

**BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
2021**

SINTESI



LETTERA AGLI STAKEHOLDER.

Care lettrici, cari lettori,

investire nella qualità dei nostri servizi, ascoltando le necessità delle comunità cui ci rivolgiamo, è per noi un impegno concreto che ci permette di continuare a garantire impatti positivi lungo la catena di valore, con l'obiettivo di migliorare gli stili di vita delle persone, nel rispetto dell'ambiente.

CIRFOOD è pienamente consapevole dell'enorme valore sociale delle proprie attività, sia a livello locale che globale, e crede fortemente nell'importanza della cooperazione. Il successo di ogni nostra azione, infatti, siamo convinti dipenda oggi più che mai dalla capacità di lavorare insieme, attuando politiche di sviluppo sostenibile, per rendere accessibile a tutti il piacere e la qualità della nutrizione.

Nutrire significa contribuire allo sviluppo di tutti i territori dove portiamo i nostri servizi e dove abbiamo scelto di essere stabilmente presenti, per rimanere sempre più vicini alle realtà locali, portando benefici sociali ed economici alle comunità e mettendo in atto politiche di inclusione, accessibilità e integrazione culturale.

Gli ultimi anni hanno messo a dura prova il mondo e il suo sistema economico e, purtroppo, il settore della ristorazione è stato tra i più colpiti dalle conseguenze della pandemia da Covid-19, con pericolosi effetti dal punto di vista economico e sociale.

Proprio questa pandemia ha però dimostrato come il settore della ristorazione, soprattutto collettiva, abbia una vera e propria funzione di welfare di servizio per il sistema Paese, con una forte valenza sociale e un impatto positivo sulla salute e sul benessere delle persone.

Un pasto buono, sano e sicuro è per noi un diritto e ci auguriamo che tutti gli attori della filiera, le istituzioni e le realtà sociali ed economiche del nostro Paese trovino la capacità di condividere l'importanza strategica che è propria dei servizi di ristorazione. Per questo, crediamo sia necessario continuare a sostenere, insieme, investimenti di qualità, per contribuire alla crescita del settore, perché solo attuando politiche di sviluppo sostenibile si possono garantire a tutti servizi a valore aggiunto.

Il nostro impegno a favore della realizzazione di processi e modelli sostenibili si concretizzerà ancor più attraverso l'attuazione del nostro nuovo Piano Strategico 2022-2025, documento di programmazione che delinea la visione, gli indirizzi e gli obiettivi della nostra impresa cooperativa.

Nella redazione del Piano Strategico, come in passato, abbiamo scelto di affidarci al modello partecipativo interno: riteniamo che, soprattutto in un periodo storico così importante, il percorso che segnerà il passo di CIRFOOD per i prossimi quattro anni debba essere pensato, progettato e vissuto da chi lo dovrà mettere in atto.

La numerosa famiglia CIRFOOD, che ringrazio, è composta da quasi 12.000 persone, che garantiscono i nostri servizi, con competenza, etica e passione. Ogni giorno valorizzano la nostra unicità e sono certa che, nei prossimi anni, metteremo tutto il nostro impegno nel cogliere le opportunità più avanzate che la società e il mercato offriranno, con l'obiettivo comune di far crescere la nostra impresa cooperativa e continuare a Nutrire il futuro, insieme.

Chiara Nasi - Presidente



NUTRIAMO IL FUTURO. CON UN CIBO SANO, BUONO, ACCESSIBILE E SOSTENIBILE.

La nutrizione è un diritto da garantire a tutti.

Il cibo non è solo nutrimento, ma anche tradizione e innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità.

Promuoviamo uno stile di vita sano, per alimentare quello che diventerà il nostro futuro, il vostro futuro.

Solo attuando politiche di sviluppo sostenibile si possono rendere accessibili a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione.

LA NOSTRA IDENTITÀ.

FEED THE FUTURE

Feed the future è la visione che ispira da sempre CIRFOOD nel modo di fare impresa e guardare al domani **per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente.**

Ci impegniamo da sempre a nutrire il futuro di idee e prospettive in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

CIBO, CULTURA, PERSONE

Il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro si fonda su **cibo, cultura, persone.**

CIBO

È la nostra passione più vera. Una dimensione globale, da vivere nella sua interezza, promuovendo un consumo consapevole e uno stile di vita sano, in grado di alimentare quello che diventerà il nostro e il vostro futuro.

CULTURA

Crediamo che la nutrizione sia un diritto universale e che il cibo non sia solo nutrimento, ma anche tradizione e innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola sola: cultura.

PERSONE

Sono il cuore pulsante della nostra impresa. Grazie a loro siamo in grado di rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, attraverso politiche di sviluppo sostenibile.

I NOSTRI VALORI, LA NOSTRA UNICITÀ

Il nostro modo di fare impresa non può prescindere dalla definizione di una serie di valori, unici e distintivi, in grado di guidarci in ogni nostra scelta, orientando i nostri comportamenti e definendo così la direzione del nostro sviluppo futuro.

Perché solo a partire dalla consapevolezza di quello che siamo oggi possiamo costruire ciò che vogliamo diventare domani.

COOPERAZIONE

Il risultato è il contributo di tutti.

