



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

## DICHIARAZIONE AMBIENTALE

**redatta secondo il Regolamento CE 1221/2009 e in  
conformità agli allegati I, II, III del Regolamento 1505/17**

Data di prima emissione 02 marzo 2010

Nuova emissione rev. 25 del 23/11/2025

Dati aggiornati al 30 settembre 2025



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA S.P.A.  
Via don Lorenzo Perosi, 2 BAGNO A RIPOLI (FI)



## Sommario

Lettera della Direzione Generale .....	2
1. Presentazione dell'Organizzazione .....	3
1.1 L'azienda.....	3
1.2 Sede aziendale .....	4
1.3 Prodotti e servizi offerti .....	7
1.4 Il ciclo produttivo .....	7
1.5 Il campo di applicazione del SGA .....	8
1.6 Dati caratteristici dell'attività .....	9
2. SIAF per l'ambiente e la sostenibilità .....	10
3. Politica per la qualità, per l'ambiente e per la sicurezza .....	11
4. Sistema di gestione ambientale .....	12
4.1. Il percorso di SIAF verso l'efficienza .....	12
4.2 Analisi del contesto e valutazione rischi ed opportunità dell'azienda .....	12
5. Analisi degli aspetti ed impatti ambientali significativi.....	13
5.1. Aspetti ambientali legati alla progettazione del servizio .....	13
5.1.1. Scelta dei fornitori .....	13
5.1.2. Scelta degli imballaggi .....	14
5.2. Uso delle risorse .....	15
5.2.1. Uso della risorsa "acqua" .....	15
5.2.2. Uso della risorsa "energia elettrica" .....	16
5.2.3. Uso della risorsa "gas metano" .....	17
5.2.4. Uso della risorsa "carburanti per autotrazione" .....	19
5.2.5. Consumo complessivo di energia .....	19
5.2.6. Uso della risorsa "Plastica" .....	21
5.3. Emissioni in atmosfera .....	22
5.3.1. Emissioni in atmosfera di gas ad effetto serra – CO <sub>2</sub> equivalente .....	22
5.4. Scarichi idrici .....	23
5.5. Utilizzo del terreno - biodiversità.....	24
5.6. Produzione di rifiuti .....	24
5.6.1 Rifiuti dal Centro di produzione pasti .....	24
5.6.2. Rifiuti prodotti in fase di distribuzione pasti.....	26
5.7 Gestione del fine vita dei prodotti, dei materiali a perdere e delle eccedenze alimentari.....	27
6. Obiettivi, target e programmi ambientali .....	30
6.1. Programma di miglioramento 2023-2026 .....	30
7. Obblighi normativi applicabili in materia di ambiente .....	39
7.1. Principale normativa ambientale applicabile .....	39
7.2. Autorizzazioni in essere .....	40
8. Riferimenti per il pubblico .....	
9. Spazio per la convalida da parte del valutatore ambientale accreditato .....	
10. Glossario.....	



## Lettera della Direzione Generale

Con l'adesione volontaria al Regolamento CE n. 1221/2009 (EMAS III) sin dal 2013, anno di prima registrazione, Siaf ha voluto dimostrare la propria attenzione verso temi cruciali quali il risparmio delle risorse energetiche, la tutela ed il miglioramento della qualità ambientale del territorio in cui opera.

Questa Dichiarazione Ambientale è testimonianza dell'impegno che negli ultimi dieci anni si è profuso sul versante della trasparente comunicazione, del miglioramento continuo e del totale rispetto della normativa vigente, come presupposti indispensabili per la corretta gestione ambientale della nostra azienda.

L'auspicio è che i cittadini residenti nelle zone interessate, le autorità locali, il sistema imprenditoriale, i nostri fornitori, tutto il nostro personale, ed in generale tutti gli interlocutori coinvolti direttamente o indirettamente nelle nostre attività, riconoscano questa Dichiarazione Ambientale come uno strumento da utilizzare per creare un rapporto di collaborazione continua, in un'ottica costruttiva di miglioramento e salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo.

Bagno a Ripoli, 13/11/2025

Rappresentante della Direzione per la Gestione Ambientale

Direttrice Operativa

Marzia Calonaci



# 1. Presentazione dell'Organizzazione

## 1.1 L'azienda

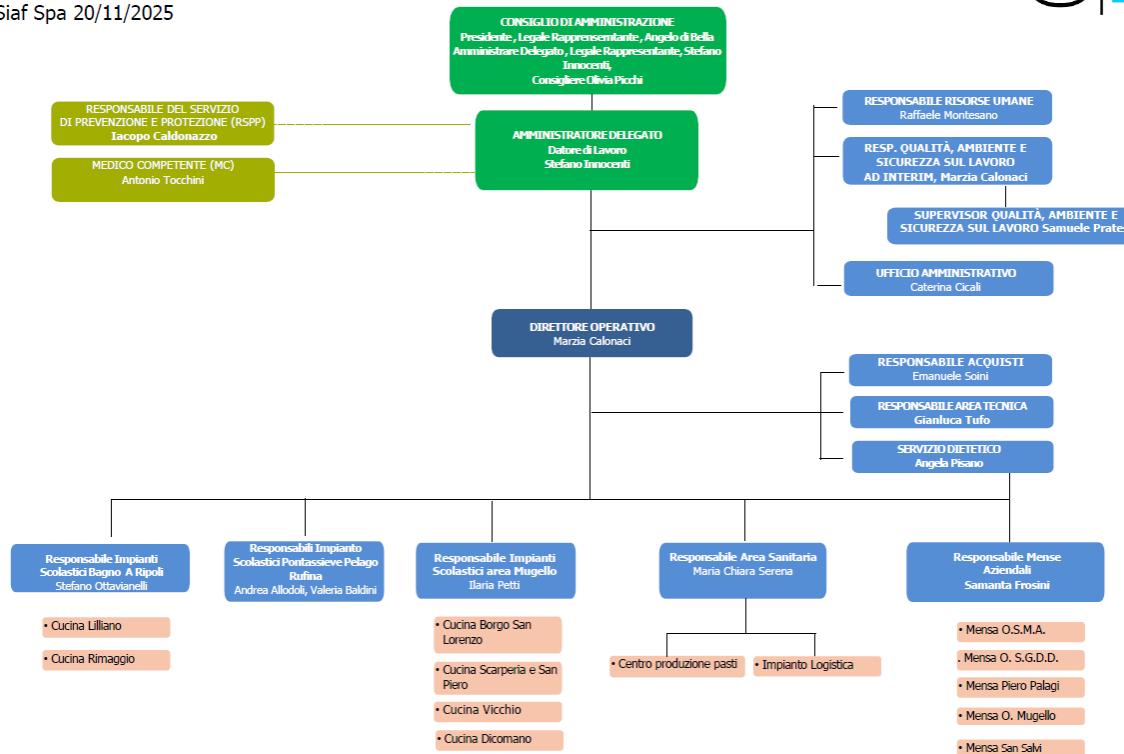
SIAF SpA è una società di ristorazione collettiva mista pubblica-privata partecipata per il 52% da Enti Pubblici (Azienda Sanitaria Locale n. 10 di Firenze, comuni di: Bagno a Ripoli, Pontassieve, Rufina, Pelago, Borgo San Lorenzo, Dicomano, Scarperia e San Piero, Vicchio) e per il restante 48% da CAMST Soc Coop a r.l., una delle società leader in Italia nel settore della ristorazione collettiva.

SIAF nasce nel giugno del 2002 per gestire il servizio di ristorazione per i presidi ospedalieri della A.S.L. 10 di Firenze, le Strutture Socio Sanitarie e le Residenze per anziani di pertinenza della stessa A.S.L., le mense per i dipendenti dei presidi ospedalieri e tutto il settore scolastico del Comune di Bagno a Ripoli.

Le successive evoluzioni l'hanno portata a gestire, oltre a quanto sopra, il servizio di ristorazione per alcune realtà quali università e scuole private e dal 2022 per 7 Comuni del territorio del Mugello.

### ORGANIGRAMMA

Siaf Spa 20/11/2025



**FIGURA 1, ORGANIGRAMMA SIAF**

La **Mission** dell'azienda è quella di:

- creare un sistema aperto ed integrato che **metta in rete** clienti, consumatori, lavoratori e produttori.



- fornire una cucina **buona, sana**, che sfrutti soluzioni innovative, ma ancorata alle radici culinarie locali, partendo sempre dalle **esigenze dei clienti** e utilizzando ingredienti di qualità, preferibilmente **locali e di filiera corta**;
- Promuovere l'educazione al gusto, all'alimentazione e al consumo consapevole;
- Attuare il **rispetto dell'ambiente** in tutte le fasi del servizio, dalla scelta delle materie prime alla gestione di scarti e rifiuti post consumo, favorendo il risparmio delle risorse ed il riutilizzo dei materiali in ottica di **economia circolare**.

Siaf è attualmente in possesso delle seguenti certificazioni:

- sistema di gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015;
- sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2015 ed il Regolamento EMAS 1221/2009 e s.m.i.
- sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro secondo la norma ISO 45001:2018.

## 1.2 Sede aziendale

La SIAF ha sede legale e operativa a Bagno a Ripoli, in Via don Lorenzo Perosi 2, ove è situato il Centro di Produzione Pasti dell'azienda (CPP).

In qualità di proprietaria dell'immobile, spettano a Siaf gli aspetti autorizzativi e le responsabilità inerenti agli interventi di manutenzione straordinaria e ristrutturazione dell'immobile.

Il Centro di Produzione Pasti (CPP), come definito nel certificato di prevenzione incendi (§7.2 autorizzazioni in essere) è individuato sotto la classe di categoria 74C. La direzione ha effettuato una valutazione del rischio incendio specifica ed adottato un piano d'emergenza con il dettaglio delle vie di esodo e delle squadre d'emergenza. Periodicamente sono registrati i controlli, le verifiche, gli interventi di manutenzione delle attrezzature antincendio e della formazione del personale.



**FIGURA 2, FOTO SEDE LEGALE SIAF**





**FIGURA 3, POSIZIONE SEDE LEGALE SIAF**

Il Centro di Produzione Pasti (CPP) è insediato nel territorio del Comune di Bagno a Ripoli, in zona industriale, nelle vicinanze della strada statale che da Firenze porta a Bagno a Ripoli.

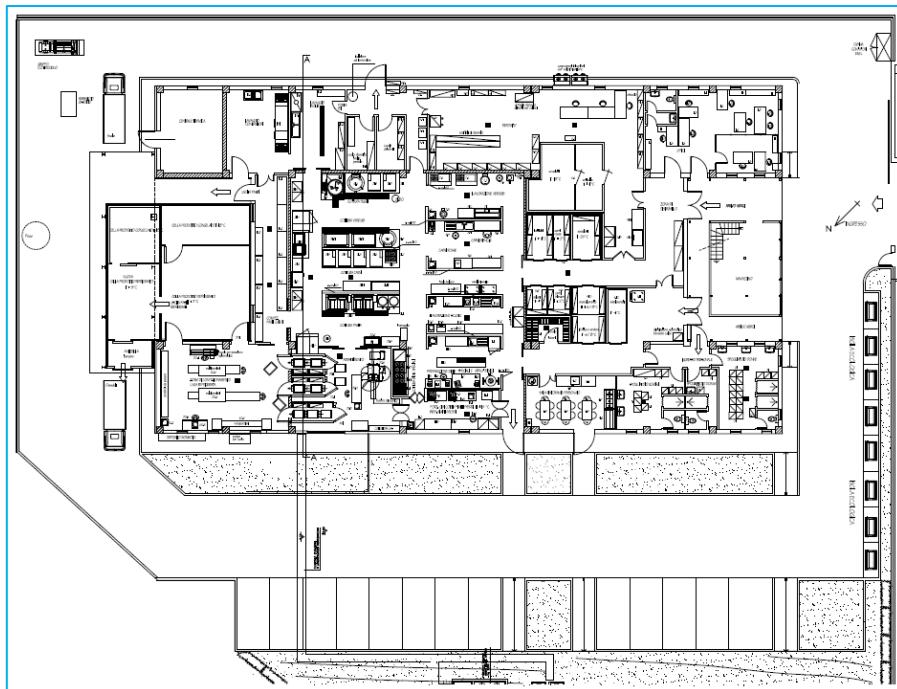
Il contesto locale presenta una vulnerabilità ambientale poco significativa, considerando che:



**FIGURA 4, VISTA FIRENZE**

- Il CPP è localizzato in area “ad intensa attività umana”;
- Il territorio del Comune di Bagno a Ripoli, inserito nell’area metropolitana della Città di Firenze, non presenta criticità locali particolari, ad eccezione degli aspetti legati alla qualità dell’aria, per i quali è stato recentemente presentato il nuovo PAC (Piano di Azione Comunale per il contenimento dell’inquinamento atmosferico) a livello di area vasta.





**FIGURA 5, PLANIMETRIA CENTRO PREPARAZIONE PASTI – CPP BAGNO A RIPOLI**

Oltre che presso il CPP, alcune fasi delle attività dell'azienda si possono svolgere anche presso strutture esterne di proprietà del cliente, come meglio descritto nei paragrafi seguenti.

Nel contesto odierno, l'attenzione verso la gestione dei rifiuti, l'uso responsabile delle risorse e la riduzione dell'inquinamento ambientale rappresentano aspetti fondamentali per un futuro sostenibile. Nell'ambito di questa prospettiva, il Centro Produzione Pasti (CPP) si è distinto come un attore di rilievo, promuovendo iniziative mirate al miglioramento delle pratiche ambientali e alla riduzione dell'impatto negativo sull'ecosistema.

Le parti interessate, con particolare enfasi sugli organi istituzionali di rappresentanza come la Regione Toscana e la Città Metropolitana di Firenze, hanno dimostrato una sensibilità crescente nei confronti delle tematiche ambientali. In particolare, si sono mostrati fortemente coinvolti nella promozione di strategie volte al miglioramento e alla riduzione della gestione dei rifiuti, all'uso sostenibile delle risorse e al contenimento delle emissioni di gas ad effetto serra.

Una delle aree in cui il CPP ha dimostrato un impegno significativo è nella produzione di pasti per varie istituzioni, tra cui ASL, strutture private come residenze sanitarie assistenziali (RSA) e mense aziendali. Nel corso del 2025, il CPP ha prodotto e distribuito oltre pasti, fornendo un servizio essenziale per la comunità locale.

Un elemento cruciale per la sostenibilità delle attività del CPP è la collaborazione con i clienti al di fuori delle proprie strutture. Alcune fasi delle attività aziendali si svolgono infatti presso strutture esterne di proprietà dei clienti stessi. Questa pratica non solo permette di ottimizzare le risorse disponibili, ma consente anche di adattare i servizi alle esigenze specifiche dei clienti, garantendo un impatto positivo sull'ambiente e sulla comunità.

A partire dal 2024, il CPP ha introdotto un nuovo metodo di calcolo delle porzioni, al fine di garantire una gestione ancora più efficiente delle risorse e una maggiore precisione nel monitoraggio delle attività svolte.



