



EMAS

Gestione Ambientale Verificata
N. di registrazione IT - 002026



DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2020-2022

Rev. del 03/03/2020

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Antonio Orsini".

Sommario

1	Introduzione.....	4
2	Documenti di riferimento	5
3	Presentazione di Euroristorazione	5
3.1	Storia di Euroristorazione	6
3.2	Attività svolte	6
3.3	Campo di applicazione	7
4	Il Sistema di gestione ambientale	9
4.1	La politica ambientale	9
4.2	La struttura di governance	10
5	Gli aspetti ambientali di Euroristorazione	12
5.1	Criteri di valutazione degli aspetti ambientali	12
5.2	Aspetti ambientali diretti	12
5.2.1	Consumi di energia.....	12
5.2.2	Energia rinnovabile prodotta	13
5.2.3	Consumi di materiali	14
5.2.4	Consumi di acqua	17
5.2.5	Produzione di rifiuti.....	19
5.2.6	Uso del suolo.....	20
5.2.7	Emissioni in atmosfera	21
5.2.8	Scarichi	23
5.2.9	Gestione degli incidenti ambientali	23
5.2.10	Gestione rumore	24
5.3	Aspetti ambientali indiretti	24
5.3.1	Gestione dei manutentori.....	24
5.3.2	Acquisti di materie prime.....	24
5.3.3	Traffico indotto	24
6	Indicatori di prestazione	25
7	Piano di miglioramento 2020-2022	26
8	Normativa applicabile in materia ambientale.....	27

Indice delle figure

Figura 1	Riparto del fatturato 2018 per divisione	7
Figura 2	Localizzazione centri cottura.....	8
Figura 3	- Organigramma di Euroristorazione S.r.l.....	10
Figura 4	Energia complessiva kWh.....	13
Figura 5	Totale prodotti chimici acquistati	15
Figura 6	Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale pasti prodotti	15
Figura 7	Percentuale di Ecolabel acquistato sul totale	16

Figura 8 Indicatore grammi di imballaggio su pasto prodotto.....	17
Figura 9 Consumo complessivo di acqua	18
Figura 10 Indicatore consumo acqua per pasto prodotto	18
Figura 11 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti	19
Figura 12 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto.....	20
Figura 13 Centro cottura di Torri di Quartesolo e sede legale.....	21
Figura 14 CO2 totale emessa	21
Figura 15 Indicatore Kg di CO2 emessa su pasto prodotto	22

Indice delle tabelle

Tabella 1 - Centri cottura compresi nel campo di applicazione	7
Tabella 2 - Impianti fotovoltaici installati.....	14
<i>Tabella 3 Ripartizione della superficie dei centri cottura</i>	<i>20</i>
Tabella 4 - Scarichi idrici.....	23
Tabella 5 - Attività antincendio	23

1 Introduzione



Euroristorazione S.R.L. è impegnata da anni nel mantenimento del sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001, nell'ultimo anno ha deciso di aderire allo schema di registrazione EMAS.

Con questo documento di dichiarazione ambientale richiesto dal regolamento EMAS, Euroristorazione intende condividere con tutte le parti interessate le informazioni sintetiche riguardanti il proprio sistema di gestione ambientale, in modo trasparente e chiaro, una descrizione dei propri aspetti e impatti ambientali, le prestazioni ambientali nel corso del tempo, una presentazione del proprio programma di miglioramento e dei risultati raggiunti.

Il documento è stato redatto in accordo con quanto stabilito dal Regolamento EMAS e dall'allegato IV, così come modificato dal Reg. 2626 del 2018, e sottoposto al verificatore ambientale.

La società incaricata per svolgere la funzione di verificatore ambientale è CSQA Certificazioni S.r.l. con sede legale in via S. Gaetano, 74 36016 - THIENE (VI) – Italia.

EU code: IT-V-0005

La dichiarazione ambientale ed i relativi aggiornamenti sono disponibili per consultazione sul sito internet <https://www.euroristorazione.it>

Ulteriori informazioni relative al sistema di gestione ambientale di Euroristorazione S.r.l. possono essere richieste a:

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

2 Documenti di riferimento

La presente dichiarazione è stata redatta in conformità al Regolamento (CE) n. 1221/2009 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e successive modifiche (regolamenti comunitari n. 517/2013, n. 1505/2017 e n. 2026/2018).

Per la valutazione dei indicatori di prestazione ambientale sono stati presi di riferimento gli indicatori presenti nella decisione (UE) 2016/611 (che si riferisce ai settori Nace 55-56).

3 Presentazione di Euroristorazione

Ragione Sociale: **Euroristorazione S.R.L.**

P. IVA: 01998810244

Sede Legale ed amministrativa: Via Savona 144 36040 Torri di Quartesolo (VI)

Telefono: 0444 580699

Mail: info@euroristorazione.it

Settore Ateco: 56.29.2

Codice NACE: 56.29

Settore di Accreditamento: 30

Dipendenti: 2500 circa

Certificazioni:

ISO 9001:2015	SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
UNI 10854:1999	SISTEMA HACCP AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO
ISO 22000:2005	SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
ISO 22005:2008	SISTEMA CERTIFICATO RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA
Protocollo certificato	GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI
OHSAS 18001:2007	SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO
ISO 14001:2015	SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE
ISO 50001:2011	SISTEMA DI GESTIONE ENERGETICA
SA8000:2014	SISTEMA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

3.1 Storia di Euroristorazione



Euroristorazione è una società specializzata in servizi di ristorazione collettiva.

Nasce a Vicenza nel 1996 e negli anni si distingue per la professionalità e la qualità dei prodotti forniti e dei servizi offerti. L'esperienza maturata ed il successo riconosciuto dai Clienti, uniti al crescente desiderio di essere presente in nuovi mercati, hanno posto le fondamenta per la ricerca e realizzazione di nuovi centri cottura, portando l'azienda ad espandersi nel

territorio italiano. Sono state premiate nel tempo le scelte della Direzione che ha creduto fortemente nell'innovazione, nella tecnologia, nella continua ricerca e controllo della qualità delle materie prime, senza mai perdere di vista la componente fondamentale del successo: il "fattore umano". Per Euroristorazione infatti le risorse umane rappresentano il vero patrimonio di un'azienda, il punto di forza della struttura organizzativa.

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

3.2 Attività svolte



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

- **RISTORAZIONE COLLETTIVA:** Il marchio aziendale Euroristorazione è riservato alla gestione e allo sviluppo di servizi di ristorazione collettiva dedicati ad Enti pubblici e privati. Si occupa di ristorazione scolastica, universitaria, aziendale, socio-sanitaria, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.
- **DISTRIBUZIONE AUTOMATICA:** Il marchio Spuntì Service identifica la divisione Vending che si occupa dell'installazione in comodato d'uso gratuito di distributori automatici d'ultima generazione e dell'allestimento di punti ristoro personalizzati presso aziende, uffici, scuole e comunità in genere. I distributori Spuntì offrono bevande calde, fredde, snack, gelati, tramezzini e panini freschi di giornata.
- **RISTORAZIONE COMMERCIALE:** La divisione Buffet è dedicata alla gestione di locali pubblici quali Bar, Ristoranti e Self-Service. Un team specializzato propone soluzioni ottimali e all'avanguardia per la progettazione e l'esecuzione di lavori di ristrutturazione e/o realizzazione di locali, nonché per la gestione completa del servizio di ristorazione.
- **SERVIZI DI PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI:** Aurora Servizi è una nuova divisione specializzata in servizi di pulizia ed igiene di ambienti pubblici, privati ed industriali, spesso complementari al servizio di ristorazione.

