



**Bilancio di
Sostenibilità 2022**

INDICE

1. LETTERA AGLI STAKEHOLDERS	3
2. PUNTI SALIENTI	5
3. IN DISPENSA	6
3.1 Emiliani per tradizione	6
3.2 Percorso di sostenibilità	8
3.3 I nostri portatori di interessi	10
4. AZIENDA	11
4.1 La nostra Governance.....	11
4.2 Etica del lavoro	13
4.3 Il nostro supporto alla Comunità locale	15
5. PERSONE	16
5.1 I nostri dipendenti	16
5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti.....	17
5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione	18
6. SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI	20
6.1 Filiera responsabile	21
6.2 Qualità, trasparenza e innovazione.....	21
6.3 Benessere e soddisfazione del cliente	23
7. AMBIENTE	25
7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale.....	25
7.2 Green Dispensa	30
7.3 Il nostro approccio agli imballaggi	32
8. NOTA METODOLOGICA	34
8.1 Analisi di materialità.....	35
8.2 Ambito della rendicontazione	36
8.3 Metodi di calcolo.....	37
9. INDICE	38

1. LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

Egregio Lettore,

è con grande piacere che presentiamo il Bilancio di Sostenibilità 2022 di Dispensa Emilia, che ripercorre le iniziative realizzate nel corso dell'anno per proseguire il percorso di crescita sostenibile che è alla base del nostro obiettivo di creare valore e crescita.

Guardando agli ultimi anni e al contesto generale post-pandemia, nel corso dell'anno abbiamo assistito alla progressiva rimozione di quasi tutte le restrizioni legate alla Covid-19 e al graduale ritorno a una normale vita sociale in tutta Italia. Il settore della ristorazione tradizionale e veloce ha di conseguenza mostrato una crescita progressiva e stabile rispetto al 2021, consentendo al nostro settore di svolgere finalmente la propria attività senza le continue interruzioni subite negli ultimi due anni.

Nel 2022 l'intero team di Dispensa Emilia è riuscito a portare a termine, con reciproca soddisfazione dei clienti e dei dipendenti, tutte le attività e i progetti legati a

- la riapertura di ristoranti già presenti nella rete,
- quattro nuove aperture di ristoranti nel corso dell'anno,
- il passaggio a un modello di catena di approvvigionamento centralizzato, come parte del nostro continuo sforzo per creare valore sostenibile, garantendo al contempo un impatto ambientale e sociale positivo.

Nel corso dell'anno, il nostro organico è cresciuto fino a 648 persone: abbiamo quindi prodotto un notevole sforzo in termini di formazione, avendo investito in 2.595 ore di formazione in materia di salute e sicurezza per garantire un ambiente di lavoro sicuro, e in 60.698 ore di formazione totale per trasferire al nostro team in crescita le giuste competenze e abilità, garantendo ai nostri clienti la migliore esperienza culinaria possibile. Proseguendo il nostro impegno per il 2021, abbiamo anche confermato la possibilità, per tutti i dipendenti della sede di Modena, di lavorare a distanza, promuovendo un buon equilibrio tra lavoro e vita privata.

Altre iniziative rilevanti sono:

- Codice etico: lo sviluppo del nostro Codice etico, che ha permesso all'azienda di comunicare in modo trasparente a tutti i nostri stakeholder come vogliamo posizionare Dispensa sul mercato e quali regole e norme devono essere rispettate per far parte della nostra comunità di Partner.
- Diversità e inclusione: la formalizzazione della nostra Politica sulla Diversità, che rappresenta l'impegno di Dispensa a promuovere un ambiente di lavoro inclusivo.
- Approvvigionamento responsabile: aumento dell'approvvigionamento di materie prime locali (Emilia/Veneto) - 94% del valore totale degli acquisti alimentari - che consente un time to market rapido e affidabile e un ridotto impatto ambientale. Questo risultato è stato raggiunto grazie al lancio della nostra nuova catena di approvvigionamento centralizzata in un unico fornitore di logistica e magazzino, che consente un'unica consegna multiprodotto a tutti i ristoranti.
- Impegno nella comunità: confermiamo il nostro impegno verso le comunità locali sponsorizzando iniziative sportive locali sia per i giovani che per gli atleti professionisti e le squadre di pallavolo, basket e calcio.

Tra le nostre numerose iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale, desideriamo sottolineare

- Imballaggi: l'impegno costante a utilizzare solo imballaggi compostabili e riciclabili in tutti i nostri ristoranti e l'accordo con il nostro nuovo partner logistico, che prevede l'utilizzo di cestini lavabili e riutilizzabili per consegnare tutti i prodotti fabbricati da Dispensa, evitando l'uso e lo spreco di imballaggi.
- Cambiamento climatico: Dispensa Emilia ha confermato il suo status di carbon neutrality nelle operazioni dirette, attraverso il sostegno a due importanti progetti ambientali volti a preservare le foreste del Guatemala e della British Columbia (Canada).

In un contesto in continua evoluzione, abbiamo davanti a noi nuove ed ambiziose sfide per gli anni a venire, e continueremo ad affrontarle in modo sempre più responsabile, etico e sostenibile.

Alessandro Medi, Amministratore Delegato



2. PUNTI SALIENTI



*Il numero di dipendenti indicati corrisponde a 450 FTE.

3. IN DISPENSA

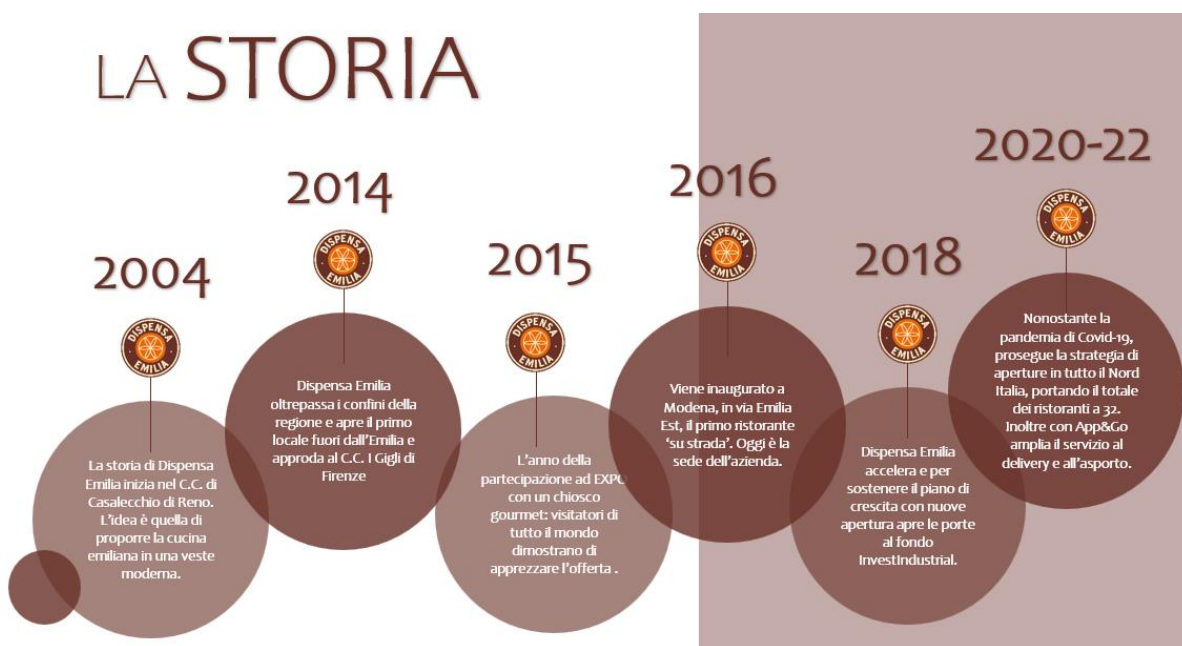
3.1 Emiliani per tradizione

Dispensa Emilia nasce nel 2004 da un'idea di Alfiero Fucelli, attuale Presidente del Consiglio di Amministrazione dell'azienda, e di due soci in affari. Viene aperto il primo chiosco Dispensa Emilia, presso il centro commerciale di Casalecchio di Reno, Emilia Romagna, dove si servono tigelle e insalate. 17 anni dopo, da un piccolo chiosco l'azienda è ora passata a 32 locali, di cui 14 in Emilia Romagna, 14 in Lombardia, 2 in Toscana, 1 in Veneto e 1 in Piemonte, con 648 dipendenti operativi in tutto il nord e centro Italia.

Attualmente proponiamo la tradizione gastronomica emiliana in una moderna veste, veloce e informale, che unisce i vantaggi del servizio fast food alla qualità dei ristoranti di livello. In sostanza, la formula Dispensa Emilia consiste nell'offrire un servizio veloce e una selezione di piatti tradizionali come tigelle, pasta fresca e gnocco fritto. Questi piatti possono essere comodamente ordinati sulla App Dispensa Emilia e consumati sia al ristorante che a casa attraverso i servizi di consegna a domicilio e di asporto di Dispensa.

Dispensa Emilia cresce negli anni

Dispensa Emilia ha seguito un percorso di crescita articolato in più fasi. Partendo dal 2004, si è progressivamente espansa negli anni, aprendo ristoranti in tutto il nord e centro Italia.



L'immagine qui di seguito mostra le posizioni attuali dei ristoranti e le nuove aperture.

I RISTORANTI

Dispensa Emilia ha attualmente 32 ristoranti, tutti in gestione diretta su 4 format diversi: centri commerciali, grandi stazioni, ristoranti su strada e city centre. Gli uffici e l'unità produttiva si trovano a Modena, di fianco al ristorante di via Emilia Est.

