



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

DEL MONTE RISTORAZIONE S.R.L.

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DATI AGGIORNATI A GIUGNO 2022

Regolamento CE n° 1221/2009 del 25/11/2009 (EMAS III)
così come modificato sia dal Regolamento (UE) 2017/1505 del 28/08/2017 che dal Regolamento
2018/2026 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2018





	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

PREMESSA

Il cammino che ha portato Del Monte Ristorazione ad ottenere la registrazione Emas arriva a seguito di un progressivo avvicinamento dell'azienda alle tematiche ambientali. L'azienda ha ottenuto la certificazione ISO 14001 nel 2018 e da tempo prende in considerazione le prestazioni ambientali dei centri cottura principali di San Filippo e del Comune di Lucca.

Nell'ambito di questo progetto l'azienda ha sviluppato un Sistema di Gestione Ambientale, integrato con il Sistema Qualità già presente, per tenere sotto controllo ogni aspetto ambientale dell'attività, garantire la conformità legislativa ed il continuo miglioramento delle prestazioni in ottemperanza alla Norma UNI EN ISO 14001 ed al Regolamento CE EMAS.

A settembre 2021 l'azienda ha ottenuto la convalida della Dichiarazione Ambientale EMAS a seguito dell'audit dell'Ente di Certificazione DNV e poi la registrazione EMAS da parte di ISPRA è arrivata a seguito dei vari controlli degli Enti competenti, in data 25 maggio 2022.

Il percorso ha previsto un'analisi dettagliata degli aspetti diretti ed indiretti dell'azienda, la definizione di obiettivi e programmi di miglioramento delle prestazioni ambientali in linea con le criticità emerse, e la definizioni di specifiche azioni volte a monitorare gli impatti ambientali e favorire il raggiungimento dei target prefissati. L'analisi delle criticità ambientali ha tenuto conto della sensibilità a problematiche del contesto territoriale-sociale cui l'azienda appartiene. Questo è stato possibile grazie ad una stretta collaborazione con le istituzioni locali, che hanno fornito dati territoriali.

L'azienda all'interno del sistema di gestione integrato esistente ha effettuato l'analisi del contesto con individuazione delle esigenze e aspettative delle parti interessate nonché dei fattori interni ed esterni rilevanti per il proprie finalità e che influenzano la propria capacità di conseguire gli esiti attesi per il proprio sistema di gestione ambientale in termini di miglioramento delle prestazioni ambientali, soddisfacimento degli obblighi di conformità e raggiungimento degli obiettivi ambientali. Inoltre ha effettuato l'analisi ambientale andando a considerare tutti gli aspetti e impatti ambientali diretti e indiretti collegati all'attività di ristorazione collettiva.

Il presente documento di Dichiarazione Ambientale, intende testimoniare l'impegno profuso dall'azienda, il cui percorso è iniziato con l'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 ed è proseguito con l'adesione allo schema di registrazione EMAS.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

INDICE

1. OBIETTIVO	5
2. REGISTRAZIONE EMAS VALIDITÀ E CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE	5
3. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA, DEI SITI GESTITI E DELL'ASSETTO ISTITUZIONALE	5
3.1. Presentazione dell'azienda	5
3.2. Struttura politico sociale ed organigramma	7
3.3. Localizzazione	8
3.4. Cenni storici	8
4. STABILIMENTI E DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	13
4.1. Sito centro cottura cucina di San Filippo	13
4.2. Sito centro cottura CUPP - Comune di Lucca	13
4.3. Biodiversità	14
4.4. Sistema di gestione ambientale	15
5. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	17
6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	18
7. POLITICA AMBIENTALE	18
8. ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI	20
9. CONSUMO DI MATERIE PRIME E MATERIE AUSILIARIE	23
9.1. Centri cottura	23
10. CONSUMI ENERGETICI	25
10.1. Consumo totale dei centri di cottura	25
10.1.1. Considerazioni sui consumi energetici dei centri di cottura presi in esame	30
10.1.2. Emissioni in atmosfera e sostanze lesive dell'ozono	32
10.2. Rumore	37
10.3. Odori	38
10.4. Rifiuti	39
10.5. Consumi idrici	44
10.6. Scarichi idrici	45
11. ANALISI DELLE EMERGENZE E DELLA PREVENZIONE INCENDI	45
12. ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI	46
12.1. Gestione dei manutentori	46
12.1.1. Acquisti di materie prime	46

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

13. INDICATORI CHIAVE	46
13.1. Commento all'andamento degli indicatori chiave	47
14. OBIETTIVI E PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE	48
14.1. Obiettivi da luglio 2022 a dicembre 2024	48
15. NORMATIVA APPLICABILE IN MATERIA AMBIENTALE	50
16. GLOSSARIO	52
17. UNITÀ DI MISURA	54
18. PRESTAZIONI RISPETTO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE	55

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

1. OBIETTIVO

Per il 2022, l'obiettivo principale dell'azienda è quello di mantenere l'EMAS, tenendo conto delle varie attività svolte presso tutti i siti di preparazione pasti/servizio self-service, fornitura derrate alimentari, trasporto e somministrazione gestiti dalla stessa società nei vari siti dislocati tra le province di Lucca, Pisa, Livorno e La Spezia.

Del Monte Ristorazione si impegna a trasmettere al Comitato per l'Ecolabel e Ecoaudit i necessari aggiornamenti annuali nonché la revisione della Dichiarazione Ambientale completa entro tre anni dalla data della prima convalida.