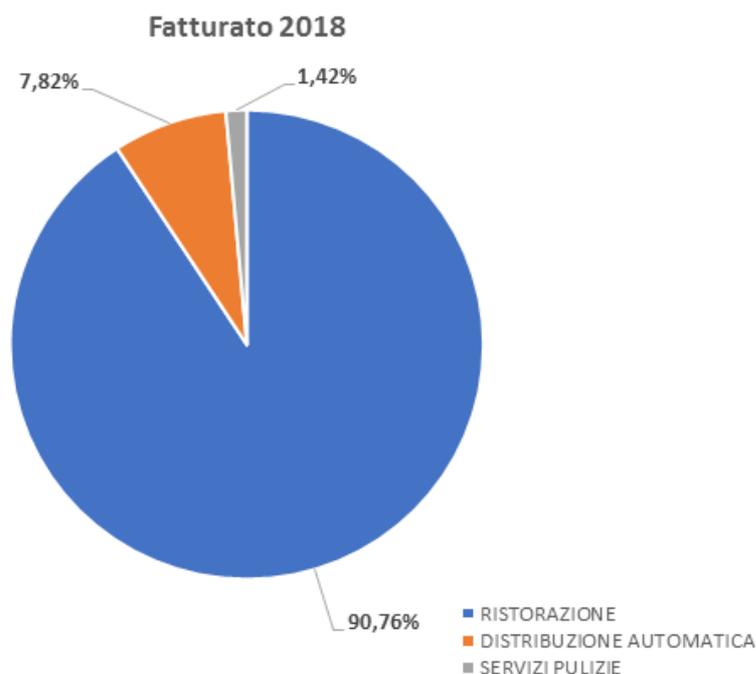


Figura 1 Riparto del fatturato 2018 per divisione

3.3 Campo di applicazione

Il sistema di gestione ambientale e la presente dichiarazione ambientale si applicano alle sole attività di ristorazione collettiva, con il seguente campo di applicazione: progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di pasti crudi e cotti destinati a strutture socio-sanitarie e scolastiche, pubbliche e private, aziendali, istituti religiosi, in legume fresco-caldo o cook and chill. Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di diete speciali per allergie e intolleranze alimentari, patologie e preferenze per motivi etico-religiosi. Fornitura di derrate alimentari. Progettazione e produzione di panini e tramezzini.

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

Centro cottura	Anno inizio attività	n. di pasti			n. dipendenti attuali	Coordinate Gauss-Boaga		Inserimento in Piano regolatore zona
		2017	2018	2019*		xcoord	Ycoord	
Torri di Quartesolo (VI)	14/10/1996	1565649	1698053	1403007	145	1704841	5043305	D
Verona	14/07/2003	649314	703972	513999	21	1653104	5030001	D
Silea (TV)	04/09/2000	679434	686226	503734	26	1756405	5060924	D
San Vendemiano (TV)	01/01/2002	763740	721563	741615	35	1758534	5085273	D
Grugliasco (TO)	11/05/2012	959044	862428	655639	21	1386842	4991272	D
Carmagnola (TO)	15/09/2006	364228	347497	279020	12	1394821	4965469	Residenziale
Flero (BS)	01/08/2016	562172	758003	617590	36	1590673	5038163	D
Rezzato (BS)	04/06/2012	338549	321084	246800	18	1601971	5040694	D
Legnaro (PD)**	01/01/2019			1168839	80	1731988	5026422	D
Totale		5882130	6098826	6130243	394			

* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

**il sito di Legnaro è stato acquisito al 01/01/2019.

Tabella 1 - Centri cottura compresi nel campo di applicazione

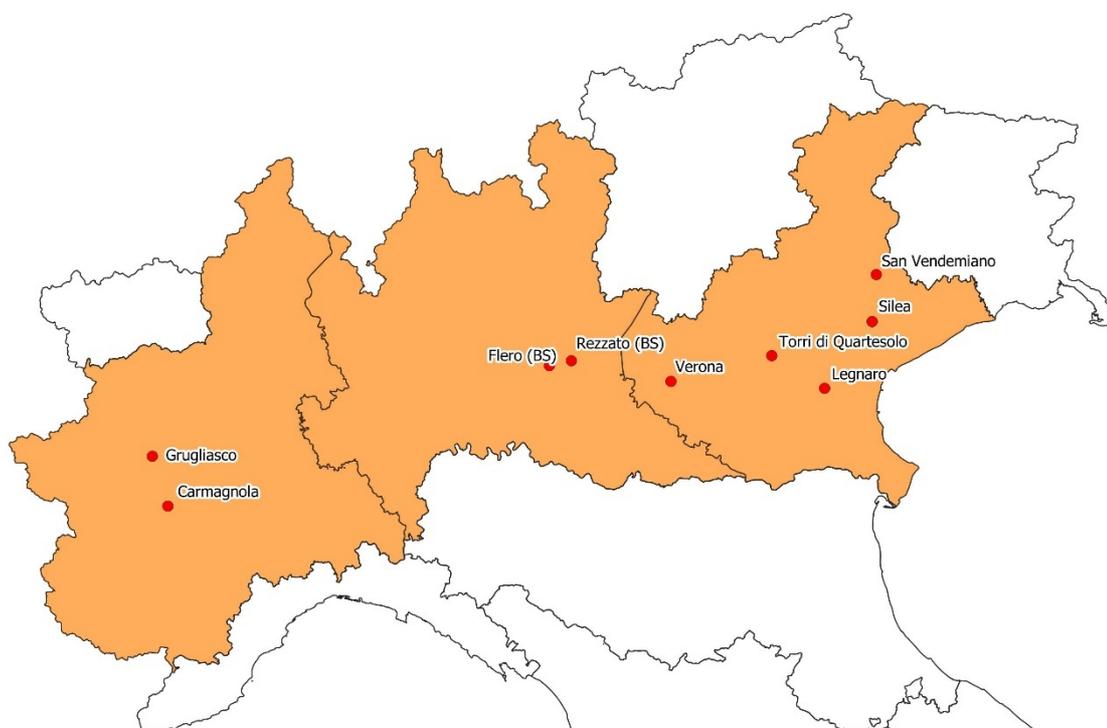


Figura 2 Localizzazione centri cottura

Euroristorazione S.r.l. provvederà all'inserimento progressivo nel campo di applicazione, con gli aggiornamenti futuri, anche delle altre attività e siti al momento non ancora compresi.

4 Il Sistema di gestione ambientale

4.1 La politica ambientale

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

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

In modo specifico per la gestione ambientale, in conformità alla norma ISO 14001 e al regolamento EMAS, la Direzione si impegna a:

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

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

FIRMA



Giuliano Ongaro
Presidente
Euroristorazione s.r.l.

4.2 La struttura di governance

La struttura organizzativa di Euroristorazione S.r.l. è rappresentata nel seguente organigramma:

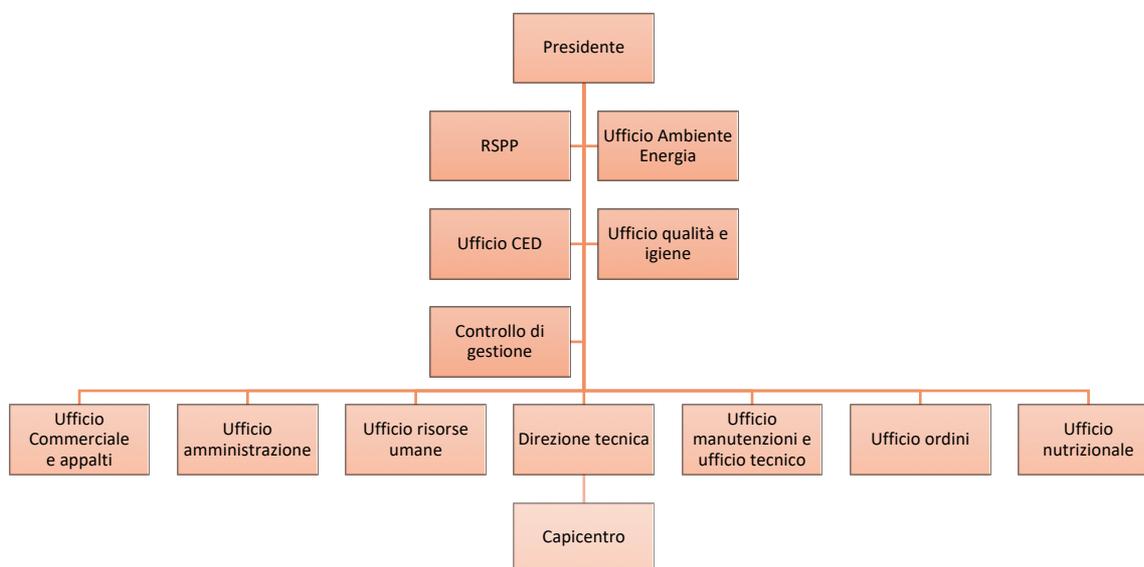
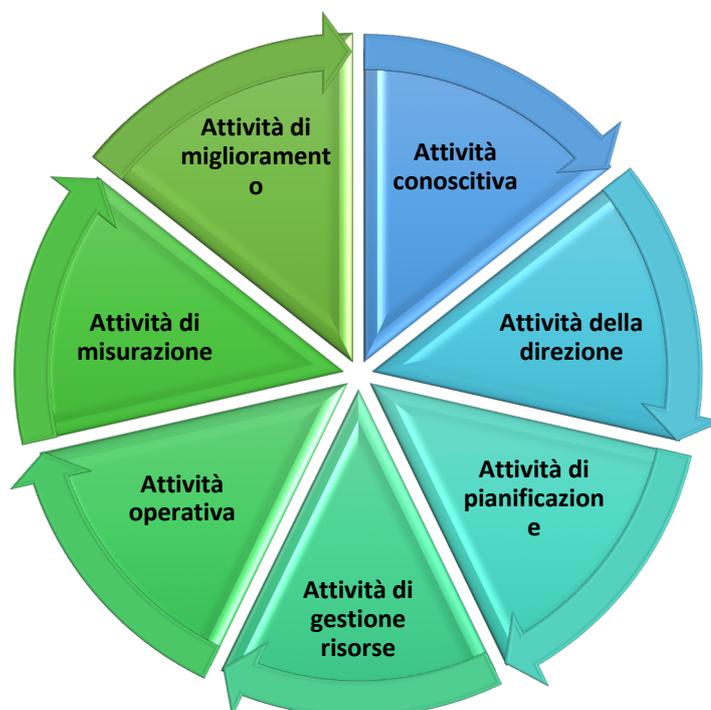