Questo passo avanti testimonia l'impegno continuo del CPP nel perseguire standard sempre più elevati di sostenibilità e responsabilità ambientale.

## 1.3 Prodotti e servizi offerti

SIAF si distingue per l'ampia gamma di servizi offerti, mirati a soddisfare le esigenze specifiche dei propri clienti e a promuovere una ristorazione di qualità, personalizzata e sostenibile. I servizi principali comprendono:

- **Progettazione di Menu Personalizzati:** SIAF si impegna nella progettazione di menu e servizi di ristorazione personalizzati, adattati alle esigenze e alle preferenze della clientela finale.
- **Produzione di Pasti:** Attraverso diverse tipologie produttive, SIAF produce pasti di alta qualità, utilizzando ingredienti freschi e selezionati, prediligendo materie prime a "km 0".
- **Veicolazione e Distribuzione di Pasti:** SIAF gestisce la veicolazione dei pasti sia attraverso mezzi propri che tramite fornitori esterni, assicurando che i pasti raggiungano le strutture dei clienti in modo tempestivo e sicuro.
- **Somministrazione di Pasti Presso le Strutture dei Clienti:** SIAF si occupa della somministrazione dei pasti direttamente presso le strutture dei clienti, assicurando un servizio efficiente e professionale.

I servizi offerti da SIAF si rivolgono a diverse tipologie di utenti, tra cui:

- **Refezione Scolastica:** Fornendo servizi di ristorazione per i comuni di Bagno a Ripoli, Pontassieve, Rufina, Pelago, Dicomano, Scarperia e San Piero, Borgo San Lorenzo, Vicchio e Centro Cottura Liliano, SIAF contribuisce a garantire pasti nutrienti e bilanciati per gli studenti delle scuole locali.
- **Ristorazione Ospedaliera:** SIAF fornisce servizi di ristorazione ospedaliera presso diverse strutture sanitarie, tra cui l'OSMA, Santa Maria Nuova, IOT, Torregalli e varie RSA, assicurando pasti di qualità per pazienti e personale ospedaliero.
- **Ristorazione Socio-Sanitaria:** Con un'impegnativa ristorazione socio-sanitaria, SIAF contribuisce al benessere e al recupero dei pazienti presso strutture sanitarie e residenziali.
- **Ristorazione Aziendale:** Offrendo servizi di ristorazione aziendale per il personale ospedaliero, SIAF assicura pasti nutrienti e sani per i dipendenti durante il loro turno di lavoro.

## 1.4 Il ciclo produttivo

Siaf pone la massima attenzione alle esigenze particolari dei propri clienti; per questo motivo, nel corso degli anni si è dotata di tutte le tecnologie disponibili che le consentono la massima flessibilità, al fine di poter adottare di volta in volta il metodo produttivo più adatto alle necessità.

I sistemi produttivi utilizzati da Siaf sono:

- **Espresso**, con realizzazione del prodotto presso cucine interne alle strutture del cliente;
- **Fresco caldo**, nel caso in cui le strutture servite sono prossime al Centro di Produzione Pasti e non intercorre troppo tempo tra produzione e consumo;
- **Refrigerato in atmosfera protettiva**, nel quale, dopo la cottura, avviene un rapido abbattimento di temperatura dei piatti, fino a portarli ad una temperatura tra 0 e +4°C, e un confezionamento in



vaschette con immissione di atmosfera protettiva. Questo sistema permette di poter conservare i prodotti a temperatura refrigerata fino a 10 giorni e di poterli riportare in temperatura mediante forni a convezione o a microonde.

Può essere utilizzato nelle strutture dove la cucina è più distante dal luogo di consumo, dove sono necessarie ad esempio consegne nei reparti e dove è necessaria flessibilità negli orari di consumo;

- **Congelato**, nel quale il piatto, dopo la cottura ed il confezionamento, viene portato a -18°C. Questo sistema viene ad esempio utilizzato da SIAF per i pasti per la dieta senza glutine, che sono preparati a impianto chiuso, in un giorno dedicato, garantendo così l'assenza di possibili contaminazioni crociate da glutine.

## 1.5 Il campo di applicazione del SGA

Da quanto evidente dalla figura 1. del paragrafo precedente, l'Organizzazione non opera solo nel CPP ma anche in altri luoghi (OSMA-Ospedale di Santa Maria Annunziata, Cucine scolastiche, Mense aziendali e terminali di sporzionamento) dove avvengono le fasi evidenziate dal diagramma di flusso (ad esempio la rigenerazione dei pasti e la somministrazione degli stessi). Le sedi di tali attività, esterne al CPP, sono di proprietà dei committenti e i servizi presenti sono sempre oggetto di contratti temporanei di affidamento (normalmente aggiudicati tramite gara ad evidenza pubblica).

Le attività a maggiore impatto ambientale e che la SIAF riesce a tenere completamente sotto controllo in quanto fanno capo a proprie responsabilità, sono svolte tutte nel Centro Preparazione Pasti di Bagno a Ripoli che è il cuore pulsante e centro nevralgico dell'azienda: infatti è qui che avviene la qualifica dei fornitori, la selezione delle materie prime, la maggior entità degli approvvigionamenti, ed anche la progettazione di nuovi servizi, di menù e di nuove ricette.

Il campo di applicazione del Sistema di Gestione Ambientale di SIAF è pertanto circoscritto al solo sito di Centro Produzione Pasti di Bagno a Ripoli per le attività riportate nel seguente campo di applicazione:

***"Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione collettiva, di mense, centri di cottura e catering, per ogni tipologia di collettività (quali strutture socio-sanitarie, scolastiche e aziendali), mediante la preparazione, il confezionamento, la veicolazione e la distribuzione di pasti cucinati e/o di materie prime in legame fresco-caldo, in legame refrigerato e congelato con eventuale impiego di atmosfere protettive e/o sottovuoto."***

Codice NACE (Rev. 2.0): 56.29.

Nota: nella presente DA il codice è indicato secondo la classificazione NACE Rev. 2.0 (non NACE 2.1).

Codice ATECO: 56.22.02 Mense.

Le altre unità operative, per il momento, non rientrano nel Sistema di Gestione Ambientale.

In relazione ai Documenti di Riferimento Settoriale (DRS) ad oggi adottate e relative Best Environmental Management Practices (BEMP), SIAF non rientra direttamente in nessuna delle casistiche previste. Con particolare riferimento alla Decisione 2016/611 del 15 aprile 2016, si sottolinea che le attività di ristorazione erogate dall'organizzazione non rientrano nella catena del valore del turismo, essendo rivolte essenzialmente a scuole, ospedali, mense universitarie e similari. SIAF ha comunque considerato le BEMP applicabili nell'ambito del proprio piano di miglioramento.



## 1.6 Dati caratteristici dell'attività

Al fine di caratterizzare l'attività svolta dall'azienda, sono di seguito riportati alcuni dati caratteristici, quali il fatturato, la produzione ed il numero di dipendenti (espressi in Full Time Equivalent o FTE) dell'Azienda:

**TABELLA 1, DATI CARATTERISTICI DELL'ATTIVITÀ**

	2022	2023	2024	30/09/2025
Pasti prodotti solo CCP (n°)	-	1.508.158	3.753.427 <sup>1</sup>	4.017.479
Pasti prodotti totali e venduti (n°)	2.035.133	2.402.554	2.652.919	1.920.041
Fatturato (€)	11.702.938	15.052.745	16.734.509	12.478.453
Dipendenti totali dell'azienda (n°)	198	224	221	226
Dipendenti presso CCP (n° FTE)	42,3	37,0	37,0	43

A partire dal 2021 si osserva una crescita costante, con un incremento significativo nel 2023 e il raggiungimento del valore massimo nel 2024 (16.734.509 €), crescita che riflette sia l'espansione dell'azienda in termini di Comuni serviti a partire dal 2023, sia gli adeguamenti ISTAT applicati dal 2024. Il valore registrato per il 2025 (12.478.453 €) è aggiornato solo a settembre e non rappresenta quindi un dato a consuntivo annuale, motivo per cui non è direttamente confrontabile con gli anni precedenti anche se in un'ottica previsionale si presumi di raggiungere i livelli di fatturato 2024.

<sup>1</sup> A partire dal 2024, la produzione del CPP è identificata con il numero di “porzioni”, al posto del numero di “pasti” utilizzato in precedenza. Il numero di porzioni è infatti un dato preciso utilizzato anche per il controllo della produzione, mentre il numero di “pasti” risente di alcune stime e non risulta accurato. Pertanto il dato del 2024 non è paragonabile ai precedenti e non viene riportato nei grafici poiché calcolato in modo diverso rispetto agli anni precedenti.



## 2. SIAF per l'ambiente e la sostenibilità

SIAF è un attore attivo sul territorio della Città Metropolitana di Firenze e della Regione Toscana per la diffusione dei valori del cibo “Buono e Giusto”, come dimostra l'adesione attiva a numerosi progetti. Tra i più significativi, anche in termini di storicità:



❖ Sviluppo della **filiera corta**, tramite il coinvolgimento diretto di fornitori locali per l'approvvigionamento di prodotti a "km 0" e la tutela di prodotti locali. I volumi di acquisto garantiti da SIAF consentono ai fornitori locali di sviluppare la produzione in modo continuo e programmato. Sono attualmente coinvolti circa 75 fornitori di filiera corta e il numero. Da sottolineare anche l'aspetto educativo rispetto agli utenti finali, in particolare i bambini delle scuole, che l'utilizzo di prodotti di stagione riveste.

❖ Per favorire la diffusione e la disseminazione delle Buone Pratiche attivate nel corso degli anni per migliorare la sostenibilità

sociale ed ambientale della ristorazione collettiva e per favorire la filiera corta, Siaf partecipa a numerosi eventi, progetti ed iniziative promossi a livello nazionale ed internazionale. Nel 2021 in particolare dopo l'interruzione dovuta all'emergenza Covid, è stata riavviata la storica manifestazione **Primolio** del Comune di Bagno a Ripoli, per la promozione di prodotti locali e di filiera corta. Nel 2021 Bagno a Ripoli è diventata "Città dell'Olio": in questo ambito Siaf ha proposto e realizzato un blend composto dai migliori oli extra vergine biologici del territorio di Bagno a Ripoli da utilizzare per il condimento in tutte le scuole del Comune. Nel 2023 sono state prodotte circa 12.263 bottiglie da un litro e, nel 2025, sono stati acquistati complessivamente 35.167 litri di olio.

❖ A marzo 2024, l'azienda ha compiuto un passo significativo verso l'ottimizzazione dei processi installando e attivando un impianto fisso di produzione di azoto collegato direttamente al reparto di confezionamento dei pasti pronti. Questo nuovo sistema è basato su un generatore di azoto modello GN3, fornito da GasN2 Italia s.r.l., che sfrutta un sofisticato processo di separazione cromatografica. In pratica, l'apparecchiatura utilizza la semplice aria compressa come materia prima per estrarre l'azoto necessario. Lavorando in abbinamento con un miscelatore di anidride carbonica, l'impianto genera autonomamente la miscela ideale per l'Atmosfera Protettiva (ATM) necessaria: una combinazione indicativa di 70% di azoto e 30% di anidride carbonica. Questa miscela viene convogliata alle linee di produzione dove sigilla le vaschette dei pasti pronti. Il confezionamento in ATM permette di assicurare una shelf-life prevista di 7–10 giorni. L'introduzione di questa tecnologia ha permesso di ottenere un notevole risparmio economico a lungo termine, ma ha anche contribuito a una gestione più sostenibile, riducendo drasticamente la generazione e lo smaltimento delle bombole di azoto esauste.



### 3. Politica per la qualità, per l'ambiente e per la sicurezza

I successi conseguiti in questi anni attraverso il miglioramento costante della qualità, il consolidamento della fidelizzazione dei Clienti Pubblici e Privati, l'acquisizione di importanti e complesse gestioni di servizi ristorativi, nonché la realizzazione e affermazione a livello nazionale dell'innovativo sistema di produzione refrigerato in atmosfera protettiva e la realizzazione del nuovo sistema di Ristorazione Scolastica, hanno consentito di maturare la consapevolezza che la Qualità è un motore e volano nel processo globale delle attività della nostra azienda. L'azienda ha ottenuto la certificazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza secondo le norme UNI EN ISO 9001, 14001 e 45001.

La Qualità dei processi e dei servizi, il rispetto dell'Ambiente e la garanzia della Sicurezza all'interno dell'azienda sono pietre miliari della visione aziendale di SIAF S.p.A. che, sempre orientata alle esigenze dei Clienti ed al miglioramento continuo, nonché al rispetto delle normative, pone un'attenzione particolare nell'esprimere l'impegno diretto a:

- Perseguire con azioni coerenti la competitività e la crescita della nostra Azienda, anche puntando su collaboratori responsabilizzati e professionali
- Promuovere una politica di sinergia e di efficienza dell'intera organizzazione
- Dedicare attenzione alle risorse umane offrendo formazione mirata ed ambiente di lavoro stimolante che assicuri loro la giusta motivazione nell'ottica di un'etica sociale del lavoro
- Consolidare una politica della qualità del prodotto alimentare sempre più attenta all'evoluzione dei modelli di consumo e delle esigenze di garanzia e informazione del consumatore nell'ottica della filiera corta
- Progettare processi di erogazione che portino ad offrire servizi rispondenti esattamente a quanto atteso dai Clienti in modo che diventino veri stakeholders per la nostra società
- Valorizzare l'immagine della nostra Società, capace di garantire un'offerta flessibile di servizi ma sempre ai massimi livelli di qualità, sicurezza igienica-sanitaria, tutela delle tradizioni alimentari nazionali nel giusto rapporto qualità/prezzo
- Sostenere la qualità e la sicurezza del prodotto offerto
- Lavorare in stretta collaborazione con i nostri fornitori e partner nell'ottica della certificazione etica d'impresa per riceverne il massimo contributo in termini di qualità come veri stakeholders
- Rispettare la legislazione ambientale e di sicurezza, tutti i regolamenti e gli altri requisiti sottoscritti applicabili alle sue attività ed alle ulteriori prescrizioni che si applicano ai propri aspetti ambientali
- Prevenire o ridurre gli infortuni, gli incidenti e l'inquinamento legato alle proprie attività ed in particolare alla produzione dei rifiuti
- Prevenire o ridurre l'impiego di risorse naturali
- Perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni attraverso la definizione di obiettivi e traguardi misurabili e confrontabili e di indicatori, diffusi al personale interno ed alle parti interessate
- Creare canali di comunicazione, sia verso il personale che opera in Azienda sia per quello che opera per conto di essa, sia verso il pubblico, la comunità, gli organi di controllo e la pubblica autorità, al fine di attivare rapporti diretti e trasparenti e consentire la raccolta di eventuali osservazioni e suggerimenti
- Formare ed addestrare il personale che opera in Azienda e per conto di essa al rispetto della normativa e delle procedure operative interne, in special modo per la gestione delle emergenze, la gestione dei rifiuti ed all'incentivazione della raccolta differenziata
- Esercitare l'attività di ristorazione adottando una serie di misure sull'economia circolare, ossia mantenendo il più a lungo possibile il valore dei prodotti e dei materiali, minimizzando i rifiuti, gli scarti e l'uso delle risorse (p.es. imballaggi) e riutilizzando più volte un prodotto quando ha raggiunto la fine del suo ciclo vitale. Si viene così a creare ulteriore valore
- Pretendere all'efficacia delle prestazioni attraverso il nostro Sistema Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza, strutturato sulla gestione dei processi, al fine di consolidare la cultura della "misura".

