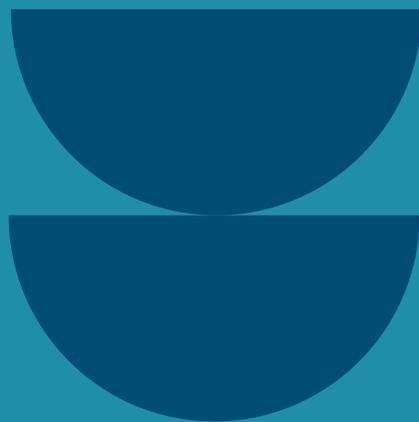




agisce per le future generazioni

BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
2023



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023

4 Lettera agli stakeholders

6 2023 in sintesi

8 Nota metodologica

10 La Cooperativa Risto3

Una storia che dura
da più di 40 anni

Mission e valori

Strutture e settori di attività

Creazione di valore economico
e investimenti

Temi rilevanti e coinvolgimento
degli stakeholders

Politiche di sostenibilità

Strategia di sviluppo sostenibile
e collegamento con gli SDGs

30 L'impatto ambientale di Risto3

Consumi energetici ed emissioni

Prelievo e scarichi idrici

Uso delle risorse

Gestione dei rifiuti

46 L'impatto sociale di Risto3

Socie e Soci

Collaboratrici e Collaboratori

Formazione

Benessere delle Collaboratrici
e dei Collaboratori

Salute e sicurezza sul lavoro

Benessere del consumatore

Comunicazione, educazione
e lotta allo spreco alimentare

Attenzione al territorio
e alla comunità

90 La Governance di Risto3

Organi di amministrazione
e controllo

Strumenti di Governance
e certificazioni

Etica e integrità del business

Data privacy e cyber security

104 Appendice

126 GRI Content index

Lettera agli stakeholders



La sostenibilità è d'obbligo

CAMILLA SANTAGIULIANA Presidente

La sostenibilità è stata per molto tempo una scelta, e presto diverrà un obbligo per le aziende. La normativa prevede infatti che determinate realtà, come anche Risto3, dal 2025 dovranno stilare una rendicontazione non finanziaria basata sugli ESG (Environmental, Social and Governance). Questo cambio di paradigma rappresenta bene la corsa che stiamo facendo contro il tempo per **cercare di invertire la rotta del cambiamento climatico e del consumo del pianeta.**

Se tutta l'umanità consumasse le risorse naturali come fanno i cittadini della Comunità Europea, il 3 maggio scorso avremmo terminato le risorse disponibili previste per tutto l'anno 2024 e da allora saremmo in deficit (50 anni fa il debito con la Terra si apriva il 30 novembre). Siamo migliorati di qualche giorno rispetto al 2023, è qualcosa, ma è evidente che non basta.

Lo sforzo che è stato chiesto alla collettività, e in primis alle aziende, è quindi imprescindibile: dal conteggio delle proprie emissioni e dei propri consumi, è fondamentale la presa di coscienza di quanto preleviamo dalle risorse collettive, e quanto dovremmo poi dare di ritorno per raggiungere un pareggio.

Risto3 già da qualche anno è impegnata nel costruire una rendicontazione economica, sociale e ambientale, che si fa sempre più precisa e interessante. La Cooperativa sta infatti avviando progettualità sempre più strategiche e strutturate, per provare a cambiare alcuni paradigmi. Sostenibilità per Risto3 significa innanzitutto **consumo consapevole del cibo.** Grazie a un servizio capillare sul territorio Trentino si raggiungono infatti moltissime persone (solo nelle scuole si contano 33.000 iscritti al servizio), che attraverso il servizio di ristorazione, possono imparare a riconoscere il valore del cibo.

Nel corso dell'anno si sono realizzati numerosi progetti di educazione alimentare a scuola, come gli incontri "Benvenuti Primini", i momenti in classe e la pubblicazione del periodico Posate e Matite rivolto ai genitori.

Per lo spreco alimentare, si sono proseguite le attività di donazione delle eccedenze, arricchendo il proprio impegno con il progetto europeo Food rules. Assieme a Banco Alimentare Trentino Alto-Adige e la start up "Shair Tech", si è realizzato un sistema di misurazione degli scarti alimentari nelle mense universitarie coinvolgendo anche gli studenti, allo scopo di individuare buone prassi utili per ridurre gli sprechi ed esportabili. Per il futuro proseguiremo su questo impegno coinvolgendo sempre di più le istituzioni e i clienti, e creando dialoghi e riflessioni anche con i fornitori e i numerosi stakeholders.

Nel 2023, per l'ambito energetico abbiamo raggiunto l'impiego del 100% di energia elettrica da **fonti rinnovabili** per le utenze direttamente intestate. Un buon risultato, che lascia ora spazio agli obiettivi di efficientamento delle produzioni (come il passaggio dal gas all'elettrico), e all'adozione di impianti solari sugli immobili di proprietà. Non ultimo il processo di digitalizzazione dei processi che proseguirà ancora nei prossimi anni. Anche per il tema ambientale abbiamo agito sulla comunicazione, avviando in particolare il progetto Eco di Montagna con SAT (Società Alpinisti Tridentini) che promuove la frequentazione consapevole degli ambienti montani e che prosegue anche nel 2024.

Risto3 conta, nel 2023, 1.381 dipendenti distribuiti per il 90% sul territorio trentino.

Gli orari e il tipo di servizio rendono il nostro un **lavoro di "prossimità"**, che facilita la conciliazione vita-lavoro e consente un'autonomia finanziaria non sempre scontata, soprattutto per il genere femminile. Proprio nella prospettiva di rafforzare ulteriormente il proprio impegno per quel 89% di donne e ragazze che lavorano in Risto3, la Cooperativa ha ottenuto nel maggio 2024 la certificazione per la **parità di genere**, un primo passo per iniziare, già da subito, a lavorare su una serie di temi importanti.

Un ringraziamento particolare alle persone di Risto3 che hanno contribuito alla rendicontazione 2023, e ad Akos corp. per la preziosa collaborazione.

429

Soci Totali

1.381

persone impiegate di cui 89% donne

Oltre il 50%

del Consiglio di Amministrazione
composto da donne e da persone
con meno di 50 anni

Nel corso del 2023 la Cooperativa ha gestito

in totale 312 strutture

di cui 305 situate sul territorio della
Provincia Autonoma di Trento, così suddivise:

- Ristorazione scolastica 226
- Ristorazione aziendale e interaziendale 54
- Ristoranti e ristoranti self 11
- Ristorazione sanitaria 20
- Catering 1

Il valore economico generato
è stato distribuito per il

**47% a dipendenti
(Socie/i e non) e
collaboratrici/collaboratori**

Nel 2023 Risto3 ha intrattenuto
rapporti con oltre

**640 fornitori, il 58%
dei quali ha sede
in territorio Trentino**

e la proporzione di spesa relativa a questi
ultimi è pari al 77% del totale degli acquisti

8.616.827

Pasti erogati nel 2023, di cui il 98% in Trentino

35.680

pasti erogati in media per ogni giorno di apertura

19.613

porzioni di cibo donato

110

ore dedicate da parte del personale Risto3 al
progetto di donazione delle eccedenze alimentari

3.583

porzioni di cibo di cui è stato evitato
lo scarto attraverso la piattaforma "Too Good To Go"

Oltre 1.600 ore

dedicate a progetti di educazione
alimentare e lotta allo spreco per
10 iniziative differenti

3.340.875 Kwh

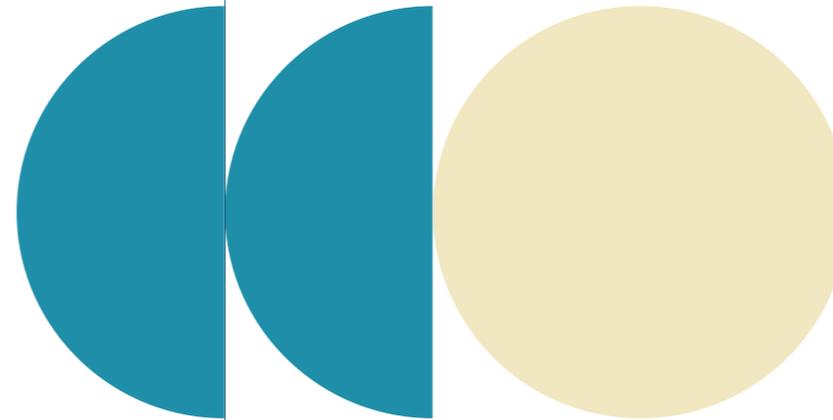
energia elettrica da fonti rinnovabili*

1.690 tCO₂e*

totale emissioni generate da utilizzo
di combustibili per le cucine, il riscaldamento
e gli automezzi e da consumo di energia
elettrica e termica

*si segnala una limitazione di perimetro sui dati. Per il dettaglio si rimanda al capitolo di riferimento

Nota metodologica



La Società Cooperativa Risto3 prosegue il progetto di misurazione dei propri impatti di sostenibilità con il Bilancio di Sostenibilità riferito all'anno 2023. Il documento, pubblicato con periodicità annuale, è redatto secondo i GRI Standards (opzione "GRI-referenced") pubblicati nel 2021 dal Global Reporting Initiative, che costituiscono ad oggi lo standard più diffuso e riconosciuto a livello internazionale in materia di rendicontazione di sostenibilità. Al fine di agevolare il lettore nel rintracciare le informazioni all'interno del documento alle pagine 126-129 è riportato il GRI Content Index.

La rendicontazione di sostenibilità contenuta nel presente documento riflette il principio di materialità o rilevanza, elemento caratterizzante i GRI Standards. L'identificazione e rendicontazione dei contenuti ha tenuto altresì in considerazione i principi GRI di contesto di sostenibilità e completezza. Per la definizione dei criteri di qualità informativa e del perimetro di rendicontazione sono stati applicati anche i principi GRI di equilibrio tra aspetti positivi e negativi, comparabilità, accuratezza, tempestività, chiarezza e verificabilità.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenuti nel presente documento si riferiscono alla performance di sostenibilità di Risto3 per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023 e contengono, ove possibile, il raffronto rispetto al triennio precedente al fine di evidenziare il trend degli indicatori oggetto di rendicontazione. Eventuali riesposizioni di dati e/o limitazioni di perimetro sono opportunamente evidenziate all'interno del

documento. Lo spirito del documento non è cambiato rispetto agli anni precedenti: l'obiettivo rimane quello di "rendere conto" delle azioni messe in atto da Risto3 e dei risultati raggiunti, evidenziando in particolare l'impatto sociale prodotto sulla collettività e sul territorio di riferimento.

PROCESSO DI RENDICONTAZIONE

La predisposizione del documento è avvenuta con il coordinamento dell'area Sistema di Gestione Integrato di Risto3, sulla base del seguente processo:

- il coinvolgimento di tutte le strutture aziendali responsabili degli ambiti rilevanti e dei relativi dati e informazioni oggetto di rendicontazione. È stato richiesto loro un contributo nell'individuazione e valutazione delle tematiche rilevanti, dei progetti/iniziativa significativi da descrivere nel documento e nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dei dati, con il ruolo di verificare e validare tutte le informazioni riportate nel documento, ciascuno per la propria area di competenza. In particolare, i dati e le informazioni inclusi nel presente documento derivano dal sistema informativo aziendale utilizzato per la gestione e la contabilità, da documentazione interna precedentemente redatta dai competenti uffici e da un sistema di reporting di sostenibilità (schede raccolta dati) appositamente implementato per soddisfare le richieste dei GRI Standards. I dati sono stati elaborati mediante estrazioni e calcoli puntuali e, laddove specificatamente indicato, mediante stime. I dati e le informazioni di natura economico-finanziaria derivano dal Bilancio di Esercizio 2023;
- la pubblicazione del documento sul sito internet www.risto3.it al fine di renderlo disponibile in maniera trasparente a tutti gli stakeholders.

La Cooperativa Risto3

Una storia che dura da più di 40 anni

1979

Nasce CO.RI.SO: una cooperativa di cuoche delle mense scolastiche, nata per difendere il proprio lavoro

1982

Nasce Co.RI.P per garantire un futuro al Centro Cottura di Pergine Valsugana

1985

Si sviluppa il settore catering

1989

Si inaugura la nuova sede e apre il primo ristorante self: è quello in via Maccani a Trento, precursore di tutto il settore commerciale

1991

Nasce Risto3 dalla fusione di CO.RI.SO con Co.RI.P

1996

Dal 1996 Risto3 cresce: si sviluppano i settori e aumentano collaboratori

2008

Si attivano nuovi servizi e collaborazioni al di fuori del Trentino

2011

Risto3 supera 1000 collaboratori

2018

Risto3 rinnova la proposta con due nuove aperture: un format innovativo per il self al Top Center e un ristorante con servizio al tavolo presso il Centro Congressi Interporto

2019

Risto3 festeggia 40 anni di attività

2021

Risto3 affronta la pandemia COVID e le sue restrizioni, con spirito di squadra e voglia di ricominciare

2022

Risto3 reagisce: i numeri tornano positivi nonostante l'aumento dei costi

2023

Il fatturato raggiunge il valore record di 58 milioni di euro

Mission e valori

Risto3, per tenere fede alla propria mission aziendale, si pone dei principi di condotta che guidano l'agire della Cooperativa nei confronti dei propri stakeholders.

SOCI E COLLABORATORI

1. Garantire la continuità occupazionale di soci e collaboratori, migliorandone le condizioni lavorative, professionali ed economiche.
2. Sviluppare una società cooperativa dinamica promuovendo la capacità di gestire il proprio lavoro attraverso il coinvolgimento, la partecipazione, la formazione e l'informazione.
3. Promuovere opportunità occupazionali e di affermazione sociale nei confronti del genere femminile e di agevolare l'integrazione dei lavoratori di categorie deboli.

TERRITORIO E COMUNITÀ

1. Consolidare il radicamento nel territorio trentino, sviluppandolo nelle zone limitrofe.
2. Contribuire al miglioramento economico, sociale e ambientale dei territori dove si opera.
3. Sviluppare alleanza, accordi e integrazioni con Enti e Aziende dando priorità al mondo cooperativo.

CLIENTI E FORNITORI

1. Migliorare gli standard qualitativi dei servizi nell'ottica della soddisfazione del Cliente.
2. Tendere alla massima sicurezza alimentare.
3. Dare preferenza all'utilizzo di prodotti di qualità e locali.

Siamo un gruppo di persone che hanno scelto di seguire i valori della cooperazione e della sostenibilità: giorno dopo giorno lavoriamo insieme per trasformare la pausa pranzo di bambini e adulti non solo in un momento di gusto e qualità, ma anche di vicinanza e socializzazione.

Adottiamo un sistema capace di portare benefici al territorio e alle comunità in cui operiamo

Vogliamo promuovere uno stile di vita sano, capace di far bene alla salute e all'ambiente

Prepariamo ogni piatto in giornata attingendo alla tradizione e alla ricchezza stagionale

I VALORI DI RISTO3



“La pausa pranzo di qualità dal 1979.”
L'operato di Risto3 da oltre 40 anni si fonda su valori cooperativi radicati e condivisi



Strutture e settori di attività

Risto3 è un'azienda leader della ristorazione collettiva nella regione Trentino Alto-Adige dove opera da oltre 40 anni con l'obiettivo di garantire un servizio di eccellenza su tutto il territorio, garantendo territorialità e vicinanza al cliente. La Cooperativa è attiva nei seguenti settori¹:

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Risto3 produce ogni anno oltre 4 milioni di pasti in più di 200 scuole di ogni ordine e grado. Il servizio viene affidato generalmente da enti pubblici mediante gare d'appalto e, in minima parte, da gestori privati. L'offerta si basa su piatti cucinati al momento nelle cucine delle scuole, sulla scelta di alimenti di qualità e a filiera corta, a garanzia di salubrità e freschezza. In tale settore rientrano i pasti erogati per gli studenti, i docenti e personale dipendente degli istituti scolastici di diverso ordine e grado e i pasti erogati presso i convitti.

RISTORAZIONE AZIENDALE E INTERAZIENDALE

Risto3 gestisce 54 strutture situate all'interno di aziende, soprattutto private, dove viene garantito il servizio mensa ai dipendenti dell'azienda stessa o, tramite convenzioni specifiche, anche a dipendenti di aziende terze. In tale settore rientrano tutti i pasti erogati all'interno delle mense aziendali o il cui accesso è riservato a personale dipendente di aziende convenzionate.

¹ Si segnala che, oltre a tali settori di operatività, in via residuale la Cooperativa è operativa anche nella gestione dei pasti di tre convitti che vengono conteggiati nel settore scuole, nella gestione dei canali di approvvigionamento delle cucine di alcuni asili e di un hotel che provvedono in autonomia alla preparazione del pasto.

RISTORANTI E RISTORANTI SELF

Risto3 gestisce 9 ristoranti self e 2 ristoranti con servizio al tavolo che accolgono clientela privata perlopiù a fronte di convenzioni con aziende di cui i fruitori sono dipendenti e/o collaboratori.

In tale settore rientrano le strutture aperte al pubblico per le quali sono previste convenzioni per aziende e soggetti privati; vengono conteggiati come appartenenti a questo settore tutti i pasti erogati all'interno dei ristoranti stessi o ritirati e consumati in altro luogo (c.d. take-away).

RISTORAZIONE SANITARIA

Risto3 è presente in 20 strutture tra Aziende per i Servizi alla Persona e Residenze sanitarie assistenziali in Trentino. In questo contesto la Cooperativa offre un servizio su misura con diete personalizzate predisposte dall'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto3 in stretta collaborazione con la struttura sanitaria. La priorità del servizio è, infatti, la preparazione di una pietanza sana, equilibrata e garantita dal punto di vista della sicurezza dell'alimento. In tale linea di business rientra anche il servizio di preparazione e consegna pasti a domicilio per anziani.

A tale settore afferiscono tutte le cucine e le mense presenti all'interno di strutture sanitarie e assistenziali; vengono conteggiati come appartenenti a questo settore tutti i pasti erogati nelle strutture stesse e cucinati e consegnati a domicilio agli anziani.

CATERING

Il servizio si rivolge a clienti privati e aziende che decidono di affidare a Risto3, in occasione di eventi familiari o aziendali, la fornitura o l'organizzazione di rinfreschi, coffe break, buffet, pranzi o cene servite in luoghi individuati direttamente dal committente.

Risto3 a tutti i propri clienti fornisce inoltre servizi quali la manutenzione di attrezzature e locali, consulenze tecniche, consulenze nutrizionali e dietetiche. Nel corso del 2023 la Cooperativa ha gestito in totale 312 strutture, di cui 305 situate sul territorio della Provincia Autonoma di Trento, per un totale di 8.616.827 pasti erogati, di cui il 98% somministrati in Trentino.

Nel corso del triennio 2021-2023 è osservabile un trend in crescita sia di strutture gestite (+ 11 strutture) che di pasti erogati (+8% rispetto al 2021), legato sia alle nuove commesse sia al graduale ritorno al lavoro in presenza post-pandemia Covid-19.

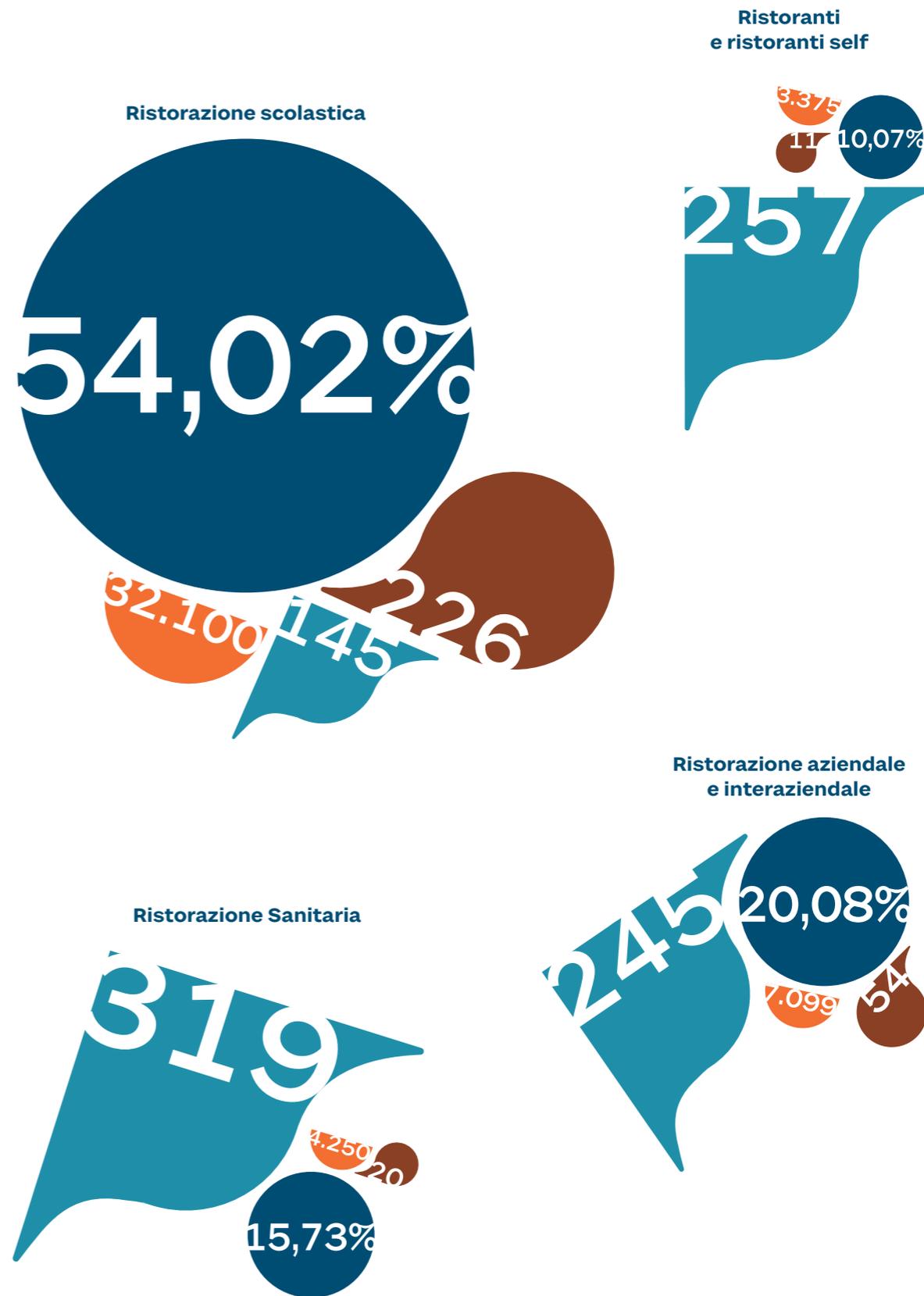
STRUTTURE² GESTITE E PASTI EROGATI NEL 2023:

- Pasti erogati sul totale
- N° strutture
- Giorni medi di apertura
- Pasti erogati in media per giorni di apertura

² Con "struttura" si intendono i locali in cui Risto3 ha una cucina a disposizione e nella quale i pasti vengono preparati e/o somministrati da parte del personale.

Vi sono centri di cottura che sono considerati "strutture", ma che servono più punti di somministrazione.

Nei conteggi delle strutture non vengono considerate la sede amministrativa di via del Commercio n. 57 a Trento e l'ufficio di via del Commercio n. 20 a Trento.



LA PRESENZA TERRITORIALE

Risto3 opera sul territorio di 15 valli, oltre che in due ambiti extra-provinciali.



Creazione di valore economico e investimenti

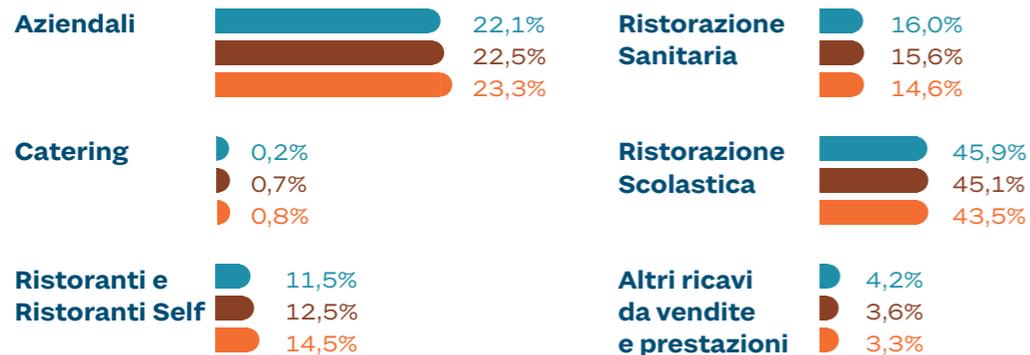
I PRINCIPALI RISULTATI ECONOMICO-FINANZIARI

Il valore economico diretto generato, distribuito e trattenuto dalla Società Cooperativa Risto3 è riportato nella tabella seguente.

	2023 (€)
VALORE ECONOMICO GENERATO	58.977.739
Ricavi	58.094.283
Altri proventi	406.925
Proventi finanziari netti	552.809
Rettifiche di valore di attività finanziarie	(22.106)
Svalutazione crediti	(60.000)
Proventi/oneri dalla vendita di attività materiali ed immateriali	5.828
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	(56.035.118)
Costi operativi	(29.250.131)
Remunerazione dei dipendenti (soci e non) e collaboratori	(26.316.970)
Remunerazione dei finanziatori	(12.083)
Remunerazione della pubblica amministrazione	(431.754)
Investimenti nella comunità	(24.179)
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	(2.942.621)
Ammortamenti	(877.330)
Imposte anticipate e differite	91.153
Altre riserve	(578.774)
Utile	(1.577.670)

Il valore economico diretto generato si compone principalmente dei ricavi delle vendite e prestazioni, frutto dell'attività svolta da Risto3 nei propri settori di competenza, tra i quali quello scolastico è il principale.

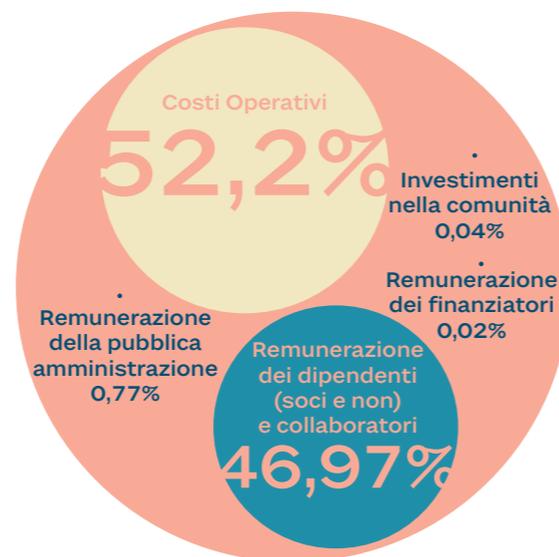
RICAVI DA VENDITE E PRESTAZIONI PER SETTORE (%)



● 2021 ● 2022 ● 2023

VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (%) 2023

Con specifico riferimento alle imposte, Risto3 è impegnata nel pieno rispetto della normativa in vigore. Le imposte di competenza per l'esercizio 2023 riconosciute alla Pubblica Amministrazione sono pari a € 84.440 di IRAP (Imposta Regionale sulle Attività Produttive) e € 166.750 di IRES (Imposta sul Reddito delle Società). Il calcolo delle imposte è avvenuto sulla base dell'applicazione delle norme tributarie vigenti.



GLI INVESTIMENTI

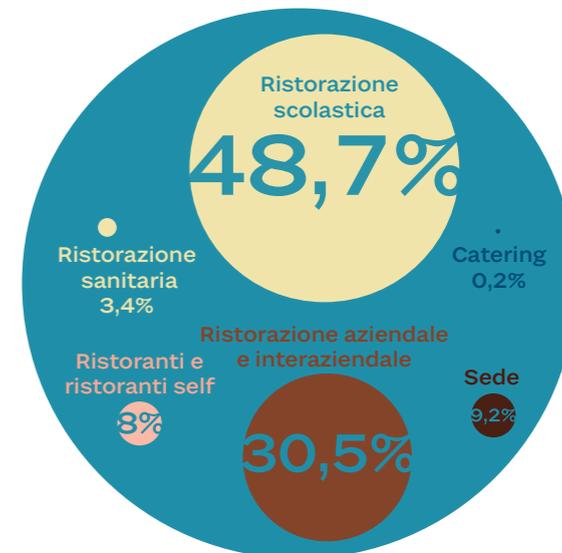
Gli investimenti realizzati da Risto3 nell'ultimo triennio sono riportati nel seguente grafico.



● 2021 ● 2022 ● 2023

La Cooperativa è sempre più impegnata nel realizzare nuovi investimenti per garantire ai propri collaboratori la possibilità di utilizzare macchinari ed attrezzature sempre all'avanguardia, ai propri clienti la miglior qualità nel piatto e un ambiente adeguato ad una pausa pranzo confortevole, ma anche per ridurre il proprio impatto ambientale. Nel dettaglio, nel 2023 sono stati investiti € 663.953, di cui il 75% nell'acquisto di attrezzature, macchinari, impianti, mobili, macchine d'ufficio, il 24% per il finanziamento dei lavori della nuova sede e il restante 1% all'acquisto di attrezzature impiegate nel project financing.

Gli investimenti nell'acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili, macchine d'ufficio sono stati così ripartiti tra i vari settori.



Temi rilevanti e coinvolgimento degli stakeholders

ANALISI DI MATERIALITÀ

Risto3 è un'azienda fortemente integrata sul territorio che coinvolge collaboratori, soci, clienti, fornitori e non solo, nello sviluppo della propria attività e offrendo servizi volti alla soddisfazione dei loro bisogni ed in un certo senso anche al benessere delle persone. Per questo, il loro coinvolgimento è da sempre per Risto3 un'attività fondamentale per procedere verso il miglioramento continuo. Risto3 crede fortemente nelle relazioni trasparenti e di fiducia con i propri stakeholders (parti sociali) e per questo si impegna ad ascoltarli per prendere decisioni più consapevoli sullo sviluppo della strategia aziendale e la gestione degli impatti sull'ambiente e la società.

Quanto per te è rilevante...? Quanto per te è importante...?

Sono queste le domande che Risto3 ha rivolto alle sue parti sociali con riferimento ad alcune tematiche specifiche per andare ad individuare, insieme, i temi materiali per la Cooperativa e per i suoi partner più importanti.

Ascolto e dialogo, attraverso questionari mirati, sono stati elementi fondamentali per dare evidenza a Risto3 di aver compreso quali sono gli aspetti significativi per uno sviluppo sostenibile e durevole. Grazie al coinvolgimento, ogni stakeholders ha avuto modo di esprimere i temi rilevanti per la sua categoria.

- Dialogo e coinvolgimento degli stakeholders
- Individuazione temi materiali
- Analisi di Materialità
- Matrice di Materialità

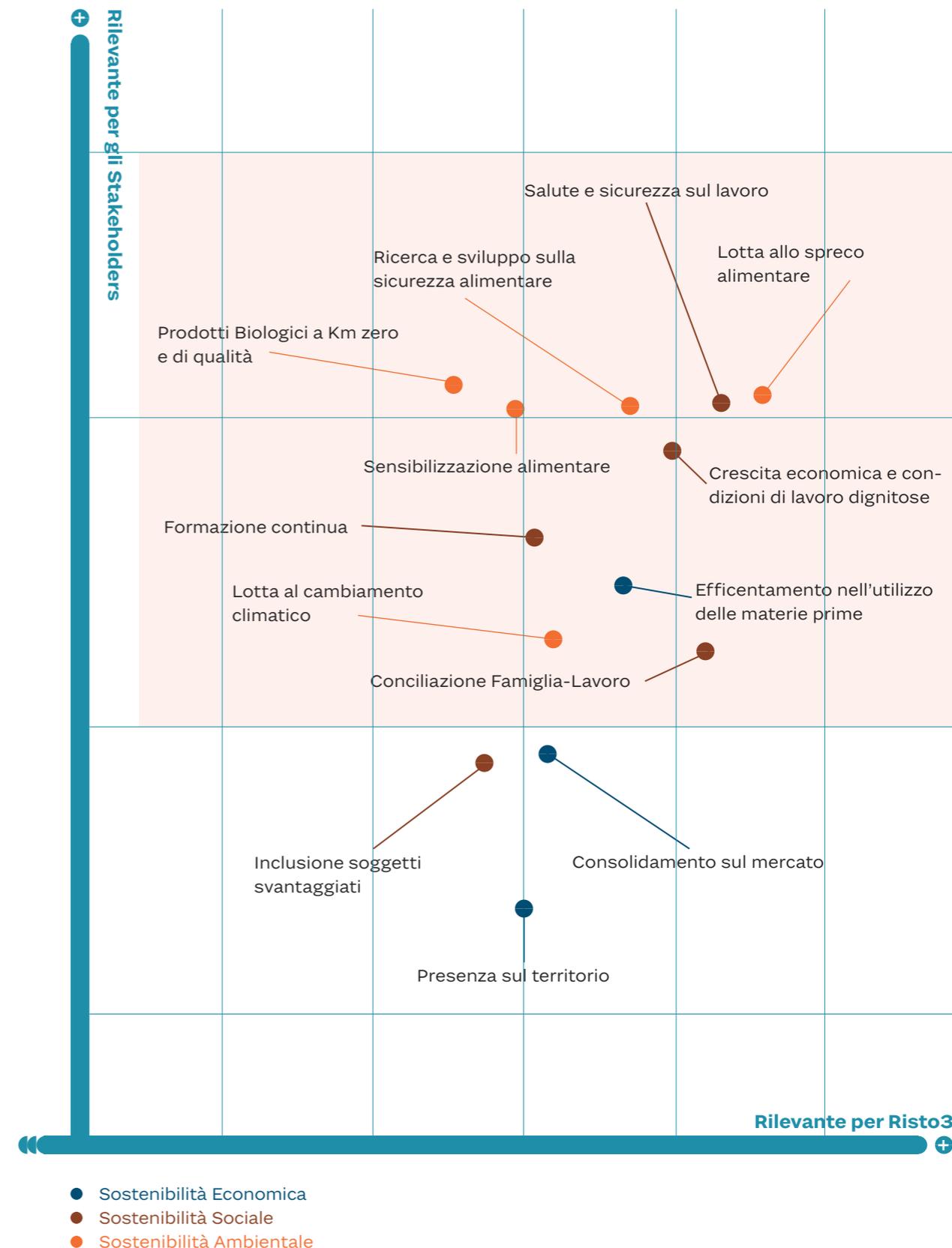
La conduzione dell'analisi di materialità ha permesso a Risto3 di identificare i temi di sostenibilità più rilevanti per l'organizzazione e per i suoi stakeholders, sui quali, da un lato, porre particolare attenzione e impegnarsi in maniera costante e, dall'altro, definire i contenuti del Bilancio di Sostenibilità.

