



DICHIARAZIONE AMBIENTALE

**Redatta in base al REGOLAMENTO (CE) 1221/2009 e successivi
aggiornamenti REGOLAMENTO (CE) 2017/1505 e
REGOLAMENTO (CE) 2018/2026**

Codice NACE : 56.29 - 10.85



Rev. 01 - 28 marzo 2025

(Dati aggiornati al 31.03.2025)

Seconda Emissione: 28/03/2024

Data Prima Revisione: 28/03/2024

1. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGI) B+ E POLITICA AZIENDALE.....	2
2. IDENTITA'.....	2
2.1 CENNI STORICI.....	2
2.2 B+ E LE SUE ATTIVITA'	3
2.3 ASSETTO ISTITUZIONALE, STRUTTURA, STRUTTURA POLITICO SOCIALE E ORGANIGRAMMA.....	5
3. IL CONTESTO.....	5
3.1 IL CONTESTO TERRITORIALE E GEOGRAFICO.....	5
3.2 I PROCESSI DELL'ORGANIZZAZIONE.....	6
3.3 IL CONTESTO SOCIALE.....	6
3.4 IL CONTESTO LEGISLATIVO.....	7
4. IL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE.....	7
4.1 STRUTTURA DEL SISTEMA.....	7
4.2 LE CERTIFICAZIONI DELL'ORGANIZZAZIONE.....	8
4.3 LE RELAZIONI E I RAPPORTI CON GLI STAKEHOLDER.....	8
4.4 INIZIATIVE E COINVOLGIMENTO STAKEHOLDER.....	9
Partnership B+ e Gruppo Cir Food.....	9
Progetto spreco alimentare con Caritas Spoleto per l'Anno 2024.....	9
LE QUANTITA' CONSEGNATE E NON SPRECATE:.....	9
Gli acquisti di materie prime bio.....	10
L'impiego di prodotti eco-compatibili.....	10
Altre scelte condotte da B+ su prodotti con minor impatto sull'ambiente sono:.....	10
a) prodotti per la detergenza.....	10
5.LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE B+ (ALCUNI INDICATORE E PROGETTI).....	10
5.1 LE AZIONI IN CAMPO.....	10
5.2 LA NOSTRA IMPRONTA ECOLOGICA DA AZIONI CONTRO LO SPRECO.....	11
5.3 PROGETTO RIUTILIZZO ATTREZZATURE.....	11
6. B+ : ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI, INDICATORI E PRESTAZIONI.....	12
6.1 PRINCIPALE INDICATORE DELLE PRESTAZIONI AMBIENTALI DELL'ORGANIZZAZIONE.....	12
6.2 GLI ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI DI B+.....	12
6.2.1 CRITERI E METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITA' DEGLI IMPATTI AMBIENTALI.....	13
6.3 IMPIANTISTICA.....	14
6.4 PREVENZIONE INCENDI.....	14
6.5 EMISSIONI IN ATMOSFERA.....	15
6.6 SOSTANZE PERICOLOSE.....	15
6.7 GAS EFFETTO SERRA.....	16
6.8 Consumi di risorse energetiche.....	16
6.9 Consumi idrici.....	20
6.10 Consumi di materie prime.....	21
6.11 CAM CRITERI AMBIENTALI MINIMI.....	22
6.12 Gestione dei rifiuti.....	23
6.13 Biodiversità.....	24
6.14 Valutazione dell'impatto acustico.....	24
7. Programma ambientale, obiettivi e traguardi.....	24
7.1 Obiettivi triennio 2024-2026.....	24
Riferimento per il pubblico.....	26

PARTE GENERALE

1. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO (SGI) B+ E POLITICA AZIENDALE

B+ è 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 45001:2023 - "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 giuridica generale e 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.**

2. IDENTITA'

2.1 CENNI STORICI

La **Cooperativa Sociale B+**, nata nel 1994, è una cooperativa sociale di tipo B (ai sensi della Legge 381/91), codice Nace 56.29 e 10.85 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. Sono proprio i servizi di ristorazione ad aver orientato la decisione di conseguire la registrazione Emas, che è giunta lo scorso anno al suo primo rinnovo. Per il 2024 i servizi afferenti all'area ristorazione della cooperativa hanno coperto 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 un po' più di un terzo del fatturato specifico per l'area ristorazione, circa 1.700.000 euro e l'intera area ammonta complessivamente a circa 5.900.000 euro. In aumento sia il fatturato del centro cottura sale in zucca rispetto al 2023, sia il fatturato dell'intera area ristorazione della cooperativa B+.

2.2 B+ E LE SUE ATTIVITA'

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
NUMERI ADDETTI CENTRO COTTURA	8 FULL TIME 10 PART TIME (STAGIONALI)
NACE	56.29 - 10.85

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. Durante il periodo settembre-metà giugno, il personale B+ conta circa 18 lavoratori, mentre nei mesi estivi si riduce a circa 8. L'80% dei dipendenti viene assunto con contratti part-time e/o subisce sospensioni estive a causa della

natura dei servizi offerti da B+, che richiedono copertura solo in determinate fasce orarie e periodi dell'anno. 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 260 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. 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.

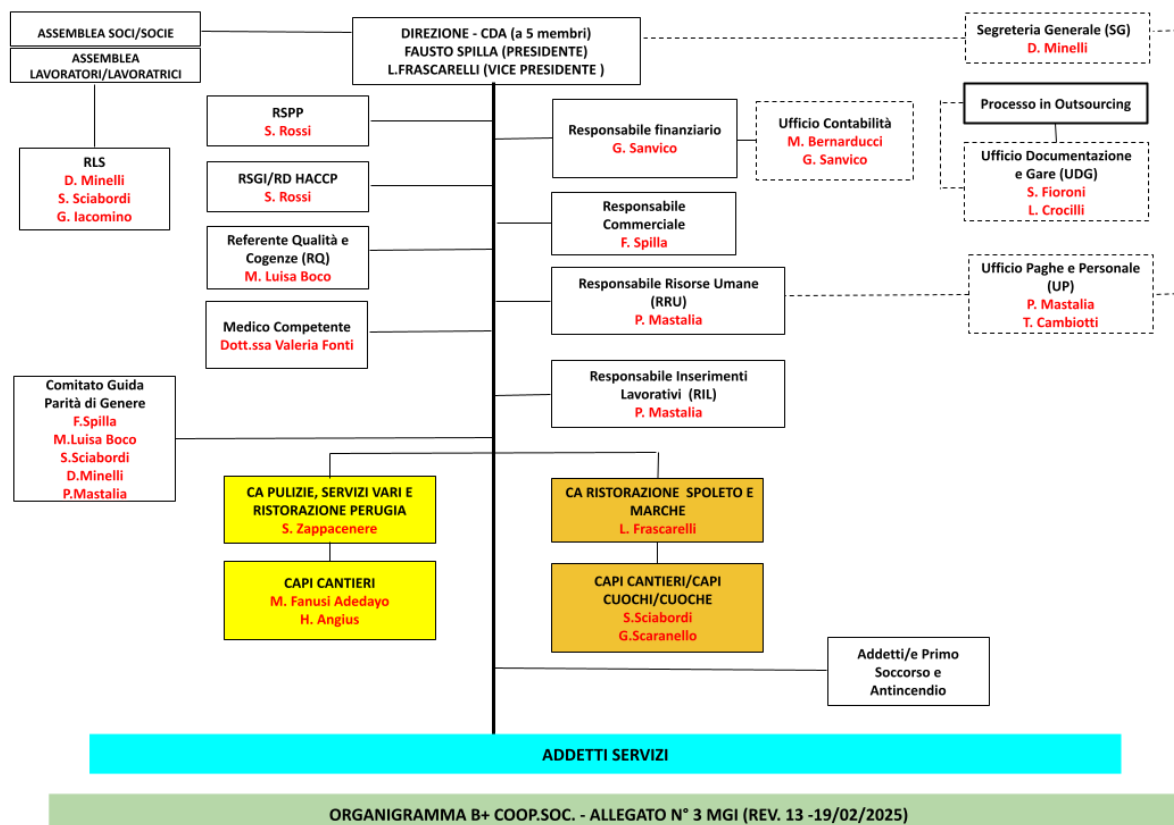
Le difficoltà socio-economiche che il mondo cooperativo sta continuando ad attraversare in questo particolare momento storico, dopo un lento declino iniziato in epoca pandemia, chiamano le imprese sociali ad una faticosa quanto necessaria evoluzione delle proprie linee strategiche, ad una razionalizzazione 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.

