EURO RISTORAZIONE



EMAS

Gestione Ambientale Verificata
N. di registrazione IT - 002026

DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2026-2028

Aggiornamento 2026 rev. 0 del 27/02/2026

Claudio Totti
Amministratore Delegato

Sommario

1 Introduzione 4
2 Documenti di riferimento 4
3 Presentazione di Euroristorazione 5
3.1 Storia di Euroristorazione 6
3.2 Attività svolte 6
3.3 Campo di applicazione 7
4 Il Sistema di gestione ambientale 9
4.1 La politica ambientale 9
4.2 Dichiarazione di conformità giuridica del Legale Rappresentante in materia ambientale 10
4.3 Impegno all'integrazione delle *Best Practices* di settore 10
4.4 La struttura di governance 11
4.5 Struttura del sistema di gestione 12
4.6 Modifiche rispetto alla versione precedente 13
5 Gli aspetti ambientali di Euroristorazione 14
5.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali 14
5.2 Aspetti ambientali diretti 15
5.2.1 Consumi di energia 15
5.2.2 Energia rinnovabile prodotta 18
5.2.3 Consumi di materiali 20
5.2.4 Consumi di acqua 23
5.2.5 Produzione di rifiuti 25
5.2.6 Uso del suolo 27
5.2.7 Emissioni in atmosfera 28
5.2.8 Scarichi 30
5.2.9 Gestione degli incidenti ambientali 32
5.2.10 Rumore esterno 32
5.3 Aspetti ambientali indiretti 33
5.3.1 Gestione dei manutentori 33
5.3.2 Materiali per il confezionamento dei pasti 33
5.3.3 Traffico indotto e nomina Mobility Manager 34
6 Indicatori di prestazione 36
7 Piano di miglioramento 2026 - 2028 38
8 Normativa applicabile in materia ambientale 40

Indice delle figure

Figura 1 Localizzazione centri cottura 8
Figura 2 Organigramma di Euroristorazione S.r.l. 11
Figura 3 Consumi specifici di energia per pasto 16
Figura 4 Impianti fotovoltaici sul tetto del Centro cottura di Torri di Quartesolo (VI) 19
Figura 5 Derrate alimentari acquistate e consumate nel triennio per settore produttivo. 21
Figura 6 Incidenza dei settori scolastico e aziendale nel triennio, rispetto al consumo di materie prime. 21
Figura 7 Totale prodotti chimici utilizzati, comprendenti anche i prodotti Ecolabel 22
Figura 8 Percentuale di prodotti chimici Ecolabel acquistati sul totale 23
Figura 9 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale su pasto prodotto 23
Figura 10 Consumo complessivo di acqua nel triennio 24
Figura 11 Indicatore consumo acqua per pasto prodotto 24
Figura 12 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti 26
Figura 13 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto 26
Figura 14 CO_2 emessa per le diverse fonti 28
Figura 15 Indicatore Kg di CO_2 emessa su pasto prodotto 28
Figura 17 Emissione di inquinanti annuale 29
Figura 16 Indicatore grammi di inquinante emesso su pasto prodotto 29
Figura 18: Incidenza della tipologia di pasto nelle aziende e nelle scuole al 2025 33
Figura 19 Quantità di imballaggi consumata per pasto, in base alla tipologia di menu proposta 34

Indice delle tabelle

Tabella 1 Centri cottura compresi nel campo di applicazione 7
Tabella 2 Pasti prodotti per centro cottura nel 2023, 2024, 2025. 15
Tabella 3 Consumi complessivi di energia 16
Tabella 4 Impianti fotovoltaici installati 18
Tabella 5 Consumi di energia da fonti rinnovabili 18
Tabella 6 Incidenza in percentuale dei prodotti biologici acquistati, suddivisi per categoria merceologica 20
Tabella 7 percentuale di rifiuti prodotti suddivisi tra non pericolosi e pericolosi 26
Tabella 8 Ripartizione della superficie dei centri cottura 27
Tabella 9 Autorizzazioni scarichi idrici 30
Tabella 10 Attività antincendio 32
Tabella 11 Valutazione di applicabilità della nomina del Mobility Manager 35
Tabella 12 Indicatori di qualità ambientale secondo l'allegato IV del Regolamento EMAS. 36

1 Introduzione

Euroristorazione S.r.l. è impegnata da anni nel mantenimento e nel continuo miglioramento del proprio sistema di gestione ambientale, certificato secondo la norma ISO 14001. Questa certificazione testimonia l'attenzione dell'azienda verso la sostenibilità e la gestione responsabile delle risorse. Nel 2019, Euroristorazione ha compiuto un ulteriore passo avanti decidendo di aderire volontariamente allo schema di registrazione EMAS (*Eco-Management and Audit Scheme*), riconosciuto a livello europeo per la gestione ambientale. A seguito di un percorso di adeguamento e verifica, l'azienda ha ottenuto la registrazione EMAS con il numero **IT 002026** in data 15 ottobre 2020.

L'obiettivo di Euroristorazione è promuovere una comunicazione trasparente e chiara con tutte le parti interessate, condividendo informazioni essenziali sul proprio sistema di gestione ambientale. In particolare, l'azienda si impegna a fornire:

- Una descrizione dettagliata dei propri aspetti e impatti ambientali, identificati e monitorati nel corso delle attività.
- Un'analisi delle prestazioni ambientali registrate nel tempo, evidenziando i progressi raggiunti e le aree di miglioramento.
- La presentazione di un piano strutturato di miglioramento ambientale, comprensivo degli obiettivi fissati e delle azioni intraprese per raggiungerli.
- Un resoconto trasparente dei risultati ottenuti, dimostrando l'efficacia delle politiche ambientali adottate.

Il documento è stato redatto in conformità ai requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) n. 1221/2009 (EMAS), allegato IV, come modificato dal Regolamento (UE) 2026/2018. Inoltre, è stato sottoposto a verifica da parte di un organismo indipendente e accreditato, garantendo l'affidabilità e la correttezza delle informazioni fornite.

L'aggiornamento attuale costituisce la dichiarazione ambientale per l'anno 2026, riferita al triennio **2026-2028**, ed è stato predisposto con l'obiettivo di aggiornare i dati ambientali al **31 dicembre 2025**.

La funzione di verificatore ambientale è stata affidata a **CSQA Certificazioni S.r.l.**, società specializzata nella certificazione dei sistemi di gestione, con sede legale in via S. Gaetano, 74 - 36016 THIENE (VI) – Italia (EU code: IT-V-0005). Questa scelta garantisce un elevato standard di controllo e la conformità ai requisiti normativi vigenti.

La dichiarazione ambientale e i relativi aggiornamenti sono disponibili per la consultazione pubblica sul sito internet ufficiale: www.euroristorazione.it/certificazioni. Questa scelta riflette l'impegno di Euroristorazione per la trasparenza e la sensibilizzazione sui temi ambientali.

Per ulteriori dettagli o richieste di informazioni sul sistema di gestione ambientale di Euroristorazione S.r.l., è possibile contattare l'azienda attraverso i riferimenti indicati sul sito, mediante i canali ufficiali o a:

Ing. Enrico Mattiello
Sede legale e amministrativa
via Savona 144,
36040 Torri di Quartesolo (VI)
C.F. e P.IVA: 01998810244
0444 580699
info@euroristorazione.it
info.euroristorazione@pec.it

Euroristorazione rimane a disposizione per fornire chiarimenti e approfondimenti, confermando la propria volontà di dialogare in modo aperto con tutte le parti interessate.

08 MAG. 2026
CSQA Certificazioni srl
L'Amministratore Delegato
(Dr. Pietro Bonato)

2 Documenti di riferimento

La presente dichiarazione è stata elaborata in conformità al Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009, relativo all'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS). Tale regolamento ha abrogato il Regolamento (CE) n. 761/2001 e le Decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE, includendo inoltre le successive modifiche introdotte dai Regolamenti comunitari n. 517/2013, n. 1505/2017 e n. 2026/2018.

Per la valutazione degli indicatori di prestazione ambientale, sono stati considerati, ove pertinenti e significativi, gli indicatori previsti dalla Decisione (UE) 2016/611, applicabili ai settori NACE 55-56.

L'aggiornamento delle informazioni contenute in questa dichiarazione tiene conto anche delle indicazioni fornite dalla Decisione (UE) 2023/2463 del 3 novembre 2023, che descrive le misure necessarie per conformarsi al sistema di eco-gestione e audit EMAS.

3 Presentazione di Euroristorazione

Ragione Sociale: **Euroristorazione S.R.L.**
P. IVA: 01998810244
Sede Legale ed amministrativa: Via Savona 144 36040 Torri di Quartesolo (VI)
Telefono: 0444 580699
Mail: info@euroristorazione.it
Settore Ateco: 56.29.2
Codice NACE: 56.29
Settore di Accreditamento: 30
Dipendenti: 3540
Certificazioni possedute da Euroristorazione SRL:

UNI EN ISO 9001:2015	Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti
UNI EN ISO 22000:2018	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione
UNI ISO 37001:2016	Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione – Requisiti e guida all'utilizzo
UNI ISO 45001:2023	Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro – Requisiti e guida per l'uso
UNI EN ISO 14001:2015	Sistemi di gestione ambientale - Requisiti e guida per l'uso
SA8000:2014	Responsabilità Sociale d'Impresa
UNI CEI EN ISO 50001:2018	Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso
REGOLAMENTO (CE) n. 1221/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 novembre 2009	sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e succ. modif.
GMP HACCP-basato sul CODEX ALIMENTARIUS	Principi generali sull'igiene alimentare
Protocollo certificato	Gestione delle diete speciali
UNI/PDR 125:2022	Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere
ISO 30415:2021	Diversità e inclusione

3.1 Storia di Euroristorazione



Euroristorazione è una società specializzata in servizi di ristorazione collettiva.

Nasce a Vicenza nel 1996 e negli anni si distingue per la professionalità e la qualità dei prodotti forniti e dei servizi offerti. L'esperienza maturata ed il successo riconosciuto dai Clienti, uniti al crescente desiderio di essere presente in nuovi mercati, hanno posto le fondamenta per la ricerca e realizzazione di nuovi centri cottura, portando l'azienda ad espandersi nel territorio italiano. Sono state premiate nel tempo le scelte della Direzione che ha creduto fortemente nell'innovazione, nella tecnologia, nella continua ricerca e controllo della qualità delle materie prime, senza mai perdere di vista la componente fondamentale del successo: il "fattore umano".

Per Euroristorazione, infatti, le risorse umane rappresentano il vero patrimonio di un'azienda, il punto di forza della struttura organizzativa.

Euroristorazione crede inoltre nell'importanza del dialogo e del confronto con tutte le parti interessate, convinta che solo nella condivisione di un progetto e di obiettivi comuni si ottengano i migliori risultati.

3.2 Attività svolte



L'azienda ad oggi fonda la propria organizzazione su due attività in differenti segmenti di mercato, per fornire ai Clienti un servizio completo ed efficiente. Il mercato richiede infatti, con sempre maggior frequenza, di poter aggregare diversi servizi, in modo da poter far riferimento ad un unico interlocutore e facilitare la gestione amministrativa di più attività.

RISTORAZIONE COLLETTIVA: Servizio di ristorazione collettiva per Enti pubblici e privati. Si occupa di ristorazione scolastica, universitaria, aziendale, sociosanitaria, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.

SERVIZI DI PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI: Servizio di pulizia ed igiene di ambienti pubblici, privati ed industriali, spesso complementari al servizio di ristorazione. Tale servizio, svolto ormai in dimensioni residuali, non risulta inserito nel campo di applicazione.

3.3 Campo di applicazione

Il sistema di gestione ambientale e la presente dichiarazione ambientale si applicano alle sole attività di ristorazione collettiva, con il seguente campo di applicazione confermato anche per il 2025:

Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di pasti crudi e cotti destinati a strutture socio-sanitarie e scolastiche, pubbliche e private, aziendali, istituti religiosi, in legame fresco-caldo o cook and chill. Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di diete speciali per allergie e intolleranze alimentari, patologie e preferenze per motivi etico-religiosi. Fornitura di derrate alimentari.

Le strutture (centri cottura) ricadenti nel campo di applicazione sono elencate nella seguente tabella:

Centro cottura	Indirizzo	Anno inizio attività	N. dipendenti del centro cottura	Inserimento in piano regolatore
Carmagnola	Via Casalgrasso 27 10022 Carmagnola (TO)	15/09/2006	14	D
Flero	Via Pablo Neruda 25020 Flero (BS)	01/08/2016	49	D
Fossalta di Portogruaro	Via Aldo Moro, 1 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)	01/10/2025	29	ZTO D2/1
Grugliasco	Via Aldo Rossi 28, 34-36 10095 Grugliasco (TO)	11/05/2012	82	D
Legnaro	Via Enrico Fermi 14 35020 Legnaro (PD)	01/01/2019	70	D
Leinì	Via Pininfarina 50 10040 Leinì (TO)	17/03/2008	21	P2
Quarrata	Via Bologna, 33 51039 Quarrata (PT)	05/09/2022	31	TP2
Montemurlo	Via del Pantano, 11 59013 Montemurlo (PO)	01/09/2024	11	C
San Donà di Piave	Via Enzo Ferrari 2 30027 San Donà di Piave (VE)	05/08/2016	40	D
San Vendemiano	Via Celtica 35 31020 San Vendemiano (TV)	01/01/2002	57	D
Silea	Via Treviso 38 31057 Silea (TV)	04/09/2000	55	D
Tezze sul Brenta	Via Giolitti 17 36056 Tezze sul Brenta (VI)	27/01/2020	48	D
Torri di Quartesolo	Via Savona 144 36040 Torri di Q.lo (VI)	14/10/1996	94	D
Verona	Via Strada dell'Alpo 7 37136 Verona	14/07/2003	40	D

Tabella 1 Centri cottura compresi nel campo di applicazione

D = aree di espansione produttiva
TP2 = Tessuti a piattaforme produttive
C = aree di espansione residenziale
ZTO D2/1 = Commerciale e terziaria di completamento
T.AE = tessuto per attività economiche
P2 = area produttiva artigianale e commerciale

È stato definitivamente escluso il centro cottura di Rezzato, che non si prevede venga rimesso in uso.

Sono stati invece inclusi i centri cottura di Montemurlo (PO) e Fossalta di Portogruaro (VE), di recente acquisizione. Rimane temporaneamente escluso dal campo di applicazione il sito di Garbagnate Milanese, per valutarne la funzionalità in relazione agli appalti dell'area.