Figura 3 - Organigramma di Euroristorazione S.r.l.

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

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

- Monitoraggio delle prestazioni ambientali e verifica del rispetto delle prescrizioni ambientali.
- Audit e verifiche di conformità
- Riesami periodici del sistema di gestione
- Attività di miglioramento:
 - Gestione delle non conformità ambientali e azioni correttive
 - Attività di miglioramento costante.



5 Gli aspetti ambientali di Euroristorazione

Si specifica che i dati relativi agli aspetti ambientali dell'anno 2019 sono riferiti al periodo gennaio-ottobre.

5.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali

Nel valutare la significatività dei propri aspetti ambientali diretti ed indiretti, Euroristorazione ha tenuto conto dei seguenti elementi, secondo una metodologia basata su punteggi:

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

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

In condizioni normali:

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

In condizioni di emergenza:

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

I dati dell'anno 2019

5.2 Aspetti ambientali diretti

5.2.1 Consumi di energia

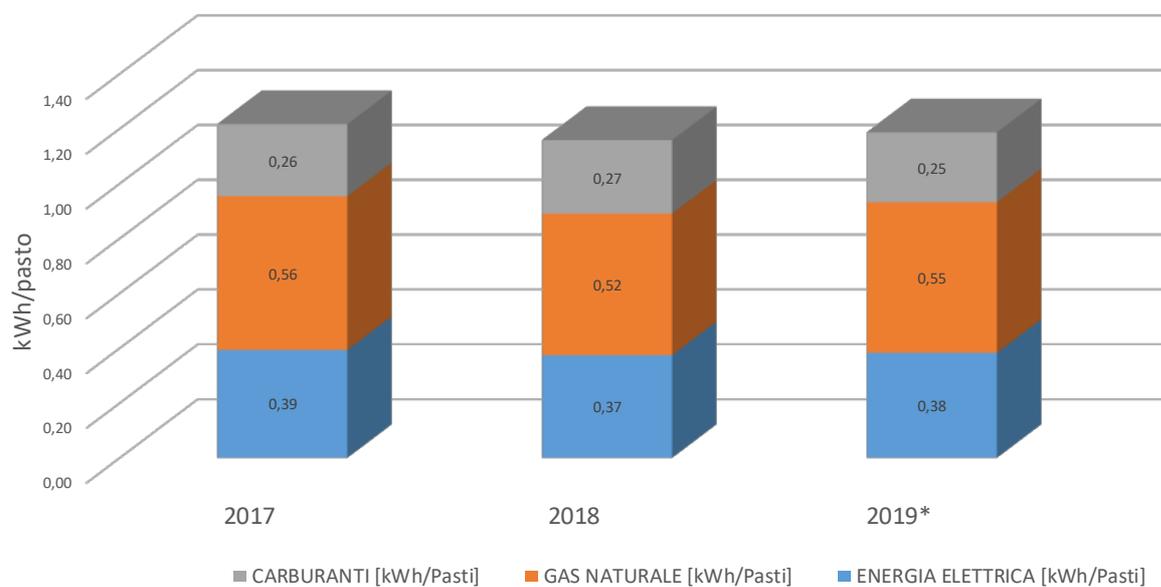
I principali consumi di energia dei centri cottura di Euroristorazione sono dovuti al consumo di:

- carburanti per il trasporto di pasti;
- gas metano per la cottura di cibi e per la produzione di acqua calda;
- energia elettrica per il lavaggio stoviglie, la conservazione delle derrate e i servizi ausiliari.

La seguente tabella riporta i consumi aggregati dei centri cottura ricadenti nel campo di applicazione.

Il monitoraggio dei consumi di energia è affidato all'ufficio energia e controllo gestione.

Euroristorazione è inoltre tenuta alla presentazione delle diagnosi energetiche ai sensi del D.Lgs 102/2014.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 4 Energia complessiva kWh

5.2.2 Energia rinnovabile prodotta



Euroristorazione è provvista di impianti fotovoltaici posizionati sul tetto di alcuni centri cottura.

Nella seguente tabella sono riportate le caratteristiche e le produzioni di energia elettrica da fonte rinnovabile.

Centro cottura	Potenza installata kWp	Anno installazione	Produzione di energia elettrica kWh		
			2017	2018	2019*
Torri di Quartesolo (uffici)	98.16	2014	80629	74932	72303
Torri di Quartesolo (produzione)	95.04	2014	78093	72271	75595
San Vendemiano	57.12	2009	55000	55107	58923
Flero	63.00	2016	63438	71628	63763
Grugliasco	99.00	2014	91167	80544	91488
Carmagnola	38.85	2011	38244	36937	35253

*dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre

Tabella 2 - Impianti fotovoltaici installati

Gli impianti installati godono degli incentivi previsti dal Conto Energia.

L'energia prodotta viene in parte utilizzata per autoconsumo e in parte immessa in rete.

L'azienda fino al 2019 ha utilizzato un unico fornitore di energia elettrica per tutti i siti di proprietà.

Il gestore dell'energia elettrica ha comunicato che per l'anno 2017 (ultimo dato disponibile) la composizione del mix energetico è pari al 100 % di energia rinnovabile.

5.2.3 Consumi di materiali

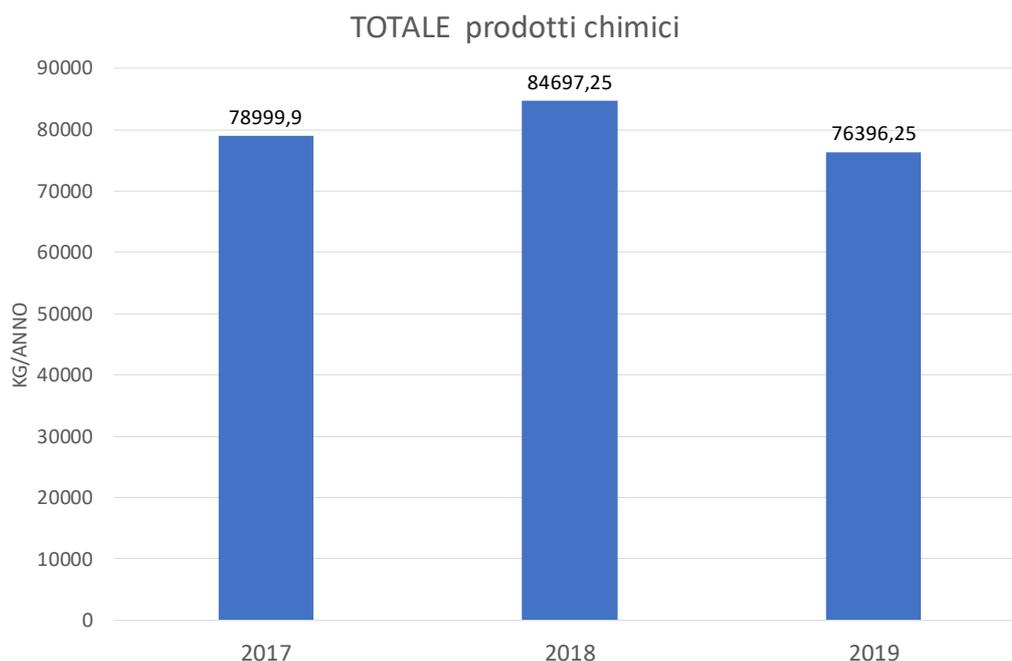
Euroristorazione prepara e allestisce i pasti destinati alla refezione scolastica, sanitaria e aziendale.

