lavoro e/o per gli spostamenti territoriali per motivi lavorativi,

nonché per la consegna dei pasti.

Le principali sostanze inquinanti emesse possono essere dunque anidride carbonica, monossido di carbonio, ossidi di azoto e polveri sottili. Tutti i controlli e le manutenzioni effettuate su tali impianti e/o attrezzature vengono registrati come previsto dalle prescrizioni di legge.

5.3 SCARICHI NELLE ACQUE, COMPRESI INFILTRAZIONI IN ACQUE SOTTERRANEE (ASPETTO DIRETTO)

Presso il centro cottura si presentano due tipologie di scarichi idrici: scarico delle acque nere (servizi igienici) e scarico delle acque bianche (acque meteoriche). Sull'area di pertinenza esterna non si svolgono attività né sono presenti stoccaggi che possono generare una contaminazione delle acque meteoriche o infiltrazioni in acque sotterranee. Le acque vengono convogliate in pubblica fognatura, come descritto ai paragrafi precedenti, previa sgrassatura ove necessario. Le acque meteoriche vengono raccolte in rete fognaria e, poiché le stesse non vengono in alcun modo contaminate, il loro scarico non necessita di specifica autorizzazione.

5.3 RIFIUTI (ASPETTO DIRETTO)

I materiali utilizzati per lo svolgimento del lavoro d'ufficio, sono rappresentati da carta, cancelleria ecc., mentre per la produzione dei pasti e l'erogazione dei Servizi di Ristorazione si utilizzano principalmente materie prime alimentari, prodotti per la pulizia e la sanificazione, accessori produttivi (stoviglie e contenitori in acciaio inox e/o in materie plastiche, pellicole alimentari ecc.) e attrezzature produttive. Tutti i materiali utilizzati sono privi di agenti cancerogeni o biologici e sono stati scelti previo ed attento vaglio e valutazione delle rispettive schede tecniche e di sicurezza, copia delle quali è conservata presso gli uffici aziendali competenti e nella sede. Particolare attenzione viene inoltre posta alla corretta raccolta di carta e cartone i quali, pur non essendo pericolosi per l'ambiente, se non correttamente riciclati comportano indirettamente uno spreco di risorse quali il legno (quindi le risorse boschive) e l'acqua. I rifiuti prodotti da tali attività sono dunque in genere assimilabili agli urbani e vengono accumulati, stoccati e smaltiti secondo i regolamenti comunali applicabili, salvo nei casi in cui si siano presi accordi con i Fornitori per la restituzione degli imballaggi (soprattutto con particolare riferimento ai contenitori di grossa capacità e/o ingombro).

Costituiscono eccezione gli oli alimentari e ed altri rifiuti speciali, per i quali B+ adotta adeguati sistemi e tempistiche di stoccaggio fino al momento dello smaltimento, avvalendosi di aziende specializzate per il ritiro e lo smaltimento stesso, con i relativi oneri documentali (gestione formulario, registro ecc.). La cooperativa, nell'ambito delle attività svolte presso il Centro Cottura Sale in Zucca, gestisce i seguenti rifiuti speciali/ e/o pericolosi:

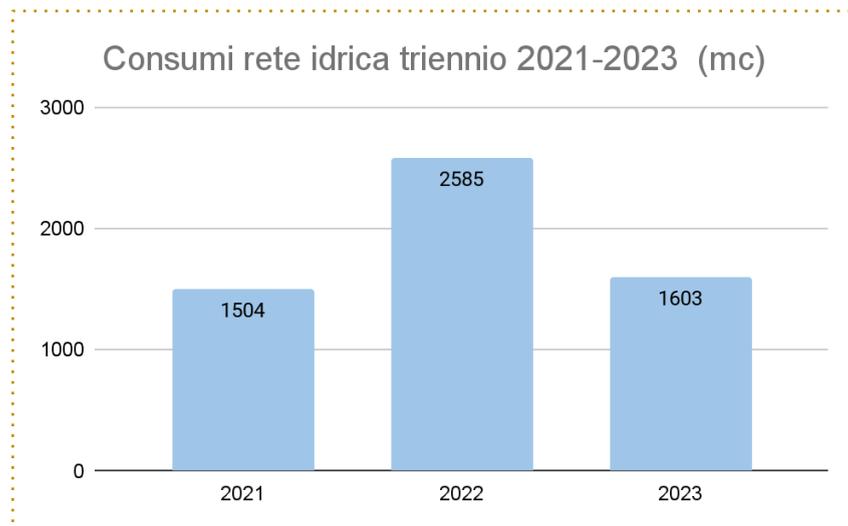
Tipologia rifiuto	Codice CER
Oli esausti	20.01.25
contenitori esausti contenenti sostanze pericolose	10.15.10
Neon	20.01.21
cartucce esauste toner	08.03.18

5.4 USO E CONTAMINAZIONE DEL SUOLO (ASPETTO DIRETTO)

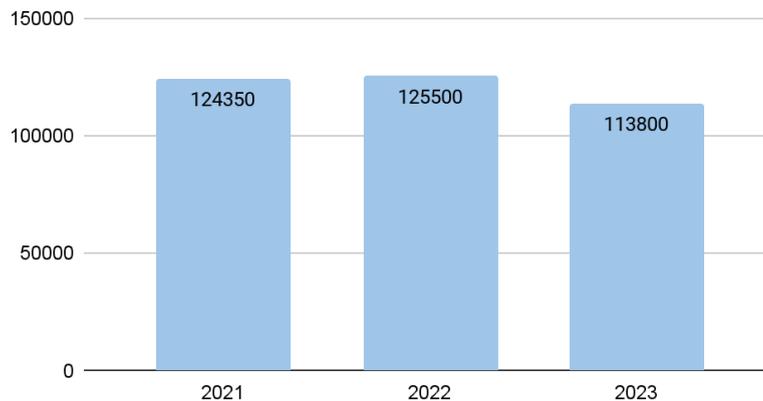
Il suolo esterno è utilizzato perlopiù quale parcheggio o area verde, con convoglio delle acque meteoriche in fognatura e, pertanto, non costituisce fonte di potenziale rischio per l'ambiente. Inoltre, non sono presenti serbatoi interrati e non si sono mai verificati incidenti che possano aver provocato la contaminazione del suolo. Prima dell'acquisto dello stabile, la cooperativa ha provveduto ad effettuare un'indagine ambientale al fine di escludere la presenza di inquinamenti ambientali precedenti (indagine che ha confermato l'assenza di contaminazione delle matrici ambientali presenti nell'area).

5.5 USO DI RISORSE NATURALI E DI MATERIE PRIME, ENERGIA COMPRESA (ASPETTO DIRETTO)

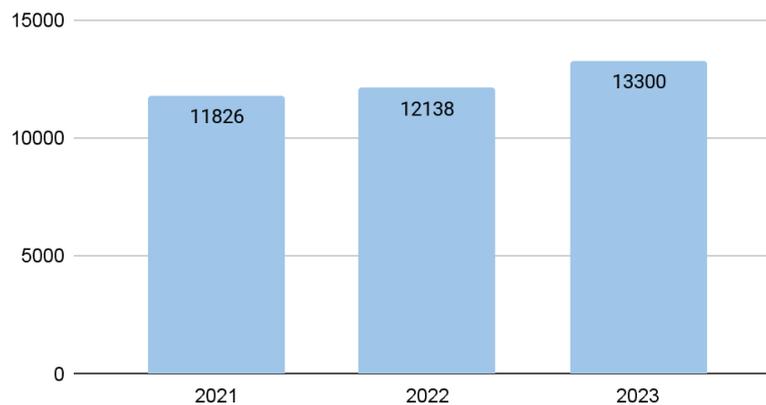
Le forme attraverso le quali l'Azienda approvvigiona energia per le proprie attività sono l'energia elettrica (per illuminazione, condizionamento/riscaldamento, attività d'ufficio e per il funzionamento di macchine produttive quali forni, celle, frigoriferi, lavastoviglie ecc.), il gas metano (per il riscaldamento e per il funzionamento di macchine produttive quali fuochi, forni ecc.) e l'acqua (per servizi igienici, lavabi, riscaldamento e presidi antincendio e per attività produttive quali preparazione/lavorazione di alimenti, pulizia e lavaggio stoviglie e ambienti, uso di lavastoviglie e per il funzionamento di macchine produttive quali, forni, lavastoviglie, lavatrici ecc.). Per quanto riguarda l'approvvigionamento di acqua, energia elettrica e gas metano in Sede, l'Azienda è regolarmente allacciata alle reti di distribuzione locali/comunali. Il monitoraggio dei consumi viene effettuato mediante lettura delle bollette, per le quali si indica di seguito il consumo nel triennio 2021-2023:



Consumi energia elettrica triennio 2021-2023 (kWh)



Consumi gas metano triennio 2021-2023(m3)



L'aumento dei consumi di gas metano è pari al 9.5%; il numero di pasti prodotti nel 2023 è 333.347 con un consumo medio a pasto di 0,0398. L'aumento dei consumi è direttamente proporzionale all'aumento dei pasti prodotti, +16.8% rispetto ai pasti prodotti nel 2022. Nonostante l'aumento abbastanza significativo, l'incidenza finale in base ai pasti prodotti è minore, in quanto sono state ottimizzate fasi di lavorazione.