DINAMISMO

Le novità sono opportunità per crescere

IMMAGINAZIONE

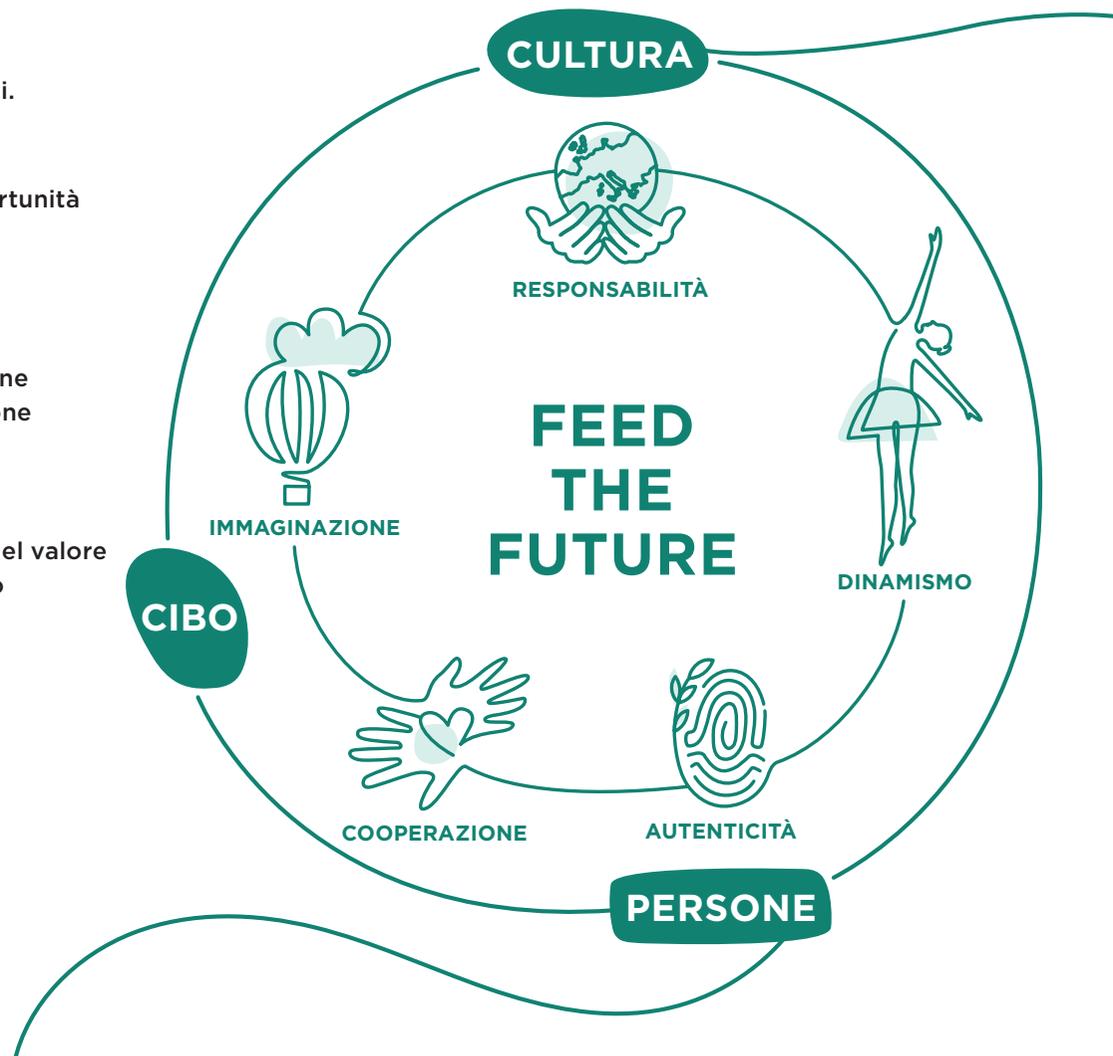
Senza cultura non c'è immaginazione e senza immaginazione non c'è innovazione.

RESPONSABILITÀ

La consapevolezza del valore di ogni singolo gesto

AUTENTICITÀ

Un'impresa di cui ci si può fidare



LE NOSTRE AREE DI BUSINESS.

Nel 2018, in coerenza con l'evoluzione del corporate brand CIRFOOD, abbiamo valorizzato la distintività e la specificità delle nostre business unit, identificando per ogni segmento un marchio dedicato.

CIRFOOD EDUCATION

Nella ristorazione scolastica siamo tra i leader in Italia. Per noi il pasto a scuola è un'occasione per **valorizzare le diversità, condividere esperienze** e contribuire alla **formazione di una cittadinanza evoluta e consapevole**.

CIRFOOD
EDUCATION

VALYOUNESS

È la nuova società di CIRFOOD, nata per rispondere alle esigenze di aziende pubbliche e private, enti, organizzazioni sociali e territori, di **servizi di welfare completi e personalizzati**.

VALYOUNESS va oltre i canoni di un semplice welfare provider, promuovendo un'idea di welfare a 360° che riporta al centro i bisogni e il benessere delle persone con **proposte vantaggiose e di qualità**.

VALYOUNESS

CIRFOOD
HEALTHCARE

CIRFOOD HEALTHCARE

Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma è **parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione sociosanitaria**: mettere al centro la salute, in ogni piatto.

CIRFOOD BUSINESS & INDUSTRY

Nutriamo il benessere dei dipendenti in azienda. Offriamo un **servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità** dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere dei propri collaboratori.

CIRFOOD
BUSINESS &
INDUSTRY

Ristorazione commerciale di servizio

Composta principalmente dalla catena di ristoranti self-service e bar a marchio **RITA**, la ristorazione commerciale di servizio è considerata complementare alla ristorazione aziendale, garantendo ogni giorno un'offerta dedicata alla pausa pranzo di chi lavora.



CIRFOOD
RETAIL

CIRFOOD RETAIL

È la società (100% di proprietà CIRFOOD s.c.) che si occupa dello **sviluppo della ristorazione commerciale** in Italia e all'estero. L'offerta comprende **diversi format, brand e soluzioni** adatti ai vari contesti di sviluppo e agli specifici target, così da coprire tutti i momenti di consumo.