La dichiarazione è resa disponibile, come riportato sul sito aziendale¹, oppure tramite richiesta diretta alla mail info@delmonteristorazione.it.

In accordo con le indicazioni contenute nell'allegato IV del l'Allegato IV del REGOLAMENTO (UE) n.2026/2018, il presente documento costituisce la Dichiarazione Ambientale di Del monte Ristorazione, per fornire al pubblico informazioni sull'impatto e sulle prestazioni ambientali della nostra organizzazione aggiornati al 30/06/2022.

2. REGISTRAZIONE EMAS VALIDITÀ E CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Il Verificatore Ambientale accreditato DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.r.l. IT-V-0003, con sede in Via Energy Park 14, Vimercate (MB), ha verificato e convalidato questa Dichiarazione Ambientale ai sensi del Regolamento CE n. 1221/2009 (EMAS) del 25/11/2009 così come modificato dal Regolamento (UE) 2017/1505 del 28/08/2017 e dal Regolamento (UE) 2018/2026.

3. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA, DEI SITI GESTITI E DELL'ASSETTO ISTITUZIONALE

3.1. Presentazione dell'azienda

L'impresa Del Monte Ristorazione SRL fa parte del gruppo Giannecchini - unione delle migliori e più qualificate aziende di servizi rivolte al pubblico e all'industria, del quale fanno parte tra le altre Viping, Cooperativa San Filippo, Mo.Vi Imballaggi, Nuovi Orizzonti Cooperativa La Luce - ed opera da anni nei campi della ristorazione scolastica e aziendale.

Il Gruppo Giannecchini offre un'offerta completa e specializzata che comprende la pulizia industriale, la ristorazione professionale, la gestione di strutture educative e di recupero, attività di logistica e facchinaggio.

L'esperienza maturata in questo ambito fa di Del Monte l'interlocutore ideale per soddisfare le esigenze dei degenti e contribuire all'efficienza e all'immagine della struttura.

Del Monte Ristorazione garantisce qualità assoluta in ogni fase, tutti i pasti:

- sono preparati quotidianamente con materie prime fresche o surgelate biologiche.

¹ www.delmonteristorazione.it

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

- Non vengono utilizzati alimenti precotti, ad eccezione delle basi per la pizza, i bastoncini di pesce e la cotoletta.
- Nessun alimento viene fritto, ma vengono utilizzati diversi metodi di cottura: vapore, in forno, la brasatura, la bollitura per i primi piatti.
- Sono previsti piatti alternativi nel caso di allergie o intolleranze e/o per motivazioni etico-religiose.

La Del Monte Ristorazione ha fatto della ristorazione aziendale una delle sue priorità, annoverando tra i suoi clienti aziende importanti e conosciute a livello nazionale ed internazionale.

L'intero sistema di ristorazione aziendale si basa sull'importanza che viene riposta dall'azienda nella preparazione di pietanze di alta qualità, nella presentazione e cura delle proprie cucine e mense aziendali e dell'affidabilità e professionalità del servizio.

Questo impegno ha aiutato Del Monte Ristorazione a diventare partner di oltre 50 aziende nel territorio lucchese e ligure, con una media di 1.000.000 di pasti prodotti all'anno nel triennio 2019-2021 ed uno staff di 19 cuochi.

Ragione sociale	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL
Anno di fondazione	1985
Codice Nace	EA30
Indirizzo (sede legale e amministrativa)	Via di Tiglio 1697, 55100 San Filippo (LU)
Telefono	+39 0583 469476
Sito web	https://www.delmonteristorazione.it/il-gruppo/
Indirizzo e-mail	info@delmonteristorazione.it
per info: Responsabile Sistema Gestione Integrato Ambiente Qualità Sicurezza	Monica Ciabattari, Andrea Cardella, Silvia Quilici

Scheda anagrafica dell'azienda

L'organico aziendale al 30/06/2022 conta in totale 160 dipendenti dislocati sia nel centro cottura di San Filippo a Lucca, che nelle altre strutture pubblico/private della Provincia di Lucca, Pisa, Livorno, Prato e la Spezia. All'interno di Del Monte Ristorazione lavorano inoltre circa 60 addetti di CO.GE.A Srl (anche questa facente parte del Gruppo Giannecchini) svolgendo attività addetti servizio mensa, trasportatori e aiuto cuoco.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Del Monte Ristorazione	
Impiegati amministrativi	6
cuochi	19
aiuto cuoco	23
dietista	1
Nutrizionista	1
addetti servizio mensa	97
trasportatori	13
Totale dipendenti interni	160
Lavoratori esterni (CO.GE.A. SRL)	60

Organico aziendale della Del Monte Ristorazione aggiornato al 30/06/2022

L'andamento del fatturato di DEL MONTE RISTORAZIONE SRL risulta essere il seguente:

	2019	2020	2021	2022 (AL 30/06)
Fatturato (€)	8 235 049,59	6 188 241,65	8 324 129,31	4 794 293,19

L'anno 2020 ha subito una naturale contrazione a causa del COVID-19, in quanto la chiusura di scuole ed aziende ha inciso profondamente sul numero di pasti annuali.