EMILIA ROMAGNA Bologna – Stalingrado Bologna – Meraville Bologna – Orefici Bologna – Stazione Casalecchio, BO Modena – Emilia Est Modena – Cabassi Modena – Portali Modena – Grandemilia Sassuolo, MO Carpi, MO Reggio Emilia Parma Rimini	LOMBARDIA Milano – Citylife Milano – Bicocca Milano – Garibaldi Milano – Stazione Arese, MI (2) Rescaldina, MI Orio al Serio, BG Curno, BG Lonato, BS Garbagnate, MI Legnano, MI Segrate, MI Verano Brianza, MB Brescia - Elnos	PIEMONTE Grugliasco, TO VENETO Verona TOSCANA Firenze – I Gigli Firenze – Stazione
---	--	---



Attualmente la Società si compone di 3 diversi rami di attività operanti in sinergia tra loro:



La sede centrale

Alcuni degli Uffici Amministrativi della Società si trovano a Modena in Via Emilia Est, 981, al secondo piano dell'edificio che ospita il ristorante ed i restanti uffici nell'edificio adiacente in Via Emilia Est 997.



I ristoranti

Dispensa Emilia prevede quattro format differenti:

- Centri commerciali
- Punti di ristoro per viaggiatori
- Strutture singole su strade ad alta percorrenza
- Centro città



La cucina di Modena (unità di produzione)

Fondata nel 2017, la cucina di Modena produce tigelle, gnocco fritto, ragù e altri semilavorati che vengono consegnati ai ristoranti per essere cucinati al momento dell'ordine, garantendo sempre la freschezza dei prodotti.

3.2 Percorso di sostenibilità



Dispensa Emilia opera tenendo in primaria considerazione gli aspetti di natura ambientale, sociale e di governance (ESG) e gli impatti delle sue attività sul territorio e sulla comunità locale.

Dispensa Emilia promuove una cultura aziendale attenta alla tutela dell'ambiente, e si impegna ogni giorno ad assumere scelte sostenibili, volte a minimizzare gli impatti della propria attività sull'ambiente: ridurre le emissioni di gas serra e la quantità di imballaggi utilizzati, migliorare la gestione dei rifiuti e introducendo elementi di sostenibilità all'interno dei ristoranti.

Vision: «CHI MANGIA BENE, VIVE MEGLIO»

Contribuiamo alla qualità di vita delle persone, rendendo quotidianamente accessibile tutto il buono della cucina emiliana, fatta di gusto, genuinità, gratificazione e convivialità grazie all'ingrediente dell'Eccellenza che aggiungiamo in ogni cosa che facciamo



I pilastri della sostenibilità di Dispensa Emilia:



L'azienda mira a contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (OSS) attraverso il proprio quadro strategico e il suo approccio alla sostenibilità. Per allineare la strategia aziendale all'Agenda ONU 2030, ogni pilastro è stato collegato ai relativi OSS, ai quali può contribuire maggiormente. Sono stati identificati i seguenti 6 OSS:



Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile



Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze



Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e il lavoro dignitoso per tutti



Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi



Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi,



Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili

3.3 I nostri portatori di interessi

Dispensa Emilia riconosce il valore di mantenere un canale di comunicazione aperto con i propri portatori di interessi, al fine di instaurare un rapporto, basato sulla fiducia e sulla collaborazione reciproca, in grado di apportare benefici ad entrambe le parti. Il dialogo costante con i portatori di interessi, sia interni che esterni, è fondamentale per comprendere le loro esigenze e aspettative e rappresenta pertanto una fonte di informazioni per orientare e influenzare le decisioni strategiche aziendali. Per questa ragione Dispensa Emilia si impegna a stabilire un rapporto duraturo con i suoi portatori di interessi attraverso attività di coinvolgimento. Questo prevede il chiedere e tenere conto regolarmente del loro riscontro e comunicare le informazioni pertinenti in modo accurato e tempestivo.

Nell'immagine sottostante sono rappresentate le sette categorie di portatori di interessi interni ed esterni individuate da Dispensa Emilia e le principali attività di coinvolgimento attualmente in atto.



Dispensa Emilia è membro di Confimprese, la principale associazione italiana del commercio al dettaglio, composta da aziende del commercio moderno con reti in franchising e dirette: la sua missione è quella di tutelare gli interessi delle aziende all'interno dell'associazione, sostenendone lo sviluppo in Italia e all'estero.

4. AZIENDA

Principali obiettivi, iniziative e traguardi



4.1 La nostra Governance

Nel luglio 2018, Dispensa Emilia è stata acquisita indirettamente da un fondo gestito da Investindustrial, un gruppo leader europeo di società di investimento, holding e consulenza a gestione indipendente.

La governance di Dispensa Emilia prevede i seguenti organi: Consiglio di Amministrazione e Collegio Sindacale.

Consiglio di Amministrazione

Dispensa Emilia è amministrata da un Consiglio di Amministrazione investito di ampi poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della Società. L'attuale Consiglio di Amministrazione si compone di 5 Amministratori, qui di seguito indicati, che si incontrano almeno una volta al trimestre per discutere su questioni inerenti alla gestione aziendale.

ALFIERO FUCELLI	<i>Presidente</i>
ALESSANDRO EVERARDO MARIA MEDI	<i>Amministratore Delegato</i>
ALESSANDRO FOGO	<i>Amministratore</i>
UGO VITTONI	<i>Amministratore</i>
ANDREA ROSA	<i>Amministratore</i>
ELENA SPREAFICO	<i>Amministratore</i>

Alcuni dei membri del Consiglio di amministrazione fanno parte del Comitato ambientale, sociale e di governance (ESG), descritto in seguito, che si riunisce su base trimestrale per discutere e monitorare la performance ESG.

<i>ALESSANDRO MARIA MEDI</i>	<i>Presidente</i>
<i>ANDREA ROSA</i>	<i>Operations Director</i>
<i>MARIANNA MARTINELLI</i>	<i>HR Manager</i>
<i>MASSIMILIANO CERESINI</i>	<i>Marketing & Communication Manager</i>
<i>LUCA ZANIBONI</i>	<i>Technical Manager</i>
<i>LEONARDO MORI</i>	<i>CFO</i>

4.2 Etica del lavoro

Dispensa Emilia mette in atto pratiche aziendali che sono sia etiche che sostenibili. La presenza di una visione aziendale ben definita è accompagnata dai seguenti quattro valori guida dell'azienda, comunicati ai portatori di interessi, sia interni che esterni, sul sito web di Dispensa Emilia:



Ciò che rende Dispensa Emilia unica e speciale è la vicinanza e il suo legame sia con il territorio, da cui ha origine la visione aziendale, sia con la tradizione che le nonne hanno tramandato di generazione in generazione, creando un patrimonio culinario unico al mondo.



Il personale di Dispensa Emilia riserva ai propri clienti un'accoglienza calorosa, rendendo l'esperienza alla Dispensa analoga a quella di un pranzo in un ambiente familiare.



Il menù di Dispensa Emilia non contiene una scelta illimitata, al contrario, la filosofia dell'azienda è quella di proporre pochi piatti, dove alta qualità e sapori eccellenti sono garantiti.



Dispensa Emilia intende mantenere l'autenticità dei sapori che caratterizzano la cucina emiliana, lasciando che gli ingredienti siano i protagonisti: vengono selezionate solo le migliori materie prime, privilegiando prodotti sostenibili, provenienti da una filiera controllata.

Il Manifesto (Vision) e i valori sono tradotti in un insieme di regolamenti e politiche aziendali, redatti per ciascuna dei tre rami di attività (sede centrale, ristoranti e sito di produzione).

I VALORI AZIENDALI

Dispensa Emilia fonda la sua essenza su alcuni valori iconici che costituiscono l'identità della società e di tutte le politiche aziendali da essa adottate, nonché la base per orientare lo sviluppo futuro.

- **PERSONE E PASSIONE**

La competitività della nostra azienda nasce e si sviluppa grazie alla sua componente umana. È la persona, da sola o in team, a rendere vincente l'organizzazione, applicando il proprio sistema valoriale, la passione e l'impegno, le proprie competenze e ambizioni.

- **ENTUSIASMO E FIDUCIA**

Inclusive, le nostre persone hanno sempre un'attitudine positiva: accolgono le sfide con entusiasmo e credono nell'apprendimento continuo. Amano collaborare perché sanno che la squadra crea valore, offrendo supporto reciproco e stimolando soluzioni più creative perché multidisciplinari.

- **INNOVAZIONE E CORAGGIO**

Crediamo nell'innovazione come processo fondamentale per l'evoluzione della nostra organizzazione che si impegna così ogni giorno ad essere sempre più vicina alle esigenze dei nostri clienti. Con dinamismo e voglia di mettersi in gioco affrontiamo le sfide che un mercato in continua evoluzione ci pone.

- **ECCELLENZA**

In Dispensa Emilia la ricerca instancabile dell'eccellenza e del «far bene» rappresentano la stella polare che guida le nostre attività e si traduce in cura del prodotto, massima attenzione verso i nostri clienti e dedizione al benessere dei nostri dipendenti.

Dispensa Emilia ha adottato e approvato con delibera del Consiglio di Amministrazione del 24 Marzo 2022 il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 comprensivo di un Codice Etico e di un sistema di segnalazione (whistleblowing) quale strumento di prevenzione dei reati che potrebbero determinare la responsabilità della Società, qualora gli stessi siano commessi nell'interesse o a vantaggio della stessa.

A seguito di questa adozione la Società ha migliorato la propria governance e sistema di compliance alla normativa vigente e nell'interesse di tutti gli stakeholder.

Il Codice Etico rappresenta un patto tra Dispensa Emilia e i suoi interlocutori interni ed esterni: è costruito sulla missione e sulla visione dell'azienda con l'obiettivo di diffonderli generando valore attraverso l'applicazione quotidiana.

4.3 Il nostro supporto alla Comunità locale



Le comunità in cui operiamo sono parte della nostra storia e del nostro successo e per questo ci impegniamo a sostenerle con attività di vario genere. Nel 2022 il nostro impegno si è concretizzato nel supporto a realtà sportive locali che condividono con noi non solo le radici territoriali, ma anche valori quali passione e spirito di squadra:



tra queste la squadra Modena Volley a cui abbiamo rinnovato la sponsorizzazione per l'anno 2022/2023 per l'associazione sportiva Anderlini Volley che raccoglie centinaia di tesserati su tutto il territorio modenese con l'obiettivo di educare le varie generazioni ai valori positivi dello sport. Inoltre, è stata supportata la squadra di calcio Modena FC e la squadra giovanile Mo.Ba. - Modena Basket.