KALAMARO  PIADINARO

Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834

Poormanger  TRACCE
allo spunto, ho tempo

chiccotosto

CHI SIAMO.

CIRFOOD è una delle maggiori imprese attive nella ristorazione collettiva, nella ristorazione commerciale e nei servizi di welfare. Come Gruppo, **produciamo 77,4 milioni di pasti l'anno grazie al lavoro di 11.740 persone.**

RICAVI 2021	UTILE NETTO 2021	PATRIMONIO NETTO 2021	EBITDA 2021	OLTRE	NUMERO DI DIPENDENTI
475,9	5,1	137,7	16,1	77 MLN	11.740
MLN DI EURO VALORE DELLA PRODUZIONE 500 MLN	MLN DI EURO	MLN DI EURO	MLN DI EURO	PASTI SERVITI L'ANNO	PERSONE

*Dati di Gruppo (include le società controllate italiane ed estere).

DOVE SIAMO

Siamo vicini a clienti, dipendenti e soci.
La nostra realtà è ben radicata sul territorio nazionale.



REGGIO EMILIA (sede legale)

SEDI TERRITORIALI

Genova, Milano, Padova, Reggio Emilia,
Modena, Firenze, Roma

AREE TERRITORIALI

- Nord Ovest**
Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria
- Lombardia**
- Nord Est**
Trentino Alto Adige, Veneto,
Friuli Venezia Giulia, Romagna
- Emilia Ovest**
Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova,
Cremona
- Emilia Est**
Modena, Bologna,
- Centro**
Toscana, Umbria, Marche
- Centro Sud**
Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia,
Sardegna

ALL'ESTERO

OLANDA

BELGIO



AGENDA ONU 2030 E PIANO STRATEGICO.

Nel 2015, l'**ONU ha definito l'Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile: un programma di **17 obiettivi**, i cosiddetti **SDGs (Sustainable Development Goals, obiettivi di sviluppo sostenibile)**. Gli SDGs sono un riferimento per CIRFOOD per elaborare i propri programmi di sostenibilità e indirizzare i progetti di sviluppo a lungo termine.

Questo il nostro contributo nel 2021 al raggiungimento degli SDGs per noi prioritari:

OBIETTIVO LE AZIONI DI CIRFOOD

2 SODDISFARE LA FAME

- Consolidamento della partnership con Too Good To Go;
- Donazione di 70.883 pietanze e 5.085 kg di prodotti;
- Iniziative di educazione alimentare;
- Due diligence dei fornitori di ortofrutta.

3 SALUTE E BENESSERE

- Gestione della pandemia;
- Iniziative di educazione alimentare;
- Webinar su Assistenza Sanitaria Integrativa.

4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ

- Accademia CIRFOOD (fondo nuove competenze/formazione in pillole);
- CIRFOOD Education;
- Iniziative di educazione alimentare.

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

- Efficiamento energetico;
- Energia da fonti rinnovabili (avvio di un nuovo impianto fotovoltaico).

OBIETTIVO LE AZIONI DI CIRFOOD

8 LAVORO DECENTO E CRESCITA ECONOMICA

- CIRFOOD Community;
- Smart working;
- Family audit;
- Due diligence dei fornitori di ortofrutta;
- Ingresso sul mercato di Valyouness;
- Osservatorio CIRFOOD DISTRICT.

9 IMPRESE INNOVATIVE E RESPONSABILI

- Proseguimento realizzazione CIRFOOD DISTRICT;
- Apertura di RITA Pieve, primo ristorante self service in Italia completamente inclusivo;
- Osservatorio CIRFOOD DISTRICT.

11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

- Apertura di RITA Pieve, primo ristorante self service in Italia completamente inclusivo

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

- Consolidamento della partnership con Too Good To Go;
- Piatto SIRI;
- Progetti di economia circolare.

Nel 2021 abbiamo definito il piano strategico 2022-2025, che presenteremo nel prossimo Bilancio di Sostenibilità. Per realizzarlo, abbiamo adottato un modello partecipativo che ha visto oltre **90 persone** dell'organizzazione coinvolte attraverso **13 tavoli di lavoro**. Nel Piano Strategico CIRFOOD 2022-2025 viene definito quale potrà essere lo sviluppo dell'impresa nei prossimi anni, dove si vuole arrivare, attraverso quale strategia e con quali mezzi.

Come una mappa per chi viaggia, il piano fornisce gli strumenti per impostare la rotta, valutare la coerenza delle decisioni prese, oltre che la validità e l'efficacia del percorso. Inoltre, è un valido strumento di controllo, utile a verificare gli eventuali scostamenti tra i risultati raggiunti e quelli previsti, permettendo di intervenire tempestivamente.

ALIMENTIAMO UN DIALOGO COSTANTE

Il nostro costante impegno nei confronti degli stakeholder influenza **scelte, strategie e obiettivi** dell'impresa su aspetti economici, ma anche ambientali e sociali.



LE TRE FASI DEL PIANO STRATEGICO



COINVOLGIMENTO STAKEHOLDER

OSSERVATORIO CIRFOOD DISTRICT

Nel 2021 è andato online il portale dell'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, un **laboratorio** virtuoso di indagine, sperimentazione e luogo di divulgazione per la promozione di una prospettiva culturale e sociale sul **futuro del cibo e del food service**, fondata su principi di **sostenibilità e accessibilità**.

L'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT è nato per poter ascoltare e osservare i cambiamenti e i nuovi bisogni dei consumatori, con l'obiettivo di indirizzare l'attività di progettazione del CIRFOOD DISTRICT per trovare nuove soluzioni orientate al **miglioramento dei modelli alimentari** e dei servizi a essi connessi. La piattaforma accoglie i risultati delle analisi e delle ricerche realizzate in questi anni e li rende accessibili a tutti, con l'obiettivo di diffondere una **maggiore consapevolezza collettiva** sui temi della nutrizione.