La Direzione è coinvolta in prima persona nel rispetto e nell'attuazione di questi principi assicurando e verificando periodicamente obiettivi e traguardi ambientali e inerenti la salute e sicurezza, che la Politica per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza sia documentata, resa operante, mantenuta attiva, diffusa a tutto il personale interno, ai propri fornitori e sia resa disponibile al pubblico.

Tuttavia, solamente attraverso l'impegno diretto di ciascuno di Voi, veri attori della Qualità e grazie alla vostra piena adesione sarà possibile consolidare i nostri obiettivi volti al totale rispetto dell'ambiente che ci circonda ed al soddisfacimento e al miglioramento continuo della qualità percepita dai Clienti attuali e futuri di SIAF S.p.A.

30 dicembre 2022

30 dicembre 2022  
 L'AMMINISTRATORE DELEGATO STEFANO INNOCENTI



30 dicembre 2022



pag. 11

## 4. Sistema di gestione ambientale

### 4.1. Il percorso di SIAF verso l'efficienza

SIAF ha iniziato nel 2005 il suo percorso per la certificazione del proprio sistema di gestione, ottenendo la certificazione del sistema di gestione qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 ed ha deciso poi nel tempo di continuare a sviluppare ed implementare il proprio sistema integrando la gestione ambientale e ottenendo poi la certificazione in conformità allo standard UNI EN ISO 14001 e successivamente la registrazione EMAS.

Successivamente si è poi deciso di estendere il Sistema di autocontrollo HACCP ed infine nel 2017 certificando il Sistema di Gestione per la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro in conformità alla norma ISO 45001.

Ciò è frutto dell'impegno di SIAF di rendere sempre più aperta e trasparente la propria gestione aziendale e di migliorare i propri processi aziendali in relazione alla qualità, all'ambiente ed alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

### 4.2 Analisi del contesto e valutazione rischi ed opportunità dell'azienda

La Società, in conformità ai principi degli standard di gestione adottati, aggiorna periodicamente l'analisi del contesto interno ed esterno dell'organizzazione, valutando le esigenze delle parti interessate e i potenziali rischi ed opportunità correlati alla gestione degli aspetti ambientali. Tale analisi è integrata per tutti gli standard ISO di riferimento adottati dalla Società e viene riesaminata annualmente, fatte salve novità rilevanti che dovessero emergere in corso d'opera. Le ultime due revisioni delle valutazioni del rischio sono del 13/11/2025.

Attualmente i punti di attenzione emersi dall'analisi sono:

- L'attenzione alla scelta e qualifica dei fornitori;
- L'attenzione alla scelta di materiali da confezionamento e materiali monouso;
- La formazione e crescita professionale del personale;
- La comunicazione verso l'esterno.

Nel perseguitamento di tali obiettivi, l'anno 2020 ha rappresentato un'anomalia in termini gestionali a causa degli impatti derivati dell'emergenza sanitaria Covid-19 che si sono riflettuti anche sugli indicatori di prestazione (con particolare riferimento ai consumi energetici ed all'utilizzo di materiali monouso). Dal 2021 in poi l'operatività ha sostanzialmente ripreso gli standard precedenti, e l'azienda ha stabilito di proseguire con il perseguitamento degli obiettivi di miglioramento precedentemente stabiliti. In particolare:

- Incremento della percentuale di materiale a perdere biodegradabile
- Creazione di una rete di fornitori da filiera corta con pratiche di produzione sostenibile (si veda piano di miglioramento ambientale);
- Piano di formazione del personale (sensibilizzazione ambientale per tutto il personale);
- Partecipazione a eventi, progetti ed iniziative di diffusione buone pratiche in materia di ristorazione sostenibile (si veda piano di miglioramento ambientale) ed elaborazione di un registro delle comunicazioni sul quale tenere traccia delle azioni effettuate.



## 5. Analisi degli aspetti ed impatti ambientali significativi

Si fornisce in questo paragrafo ed in quelli successivi una descrizione dettagliata degli aspetti e degli impatti ambientali significativi elencati nel paragrafo precedente, fornendo inoltre informazioni numeriche circa i dati quantitativi o analitici delle grandezze fisiche ad essi correlati.

### 5.1. Aspetti ambientali legati alla progettazione del servizio

In fase di progettazione del servizio, attraverso le scelte effettuate, è possibile incidere fortemente sugli aspetti ed impatti ambientali che si avranno in fase di erogazione del servizio.

Tutti gli aspetti ambientali correlati a tale attività sono aspetti ambientali “indiretti”, in quanto la progettazione del servizio deve essere condivisa con il cliente ed è fortemente condizionata dalle richieste e delle esigenze dell’utenza.

Gli aspetti ambientali su cui è possibile agire in fase di progettazione del servizio sono:

- Consumo di materiale plastico, effettuando proposte per la riduzione del materiale di confezionamento pasti e per l’eliminazione delle bevande confezionate;
- Consumo carburanti ed emissioni in atmosfera gas di scarico attraverso l’ottimizzazione della pianificazione dei trasporti (ad es. attraverso proposta di consegne con frequenza ridotta, in caso di pasti con sistema refrigerato/congelato)
- Produzione rifiuti, attraverso la riduzione del materiale plastico ed effettuando proposte per la riduzione/recupero degli scarti alimentari dei pasti non consumati;
- Aspetti ambientali derivanti dalla fase di produzione di materie prime (consumo risorse, consumo prodotti chimici, etc..), attraverso la scelta di fornitori da filiera corto o con metodi di produzione a basso impatto ambientale;
- Aspetti ambientali derivanti dalla fase di produzione di materie prime (emissioni di gas ad effetto serra, etc.) attraverso un’idonea progettazione dei menu che garantisca un bilanciamento tra alimenti di origine vegetale a minor impatto ed alimenti di origine animale a maggior impatto.

#### 5.1.1. Scelta dei fornitori

Al fine di limitare gli impatti ambientali derivanti dalle materie prime alimentari acquistate, SIAF da anni persegue una politica degli acquisti delle materie prime orientata alla qualità ed alla sostenibilità dei prodotti, attraverso un percorso progressivo di realizzazione concreta dei concetti di “Buono, pulito e giusto”, principi ispiratori di Slow Food.

Per Siaf “filiera corta” significa innanzitutto filiera “controllata” con acquisti diretti dal produttore e accordi con l’eventuale trasformatore, con i quali sono condivisi non solo le caratteristiche delle materie prime, ma anche metodi e tecniche produttive secondo principi etici di sostenibilità ambientale e sociale. Si sottolinea che Siaf considera “filiera corta” esclusivamente i produttori con i quali la Società ha un rapporto diretto senza alcun intermediario.

In particolare, per quanto riguarda i prodotti agricoli, SIAF promuove da anni la collaborazione con gli agricoltori del territorio anche attraverso organizzazioni professionali, come ad esempio la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) di Firenze con la quale è stato sottoscritto già a partire dal 2006 un protocollo di intesa.



Nell'ambito della ristorazione scolastica, inoltre, sono state introdotte negli ultimi anni alcune eccellenze alimentari, quali:

- carne bovina da filiera corta attraverso accordi con un produttore del Mugello, che garantisce criteri di sostenibilità nell'alimentazione degli animali a base di foraggi e leguminose prodotti nella stessa azienda agricola;
- pane ottenuto da "grani antichi" coltivati nei territori di appartenenza per favorire la tutela della biodiversità;
- olio extravergine di oliva biologico proveniente da olive da alberi radicati nel Comune di Bagno a Ripoli (progetto Primolio) e nella zona della Val di Sieve (Reggello, Rufina, Pontassieve, Rignano sull'Arno)
- olio extravergine del territorio del Mugello

A questo si aggiunge inoltre un'ampia scelta di materie prime derivanti da agricoltura biologica o da produzioni di pregio DOP e IGP.

A partire dal 2021 è stata avviata anche la rendicontazione dei prodotti a km zero (fornitori con distanza fra terreno coltivato/sito dell'allevamento e Centro Cottura inferiore a 200 km).

I dati relativi all'acquisto da filiera corta e km 0 sono riportati di seguito:

**TABELLA 2, ACQUISTI DI MATERIE PRIME DA FILIERA CORTA E KM 0**

FILIERA CORTA				
	2022 (*)	2023	2024	2025
<b>N° fornitori filiera corta</b>	<b>87</b>	<b>91</b>	<b>84</b>	<b>75</b>
<b>Totale acquisti da filiera corta [€]</b>	905.432	3.476.710	3.706.276	3153561
<b>Totale spesa prodotti alimentari [€]</b>	1.743.710	6.056.574	6.221.554	5031415
<b>Percentuale spesa filiera corta [%]</b>	51,93%	57,40%	59,57%	62,68%
<b>Totale spesa prodotti km 0</b>	538.855	996.778	973.829	1.669.995
<b>Percentuale spesa km 0 [%]</b>	30%	16%	16%	33%

(\*) nota: il dato relativo al 2022 è parziale e riguarda solo la seconda metà dell'anno, a causa di una modifica nel gestionale amministrativo che ha reso non accessibili i dati relativi al primo semestre

Dopo il calo della percentuale di fornitori filiera corta verificatosi nel 2020, anno anomalo come più volte sottolineato, il 2021 e 2022 evidenziano l'impegno costante di Siaf nella ricerca di fornitori di filiera corta, arrivando al 2025 ad una percentuale oltre il 62% sul totale della spesa.

La percentuale di spesa per prodotti a chilometro zero è aumentata ed in linea con i valori del 2021 e 2022.

### 5.1.2. Scelta degli imballaggi

È intenzione dell'azienda effettuare uno studio approfondito, attraverso la metodologia LCA, per valutare quale sia la scelta a minor impatto ambientale tra l'utilizzo di plastica monouso, plastica riutilizzabile, prodotti biodegradabili/compostabili. È intenzione di valutare non solo l'impatto ambientale in termini di produzione di rifiuti ma anche in termini di emissioni di CO<sub>2eq</sub> e di utilizzo di altre risorse (es. consumo idrico).



## 5.2. Uso delle risorse

I contributi che hanno impatto ambientale significativo per la SIAF in termini di uso delle risorse sono:

- Il **consumo di acqua potabile**;
- Il **consumo di energia elettrica** che deriva prevalentemente dagli assorbimenti delle celle frigorifere utilizzate per la conservazione degli alimenti e dall'utilizzo delle attrezzature di produzione (confezionatrici, abbattitori);
- Il **consumo di gas metano**;
- Il **consumo di risorse in materiale plastico** per uso alimentare, come piatti, bicchieri, vassoi e relative pellicole di chiusura;
- Il **consumo di carburante**, derivante dall'impiego dei vettori per la consegna al cliente dei pasti prodotti.

Si riportano di seguito le informazioni relative all'uso delle risorse sopra elencate, suddivise per processi aziendali.

Per ogni aspetto sono calcolati indicatori specifici rapportando il dato assoluto del consumo di risorse ai dati caratteristici dell'attività riportati al paragrafo 1.6:

- N° porzioni prodotte nel CPP<sup>2</sup>;
- N° addetti ("Full Time Equivalent" o FTE operanti presso il CPP);

### 5.2.1. Uso della risorsa "acqua"

Il consumo di acqua nel sito SIAF è dovuto sia all'attività di preparazione pasti (lavaggio verdure, cottura alimenti etc.) sia alle attività di pulizia della cucina, svolte quotidianamente dal personale addetto.

Attualmente non è disponibile una misurazione separata delle due tipologie di consumo.

Come evidenziato nel Grafico 1, nel corso degli ultimi anni l'indicatore ha ridotto l'oscillazione, il calo relativo al 2022 è da attribuirsi al maggior numero di pasti prodotti che fa diminuire proporzionalmente il consumo specifico di alcune attività, ad esempio le attività di pulizia, che sono indipendenti dal numero di pasti prodotti. A partire dall'anno 2024, la produzione del CPP è misurata in "porzioni" e non in pasti per essere coerenti con l'effettivo indice di produttività. L'indicatore, nettamente più piccolo degli anni precedenti, non è quindi paragonabile ai valori pregressi ma risulta più affidabile e ripetibile per le misurazioni future.