2.3 ASSETTO ISTITUZIONALE, STRUTTURA, STRUTTURA POLITICO SOCIALE E ORGANIGRAMMA

B+ è una società cooperativa sociale di tipo B.

Gli organi sociali della cooperativa B+:

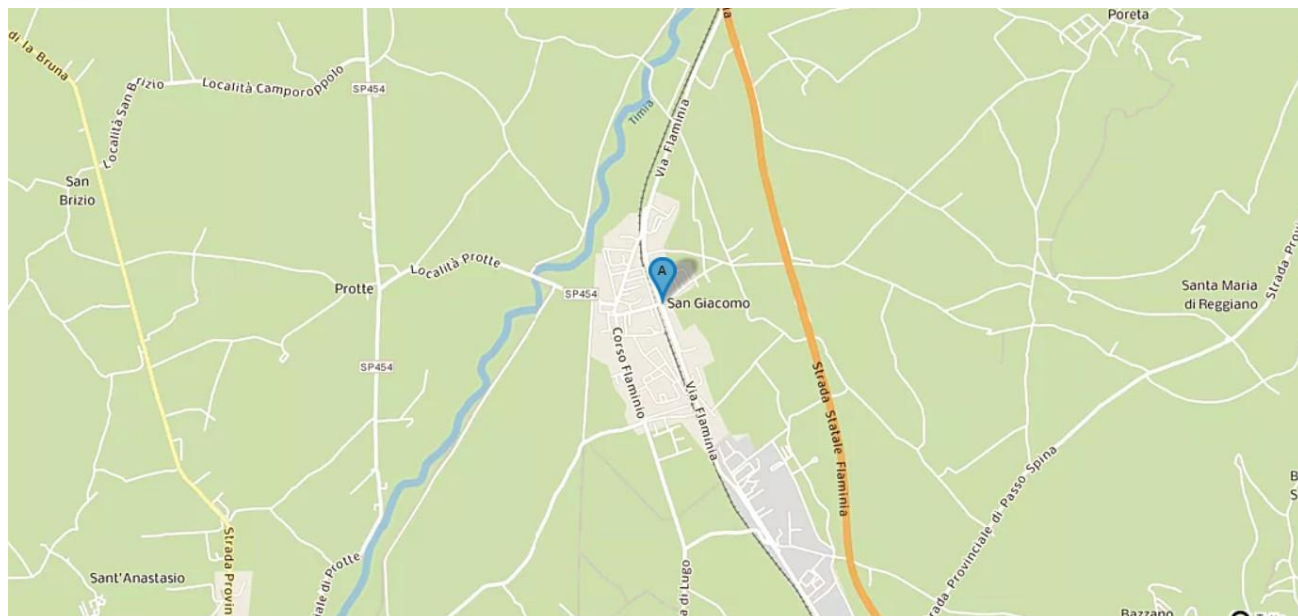


Lo Statuto Sociale di B+ prevede inoltre la figura del Presidente, al quale il Consiglio di Amministrazione affida importanti funzioni di governo istituzionale. In questa attività il Presidente è coadiuvato dal Vice Presidente.

3. IL CONTESTO

3.1 IL CONTESTO TERRITORIALE E GEOGRAFICO

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.



3.2 I PROCESSI DELL'ORGANIZZAZIONE

Il coordinamento delle attività legate alla progettazione ed erogazione dei servizi forniti sul territorio geografico su cui insiste la singola Area Territoriale vengono svolti presso il sito specifico dell'Area stessa. Presso la sede territoriali oggetto della presente Dichiarazione Ambientale vengono pertanto svolte attività direzionali, amministrative e di controllo gestionale, in cui gli aspetti operativi fanno capo alla "linea" produttiva, mentre quelli di supporto (es. amministrazione, pianificazione e controllo, risorse umane e organizzazione, sistemi di gestione e procedure, industriale/ricerca e sviluppo e acquisti tecnici, ecc.) sono in capo a uffici dipendenti dai servizi della sede centrale.

3.3 IL CONTESTO SOCIALE

B+ è come già detto una cooperativa sociale la mission è quella di fare inserimento sociale di soggetti svantaggiati, il 40% dei soci B+ è assunto con legge 381. B+ crea valore e lo distribuisce sul territorio perché la crescita della cooperativa non può prescindere dalla crescita del territorio. Dall'adozione dei principi sulla Responsabilità Sociale, che indicano l'impatto sulla Società e sull'Ambiente di tutte le decisioni e azioni aziendali, discende un preciso comportamento di B+ , che deve essere:

- etico e trasparente;
- capace di contribuire allo sviluppo sostenibile, alla salute e al benessere della Società;
- rispondente alle aspettative degli stakeholder;
- conforme alla legge e coerente con le norme internazionali di comportamento in materia;
- integrato in tutta l'organizzazione e messo in pratica in tutte le relazioni.

Le iniziative B+ sul territorio possono essere riassunte nelle seguenti aree tematiche: categorie deboli, cultura, salute, solidarietà, sostenibilità, manifestazioni sportive, ecc. Inoltre dal 2024 B+ ha conseguito la certificazione parità di genere B+ per nuovi obiettivi di beneficio comune, garantendo di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio,



ambiente e altri portatori di interesse, con l'impegno concreto a rendicontare obiettivi raggiunti e azioni migliorative da intraprendere.

3.4 IL CONTESTO LEGISLATIVO

B+ ha effettuato un'attenta analisi delle leggi ambientali a cui è soggetta ed ha provveduto a verificare che le proprie attività siano svolte in piena conformità ai requisiti richiesti dalla normativa vigente. L'elenco delle norme e delle prescrizioni applicabili aggiornato è disponibile all'interno del sistema di gestione integrato ed è stato aggiornato con le ultime modifiche legislative vigenti in materia. La documentazione tecnica relativa al sito specifico (ad esempio autorizzazioni, permessi, dichiarazioni di conformità di macchine ed impianti, certificati di prevenzione incendi, planimetrie, ecc.) è disponibile e facilmente rintracciabile sul sistema di archiviazione informatizzato interno all'Organizzazione. Tale sistema permette anche il controllo periodico delle rispettive scadenze. I documenti necessari per documentare la conformità legislativa e che prevedono registrazioni periodiche (ad esempio libretti di impianto, registri antincendio, ecc.) sono disponibili presso il sito e sono gestiti direttamente dal responsabile della struttura al fine di permetterne una puntuale compilazione.

4. IL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE

4.1 STRUTTURA DEL SISTEMA

B+ ha implementato fin dal 2005, un Sistema di Gestione Ambientale in accordo ai requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 14001 e dal 2022 anche alle specifiche riportate nel Regolamento EMAS. Il Sistema di Gestione Ambientale è pienamente integrato con gli schemi di certificazione per la qualità (UNI EN ISO 9001:2015), per la Salute e la Sicurezza sul lavoro (ISO 45001:2023), per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000: 2018), Rintracciabilità (ISO 22005:2008) e per la Parità di Genere secondo la UNI/PdR 125:2022. Il Sistema di Gestione Ambientale traduce l'impegno, espresso da B+ cooperativa sociale e dalla sua Leadership nella Politica Integrata, nei confronti della protezione dell'ambiente, attraverso la prevenzione dell'inquinamento, la riduzione dei possibili impatti ambientali ed il miglioramento delle prestazioni ambientali, secondo un approccio che consideri l'intero ciclo vita. I punti cardine del Sistema:

Contesto: B+ ha ben chiaro il contesto in cui si colloca e lo intende secondo una logica allargata a 360°, che comprenda al suo interno aspetti e fattori interni ed esterni, non solo di tipo ambientale, ma anche spazio-temporale e socio-culturali.