Dall'analisi e valutazione sono emersi 13 temi maggiormente rilevanti.

Di seguito sono elencati i temi individuati come materiali per l'azienda che sono riportati nel quadrante in alto a destra della matrice di materialità rappresentata alla pagina successiva:

- **Crescita economica e condizioni lavorative dignitose**
- **Salute e sicurezza sul lavoro**
- **Formazione continua**
- **Conciliazione famiglia-lavoro**
- **Inclusione soggetti svantaggiati**
- **Sensibilizzazione alimentare**
- **Lotta allo spreco alimentare**
- **Ricerca e sviluppo sulla sicurezza alimentare**
- **Prodotti biologici, a Km zero e di qualità**
- **Lotta al cambiamento climatico**
- **Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime**
- **Consolidamento sul mercato**
- **Presenza sul territorio**

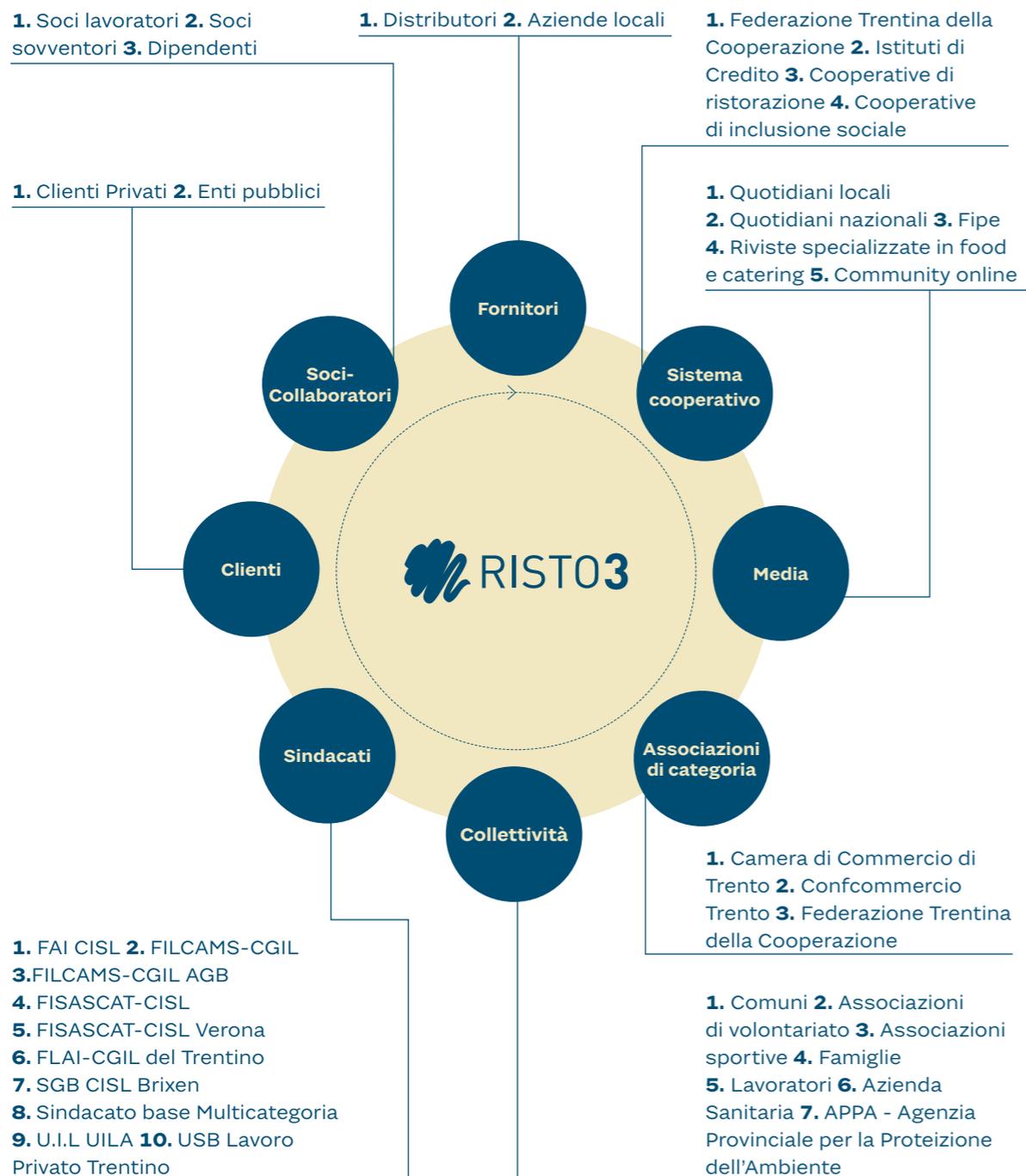
Con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente il proprio approccio alla rendicontazione, alla luce delle evoluzioni del contesto di riferimento, Risto3 ha avviato un percorso di progressiva transizione verso il quadro definito per la rendicontazione di sostenibilità a livello europeo dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) e dai relativi standard elaborati dall'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG). Tra le principali novità degli standard EFRAG, un aspetto rilevante è rappresentato dall'introduzione del concetto di "doppia materialità" a cui Risto3 ha iniziato ad approcciarsi per identificare gli impatti, positivi e negativi, reali e potenziali, connessi alle sue attività su economia, persone e ambiente che determineranno l'elenco dei temi materiali di futura pubblicazione.



COMUNICAZIONE CON GLI STAKEHOLDERS

La comunicazione in Risto3 è un ambito ritenuto strategico al fine di promuovere e incentivare lo sviluppo delle relazioni con gli stakeholders e, al tempo stesso, essenziale per garantire ricadute sull'intera comunità territoriale.

Ogni stakeholders ha caratteristiche ed esigenze diverse: le tematiche e gli strumenti di comunicazione sono quindi personalizzati e mirati per raggiungere un grado di coinvolgimento in linea con gli obiettivi e i valori di Risto3.



Come emerge dalla mappa del dialogo con gli stakeholders, Risto3 adotta una strategia comunicativa multicanale per raggiungere, nei momenti e con gli strumenti più adatti, i diversi portatori di interessi. A seguito del Covid, hanno registrato un notevole sviluppo tutti gli strumenti di engagement digitale, non mancano però campagne istituzionali, spot, eventi aperti al pubblico e occasioni di incontro sociale.

COMUNICAZIONE ESTERNA I NOSTRI NUMERI



Come ascoltiamo i nostri clienti?

Risto3, in un contesto in continua evoluzione, riconosce l'importanza di ascoltare la voce degli utenti del servizio e adotta un sistema di rilevazione della soddisfazione online, affiancato alla rilevazione cartacea. Questo sistema permette di aumentare il numero di rilevazioni annuali e garantisce una migliore efficienza nell'elaborazione dei risultati, consentendo una tempestiva attivazione di eventuali azioni correttive. Per alcuni tipi di utenti, il questionario online è preferito, mentre per altri, come ad esempio per gli utenti dei pasti domiciliari, il questionario cartaceo rimane lo strumento preferenziale. Risto3 utilizza un metodo disciplinato per la valutazione dei risultati dei questionari di soddisfazione, che permette una lettura più oggettiva dei dati raccolti.

Gli obiettivi KPI (Key Performance Indicators) vengono definiti in anticipo e sono diversi per tipologia di utente e metodo di rilevazione. Ad ogni domanda viene attribuito un valore rispetto alla rilevanza della stessa. Un ulteriore parametro è rappresentato dal successo del questionario, che corrisponde all'indice di compilazione rispetto al totale consegnato.

Il servizio offerto da Risto3 è l'ambito di valutazione che ottiene sempre il punteggio più alto, premiando la cortesia e la professionalità del personale. Questo aspetto positivo è evidente sia in situazioni informali che sui social media. La cordialità è sempre stata un punto di forza, come dimostrato da analisi e studi precedenti.

Per quanto riguarda la qualità dei piatti e delle materie prime, la soddisfazione varia a seconda del contesto in cui opera la Cooperativa. Nei ristoranti, la soddisfazione è generalmente più alta, mentre in altri contesti i punteggi sono più bassi. Il settore scolastico è particolarmente complesso: gli utenti (bambini) non coincidono con i compilatori dei questionari (genitori), e le valutazioni sono spesso basate su come i genitori percepiscono le opinioni dei loro figli, il che può non riflettere sempre una valutazione oggettiva.

Politiche di sostenibilità

Risto3 pone attenzione alla sostenibilità in numerosi aspetti che riguardano la sua attività, ovvero la prestazione dei servizi di ristorazione.

Il suo impegno nell'integrare politiche, sistemi di gestione e strumenti operativi rappresenta un obiettivo importante e una sfida per il futuro. Nel tempo, Risto3 si è dotata di una vision via via sempre più completa e perfezionata, che include i principi del Codice Etico e declinata nella sua Politica di Sostenibilità: l'espressione dei valori e degli impegni che la Cooperativa dimostra quotidianamente nella qualità dei servizi erogati.

Da più di 40 anni Risto3 si occupa di ristorazione attraverso una crescita graduale basata su etica e qualità della Società, lavorando ogni giorno per una ristorazione sostenibile. L'operato di Risto3 è volto ad assicurare alle Socie e ai Soci della Cooperativa e a tutto il personale un'adeguata redditività compatibilmente al mantenimento di una stabilità economico-finanziaria, base per uno sviluppo sostenibile e durevole.

Attraverso i servizi di ristorazione Risto3 opera per costruire delle reti che favoriscano economicamente il territorio e le comunità in cui è presente, impegnandosi nei confronti di persone e ambiente. Crede nei valori del nutrimento sano e della sicurezza alimentare come diritti da garantire a tutti e da condividere.

Per Risto3 sono valori fondanti la qualità delle attività e dei prodotti, il rispetto dei diritti e la tutela della sicurezza dei lavoratori e dei terzi, il rispetto dell'ambiente e della legalità.

Risto3 rappresenta una dimensione locale e ne vuole favorire lo sviluppo, ma è anche consapevole di essere parte di dinamiche più ampie e globali. Pertanto, considera prioritario favorire la ricerca e lo sviluppo e contribuire agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I valori di Risto3 si esprimono, concretamente, con l'adozione del Sistema di Gestione integrato che regola e guida i comportamenti di tutte le persone che operano in Risto3, affinché vi siano una costante attenzione nella soddisfazione delle parti interessate e il miglioramento continuo dei processi aziendali, delle prestazioni e della qualità dei prodotti e servizi nel rispetto delle norme. Per questo sono adottate regole e comportamenti per gestire e migliorare:

- **la qualità dei prodotti, dei processi e servizi**
- **la sicurezza alimentare**
- **la salute e sicurezza delle persone**
- **la responsabilità sociale**
- **la tutela e il rispetto dell'ambiente**
- **il rispetto della legalità**
- **la parità di genere.**

**Per rispondere ai valori in cui crede,
Risto3 assicura il suo impegno a fornire
mezzi e risorse umane, organizzative,
tecnologiche ed economiche adeguate.**

Strategia di sviluppo sostenibile e collegamento con gli SDGs

Risto3 considera strategico dare il proprio contributo all'attuazione dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e nello specifico ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, unendosi all'impegno di istituzioni, imprese, organizzazioni no profit di tutto il mondo. È per questa ragione che la Società ha elaborato la Strategia di Sostenibilità, integrandola con il Piano Industriale Aziendale 2021-2023, affinché i 7 obiettivi dell'Agenda 2030 che rientrano nella sfera di azione di Risto3 siano i driver delle future scelte aziendali.



DAGLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE AGLI OBIETTIVI STRATEGICI DI RISTO3

La matrice di materialità ha evidenziato ciò che è rilevante per la Cooperativa e per i suoi stakeholders. Con la tabella riassuntiva di seguito riportata, Risto3 vuole rappresentare il percorso di identificazione degli obiettivi strategici aziendali, inclusi nel Piano Industriale Aziendale 2021-2023, tenuto conto dei temi emersi come rilevanti dall'analisi di materialità e mostrando il contributo che l'organizzazione può dare per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.

Nel corso del 2024, contestualmente alla revisione del Piano Industriale Aziendale, e parallelamente all'avvio delle attività per la conduzione dell'analisi di doppia materialità, Risto3 aggiornerà e integrerà la propria strategia di sviluppo sostenibile.

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELL'AGENDA 2030	TEMI MATERIALI (EMERSI DALLA MATRICE DI MATERIALITÀ)	OBIETTIVI STRATEGICI DI RISTO3
 GOAL 3 Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età	Salute e la sicurezza sul lavoro	Migliorare lo stato di salute e la sicurezza del lavoro Mantenere ed alimentare un rapporto di qualità elevata con i Soci
 GOAL 4 Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti	Sensibilizzazione alimentare	Ampliare ed integrare la sensibilizzazione all'educazione alimentare, alla sostenibilità ed alla riduzione allo spreco Sviluppare il progetto "menu scolastico sostenibile: maggiore consapevolezza dalla filiera alla tavola" Organizzare eventi pubblici rivolti alla collettività dedicati all'educazione alimentare e alle scelte alimentari sostenibili
	Formazione continua	Investire sulla formazione continua di Soci e collaboratori Investire sulla formazione dei giovani per una crescita aziendale interna Accompagnare i collaboratori nel miglioramento delle competenze informatiche e tecnologiche
 GOAL 5 Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne	Conciliazione famiglia – lavoro	Fornire strumenti che agevolino la conciliazione tra il lavoro e la vita personale dei collaboratori
 GOAL 8 Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti	Crescita economica e condizioni lavorative dignitose	Acquisire servizi dove è possibile garantire qualità ad un prezzo remunerativo Mantenere e sviluppare i servizi di ristorazione in ambito provinciale nei settori attuali Individuare settori di crescita duratura anche esterni all'attività tipica

		Efficientare la struttura organizzativa Informatizzare i principali processi operativi
 GOAL 10 Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni	Crescita economica e condizioni lavorative dignitose	Migliorare la comunicazione interna tra organizzazione e collaboratori Porre attenzione verso soggetti deboli o svantaggiati
 GOAL 12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo	Lotta allo spreco alimentare Ricerca e sviluppo sulla sicurezza alimentare Prodotti biologici, a Km 0 e di qualità	Garantire qualità e sicurezza alimentare nel servizio offerto Utilizzare in via preferenziale i prodotti alimentari del territorio. Privilegiare prodotti ottenuti da agricoltura sociale Promuovere attività di ricerca, innovazione e partenariato con enti universitari e di ricerca Ridurre le emissioni inquinanti generate da automezzi Incrementare le strutture coinvolte nel recupero delle eccedenze alimentari
 GOAL 13 Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico	Lotta al cambiamento climatico Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime	Creare partnership con gli stakeholders su aspetti inerenti alla sostenibilità, e continuare a contribuire a progetti legati all'educazione alimentare, alla filiera corta e alla riduzione delle emissioni Ridurre i consumi energetici Valutare gli impatti ambientali connessi allo spreco alimentare nel comparto scolastico

L'impatto ambientale di Risto3

I temi materiali:

- Prodotti biologici, a Km zero e di qualità
- Lotta al cambiamento climatico
- Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime

SDGs



Consumi energetici ed emissioni

Risto3 riconosce l'importanza di mitigare l'impatto ambientale del proprio processo produttivo nonché della propria catena del valore e per questo si impegna quotidianamente con azioni concrete. La Società promuove attivamente presso tutte le sedi operative la promozione dei processi aziendali primari in un'ottica di protezione ambientale di salvaguardia ed uso ottimale delle risorse anche attraverso le procedure del Sistema Qualità Integrato.

Gli stakeholders chiedono maggiore attenzione nel preservare le risorse naturali per il domani dei loro e dei nostri figli, per il domani del pianeta Terra.



Nel corso del 2023 è stato intrapreso un percorso che porterà all'aggiornamento degli obiettivi per migliorare le performance ambientali della Cooperativa, stabilendo progressivi target anche quantitativi. Partendo dai dati raccolti per i precedenti Bilanci di Sostenibilità, Risto3 ha potuto riscontrare il forte impatto generato dalle abitudini del proprio personale nella gestione delle risorse energetiche. Per questo è stato intrapreso un percorso di sensibilizzazione del personale attraverso l'erogazione di formazione mirata (72 ore complessive nel 2023) sui temi dell'efficientamento energetico, partendo dalle attività produttive caratteristiche.

Inoltre, annualmente viene destinato parte del budget degli appalti al rinnovamento delle attrezzature presenti nelle cucine con lo scopo di avere macchinari più performanti e quindi in grado di ridurre il dispendio energetico. La maggior parte degli investimenti sono volti all'elettificazione delle cucine e ciò permette un miglior controllo dei consumi attraverso l'implementazione di sistemi di gestione dei picchi di assorbimento. Tale monitoraggio viene eseguito attraverso centraline di controllo da remoto, per ora installate nelle cucine a maggior assorbimento energetico.

Per la complessità del servizio che Risto3 offre ai propri clienti attraverso una rete molto ampia di cucine in loco, non sempre è immediato per Risto3 riuscire a raggiungere gli obiettivi di monitoraggio desiderati.

A seguito del caro-energia che ha impattato il mercato nel biennio 2022-2023, anche gli enti gestori, proprietari dei locali dove sono site il 95,2% delle mense gestite da Risto3, hanno intrapreso un percorso di miglioramento della gestione dei propri impianti, andando ad introdurre sistemi di controllo o installando contatori per avere rendicontazioni precise dei consumi. Questo potrà contribuire, in modo indiretto, nel breve/medio termine, ad un efficientamento dei consumi energetici di Risto3.

Proprio per la particolarità del mercato in cui opera Risto3, in ragione delle gare e dei contratti aggiudicati e delle condizioni di gestione delle utenze, il numero di strutture ed i relativi consumi variano di anno in anno. I consumi energetici e le emissioni di Risto3 rappresentate nel presente paragrafo coprono un perimetro corrispondente sia alle strutture di proprietà dove la gestione è diretta sia, in parte, a locali non di proprietà dove Risto3 opera.

Nel presente bilancio è rendicontato il 100% dei consumi relativi alle utenze intestate a Risto3; restano escluse le utenze dove Risto3 opera, ma non ha la gestione diretta delle stesse. Pertanto, dal moni-

toraggio dei consumi restano escluse le strutture sanitarie, alcune mense aziendali e alcune mense scolastiche: per queste strutture Risto3 gestisce gli spazi, ma non ha il controllo diretto delle utenze. Per tali strutture Risto3 ha inoltre anche scarso potere di monitoraggio e di efficientamento dell'infrastruttura, in quanto di proprietà di terzi. In tali casi, la Cooperativa, per minimizzare l'impatto ambientale del proprio processo agisce prevalentemente sul comportamento delle proprie risorse.

I dati di seguito riportati, relativi all'anno 2023³, presentano quindi le seguenti limitazioni di perimetro:

- **Gas naturale: rendicontate n° 88 utenze con copertura del 49% del totale pasti erogati nei settori che utilizzano gas naturale e del 93% delle strutture di cui Risto3 è intestataria dell'utenza.**
- **Energia Elettrica: rendicontate n° 70 utenze con copertura del 41% del totale pasti erogati nei settori che utilizzano energia elettrica e del 100% delle strutture di cui Risto3 è intestataria dell'utenza.**
- **Energia termica: rendicontate n° 1 utenze con copertura del 8% del totale pasti erogati nei settori che utilizzano energia termica e del 100% delle strutture di cui Risto3 è intestataria dell'utenza.**

Risto3 per la gestione del proprio processo produttivo si serve delle seguenti fonti energetiche:

- **Gas naturale utilizzato per il riscaldamento e per la cottura degli alimenti**
- **Carburante (benzina e gasolio) utilizzati per il rifornimento della flotta aziendale e riscaldamento**
- **Energia elettrica per il riscaldamento, per il raffrescamento, per la cottura degli alimenti e per flotta aziendale (auto e furgoni elettrici)**
- **Energia termica utilizzata per il riscaldamento**

Nel corso del 2023 è proseguita la collaborazione con i fornitori per l'interscambio dei dati e tale maggior precisione ha permesso di avere a disposizione dati più puntuali anche per il triennio oggetto di rendicontazione. Tale flusso di interscambio offre numerosi vantaggi di monitoraggio, che ad oggi sono in fase di miglioramento per le criticità connesse ai tempi di elaborazione dei dati a seguito della loro messa a disposizione.

Il consumo energetico di gas naturale si sta progressivamente riducendo; questo è dovuto in parte al processo di ammodernamento, sensibilizzazione ed efficientamento sopra descritto e in parte alla differente composizione del parco commesse di Risto3 nei vari anni.

3 Il perimetro dei dati di consumo energetico ed emissioni del 2022 è così definito:
• Gas naturale: rendicontate n° utenze 86 con copertura del 56% del totale pasti erogati
• Energia elettrica: rendicontate n° 61 utenze con copertura del 59% del totale pasti erogati
• Energia termica: rendicontate n° 1 utenze con copertura del 8% del totale pasti erogati

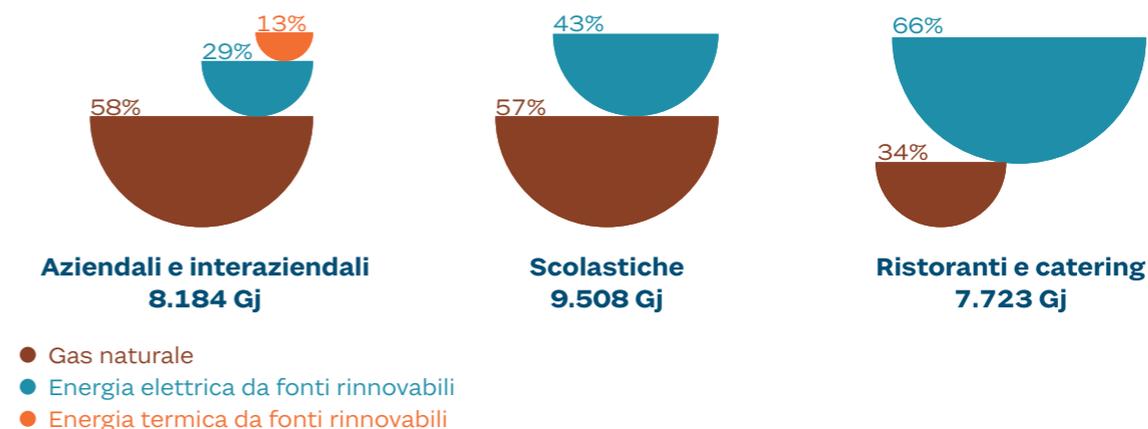
CONSUMO ENERGETICO PER FONTE (GJ)



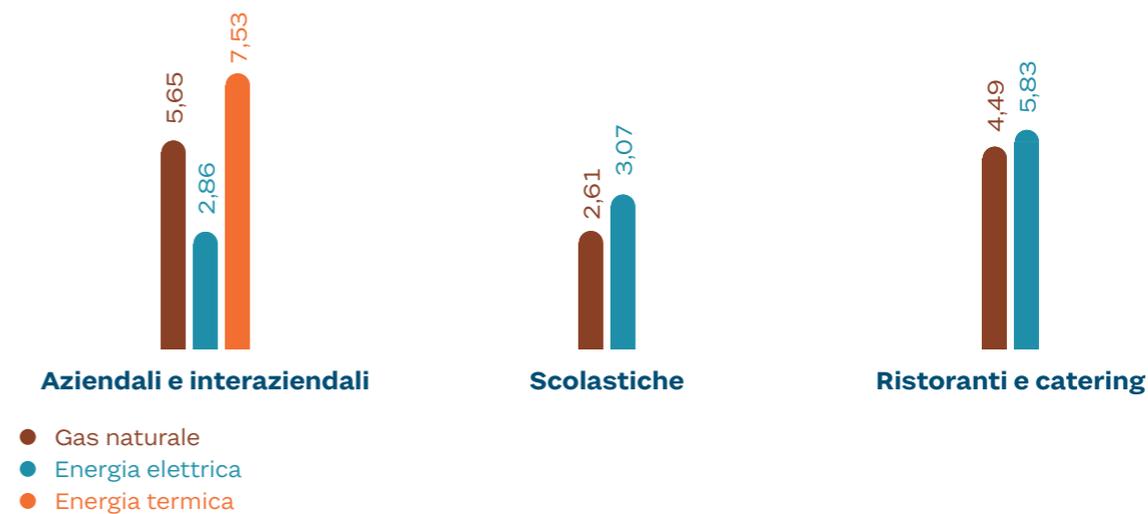
- Gas naturale
- Energia elettrica da fonti rinnovabili
- Energia termica da fonti rinnovabili
- Carburante per autovetture

Del totale di energia consumata nel 2023, pari a circa 29.000 GJ (1.400 GJ circa in meno rispetto al 2022), il 42% proviene da fonti rinnovabili e il restante proviene da fonti fossili. Infatti, anche nel 2023, come per il biennio precedente, i contratti di fornitura di energia elettrica di cui si rendicontano i consumi sono al 100% provenienti da fonti di energia rinnovabile. Inoltre, in una struttura è presente un impianto fotovoltaico che ha permesso l'autoconsumo di circa 22.700 kWh.

Di seguito un dettaglio del consumo energetico per fonte per ogni settore rilevante per il business di Risto3 (dati relativi all'anno 2023).



INTENSITÀ ENERGETICA GJ/1000 PASTI ANNO 2023

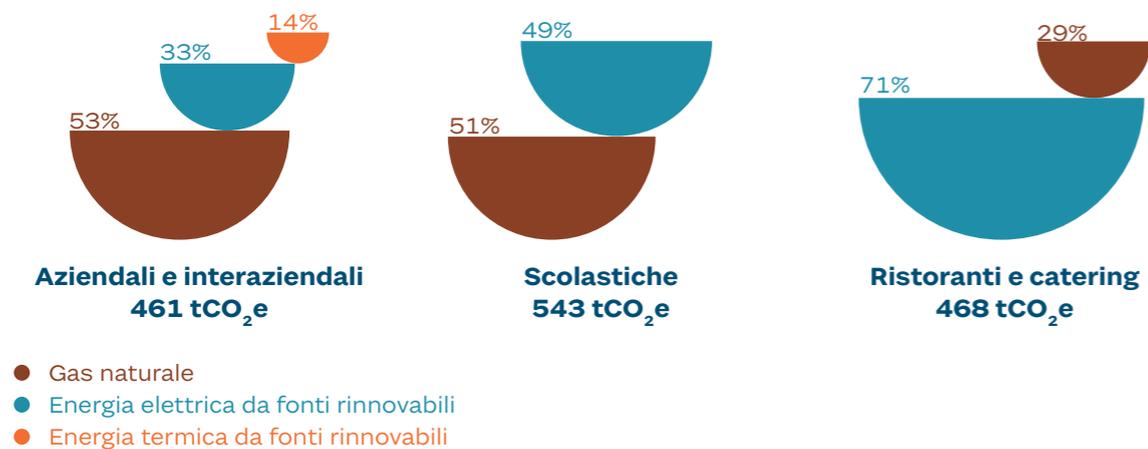
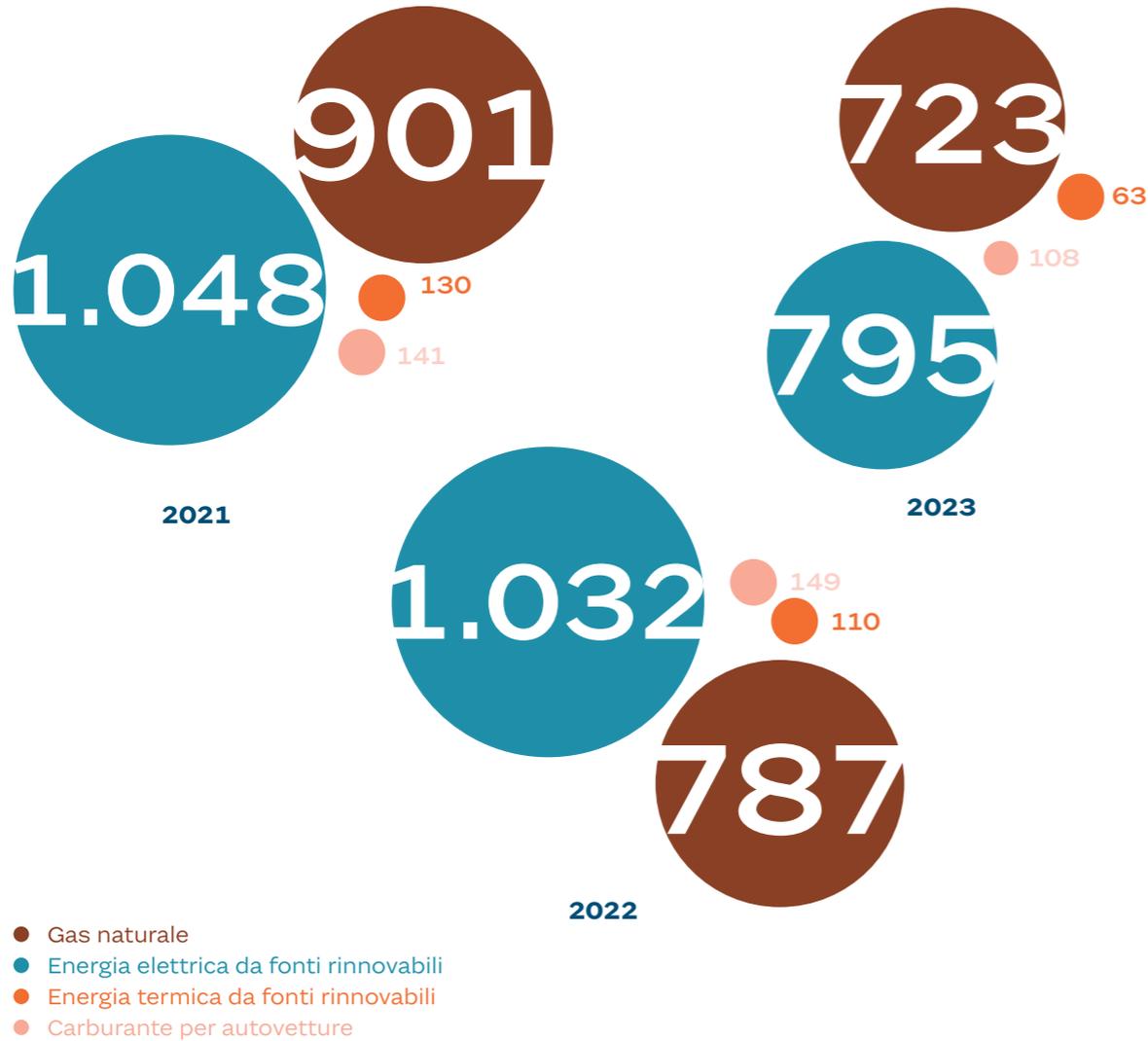


Dall'analisi dei dati emerge che una rilevante porzione di energia consumata è correlata al riscaldamento e al raffrescamento degli ambienti, piuttosto che alla trasformazione delle materie prime e al processo di lavaggio e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature.

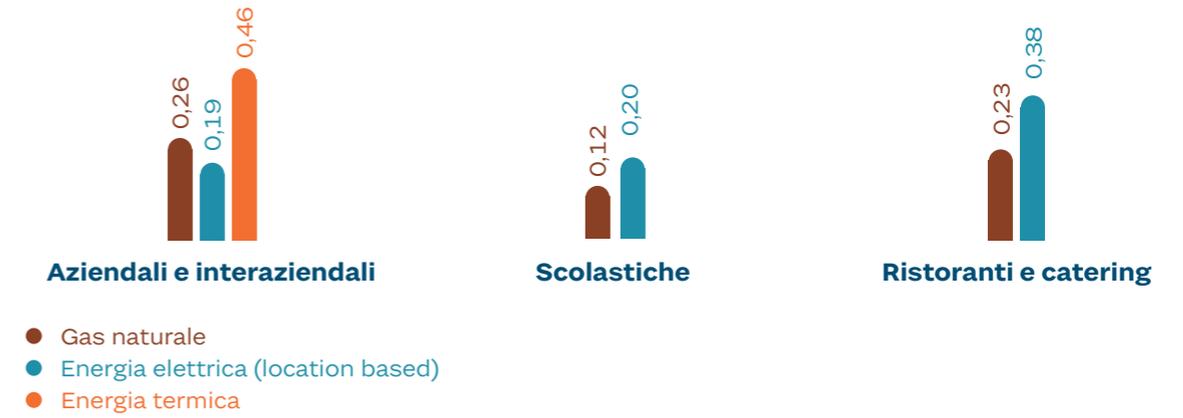
L'impatto di emissioni⁴ di tale consumo energetico è rappresentato dal grafico di seguito riportato.

⁴ I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni (scope 1 e scope 2) sono stati pubblicati dal DEFRA 2022 e nel 2023. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 market based - energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2021 e nel 2022. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica e energia termica sono stati pubblicati da TERNA nel 2019 e da ISPRA nel 2022. Si segnala che la differenza di emissioni tra il 2022 e il 2023 è parzialmente dovuta al cambio di fornitore del fattore di emissione.

EMISSIONI PER FONTE (tCO₂e)



INTENSITÀ DELLE EMISSIONI tCO₂e/1000 PASTI ANNO 2023



L'intensità energetica e delle emissioni, essendo calcolata sui pasti erogati nelle strutture di cui sono stati rendicontati i consumi, non è stata rendicontata sulla sede, la quale non eroga pasti. La stessa non è calcolata per i consumi di carburante in quanto attività aziendale propria della sede e il calcolo sul totale di pasti erogati risulterebbe non significativo e non direttamente collegato alla produzione del pasto stesso.

Nel corso del 2023 tra i consumi energetici maggiori si annovera il gas naturale utilizzato nelle mense scolastiche, nei ristoranti e nelle mense aziendali-interaziendali per un totale di 14.227 GJ equivalenti a 723 tonnellate di CO₂ equivalente.

Il consumo di energia elettrica è rilevante per Risto3 ed è pari a 12.114 GJ nel 2023 (era 11.793 GJ nel 2022) per un totale delle emissioni prodotte di 795 tCO₂e (metodo di calcolo: location based). Il totale delle emissioni⁵, stante le limitazioni di perimetro esposte in apertura capitolo, è pari a 1.690 tCO₂e nel 2023 (era 2.078 tCO₂e nel 2022).