La diminuzione dei consumi di corrente elettrica è pari al 10.28%; il numero di pasti prodotti nel 2023 è 333.347 con consumo medio a pasto di 0,34 kwh. In questo caso, la diminuzione dei consumi, è imputabile, da un lato alla sostituzione dei neon più tradizionali con neon led che consentono un notevole risparmio energetico, dall'altro all'ottimizzazione nelle lavorazioni.

Ancor più significativa la diminuzione dei consumi per l'approvvigionamento idrico, pari a 61.260%; il numero di pasti prodotti 2023 è 333.347 con un consumo medio a pasto di 0,0048. La diminuzione dei consumi, molto apprezzabile, deriva sia dall'ottimizzazione delle lavorazioni che da interventi di efficientamento e di miglioramento nel processo di manutenzione delle attrezzature.

Generalmente, le oscillazioni, in aumento ed in diminuzione dei consumi sono da ritenersi la diretta e fisiologica conseguenza dei cali e degli incrementi di lavoro dovuti all'ingresso di nuovi Clienti, all'uscita di

Clienti in essere, alla richiesta di servizi estemporanei ecc., tutte situazioni che determinano la fluttuazione del numero di pasti prodotti, dunque variazioni nell'utilizzo di reti, impianti ed attrezzature.

Le attrezzature produttive installate sono classificabili come attrezzature industriali, per le quali non è prevista l'assegnazione di una classe energetica, ad eccezione degli armadi frigoriferi. L'obbligo di classe energetica è entrato in vigore nel 2016 e si applica dunque alle attrezzature prodotte e/o installate dopo questa data, casistica che non riguarda nessuna delle attrezzature sopra citate, tutte precedenti il 2016. L'Azienda utilizza, per le proprie attività produttive, alcuni articoli di carta come tovaglioli, tovagliette per vassoi, asciugatutto, carta igienica ecc., avendo cura di selezionare prodotti che rispondono ai CAM o che comunque siano a basso impatto ambientale e quindi biodegradabili.

A proposito degli approvvigionamenti CAM, si dettagliano di seguito le tipologie di prodotti "no food" acquistati nel 2023, con dettaglio della spesa sostenuta per ciascuna tipologia:

Descrizione articolo	Totale imponibile
APPLE ECOLABEL LT.1 #S	30,42
BIS BIANCO CPLA + TOVAGLIOLO CM.33X33 2V CF.500 PZ. #F	60,12
BIS BIANCO CPLA + TOVAGLIOLO CM.33X33 2V CF.500 PZ. #F	195,39
BIS BIANCO CPLA + TOVAGLIOLO CM.33X33 2V CF.500 PZ. #S	300,60
BIS POSATE BIANCO CPLA + TOVAGL. 2V CM.33X33 GR.9 CM.17,8 CF.200 PZ. #S	1.382,96
CUCCHIAINO DESSERT BIO CELLUTEX BIANCO CPLA GR.2,8 CM.12,1 CF.50 PZ. #F	64,06
CUCCHIAIO BIANCO CPLA CF.50 PZ. #F	26,17
DIAMOND ECOLABEL ML. 750	94,77
EASY 800 PC BOBINA PURA CELLULOSA 2 VELI CF.2 PZ. #S	255,65
NATURAL RINSE BRILLANTANTE LT.5 ECOLABEL #S	247,50
PIATTO PIANO IN POLPA BIANCO CM.22 CF.125 PZ. #S	264,88
PIATTO PIANO IN POLPA BIANCO CM.26 CF.125 PZ. #S	153,41
POM WC (ZERO) ECOLABEL ML. 750 #S	59,67
RUBY ECOLABEL ML.750 #S	56,40
SACCO BIODEGRADABILE CM.90X120 CF.10 PZ. #S	3.146,88
SAPONE MANI LOTION CREAM ECOLABEL LT.5 #S	33,42
SHOPPER BIODEGRADABILI CM. 30+20X60 GR.14 CF.500 PZ. #S	785,04
SHOPPER BIODEGRADABILI CM.27+14X50 GR.7 CF. 500 PZ. #S	437,00
SHOPPER CARTA AVANA C/MANICO PATTINA GR. 90 CM. 24+10X32 #F	45,49
SHOPPER CARTA AVANA C/MANICO PATTINA GR. 90 CM. 26+12X40	14,26
SHOPPER CARTA AVANA C/MANICO PATTINA GR. 90 CM. 26+12X40 #F	127,83
SPIEDINI BAMBOO CM. 20 CF.100 PZ. #S	1,58

TOVAGLIETTA MADRE TERRA AVANA CM.30X40 CF.2000 PZ. #S	117,24
TRIS POSATE BIANCO CPLA + TOVAGL. 2V CM.33X33 GR.13,5 CM.17,8 CF.200 PZ.	283,48
TRIS POSATE BIANCO CPLA + TOVAGL. 2V CM.33X33 GR.13,5 CM.17,8 CF.200 PZ. #F	1.210,26
TRIS POSATE BIANCO CPLA + TOVAGL. 2V CM.33X33 GR.13,5 CM.17,8 CF.200 PZ. #S	2.515,93
WE CLEAN GREEN BRILLANTANTE LT.5 #F	89,28
WE CLEAN GREEN BRILLANTANTE LT.5 #S	87,09
WE CLEAN GREEN LAVASTOVIGLIE LT.20 #S	2.117,78
WE CLEAN GREEN LAVASTOVIGLIE LT.5 #S	104,64
Tot. spesa	14.309,2

Allo stato attuale non risulta possibile eliminare il consumo di carta sostituendo la stessa con equivalenti di stoffa, panno o materiali simili, poiché gli stessi costituiscono un rischio per la sicurezza alimentare a causa del fatto che “trattengono” residui organici e batteri, i quali possono svilupparsi generando contaminazione di ambienti e alimenti. B+ utilizza esclusivamente materie prime di tipo alimentare (attinte solo da fauna e flora per le quali sia autorizzato il consumo/uso a scopo produttivo/edibile umano), che costituiscono la maggior parte del fatturato acquistato, quale caratteristica intrinseca dell’attività di produzione pasti.

5.6 USO DI ADDITIVI, COADIUVANTI E SEMILAVORATI (ASPETTO DIRETTO)

B+ non impiega né additivi né coadiuvanti per le proprie attività.

5.7 QUESTIONI LOCALI (ASPETTO DIRETTO)

Le attività espletate da B+, presso la Sede, non sono tali da provocare inquinamento acustico, ossia rumori e vibrazioni interni e/o esterni che arrechino fastidio o disturbo alle persone, pericolo per la salute umana, deterioramento di ecosistemi, beni materiali, monumenti ecc. Il Comune di Spoleto ha provveduto all’elaborazione ed approvazione della Zonizzazione Acustica Comunale. L’inquinamento olfattivo deriva in genere dai fumi generati dalla cottura dei cibi, inconveniente al quale si ovvia con l’installazione di cappe aspiranti dotate di idonei filtri sottoposti a regolare manutenzione. L’impatto visivo generato dal centro cottura è molto attenuato e tale comunque da non inserirsi con effetti particolarmente invasivi in seno allo stesso insediamento e/o all’ambiente circostante.