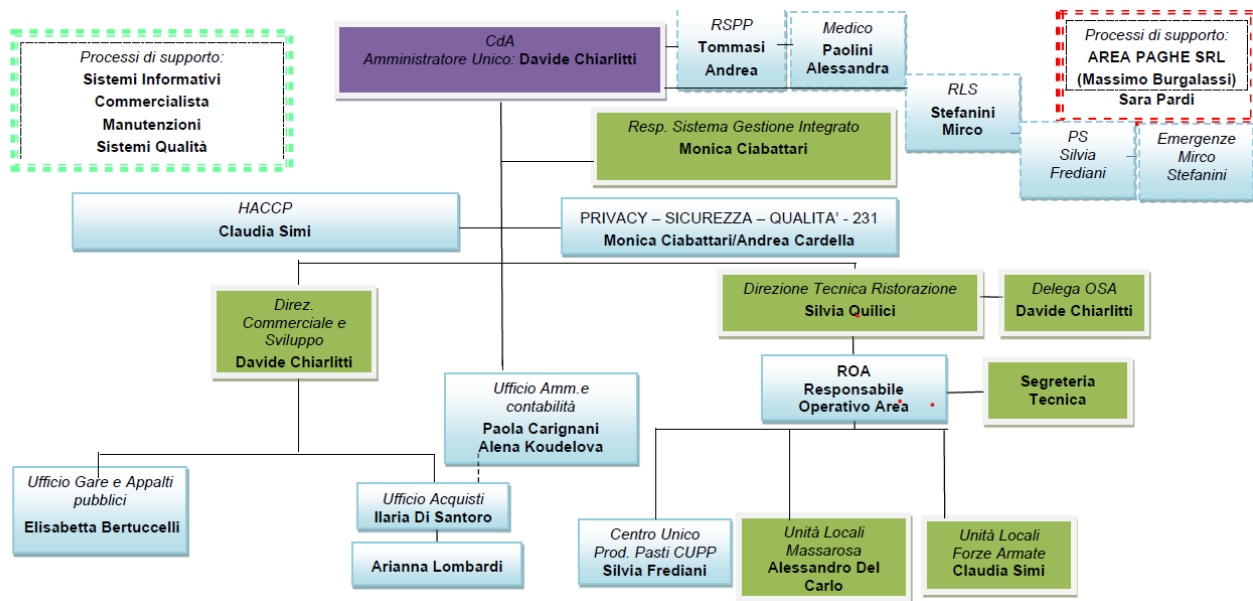
Il 2021 ha visto tornare il fatturato a quello degli anni precedenti, il 2022 sembra confermare questo dato con un leggero aumento nel primo semestre da confermare alla fine dell'esercizio. Nel corso del 2022 si sono chiusi infatti alcuni contratti di ristorazione scolastica e aziendale, e Del Monte è impegnata proprio in questi ultimi mesi nella partecipazione a nuove gare di appalto che confermeranno o meno i numeri degli scorsi anni.

3.2. Struttura politico sociale ed organigramma

Del Monte Ristorazione SRL fa parte del Gruppo Giannecchini, pertanto come risulta anche dall'organigramma, la struttura di governance per alcune aree utilizza personale in staff delle altre società del gruppo.

L'organismo di governance preposto alle decisioni strategiche è la direzione che è rappresentata dall'Amministratore unico, che ricopre anche la carica di Direttore Commerciale e Sviluppo. La Direzione tecnica ristorazione è ricoperta da Silvia Quilici. L'Amministratore Unico garantisce la gestione operativa dell'azienda avvalendosi della collaborazione dei responsabili delle varie direzioni aziendali (Servizi Centrali di Staff, Direzione tecnica, ufficio acquisti, ufficio gare e appalti).

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022



Organigramma societario e di supporto al Sistema di Gestione

3.3. Localizzazione

La zona di ubicazione dei principali centri cottura della Del Monte Ristorazione è San Filippo nella immediata periferia urbana di Lucca nei pressi del nuovo ospedale San Luca di Lucca mentre i vari siti di somministrazione cibo sono inclusi prevalentemente all'interno del territorio della provincia lucchese e in altre province toscane come Livorno e Pisa.

Si riporta di seguito un elenco dei siti di produzione, mentre si rimanda al campo di applicazione per la determinazione dei siti presi in esame nel presente documento.

3.4. Cenni storici

Del Monte Ristorazione inizia l'attività nel 1985 dalle intuizioni e dall'esperienza di Angelo Del Monte. L'impresa si è affermata in tutto il territorio della Lucchesia, come una delle più dinamiche ed apprezzate realtà operanti nel campo della ristorazione collettiva. Nel tempo ha ottimizzato e potenziato l'organizzazione e strutture per soddisfare le esigenze del mercato toscano. Nell'anno 2000 è stata acquisita dal Gruppo Giannecchini, che annovera le più importanti aziende che erogano servizi al pubblico e all'industria in tutti i settori necessari, quali servizi di ristorazione, facchinaggio, pulizie - anche industriali e in ambienti confinati - e di educazione per la prima infanzia