Figura 1 Localizzazione centri cottura

4 Il Sistema di gestione ambientale

4.1 La politica ambientale

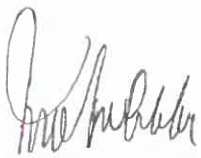
Euroristorazione S.r.l. ha sviluppato una politica integrata per il proprio sistema di gestione, diffusa alle parti interessate tramite il sito internet aziendale. Si riporta di seguito la parte relativa alla gestione ambientale:

Per perseguire il continuo impegno volto al miglioramento, Euroristorazione ha ritenuto necessario strutturare la propria organizzazione attraverso l'introduzione di un Sistema di Gestione Integrato. La Direzione si impegna formalmente affinché la Politica venga compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso un'attività di formazione concretizzata a tutte le funzioni e una continua verifica del sistema mediante riesami sistematici degli indicatori di prestazione.
In modo specifico per la gestione ambientale, in conformità alla norma ISO 14001 e al regolamento EMAS, la Direzione si impegna a:

a) promuovere comportamenti rivolti alla protezione dell'ambiente e alla prevenzione dell'inquinamento;
b) minimizzare gli impatti sull'ambiente della produzione attraverso la riduzione dei consumi dell'energia, d'acqua, di carta e alla riduzione della produzione dei rifiuti;
c) rispettare le norme previste dalla legislazione vigente in materia di ambiente;
d) orientare le scelte di gestione in modo da incentivare l'adozione di strategie sostenibili e l'utilizzo di fonti rinnovabili;
e) sensibilizzare costantemente il personale in materia ambientale;
f) promuovere il dialogo aperto con le comunità locali e le autorità in ambito ambientale;
g) gestire metodologie di controllo e di audit del sistema di gestione ambientale.

Euroristorazione, per ottemperare a quanto enunciato e nell'ambito delle proprie possibilità mette a disposizione risorse, poiché crede fermamente che l'attuazione di tale politica sia condizione necessaria ed indispensabile per rafforzare la propria posizione e garantire vantaggi competitivi duraturi e difendibili nel tempo.

Torri di Quartesolo, 01/09/2025



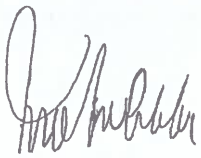
Claudio Totti
Amministratore delegato
Euroristorazione s.r.l.

4.2 Dichiarazione di conformità giuridica del Legale Rappresentante in materia ambientale

Il sottoscritto Claudio Totti, in qualità di Legale Rappresentante della società Euroristorazione srl, consapevole delle responsabilità civili e penali previste dalla normativa vigente,
DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ:

1. Che la società rispetta tutte le disposizioni normative vigenti in materia ambientale, in conformità al D.Lgs. 152/2006 (Testo Unico Ambientale) e alle normative comunitarie applicabili.
2. Che i rifiuti prodotti dalle attività aziendali vengono gestiti, raccolti, trasportati e smaltiti secondo le normative vigenti, garantendo il rispetto dei limiti di pericolosità e la tracciabilità tramite il registro di carico e scarico e il MUD (Modello Unico di Dichiarazione Ambientale).
3. Che gli impianti produttivi e le attività aziendali rispettano i limiti autorizzati per le emissioni in atmosfera e per gli scarichi idrici, come da autorizzazioni rilasciate dagli enti competenti.
4. Che l'utilizzo, lo stoccaggio e la gestione di prodotti chimici e sostanze pericolose avviene nel rispetto delle normative vigenti e con l'adozione di tutte le misure di prevenzione e sicurezza richieste.
5. Che la società ha adottato pratiche di risparmio energetico e promuove l'uso di materiali ecocompatibili, rispettando gli obiettivi ambientali aziendali e, dove applicabili, i Criteri Ambientali Minimi (CAM).
6. Che la società è in possesso della certificazione ISO 14001:2015 e ISO 50001:2018.
7. Che sono stati effettuati corsi di formazione e sensibilizzazione ambientale per i dipendenti, garantendo una gestione consapevole e rispettosa delle risorse naturali.
8. Che sono stati effettuati audit interni e verifiche periodiche per garantire la conformità alle normative ambientali e che non risultano procedimenti amministrativi o penali pendenti in materia ambientale a carico della società.

Firma del Legale Rappresentante:



4.3 Impegno all'integrazione delle *Best Practices* di settore

Per il prossimo triennio 2026-2029 della Dichiarazione Ambientale, Euroristorazione si impegna a prendere come riferimento alcune delle BEMP (*Best Environmental Management Practices*) indicate nel documento pubblicato da ISPRA "*Linee Guida sui documenti settoriali di riferimento per EMAS 198/22*", con particolare attenzione al capitolo 6 (settore Prodotti alimentari e bevande). Questo approccio sarà adottato in aggiunta agli attuali CAM (Criteri Ambientali Minimi) applicabili ai servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, nonché ai CAM per i servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile e sanitario, inclusi i prodotti detergenti utilizzati.

L'integrazione delle BEMP con i CAM consentirà di identificare nuove pratiche di eccellenza ambientale, ottimizzare l'efficienza nell'uso delle risorse e ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività. L'adozione di nuovi indicatori ambientali settoriali ci permetterà di monitorare con maggiore precisione le performance ambientali, facilitando l'individuazione di obiettivi di miglioramento concreti e misurabili.

4.4 La struttura di governance

La struttura organizzativa di Euroristorazione S.r.l. è rappresentata nel seguente organigramma, approvato dal CDA in data 16/07/2025. Euroristorazione fa parte del Gruppo Serenissima Ristorazione. In funzione di ciò, alcune funzioni (identificate in arancio) sono centralizzate.

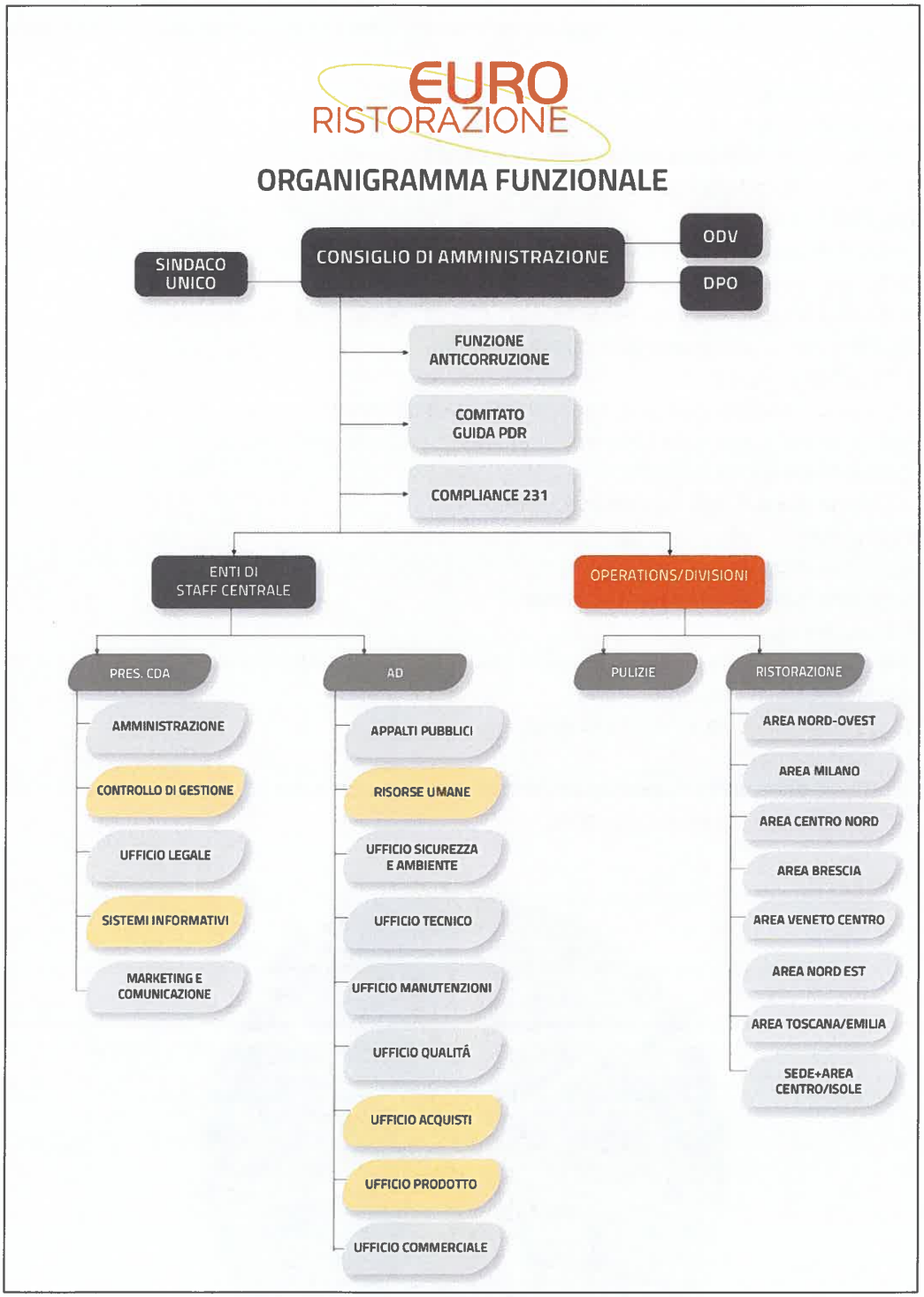


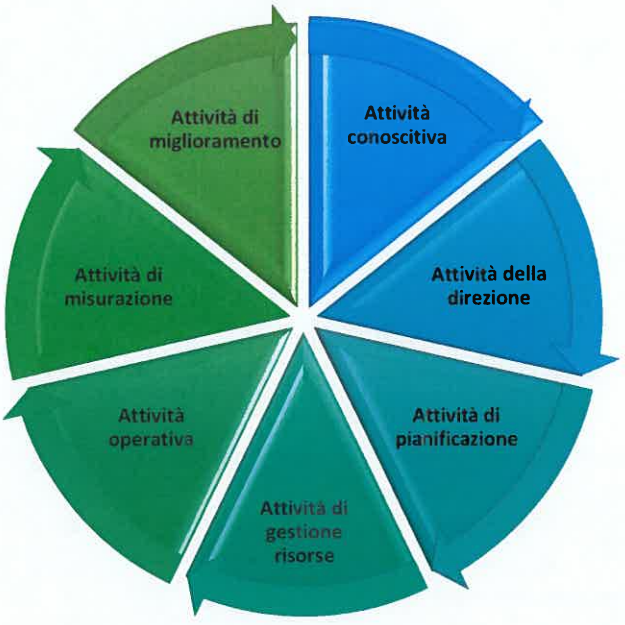
Figura 2 Organigramma di Euroristorazione S.r.l.

Nell'organigramma soprastante sono utilizzati i seguenti acronimi:
ODV: Organismo di Vigilanza
DPO: *Data Protection Officer*
PDR: Prassi di Riferimento (riferito a UNI/PDR 125:2022)

4.5 Struttura del sistema di gestione

Il sistema di gestione ambientale di Euroristorazione è strutturato secondo quanto indicato dall'allegato II del regolamento EMAS, con le seguenti attività:

- Attività conoscitiva:
  - Individuazione dei fattori del contesto interni ed esterni in cui opera Euroristorazione S.r.l.
  - Individuazione delle parti interessate agli aspetti ambientali di Euroristorazione e delle relative esigenze
  - Individuazione e pianificazione dei processi aziendali
- Attività della direzione:
  - Definizione e diffusione della politica integrata
  - Individuazione della struttura organizzativa
- Attività di pianificazione:
  - Individuazione e gestione dei rischi e delle opportunità
  - Individuazione e valutazione degli aspetti ambientali e relative prestazioni
  - Individuazione e gestione degli obblighi di legge in materia ambientale
  - Definizione del programma di miglioramento
- Attività di gestione risorse:
  - Risorse umane (formazione, consapevolezza e coinvolgimento)
  - Infrastrutture (gestione delle manutenzioni e verifiche periodiche)
  - Gestione della comunicazione
  - Gestione dei documenti e delle informazioni
- Attività operativa:
  - Gestione degli aspetti ambientali
  - Gestione delle emergenze ambientali
- Attività di misurazione:
  - Monitoraggio delle prestazioni ambientali e verifica del rispetto delle prescrizioni ambientali.
  - Audit e verifiche di conformità
  - Riesami periodici del sistema di gestione
- Attività di miglioramento:
  - Gestione delle non conformità ambientali e azioni correttive
  - Attività di miglioramento costante.



4.6 Modifiche rispetto alla versione precedente

Modiche e fatti avvenuti nel corso del 2024-2025:

- Il sito di Rezzato è rimasto chiuso per inattività.
- A settembre 2024 è stato acquisito il sito di Montemurlo (PO) a servizio degli appalti della zona, principalmente pasti domiciliari
- A settembre 2025 è stato acquisito il sito di Fossalta di Portogruaro (VE) a supporto dei clienti privati della zona
- Nel 2024 risultano attivati gli impianti fotovoltaici dei Centri Cottura di Leinì e Quarrata.
- Nel 2025 sono state avviate le pratiche per l'attivazione dell'impianto fotovoltaico di Tezze sul Brenta.
- Risulta confermato l'assetto organizzativo, con particolare riferimento al Consiglio di Amministrazione, composto di 3 membri.
- Entra in vigore il "Decreto RENTRI", Decreto 4 aprile 2023 n.59, che rende obbligatorio per l'azienda l'adozione del registro elettronico dei rifiuti a partire dal 13/02/2025 e, a seguire, l'obbligo all'adozione del formulario digitale dei rifiuti (xFIR) a partire dal 13/02/2026.
- nel 2026, in occasione del trentennale di Euroristorazione, è previsto il rifacimento della facciata della sede legale di Torri di Quartesolo, e contestualmente un ulteriore ampliamento degli uffici della sede
- A partire dal 2025 sono stati avviati i lavori per ampliare i servizi offerti dalla sede di Torri di Quartesolo, introducendo il servizio di surgelazione dei pasti destinati alla fornitura in Italia e in altri paesi con il *brand* Imperiali Chef. A tal fine, è stata predisposta un'area dedicata all'interno del centro cottura ed è stata realizzata una cella di surgelazione appositamente costruita.

5 Gli aspetti ambientali di Euroristorazione

Il Sistema di Gestione Ambientale adottato da Euroristorazione garantisce il monitoraggio continuo degli aspetti ambientali, sia diretti sia indiretti, connessi alle proprie attività e ai servizi erogati. Gli aspetti ambientali diretti derivano dalle attività svolte nei Centri di Cottura e dai servizi gestiti direttamente dall'azienda, mentre gli aspetti ambientali indiretti sono riconducibili ad attività e servizi sui quali l'organizzazione non esercita un controllo gestionale completo.
Si specifica che i dati relativi agli aspetti ambientali dell'anno 2025 sono riferiti al periodo gennaio-dicembre, aggiornati in questa versione al 31/12/2025 o più recenti, se disponibili, per il periodo di funzionamento.