5.8 ASPETTI LEGATI AI TRASPORTO DI MATERIE PRIME E PASTI (ASPETTO DIRETTO)



Come già elencato nei paragrafi descrittivi , B+ impiega (per il trasporto dei pasti) mezzi di proprietà e mezzi presi a noleggio da un'azienda di automotive. Si riporta il consumo dei mezzi di trasporto e/o veicoli presenti e/o in uso per il triennio 2021-2023 (dove non diversamente indicato, i mezzi di trasporto e/o veicoli sono da intendersi in disponibilità di B+ a noleggio e/o di proprietà):

TIPOLOGIA CARBURANTE	CONSUMI		
	2021	2022	2023
GASOLIO	17.552,17	10.260,31	10.326,44

I consumi 2023 sono in evidente diminuzione sul dato dei consumi 2021 e praticamente invariati rispetto al 2022.

Questo sembra spiegarsi con un'azione di efficientamento del processo di trasporto pasti la cui riorganizzazione e razionalizzazione degli spostamenti e delle consegne ha permesso una riduzione importante dei consumi.

Gli automezzi in uso (di proprietà e/o a noleggio) sono sottoposti ai controlli di emissione previsti dalla legge ed alla manutenzione programmata stabilita dalla casa costruttrice, nonché sostituiti in genere entro breve tempo (2-4 anni). Ad oggi si stanno effettuando dei preventivi per il noleggio di automezzi alimentati a metano o gpl o elettrici, il processo di graduale sostituzione sta rallentando a causa della scarsa sostenibilità economica del processo.

5.9 CONDIZIONI ANORMALI E DI EMERGENZA (ASPETTO DIRETTO)

Le condizioni di emergenza che possono avere rilevanza ambientale, nell'ambito operativo di B+ sono i fumi provocati da incendio e lo spargimento di sostanze inquinanti (derivanti da prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione), problematiche prevenute tramite le normali attività antincendio previste dal D.Lgs. 81/08 e dalla normale operatività quotidiana, con particolare riferimento all'utilizzo di contenitori resistenti agli urti e di ridotta capacità, che consentono di minimizzare al massimo tale rischio, come infatti dimostra l'assenza di questo tipo di incidenti (non si è mai verificata nessuna eventualità del genere nel corso degli ultimi 10 anni). In ogni caso, per fare in modo che i responsabili siano in grado di intervenire qualora si dovessero manifestare emergenze di tipo ambientale, gli stessi sono stati edotti relativamente alla necessità di attivarsi immediatamente allertato l'Ufficio Qualità, il quale fornisce opportune indicazioni di intervento. Nel triennio 2020-2022 ed anni precedenti e nel corso del 2023 non sono stati registrati, incidenti o emergenze ambientali che pregiudichino la capacità dell'Azienda di raggiungere gli obiettivi prefissati.

5.10 EFFETTI SULLA BIODIVERSITÀ (ASPETTO DIRETTO)

Le attività di B+ non hanno alcun effetto sulla biodiversità, poiché non sono tali da introdurre nell'ambiente esterno contaminanti o agenti di sorta in grado di alterare tale aspetto dell'ecosistema. Infatti, si occupa di

superficie ridotta ed è inserita in zone o complesso industriale sito in ambiente dove non sono presenti ecosistemi di particolare rilievo o necessitosi di tutela specifica. Le uniche aree naturali site nelle vicinanze sono aree verdi di arredo urbano (aiuole da parcheggio) ed un numero ridotto di campi irrigui (collocati, peraltro, fra le zone industriali e la viabilità urbana ed extraurbana).

5.11 SOSTANZE PERICOLOSE (ASPETTO DIRETTO)

Presso la Sede sono presenti perlopiù prodotti per la pulizia e la sanificazione. Al fine di prevenire gli impatti ambientali, tali prodotti sono stoccati in locali sprovvisti di tombini o scarichi non controllabili, smaltiti non tramite la rete fognaria e scelti in base alle quantità di utilizzo previste ed operativamente attuabili ed alla valutazione delle schede tecniche e di sicurezza, opportunamente conservate. Inoltre, al momento della consegna di una eventuale sostanza pericolosa per le persone, si provvede alla contestuale consegna della relativa documentazione tecnica e di sicurezza e di tutti i DPI eventualmente necessari. Tutta la formazione impartita viene opportunamente registrata. Si presenta, di seguito, schema riassuntivo dei prodotti per la pulizia e la sanificazione utilizzati presso la sede con le indicazioni ambientali (informazioni desunte dalle schede di sicurezza e dalla documentazione elaborata dal Fornitore), della tipologia e capacità dei contenitori all'interno dei quali vengono conferiti e di ogni altra informazione di rilievo:

Tutte le suddette sostanze sono inoltre dotate delle seguenti prescrizioni:

- Smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti.
- Non disperdere il prodotto nell'ambiente.
- Non riutilizzare i contenitori vuoti, smaltirli nel rispetto delle normative vigenti.
- Lo smaltimento deve essere affidato ad una società autorizzata alla gestione dei rifiuti, nel rispetto della normativa nazionale ed eventualmente locale.
- Inviare ad impianti di smaltimento autorizzati o ad incenerimento in condizioni controllate.
- Non eccedere nell'uso.
- Riutilizzare se possibile.

Alcune delle sostanze impiegate possono avere effetto negativo sull'ecosistema acquatico, stante la loro natura precipua di sostanze disinfettanti, necessaria ed imprescindibile nel settore alimentare per poter garantire precisi parametri microbiologici relativamente alla pulizia di superfici, utensili e attrezzature di lavoro che vanno a contatto con gli alimenti. Dunque, non potendo eliminare tali sostanze dalle proprie attività, si acquistano solo disinfettanti presidi medico chirurgici o idonei haccp, in quanto rispondono ai requisiti dei criteri ambientali minimi. B+ inoltre ne limita l'impiego e la dispersione formando i lavoratori sul loro utilizzo e controllandone i consumi mediante un continuo monitoraggio dei quantitativi ordinati (di modo da poter intervenire prontamente qualora si rilevano situazioni anomale ed eccessive). Si presenta, di seguito, l'andamento del consumo dei prodotti chimici che presentano maggior rilievo ambientale nel triennio 2021-2023 e il dato aggiornato al 31/12/2023. Ad oggi sono stati inseriti nuovi prodotti, mentre l'uso di altri è stato abbandonato. Inoltre, da gennaio 2022, abbiamo introdotto dei dispenser per la diluizione dei prodotti per la pulizia dei pavimenti e per le pulizie generali da effettuarsi con uno sgrassante. I prodotti in questione sono il SURE CLEANER E DEGREASER CONCENTRATO, con un cartone da 4 confezioni, lt 1.5 l'una, si effettuano pulizie per 6 mesi. Da qui si evince un calo dei litri delle sostanze chimiche

utilizzate.

ANNO	QUANTITÀ PRODOTTI ACQUISTATI litri
2021	2900
2022	1720
2023	1250

5.12 COMPORTAMENTI E ATTIVITÀ DEL PERSONALE (ASPETTO DIRETTO)

Nelle attività espletate da B+, la componente umana ha un peso molto importante, poiché la maggior parte del lavoro viene svolto o progettato dalle persone, con un limitato intervento e/o utilizzo di macchine e/o non completamente autonomi. Per tale motivo, risulta necessario sensibilizzare i lavoratori ad adottare idonei comportamenti dal punto di vista ambientale mediante, la condivisione delle procedure operative ambientali, istruzioni operative ecc., per radicare la cultura della sostenibilità ambientale.