Nel 2021 sono state realizzate queste indagini:

- Ricerca in collaborazione con **IPSOS "La ristorazione a scuola: aspettative delle famiglie nel post-Covid e la desiderabilità/essenzialità del servizio"** che, nei mesi antecedenti alla riapertura dell'anno scolastico 2021/2022, ha indagato bisogni, aspettative, e necessità dei genitori rispetto ai servizi di ristorazione in vista della ripartenza del servizio di refezione. La ricerca, che ha coinvolto un campione di 1.080 genitori di bambini tra i 6 e i 10 anni, ha avuto anche l'obiettivo di valutare l'impatto del lockdown e delle misure di contenimento sui più piccoli sotto il profilo alimentare.

- Indagine in collaborazione con **CERVED**, per indagare i bisogni di clienti potenziali CIRFOOD di istituti educativi privati, approfondire la loro conoscenza e ipotizzare attività di sviluppo commerciale allineate ai loro bisogni.
- Ricerche in collaborazione con **Nomisma** iniziate negli ultimi mesi del 2021 e che proseguiranno durante il 2022. Si tratta di **"Nuova Pausa Pranzo"**, una ricerca che intende approfondire le tematiche legate alle nuove abitudini degli italiani (lavoratori e clienti dei servizi di ristorazione aziendale) nella pausa pranzo dell'era post-Covid, e di **"Il Welfare di Domani"**, che si occupa di sondare i bisogni dei lavoratori in tema di welfare.

CIRFOOD vuole contribuire allo sviluppo del territorio in cui è presente attivando politiche di inclusione, accessibilità e integrazione culturale a beneficio di tutti gli attori coinvolti.

REDISTRIBUZIONE DELLE RISORSE

Siamo impegnati nelle donazioni di materie prime in eccedenza, distribuite tra diverse associazioni del territorio, grazie ad accordi con Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market in tutto il Paese. Dal 2019 è attiva anche una collaborazione con l'**Associazione Solidarietà** per il recupero dalla piattaforma logistica **Quanta Stock and Go**.

5.086

KG PRODOTTI
DONATI 2021

70.883

PIETANZE
DONATE 2021

FOCUS SU...

RITA PIEVE

RITA PIEVE è il primo ristorante self service in Italia completamente inclusivo - inaugurato a giugno 2021 a Reggio Emilia - progettato in collaborazione con il CERPA con un nuovo approccio, orientato al design per tutti, per favorire l'**incontro tra creatività e fragilità**. S'inserisce nel progetto "Reggio Emilia Città Senza Barriere", con cui si vuole favorire la progettazione di nuovi locali per renderli non solo accessibili, ma anche **accoglienti e belli per tutti, indipendentemente da età o abilità**. Quest'esperienza risulterà utile per future ristrutturazioni o per la creazione di nuovi locali. Il progetto Rita Pieve ha ottenuto il **Premio Innovatori Responsabili** nella categoria "Grandi Imprese" per l'obiettivo strategico "Diritti e doveri".

GRANDE CENA DI BOOREA

A giugno 2021 abbiamo collaborato all'organizzazione della Grande Cena di Boorea, un progetto di raccolta fondi per attività socio-culturali sul territorio emiliano. Boorea è la società fondata da 23 cooperative, tra cui CIRFOOD, per promuovere lo sviluppo della forma cooperativa e raccogliere fondi in favore di progetti di solidarietà.

Grazie alla Grande Cena sono stati raccolti 40 mila euro a favore di progetti territoriali e ambientali in Amazzonia.



NUTRIAMO
LA **CRESCITA**

Percorriamo strade che ci portano verso uno **sviluppo sostenibile**.

I NOSTRI RISULTATI ECONOMICI.

I TEMI CHIAVE



PATRIMONIO
INTERGENERAZIONALE



INVESTIMENTI



RICERCA
E INNOVAZIONE



SVILUPPO
COMMERCIALE

L'emergenza Covid-19 continua ad avere un impatto sulla nostra attività quotidiana. Grazie alla nostra solidità, stiamo tuttavia reagendo e proseguendo negli investimenti strategici in innovazione, a tutela dell'impresa e di quanto abbiamo costruito nel tempo. È questo il senso profondo della responsabilità economica della nostra cooperativa.

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

RICAVI

435,4 mln euro

PATRIMONIO
NETTO

162,7 mln euro

VALORE
DELLA PRODUZIONE
447,4 mln euro

LIQUIDITÀ

72,6 mln euro

INVESTIMENTI

10,6 mln euro

CAPITALE SOCIALE
SOTTOSCRITTO

25,2 mln euro

GOAL
DI RIFERIMENTO:



INDICI PRINCIPALI

Dopo un 2020 reso difficile dall'emergenza pandemica, CIRFOOD s.c. ha registrato una **buona ripresa** nel corso del 2021. Il **patrimonio netto** è infatti tornato a crescere, attestandosi a **162,7 milioni di euro**.

Tale crescita è stata il frutto dell'andamento positivo del business, della cessione di BluBe, degli accantonamenti degli utili effettuati negli anni e del capitale sottoscritto dai soci cooperatori e sovventori. Nell'anno è stato conseguito un **utile di 7,3 milioni di euro**.

INVESTIMENTI

Stanno emergendo come sempre più prioritari sul mercato, per questo stiamo concentrando gli sforzi sulle progettualità più strategiche e innovative, ovvero:

- **Sostenibilità:** riduzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- **Tecnologia:** pagamenti digitali ed erogazione dei classici servizi di ristorazione in modalità digitale;
- **Nuovi modelli di servizio:** sviluppo di un nuovo modello di ristorazione coerente con le nuove esigenze del segmento B&I.