Leadership: la Direzione ha definito una ben chiara Politica ambientale che risulta parte integrante della visione e degli indirizzi strategici di B+ ed è al tempo stesso componente delle scelte ed azioni di tutte le figure e ruoli secondo un approccio di business.

Pianificazione: B+ ha provveduto all'identificazione di attività, prodotti e servizi dell'organizzazione e dei soggetti coinvolti, all'associazione con aspetti ambientali e relativi impatti, alla verifica del rispetto degli obblighi di conformità, alla valutazione dei rischi ed opportunità ed alla definizione di azioni, obiettivi, tempistiche ed indicatori correlati.

Supporto: sono definite le risorse necessarie, la competenza e consapevolezza delle figure coinvolte, ciascuno in base al proprio ruolo, attraverso programmi di formazione specifica e sono altresì stabilite le modalità di comunicazione interna ed esterna, nonché tutte le informazioni documentate necessarie al Sistema di Gestione.

Controllo operativo: la progettazione dei prodotti e servizi resi, il processo produttivo e la comunicazione alle parti interessate vengono mantenuti, sviluppati e gestiti secondo criteri e

modalità in grado di dare attuazione agli obiettivi e ai requisiti del Sistema di Gestione, sia in condizioni di normali sia di emergenza.

Valutazione delle prestazioni: sono definiti cosa, come, quando misurare e monitorare ed in quali momenti analizzare e valutare i risultati dei processi/prodotti (es. Riesame della Direzione), utilizzando l'audit interno come fonte di feedback, sia sulla conformità sia sull'efficacia del Sistema di Gestione.

Miglioramento: costituisce il cardine del funzionamento del Sistema di Gestione, e viene visto in ottica di continuità nel tempo e sia in relazione alla riduzione del rischio per l'ambiente sia del rischio per l'organizzazione a tutto tondo.

4.2 LE CERTIFICAZIONI DELL'ORGANIZZAZIONE

Vengono di seguito riportate le certificazioni in vigore di B+ conseguite attraverso successive estensioni e transizioni tra le revisioni delle norme ed attualmente in essere:

- 18/05/2005 : Sistema di gestione per la qualità (ISO 9001)
- 13/05/2005: Sistema di gestione per l'ambiente (ISO 14001)
- 09/05/2005: Sistema di gestione per la sicurezza sul lavoro (ISO 45001)
- 06/09/2016: Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000)
- 15/12/2016: Sistema di gestione per la tracciabilità (ISO 22005)
- 14/12/2021 :Certificazione Emas
- 02/04/2024: Certificazione Parità di Genere (UNI/PdR 125:2022)

L'adozione di un Sistema di Gestione Integrato rappresenta un requisito indispensabile per rafforzare la posizione di competitività di B+. Una visione "integrata" dei sistemi di gestione aziendale, infatti, valorizza l'intera organizzazione attraverso:

- un'analisi univoca dei rischi e dei processi aziendali;
- la definizione di politiche integrate in ottica di sostenibilità (sociale, ambientale, energetica, ecc.) del business;
- l'unicità di gestione operativa;
- la gestione integrata della documentazione e dei dati;
- l'ottimizzazione delle risorse e miglorie integrazione delle competenze.

4.3 LE RELAZIONI E I RAPPORTI CON GLI STAKEHOLDER

Percorrere una strada attraverso la quale perseguire lo sviluppo sostenibile, implica il coinvolgimento di diversi attori. Considerare l'opinione degli stakeholders significa individuare e cogliere nuove prospettive e punti di vista diversi. Il confronto con i propri stakeholder è considerato strategico ed un'opportunità da non sprecare. Il dialogo viene mantenuto attivo attraverso strumenti e canali differenziati per le diverse categorie, coerenti con il livello di interdipendenza e influenza sull'organizzazione. Le relazioni avvengono:

- con il territorio e le comunità locali;
- coi clienti ed utenti;
- coi dipendenti e soci lavoratori e non;
- coi fornitori ed appaltatori o partner dedicati con il mondo cooperativo ed associativo;
- con le istituzioni e le autorità con la comunità scientifica ecc.

L'identificazione degli stakeholder e delle relazioni instaurate viene riportata all'interno del Bilancio Sociale, pubblicato nel sito Aziendale e a disposizione di tutti soci, ecc. Come detto, i canali e gli strumenti comunicativi coinvolti per raggiungere il più alto numero di persone sono diversi:

Assemblee, sito internet www.bpiucoopsociale.it, Bilancio Sociale, Dichiarazione Ambientale EMAS, materiale pubblicitario cartaceo e non, utilizzo di social network, app, ecc. Le linee di azione vedono all'attivo diverse iniziative o attività: es. progetti mirati al coinvolgimento dei giovani lavoratori in azienda con l'obiettivo di portare innovazione e favorire la nascita di nuove idee all'interno della realtà lavorativa; progetti di inserimento lavorativo attraverso stagisti o tirocinanti; progetti di inclusione sociale per persone provenienti da situazioni di emarginazione o svantaggio sociale; potenziamento delle competenze e qualificazione del personale, attraverso la valorizzazione delle professionalità; collaborazione con fornitori finalizzata ad acquisti e logistica di prodotti alimentari e non, e per clienti esterni; iniziative sul territorio; iniziative di aggregazione per i soci, ecc.

4.4 INIZIATIVE E COINVOLGIMENTO STAKEHOLDER

Partnership B+ e Gruppo Cir Food

Tra le due realtà continua la collaborazione mirata a progetti per la sostenibilità ambientale e all'economia circolare. L'accordo prevede il coinvolgimento dei punti di ristorazione nella provincia di Perugia per la gestione dei rifiuti. Gli oli vegetali esausti, come quelli utilizzati per la frittura o la conservazione degli alimenti, vengono destinati alla produzione di biodiesel attraverso una partnership.

Progetto spreco alimentare con Caritas Spoleto per l'Anno 2024

Ecco come è stato organizzato, per la Mensa Scolastica del Comune di Spoleto, l'abbattimento dello spreco alimentare. Gettare del cibo ancora commestibile non significa solo sprecare l'alimento in sé, ma significa sprecare anche tutte le risorse che sono state investite per la sua produzione: l'acqua che è servita per irrigare le coltivazioni o per i processi industriali, l'energia che è stata impiegata per la produzione, il carburante per i macchinari e per il suo trasporto, il suolo che è stato utilizzato per i campi o per gli impianti produttivi. Oltretutto, il cibo sprecato, diventa, da bene prezioso e fondamentale, un vero e proprio rifiuto per il quale dovrà essere impiegata altra energia per smaltirlo. Buttare un alimento ancora commestibile si traduce quindi in un triplice spreco, in quanto vanno perse: l'energia in esso contenuta, tutte le risorse (anche economiche) che sono state utilizzate per produrlo e tutte quelle che dobbiamo impiegare per smaltirlo una volta che è diventato un rifiuto. Ecco come è stato organizzato, per la Mensa Scolastica del Comune di Spoleto, l'abbattimento dello spreco alimentare. Ogni mattina il centro cottura S. Giacomo di Spoleto prepara i pasti necessari per i refettori sulla base di una stima pasti basata sul giorno precedente. Il numero di pasti prodotti è spesso superiore al numero di pasti effettivamente necessari per soddisfare la richiesta giornaliera dei refettori, quindi c'è un numero di pasti che "avanza" giornalmente. I pasti avanzati vengono consegnati giornalmente alla sede Spoleto della Caritas, utilizzando gli stessi furgoni che consegnano ai refettori.