Il parco automezzi viene gestito con contratti di noleggio a lungo termine introducendo, con la naturale scadenza dei contratti, l'impiego di veicoli con motorizzazioni aggiornate e sempre migliorative per quanto riguarda le emissioni.

⁵ I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni (scope 1 e scope 2) sono stati pubblicati dal DEFRA 2022 e nel 2023. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 market based - energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2021 e nel 2022. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica e energia termica sono stati pubblicati da TERNA nel 2019 e da ISPRA nel 2022. Si segnala che la differenza di emissioni tra il 2022 e il 2023 è parzialmente dovuta al cambio di fornitore del fattore di emissione.

Prelievo e scarichi idrici

L'analisi del prelievo idrico afferisce ad un campione di 19 strutture con utenze intestate direttamente a Risto3, che per l'anno 2023 sono così suddivise:



- 4 Ristoranti**
- 11 Mense scolastiche**
- 4 Mense aziendali e interaziendali**

per un totale di 1.384.160 pasti somministrati nell'anno 2023 pari al 16% del totale. I dati relativi al prelievo idrico esposti in questo Bilancio di Sostenibilità includono altresì i consumi della Sede aziendale. La rendicontazione dei consumi idrici ha un perimetro piuttosto limitato, causato dalla frammentazione dei partner sul territorio e dalla tipologia di impianti in uso a Risto3 (solo 30 utenze intestate con impianto dedicato, sede compresa, su 310 in totale). Ne deriva una rappresentatività dei dati anch'essa limitata. I dati disponibili provengono dal sistema di interscambio implementato con il principale provider di utenze. Costituisce un obiettivo aziendale la quantificazione del totale dei consumi idrici imputabili all'area di operatività di Risto3.

L'ente gestore del servizio idrico effettua letture puntuali con frequenza non annuale. Stante la periodicità di pubblicazione del presente bilancio, i dati esposti non sono conguagliati e sono frutto di stime. Tali dati possono subire delle variazioni, anche significative, al momento di conguaglio nel corso dell'anno successivo.

Il totale del prelievo idrico per le utenze sopra descritte è pari a 30,02 megalitri per l'anno 2023 (erano 31,82 megalitri per l'anno 2022), a cui si aggiungono 1,75 megalitri di consumo della sede (erano 1,5 megalitri per l'anno 2022) per un totale di 31,77 megalitri.

Il 95% del prelievo è relativo ad acqua proveniente da acquedotto, il restante 5% è da attribuirsi ai prelievi di acqua sotterranea (pozzo) utilizzata come fonte di approvvigionamento controllata per una mensa del settore scolastico in zona San Michele all'Adige (1,64 megalitri). L'intensità di prelievo di acqua per il perimetro di operatività come sopra definito è pari a 0,022 metricubi per pasto erogato.

Il principale consumo dell'acqua prelevata è dato dal lavaggio di stoviglie, macchinari e ambienti di lavoro, che quotidianamente vengono igienizzati. Per questo Risto3 destina annualmente parte del budget al rinnovo del parco macchine per il lavaggio di pentole e stoviglie e alla formazione del personale utilizzatore di tali macchinari al fine di fornire metodologie e consigli utili ad un corretto utilizzo degli stessi e quindi ad una minimizzazione dell'impatto ambientale di tale processo aziendale. Una percentuale minore di acqua prelevata invece è impiegata per la produzione dei pasti e per il lavaggio delle materie prime. Infine, si rende noto che molta acqua prelevata è impiegata nel processo di conservazione delle materie prime, più precisamente nell'impianto di raffreddamento delle celle freezer. Nel corso degli anni è stata osservata una tendenza complessiva di riduzione dei consumi per pasto: si può ricondurre tale risultato principalmente ad una maggiore consapevolezza da parte del personale nell'uso della risorsa, in modo particolare nelle fasi di lavaggio di ambienti e strumenti, raggiunta grazie alle campagne di sensibilizzazione svolte nella primavera del 2022 e proseguite nei primi mesi del 2023.

L'organizzazione effettua anche il monitoraggio degli scarichi idrici, gestiti in totale rispetto della normativa vigente. Gli scarichi sono per lo più dotati di vasche di raccolta grassi, che vengono svuotate periodicamente da una ditta specializzata e il cui contenuto è avviato al trattamento in appositi impianti. Per gli impianti che operano in sedi senza requisiti di scarico, gli scarichi delle cucine sono allacciati alla rete fognaria.

Uso delle risorse

Risto3 si impegna a promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari con minore impatto ambientale, provenienti da agricoltura biologica, da produttori locali e ponendo grande attenzione ai prodotti certificati. Il sistema di gestione degli acquisti è informatizzato e centralizzato. Con riferimento agli acquisti "food" l'attività di analisi del fabbisogno, della scelta del fornitore e dell'individuazione degli articoli "acquistabili" è in capo all'Area Acquisti presso la sede amministrativa. Successivamente l'ordine della materia prima viene gestito direttamente da ogni struttura attraverso un portale dedicato.

Tutte le strutture vengono rifornite quotidianamente e, per fare ciò, Risto3 può contare in una consolidata rete di distributori con esperienza pluriennale che ogni giorno raggiungono le cucine per garantire il corretto assortimento e fabbisogno di materie prime per la preparazione di pietanze con prodotti freschi, favorendo inoltre una filiera corta di approvvigionamento.

La scelta del fornitore per Risto3 è elemento di grande rilevanza per tre aspetti fondamentali:

- 1. garanzia della qualità della materia prima;**
- 2. rispetto delle norme igienico sanitarie;**
- 3. possesso di certificazioni quali biologico, provenienza da filiera corta, tracciabilità del prodotto, prodotti a basso impatto ambientale, prodotti da agricoltura sostenibile e da cooperative sociali.**

I fornitori annualmente sono invitati a sottoscrivere "la Dichiarazione di Impegno del Fornitore" che richiede di osservare le disposizioni contenute nella Missione, nel Codice Etico, nella Politica del Sistema di Gestione integrato e nel Codice di Condotta Commerciale presenti sul sito www.risto3.it in merito alle disposizioni legislative in materia di salute e sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente e responsabilità amministrativa degli enti ex D.Lgs. 231/01.

Considerando il notevole impatto del processo di acquisto delle materie prime "food", Risto3 ha intrapreso un percorso di miglioramento del monitoraggio e della rendicontazione delle materie prime utilizzate; costituisce un obiettivo aziendale disporre di dati sempre più completi e confrontabili per unità di misura.

I dati esposti di seguito sono relativi alle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti e sono classificati in base alle principali categorie merceologiche. I dati di dettaglio sono forniti per le sottocategorie più significative per Risto3.

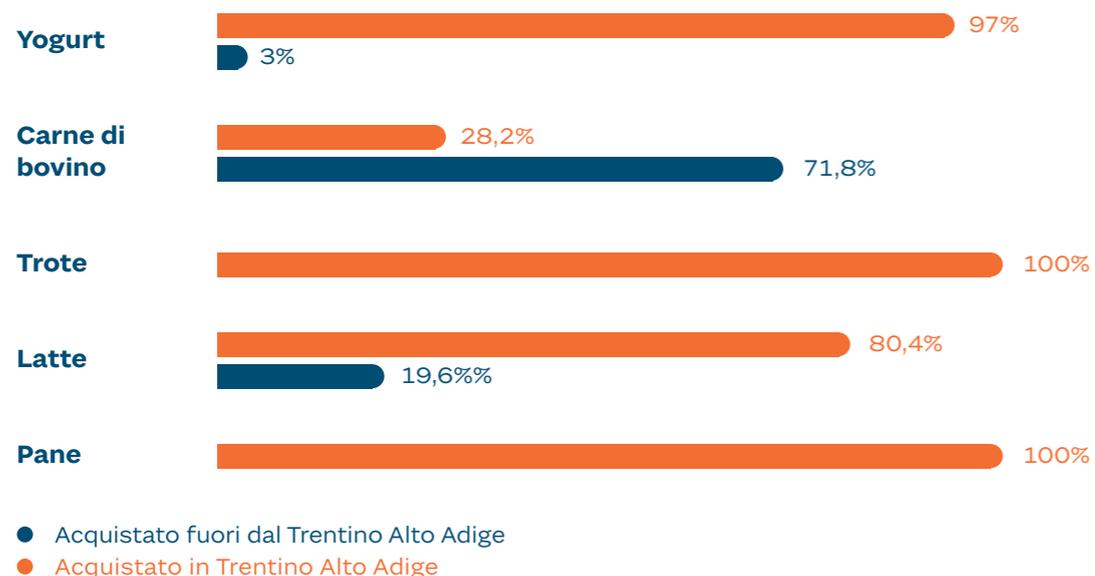
MATERIALI UTILIZZATI - FOOD	U.M.	2023
Pesce	kg	143.909
Ortofrutta	kg	1.747.256
Pasta	kg	433.061
Yogurt	kg	143.246
Latte	l	277.617

Formaggi	kg	200.421
Carne - solo prodotto fresco	kg	408.536
Uova fresche	pezzo	595.299
Uova pastorizzate	l	60.029
Riso	kg	213.607
Condimenti - olii	l	178.825

Il grafico sotto riportato illustra la provenienza delle principali categorie merceologiche.

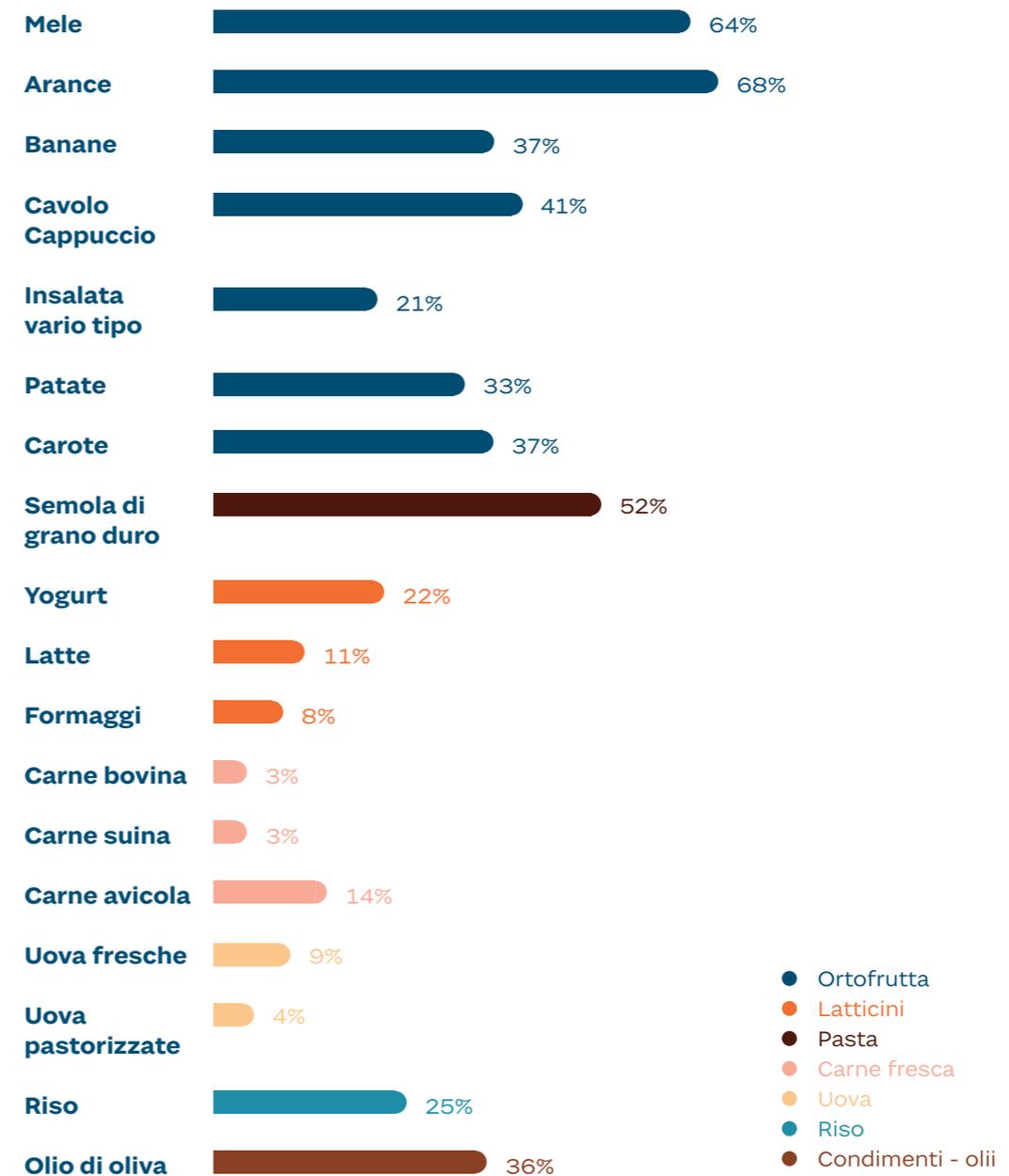
I dati di consumo di yogurt e latte risultano in linea rispetto all'anno precedente. Si rileva che il quantitativo di carne bovina è costante nell'ultimo triennio, ma ha subito un notevole calo rispetto all'anno base 2020. Questo deriva da un cambio molto netto nella formulazione delle diete dopo il periodo del Covid-19: oggi viene preferita una dieta più bilanciata anche relativamente al consumo di proteine di origine vegetale (legumi).

% DI PRODOTTO ACQUISTATO LOCALMENTE SUL TOTALE DEL PRODOTTO ACQUISTATO



Nell'acquisto dei prodotti alimentari, insieme al criterio della territorialità, Risto3 privilegia la certificazione da agricoltura biologica, che tutela la biodiversità degli ecosistemi in cui vengono coltivati i prodotti. Il grafico sottostante riporta la percentuale di prodotto biologico acquistata sul totale della medesima categoria di prodotto. L'olio di oliva costituisce il 45% di tutti gli olii utilizzati. L'elevata percentuale di frutta biologica come mele e arance è da imputarsi primariamente all'offerta di tali prodotti nelle mense scolastiche di tutto il territorio Trentino.

% PRODOTTO BIOLOGICO SUL TOTALE DEL PRODOTTO ACQUISTATO



Con riferimento agli acquisti di prodotti non-food correlati al consumo del pasto, nel 2023 sono stati acquistati:

- Tovaglioli 7.919.916 (pezzi)
- Tovagliette 5.159.215 (pezzi)

Nel triennio di riferimento del presente documento è stato introdotto l'utilizzo di vassoi con certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) in tutti i ristoranti, nelle mense aziendali e interaziendali per limitare il consumo di tovagliette, che ad ora sono rimaste in uso soltanto nelle mense scolastiche.

Il free beverage di Risto3

La Cooperativa sta mettendo in atto un processo di riduzione dell'utilizzo di prodotti monouso, partendo dalla modifica progressiva dell'offerta all'interno delle strutture che ha in gestione. Ad oggi in 61 strutture sono proposte soluzioni "free-refill".

Bag-in-box

In 43 strutture sono installati impianti di erogazione delle bevande a libero consumo che funzionano con l'utilizzo di concentrati in "Bag-in-box" (BIB). L'imballaggio di questi è formato da una sacca di materiale accoppiato e da un cartone esterno e sono facilmente riciclabili. Nel 2023 sono stati utilizzati 64.510 litri di concentrato provenienti al 100% dall'Italia.

Gli assortimenti di prodotti sono variabili, in base ai gusti ed alle esigenze dei clienti, ma generalmente prevedono:

- **bevande analcoliche;**
- **succhi di frutta.**

Erogatori di acqua microfiltrata

In tutte le 43 strutture in cui vi sono installati impianti di erogazione di bevande a libero consumo che funzionano con l'utilizzo di concentrati in "Bag-in-box" (BIB) e in altre 18 strutture sono installati degli erogatori di sola acqua microfiltrata (gassata/naturale), anche refrigerata, utilizzati sia per il consumo al momento del pasto che, alcuni casi come per le strutture sanitarie, l'idratazione degli ospiti durante l'intera giornata. Le 19 strutture sono così composte:

- 6 strutture sanitarie**
- 8 mense aziendali**
- 3 strutture scolastiche**
- 1 ristorante**

Le strutture in cui viene proposto il free beverage sono così composte:

- Settore scolastico**
 - **9 strutture: Bag-in-box e erogatori di acqua microfiltrata**
- Sanitario**
 - **3 strutture: Bag-in-box e erogatori di acqua microfiltrata**
 - **6 strutture: erogatori di acqua microfiltrata**
- Aziendale e interaziendale**
 - **22 strutture: Bag-in-box e erogatori di acqua microfiltrata**
 - **8 strutture: erogatori di acqua microfiltrata**
- Ristoranti**
 - **9 strutture: Bag-in-box e erogatori di acqua microfiltrata**
 - **1 strutture: erogatori di acqua microfiltrata**

Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti in Risto3 ha un'organizzazione complessa dettata dalle diverse modalità di conferimento e regolamentazioni dei territori ove sono ubicate le strutture. Risto3 produce rifiuti principalmente di tipo urbano, in particolar modo il c.d. "rifiuto organico" e tutti i rifiuti legati agli imballi delle materie prime impiegate nella produzione di pasti. Tutti i rifiuti, anche se conferiti nella raccolta urbana, vengono correttamente smaltiti secondo le regole della raccolta differenziata. In tutte le strutture sono disponibili bidoni idonei ad una corretta gestione della raccolta differenziata.

Costituisce un obiettivo aziendale la quantificazione dei rifiuti totali imputabili all'area di operatività di Risto3, tuttavia ad oggi, servendosi prevalentemente della raccolta di tipo urbano per i rifiuti inerenti al ciclo produttivo del pasto e del suo consumo, sono disponibili soltanto i dati relativi al rifiuto indifferenziato. Nel 2023 l'analisi dei volumi prodotti di rifiuti indifferenziati e provenienti da raccolta urbana (dati relativi agli svuotamenti) afferisce al 84% delle strutture con utenze intestate direttamente a Risto3 (+12% rispetto al 2022), per un totale di 175 utenze così suddivise:

11 Ristoranti e catering

156 Mense scolastiche

6 Mense aziendali e interaziendali

2 Sede

per un totale di 4.693.911 pasti somministrati nell'anno 2022 pari al 54% del totale.

Rifiuto indifferenziato:

- **250* mc nel 2023**
- **220* mc nel 2022**

L'intensità di rifiuto per pasto erogato è costante nel biennio ed è pari a 0,05 litri di rifiuto per pasto erogato nelle strutture di cui si conoscono gli svuotamenti.

Rifiuti pericolosi

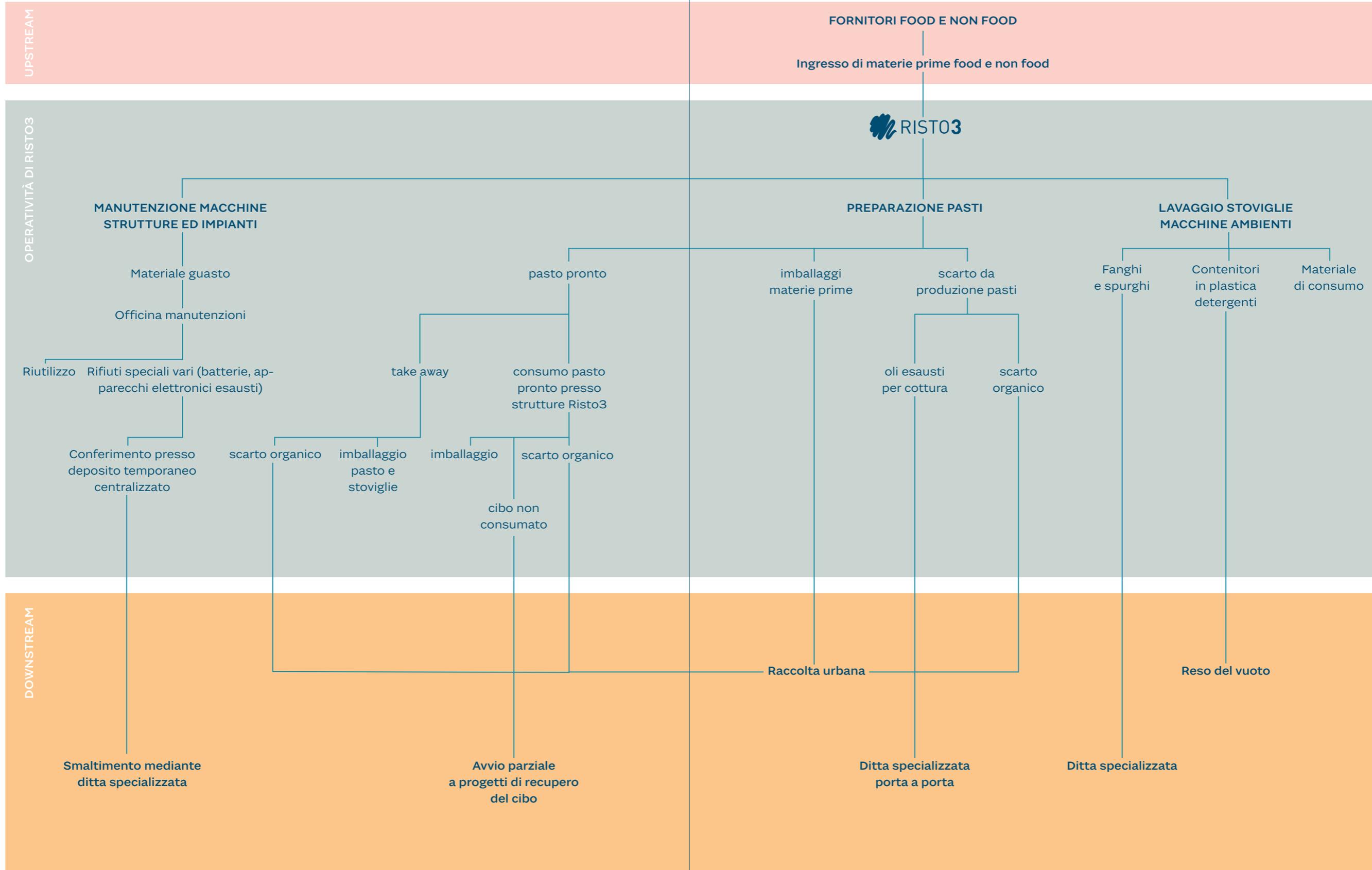
- **0,5 tonnellate nel 2023**
- **0,9 tonnellate nel 2022**

Rifiuti non pericolosi

- **338 tonnellate nel 2023**
- **367 tonnellate nel 2022**

Il 100% dei rifiuti speciali, pericolosi e non pericolosi, prodotti da Risto3 sono rendicontati. I rifiuti pericolosi e non pericolosi sono smaltiti tramite formulario da aziende specializzate. La maggior parte dei non pericolosi (96%) è costituita da "fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia" (spurghi): si tratta del materiale estratto dalla pulizia delle vasche di decantazione dei grassi (degrassatori), dei pozzetti dove si depositano le parti solide degli scarichi generalmente provenienti da cucina, reparto lavapiatti e servizi igienici, prima che i reflui vengano immessi nei collettori comunali. L'intensità del rifiuto in esame è pari a 81 grammi per pasto erogato nelle strutture soggette a spurghi. Nel 2023 sono stati registrati 126 interventi di svuotamento delle vasche, raccogliendo nel triennio di riferimento, il 4,1% in meno di fanghi a fronte di un incremento dei pasti somministrati circa del 1%. Risto3 come rifiuti non pericolosi tratta anche batterie esauste, neon, apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), metalli misti, imballaggi in legno, toner ed oli alimentari esausti. Si riporta di seguito il processo di movimento dei rifiuti all'interno della Cooperativa.

*dato stimato a partire dal volume di svuotamento



L'impatto sociale di Risto3

I temi materiali:

- Crescita economica e condizioni lavorative dignitose
- Formazione continua
- Conciliazione famiglia – lavoro
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Lotta allo spreco alimentare
- Ricerca e sviluppo sulla sicurezza alimentare
- Sensibilizzazione alimentare

SDGs



Socie e Soci

Risto3 è una società cooperativa di produzione lavoro, che attua il principio della mutualità prevalente, il cui operato è regolato dallo Statuto e dal "Regolamento interno Soci" approvato nel 2017. Nella Cooperativa sono presenti tre tipologie di soci:

SOCI ORDINARI

I Soci Ordinari sono soci dipendenti o autonomi che hanno in essere un contratto di lavoro con Risto3 e che hanno maturato una buona conoscenza professionale, sociale e cooperativa. Essi versano una tassa di ammissione il cui importo è stabilito annualmente dall'Assemblea dei Soci.

SOCI SPECIALI DETTI "IN PROVA"

I Soci Speciali sono dipendenti che diventano soci dal momento in cui il Consiglio di Amministrazione ne accetta la domanda di ammissione con l'iscrizione nel libro Soci della Cooperativa. Dopo un percorso massimo di 5 anni coerente con i principi e i valori di Risto3, il Consiglio di Amministrazione valuta il passaggio alla categoria ordinaria. Al momento dell'ammissione il Socio Speciale versa una quota di capitale sociale pari a 1.550 euro.

SOCI SOVVENTORI

I Soci Sovventori sono persone fisiche o giuridiche il cui intervento è finalizzato alla costituzione di un fondo per lo sviluppo tecnologico o per la ristrutturazione o il potenziamento aziendale (legge n. 59/1992).



Lo scopo che i Soci lavoratori della Cooperativa intendono perseguire è quello di ottenere, tramite la gestione in forma associata e con la prestazione della propria attività lavorativa, continuità di occupazione, migliorando le condizioni lavorative, professionali ed economiche. Risto3 ha l'obiettivo di promuovere anche opportunità occupazionali e di affermazione sociale nei confronti delle donne, nonché quello di agevolare l'integrazione dei lavoratori di categorie deboli.

Lo spirito è quello di sviluppare una società cooperativa dinamica, promuovendo l'autogestione attraverso il coinvolgimento, la partecipazione, la formazione e l'informazione. Tutte le Socie e i Soci della Cooperativa sono chiamati a partecipare attivamente alla definizione degli obiettivi, lavorando nella definizione di una strategia comune che consenta di generare valore sostenibile nel tempo per consentire la sopravvivenza e la crescita per il futuro.

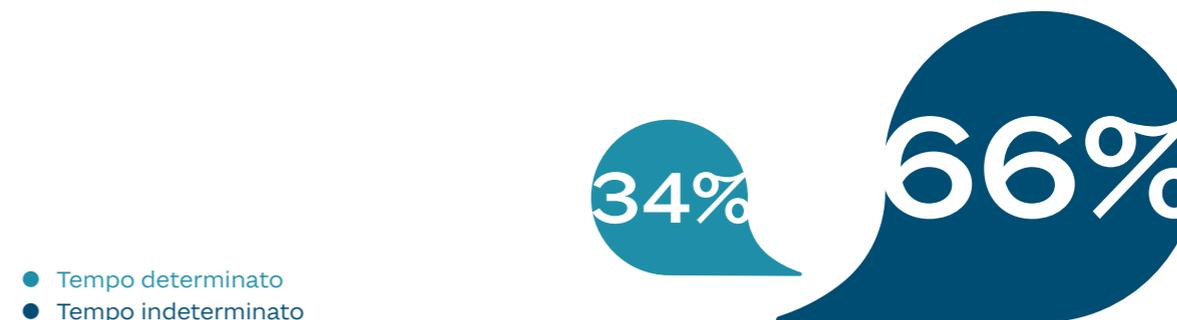
Ai fini del raggiungimento degli scopi sociali e mutualistici, le socie e i soci instaurano con la Cooperativa un rapporto di lavoro, in forma subordinata o autonoma. Come si può osservare dai dati e dai

grafici sotto riportati, la base sociale di Risto3 è composta prevalentemente da socie e soci ordinari dipendenti, in maggioranza donne (85% del totale). Il 66% della base sociale è impiegato in forza di un contratto a tempo indeterminato. L'80% delle socie e dei soci ha un'età compresa tra i 40 e i 60 anni e la maggior parte della base sociale (52%) sono persone che hanno assunto la qualifica di socio da meno di 10 anni.

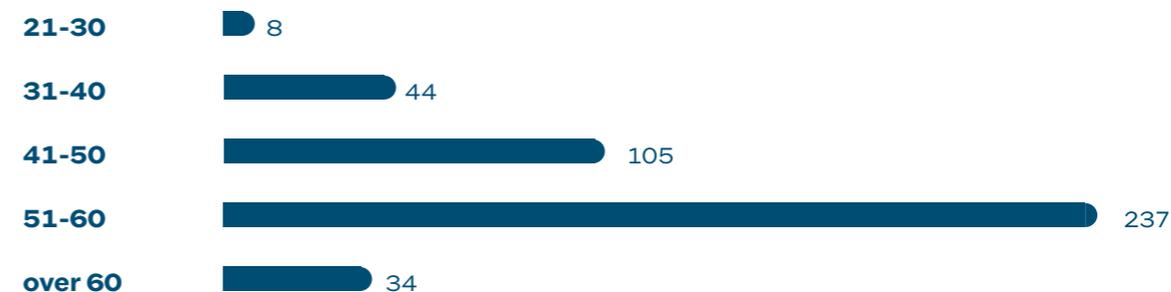
SOCI DIPENDENTI PER GENERE



SOCI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO



SOCI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ



SOCI DIPENDENTI PER DISLOCAZIONE TERRITORIALE



SOCI DIPENDENTI PER ANZIANITÀ DI ASSOCIAZIONE



La gestione del rapporto con la base sociale è affidata all'Ufficio Soci che fa capo alla Presidenza; quest'ultima è stata delegata dal Consiglio di Amministrazione a definire obiettivi e strategie di gestione del rapporto con le Socie e i Soci.

La base sociale può intrattenere un costante rapporto con le strutture organizzative a loro dedicate ogniqualvolta ne ravvisino la necessità, grazie alla presenza di un indirizzo e-mail e un numero di telefono dedicato.

A un anno dall'ingresso nella base sociale, le socie e i soci diventano destinatari di una molteplicità di vantaggi economici e non, quali ad esempio: la percezione di un ristorno calcolato sull'utile di bilancio dell'anno, un trattamento di maggior favore su contributi alle spese mediche, contributi pensionistici, regole di maggior favore per l'anticipo del TFR e in caso di superamento del periodo di comporto. Le socie e i soci ordinari accedono inoltre al prestito sociale con un tasso di interesse riconosciuto dalla Cooperativa e a contributi più vantaggiosi in caso di accantonamento del TFR all'interno di alcuni fondi.

LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA ASSOCIATIVA

La base sociale è convocata due volte l'anno in Assemblea: a maggio per l'approvazione del Bilancio e a novembre per aggiornamenti sull'andamento della Cooperativa, sulle principali progettualità e le novità che stanno interessando la Società e sugli obiettivi strategico-industriali per il futuro.

In aggiunta alle assemblee istituzionali, per permettere alle socie e ai soci di essere adeguatamente informati, e affrontare con maggior consapevolezza i punti all'ordine del giorno, sono organizzate delle pre-Assemblee territoriali prima dell'Assemblea di approvazione del bilancio ed eventuali ulteriori incontri territoriali che permettano di accompagnare la base sociale in caso di cambiamenti significativi proposti a livello politico-istituzionale (es. modifiche statutarie, modifiche a regolamenti, investimenti welfare, nuovi assetti organizzativi, ecc.).

Nel corso del 2023, l'Assemblea di approvazione del bilancio si è svolta il 27 maggio presso l'Auditorium del Consorzio Sant' Orsola - Pergine (TN) con la partecipazione di oltre l'85% della base sociale. Tale Assemblea è stata anticipata da sei Pre-Assemblee informative, diffuse nei territori, a cui ha preso parte il 48% della base sociale.

Il 6 dicembre 2023, con la partecipazione di quasi l'80% si è tenuta presso il Centro Congressi Interbrennero di Trento la seconda Assemblea ordinaria, anticipata da due pre-assemblee, per far conoscere alla base sociale l'andamento economico della Cooperativa e fare un approfondimento sulle prospettive del mondo del lavoro. L'Assemblea di dicembre è stata anche occasione per portare in approvazione la revisione del regolamento dei ristorni alla luce dell'aggiornamento normativo.

ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE A FAVORE DELLA BASE SOCIALE

Uno strumento fondamentale, concreto ed efficace di coinvolgimento e di crescita culturale e professionale della base sociale è rappresentato dalle molteplici iniziative formative per la comunicazione dei valori aziendali e di che cosa vuol dire “essere socio” di Risto3.

Fin dal momento in cui il personale manifesta la volontà di candidarsi a entrare nella base sociale, la Cooperativa eroga un corso propedeutico che informi gli interessati sul percorso e le conseguenze di ottenere la qualifica di Socio in termini di diritti, doveri, responsabilità e benefici, oltre che sul piano valoriale su cui si basa l'operato di Risto3. Il percorso ha lo scopo di accompagnare gli “Aspiranti Soci” per far sì che affrontino questa scelta con consapevolezza e coscienza dell'impegno. Si svolge lungo diverse tappe che indirizzano il Consiglio di Amministrazione nell'individuazione dei nuovi soci e aiutano chi partecipa a testare la propria idoneità e la propria motivazione rispetto ai valori condivisi nella cultura aziendale.

LE TAPPE PER DIVENTARE SOCIO

1. ISCRIZIONE AL PERCORSO
2. CORSI PROPEDEUTICI
3. COLLOQUIO MOTIVAZIONALE
4. PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

ORE FORMAZIONE SOCI PER TIPOLOGIA



Successivamente, è stato strutturato un percorso triennale di formazione per la categoria “Soci Speciali” che si compone di 6 moduli con cadenza semestrale. Le tematiche trattate riguardano la cultura aziendale, le modalità organizzative della Cooperativa e i valori cooperativi.

Questi momenti di formazione capillare dei “nuovi Soci” consentono di lavorare per la costruzione di una base sociale consapevole e informata fin dai primi anni di permanenza e partecipazione democratica.

Nel corso del 2023, Risto3 ha organizzato corsi di formazione a favore della base sociale per un totale di oltre 680 ore che hanno riguardato principalmente i nuovi Soci e i Soci Speciali. A queste si aggiungono le Pre-Assemblee informative per circa 750 ore.

Altra iniziativa di valore e coesione sociale è il viaggio formativo riservato ai Soci Ordinari che, oltre agli obiettivi formativi e ricreativi, mira a consolidare le relazioni all'interno della base sociale.