5. PERSONE

Principali obiettivi, iniziative e traguardi



5.1 I nostri dipendenti

Dispensa Emilia attualmente impiega 648 persone, tutte come dipendenti².

La composizione dell'organico della Società negli ultimi 3 anni è dettagliata nella seguente tabella per sesso, tipo di contratto e categoria. Si precisa che tutti i dipendenti rientrano nel contratto collettivo italiano.

Dati dipendenti	Unità di misura	2020	2021	2022
Numero di dipendenti	numero	348	563	648*
<i>di cui donne</i>	numero	235	374	427
<i>di cui uomini</i>	numero	113	189	221

*Il numero di dipendenti indicati nella tabella sottostante come "numero" corrisponde a 450 FTE.

Dati dipendenti	Unità di misura	2020	2021	2022
Numero di contratti a tempo indeterminato	<i>numero</i>	332	473	581
<i>di cui donne</i>	<i>numero</i>	226	316	393
<i>di cui uomini</i>	<i>numero</i>	106	157	188

Dati dipendenti	Unità di misura	2020	2021	2022
Numero di contratti a tempo pieno	<i>numero</i>	85	119	127
<i>di cui donne</i>	<i>numero</i>	53	64	75
<i>di cui uomini</i>	<i>numero</i>	32	55	52

Il rispetto della diversità è un valore fondamentale per Dispensa Emilia, sostenuto anche dalla visione aziendale e dal suo codice di condotta: in particolare, Dispensa Emilia non tollera comportamenti ingiuriosi, discriminatori o diffamatori tra i lavoratori, né alcun tipo di molestia.

Dispensa Emilia persegue obiettivi di uguaglianza e di pari opportunità, respingendo ogni forma di discriminazione sul luogo di lavoro – basata su genere, età, disabilità, etnia, religione, orientamento sessuale – e promuovendo una cultura aziendale basata sul rispetto dell'individuo e la collaborazione delle diversità.

² Dipendente: si riferisce a un individuo che ha un rapporto di lavoro diretto con la società, secondo la normativa nazionale o la sua applicazione.

5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti

La salute e la sicurezza sul lavoro (H&S) è un tema fondamentale per Dispensa Emilia: garantire ai dipendenti un ambiente di lavoro confortevole e sicuro contribuisce al loro impegno e alla loro motivazione e quindi influenza la qualità del servizio offerto ai nostri clienti.

Dispensa Emilia si prodiga nella diffusione e nel consolidamento della cultura della sicurezza che sviluppi una consapevolezza dei rischi e che promuova comportamenti responsabili da parte di tutte le sue risorse.

In particolare, l'azienda si impegna a:

- effettuare una valutazione dei rischi afferenti lo svolgimento delle attività, adottando i necessari presidi volti a eliminarli ovvero mitigarli, riducendo quanto possibile i rischi alla fonte;
- informare i lavoratori in merito ai rischi afferenti alle mansioni agli stessi attribuite, provvedendo a dispensare adeguata formazione in merito, differenziata in virtù della tipologia di attività: attività produttive, attività nei ristoranti e attività d'ufficio;
- tutelare la salute dei lavoratori, fisica e psichica;
- favorire la realizzazione di un ambiente di lavoro inclusivo e meritocratico, nel quale siano valorizzate le potenzialità di ciascun dipendente;
- favorire il raggiungimento del work-life balance.

Dispensa Emilia provvede alla formazione in materia di Salute e Sicurezza (H&S) per tutti i suoi dipendenti. Per comprendere la causa principale degli infortuni sul lavoro e ridurre il loro verificarsi, la Società tiene traccia delle statistiche H&S dei dipendenti e mette in atto iniziative volte a rafforzare la cultura H&S all'interno dell'azienda. Le iniziative attuate da Dispensa Emilia per ridurre il tasso di infortuni registrabili includono, ad esempio, la formazione H&S fornita ai dipendenti (2.595 ore nel 2022).

Formazione H&S	Unità di misura	2020	2021	2022
Ore totali di formazione H&S offerta ai dipendenti	ore	3.600	1.422	2.595

Nella tabella che segue sono riportati i dati H&S registrati nel triennio 2020 - 2022:

Dati dipendenti	Unità di misura	2020	2021	2022
Numero di infortuni sul lavoro	n/anno	31	34	44
di cui infortunati con invalidità per oltre 3 giorni consecutivi	n/anno	14	1	13
'di cui infortunati con invalidità per oltre 7 giorni consecutivi	n/anno	17	9	31
di cui infortuni gravi sul lavoro (esclusi gli incidenti mortali)	n/anno	-	-	-

⁴ Per ulteriori dettagli sul metodo di calcolo dei dati vedere il capitolo 8 *Annotazioni Metodologiche*

5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione

Il successo di Dispensa Emilia e la soddisfazione dei clienti sono profondamente connessi alla capacità dei dipendenti di svolgere i loro compiti quotidiani secondo gli standard di qualità previsti, e anche oltre. Come tale, ci impegniamo a fornire ai collaboratori le competenze e la preparazione necessarie per eccellere nelle loro funzioni e a sostenere il loro sviluppo professionale.

Tutti i membri dello staff sono oggetto di formazione costante, a partire dal processo di reclutamento: i nuovi arrivati sono sottoposti a un periodo di tutoraggio da parte di colleghi più esperti, il cui compito è quello di seguirli nelle prime settimane di lavoro in Dispensa Emilia. Inoltre, sono previsti la formazione sul posto per i ruoli operativi e i programmi di aggiornamento professionale per i dipendenti che desiderano ottenere un nuovo ruolo all'interno dell'azienda.

Dati sulla formazione	Unità di misura	2020	2021	2022
Ore totali di formazione offerta ai dipendenti (compreso H&S)	ore/anno	10.430	19.784	60.698
Media delle ore totali di formazione offerta ai dipendenti (compreso H&S)	ore/dipendente	30,1	26,0	94,0

La promozione della formazione non si limita all'azienda: dal 2019 Dispensa Emilia ha costruito una collaborazione con gli Istituti Alberghieri del territorio organizzando il Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro, un periodo di tirocinio per gli studenti che desiderano fare un'esperienza diretta nel loro campo di studi. In questo periodo, Dispensa Emilia accompagna i giovani studenti in tutte le dinamiche aziendali, fornendo loro formazione e tutoraggio nell'intento di affiancarli nel loro futuro orientamento professionale. Questa iniziativa rappresenta anche un'importante opportunità per l'azienda di attrarre nuovi talenti e di rafforzare il senso di squadra tra i dipendenti più esperti e i nuovi arrivati. Creando un ambiente di lavoro entusiasmante Dispensa Emilia intende far sentire i dipendenti parte di una famiglia in crescita.

**Perchè la famiglia Dispensa Emilia
È COSÌ SPECIALE?**

SCHIETTI E DRITTI AL PUNTO	FRIZZANTI E RESPONSABILI	APPASSIONATI FINO ALL'ULTIMO	POSSIAMO SEMPRE FARE DI PIÙ	IN SQUADRA FACCIAMO LA DIFFERENZA
Sinceri e onesti, crediamo nelle persone e nella fiducia reciproca	Ogni nostra scelta si riflette sul gruppo, per questo amiamo confrontarci	Quello che ci muove è l'amore per la buona cucina e lo vedi in ogni piatto	Non ci fermiamo mai, migliorare, migliorare e ancora migliorare	Ognuno di noi è importante, ma insieme possiamo essere unici



Nel 2022 sono proseguite le iniziative messe in atto nel 2020 volte a promuovere l'attrazione dei talenti: nella sezione carriere del sito aziendale, oltre all'elenco delle posizioni aperte per entrare a far parte del team, sono stati realizzati video che mostrano una giornata tipo di lavoro in azienda. Per dare un'idea delle attività e delle responsabilità dei dipendenti, sono state intervistate le persone che ricoprono i tre ruoli chiave del team: lo Store Manager, l'Assistente Store Manager e l'Operatore. La crescita interna, resa possibile grazie alla formazione e al continuo processo di feedback, sono principi cardine per la gestione delle persone di Dispensa Emilia.

Dispensa Emilia sostiene inoltre l'impegno dei dipendenti che lavorano nei ristoranti (Store Manager, Assistant Store Manager e Operatori) attuando un sistema di incentivi basato sul raggiungimento di obiettivi di fatturato e di performance individuale.

Gli incentivi monetari sono assegnati su base trimestrale e sono frutto della combinazione di diversi indicatori di performance, tra cui il budget delle vendite del ristorante e la verifica del Mystery Client, in cui un revisore esterno valuta l'esperienza complessiva del cliente a Dispensa Emilia.

L'impegno e la motivazione dei dipendenti sono migliorati anche grazie alla disponibilità di un piano di previdenza sociale che copre la maggior parte dei dipendenti.

Piano di previdenza sociale di Dispensa Emilia

Il Piano di previdenza sociale è rivolto a tutti i dipendenti che non abbiano superato il limite giornaliero di assenze (diverso a seconda dei ruoli), che non abbiano ricevuto alcuna misura disciplinare e che non abbiano già dato le dimissioni al termine del periodo di maturazione (cioè il periodo di tempo in cui un dipendente deve lavorare per un datore di lavoro per poter accedere al credito previdenziale: in Dispensa Emilia questo copre l'intero anno - dal 01/01 al 31/12). I bonus sono spendibili sulla piattaforma digitale *Easy Welfare* e i dipendenti abilitati possono selezionare beni o servizi dal catalogo disponibile. Sono previsti due tipi di servizi che i dipendenti possono selezionare: rimborso o acquisto. Nel primo caso, il dipendente può richiedere il rimborso delle spese di natura personale, come gli interessi del mutuo, le tasse scolastiche (di tutti i livelli, dalla scuola primaria all'università), i campi estivi e i libri di testo. Selezionando un bene o un servizio acquistabile, i dipendenti possono scegliere tra cofanetti regalo, esperienze sportive e di benessere, buoni viaggio, corsi di formazione o carte prepagate da utilizzare per lo shopping online.

6. SOSTENIBILITÀ DEI PRODOTTI

Principali obiettivi, iniziative e traguardi

Servire cibo tradizionale, preparato con materie prime di qualità, gustose e sostenibili



Il benessere e la soddisfazione del cliente sono una priorità per Dispensa Emilia.