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

ELENCO SITI		PASTI				Indirizzo	Consumi* *
Sito	Tipo attività	2019	2020	2021	2022 (6 mesi)		
Cucina San Filippo	Produzione pasti franco cucina in mono e multi porzione per Forze Armate	140 720	253 398	259 892	136 078	Via di Tiglio, 1697 - LU	A carico
CUPP Comune di Lucca	Produzione pasti per ristorazione scolastica con trasporto e somministrazione presso i Refettori del Comune di Lucca - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	546 206	288 076	467 923	286 524	Via di Tiglio, snc - LU	A carico
Polo Nautico Viareggio	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco	66 546	43 038	54 751	33 653	Via dei Pescatori, 36 - Viareggio (LU)	A carico
IMT Lucca	Ristorazione residenza universitaria con somministrazione in loco - attività con riduzione/sospensione nel mese di agosto	47 671	27 983	38 380	19 201	Piazza San Francesco, 19 - LU	A carico
Comune di P. al Serchio*	Produzione pasti per ristorazione scolastica con trasporto e somministrazione presso i Refettori del Comune di Piazza al Serchio e San Romano - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto ad eccezione dei campi estivi e nido d'infanzia	29 570	18 800	30 235	14 736	Via Vanni - Piazza al Serchio - LU	A carico
KEDRION S.P.A. Ciocco	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco e veicolazione/somministrazione pasti presso altre sedi in mono e multi porzione	143 071	96 888	96 773	50 322	Castelvecchio Pascoli - Barga - LU	A carico
Caris Guamo S.p.A.*	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco e veicolazione anche con somministrazione pasti presso altre sedi in mono e multi porzione	107 380	83 390	93 213	46 441	Via di Vorno, 5 Guamo - LU	A carico



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Comune di C. Garfagnana	Produzione pasti per ristorazione scolastica con trasporto e somministrazione in loco e presso i Refettori del Comune di Castelnuovo - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto ad eccezione del nido d'infanzia	64 263	31 357	53 220	30 118	Via N. fabrizi, 74 Castelnuovo Garfagnana (LU)	NO
Comune di Camporgiano	Produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco e veicolazione/somministrazione presso i Refettori del Comune di Camporgiano - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	27 130	13 703	22 045	12 261	Via L. Radice snc Camporgiano (LU)	NO
Comune di Minucciano	Produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco presso i Refettori del Comune di Minucciano - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	6 485	3 247	5 375	3 036	Viale 4 Novembre Pieve San Lorenzo (LU)	NO
Comune di Sillano - Giuncugnano	Produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco presso i Refettori del Comune di Sillano-Giuncugnano - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	4 529	2 627	4 824	2 720	Via di Cogna Sillano - Lucca	NO
Cucine di Sillano - Magliano	Produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco presso i Refettori del Comune di Sillano-Giuncugnano - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	0	818	1 950	1 060	Via San Luigi, 24 Magliano - Lucca	NO
Comune di Forte d. Marmi	produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco e presso alcuni Refettori del Comune di Forte dei Marmi e nido infanzia (solo fornitura) - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto salvo attività estive	33 051	13 617	24 542	17 554	Via Mascagni snc - Forte dei Marmi (LU)	NO
A. Celli Porcari	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco	27 539	21 515	23 884	13 243	Via Romana, 254 Porcari (LU)	NO
Fosber SPA	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco	42 620	29 093	36 854	22 090	Via per Camaiore, 32 Monsagrati (LU)	NO



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Fraternita Borgo a Mozzano.	Ristorazione assistenziale	59 083	54 398	47 577	16 544	Via San Francesco, 1 Borgo A Mozzano (LU)	NO
A. Celli Tassignano	Ristorazione aziendale con somministrazione in loco	18 269	9 945	15 548	7 079	Via del Rogio, 17 Tassignano (LU)	NO
San Lorenzo Ameglia	ristorazione aziendale con somministrazione in loco e veicolazione/somministrazione pasti presso altre sedi	59 621	54 776	73 391	40 588	Via dell'Armezzone, 3 Ameglia (SP)	NO
Collegio Faedo	servizio colazioni per gli ospiti del collegio - attività secondo calendario universitario con sospensione meso di agosto.	26 047	16 370	12 401	0	Via del Giardino, 3 - Pisa	NO
Collegio Terzani	Produzione di colazioni e servizio di somministrazione self-service con sospensione mese di agosto.	14 534	9 719	6 841	0	Via San Lorenzo, 24 - Pisa	NO
Comune di Massarosa C.C. 1	produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco e presso alcuni Refettori del Comune di Massarosa - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	0	0	14 804	0	Via Bertacchini, 164 Massarosa (LU)	NO
Comune di Massarosa C.C. 2	produzione pasti per ristorazione scolastica con somministrazione in loco e presso alcuni Refettori del Comune di Massarosa - attività secondo calendario scolastico con chiusura mesi luglio e agosto	0	0	14 813	0	Via Papa Giovanni XXIII Massarosa (LU)	NO
Comune di Massarosa Nido	fornitura derrate per asili nido Comune di Massarosa e trasporto pasti - attività secondo calendario scolastico con chiusura mese agosto	0	4 798	14 682	7 721	Corso Pellegrini, 127 Massarosa (LU)	NO
Acciaierie JSW Piombino (LI)	ristorazione aziendale con somministrazione in loco e veicolazione/somministrazione pasti presso altre sedi in mono e multi porzione	0	0	40 360	33 909	Via Caduti sul Lavoro, 21 - Piombino (LI)	NO
SCHOTT Italtetro	ristorazione aziendale con somministrazione in loco	20 499	3 727	0	0	Via del Brennero snc, B. a Mozzano (LU)	NO



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Consorzio Leonardo Servizi e Valori	ristorazione aziendale con somministrazione in loco	0	0	16 447	2 892	Via degli Orafi, 2 51100 - Pistoia (PT)	NO
Comune di Pieve Fosciana	produzione pasti per ristorazione scolastica	0	0	10 723	20 569	Via San Giovanni, 48 55036	NO
Pierburg Pump Technology Italy SPa	ristorazione aziendale con somministrazione in loco	0	0	0	22 576	Località Cerratina, 66034 Lanciano CH	NO
		1 536 064	1 105 843	1 524 975	867 854		

*Di tali centri di cottura per alcune voci di consumo, qualora non sia possibile reperire dati affidabili, verrà eseguita una stima qualitativa dei consumi in funzione delle loro attività e al numero dei pasti prodotti.