Tra i materiali consumati i più rilevanti sono costituiti da:

- Materie prime alimentari
- Materiali di confezionamento
- Prodotti per la pulizia

Le materie prime alimentari sono acquistate in base al menù proposto e al numero di pasti. Per alcuni ingredienti sono definiti requisiti ambientali quali: disciplinare di produzione (esempio prodotti bio), prodotti a Km zero, o da accordi stabiliti dal cliente.

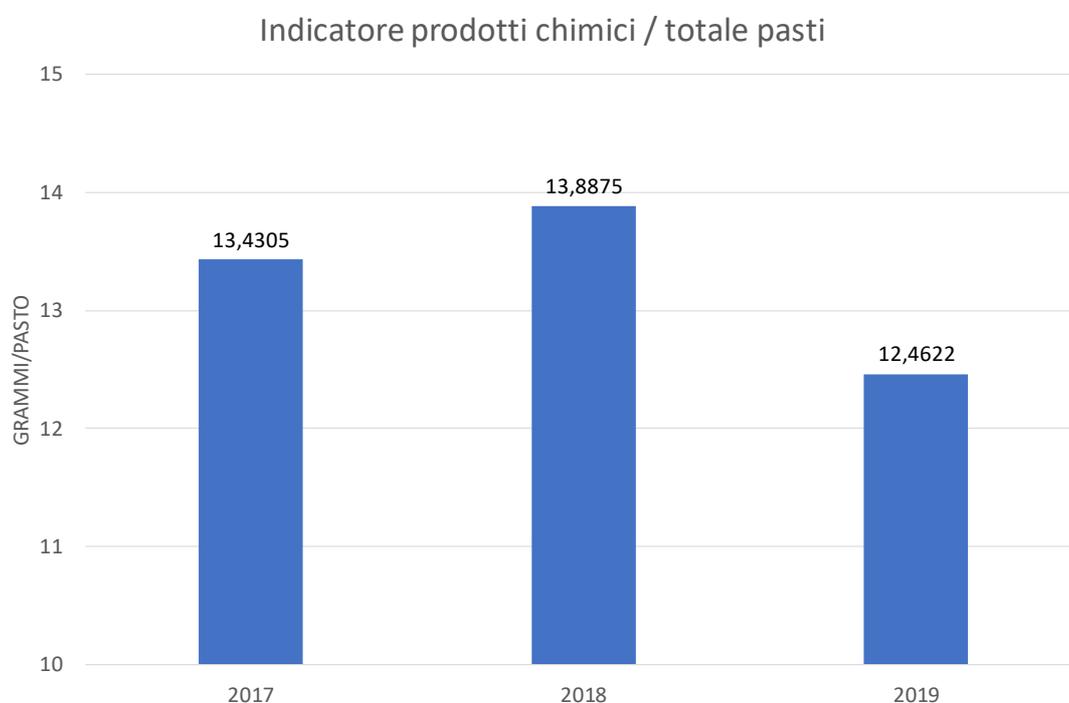
Per quanto riguarda il consumo di prodotti chimici si riporta a seguire il grafico con gli andamenti del totale acquistato negli anni 2017, 2018 e 2019 nei centri cottura sopra elencati.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 5 Totale prodotti chimici acquistati

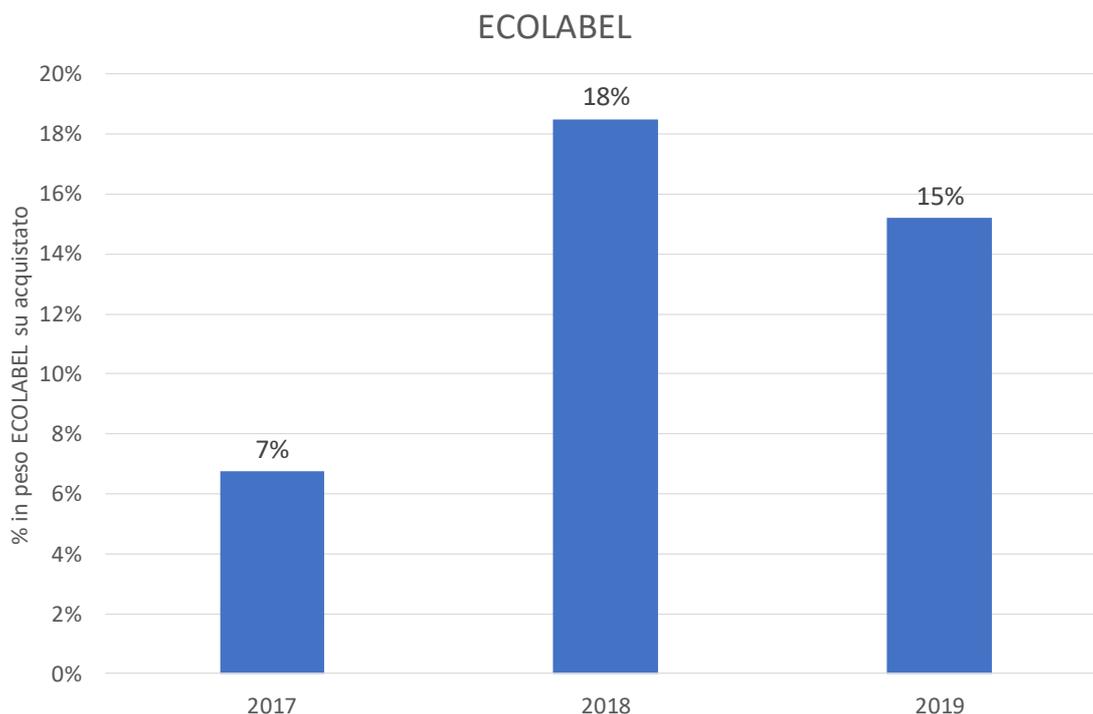
L'indicatore dei prodotti chimici acquistati riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico sottostante; per il 2019 l'acquistato è stato indicizzato con il totale dei pasti prodotti da gennaio ad ottobre. Si rileva nell'ultimo anno una riduzione dei consumi specifici.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 6 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale pasti prodotti

Sul totale dei prodotti chimici acquistati la percentuale di Ecolabel negli ultimi due anni è più che raddoppiata, come rappresentato nella figura sottostante.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 7 Percentuale di Ecolabel acquistato sul totale



Ecolabel UE è il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita.