L'azienda ha come primario obiettivo quello di offrire ai propri clienti piatti tradizionali, preparati con materie prime di qualità, ricette pulite, gustose e sostenibili, frutto di un processo di produzione innovativo e nel rispetto di standard di eccellenza.

Ingredienti e fornitori sono scelti con cautela; i prodotti freschi provengono per la maggior parte da fornitori locali – che sono in possesso di certificazioni come il Global Gap (standard per le buone pratiche agricole) – al fine di accorciare la filiera di approvvigionamento e rifornire i locali in modo rapido e senza interruzioni.

Le attività all'interno dei ristoranti e dell'unità produttiva sono svolte nel rispetto alle procedure descritte all'interno del manuale HACCP e la qualità degli alimenti e delle bevande è controllata periodicamente, mediante test di laboratorio e audit sul punto vendita.

Qualche punto saliente del nostro menù



Tigella

La tigella (o crescentina) è di fatto un disco di pane originario degli Appennini emiliani, da farcire a piacimento. L'impasto della nostra tigella è realizzato da un prezioso mix di farine integrali nella nostra unità produttiva, utilizzando solo pochi ingredienti e successivamente distribuita a tutti i ristoranti. Non viene utilizzato alcun imballo monouso.

Per le farciture utilizziamo salumi del territorio. Certificati secondo standard di qualità del prodotto quali il prosciutto crudo di Parma a denominazione di origine protetta (DOP).

Verdure e altri prodotti freschi provengono da fornitori locali in possesso di certificazioni come il Global Gap (standard per le buone pratiche agricole), ISO 14001 e 45001 (sistemi di gestione ambientale, della salute e della sicurezza).



Pasta

Fatta a mano da un fornitore locale in Emilia Romagna. La gamma comprende pasta lunga e corta, dalle classiche tagliatelle alla gramigna, tutte condite con sughi preparati in-house nella nostra unità produttiva.

Il vino Lambrusco

Il nostro Lambrusco è ottenuto da uve coltivate in Emilia Romagna. I vini Lambrusco sono **certificati secondo gli standard di qualità del prodotto** come la Denominazione di Origine Controllata (DOC).



6.1 Filiera responsabile

Nel 2022 si è rafforzato l'impegno di Dispensa Emilia per realizzare una filiera responsabile, garantendo prodotti di alta qualità e fornendo sempre prodotti freschi e genuini.

Dispensa Emilia inoltre costruisce con i propri fornitori di materie prime strategiche, una partnership commerciale fondata su dialogo, trasparenza e rispetto, cercando di stabilire rapporti di reciproca equità.

Nel 2022 Dispensa Emilia ha acquistato il 94% dei suoi prodotti da fornitori locali (Emilia Romagna e Veneto) e il restante 6% in altre regioni italiane. Questo dato testimonia il nostro sostegno all'economia nazionale, con oltre la metà della nostra spesa totale relativa a fornitori localizzati in Emilia Romagna, la regione che rappresenta la nostra identità aziendale.

I fornitori principali dell'azienda forniscono latticini, carne, verdura e prodotti a base di pasta.

6.2 Qualità, trasparenza e innovazione

Dispensa Emilia monitora costantemente la qualità dei propri prodotti, anche grazie al feedback dei propri clienti e si adopera per il continuo miglioramento della propria offerta.

Le attività all'interno dei ristoranti e dell'unità produttiva sono svolte nel rispetto delle procedure descritte all'interno del manuale HACCP ((Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) e la qualità degli alimenti e delle bevande è controllata periodicamente, mediante test di laboratorio e audit sul punto vendita.

Nel periodo in esame non sono state comminate sanzioni all'azienda in relazione alla qualità e alla sicurezza dei prodotti.

Controllo interno (Qualità e sicurezza degli alimenti)	Unità di misura	2021	2022
Numero totale verifiche da laboratorio esterno	no/anno/punto vendita	28	32



Verso una etichetta pulita e sostenibile

Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti, l'azienda fornisce informazioni sugli ingredienti e la loro provenienza, i metodi di conservazione e lo smaltimento degli imballaggi in linea con le normative applicabili (regolamento UE n. 1169/2011 per l'etichettatura degli alimenti e regolamento UE 2018/775 che specifica le regole per indicare il paese di origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento). In particolare, uno dei nostri obiettivi è quello di rendere le nostre etichette più pulite, riducendo al minimo il numero di additivi nei nostri prodotti. In quest'area stiamo attualmente lavorando allo sviluppo di una nuova ricetta per un brodo vegetale privo di additivi come il glutammato monosodico, l'inosinato disodico e il guanilato disodico. Oggi Dispensa Emilia offre tre prodotti, realizzati internamente, con etichetta pulita: le tigelle, il gnocco fritto e il ragù. Le ricette si basano su pochi e semplici ingredienti privi di conservanti e additivi. La Società prevede di internalizzare la produzione di ulteriori beni, al fine di accorciare la filiera e avere il pieno controllo sulla qualità dei prodotti offerti ai propri clienti.

Dispensa Emilia sta attualmente lavorando allo sviluppo di una nuova etichetta di sostenibilità per i suoi imballaggi, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda a incentivare il corretto metodo di smaltimento del materiale.

6.3 Benessere e soddisfazione del cliente

La nostra clientela continua a crescere: negli anni il numero di persone che hanno scelto Dispensa Emilia per un buon pranzo, un aperitivo o una cena è progressivamente aumentato. Per questo Dispensa Emilia punta a instaurare con i propri clienti un rapporto forte e duraturo, basato sulla fiducia e sull'attenzione al loro benessere.

Un menù per tutti, sano e gustoso

Il benessere dei nostri clienti è molto importante per noi. Ecco perché vogliamo farli sentire a casa nei nostri ristoranti, offrendo un menù in linea con le loro abitudini alimentari. Nel 2022 abbiamo inserito nuovi piatti, mantenendo e valorizzando anche l'offerta vegetariana affinché ogni persona possa trovare in Dispensa un piatto sano e gustoso.

Attualmente l'azienda sta lavorando su nuove proposte da inserire nel menù per soddisfare le variegate richieste ed esigenze alimentari dei clienti. Uno dei prodotti pronto ad essere testato è la tigella senza glutine, adatta al mondo della celiachia e delle intolleranze alimentari. Altre aree di sviluppo saranno sempre inerenti al mondo delle intolleranze alimentari (esempio: vegane e senza latte). Il menu vedrà invece aumentare i piatti stagionali per offrire ai clienti affezionati varietà e alternative specifiche di quel periodo dell'anno.

Per garantire un trattamento equo dei suoi ospiti e migliorare la loro esperienza nei ristoranti, Dispensa Emilia ha lanciato la propria applicazione mobile, che viene costantemente aggiornata e migliorata con nuove funzioni.



L'attenzione continua al miglioramento della customer experience ci porta a rivedere costantemente la nostra app con cui è possibile:

- ✓ ordinare e pagare tramite smartphone saltando la fila in cassa
- ✓ accumulare punti ad ogni pasto effettuato
- ✓ accedere a golose **promozioni** e godere di **esclusivi privilegi** come quello di poter personalizzare la propria tigella
- ✓ prenotare l'**asporto** all'orario desiderato per poi passare a ritirarlo al ristorante, **senza scendere dall'auto**

Le funzioni dell'App permettono a Dispensa Emilia di avere un canale di comunicazione aperto e diretto con i propri clienti, permettendo loro di fornire un riscontro sulla loro esperienza nel ristorante. Le opinioni dei clienti sono di fondamentale importanza per migliorare il menù di Dispensa Emilia e garantire un servizio efficiente e di qualità costante. Il coinvolgimento dei clienti più fedeli è una delle caratteristiche del brand: per migliorare i piatti e lavorare alle ricette alcuni utenti dell'App vengono invitati, in contesti riservati, ad assaggiare le proposte ed esprimere il loro parere.



Garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati del cliente raccolti tramite la App rappresenta una priorità per Dispensa Emilia e come tale non condividiamo alcun dato con parti terze a scopo di marketing o pubblicitario senza il previo consenso da parte del cliente, evitando qualsiasi tipo di *mirroring* sulle reti social. Ogni qualvolta un cliente scarica l'App di Dispensa Emilia, vengono richieste tre diverse autorizzazioni e ognuna di esse può essere modificata o revocata in qualsiasi momento dal cliente, garantendo un controllo completo sulla riservatezza.

Con il supporto di un consulente esterno per il regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR), le politiche relative alla privacy e alla sicurezza dei dati vengono definite e aggiornate periodicamente per conformarsi alla legge e vengono inoltre aggiornati i sistemi di gestione dei dati. In linea con l'articolo 5 del GDPR, abbiamo sviluppato una procedura per gestire gli eventi di violazione dei dati. **Durante il periodo di riferimento non sono stati segnalati reclami comprovati relativi a violazioni della privacy dei clienti.**

7. AMBIENTE

Principali obiettivi, iniziative e traguardi

“Amiamo il nostro territorio, e non solo a tavola: la salvaguardia dell’ambiente è un argomento che ci sta molto a cuore. Per questo Dispensa Emilia si impegna a prendere ogni giorno scelte sostenibili.”

Promuovere pratiche sostenibili nelle nostre attività e nei nostri ristoranti per ridurre l’impatto ambientale di Dispensa Emilia



7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale

Nell'ambito della propria strategia di sostenibilità, Dispensa Emilia si focalizza sul miglioramento della propria efficienza energetica e sulla riduzione del proprio impatto ambientale. Per definire obiettivi quantitativi e dare priorità agli sforzi, l'azienda ha iniziato a monitorare i propri consumi energetici ed ha intrapreso un'analisi dell'impronta di carbonio (Carbon Footprint Inventory), misurando le proprie emissioni di gas a effetto serra (GHG) generate nella sede centrale, nel sito di produzione di Modena e nei propri ristoranti, in funzione dei perimetri aziendali (32 ristoranti nel 2022). Per ulteriori dettagli sui perimetri aziendali considerati nel calcolo dei consumi energetici e delle emissioni di gas a effetto serra, si rimanda al capitolo 8. *Nota metodologica.*

Gran parte del consumo energetico aziendale è associato all'energia elettrica. Nel 2022 il consumo totale di elettricità è stato di 4.990.853 Kwh (+54% rispetto al 2021). Il 34% del consumo elettrico è coperto da fonti di energia rinnovabili di cui l'1,3% deriva dall'utilizzo di pannelli solari di Dispensa Emilia installati sul tetto del ristorante situato a Bologna.