** Per quanto riguarda la colonna consumi, per "A carico" si intende che le bollette e i dati relativi ai consumi e alle manutenzioni sono direttamente imputabili alla Del Monte, per "NO" si intende che le bollette e i dati relativi ai consumi e alle manutenzioni sono direttamente imputabili al committente.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

4. STABILIMENTI E DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

In questo documento, si dettagliano i due siti dell'impresa di maggior rilievo - che sono quelli del centro di cottura di San Filippo (LU) e del CUPP sito in Lucca - e si prendono in considerazione anche gli stabilimenti in cui l'impresa risulta intestataria delle bollette. Infatti, solo in questo caso è possibile ricavare dati significativi per poter creare degli indicatori ambientali precisi e consistenti necessari per EMAS. Si veda la tabella alle pagine precedente dove sono riportati gli stabilimenti in cui opera l'azienda evidenziando quelli presi in considerazione. Per quanto riguarda i siti non presi in considerazione, si tratta di quelli in cui i consumi/bollette sono a carico del cliente ed esulano dal perimetro di questo documento.

4.1. Sito centro cottura cucina di San Filippo

Il sito di via di Tiglio 1697 a San Filippo (LU) - dove viene svolta attività di produzione pasti in mono e multi porzione - è ubicato in un complesso commerciale di proprietà del Gruppo Giannecchini, e in affitto a Del Monte Ristorazione Srl per la parte inerenti i locali delle cucine, sede anche delle altre aziende e dell'azienda stessa. La porzione di stabile adibita a centro cottura è pari a 650 mq ed è stata inaugurata nel 2019.

Tale immobile comprende anche uffici per una superficie complessiva di 5550 mq. Per ragioni igienico sanitarie la superficie verde è ridotta al minimo e trascurabile. Tutte le aree scoperte sono pavimentate.

Sup. orien. natura sito (m ²)	Sup. orien. natura fuori dal sito (m ²)	Sup. tot. impermeabilizzata (m ²)	TOTAL E (m ²)
0	0	5550	5550

Uso del suolo in relazione alla biodiversità del centro cottura cucina di San Filippo

4.2. Sito centro cottura CUPP - Comune di Lucca

Il sito CUPP è sito nel Comune di Lucca sempre in via di Tiglio e si tratta di uno spazio concesso dal comune in concessione, dove l'impresa effettua produzione pasti per ristorazione scolastica con trasporto e somministrazione presso i Refettori del Comune di Lucca (in totale n. 54). Tale immobile ha una superficie complessiva di 3589 mq e al contrario del Centro cottura San Filippo, lo stabile è del 2010 e necessita di manutenzioni e interventi. Per ragioni igienico sanitarie la superficie verde è ridotta al minimo e trascurabile. Tutte le aree scoperte sono pavimentate.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Sup. orien. natura sito (m ²)	Sup. orien. natura fuori dal sito (m ²)	Sup. tot. impermeabilizzata	TOTALE (m ²)
0	0	3589	3589

Usso del suolo in relazione alla biodiversità del centro cottura CUPP

Nella tabella sottostante sono riportati il numero totale dei pasti prodotti negli ultimi anni all'interno dei centri di cottura riportati in tabella.

ANNO	N. pasti
2019	1 536 064
2020	1 105 843
2021	1 534 975
2022 (al 30/06)	867 854