La comunicazione con le socie e i soci di Risto3 avviene anche attraverso:

- una rivista cartacea di approfondimento culturale, spedita con cadenza semestrale
- l'area riservata sul portale My Risto3. La base sociale è informata tempestivamente tramite SMS degli aggiornamenti che interessano il portale.

Soci In 3d - Design Partecipato

“Soci in 3D – Design partecipato” è un laboratorio di co-progettazione avviato nel 2018 allo scopo di rivedere e arricchire il significato del Socio di Risto3, mettendone a fuoco le necessità e gli strumenti utili ad esercitare questo importante ruolo.

Cooperare significa infatti operare insieme, contribuire attivamente al soddisfacimento di un fine comune che consiste nel creare una società di proprietà comune, controllata democraticamente per rispondere ai bisogni economici, sociali e culturali delle socie e dei soci.

Con tale animo, sono organizzate attività pratiche e momenti di studio in team con strumenti di indagine e di condivisione del lavoro in cui:

- si identificano i compiti delle socie e dei soci e il loro ruolo nello sviluppo della Cooperativa;
- si mette meglio a fuoco il profilo del socio, sia a livello valoriale, che alla luce della complessità del presente;
- si costruiscono i percorsi di selezione e accompagnamento dei futuri soci coerenti con la cultura aziendale, incoraggiando partecipazione, proattività e responsabilità;
- si costruiscono le linee guida del percorso da Soci Speciali a Soci Ordinari;
- si individuano e si perfezionano i format da adottare per informare i soci (come le pre-Assemblee).

Al progetto partecipano attivamente i membri del Consiglio di Amministrazione, i Coordinatori, i Direttori d'Area, i Soci Speciali e i Soci Ordinari. Il disegno dei processi, quando necessario, avviene con il supporto di un facilitatore esterno alla Cooperativa.

Collaboratrici e Collaboratori

Da oltre quarant'anni Risto3 si occupa di ristorazione per le scuole, per le aziende, per i lavoratori e per le strutture sanitarie.

La credibilità e la longevità della Cooperativa sono il risultato non solo di un impegno costante quotidiano del suo personale, ma soprattutto della risposta concreta ai valori fondanti che da sempre contraddistinguono Risto3, fin dalla sua nascita.

In quanto cooperativa di produzione e lavoro, Risto3 considera le persone, e la loro tutela e valorizzazione, fulcri del proprio agire. La gestione delle risorse umane è rimessa ad un dipartimento dedicato alla gestione di tutte le attività legate alla vita lavorativa

del personale, a partire dalla selezione e assunzione, alla formazione e allo sviluppo, accompagnato dal collaborativo rapporto nelle relazioni sindacali. Attualmente, l'area Risorse Umane è interessata da due importanti cambiamenti a livello organizzativo: da un lato, il progetto di dematerializzazione e digitalizzazione del processo di gestione del personale; dall'altro, l'outplacement del payroll che dopo oltre 40 anni di paghe interne, nel corso del 2024 vedrà spostata questa attività ad un partner esterno. Ciò consentirà all'area Risorse Umane di focalizzarsi maggiormente nel ridisegno e implementazione delle componenti più soft del ciclo della gestione delle risorse umane: dalla definizione dei bisogni dei profili professionali, al processo di ricerca e selezione, di induction, di formazione, di sviluppo, di politiche retributive e di welfare, in un'ottica di equità e inclusione.

Gli obiettivi sono quelli di migliorare sempre più l'attrazione e il reclutamento dei migliori talenti, la definizione e implementazione di programmi di formazione e sviluppo per accrescere le competenze delle collaboratrici e dei collaboratori, l'individuazione e realizzazione di azioni per motivare e trattenerne il personale, anche attraverso valutazioni oggettive per promuovere un clima organizzativo positivo e garantire un'organizzazione efficace ed efficiente nel raggiungimento degli obiettivi aziendali, contribuendo all'innovazione e al successo e crescita dell'organizzazione. La gestione delle risorse umane di Risto3 è basata sul rigoroso rispetto della normativa, dei contratti collettivi nazionali del lavoro applicati (Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e Dirigenti di Imprese Cooperative) – che coprono il 100% del personale –, degli accordi integrativi firmati con le organizzazioni sindacali, nonché sui principi del Sistema di Gestione di Responsabilità Sociale SA 8000.

COMPOSIZIONE DEL PERSONALE

Il personale Risto3 al 31 dicembre 2023 è complessivamente pari a 1.381 (+4,6% rispetto al 2022). La categoria professionale maggiormente rappresentata è quella del personale operativo (96% del totale), segue il personale impiegatizio (3,5%).

1.381
Persone impiegate
(+4,6% rispetto al 2022)

A rispecchiare le caratteristiche del settore della ristorazione in cui opera la Cooperativa, i numeri del personale impiegato per tipologia di contratto: sono infatti predominanti i contratti a tempo determinato e i contratti part-time. L'alta percentuale del contratto part-time (che prevede fino a 39 ore settimanali) è da attribuirsi alla caratteristica del servizio erogato, che si svolge in prevalenza nella fascia oraria del pasto di mezzogiorno.

In particolare, l'87% delle lavoratrici e dei lavoratori è impiegato in forza di un contratto part-time e il 56% in forza di un contratto a tempo determinato, riflettendo la stagionalità di coloro che operano nelle mense scolastiche (ovvero il 57% del personale impiegato). Nel corso del 2023 sono state occupate nel settore catering 15 persone con contratto intermittente (a ore non garantite).

L'apporto di personale e collaboratori esterni è limitato: si tratta di personale somministrato impiegato in periodi di lavoro più intenso e di stagisti coinvolti in diverse aree della Cooperativa. Nel periodo oggetto di rendicontazione, sono stati impiegati 30 stagisti e una media di 12 somministrati, oltre a 6 persone in distacco.

Circa il 98% del personale impiegato da Risto3 è trentino: questi numeri, ben più che semplici statistiche, rappresentano la dimostrazione tangibile dell'impegno della Cooperativa ad attingere nel territorio in cui opera le proprie risorse su cui investe ogni giorno in termini di formazione e sviluppo. Per tale motivo, i dati del personale sono riportati senza fornire una suddivisione per area geografica come da richiesta dello standard di rendicontazione GRI.

PERSONALE PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO



PERSONALE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO



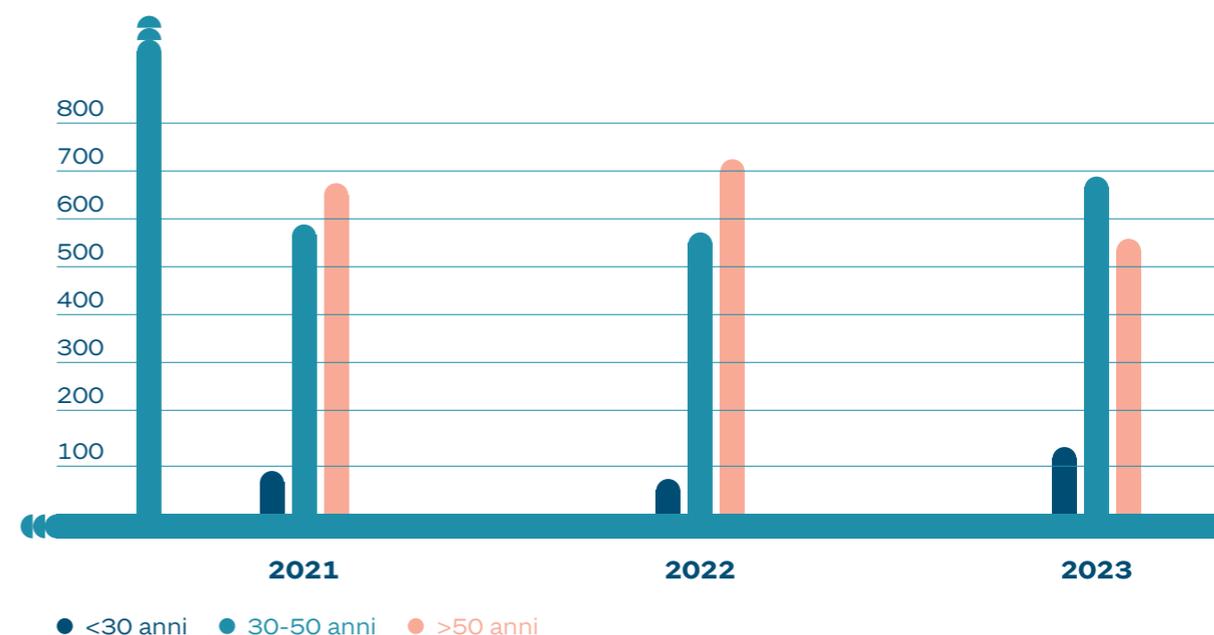
NUMERO DI DIPENDENTI PER DISLOCAZIONE TERRITORIALE (2023)



Circa il 20% della forza lavoro ha un'anzianità di servizio superiore ai 10 anni. Occorre però considerare che, nella realtà, l'esperienza maturata dal personale di Risto3 è di gran lunga superiore: tale valore non comprende infatti le riassunzioni del settore scolastico, in cui gran parte dell'organico è impegnato in un'attività stagionale.

L'età media del personale è di 46 anni (44 per gli uomini e 49 per le donne). La maggior parte delle collaboratrici e dei collaboratori di Risto3 ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni (49% del totale), mentre solo il 10% della forza in organico ha meno di 30 anni. Per questo motivo, la Cooperativa ha avviato delle azioni per favorire il ricambio generazionale e l'occupazione giovanile, quali ad esempio la collaborazione con istituti alberghieri per progetti di inserimento di giovani, anche attraverso contratti di apprendistato duale.

PERSONALE PER FASCIA D'ETÀ



ASSUNZIONI E CESSAZIONI DEL PERSONALE

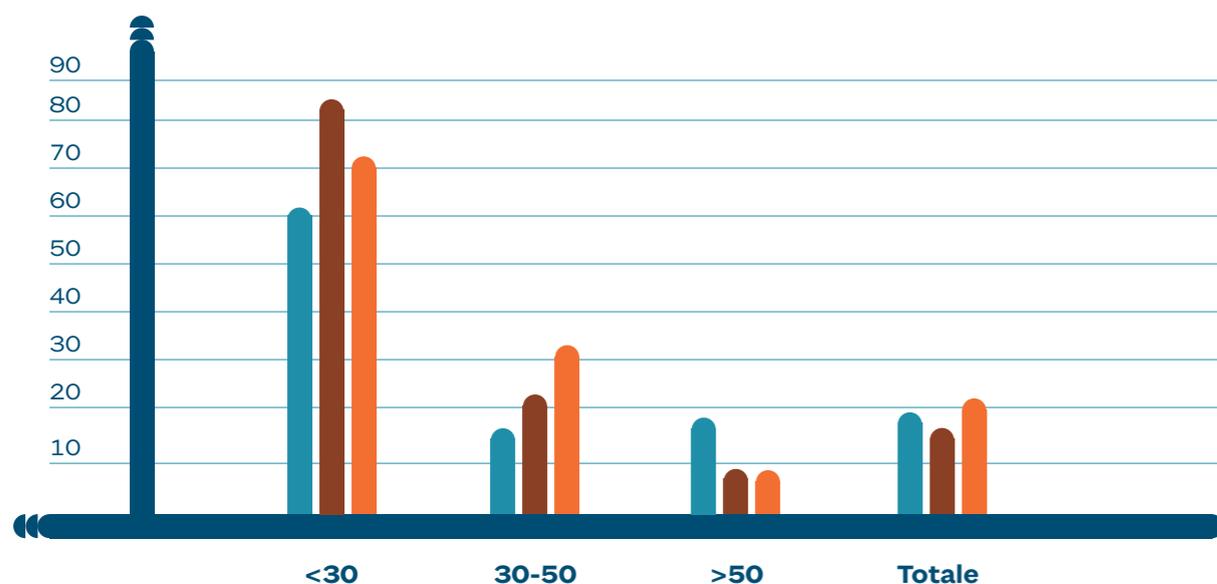
La ricerca, la valutazione e l'inserimento del personale è effettuata secondo una procedura che promuove l'uguaglianza e la parità di trattamento, il rispetto della diversità attraverso pratiche che contrastano qualsiasi forma di discriminazione basata su razza, genere, età, orientamento sessuale. Le figure da selezione sono riconducibili a due macroaree: l'area operativa legata alle strutture/cucine e l'area amministrativa legata alla Sede (circa il 5% del totale).

Questa suddivisione si ripercuote sui dati del turnover in entrata e in uscita, influenzato particolarmente dal settore scolastico, laddove il personale cessa il proprio rapporto e viene riassunto in funzione del calendario delle attività didattiche. Inoltre, occorre considerare che la variabilità del personale è un fenomeno "fisiologico" nella ristorazione collettiva a causa dei cambi di gestione negli appalti. Nel 2023, i dipendenti assunti sono stati 327 (+35% rispetto al 2022), in prevalenza donne (271) e di età compresa tra i 30 e i 50 anni (194). Il tasso di assunzione complessiva è pari a 23,68. Il tasso di assunzione è calcolato con riferimento al solo personale neoassunto da Risto3.

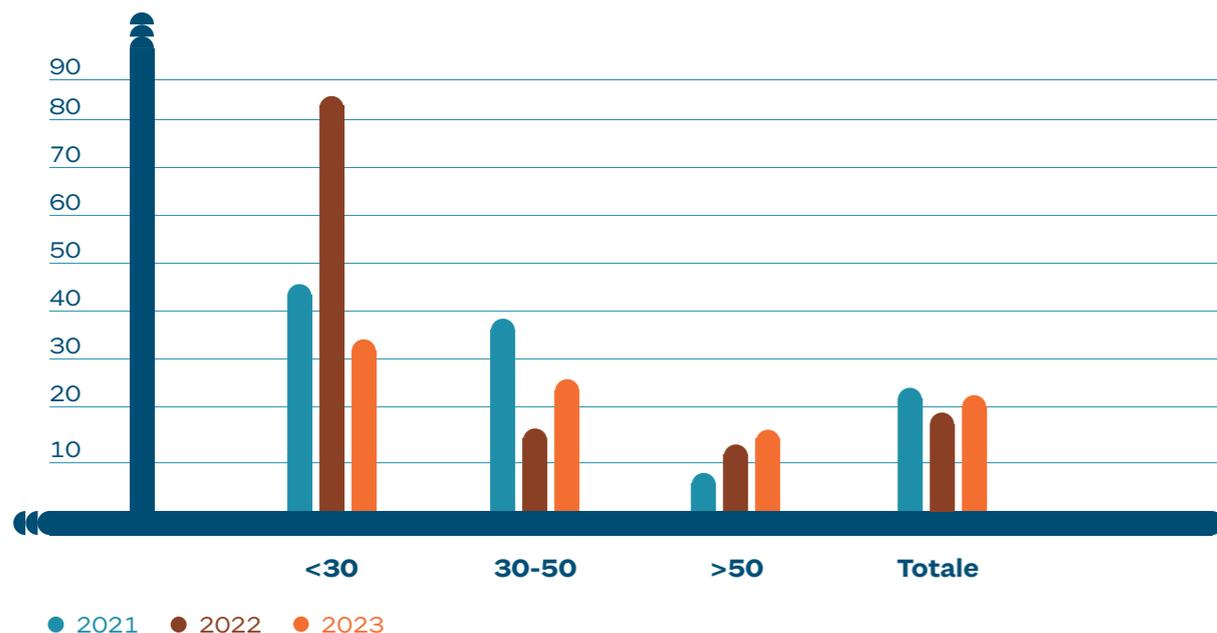
I dipendenti cessati sono pari a 294 (+24,5% rispetto al 2022), in prevalenza donne (253) e di età compresa tra i 30 e i 50 anni (146). Il tasso di turnover complessivo è pari a 21,29. Il tasso di turnover è calcolato con riferimento alle sole persone cessate nel 2023 e non riassunte nell'anno.

Il trend del numero di assunti sotto i 30 anni testimonia la volontà della Cooperativa di voler favorire l'occupazione giovanile e per fare ciò, Risto3 ha in animo di lavorare sempre più da vicino con enti di formazione per sviluppare percorsi formativi professionalizzanti e con enti del territorio partecipando attivamente ad eventi promossi da Università, Provincia Autonoma di Trento e altri enti locali volti a creare interesse per il mondo del lavoro.

TASSO DI ASSUNZIONE PER FASCIA D'ETÀ



TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ



Nel corso del 2023, sono stati attivati 30 stage. Risto3 da diversi anni ospita infatti attività di stage e di tirocini mettendo a disposizione le proprie risorse per collaborare nella realizzazione di progetti specifici volti all'approfondimento di determinate tematiche, soprattutto nell'ambito delle scienze dell'alimentazione, della sicurezza alimentare e dell'economia aziendale.

Anche nel 2023, la Cooperativa si è messa a disposizione del territorio per dare il proprio contributo nell'ambito delle attività di inclusione sociale attraverso l'inserimento lavorativo. Per una persona svantaggiata o con disabilità, lavorare vuol dire essere incluso in un sistema di vita normale e per questo lo svolgimento di attività come la preparazione e lo sbarazzo dei tavoli, il riordino dei locali mensa, la pulizia delle stoviglie o l'aiuto in cucina divengono occasioni di integrazione e di soddisfazione della propria attitudine e capacità. Nel corso del periodo oggetto di rendicontazione, Risto3 ha collaborato con più cooperative e realtà che operano su tutto il territorio trentino e ha promosso in totale 22 inserimenti lavorativi (dato sostanzialmente in linea con il 2022 in cui sono stati 26). I progetti hanno interessato persone con disabilità o svantaggiate che tramite queste attività hanno potuto avvicinarsi al mondo del lavoro.

DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E TUTELA DEI DIRITTI UMANI E DEI LAVORATORI

Risto3 riconosce alle collaboratrici e ai collaboratori la piena tutela dei propri diritti e un rapporto di lavoro trasparente. Il personale ha diritto di aderire alle associazioni sindacali, di eleggere i propri rappresentanti sindacali e di svolgere attività sindacale. Le relazioni sindacali ed industriali della Cooperativa sono orientate al confronto con le organizzazioni sindacali (OO.SS.) e le rappresentanze interne quali organismi di rappresentanza dei lavoratori, secondo principi di partecipazione, correttezza, trasparenza e senso di responsabilità nel raggiungimento dei risultati comuni.

La Cooperativa è certificata secondo lo Standard SA8000 che misura e regola la responsabilità sociale d'impresa e la sua eticità con riferimento ai propri lavoratori e lavoratrici e alla propria catena di fornitura.

I REQUISITI DELLA SA8000

Risto3 aderisce in modo volontario allo standard SA8000 in materia di responsabilità sociale d'impresa operando quotidianamente nel rispetto dei seguenti principi:

1. No al lavoro infantile;
2. No al lavoro obbligato;
3. Sì a luoghi di lavoro sicuri e salubri;
4. Sì alla libertà di associazione e al diritto alla contrattazione collettiva;
5. No a discriminazioni fisiche, culturali e sociali;
6. No alle punizioni fisiche e psicologiche;
7. Sì a orari di lavoro regolamentati;
8. Sì ad una giusta retribuzione;
9. Sì al monitoraggio continuo del sistema di gestione della Direzione.

In Risto3 la tutela della persona, il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori, la trasparenza e la comunicazione, la valorizzazione delle diversità e l'inclusione, il contrasto di ogni forma di violenza e discriminazione e la promozione di comportamenti di responsabilità sociale sono valori fondamentali della cultura aziendale, orientata alla creazione di un clima organizzativo di fiducia e partecipazione. Per sviluppare una cultura organizzativa aperta e orientata alla parità di genere, sono programmate nel 2024 specifiche campagne di comunicazione rivolte agli stakeholders secondo un piano ad hoc che prevede target ed azioni differenziati anche per favorire l'adozione di misure conciliative a favore del

personale e della base sociale, come quelle previste nell'ambito del progetto del Bando #Riparto (es. la creazione di condizioni di lavoro che favoriscano il rientro dalla maternità e dalle assenze prolungate e il riconoscimento di scontistiche per asili estivi ed attività dopo scuola attraverso convenzionamenti con altre cooperative).

Risto3 si impegna a tutelare l'integrità morale delle collaboratrici e dei collaboratori garantendo il diritto a condizioni di lavoro rispettose della dignità della persona. Per questo motivo contrasta qualsiasi atteggiamento o comportamento discriminatorio o lesivo della persona, delle sue convinzioni e delle sue preferenze. Non sono ammesse discriminazioni per motivi legati all'età, al sesso, alla sessualità, alla razza, allo stato di salute, alla nazionalità, alle opinioni politiche e alle credenze religiose, ecc. e devono essere evitati comportamenti o discorsi che possano turbare la sensibilità della persona. A rafforzamento di questo impegno, nel 2017 la Società ha siglato l'Accordo quadro sulle molestie e la violenza nei luoghi di lavoro insieme ad altre 11 associazioni datoriali e ai sindacati provinciali.

Il rispetto delle diversità, le pari opportunità e l'inclusione permeano tutti i processi che caratterizzano la gestione delle risorse umane e le attività della Cooperativa: uno dei cardini con cui opera la Cooperativa consiste nel rispettare tutti coloro con i quali si interagisce sia all'interno che all'esterno dell'organizzazione.

Risto3, impegnandosi ogni giorno a creare un ambiente inclusivo e rispettoso delle diversità, ha deciso di avviare il percorso per l'ottenimento della certificazione di Parità di Genere UNIPDR 125:2022, con l'obiettivo di arrivare al conseguimento entro maggio 2024.

Nel corso dell'ultimo biennio, non sono stati documentati episodi di discriminazione. Nella gestione dei procedimenti disciplinari, e nell'ottica di garantire il buon andamento dell'organizzazione e regolare i rapporti tra lavoratori, con i loro responsabili gerarchicamente superiori, la Cooperativa garantisce un trattamento equo ed uniforme in conformità con il regolamento aziendale, il codice disciplinare previsto dai contratti di categoria e applicando le garanzie previste dallo Statuto dei Lavoratori (legge 20 maggio 1970 n. 300). Nel corso del 2023 i provvedimenti irrogati sono stati 25 (21 nel 2022).

Ispirandosi ai valori di diversità e inclusione, Risto3 incentiva l'occupazione femminile, l'inserimento e l'integrazione di personale con disabilità e la multiculturalità.

Il personale di Risto3 si caratterizza per una forte presenza femminile che al 31 dicembre 2023 costituisce l'89% della forza lavoro complessiva, distribuita in tutte le aree aziendali ed in particolar modo nella fascia operativa.

PERSONALE PER GENERE



40 persone con disabilità o appartenenti a categorie protette

La Cooperativa promuove l'inserimento di persone con disabilità e appartenenti a categorie protette ex L.68/99, dopo averle opportunamente formate. Nel 2023, il personale con disabilità o appartenente a categorie protette è pari a 40, di cui 36 soggetti affetti da disabilità. Anche in tale contesto, la predominanza è femminile (75% del totale).

Credendo nel valore delle persone e delle loro differenze, anche l'inserimento di persone di provenienza migratoria costituisce per Risto3 una fonte di arricchimento aziendale. Nel 2023 sono stati 234 le collaboratrici e i collaboratori provenienti da Paesi extra europei (17% del totale), in netto aumento rispetto all'anno precedente. Il dato conferma l'ottima possibilità di integrazione, anche favorita dal fatto che il personale straniero ha una buona comprensione della lingua italiana.

PERSONALE PER NAZIONALITÀ DI PROVENIENZA



IL PROGETTONE

Oltre ai 1.381 collaboratrici e collaboratori della Cooperativa, Risto3 conta nel suo organico 56 persone (erano 40 nel 2022) che fanno parte di una specifica attività, il cosiddetto "Progettone", che prevede l'inserimento lavorativo di personale in attività di pubblica utilità; si tratta di un intervento a sostegno dell'occupazione predisposto dalla Provincia Autonoma di Trento, finalizzato ad accompagnare le persone al raggiungimento dei requisiti pensionistici.

Si tratta di collaboratrici e collaboratori appartenenti alle categorie operaia (79% del totale) e impiegatizia (21% del totale) in prevalenza donne (77% del totale), tutte rientranti nella fascia di età over 50 (l'età media è di 55 anni). L'87,5% del personale del "Progettone" è impiegato in forza di un contratto a tempo pieno; nel 48% dei casi si tratta di un contratto a tempo indeterminato.

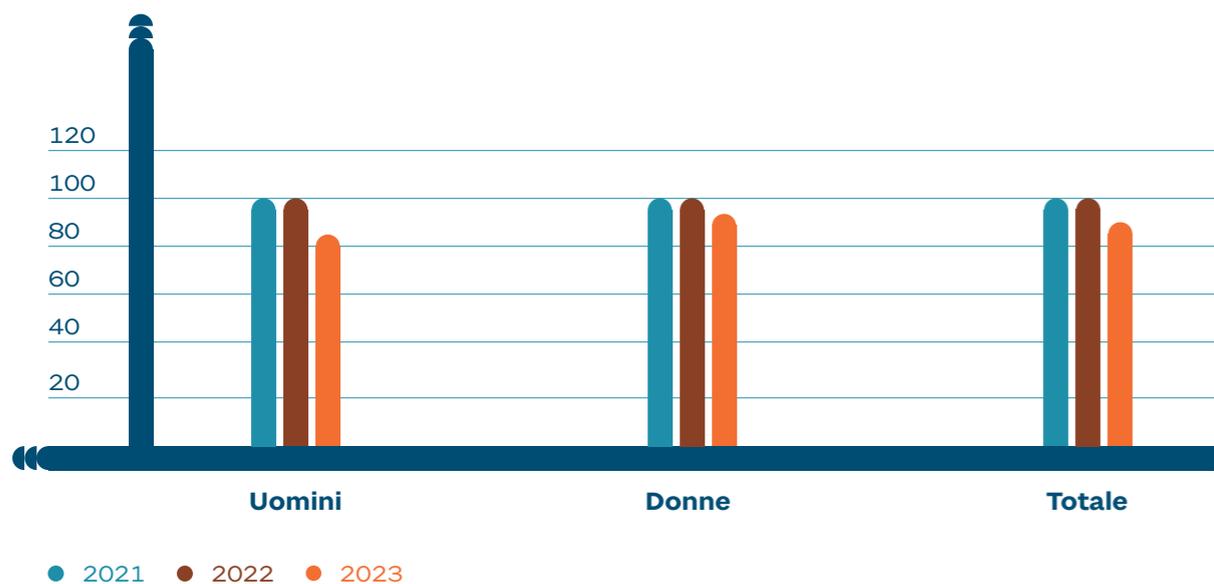
Questo personale è gestito dalla Cooperativa in stretta collaborazione con il Consorzio Lavoro Ambiente (consorzio di secondo grado delle Cooperative trentine di produzione lavoro) che ne determina le modalità (sede, orario e monte ore).

CONCILIAZIONE VITA-LAVORO

L'attenzione di Risto3 alla parità di genere e alla conciliazione dei tempi di vita e di lavoro si manifesta anche nella gestione dei congedi parentali, periodi di astensione dal lavoro concessi al personale di entrambi i generi a seguito della nascita di un figlio. Sono previste due tipologie di congedi: obbligatori (congedi di maternità e paternità riconosciuti durante il periodo di gravidanza e nel periodo immediatamente successivo al parto) e facoltativi (periodi di astensione facoltativa dal lavoro concessi ai genitori per prendersi cura del bambino nei suoi primi anni di vita).

A dimostrazione dell'impegno che Risto3 mette nel garantire un ambiente di lavoro che incoraggi la scelta di divenire genitori e garantisca il massimo supporto nella gestione familiare, il trend estremamente positivo segnato dal tasso di rientro al lavoro dopo il congedo parentale (96,49, ovvero 55 persone su 57 che ne hanno usufruito) e il tasso di retention che misura la permanenza nell'organico aziendale nei 12 mesi successivi al rientro (94,55, ovvero 52 persone su 55).

TASSO DI RETENTION PER GENERE



Formazione

L'attività formativa e l'apprendimento continuo sono degli asset fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi aziendali e per l'accrescimento delle competenze delle collaboratrici e dei collaboratori, sia nella sfera personale sia in quella professionale.

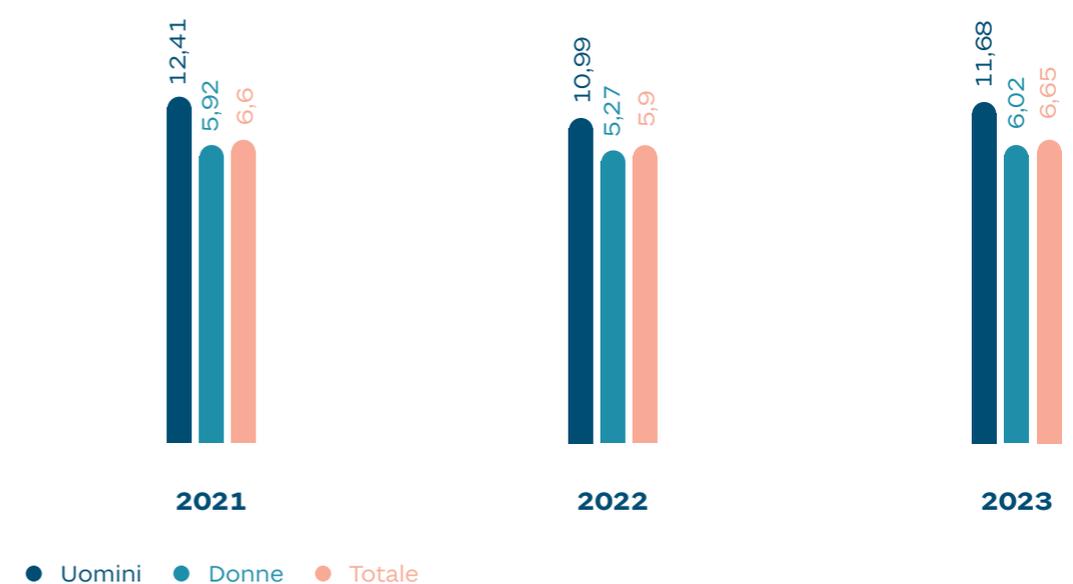
Al di là di obblighi normativi specifici, vi sono aspetti di approfondimento e di arricchimento personale che consistono in conoscenze e competenze trasversali e specifiche che si riflettono nel miglioramento di aspetti funzionali all'attività organizzativa e lavorativa.

Il piano formativo aziendale annuale è sviluppato tenendo conto degli obblighi formativi previsti dalla normativa e dell'analisi dei fabbisogni formativi specifici espressi dalle diverse aree aziendali. A tal fine viene chiesto con cadenza annuale ai Direttori/Direttrici di ogni area di raccogliere i fabbisogni formativi attraverso un form da indirizzare al Direttore del Personale per generare proposte formative da inserire nel piano annuale facendo sinergia per percorsi trasversali alle varie aree di lavoro. L'obiettivo è quello di sviluppare e perfezionare le competenze tecniche e manageriali del personale allo scopo di colmare eventuali gap formativi, migliorare la performance e investire sulla sua crescita.

Nel corso del 2023 la formazione, erogata principalmente in presenza, è proseguita negli ambiti della Salute e Sicurezza sui Luoghi di lavoro e della Sicurezza Alimentare, senza tralasciare lo sviluppo delle competenze specifiche e trasversali e corsi specifici sulla base sociale.

Il totale del monte ore di formazione erogate è di 9.181 ore, pari a una media di circa 6,65 ore di formazione per dipendente (+13% rispetto al 2022). In particolare, nel corso del 2023, Risto3 ha investito maggiormente nella formazione trasversale con il corso "Crescendo in Risto3" e con corsi di formazione rivolti al middle management per il potenziamento dell'empowerment femminile che proseguiranno anche nel 2024.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE



ORE DI FORMAZIONE DI TIPOLOGIA



Come per gli anni precedenti, anche per il 2024, il piano formativo risponderà alla necessità di gestire i processi di cambiamento, di crescita professionale e personale. Nello specifico, in vista del progetto di digitalizzazione e del rinnovo del ERP aziendale, saranno programmati specifici corsi funzionali a gestire opportunamente la digital transformation. Proseguirà la formazione per l'area operativa su aspetti legati alla sicurezza alimentare e il percorso formativo ad hoc che ha interessato, già dal 2023 e vista la strategicità del ruolo, i Coordinatori e le Coordinatrici. Per il 2024 il focus sarà su aspetti più operativi di quelli soft che hanno invece caratterizzato la formazione dell'anno corrente. In aggiunta, sono pianificati corsi per l'ottenimento della certificazione sulla parità di genere (UNIPDR 125:2022) e il piano formativo "Tolleranza 0" per rafforzare l'identità inclusiva di Risto3. Per la formazione dei soci si rimanda al paragrafo "Soci".

CRESCENDO IN RISTO3

Coinvolti 2 gruppi (più di 30 colleghi operativi) per un totale di oltre 80 ore pro-capite
Tematiche trattate: impresa, personale, lavoro e informatica

Benessere delle Collaboratrici e Collaboratori

Risto3 ha messo a punto per il proprio personale diversi strumenti per supportare il suo benessere e favorire un equilibrio tra lavoro e vita privata. Tra questi, vi sono misure organizzative e personali dirette alla salute e al benessere, alla conciliazione vita-lavoro, al sostegno economico e al tempo libero, con alcune iniziative specifiche e ulteriori a favore dei soci. Ne costituiscono degli esempi: le politiche di flessibilità lavorativa, le forme di assistenza sanitaria, l'integrazione dell'indennità di malattia, servizi di assistenza familiare, i contributi ai Fondi pensione dei soci, i contributi destinati all'EBTT e i contributi erogati dall'Associazione Risto3 Insieme. Come si può osservare dai numeri sotto riportati, Risto3 è particolarmente attenta agli aspetti connessi alla salute del proprio personale, integrando le prestazioni sociali.