LE QUANTITA' CONSEGNATE E NON SPRECAE:

			
PRIMI PIATTI 225,68 Kg	SECONDI PIATTI 197,47 Kg	CONTORNI 423,15 KG	PANE 169,26 KG

Gli acquisti di materie prime bio

Negli ultimi anni si è assistito all'incremento dell'importanza del prodotto biologico, che viene richiesto ormai dalla maggior parte degli Enti Comunali in sede di gara d'appalto per i servizi di Ristorazione Scolastica, ma non solo. Per garantire la qualità bio B+ ricerca e seleziona accuratamente solo aziende certificate da uno degli organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole e agroalimentari nazionali, in grado di assicurare i prodotti migliori.

In Tabella è riportato l'andamento dei consumi bio negli ultimi anni.

ANNO	VALORE MERCI ALIMENTARI (EURO)	VALORI MERCI BIO (EURO)	VALORI MERCI BIO/PASTI %
2022	523.121	313872	1,090
2023	628.897	377338	1,130
2024	665.479	399287	1,221
31/03/2025	206.853	124.111	1,287

L'impiego di prodotti eco-compatibili

Altre scelte condotte da B+ su prodotti con minor impatto sull'ambiente sono:

- a) prodotti per la detergenza

B+ ha adottato un'apposita procedura per qualificare e selezionare i prodotti attraverso un processo che vede il coinvolgimento dei servizi qualità e sicurezza alimentare, ambiente e sicurezza e acquisti. L'acquisto centralizzato consente di applicare quest'analisi sul 100% dei detergenti acquistati, scegliendo nel corso degli anni quote variabili di prodotti a minor impatto.

- b) materiali cartacei impiegati presso locali di produzione.

5.LA SOSTENIBILITÀ' AMBIENTALE B+ (ALCUNI INDICATORE E PROGETTI)

5.1 LE AZIONI IN CAMPO

Sostenibilità e responsabilità sociale sono principi che guidano tutte le proprie offerte per i clienti; B+ vuole essere promotore del consumo etico. La sostenibilità a tutto tondo è sempre più un valore connotato al modo B+ di fare impresa.

B+ contribuisce a ridurre l'impatto ambientale:

- a) Promuovendo nell'ambito delle offerte verso clienti/committenti prodotti biologici;
- b) Utilizzando packaging ecosostenibile, con la conseguente diminuzione dell'impatto derivante dagli imballi che pesano per una quota parte sul totale dei rifiuti solidi urbani;

Riducendo gli sprechi nella filiera produttiva, attraverso:

- a) ottimizzazione delle risorse economiche e ambientali;
- b) azioni di programmazione della produzione e di prenotazione dei pasti tramite gli strumenti di uso comune come le App e webapp per la prenotazione dei pasti da parte dei clienti ;
- c) impiego di software per la pianificazione giornaliera della produzione tramite ricettari definiti;
- d) adozione di materie prime a km zero, nel rispetto della varietà e della diversità del territorio;

- e) innovazione del prodotto, ricerca e sviluppo, adottando tecnologie che mirano ad aumentare la shelf life dei prodotti stessi, attraverso l'ottimizzazione dei processi produttivi
- f) menù che rispettino la stagionalità dei prodotti, attraverso contenimento degli impatti causati dalle produzioni in serra (consumo di energia per il riscaldamento) o dall'importazione da altro emisfero (consumo di energia per trasporti, conservazione e uso di imballaggi);
- g) il contenimento degli impatti causati dalle produzioni in serra (consumo di energia per il riscaldamento) o dall'importazione da altro emisfero (consumo di energia per trasporti, conservazione e uso di imballaggi);
- h) Aderendo alle disposizioni della Legge 166/2016 ("Legge Gadda"), in materia di donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi
- i) Promuovendo attività educative anche per tramite di un packaging specifico (No Spreco Bag) con cui i bambini possano recuperare alcune tipologie di cibo quali pane, frutta e merende confezionate, condividendo con le proprie famiglie l'importanza di non sprecare il cibo, nell'ambito del servizio svolto presso alcuni Comuni.
- j) Facilitando la diffusione di un'educazione all'alimentazione sana e sostenibile dei bambini e delle famiglie attraverso informative e Promuovendo l'adozione di posate in acciaio e piatti in polipropilene riutilizzabili per sostituire le posate in plastica monouso. In tal modo tramite azioni concrete e piccoli gesti quotidiani, si incentiva il riuso delle posate in acciaio, riducendo la quantità di plastica monouso impiegata e la conseguente CO2 emessa nell'atmosfera per la loro produzione, e si favorisce la diffusione e la sensibilizzazione di aziende, istituzioni, alunni, famiglie e personale scolastico sui temi della sostenibilità e del riuso

5.2 LA NOSTRA IMPRONTA ECOLOGICA DA AZIONI CONTRO LO SPRECO

L'impegno di B+ contro lo spreco si è tradotto in azioni specifiche sul territorio, con l'obiettivo di evitare l'inutile produzione di rifiuti ed al contempo permettere il recupero di risorse e prodotti ad opera di enti o fondazioni, attraverso il consumo di pasti donati ad associazioni locali.

5.3 PROGETTO RIUTILIZZO ATTREZZATURE

In un'ottica di economia circolare B+ è in continuo aggiornamento il file "elenco attrezzature area ristorazione" su drive B+ interno, destinato ad essere impiegato dai centri di costo tutte le aree ristorazione B+ e finalizzato allo spostamento interno di attrezzature, che, se non più utilizzate su certi siti, possano essere reimpiegate prima della loro dismissione su altri. Il progetto è sotto il coordinamento della Direzione B+ (Vice Presidente). Sul drive vengono pertanto caricate tutte le informazioni necessarie all'identificazione dell'attrezzatura, al fine di creare informazioni dettagliate per lo spostamento. E' stato previsto per la valorizzazione economica delle attrezzature non dismesse e a medio termine l'obiettivo è quello di tracciare i vantaggi anche a livello ambientale in ottica di circolarità e di riutilizzo.

DATI PRESTAZIONALI

6. B+ : ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI, INDICATORI E PRESTAZIONI

6.1 PRINCIPALE INDICATORE DELLE PRESTAZIONI AMBIENTALI DELL'ORGANIZZAZIONE

Di seguito si riporta il principale indicatore di prestazione ambientale dell'organizzazione B+; per i commenti e i dettagli si rimanda alle specifiche sezioni in cui sono analizzati i singoli aspetti e dettagliate le puntuali prestazioni ambientali. Si precisa che i dati relativi ai primi 3 mesi del 2025 indicati all'interno di tutte le tabelle del presente documento sono elaborati sulla base dei dati medi del triennio precedente, come peraltro indicato nelle specifiche note associate.

INDICATORE	PASTI PRODOTTI	2022	2023	2024	2025 (31/03/)
B	PASTI TOTALI PRODOTTI	285366	333347	326.220	96406

INDICATORE	EMISSIONI ANNUE CO2 DA FONTI ENERGETICHE E TRASPORTO	2022	2023	2024	2025 (31/03/)
A	CO2 equivalente totale da fonti energetiche e trasporto (kg)	92999,76	92693.1	78988,77	24555,3 5
R A/B	CO2 equivalente totale da fonti energetiche e trasporto/pasti prodotti (kg/M euro)	0,325	0,278	0,242	0,254

6.2 GLI ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI DI B+

L'analisi condotta sulla base della procedura in essere, "PR 08 - Analisi del contesto, aspetti ed impatti ambientali, rischi ed opportunità", permette di valutare gli aspetti e gli impatti delle attività condotte. La significatività viene determinata con un sistema ad indici crescente considerando: l'esistenza di obblighi di conformità, la rilevanza e migliorabilità, la accettabilità da parte delle parti interessate, la vulnerabilità del territorio in relazione alla componente ambientale considerata. Il criterio di significatività tiene conto ovviamente sia delle condizioni di normale funzionamento sia delle condizioni anomale e delle situazioni di emergenza, sia dei cambiamenti che potrebbero intercorrere al processo e ai servizi a esso correlati e pertanto dei rischi e delle opportunità associate. 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. Sulla base delle indicazioni sopra riportate e della analisi ambientale associata, è possibile definire la seguente tabella riassuntiva:

Servizio/attività	Aspetti Ambientali	Natura dell' AA				Valutazione degli aspetti ambientali								Significatività	
Attività connesse	AA	D/I	N	A	E	1	2	3	4	5	6	tot.	FI	Tot *	
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	

*tot x fi = Tot

6.2.1 CRITERI E METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITÀ DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

La Cooperativa si impegna a individuare gli Aspetti Ambientali relativi alla propria organizzazione, attività e prodotti/servizi offerti, nonché quelli su cui può influire. Questo processo coinvolge la collaborazione di varie funzioni aziendali che identificano i processi e le attività di ciascuna area operativa. La valutazione della significatività degli Aspetti Ambientali avviene annualmente, prendendo in considerazione eventuali modifiche come l'avvio o la chiusura di aree operative, revisione delle procedure di lavoro, approvvigionamento di nuovi prodotti, cambiamenti legislativi, costruzioni o eliminazioni di impianti.