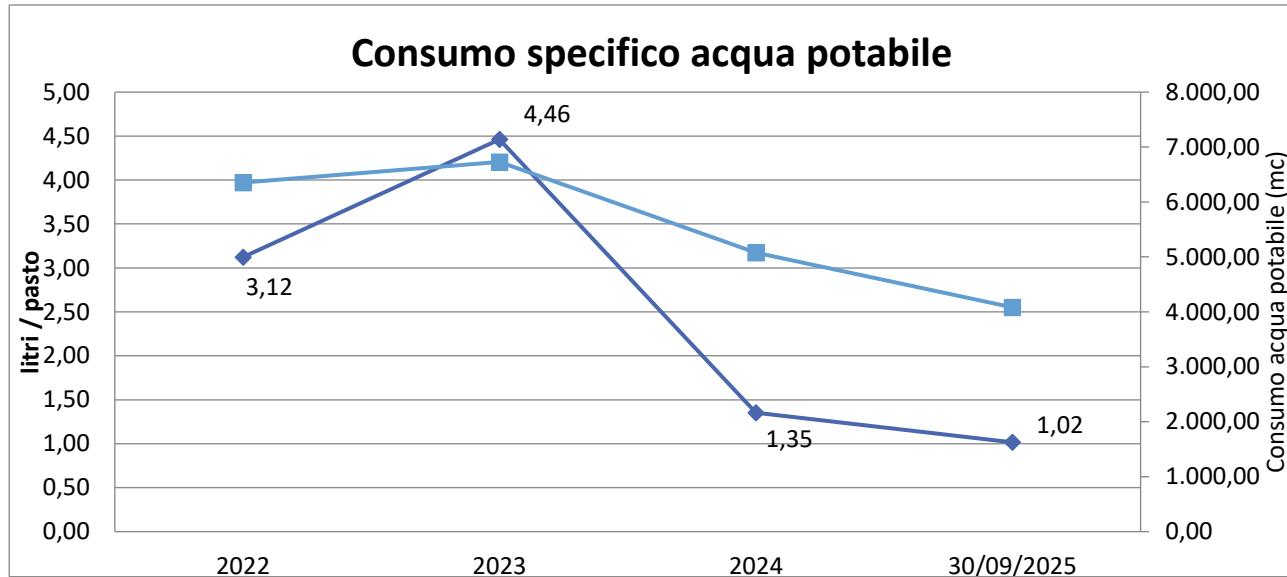
RISORSA ACQUA				
	2022	2023	2024	30/09/2025
Consumo acqua potabile [mc]	6.355	6.729	5.080	4.082
Consumo specifico [litri / n pasti]	3,12	4,46	1,35 <sup>2</sup>	1,02

TABELLA 3 CONSUMO DI ACQUA POTABILE

GRAFICO 1 ANDAMENTO DELL'INDICATORE CONSUMO SPECIFICO DI ACQUA POTABILE (LITRI ACQUA CONSUMATA/PASTO)

<sup>2</sup> Rif. Nota 1 a pag. 8





## 5.2.2. Uso della risorsa “energia elettrica”

I principali processi che prevedono l'utilizzo di energia elettrica sono:

- Conservazione dei prodotti attraverso l'utilizzo delle celle frigorifere
- Utilizzo attrezzature per la produzione ed il lavaggio (abbattitori, confezionatrici, omogeneizzatori, forni, attrezzature a pressione, lavastoviglie, etc.)
- Funzionamento aspiratori per aspirazione vapori acquei provenienti dalle cucine
- Illuminazione degli ambienti di lavoro
- Altre utenze di tipo civile (es. personal computers)
- Impianto di separazione cromatografica GN3, per la produzione dell'atmosfera modificata per gli alimenti (MAP)

I consumi, monitorati direttamente da contatore, sono riportati in tabella 4:

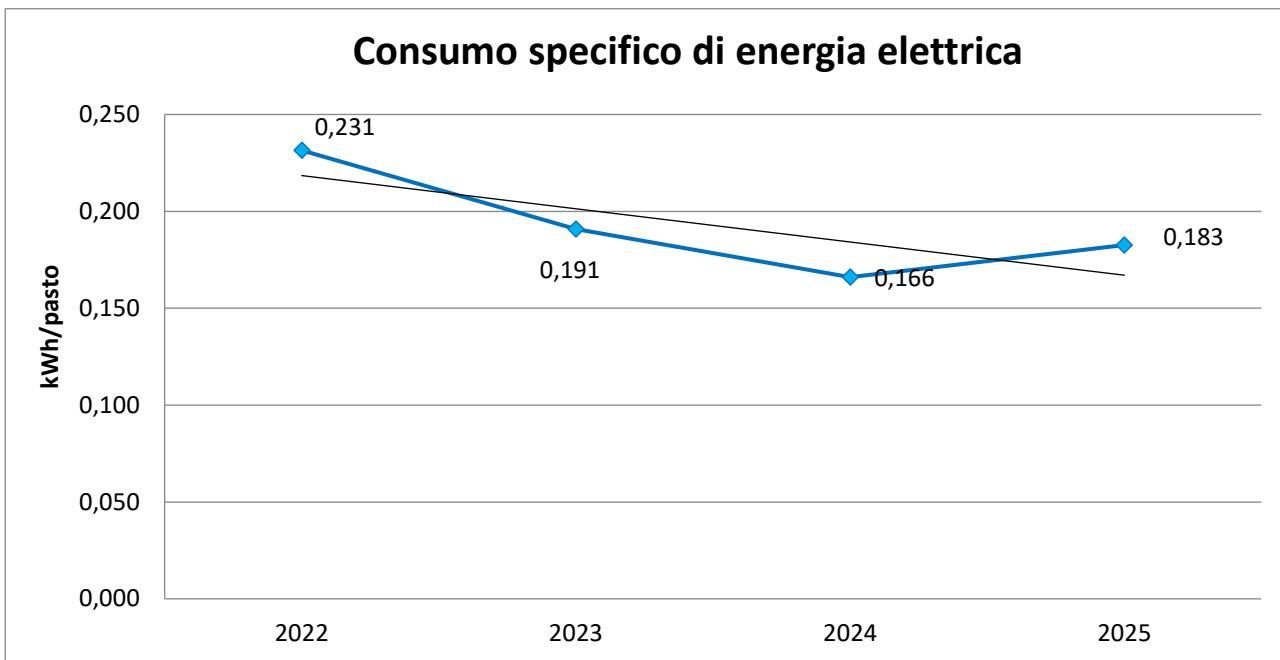
**TABELLA 4 CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA**

RISORSA ENERGIA ELETTRICA				
	2022	2023	2024	30/09/ 2025
<b>Consumo Energia elettrica [kWh]</b>	471.085	458.643	440.508	350.646
<b>Consumo specifico [kWh / n pasti]</b>	0,231	0,304	0,117 <sup>3</sup>	0,087 <sup>4</sup>
<b>Consumo per addetto [kWh pro capite]</b>	<b>11.136,76</b>	<b>12.292,76</b>	<b>11.905,62</b>	<b>8.154,56</b>

<sup>3</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>4</sup> Rif. Nota 1 pag. 8





**GRAFICO 2 ANDAMENTO DEI CONSUMI SPECIFICI DI ENERGIA ELETTRICA (kWh DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA/PASTO)**

L'indicatore relativo al consumo specifico di energia elettrica rapportato al numero dei pasti mostra un andamento abbastanza stabile nel corso degli anni. Il picco relativo al 2020 è dovuto sostanzialmente alla minor produzione di pasti in fase di *lock down* a fronte di una percentuale di consumi fissi di energia elettrica.

Da quanto emerso a seguito della diagnosi energetica effettuata, infatti, la quota di consumo di energia elettrica direttamente correlata alla produzione di pasti è pari a circa il 40% del totale, mentre il restante 60% del consumo è pressoché indipendente dalla produzione (celle frigorifere, illuminazione, servizi generali, etc.).

Si deve considerare, inoltre, che oscillazioni dell'indicatore possono essere fisiologiche e legate all'andamento delle temperature esterne che possono comportare maggiori o minori consumi energetici, ad esempio per il mantenimento delle temperature delle celle frigorifere.

Così come i consumi idrici si rileva una diminuzione dei consumi di energia elettrica a partire dall'anno 2020 sino all'anno 2025 in oggetto, per la quale valgono le stesse considerazioni del § 5.2.1 relativamente al consumo di acqua.

Attualmente Siaf non acquista energia proveniente da fonti rinnovabili con Certificato di Garanzia d'Origine.

Come scritto nelle note, nella tabella 4 viene riportato il valore considerando come denominatore dell'indicatore composto "Consumo specifico [litri / n pasti]" il numero totale di porzioni CPP, mentre nel grafico 2 si considera il numero totale dei pasti prodotti.

### 5.2.3. Uso della risorsa "gas metano"

I principali processi che utilizzano gas metano sono:

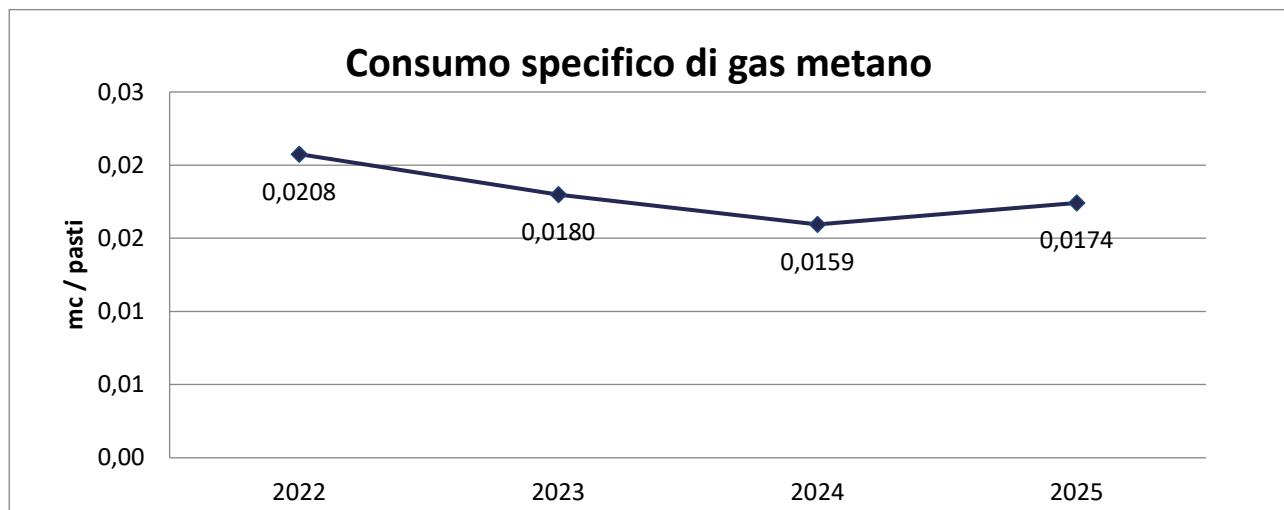
- Produzione pasti CPP: cottura alimenti (fornelli, cuoci pasta, forni a gas, etc.);
- Riscaldamento ambienti di lavoro (impianti termici).

**TABELLA 5 CONSUMO DI GAS METANO**



RISORSA GAS METANO				
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>Consumo per produzione pasti [mc]</b>	42.230	43.186	42.306	33.443
<b>Consumo specifico per produzione pasti [mc / n pasti]</b>	0,0244	0,0286	0,0113 <sup>5</sup>	0,0083 <sup>6</sup>
<b>Consumo per riscaldamento ambienti di lavoro [mc]</b>	21.512	21.305	18.210	13.748
<b>Consumo totale [mc]</b>	<b>63.742</b>	<b>64.491</b>	<b>60.516</b>	47.191
<b>Consumo totale per addetto [mc procapite]</b>	1.507	1.729	1.636	1.097

Per quanto riguarda il consumo di gas metano, è disponibile il dato parziale relativamente al consumo strettamente legato alla produzione, che viene quindi rapportato al numero di pasti/porzioni prodotti al fine di condurre adeguate analisi comparative.



**GRAFICO 3 ANDAMENTO DEI CONSUMI SPECIFICI DI GAS METANO (MC PRODUZIONE/ N. PASTI)**

Il Grafico 3 mostra come sostanzialmente il consumo di metano dovuto alla produzione dei pasti sia stabile nel tempo con alcune oscillazioni fisiologiche. Come già osservato, l'incremento del consumo specifico è dovuto essenzialmente alla riduzione del numero dei pasti nel periodo di sospensione delle attività scolastiche.

La stabilità dei consumi mostra che il processo di cottura pasti è sotto il controllo dell'organizzazione e non risente di fluttuazioni che possano far pensare a criticità.

Per quanto riguarda i consumi di metano, è inoltre necessario considerare anche che eventuali oscillazioni possono dipendere dall'andamento delle temperature esterne.

Per la riduzione del consumo specifico del 2024 valgono le stesse considerazioni del § 5.2.1 relativamente al consumo di acqua.

Come scritto nelle note, nella tabella 4 viene riportato il valore considerando come denominatore dell'indicatore composto "Consumo specifico [litri / n pasti]" il numero totale di porzioni CPP, mentre nel grafico 2 si considera il numero totale dei pasti prodotti.

<sup>5</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>6</sup> Rif. Nota 1 pag. 8



### 5.2.4. Uso della risorsa “carburanti per autotrazione”

L’attività di trasporto dei pasti SIAF è svolta in parte con mezzi (sono rimasti 5 furgoni alimentati a gasolio) e personale proprio e in parte è affidata a ditta esterna. Di seguito sono riportati i consumi di carburante e i km sia dei mezzi Siaf (tabella 6) che della ditta esterna (tabella 7)

RISORSA CARBURANTE				
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>Consumo gasolio [l]</b>	6.013	9.998	12.602	10.427
<b>Consumo benzina [l]</b>	-	-	616	1.633
<b>Km percorsi [km]</b>	36.786	94.295	93.923	101.343
<b>Consumo specifico [l/n pasti totali]</b>	0,0030	0,0042	0,0050 <sup>7</sup>	0,0063 <sup>8</sup>
<b>Consumo medio [km/l]</b>	6,12	9,43	7,11	10,23

TABELLA 6 CONSUMO CARBURANTE PER AUTOMEZZI AZIENDALI SIAF

RISORSA CARBURANTE - DITTE ESTERNA				
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>Consumo gasolio ditta esterna [l]</b>	77.145	76.663	72.424	53.037
<b>Km percorsi ditta esterna [km]</b>	473.395	503.771	493.740	348.488
<b>Consumo specifico [l/n pasti prodotti totali]</b>	0,0379	0,0319	0,0273	0,0276
<b>Consumo medio [km/l]</b>	6,14	6,90	<b>6,86</b>	<b>7,25</b>

TABELLA 7 CONSUMO CARBURANTE PER AUTOMEZZI AZIENDALI SIAF

Le prestazioni medie degli automezzi della ditta esterna sono pressoché uguali rispetto a quelle degli automezzi Siaf.

L’andamento dei consumi generali e specifici risulta variabile negli anni, principalmente a causa delle variazioni di località di consegna nel tempo. In particolare nel 2024, i consumi diretti (mezzi Siaf) sono diminuiti anche in proporzione ai pasti prodotti principalmente a causa

### 5.2.5. Consumo complessivo di energia

Sulla base dei dati presentati in precedenza, è possibile calcolare il consumo complessivo di energia elettrica, termica e di gasolio per autotrazione, espresso in MWh e TEP, utilizzando i seguenti fattori di conversione:

Fonte di energia	Conversione KWh	Conversione TEP
<b>Metano</b>	9,695 kWh/Stmc	0,00082 TEP/Stmc
<b>Gasolio autotrazione</b>	9,798 kWh/Lt	1,025 TEP/t
<b>Energia elettrica</b>	-	0,000187 TEP/KWh

<sup>7</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>8</sup> Rif. Nota 1 pag. 8



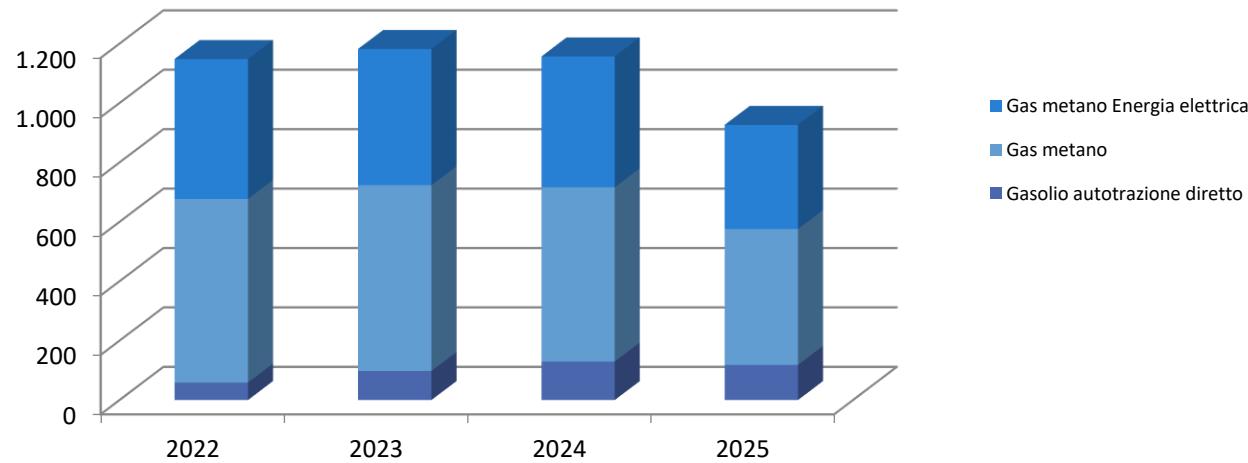
**TABELLA 8 FATTORI DI CONVERSIONE ENERGETICI**

Per quanto riguarda la conversione in TEP, i fattori di conversione utilizzati sono quelli derivanti dalla circolare MISE del 18/12/2014. Per quanto riguarda la conversione in kWh, i fattori sono stati calcolati considerando, per il metano una densità di 0,74 kg/Stmc ed un potere calorifico pari a 48 GJ/ton e per il gasolio una densità pari a 0,83 kg/l ed un potere calorifico di 43 GJ/ton.