In particolare, i lavoratori vengono esortati a:

- ❖ Rispettare tutte le regole di raccolta differenziata.
- ❖ Stoccare correttamente gli oli di frittura esausti, facendo attenzione a non disperderli nell'ambiente.
- ❖ Rispettare sempre le diluizioni e le concentrazioni d'uso riportate sulle etichette dei prodotti per pulizia e sanificazione e non eccedere nel loro consumo. Ottimizzare gli ordini in funzione della conservabilità dei prodotti, senza accumulare merce che rischierebbe di scadere e di dover essere buttata.
- ❖ Gestire lo stoccaggio secondo la logica FIFO (acronimo di First In First Out, ossia il primo prodotto che viene stoccato deve essere il primo ad essere usato, onde evitare che scada).
- ❖ Rispettare le grammature previste per ogni portata, onde evitare che i Clienti non consumino integralmente il pasto.
- ❖ Utilizzare fogli in carta riciclata da stampe precedenti per la stampa di fax, e-mail, prenotazioni ecc. e, più in generale, ridurre al minimo l'utilizzo di carta e inchiostro prediligendo l'utilizzo della posta elettronica e dei supporti informatici per le comunicazioni interne ed esterne e stampando solo se strettamente necessario e fronte-retro.
- ❖ Spegnerne completamente (ossia senza lasciare acceso il led di stand-by) tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche degli uffici, le luci e gli impianti di condizionamento, quando non utilizzati.
- ❖ Spegnerne le luci quando non sono necessarie, anche all'interno delle celle frigorifere.
- ❖ Durante le pause o quando ci si assenta dall'ufficio per lungo tempo, spegnere luci, PC e apparecchiature elettroniche.
- ❖ Evitare lo spreco di acqua derivante da rubinetti lasciati aperti quando non necessario.
- ❖ Non tenere aperte le porte quando l'impianto di condizionamento/riscaldamento è in funzione.
- ❖ Non tenere aperte le porte di celle e frigoriferi e altre attrezzature similari quando non necessario.

5.13 GESTIONE DEI FORNITORI (ASPETTO INDIRETTO)

Tutti i Fornitori di B+ vengono qualificati secondo quanto previsto dall'PR 11 del SGI, tenendo conto anche della sostenibilità ambientale dei prodotti/servizi che approvvigionano e della loro rispondenza alle prescrizioni legali.

Al fine di coinvolgere attivamente i propri Fornitori nel miglioramento della performance ambientale, B+ adotta le seguenti strategie:

- Invio ai Fornitori della propria Politica Integrata per la Qualità, la Sicurezza e l'Ambiente, oltre ad eventuali policy, regolamenti, Istruzioni Operative e procedure aggiuntive.
- Acquisizione dell'evidenza del possesso di eventuali certificazioni (EMAS, BIO, ISO 14001 ecc.).
- Richiesta ai fornitori di utilizzare imballaggi riciclabili o riutilizzabili (cassette frutta ecc.)

5.14 RECLAMI (ASPETTO INDIRETTO)

Non sono mai stati ricevuti reclami o lamentele da parte di Clienti, Istituzioni Pubbliche o altri soggetti né prescrizioni o segnalazioni da parte delle autorità competenti per problemi connessi agli aspetti ambientali aziendali.

5.15 CICLO DI VITA (ASPETTO INDIRETTO)

Il ciclo di vita dei prodotti, ossia i pasti erogati da B+ è da considerarsi estremamente breve per quanto concerne le sole fasi che rimangono sotto la responsabilità ed il controllo dell'Azienda stessa (ossia le lavorazioni di cucina, l'eventuale trasporto e la distribuzione agli utenti), poiché si tratta di prodotti estremamente deperibili che vengono cucinati e consumati entro la giornata ed il cui consumo produce un volume di rifiuti ridotto o comunque che può essere per la maggior parte riciclato, recuperato e/o smaltito come rifiuto domestico. Le fasi precedenti l'approvvigionamento delle materie prime e la produzione dei pasti non sono invece sotto il controllo di B+ (poiché gestite dai Fornitori) ed hanno un ciclo di vita estremamente variabile a seconda del tipo di prodotto e della filiera nella quale risulta inserito (pasta, riso, sale, carne, olio ecc.). Al fine di ridurre il ciclo di vita dei propri pasti e di rendere maggiormente efficienti le relative fasi, B+:

- Impiega per la movimentazione delle merci in ingresso dai Fornitori piattaforme mobili a rendere, come roll metallici e/o bancali in plastica o legno che vengono ritirati contestualmente alle consegne successive.
- Non impiega stoviglie usa e getta, salvo nel caso in cui si verificano guasti alle attrezzature di lavaggio delle stoviglie stesse (occasioni temporanee in genere limitate ad un paio di giorni) e/o vi siano imposizioni da parte della normativa alimentare.
- Non eroga condimenti monouso, se non espressamente richiesto dai Clienti, i quali possono servirsi di olio, sale, aceto, spezie ecc. da appositi tavoli comuni dove sono alloggiati bottiglie e contenitori di medie capacità.
- Impiega contenitori per il trasporto dei pasti che siano lavabili, sanificabili e dunque riutilizzabili, ossia contenitori plurirazione Gastronorm (teglie) in acciaio inox e scatole termiche di polistirolo o in plastica con coibentazione termica, limitando l'uso dei contenitori in plastica solo qualora vi sia un'espressa richiesta dei Clienti e/o un'imposizione da parte della normativa alimentare.
- Attua una pianificazione dei volumi produttivi sulla base di un dato previsionale medio, il quale viene poi adeguato ad eventuali picchi di lavoro al momento del servizio stesso da parte dei cuochi, nelle cucine attigue ai due self-service, onde evitare inutile spreco di risorse per la produzione in eccesso di pasti.
- Effettua analisi di conservabilità a carico di semilavorati (prodotti alimentari cotti e non immediatamente utilizzati, come ad es. ragù, sughi ecc.) e materie prime aperte e non consumate entro la giornata produttiva, al fine di evitare lo spreco di prodotto alimentare ancora utilizzabile.
- Effettua gli ordini delle materie prime in modo controllato e pianificato, al fine di mantenere le giacenze al minimo possibile e far ruotare correttamente i prodotti secondo la scadenza progressiva, onde evitare che gli stessi rischiano di scadere debbano dunque essere smaltiti come rifiuto.
- Pianifica i menù da proporre ai Clienti in modo da non generare sprechi di risorse e materie prime

alimentari, ma creando sinergie ed ottimizzazioni delle stesse, ad es. facendo funzionare le attrezzature a pieno carico (forni e abbattitori non usati solo per poche teglie ecc.), utilizzando i semilavorati ancora utili (ad es. quando in menù è presente il bollito sarà presente anche un primo piatto in brodo, di modo da poter utilizzare quest'ultimo, dunque senza la necessità di doverlo smaltire) ecc.

- Conduce controlli frequenti (circa 2 volte alla settimana) delle condizioni di conservazione dei prodotti, soprattutto quelli freschi e freschissimi, al fine di evitarne il deterioramento e dunque la necessità di doverli smaltire come rifiuto.
- Effettua verifiche periodiche della corretta tenuta delle guarnizioni di celle, frigoriferi ed attrezzature analoghe, onde evitare perdita di temperatura degli stessi che, oltre ad essere un rischio per la sicurezza alimentare, costituisce anche uno spreco di energia.

Si effettua la produzione, oltre che di pasti convenzionali, anche di pasti contenenti alcuni ingredienti provenienti da Agricoltura Biologica. I volumi di tale produzione, nonché la percentuale di ingredienti biologici impiegati, sono suscettibili di variazioni a seconda degli accordi che B+ prende con i Clienti richiedenti questo tipo di servizio.

Inoltre, è attivo un sistema di erogazione bevande "a distributore" (ossia alla spina), allacciato alla rete idrica pubblica, senza che sia necessario impiegare acqua e/o bevande in bottiglia, attivato mediante il Fornitore.