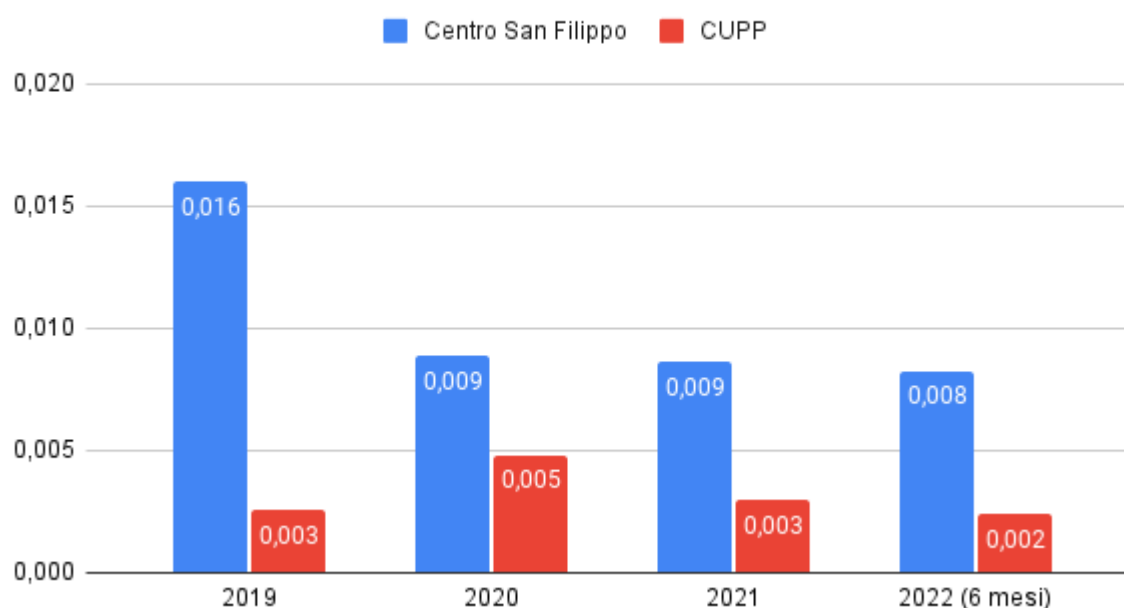
4.3. Biodiversità

Per quanto riguarda la biodiversità, sono stati presi in esame solamente i siti del CUPP e il Centro di San Filippo, non avendo a disposizione dati precisi degli altri siti che sono totalmente gestiti dal cliente/committente ed esulano dal perimetro del presente documento. Nel caso dell'azienda, tale indice non risulta molto significativo in quanto sono presi in esame solo due centri cottura e risulta pressoché impossibile reperire dati affidabili nei centri dove l'azienda è in appalto o in affitto, condividendo gli spazi con altre realtà.

L'indicatore è stato calcolato dividendo la superficie edificabile per il numero dei pasti. Per quanto riguarda il 2022, per avere un dato affidabile, i pasti sono stati raddoppiati supponendo di avere, in media, lo stesso numero di pasti nei prossimi sei mesi.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 EMAS <small>GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148</small>
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

Indicatore di biodiversità (m2/npasti)



Dall'andamento, escludendo il 2020 in cui la cucina è stata ferma a causa del lockdown per un certo periodo di tempo, si evince che l'impresa sta sfruttando in modo opportuno, rispetto al 2021, gli spazi a disposizione con un decremento di circa il 14% per il centro di cottura CUPP, infatti il numero di pasti presso tale sito è incrementato molto rispetto al 2021.

4.4. Sistema di gestione ambientale

Del Monte Ristorazione ha implementato un sistema di gestione ambientale, già nel 2018, integrato con quello già esistente per la qualità ed igiene ad oggi certificato UNI EN ISO 9001:2015, in ottemperanza alla norma UNI EN ISO 14001:2015 e UNI EN 22000:2018 ed ha deciso di renderlo conforme al Regolamento CE n. 1221/2009 (EMAS), nell'ottica di un impegno sempre più concreto verso la sostenibilità ambientale. A luglio 2022 Del Monte Ristorazione ha ottenuto la certificazione sulla tracciabilità dei pasti conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008.

L'azienda ha elaborato un Sistema di gestione ambientale fondato su determinati principi che costituiscono la propria Politica Ambientale (riportata nel capitolo successivo), ossia il quadro di riferimento per stabilire obiettivi e traguardi ambientali da parte della società.

Questi obiettivi sono esaminati, monitorati e condivisi da tutta l'organizzazione, affinché ci sia uno sforzo comune ed il massimo coinvolgimento per raggiungere le migliori prestazioni ambientali.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Inoltre, l'azienda reputa importante avere un dialogo aperto e continuo con tutti i soggetti interessati (stakeholder) di natura sia privata che pubblica, per identificare il proprio impatto ambientale e gli obiettivi di miglioramento.

Nel complesso il Sistema di Gestione Ambientale adottato è caratterizzato da una struttura ciclica e fortemente integrata con il Sistema Qualità/igiene alimenti già presente in azienda, per tenere sotto controllo ogni aspetto ambientale dell'attività, garantire la conformità legislativa ed il continuo miglioramento delle prestazioni, in conformità alla Norma UNI EN ISO 14001 e al Regolamento (EMAS).

Il Sistema di Gestione Ambientale individua la struttura organizzativa in cui sono inserite le funzioni ambientali del sito, le responsabilità di ciascuna funzione, le procedure e/o istruzioni che definiscono operativamente il modo con cui condurre quelle fasi dell'attività aziendale che possono avere ricadute sull'ambiente e le risorse allocate per attuare gli obiettivi contenuti nel Programma Ambientale.

Fra queste procedure e/o istruzioni, le più rilevanti sono quelle con cui l'azienda:

- identifica le normative ambientali pertinenti la propria attività, prodotti e servizi, ne verifica la corretta applicazione in azienda e si aggiorna sulle nuove disposizioni;
- individua gli aspetti ambientali delle proprie attività, prodotti e servizi, sia direttamente che indirettamente controllabili (siti esterni pubblici o privati dislocati nelle varie province), al fine di determinare quelli che hanno o possono avere impatti significativi sull'ambiente;
- definisce modalità operative per gestire le attività aziendali che possono generare impatti ambientali significativi;
- pianifica l'informazione, la formazione e la sensibilizzazione ambientale di tutto il personale interno ed esterno, compresi i fornitori e subappaltatori che prestano la loro opera all'interno del sito. La formazione è senza dubbio una delle attività cardine di un sistema di gestione ambientale realizzato secondo il Regolamento (EMAS): un buon sistema non può prescindere dal coinvolgimento di tutta l'organizzazione, in quanto tutti, nelle proprie funzioni, sono chiamati a conoscere la politica ambientale dell'azienda e gli obiettivi che essa si è data, per poi operare secondo le procedure messe a punto nel SGA stesso;
- gestisce le comunicazioni esterne e risponde alle segnalazioni provenienti dalle parti interessate (popolazione, autorità, clienti, fornitori etc.) riguardanti i propri aspetti ambientali, mantenendo un dialogo aperto e continuo con tutti gli stakeholders;
- gestisce le comunicazioni interne con il personale mediante riunioni periodiche, documenti esposti in bacheca, segnalazioni interne, documenti scritti alle funzioni interessate etc., al fine di favorire il massimo coinvolgimento di tutta l'organizzazione per raggiungere la migliore prestazione ambientale. Obiettivo della comunicazione interna è quello di mantenere un canale continuo di diffusione delle informazioni pertinenti la gestione ambientale attuata in azienda e, nel contempo, permettere alla struttura organizzativa di