I dati calcolati sono i seguenti:

**TABELLA 9 CONSUMO COMPLESSIVO DI ENERGIA**

	CONSUMO COMPLESSIVO DI ENERGIA			
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>TOTALE DIRETTO [MWh]</b>	1.147,983	1.140,769	1.156,7	926,3
<b>TOTALE DIRETTO (TEP)</b>	145,45	143,56	143,18	114,47
<b>TOTALE DIRETTO specifico [KWh/n pasti]</b>	0,564	0,784	0,436 <sup>9</sup>	0,482 <sup>10</sup>
<b>TOTALE DIRETTO specifico [MWh/addetto]</b>	27,14	31,68	31,26	21,54
<b>TOTALE DIRETTO specifico [TEP/n pasti] *1000</b>	0,07	0,10	0,05 <sup>11</sup>	0,06 <sup>12</sup>
<b>TOTALE compresi trasporti esterni [MWh]</b>	1.903,9	1.825,1	1.866,4	1.446,0
<b>TOTALE SPECIFICO compresi trasporti esterni [KWh/n pasti]</b>	0,936	0,805	0,704	0,753

**Consumo Totale di energia [MWh]**

**GRAFICO 4 CONSUMO DIRETTO TOTALE DI ENERGIA ESPRESSO IN MWH**

Come si può vedere dal grafico precedente, il consumo diretto complessivo di energia è legato in primo luogo ai consumi di gas metano (nel 2025 49% del totale), secondariamente ai consumi di energia elettrica (nel 2025 % del totale) e solo in misura marginale ai consumi di carburante per autotrazione (13%, considerando solo i consumi diretti degli automezzi di proprietà Siaf). Considerando anche i consumi indiretti del fornitore

<sup>9</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>10</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>11</sup> Rif. Nota 1 pag.8

<sup>12</sup> Rif. Nota 1 pag.8


del servizio di trasporto, l'incidenza dei trasporti sul consumo complessivo di energia espresso in MWh risulta pari al 56% circa (anno 2025).

L'andamento complessivo del consumo totale di energia specifico per pasto prodotto [kWh/pasto] mostra un andamento decrescente nel corso degli anni, con il 2025 con il rapporto più basso da quando vengono mostrate le rilevazioni.

Relativamente ai TEP i quantitativi, nettamente inferiori alle 10.000 Tonnellate/anno, non rendono necessaria la nomina del tecnico responsabile per la conservazione e l'uso razionale dell'energia e la sua comunicazione al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Pur non trattandosi di azienda "a forte consumo di energia", SIAF, in quanto partecipata a maggioranza da Enti pubblici, è soggetta all'obbligo di diagnosi energetica ai sensi del D. Lgs. 102/2014 a cura di un Esperto per la Gestione dell'Energia certificato. Il Rapporto di diagnosi energetica è stato effettuato in data 27/07/2023, documento: C22-020-R1-V1, per il sito di Via Don Persosi 2, Bagno a Ripoli (FI), sempre secondo il D.Lgs. 102/14

### 5.2.6. Uso della risorsa "Plastica"

La plastica utilizzata dalla SIAF per la propria attività è principalmente materiale **monouso** (quali piatti, bicchieri e posate) fornite con i pasti al cliente e **materiale per il confezionamento** (vaschette in plastica per le multiporzioni, film plastico per sigillare le vaschette, shopper) i cui quantitativi sono riportati nella seguente tabella:

	RISORSA PLASTICA			
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>Materiali a perdere e confezionamento totale (kg)</b>	82.059	100.630	107.200	86.805
<b>Consumo specifico materiale a perdere e confezionamento (g/n° pasto prodotti totali)</b>	40,3	41,9	40,4	45,2
<b>Materiali a perdere e confezionamento (kg) – Bio e carta</b>	-	34.412	50.526	38.654
<b>% materiali bio o riciclabili / totale materiale</b>	33%	34%	47%	45%
<b>Materiali a perdere (kg) – Totale</b>	-	32.686	49.003	36.498
<b>Materiali a perdere (kg) - bio, carta, riciclabile</b>	37.269	31.828	48.323	38.654
<b>% materiali a perdere bio o riciclabili / totale materiale a perdere</b>	-	97%	99%	100%
<b>Consumo specifico materiale a perdere (g/n° pasti)</b>		13,6	18,2	18,9

TABELLA 6 ACQUISTO DI MATERIALI DA CONFEZIONAMENTO O A PERDERE

SIAF a partire dall'anno 2013 ha avviato iniziative per la riduzione del materiale a perdere consegnato con i pasti, in particolare nelle convenzioni di affidamento del servizio per i degenzi ospedalieri più recenti è stato stabilito di consegnare i kit di posate a parte, e non in ciascun singolo vassoio, in modo tale da lasciare al paziente la possibilità di utilizzare posate proprie senza spreco inutile di materiale. Successivamente, a partire dal 2017, è stato richiesto da parte dell'ASL di riprendere la distribuzione dei kit di posate sui vassoi dei degenzi in alcuni Ospedali, in quanto sono state evidenziate sempre più difficoltà, da parte dei pazienti, ad utilizzare le proprie posate.

Complessivamente il consumo specifico di materiale a perdere e materiale di confezionamento, espresso in grammi per pasto prodotto si è mantenuto pressoché per aumentare vertiginosamente nel 2020 e 2021 a



causa delle maggiori richieste da parte dell'azienda sanitaria di pasti in monoporzione in periodo di emergenza sanitaria. Il valore 2025 è ritornato ai livelli pre-covid.

Relativamente all'utilizzo di contenitori per le monoporzioni, ad oggi non risulta disponibile sul mercato nessuna soluzione di prodotti compostabili che sia utilizzabile per il settore ospedaliero (che richiede tempistiche di conservazione e confezionamento non compatibili con tali prodotti). Per il settore scolastico sempre con riferimento alle monoporzioni, SIAF sta valutando anche in collaborazione con la nuova proprietà l'utilizzo di contenitori termosalvadore, lavabili e riutilizzabili.

## 5.3. Emissioni in atmosfera

Le emissioni in atmosfera derivanti dalle attività di Siaf riguardano:

- le emissioni dei vapori di cottura nella cucina;
- le emissioni derivanti alla combustione della centrale termica a metano per il riscaldamento e la produzione di acqua calda ad uso produttivo;
- le emissioni indirette relative agli automezzi per il trasporto.

Tali emissioni, per quantitativi e tipologia di inquinanti emessi, sono state valutate poco significative e non necessitano di autorizzazione in quanto sono considerate "emissioni scarsamente rilevanti" ai sensi della normativa vigente.

In assenza di misurazioni dirette, le emissioni sono state stimate utilizzando opportuni fattori di emissione riconosciuti a livello nazionale e/o internazionale.

### 5.3.1. Emissioni in atmosfera di gas ad effetto serra – CO<sub>2</sub> equivalente

Dal punto di vista delle emissioni in atmosfera è stato inoltre valutato l'impatto complessivo in termini di emissioni di gas ad effetto serra in atmosfera derivanti da:

- Consumo di gas metano per combustione;
- Produzione di energia elettrica (aspetto indiretto);
- Consumo di carburanti per autotrazione;
- Fughe di gas refrigeranti contenenti HFC da celle frigorifere e impianti di climatizzazione;

Utilizzando opportuni fattori di emissione in CO<sub>2</sub> equivalente che tengano conto del contributo complessivo delle emissioni di gas ad effetto serra:

Fonte di emissione	Fattore di emissione	Fonte del fattore di emissione
<b>Consumo di metano per combustione</b>	1,983 kg CO <sub>2</sub> /Stmc	Ministero dell'Ambiente, <i>tabella dei parametri standard nazionali</i> , vers. 13/12/22
<b>Gasolio autotrazione</b>	Fiat Scudo: 179 g CO <sub>2</sub> /km Fiat Ducato: 152 g CO <sub>2</sub> /km Nissan: 140 g CO <sub>2</sub> /km	Ministeri dello Sviluppo economico, dell'Ambiente e delle Infrastrutture e trasporti – <i>Guida al risparmio di carburanti e sulle emissioni di CO<sub>2</sub> delle autovetture</i> , ed. 2016
<b>Produzione di energia elettrica</b>	0,433 kg CO <sub>2</sub> /KWh	Regione Emilia Romagna, servizio energia - <i>Indicazioni metodologiche per l'applicazione dei fattori di conversione</i> , rev. 29/09/15
<b>Fughe gas refrigeranti contenenti HFC</b>	R404A: 3,922 tCO <sub>2</sub> e/kg R407C: 1,774 tCO <sub>2</sub> e/kg	Regolamento (UE) 2024/573 (abroga Reg. (UE) n. 517/2014).

TABELLA 7 FATTORI DI EMISSIONE GASOLIO, METANO E GAS CONTENENTI HFC

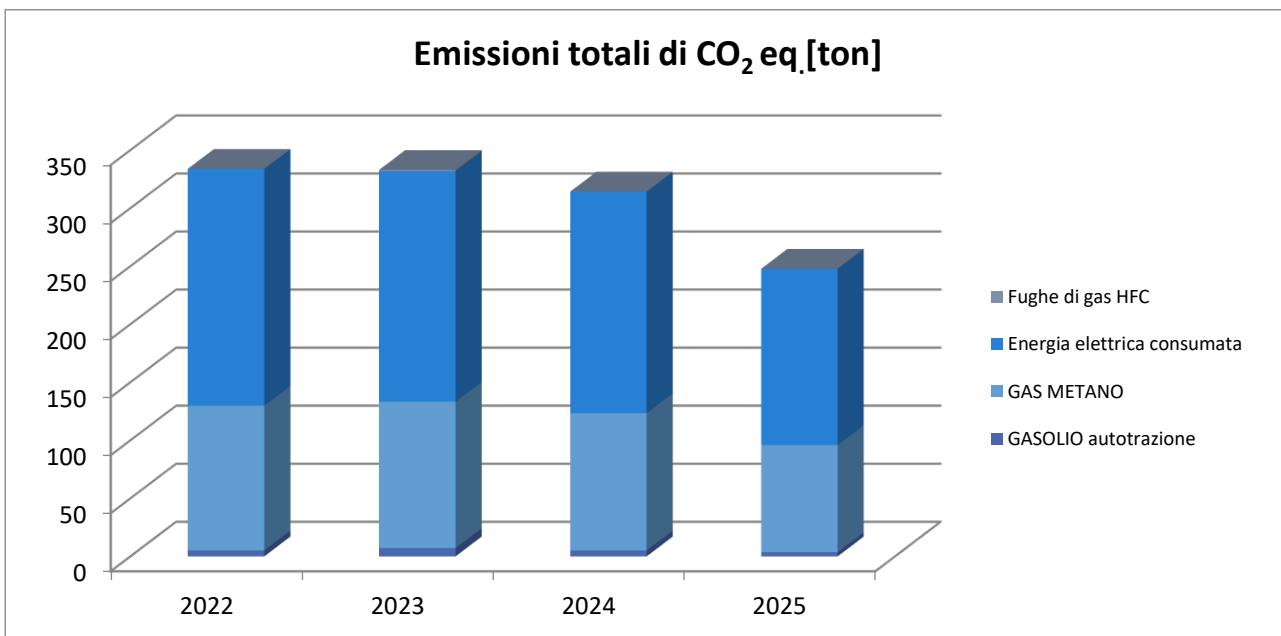


EMISSIONI COMPLESSIVE DI GAS AD EFFETTO SERRA (CO <sub>2</sub> eq.)				
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2025
<b>TOTALI [ton CO<sub>2</sub>]</b>	333,84	326,25	314,23	247,79
<b>PER N PASTI [kg CO<sub>2</sub>/n pasti]</b>	0,164	0,221	0,084 <sup>13</sup>	0,062 <sup>14</sup>
<b>PER N ADDETTI [kg CO<sub>2</sub>/n addetti]</b>	7,89	8,92	8,49	5,76

**TABELLA 8 EMISSIONI COMPLESSIVE DI GAS AD EFFETTO SERRA (CO<sub>2</sub> Eq.)**

Il dato complessivo delle emissioni di gas ad effetto serra deriva prevalentemente dall'andamento dei consumi di energia elettrica, che contribuisce per il % delle emissioni complessive (anno 2024)

Il dato può essere inoltre fortemente influenzato dalle emissioni di gas ad effetto serra derivanti da fughe di gas refrigeranti contenenti HFC dai circuiti delle celle frigorifere e degli impianti di condizionamento, che si possono verificare in caso di rotture degli impianti. Nel corso del 2019 sono state registrate sugli appositi libretti circa 26 Kg perdite di gas refrigeranti che come si può osservare dal grafico hanno contribuito sensibilmente al valore totale delle emissioni di CO<sub>2</sub>eq. Per gli anni successivi, grazie anche alla manutenzione costante degli impianti, le perdite sono state fortemente ridotte fino ad azzerarsi nel 2021,2022 e 2023. Nell'anno 2024 e 2025 in base ai rapporti di intervento non sono state comunicate perdite.


**GRAFICO 6 EMISSIONI TOTALI DI CO<sub>2</sub> EQUIVALENTE, RIPARTITE PER FONTE**

## 5.4. Scarichi idrici

Gli scarichi idrici del Centro Produzione Pasti SIAF derivano da:

- Scarico delle acque di lavaggio e cottura alimenti
- Scarico delle acque di pulizia piani di cottura, macchinari e pavimenti

<sup>13</sup> Rif. Nota 1 pag. 8

<sup>14</sup> Rif. Nota 1 pag. 8


- Scarico acque di lavaggio stoviglie e contenitori
- Servizi igienici addetti

Tali scarichi confluiscano attraverso un sistema di canalizzazione interna e tubazioni ad una serie di pozzetti degrassatori a seguito del quale si immettono in pubblica fognatura.