Si esemplifica, di seguito, il ciclo di vita del Servizio di Ristorazione B+, comprensivo di tutte le fasi accessorie:

FASE DI PROCESSO	DESCRIZIONE	FIGURE COINVOLTE	RISORSE O MATERIE PRIME NECESSARIE	DURATA	RIFIUTI O IMPATTI
Progettazione del servizio	Definizione menù, ricette, turni di lavoro e altre attività organizzative della produzione	CA Responsabile Produzione	Energia elettrica Gas metano Acqua Carta Cancelleria Risorse informatiche	Variabile a seconda dei volumi di lavoro (pasti prenotati ecc.)	Carta Plastica Informatici
Approvvigionamenti	Ordini ai Fornitori e attività di acquisto	CA Responsabile Produzione	Energia elettrica Gas metano Acqua Carta Cancelleria Risorse informatiche	Variabile a seconda dei volumi di lavoro Carta - Plastica - Informatici	Carta Plastica Informatici
Produzione materie prime	Trasformazione di prodotti agricoli, zootecnici ed alimentari in genere per ottenere materie prime quali pasta, riso, carne ecc	Fornitori	Energia elettrica Gas metano Acqua Risorse Primarie agricolo-zootecniche	Variabile a seconda del tipo di materia prima	Variabile a seconda del tipo di materia prima
Trasporto materie prime	Veicolazione delle materie prime dagli stabilimenti produttivi a B+, previo eventuale passaggio presso le sedi dei Fornitori distributori	Fornitori	Carburanti Carta Cartone Plastica Legno Metalli	Variabile a seconda del tipo di materia prima	Carta Cartone Plastica Emissioni Refrigeranti esausti
Stoccaggio materie prime	Conservazione materie prime alimentari presso centro cottura	centro cottura	Energia elettrica Acqua	Variabile a seconda del tipo di materia prima	- Emissioni -Refrigeranti esausti

				deperibile	
--	--	--	--	------------	--

Produzione pasti	Trasformazione materie prime alimentari in pasti finiti	centro cottura	Energia elettrica Gas metano Acqua Materie prime alimentari	4 - 5 ore	Carta Cartone Plastica Umido Vetro Banda stagnata Oli esausti Emissioni
Confezionamento pasti	Imballaggio pasti in idonei contenitori termici, protettivi e di trasporto	centro cottura	Energia elettrica Plastica	1-2 ore	Emissioni Plastica
Trasporto pasti	Veicolazione pasti ai clienti (se prevista dal contratto o richiesto da Cliente)	centro cottura	Carburanti Carta Cartone Plastica	1-2 ore	Emissioni Plastica
Distribuzione pasti	Erogazione pasti ai clienti e consumo da parte degli stessi	centro cottura sedi clienti	Energia elettrica Acqua Gas metano	1-2 ore	Carta Plastica Umido Emissioni Fluidi refrigeranti
Ritiro vuoti	Ritiro contenitori di trasporto vuoti (solo per i Clienti con pasto veicolato)	sedi clienti	carburanti	1-2 ore	Emissioni Plastica
Pulizia e sanificazione	Lavaggio, pulizia e sanificazione locali, attrezzature e ambienti	centro cottura	Energia elettrica Acqua Gas metano Prodotti pulizia	1-2 ore	Plastica Residui detergenti
Attività accessorie	Attività connesse alla gestione del Servizio (visite al cliente, preparazione documenti ecc)	ca responsabile produzione	Energia elettrica Acqua Carta Cancelleria Risorse informatiche Carburanti	Variabile a seconda dei volumi di lavoro	Carta Plastica Informatici Emissioni

5.16 COMPORTAMENTO DEI CLIENTI (ASPETTO INDIRECTO)

L'erogazione di un Servizio di Ristorazione presume, per sua ovvia natura, un'interazione diretta con il Cliente, sulle cui attività e comportamenti durante il consumo del pasto B+ non ha alcun controllo, poiché ogni utente è libero di comporre autonomamente il vassoio (con pane, bicchiere, posate, tovaglioli, tovaglietta e bevanda) prima di accedere al self-service, dove può poi usufruire di tutte le portate e/o dei generi alimentari previsti dall'accordo commerciale in essere. Inoltre, il tipo di servizio erogato (con Cucina in Loco piuttosto che con pasto veicolato dal Centro Cottura, in monoporzione confezionata in vaschette di plastica piuttosto che in multiporzione in teglie Gastronorm ecc.) dipende per la quasi totalità dalle

richieste e necessità del Cliente stesso e/o dalle condizioni e caratteristiche dei locali, di sua stessa pertinenza, presso i quali il servizio dovrà essere erogato. Ciò può determinare alcuni sprechi, come ad esempio tovaglioli che vengono presi in eccesso rispetto al consumo effettivo, pane che viene posto sul vassoio e poi non consumato, acquisizione di tutte le portate previste a menù ma non completamente consumate, necessità di veicolare il pasto verso l'esterno usando mezzi di trasporto, aumento del volume di rifiuti a causa della necessità di impiegare contenitori di plastica anziché in acciaio (dunque lavabili e riutilizzabili) ecc. Al fine di limitare il più possibile tali eventualità, B+ cerca di sensibilizzare il Cliente, instaurando opportuni tavoli di confronto tecnico, all'adozione e/o introduzione dei seguenti accorgimenti:

- Posizionamento, nei locali mensa, di erogatori di tovaglioli che, oltre a consentire l'effettiva erogazione di un solo tovagliolo alla volta, pongano l'accento sulla necessità di limitare il consumo degli stessi "uno alla volta" (immagine sotto).



- Installazione di lavastoviglie al fine di evitare di dover impiegare stoviglie monouso a perdere.
- Disponibilità ad organizzare Servizi di Ristorazione con pasti multiporzione in sostituzione di Servizi con pasti monoporzione, compatibilmente con le possibilità strutturali, gli Obblighi di Conformità e le eventuali autorizzazioni ASL, al fine di evitare l'aumento di rifiuti.
- Proposta di adottare modalità di prenotazione dei pasti, in modo da poter programmare la produzione in modo mirato, evitando sovrapproduzioni che potrebbero determinare spreco di materie prime alimentari, aumenti di emissioni e rifiuti ecc.
- Posizionamento, nei locali mensa, di erogatori di tovagliette che erogano una sola tovaglietta alla volta (immagine sotto).



Quanto sopra può solo essere proposto al Cliente da parte di B+, poiché l'attuazione in via definitiva di uno o più accorgimenti in tal senso è a insindacabile giudizio e decisione del Cliente stesso.

6 IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE IMPATTI AMBIENTALI

Gli aspetti ambientali considerati alla sezione precedente sono stati valutati in relazione al loro impatto tenendo conto degli obblighi di conformità, delle informazioni in possesso dell'Azienda relativamente allo stato dell'ambiente (fragilità ecc.), dei dati disponibili rispetto allo storico aziendale (relativamente a consumi, eventi di emergenza/incidenti ecc.), dei pareri delle eventuali parti interessate, del ciclo di vita considerato, dei danni o vantaggi potenziali per l'ambiente (compresa la biodiversità), della tipologia specifica dell'aspetto ambientale considerato (entità, numero, frequenza e reversibilità), delle attività che comportano costi e/o benefici ambientali più significativi ecc.

Si riporta di seguito il risultato delle valutazioni effettuate dalla cooperativa sugli aspetti ambientali

connessi alle attività di ristorazione, con dettaglio dei soli aspetti la cui significatività, secondo la metodologia adottata e successivamente illustrata, è compresa tra un valore di 8 ed un valore di 20.

Servizio/attività	Aspetti Ambientali	Natura dell' AA				Valutazione degli aspetti ambientali							Significatività	
		D/I	N	A	E	1	2	3	4	5	6	tot.	FI	Tot (tot. x FI)
Preparazione/ cottura alimenti	consumo acqua	D	X			2	1	1	0	0	0	4	2	8
	consumo combustibili	D	X			1	2	1	0	0	0	4	2	8
	scarichi idrici	D	X			1	1	2	0	0	0	4	2	8
	incendio	D			X	2	0	2	4	0	2	10	2	20
Confezionamento alimenti	produzione rifiuti	D	X			2	0	2	0	0	0	4	2	8
Igienizzazione e pulizia locali	produzione rifiuti	D	X			2	0	2	0	0	0	4	2	8
	consumo acqua	D	X			2	1	1	0	0	0	4	2	8
	scarichi in fognatura	D	X			2	0	2	0	0	0	4	2	8
	sversamento sostanze chimiche	D			X	0	0	2	0	1	1	4	2	8
Raccolta e conferimenti RSU	residui inutilizzabili	D	X			2	0	2	0	0	0	4	2	8

6.1 CRITERI E METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITÀ DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

La Cooperativa si impegna ad individuare gli AA relativi alla propria organizzazione, alle proprie attività, ai prodotti/servizi erogati, ed alle attività/prodotti/servizi su cui può esercitare una qualche influenza.

Per questo motivo RSGI, in collaborazione con eventuali altre funzioni competenti, identifica anzitutto la lista dei processi aziendali e delle attività relative a ciascuna area operativa.