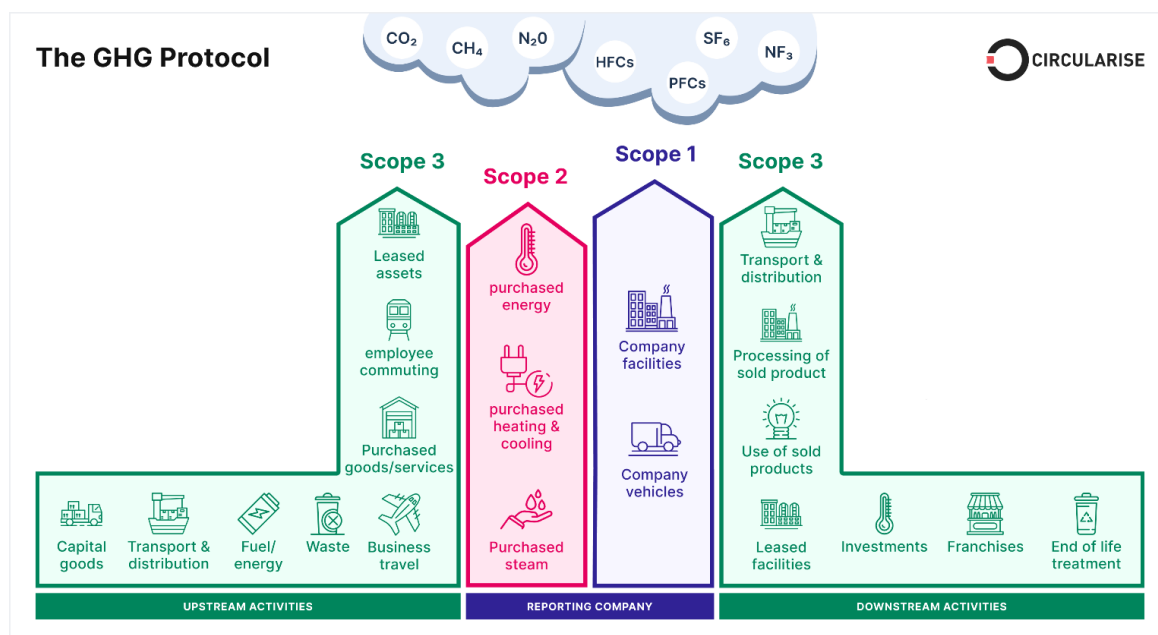
I consumi dell'anno 2022 risultano essere più alti rispetto all'anno precedente per effetto di quattro nuove aperture e per il fatto che nel 2021 i ristoranti non operavano con continuità a causa della pandemia Covid-19.

A differenza degli esercizi precedenti, nel 2022 Dispensa Emilia non ha acquistato i Certificati di Garanzia d'Origine, di conseguenza, l'energia prodotta da fonti rinnovabili risulta percentualmente più bassa.

Consumo elettrico	Unità di misura	2020	2021	2022
Consumo totale di elettricità	kWh/anno	1.790.701	3.231.711	4.990.853
-di cui energia rinnovabile (%)	%	74	77	34
-di cui energia rinnovabile (valore assoluto)	kWh/anno	1.319.000	2.481.410	1.711.410
di cui autoprodotta (da pannelli solari)	kWh/anno	22.000	22.000	22.000

Dispensa Emilia ha calcolato la propria impronta di carbonio con l'obiettivo di quantificare le emissioni di gas a effetto serra (GHG), dando priorità alle azioni di riduzione delle emissioni.

L'impronta di carbonio totale della Società è stata calcolata utilizzando il Greenhouse Gas Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard, pubblicato dal World Resource Institute (WRI - Istituto mondiale delle risorse).



I risultati dell'Analisi dell'impronta di carbonio, divisi per ambito, sono indicati nella tabella seguente. Per ulteriori dettagli sulla metodologia di calcolo dell'impronta di carbonio della Società, si rimanda al capitolo 8. Nota metodologica.

Emissioni di GHG	Unità di misura	2021	2022
Ambito 1, Emissioni di GHG	tCO ₂ e/anno	172,02	116,31
Emissioni GHG, Ambito 2 (su base locale)	tCO ₂ e/anno	851,23	1297,62
Emissioni GHG, Ambito 2 (sulla base del mercato)	tCO ₂ e/anno	203,42	2278,67

Le emissioni relative all'Ambito 1 derivano dal consumo di carburante dei veicoli aziendali, mentre le emissioni dell'Ambito 2 sono associate all'acquisto di elettricità.

Visti i risultati ottenuti dall'analisi dell'Impronta di carbonio, abbiamo concentrato i nostri sforzi sulla riduzione del nostro impatto ambientale, intraprendendo le seguenti iniziative:



Efficienza energetica



Ottimizzazione della logistica



Elettricità di provenienza responsabile

Tutte le lampadine dei Ristoranti Dispensa Emilia sono state acquistate a LED e gli apparecchi elettrici utilizzati per cucinare o per altre operazioni sono costantemente innovati e migliorati, con un occhio alla riduzione dei consumi energetici.

La logistica di Dispensa Emilia è sostenuta da un fornitore di logistica terzo o quarto che gestisce la distribuzione dei prodotti a tutti i ristoranti Dispensa Emilia, con l'obiettivo di ottimizzare le emissioni di gas a effetto serra correlate alla logistica.

L'1% dell'elettricità è generato dai pannelli solari aziendali.

⁶ Su base locale: metodo di calcolo delle emissioni GHG, Ambito 2, che riflette l'intensità media delle emissioni delle reti su cui si verifica il consumo energetico (utilizzando per lo più dati sul fattore di emissione medio della rete).

Lo status di neutralità climatica di Dispensa Emilia è ottenuto compensando le emissioni di carbonio con crediti di carbonio di qualità, basati sulla natura e provenienti da progetti a impatto positivo. Ogni credito è certificato secondo gli standard internazionali e corrisponde alla riduzione (o eliminazione) di una tonnellata di CO2 equivalente. In particolare, i due progetti da cui il Gruppo ha acquistato i crediti sono il "Guatemalan conservation coast" e il "Great bear forest carbon".

Per coprire le emissioni Scope 1&2 del 2022 (**2395 tCO2e**) sono stati attribuiti i seguenti crediti di carbonio:
 - **1135 crediti** rimossi attraverso il Great Bear Blue Carbon Project
 - **1260 crediti** rimossi attraverso il Guatemalan Conservation Coast Project

Progetto per la conservazione della costa guatemalteca

TERRENO: oltre 59.941 ettari tutelati

UBICAZIONE: costa caraibica guatemalteca, Izabal regione, Guatemala

EMISSIONI¹: C. 22 milioni di tCO2e evitate

STANDARD²: VCS-CCB, Gold Level per la biodiversità

COMUNITÀ: oltre 100 locali e indigeni comunità e c. 3.250 famiglie

ZONA CLIMATICA: Foresta pluviale tropicale (AF)

SPECIE: 30 Alto valore di conservazione e oltre 400 uccelli

SDGs³: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 17

La costa caraibica guatemalteca forma parte di diversi corridoi biologici mesoamericani, un'area che funge da terreno naturale ponte dal Sud al Nord America ed è sede di un'incredibile percentuale di specie di uccelli conosciute al mondo (7-10%). Il progetto è nella regione di Izabal e abbraccia tutta la costa caraibica del Guatemala, con il nord confine che confina con il Belize e il confine meridionale che confina con Honduras. Una tendenza lungo la costa guatemalteca di conservazione ha aumentato la deforestazione, il degrado e la frammentazione coincidente con l'espansione dell'agricoltura industriale, come l'olio di palma, e il movimento degli agricoltori di sussistenza e allevatori di bestiame più in profondità nelle aree boschive, comprese le aree protette. Di conseguenza, ha perso il 65% della sua copertura forestale originaria. Questo è uno dei più alti tassi di deforestazione globale nell'ultima decade.



Il progetto "Guatemalan Conservation Coast" si occupa della tutela delle foreste presenti nella regione, affrontando fattori quali la deforestazione attraverso un'efficace applicazione della legge, la pianificazione dell'uso del territorio, l'educazione, le opportunità economiche e le iniziative agroforestali sostenibili. Durante i 30 anni di vita del progetto, saranno evitati quasi 22 milioni di tCO2e. Anche la biodiversità ne trarrà importanti benefici. Più di 400 specie di uccelli sono state documentate nell'area del progetto e 120 specie dipendono dal corridoio creato a supporto delle loro migrazioni.



Fonte: [The Guatemalan Conservation Coast Project - Ecosphere+](#)

Progetto Great Bear Blue Carbon

TERRENO: Zona costiera della costa pacifica canadese

LUOGO: Great Bear Rainforest, Columbia Britannica, Canada

STANDARD¹: Offset forestale della Columbia Britannica Protocollo v1.0

COMUNITÀ: Prime Nazioni

ZONA CLIMATICA: Cfb oceanica (Clima oceanico temperato o clima subtropicale degli altipiani)

SPECIE: Anguilla azzurra e costiera arbusto

SDG²: 3, 4, 5, 6, 8, 10, 13, 14, 15 e 17.