Le acque provenienti dall'uso dei servizi igienici e delle docce sono trattate tramite fossa tricamerale e dopo il trattamento confluiscano in fognatura unitamente alle acque chiare dell'area produttiva.

Gli scarichi idrici SIAF sono assimilati a scarichi domestici in base a quanto previsto dalla normativa regionale (DPGR n. 46/R del 08/09/2008, All.2 punto 18) e dall'istanza di assimilazione da parte dell'ATO competente (prot. 5130/2005 del 18 novembre 2005, ATO 3 Medio Valdarno).

Dal momento che tutti gli scarichi confluiscano in fognatura e che non ci sono fonti alternative per il prelievo di acqua, la quantità scaricata in fognatura e riportata nella tabella seguente è assunta uguale alla quantità prelevata da acquedotto.

## 5.5. Utilizzo del terreno - biodiversità

Pur non essendo stato valutato come aspetto ambientale significativo, in quanto il consumo di terreno legato alla presenza del Centro di Produzione Pasti SIAF è strettamente limitato alla superficie necessaria allo svolgimento dell'attività, si riporta di seguito l'indicatore chiave del Regolamento Emas "biodiversità" relativi all'utilizzo del terreno, espresso in termini di m<sup>2</sup> di superficie edificata:

UTILIZZO DEL TERRENO				
	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2025
<b>Superficie edificata [m<sup>2</sup>]</b>	1.169	1.169	1.169	1.169
<b>Superficie edificata specifica [m<sup>2</sup>/n addetti]</b>	27,64	31,33	31,59	27,19
<b>Superficie orientata alla natura nel sito [m<sup>2</sup>]</b>	-	-	-	800 <sup>15</sup>
<b>Superficie orientata alla natura fuori dal sito [m<sup>2</sup>]</b>	-	-	-	0

**TABELLA 9 UTILIZZO DEL TERRENO**

Non si sono verificate variazioni nella superficie utilizzata nel corso degli ultimi anni.

## 5.6. Produzione di rifiuti

### 5.6.1 Rifiuti dal Centro di produzione pasti

I rifiuti prodotti dalle attività SIAF presso il Centro di Cottura Pasti sono relativi a:

- Scarti da imballaggi primari e secondari materie prime (cartone, plastica, vetro, lattine e tetrapak). Questa tipologia non è direttamente misurabile poiché il rifiuto è conferito a servizio pubblico di raccolta e non è soggetto a formulario e pesatura.
- Scarti da preparazione e cottura alimenti. Anche gli scarti alimentari non sono direttamente misurabili in quanto conferiti al servizio pubblico di raccolta. Sono state effettuate in passato alcune stime relativamente ai quantitativi di scarti prodotti, effettuando pesature a campione del rifiuto organico.

<sup>15</sup> Nota: il dato "Superficie orientata alla natura nel sito [m<sup>2</sup>]" riportato in Tabella 13 (valore 800 m<sup>2</sup> per l'anno 2025) è stimato sulla base della planimetria attualmente in possesso. Non è mai stato eseguito un rilievo metrico/catastale o un calcolo metrico effettivo con misurazioni in campo.



proveniente dalle cucine; tuttavia, si è poi ritenuto tale dato non rilevante in quanto fortemente influenzato dalla stagionalità, dal menu e dalla tipologia di materia prima utilizzata.

- Oli vegetali esausti per la frittura: sono conferiti a ditta autorizzata ed affiliata al consorzio CONOE e quindi sono contabilizzati attraverso il Registro di carico e scarico rifiuti.
- Rifiuti provenienti da attività da ufficio (carta, toner). Anche in questo caso per la carta non è disponibile la quantità di rifiuto conferito al servizio pubblico, che comunque risulta trascurabile rispetto alle altre tipologie. I toner sono conferiti a ditte autorizzate e soggetti a formulario di trasporto.
- Rifiuti provenienti da attività di manutenzione ordinaria (spurgo sistema fognario, acque di condensa impianto ad aria compressa) sono conferiti a ditte autorizzate al trasporto e smaltimento. I rifiuti prodotti dalle ditte esterne che effettuano attività presso la SIAF sono gestiti dagli stessi così come previsto dalla normativa cogente.

I rifiuti provenienti da manutenzione ordinaria, gli oli vegetali esausti ed i rifiuti provenienti da attività di ufficio (toner), sono rifiuti speciali che vengono conferiti e trattatati a soggetti adeguatamente autorizzati ed inseriti nell'Albo dei gestori Ambientali.

RIFIUTI SMALTI						
Descrizione (kg)	CER	Destino	2022	2023	2024	09/2025
Oli esausti	200125	R	510	562	264	-
Oli esausti Torregalli			-	5	0	-
Oli esausti Borgo san Lorenzo			-	90	274,4	-
Toner per stampa esauriti	080318	R	11	38,8	24	10,8
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso	160216	R	-	114	-	-
Apparecchiature fuori uso	160211*	R	-	-	-	-
Apparecchiature fuori uso	160213*	R	-	-	-	-
Apparecchiature fuori uso	160214	R	132	135	-	900
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso	160216	R	-	-	-	490
Imballaggi in materiali misti	150106	R	-	-	-	600
Legno	170201	R	-	-	-	1.440
Plastica	170203	R	400	-	-	840
Fanghi delle fosse settiche	020304	D	-	-	-	770
Condense oleose compressore	161002	D	30	35,7	28	-
Rifiuti (ambito sanitario)	180103	R	-	-	-	172
Ferro e acciaio	170405	R	-	130	0	-
Metalli misti	170407	R	-	-	2.380	620
Materiali isolanti	170603	R	40	-	-	-
<b>TOTALE</b>			<b>1.134</b>	<b>1.134</b>	<b>3.029</b>	<b>5.855</b>

**TABELLA 14 RIFIUTI AVVIATI A SMALTIMENTO SIAF**

INDICATORI PER LA PRODUZIONE DI RIFIUTI				
	2022	2023	2024	30/09/2025
Produzione specifica di rifiuti per addetti (kg / N. addetti)	26,81	30,73	81,88	136,17

**TABELLA 15 INDICATORI PER LA PRODUZIONE DI RIFIUTI**


Per quanto riguarda l'andamento degli indicatori, si nota un andamento oscillante dovuto alla produzione di rifiuti "occasionali", ad esempio per interventi di manutenzione straordinaria, dismissione apparecchiature o pulizia sistema fognario. Nel 2024 si evidenzia ad esempio un aumento dovuto allo smaltimento straordinario di alcune attrezzature plastiche e metalliche, tendenza confermata anche nel 2025 per i medesimi motivi.

### 5.6.2. Rifiuti prodotti in fase di distribuzione pasti

In ragione del tipo di servizio erogato dalla SIAF, hanno anche rilievo i rifiuti "indiretti" ovvero quelli prodotti presso i clienti in seguito alla distribuzione dei pasti. Tali rifiuti sono dovuti a:

- Contenitori a perdere utilizzati (vaschette di plastica, film sigillanti per vassoi)
- Materiali a perdere forniti (posate, bicchieri, piatti in plastica)
- Scarti di pasti non consumati

L'organizzazione negli ultimi anni si sta impegnando per ridurre l'impatto del materiale a perdere che fornisce nei centri di distribuzione, cercando soluzioni alternative alla plastica usa e getta. Per questo motivo ha già adottato azioni di sostituzione con materiali biodegradabili, di cartone e/o con materiali riutilizzabili. Al fine di valutare con accuratezza quale tra le azioni possibili sia quella realmente meno impattante, la SIAF intende effettuare uno studio tecnico comparativo dei prodotti a perdere di diverse tipologie di materiale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, considerando non solo l'impatto dovuto alla produzione di rifiuti ma anche quello relativamente ad altri indicatori ambientali (es. consumo d'acqua, emissioni di gas ad effetto serra, ecc.).

Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti legati agli scarti dei pasti, Siaf ha avviato numerosi progetti per la riduzione ed il recupero degli scarti.

La riduzione degli scarti viene perseguita attraverso un continuo monitoraggio della percezione qualitativa e organolettica dei pasti da parte degli utenti ed un'attenta pianificazione dei menù sulla base dell'esito di tali monitoraggi e delle richieste stesse dei clienti. Per il settore sanitario sono stati riproposti a febbraio 2025 i questionari di soddisfazione per una giornata campione, per la quale sono stati pesati anche gli scarti.

Per quanto riguarda il recupero scarti degli stessi/alimenti, è stato avviato un progetto con la Caritas per fornire quotidianamente pane, frutta e pasti avanzati. Il recupero dei pasti è possibile solo attraverso l'uso di un abbattitore di temperatura che consente la conservazione dei pasti per 5 giorni. Ove non presente l'abbattitore avviene esclusivamente il recupero del pane e della frutta non consumati. La percentuale di pasti recuperati ha subito un calo nel 2020 a causa delle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria e conseguente sospensione dell'attività dei volontari Caritas, anche nel 2021 la percentuale è molto inferiore a quella raggiunta negli anni precedenti la pandemia. Nell'anno 2023 Siaf ha ufficialmente i numeri di porzioni prodotte pre-pandemia. Nel 2025 è risultata positiva la gestione del recupero pasti relativa alla ristorazione sanitaria, mentre è migliorabile quella relativa alla ristorazione scolastica.

SANITARIA	RECUPERO PASTI			
	2022	2023	2024	30/09/2025
<b>Porzioni prodotte da [n° porzioni]</b>	1.201.145	1.167.426	1.489.348	1.148.398
<b>Porzioni eliminate [n° porzioni]</b>	23.594	24.857	8.541	12.150
<b>Porzioni recuperate [n° porzioni]</b>	11.433	17.075	19.571	28.799
<b>Totale porzioni non somministrate (eliminate + recuperate) [n° porzioni]</b>	35.027	41.932	28.112	40.949
<b>Porzioni non somministrate / porzioni prodotte [%]</b>	2,92%	3,59%	1,89%	3,57%
<b>Porzioni recuperate / porzioni non somministrate [%]</b>	32,6%	40,7%	69,6%	70,3%
<b>SCOLASTICA</b>	2022	2023	2024	30/09/2025



SANITARIA	RECUPERO PASTI			
	2022	2023	2024	30/09/2025
Porzioni recuperate da [n° porzioni] *	6.083	1.363	868	1.576
Pane recuperato [kg]*	54	0	0	0
Frutta recuperata [n° pezzi] *	5.989	5.140	3.230	1.395

**TABELLA 16 RECUPERO PASTI**

\* Ad oggi non è possibile esprimere in termini percentuali il recupero di pasti, pane e frutta da ristorazione scolastica, in quanto non sono disponibili dati affidabili relativi alle quantità non consumate.

## 5.7 Gestione del fine vita dei prodotti, dei materiali a perdere e delle eccedenze alimentari

In coerenza con la propria Politica Ambientale e con gli obiettivi di riduzione degli sprechi e dei rifiuti, SIAF ha strutturato un approccio integrato alla gestione del fine vita dei prodotti e dei materiali a perdere, con particolare attenzione a:

- contenitori e imballaggi utilizzati per il confezionamento e la distribuzione dei pasti (monoporzioni e multiporzioni);
- materiali a perdere forniti con i pasti (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, shopper, ecc.);
- pasti prodotti ma non somministrati (eccedenze alimentari) sia nel settore sanitario che scolastico;

### 5.7.1 Materiali a perdere e imballaggi – fine vita e prevenzione

Come descritto al § 5.2.6 “Uso della risorsa plastica”, l’attività di SIAF prevede l’utilizzo di materiali a perdere e di confezionamento, principalmente destinati:

- al confezionamento dei pasti in legame refrigerato e congelato (vaschette, film plastici, coperchi, ecc.);
- alla distribuzione ai degenti e agli utenti scolastici (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc.).

Il fine vita di tali materiali avviene prevalentemente presso le strutture clienti (ospedali, scuole, mense aziendali), dove i rifiuti vengono gestiti dai rispettivi gestori del servizio di igiene urbana o da operatori terzi incaricati. SIAF, pur non essendo direttamente responsabile della fase di smaltimento, incide in modo significativo sugli impatti ambientali attraverso:

- la progressiva sostituzione dei materiali a perdere con prodotti biodegradabili, compostabili o riciclabili, come evidenziato dagli indicatori di Tabella 10;
- la riduzione del peso e del volume degli imballaggi per quanto tecnicamente compatibile con le esigenze igienico-sanitarie;
- la valutazione di soluzioni riutilizzabili per alcune tipologie di contenitori (es. monoporzioni scolastiche) nell’ottica dell’economia circolare;



- la collaborazione con i committenti per promuovere la raccolta differenziata dei materiali utilizzati.

A partire dal 2023 SIAF ha raggiunto il 100% di utilizzo di materiali Bio-degradabili nel settore ospedaliero per posate e bicchieri monouso, in linea con l'Obiettivo 1 – "Riduzione utilizzo materiale plastico e relativi rifiuti prodotti".

#### 5.7.2 Eccedenze alimentari e prodotti "non venduti" (pasti non somministrati)

Nel contesto SIAF, i "prodotti non venduti" corrispondono operativamente ai pasti prodotti ma non somministrati (eccedenze), che vengono gestiti con la priorità di prevenire lo spreco alimentare e, laddove non sia possibile, di ridurre i rifiuti organici generati.

Le principali azioni in atto sono:

- Prevenzione degli sprechi tramite:
  - pianificazione dei menu e delle grammature in funzione dei fabbisogni reali e dei feedback dell'utenza;
  - monitoraggio periodico del gradimento dei pasti (questionari e panel di assaggio);
  - sistemi di rilevazione degli scarti (es. tablet dedicati per le mense scolastiche) per elaborare in tempo quasi reale i dati sul cibo non consumato.
- Recupero delle eccedenze ove le condizioni igienico-sanitarie e la normativa lo consentono, in collaborazione con enti del terzo settore (es. Caritas):
  - nel settore sanitario, recupero di porzioni avanzate (pane, frutta e pasti rigenerabili) mediante abbattimento di temperatura, con conservazione fino a 5 giorni;
  - nel settore scolastico, recupero prioritario di pane, frutta e porzioni integre, con estensione del progetto ai comuni del Mugello e della Val di Sieve.

I dati sono riportati in Tabella 16: per il 2025 si evidenzia, in particolare, un incremento delle porzioni recuperate in ambito sanitario (OSMA) e un miglioramento, seppur ancora perfezionabile, del recupero nella ristorazione scolastica.

#### 5.7.3 Recupero degli scarti e dei prodotti scolastici

Per quanto riguarda in modo specifico i prodotti scolastici (pasti destinati alle mense scolastiche):

- SIAF promuove, in accordo con i Comuni, iniziative di educazione al consumo consapevole, volte a ridurre il cibo lasciato nel piatto e ad aumentare il gradimento dei



menu proposti (es. utilizzo di prodotti di filiera corta e di stagione, pane da "grani antichi", olio EVO locale).