CIRFOOD DISTRICT

Il CIRFOOD DISTRICT verrà inaugurato nell'autunno 2022 e rappresenterà l'evoluzione principale di CIRFOOD per gli anni a venire. Il centro consentirà all'impresa di **realizzare progetti di innovazione in una modalità più evoluta, impattante ed efficace**. All'interno del CIRFOOD DISTRICT verranno sviluppati progetti importanti e strategici per l'azienda:

Area Education: test e validazione del nuovo format Refettorio del Futuro dedicato alla ristorazione scolastica;

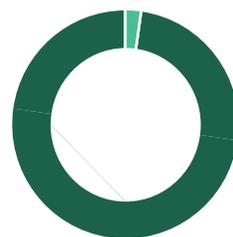
Area Healthcare: sviluppo e validazione del protocollo per pazienti malnutriti con particolare attenzione alle persone affette da disfagia;

Area B&I: realizzazione di un'area test di servizi smart. Nella struttura verrà lanciato un processo evoluto e moderno di **prova prodotto**, con l'obiettivo, da un lato, di ottimizzare il mix e il costo della materia prima utilizzata e, dall'altro, di sviluppare **nuove ricette** in linea con i trend e le esigenze di consumo.

Verrà istituito un **Comitato Scientifico**, composto da soggetti esterni di comprovata competenza sugli ambiti inerenti al business di CIRFOOD, che validerà le proposte e i progetti del CIRFOOD DISTRICT. Il CIRFOOD DISTRICT sarà anche una piattaforma culturale che ospiterà un **palinsesto di eventi** su **tematiche rilevanti per l'impresa**. Essi coinvolgeranno anche esperti esterni, con l'obiettivo di **approfondire tematiche rilevanti sul mondo del food service e sul tema della nutrizione**.

VALORE AGGIUNTO CREATO E DISTRIBUITO

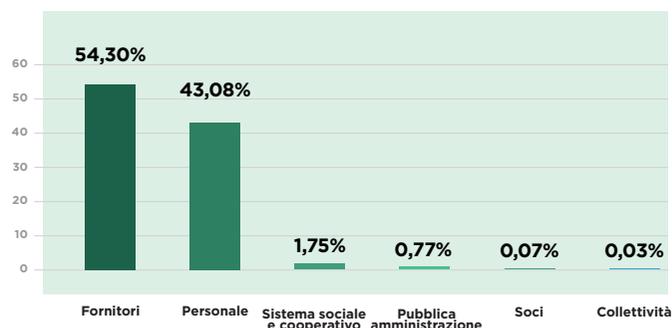
Nel 2021, il valore aggiunto distribuito agli stakeholder è stato il **97,6%** del valore aggiunto creato, in **crescita costante** rispetto ai due esercizi precedenti.



● **97,6%** VALORE AGGIUNTO DISTRIBUITO

● **2,4%** VALORE AGGIUNTO TRATTENUTO

VALORE AGGIUNTO DISTRIBUITO



FOCUS SU...

QUBi

QUBi è il nuovo concept di ristorazione aziendale smart e flessibile di CIRFOOD, pensato per adattarsi alle esigenze dei dipendenti e agli spazi di ogni impresa. QUBi è un **format di ristorazione kitchenless** che rende semplice e flessibile il momento del pranzo, permettendo alle imprese che non hanno una cucina interna di offrire ai propri dipendenti piatti equilibrati e gustosi in ogni momento della giornata. La App permette ai dipendenti di ordinare in modo semplice e veloce il pasto; il locker dove ritirare il pasto, grazie a una **tecnologia di refrigerazione innovativa**, garantisce una corretta conservazione degli alimenti. Il progetto è stato testato presso gli uffici di Reggio Emilia in due fasi successive. Il primo cliente ha iniziato a usufruirne il 1° aprile 2021. A questo progetto è stato conferito il premio Smau nell'ambito di **Smau Milano**, l'appuntamento di riferimento per tutte le imprese che vogliono avviare attività di sviluppo di prodotto e di processo per portare sul mercato la vera **innovazione**.

I PRINCIPALI TRAGUARDI RAGGIUNTI NEL 2021

97,6%
VALORE AGGIUNTO
DISTRIBUITO

↑ **+7,8%**
RICAVI

51%
NUOVI APPALTI OTTENUTI
SULLE GARE AGGIUDICATE
2021

7,3MLN euro
UTILE

81%
RETENTION SUGLI APPALTI
IN PORTAFOGLIO

↑ **+21,9%**
INVESTIMENTI



NUTRIAMO
LE **PERSONE**

Crediamo nel **benessere** delle persone e in **comunità** inclusive.

LA NOSTRA RISORSA PIÙ IMPORTANTE.

I TEMI CHIAVE



TUTELA
E CREAZIONE DEI POSTI
DI LAVORO



FORMAZIONE



SALUTE
E SICUREZZA



WELFARE
AZIENDALE E SOCIALE

Le persone sono il cuore pulsante della nostra organizzazione e restano per la nostra impresa un fattore chiave. La valorizzazione del lavoro di tutti, la tutela del reddito, della salute e di tutti i diritti dei lavoratori e la definizione chiara dei loro doveri fanno parte della nostra missione, ancor più in un periodo che sta richiedendo un impegno eccezionale.