INIZIATIVE DI WELFARE SOSTENUTE (€)	2020	2021	2022	2023
Integrazione malattia conto azienda	22.416	20.897	161.387	101.876
Trattamento Integrativo 40% o 60% malattia (solo per Soci)	-	10.820	9.277	5.418

Trattenuta pasto a prezzo agevolato	91.609	100.633	137.833	192.370
Erogazioni per sussidi Cooperazione Salute a dipendenti Risto3	34.210	116.250	46.506	90.859
Contributi conto azienda Fondi Pensione Soci (solo Soci Ordinari)	27.612	29.415	29.493	29.208
Contributi erogati da Associazione Risto3 Insieme (solo iscritti Risto3 Insieme)	42.100	16.000	18.900	22.900
Contributi conto azienda Cooperazione Salute	174.483	194.173	186.286	183.657
% di rimborsi erogati sul totale versato	60%	61%	48%	49%
n. di persone assistite	751	839	845	835
Totale	392.430	488.188	580.405	620.870

Si riporta di seguito il dettaglio delle iniziative di welfare di Risto3:

INIZIATIVE PER IL MIGLIORAMENTO DEI TEMPI VITA-LAVORO

- **Permessi fruibili** anche a ore, oltre che a giornata o mezza giornata
- **Smart working**
- **Orario flessibile** per tutto il personale dipendente (amministrativi ed operativi) come definito nel regolamento aziendale
- **Facilitazione delle sostituzioni** attraverso l'inserimento di una figura "jolly" nel piano organizzativo del personale
- **Integrazione alla malattia:** integrazione alla quota INPS con relativo riconoscimento dei contributi previdenziali anziché figurativi
- **Integrazione al reddito** per impossibilità di rientro al lavoro per malattia una volta superato il periodo massimo di malattia, goduti tutte le ferie e i permessi, al collaboratore impossibilitato a rientrare è riconosciuta una somma mensile pari al 30% della propria retribuzione di fatto e per massimo 4 mesi
- **Permessi retribuiti** fino a 40 ore annuali per assistere i propri familiari in situazioni di gravità
- **Interventi di accompagnamento alla pensione** attraverso l'istituzione di un fondo aziendale

AGEVOLAZIONI ECONOMICHE

- **Fruizione gratuita del pasto per il personale** che svolge almeno due ore di lavoro giornaliero
- **Riduzione della trattenuta pasto** a carico del personale dipendente
- **Fringe benefit in buoni spesa** da spendere nei punti vendita Famiglia Cooperativa e Sait

AGEVOLAZIONI ESCLUSIVE PER I SOCI

- **Per i soci ordinari, anticipo del Trattamento di Fine Rapporto (TFR)** secondo le clausole agevolate previste dal Regolamento soci

- **Per i soci ordinari aderenti ai fondi Laborfonds e Plurifonds**, riconoscimento di un contributo dello 0,45% in più rispetto alla quota prevista dal CCNL
- **Per tutta la base sociale è prevista un'estensione della copertura assicurativa** prevista da Cassa Mutua Cooperazione Salute

SCONTISTICHE PER LA FAMIGLIA

- **Sconto del 30%** per il personale che fuori dall'orario di lavoro pranza in un ristorante self Risto3 con i propri figli, genitori o coniuge
- **Possibilità di acquistare cibo d'asporto a prezzi agevolati** nei locali provvisti di registratore fiscale
- **Sconto del 10%** per la fornitura di prodotti o servizi offerti dal settore catering
- **Sconto card del 30% per i figli del personale** che pranzano in un ristorante self Risto3
- **Sconto card "Sempre con noi" del 40%** per il personale andato in pensione che pranza in un ristorante self Risto3

ASSISTENZA SANITARIA

- Il CCNL prevede che i datori di lavoro versino **una quota mensile per contribuire all'assistenza sanitaria** dei propri dipendenti. Risto3, in quanto Cooperativa ha aderito alla Cassa Mutua Cooperazione Salute della Federazione Trentina della Cooperazione. L'assistenza sanitaria erogata è garantita a tutto il personale con contratto a tempo indeterminato e a tutta la base sociale assunta con contratto a tempo determinato nella ristorazione scolastica
- Tutto il personale assunto da almeno sei mesi può beneficiare dei **sussidi sanitari previsti dall' Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**

INIZIATIVE CULTURALI

- Tutto il personale assunto da almeno sei mesi può seguire i **corsi formativi organizzati dall' Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**

INIZIATIVE CULTURALI ESCLUSIVE PER I SOCI:

- **Abbonamento gratuito** alla rivista Federazione Trentina della Cooperazione
- **Viaggio sociale di due giorni**, per i soli soci ordinari

ASSOCIAZIONE "RISTO3 INSIEME"

Risto3 Insieme è l'associazione dei dipendenti di Risto3 che si propone, nell'ottica della mutualità, di attivare interventi di solidarietà e di carattere economico rivolti ai propri aderenti e alle loro famiglie, in particolare:

- per la nascita dei figli;
- per lo studio dei figli o dello stesso aderente;
- per decesso dell'aderente;
- per decesso del coniuge, del convivente o del figlio.

PARTECIPAZIONE AL BANDO #RIPARTO

Risto3 ha deciso di partecipare al bando "Riparto - percorsi di welfare aziendale per agevolare il rientro al lavoro delle madri, favorire la natalità e il work-life balance" promosso dal Ministero del Consiglio con il Dipartimento delle Politiche della Famiglia. In tale contesto, per il 2024, è allo studio l'implementazione di nuove forme di welfare, quali:

- la formazione degli smart workers;
- la riduzione dell'orario di lavoro per il personale con figli fino al compimento dei 3 anni del bambino;
- l'integrazione al 100% della retribuzione in congedo parentale;
- il pacchetto di buon rientro e specifici percorsi di formazione di supporto;
- gli sconti per asili estivi.

Salute e sicurezza sul lavoro

L'attenzione verso la sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori e l'impegno a creare ambienti di lavoro confortevoli ha particolare valore per Risto3.

La delega a Datore di Lavoro è assegnata dal Consiglio di Amministrazione alla Presidente.

Il D. Lgs. 81/08 e la normativa collegata regolano nel dettaglio le responsabilità, le attività, le scadenze relative all'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e l'investigazione degli incidenti. Oltre a quanto già normato dalla legge, vengono applicate le procedure del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro atte a:

- identificare i requisiti legali cogenti applicabili nell'organizzazione ed altri requisiti applicabili;
- raccogliere informazioni sul campo (controllo operativo), in ottica di eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, di gestione del cambiamento, approvvigionamento e preparazione e risposta alle emergenze;
- misurare e monitorare le prestazioni per attuare misure di miglioramento;
- registrare e trattare le non-conformità (indipendentemente se hanno determinato o meno infortuni);
- intraprendere azioni preventive scaturite dall'analisi delle risultanze del controllo operativo e delle non-conformità riscontrate.

In linea con quanto previsto dalle normative vigenti in materia di salute e sicurezza, sono redatti specifici Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR) per ciascun locale e sede, dove sono stati individuati gli specifici fattori di rischio potenziale e per ogni ambiente destinato ad attività lavorativa. I principali rischi individuati e monitorati sono quelli relativi alle attività operative presso le strutture (come il rischio di taglio, scivolamento o ustione) o alla movimentazione manuale dei carichi.

Per conseguire tale scopo valutativo il Datore di lavoro: si avvale del Servizio di Prevenzione e Protezione, nella figura del Responsabile (c.d. RSPP) e delle altre figure nominate quali preposti, dirigenti e addetti alle emergenze; consulta i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza e garantisce adeguate

informazioni e sufficiente formazione ad ogni lavoratore e lavoratrice chiamati a collaborare fattivamente nell'attuazione delle misure e procedure definite, anche segnalando i potenziali pericoli, rilevando possibili Non Conformità e partecipando alla tracciatura degli eventi infortunistici e near miss. Gli infortuni e i mancati infortuni possono essere segnalati dal personale Risto3 attraverso dedicati canali diretti con le principali figure dell'organigramma della sicurezza (dai preposti, ai dirigenti, dall'RSPP, ai coordinatori fino anche al Datore di Lavoro); parimenti, anche i preposti, in occasione dei controlli periodici sulla sicurezza, e i Rappresentanti dei Lavoratori con specifica comunicazione o nell'ambito della riunione annuale della sicurezza, collaborano nel tracciare tali eventi.

ORGANIGRAMMA SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

Datore di Lavoro	Camilla Santagiuliana Busellato
Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione	Andrea Cecco
RLS	Baldessari Alessandro Baldessari Wilma Boninsegna Gabriele Casagrande Martino Cavada Gianluca Gazzini Marco Giuffrida Maria Patrizia Simonetti Gennaro

Le segnalazioni sono rilevate e registrate in modalità informatizzata e il rilievo registrato è sempre inoltrato al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che lo annota quale infortunio o mancato infortunio, e trattato al fine di individuare possibili azioni correttive a prevenzione di accadimenti futuri. Le eventuali azioni correttive sono attivate dall'ufficio sicurezza sul lavoro, in accordo con i soggetti coinvolti, e debitamente formalizzate.

Con l'obiettivo di essere ancora più efficaci in tema di sicurezza sul lavoro, sono stati organizzati audit periodici in tema di salute e sicurezza degli ambienti di lavoro e sono in via di formazione delle figure di "Coordinatore" a cui affidare, coadiuvati da apposite check-list in formato elettronico, una verifica delle attività operative per valutarne la conformità.

Laddove si verificano situazioni di interferenza con altre imprese, o con lavoratori autonomi, che operano contemporaneamente nello stesso luogo di lavoro, Risto3 analizza e descrive la corretta gestione della sicurezza durante le attività in appalto attraverso la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) e valuta con attenzione l'idoneità tecnico professionale dei fornitori individuati. Diversamente, in caso di affido di lavoro all'interno di locali di terzi, c'è la massima collaborazione con il committente nel fornire le informazioni necessarie alla redazione di tale documento.

Il DUVRI è redatto prima dell'inizio dei lavori e viene aggiornato annualmente e comunque in caso di variazioni sostanziali delle attività o delle condizioni di lavoro.

Con cadenza almeno annuale viene indetta la riunione periodica per la sicurezza dove, attraverso la partecipazione e consultazione dei rappresentanti dei lavoratori, è possibile monitorare i comportamenti assunti dal personale allo scopo di prevenire i rischi di infortuni e malattie professionali, ed individuare le azioni di miglioramento.

Proprio per questo l'intera organizzazione pone particolare attenzione nelle attività di comunicazione delle principali informazioni e dei comportamenti attesi in materia di salute e sicurezza da tutti coloro che accedono nei luoghi Risto3, in particolare con riferimento: ai comportamenti da adottare in situazioni di emergenza, ai pericoli a cui si può essere esposti e alle relative misure di prevenzione e protezione da utilizzare.

A fronte dell'importanza attribuita alla tutela dei lavoratori, Risto3 si pone come obiettivo non solo il rispetto di quanto richiesto dalle specifiche norme in materia, ma anche un'azione volta al miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Sotto tale ottica il Sistema di Gestione Integrato è parte importante del processo organizzativo anche per l'ambito sicurezza. La Cooperativa ha deciso volontariamente di certificarsi UNI ISOEN 45001:2018; tale norma, oltre ad attestare gli adempimenti cogenti è parte essenziale dei processi, offrendo un'opportunità per il miglioramento e la crescita complessiva dell'azienda. Il Sistema di Gestione, nella parte attinente la Salute e Sicurezza non certifica tutti i siti dove è impiegato il personale della Cooperativa, limitando la sua estensione ai principali ambienti lavorativi, tuttavia i principi dello stesso, le policy contenute, le procedure di riferimento e le best practices sono adottate dall'intera organizzazione.

Ciò garantisce una prassi di riferimento idonea a mantenere gli ambienti di lavoro e le attrezzature in ottimali condizioni d'esercizio anche attraverso periodiche verifiche di controllo e interventi manutentivi, di pari passo collaboratrici e collaboratori esposti a specifici rischi sono periodicamente sottoposti a visite mediche secondo il Protocollo Sanitario per garantire la compatibilità tra il loro stato di salute e le mansioni ad essi affidate.

Il D. Lgs. 81/08 dispone infatti che venga istituito un servizio di sorveglianza sanitaria con lo scopo di monitorare lo stato di salute del personale e di esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica cui la collaboratrice/il collaboratore è assegnato. La sorveglianza sanitaria del personale è espletata dal medico competente, incaricato dal datore di lavoro. La riservatezza delle informazioni relative alla salute dei dipendenti è garantita secondo i requisiti del GDPR e della normativa di applicazione italiana. Laddove all'esito della visita il lavoratore o la lavoratrice presenti un'idoneità con prescrizioni ovvero limitazioni, oltre all'informazione fornita dal medico competente con il giudizio di idoneità, il lavoratore viene informato circa le attività di lavoro a cui sarà assegnato, in coerenza alle limitazioni o prescrizioni indicate dal medico.

Successivamente, il coordinatore e il preposto, ognuno per le proprie competenze, verificano che il lavoratore osservi, durante le attività di lavoro, le prescrizioni assegnate al fine evitare che l'attività lavorativa possa incidere anche incidentalmente sulla situazione di salute del lavoratore/della lavoratrice.

Oltre ai servizi di medicina del lavoro, Risto3 provvede a formare il proprio personale prima che inizi l'attività lavorativa, in ragione della mansione ricoperta, e successivamente secondo la periodicità prevista, integrarne i contenuti quando il lavoratore cambia mansione o la stessa viene svolta in maniera differente (per esempio a seguito di un nuovo processo o a seguito dell'introduzione di nuove tecnologie o sostanze), sono azioni di fondamentale importanza per garantire un sistema di gestione della sicurezza e diffondere una cultura di prevenzione e attenzione alla salute della lavoratrice e del lavoratore.

Attualmente la Cooperativa forma il proprio personale con corsi di sicurezza a basso e medio rischio, garantendo i relativi aggiornamenti.

Completano il programma formativo in materia di sicurezza i corsi per la conduzione di carrelli elevatori e relativi aggiornamenti, il corso base per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e quelli per l'abilitazione al lavoro su impianti elettrici come previsto dalla normativa CEI.

Anche il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione è costantemente formato e aggiornato attraverso la frequentazione di corsi che, secondo la particolarità del contesto di lavoro e i miglioramenti che l'esperienza e la tecnica esprimono, gli permette di consolidare e perfezionare le sue competenze nel campo della salute e sicurezza sul luogo di lavoro. Risto3, inoltre, per efficientare il processo formativo, è tesa all'individuazione di formule innovative e a minor impatto per l'erogazione della formazione in materia di salute e sicurezza, come l'introduzione di corsi in modalità online sincrona (da affiancare alla classica formazione a distanza asincrona già utilizzata per la formazione generale in materia sulla sicurezza).

Risto3 promuove la salute dei propri lavoratori con differenziate prestazioni integrative e complementari al servizio sanitario nazionale. La Cooperativa è iscritta a Mutua CST della Federazione Trentina della Cooperazione, che permette ai lavoratori accesso a servizi e agevolazioni sulle prestazioni mediche. Un piano con ulteriori servizi è destinato ai soci di Risto3.

Per maggiori dettagli, si rinvia al paragrafo "Benessere dei collaboratori".

I collaboratori e le collaboratrici, a seconda del piano sanitario di riferimento, possono usufruire delle prestazioni e delle coperture sanitarie sia chiedendo rimborsi per le spese sostenute, sia prenotando prestazioni a carico totale o parziale della mutua, del fondo e/o della cassa di riferimento presso strutture e servizi medici convenzionati. In modo differenziato, le diverse forme di assistenza integrativa prevedono franchigie e massimali diversificati a seconda delle prestazioni e modalità di rimborso e integrano pacchetti a tutela della maternità, degli infortuni extraprofessionali e in caso di invalidità o premorienza.

A fronte del pagamento di una quota annuale, la copertura sanitaria può essere estesa anche a familiari, garantendo anche a loro le medesime coperture offerte al personale o al socio.

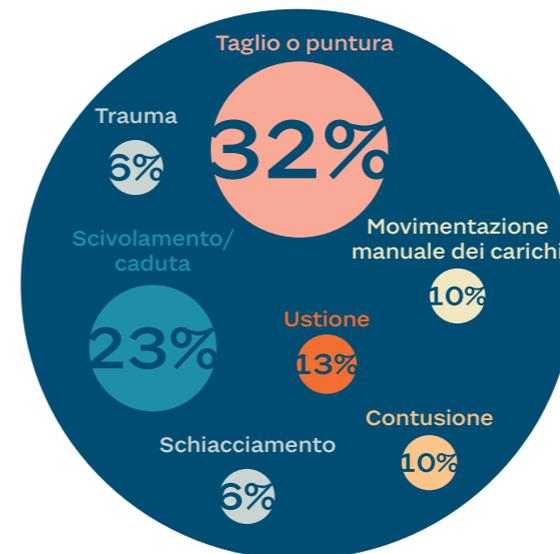
Oltre alle forme assicurative, Risto3 ritiene altrettanto fondamentale la prevenzione nel promuovere la salute di collaboratrici e collaboratori al fine di ridurre i rischi connessi a vizi posturali e prassi rivedibili nell'esecuzione delle attività tipiche della propria mansione, con particolare attenzione alle situazioni più sensibili come quelle del personale delle strutture operative (ad es. attenzione alla posizione delle ginocchia e del peso da movimentare durante il sollevamento di un carico).

La Cooperativa ha anche deciso di aderire al percorso di formazione Agyla. Questo si configura come programma volto a sostenere il benessere del lavoratore dal punto di fisico e come punto di partenza per un sano stile di vita sul luogo di lavoro. Agyla è un percorso che si pone l'obiettivo di migliorare il benessere diretto del lavoratore e il miglioramento della funzionalità fisica, integrando contemporaneamente la normativa sulla sicurezza in ambito lavorativo, il welfare aziendale e alcune azioni volte a sostenere il miglioramento dello stile di vita dei lavoratori.

Inoltre, in funzione del ruolo all'interno dell'organizzazione, specifici interventi formativi sono previsti per il personale che ricopre il ruolo di preposto o dirigente in materia di salute e sicurezza.

Anche il personale addetto alla gestione delle emergenze è specificamente formato sia con corsi per la gestione e prevenzione degli incendi (di livello 2) che per gestire situazioni di carattere sanitario con corsi di primo soccorso (gruppo B).

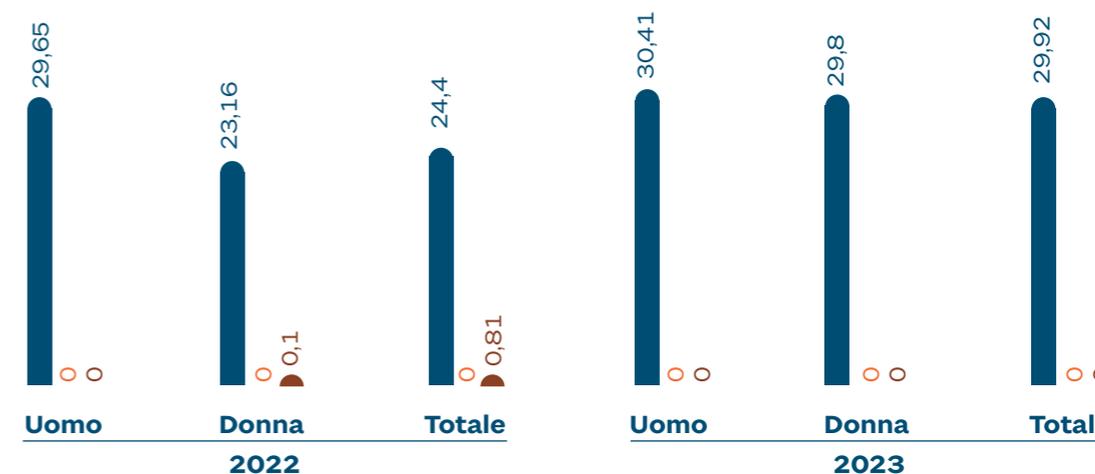
INFORTUNI SUL LAVORO PER TIPOLOGIA



In termini assoluti il numero degli eventi infortunistici nel 2023 è minore se raffrontato con quello dell'anno precedente (42 rispetto a 47). La maggior parte degli infortuni sono in conseguenza di tagli, seguiti da scivolamenti, ustioni ed errona movimentazione manuale dei carichi. Analizzando solo gli infortuni avvenuti in occasione di lavoro, ovvero non considerando gli infortuni in itinere, il dato dell'ultimo anno è sostanzialmente in linea con il 2022 (30 infortuni nel 2022 e 31 nel 2023). Gli indici infortunistici di frequenza evidenziano un lieve aumento (da 24,4 infortuni ogni milione di ore lavorate a 29,92 eventi infortunistici). Gli eventi generalmente connessi ad assenze più lunghe dal lavoro sono invece da ricondurre a cadute da piano orizzontale (inciampi e scivolamenti) e incidenti in itinere; nessuno di questi ha causato danni permanenti al lavoratore, infatti, guardando all'intera organizzazione, non si rilevano né eventi mortali né infortuni gravi.

L'organizzazione ha comunque predisposto apposite azioni correttive al fine di mitigare gli indici. Si precisa che sono esclusi dal perimetro di rendicontazione i dati relativi ai lavoratori non dipendenti per i quali Risto3 sta definendo un piano di mappatura e registrazione al fine di poter riportare nei prossimi bilanci in modo trasparente anche eventuali infortuni occorsi nella propria catena del valore.

TASSO DI INFORTUNI



- Tasso di infortuni sul lavoro
- Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro
- Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)

Benessere del consumatore

L'impegno quotidiano di Risto3 è di superare il paradigma della semplice "erogazione di pasti" in favore di una mission ben più ampia.

L'impegno quotidiano di Risto3 è di superare il paradigma della semplice "erogazione di pasti" in favore di una mission ben più ampia: un'attenzione all'utente, in un'ottica di ricerca del benessere e del mantenimento della salute; infatti, l'energia che consente all'uomo di mantenere attivi i processi vitali essenziali e di svolgere qualsiasi operazione di vita quotidiana deriva dal cibo. Da ciò si comprende come la salute e il benessere dei consumatori siano strettamente legati a cosa si

"mette sul piatto" e, da ultimi, ma non per importanza, alla qualità degli alimenti e alla sicurezza degli stessi. In tempi recenti le persone hanno dimostrato di avere una crescente sensibilità a queste tematiche richiedendo che, non solo vengano osservati elevati standard d'igiene, ma anche che i pasti rispettino in modo puntuale le linee guida nutrizionali e, se possibile, integrino requisiti culturali, etici, sociali e più in generale, di sostenibilità.

Risto3 per la natura dell'attività che svolge cerca di essere all'altezza dell'aspettativa dei propri consumatori, utilizzando materie prime di qualità e facendo in modo che ogni pasto erogato sia sicuro, controllato e conforme alle norme igienico-sanitarie. La garanzia di applicazione rigorosa di tale approccio, volto alla qualità e sicurezza del pasto somministrato, è possibile grazie all'attento lavoro dell'Area sicurezza alimentare e dietetica che può giovare della presenza di diverse figure professionali: laureati in tecnologie alimentari, dietisti e nutrizionisti.

DIETETICA

Le esigenze di ogni tipologia di consumatore sono differenti. Gli utenti delle scuole e del settore sanitario in particolare sono considerati categorie fragili, motivo per cui il servizio ristorazione per loro richiede una particolare attenzione. Risto3, grazie al team di esperti interni di cui si avvale, elabora per tali tipologie di utenti menù standard e menù personalizzati per motivi medici o etico-religiosi. I menù sono elaborati a partire dalle Linee guida nazionali e provinciali in tema di sana Alimentazione e sono sviluppati secondo i seguenti principi:

- **Equilibrio dietetico**
- **Varietà**
- **Rispetto della stagionalità delle materie prime**
- **Gradimento**
- **Rispetto delle linee guida nutrizionali**
- **Attenzione allo spreco alimentare**
- **Rispetto delle intolleranze e allergie alimentari**
- **Rispetto delle scelte etico-religiose**
- **Osservanza e differenziazione per singole categorie di consumatore**

Risto3 ha deciso di adottare supporti tecnologici per la gestione delle diete, con lo scopo di agevolare la comunicazione sia verso l'utenza sia verso i collaboratori addetti alla preparazione. La Cooperativa si serve di software specifici per fornire al personale tutte le informazioni aggiornate per gestire e confezionare le diete. Tali programmi sono utilizzati anche come mezzo di comunicazione esterna nelle RSA per permettere agli utenti di visualizzare i menù. Per la comunicazione verso e con gli utenti delle scuole,

Risto3 si serve dei siti web www.risto3.it e www.dietescuole.it per permettere ai genitori degli alunni di prendere visione dell'offerta annuale, che è differenziata per ogni Comunità di Valle, e fare richiesta di diete personalizzate per esigenze particolari dei figli.

Nonostante la dovizia con cui l'azienda si occupa di sicurezza alimentare, vi sono nel ciclo produttivo dei rischi. Tra questi si annovera la possibilità della distribuzione errata di diete ad utenti allergici o intolleranti, generata da errori di attivazione o gestione della dieta stessa; tale rischio è gestito e monitorato tramite procedure interne inserite nel manuale di autocontrollo delle strutture, al fine di minimizzare la probabilità.

La qualità e il gradimento dei menù proposti è monitorata attraverso presidi che negli anni sono risultati particolarmente efficaci, in particolare la raccolta delle schede di valutazione compilate dalle commissioni mensa, i report periodici dei responsabili della produzione e l'analisi di eventuali reclami. I riscontri ricevuti dalle commissioni mensa, organizzate più volte durante l'anno direttamente dalle Comunità di Valle, vengono valutati da Risto3 e, se ritenuti pertinenti, utilizzati per adeguare il menù del successivo anno scolastico. Inoltre, nel corso dell'anno sono previste visite ispettive interne alle strutture per valutare il gradimento e le caratteristiche delle preparazioni. Tali visite, sono svolte direttamente dalle dietiste dell'ufficio sicurezza alimentare e dietetica che si serve di un'apposita check-list per la verifica della conformità delle strutture alle linee guida aziendali e alle normative.

Menù scolastici

Risto3 per la predisposizione dei menù scolastici fa riferimento alle Linee Guida per una Sana Alimentazione redatte dal Centro di ricerca Alimenti e nutrizione (CREA) e sui Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) redatti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Oltre alle linee guida scientifiche, la principale fonte di filosofia di alimentazione è la dieta mediterranea, che oltre ad essere considerata Patrimonio culturale dall'Unesco, è ritenuta un'alternativa efficace per l'inclusione contemporanea di elementi di salute e sostenibilità. Infine, vengono rispettati i Criteri Ambientali Minimi (CAM) che assicurano per ogni prodotto o servizio, la scelta migliore dal punto di vista ambientale.

Per i bambini di età 6-14 anni viene predisposto un menù che comprende ogni giorno un primo, un secondo, una verdura cruda, una verdura cotta, pane e dessert (normalmente frutta o yogurt o dolce casalingo).

Il contenuto nutrizionale medio di tali menù previsti per il pranzo è di 780 Kcal per i bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Per i bambini delle scuole che si avvalgono del servizio mensa è previsto che, nel caso di necessità mediche come intolleranze o allergie alimentari, essi possano godere di una dieta adatta alle loro esigenze. Pari considerazione è fornita a coloro che per motivi etico-religiosi richiedono un'attenzione speciale. In entrambi i casi Risto3, previa comunicazione dei genitori, fornisce diete inclusive, varie, sane e bilanciate. Nel 2023 l'incidenza delle diete personalizzate è pari al 16,9% rispetto al numero complessivo degli utenti del servizio.

Diversamente, per gli alunni delle classi superiori e per gli studenti delle università è previsto un menù a più portate, pertanto possono scegliere autonomamente fra diverse tipologie di piatto. Nonostante ciò, anche tali strutture vengono coinvolte nelle iniziative di sensibilizzazione alla "sostenibilità nel piatto" come la "green food week", ove viene proposto un menù a basso impatto ambientale, o la "giornata trentina", ove vengono proposte pietanze perlopiù locali e a "chilometro zero".

Il contenuto nutrizionale medio⁶ dei menù previsti per il pranzo è di 900 Kcal per i ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado e di 2.000 Kcal per gli studenti universitari.

⁶ Stimato in quanto la dieta non è fissa e quindi il contenuto nutrizionale varia a seconda delle scelte eseguite da ogni utente.

Menù aziendali

Nelle mense aziendali e nei ristoranti self i menù sono elaborati in considerazione del gradimento e delle richieste del cliente. L'utenza degli adulti può godere di una variabilità maggiore dei propri pasti attraverso la possibilità di scelta tra le varie portate, studiate comunque sulla base dei principi della sana alimentazione. Nella definizione delle linee guida di gestione della mensa, alcuni partner hanno richiesto la possibilità di avere stabilmente in menù delle alternative più "green" come opzioni vegetariane, oppure l'istituzione di giornate ad hoc per la valorizzazione del territorio e della sostenibilità.

Il contenuto nutrizionale medio⁶ dei menù previsti per un'utenza adulta è di 2.000 Kcal giornaliera.

Menù RSA e a domicilio

I consumatori più anziani dei prodotti preparati da Risto3 richiedono una ancor maggiore attenzione nella strutturazione dei menù, i quali vengono elaborati dalle dietiste dell'Ufficio sicurezza alimentare e dietetica con l'esigenza di rispondere alla duplice necessità di corretto apporto nutrizionale e non compromissione del gusto. Il piano dei pasti è in questo caso molto variabile per poter incontrare e conciliare le differenti esigenze che possono derivare sia da richieste specifiche delle strutture, sia dall'utenza che richiede il pasto a domicilio. In particolare, vengono elaborati menù alternativi pensati per supportare le più frequenti problematiche dell'anziano. Nel caso di problematiche mediche per cui è richiesta un'attenzione maggiore, le dietiste di Risto3 si recano presso la struttura per svolgere valutazioni e rispondere in maniera mirata alle esigenze specifiche.

Il contenuto nutrizionale medio⁶ dei menù previsti per i pasti serviti ad anziani nelle RSA⁷ è di 1.800 Kcal giornaliera.

SICUREZZA ALIMENTARE

Risto3 ha tra i suoi obiettivi imprescindibili quello di garantire il consumo di pietanze sicure e di qualità. La normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene alimentare è il Regolamento CE n. 852/2004 che norma tutte le attività di controllo e produzione del comparto alimenti, sia animali che vegetali. Tale regolamento prevede che chi produce, manipola, trasporta o distribuisce alimenti garantisca la sicurezza dei prodotti offerti ai suoi consumatori applicando procedure basate sui principi HACCP, un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti e basate sulla prevenzione anziché sull'analisi del prodotto finito. Risto3 ha definito i propri manuali di autocontrollo per la regolamentazione delle attività di produzione, manipolazione, trasporto e distribuzione alimenti, in base alle categorie di utenti individuate e alle caratteristiche della singola struttura. L'ufficio sicurezza alimentare e dietetica si occupa anche della formazione degli operatori per far sì che siano sempre formati in ottemperanza al Regolamento Europeo in materia e secondo le linee guida provinciali. La pianificazione di tale formazione avviene in modo ciclico su base annuale.

Alcune strutture gestite dalla Cooperativa sono certificate UNI EN ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare" e i medesimi principi di gestione e controllo sono estese a tutte le strutture, anche quelle non certificate.

In particolare, la gestione prevede una modalità standardizzata e disciplinata delle attività operative e di controllo su tutta la linea produttiva, dal ricevimento della materia prima alla somministrazione, attraverso procedure redatte sulla base dell'analisi dei rischi nell'ambito sicurezza alimentare e istruzioni operative. Per poter garantire la buona riuscita del sistema vengono organizzati corsi di formazione specifici e affiancamenti del personale operativo.

⁶ Stimato in quanto la dieta non è fissa e quindi il contenuto nutrizionale varia a seconda delle scelte eseguite da ogni utente.
⁷ Esclusi i pasti consegnati a domicilio.

Il rischio principale in cui può incorrere l'azienda in questo ambito è che a causa di errate procedure di lavorazione avvenga una proliferazione di microrganismi patogeni che potrebbero indurre malessere negli utenti.

Per questo l'ufficio sicurezza alimentare e dietetica offre una consulenza costante in materia di igiene e sicurezza alimentare a tutte le strutture interne di Risto3, oltre alla già citata funzione di predisposizione dei manuali di autocontrollo per le cucine ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004. A questa attività "core" vengono collegate altre attività funzionali alla prevenzione di tale rischio, quali:

1. predisposizione del piano analitico annuale delle analisi microbiologiche e chimiche in autocontrollo
2. predisposizione audit interni di controllo sulle strutture
3. gestione delle non conformità interne in materia
4. predisposizione del controllo infestanti

1. LE ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE IN AUTOCONTROLLO

L'ufficio sicurezza alimentare e dietetica si occupa del coordinamento delle attività di analisi, che vengono svolte da un laboratorio esterno accreditato. Annualmente Risto3 valuta e pianifica le analisi da fare in funzione ai risultati dei test eseguiti nell'anno precedente.

Nel 2023 sono state eseguite 1.014 analisi (erano 1.042 nel 2022 e 1.003 nel 2021). Nel 2022 e nel 2023 solo il 4% di analisi ha dato un risultato non conforme, in miglioramento rispetto all'anno 2021.

ANALISI DI LABORATORIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

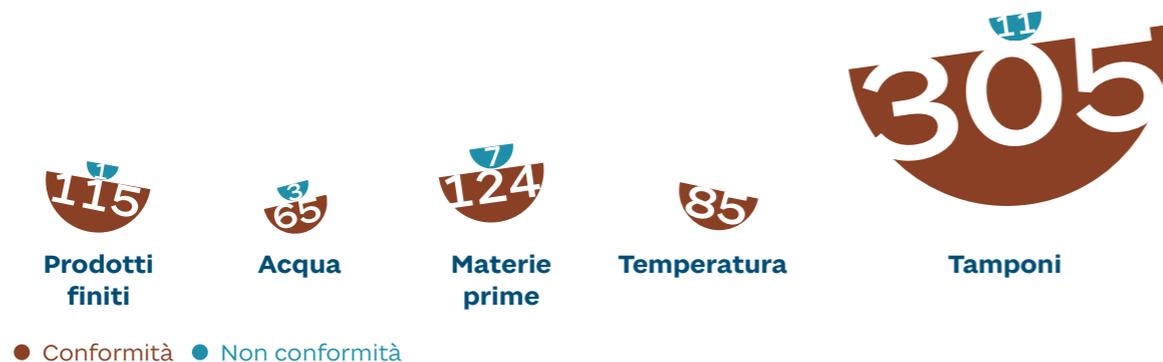


Le analisi di laboratorio per la sicurezza alimentare fanno parte di un piano annuale nell'ambito del quale Risto3 intende verificare anche le caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche dei prodotti alimentari lungo tutta la sua filiera, dalle materie prime fino alle pietanze finite. Di seguito si riporta una tabella riepilogativa delle analisi eseguite, con un focus sul settore scolastico per il quale i test risultano conformi al 97%; complessivamente la conformità dei test su tutte le aree di operatività della Cooperativa è al 96%.