Carbonio blu, ecosistemi che possono rimuovere dieci volte più CO₂ per ettaro dall'atmosfera che le foreste, è il nome dato al carbonio immagazzinato nelle zone umide di marea, che include foreste influenzate dalle maree, mangrovie, paludi di marea e alghe prate, all'interno del suolo, biomassa vivente e pozze di carbonio da biomasse non viventi. Le zone umide immagazzinano principalmente carbonio nel suolo, dove esso può rimanere per secoli, per quanto prosciugate e degradate possono essere le zone umide costiere, rilasciano questo carbonio immagazzinato nell'atmosfera. In quanto tale, a livello internazionale, c'è un apprezzamento crescente per questi pozzi di carbonio che forniscono molteplici vantaggi per l'ambiente e società come habitat di pesci e crostacei, uccelli migratori e uccelli acquatici e alcune specie di mammiferi, migliore qualità dell'acqua, turismo e lavoro;



Il secondo progetto è il progetto Great Bear Forest Carbon, un progetto Improved Forest Management (gestione forestale migliorata) nella British Columbia (BC), la provincia più occidentale del Canada. Le attività del progetto prevedono cambiamenti nella legislazione e nella regolamentazione dell'uso del suolo che si traducono in un aumento degli stoccaggi di carbonio convertendo in foreste protette quelle che erano state precedentemente destinate, a discapito dei *coastal wolves*, o approvate per il disboscamento commerciale. Si evitano anche le emissioni causate dalla deforestazione, dalla costruzione di strade e da altre operazioni forestali. Si tratta di un progetto di riferimento per bilanciare il benessere umano e l'integrità ecologica attraverso la finanza del carbonio, ed è il primo progetto riguardante il carbonio in Nord America su un territorio tradizionalmente aborigeno con diritti e titoli non estinti.

7.2 Green Dispensa



Scelte sostenibili in Dispensa

Dispensa Emilia ama il suo territorio, e non solo a tavola: la salvaguardia dell'ambiente è un tema che le sta a cuore. Per questo Dispensa Emilia si impegna quotidianamente nella scelta di materiali naturali per l'arredamento dei suoi ristoranti.

Dispensa Emilia vuole poter comunicare e dimostrare ai clienti il proprio impegno in materia di rispetto dell'ambiente.

Abbiamo rinnovato l'arredamento di Dispensa Emilia nel corso degli anni, stando al passo con i tempi e puntando sulla qualità dei materiali e dei mobili.

Nella scelta dei nostri mobili utilizziamo materiali naturali e sostenibili. Gli interni di Dispensa Emilia sono per lo più in legno - i mobili in plastica sono stati completamente abbandonati. Abbiamo anche sostituito la vecchia pelle dei nostri divani con l'ecopelle (fatta di fibre sintetiche). Preferiamo inoltre reperire i materiali a livello locale. Ad esempio, le nostre ceramiche sono fornite da



Ristorante sito a Casalecchio di Reno ristrutturato nel 2022 nel Centro Commerciale Gran Reno

un'azienda con sede in Emilia Romagna, che rappresenta l'eccellenza italiana in termini di qualità dei materiali e consapevolezza ambientale. La loro scelta dei materiali segue i principi dell'architettura bioecologica, come l'uso di materiali provenienti da fonti rinnovabili e la minimizzazione dell'impatto ambientale durante tutto il ciclo di vita dei prodotti. La Società rispetta inoltre i requisiti del protocollo LEED del Green Building Council.

In ragione del fatto che gran parte dei locali di Dispensa Emilia si trovano all'interno di centri

commerciali, l'azienda è tenuta a conformarsi alle istruzioni standard per l'edilizia ed ha quindi poca voce in capitolo riguardo alla costruzione di un nuovo edificio e alla scelta dei materiali. Nei ristoranti indipendenti, come quello di Bologna, stiamo progressivamente integrando caratteristiche di sostenibilità, per esempio installando pannelli solari sul tetto per produrre la nostra stessa energia.

Raccolta differenziata dei rifiuti

Dispensa Emilia promuove la raccolta differenziata: in cucina separando rifiuti umidi compostabili, carta e cartone, plastica, vetro e alluminio e in sala fornendo contenitori per la raccolta differenziata anche ai clienti.



In relazione al periodo di riferimento, non abbiamo a disposizione dati sulla quantità di rifiuti prodotti da Dispensa Emilia, in quanto il servizio di raccolta è gestito dai comuni in cui si trova ogni ristorante. Tuttavia, sia in cucina che nelle sale da pranzo, l'azienda ha introdotto l'uso di contenitori per la raccolta differenziata secondo le seguenti categorie: carta, plastica, vetro e alluminio. Il prossimo passo sarà l'implementazione di un metodo per quantificare la nostra produzione di rifiuti, come presentato nel riquadro sottostante.

Produzione di rifiuti: sviluppo e monitoraggio

Dispensa Emilia nel 2022 ha iniziato a sviluppare uno strumento per analizzare, monitorare e quantificare i rifiuti per tipologia, generati nel Sito Produttivo ed Uffici di Modena e intende introdurre nei prossimi anni lo stesso modello nei ristoranti (in cucina e in sala) e dal servizio di asporto. Il progetto, attualmente in fase di sviluppo, prevede di stilare un inventario dei consumi di materiali riciclabili all'interno di ogni punto vendita per capire quale rappresenti la principale fonte di rifiuti e individuare azioni di miglioramento. Gli operatori dei ristoranti saranno incaricati di pesare i rifiuti divisi per categoria, mentre l'ufficio tecnico sarà responsabile della raccolta e dell'analisi dei dati. Una volta effettuata la quantificazione dei rifiuti divisi per tipologia, l'obiettivo è poi quello di definire gli obiettivi di miglioramento e le azioni per raggiungere gli obiettivi di riduzione.

7.3 Il nostro approccio agli imballaggi



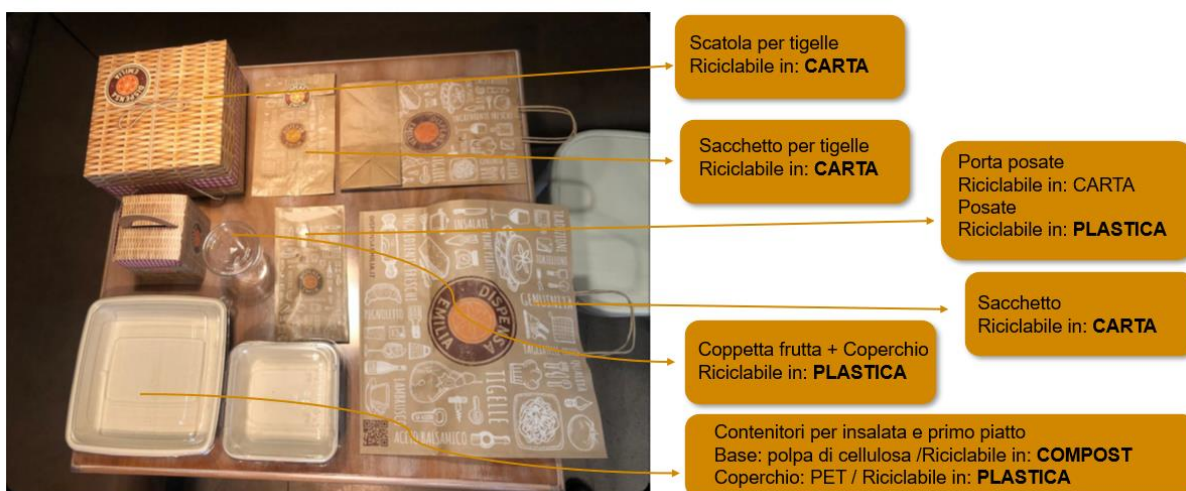
Materiali compostabili e riciclabili

Dispensa Emilia ha a cuore l'ambiente, ed è per questo che utilizza materiali riciclabili e compostabili al 100% nel Take Away, Delivery e in bottega, compresi contenitori biodegradabili e in cellulosa e materiali di consumo riciclati.

Poiché il servizio d'asporto è una parte significativa della nostra attività, la scelta del packaging è una delle principali sfide di sostenibilità che stiamo affrontando attualmente. D'altra parte, questo rappresenta anche un'opportunità per Dispensa Emilia di dimostrare il proprio impegno verso la protezione dell'ambiente e l'economia circolare, e diventare un leader nel settore dell'ospitalità. Abbiamo fissato obiettivi ambiziosi per quanto riguarda gli imballaggi, tra cui il passaggio a imballaggi riutilizzabili, compostabili o riciclabili al 100%, sia per il l'asporto che per il consumo in loco. Nel 2020 abbiamo raggiunto con successo questo obiettivo per la parte da asporto dell'attività.

Ad esempio, attualmente utilizziamo bottiglie d'acqua in plastica monouso (PET riciclabile al 100%). Attualmente stiamo studiando alternative a minore impatto ambientale, ad esempio sostituendo la bottiglia in plastica PET con bottiglie in plastica HDPE (High Density Polyethylene).

L'imballaggio per l'asporto



I vassoi di carta, plastica e cellulosa sono i materiali usa e getta prevalenti, che vengono differenziati secondo le regole sui rifiuti del comune dove opera il locale.

Al ristorante



Cestino e tovagliolo per
tigelle
Riciclabile in: **CARTA**



Sacchetto per tigelle
Riciclabile in: **CARTA**



Tovaglietta in carta riciclata,
stampata con inchiostro alimentare
Riciclabile in: **CARTA**

Consegna senza imballaggi

Per ridurre al minimo i rifiuti prodotti all'interno della Cucina di Modena, l'azienda ha messo a punto una soluzione senza imballaggi per consegnare il cibo preparato in laboratorio a tutti i ristoranti di Dispensa Emilia. Gli addetti alla produzione confezionano le tigelle e l'impasto per lo gnocco fritto in cestini riutilizzabili, invece delle normali scatole di cartone. Una volta che i cestini pieni di prodotti freschi sono stati consegnati, vengono lavati, igienizzati e pronti per essere riutilizzati.



8. NOTA METODOLOGICA

Il Rapporto di Sostenibilità 2022 di Dispensa Emilia rappresenta la divulgazione ufficiale degli impegni e delle iniziative di sostenibilità dell'azienda. Il documento è stato redatto seguendo il GRI Sustainability Reporting Standard definito nel 2016 dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "In accordance - Core" che prevede la rendicontazione di almeno un indicatore GRI per ogni argomento importante.