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

NUMERO
DIPENDENTI
10.629

DONNE
9.332
(87,8%)

CONTRATTI A TEMPO
INDETERMINATO
9.441
(88,8%)

ORE
DI FORMAZIONE
73.563

ASPETTIVE
PER CONGEDO PARENTALE
445

INVESTIMENTI
IN INIZIATIVE DI WELFARE
1.993.254€

GOAL
DI RIFERIMENTO:



FORMAZIONE

Nel 2021, nonostante l'emergenza pandemica, abbiamo investito e scommesso sulla formazione.

Abbiamo voluto dare un **segnale forte** alle nostre persone promuovendo **progetti di training diffuso**, di **re-skilling** ed **up-skilling** resi possibili da un percorso di **digitalizzazione**. In questa logica, nel 2021 si è riscontrato un forte incremento, rispetto al 2020, del numero di persone coinvolte nella formazione, nel numero di ore totali di training e, conseguentemente, degli investimenti in formazione.

Abbiamo ritenuto importante promuovere per il 2021 un'azione di incremento della spesa destinata alle attività di formazione sia in termini di **costi sostenuti per le docenze/consulenze (+15%** rispetto al 2020), **sia di costo del personale in formazione (+81%** rispetto al 2020).

In continuità con il 2020, le modalità e i processi formativi sono stati ripensati in modo da adattarsi allo scenario pandemico e alle mutate necessità. In particolare, è stato condotto un importante **progetto di digitalizzazione** delle modalità di training: i corsi, che prima della pandemia si tenevano nella quasi totalità in presenza, sono stati erogati in larga misura in **modalità digitale**.

Abbiamo inoltre implementato una **piattaforma di formazione digitale** ad hoc.

CULTURA IN PILLOLE

Nel 2021 l'Accademia CIRFOOD ha deciso di rinnovare il proprio modello formativo, mettendo le persone sempre più al centro. In questa logica è stato lanciato il **progetto "Cultura in Pillole"**: ogni mese viene proposto un tema, approfondito tramite brevi video formativi **suggeriti settimanalmente** e a **libera fruizione di ciascun dipendente**.

Questo progetto ha l'obiettivo di incentivare

una sempre maggior **responsabilizzazione e personalizzazione della formazione** da parte dei dipendenti, in modo che ciascuno possa guidare il proprio percorso di apprendimento.

L'EVOLUZIONE DELLO SMARTWORKING

Dopo lo scoppio della pandemia che aveva reso necessario un ricorso allo strumento in via emergenziale, a settembre 2020 è stato lanciato un **vero e proprio progetto pilota** per sviluppare un modello di **smart working strutturato**. Ci siamo impegnati a offrire e implementare tutti gli strumenti utili a garantire **l'interazione e la collaborazione** tipiche dell'attività in presenza fino alla **gestione del team**, che si è arricchita di maggiori **momenti di condivisione di feedback e output**.

Il progetto ha coinvolto il personale della sede centrale e delle sedi delle aree territoriali, per tutte le figure per cui la modalità agile risulta applicabile, tramite **adesione volontaria**. Inoltre, a inizio 2021 è stata lanciata una **survey** che ha restituito risultati molto positivi. I manager hanno riscontrato un mantenimento del livello delle performance pari a quello antecedente all'adozione dello smart working, anche per effetto della **forte motivazione** delle persone all'adozione del **modello di lavoro ibrido**.

In termini generali, la modalità agile si è rivelata vincente e ha avuto un **impatto molto positivo**, prendendo piede tra la popolazione aziendale, indipendentemente da variabili quali genere ed età. Per queste ragioni, si è deciso di adottare lo smart working in via permanente.

27.000

ORE SMART WORKING DEI
DIPENDENTI DI SEDE CENTRALE
(APR-DIC 2021)

FOCUS SU...



FAMILY AUDIT

Nel 2021 CIRFOOD ha concluso il **percorso di certificazione Family Audit** per le strutture in provincia di Trento.

Il Family Audit è uno strumento manageriale utile a verificare e migliorare la politica di gestione del personale tramite l'individuazione di iniziative e azioni che consentano di sviluppare la **conciliazione tra vita personale e vita lavorativa** dei propri dipendenti. La certificazione prevede un **piano di azione di tre anni**.

Questa prima esperienza ci ha permesso di validare il nostro percorso di welfare NOIXNOI e ci ha dato l'opportunità di acquisire ulteriori strumenti per consolidare il nostro approccio alla conciliazione vita-lavoro, al benessere e alla valorizzazione delle nostre persone.

I PRINCIPALI TRAGUARDI RAGGIUNTI NEL 2021

40%
PERSONE CON OLTRE
10 ANNI DI ANZIANITÀ

-13%
INDICE DI FREQUENZA
INFORTUNI

40%
DONNE NEL CDA
(+7% VS 2020)

-34%
TASSO
DI ASSENTEISMO

+62%
ORE DI
FORMAZIONE

93,22
TASSO DI RIENTRO
DAL CONGEDO PARENTALE



NUTRIAMO
LA **QUALITÀ**

Tracciamo percorsi di **condivisione** per continuare a generare **valore**.

IL VALORE DELLA QUALITÀ.

I TEMI CHIAVE



**SUPPLY CHAIN
SOSTENIBILE**



**SICUREZZA ALIMENTARE
E SALUTE CONSUMATORI**



**INFORMAZIONE
ED EDUCAZIONE
ALIMENTARE**



**CUSTOMER
EXPERIENCE**

La sicurezza alimentare risulta il tema più significativo per gli stakeholder e per l'impresa. Per noi la qualità è il frutto di scelte quotidiane per raggiungere la massima soddisfazione di clienti e utenti, è un impegno costante a fornire pasti accessibili, sani e sicuri. È una filosofia che attraversa tutta la filiera di fornitura, è parte del DNA dell'impresa.