Per valutare la significatività degli Aspetti Ambientali, vengono considerati diversi criteri, tra cui il grado di controllo operativo della Cooperativa sull'aspetto ambientale, l'opinione pubblica, i costi aziendali, l'attività normativa e l'eventuale emergenza ambientale. In base alle risposte alle domande specifiche, vengono attribuiti punteggi che determinano la priorità d'intervento sugli Aspetti Ambientali identificati. Questa valutazione viene utilizzata per orientare la Politica Ambientale, definire obiettivi e programmi ambientali, individuare opportunità di miglioramento e pianificare azioni di formazione e comunicazione.

Schema per la compilazione del Mod 02PR08 Tabella di valutazione degli Aspetti Ambientali:

Condizioni normali o anormali	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: - sporadicamente (è già successo alcune volte) = 1 - mai = 0
--------------------------------------	--

Condizioni di emergenza	6. L'aspetto è collegato a situazioni di emergenza che comportano danni all'ambiente : - estesi =2 - localizzati = 1
--------------------------------	---

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

Fattore di Influenza (FI)	Relativamente all'AA ambientale considerato, la Cooperativa: esercita un grado di controllo operativo totale=tot. x2 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
----------------------------------	--

Non sono state riscontrate problematiche ambientali significative nel processo di valutazione degli impatti ambientali. Tuttavia, viene sottolineato che la valutazione dei Registri Ambientali deve essere ripetuta ogni volta che vengono apportate modifiche significative alle attività aziendali o alla sede. Per il 2024, non sono previste variazioni rilevanti nei Registri Ambientali, che rimarranno stabili.

6.3 IMPIANTISTICA

Gli impianti utilizzati presso la struttura produttiva di B+ sono sintetizzabili nelle seguenti tipologie principali:

Impianti di supporto alla produzione: sono attrezzature e apparecchiature d'ufficio (computer, stampanti, fax), archivi, server.

Impianti destinati alla produzione: sono attrezzature e apparecchiature di cottura, raffreddamento o mantenimento e confezionamento. Per questi impianti la manutenzione è affidata a ditte esterne qualificate che ne verificano periodicamente il funzionamento.

Impianto di estrazione dell'aria: Presso la sede B+ sono presenti unità di trattamento aria composte da pompe di calore. Per questi impianti la manutenzione è affidata a ditte esterne qualificate che ne verificano periodicamente il funzionamento.

Impianto di condizionamento/riscaldamento: Per il riscaldamento è presente una centrali termiche alimentate a metano. Per il condizionamento invece sono presenti più unità di raffrescamento.

Per tutti gli impianti la manutenzione è affidata a ditte esterne opportunamente qualificate che verificano periodicamente l'impianto ed eseguono le prove di combustione e rendimento nonché la ricerca di eventuali fughe di gas, annotando le risultanze sui libretti dedicati.

Impianto elettrico: Per la sede l'impianto elettrico è provvisto di un interruttore generale munito di protezione contro le correnti di sovraccarico e di cortocircuito, ed è alimentato in bassa tensione da una linea trifase dalla rete pubblica. L'impianto è sottoposto a regolare manutenzione.

Rete di distribuzione del gas metano: presso la sede produttiva, la rete di distribuzione del gas segue un percorso interrato dal contatore allo stabile; l'ultimo tratto è preceduto da una valvola a sfera per l'intercettazione del gas.

Impianto di addolcimento: è presente ed è utilizzato per la filtrazione dell'acqua derivante dalla rete pubblica. L'acqua addolcita viene inviata allo scambiatore a piastre sanitario per la produzione di acqua calda utilizzata nella lavorazione e nei servizi igienici.

Linea di smaltimento acque di scarico: le acque di scarico derivante dall'unità produttiva possono essere assimilabili alle domestiche o di tipo industriale. Scaricate in pubblica fognatura.

6.4 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'idonea 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.

6.5 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. 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). Le emissioni in atmosfera sono correlate principalmente a:

- combustioni di centrali termiche a metano per il riscaldamento degli ambienti e produzione di acqua calda ad uso produttivo
- produzione di vapori da cottura

Ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 le emissioni derivanti dall'attività suddette appartengono alla tipologia "emissioni scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico". Pertanto non occorre alcun atto autorizzativo e sono state ritenute non significative. Gli impianti esistenti sono soggetti ai controlli previsti dal DPR n. 74/2013.

6.6 SOSTANZE PERICOLOSE

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 quantitativi di prodotti per la pulizia e la sanificazione utilizzati nel periodo di riferimento 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 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). Ad oggi sono stati inseriti nuovi prodotti, mentre l'uso di altri è stato abbandonato. Inoltre, da gennaio 2022, sono stati introdotti 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.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ' DI MISURA	Consumo (A)				N° pasti (B)				Indicatore % (A/B)			
		2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025
Prodotti Pulizie	litri	1720	1250	1000	215	285366	333347	326220	96406	0.006	0.003	0.002	0.002

6.7 GAS EFFETTO SERRA

È stato effettuato un censimento delle apparecchiature di condizionamento/refrigerazione e delle quantità di gas contenute in esse, considerate lesive per lo strato di ozono e clima alteranti.

Le apparecchiature e gli impianti sono sottoposti a regolare controlli e verifiche in accordo al DPR n.146/2018 ad opera di ditte di manutenzione adeguatamente certificate.

Al fine del computo complessivo delle emissioni di CO2 legate alle perdite degli impianti, sono state considerate le diverse tipologie di gas ed i loro fattori di conversione in accordo Regolamento (UE) n. 573 del 20/02/2024. Relativamente ai gas a effetto serra, l'indice di prestazione legato alle emissioni di CO2 equivalente derivante da fughe di gas dagli impianti di refrigerazione per gli anni 2022, 2023 e i primi tre mesi del 2025 è stato pari a zero. Nel marzo 2024, a seguito di una rottura, si è verificata una perdita di gas che è stata riparata con la saldatura dell'evaporatore da parte di un frigorista autorizzato, con reintegro di gas R-404A. L'andamento delle emissioni 0 di CO2 equivalente da perdite degli impianti rispetto al loro contenuto totale di gas denota il buon grado di manutenzione e controllo esistente sugli impianti di refrigerazione/condizionamento.