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

comunicare eventuali suggerimenti e/o problematiche per una migliore gestione ambientale;

- qualifica i fornitori di materie, prodotti e servizi in grado di influenzare le proprie prestazioni ambientali;
- individua i possibili incidenti e le situazioni di emergenza, adotta le misure necessarie a prevenirli ed a ridurre al minimo le conseguenze, nel caso in cui si dovessero verificare;
- implementa obiettivi di miglioramento continuo;
- sviluppa il programma ambientale per il raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- stabilisce metodi per monitorare le prestazioni ambientali ed il rispetto delle prescrizioni.

È previsto che sia registrata, in opportuni documenti, ogni attività che discende dall'attuazione delle procedure e dal controllo dei parametri ambientali. In questo modo è possibile accertare, per mezzo di verifiche periodiche, dette audit, se il Sistema di Gestione Ambientale è adeguato e correttamente applicato, cioè in grado di tenere sotto controllo gli aspetti ambientali e di raggiungere gli obiettivi di miglioramento programmati.

Gli audit ambientali interni verificano sistematicamente tutte le attività e le funzioni del Sistema di gestione ambientale una o più volte l'anno.

Il funzionamento del Sistema di Gestione Ambientale viene valutato almeno annualmente nella riunione di riesame della Direzione, nella quale vengono inoltre fissati nuovi obiettivi di miglioramento.

5. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Del Monte Ristorazione nelle proprie attività di preparazione, confezionamento e trasporto delle vivande si attiene alle normative vigenti a livello nazionale ed europeo. Per la valutazione delle norme generali e specifiche di igiene e dei controlli necessari al fine di garantire la sicurezza dell'attività si fa riferimento a quanto indicato dalle principali norme di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva.

All'interno, lo scopo e il campo di applicazione ai fini del miglioramento delle proprie prestazioni ambientali, della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro, e dell'igiene dei prodotti vengono identificati come servizi di ristorazione collettiva i seguenti ambiti:

- Scolastica
- Aziendale
- Sanitaria.

Le strutture prese in considerazione nel presente documento sono i due siti di maggior rilievo - CUPP e Centro di Cottura San Filippo - e tutti quelli in cui l'azienda risulta intestataria delle bollette. In questo modo, è stato possibile reperire dati precisi e affidabili per creare gli indicatori ambientali

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

necessari per EMAS. L'elenco delle strutture in cui opera Del Monte con una descrizione è riportata alla tabella alle pagine precedenti.

Vista la grande variabilità delle produzioni pasti e delle attività svolte nei singoli siti si cercherà comunque nella presente DA di dare degli indicatori che riportino la situazione a partire dai consumi complessivi evitando l'estrapolazione per singola unità specifica.

6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

All'interno del "Manuale di Gestione Integrato" sono riportati in modo dettagliato i ruoli, i compiti e le responsabilità ai fini della gestione ambientale di tutti i soggetti dell'organizzazione. Richiamando in questa sede solo i ruoli più rilevanti dal punto di vista ambientale.

Il team del Sistema di gestione Integrato gestisce tutti i sistemi di gestione (Qualità, Sicurezza e Ambiente) ed ha il compito di verificare e monitorare gli aspetti ambientali dell'organizzazione.

7. POLITICA AMBIENTALE

Del Monte Ristorazione Collettiva SRL nasce nel 1985 da un' idea di Angelo Del Monte. Nel tempo, l'impresa si è strutturata e potenziata per offrire servizi di qualità nell'ambito della ristorazione pubblica e industriale (presso scuole, comuni, imprese private etc.). In particolare, l'azienda si è diffusa nel comprensorio di Lucca , della Toscana e della Liguria. Del Monte Ristorazione fa parte del più ampio Gruppo Gianneccchini, che comprende aziende importanti nel settore della fornitura di servizi come facchinaggio, pulizie (anche industriali e in spazi confinati).

Tutti i collaboratori sono formati, motivati e coinvolti nel miglioramento continuo delle prestazioni, al fine di offrire un patrimonio di conoscenze e competenze, per soddisfare al meglio i bisogni dei clienti con servizi di qualità.

I nostri fornitori condividono il costante processo di miglioramento e assicurano prodotti, materiali e servizi affidabili, sempre all'avanguardia con le esigenze di cura, assistenza e alimentazione controllate per gli utenti.

Ci impegniamo a prevenire gli errori di gestione e di organizzazione, consapevoli che la prevenzione è più efficace della correzione e rende i prodotti e i servizi più affidabili per il consumatore.