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

**FORNITORI
ATTIVI
848**

**PASTI
SERVITI
72 MLN**

FORNITORI ATTIVI
valutati secondo criteri ambientali
36 %

**ANALISI
IN AUTOCONTROLLO
16.212**

FORNITORI ATTIVI
valutati secondo criteri sociali
32 %

**ISPEZIONI
INTERNE
1.423**

**GOAL
DI RIFERIMENTO:**



Dati CIRFOOD s.c. 2021

DUE DILIGENCE

Con il supporto di un ente di certificazione, nel 2021 abbiamo realizzato un'attività di **due diligence** per verificare le **condizioni di lavoro** lungo la catena di fornitura della **categoria ortofrutta**, in conformità con quanto richiesto dai CAM 2020.

Sono stati valutati **29 produttori** delle principali **referenze di ortofrutta**, sulla base di un **questionario** elaborato insieme all'ente certificatore.

20 fornitori sono risultati a **rischio basso**, nove invece a rischio medio-alto. In considerazione delle lievi criticità emerse, si è ritenuto opportuno procedere con **remote audit** sia per i fornitori a rischio medio che per i due a rischio elevato, dal quale **non sono emersi rilievi**. Il processo di due diligence proseguirà nei prossimi anni con l'analisi di **altre filiere rilevanti**, tra le quali quella del **pomodoro**.

STEP DEL PROCESSO DI DUE DILIGENCE



LA RISTORAZIONE A SCUOLA NEL POST COVID

Secondo una ricerca condotta in collaborazione con IPSOS, i genitori italiani sono consapevoli del fatto che, durante il lockdown e con la didattica a distanza, **l'alimentazione dei propri figli a casa è stata frequentemente irregolare, sbilanciata e priva di cibi nutrienti ed essenziali** per la crescita, come frutta, verdure e pesce.

Dalla ricerca emerge come **in assenza del servizio di refezione, quasi un bambino su tre è aumentato di peso** e la situazione pandemia ha accresciuto le difficoltà delle famiglie nell'organizzare il pasto in casa.

SICUREZZA ALIMENTARE

CIRFOOD ha basato l'evoluzione della propria strategia sulla sicurezza alimentare su sistemi di gestione certificati (norme ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005). I **siti certificati ISO 22000** sono passati a **25** negli ultimi sei anni.

Nel corso del 2021 sono state affinate le checklist per la realizzazione dei controlli sulla sicurezza alimentare. In particolare si è concluso il passaggio dalla checklist cartacea a un nuovo sistema informatico in grado di rendere maggiormente **fruibile e celere** l'attività di verifica.

A partire dal 2021 sono state anche riviste le basi contrattuali per le forniture food, includendo la sottoscrizione del pannello analitico CIRFOOD. A maggiore tutela del consumatore, il **pannello analitico è riesaminato annualmente** e può essere ulteriormente revisionato a fronte di numerose variabili, come l'evoluzione normativa o nuovi processi di risk assessment. Nel 2022 è in programma la revisione del pannello analitico con l'aggiunta di **nuove analisi** riguardanti anche i materiali e oggetti a **contatto con gli alimenti**. Nel 2021 sono state condotte il **35,3%** di analisi in autocontrollo in più rispetto al 2020, raggiungendo i livelli pre-pandemici e fornendo riscontri migliori rispetto al 2019.

FOCUS SU...

CIRFOOD EDUCATION

Questo progetto multidisciplinare rivolto a bambini e ragazzi, alle loro famiglie e agli insegnanti mette a disposizione **materiale didattico personalizzato** sulle specifiche esigenze dei destinatari. Al suo interno trovano spazio materiali ludico-formativi, attività didattiche, laboratori, ricette, consigli per una corretta alimentazione e sani stili di vita, **tool multimediali e innovativi da utilizzare in autonomia**, capaci di offrire a studenti e genitori numerose occasioni di **confronto e partecipazione** e di supportare i docenti nell'approfondimento di queste tematiche.

I PRINCIPALI TRAGUARDI RAGGIUNTI NEL 2021

↑ **+9,1%**
FORNITORI COINVOLTI
IN ATTIVITÀ
DI VALUTAZIONE

↑ **+44,8%**
PESCE
DA PESCA SOSTENIBILE
(ERA IL 34,5% NEL 2020)

↑ **+7%**
FORNITORI ATTIVI
VALUTATI SECONDO
CRITERI SOCIALI

↑ **+12,6%**
ACQUISTI DIRETTI
CHE TRANSITANO
DALLA PIATTAFORMA
QUANTA STOCK AND GO

↑ **+8%**
FORNITORI ATTIVI
VALUTATI SECONDO
CRITERI AMBIENTALI

98,4%
ANALISI IN
AUTOCONTROLLO
CONFORMI



NUTRIAMO
L'AMBIENTE

Progettiamo il **domani**
con scelte etiche e sostenibili **oggi**.

IL NOSTRO APPROCCIO ALL'AMBIENTE.

I TEMI CHIAVE



ENERGIA



EMISSIONI
DI GAS SERRA



EFFICIENZA
IDRICA



ECONOMIA
CIRCOLARE

La crisi pandemica ha rafforzato quanto la crisi climatica faceva presagire e ha mostrato come i sistemi (naturali, economici e sociali) siano fortemente interconnessi: perseguire un modello di economia circolare e limitare gli impatti sull'ambiente rappresenta ormai una scelta obbligata.