Processi considerati nella valutazione:

- Produzione pasti
- Veicolazione pasti
- Somministrazione pasti
- Gestione centri cottura e servizi

5.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali

All'interno del Sistema di Gestione Integrata viene applicato uno strumento di valutazione degli aspetti ambientali, aggiornato e riesaminato periodicamente, che consente di analizzare e classificare gli aspetti diretti e indiretti individuati.
Nel valutare la significatività dei propri aspetti ambientali diretti ed indiretti, Euroristorazione ha tenuto conto dei seguenti elementi, secondo una metodologia basata su punteggi:

1) frequenza;
2) danni o vantaggi potenziali per l'ambiente:
3) fragilità dell'ambiente locale;
4) legislazione ambientale;
5) opinioni delle parti interessate.

La valutazione ambientale condotta porta a valutare come aspetti ambientali significativi i seguenti aspetti:

In condizioni normali:

- Consumo di Energia
- Gestione sostanze pericolose
- Scarichi idrici in fognatura
- Produzione di rifiuti
- Emissioni in atmosfera
- Gas ad effetto serra e ozono

In condizioni di emergenza:

- Gestione antincendio
- Gas ad effetto serra e ozono
- Rumore
- Traffico indotto

Si riporta di seguito il numero di pasti per Centro cottura, forniti da Ufficio Controllo di gestione e Ufficio Amministrazione, rispettivamente negli anni 2023, 2024 e 2025, dove si osserva un progressivo incremento della produzione per quasi tutti i centri cottura.
I dati per tutti gli aspetti ambientali e indicatori di numero pasti relativi all'anno 2023 e 2024 sono stati rettificati includendo quelli relativi al sito di Montemurlo, mentre per il 2025 sono stati inclusi i dati relativi al sito di Fossalta di Portogruaro.

Centro cottura	N. PASTI		
	2023	2024	2025
Carmagnola	290.206	317.115	321.818
Flero	753.887	805.794	811.897
Fossalta di Portogruaro	\	\	96.966
Grugliasco	2.408.236	3.506.237	2.920.347
Legnaro	1.513.804	1.480.498	1.528.140
Leinì	478.906	519.943	506.101
Quarrata	864.282	983.338	1.139.970
Montemurlo	\	84.586	345.472
San Donà di Piave	544.513	856.799	919.104
San Vendemiano	1.202.893	1.413.025	1.119.899
Silea	1.109.131	1.134.964	1.233.594
Tezze sul Brenta	670.041	724.277	897.073
Torri di Quartesolo	1.724.497	2.179.983	2.018.386
Verona	897.496	872.576	1.101.593
Totali	**12.457.892**	**14.879.135**	**14.960.360**

Tabella 2 Pasti prodotti per centro cottura nel 2023, 2024, 2025.

5.2 Aspetti ambientali diretti

5.2.1 Consumi di energia

I principali consumi energetici dei centri cottura di Euroristorazione derivano principalmente dall'utilizzo di:

- Carburanti per il trasporto dei pasti prodotti;
- Gas metano per la cottura degli alimenti e la produzione di acqua calda;
- Energia elettrica per il lavaggio delle stoviglie, la conservazione delle derrate alimentari, i servizi ausiliari e l'alimentazione dei mezzi elettrici.

Il monitoraggio dei consumi energetici è affidato all'Ufficio Ambiente, che effettua un controllo mensile con il supporto dell'Amministrazione e dei Capicentro. Questa attività viene svolta tramite la consultazione delle bollette e la lettura e registrazione dei dati riportati dai contatori.
Inoltre, Euroristorazione è soggetta all'obbligo di presentare le diagnosi energetiche ai sensi del D.lgs. 102/2014. L'ultima presentazione è stata effettuata nel dicembre 2023, rispettando le scadenze previste dalla normativa.
I consumi energetici complessivi e i consumi specifici per pasto prodotto relativi all'ultimo triennio sono riportati nella tabella sottostante.

Consumi totali di energia	U.M.	2023	2024	2025
Energia elettrica consumata da rete	kWh/anno	4.615.414	4.994.492	4.787.535
Energia elettrica prodotta e consumata da FV	kWh/anno	351.846	403.476	432.229
Totale energia elettrica consumata	**kWh/anno**	**4.967.260**	**5.397.968**	**5.219.764**
Gas naturale	kWh/anno	5.938.509	6.993.832	7.900.081
Carburanti	kWh/anno	2.388.411	2.920.307	2.418.754
Totale energia consumata nell'anno	**kWh/anno**	**13.294.179**	**15.312.107**	**15.538.600**
Numero pasti nell'anno	n./anno	12.457.892	14.879.135	14.960.360
Consumi specifici:				
Energia elettrica Totale	kWh/pasto	0,40	0,36	0,35
Gas naturale	kWh/pasto	0,48	0,47	0,53
Carburanti	kWh/pasto	0,19	0,20	0,16
Consumo specifico totale per pasto	kWh/pasto	**1,07**	**1,03**	**1,04**

Tabella 3 Consumi complessivi di energia

Per i calcoli di cui sopra sono stati utilizzati i parametri standard dell'inventario nazionale UNFCCC, aggiornati in ultima versione al 2024, e da altre fonti quali D. Lgs. 199/2021 Allegato V e Decreto del MASE 107/2023.
Potere calorifico del gas naturale (metano) per riscaldamento: 35,584 GJ/1000 Stdm^3
Potere calorifico del gas naturale (metano): 48 MJ/kg
Potere calorifico del gasolio: 36 MJ/l
Potere calorifico della benzina: 32 MJ/l

Il grafico riporta i consumi aggregati dei centri cottura indicizzati al numero di pasti prodotti.

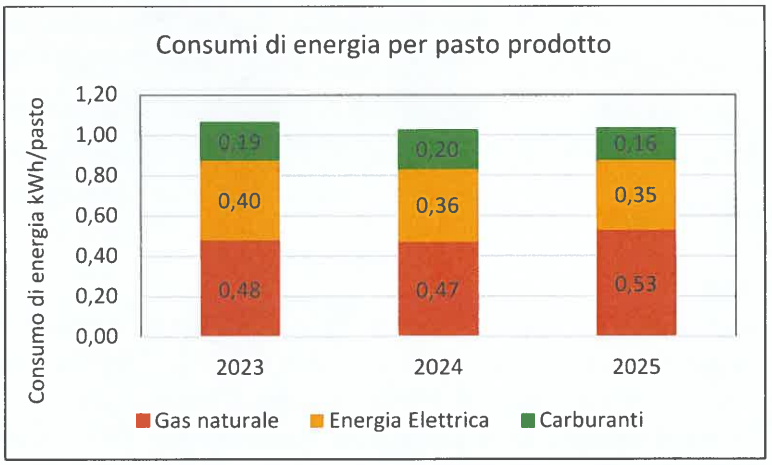


Figura 3 Consumi specifici di energia per pasto

L'andamento dei **consumi di carburante** risulta più strettamente legato alla distanza dei punti di somministrazione, piuttosto che al numero di pasti prodotti, e all'efficienza dei mezzi utilizzati.

Nel 2025 si nota un miglioramento sostanziale nel consumo di carburanti, dovuto a:

- miglioramenti nell'organizzazione dei giri di veicolazione pasti
- sostituzione del parco mezzi con mezzi sempre più moderni, di cui molti elettrici dove possibile
- interventi di formazione "Ecodrive" per gli autisti dei mezzi

Le principali fonti di **consumo di energia elettrica** nei centri cottura includono le celle frigorifere, i sistemi di lavaggio, gli impianti di depurazione, l'impianto di aspirazione e i servizi ausiliari. L'andamento del consumo elettrico è in miglioramento progressivo: sono stati infatti implementati diversi miglioramenti ai fini energetici, quali:

- revamping degli impianti frigoriferi di alcuni centri cottura

- sostituzione di lavastoviglie a nastro obsolete con modelli più recenti
- sostituzione dell'illuminazione con lampade LED anziché alogene

Per quanto riguarda il **consumo di gas metano**, la quota principale è attribuibile alla preparazione dei pasti e alla produzione di acqua calda. Per il 2025, si rileva un aumento dei consumi di gas, specificamente correlato ad alcuni centri cottura, dove:

- sono stati attivati impianti di riscaldamento in aree non precedentemente riscaldate, per migliorare il benessere dei lavoratori
- sono state aggiunte attrezzature in più alimentate a gas, quando la stessa attrezzatura alimentata ad energia elettrica non risultasse altrettanto efficiente

5.2.2 Energia rinnovabile prodotta

Euroristorazione è provvista di impianti fotovoltaici posizionati sul tetto della maggior parte dei centri cottura di proprietà, coprendo ben 9 centri cottura su 14. In alcuni centri non è possibile installare impianti fotovoltaici per via di situazioni strutturali o impiantistiche, di cui si valuterà la fattibilità futura.
L'energia prodotta viene in parte utilizzata per autoconsumo e in parte immessa in rete.
L'azienda si approvvigiona di energia elettrica per tutti i siti di proprietà da un unico fornitore, tuttavia non sono disponibili certificati di origine; pertanto, nei conteggi degli anni 2023-2025 non è stato considerato il dato, come previsto da Verbale GdR Ambiente-Energia del 15/11/2024.
Nella seguente tabella sono riportate le caratteristiche e le produzioni di energia elettrica da fonte rinnovabile dell'ultimo triennio. Si segnala che il dato di produzione di energia da fotovoltaico riferito all'anno 2024 per il centro cottura di Flero conteneva un errore di calcolo, pertanto è stato rettificato insieme al dato complessivo annuale.

Centro cottura	Potenza installata kWp	Anno installazione	Produzione di energia elettrica kWh		
			2023	2024	2025
Carmagnola	38,85	2011	29.195	34.774	35.667
Flero	63,00	2016	75.212	42.277	64.025
Grugliasco	99,00	2014	93.811	82.478	80.032
Legnaro	99,00	2021	73.152	71.841	87.501
Leinì	100	2024	-	112.328	107.277
Quarrata	60,27	2024	-	64.498	61.814
San Vendemiano	57,12	2009	41.080	28.107	6.833
Tezze sul Brenta	93,84	In corso di avviamento	-	-	-
Torri di Quartesolo	98,16 e 95,04	2014	113.860	75.525	91.948
Totale energia elettrica prodotta da FV			**426.310**	**511.828**	**535.097**

Tabella 4 Impianti fotovoltaici installati

Consumi totali di energia	U.M.	2023	2024	2025
Energia elettrica consumata da rete	kWh/anno	4.615.414	4.994.492	4.787.535
Energia elettrica consumata da FV	kWh/anno	351.846	403.476	432.229
Totale EE consumata	**kWh/anno**	**4.967.260**	**5.397.968**	**5.219.764**
Energia rinnovabile su totale EE consumata	**%**	**7,1**	**7,5**	**8,3**
Energia rinnovabile su totale fonti energetiche (EE, gas, carburanti)	**%**	**2,65**	**2,64**	**2,78**

Tabella 5 Consumi di energia da fonti rinnovabili

Gli impianti di Leinì e Quarrata sono stati installati nel 2023 e avviati nel 2024. Nel 2026 è previsto l'avvio dell'impianto di Tezze sul Brenta, che ha subìto diversi ritardi nell'attivazione per via di procedimenti burocratici complessi.
Il sito di Torri di Quartesolo nel 2024 è stato interessato da diverse attività di manutenzione straordinaria e riparazione, che hanno comportato una minore produzione di energia nel corso dell'anno, con una buona ripresa nel 2025. L'impianto è comunque molto datato, per cui la produzione di energia è progressivamente diminuita nel corso degli anni; è in corso la valutazione del revamping dell'impianto per portarne le prestazioni a buoni livelli.
L'impianto fotovoltaico di San Vendemiano, anche questo molto datato, è stato oggetto di intensiva manutenzione straordinaria nel 2025, e nel corso del 2026 si valuterà il revamping di parte dell'impianto per ripristinare la funzionalità completa.



Figura 4 Impianti fotovoltaici sul tetto del Centro cottura di Torri di Quartesolo (VI)

5.2.3 Consumi di materiali

Euroristorazione prepara e allestisce i pasti destinati alla refezione scolastica, sanitaria e aziendale.
Tra i materiali consumati i più rilevanti sono costituiti da:

- derrate alimentari;
- prodotti chimici per la pulizia;
- materiali di imballaggio.

5.2.3.1 ACQUISTI DI MATERIE PRIME (DERRATE ALIMENTARI)

Euroristorazione applica criteri rigorosi di sostenibilità ambientale e sociale nella scelta dei fornitori e dei prodotti alimentari utilizzati per la produzione dei pasti. La scelta avviene secondo standard elevati, orientati alla riduzione dell'impatto ambientale e alla promozione di un'economia locale virtuosa.

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI FORNITORI LOCALI

Uno dei pilastri della nostra politica di acquisti è la preferenza per prodotti a chilometro zero, selezionati grazie a solidi rapporti con fornitori locali. Questa scelta non solo riduce l'impatto ambientale legato al trasporto, ma contribuisce anche a sostenere l'economia del territorio. Tra i fornitori, un ruolo di rilievo è riservato alle cooperative sociali, che offrono opportunità di lavoro a persone con disabilità o in situazioni di disagio, favorendo così il benessere sociale e l'inclusione lavorativa.

IMPEGNO PER I PRODOTTI BIOLOGICI E I CAM

Una parte significativa dei prodotti acquistati deriva da processi di agricoltura e allevamento biologici, con particolari selezioni che garantiscono alimenti più sani e il rispetto dell'ambiente. La scelta di questi prodotti risponde sia ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) richiesti in molti appalti pubblici, sia al nostro impegno volontario per un servizio di qualità superiore. Un esempio emblematico è l'iniziativa Mensa Oro e Mensa Argento, dove rispettivamente il 100% e 90% dei prodotti utilizzati è di origine biologica.
I dati riportati in Tabella 6 sono stati forniti dall'Ufficio Acquisti e riferiti al biennio 2024-2025.

	2024	2025
Categoria merceologica	Incidenza % prodotti biologici	Incidenza % prodotti biologici
CARNE E UOVA	1,59 %	1,46%
CEREALI	4,88%	5,60%
FRUTTA	12,10%	12,10%
LATTICINI	2,54%	3,50%
PESCE	0,00%	0,02%
VERDURA	8,60%	9,50%
Totale complessivo	**29,72%**	**32,18%**

Tabella 6 Incidenza in percentuale dei prodotti biologici acquistati, suddivisi per categoria merceologica

L'impegno nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) è applicato in tutti gli appalti scolastici, che rappresentano il 66% della produzione, assicurando l'uso di prodotti sostenibili e certificati. Per il 18% del mercato, rappresentato dalla ristorazione aziendale, continuiamo a promuovere pratiche virtuose, seppur non obbligatorie, confermando la nostra volontà di operare nel rispetto dell'ambiente. Il rimanente 7%, rappresentato dal settore ospedaliero, applica una situazione ibrida tra i criteri appena menzionati, in cui per i degenti in età ≤ 19 anni vengono applicati criteri simili al settore scolastico, mentre per i degenti con età > 19 anni non è presente un CAM di riferimento; pertanto, in gara d'appalto può essere specificato quale CAM adottare.