EMISSIONI CO2 ANNUALI DA FUGHE DI GAS (t) A				CO2 equivalente presente negli impianti di refrigerazione (t) B				CO2 equivalenti emesse da fughe / CO2 equivalente presente negli impianti (%)			
2022	2023	2024	2025 31/03	2022	2023	2024	2025 31/03	2022	2023	2024	2025 31/03
0	0	15.68	0	269,04	269,04	269,04	269,04	0	0	0,058	0

6.8 Consumi di risorse energetiche

Ogni anno B+ predispone un'analisi sui consumi di energia elettrica e gas, utilizzando i dati rilevati dall'Ufficio Qualità B+. I consumi del sito in oggetto, dove la realizzazione e le scelte impiantistiche sono gestite e controllate, vengono rilevati dalle letture al contatore. Eventuali anomalie nei dati di consumo sono indagate dall'Ufficio Qualità con il coinvolgimento delle opportune figure aziendali. B+ non consuma e ne produce energia rinnovabile. Il trend relativo ai consumi energetici (suddivisi in energia elettrica e metano) nel corso degli ultimi anni è riportato nelle tabelle e nei grafici seguenti:

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ DI MISURA	Consumo (A)				N° pasti (B)				Indicatore % (A/B)			
		2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025
Consumo energia elettrica	kWh	125.500	113.800	99.725	29299	285366	333347	326.220	96406	0,51	0,341	0,305	0,303
Consumo gas metano	m3	12.138	13.300	9326	3345	285366	333347	326.220	96406	0,049	0,042	0,028	0,034
Consumo gasolio	L	10260, 31	10326,44	10651,17	3008,40	285366	333347	326.220	96406	0,0360	0,039	0,032	0,031
Consumo energetico totale annuo	TEP	23477, 44	21301,21	18665,95	5484,45	285366	333347	326.220	96406	0,008	0,063	0,057	0,056

INDICATORI DI PRESTAZIONE ENERGETICA:

L'indicatore esprime il rapporto tra i consumi energetici e i pasti prodotti da B+. La diminuzione dei consumi di corrente elettrica è pari al 14.11%; il numero di pasti prodotti nel 2024 è 326.220 con consumo medio a pasto di 0,305 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, come da tabelle e grafici.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ DI MISURA	Consumo (A)			N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024

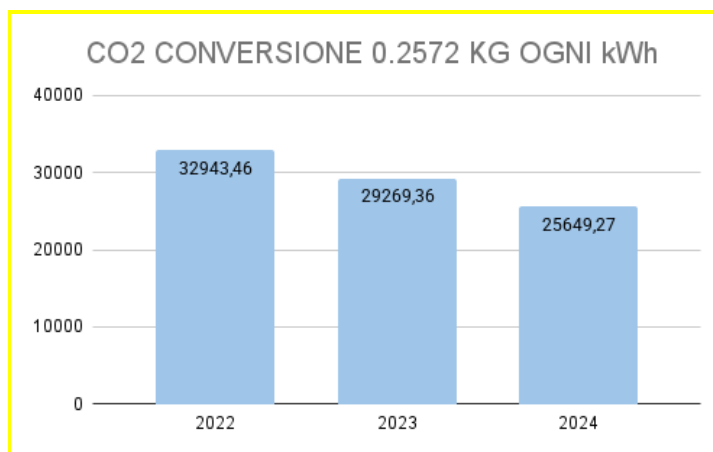
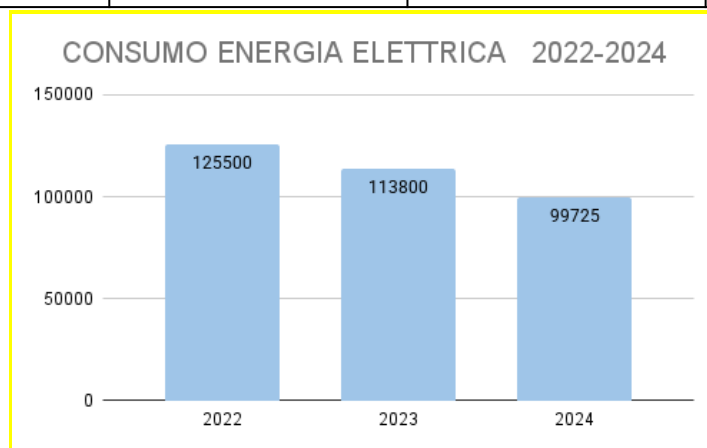
Consumo energia elettrica	kWh	125.500	113.800	99.725	285366	333347	326.220	0,51	0,43	0.305
---------------------------	-----	---------	---------	--------	--------	--------	---------	------	------	-------

CONSUMO ENERGIA ELETTRICA 2022-2025 (kWh)

2022	2023	2024	2025 (31/03)
125500	113800	99725	29299

CO2 CONVERSIONE 0.2572 KG OGNI kWh

2022	2023	2024	2025 (31/03)
32278,60 kg	29269,36 kg	25649,27 kg	7535,70 kg



Il consumo di gas metano è in diminuzione pari al 42,93 %; il numero di pasti prodotti nel 2024 è 326.220 con un consumo medio a pasto di 0,028. La diminuzione dei consumi non è direttamente proporzionale alla diminuzione dei pasti prodotti, 2,18% rispetto ai pasti prodotti nel 2023. Nonostante la diminuzione non significativa, l'incidenza finale in base ai pasti prodotti è minore, in quanto sono state ottimizzate fasi di lavorazione. Di conseguenza anche il CO2 emesso è in diminuzione come da tabella e grafico

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ' DI MISURA	Consumo (A)			N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024

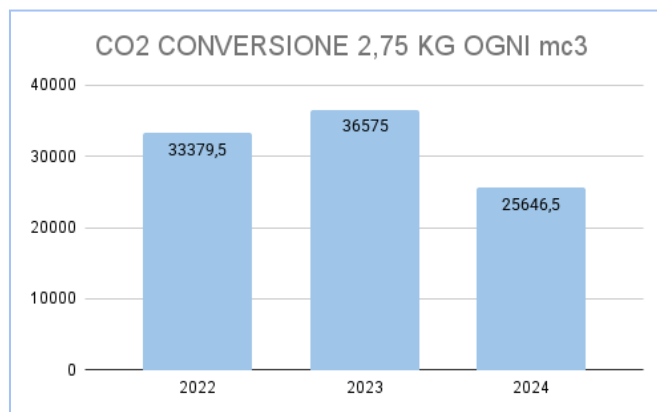
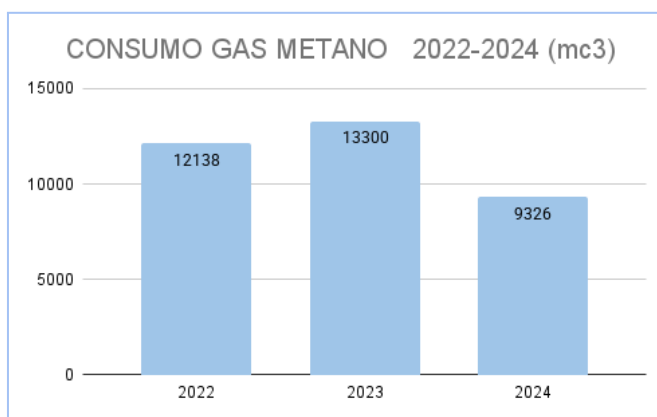
Consumo gas metano	m3	12.138	13.300	9326	285366	333347	326220	0,049	0,042	0.028
--------------------	----	--------	--------	------	--------	--------	--------	-------	-------	-------

CONSUMO GAS METANO 2022-2024 (mc3)

2022	2023	2024	2025 (31/03)
12138	13300	9326	3345

CO2 CONVERSIONE 2.75 KG OGNI mc3

2022	2023	2024	2025 (31/03)
33379.5 kg	36575 kg	25646.5 kg	9198,75 kg



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 2022-2025. Vengono di seguito riportati i dati di consumi del parco automezzi utilizzato da operatori B+. I consumi e le emissioni CO2 2024 sono leggermente in aumento rispetto a quelli del 2023 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 negli anni. Quest'anno, con la ristrutturazione del centro cottura, gli automezzi sono stati utilizzati anche per il trasloco e messa a dimora delle derrate non deperibili e delle attrezzature/macchinari e del no food durante la chiusura del centro cottura, quindi c'è stato un leggero aumento dei consumi carburante. 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). Le emissioni degli automezzi sono tenute sotto controllo mediante l'officina di riferimento e l'esito è regolare.