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

CONSUMI ENERGETICI
TOTALI
342.992 GJ

EMISSIONI EVITATE
GRAZIE ALL'ENERGIA
RINNOVABILE
695 TON CO₂eq

ENERGIA RINNOVABILE
ACQUISTATA E AUTOPRODOTTA
9.060 GJ

CONSUMI
IDRICI
331.559 M³

ENERGIA
PER PRODURRE UN PASTO
7.632 KJ

ACQUA
PER PRODURRE UN PASTO
8 LT

GOAL
DI RIFERIMENTO:



FONTI RINNOVABILI

A partire **dal 2017**, CIRFOOD ha acquistato una quota crescente di **energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili**. Nonostante le difficoltà derivate dall'emergenza Covid-19, anche per l'anno 2021 CIRFOOD ha proseguito nell'acquisto di energia elettrica rinnovabile, per un totale di circa **1,8 GWh**. A fine 2021 abbiamo sottoscritto un **contratto** per l'acquisto di **elettricità 100% da fonti rinnovabili** (per Sede Centrale e sedi produttive), che consentirà di disporre di un **40% in più di energia rinnovabile**.

A differenza della rinnovabile acquistata, **l'energia rinnovabile autoprodotta** nel 2021 è aumentata del **6%** rispetto al 2019 (+1% rispetto al 2020), grazie agli investimenti realizzati negli ultimi due anni.

MISURE DI EFFICIENTAMENTO

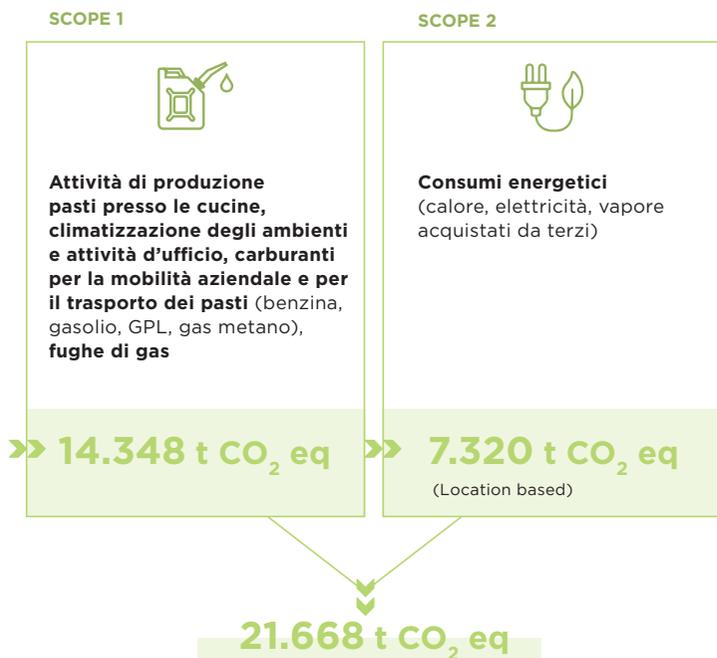
Nonostante il periodo non semplice, nel 2021 abbiamo proseguito gli investimenti di efficientamento energetico, seppur in misura minore se confrontati con il periodo pre-pandemia.

In particolare, abbiamo confermato l'acquisto di **apparecchiature ad alta efficienza**. Sempre nel corso del 2021, è entrato in funzione un **nuovo impianto fotovoltaico** e un altro impianto sarà pronto a breve. Questi interventi consentiranno, nel complesso, di avere a disposizione **80 kWh extra di potenza**. Oltre a ciò, abbiamo spostato i server in hosting presso un provider esterno; questa misura ci ha permesso di ridurre i nostri consumi diretti.

CONSUMI IDRICI

I consumi idrici rappresentano **uno dei maggiori impatti ambientali** per la nostra impresa.

Dal 2019 abbiamo avviato vari progetti per la **gestione puntuale delle risorse idriche** e la **riduzione dei consumi**: per esempio, abbiamo coinvolto i fornitori per la realizzazione di **sistemi di lavaggio ad alta efficienza idrica ed energetica** da implementare nelle cucine con grossi volumi. Lo studio ha consentito di individuare lavastoviglie industriali che permettono di ottimizzare i tempi di lavaggio e abbattere le ore necessarie per la pulizia. A fronte dell'investimento iniziale, si ottengono risparmi in termini di ore uomo, consumi energetici e idrici e consumi di detersivi. Il progetto è stato portato avanti nel 2021 e a febbraio 2022 sono entrate in funzione le nuove attrezzature nel centro pasti di Marsciano (PG), che rientrano nel concetto di **"Industria 4.0"**.



FOCUS SU...

PROGETTO VI.VE

Compensare le emissioni del parco auto della Sede Centrale prodotte nel 2020. È questo il risultato dell'adesione di CIRFOOD al progetto **Vi.Ve-Visioni Verdi**, promosso da **Legacoop Emilia Ovest**. **L'obiettivo complessivo del progetto è la compensazione di 1.225 tonnellate di CO₂, prodotte dal parco auto delle imprese partecipanti, tramite carbon credit certificati riconosciuti dall'ONU.**

I crediti di carbonio derivano da un **progetto** sviluppato in Mato Grosso del Sud (in Brasile). Per compensare le emissioni generate nel 2020 dalla flotta aziendale di Sede Centrale, CIRFOOD ha acquistato, nel corso del 2021, **125 crediti di carbonio**, compensando così **125 t CO₂ eq.**

I PRINCIPALI TRAGUARDI RAGGIUNTI NEL 2021

+1
IMPIANTO FOTOVOLTAICO INSTALLATO

-8,8%
INTENSITÀ EMISSIVA

+1%
ENERGIA RINNOVABILE AUTOPRODOTTA

-10%
CONSUMO UNITARIO DI ACQUA SU PASTO

4
NUOVE DIAGNOSI ENERGETICHE EFFETTUATE (13 IN TOTALE)

90%
CARTA FSC PER PUBBLICAZIONI



CIRFOOD

Feed the future

cirfood.com