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



Confezionamento in monoporzione

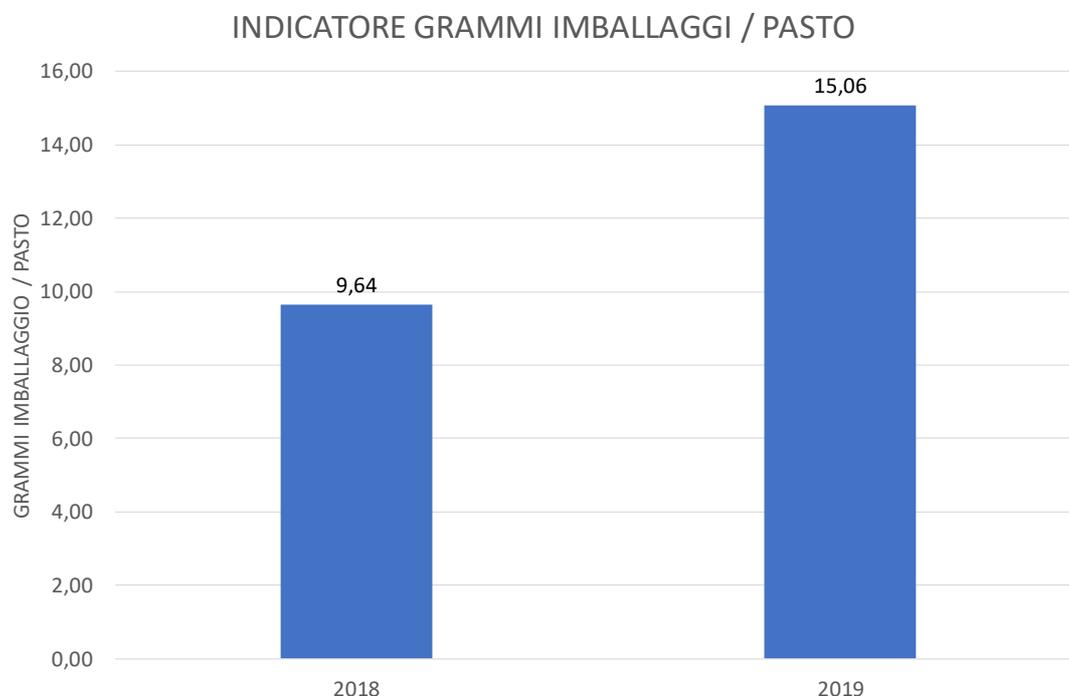


Confezionamento in pluriporzione



Confezionamento in vassoio personalizzato

La tipologia di confezionamento viene generalmente definita dal cliente nei contratti o nei capitolati d'appalto. L'andamento dell'indicatore "grammi di imballaggi / pasto" riportato nel grafico sottostante dimostra un incremento non dipendente dalle decisioni aziendali.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 8 Indicatore grammi di imballaggio su pasto prodotto

5.2.4 Consumi di acqua

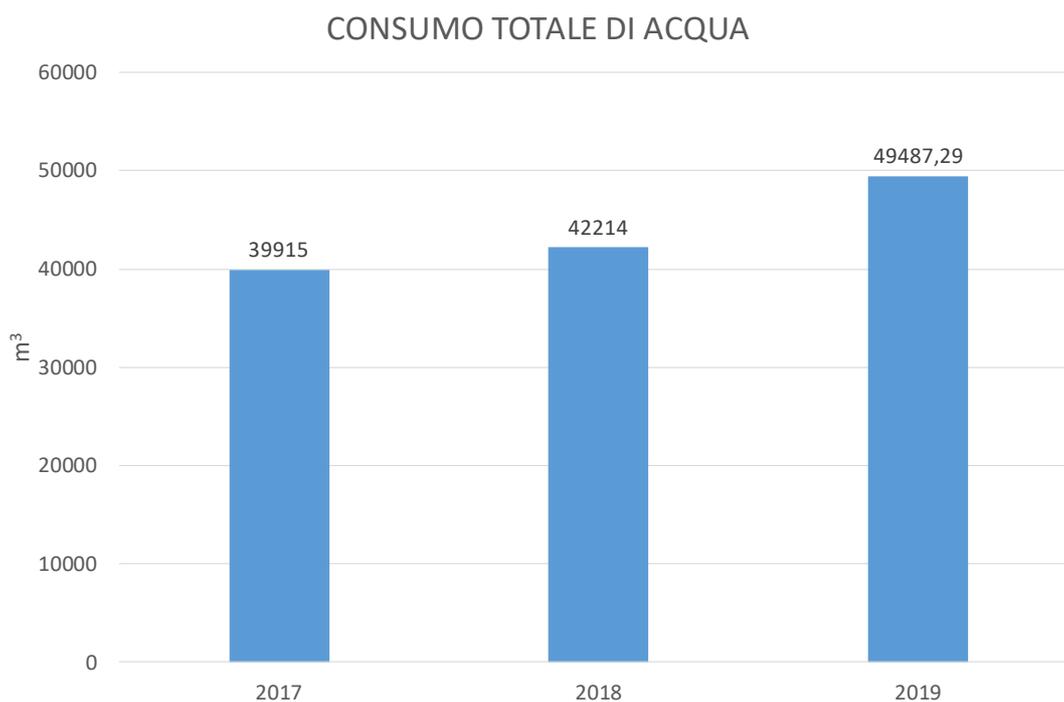
I centri cottura e la sede utilizzano acqua per le seguenti finalità:

- Uso igienico sanitario
- Come ingrediente per la preparazione dei pasti
- Come acqua di cottura
- Come acqua di lavaggio delle attrezzature e dei locali
- Uso antincendio

Tutti i siti sono allacciati alla rete idrica, non sono gestite derivazioni idriche autonome (pozzi).

Euroristorazione monitora mensilmente i consumi, con il supporto dei capicentro, mediante la lettura e la registrazione dei valori riportati dai contatori anche allo scopo di individuare prontamente eventuali perdite.

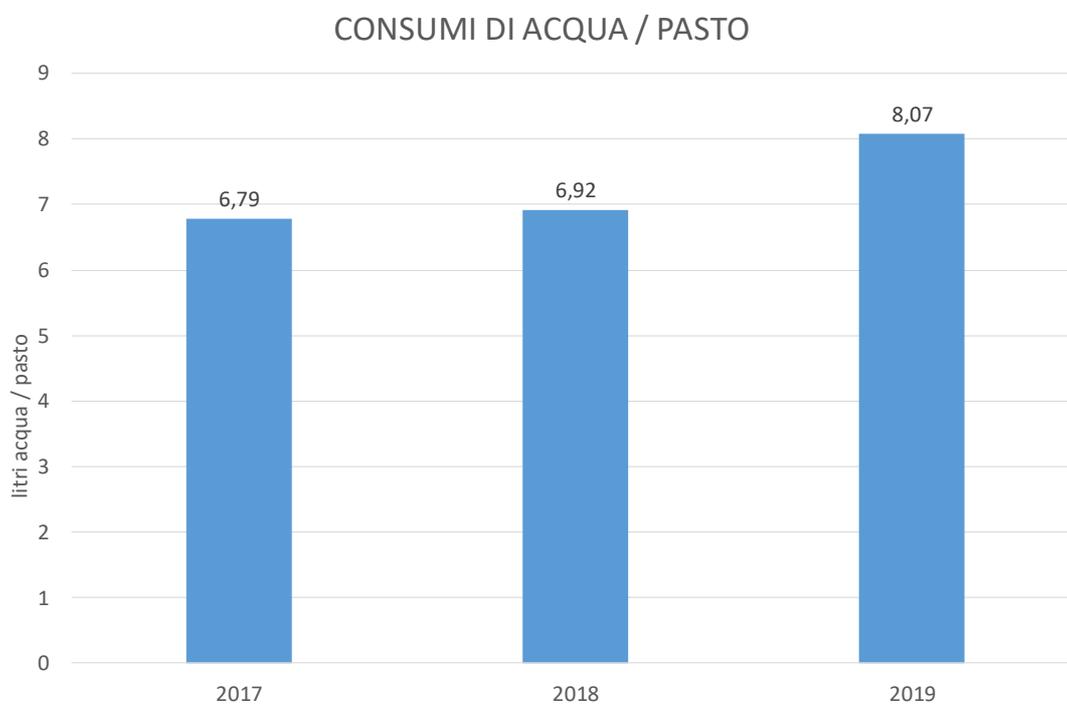
Si riportano di seguito i consumi dell'ultimo triennio: si nota un leggero aumento dei consumi dovuti all'avvio del centro cottura di Legnaro in gestione da gennaio 2019.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 9 Consumo complessivo di acqua

Si riporta nel grafico sottostante l'indicatore medio "litri di acqua consumata per pasto" dei centri cottura. L'incremento osservato nel 2019 si può attribuire alla riduzione del numero medio di pasti per centro.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 10 Indicatore consumo acqua per pasto prodotto

5.2.5 Produzione di rifiuti

I centri cottura e la sede amministrativa di Torri di Quartesolo producono rifiuti di diversa tipologia, gestiti come segue:

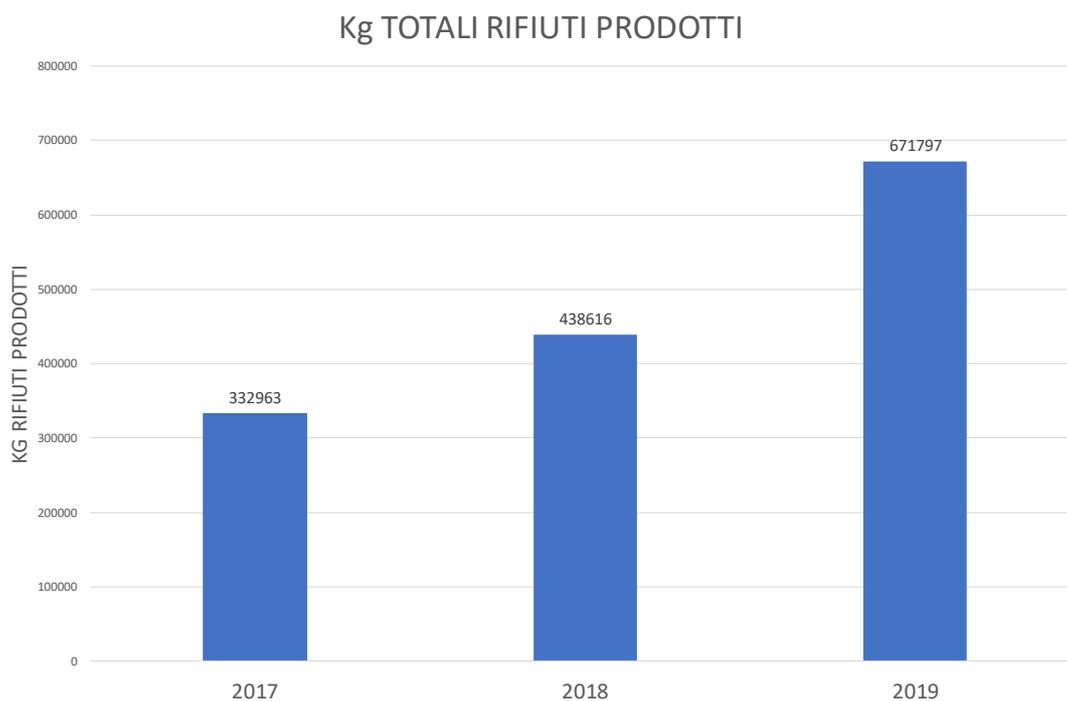
- Rifiuti urbani conferiti al servizio pubblico di raccolta, secondo le indicazioni stabilite dal gestore del servizio (il peso di tali rifiuti non è quantificabile);
- Rifiuti speciali conferiti a soggetti autorizzati.

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

La produzione di rifiuti speciali prodotti nei centri compresi nel campo di applicazione è riportata nella tabella sottostante, per il sito di Legnaro in gestione dal 01/01/2019 si riportano solamente i dati di produzione dell'ultimo anno:

Anno	% Rifiuti non pericolosi	% Rifiuti pericolosi
2017	99,96	0,04
2018	99,83	0,17
2019	99,77	0,23

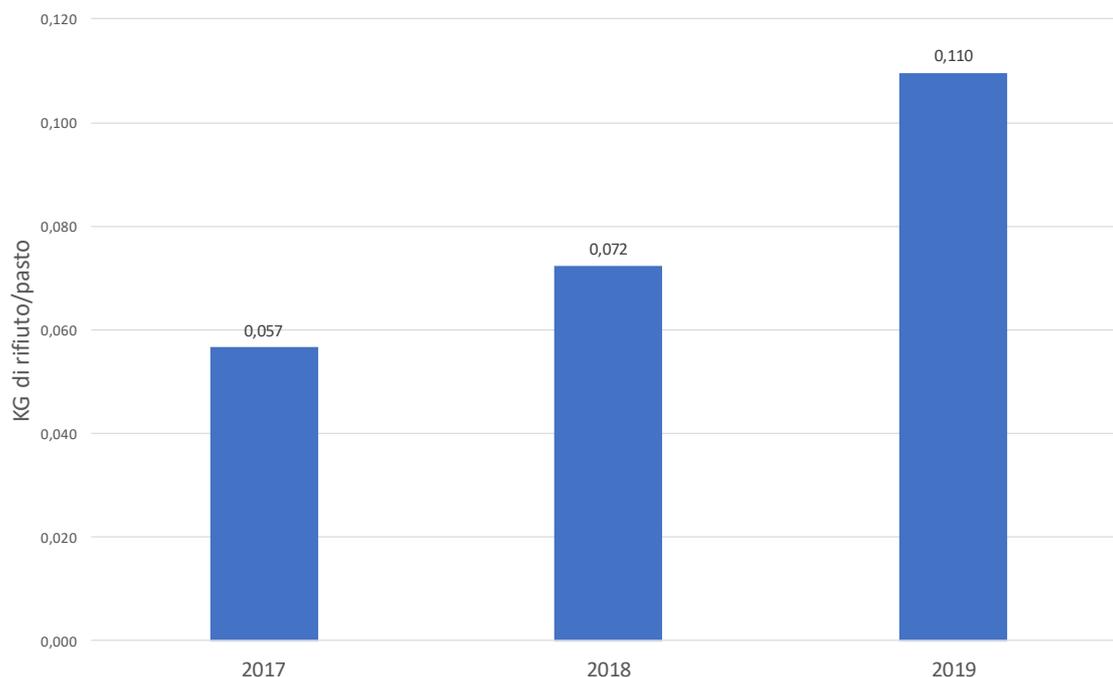
Nei grafici sottostanti sono riportati gli andamenti delle produzioni di rifiuti speciali.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 11 Quantità totali di rifiuti speciali prodotti

PRODUZIONE DI RIFIUTI PER PASTO PRODOTTO



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 12 Indicatore produzione di rifiuti speciali per pasto prodotto

L'aumento totale della quantità di rifiuti prodotta nel 2019 è dovuta al fatto che è stato conteggiato un centro in più (Legnaro) rispetto ai precedenti anni.

5.2.6 Uso del suolo

Come richiesto dal regolamento Emas, si riportano di seguito le superfici classificate in base all'uso del suolo.

I centri cottura sono per la maggior parte costituiti da edifici chiusi e piazzali esterni cementati o asfaltati. Anche per ragioni igienico sanitarie, l'uso del verde è ridotto al minimo.

Destinazione d'uso	Superficie	%
Superficie totale impermeabilizzata	30.532 m ²	87%
Superficie totale orientata alla natura del sito	4.601 m ²	13%
Superficie totale	35.133 m²	100%

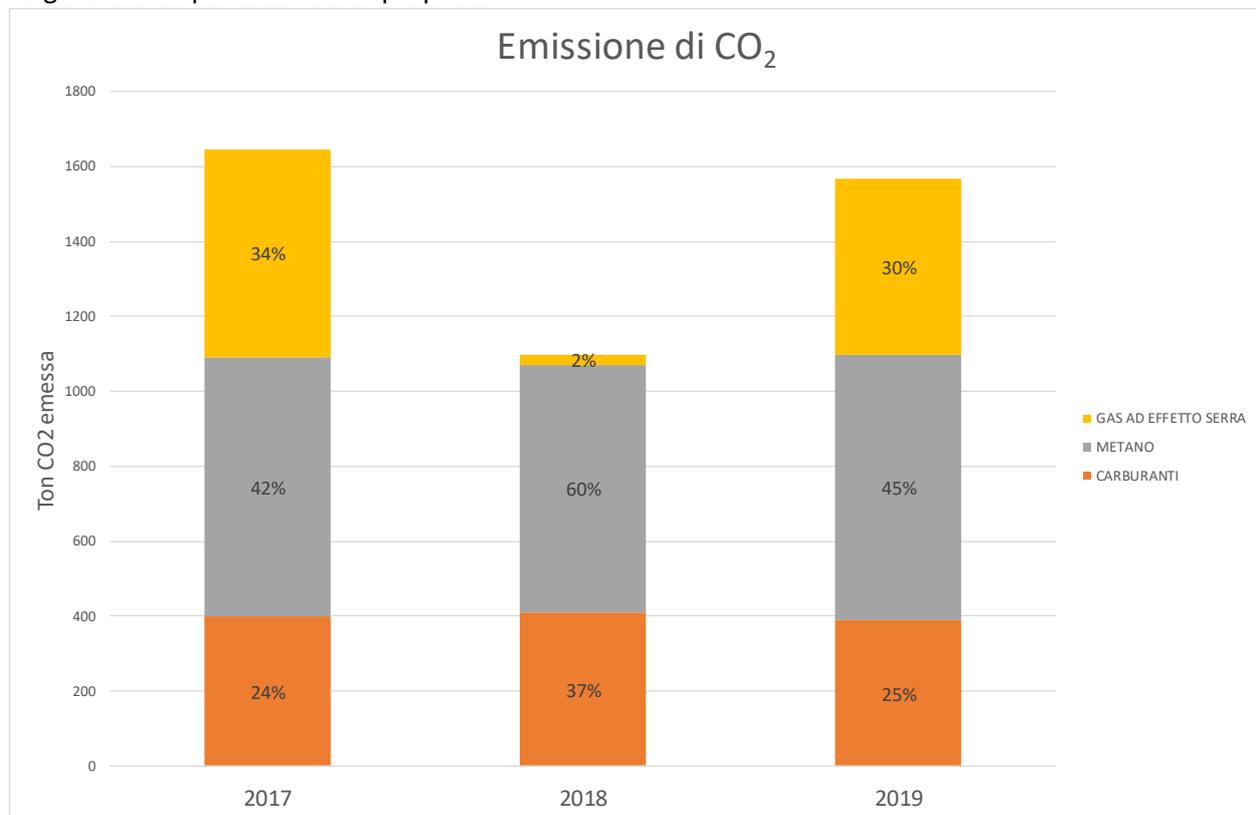
Tabella 3 Ripartizione della superficie dei centri cottura