Nel dettaglio, i test eseguiti sono relativi a:

- prodotti finiti, con il test di primi piatti, secondi piatti, contorni
- acqua, con il test di acqua di rete e acqua erogata da distributori
- materie prime, con il test di carni, latticini, ovoprodotti, pesce, frutta e verdura
- temperature, con il test della temperatura delle pietanze servite
- tamponi, con il test di igiene delle superfici di contatto e di lavoro degli alimenti

ANALISI DI LABORATORIO - RISTORAZIONE SCOLASTICA (2023)



ANALISI DI LABORATORIO - ALTRI SETTORI (2023)



2. AUDIT INTERNI DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE

L'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica nel 2023 ha svolto 94 audit interni, in linea con il 2022 (91 audit). Gli audit vengono svolti sulla base di check-list diversificate in base alla struttura da controllare, ovvero: strutture scolastiche, strutture certificate ISO 22000 e altre tipologie di strutture.

Tali check-list analizzano oltre 100 aspetti suddivisi in 5 diversi ambiti:

1. igiene dell'ambiente
2. igiene delle attrezzature
3. igiene del personale
4. gestione dei prodotti
5. procedure di lavorazione



Negli ultimi anni si è ritenuto opportuno potenziare gli audit rivolti al controllo della fase di distribuzione del pasto, creando, nello specifico per le mense scolastiche, un sistema di monitoraggio volto a verificare le caratteristiche organolettiche delle pietanze, il gradimento degli utenti e la gestione delle diete con restrizioni mediche.

A seguito della verifica vengono elaborati dei report di riepilogo corredati da un punteggio complessivo e un elenco delle non conformità e delle osservazioni. Si considera non conforme la voce rilevata con punteggio inferiore a 0,6 su 1,0.

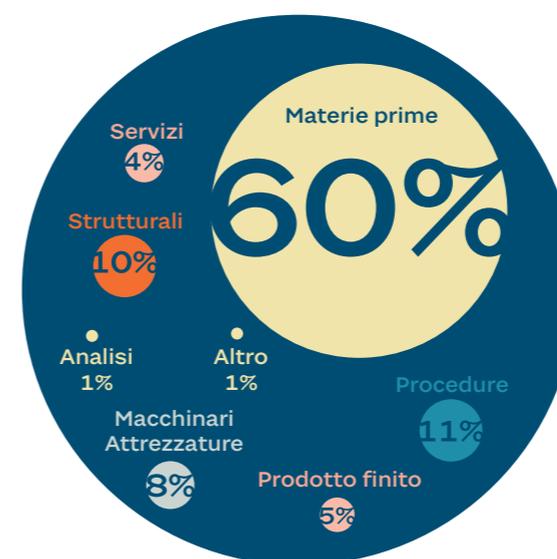
Nel 2023 sono stati svolti 94 audit alle strutture, suddivisi come riportato nel grafico. Nel corso degli audit otto strutture hanno riscontrato criticità per le quali è stata richiesta l'attuazione di misure correttive urgenti. Risto3 garantisce il monitoraggio delle attività nelle proprie strutture attraverso un sistema di audit programmati annualmente tenendo conto di vari parametri, tra cui, la tipologia di settore, il numero di pasti prodotti e il punteggio dell'audit precedente.

3. NON CONFORMITÀ INTERNE

A supporto delle attività di audit interno e per una più efficace gestione delle problematiche che emergono nelle strutture gestite da Risto3, la Cooperativa dispone di un processo di segnalazione e gestione di rilievi legati all'attività quotidiana.

Tali non conformità vengono rilevate mediante un sistema informatico a disposizione di ogni struttura e vengono gestite dall'Ufficio Non Conformità che provvede all'assegnazione all'ufficio competente, in base all'oggetto del rilievo.

I rilievi eseguiti nel corso del 2023 sono stati 4.560 distribuiti nelle categorie come riportato nel grafico. Più del 60% delle segnalazioni riguarda le materie prime, in particolare il processo di prenotazione e consegna dei prodotti. A seguire le segnalazioni relative alla non corretta gestione delle procedure (segnalazioni generate dagli audit interni dell'Ufficio sicurezza alimentare) e il funzionamento di macchinari e attrezzature e, tra le altre, vi sono state anche segnalazioni che sono state attribuite all'ufficio sicurezza alimentare e dietetica.



La gestione e la chiusura di ogni non conformità viene tracciata attraverso il gestionale aziendale. L'elaborazione periodica dei dati consente di individuare le principali criticità operative e di mettere in atto appositi piani di miglioramento.

VERIFICHE ISPETTIVE ESTERNE

L'attività di audit interno è funzionale, oltre che al mantenimento di standard qualitativi elevati, anche alla prevenzione di potenziali non conformità derivanti da verifiche ispettive esterne ufficiali, che nel 2023 sono state 94 (21 in più rispetto al 2022): 61 eseguite dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari e 33 eseguite dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri (NAS).

Tali verifiche hanno avuto un esito positivo per il 98,9% dei casi. Le non conformità registrate sono state per lo più generate da osservazioni e raccomandazioni dovute principalmente a questioni relative agli immobili in cui Risto3 opera, spesso non di proprietà. Soltanto un'ispezione ha generato una sanzione, tutte le altre sono state gestite tempestivamente con azioni correttive a seguito di prescrizione dell'ente ispettore.

Nel corso del 2023 sono state inoltre eseguite 37 ispezioni da parte di enti esterni di controllo incaricati dall'ente pubblico appaltante.

I PROGETTI DI RICERCA&SVILUPPO

Per raggiungere una standardizzazione di processo globale di produzione in Risto3, per garantire maggior controllo, qualità e sicurezza della pietanza somministrata, in occasione dell'introduzione di nuovi piatti proposti nei menù scolastici, è stato formato un team di ricerca e sviluppo formato da tecnologi alimentari e nutrizionisti che si occupa durante i mesi estivi di provare le ricette nuove eseguendo dei panel test, sia con i clienti che a livello interno.

Cosa contiene il piatto?

Risto3 gestisce le informazioni rilevanti per il consumatore tramite gli elenchi ingredienti. Ogni settore ha modalità differenti di consultazione degli ingredienti presenti nei piatti: per il comparto scolastico è attivo il sito www.menuscuole.it che riporta le ricette per ogni piatto proposto in modo da fornire totale trasparenza ai consumatori/fruitori del servizio, mentre il sito www.ioristoqui.risto3.it è la fonte dove vengono messe a disposizione gli ingredienti degli altri settori.

I ricettari sono aggiornati e disponibili per ogni struttura attraverso l'utilizzo di un'interfaccia un software per la gestione della dietetica. Costituisce un obiettivo aziendale digitalizzare e rendere fruibili digitalmente le ricette per tutte le tipologie di struttura di Risto3.

Comunicazione, educazione e lotta allo spreco alimentare

Le attività umane nei secoli scorsi hanno operato nell'illusione per cui il consumo sfrenato delle risorse non fosse tema a cui porre attenzione, sostenendo di poter agire senza alcuna responsabilità nei confronti di comunità, persone ed ambiente. Negli anni, quindi, potendo vantare un Pianeta ricco ed abbondante, è stato di fatto lasciato ampio spazio a comportamenti negligenti e a sprechi superflui, rivelandosi anni più tardi costosi, sia in termini monetari che ambientali.

Negli ultimi decenni, la coscienza collettiva è mutata, prendendo consapevolezza della limitatezza delle risorse.

Numerose sono le strade che sono state aperte per la diffusione di un comportamento più consapevole e rispettoso, a seguito anche dell'adozione a livello europeo di politiche volte alla promozione sostenibilità come filosofia base dell'agire comune, cominciando così il percorso per scardinare il modello di consumo irresponsabile precedentemente assunto.

In tale quadro socioeconomico, anche il settore della ristorazione collettiva è stato colpito da queste mutazioni, dovendo allargare il proprio campo d'azione affinché il proprio modello di business abbia un approccio più etico e sostenibile. La responsabilità sociale e ambientale è per Risto3 un tema centrale della propria strategia: scegliendo di abbracciare questi cambiamenti, la Cooperativa ha deciso di impegnarsi attivamente nella lotta contro l'incuria nell'utilizzo delle risorse attraverso la messa in atto un programma di formazione sui temi dell'educazione alimentare e della lotta allo spreco, mirando ad ottenere un bacino di consumatori consapevoli e sensibili che possano, anche tramite questi percorsi, diventare parte attiva del cambiamento.

Parallelamente Risto3 è parte attiva della lotta allo spreco alimentare partendo da una pianificazione il più attenta possibile dei volumi di materia prima da acquistare, delle modalità di lavorazione delle materie prime e della quantità di porzioni da preparare. Inoltre, la società partecipa a iniziative di recupero delle fisiologiche eccedenze di cibo cotto, cercando quindi di contenere il più possibile lo scarto.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Per educazione alimentare si intendono tutte quelle attività di informazione e prevenzione volte ad incentivare i consumatori a sviluppare adeguate abitudini alimentari e a condurre uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente, in virtù di principi di etica, stagionalità, interculturalità e territorialità. In particolare, Risto3 ha intrapreso diverse azioni al fine di promuovere una cultura dell'alimentazione consapevole del legame cibo-salute, adeguando la formazione alle differenti fasce d'età e categorie di utente delle lezioni.

La maggior parte dell'attività viene svolta con i bambini e ragazzi delle scuole alternando a lezioni frontali, attività laboratoriali, lavori di gruppo e attività ludiche svolte con utilizzo di Tecnologie Informatiche per la Comunicazione (TIC), essenziali per aprire a diverse dinamiche di pensiero, modalità di apprendimento e condivisione.

Con riferimento alle attività svolte nelle scuole, annualmente l'ufficio sicurezza alimentare e dietetica aggiorna l'offerta del panel di lezioni offerte per ogni fascia d'età e diffonde la propria brochure a tutte le Comunità di Valle, che a loro volta coinvolgeranno gli insegnanti delle scuole per la scelta del tipo di intervento fino ad esaurimento delle ore di formazione disponibili per l'anno scolastico di riferimento.

Risto3, in partnership con le Comunità di Valle, si assicura che vi sia un'adeguata rotazione degli istituti che fruiscono di tale formazione e quindi che tutti i bambini e ragazzi delle scuole abbiano la possibilità di essere coinvolti e informati.

Le iniziative di educazione alimentare sono rivolte anche ad utenti adulti, sia genitori degli alunni sia terzi. Risto3, infatti, su richiesta delle Comunità di Valle o di altri clienti o partner organizza progetti di educazione alimentare, nonché serate informative aperte alla cittadinanza personalizzate, i cui argomenti e format sono definiti ad hoc in conformità alle esigenze e obiettivi del richiedente.

Tra i temi più comunemente trattati nel corso di questi incontri si annoverano la scarsità delle risorse, il benessere delle persone, la stagionalità, il territorio e la sostenibilità, cercando di aumentare la coscienza individuale e collettiva sul tema del rapporto trasversale del cibo con salute, movimento, società, storia, geografia, antropologia e cultura.

Obiettivi dei progetti di educazione alimentare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute così da sviluppare, già negli utenti più giovani, una coscienza alimentare individuale e collettiva
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, della tradizione e del territorio
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società
- promuovere un'educazione alimentare trasversale sugli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, sociali e antropologici legati al rapporto con il cibo
- promuovere un concetto di qualità complessiva del cibo, che includa la sicurezza, la sostenibilità, l'etica, la stagionalità, l'interculturalità e la territorialità

Utenti coinvolti nei progetti

- Alunni delle scuole
- Genitori degli alunni delle scuole
- Clienti e partner di Risto3 che ne fanno richiesta

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Lo spreco alimentare è un fenomeno che racchiude all'interno del suo significato un mal utilizzo delle risorse, tanto preziose quanto scarse che, se non accuratamente trattate rischiano di essere progressivamente sprecate nel corso della filiera di produzione alimentare. La prevenzione, la formazione e un attento efficientamento dell'utilizzo delle risorse, un personale erudito e un'utenza sensibile, fanno sì che sia resa possibile l'analisi e lo scardinamento di questo sistema in nome di un nuovo modello che porti con sé impatti positivi di tipo ambientale, economico e sociale.

Risto3 nel corso degli anni si è fatta parte attiva di questo cambiamento e partecipa in prima linea con due iniziative per il contrasto allo spreco delle eccedenze alimentari di cibo già pronto, oltre ai vari interventi di formazione riportati nel paragrafo successivo.

Too Good To Go

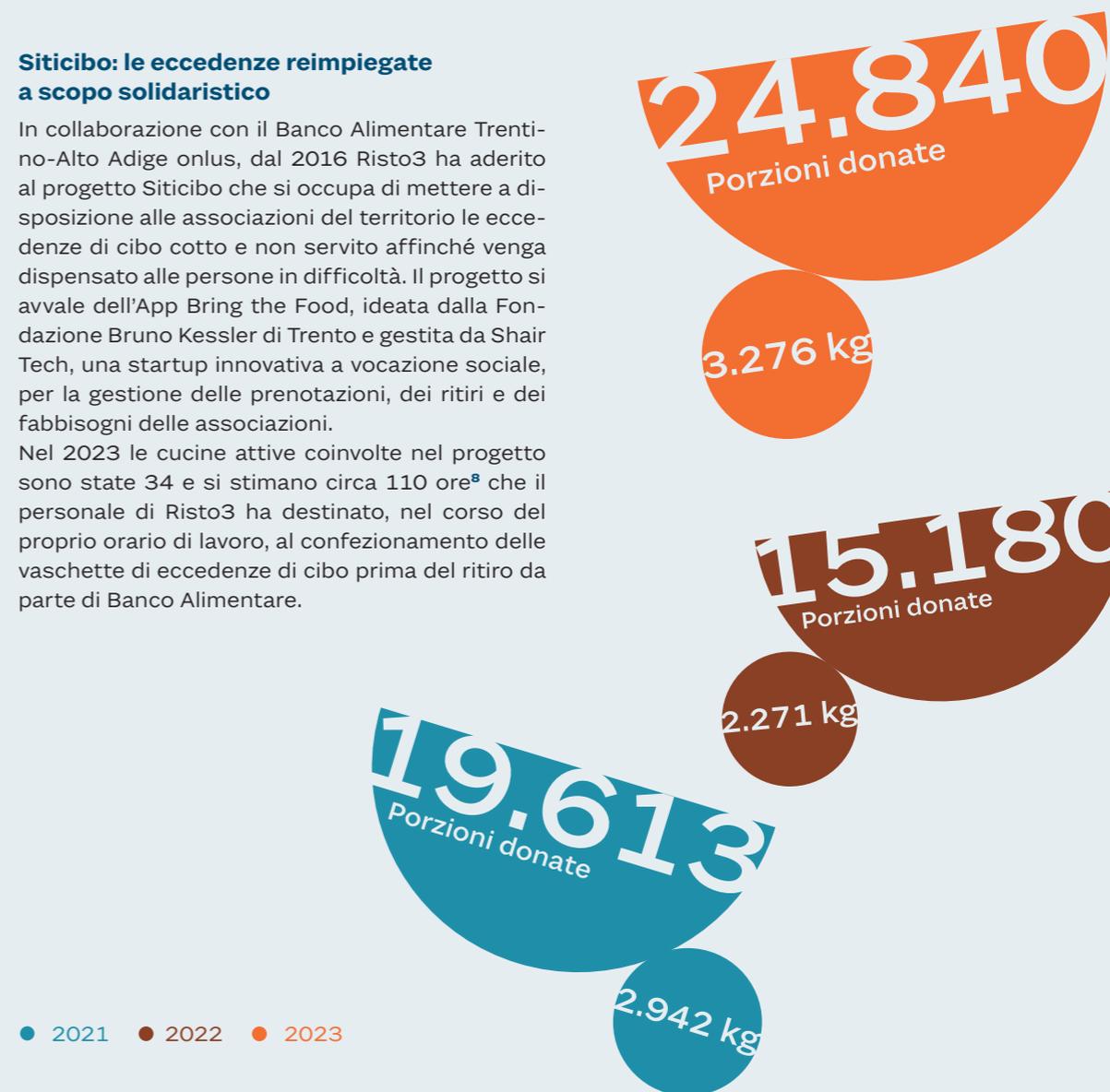
Tra le collaborazioni più significative nella lotta contro lo spreco alimentare si segnala quella con Too Good To Go, la nota piattaforma impegnata nell'ambito del recupero del cibo in esubero che permette a chi fosse interessato, di acquistare il cibo avanzato ad un prezzo forfettario. Risto3, già da alcuni anni, ha aderito a questo progetto in cinque ristoranti self e da ottobre 2023 anche in due mense interaziendali, prevedendo che per ogni struttura vengano vendute, salvo mancanza di disponibilità di prodotto, fino ad un massimo di tre Magic Box Grandi del valore formale di € 14,99/cad. I prodotti che vengono inseriti all'interno delle Magic Box possono essere eccedenze alimentari del giorno o prodotti confezionati prossimi alla scadenza.

Nel corso del 2023 sono state erogate tramite l'iniziativa 3.583 Magic Box Grandi che contengono più porzioni di cibo ciascuna. La risonanza sulla piattaforma è stata di 1,8 milioni di visualizzazioni e la soddisfazione complessiva degli utenti è di 4,47 su 5.

Siticibo: le eccedenze reimpiegate a scopo solidaristico

In collaborazione con il Banco Alimentare Trentino-Alto Adige onlus, dal 2016 Risto3 ha aderito al progetto Siticibo che si occupa di mettere a disposizione alle associazioni del territorio le eccedenze di cibo cotto e non servito affinché venga dispensato alle persone in difficoltà. Il progetto si avvale dell'App Bring the Food, ideata dalla Fondazione Bruno Kessler di Trento e gestita da Shair Tech, una startup innovativa a vocazione sociale, per la gestione delle prenotazioni, dei ritiri e dei fabbisogni delle associazioni.

Nel 2023 le cucine attive coinvolte nel progetto sono state 34 e si stimano circa 110 ore⁸ che il personale di Risto3 ha destinato, nel corso del proprio orario di lavoro, al confezionamento delle vaschette di eccedenze di cibo prima del ritiro da parte di Banco Alimentare.



● 2021 ● 2022 ● 2023

⁸ Misurate in FTE (full-time equivalent).

Food Rules

Durante tutto il corso dell'anno Risto3, in collaborazione con Shair Tech e Banco Alimentare Trentino, ha promosso "Food Rules", un progetto finanziato dall'Unione Europea che vede come destinatarie le mense universitarie. La ristorazione collettiva è sicuramente un settore che potenzialmente può generare numerosi scarti, pertanto, in prospettiva di miglioramento e del raggiungimento di una consapevolezza dei fruitori di questi servizi, ci si è posto come obiettivo l'individuazione di pratiche e metodologie per la riduzione degli sprechi. Il progetto è svolto in due fasi e vedrà il suo completamento nell'anno 2024.

La prima fase del progetto, infatti, consiste nel misurare gli scarti in cucina e gli avanzi nei piatti: questi dati vengono poi sistematicamente registrati per permettere una successiva elaborazione che consenta a Risto3 di attivare delle misure per ridurre il volume prodotto.

La seconda fase del progetto coinvolge invece gli utenti dei punti ristorativi che saranno sensibilizzati rispetto alle quantità di cibo richiesto: tutto il cibo che resta all'interno delle teglie può essere donato a Banco Alimentare per arrivare nelle case di chi ne ha bisogno.

Tale iniziativa ha visto coinvolto in prima linea il personale di cucina per la misurazione degli scarti a cui sono state somministrate 60 ore⁹ di formazione metodologica sull'approccio alla misurazione degli scarti. Nell'anno 2023 le ore complessivamente dedicate dal personale interno per la prima fase di tale progetto sono 1.256⁹, a cui si aggiungono euro 9.500 di spese legate alla redazione del materiale informativo e alla promozione dell'iniziativa. L'iniziativa è stata promossa tramite post sui canali social, articoli sul blog aziendale, materiale informativo esposto nelle mense ed interventi in rubriche televisive del territorio. Si stima che siano state esposte a tale progetto di sensibilizzazione quasi 30.000 persone. A seguito della divulgazione del progetto hanno espresso il proprio interesse ad aderire all'iniziativa un'azienda cliente e una scuola superiore in cui è già attivo il servizio mensa.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA ALLO SPRECO: I PROGETTI DI FORMAZIONE 2023

Di seguito si riportano i principali progetti formativi organizzati e gestiti dall'ufficio sicurezza alimentare e dietetica che hanno visto la luce nel corso del 2023.

PROGETTI IN COLLABORAZIONE CON CLIENTI E PARTNER

SERATE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E PROGETTI PER LA COMUNITÀ

Nel corso del 2023 sono stati organizzati n.8 eventi di sensibilizzazione aperti alla cittadinanza e che hanno visto coinvolte 180 persone sul territorio Trentino:

- n.1 serata "**Cucinare senza sprecare**" in collaborazione con Distretto Family Valle Laghi, una serata di cucina con i genitori per la preparazione di pietanze sostenibili
- n.1 Serata con Arcobaleno Basket: **la nutrizione e lo sport nei bambini**
- n.2 incontri presso Amalia Guardini cooperativa sociale: **il cibo e l'educazione alimentare**
- n.1 "**Gusta lo sport**": un incontro sul benessere di bambini e ragazzi, tra cibo e sport
- n.1 serata "**Obiettivo zero spreco**" in collaborazione con Comunità Rotaliana: dialogo sullo spreco alimentare con le associazioni di recupero cibo del territorio

⁹ Misurate in FTE (full-time equivalent).

- n. 1 serata "**Il benessere parte dalla tavola**" in collaborazione con Distretto Family Valsugana: dialogo sulla sostenibilità e sull'aspetto sociale dell'agricoltura
- n.1 talk "**We play for the future**" all'interno dell'evento Poplar, un dialogo sulla sostenibilità con la testimonianza del capitano di Aquila Basket.

Tali progetti hanno visto il coinvolgimento del personale interno per 80 ore⁹ di gestione dell'iniziativa e 30 ore di formazione.

Obiettivo zero spreco

Risto3 ha realizzato in collaborazione con la Comunità della Piana Rotaliana ha realizzato una serata di divulgazione denominata "Obiettivo zero spreco", a cui la popolazione era invitata ad incontrare alcuni esperti chiamati a raccontare l'impatto della alimentazione sull'ambiente e le strategie per ridurre l'impatto ambientale, riducendo gli sprechi.

Nutrire Trento

Nutrire Trento è un progetto nato nel 2017 come risultato di una collaborazione tra Comune e Università di Trento, insieme a produttori, categorie economiche, ricercatori, professionisti, scuole, gruppi e associazioni di cittadini e stakeholders in generale di cui anche Risto3 fa parte. Il progetto è finalizzato a:

- **promuovere un consumo più consapevole;**
- **sensibilizzare a una produzione più sostenibile;**
- **accorciare le distanze tra produttore e consumatore, tra città e campagna.**

L'obiettivo di questo tavolo di lavoro è un progetto culturale che vuole sensibilizzare la cittadinanza a una maggiore attenzione verso la sostenibilità agroalimentare e ambientale, creando una situazione di libero confronto tra esperienze e visioni attorno al cibo, con l'obiettivo di affrontare le sfide dell'agricoltura per il futuro del pianeta.

PROGETTI RIVOLTI AI GENITORI DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE

Cene per le mense scolastiche della Comunità di Vallagarina

Risto3 ritiene fondamentale far conoscere il servizio di ristorazione ai genitori degli alunni, affinché i messaggi di educazione alimentare che vengono promossi nelle scuole possano giungere anche nelle tavole delle case degli studenti, veicolando tramite la comunicazione la coscienza collettiva. In particolare, queste cene sono svolte con la collaborazione della Comunità di Valle e permettono ai genitori di prendere conoscenza delle mense, le loro caratteristiche strutturali e organizzative, gli aspetti dietetici e i principi con cui sono costituiti i pasti, consentendo anche l'assaggio delle preparazioni.

Nel corso del 2023 sono state coinvolte 160 persone nel corso delle 12 cene svolte in 4 giornate differenti, per un impegno totale di 40 ore¹⁰ del personale interno aziendale.

Posate e Matite

Posate e Matite è il magazine scolastico destinato ai genitori degli alunni delle scuole che hanno una mensa gestita da Risto3. Il periodico è destinato ad essere un punto di riferimento per l'educazione

¹⁰ Misurate in FTE (full-time equivalent).

alimentare, svolgendo in questo modo il ruolo di promotore di adeguate abitudini alimentari, per fornire ai genitori un valido supporto per crescere “piccoli consumatori responsabili”. Gli utenti sono resi partecipi delle iniziative intraprese da Risto3, dalla gestione delle diete per le diverse tipologie di consumatori, ad alcune curiosità in merito alla salute alimentare.

Nel corso del 2023 sono state pubblicate due edizioni del periodico per un totale di 50.000 copie distribuite a 25.000 famiglie.

PROGETTI RIVOLTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE

Benvenuti Primini

Annualmente gli alunni della Bassa Valsugana e del Tesino, della Piana Rotaliana, di Trento, Alto Garda e di Ledro, che è previsto comincino la classe prima elementare, insieme ad un loro genitore, sono invitati a visitare la mensa. L'iniziativa è proposta dalla Comunità di Valle di riferimento e permettono ai futuri fruitori di conoscere il servizio potendo assaggiare alcune preparazioni proposte dalla mensa. L'iniziativa fa conoscere ai genitori i principi alimentari seguiti in mensa, in modo da poter costruire anche assieme a loro un percorso educativo scuola-casa coerente per la generazione futura.

Nel corso del 2023 sono stati svolti 17 interventi di accoglienza della durata di circa due ore ciascuno a favore di 1.560 persone. Il personale interno ha dedicato 68 ore¹¹ al progetto.

Incontri di educazione alimentare

Durante il corso dell'anno scolastico sono stati effettuati diversi interventi nelle scuole rivolti in particolare agli alunni delle elementari e medie, con durata variabile di una o due ore. I progetti specifici, di seguito nel dettaglio elencati, sono studiati a seconda dell'età del target a cui si rivolgono anche al fine di stimolare la partecipazione attiva dei ragazzi e la loro responsabilizzazione. Tali progetti toccano diverse tematiche quali: la stagionalità, la dieta sana e bilanciata, i nutrienti degli alimenti, l'importanza dei pasti e il loro bilanciamento, la piramide dell'alimentazione “sostenibile”, il ciclo di vita del cibo.

Al termine degli incontri, affinché possa essere offerto un servizio sempre aggiornato ed efficiente, viene somministrato ai docenti un questionario per la valutazione del servizio.

Nel corso del 2023 sono state svolte 106 ore di formazione nell'ambito di questa iniziativa, su 40 giornate e sono stati raggiunti 1.200 studenti a cui ad ognuno è stato distribuito un foglio di riepilogo e/o gioco per prolungare l'impatto dell'iniziativa anche dopo il termine della stessa.

Le ore destinate dal personale interno all'iniziativa sono circa 200 e si riferiscono sia alle ore di lezione e trasferita sia a quelle di studio e preparazione degli interventi e del materiale divulgativo.

Progetto 1 – Cosa ti frutta in testa?

Target: bambini delle classi 1^a-2^a delle scuole primarie.

Durata intervento: un'ora.

¹¹ Misurate in FTE (full-time equivalent).

Obiettivi:

- saper riconoscere i principali tipi di frutta e verdura;
- associare frutta e verdura alla loro stagione e sapere cosa significa “sostenibilità”;
- saper riconoscere frutta e verdura in base al colore, distinguendone proprietà e benefici per la salute;
- incrementare il consumo di frutta e verdura a cinque porzioni al giorno di colori diversi, a partire dalla prima colazione e dallo spuntino di metà mattina a scuola.

Progetto 2 – Ciak...(col)azione!

Target: bambini delle classi 2^a delle scuole primarie.

Durata intervento: un'ora.

Obiettivi:

- conoscere l'importanza del consumo di una prima colazione adeguata e bilanciata, per ottimizzare le performance quotidiane e preservare la salute futura;
- sapere riconoscere, di fronte alla vastissima offerta, i prodotti migliori da scegliere per una colazione sana, per stimolare a compiere scelte alimentari consapevoli e varie;
- conoscere gli svantaggi che derivano dall'assenza di colazione a breve e lungo termine.

Progetto 3 – io mangio sostenibile

Target: ragazzi delle classi 4^a delle scuole primarie.

Durata intervento: due ore.

Obiettivi:

- conoscere e costruire la “piramide alimentare” e la corrispondente “piramide dell'alimentazione sostenibile”;
- conoscere il ciclo produttivo di un alimento ed elencare le varie “tappe” dove il cibo viene sprecato prima di arrivare sulla nostra tavola;
- conoscere i concetti di “impronta di carbonio”, “impronta idrica” e “impronta ecologica” legati alla produzione alimentare;
- prendere coscienza del problema degli sprechi alimentari e mettere in pratica delle azioni per contrastare in prima persona tale tendenza.

Progetto 4 – io spreco zero –

in collaborazione con “Banco Alimentare Onlus”

Target: ragazzi delle classi 2^a delle scuole secondarie di I grado.

Durata intervento: due ore.

Obiettivi:

- prendere coscienza del problema degli sprechi alimentari e mettere in pratica delle azioni per contrastare in prima persona tale tendenza;
- conoscere le “cifre” dello spreco alimentare nel mondo e in Italia e il progetto di Banco Alimentare nelle Scuole;
- conoscere il ciclo produttivo di un alimento ed elencare le varie “tappe” dove il cibo viene sprecato prima di arrivare sulla nostra tavola;
- conoscere i concetti di “impronta di carbonio”, “impronta idrica” e “impronta ecologica” legati alla produzione alimentare.

Attenzione al territorio e alla comunità

Per Risto3 instaurare delle connessioni stabili e durature con il territorio di provenienza è parte integrante della propria filosofia di gestione del business, credendo fermamente nel reciproco beneficio generato dalla creazione di rapporti virtuosi.

Tale legame parte dalla scelta dei fornitori, perlopiù appartenenti ad una filiera corta che permette la consegna dei prodotti in giornata. Una catena di fornitura corta permette, oltre che di avere prodotti più freschi, anche di movimentare meno le merci e questo ha significativi impatti in termini di contenimento delle emissioni nel settore della logistica. Costituisce un obiettivo aziendale mappare gli spostamenti delle merci in ingresso e dei pasti in uscita, al fine, in un secondo step di arrivare alla quantificazione delle emissioni alla logistica in ingresso e in uscita.

Per Risto3, quindi, la selezione dei fornitori è un aspetto fondamentale sia per questioni di sostenibilità socio-ambientale sia per garantire la qualità del servizio offerto ai propri clienti e il rispetto dei più alti standard prestazionali di settore, per i quali l'azienda possiede le certificazioni. Tutti i fornitori sono selezionati e qualificati in base a criteri definiti che si basano su:

- **affidabilità:** qualità del prodotto, consegne puntuali e corrette, rispetto di contratti e accordi
- **possesso di requisiti tecnico professionali** (per erogazioni di servizi specifici)
- **flessibilità organizzativa:** adattabilità immediata a ordinazioni speciali o a variazioni della quantità, capacità di magazzinaggio e scorte sufficienti
- **territorialità:** preferibilità per prodotti e materie prime provenienti dalla Provincia Autonoma di Trento
- **condizioni contrattuali:** prezzo, condizioni di consegna
- **specifiche di prodotto:** qualità, assortimento, servizio alla clientela
- **caratteristiche specifiche del fornitore:** posizione sul mercato e capacità di fornire il servizio richiesto ed il possesso di certificazioni di qualità, ambientali e di sicurezza ed etiche nonché specifiche di settore (es. ISO 45001, EMAS, ISO14001, ISO22000).

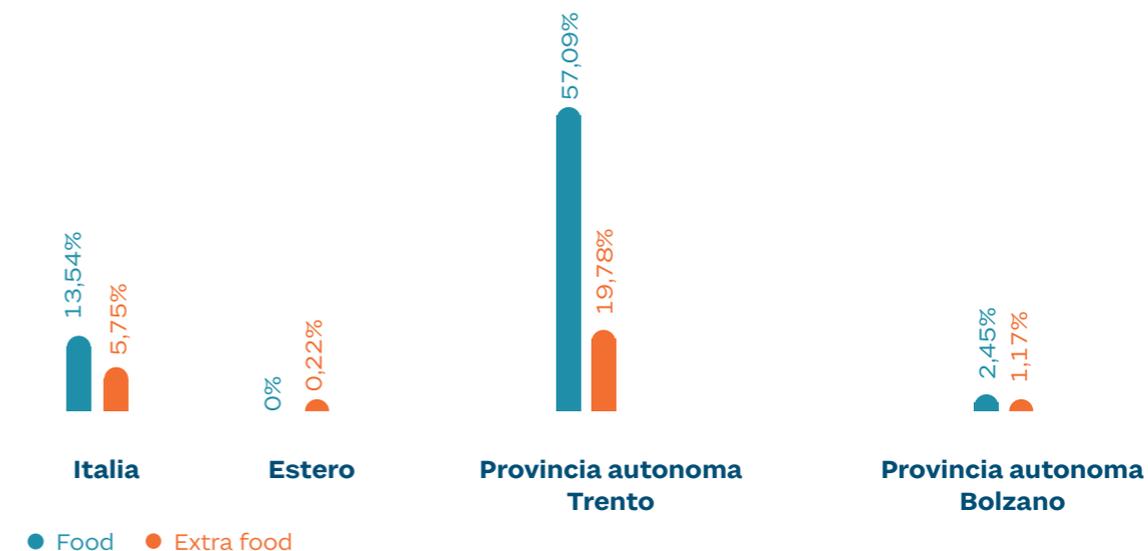
Il processo di qualifica avviene a cura dell'Ufficio Acquisti.

I fornitori risultano qualificati se raggiungono un punteggio pari o superiore a 50 al termine del processo di identificazione. Ad oggi nel settore extra-food la media dei punteggi ottenuti dai fornitori di Risto3 è pari a 83,91 su 100; nel settore food il punteggio medio di qualifica per l'anno 2023 è pari a 79 su 100, con un calo di 4,54 punti rispetto all'anno precedente dovuto alla diminuzione del punteggio di qualifica di un fornitore. I fornitori del Food qualificati coprono il 92% del fatturato di tale settore.