Per garantire che tale lista sia sempre completa ed adeguata - almeno una volta all'anno, prima del Riesame della Direzione - RSGI verifica ed aggiorna la tabella di valutazione degli Aspetti Ambientali, prendendo in considerazione le possibili modifiche subentrate nel tempo, come ad esempio:

- l'avvio o la chiusura di aree operative o di cantieri particolari;

- la revisione di alcune procedure o pratiche di lavoro;
- l'approvvigionamento e l'utilizzo di nuovi prodotti e attrezzature o la loro dismissione;
- l'occupazione di nuovi edifici o la liberazione di edifici precedentemente occupati;
- le modifiche della legislazione vigente;
- la costruzione o l'eliminazione di impianti.

Nel caso specifico delle attività di ristorazione, con riferimento a quelle oggetto del presente documento, la cooperativa ha individuato tutti i processi e sottoprocessi e definito gli aspetti ambientali correlati.

La valutazione della significatività o non significatività degli AA individuati, avviene nel seguente modo:

- si determina la natura **diretta** o **indiretta** dell'aspetto ambientale;
- si definisce la situazione in cui l'aspetto ambientale viene valutato (**N** = in condizioni di normalità; **A** = di anormalità; **E** = di emergenza);
- si valuta la significatività originaria di ogni AA considerato, mediante la risposta alle sei domande riportate nello Schema seguente;

Schema per la compilazione del Mod O2PR08 Tabella di valutazione degli Aspetti Ambientali:

Condizioni normali o anormali	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'opinione pubblica mostra particolare preoccupazione e/o interesse rispetto all'AA considerato? 2. l'aspetto ambientale comporta dei costi considerevoli nell'azienda? 3. Il consumo (o l'emissione) di materia, energia, rumore, odori, produzione rifiuti ecc. richiede particolari attenzione gestionale da parte dell'azienda? 4. l'aspetto ambientale chiede adempimenti normativi da parte dell'azienda? 5. L'aspetto è collegato a situazioni di emergenza che si manifestano: <ul style="list-style-type: none"> - sporadicamente (è già successo alcune volte) = 1 - mai = 0
Condizioni di emergenza	<ol style="list-style-type: none"> 6. L'aspetto è collegato a situazioni di emergenza che comportano danni all'ambiente : <ul style="list-style-type: none"> - estesi = 2 - localizzati = 1

- si stabilisce il FI (**Fattore di Influenza**) da parte della Cooperativa rispetto a ciascun AA;

Fattore di Influenza (FI)	<p>Relativamente all'AA ambientale considerato, la Cooperativa:</p> <p>esercita un grado di controllo operativo totale=tot. x2</p> <p>esercita un grado di controllo operativo parziale o marginale (es. impianti utilizzati anche dalla Coop, ma di proprietà di terzi che ne gestiscono la conformità legislativa) =tot. x1</p>
----------------------------------	---

In base alle risposte, RSGI assegna un punteggio direttamente proporzionale alla significatività dell'AA per ciascun criterio.

Tale punteggio, per le prime tre domande, assume un valore pari a:

- 0 nel caso di risposta negativa
- 1 nel caso di risposta intermedia ("abbastanza").
- 2 nel caso di risposta affermativa

Per la quarta il punteggio assume il seguente valore:

- 0 nel caso di risposta negativa
- 4 nel caso di risposta affermativa.

La somma dei valori ottenuti dà il punteggio totale originario dell'AA, che, moltiplicato per il FI offre il Totale finale (T), ossia la quantificazione numerica della significatività dell'AA. A questo punto, la valutazione consente di classificare gli AA secondo il seguente schema:

- AA molto significativi ad elevata priorità d'intervento ($T > 15$)
- AA significativi ($8 < T \leq 15$)
- AA non significativi ($T \leq 7$)

La classificazione degli AA, rivista ed aggiornata almeno una volta all'anno, viene utilizzata in sede di Riesame della Direzione per:

- orientare coerentemente la Politica ambientale;
- definire obiettivi, programmi e traguardi ambientali appropriati;
- identificare opportunità per il miglioramento continuo;
- definire programmi di formazione del personale;
- indicare modalità di comunicazione con le parti interessate;
- individuare ambiti di priorità per gli audit interni;
- definire le procedure per la gestione, il controllo e la sorveglianza delle attività.

Tutto ciò premesso, si rileva come non esistano, vistose problematiche ambientali. L'iter di definizione dei Registri Ambientali specifici (di cui sopra) deve essere ripetuto ogni volta in cui siano introdotte modifiche significative alle attività aziendali e/o alla Sede delle stesse. Tutte le modifiche devono essere valutate previo esame della documentazione necessaria per verificare l'eventuale presenza di criticità dal punto di vista ambientale. Sulla base dei risultati ottenuti dalla valutazione degli impatti ambientali effettuata, si provvede poi ad introdurre nel SGI le modifiche necessarie al fine di tenere sotto controllo i nuovi impatti ambientali generati. Per il 2024 non si registrano variazioni rilevanti dei Registri Ambientali, che restano dunque invariati.

6.3 INDICATORI AMBIENTALI

L'utilità degli Indicatori Ambientali si inserisce nell'ottica del miglioramento continuo. A tale scopo, gli Indicatori scelti sono obiettivi, dimostrabili, documentabili, quantificabili, comprensibili, comunicabili senza ambiguità, comparabili a livello spazio-temporale a livello interaziendale e scelti in coerenza con gli aspetti/impatti definiti.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ' DI MISURA	Consumo (A)			Fatturato € o N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Consumo gasolio	L	12398,12	10260,31	10326,44	241378	285366	333347	0,051	0,0360	0.0309
Consumo energia elettrica	kWh	124.350	125.500	113.800	241378	285366	333347	0,51	0,43	0.34
Consumo gas metano	m3	11.826	12.138	13.300	241378	285366	333347	0,049	0,0426	0.0398
Consumo idrico	m3	1.504	2.585	1.603	241378	285366	333347	0,0063	0,0091	0.0048
Rifiuti (oli esausti)	kg	----	20	—	241378	285366	333347	---	0,0001	---

Riepilogando, nel 2023, quasi tutti i consumi hanno un andamento in diminuzione rispetto al precedente biennio, meno che il metano leggermente in aumento. Tale aumento è dato dal crescere del numero dei pasti prodotti nel 2023, 48011 in più rispetto al 2022. Pur avendo uniformato i menù, che determina la riduzione di cotture diversificate, l'aumento in termini assoluti del numero dei pasti sull'intera annualità, porta all'aumento dei consumi di metano. La diminuzione del consumo idrico ed elettrico è imputabile al fatto che sono state posizionate due lavastoviglie in due scuole Primarie e il lavaggio stoviglie, effettuato precedentemente il pomeriggio presso il centro cottura, ora si effettua presso le scuole. Questo ha ridotto le attività di lavaggio di circa due ore giornaliere con effetto benefico sull'utenza idrica e quella elettrica. Il consumo idrico è ridotto nonostante il fatto che la cooperativa ha da tempo sostituito alcuni prodotti, già

diluiti, con prodotti concentrati che al contrario richiedono diluizione con acqua. A rendere ulteriormente apprezzabile la scelta dei dispenser è anche la riduzione nella quantità di rifiuti (contenitori vuoti) da smaltire. Pur ottimizzando i giri delle consegne pasti, si registra comunque un leggero aumento di consumi gasolio automezzi, in quanto sono aumentati i pasti prodotti. Nonostante l'aumento dei consumi, l'indicatore consumi/pasti è in leggero calo.

7. CAM CRITERI AMBIENTALI MINIMI

I CAM sono applicati in maniera sistematica per l'appalto Mense Scolastiche Comune di Spoleto, dal Centro Cottura Sale in Zucca, vengono preparati i pasti per il suddetto appalto. Il Comune di Spoleto in qualità di Committente dei servizi di ristorazione scolastica nel territorio di Spoleto, come previsto da Capitolato Speciale d'Appalto, effettua dei controlli sulla tracciabilità e rintracciabilità alimentare, con cadenza trimestrale. Il fine è l'accertamento del rispetto delle prescrizioni del CSA, soprattutto in riferimento al processo di approvvigionamento delle derrate alimentari. L'incaricata del controllo, la dietista Comunale, effettua un campionamento su una preparazione del trimestre verificando i seguenti parametri: rispetto del menù validato, documento di trasporto con cui le derrate sono state approvvigionate (con verifica del rispetto dei CAM) e documenti di scarico da magazzino a comprova dell'utilizzo dei prodotti CAM approvvigionati per la linea di produzione "scolastica". Ad ogni controllo eseguito, il Comune notifica al Coordinatore d'Area, attraverso l'invio di una checklist di controllo, l'esito del campionamento. Dai controlli effettuati nelle tre annualità di gestione dei servizi, non sono state rilevate Non Conformità rispetto alle derrate alimentari che sono sempre risultate adeguate e rispondenti alle prescrizioni di gara.