Figura 13 Centro cottura di Torri di Quartesolo e sede legale

5.2.7 Emissioni in atmosfera

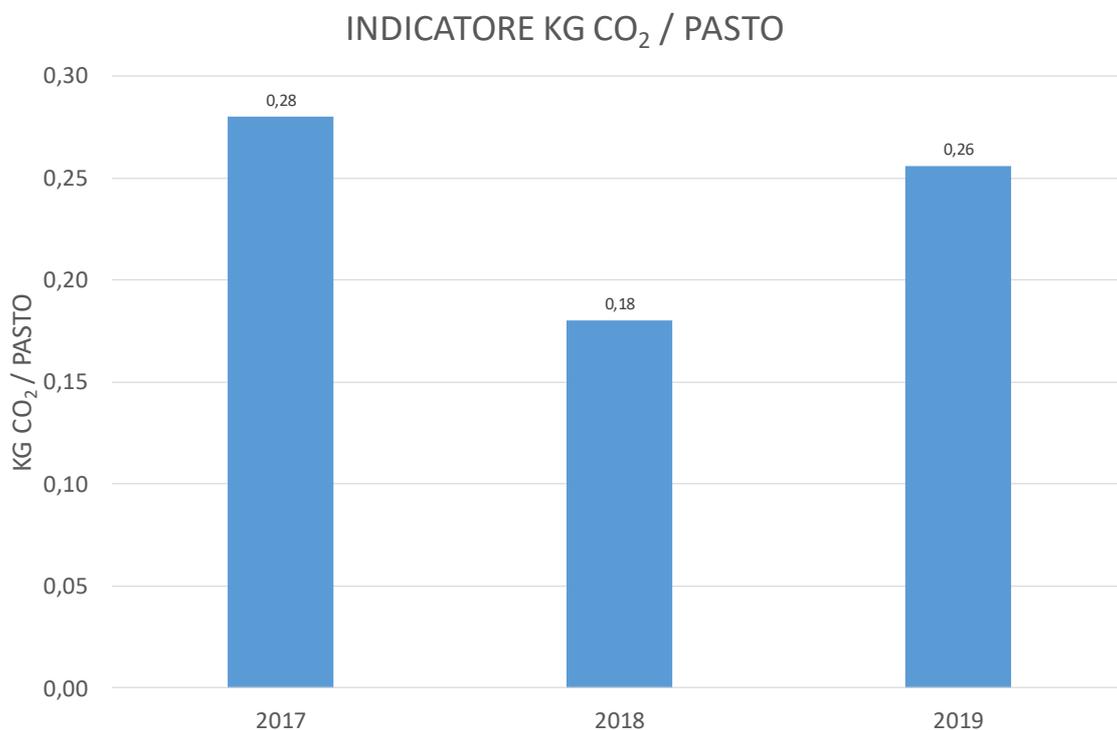
Euroristorazione ha quantificato le proprie emissioni di CO₂ in atmosfera sulla base dei consumi di carburanti, gas metano e perdite delle apparecchiature contenenti di gas fluorurati, mentre per l'energia elettrica il gestore ha comunicato che per l'anno 2017 (ultimo dato disponibile) la composizione del mix energetico è pari al 100 % di energia rinnovabile. L'azienda fino al 2019 ha utilizzato un unico fornitore di energia elettrica per tutti i siti di proprietà.



*i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 14 CO₂ totale emessa

Per l'anno 2019 sono stati sommati i dati relativi al centro cottura di Legnaro (PD).
L'andamento dipende principalmente dalla distanza dei punti di somministrazione dei pasti e dal numero di pasti prodotti.



* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

Figura 15 Indicatore Kg di CO₂ emessa su pasto prodotto

Uno dei possibili aspetti ambientali della produzione di pasti è legato all'emissione di odori; data la localizzazione dei centri non risultano problematiche legate alle molestie olfattive.

Le emissioni di PM₁₀, SO₂, NO_x sono correlate al consumo di carburanti legato principalmente alla consegna di pasti. I valori calcolati sulla base dei fattori di emissione nazionali (ISPRA) portano a valori per pasto molto bassi.

Nella tabella riportata alla sezione 6 sono indicati i valori complessivi di emissione relativi al triennio 2017-2018-2019.

5.2.8 Scarichi

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

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

Centro cottura	Allacciamento	Autorizzazione
TORRI DI QUARTESOLO	Fognatura	N° 32/2015 DEL 19/08/2015
VERONA	Fognatura	N° 1428/15 DEL 21/04/2015
SILEA	Fognatura	N° 1523 DEL 26/06/2000
SAN VENDEMIANO	Fognatura	N° 20100 DEL 05/12/2014
GRUGLIASCO	Fognatura	N° 24/15 DEL 23/09/2015
GRUGLIASCO AMPLIAMENTO	Fognatura	N° 40/18 DEL 13/12/2018
CARMAGNOLA	Fognatura	N° 840/2015 DEL 22/06/2015
FLERO	Fognatura	N° 1401/2019 DEL 15/05/2019
REZZATO	Fognatura	N° 003604 DEL 14/10/2015
LEGNARO	Fognatura	N° 1012/AUA/2018 DEL 21/03/2018

Tabella 4 - Scarichi idrici

I provvedimenti autorizzativi possono indicare i limiti qualitativi e quantitativi allo scarico.

Euroristorazione svolge analisi periodiche per monitorare la qualità degli scarichi, secondo le prescrizioni autorizzative.

Nel corso del triennio si sono verificati in alcuni centri (Grugliasco, Torri di Quartesolo, Flero) dei temporanei superamenti dei limiti allo scarico in concentrazione dei parametri autorizzati, questi eventi sono stati prontamente gestiti in modo da garantire il rispetto dei limiti previsti.

5.2.9 Gestione degli incidenti ambientali

Euroristorazione ha individuato le possibili emergenze e incidenti ambientali e le relative procedure di intervento, oltre all'esecuzione di periodiche prove delle procedure di emergenza.

La sede centrale di Euroristorazione mantiene un controllo da parte della sede centrale sulle attività di prevenzione incendi, monitorando lo stato di conformità alle norme di riferimento (dPR 151/2011), la formazione e il coordinamento del personale addetto e le attività di manutenzione dei presidi antincendio.

Centro cottura	Attività antincendio	Riferimenti a Scia
TORRI	74.3.C - 13.2.B	26097
VERONA	74.2.B	45220
SAN VENDEMIANO	74.3.C - 2.1.B	64694
SILEA	74.2.B	32848
GRUGLIASCO	74.3.C	71132
CARMAGNOLA	74.2.B	31930
REZZATO	74.2.B	10840
FLERO	74.2.B - 74.1.A	71568
LEGNARO	74.3.C - 74.1.A - 49.1.A	22778

Tabella 5 - Attività antincendio

Le principali attività antincendio sono connesse alla conduzione di impianti di calore (caldaie e attrezzature di cucina alimentate a gas metano).