- le eccedenze alimentari scolastiche recuperabili vengono convogliate verso circuiti di solidarietà alimentare (Caritas e altre associazioni), privilegiando il riutilizzo rispetto allo smaltimento;
- dove non siano disponibili le condizioni tecniche (es. abbattitori di temperatura presso il punto di distribuzione), si privilegia almeno il recupero di pane e frutta non consumati.

Queste azioni contribuiscono contemporaneamente a:

- ridurre la quantità di rifiuti organici generati presso le strutture scolastiche;
- dare una seconda vita ai prodotti alimentari idonei, in linea con i principi della gerarchia europea dei rifiuti (prevenzione > riutilizzo > riciclo > recupero > smaltimento);
- rafforzare il ruolo sociale di SIAF sul territorio.



## 6. Obiettivi, target e programmi ambientali

### 6.1. Programma di miglioramento Triennio 2023-2025

Relativamente al triennio 2023-2026 la Direzione Generale con il contributo del Responsabile del Sistema di gestione ambientale, ha definito gli obiettivi di miglioramento che sono sintetizzati di seguito, individuando nello specifico le azioni da intraprendere.

RD: Rappresentanti della Direzione

DO: Direzione Operativa

RSGI: Responsabile Sistema di Gestione Integrato

<b>Obiettivo 1 – Riduzione utilizzo materiale plastico e relativi rifiuti prodotti</b>						
<b>Obiettivo specifico: RIDUZIONE UTILIZZO MATERIALE A PERDERE E CONFEZIONAMENTO</b>						
Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
<b>Sostituzione del materiale a perdere con prodotti bio o riciclabili</b>	–97% (2023) – 98% (2024) – ≥98% (2025) – 100% (2026)	2023–2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proseguire l'indagine di mercato per prodotti per il confezionamento e a perdere riciclabili o bio.</li> <li>• Valutare materiale di confezionamento riutilizzabile per le monoporzioni scolastiche.</li> <li>• Investimento stimato: non è previsto aumento di costo rispetto alla spesa attuale.</li> <li>• Studio di fattibilità tecnica ed economica tramite richiesta di preventivi e prototipi a diversi fornitori per la sostituzione del tris posate + bicchiere monouso in plastica usa e getta.</li> <li>• Selezione della modalità da adottare tra:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– posate in acciaio inox imbustate e bicchiere in materiale lavabile;</li> <li>– set di posate e bicchiere in materiale</li> </ul> </li> </ul>	Annuale	<b>RD / DO</b>	<b>Obiettivo raggiunto 2025 ( 2025 = 100%)</b>
<b>Progetto “plastic free” (settore ospedaliero)</b>	0% materiale compostabile (stato iniziale)	2023–2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>– posate in acciaio inox imbustate e bicchiere in materiale lavabile;</li> <li>– set di posate e bicchiere in materiale</li> </ul>	Annuale	<b>RD / DO</b>	<b>Obiettivo raggiunto 2025: 100% settore ospedaliero in materiale compostabile.</b>



<b>Riduzione delle monoporzioni nel settore ospedaliero</b>	20% monoporzioni	2024–2026	compostabile. • Avvio dell'utilizzo presso le strutture. • Investimento: l'utilizzo di prodotti compostabili comporta un aumento dei costi di circa il 10%. • Studio di fattibilità tecnica/economica per l'utilizzo esclusivo di materiali lavabili per tutti i reparti ospedalieri (attività riprogrammata).	Restringere la possibilità di ordinare pasti in monoporzione solo a specifici reparti (psichiatria, infettivi). • Studio di confronto dell'impatto ambientale ed economico tra: – prodotti lavabili (plastica dura o altro materiale); – prodotti attualmente in uso. • Acquisto nuovo materiale (2025). • Avvio del progetto (2025). • Effettuare un confronto con i gestori del territorio per i rifiuti urbani, per analizzare i flussi dei rifiuti prodotti dal CPP.	Andamento monoporzioni: <b>2023 = 34%; 2024 = 32%; 2025 = 28%.</b> <b>Attività avviata.</b>
<b>Utilizzo di materiale riutilizzabile per monoporzioni diete speciali scuole</b>	100% materiale riutilizzabile	2026 (con avvio 2025)			<b>Attività da avviare (studio e avvio previsti dal 2025).</b>
<b>Ridurre la percentuale di rifiuti indifferenziati prodotti presso il CPP, con particolare riferimento ai residui di materiali per imballaggio e confezionamento</b>	Riduzione del 50% della percentuale di rifiuti indifferenziati	2025			<b>Analisi preliminare dei flussi rifiuti completata; avviato il confronto con il gestore rifiuti; installata cartellonistica per la raccolta differenziata; in corso il monitoraggio per il raggiungimento dell'obiettivo di riduzione del 50%.</b>



(carta/cartone, plastica, vetro, metalli).  
 • Nelle bollette TARI monitorare e registrare la percentuale di rifiuti indifferenziati avviati a smaltimento, usandola come indicatore di performance.  
 • Sensibilizzare il personale sull'importanza della corretta differenziazione dei rifiuti.

**Note:**

Gli obiettivi di sostituzione del materiale a perdere con prodotti bio/riciclabili e di plastic free nel settore ospedaliero risultano raggiunti (100%), con lieve aumento di costo solo per i prodotti compostabili. È stata avviata la riduzione delle monoporzioni (dal 34% nel 2023 al 28% nel 2025) e lo studio per l'utilizzo di materiale riutilizzabile nelle diete speciali scolastiche, con avvio previsto nel 2025 e target 2026. Presso il CPP è stata completata l'analisi dei flussi, avviato il confronto con il gestore rifiuti e installata la cartellonistica per la raccolta differenziata; è in corso il monitoraggio della percentuale di rifiuti indifferenziati per il raggiungimento dell'obiettivo di riduzione del 50%.

**Obiettivo 2 – Aumentare la sostenibilità delle materie prime alimentari acquistate**
**Obiettivo specifico: AUMENTO SOSTENIBILITÀ MATERIE PRIME**

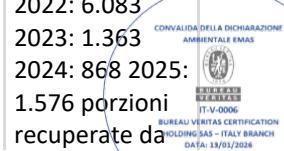
Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
Incremento sostenibilità formaggi	100% fornitori locali	2026	• Ricerca di fornitori locali di formaggi nella zona del Mugello. • Investimento previsto: utilizzo di risorse interne per l'attività di ricerca fornitori.	Annuale	RD / DO	Identificato fornitore di formaggi a filiera corta e km 0 per tutte le scuole; la fornitura locale copre l'83,16% del totale.

**Note**

Al 23/11/2025 è stato identificato un fornitore di formaggi a filiera corta e km 0 per tutte le scuole; la fornitura locale copre l'83,16% del totale, con azioni in corso per raggiungere il 100% entro il 2026.

**Obiettivo 3 – Eliminazione sprechi e riduzione produzione rifiuti**
**Obiettivo specifico: Eliminare gli sprechi e ridurre la produzione di rifiuti nel servizio di ristorazione**

Obiettivo	Traguardi / Valore target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
Recupero dei pasti non consumati – scuole (porzioni recuperate/anno)	1.500 (2024) 2.500 (2025) 4.000 (2026)	31.12.2024 – 31.12.2025 – 31.12.2026	• Proseguimento progetto Caritas per la distribuzione delle eccedenze di pasti provenienti dalla	Annuale	RSGI / DO	2022: 6.083 2023: 1.363 2024: 868 2025: 1.576 porzioni recuperate da



## DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Anno 2025

			cucina di Lilliano ed estensione ai comuni del Mugello. • Investimento previsto: impiego di risorse interne per il coordinamento delle attività e per l'identificazione di nuovi partner di progetto.		ristorazione scolastica (ancora sotto il target 2.500/anno).
<b>Incremento pasti recuperati OSMA</b>	20.000 pasti/anno	2026	Cercare associazioni con cui collaborare nelle attività di recupero pasti.  • Analisi dei dati sulla soddisfazione degli utenti della refezione ospedaliera (oltre 300 questionari somministrati direttamente da Ufficio Qualità). • Formazione di n. 10 componenti del panel di assaggio addestrati a svolgere analisi sensoriali misurando la qualità dei prodotti. • Aumento delle valutazioni organolettiche sulle produzioni interne effettuate da personale SIAF. • Investimento: attività realizzata in collaborazione con Università di Firenze – Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari. • Incremento delle attività del “Panel” di assaggio congiunto SIAF / USL Centro Toscana tramite corso di formazione sulla valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi (attività da avviare). • Investimento:	Annuale	RD / DO  2023: 17.075 2024: 19.571 2025: 28.799 (target 20.000 per il 2026 già superato).
<b>Ridurre i quantitativi di pasti non consumati OSMA (pasti non consumati dei degenti / pasti totali)</b>	0,255	2026	Dati pasti non consumati: 2022: 35.027 2023: 41.932 2024: 28.112 2025: 40.949 Corso per il panel di assaggio congiunto ancora da avviare.  Obiettivo Raggiunto 2025: implementato sistema di monitoraggio degli scarti e del gradimento tramite tablet.	Annuale	RD / DO



pag. 33

attività realizzata con risorse interne, circa 2 gg/uomo di lavoro.

- Entro il 30.04.2025 dotare tutti i servizi di strumenti per rilevare ed elaborare in tempo reale i quantitativi di cibo non consumato nelle mense scolastiche e non (oggi modalità cartacea).
- Investimento previsto: circa 20 tablet, costo ipotizzabile 200 € ciascuno, totale 4.000 €.

**Note**

Al 23/11/2025 il progetto di recupero dei pasti scolastici con Caritas è proseguito ed è stato esteso ai comuni del Mugello, con 1.576 porzioni recuperate nel 2025 (in aumento rispetto al 2024 ma ancora sotto il target di 2.500 porzioni/anno). All'OSMA i pasti recuperati sono cresciuti fino a 28.799 nel 2025, superando il target di 20.000 previsto per il 2026. È stato implementato il sistema di monitoraggio degli scarti e del gradimento tramite tablet e sono state svolte analisi sulla soddisfazione degli utenti; resta da avviare il corso di formazione per il panel di assaggio congiunto SIAF/USL, finalizzato alla riduzione dei pasti non consumati.

**Obiettivo 5 – Favorire la diffusione e disseminazione delle buone pratiche attuate.**
**Obiettivo specifico: FAVORIRE LA DIFFUSIONE E DISSEMINAZIONE DELLE BUONE PRATICHE ATTUATE**

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
<b>Partecipare a progetti / eventi per favorire la diffusione delle buone pratiche di sostenibilità nella ristorazione collettiva</b>	N° 3 progetti / eventi all'anno	31.12 di ogni anno (2024–2026)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere collaborazioni con enti, associazioni e istituzioni che si occupano di ristorazione sostenibile.</li> <li>• Partecipare ad eventi di natura pubblica o promozionale.</li> <li>• Investimento previsto: circa 8.000 €/anno e impiego di risorse interne.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	2024: 12 progetti/eventi. 2025: 8 progetti/eventi.

**Note**

Nel 2022 SIAF ha partecipato a 10 eventi con focus su sostenibilità ambientale o etica; nel 2023 ha realizzato 8 iniziative di comunicazione con lo stesso focus. Al 23/11/2025 SIAF ha partecipato a 12 progetti/eventi nel 2024 e 8 nel 2025, superando ampiamente il target minimo di 3 iniziative/anno e proseguendo le collaborazioni con enti, associazioni e istituzioni per la diffusione delle buone pratiche nella ristorazione collettiva.

**Obiettivo – Ridurre i consumi di risorse.**
**Obiettivo specifico: RIDURRE I CONSUMI DI RISORSE**


Obiettivo	Traguardi (target) / Valore target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
<b>Incremento dei prodotti per le pulizie certificati ECOLABEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Almeno 6 prodotti sostituiti.</li> <li>Circa 600 kg/mese di prodotti certificati.</li> </ul>	45657	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazione, con il fornitore, dei prodotti attualmente in uso che possono essere sostituiti con prodotti Ecolabel.</li> <li>Investimento previsto: circa 2.000 €/anno aggiuntivi rispetto al budget per prodotti non Ecolabel.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Sostituiti 4 prodotti in uso con prodotti Ecolabel.

Note :  
nessuna

### Obiettivo 7 – Riduzione consumi di risorse.

#### Obiettivo specifico: RIDURRE I CONSUMI DI RISORSE

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL 23/11/2025
<b>Riduzione del 3% del consumo complessivo di energia per pasto presso CPP (kWh/porzione prodotta)</b>	<p>2023: diagnosi energetica aggiornata.</p> <p><b>2024:</b> 0,114 kWh/porzione</p> <p><b>2025:</b> 0,111 kWh/porzione</p> <p><b>2026:</b> 0,08 kWh/porzione</p>	2023–2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aggiornamento della diagnosi energetica e attuazione delle azioni conseguenti (dicembre 2023).</li> <li>Investimento previsto: circa 3.000 €.</li> <li>Continua sensibilizzazione del personale sul rispetto delle buone prassi per il risparmio di energia.</li> <li>Valutazione degli scenari emersi dalla diagnosi energetica per identificare ulteriori miglioramenti.</li> <li>Investimento previsto: impiego di risorse interne per le attività di sensibilizzazione.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo raggiunto 2025.

Note

La diagnosi energetica è stata aggiornata e l'obiettivo di riduzione è stato conseguito: il consumo di energia del CPP è passato da 0,304 kWh/porzione nel 2023 a 0,117 kWh/porzione nel 2024 e 0,087 kWh/porzione nel 2025, migliorando il target previsto. Dal 2024 l'indicatore è ricalcolato sulla nuova baseline espressa in numero di porzioni prodotte.