Il presente documento è stato redatto in base ai principi di reporting del GRI per la definizione dei contenuti del rapporto:

- **Inclusività dei portatori di interessi:** il contenuto di questo Rapporto tiene conto delle aspettative dei portatori di interessi interni ed esterni. Anche se per il presente anno di rendicontazione sono stati coinvolti direttamente solo i clienti attraverso un sondaggio, è stata effettuata una revisione dei quadri di rendicontazione riconosciuti a livello internazionale (standard SASB e GRI) e del panorama competitivo.
- **Contesto di sostenibilità:** Le prestazioni di Dispensa Emilia riportate in questo documento sono presentate nel contesto di sostenibilità più ampio del settore.
- **Materialità:** gli argomenti importanti riportati sono stati identificati in base alla loro rilevanza per l'attività e i propri portatori di interessi, seguendo un approccio interno-esterno. Ai portatori di interessi interni è stato chiesto di valutare l'importanza degli argomenti tenendo conto sia dell'attività (finanziaria, operativa, reputazionale), sia della prospettiva dei portatori di interessi esterni. I pareri dei clienti sono stati presi in considerazione attraverso un sondaggio distribuito tramite l'applicazione mobile.
- **Completezza:** il rapporto copre gli aspetti importanti e i rispettivi limiti, che sono sufficienti per rappresentare gli impatti economici, sociali e ambientali più significativi delle attività di Dispensa Emilia, nonché fornire una visione generale delle prestazioni aziendali nel periodo di riferimento.

Tuttavia, per garantire la qualità delle informazioni riportate, sono stati applicati i principi di rendicontazione GRI per la definizione qualitativa del rapporto:

- **Accuratezza:** le informazioni di rendicontazione sono sufficientemente dettagliate per comprendere e valutare le prestazioni di Dispensa Emilia in materia di sostenibilità nel periodo di riferimento.
- **Equilibrio:** i contenuti del presente Rapporto forniscono una visione equilibrata delle prestazioni di Dispensa Emilia nel periodo di riferimento.
- **Chiarezza:** le informazioni sono presentate ai portatori di interessi in modo chiaro e accessibile, usando un linguaggio comprensibile, descrivendo la performance dell'azienda per mezzo di grafici e tabelle e fornendo informazioni aggiuntive che completano i dati quantitativi, ove necessario.
- **Comparabilità:** gli indicatori presentati nel Rapporto sono riportati per il triennio 2020-2022 e corredati di commenti sul loro andamento che permettono un'analisi della performance aziendale nel tempo.
- **Affidabilità:** le informazioni presentate nel rapporto sono state raccolte, analizzate e validate dai proprietari dei dati, con l'assistenza di uno studio di consulenza. I dati economici rispecchiano i dati indicati nella relazione finanziaria.
- **Tempistica:** il Report tiene conto di tutti gli eventi accaduti tra il 31 dicembre 2021 e il 31 dicembre 2022, arco temporale che potrebbe essere significativo per gli stakeholder nella valutazione dell'andamento dell'azienda.

8.1 Analisi di materialità

L'Analisi di materialità è stata condotta combinando il risultato di un'analisi delle tendenze ESG, i risultati del sondaggio tra i clienti, un'analisi di benchmark che confronta i principali concorrenti e pari e i suggerimenti del management. Il sondaggio tra i clienti è stato condotto nel febbraio 2021 mediante l'App Dispensa Emilia: 5.000 intervistati hanno completato il sondaggio. Le domande miravano a monitorare la sensibilità dei clienti verso i temi di sostenibilità mappati nella matrice di materialità e veniva chiesto di valutare su una scala da 1 a 10 l'importanza attribuita a ciascun argomento. I risultati mostrano che i motori principali dei clienti sono i seguenti:

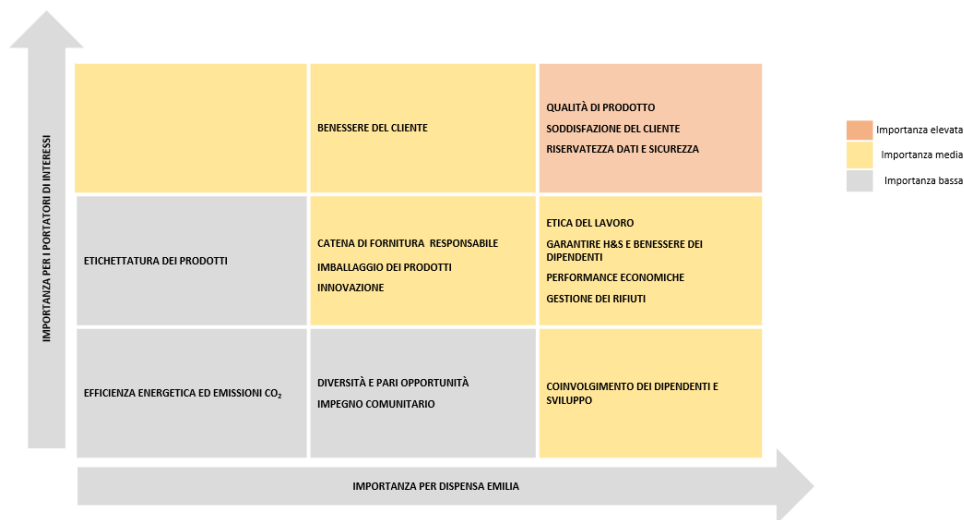
- Garanzia sulla qualità e l'origine degli ingredienti
- Chiara indicazione degli ingredienti, degli allergeni e delle informazioni nutrizionali
- Processo di riciclaggio efficiente all'interno del ristorante.

Sono stati inoltre esaminati gli standard del Sustainability Accounting Standards Board (SASB) per il settore Food&Beverage e gli standard GRI.

Gli argomenti importanti sono stati successivamente selezionati dal management valutandoli in base alla loro importanza per il business da due prospettive:

- La prospettiva dell'azienda (finanziaria, operativa, reputazionale)
- La prospettiva del cliente

Il risultato della valutazione della materialità ha portato alla definizione della matrice di materialità qui di seguito indicata.



8.2 Ambito della rendicontazione

Questo documento contiene una descrizione delle iniziative e delle attività intraprese nel 2022, nonché le tendenze di performance per il biennio 2021-2022. Poiché l'azienda pubblica un Rapporto annuale, gli Indicatori chiave di prestazione (ICP) presentati sono raccolti annualmente.

	 INGREDIENTI	 D.E. ATTIVITA'	 LOGISTICA	 CLIENTI	 FINE VITA
AZIENDA					
Prestazioni economiche		✓			
Etica del lavoro		✓			
Impegno comunitario		✓			
PERSONE					
Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		✓			
Coinvolgimento dei dipendenti e sviluppo		✓			
Diversità e pari opportunità		✓			
SOSTENIBILITA' DEI PRODOTTI					
Qualità di prodotto	✓	✓		✓	
Innovazione		✓		✓	✓
Catena di fornitura responsabile	✓	✓	✓		
Soddisfazione del cliente		✓		✓	
Benessere del cliente	✓	✓		✓	
Riservatezza dati e Sicurezza		✓		✓	
Etichettatura dei prodotti		✓		✓	✓
AMBIENTE					
Efficienza en. ed emissioni CO ₂		✓	✓		✓
Gestione dei rifiuti		✓		✓	✓
Imballaggio dei prodotti	✓	✓			✓

INTERNO



ESTERNO



L'ambito della rendicontazione è in linea con il bilancio della Vaimo SpA. Ogni eccezione è indicata nella tabella sottostante, la quale, come definito dai principi del GRI, identifica il limite dell'impatto di ogni principale argomento lungo tutta la catena del valore di Dispensa Emilia, spiegando se questo è interno o esterno.

8.3 Metodi di calcolo

Di seguito vengono fornite informazioni sui metodi di calcolo utilizzati per alcuni indicatori riportati nel Rapporto di sostenibilità.

Tasso di assunzione e di abbandono del personale

- **Tasso di assunzione:** calcolato come il numero di nuovi assunti durante l'anno rispetto al numero di dipendenti dell'azienda al 31 dicembre dello stesso anno.
- **Tasso di abbandono:** calcolato come il numero di dipendenti che hanno lasciato l'azienda durante l'anno rispetto al numero di dipendenti dell'azienda al 31 dicembre dello stesso anno.
- **Differenza di retribuzione fra generi:** calcolato come la differenza tra la retribuzione degli uomini e quella delle donne, basata sulla differenza media della retribuzione oraria lorda di tutti i dipendenti.

Formazione

- **Media delle ore di formazione:** numero totale di ore di formazione / numero totale di dipendenti.

Indicatori di salute e sicurezza

Gli infortuni sul lavoro si riferiscono agli incidenti con almeno un giorno di lavoro perso (escluso il giorno dell'incidente). Gli infortuni includono gli infortuni correlati al pendolarismo.

Gli indicatori di salute e sicurezza sono stati calcolati come segue:

- Tasso di infortuni registrabili: numero di infortuni avvenuti nell'anno (comprese le malattie) / ore lavorate* 200.000

Consumo di energia

I consumi energetici sono calcolati da un consulente terzo. I fattori di conversione utilizzati per standardizzare il consumo di energia derivano dagli inventari nazionali (la versione più recente).

Emissioni di gas a effetto serra

Le emissioni di gas serra (GHG) sono calcolate da un consulente terzo sulla base dei principi della norma internazionale ISO 14064-1. I gas a effetto serra considerati erano il monossido di carbonio (CO₂), il metano (CH₄) e il protossido di azoto (N₂O). I fattori di emissione utilizzati per calcolare le emissioni di gas serra derivano dagli inventari nazionali (la versione più recente).