5.2.10 Gestione rumore

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

Euroristorazione, ai sensi della legge 447/95, ha effettuato le Valutazioni di Impatto Acustico affidandosi ad un Tecnico Competente in Acustica.

In tutti i siti si verificano rispettati i limiti di immissione rispetto a quanto previsto dal piano di zonizzazione acustica comunale. Nel corso degli anni vi è stato un unico episodio, nel 2014, di contenzioso con il vicinato presso il centro cottura di Carmagnola, che si è però concluso positivamente mediante l'installazione di una barriera fonoisolante. Il centro negli anni ha subito inoltre una diminuzione della produzione con conseguente riduzione dell'impatto acustico.

5.3 Aspetti ambientali indiretti

5.3.1 Gestione dei manutentori

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

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

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

5.3.2 Acquisti di materie prime

Euroristorazione è attenta alla gestione degli aspetti ambientali indiretti generati dall'acquisto di materie prime. La gestione prevede, anche in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai capitolati dei clienti, il ricorso ad alimenti biologici, prodotti ittici con certificazione Marine Stewardship Council, o altre caratteristiche di sostenibilità ambientale.

5.3.3 Traffico indotto

L'azienda, per il trasporto dei pasti presso i terminali di distribuzione, si avvale oltre che di mezzi propri anche di mezzi guidati da trasportatori privati. Il sistema di gestione ambientale prevede il controllo anche di questi mezzi.

6 Indicatori di prestazione

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

Indicatore chiave	codice	u.m.	2017	2018	2019
Numero pasti	B	n. / anno	5882130	6098826	6130243
Energia	A1	kWh/anno	7042342	6950310	7219123
Energia/pasto	A1/B	kWh/pasto	1,20	1,14	1,18
Energia Rinnovabile Prodotta	A1/C	kWh/anno	406571	391419	397325
Energia Rinnovabile Acquistata	A1/D	%	100	Dato non disponibile	Dato non disponibile
Materiali	A2				
Prodotti chimici	A2.1	kg/anno	79000	84697	76396
Prodotti chimici/pasto	A2.1/B	kg/pasto	0,013	0,014	0,012
Imballaggio	A2.2	kg/anno	n.d.	58789	92321
Imballaggio/pasto	A2.2/B	kg/pasto	n.d.	0,010	0,015
Acqua	A3	m ³	39915	42214	49487,29
Acqua/pasto	A3/B	litri/pasto	6,8	6,9	8,1
Rifiuti Speciali	A4	kg/anno	332963	441616	671797
Rifiuti/pasto	A4/B	kg/pasto	0,057	0,072	0,110
Uso del suolo	A5				
Uso del suolo totale	A5.1	m ²	32467	32467	35132,81
superficie impermeabilizzata	A5.2	m ²	27866	27866	30531,81
Superficie orientata alla natura del sito.	A5.3	m ²	4601	4601	4601
Emissioni	A6				
CO2	A6.1	ton/anno	1647	1099	1568
CO2/pasto	A6.1/B	kg/pasto	0,0003	0,0002	0,0003
PM10	A6.2	kg/anno	109	99	90
SO2	A6.3	kg/anno	1,3	1,2	1,1
NOX	A6.4	kg/anno	1607	1460	1316

* i dati riferiti all'anno del 2019 sono riferiti al periodo gennaio – ottobre.

7 Piano di miglioramento 2020-2022

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardo	Responsabile	Scadenza
Emissioni di CO2	Riduzione emissioni CO2 mediante la sostituzione dei mezzi obsoleti con mezzi alimentati a metano.	10 % dei mezzi di trasporto nel triennio alimentati a metano	Direzione	2022
Gas effetto serra e lesivi dell'ozono	Eliminazione – dismissione impianti contenenti R22	Zero impianti a R22	Uff. ambiente	2020
Consumo di energia	Incremento della produzione di energia rinnovabile	Incremento di almeno 30 kWp della potenza complessiva degli impianti fotovoltaici.	Uff. tecnico	2022
Consumo di energia	Sostituzione complessiva dei corpi illuminanti con lampade a LED	% lampade a LED su corpi illuminanti totali:	Uff. tecnico	5% 2020 7% 2021 9% 2022
Produzione di Rifiuti	Riduzione della produzione di rifiuti da imballo dei prodotti chimici.	Installazione di dosatori automatici: Prova di sistema centralizzato di dosaggio e ricarica.	Direzione	n.1 centro cottura entro il 2020
Produzione di rifiuti	Riduzione della frazione umida mediante cessione delle eccedenze ad associazioni caritatevoli.	Implementazione della convenzione nei centri cottura	Uff. Qualità Uff. Ambiente	n. 1 centro cottura entro il 2020.
Scarichi idrici in fognatura	Ridurre la concentrazione di inquinanti nelle acque di scarico	Potenziamento impianto di depurazione	Uff. Ambiente	n. 1 centro cottura entro il 2020.
Prodotti Ecolabel	Aumentare l'acquisto di prodotti di pulizia Ecolabel	Aumento della percentuale di prodotti Ecolabel sul totale acquistato rispetto alla media del triennio (>13.5 % sul totale degli acquisti)	Uff. Ordini	>13.5% sul totale degli acquisti entro 2022

8 Normativa applicabile in materia ambientale

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

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
Antincendio (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi idrici, produzione di rifiuti)	D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 d.lgs. 08/03/1986 n. 139 d.lgs. 09/04/2008, n. 81 DM 07.08.2012
EMAS	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018
Gas ad effetto serra ed ozono	Gas lesivi dell'ozono: <ul style="list-style-type: none"> • Legge 28/12/1993 n. 549 • dPR 15/02/ 2006 n. 147 • Reg. CE N. 1005/2009 Gas ad effetto serra: <ul style="list-style-type: none"> • Reg. Ue 517/2014 • Reg. UE 2066/2015 • Reg. UE 2067/2015 • Reg. UE 2068/2015 • D.Lgs. 163/2019 • dPR 16.11.2018, n. 146
Consumi di acqua	Regolamenti dei gestori del ciclo idrico integrato
Scarichi idrici	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. parte terza Normativa regionale: <ul style="list-style-type: none"> - Veneto: DCR n.107 del 5 novembre 2009 e s.m.i. - Lombardia: Reg. reg. 29 marzo 2019, n. 6 - Piemonte: L.r. 26 marzo 1990, n. 13 e s.m.i.
Autorizzazione unica ambientale	D.P.R. 13 marzo 2013, n. 59 Circolare ministeriale 07.11.2013, DM 8 maggio 2015 Eventuale normativa regionale di recepimento.
Acque di prima, pioggia	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. parte terza Normativa regionale: <ul style="list-style-type: none"> - Veneto: DCR n.107 del 5 novembre 2009 e s.m.i. - Lombardia: Reg. reg. 24 marzo 2006, n. 4 - Piemonte: Reg. reg. 20 febbraio 2006, n. 1/R.
Produzione di rifiuti	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. Parte IV legge n. 221 del 2015 DM 01/04/98 n. 145 DM 01/04/98 n. 148 Dec. CE 532/2000, Dec. Ce 955/2014 e s.m.i. Reg. Ue 1357/2014
Sostanze pericolose	d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	D.lgs. 65 del 14/03/2003 DM 07/09/2002 Regolamento 1907/2006 e smi Regolamento 1272/2008
Rumore	Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. DPCM 01 marzo 1991 DM 11 dicembre 1996 DM 16 marzo 1998 DPCM 14.11.1997 Piani comunali di classificazione acustica
Consumo energia	Legge 10/91 DPR 26 agosto 1993, n. 412 d.lgs. 29/12/2006 n. 311 d.lgs. 19/08/2005, n. 192 DPR 551/1999 dPR 16 aprile 2013, n. 74 D.M. 10 febbraio 2014. Normativa regionale di recepimento, relativa all'istituzione del catasto impianti termici
Risorse	D.lgs. n. 152/2006 e agg.to Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali).
Diagnosi energetica ed Energy manager	d.lgs. 4 luglio 2014, n. 102 D.lgs. 18 luglio 2016, n. 141 L 10/1991
Emissioni in atmosfera	D.Lgs. 152/2006 e smi parte quinta



Euroristorazione s.r.l.

via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI)
Tel 0444 58 06 99 - Fax 0444 58 36 55
www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it