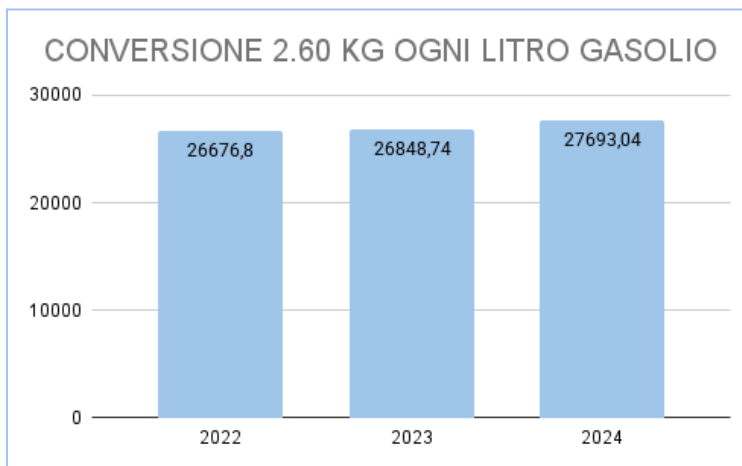
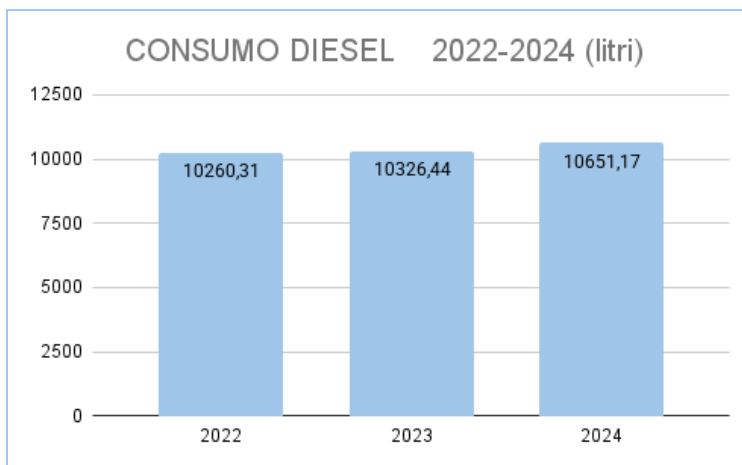
Ad oggi si stanno effettuando dei preventivi per il noleggio di automezzi alimentati a metano o gpl o elettrici, il processo di graduale sostituzione sta rallentando a causa della scarsa sostenibilità economica del processo.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ' DI MISURA	Consumo (A)				N° pasti (B)				Indicatore % (A/B)			
		2022	2023	2024	2025 31/03	2022	2023	2024	2025 31/03	2022	2023	2024	2025 31/03
Consumo gasolio	L	10260,31	1032644	10651,7	3008,40	285366	333347	326220	96406	0,036	0,0309	0.0326	0,0312

TIPOLOGIA CARBURANTE	CONSUMI			
	2022	2023	2024	2025 (31/03)
GASOLIO	10.260,31	10.326,44	10.651,17	3008,40

CO2 CONVERSIONE 2..60 KG OGNI LITRO GASOLIO

2022	2023	2024	2025 (31/03)
26676,80 kg	26848,74 kg	27693,04 kg	7820,90 kg



6.9 Consumi idrici

I dati relativi ai consumi di acqua sono dedotti dal Sistema di Gestione dell'Energia e ricavati dalle letture dei contatori.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ' DI MISURA	Consumo (A)				N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2022	2023	2024		2022	2023	2024	2022	2023	2024
Consumo idrico	m3	2.585	1.603	1567		285366	333347	326.220	0,0063	0,009	0.004

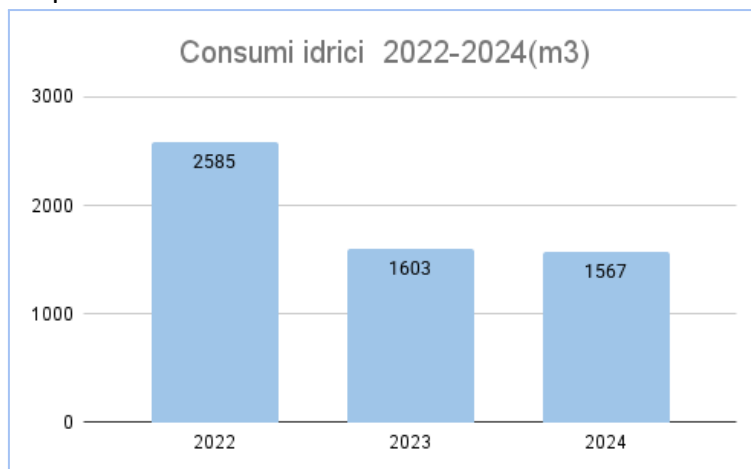
CONSUMO RETE IDRICA 2022-2025 (mc)

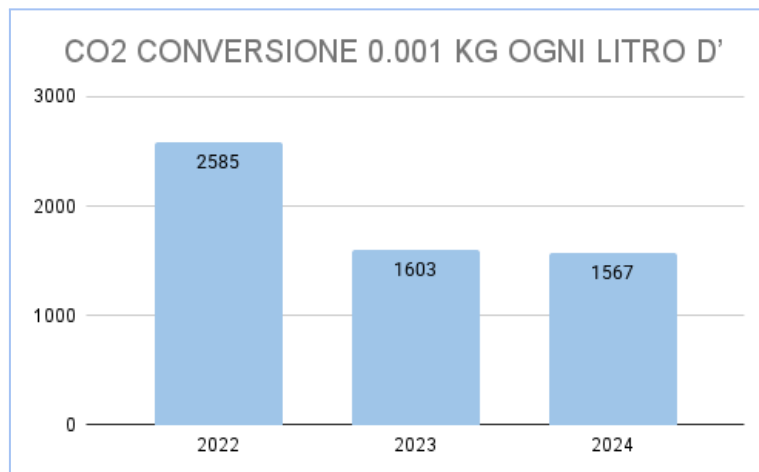
2022	2023	2024	2025 (31/03)
2585	1603	1567	396

CO2 CONVERSIONE 0.001 KG OGNI LITRO D'ACQUA

2022		2023		2024		2025 (31/03)	
LITRI	CO2 KG	LITRI	CO2 KG	LITRI	CO2 KG	LITRI	CO2 KG
2585000	2585	1603000	1603	1567000	1567	396000	396

La diminuzione dei consumi per l'approvvigionamento idrico, è pari a 2,29%; il numero di pasti prodotti 2024 è 326.220 con un consumo medio a pasto di 0,0048. La diminuzione dei consumi, deriva sia dall'ottimizzazione delle lavorazioni che da interventi di efficientamento e di miglioramento nel processo di manutenzione delle attrezzature.





6.10 Consumi di materie prime

Per la tipologia di attività svolte, la progettazione dei servizi viene realizzata prevalentemente presso la sede amministrativa ove è presente un Ufficio Gare. In termini di materiali coinvolti presso il centro cottura la quasi totalità del consumo di materiale a perdere è rappresentata dalla carta utilizzata per le stampe. L'acquisto delle risme di carta in fogli A4 e A3 viene centralizzato dalla segreteria B+ ad un unico servizio per tutte le sedi, così come il materiale accessorio. Tutta la carta approvvigionata risponde alla certificazione di prodotto FSC Ecolabel (carta approvvigionata = 100% FSC), in accordo all'esempio di eccellenza di migliore pratica ambientale di cui alla Decisione 611/2016, considerato come il documento di riferimento settoriale per il settore del turismo, a cui si è guardato nei punti di possibile applicabilità. I consumi di materiali sono rendicontati nell'ambito delle elaborazioni dell'Ufficio Acquisti attraverso l'utilizzo di file tenuti aggiornati e periodicamente analizzati. I consumi di materiali sono rendicontati nell'ambito delle elaborazioni dell'Ufficio Qualità attraverso l'utilizzo di file tenuti aggiornati e periodicamente analizzati dalla Segreteria B+.