In riferimento ai settori della ristorazione scolastica e aziendale, i due settori prevalenti, sono state stimate le derrate acquistate ed utilizzate per la produzione di pasti.

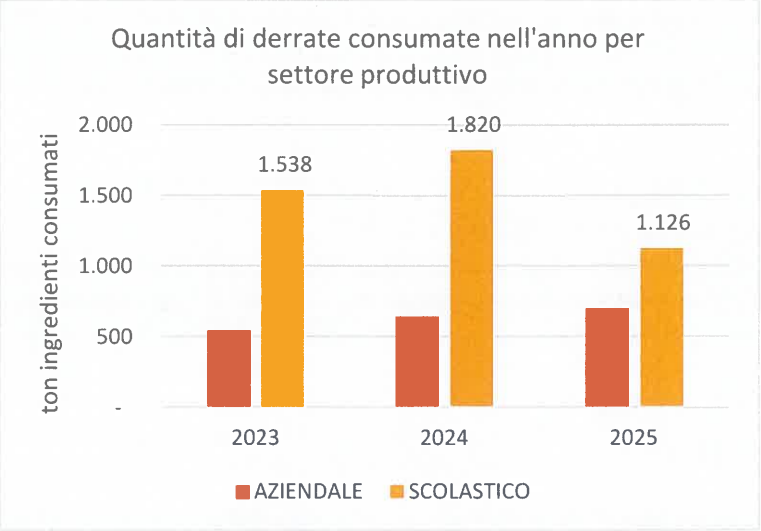


Figura 5 Derrate alimentari acquistate e consumate nel triennio per settore produttivo.

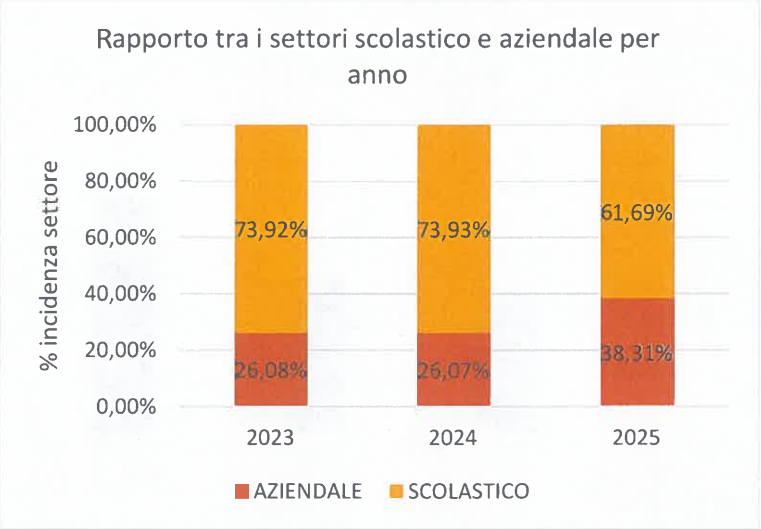


Figura 6 Incidenza dei settori scolastico e aziendale nel triennio, rispetto al consumo di materie prime.

5.2.3.2 MATERIALI DI IMBALLAGGIO

RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI

Per contrastare gli eccessi di imballaggio, Euroristorazione ha adottato pratiche d'acquisto responsabili: le materie prime vengono consegnate in formati più grandi e ottimizzati. Ad esempio, la pasta arriva in confezioni da 5 kg anziché da 1 kg, la verdura viene fornita sfusa e la carne in casse abbattibili riutilizzabili. Questo approccio permette di ridurre sensibilmente l'uso di plastica e materiali di imballaggio, minimizzando gli sprechi lungo tutta la filiera.

Il flusso dei materiali di imballaggio in acquisto è stato trattato come aspetto indiretto dei rifiuti che derivano dalla consumazione del pasto, si veda il Paragrafo 5.3.2.
La determinazione del quantitativo totale di imballaggi risulta complessa a causa della varietà di articoli e delle differenti unità di misura adottate dai fornitori. Per affrontare questa criticità, è attualmente in corso un'azione di miglioramento finalizzata a ottimizzare il monitoraggio dei flussi e a garantire una rilevazione più precisa dei dati.

5.2.3.3 PRODOTTI CHIMICI

Per il consumo di prodotti chimici destinati alla pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, il grafico seguente mostra l'andamento del totale acquistato negli ultimi tre anni nei centri cottura analizzati, sulla base dei dati forniti dall'Ufficio Acquisti di Euroristorazione.

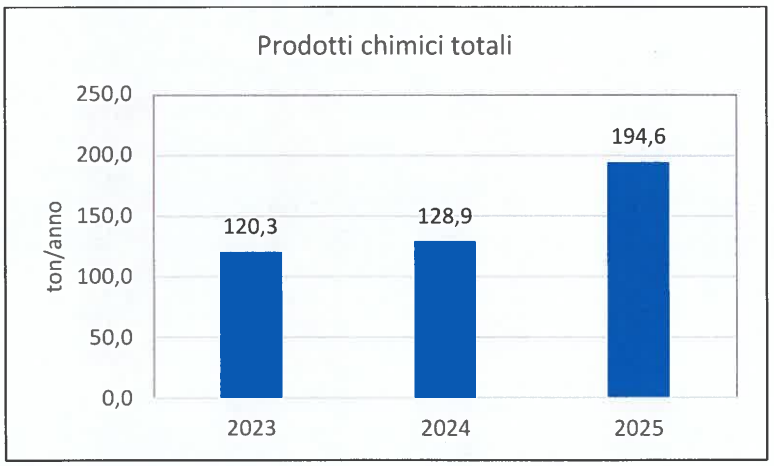


Figura 7 Totale prodotti chimici utilizzati, comprendenti anche i prodotti Ecolabel

Nel triennio precedente 2023-2025, Euroristorazione si è impegnata a incrementare ulteriormente l'acquisto di prodotti Ecolabel, arrivando a mantenere un minimo di 30% di prodotti sul totale (Figura 8) e aumentando ancora raggiungendo il 44% nel 2025.
I detergenti Ecolabel rappresentano una scelta responsabile, grazie alla presenza di ingredienti biodegradabili e a basso contenuto di sostanze pericolose, riducendo l'impatto ambientale e migliorando la sicurezza sul lavoro. Tuttavia, la loro formulazione meno aggressiva rispetto ai detergenti tradizionali implica l'uso di quantità maggiori per garantire gli stessi standard igienici. Questo aspetto non è una limitazione, ma una scelta consapevole: l'incremento dei consumi è compensato dai benefici ambientali e dal miglior profilo di sicurezza per i lavoratori. Nel complesso di tutti i prodotti chimici acquistati, nel grafico sopra (Figura 7) si nota un andamento dei consumi perfettamente in linea con la quantità di prodotti Ecolabel, dovuto agli aspetti appena menzionati.

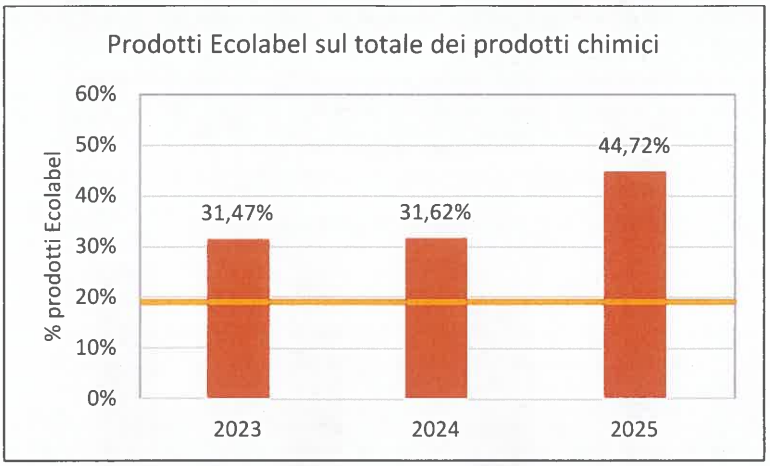


Figura 8 Percentuale di prodotti chimici Ecolabel acquistati sul totale

L'indicatore dei prodotti chimici acquistati riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico sottostante. Si osserva un aumento sostanziale di prodotti chimici per pasto (Figura 9), dovuto al maggior utilizzo rispetto ai prodotti tradizionali già menzionato, ma l'impatto ambientale da essi generato (lungo tutto il ciclo di vita) è complessivamente ridotto per le loro proprietà ecologiche intrinseche.

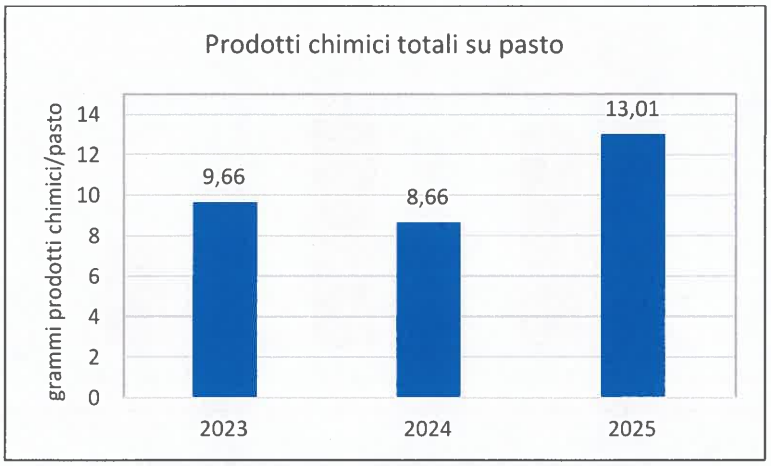


Figura 9 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale su pasto prodotto

5.2.4 Consumi di acqua

I centri cottura e la sede utilizzano acqua per le seguenti finalità:
- uso igienico sanitario;
- ingrediente per la preparazione dei pasti;
- acqua di cottura;
- acqua di lavaggio delle attrezzature e dei locali;
- uso antincendio.

Tutti i siti sono allacciati alla rete idrica, non sono gestite derivazioni idriche autonome (pozzi).
Euroristorazione monitora mensilmente i consumi, con il supporto dei capicentro, mediante la lettura periodica e la registrazione dei valori riportati dai contatori, anche allo scopo di individuare prontamente eventuali perdite.
Il grafico di Figura 10 mostra un andamento dei consumi idrici in leggero aumento nel tempo. Dal 2024 e 2025 sono stati aggiunti i consumi dei centri cottura di Montemurlo e Fossalta di Portogruaro, che contribuiscono ad aumentare il consumo idrico complessivo, che rimane comunque in linea quando considerato in proporzione al numero di pasti prodotti (Figura 11). È inoltre da considerare che un certo

quantitativo di acqua viene consumato indipendentemente dal numero di pasti prodotti, in quanto il lavaggio delle attrezzature dei locali non dipende da esso.

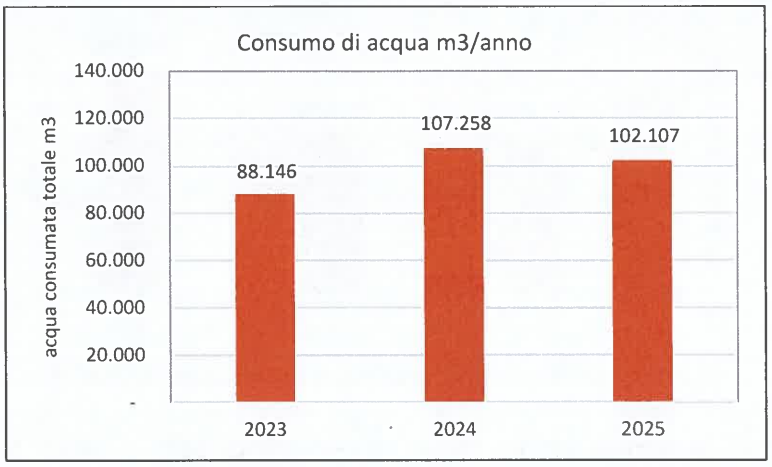


Figura 10 Consumo complessivo di acqua nel triennio

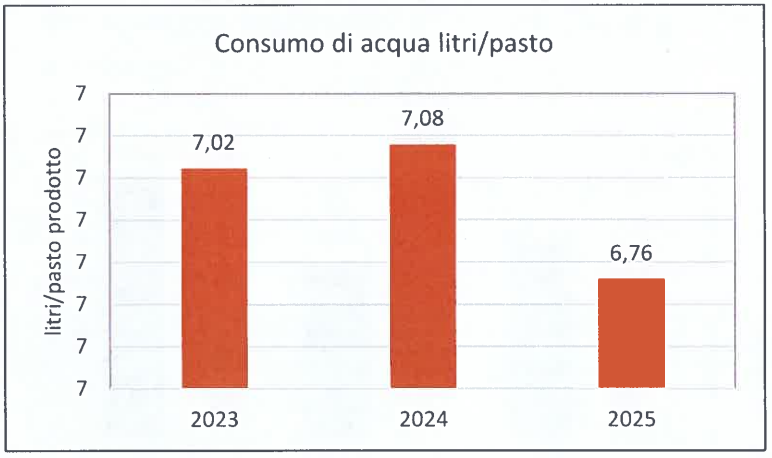


Figura 11 Indicatore consumo acqua per pasto prodotto

5.2.5 Produzione di rifiuti

I centri cottura generalmente producono le seguenti tipologie di rifiuti speciali:

- Imballaggi in carta e cartone;
- imballaggi in plastica e metallo;
- imballaggi in vetro;
- imballaggi in legno;
- imballaggi misti;
- olio esausto commestibile;
- fanghi di pulizia delle vasche di condensa dei grassi.

Vengono prodotti rifiuti urbani quali:

- umido/organico;
- indifferenziato;
- carta e cartone;
- plastica e metalli;
- vetro;

Lo smaltimento come rifiuto urbano o speciale è sottoposto a valutazione per singolo centro cottura. Ove lo permettono i volumi produttivi, viene preferita la modalità di conferimento al gestore del servizio urbano.

Euroristorazione non produce rifiuti speciali classificati come pericolosi, se non saltuariamente dalla dismissione di apparecchiature.
I rifiuti prodotti vengono gestiti come segue:

- i rifiuti urbani sono conferiti al servizio pubblico di raccolta, secondo le indicazioni stabilite dal gestore del servizio;
- i rifiuti speciali sono conferiti a soggetti privati autorizzati.

Al momento, i centri cottura non contabilizzano il rifiuto conferito al servizio pubblico di raccolta, mentre sono disponibili informazioni relative ai rifiuti speciali.