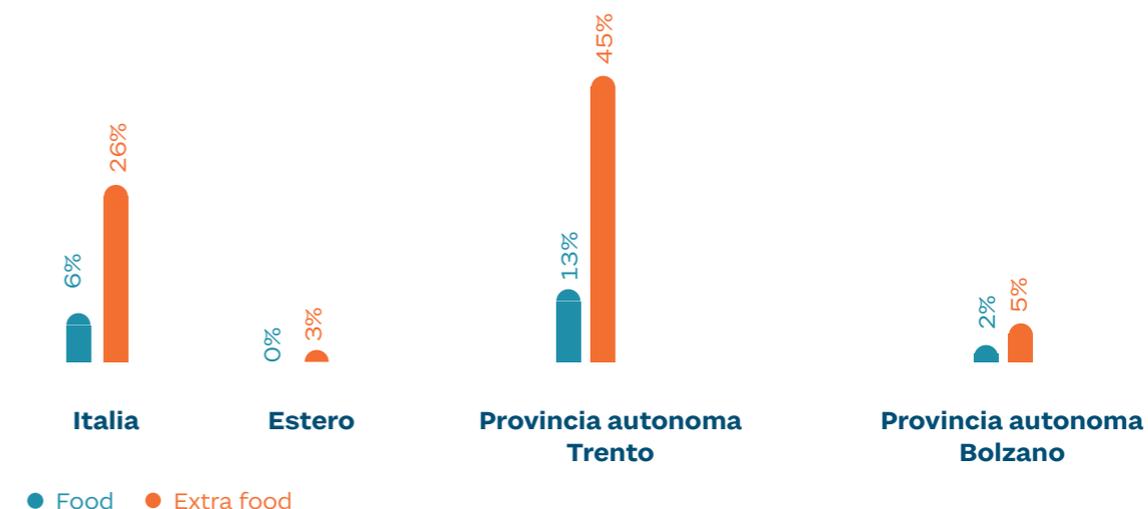
Nel 2023 Risto3 ha intrattenuto rapporti con oltre 640 fornitori, il 58% dei quali ha sede in territorio Trentino e la proporzione di spesa relativa a quest'ultimi è pari al 77% del totale degli acquisti. Nel dettaglio il 63% del totale dei fornitori food, che nel 2023 ammontano a 135, proviene dalla Provincia autonoma Trento e la proporzione di spesa nei confronti di questi ultimi è pari al 78% del totale delle uscite per acquisti di cibo e pari al 57% degli acquisti di Risto3. Il volume totale di acquisti per l'anno 2023 è pari a € 29.832.085 al netto di IVA, dei quali il 73% rappresenta l'ammontare destinato agli acquisti food nell'anno di riferimento. La proporzione di spesa verso fornitori qualificati è del 92%.

Dai grafici di seguito riportati si può notare come il numero di fornitori extra-food sia molto più elevato, ma la proporzione di spesa verso fornitori del comparto food sia maggiore e come la proporzione di spesa riservata a questi ultimi sia in gran parte concentrata nella Provincia Autonoma di Trento.

% FATTURATO PER SEDE DEL FORNITORE - ANNO 2023



N° DI FORNITORI PER AREA GEOGRAFICA



Negli anni la Cooperativa ha deciso di essere parte attiva del territorio, dando il proprio sostegno alla comunità tramite investimenti che hanno visto coinvolte in particolare le associazioni sportive locali, in nome del vincente binomio di corretta alimentazione e movimento per uno stile di vita sano. Collateralmente, in tempi recenti Risto3 ha colto l'opportunità di avvicinarsi a partner che fossero riconosciuti sul territorio per la loro attenzione alla sostenibilità, potendo in questo modo generare un impatto divulgativo ancor più significativo. Inoltre, Risto3 ha da sempre voluto dimostrare la sua sincera dedizione al sostegno del territorio e della sua comunità anche scegliendo di partecipare a numerosi eventi di promozione socio-culturale, realizzando progetti di divulgazione della cultura del rispetto per l'ambiente, partecipando attivamente a progetti di tipo solidaristico e contribuendo anche con donazioni e organizzazioni di raccolte fondi. Nel dettaglio gli investimenti della Cooperativa volti allo sviluppo e sostegno del territorio e della comunità locale, nonché di promozione dello sport e della vita sana che per l'anno 2023 ammontano a € 41.100 (oltre il 60% in più rispetto al 2022), sono inquadrabili in quattro macroaree di intervento, per ciascuna delle quali si riportano le principali iniziative svolte.

SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ SOCIALI

- Due raccolte fondi a supporto di progetti di promozione della cultura musicale in partnership con Fondazione Hospice Trentino Onlus e di inclusione sociale in collaborazione con la Cooperativa Amalia Guardini;
- Un contributo per il sostegno di uno sportello psicologo promosso dall'Associazione Diabete Giovanile del Trentino;
- Una partnership per una cena di beneficenza in collaborazione con Aquila Basket;
- Varie iniziative aperte alla comunità di "distribuzione delle eccedenze a persone bisognose".

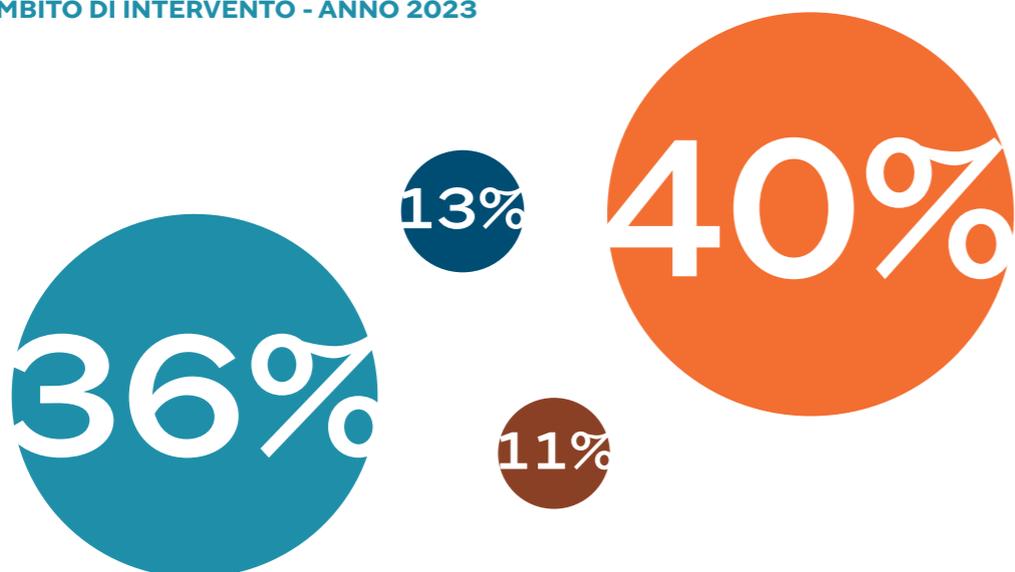
CULTURA, ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E RICERCA

- Partner al Poplar Festival - Università di Trento;
- Promozione della raccolta fondi per la ricerca presso la Marcialonga in collaborazione con LILT.

SPORT, TEMPO LIBERO E AGGREGAZIONE

- Partner di Trento Calcio Femminile ASD e AC Trento 1921; erogazione di un contributo per la realizzazione di camp estivi e corsi per bambini organizzati in Trentino;
- Supporto all'acquisto di un minibus per un'associazione sportiva locale; collaborazione con Arcobaleno Basket per la promozione dello sport nelle scuole; partner dell'Aquila Basket Earth Day e partner delle Feste Vigiliane.

INIZIATIVE RIVOLTE ALLA COMUNITÀ PER MACRO-AMBITO DI INTERVENTO - ANNO 2023



- Supporto alle attività sociali
- Cultura, attività di formazione e ricerca
- Promozione del territorio e delle realtà economiche
- Sport, tempo libero e aggregazione

PROMOZIONE DEL TERRITORIO E DELLE REALTÀ ECONOMICHE

Partner di SAT e promotore di un progetto condiviso di sensibilizzazione e rispetto della montagna.

SAT – Eco di Montagna

Risto3 ha presentato a dicembre 2023 "Eco di montagna" in collaborazione con SAT, un progetto di tutela ambientale, al fine di sensibilizzare la comunità sul tema del rispetto della montagna e del suo ricco patrimonio di biodiversità. Il progetto proseguirà anche nel 2024, e tra le varie attività organizzate, spicca la presentazione di un calendario con dodici pillole, una per mese, per un comportamento responsabile e proattivo nei confronti dei territori montani. Al progetto è stato legato anche il tradizionale regalo di Natale per i clienti: un terrarium – piccolo ecosistema in vaso.

Aquila Basket Earth Day

La società sportiva Aquila Basket Trento promuove ogni anno diverse attività, che culminano in occasione dell'Earth Day, con l'obiettivo di incentivare l'attività sportiva e comportamenti sostenibili. L'iniziativa promossa per l'anno 2023 è stata "A Tree for a Three" e riguardava il rimboscamento del Monte Bondone per cui ad ogni "tripla" segnata in campo nel corso della stagione, veniva piantato un albero. L'evento si è concluso con una caccia al tesoro cittadina di nove tappe con un canestro l'una: a chi completava l'intero percorso veniva emesso un certificato di piantumazione di un albero. Risto3 oltre ad essere partner dell'evento, si è occupata di organizzare laboratori di educazione alimentare presso il village che era stato allestito per il pre-partita.

LILT – Marcialonga Stars

Risto3 sostiene l'associazione LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Trento tramite l'appuntamento annuale dell'evento "Marcialonga Stars", una gara non competitiva di sci di fondo e di racchette da neve nata come evento collaterale alla nota "Marcialonga" e organizzato per una raccolta fondi in favore dell'associazione partner. Marcialonga Stars si propone come strumento di diffusione e sensibilizzazione anche nell'universo sportivo delle tematiche legate all'attività fisica come prevenzione delle malattie.

La Governance di Risto3

I temi materiali:

- Crescita economica e condizioni lavorative dignitose

SDGs



Organi di amministrazione e controllo

Risto3 è una Società Cooperativa di produzione e lavoro a mutualità prevalente.

Nello svolgimento della propria attività, Risto3 si avvale prevalentemente delle prestazioni lavorative dei propri soci, i quali intendono perseguire, tramite la gestione in forma associata, continuità di occupazione e le migliori condizioni economiche, sociali e professionali.

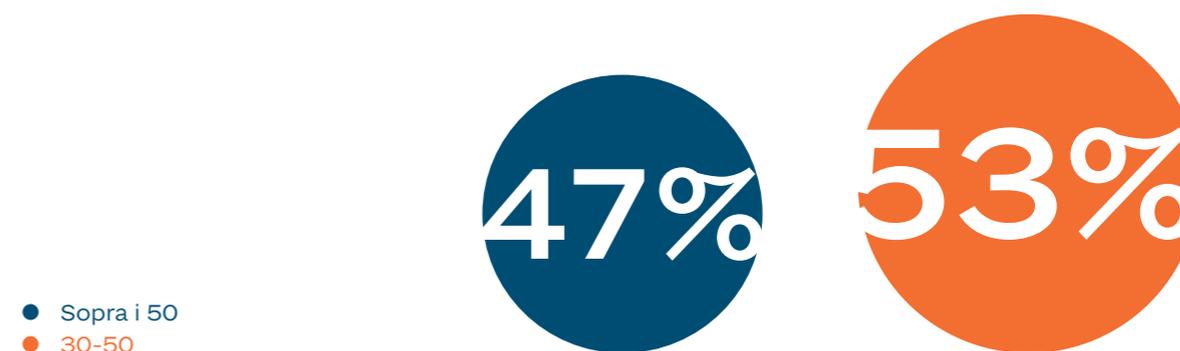
La governance della Società Cooperativa è fondata sulla costante interazione tra i due principali organi di governo: l'Assemblea dei Soci e il Consiglio di Amministrazione, rinnovato nelle cariche a maggio 2023 e che resterà in carica per il triennio 2023-2026.

Il Consiglio di Amministrazione è investito dei più ampi poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione della Cooperativa e ha mandato triennale. Eletto dall'Assemblea dei Soci, si compone di 15 membri. Al suo interno vengono nominati il Presidente e i Vicepresidenti che lo coadiuvano. Il Consiglio di Amministrazione attualmente in carica è composto per oltre il 50% da consiglieri con meno di 50 anni in maggioranza donne (53% del totale). Tutti i membri del Consiglio di Amministrazione sono soci lavoratori e pertanto operativi direttamente in diverse aree della Cooperativa. Il Consiglio di Amministrazione per composizione è rappresentativo dell'organizzazione in termini di aree di business. Nel 2023 il Consiglio di Amministrazione si è riunito 16 volte con un tasso di partecipazione dell'87%.

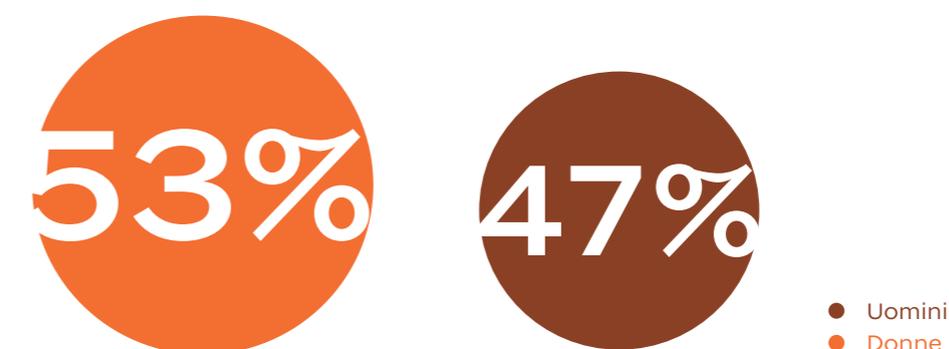
I COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Presidente	Camilla Santagiuliana Busellato
Vicepresidente	Andrea Cecco
	Tatiana Baldessari Gabriele Boninsegna Martina Cagol Cristian Candioli Daniele Ciresa Angelina Corsi Maura Dapreda Donatella Eccheli Daniela Girardi Stefano Magri Maja Minuz Guerrino Simonetti Mirko Vaccaro

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER FASCIA D'ETÀ



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE



GLI ORGANI DI CONTROLLO

Gli organi di controllo sono il Collegio Sindacale, la Società di revisione e l'Organismo di Vigilanza istituito ai sensi del D. Lgs. 231/2001.

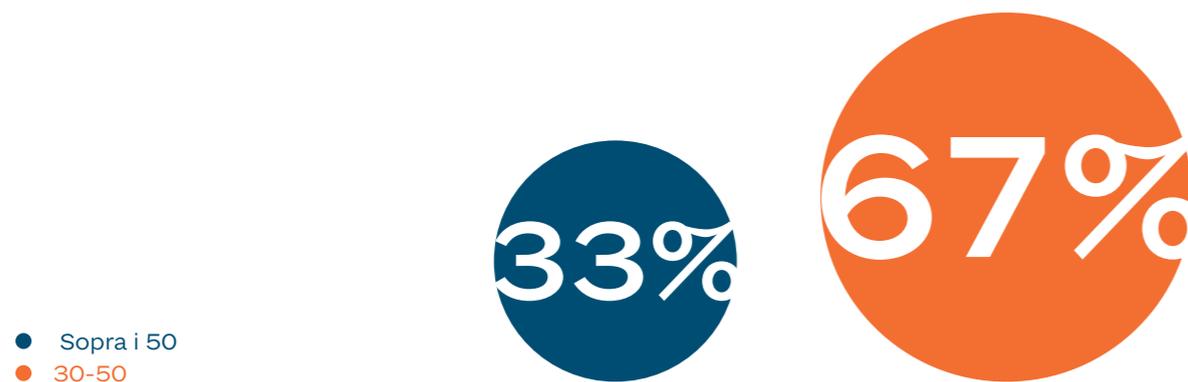
COLLEGIO SINDACALE

È eletto dall'Assemblea dei Soci ed è composto da un Presidente, due membri effettivi e due membri supplenti. Il Collegio Sindacale rimane in carica tre anni. Il suo compito è quello di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, oltre che sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile della Società. L'attuale Collegio Sindacale, nominato dall'Assemblea dei Soci di Risto3 del 27 maggio 2023, resterà in carica fino all'approvazione del bilancio al 31 dicembre 2025.

I COMPONENTI DEL COLLEGIO SINDACALE

Presidente	Romina Paissan
Sindaco effettivo	Barbara Caldera Elia Zandonai

COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER FASCIA D'ETÀ



COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER GENERE



SOCIETÀ DI REVISIONE

È incaricata della Revisione legale dei conti attraverso verifiche periodiche (trimestrali), rilasciando annualmente una certificazione di bilancio. Ogni due anni svolge inoltre la Revisione cooperativa, allo scopo di accertare il carattere aperto e democratico della Cooperativa, il suo scopo mutualistico e il rispetto delle norme; effettua inoltre l'accertamento della situazione patrimoniale e finanziaria dell'azienda fornendo agli organi preposti suggerimenti e consigli per la gestione improntata al miglioramento. La revisione è affidata alla Federazione Trentina della Cooperazione.

ORGANISMO DI VIGILANZA (ODV)

È costituito da tre membri uno dei quali Presidente. L'Organismo di Vigilanza è nominato dal Consiglio di Amministrazione ed ha il compito di verificare il funzionamento e l'osservanza del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato da Risto3 ai sensi del D. Lgs. 231/2001 (di seguito, per brevità, anche "Modello ex D. Lgs. 231/2001") e la conformità dell'analisi dei rischi e delle misure di mitigazione adottate rispetto ai processi individuati e mappati all'interno dello stesso.

L'Organismo di Vigilanza attualmente in carica si è insediato la prima volta in data 9 ottobre 2020, a seguito della nomina effettuata dal Consiglio di Amministrazione della Cooperativa in data 23 settembre 2020, con scadenza il 20 settembre 2023, ed è stato poi confermato con delibera del Consiglio di

Amministrazione di data 2 ottobre 2023 con scadenza il 30 settembre 2026. Nel corso del 2023 l'Organismo di Vigilanza si è riunito 5 volte.

I MEMBRI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA

Presidente	Eliana Zandonai
Consigliere	Maurizio Postal Sara Brida

LA DIREZIONE TECNICO-OPERATIVA

La struttura organizzativa di Risto3 affianca alla governance politico-istituzionale in capo al Presidente del Consiglio di Amministrazione, quella organizzativa di direzione. In particolare, alla struttura organizzativa di direzione sono rimesse le decisioni strategiche e la direzione allargata che, presieduta dal Direttore Generale, risponde per il suo operato al Consiglio di Amministrazione. Il Direttore Generale, coadiuvato da un Vicedirettore generale, assicura la gestione operativa della Cooperativa avvalendosi del supporto tecnico-operativo dei responsabili delle diverse direzioni aziendali.

Direttore generale	Paolo Defant
Vicedirettore generale	Stefano Raffaelli
Direttore area commerciale e operativa	Giorgio Martinelli
Direttore area personale	Diego Casagrande
Direttore area tecnica	Nicola Vezaro
Direttrice area amministrativa	Nicole Trapin
Direttrice area sicurezza alimentare e dietetica (ad interim)	Maja Minuz

Strumenti di Governance e certificazioni

Risto3 ha raggiunto in oltre quarant'anni di presenza sul territorio trentino una posizione di leadership nel settore grazie alle proprie capacità, competenze e al rispetto dei principi fondamentali di equità, onestà e buon senso, che sono il cuore della filosofia e dei valori aziendali.

Il sistema di governo di Risto3 si fonda, oltre che sullo statuto e sui vari regolamenti interni, su quel documento di contenuto valoriale e procedurale denominato Codice Etico, parte integrante del Modello ex D. Lgs. 231/2001, e sulla Politica del Sistema di Gestione Integrato che costituiscono i cardini dell'operato responsabile della Cooperativa e che sono declinati nei processi e nelle procedure aziendali.

L'adozione di un sistema di gestione integrato ha permesso a Risto3 di certificare i processi e i prodotti/ servizi, la sicurezza e tracciabilità alimentare, la salute e sicurezza delle persone, la responsabilità sociale, la tutela e il rispetto dell'ambiente. Ciò aiuta la gestione aziendale nella disciplina dei processi e nel loro monitoraggio per tendere verso il miglioramento continuo delle attività, portando con sé molteplici vantaggi gestionali, organizzativi ed economici.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Attenzione per il cliente

- **UNI EN ISO 9001:2015 - Sistema di Gestione della Qualità**
- **UNI EN ISO 22000:2018¹² - Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare**
- **UNI EN ISO 22005:2008¹² - Sistema di Gestione della Tracciabilità Alimentare**

Attenzione per le persone

- **UNI EN ISO 45001:2018 - Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori**
- **SA 8000:2014 – Responsabilità Sociale d'impresa**
- **FAMILY AUDIT – Conciliazione Famiglia-Lavoro**

Attenzione per l'ambiente

- **UNI EN ISO 14001:2015¹² - Sistema di Gestione Ambientale**

Risto3 svolge la sua attività quotidiana nel rispetto di istruzioni e procedure per garantire la conformità di aspetti significativi del processo produttivo. Il sistema di gestione è esteso a tutta l'organizzazione e il rispetto dei requisiti definiti dalle norme internazionali e nazionali volontarie può definirsi una scelta strategica di Risto3. La visione aziendale è infatti quella di voler cogliere dalle normative volontarie un'opportunità di miglioramento per la gestione dei suoi processi a 360° per l'intera organizzazione, al di là del certificato ottenuto. La Cooperativa effettua costanti aggiornamenti delle certificazioni alle revisioni internazionali. Nel 2023 sono stati svolti gli audit periodici di tutte le certificazioni in possesso che hanno permesso il proseguo della validità dei certificati. Il 29 settembre 2023 si è concluso l'iter di rinnovo della UNI EN ISO 45001:2018 con esito positivo. La conformità del sistema rispetto alle norme è garantita da audit interni periodici presso le strutture operative ed audit di sistema dei processi aziendali. Per quanto riguarda la gestione dei reclami, l'anno 2023 ha visto un prosieguo della gestione dei reclami attraverso il sistema di Navigar3 che permette un'analisi puntuale in fase di Riesame di direzione, insieme a quello delle Non Conformità.

¹² Certificazioni di sito.

Etica e integrità del business

Il rispetto dei principi di equità, onestà e buon senso sono il cuore della filosofia e dei valori di Risto3, e si affiancano ai principi mutualistici nel tracciare il modo di agire di chi opera nella e per la Cooperativa. Risto3 si fonda sui valori dell'autonomia, dell'auto-responsabilità, della democrazia, dell'eguaglianza, dell'equità e della solidarietà.

I valori, i principi e le regole di comportamento che guidano l'operato di Risto3 sotto il profilo etico, della legalità e della trasparenza sono sintetizzati nel Codice Etico, nel Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato ai sensi del D. Lgs. 231/2001 e nella Politica del Sistema di Gestione Integrato.

CODICE ETICO

Tutte le disposizioni e le procedure interne devono essere coerenti e compatibili con i principi espressi nel Codice Etico (adottato per la prima volta nel 2008) che, oltre a costituire parte integrante del Modello ex D. Lgs. 231/2001, costituisce uno degli strumenti della responsabilità sociale aziendale per l'esplicitazione delle buone pratiche di comportamento che sono richieste a tutti gli interlocutori della Cooperativa. I comportamenti delle persone che costituiscono l'organizzazione, partendo da chi ha maggiori responsabilità, identificano l'immagine della Società e ne definiscono la visibilità in tutti i luoghi di azione. Per questo motivo il Codice Etico deve essere inteso come linea di indirizzo che ha l'intento di agevolare la convivenza nella società di modalità di lavoro che riflettono "l'essenza di Risto3" agli occhi di soci e collaboratori, nonché di tutti gli stakeholders esterni (clienti, partner, concorrenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e più in generale l'intera collettività). Nel documento sono individuati diritti, doveri e responsabilità dell'azienda, che mira a promuovere alcuni comportamenti e/o a vietarne altri che, seppur leciti sotto il profilo normativo, non corrispondono all'etica e ai valori cui si ispira la Cooperativa nella conduzione delle attività aziendali. Il Codice Etico prevede inoltre meccanismi sanzionatori volti a evitare che passino inosservati i comportamenti non coerenti con tali valori e regole e che, pertanto, ne ledono gli interessi.

POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

La Politica del Sistema di Gestione Integrato, redatta in coerenza a quanto previsto dal Codice Etico, detta i principi che regolano e guidano i comportamenti di tutte le persone che operano in Risto3, affinché vi siano una costante attenzione nella soddisfazione delle parti interessate e il miglioramento continuo dei processi aziendali, delle prestazioni e della qualità dei prodotti e servizi nel rispetto delle norme.

La Politica rappresenta gli indirizzi e obiettivi generali da seguire nei diversi aspetti della vita aziendale per assicurare che ogni giorno si lavori per una ristorazione sostenibile, migliorando i propri risultati ambientali, sociali ed economici, contribuendo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, tale politica definisce regole e comportamenti per gestire e migliorare i seguenti aspetti:

- **la qualità dei processi, dei prodotti e servizi;**
- **la sicurezza alimentare;**
- **la salute e sicurezza delle persone;**
- **la responsabilità sociale;**
- **la tutela e il rispetto dell'ambiente;**
- **il rispetto della legalità;**
- **la parità di genere.**

MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO EX D. LGS. 231/2001

Nel 2008 Risto3 ha adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001 allo scopo di prevenire il compimento di attività che possano integrare le fattispecie di reato previste dalla normativa, dotandosi di un sistema di principi, regole, modalità operative, verifiche, controlli e sanzioni in caso di violazioni. Il D. Lgs. 231/2001 impone di fatto alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati alla prevenzione delle fattispecie di reato previste dal Decreto stesso allo scopo di escludere la responsabilità amministrativa della società, e, di conseguenza, l'assoggettamento della stessa a sanzioni nel caso in cui persone appartenenti alla sua struttura commettano reati nel suo interesse o a suo vantaggio.

A seguito della conduzione di un'attività di risk assessment, in considerazione della natura e delle dimensioni delle attività svolte, Risto3 ha predisposto un Modello ex D. Lgs. 231/2001 che, identificando le cosiddette attività sensibili, ovvero le attività a rischio di compimento dei reati di cui al D. Lgs. 231/2001, nonché i relativi presidi di controllo generali (es. separazione delle attività, sistema di deleghe e procure, tracciabilità e trasparenza, formalizzazione, ecc.) e specifici (es. clausola 231 negli accordi/contratti, qualifica del fornitore, individuazione delle modalità di pagamento e incasso consentite, ecc.), garantisce un'operatività nel rispetto della legge. Il Modello ex D. Lgs. 231/2001 è stato redatto secondo le Linee Guida di Confindustria e le Linee Guida di Confcooperative ed è stato volontariamente integrato con alcune misure ispirate alla normativa in materia di prevenzione della corruzione e trasparenza negli enti pubblici e nelle società controllate dalla Pubblica Amministrazione (L. 190/2012, PNA e Linee Guida ANAC), data l'operatività della Cooperativa nella partecipazione a bandi di appalto pubblici. Il Modello ex D. Lgs. 231/2001 è oggetto di aggiornamento periodico ed è stato interessato da una significativa revisione nel corso del 2023; sono programmate anche per il 2024 attività di adeguamento per assicurarne la piena coerenza con l'assetto organizzativo aziendale e le modifiche normative.

L'effettività ed efficacia del Modello ex D. Lgs. 231/2001 è assicurata attraverso un sistema sanzionatorio e opportune attività di formazione e informazione. In particolare, l'attività di formazione è finalizzata a promuovere la conoscenza della normativa di cui al D. Lgs. 231/2001, a fornire un quadro esauritivo della stessa, dei risvolti pratici che da essa discendono, nonché dei contenuti e principi su cui si basa il Modello ex D. Lgs. 231/2001 adottato da Risto3 fra tutti i dipendenti che, pertanto, sono tenuti a conoscerli, osservarli e rispettarli, contribuendo alla loro attuazione. L'attività di formazione, erogata periodicamente anche tramite corsi online, è differenziata nei contenuti e nelle modalità di erogazione, in funzione della qualifica dei destinatari, del livello di rischio dell'area in cui operano, dell'avere o meno funzioni di rappresentanza della Società.

Risto3 ha nominato un Organismo di Vigilanza composto da tre membri, dotato di tutti i poteri necessari per assicurare il funzionamento e l'osservanza del Modello ex D. Lgs. 231/2001. All'Organismo di Vigilanza sono attribuiti i poteri d'iniziativa e di controllo per vigilare: sull'efficacia e adeguatezza del Modello ex D. Lgs. 231/2001 in relazione alla struttura aziendale ed alla effettiva capacità di prevenire la commissione dei reati; sull'osservanza delle prescrizioni contenute nello stesso da parte degli Organi Sociali e del personale della Società; sull'opportunità di aggiornamento del Modello ex D. Lgs. 231/2001, laddove si riscontrino esigenze di adeguamento dello stesso in relazione a mutate condizioni aziendali e/o normative. L'Organismo di Vigilanza è tenuto a effettuare periodicamente verifiche mirate su determinate operazioni o specifici atti posti in essere dalla Società nell'ambito dei processi sensibili e coordinarsi con le funzioni aziendali e le strutture organizzative per ottenere le informazioni di cui necessita per l'espletamento della propria funzione. A tal fine l'Organismo di Vigilanza ha libero accesso a tutta la documentazione aziendale che ritiene rilevante e deve essere costantemente informato dagli Organi Sociali e dai Direttori di Area attraverso specifici flussi informativi individuati nel Sistema di Gestione Integrato e nel Modello stesso.

Periodicamente l'Organismo di Vigilanza riferisce al Consiglio di Amministrazione in merito all'attuazione del Modello ex D. Lgs. 231/2001, all'esistenza di eventuali criticità e all'esito dell'attività svolta nell'esercizio dei propri compiti.

L'Organismo di Vigilanza è tenuto altresì a gestire le segnalazioni ai sensi del D. Lgs. 24/2023.

A tal proposito, è stato creato un sistema di whistleblowing conforme alla normativa europea e nazio-

nale, a disposizione di ciascun dipendente e/o altro destinatario del Modello ex D. Lgs. 231/2001 e del Codice Etico, attraverso cui è possibile – anche in maniera anonima – informare direttamente l'Organismo di Vigilanza di una situazione non conforme a quanto previsto in tali documenti o, più in generale, di notizie di reato o altri comportamenti illeciti di cui sia venuto a conoscenza. Le segnalazioni devono essere effettuate tramite canali appositamente previsti, che garantiscono la riservatezza dell'identità del segnalante e delle persone coinvolte, del contenuto della segnalazione e della relativa documentazione. In particolare, Risto3 ha attivato un apposito canale interno che richiede che le segnalazioni in forma scritta siano trasmesse secondo le seguenti modalità:

- **invio all'indirizzo di posta elettronica organismovigilanza@segnalazioniristo3.it**
- **consegna in busta chiusa presso la sede legale della società, in via del Commercio, 57 - 38121 Trento, indirizzandola all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza.**

Le segnalazioni interne possono altresì essere effettuate in forma orale, tramite colloquio riservato con l'Organismo di Vigilanza che la documenta mediante registrazione su un dispositivo idoneo all'ascolto o mediante verbale, che deve essere confermato dallo stesso segnalante con sottoscrizione. Nel 2023 non sono pervenute segnalazioni all'Organismo di Vigilanza.

Per Risto3, il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 costituisce anche lo strumento principale per la prevenzione e lotta alla corruzione. All'interno dello stesso sono stati infatti identificati i processi/le attività maggiormente esposte al rischio di compimento di comportamenti corruttivi e, contestualmente, individuati i presidi di controllo presenti all'interno del corpo normativo e procedurale interno. Tra le attività che presentano un maggior rischio in questi termini vi sono: la partecipazione a gare pubbliche, la gestione dei rapporti con la Pubblica Amministrazione e gli acquisiti (food e no food).

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ ED INIZIATIVE DEL 2023

- 1 Formazione sul D. Lgs. 231/2001 e sul Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 adottato da Risto3 per Direttori di Area, Responsabili di funzione o di attività complesse, Consiglieri, membri del Collegio Sindacale e dell'Organismo di vigilanza per un totale di 40 persone coinvolte
- 2 Importante revisione ed aggiornamento del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 con riferimento all'impostazione della Parte Generale, alla mappatura delle attività sensibili, alla conduzione delle attività di risk assessment e all'introduzione di nuove fattispecie di reato previste dal D. Lgs. 231/2001 (i.e. reati di ricettazione, riciclaggio e autoriciclaggio, reati in materia di strumenti di pagamenti diversi dai contanti, delitti contro il patrimonio culturale, riciclaggio di beni culturali, devastazione e saccheggio di beni culturali e paesaggistici)
- 3 Aggiornamento del processo per la gestione delle segnalazioni secondo quanto previsto dal D. Lgs. 24/2023 in materia di whistleblowing

Risto3 agisce nel rigoroso rispetto delle leggi e dei regolamenti per tutte le attività e nei territori in cui opera. Per tale motivo, nel corso del periodo oggetto di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti. La Cooperativa è stata destinataria di 6 sanzioni monetarie per un totale complessivo di 7.700 euro da parte di clienti consistenti in penali previste dal capitolato d'appalto. Nel 2023, Risto3 non ha registrato alcun episodio o apertura di procedimento o azione legale nei suoi confronti con riferimento a violazioni della libera concorrenza, pratiche monopolistiche o segnalazioni all'Antitrust.

Data privacy e cyber security

Risto3 riconosce che il diritto alla privacy e, in particolare, alla protezione dei dati personali costituisce un diritto fondamentale delle persone, direttamente collegato alla tutela della libertà e della dignità umana.

Risto3 ha implementato le attività di adeguamento necessarie ad assicurare la corretta gestione dei dati in adempimento agli obblighi previsti dalla normativa di riferimento in materia di protezione e trattamento dei dati personali (Regolamento Europeo n. 679/2016 e D. Lgs. 101/2018).

Le attività di attuazione della normativa sono state oggetto di una significativa riorganizzazione avviata nel 2022 e proseguita nel corso del 2023. In particolare, Risto3 ha aggiornato il Manuale Privacy che descrive le regole e i comportamenti che si adottano per la salvaguardia delle informazioni personali raccolte e conservate presso le proprie sedi, tenuto conto della mappatura di tutti i trattamenti effettuati in azienda e secondo una logica di minimizzazione dei rischi che possono derivare per i diritti e le libertà degli interessati.

Risto3 ha adottato l'apposito registro delle attività di trattamento svolte sotto la propria responsabilità, che riporta tutte le informazioni richieste dalla normativa ed è sottoposto a costante aggiornamento per garantire il tracciamento di eventuali nuovi trattamenti intrapresi.