9. INDICE

Standard GRI	Informazione	Capitolo / Paragrafo	Note	Omissione
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016				
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE				
102-1	Nome dell'Organizzazione	Copertina		
102-2	Marchi, prodotti e/o servizi principali	3.1 Emiliani per tradizione		
102-3	Luogo della sede centrale	3.1 Emiliani per tradizione		
102-4	Paesi dove opera l'organizzazione	3.1 Emiliani per tradizione		
102-5	Proprietà e natura giuridica	4.1 La nostra Governance		
102-6	Mercati serviti	3.1 Emiliani per tradizione		
102-7	Dimensioni dell'organizzazione	3.1 Emiliani per tradizione		
102-8	Informazioni su dipendenti e altri collaboratori	5.1 I nostri dipendenti		
		5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
102-9	Descrizione della filiera (fornitori, volumi e mercati di approvvigionamento)	3.1 Emiliani per tradizione		
		6.1 Filiera responsabile		
102-10	Cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura e nella proprietà e nella catena di approvvigionamento nel periodo di riferimento	1. Lettera ai portatori di Interessi		
		3.1 Emiliani per tradizione		
		4.1 La nostra Governance		
102-11	Spiegazione di qualsiasi applicazione del principio o approccio precauzionale	3.2 Percorso di sostenibilità		
		4.2 Etica del lavoro		
		5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		6.1 Filiera responsabile		
		6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
102-12	Iniziative esterne	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
		3.3 I nostri portatori di Interessi		
102-12	Iniziative esterne	4.3 Il nostro supporto alla comunità locale		
		3.3 I nostri portatori di Interessi		
102-13	Appartenenza ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	3.3 I nostri portatori di Interessi		
STRATEGIA				

102-14	Dichiarazione dell'alto responsabile delle decisioni sull'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia	1. Lettera ai portatori di interessi		
ETICA E INTEGRITÀ				
102-16	La mission, i valori, i codici di condotta, i principi importanti per la prestazione economica, ambientale e sociale, sviluppati internamente e i progressi nella loro attuazione	3.2 Percorso di sostenibilità		
		4.1 La nostra Governance		
		4.2 Etica del lavoro		
		5.1 Il nostro personale		
GOVERNANCE				
102-18	Struttura di governance dell'organizzazione, compresi i comitati che riferiscono direttamente al più alto organo di governo. Comitati coinvolti nelle decisioni su temi economici, ambientali e sociali	4.1 La nostra Governance		
IMPEGNO DEI PORTATORI DI INTERESSI				
102-40	Elenco dei gruppi dei portatori di interessi con cui si impegna l'organizzazione	3.3 I nostri portatori di interessi		
102-41	Percentuale di dipendenti coperti da contratti collettivi di lavoro	5.1 Il nostro personale		
102-42	Principi di identificazione e selezione delle principali portatori di interessi con cui impegnarsi	3.3 I nostri portatori di interessi		
		8.1 Analisi di materialità		
102-43	Approccio all'impegno dei portatori di interessi	3.3 I nostri portatori di interessi		
		8 Nota metodologica		
		8.1 Analisi di materialità		
102-44	Argomenti chiave e preoccupazioni sollevate dal coinvolgimento dei portatori di interessi e modalità con cui l'organizzazione ha risposto a tali preoccupazioni, anche nelle sue rendicontazioni	6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
		8.1 Analisi di materialità		
RENDICONTAZIONE				
102-45	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e quelle non incluse nella relazione sulla responsabilità sociale	8.2 Ambito della rendicontazione		
102-46		8.1 Analisi di materialità		

	Definizione del contenuto della relazione e limiti degli argomenti	8.2 Ambito della rendicontazione		
102-47	Elenco degli argomenti principali	8.1 Analisi di materialità		
102-48	Spiegazione degli effetti di qualsiasi rideterminazione delle informazioni fornite nelle relazioni precedenti e le ragioni di tale rideterminazione	-	Non applicabile poiché non sono state rideterminate informazioni fornite nelle relazioni precedenti.	
102-49	Cambiamenti significativi nell'obiettivo e nei limiti	-	Non applicabile, poiché non vi sono stati cambiamenti significativi.	
102-50	Periodo a cui si riferisce la relazione sulla responsabilità sociale	8.2 Ambito della rendicontazione		
102-52	Ciclo di rendicontazione	8.2 Ambito della rendicontazione		
102-53	Contatti e indirizzi per domande riguardo alla relazione sulla responsabilità sociale e ai suoi contenuti		CFO	leonardo.mori@dispensaemilia.it
102-54	Scelta dell'opzione "conformemente a"	8. Nota metodologica		
102-55	Tavola di spiegazione dell'indice del rapporto	9. Indice GRI		
102-56	Politiche e pratiche di garanzia esterna della relazione sulla responsabilità sociale	-	Tale relazione non è stata oggetto di attività assicurative.	

Standard GRI	Informazione	Capitolo / Paragrafo	Note	Omissione
ARGOMENTI PRINCIPALI				
INDICATORI DI PRESTAZIONE ECONOMICI				
PRESTAZIONI ECONOMICHE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		

PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	6.1 Filiera responsabile		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	6.1 Filiera responsabile		
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016				
204-1	Quota di spesa su fornitori locali	6.1 Filiera responsabile		
ANTICORRUZIONE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	4.2 Etica del lavoro		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	4.2 Etica del lavoro		
GRI 205: Anticorruzione 2016				
205-3	Casi di corruzione confermati e azioni intraprese		Nessun incidente di corruzione confermato durante il periodo di riferimento.	
COMPORAMENTO ANTICONCORRENZIALE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	4.2 Etica del lavoro		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	4.2 Etica del lavoro		
GRI 206: Comportamento anticoncorrenziale 2016				
206-1	Azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche	-	Nessuna azione confermata per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche	

			monopolistiche nel periodo di riferimento	
INDICATORI DI PRESTAZIONE AMBIENTALI				
MATERIALI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	7.2 Green Dispensa		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	7.2 Green Dispensa		
GRI 301: Materiali 2016				
301-2	Uso di materiali di ingresso riciclati	-		Nessun dato disponibile sulla percentuale di materiali di ingresso riciclati utilizzati per produrre i prodotti e servizi primari dell'organizzazione. Dispensa è impegnata a fornire informazioni su questo indicatori negli anni a venire.
ENERGIA				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
GRI 302: Energia 2016				
302-1	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
EMISSIONI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		

103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
GRI 305: Emissioni 2016				
305-1	Dirette (Ambito 1), Emissioni di GHG	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
305-2	Energia indiretta (Ambito 2), Emissioni di GHG	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
305-3	Altra energia indiretta (Ambito 3), Emissioni di GHG	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
305-5	Riduzione delle Emissioni di GHG	7.1 Ridurre il nostro impatto ambientale		
SCARICHI E RIFIUTI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	7.2 Green Dispensa		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	7.2 Green Dispensa		
GRI 306: Rifiuti 2016				
306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	7.2 Green Dispensa		
306-2	Gestione degli impatti significativi legati ai rifiuti	7.2 Green Dispensa		
306-3	Rifiuti generati	-		Nessun dato disponibile sul peso totale dei rifiuti generati in tonnellate metriche, e una ripartizione di questo totale per composizione dei rifiuti. Dispensa è impegnata a fornire informazioni su questo indicatori negli anni a venire.
INDICATORI DI PRESTAZIONE SOCIALI				
OCCUPAZIONE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	5.1 Il nostro personale		
		5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		

103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	5.1 Il nostro personale		
		5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
GRI 401: Occupazione 2016				
401-1	Nuove assunzioni e abbandoni dipendenti	5.1 Il nostro personale		
SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
GRI 403: Salute e sicurezza dei dipendenti 2018				
403-1	Sistema di gestione salute e sicurezza dei dipendenti	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione del rischio e indagine sugli incidenti	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-3	Servizi di medicina del lavoro	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-4	Partecipazione, consultazione e comunicazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
		5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e la sicurezza sul lavoro	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti sulla salute e sicurezza sul lavoro direttamente legati alle relazioni commerciali	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
403-9	Infortuni sul lavoro	5.2 Salute, sicurezza e benessere dei dipendenti		
FORMAZIONE E ISTRUZIONE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				

103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
GRI 404: Formazione e istruzione 2016				
404-1	Media di ore di formazione all'anno per dipendente, divisa per categoria e per genere	5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		Nessun dato disponibile sulla media di ore di formazione all'anno per categoria e genere. Dispensa è impegnata a fornire informazioni su questo indicatori negli anni a venire.
404-3	Percentuale di dipendenti che sono sottoposti a regolari valutazioni del rendimento e dello sviluppo di carriera.	5.3 Formazione, sviluppo e remunerazione		
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	4.1 La nostra Governance		
		5.1 Il nostro personale		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	4.1 La nostra Governance		
		5.1 Il nostro personale		
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016				
405-2	Rapporto tra lo stipendio base e la remunerazione delle donne e degli uomini	4.1 La nostra Governance		
		5.1 Il nostro personale		
COMUNITÀ LOCALI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	4.3 Il nostro supporto alla comunità locale		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	4.3 Il nostro supporto alla comunità locale		
GRI 413: Comunità locali 2016				

413-1	Operazioni con coinvolgimento della comunità locale, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	4.3 Il nostro supporto alla comunità locale		
SALUTE E SICUREZZA DEL CLIENTE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
		6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
		6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
GRI 416: Salute e Sicurezza del cliente 2016				
416-2	Casi di non conformità riguardanti l'impatto sulla salute e la sicurezza di prodotti e servizi	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
MARKETING ED ETICHETTATURA DEL PRODOTTO				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
GRI 417: Marketing ed etichettatura del prodotto 2016				
417-1	Requisiti in materia di informazioni ed etichettatura di prodotti e servizi	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
417-2	Casi di non conformità riguardanti le informazioni e l'etichettatura di prodotti e servizi	-	Nessun caso confermato di non conformità riguardante le informazioni e l'etichettatura di prodotti e servizi nel periodo di riferimento.	
RISERVATEZZA DEI DATI DEI CLIENTI				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		

		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
GRI 418: Riservatezza dei dati dei clienti 2016				
418-1	Denunce circostanziate relative a violazioni della privacy dei clienti e perdite di dati dei clienti	6.3 Benessere e soddisfazione del cliente		
NESSUNA INFORMATIVA GRI				
INNOVAZIONE				
GRI 103: Approccio di gestione 2016				
103-1	<i>Spiegazione degli aspetti principali e dei loro limiti</i>	3.2 Percorso di sostenibilità		
		8.1 Analisi di materialità		
		8.2 Ambito della rendicontazione		
103-2	<i>L'approccio di gestione e i suoi componenti</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		
103-3	<i>Valutazione dell'approccio di gestione</i>	6.2 Qualità, trasparenza e innovazione		



Vaimo SpA

Via Emilia Est 985, Modena, Italy