BUONE PRATICHE PER LO SPRECO ALIMENTARE E RECUPERO DEI RIFIUTI
L'olio derivante dalla frittura e/o dalla cottura dei cibi viene raccolto e conferito a fornitori autorizzati. Viene poi avviato a trattamento al fine di essere riutilizzato come biodiesel.

Inoltre, Euroristorazione prevede un programma di recupero delle eccedenze e/o scarti alimentari ove possibile, garantendo le condizioni di trasporto e conservazione qualora gli alimenti siano nuovamente destinati a donazioni ad enti caritatevoli.

Nelle scuole è a disposizione il servizio "Borsetta Salvamerenda" per conservare i cibi non deperibili non consumati durante il pranzo.

In conformità a quanto previsto dal Decreto Legislativo 213/2022 e il successivo Decreto del 4 aprile 2023 n. 59, Euroristorazione ha provveduto all'obbligo di iscrizione al RENTRI, completando la procedura in data 05/02/2025, con numero di iscrizione 01-241218-00001423, per tutti i centri cottura e per le gestioni interessate da smaltimento saltuario di rifiuti speciali.

L'andamento generale dei rifiuti prodotti è in relazione diretta con l'aumento della produzione dei pasti. La percentuale di produzione di rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi è riportata nella tabella sottostante. Il dato sui rifiuti pericolosi è dovuto smaltimenti occasionali di alcune apparecchiature fuori uso.

Anno	% Rifiuti non pericolosi	% Rifiuti pericolosi
2023	99,99%	0,01%
2024	99,98%	0,02%
2025	99,96%	0,04%

Tabella 7 percentuale di rifiuti prodotti suddivisi tra non pericolosi e pericolosi

Nei grafici sottostanti sono riportati gli andamenti delle produzioni di rifiuti speciali negli ultimi anni. Nel 2024 si registrava un aumento significativo della produzione di rifiuti, il quale rappresenta un dato inconsueto rispetto agli anni precedenti e attuale, illustrato nel paragrafo seguente.

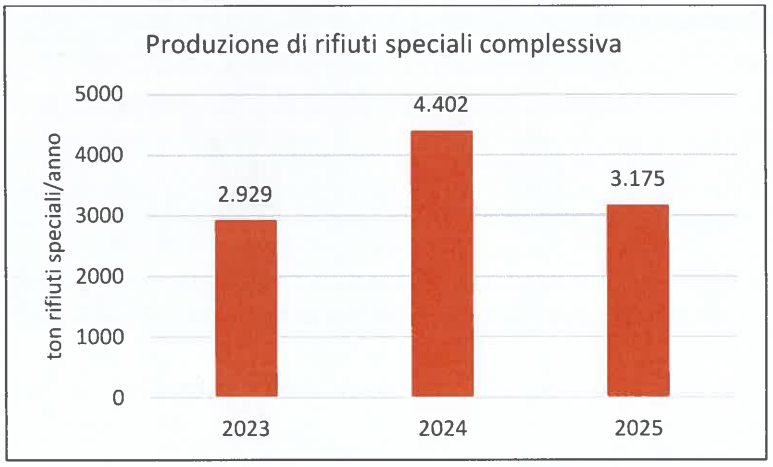


Figura 12 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti

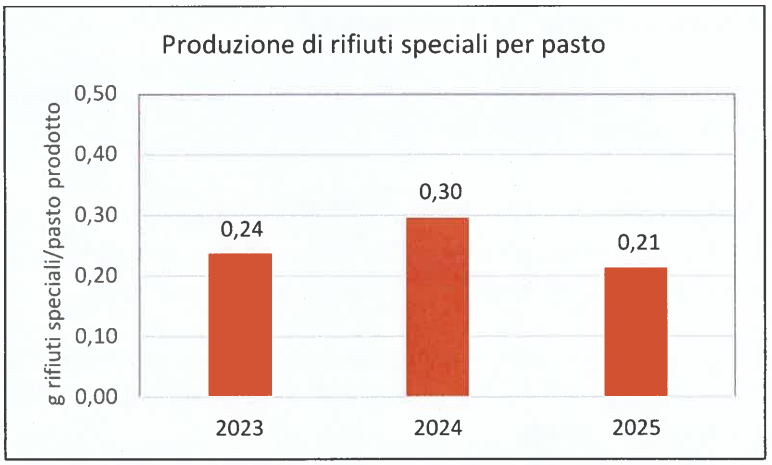


Figura 13 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto

Il centro cottura di Quarrata, acquisito a fine 2022, non era allacciato allo scarico fognario, per via di lavori manutentivi straordinari del depuratore consortile, che ne impedivano il collegamento diretto. In questa struttura, i reflui, pur essendo costituiti prevalentemente da acqua derivante dal lavaggio, dovevano essere gestiti come rifiuti speciali in assenza di un collegamento diretto alla fognatura pubblica. A partire dai primi mesi del 2025, il depuratore ha ripreso la propria funzionalità e ha permesso l'allacciamento del centro cottura, che ha potuto iniziare ad operare in regime di normalità, scaricando le acque in fognatura (previo ottenimento dell'Autorizzazione Unica Ambientale), e facendo quindi rientrare il dato anomalo di produzione di rifiuti entro parametri consoni.
Si noti che, a partire dal 2023, si era già riscontrato un aumento rispetto agli anni precedenti, tuttavia, questo era dovuto allo smaltimento di rifiuti biodegradabili di produzione come rifiuti speciali anziché urbani, e quindi rientrando in una rendicontazione che prima non era possibile svolgere.

5.2.6 Uso del suolo

Come richiesto dal regolamento Emas, si riportano di seguito le superfici classificate in base all'uso del suolo. I centri cottura sono per la maggior parte costituiti da edifici chiusi e piazzali esterni cementati o asfaltati. Anche per ragioni igienico sanitarie, l'uso del verde è ridotto al minimo.

Le superfici tengono conto dei nuovi siti aziendali, mentre sono state tolte le superfici dei centri cottura non più in uso.

Destinazione d'uso	Superficie (m^2)	%
Superficie coperta	41.231	90%
Superficie orientata alla natura del sito	4.601	10%
Superficie totale	**45.832**	**100%**

Tabella 8 Ripartizione della superficie dei centri cottura

5.2.7 Emissioni in atmosfera

Euroristorazione ha quantificato le proprie emissioni di CO_2 in atmosfera sulla base dei consumi di energia elettrica, carburanti, gas metano e delle perdite delle apparecchiature contenenti di gas fluorurati ad effetto serra. Il seguente grafico illustra l'andamento delle emissioni del triennio 2023-2025 per i centri cottura.

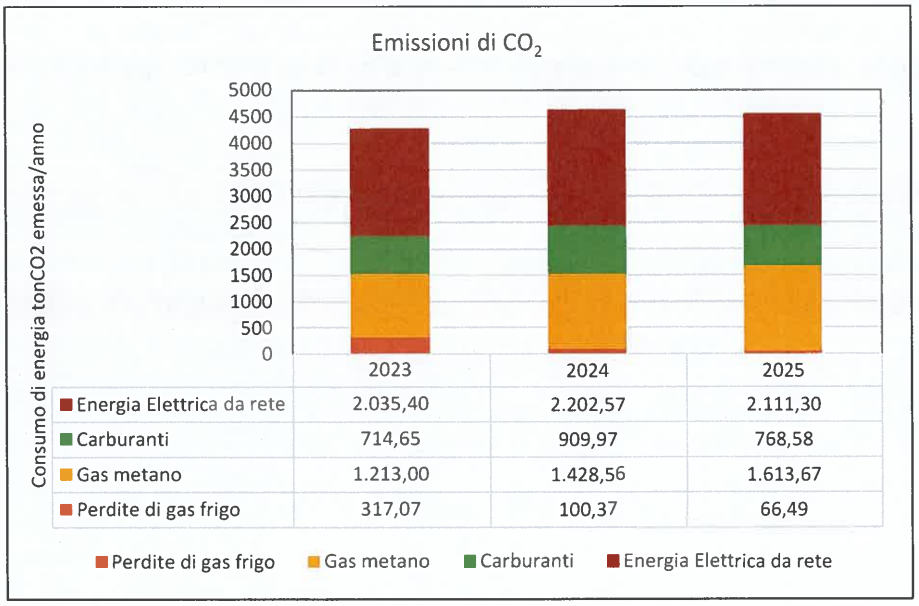


Figura 14 CO_2 emessa per le diverse fonti

L'andamento delle emissioni è pressoché costante, evidenziando solo un maggior consumo di carburanti nel 2024, rientrato l'anno successivo grazie al miglioramento della logistica dei trasporti. Progressivamente, è migliorato l'aspetto delle perdite di gas frigoriferi, grazie al *revamping* di macchine frigo obsolete in diversi centri cottura.
L'aumento, rispetto al 2023, dell'emissione legata all'energia elettrica da rete è proporzionale anche all'acquisto di mezzi alimentati con questa energia, in sostituzione a mezzi a combustibile fossile.
Le emissioni sono controllate tramite periodiche manutenzioni a tutti i mezzi.

Per quanto riguarda il gas metano, le emissioni di CO_2 risultano strettamente correlate all'utilizzo del combustibile per la cottura dei pasti e la produzione di acqua calda, già analizzati nel rispettivo capitolo.

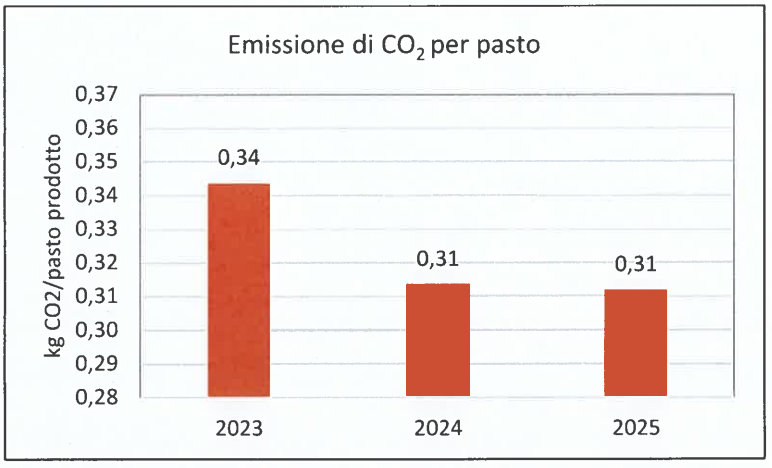


Figura 15 Indicatore Kg di CO_2 emessa su pasto prodotto

Il grafico di Figura 15 mostra come l'emissione di anidride carbonica in relazione ai pasti prodotti sia sostanzialmente in linea con quella degli anni precedenti, con fluttuazioni legate a cambiamenti della produzione.

Tra i possibili aspetti ambientali connessi alla produzione di pasti rientra l'emissione di odori; tuttavia, in considerazione della localizzazione dei centri di cottura in aree industriali distanti da unità abitative, allo stato attuale non si rilevano problematiche riconducibili a molestie olfattive. Inoltre, nelle Autorizzazioni Uniche Ambientali dei centri di cottura non risultano presenti prescrizioni specifiche relative a tale tematica.

Le emissioni di PM10, SO_2, NO_x sono correlate sia al consumo di carburanti, legato alla consegna di pasti, sia al consumo di gas per il riscaldamento e produzione dei pasti. I valori, calcolati sulla base dei fattori di emissione nazionali (ISPRA), portano a valori molto bassi di emissione per pasto (Figura 16).
Nella Figura 17 sono riportati le quantità emesse relative al triennio 2023-2025, con andamento pressoché costante.

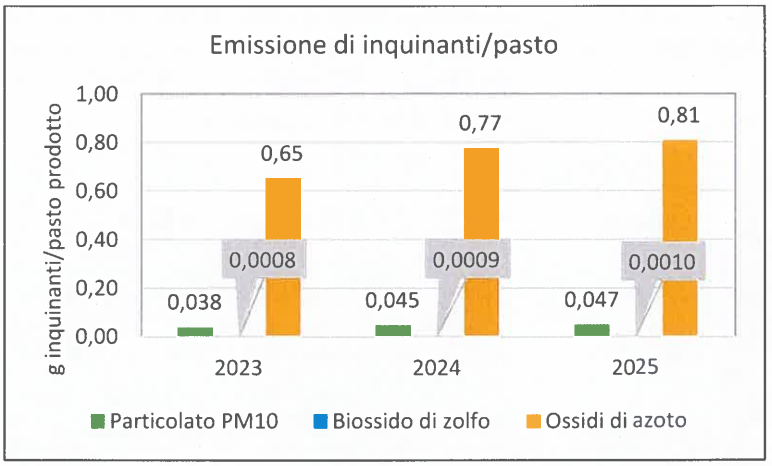


Figura 16 Indicatore grammi di inquinante emesso su pasto prodotto

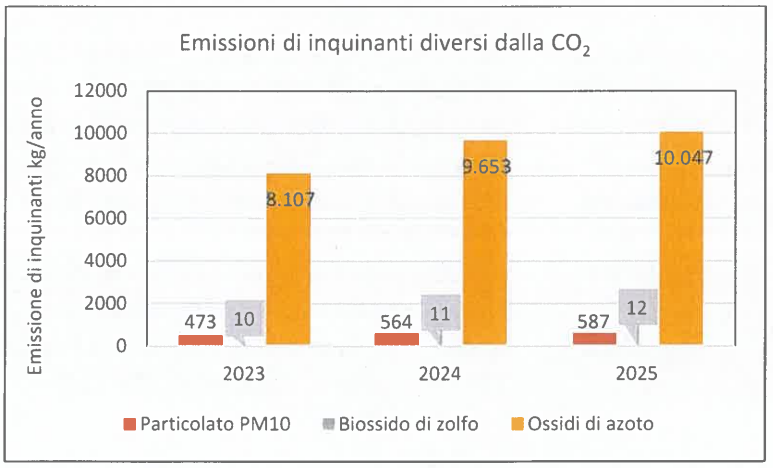


Figura 17 Emissione di inquinanti annuale

5.2.8 Scarichi

Nei centri cottura le acque reflue derivano principalmente dalla attività di preparazione dei pasti, di detersione e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Tutti i centri cottura sono allacciati alla pubblica fognatura e autorizzati allo scarico di acque reflue secondo la normativa vigente.

Nella tabella sottostante vengono riportati i provvedimenti autorizzativi rilasciati dagli enti competenti.