## 6.1. Programma di miglioramento Triennio 2026-2028

### Obiettivo 1 – Riduzione utilizzo materiale plastico e relativi rifiuti prodotti

Obiettivo specifico: RIDUZIONE UTILIZZO MATERIALE A PERDERE E CONFEZIONAMENTO						
Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Riduzione delle monoporzioni nel settore ospedaliero	2026: ≤ 26% pasti in monoporzione 2027: ≤ 23% pasti in monoporzione 2028: ≤ 20% pasti in monoporzione	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estendere il divieto di monoporzione a tutti i reparti salvo quelli con reali esigenze cliniche (psichiatria, infettivi, altri concordati con USL).</li> <li>• Revisione menù e modalità di confezionamento per favorire la multiporzione.</li> <li>• Monitoraggio mensile della % di monoporzione con report annuale.</li> <li>• Studio di confronto ambientale ed economico (usa e getta vs riutilizzabile).</li> <li>• Definizione logistica di rientro e lavaggio dei contenitori.</li> <li>• Acquisto contenitori riutilizzabili e avvio sperimentazione (2026).</li> <li>• Estensione graduale a tutti i comuni (2027–2028).</li> <li>• Rilevazione annuale quantitativa per frazione (da bollette/report gestore).</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Nuovo obiettivo: prosecuzione riduzione monoporzioni fino a 20% nel 2028.
Utilizzo di materiale riutilizzabile per monoporzioni diete speciali scuole	2026: completato studio tecnico–economico e sperimentazione in almeno 1 comune. 2027: ≥ 50% diete speciali con contenitori riutilizzabili. 2028: 100% diete speciali con contenitori riutilizzabili.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottimizzazione punti di raccolta per ogni frazione (carta/cartone, plastica, vetro, metalli...).</li> <li>• Campagna di formazione annuale al personale sulla corretta differenziazione.</li> <li>• Utilizzo dell'indicatore % indifferenziato/totale come KPI di performance.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Nuovo obiettivo: progetto avviato e completato entro 2028.
Ridurre la percentuale di rifiuti indifferenziati prodotti presso il CPP (imballaggi e confezionamento)	Baseline: definizione % rifiuti indifferenziati su totale 2023–2025. 2027: –30% rispetto alla baseline. 2028: –50% rispetto alla baseline.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottimizzazione punti di raccolta per ogni frazione (carta/cartone, plastica, vetro, metalli...).</li> <li>• Campagna di formazione annuale al personale sulla corretta differenziazione.</li> <li>• Utilizzo dell'indicatore % indifferenziato/totale come KPI di performance.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Nuovo obiettivo: completare riduzione 50% rifiuti indifferenziati entro 2028.



**Obiettivo 2 – Aumentare la sostenibilità delle materie prime alimentari acquistate**
**Obiettivo specifico: AUMENTO SOSTENIBILITÀ MATERIE PRIME**

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Incremento sostenibilità formaggi	2026: ≥ 90% volumi di formaggio da fornitore/i locali a km 0. 2027: 100% volumi di formaggio da filiera corta/km 0. 2028: mantenimento 100%.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rinegoziare i contratti per coprire il residuo 10–15% con fornitore locale.</li> <li>Valutare un secondo fornitore locale di backup.</li> <li>Monitoraggio semestrale della % di acquisto locale e report annuale.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo 2026–2028: completare e mantenere il 100% fornitura locale.

**Obiettivo 3 – Eliminazione sprechi e riduzione produzione rifiuti**
**Obiettivo specifico: ELIMINARE GLI SPRECHI E RIDURRE LA PRODUZIONE DI RIFIUTI NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Recupero dei pasti non consumati – scuole (porzioni recuperate/anno)	2026: ≥ 2.000 porzioni/anno. 2027: ≥ 3.000 porzioni/anno. 2028: ≥ 4.000 porzioni/anno.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estendere formalmente il progetto Caritas ad altri comuni del Mugello.</li> <li>Ottimizzare logistica di ritiro (orari, mezzi, punti di raccolta).</li> <li>Sensibilizzazione scuole/famiglie per ridurre sprechi e aumentare donazioni.</li> <li>Consolidare le collaborazioni con associazioni per il recupero pasti.</li> </ul>	Annuale	RSGI / DO	Nuovo target: incremento progressivo delle porzioni recuperate fino a ≥ 4.000 nel 2028.
Incremento pasti recuperati OSMA	Mantenere ≥ 25.000 pasti recuperati/anno nel triennio 2026–2028.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>Monitoraggio annuale dei volumi recuperati e delle destinazioni.</li> <li>Avviare entro il 2026 il corso per i 10 componenti del panel di assaggio SIAF/USL.</li> <li>Analisi semestrale dei dati di scarto per reparto e tipologia di menù.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo trasformato in “mantenimento livello raggiunto”.
Ridurre i quantitativi di pasti non consumati OSMA (pasti non consumati dei degenti / pasti totali)	2026: attivazione panel di assaggio congiunto e definizione baseline 2024–2026. 2027: -10% pasti non consumati rispetto alla baseline. 2028: -20% pasti non consumati e avvicinamento al valore 0,255.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisione ricette/grammature in base ai risultati del panel e dei questionari di gradimento.</li> <li>Proseguire utilizzo tablet per monitoraggio</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Nuovo obiettivo: riduzione progressiva dei pasti non consumati fino a -20% nel 2028.



in tempo reale degli scarti.

**Obiettivo 3 – Eliminazione sprechi e riduzione produzione rifiuti**
**Obiettivo specifico: ELIMINARE GLI SPRECHI E RIDURRE LA PRODUZIONE DI RIFIUTI NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Recupero dei pasti non consumati – scuole (porzioni recuperate/anno)	2026: ≥ 2.000 porzioni/anno. 2027: ≥ 3.000 porzioni/anno. 2028: ≥ 4.000 porzioni/anno.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estendere formalmente il progetto Caritas ad altri comuni del Mugello.</li> <li>• Ottimizzare logistica di ritiro (orari, mezzi, punti di raccolta).</li> <li>• Sensibilizzazione scuole/famiglie per ridurre sprechi e aumentare donazioni.</li> <li>• Consolidare le collaborazioni con associazioni per il recupero pasti.</li> </ul>	Annuale	RSGI / DO	Nuovo target: incremento progressivo delle porzioni recuperate fino a ≥ 4.000 nel 2028.
Incremento pasti recuperati OSMA	Mantenere ≥ 25.000 pasti recuperati/anno nel triennio 2026–2028.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitoraggio annuale dei volumi recuperati e delle destinazioni.</li> <li>• Avviare entro il 2026 il corso per i 10 componenti del panel di assaggio SIAF/USL.</li> <li>• Analisi semestrale dei dati di scarto per reparto e tipologia di menù.</li> <li>• Revisione ricette/grammaticure in base ai risultati del panel e dei questionari di gradimento.</li> <li>• Proseguire utilizzo tablet per monitoraggio in tempo reale degli scarti.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo trasformato in “mantenimento livello raggiunto”.
Ridurre i quantitativi di pasti non consumati OSMA (pasti non consumati dei degenti / pasti totali)	2026: attivazione panel di assaggio congiunto e definizione baseline 2024–2026. 2027: –10% pasti non consumati rispetto alla baseline. 2028: –20% pasti non consumati e avvicinamento al valore 0,255.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisione ricette/grammaticure in base ai risultati del panel e dei questionari di gradimento.</li> <li>• Proseguire utilizzo tablet per monitoraggio in tempo reale degli scarti.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Nuovo obiettivo: riduzione progressiva dei pasti non consumati fino a –20% nel 2028.

**Obiettivo 4 – Ridurre i consumi di risorse (prodotti per le pulizie)**

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Incremento dei prodotti per le pulizie certificati ECOLABEL	2026: almeno 6 prodotti sostituiti con equivalenti Ecolabel. 2027: ≥ 70% dei	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisione del catalogo prodotti e identificazione delle alternative Ecolabel disponibili.</li> <li>• Piano di</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo 2026–2028: completare la transizione a detergenti Ecolabel.

quantitativi totali di detergenti acquistati certificati Ecolabel. 2028: ≥ 90% dei prodotti sostituibili certificati Ecolabel.	sostituzione graduale dei prodotti non Ecolabel in fase di riordino. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale su corretto uso dei nuovi prodotti.</li> <li>• Monitoraggio annuale dei kg/mese di prodotti Ecolabel vs non Ecolabel.</li> </ul>			
--	--	--	--	--

### Obiettivo 5 – Riduzione consumi di risorse (energia CPP)

#### Obiettivo specifico: RIDURRE I CONSUMI DI RISORSE

Obiettivo	Traguardi (target) / Valore di target	Entro il	Azioni	Tempi	Responsabile di azione	SAL (triennio 2026–2028)
Consumo complessivo di energia per pasto presso CPP (kWh/porzione prodotta)	Mantenere consumo ≤ 0,09 kWh/porzione nel triennio 2026–2028, con eventuale ulteriore riduzione se individuata da nuove diagnosi.	2026–2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiornamento periodico della diagnosi energetica se necessario.</li> <li>• Monitoraggio annuale dell'indicatore kWh/porzione.</li> <li>• Proseguire le azioni di sensibilizzazione del personale sulle buone prassi di risparmio energetico.</li> <li>• Valutare nuovi interventi di efficientamento se economicamente sostenibili.</li> </ul>	Annuale	RD / DO	Obiettivo di mantenimento del risultato conseguito (0,087 kWh/porzione nel 2025).

## 6.1. Programma di miglioramento Triennio 2026-2028

## 7. Obblighi normativi applicabili in materia di ambiente

### 7.1. Principale normativa ambientale applicabile

D. lgs. 152/06	Norme in materia ambientale (c.d. Testo Unico)
DPGR n° 46/R del 08/09/08	Regolamento Regionale Toscana di attuazione della legge regionale 31 maggio 2006, n. 20 "Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento"
DPR 74/2013	Regolamento recante definizione dei criteri generali in materia di esercizio, conduzione, controllo, manutenzione e ispezione degli impianti termici
Regolamento CE n° 573/24	Regolamento sui gas fluorurati a effetto serra, che modifica la direttiva (UE) 2019/1937 e che abroga il regolamento (UE) n. 517/2014
DPR 151/2011	Semplificazione dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi



D.lgs. 102/2014

Attuazione della direttiva 2012/27/UE sull'efficienza energetica, che modifica le direttive 2009/125/CE e 2010/30/UE e abroga le direttive 2004/8/CE e 2006/32/CE.

Legge 447/95

Legge quadro sull'inquinamento acustico

I'Organizzazione nello svolgimento delle proprie attività si impegna ad operare nel pieno rispetto della normativa comunitaria, nazionale, regionale e volontaria, nonché nel rispetto di accordi e impegni sottoscritti dall'organizzazione con le parti interessate ai fini della tutela dell'ambiente e della salute e sicurezza dei lavoratori. L'azienda rispetta le normative delle nazioni in cui opera applicando inoltre, laddove possibile, standard più elevati.

Nell'ambito del proprio Sistema di Gestione Ambientale, la Società effettua con cadenza almeno annuale una verifica ispettiva interna di conformità legislativa, le cui evidenze sono riportate su appositi verbali ed archiviate.

## 7.2. Autorizzazioni in essere

SIAF è in possesso delle seguenti autorizzazioni:

- Certificato di Prevenzione Incendi prot. N. 00009175 del 23/04/2012 per attività cat. A punto 49, cat.B punto 74, cat. C punto 74 Allegato I DPR 151/2011 (presentazione "attestazione di rinnovo periodico conformità antincendio" trasmessa il 01/04/2022).
- Autorizzazione per escavazione pozzo del Comune di Bagno a Ripoli prot. N° 28025 del 26/06/08.
- Concessione Provincia di Firenze n° 3585 del 24/07/2009 per 1 pozzo (portata 1 l/sec.)
- Autorizzazione sanitaria protocollo n° 35881 rilasciata dal Comune di Bagno a Ripoli in data 13 ottobre 2003 relativa all'attività di "Produzione pasti da asporto con legame a freddo". Sono state successivamente presentate integrazioni dell'autorizzazione sanitaria in relazione a modifiche rilevanti di attrezzature, mezzi o attività.



## 8. Riferimenti per il pubblico

<b>Ragione sociale</b>	SIAF Servizi Integrati Area Fiorentina S.p.A.
<b>Sede legale</b>	Via don Lorenzo Perosi 2 – Bagno a Ripoli (FI)
<b>Sede operativa</b>	Via don Lorenzo Perosi 2 – Bagno a Ripoli (FI)
<b>Telefono</b>	(+39) 055 6510525
<b>Fax</b>	(+39) 055 631436
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:info@siafcare.it">info@siafcare.it</a>
<b>Sito internet</b>	<a href="http://www.siafcare.it">www.siafcare.it,</a>
<b>Certificato EMAS</b>	<a href="https://siaf.it/wp-content/uploads/2023/08/IT_001516-EMAS-sc-27-apr-2026.pdf">https://siaf.it/wp-content/uploads/2023/08/IT_001516-EMAS-sc-27-apr-2026.pdf</a>

Codice NACE (Rev. 2.0): 56.29.

Nota: nella presente DA il codice è indicato secondo la classificazione NACE Rev. 2.0 (non NACE 2.1).

Codice ATECO: 56.22.02 Mense.

- ❖ **Rappresentante della Direzione per la Gestione Ambientale:** Marzia Calonaci
- ❖ **Responsabile della Gestione Ambientale:** Marzia Calonaci
- ❖ **Referente per il pubblico** Samuele Pratesi

*Il Referente per il pubblico è disponibile per qualsiasi richiesta di chiarimento, segnalazione o reclamo di carattere ambientale all'indirizzo di posta elettronica: [samuele.pratesi@siafcare.it](mailto:samuele.pratesi@siafcare.it)*

## 9. Spazio per la convalida da parte del valutatore ambientale accreditato

Verificatore ambientale accreditato BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING SAS ITALY BRANCH, viale Monza 347, 20126 Milano, Numero Accreditamento: IT-V-0006

La prossima dichiarazione sarà predisposta e convalidata entro tre anni dalla presente. Annualmente verranno predisposti e convalidati (da parte di un verificatore accreditato), gli aggiornamenti della Dichiarazione Ambientale, che conterranno i dati ambientali relativi all'anno di riferimento e il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati.



## 10. Glossario

AMBIENTE	Contesto nel quale un'organizzazione opera, comprendente l'aria, l'acqua, il terreno, le risorse naturali, la flora, gli esseri umani e le loro interazioni (definizione UNI EN ISO 14001)
ASPETTO AMBIENTALE	Elemento delle attività o dei prodotti o servizi di un'organizzazione che interagisce o può interagire con l'ambiente. Un aspetto ambientale significativo è un aspetto ambientale che ha o può avere un impatto ambientale significativo (EMAS III, allegato VI)
ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO	Attività dell'organizzazione sotto il controllo gestionale dell'azienda (EMAS III, allegato VI)
ASPETTO AMBIENTALE INDIRETTO	Elemento di un'attività, prodotto o servizio di un'organizzazione sul quale essa può non avere un controllo gestionale totale codice identificativo dei rifiuti assegnato in base all'origine degli stessi secondo quanto disposto dalla normativa in campo di rifiuti.
EMISSIONE	Scarico di qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'ecosistema, che possa produrre direttamente o indirettamente un impatto sull'ambiente
IMPATTO AMBIENTALE	Modificazione dell'ambiente, negativa o benefica, causata totalmente o parzialmente dagli aspetti ambientali di un'organizzazione (definizione UNI EN ISO 14001)
N.A.C.E.	Classificazione delle Attività Economiche dell'Unione Europea con cui è possibile associare ogni impresa, azienda o organizzazione ad una o più categorie produttive.
OBIETTIVO AMBIENTALE	Obiettivo, deciso dall'organizzazione, coerente con la sua politica ambientale (definizione UNI EN ISO 14001)
SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	La parte del sistema di gestione generale utilizzata per gestire aspetti ambientali, adempiere agli obblighi di conformità e affrontare rischi e opportunità (definizione UNI EN ISO 14001)

**BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING SAS ITALY BRANCH**

Viale Monza, 347- 20126 Milano, N° di accr. IT-V-0006.