Risto3 ha valutato il livello di sicurezza da adottare, tenendo conto dei rischi presentati dai trattamenti effettuati, che derivano in particolare dai pericoli di distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati. L'efficace protezione dei dati personali è perseguita sia al momento di determinare i mezzi del trattamento (fase progettuale) sia all'atto del trattamento (fase esecutiva).

In tal modo Risto3, i Responsabili e gli Addetti al trattamento da essa designati hanno identificato idonee misure tecniche ed organizzative volte ad assicurare un livello di sicurezza adeguato al rischio, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, del campo di applicazione, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche della probabilità di realizzazione e della gravità delle conseguenze per i diritti e le libertà degli interessati.

Oltre all'aggiornamento della documentazione in materia di tutela dei dati personali, sono stati nominati: il Responsabile della protezione dei dati (Data Protection Officer), che ha il compito di collaborare, informare e sorvegliare sulla corretta osservanza del regolamento e di tutte le disposizioni in materia; e, il Delegato Privacy che, avvalendosi della collaborazione del DPO, ha approvato l'aggiornamento del Manuale Privacy e del Registro dei trattamenti dei dati personali, dopo un percorso di analisi e adeguamento rispetto alle esigenze del nuovo assetto della gestione privacy.

Si riporta di seguito una sintesi delle misure tecniche e organizzative di sicurezza adottate da Risto3:

MISURE ORGANIZZATIVE GENERALI

- **Protezione di aree e locali**
- **Custodia e archiviazione di atti, documenti su supporti esterni**

- **Accesso e conservazione**
- **Misure per il trattamento di dati particolari (sanitari e giudiziari)**
- **Formazione e norme di comportamento**

MISURE TECNICO-INFORMATICHE GENERALI

- **Sistema di autenticazione**
- **Sistema di autorizzazione all'accesso ai dati**
- **Misure di protezione dal rischio di intrusione e dall'azione di programmi malefici**
- **Salvataggio dei dati (back-up)**
- **Criteri e modalità di ripristino dei dati e degli strumenti hardware e software**
- **Misure per i sistemi di videosorveglianza**

Risto3 è dotata di una struttura tecnologica atta a garantire i migliori standard di sicurezza. Questo permette di rispondere a eventuali vulnerabilità, ma anche a mutamenti normativi, come quelli verificatisi con la crescita dello smart working e dei servizi in cloud che hanno accentuato il rischio di attacchi cyber.

Su tutte le postazioni di lavoro e sui server sono installati, oltre che i sistemi operativi necessari per lo svolgimento dell'attività lavorativa, sistemi di protezione di ultima generazione (XDR Security) che raccolgono e correlano automaticamente i dati tra più livelli di sicurezza: e-mail, endpoint, server, workload in cloud e rete. Ciò permette di rilevare più velocemente le minacce e di migliorare i tempi di indagine e di risposta attraverso l'analisi della sicurezza.

Tutti gli utenti sono informati sulle modalità di gestione di sicurezza operativa per la gestione delle postazioni di lavoro informatiche, ivi comprese le regole e buone pratiche per la gestione delle password utente.

Dal 2022 per monitorare periodicamente lo stato di sicurezza infrastrutturale, evidenziando eventuali punti di attenzione, è stato implementato un sistema di controllo in grado di rilevare le anomalie anche integrando strumenti basati sull'intelligenza artificiale che, automatizzando molti dei processi manuali di rilevamento delle minacce, avvisa in tempo reale il reparto IT su possibili attacchi. Tale sistema opera anche in supporto del Security Operation Center (SOC) esterno nel rilevare e gestire immediatamente eventuali anomalie.

Viene inoltre effettuato un vulnerability assessment trimestrale in modo da tracciare le possibili minacce a cui è esposta la Società. Il servizio è fornito da una società specializzata che offre assistenza al personale del reparto IT nelle attività di mitigazione e risoluzione degli eventuali incidenti di sicurezza informatica.

Nel 2023 sono stati installati, a protezione della rete della sede centrale e del datacenter, dispositivi di ultima generazione (Firewall) capaci di intercettare le minacce a livello perimetrale e bloccarle prima che riescano ad attivarsi.

Si segnala che, nel corso del 2023, Risto3 non ha ricevuto denunce in merito alla violazione della privacy dei clienti, né fughe, furti o perdite di dati dei clienti e, più in generale, che non sono pervenuti reclami aventi ad oggetto il trattamento dei dati personali.

Per i prossimi anni sono programmate ulteriori azioni di contrasto a eventuali attacchi cyber, quali l'attivazione di una procedura di penetration test e l'aggiornamento del risk assessment in merito ai rischi informatici alla luce della continua evoluzione dei processi aziendali e dei relativi impatti.

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ ED INIZIATIVE IN MATERIA DI PRIVACY DEL 2023

- 1** Formazione specifica a cura del DPO ai soggetti apicali, alle lavoratrici e ai lavoratori circa le procedure da seguire e le pratiche da adottare per salvaguardare i principi di riservatezza delle persone senza compromettere l'organizzazione ovvero incidere sulla propria attività professionale, favorendo lo sviluppo di nuove conoscenze e competenze per migliorare la qualità del servizio offerto
- 2** Svolgimento di audit interni e riesame del DPO in un'ottica di miglioramento continuo e aggiornamento del risk assessment
- 3** Relazione annuale dell'amministratore interno di sistema incaricato con l'analisi delle infrastrutture IT
- 4** Aggiornamento e integrazione della documentazione nel Sistema di Gestione Integrato (documentazione codificata PRI)
- 5** Protezione della rete della sede centrale e del datacenter tramite installazione di dispositivi di ultima generazione (Firewall) capaci di intercettare le minacce a livello perimetrale e bloccarle prima che riescano ad attivarsi
- 6** Mantenimento della gestione esclusiva del portale dedicato alla raccolta delle richieste per diete speciali da parte degli utenti della ristorazione scolastica per i quali Risto3 è stata nominata dai rispettivi Enti Gestori quale responsabile al trattamento
- 7** Nomina dei fornitori di servizi informativi per la prenotazione dei pasti nelle strutture sanitarie e/o aziendali, quali sub-responsabili al trattamento e/o Amministratori esterni di sistema, previa autorizzazione degli enti/ clienti

APPENDICE

201-1

VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO E DISTRIBUITO (€)	2021	2022
Diretto generato	46.716.326 €	54.259.863 €
Diretto distribuito	46.431.229 €	53.435.227 €
Diretto Trattenuto	285.096 €	824.636 €

VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO (€)	2021	2022
Ricavi di vendita e prestazioni	46.026.488 €	51.494.431 €
Variazione delle rimanenze prodotti	- €	- €
Altri ricavi e proventi	629.446 €	2.646.444 €
Proventi finanziari e rivalutazioni	60.392 €	118.988 €
Totale	46.716.326 €	54.259.863 €

VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (€)	2021	2022
Acquisto beni	15.378.369 €	18.585.795 €
Acquisto servizi	6.088.143 €	7.504.956 €
Lavoratori	23.436.968 €	25.391.781 €
Azienda	1.101.567 €	1.087.040 €
Fornitori di Capitale	3.815 €	5.925 €
Pubblica Amministrazione	35.194 €	83.828 €
Altro	387.174 €	775.903 €
Totale	46.431.229 €	53.435.227 €

306-3

RIFIUTI PER COMPOSIZIONE	U.M.	2021	2022 ¹³	2023
		RIFIUTI PRODOTTI	RIFIUTI PRODOTTI	RIFIUTI PRODOTTI
NON PERICOLOSI	Tonnellate			
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia		328,19	349,77	323,61
Oli e grassi commestibili		9,77	8,16	7,19
Toner		-	0,07	0,08
Metalli misti		-	1,98	-
Imballaggi in legno		-	1,07	0,78
Apparecchiature fuori uso		8,14	1,20	2,76
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso		0,35	-	-
Ferro e acciaio		4,07	1,98	2,52
Materiali da costruzione a base di gesso		-	0,01	-
Plastica		1,24	-	-
Pneumatici fuori uso		0,01	-	-
Rifiuti biodegradabili		-	0,01	0,58
Rifiuti della pulizia delle fognature		8,62	2,58	
Rifiuti ingombranti		2,68	-	
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione		2,94	0,18	0,42
Vetro		0,25	0,22	0,20
Medicinali		-	-	0,01
TOTALE non pericolosi		366,26	367,23	338,15

¹³ Si segnala una riesposizione dei dati relativi all'anno 2022 dovuta ad un errore di impaginazione della tabella.

PERICOLOSI			
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC	2,60	0,37	0,35
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi	0,14	-	-
Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	0,04	0,03	0,04
Batterie al piombo	0,10	0,10	-
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	0,01	-	-
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti	0,03	-	-
Soluzioni acquose di scarto, contenenti sostanze pericolose	0,42	-	-
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	-	-	0,04
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose	-	-	0,02
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	0,08	0,05	0,05
Adesivi e sigillanti di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	-	0,12	-
Resine a scambio ionico saturate o esaurite	0,30	0,25	-
TOTALE pericolosi	3,71	0,91	0,48
Totale rifiuti	369,97	368,14	338,63

301-1

MATERIALI UTILIZZATI - FOOD ¹⁴	U.M.	2023					
		TOTALE	di cui che provengono dall'Estero	Provenienti dall'Italia (escluso il Trentino-Alto Adige)	provenienti dal Trentino-Alto Adige	di cui certificati	Tipo di certificazione
Bevande - concentrato Bag-in-box	l	64.510	-	64.510	-	4.990	fair trade
Pesce	kg	143.909				164	biologico
di cui trota	kg	12.114				12.114	
Ortofrutta	kg	1.747.256					
di cui mele	kg	218.981	719	76.572	141.690	139.437	biologico
di cui arance	kg	125.270	9.967	115.303		84.801	biologico
di cui banane	kg	225.239	225.239			82.848	fair trade-biologiche
di cui cavolo cappuccio	kg	137.627	4.233	100.173	33.221	56.358	biologico
di cui insalata vario tipo	kg	127.368	5.613	100.549	21.206	27.288	biologico
di cui patate	kg	250.657	59.908	108.263	82.486	83.804	biologico
di cui carote	kg	189.477	355	144.819	44.303	69.341	biologico
Pasta	kg	433.061		-			
di semola di grano duro	kg	346.005	-	344.251	1.754	181.142	biologico
Latticini							
di cui yogurt	kg	143.246	4.126	95.389	43.731	31.052	biologico
di cui latte	l	277.617	18.939	226.096	32.582	30.622	biologico
di cui formaggi	kg	200.421	71.575	55.611	73.235	16.969	biologico
Carne - solo prodotto fresco	kg	408.536					
di cui carni bovine	kg	109.392	76.789	1.731	30.872	3.713	biologico
di cui suina	kg	117.790	30.712	81.542	5.536	2.971	biologico

¹⁴ Tutte le materie prime acquistate sono state valutate per provenienza della materia prima, ad eccezione del prodotto "mele", il cui dato è disponibile soltanto per provenienza del fornitore.

Totale pasti consumati in utenze categoria attive		718.657	857.684	867.316
Totale pasti categoria		718.657	857.684	867.316
Intensità energetica	/1000	7,12	5,69	5,83
Intensità emissioni - location	pasti	0,62	0,50	0,38

SEDE	U.M.	2021	2022	2023
Benzina per autovetture	l	2.550	2.867	5.831
Benzina per autovetture	Gj	88	98	199
Benzina per autovetture	t. CO2e	6	6	12

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	2	2	2
Totale utenze categoria attive	2	2	2
Totale strutture categoria	2	2	2

	U.M.	2021	2022	2023
Gasolio per autovetture	l	53.741	55.923	38.167
Gasolio per autovetture	Gj	2.052	2.135	1.444
Gasolio per autovetture	t. CO2e	135	143	96

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	2	2	2
Totale utenze categoria attive	2	2	2
Totale strutture categoria	2	2	2

	U.M.	2021	2022	2023
Gas naturale	m3	43.860	31.035	32.586
Gas naturale	Gj	1.742	1.237	1.307
Gas naturale	t. CO2e	89	63	66

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	2	2	2
Totale utenze categoria attive	2	2	2

	U.M.	2021	2022	2023
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	KWh	131.823	171.352	183.808
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	Gj	475	617	662
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - market	t. CO2e	-	-	-
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location	t. CO2e	42	54	43

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	2	2	2
Totale utenze categoria attive	2	2	2

SCOLASTICHE	U.M.	2021	2022	2023
Gas naturale	m3	140.145	141.113	136.281
Gas naturale	Gj	5.566	5.625	5.464
Gas naturale	t. CO2e	283	284	278

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	68	68	71
Totale utenze categoria attive	68	68	84
Totale strutture categoria	229	232	226

Totale pasti consumati in utenze rendicontate	2.120.527	2.212.472	2.096.573	
Totale pasti consumati in utenze categoria attive	2.120.527	2.212.472	2.296.459	
Totale pasti categoria	3.935.789	4.277.191	4.678.996	
Intensità energetica	/1000	2,62	2,54	2,61
Intensità emissioni	pasti	0,13	0,13	0,12

	U.M.	2021	2022	2023
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	KWh	1.001.018	1.053.740	1.145.896
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	Gj	3.604	3.793	4.125
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - market	t. CO2e	-	-	-
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location	t. CO2e	315	332	271
		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		39	40	41
Totale utenze categoria attive		39	40	50
Totale strutture categoria		229	232	226
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		2.120.527	2.212.472	1.315.679
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		2.120.527	2.212.472	1.315.679
Totale pasti categoria		3.935.789	4.277.191	4.678.996
Intensità energetica	/1000	1,70	1,71	3,14
Intensità emissioni - location	pasti	0,15	0,15	0,21

AZIENDALI E INTERAZIENDALI	U.M.	2021	2022	2023
Gas naturale	m3	167.384	150.967	119.543
Gas naturale	Gj	6.648	6.018	4.793
Gas naturale	t. CO2e	338	304	244

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		8	8	7
Totale utenze categoria attive		8	8	9
Totale strutture categoria		51	51	54
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		745.205	855.404	848.334
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		745.205	855.404	922.055

Totale pasti categoria		1.328.455	1.472.542	1.714.783
Intensità energetica	/1000	8,92	7,04	5,65
Intensità emissioni	pasti	0,45	0,36	0,26

	U.M.	2021	2022	2023
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	KWh	774.278	694.105	629.901
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	Gj	2.787	2.499	2.268
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - market	t. CO2e	-	-	-
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location	t. CO2e	244	219	149

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		8	8	8
Totale utenze categoria attive		8	8	7
Totale strutture categoria		51	51	54
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		745.205	855.404	822.425
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		745.205	855.404	822.425
Totale pasti categoria		1.328.455	1.472.542	1.714.783
Intensità energetica	/1000	3,74	2,92	2,76
Intensità emissioni - location	pasti	0,33	0,26	0,18

	U.M.	2021	2022	2023
Energia termica - da fonti non rinnovabili	KWh	275.980	232.360	289.480
Energia termica - da fonti non rinnovabili	Gj	994	836	1.042
Energia termica - da fonti non rinnovabili	t. CO2e	130	110	63

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		1	1	1
Totale utenze categoria attive		1	1	1
Totale strutture categoria		51	51	54
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		99.089	115.901	138.400
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		99.089	115.901	138.400
Totale pasti categoria		1.328.455	1.472.542	1.714.783
Intensità energetica	/1000 pasti	10,03	7,22	7,53
Intensità emissioni		1,31	0,95	0,49

TOTALE ¹⁶	U.M.	2021	2022	2023
Carburante per autovetture	l	56.291	58.790	43.998
Carburante per autovetture	Gj	2.140	2.234	1.642
Carburante per autovetture	t. CO2e	141	149	108

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2
Totale strutture categoria		-	2	2

	U.M.	2021	2022	2023
Gas naturale	m3	445.595	390.425	354.842
Gas naturale	Gj	17.697	15.564	14.227
Gas naturale	t. CO2e	901	787	723

16 I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni (scope 1 e scope 2) sono stati pubblicati dal DEFRA 2022 e nel 2023. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 market based - energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2021 e nel 2022. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica e energia termica sono stati pubblicati da TERNA nel 2019 e da ISPRA nel 2022. Si segnala che la differenza di emissioni tra il 2022 e il 2023 è parzialmente dovuta al cambio di fornitore del fattore di emissione.

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		88	86	88
Totale utenze categoria attive		88	86	103
Totale strutture categoria		293	294	292
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		3.427.564	3.711.717	3.538.045
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		3.427.564	3.711.717	3.811.652
Totale pasti categoria		5.982.901	6.607.417	7.261.095
Intensità energetica	/1000 pasti	5,16	4,19	4,02
Intensità emissioni		0,26	0,21	0,19

	U.M.	2021	2022	2023
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	KWh	3.327.544	3.275.832	3.364.949
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	Gj	11.979	11.793	12.114
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - market	t. CO2e	-	-	-
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location based	t. CO2e	1.048	1.032	795

		2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate		62	61	62
Totale utenze categoria attive		62	61	70
Totale strutture categoria		293	294	292

Totale pasti consumati in utenze rendicontate		3.584.389	3.925.560	3.005.420
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		3.584.389	3.925.560	3.005.420
Totale pasti categoria		5.982.901	6.607.417	7.261.095

Intensità energetica	/1000 pasti	3,34	3,00	4,03
Intensità emissioni - location		0,29	0,26	0,26

	U.M.	2021	2022	2023
Energia termica - da fonti non rinnovabili	KWh	275.980	232.360	289.480
Energia termica - da fonti non rinnovabili	Gj	994	836	1.042
Energia termica - da fonti non rinnovabili	t. CO2e	130	110	63

	2021	2022	2023
Totale utenze rendicontate	1	1	1
Totale utenze categoria attive	1	1	1
Totale strutture categoria	51	51	54
Totale pasti consumati in utenze rendicontate	99.089	115.901	138.400
Totale pasti consumati in utenze categoria attive	99.089	115.901	138.400
Totale pasti categoria	1.328.455	1.472.542	1.714.783

	/1000 pasti	2021	2022	2023
Intensità energetica		10,03	7,22	7,53
Intensità emissioni		1,31	0,95	0,46

303-3

PRELIEVO IDRICO	U.M.	2021		2022		2023	
		Tutte le aree	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico	Tutte le aree	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico	Tutte le aree	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico
ACQUE SOTTERRANEE							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	0,00	0,00	0,00	0,00	1,64	0,00
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOT Acque sotterranee		0,00	0,00	0,00	0,00	1,64	0,00

RISORSE IDRICHE DI TERZE PARTI							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	37,73	0,00	33,32	0,00	30,13	0,00	
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
TOT Acque di terze parti	37,73	0,00	33,32	0,00	30,13	0,00	
PRELIEVO IDRICO TOTALE	37,73	0,00	33,32	0,00	31,77	0,00	

2-7

NUMERO DI DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO PER GENERE	2020		2021	
	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo indeterminato	Tempo determinato
Uomini	141	30	122	23
Donne	535	758	502	714
Totale	676	788	624	737

	2022		2023	
	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo indeterminato	Tempo determinato
Uomini	128	23	120	36
Donne	487	729	481	744
Totale	615	752	601	780

NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPO DI IMPIEGO PER GENERE	2020			2021		
	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite
Uomini	114	57	0	98	47	0
Donne	87	1206	0	74	1142	0
Totale	201	1263	0	172	1189	0

	2022			2023		
	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite
Uomini	101	50	0	100	51	5
Donne	85	1131	0	62	1153	10
Totale	186	1181	0	162	1204	15

NUMERO DI DIPENDENTI DEL C.D. "PROGETTONE" PER GENERE	2020	2021	2022	2023
Uomini	23	24	11	13
Donne	39	16	36	43
Totale	62	40	47	56

2-8

NUMERO DI LAVORATORI CHE NON SONO DIPENDENTI E LE CUI MANSIONI SONO CONTROLLATE DALL'ORGANIZZAZIONE	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stage extracurricolari	0	17	17	0	16	16
Personale in distacco	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Somministrati	8	79	87	4	90	94
Totale	8	96	104	4	106	110

	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stage extracurricolari	0	0	0	14	16	30
Personale in distacco	n.d.	n.d.	n.d.	5	1	6
Somministrati ¹⁷	9	107	116	3	9	12
Totale	9	107	116	22	26	48

¹⁷ Dato medio per l'anno di riferimento.

405-1

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E PER GENERE	2020			2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	0	1	1	0	1
Quadri	5	1	6	5	2	7
Impiegati	23	29	52	18	37	55
Operai	142	1263	1405	121	1177	1298
Totale	171	1293	1464	145	1216	1361

	2022			2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	0	1	1	0	1
Quadri	5	2	7	4	2	6
Impiegati	23	38	61	18	31	49
Operai	122	1176	1298	131	1194	1325
Totale	151	1216	1367	154	1227	1381

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E PER FASCIA D'ETÀ	2020				2021			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0	1	0	1	0	1	0	1
Quadri	0	3	3	6	0	4	3	7
Impiegati	4	28	20	52	6	25	24	55
Operai	103	690	612	1405	69	565	664	1298
Totale	107	722	635	1464	75	595	691	1361

	2022				2023			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1
Quadri	0	5	2	7	0	4	2	6
Impiegati	6	29	26	61	12	26	11	49
Operai	61	555	682	1298	127	652	546	1325
Totale	67	589	711	1367	139	682	560	1381

401-1¹⁸

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER GENERE	2020	2021	2022	2023
Uomini	59	49	31	56
Donne	226	214	211	271
Totale	285	263	242	327

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER FASCIA D'ETÀ	2020	2021	2022	2023
<30	32	48	57	69
30-50	152	96	122	194
>50	101	119	63	64
Totale	285	263	242	327

TASSO DI ASSUNZIONI PER GENERE %	2020	2021	2022	2023
Uomini	34,50	33,79	20,53	35,90
Donne	17,48	17,60	17,35	22,12
Totale	19,47	19,32	17,70	23,68

¹⁸ Il numero degli assunti e dei cessati è stato calcolato al netto delle riassunzioni avvenute nell'anno di riferimento.

TASSO DI ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ %	2020	2021	2022	2023
<30	29,91	64,00	85,07	72,63
30-50	21,05	16,13	20,71	33,56
>50	15,91	17,22	8,86	9,04
Totale	19,47	19,32	17,70	23,68

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER GENERE	2020	2021	2022	2023
Uomini	21	11	33	41
Donne	128	305	203	253
Totale	149	316	236	294

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER FASCIA D'ETÀ	2020	2021	2022	2023
<30	14	33	56	32
30-50	73	233	93	146
>50	62	50	87	116
Totale	149	316	236	294

TASSO DI TURNOVER PER GENERE (CESSATI) %	2020	2021	2022	2023
Uomini	12,28	7,59	21,85	26,28
Donne	9,90	25,08	16,69	20,65
Totale	10,18	23,22	17,26	21,29

TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ (CESSATI) %	2020	2021	2022	2023
<30	13,08	44,00	83,58	33,68
30-50	10,11	39,16	15,79	25,26
>50	9,76	7,24	12,24	16,38
Totale	10,18	23,22	17,26	21,29

401-3

Numero di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale per genere	2020	2021	2022	2023
Uomini	7	2	4	7
Donne	51	31	40	50
Totale	58	33	44	57

Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale per genere	2020	2021	2022	2023
Uomini	7	2	4	7
Donne	51	31	40	50
Totale	58	33	44	57

Numero di dipendenti che sono tornati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo parentale per genere	2020	2021	2022	2023
Uomini	6	2	4	6
Donne	38	21	27	49
Totale	44	23	31	55

Dipendenti che sono tornati al lavoro dopo aver usufruito del congedo parentale e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro per genere	2020	2021	2022	2023
Uomini	6	2	4	5
Donne	38	21	27	47
Totale	44	23	31	52

TASSO DI RIENTRO AL LAVORO PER GENERE	2020	2021	2022	2023
Uomini	85,71	100	100	85,71
Donne	74,51	67,74	67,50	98
Totale	75,86	69,70	70,45	96,49

TASSO DI RETENTION PER GENERE	2020	2021	2022	2023
Uomini	100	100	100	83,33
Donne	100	100	100	95,92
Totale	100	100	100	94,55

403-9

INFORTUNI - DIPENDENTI	2022	2023
Numero totale di ore lavorate	1.229.313	1.236.738,99
Uomini	236.076	230.180,58
Donne	993.237	1.006.558,41
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	41	37
sul lavoro	30	31
Uomini	7	6
Donne	23	25
in itinere	11	6
Uomini	2	1
Donne	9	5
Numero totale di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	0	0
sul lavoro	0	0
Uomini	0	0
Donne	0	0
in itinere	0	0
Uomini	0	0
Donne	0	0
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	1	0
sul lavoro	0	0
Uomini	0	0

Donne	0	0
in itinere	1	0
Uomini	0	0
Donne	1	0

TASSO DI INFORTUNI	2022			2023		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Tasso di infortuni sul lavoro	29,65	23,16	24,4	30,41	29,80	29,92
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	0	0	0	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0	1,01	0,81	0	0	0

INFORTUNI - DIPENDENTI	2020	2021
Numero di infortuni al netto di infortuni in itinere	25	26
Numero di giornate totali di infortunio sul lavoro	605	1.085
Indice di frequenza infortuni	32	30,78
Indice di gravità infortuni	0,6	0,9
Indice di rischio infortunistico	20,6	25,6

404-1

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE	2020	2021	2022
Uomini	7,74	12,41	10,99
Donne	2,1	5,92	5,27
Totale	2,8	6,6	5,90

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE	2020	2021	2022
Dirigenti	4	0	0

Quadri	6,85	13,68	10,28
Impiegati	3,39	4,60	12,48
Operai	2,72	6,66	5,58
Totale	2,8	6,6	5,90

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE MEDIE PER GENERE E PER CATEGORIA	2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	2	0	2
Quadri	17	9	14,33
Impiegati	9,39	9,71	9,59
Operai	11,91	5,92	6,51
Totale	11,68	6,02	6,65

ANALISI DI LABORATORIO PER TIPOLOGIA (N)	2020	2021	2022
Prodotti finiti	131	150	165
Acqua	75	153	82
Materie Prime	149	86	153
Temperature	102	117	122
Tamponi	379	497	520
Totale	836	1.003	1.042

GRI Content Index

L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente di bilancio di sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.

GRI STANDARD	NUMBER	DISCLOSURE	PAG.
GRI 2: General Disclosures 2021	2-1	2-1 Dettagli organizzativi	p. 20, 94, 134
	2-2	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	p. 11
	2-3	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	p. 11, 134
	2-4	2-4 Revisione delle informazioni	p. 11
	2-5	2-5 Assurance esterna	Il documento non è sottoposto a assurance esterna.
	2-6	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	p.17-18
	2-7	2-7 Dipendenti	p. 56, 119-120
	2-8	2-8 Lavoratori non dipendenti	p. 57, 120
	2-9	2-9 Struttura e composizione della governance	p. 94
	2-11	2-11 Presidente del massimo organo di governo	p. 94
	2-22	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	p. 6-7
	2-27	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	p. 101
	2-28	2-28 Appartenenza ad associazioni	p. 26
	2-29	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	p. 26
	2-30	2-30 Contratti collettivi	p. 56
GRI 3: Material Topics 2021	3-1	3-1 Process to determine material topics	p. 23-24
	3-2	3-2 List of material topics	p. 24-25
GRI 201: Economic Performance 2016	201-1	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	p. 21-22, 106

GRI 203: Indirect Economic Impacts 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p.90
	203-1	203-1 Investimenti in infrastrutture e servizi supportati	p. 90-91
GRI 204: Procurement Practices 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 88
	204-1	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	p. 89
GRI 205: Anti-corruption 2016	205-1	205-1 Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione	Non sono pervenute segnalazioni relative a casi di corruzione.
GRI 206: Anti-competitive Behavior 2016	206-1	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	p. 101
GRI 301: Materials 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 41
	301-1	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	p.41-44, 109-110
GRI 302: Energy 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 34-35
	302-1	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	p. 36-37, 111-118
	302-3	302-3 Intensità energetica	p. 37, 111-118
GRI 303: Water and Effluents 2018	3-3	3-3 Management of material topics	p. 40, 118-119
	303-3	303-3 Prelievo idrico	p. 40, 118-119
GRI 305: Emissions 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 34-35, 111-118
	305-1	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	p. 38-39, 111-118
	305-2	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	p. 38-39, 111-118
	305-4	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	p. 39, 111-118
GRI 306: Waste 2020	3-3	3-3 Management of material topics	p. 45-47
	306-3	306-3 Rifiuti generati	p. 45, 107-108
GRI 401: Employment 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 59-61
	401-1	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	p. 60, 122-123
	401-3	401-3 Congedo parentale	p. 64, 124-125

GRI 403: Occupational Health and Safety 2018	3-3	3-3 Management of material topics	p. 69
	403-1	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 71
	403-2	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	p. 69, 73
	403-3	403-3 Servizi per la salute professionale	p.71
	403-4	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	p. 70
	403-5	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	p. 71-72
	403-6	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	p. 72
	403-7	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	p. 70
	403-8	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 71
	403-9	403-9 Infortuni sul lavoro	p. 73, 125-126
GRI 404: Training and Education 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 65-66
	404-1	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	p. 65-66, 126-127
GRI 405: Diversity and Equal Opportunity 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 56-57, 59
	405-1	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	p. 57, 59, 95, 121
GRI 406: Non-discrimination 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 61-64
	406-1	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	p. 62

GRI 416: Customer Health and Safety 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 74-77
	416-1	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	p. 77-79
	416-2	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	p. 80
GRI 418: Customer Privacy 2016	3-3	3-3 Management of material topics	p. 102-104
	418-1	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	p. 103
GRI 3: Material Topics 2021	Compagine sociale	3-3 Management of material topics	p. 50-55
GRI 3: Material Topics 2021	Lotta allo spreco alimentare	3-3 Management of material topics	p. 81-87
SASB INDEX			
SASB FB	SASB FB-RN-260a.1	Pasti che rispettano le linee guida nutrizionali - all	p. 75-76
SASB FB	SASB FB-RN-260a.2	Pasti che rispettano le linee guida nutrizionali - bambini	p. 75-76

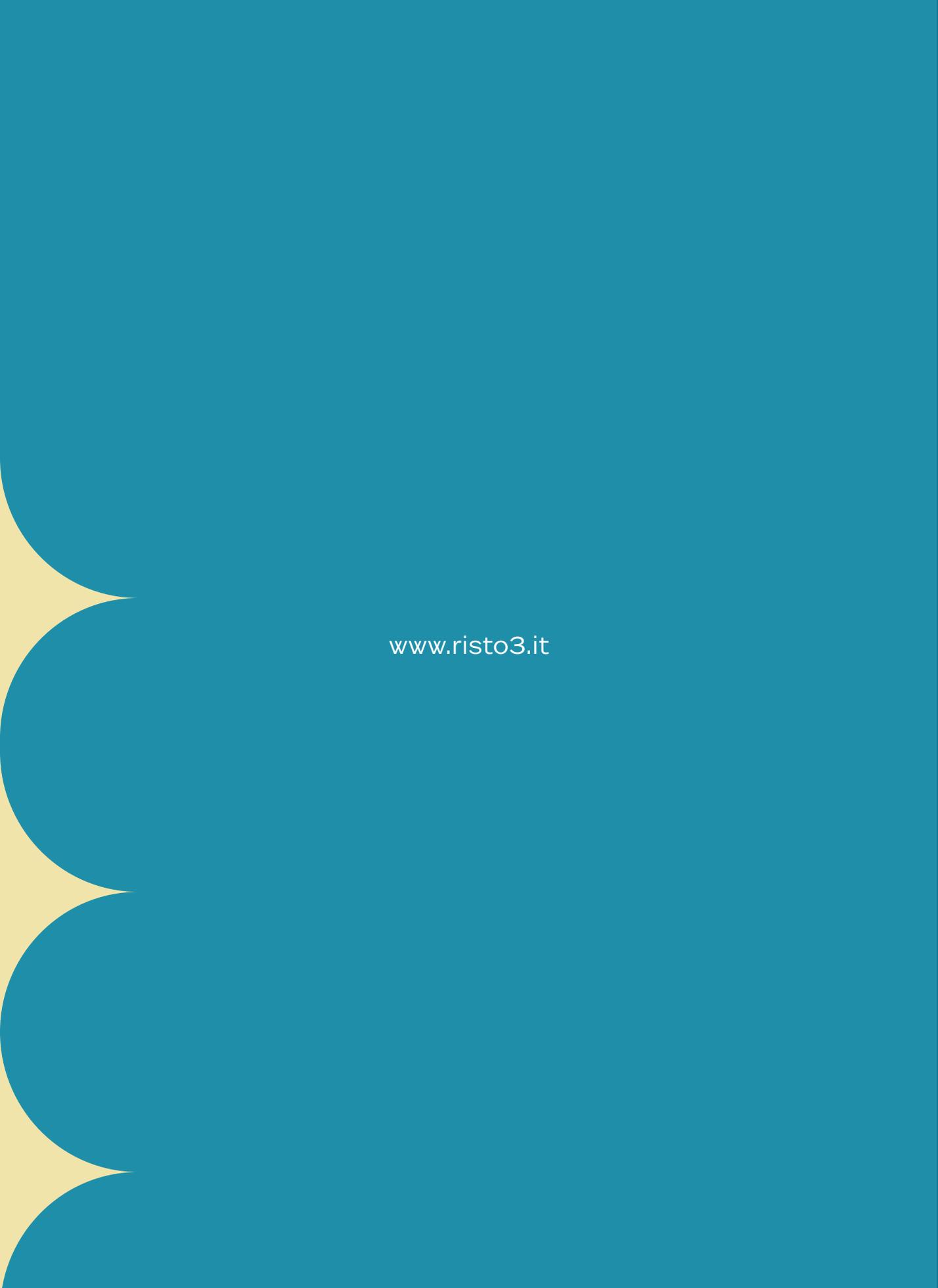
Risto3 Società Cooperativa
Via del Commercio 57 - 38121 Trento
Tel. 0461/ 825175; fax 0461/ 822515
risto3@risto3.it
www.risto3.it

Feedback, domande o commenti:
risto3@risto3.it

Data di pubblicazione informazioni e dati:
luglio 2024

Progetto grafico: Lungomare

Il documento è stato realizzato con il
supporto tecnico metodologico di Akos corp.

A decorative graphic on the left side of the page consists of four overlapping circles of varying shades of blue and teal, arranged vertically. The circles overlap each other and the left edge of the page, creating a layered, organic shape.

www.risto3.it