Centro cottura	Allacciamento	Autorizzazione
CARMAGNOLA	Fognatura	A.U.A. N° 840/2015 DEL 22/06/2015
FLERO	Fognatura	A.U.A. N° 1401/2019 DEL 10/05/2019
FOSSALTA DI PORTOGRUARO	Acque superficiali	Autorizzazione del complesso condominiale, Comune di Fossalta di Portogruaro AUA n. 1/2017 prot. 6311 del 22.06.2017 con riferimento a Concessione del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale
GRUGLIASCO Civ. 28	Fognatura	A.U.A. N° 24/15 DEL 23/09/2015
GRUGLIASCO Civ. 34-36	Fognatura	A.U.A. N° 40/18 DEL 13/12/2018
LEINÌ	Fognatura	A.U.A. N° 11086/16 DEL 26/08/2016
MONTEMURLO	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta PUBLIACQUA Prot. 57115/2024 del 02/10/2024
QUARRATA	Fognatura	A.U.A. N° 4413/25 DEL 28/01/2025
LEGNARO	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta ACEGAS prot. 0083389 del 23/06/2022
SAN DONÀ DI PIAVE	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta ASI Prot. 14159 del 25.07.2016
SAN VENDEMIANO	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta PIAVE SERVIZI parere prot. 1083 DEL 13/01/2021
SILEA	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta PIAVE SERVIZI Prot. 4613 del 02.03.2020
TEZZE SUL BRENTA	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta ETRA prot. 0095953 del 28/05/2021
TORRI DI QUARTESOLO	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta VIACQUA prot. N. 2021.0008866 del 23/06/2021
VERONA	Fognatura	Acque assimilate a domestiche con Nulla Osta ACQUE VERONESI prot. 12093 del 31/05/2021

Tabella 9 Autorizzazioni scarichi idrici

I provvedimenti autorizzativi possono indicare i limiti qualitativi e quantitativi allo scarico.
Nelle sedi venete precedentemente dotate di A.U.A., è stato ottenuto il Nulla Osta allo scarico di acque reflue con la riclassificazione degli scarichi come assimilati a reflui domestici (ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettera e.1 delle Norme Tecniche di attuazione del Piano Tutela Acque della regione Veneto) e relativa revoca dell'Autorizzazione Unica Ambientale precedentemente in vigore. Per il sito toscano di Montemurlo, è stata richiesta, direttamente all'attivazione del centro, l'assimilabilità degli scarichi ai reflui domestici, come previsto dal Regolamento della Regione Toscana n. 46/R del 08/09/2008 "Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento".

Euroristorazione svolge analisi periodiche, per monitorare la qualità degli scarichi, secondo le prescrizioni autorizzative. Nel corso del triennio si sono verificati, in alcuni centri, temporanei superamenti dei limiti allo scarico in concentrazione dei parametri autorizzati; questi eventi sono stati prontamente gestiti in modo da garantire il rispetto dei limiti previsti.

In seguito a campionamento da parte di Acque Bresciane presso il centro cottura di Flero, in cui sono stati rilevati parametri fuori limite, Euroristorazione S.r.l. sta implementando tutti gli accorgimenti possibili perché non si verifichino superamenti dei limiti di scarico, quali miglioramenti apportati al sistema di filtrazione a monte dello scarico e pulizie periodiche ravvicinate delle vasche condensa grassi. Nel corso del 2024 il centro cottura è stato oggetto di sistemazione di un tratto di rete fognaria e di sostituzione della vasca di condensa-grassi. In seguito alla conclusione dei lavori, è stata richiesta l'assimilabilità dello scarico ai reflui domestici, negata dagli Enti. Di conseguenza, nel corso del 2026 l'azienda provvederà all'installazione di un depuratore biologico interrato, a seguito di un lungo processo di acquisizione di una parte di strada di proprietà Comunale.

5.2.9 Gestione degli incidenti ambientali

Euroristorazione ha individuato le possibili emergenze e incidenti ambientali e le relative procedure di intervento, oltre all'esecuzione di periodiche prove delle procedure di emergenza.
La sede centrale di Euroristorazione mantiene il controllo sulle attività di prevenzione incendi, monitorando lo stato di conformità alle norme di riferimento, la formazione e il coordinamento del personale addetto e le attività di manutenzione dei presidi antincendio.

Centro cottura	Attività antincendio	N° pratica VVF	DATA EMISSIONE
CARMAGNOLA	74.2.B	31930	05/06/2024
FLERO	74.3.C - 74.1.A	71568	24/08/2021
FOSSALTA DI PORTOGRUARO	13.1.A – 49.1.A – 74.1.A	101599	24/01/2025
GRUGLIASCO	74.3.C - 74.2.B	71132	17/03/2025
LEGNARO	74.3.C - 74.2.B	22778	28/01/2026
LEINÌ	74.2.B	77108	01/09/2025
MONTEMURLO	74.2.B	56412	18/07/2025
QUARRATA	74.3.C – 74.1.A – 49.1.A – 13.1.B	22818	26/09/2022
SAN DONÀ DI PIAVE	74.2.B	55417	16/04/2021
SAN VENDEMIANO	74.3.C - 2.B.1	64694	18/09/2025
SILEA	74.2.B	32848	10/05/2021
TEZZE SUL BRENTA	74.3.C – 74.1.A	50652	21/03/2025
TORRI DI QUARTESOLO	74.3.C - 13.2.B	26097	27/12/2022
VERONA	74.3.C – 44.1.B	45220	25/01/2021*

Tabella 10 Attività antincendio

*È stato sottoposto alla valutazione dei Vigili del Fuoco un nuovo progetto per il rilascio della SCIA Antincendio per cambio delle attività pertinenti, approvato in data 13/02/2026.
Le principali attività antincendio, ai sensi del DPR 151/2011, sono connesse all'attività 74, data dalla conduzione di impianti di calore (caldaie e attrezzature di cucina alimentate a gas metano).

5.2.10 Rumore esterno

Nei centri cottura le principali fonti di immissioni acustiche esterne derivano da impianti tecnologici per la catena del freddo (compressori frigoriferi) ed eventuali compressori ad aria.

Euroristorazione, ai sensi della Legge 447/95, ha effettuato le Valutazioni di Impatto Acustico affidandosi ad un Tecnico Competente in Acustica.
In tutti i siti aziendali è garantito il rispetto dei limiti di immissione sonora, in conformità alle disposizioni previste dal piano di classificazione acustica comunale. In assenza di modifiche agli impianti tali da incidere sulle emissioni sonore verso l'esterno, le valutazioni acustiche attualmente in vigore sono ritenute adeguate; non è infatti prevista, dalle A.U.A. dei centri cottura attualmente vigenti, l'esecuzione di una valutazione acustica periodica specifica.

5.3 Aspetti ambientali indiretti

5.3.1 Gestione dei manutentori

Euroristorazione si avvale di fornitori per la manutenzione preventiva e ordinaria di:

- Mezzi di trasporto
- Gestione dei depuratori
- Gestione degli impianti (caldaie, gruppi frigo, aria compressa)
- Attrezzature

I fornitori sono qualificati secondo quanto previsto dal sistema di gestione ambientale e sottoposti a controllo durante lo svolgimento del loro servizio in sede.

5.3.2 Materiali per il confezionamento dei pasti

I pasti destinati al consumo diretto vengono confezionati secondo tre metodologie:



Confezionamento in monoporzione



Confezionamento in pluriporzione

La tipologia di confezionamento viene generalmente definita dal cliente nei contratti o nei capitolati d'appalto. Durante gli anni interessati dalla pandemia, si è riscontrata una maggiore preferenza per il confezionamento monoporzione. Dal 2023 si assiste invece al ritorno alle pluriporzioni, con conseguente riduzione degli imballaggi monouso.
Il servizio in pluriporzione risulta prevalente nel settore scolastico, dove rappresenta il 93,41% del totale dei pasti erogati, ed è ampiamente diffuso anche nel settore aziendale, in cui raggiunge il 64,21%. In ambito scolastico, le monoporzione sono destinate quasi esclusivamente agli utenti con particolari esigenze alimentari — quali allergie, intolleranze o prescrizioni legate a motivazioni religiose — che richiedono un confezionamento idoneo a garantire la protezione degli alimenti da possibili contaminazioni.

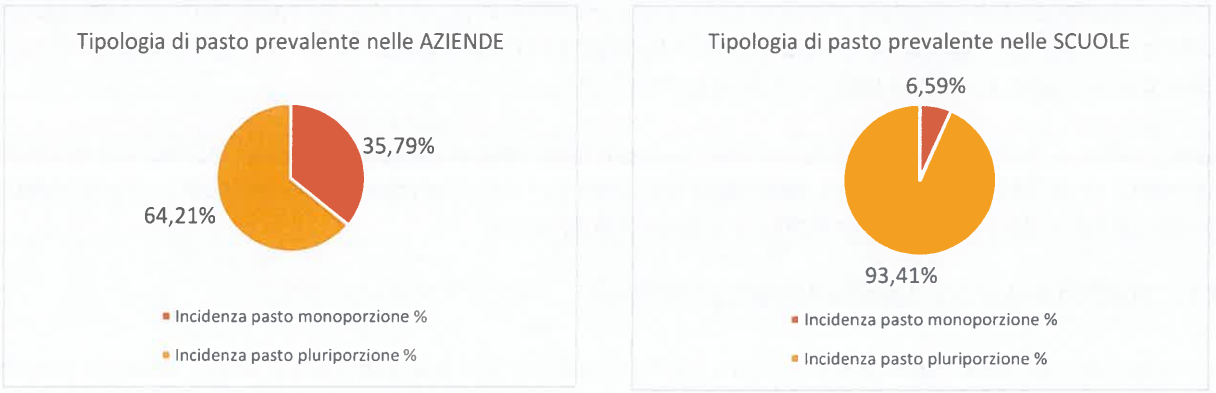


Figura 18: Incidenza della tipologia di pasto nelle aziende e nelle scuole al 2025

Per contrastare gli eccessi di imballaggio, nella nostra offerta, una particolare attenzione è dedicata alla scelta degli imballaggi compostabili per i pasti: posate e bicchieri sono compostabili, mentre i piatti, per ragioni di sicurezza e resistenza al calore, restano in materiali diversi. In molte scuole, per ridurre l'uso di prodotti monouso, abbiamo introdotto posate in acciaio lavabili, fornite direttamente da noi come miglioria negli appalti. Questa scelta contribuisce a ridurre i rifiuti e a promuovere abitudini più sostenibili tra i consumatori.

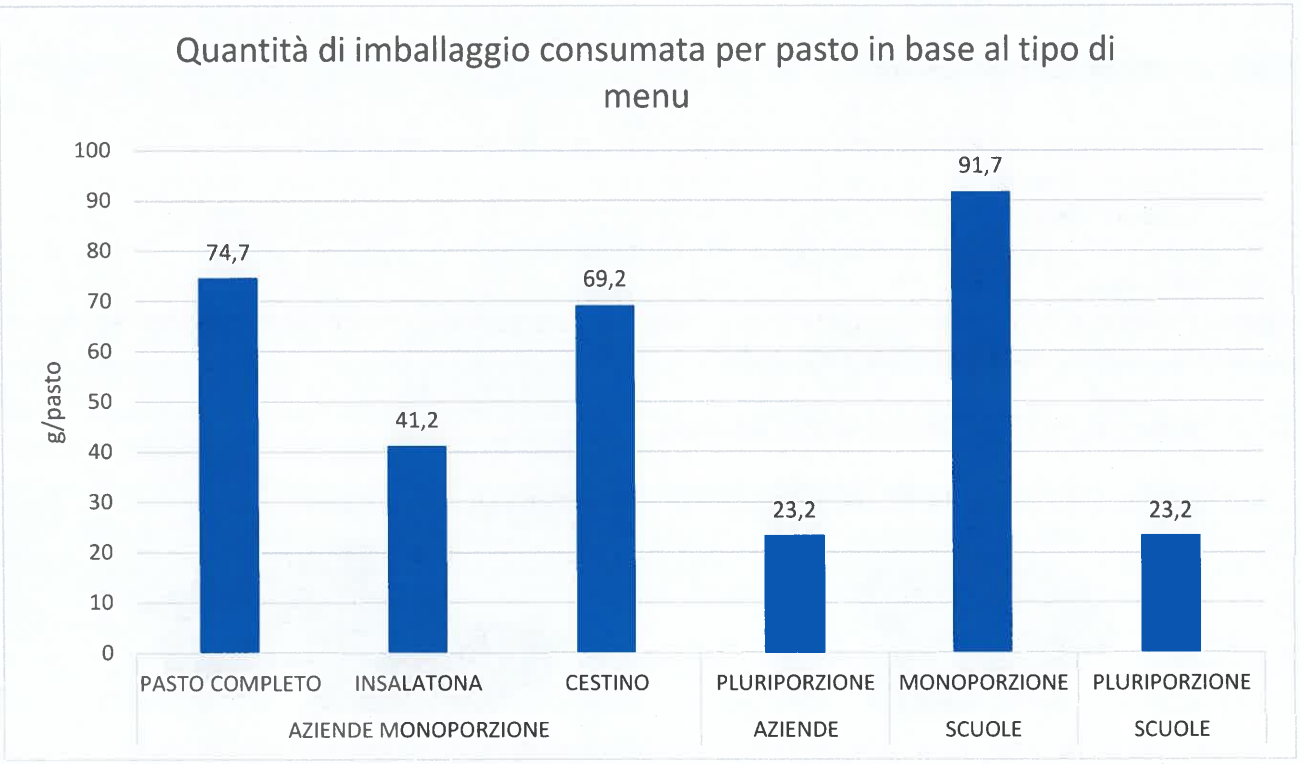


Figura 19 Quantità di imballaggi consumata per pasto, in base alla tipologia di menu proposta

Il grafico soprastante riporta gli indicatori della quantità di imballaggio utilizzata per la consegna dei pasti al consumatore, differenziando in base al settore aziendale o scolastico e alla tipologia di menu proposta. Nelle scuole, il menu prevede sempre primo, secondo, contorno e dessert. Nelle aziende la situazione è più complessa: l'opzione più scelta è il menu composto da primo, secondo e contorno (o dessert, in alternativa a quest'ultimo), altre opzioni prevedono un pasto unico composto da insalatona o un cestino variamente composto.
Il servizio in monoporzione è naturalmente quello a più alto consumo di imballaggi, in particolare nelle scuole, tuttavia è anche il servizio statisticamente meno utilizzato, garantendo quindi una effettiva riduzione degli imballaggi a fine vita.
La soluzione complessivamente a minor imballaggio è il servizio in pluriporzione, che si limita a fornire posate, bicchiere e tovaglietta. La media del peso dell'imballaggio per le aziende risulta essere 59,08 grammi/pasto, mentre per le scuole si attesta intorno a 38,3 grammi/pasto.

In conformità con il Decreto Lgs n.116 del 3/9/2020 sull'etichettatura ambientale, l'azienda fornisce istruzioni sulle modalità di smaltimento degli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei pasti, garantendo una corretta gestione dei rifiuti e facilitando la raccolta differenziata.