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ DI MISURA	Consumo (A)				N° pasti (B)				Indicatore % (A/B)			
		2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025	2022	2023	2024	2025
carta da risme fogli A4 e A3 (kg)	kg	150	125	250	50	285366	333347	326220	96406	0.0005	0.0003	0.007	0.0005

Presso la sede produttiva, la realizzazione dei servizi viene rappresentata dalla produzione di pasti a partire da materie prime alimentari. I consumi di materie prime vengono rendicontati nell'ambito delle elaborazioni dell'Ufficio Acquisti (Coordinatore Area Spoleto) attraverso l'utilizzo di file tenuti aggiornati e periodicamente analizzati.

INDICATORE	EMISSIONI ANNUE CO2 DA FONTI ENERGETICHE E TRASPORTO	2022	2023	2024	2025 (31/03/)
A	CO2 equivalente totale da fonti energetiche e trasporto (kg)	92999,76	92693.1	78988,77	24555,35
B	Pasti Prodotti	285366	333347	326220	96406

R A/B	CO2 equivalente totale da fonti energetiche e trasporto/pasti prodotti (kg/M euro)	0,325	0,278	0,242	0,254
-------	--	-------	-------	-------	-------

INDICATORE	MATERIE PRIME ALIMENTARI	2022	2023	2024	2025 (31/03/)
A	Materie Prime alimentari euro	523121	628897	665479	206.853
B	Pasti Prodotti numero totale	285366	333347	326220	96406
R A/B	Materie Prime Alimentari/Pasti Prodotti %	1,833	1,886	2,039	2,145

L'andamento dell'indicatore evidenzia una tendenza alla riduzione più marcata nel corso del 2022; il dato in proiezione per l'anno successivo testimonia una leggera controtendenza, da conferma con i dati consuntivi. In ogni caso l'andamento rappresenta il frutto di una ottimizzazione del processo produttivo di pasti delle diverse tipologie.

6.11 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 dove appunto 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.

6.12 Gestione dei rifiuti

I rifiuti urbani sono gestiti attraverso le società, alle quali i comuni hanno affidato in via esclusiva, la gestione del servizio pubblico di igiene ambientale comprensivo di tutte le attività di raccolta e gestione dei rifiuti solidi urbani compresi gli imballaggi primari e secondari. In genere le principali tipologie di rifiuti considerate urbani per quantità e/o qualità sono le seguenti: rifiuti indifferenziati, rifiuti organici, plastica, carta/cartone, vetro. Queste tipologie non rientrano nell'ambito dell'indicatore di prestazione relativo alla gestione dei rifiuti. Non si ritiene applicabile definire un indicatore per i rifiuti gestiti come RSU in quanto non possibile quantificare e pesare in maniera affidabile presso i singoli siti produttivi e gli stessi gestori locali non garantiscono la

fornitura del dato. I rifiuti speciali, sono invece conferiti a ditte private autorizzate per il servizio di raccolta trasporto e smaltimento. Le operazioni di smaltimento e recupero avvengono in accordo a quanto previsto da D.Lgs. 152/06 e s.m. ed al D.Lgs. 116/20 e le loro registrazioni vengono effettuate in accordo al D.M. 148/98 ed alla circolare del Ministro dell'Ambiente del 4 agosto 1998.

Tutte le convenzioni e le autorizzazioni sono archiviate e conservate, accuratamente aggiornate, a cura dell'Ufficio di competenza, e una copia delle stesse viene consegnata anche al responsabile del centro cottura. Per i rifiuti speciali, conferiti a ditte private, ai sensi della Legge 70/94 viene annualmente redatto il MUD (Modelli Unico di Dichiarazione Ambientale), copia dello stesso viene conservata presso l'Ufficio Qualità B+.

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti, l'organizzazione adotta:

- una politica di riduzione imballi ove possibile, alla fonte, attraverso il coinvolgimento dei fornitori in progetti e interessi comuni;
- una politica di applicazione ove possibile della Legge 166/2016, la cosiddetta "Legge Gadda" che consiste nel recuperare gli esuberanti di alimenti ad alta deperibilità, eccedenti l'ordinaria produzione e distribuirli ai bisognosi.

Al momento abbiamo iscritto l'unità locale centro cottura nel portale RENTRI per la produzione di olio esausto anche se in realtà lo stesso è il residuo di olio di cottura e non frittura e grasso che fuoriesce da carne ecc. Lo stesso verrà prelevato e inviato al recupero per produrre bio lubrificante. La cooperativa, nell'ambito delle attività svolte presso il Centro Cottura Sale in Zucca, gestisce quindi il seguente rifiuto non pericoloso:

Tipologia rifiuto	Codice CER
Olii esausti	20.01.25

INDICATORI AMBIENTALI	UNITÀ DI MISURA	Consumo (A)			N° pasti (B)			Indicatore % (A/B)		
		2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Rifiuti (oli esausti)	kg	20	—	—	285366	333347	326.220	0,00007	0,000	0,000

Per un difetto di registrazione la gestione amministrativa del rifiuto olio esausto per gli anni 2023/2024 non è stata contabilizzata.

6.13 Biodiversità

Il centro cottura si trova in capannone condominiale, la superficie del centro cottura di proprietà di B+ è di mq 584. Nessuna superficie orientata alla natura in sito e fuori sito è esistente.

6.14 Valutazione dell'impatto acustico

Per la valutazione dell'impatto acustico dei siti oggetto di questa analisi, si rimanda alle valutazioni specifiche elaborate sulla base delle misurazioni acustiche eseguite come disciplinate da Legge quadro n. 447/1995. I dati delle suddette valutazioni confermano che, non essendo presenti fonti di rumore significative determinate dalle sedi, l'attività esercitata non comporta un impatto acustico significativo per l'ambiente esterno e risultano essere conformi ai piani e regolamenti locali in materia acustica.

7. Programma ambientale, obiettivi e traguardi

7.1 Obiettivi triennio 2024-2026

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 AVANZAM ENTO
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 su 1250- 250 litri in meno con introduzio ne prodotti concentrati	20% su consumi 2024	20% su consumi 2025	Acquisto prodotti	3000€	
	Formazione specifica su procedure ambientali	N. lavoratori/lavora trici formati e ore	tutti i lavoratori/l avoratrici cc sale in zucca effettuato verbale del 5/5/2024	nuovi/e assunti/ecc sale in zucca	nuovi/e assunti/ecc sale in zucca	Pianificazione incontri	600 €	
Riduzione impatto ambientale e consumi energetici	Ristrutturazione Centro Cottura Progetto Programma Italia Economia Sociale (sostituzione attrezzature/mac chinari, lampade ecc.)	riduzione dell'impatto ambientale e risparmio consumi	30% parzialmen te raggiunto in quanto sono aumentati i pasti e quindi i consumi	30%	30%	Finanziamento Ministero dello Sviluppo Economico - Direzione Generale per gli incentivi alle Imprese	600000	

Riduzioni Emissioni	Preferenza per l'approvvigionamento di materie prime da produttori locali, riducendo l'impatto ambientale legato al trasporto e supportando l'economia locale.	Approccio KMO	30% raggiunto in quanto sono stati inseriti altri fornitori locali per frutta e verdura e legumi	30%	30%			

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.

RIFERIMENTI

Riferimento per il pubblico

Per ulteriori informazioni sugli argomenti trattati e/o eventuali osservazioni o suggerimenti integrativi:

B+ Società Cooperativa.

Sede Legale Via L. Einaudi, 49 - 06049 Spoleto

Sede Operativa Via Degli Ulivi snc - 06049 Spoleto

Susanna Rossi (Responsabile Emas) - qualita@bpiucoopsociale.it

B+ cooperativa sociale si impegna all'aggiornamento annuale convalidato del presente documento di Dichiarazione Ambientale come previsto dal Regolamento CE 1221/09 e s.m.i.; il prossimo aggiornamento sarà emesso entro il mese di Giugno 2026.

Verificatore ambientale accreditato:

Bureau Veritas Italia s.p.a, viale Monza 347- 20126 Milano) – Numero di accreditamento:

IT -000V0006