Rispetto agli approvvigionamenti, B+ garantisce il rispetto dei CAM attraverso l'utilizzo dei prodotti richiesti dal Comune di Spoleto per la produzione dei pasti scolastici presso il Centro Cottura Sale in Zucca. A seguire si presenta il dettaglio delle derrate alimentari approvvigionate presso il Centro Cottura nel corso del 2023 e relativi quantitativi:

DESCRIZIONE ART.	U	QTA
AGLIO BIO	KG	2,46
ALBICOCCHIE BIO	KG	189,60
ARANCE TAROCCO BIOLOGICHE	KG	4.147,54
ARROSTO ANTERIORE B.A. RETE IGP VBAC	KG	489,05
ARROSTO ANTERIORE B.A. RETE IGP VBAC	KG	3,49
BANANE BIO EQUOS	KG	186,48
BANANE BIOLOGICHE	KG	5.471,64
BASILICO BIO	KG	26,40
BASILICO BIO PZ	PZ	48,00
BIETOLA BIO CUBO PROMARCHE KG 2,5 X4 SUR	KG	1.308,00
BIETOLA BIO KG	KG	5,86
BROCCOLI FR. BIO	KG	6,12
CAROTE BIOLOGICHE	KG	267,62
CAROTE JULIENNE BIO GR 200 IT	CON	72,00
CAROTE ROND BIO PROMARCHE KG. 2,5X4 SUR	KG	1.932,00
CAVOLFIORIO BIOLOGICO	KG	12,24
CAVOLO CAPPUCCIO BIO	KG	63,60
CAVOLO VERZA BIO SFUSO	KG	4,56

CECI BIO BOLLINO DEL TRASIMENO KG 1	KG	175,20
CETRIOLI BIO	KG	26,88
CIPOLLA DORATA BIOLOGICA	KG	36,48
CLEMENTINI BIO	KG	372,89
COCOMERO BIO	KG	10,80
COMPOSTA BIOLOGICA ALBICOCCA GR 330 (S)	PZ	316,80
FAGIOLI BORLOTTI BIO 100% ITALIA KG 1	KG	102,00
FAGIOLINI FINISSIMI BIO KG 2,5 X 4 SURG	KG	1.476,00
FARINA TIPO 00 KG 1 X 10 BIOLOGICA (S)	KG	60,00
FARRO PERLATO BIO BOLLINO DE TRASIM KG1	KG	4,80
FETTINE B.A. MARCHIGIANA IGP VBAC S/V	KG	1,18
FINOCCHI BIO	KG	254,16
FINOCCHI BIOLOGICI	KG	985,20
FUNGHI CHAMPIGNON BIO	KG	22,32
FUSILLI 85 BIOLOG PASTA TOSCANA KG 3 X 4	KG	14,40
FUSILLI BIO INTEGRALI PAST TOSC KG 3 X 4	KG	201,60
INSALATA CANASTA BIO	KG	536,76
KIWI BIO	KG	3.029,03
LATTE P.S. BIO. ITALIA UHT 16479 L1X6	LIT	86,40
LENTICCHIE BIOLOGICHE ITALIA KG 1	KG	378,00
LIMONI BIOLOGICI	KG	32,40
MACINATO B.A. IGP VBAC KG 1 CA	KG	12,25
MACINATO B.A. IGP VBAC KG 1 CA	KG	24,73
MANDARINI BIOLOGICI	KG	1.708,32
MELANZANE BIOLOGICHE	KG	11,16
MELE GALA 70/75 BIO	KG	931,56
MELE GOLDEN BIO	KG	634,92
MELE GOLDEN BIOLOGICHE 65/70	KG	599,28
MELE STARK BIO	KG	3.379,68
MELE STARK BIO 70/75	KG	1.691,88
MELE STARK BIOLOGICHE	KG	1.220,52
MELONE GIALLO BIO IT	KG	65,52
MELONI BIO	KG	23,40
OLIO EVO DOP UMBRO ML 750 X 12	PZ	43,20
OLIO EX.V LATTIA BIO 100% ITALIA LT 5 X 4	LIT	120,00
OLIO EX.V LATTIA BIO 100% ITALIA LT 5 X 4	LIT	120,00
OLIO EX.V.DOP UMBRIA LATTIA LT. 5X2	LIT	12,00
OLIO EXTRAVERGINE BIO 100% ITA LT 1 X 12	PZ	115,20
ORZO PERL.BIO 100% ITALIA KG. 1X6	KG	162,00
PASTA TOSC GNOCCHETTI SARDI BIO108KG3X4	KG	90,00
PASTA TOSC GNOCCHETTI SARDI BIO 108KG3X4	KG	2.577,60
PASTA TOSCANA CORALLINI BIO KG 3X4	KG	72,00

PASTA TOSCANA CORALLINI BIO KG 3X4	KG	460,80
PASTA TOSCANA CORALLINI BIO KG 3X4	KG	43,20
PASTA TOSCANA FARFALLE BIO 201 KG.3X4	KG	345,60
PASTA TOSCANA MEZZE MANICHE BIO KG3X4	KG	43,20
PASTA TOSCANA MEZZE MANICHE BIO KG3X4	KG	28,80
PASTA TOSCANA MEZZE PENNE BIO 103 KG 3X4	KG	14,40
PASTA TOSCANA MEZZE PENNE BIO 103 KG 3X4	KG	14,40
PASTA TOSCANA MEZZE PENNE BIO 103 KG 3X4	KG	316,80
PASTA TOSCANA PENNE RIG BIO 098 KG 3 X 4	KG	28,80
PASTA TOSCANA PENNE RIG BIO 098 KG 3 X 4	KG	14,40
PASTA TOSCANA PENNE RIG BIO 098 KG 3 X 4	KG	345,60
PASTA TOSCANA SEDANINI RIG. BIO 84 K3X4	KG	28,80
PASTA TOSCANA SEDANINI RIG. BIO 84 K3X4	KG	14,40
PASTA TOSCANA STELLINE BIO 057 KG 3X4	KG	14,40
PATATE GIALLE BIOLOGICHE	KG	687,00
PATATE NOVELLE BIO	KG	26,52
PENNINE RIGATE BIO PAS TOSC 102 KG 3 X 4	KG	1.123,20
PERE ABATE BIO 60/65	KG	1.082,16
PERE PAKAM BIO	KG	160,56
PERE WILLIAM BIOLOGICHE	KG	296,64
PESCHE GIALLE BIO	KG	564,12
PISELLI FINISSIMI BIO KG 2,5 X 4 SURG	KG	2.052,00
POMODORO GRAPPOLO BIOLOGICO	KG	260,16
POMODORO INSALATARO BIO	KG	1.147,70
PREPARATO DI F. DI BOSCO BIO GR 330 (S)	PZ	129,60
RADICCHIO PAN ZUCCHERO BIO	KG	327,12
RADICCHIO ROSSO BIO	KG	296,14
RISO PARBOILED BIO KG 5 X 2	KG	72,00
RISO PARBOILED BIO KG 5 X 2	KG	1.860,00
RISO PARBOILED BIO KG 5 X 2	KG	6,00
SALE FINO IODATO KG 1 X 12	KG	14,40
SALE GROSSO IODATO KG.1X12	KG	14,40
SEDANO BIO	KG	48,12
SEDANO BIOLOGICO	KG	24,00
SPINACI CUBO BIO PROMARCHE KG 2,5X4 SURG	KG	1.080,00
SUSINE PRUGNE BIO	KG	1.556,28
UOVA BIOLOGICHE CONF DA PZ 4 X 24 (M)	PZ	921,60
UVA BIOLOGICA	KG	13,44
YOGURT BIOLOGICO ALBICOCCA ML 125	PZ	561,60
YOGURT BIOLOGICO BANANA ITALIA ML 125	PZ	561,60
ZUCCA GIALLA BIO IT	KG	200,28
ZUCCHINE BIO	KG	1.120,68