5.3.3 Traffico indotto e nomina Mobility Manager

La veicolazione dei pasti avviene con automezzi di piccola portata (tra 1.000 e 2.000 kg), adatti al trasporto di un numero limitato di pasti verso molteplici destinazioni. Grazie a questa configurazione, l'impatto sul traffico è contenuto. Le consegne avvengono nelle ore immediatamente precedenti alla pausa pranzo, evitando così le fasce orarie di maggiore congestione legate agli spostamenti casa-scuola e casa-lavoro nelle scuole e aziende servite.
Per migliorare l'efficienza logistica, Euroristorazione adotta un sistema di ottimizzazione dei percorsi, raggruppando i tragitti, laddove possibile considerando i vincoli di orario e capienza del mezzo, in più tappe ravvicinate, rimuovendo i giri in esubero. Un caso emblematico è quello di San Vendemiano, dove questo approccio ha ridotto le tratte di 33 km al giorno, corrispondente a circa 8.000 km l'anno risparmiati.

Inoltre, la destinazione dei pasti viene assegnata valutando la distanza tra il centro cottura e la sede di consumo. Se necessario, i pasti possono essere redistribuiti da un centro cottura alternativo più conveniente in termini di distanza e traffico, garantendo una distribuzione più efficiente e una minore emissione di inquinanti. È il caso applicato per esempio al centro cottura di Verona: in precedenza, molti pasti dell'area veronese venivano gestiti da Torri di Quartesolo, ma grazie all'efficientamento del centro cottura di Verona è stato possibile collocare le partenze dei pasti da quest'ultimo. In questo modo, sono ridotti di 120 km i tragitti quotidiani, corrispondenti a circa 29.000 km l'anno.
Nel 2024 è stata effettuata una valutazione sull'applicabilità della nomina del Mobility Manager per le sedi certificate. Tuttavia, la maggior parte dei dipendenti di Euroristorazione opera all'interno delle cucine dislocate presso le sedi servite, e non è stabilmente presente nei centri cottura principali. L'unica sede con più di 100 dipendenti, la sede centrale di Torri di Quartesolo (VI), non rientra nei criteri obbligatori per la nomina, poiché non si trova in un capoluogo di regione, città metropolitana, capoluogo di provincia o comune con più di 50.000 abitanti. Per il 2025 si conferma la stessa considerazione.
Di conseguenza, nessuna delle sedi rientranti nel campo di applicazione è soggetta all'obbligo di nomina del Mobility Manager.

Centro cottura	Indirizzo	N. dipendenti del centro cottura	Inclusa in campo applicazione Mobility Manager
Carmagnola	Via Casalgrasso 27 10022 Carmagnola (TO)	14	Esclusa
Flero	Via Pablo Neruda 25020 Flero (BS)	49	Esclusa
Fossalta di Portogruaro	Via Aldo Moro, 1 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)	29	Esclusa
Grugliasco	Via Aldo Rossi 28, 34-36 10095 Grugliasco (TO)	82	Esclusa
Legnaro	Via Enrico Fermi 14 35020 Legnaro (PD)	70	Esclusa
Leinì	Via Pininfarina 50 10040 Leinì (TO)	21	Esclusa
Quarrata	Via Bologna, 33 51039 Quarrata (PT)	31	Esclusa
Montemurlo	Via del Pantano, 11 59013 Montemurlo (PO)	11	Esclusa
San Donà di Piave	Via Enzo Ferrari 2 30027 San Donà di Piave (VE)	40	Esclusa
San Vendemiano	Via Celtica 35 31020 San Vendemiano (TV)	57	Esclusa
Silea	Via Treviso 38 31057 Silea (TV)	55	Esclusa
Tezze sul Brenta	Via Giolitti 17 36056 Tezze sul Brenta (VI)	48	Esclusa
Torri di Quartesolo	Via Savona 144 36040 Torri di Q.lo (VI)	94	Esclusa
Verona	Via Strada dell'Alpo 7 37136 Verona	40	Esclusa

Tabella 11 Valutazione di applicabilità della nomina del Mobility Manager

6 Indicatori di prestazione

Si riportano di seguito in forma riassuntiva gli indicatori chiave stabiliti dall'allegato IV del regolamento EMAS CE n. 1221/2009 come modificato dal Reg (UE) 2018/2026.

Tabella 12 Indicatori di qualità ambientale secondo l'allegato IV del Regolamento EMAS.

Indicatore chiave	Codice	U.M.	2023	2024	2025
Numero pasti	B	n. / anno	12.457.892	14.879.135	14.960.360
Energia totale (EE da rete e da fotovoltaico, gas naturale, carburanti)	A1	kWh/anno	**13.294.179**	15.312.107	15.538.600
I. Energia/pasto	A1/B	kWh/pasto	**1,07**	**1,03**	1,04
Prodotti chimici acquistati	A2.1	kg/anno	120.315	128.876	194.579
I. Prodotti chimici/pasto	A2.1/B	g/pasto	9,66	8,66	13,01
Imballaggio acquistato	A2.2	kg/anno	Non disponibile. Vedi nota Par. 5.2.3.2		
I. Imballaggio/pasto	A2.2/B	g/pasto	- Vedi Par. 5.3.2	- Vedi Par. 5.3.2	- Vedi Par. 5.3.2
Acqua	A3	m3	88.146	107.258	102.107
I. Acqua/pasto	A3/B	l/pasto	7,02	7,08	6,76
Rifiuti Speciali	A4	kg/anno	2.928.721	4.402.176	3.175.469
Rifiuti/pasto	A4/B	kg/pasto	0,24	0,30	0,21
Uso del suolo totale	A5.1	m^2	45.832	45.832	45.832
Uso del suolo/Pasto	A5.1	m^2/pasto	0,0037	0,0031	0,0031
Superficie impermeabilizzata	A5.2	m^2	40.787	41.231	41.231
Superficie impermeabilizzata/pasto	A5.2	m^2/pasto	0,0033	0,0028	0,0028
Superficie orientata alla natura del sito	A5.3	m^2	4.601	4.601	4.601
Superficie orientata alla natura del sito/pasto	A5.3	m^2/pasto	0,0004	0,0003	0,0003
CO_2 complessiva	A6.1	ton/anno	4.280	4.664	4.664
CO_2/pasto	A6.1/B	kg/pasto	0,34	0,31	0,31
PM10 complessivo	A6.2	kg/anno	473	564	587
PM10/pasto	A6.2	g/pasto	0,038	0,045	0,047
SO_2 complessivo	A6.3	kg/anno	10	11	12
SO_2/pasto	A6.2	g/pasto	0,0008	0,0009	0,0010
NO_x complessivo	A6.4	kg/anno	8.107	9.653	10.047

NO_x/pasto	A6.2	g/pasto	0,65	0,77	0,81

7 Piano di miglioramento 2026 - 2028

Di seguito si riportano gli obiettivi ambientali definiti e perseguiti dall'azienda per il triennio 2026-2028. Pur non rientrando con il proprio codice NACE come riportato nei documenti di riferimento settoriali citati nella Decisione UE 2017/1508, Euroristorazione srl ha predisposto inoltre degli indicatori pertinenti per misurare anche gli aspetti di interesse per il settore della produzione di prodotti alimentari e bevande.

Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Scadenza	Responsabile	Risultati al riesame 2026
Emissioni in atmosfera	Installazione di colonnine per la ricarica di mezzi elettrici in n. 7 centri cottura di proprietà	- Consultazione con CC per definire le necessità di sostituzione mezzi, anche in base ai CAM - progettazione degli spazi per l'installazione delle colonnine di ricarica - Dismissione di mezzi obsoleti e sostituzione con nuovi elettrici	31/12/2028	Uff. Tecnico	Ai fini di adempiere alle richieste dei Criteri Ambientali Minimi in molti appalti pubblici, è diventato comune l'acquisizione di mezzi elettrici in sostituzione a quelli a combustibile fossile. Al fine di dotarsi di un maggior numero di mezzi elettrici, l'azienda ha deciso di installare delle colonnine di ricarica per tali mezzi, nella buona parte dei centri cottura di proprietà, arrivando a coprire circa la metà dei cc. Ad oggi sono state installate nei centri cottura di Torri di Quartesolo, Verona Alpo, Grugliasco, Leinì, Flero. Entro il 2026 è prevista l'installazione a Legnaro, mentre è in valutazione il cc di Carmagnola.
Emissioni in atmosfera	Avviamento di 1 impianto fotovoltaico da 93 kW nel CC di Tezze sul Brenta	- Studio di fattibilità del progetto - Preventivo spese per l'avviamento - Richiesta autorizzazioni impianto - Attesa autorizzazione avvio impianto - Messa in funzione - monitoraggio consumi	31/12/2026	Uff. Tecnico Uff. Ambiente	Impianto già presente al 2025, tuttavia l'avviamento si sta protraendo oltre il termine prefissato, per intoppi burocratici.
Emissioni in atmosfera	Revamping dei motori delle celle frigorifere nei cc per ridurre le perdite e il GWP dei gas contenuti	- individuazione delle macchine ad alto GWP e con perdite consistenti - contatto del fornitore per preventivo spesa e contratto di rimozione e smaltimento - rimozione macchine e sostituzione - smaltimento del rifiuto (da parte del fornitore autorizzato) - normale monitoraggio perdite	31/12/2028	Uff. Manutenzioni	In fase di valutazione di tutti i centri cottura dove presenti macchine frigorifere a GWP > 2500 tonCO_2 o con alto potenziale di perdita di gas dovuto a obsolescenza.
Consumo energetico	Installazione di un impianto di monitoraggio energetico nel sito di Tezze sul Brenta e Silea	- Valutazione preventivi di spesa - contrattualizzazione del monitoraggio - installazione impianto - monitoraggio consumi	31/12/2027	Uff. Ambiente	Per le sedi con certificazione ISO 50001 è prevista l'installazione di sistemi di monitoraggio energetico. Ad oggi è già stato installato nelle sedi Di Torri di Quartesolo, San Vendemiano, Tezze sul Brenta.
Consumo di carburanti	Riduzione del consumo di carburanti del 5% tramite ottimizzazione dei giri a pieno e "a vuoto"	- pianificazione e ottimizzazione dei percorsi di consegna all'avvio di nuovi appalti pubblici - ottimizzazione dei percorsi già esistenti nei cc dove non precedentemente svolta indagine - indagine e possibile riduzione dei giri "a vuoto"	31/12/2028	Uff. Prodotto	Considerando l'alto impatto del consumo di carburanti durante la distribuzione dei pasti, l'azienda considera prioritario la riorganizzazione e ottimizzazione dei giri di consegne, per ridurre quanto possibile gli spostamenti necessari, nonché ridurre i "giri a vuoto", ovvero quegli spostamenti dovuti a ritardi o dimenticanze che impattano considerevolmente. Il progetto è in fase iniziale, sono in corso di definizione le risorse da adibire.
Scarichi idrici	Abbattimento della concentrazione di inquinanti nelle acque di scarico attraverso l'installazione di un depuratore biologico presso il cc di Flero, per	- valutazione fattibilità di impianti di depurazione - acquisto di terreno per la costruzione di depuratore interrato - installazione di impianto di depurazione biologica	31/12/2026	Uff. ambiente	L'azienda ha deciso di installare un depuratore biologico per trattare al meglio i reflui uscenti dal sito di Flero. Tuttavia, essendo il sito molto carente di spazi esterni, è necessario stipulare accordi per acquistare parte di strada comunale per l'installazione del depuratore interrato. Il progetto avrà inizio entro l'estate del 2026 durante la chiusura estiva del centro.

	almeno l'80% del parametro COD				
Produzione di rifiuti	Impostazione di un programma di recupero delle eccedenze alimentari per almeno 5 centri cottura	- valutazione della convenienza in base alla potenzialità produttiva dei centri cottura e richieste delle zone limitrofe - contrattualizzazione con fornitori per supporto logistico e garanzia di trasporto nei limiti della norma - avvio del progetto e monitoraggio dati	31/12/2028	Uff. Ambiente	Producendo una significativa quantità di pasti non consumati (sebbene già a monte ci sia un sistema di programmazione del numero pasti sulla base di prenotazioni reali), si vede d'obbligo stabilire un programma di donazione e recupero delle eccedenze alimentari nei centri cottura di maggior produzione di scarto. Il programma è in fase di definizione delle procedure di riferimento e valutazione dei centri da prendere a caso studio.
Produzione di rifiuti	Classificazione di scarti di lavorazione come sottoprodotto con potenzialità di immissione nel mercato	- valutazione della potenzialità di classificazione degli scarti di lavorazione e del rifiuto organico come sottoprodotto - valutazione di potenziali acquirenti del sottoprodotto secondo normativa - contrattualizzazione dei ritiri e definizione modalità - monitoraggio quantitativo	31/12/2027	Uff. Ambiente	Data la quantità di scarto alimentare generato durante la preparazione dei pasti, si ritiene necessario valutare se lo scarto possa rientrare nelle categorie di sottoprodotti approvati dalla norma, andando a contribuire al recupero come mangime o energetico (es. come biogas) direttamente dalle porte aziendali agli impianti di destino. Il progetto è in fase di calcolo iniziale delle quantità prodotte nel caso studio di Torri di Quartesolo. Quando sarà avviato nel cc principale, verrà eventualmente esteso ad altri centri ad alta produzione di scarto.
Produzione di rifiuti	Valorizzazione dell'attrezzatura per l'essicazione e la riduzione volumetrica del rifiuto organico	- valutazione qualitativa dell'efficienza - valutazione qualitativa del rifiuto uscente - valutazione della possibilità di riciclo del rifiuto	31/12/2028	Uff. Manutenzioni Uff. Ambiente	La macchina EFR100, installata in molti centri cottura, viene utilizzata per la riduzione volumetrica e di massa del rifiuto organico, rendendone più semplice la gestione. Il suo recupero diretto è in fase di valutazione.
Sostenibilità degli approvvigionamenti	Selezione dei fornitori di FOOD e NO FOOD certificati ISO 14001 per almeno il 15%	- definizione dei criteri di valutazione ambientale dei fornitori - selezione dei fornitori sulla base dei criteri individuati	31/12/2028	Uff. Acquisti	L'ufficio acquisti, integrato a livello di gruppo, valuta e seleziona i fornitori per gli alimenti e per i materiali a perdere, prediligendo fornitori che hanno certificazioni ambientali in vigore. Viene definito come indicatore la % di fornitori qualificati per "food" e "no food" sul totale di fornitori presenti. Attualmente il progetto è in corso di valutazione di fattibilità.
Sostenibilità degli approvvigionamenti	Valutazione ed eliminazione degli ingredienti meno sostenibili (proteine di origine animale) per almeno il 20%	- Progettazione di menu più sostenibili, a minor contenuto di proteine animali - selezione di fornitori di proteine animali con pratiche più sostenibili	31/12/2028	Uff. Acquisti	Data la crescente attenzione del consumatore per il consumo di proteine animali e relativa possibilità di sostituzione con proteine vegetali a pari contenuto nutrizionale, si ritiene necessario stabilire un programma per la progettazione di menu sostenibili e relativa selezione dei fornitori sulla base prodotti a minor impatto ambientale. L'indicatore utilizzato sarà % di proteine vegetali sul totale delle proteine acquistate. Attualmente il progetto è in corso di valutazione di fattibilità.

8 Normativa applicabile in materia ambientale

Si riportano di seguito le prescrizioni legali di natura generale in materia ambientale, gestite dal sistema di gestione ambientale di Euroristorazione.

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
Emas	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018 Dec. (UE) 2020/1802 del 27 novembre 2020 Decisione della Commissione 2016/611/UE del 15 aprile 2016 - relativa al documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore del turismo a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS). Decisione (EU) 2023/2463 del 3 novembre 2023, relativa alla pubblicazione della guida per l'utente che illustra le misure necessarie per aderire al sistema di ecogestione e audit (EMAS) dell'UE a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 Decisione (EU) 2023/2463 della Commissione, del 3 novembre 2023, relativa alla pubblicazione della guida per l'utente che illustra le misure necessarie per aderire al sistema di ecogestione e audit (EMAS) dell'UE a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio
Antincendio (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi idrici, produzione di rifiuti)	D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 d.lgs. 08/03/1986 n. 139 d.lgs. 09/042008, n. 81 DM 07.08.2012 - Disposizioni relative alle modalità di presentazione delle istanze concernenti i procedimenti di prevenzione incendi e alla documentazione da allegare. Prescrizioni dei Vigili del Fuoco DM 1 settembre 2021 Criteri generali per il controllo e la manutenzione degli impianti, attrezzature ed altri sistemi di sicurezza antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. DM 2 settembre 2021 Criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e caratteristiche dello specifico servizio di prevenzione e protezione antincendio, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, lettera a), punto 4 e lettera b) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
Gas ad effetto serra ed ozono	Gas lesivi dell'ozono: • Legge 28/12/1993 n. 549 • DPR 15/02/ 2006 n. 147 • Reg. UE 2023/590 Gas ad effetto serra: • Reg. UE 2023/573 • Reg. UE 2024/2174 • Reg. UE 2066/2015 • Reg. UE 2067/2015 • D. Lgs. 163/2019 • DPR n. 146/2018
Consumi di acqua	RD 1775/1933 D. Lgs. 12.07.1993, n. 275 art. 10

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	L. 290 del 17.08.1999 Denuncia pozzi DGR Veneto 596 del 09.03.2010 D. Lgs. 152/2006
Scarichi idrici	D. Lgs. 152/2006 parte terza Normativa regionale: • Veneto: Piano di Tutela delle Acque della regione Veneto – DCR n.107 del 5 novembre 2009 • Regione Lombardia: Regolamento Regionale 29/03/2019 n.6 • Regione Piemonte: Legge regionale 06/03/1990 n.13 • Regione Toscana: Legge regionale n. 20 del 31/05/2006 e succ. mod. L.r. n. 69 del 28.12.2011, L.r. n. 3 del 29/01/2016 e L.r. n. 32 del 04/06/2020 Regolamento di fognatura AATO competente. DPR 19/10/2011, n.227
Autorizzazione unica ambientale	D.P.R. 13 marzo 2013, n. 59 Circolare ministeriale 07.11.2013, DM 8 maggio 2015 Veneto: • DGRV n. 1775 del 03 ottobre 2013 • DGRV n. 622 del 29 aprile 2014 Lombardia: • Circolare regionale AUA n. 19 del 05/08/2013 • DGR n. 2481 del 18/11/2019 (AUA POINT e avvio fase sperimentale) • DGR 4027 del 14/12/2020 Piemonte: • R.R. n. 5/R del 06/07/2015 • R.R. n. 7/R del 30/05/2016 Toscana: • L.r. n. 22 del 03/03/2015 • R.R. n. 13/R del 29/03/2017 • Decreto n.12418 del 30.08.2017
Acque di prima, pioggia	d.lgs. 152/2006 parte terza Veneto: • Piano di Tutela delle Acque della regione Veneto – DCR n. 107 del 5 novembre 2009 • DGR n. 1580 del 04/10/11 Lombardia: • Regolamento Regionale Lombardia n.04 del 24/03/2006 Piemonte: • Regolamento Regionale Piemonte n.1/R 20/02/2006 • DGR 1534 del 03 novembre 2015 Toscana: • Legge regionale n. 20 del 31/05/2006 e succ. mod. (L.r. n. 69 del 28.12.2011, L.r. n. 3 del 29/01/2016 e L.r. n. 32 del 04/06/2020)
Produzione di rifiuti	• D.lgs. 152/2006 Parte IV e s.m.i. • legge n. 221 del 2015) (modifica definizioni) • DM 01/04/98 n. 145 (formulari) • DM 01/04/98 n. 148 (registro di carico e scarico) • Dec.CE 532/2000 • Dec. CE 955/2014 • Reg. UE 1357/2014 • d.lgs. 116/2020

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	• Delibera Albo gestori Ambientale n. 14 del 21 dicembre 2021 Definizione del modello unico e dei contenuti del formulario di trasporto rifiuti ai sensi dell'art. 230 c. 5 del D.Lgs. 152/2006" (rifiuti da manutenzione fognaria) • Decreto 4 aprile 2023, n. 59 Regolamento recante: «Disciplina del sistema di tracciabilità dei rifiuti e del registro elettronico nazionale per la tracciabilità dei rifiuti ai sensi dell'articolo 188-bis del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152" e relativi decreti direttoriali applicativi. • Decreto-Legge 8 agosto 2025, n. 116 – "Terra dei Fuochi" con Legge di conversione n.147/2025
Sostanze pericolose	• D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 • D.lgs. 65 del 14/03/2003 • DM 07/09/2002 • Regolamento 1907/2006 e smi • Regolamento 1272/2008 • DM 24/01/11 n.20 • Ordinanza 13 giugno 2016 e 21 giugno 2017 Ministero salute (Norme sul divieto di utilizzo e di detenzione di esche o di bocconi avvelenati) • D.Lgs. 15.02.2016, n. 39: Attuazione della direttiva 2014/27/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, che modifica le direttive 92/58/CEE, 92/85/CEE, 94/33/CE, 98/24/CE del Consiglio e la direttiva 2004/37/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, allo scopo di allinearle al regolamento (CE) n. 1272/2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele • Regolamento di esecuzione UE 2020/878 • Regolamento UE 2023/988
Rumore	• Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. • DPCM 01 marzo 1991 (Limiti) • DM 11 dicembre 1996 (criterio differenziale) • DM 16 marzo 1998 (modalità di misura) • DPCM 14.11.1997 (valori limite) • DPR 227 del 19/10/2011 • Piani comunali di classificazione acustica del territorio.
Consumo energia	• DPR 26 agosto 1993, n. 412 • D.lgs. 29/12/2006 n. 311 • D.lgs. 19/08/2005, n. 192 • DM 37/08 • Legge 10/91 • DPR 551/1999 • D.L. 04.06.2013, n. 63 (convertito da Legge 90 del 3 agosto 2013) • DPR 16 aprile 2013, n. 74 • D.M. 10 febbraio 2014. • D.M. 20 giugno 2014 Normativa regionale: Veneto: • D.G.R.V. 726/2014 Rapporto di Controllo di efficienza energetica • D.G.R.V. 28 luglio 2014 n. 1363, "Libretto di impianto vers. 1.1" • D.G.R.V. 23 dicembre 2014 n.2569, "Catasto unico regionale degli impianti termici denominato "CIRCE – Catasto Impianti e Rapporti di Controllo di Efficienza energetica". Lombardia: • Normativa Curit sul sito: www.curit.it

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	Piemonte: • D.G.R. n. 32-7605 del 28/09/2018 Toscana: • L.R. 39/2005 del 24/02/2015 e s.m.i.
Sottoprodotti di origine animale	• Reg. Ce 1069/2009 • Reg. Ce 142/2011 Normativa regionale: • Veneto: Dgr 2997/2004 • Lombardia: D.d.g. 05/07/2013 - n. 6344
Risorse	• D.lgs. n. 152/2006 aggiornato dalla L. n. 221 del 28/12/2015 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali) • L. n. 160 del 27/12/2019 art. 1 c. 634-638
Diagnosi energetica e Energy manager	• D.lgs. 4 luglio 2014, n. 102 Chiarimenti in materia di diagnosi energetica nelle imprese, ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo n. 102 del 2014 maggio 2015 (MISE) • D.lgs. 18 luglio 2016, n. 141 disposizioni integrative • L 10/1991
Emissioni in atmosfera	• D.Lgs. 152/2006 e smi parte quinta come modificato dal d.lgs. n. 128 del 2010 e DPR 183 del 2017. • Art. 664 del Codice Penale (molestie olfattive) e sentenza della Corte di Cassazione n.2240 del 18/01/2017. • Decreto legislativo 30 aprile 1992 n. 285 e successive modificazioni (Codice della Strada) titolo III capo III ○ articoli 79 (Efficienza dei veicoli a motore e loro rimorchi in circolazione.) e art. 80 (Revisioni) ○ articolo 201, comma 1 bis, lettera g bis (rilevazione revisione tramite sistemi automatici) • Decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1992, n. 495 (Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada) artt. 238 e 239.
Criteri Ambientali Minimi	• DM n. 65 del 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) • DM n.51 del 29 gennaio 2021 (criteri ambientali minimi – CAM - per i servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti)
Imballaggi	• Art. 219 del d.lgs. 152/2006, come modificato da d.lgs. 116/2020 • D.lgs. 8 novembre 2021, n. 196 Attuazione della direttiva (UE) 2019/904, del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente. • Decreto Lgs n.116 del 3/9/2020 su ETICHETTATURA AMBIENTALE

CSQA Certificazioni Srl
Via San Gaetano, 74 - 36016 THIENE (VI) - ITALIA
Tel 0445 313011 - Fax 0445 313070
email: csqa@csqa.it - web: www.csqa.it
p.iva 02603680246

DELIBERA DI CERTIFICAZIONE
certification act

Il Comitato Esecutivo di Certificazione del 2026-05-08
The Technical Certification Committee

Visti: Contratto, RCD, Documenti dell'audit e eventuali documenti aziendali
Seen: Contract, RCD, Audit documents and company documents (if needed)

DELIBERA **La convalida della dichiarazione ambientale aggiornata**
Deliberate

Della convalida n. **61167** Già registrato EMAS n. **IT-002026**
of the Conformity Certificate No. *Already EMAS registered No.*

alla norma / documento di riferimento **Reg. CE 1221:09**
to the reference standard / technical document

e l'approvazione del seguente Piano di Sorveglianza
and the approval of the following Surveillance Plan

Relativo al Sistema di Gestione / Prodotto / Servizio dell'Organizzazione
Concerning the Management System / Product / Service of the following Company

Euroristorazione S.r.l.
Via Savona, 144 - 36040 TORRI DI QUARTESOLO(VI)

Per le seguenti Unità Operative
For the following Operative Units

Via Savona, 144 - 36040 TORRI DI QUARTESOLO
Via Treviso, 38 - 31057 SILEA
Via Celtica, 35-37-39 - 31020 SAN VENDEMIANO
Via Strada dell'Alpo, 7 - 37100 VERONA
Via Enzo Ferrari, 2 - 30027 SAN DONA' DI PIAVE
Via Casalgrasso, 27 - 10022 CARMAGNOLA
Via Aldo Rossi, 28 - 10095 GRUGLIASCO
Via Pininfarina, 50 - 10040 LEINI'
Via Enrico Fermi, 14 - 35020 LEGNARO
Via Pablo Neruda, 37 - 25020 FLERO
Via Giolitti, 17 - 36056 TEZZE SUL BRENTA
Via Bologna, 33 - 51039 QUARRATA
Via del Pantano, 11 - 59013 MONTEMURLO
via Aldo Moro, 1 - 30025 FOSSALTA DI PORTOGRUARO

Per i seguenti tipi di Prodotti / Processi / Servizi
Concerning the following kinds of Products / Processes / Services

IL COMITATO ESECUTIVO DI CERTIFICAZIONE
The Technical Certification Committee

CSQA Certificazioni Srl
Via San Gaetano, 74 - 36016 THIENE (VI) - ITALIA
Tel 0445 313011 - Fax 0445 313070
email: csqa@csqa.it - web: www.csqa.it
p.iva 02603680246

DELIBERA DI CERTIFICAZIONE
certification act

Organizzazione: **Euroristorazione S.r.l.**
Organisation

Norma / Documento di riferimento **Reg. CE 1221:09**
Reference standard / Technical document

Comitato Esecutivo di Certificazione Ardizzone Francesco _____ [X] Positivo *Positive* [ ] Negativo *Negative*

Note
Notes

DICHIARAZIONE DEL VERIFICATORE AMBIENTALE SULLE ATTIVITÁ DI VERIFICA E CONVALIDA

CSQA Certificazioni in qualità di Verificatore Ambientale, accreditato per l'ambito NACE 01, 02, 10, 11, 37, 38, 39, 46, 47, 55, 56, 62, 63, 68.2, 81, 82.9, 84.1, 85, 91.04, 95.12, 95.2, 96.04,

dichiara

di aver verificato che l'organizzazione Euroristorazione S.r.l.**,** relativamente solo ai siti indicati nella dichiarazione ambientale aggiornata, risponde a tutte le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009, e tutti i successivi Regolamenti comunitari di modifica ed integrazione, sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

Con la presente dichiarazione CSQA Certificazioni dichiara che:

- ◊ La verifica e la convalida si sono svolte nel pieno rispetto delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1221/2009 e dei successivi Reg CE di integrazione e modifica;
- ◊ L'esito della verifica effettuata nei giorni 30/01/2026, 16/02/2026 e 17/02/2026, e della convalida rilasciata il giorno 05/03/2026 confermano che non risultano elementi che attestino l'inosservanza degli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;
- ◊ I dati e le informazioni contenuti nella dichiarazione ambientale aggiornata dell'organizzazione forniscono un'immagine affidabile, credibile e corretta di tutte le attività dell'organizzazione svolte nel campo d'applicazione indicato nella dichiarazione ambientale.

Il presente documento non è equivalente alla registrazione EMAS.
La registrazione EMAS può essere rilasciata unicamente da un organismo competente ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009.
Il presente documento non è utilizzabile come comunicazione a sé stante destinata al pubblico.

Thiene, 05/03/2026

Amministratore Delegato
Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl - **Thiene (VI)**
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)
T: +39 0445 313011 / **F:** +39 0445 313070
Email: csqa@csqa.it / **P.Iva:** 02603680246

Roma
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)
T: +39 06 92918874 / **F:** +39 06 92912391
Email: roma@csqa.it