ZUCCHINE DISCO BIO G.P. KG 2,5 X 4 SURG	KG	672,00
ZUCCHINE ROND BIO PROMARCHE KG. 2,5X4 S	KG	36,00
ZUCCHINE SCURE BIOLOGICHE	KG	503,16

8 PROGRAMMA AMBIENTALE 2024-2026

8.1 PROGRAMMA AMBIENTALE CENTRO COTTURA SALE IN ZUCCA

Prima di emettere il programma Obiettivi Ambientali per il triennio 2024-2026, analizziamo gli obiettivi del triennio precedente 2021-2023. Da una prima analisi si può verificare che circa 80% degli obiettivi prefissati sono stati raggiunti. Non sono stati raggiunti due obiettivi che verranno rilanciati nel prossimo triennio: rinnovo parco automezzi ed estensione Emas. La mancata realizzazione dei suddetti obiettivi è legata, in parte agli aumenti avvenuti, in parte agli aumenti del costo delle derrate alimentari e ancora ai costi di noleggio, a titolo di esempio. Tutto ciò determinerà, pur non avendo ancora i dati definitivi di bilancio, quasi sicuramente una perdita economica significativa che non è stata compensata dall'adeguamento degli importi contrattuali da parte delle Stazioni Appaltanti. Quindi si riduce sensibilmente la capacità di investimento della cooperativa che alla luce di ciò ha dovuto razionalizzare ed individuare puntualmente le priorità per indirizzare le risorse.

Di seguito tabella trienni 2021-2023.

Obiettivi 2021-2023

OBIETTIVO/ TRAGUARDO	AZIONE DA PORRE IN ATTO	KPI (INDICATORE CHIAVE DI PERFORMANCE)	VALORE OBIETTIVO 2021	VALORE OBIETTIVO 2022	VALORE OBIETTIVO 2023	MODALITA' PER IL RAGGIUNGIMENTO ENTRO	RISORSE	STATO DI AVANZAMENTO
Riduzione impatto ambientale dei prodotti chimici	Sostituzione dei prodotti tradizionali con prodotti green/ecolabel	% prodotti Ecolabel in sostituzione dei prodotti tradizionali	10% (raggiunto 80%)	20% (raggiunto 80%)	20% (raggiunto 80%)	Sensibilizzare il CA ad una maggiore cultura della sostenibilità ambientale	7000€	Raggiunto dicembre 2023
	Formazione specifica su procedure ambientali	N. lavoratori formati	10	10 (raggiunto vedi verbale novembre 2022)	10 (raggiunto vedi verbale ottobre 2023)	Pianificazione incontri	600 €	Raggiunto dicembre 2023
Riduzione dei consumi energetici	Sostituzione lampade a led	Kwh risparmiati	0	1150 kwh non raggiunto	-11700 kw (sostituiti solo quelli esausti)	individuazione tipologia tubi/lampade	1500 €	Raggiunto dicembre 2023
	Installazione fotocellule per accensione e spegnimento automatico luci	N. fotocellule	-	-800 kwh (installati bagni personale uomini e donne)	-800 kwh (installati magazzino e corridoio)	Individuazione tipologia fotocellula	1200 €	Raggiunto dicembre 2023

Riduzione consumi idrici	Installazione di fotocellula per accensione e spegnimento automatico acqua	N. fotocellule	-	-85,2mc (non perseguito a causa conguaglio anni precedenti)	-85,2 mc -982 mc (obiettivo raggiunto e superato)	Individuazione tipologia fotocellula	500 €	Raggiunto dicembre 2023
Migliorare le prestazioni in termini di riduzione emissioni atmosfera	Sostituzione pompa di calore con condizionatori di nuova generazione	N. impianti installati	1	-	3 (sostituiti 2 condizionatori)	Individuazione migliore offerta	3000 €	Raggiunto dicembre 2023
	Rinnovo parco macchine (mezzi a noleggio)	N. automezzi in sostituzione	-	-	4 a metano 1 elettrico	Individuazione azienda noleggiatrice	miglior offerta	Non raggiunto e non rilanciato per non sostenibilità economica
Accrescimento professionale delle risorse umane	Conseguimento qualifica "specialista ambientale"	N. attestato qualifica	-	1(conseguito con attestato HSE)	-	Individuazione Ente formativo	finanziato	Raggiunto dicembre 2023
Estensione iscrizione Emas	Coinvolgimento di tutte le aree di attività	N. aree coinvolte	1	1 (tutta l'area ristorazione) non perseguito per scarsa sostenibilità economica	1 (area pulizie)ne non perseguito per scarsa sostenibilità economica	Coinvolgimento referenti/ coordinatori servizi	1500	Non raggiunto si rilancia prossimo triennio

Obiettivi 2024-2026

OBIETTIVO/ TRAGUARDO	AZIONE DA PORRE IN ATTO	KPI (INDICATORE CHIAVE DI PERFORMANCE)	VALORE OBIETTIVO 2024	VALORE OBIETTIVO 2025	VALORE OBIETTIVO 2026	MODALITA' PER IL RAGGIUNGIMENTO ENTRO	RISORSE	STATO DI AVANZAMENTO
Riduzione impatto ambientale dei prodotti chimici	Sostituzione dei prodotti tradizionali con prodotti green/ecolabel	% diminuzione prodotti chimici con inserimento prodotti concentrati	10% su consumi 2023	20% su consumi 2024	20% su consumi 2025	Acquisto prodotti	3000€	
	Formazione specifica su procedure ambientali	N. lavoratori/lavoratrici formati e ore	tutti i lavoratori/lavoratrici in zucca	nuovi/e assunti/ecc sale in zucca	nuovi/e assunti/ecc sale in zucca	Pianificazione incontri	600 €	
Riduzione impatto ambientale e consumi	Ristrutturazione Centro Cottura Progetto Programma Italia Economia Sociale	riduzione dell'impatto ambientale e risparmio consumi	30%	30%	30%	Finanziamento Ministero dello Sviluppo Economico - Direzione Generale per gli incentivi alle	600000	

energetici	(sostituzione attrezzature/macchinari, lampade ecc.)					Imprese		
Estensione iscrizione Emas	Coinvolgimento di altre aree di attività ristorazione	N. aree coinvolte	-	almeno un altro cc	almeno un altro cc	Coinvolgimento referenti/ coordinatori servizi	1500	

Il presente documento è stato redatto dall'Ufficio Qualità. La presente Dichiarazione Ambientale è in previsione degli adempimenti previsti dal Regolamento Emas, B+ si impegna a predisporre gli aggiornamenti annuali dei dati contenuti nella Dichiarazione Ambientale, nonché alla sua revisione completa ogni 3 anni.

La suddetta è valida per il triennio 2024-2025-2026, la riemissione verrà effettuata nel 2027.

Spazio per la convalida



*La Dichiarazione Ambientale è disponibile sul sito
www.bpiucooperativasociale.it I riferimenti per ricevere informazioni
riguardanti il sistema di gestione ambientale di B+ coop.soc.. sono:*

ROSSI SUSANNA

Responsabile Sistema Gestione Integrato

Tel. 075/5145198 - 329/9040801

Email: qualita@bpiucoopsociale.it

MARIA LUISA BOCO

Referente qualità-Ambiente

Tel. 075/5145161 - 345/7490931

Email: qualita@bpiucoopsociale.it

FRANCESCO BALDONI Verificatore EMAS Abilitato <i>EMAS Verifier enabled</i> IT-V-0015	data / date: 22/06/2024	M12 rev.2 03/12/15	
--	----------------------------	-----------------------	---

A quanti siano interessati

to whom it may concern

Oggetto: Convalida del documento di Dichiarazione Ambientale EMAS

Subject: *Validation of the EMAS Environmental Declaration Document*

Nome azienda: Cooperativa sociale B+

Rev. documento: rev.0 del 28 marzo 2024

Il presente documento è stato verificato nei contenuti e convalidato in conformità al Regolamento EMAS (Reg. UE 2018/2026 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2018 che modifica l'allegato IV del regolamento CE n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit EMAS)

This document has been verified in the content and validated in accordance with the EMAS Regulation (Eu 2018/2026 COMMISSION Regulation of 19 December 2018 amending Annex IV of EC Regulation No 1221/2009 of the European Parliament and the Council on the voluntary accession of organizations to a Community eco-management and audit system)

Fano, li 22/06/2024

Dr. Francesco Baldoni