Nei Servizi di Ristorazione adottiamo metodi di preparazione in grado di preservare la gradibilità, il patrimonio nutrizionale e la sicurezza igienica degli alimenti.

Del Monte è pienamente consapevole che le attività svolte per l'erogazione dei servizi di ristorazione possono avere impatti sull'ambiente.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Al fine di ridurre al minimo ogni impatto ambientale, di massimizzare la qualità dell'organizzazione e del servizio, Del Monte si impegna a perseguire una politica orientata al miglioramento continuo delle proprie performance del Sistema di Gestione Integrato mediante le seguenti azioni:

- pianificare, attuare e mantenere un efficace Sistema Integrato secondo i requisiti delle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN 14001, UNI EN ISO 22000 e UNI ISO 45001.
- Assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge e con eventuali regolamenti sottoscritti.
- Attuare ogni sforzo per prevenire infortuni e malattie professionali, l'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, minimizzando il consumo delle fonti utilizzate e favorendo il riutilizzo, il recupero e il trattamento delle stesse.
- Utilizzare o favorire lo sviluppo di nuovi prodotti a basso impatto ambientale e specifiche tecniche di lavoro per ridurre al minimo la contaminazione dell'ambiente.
- Prevenire e limitare gli effetti negativi che possono avere impatti ambientali, sviluppando procedure di emergenza, utilizzando nuovi prodotti e tecniche di lavoro specifiche.
- Definire obiettivi e traguardi ambientali, da integrare con la gestione operativa dell'Azienda e i programmi di sviluppo aziendali.

Tra gli obiettivi aziendali più rilevanti vi sono:

- ottenere un risparmio energetico grazie alla progressiva sostituzione di macchine e attrezzature obsolete con altre di classe energetica superiore che permettano una riduzione dei consumi elettrici e un minor impatto sull'ambiente..
- Garantire un minor impatto ambientale causato dai carburanti, con la sostituzione progressiva nel prossimo triennio del parco macchine.
- Conseguire il miglioramento continuo tramite lo sviluppo di procedure di valutazione delle prestazioni ambientali e di indicatori idonei.
- Assicurarsi che la Politica Integrata qui esposta sia attuata e mantenuta a tutti i livelli aziendali. mediante un adeguato programma di formazione e addestramento delle risorse.
- Assicurarsi che il presente documento sia disponibile verso il pubblico.

L'azienda persegue i dettami dei protocolli 231/01, e il suo comportamento etico è rivolto a tutti coloro che intrattengono rapporti di lavoro, collaborazione, consulenza o fornitura, in particolare:

- dipendenti
- Collaboratori coordinati e continuativi od occasionali
- Consulenti e professionisti legati alla Società
- Fornitori di beni e servizi
- Clienti pubblici e privati
- Chiunque operi nell'interesse, in nome e per conto della Società.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

L'Alta Direzione, insieme a tutti i responsabili di funzione e collaboratori, garantisce che il proprio impegno, affinché i valori enunciati in questo documento siano sempre testimoniati e applicati in tutte le strutture, al fine di:

- mantenere appropriate condizioni per contribuire a realizzare una produzione, salutare e sana.
- Applicare i sistemi di controllo necessari alla realizzazione di alimenti salubri e appetibili.
- Promuovere appropriati programmi di addestramento in modo che ogni operatore incrementi sempre la propria professionalità.
- Provvedere al completo rispetto di leggi e regolamenti relativi alla produzione di alimenti e al mantenimento di ottime condizioni igieniche ambientali.
- Segnalare al Servizio Qualità Ambiente Sicurezza i reclami dei clienti e le non conformità emerse durante l'effettuazione dei servizi.

8. ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI

L'azienda mediante un'approfondita analisi ambientale iniziale, la cui sintesi è esposta nella seconda parte di questo documento, ha identificato all'interno del campo di applicazione del proprio sistema di gestione ambientale quegli aspetti ambientali delle attività che può tenere sotto controllo (aspetti diretti). L'analisi ha consentito di individuare, ed in seguito valutare, gli aspetti ambientali diretti nelle condizioni di esercizio normali, in condizioni anomale e in condizioni di emergenza (vedi matrici sottostanti).

Si considerano come condizioni anomale le condizioni di operatività dell'azienda non a regime, come i momenti programmati e non programmati di fermata delle attività dovute alla pausa estiva delle scuole (centro cottura CUPP Lucca) o i periodi di chiusura delle mense aziendali. Durante queste fermate e durante l'anno vengono effettuate le necessarie attività di manutenzione. Le attività di manutenzione consistono fondamentalmente in lavori ai macchinari e attrezzature per la produzione, conservazione e confezionamento dei pasti, manutenzioni ai locali, alle attrezzature e agli impianti frigo con conseguenti consumi di materie prime ed ausiliarie; consumi energetici e produzione di rifiuti.

Le condizioni di emergenza si realizzano in caso di eventi prevedibili, ma legati ad episodi accidentali con conseguenze negative per l'ambiente. Sono rappresentate da possibili:

- incendi (con conseguenti consumi idrici, scarichi idrici, emissioni in atmosfera, rifiuti).
- guasti alle attrezzature e macchinari utilizzati per la preparazione dei pasti o per il trasporto con conseguente riparazione e consumo di energia elettrica o acqua per il ripristino.

Nelle tabelle successive si presentano in forma schematica gli aspetti ambientali originati dalle varie fasi del ciclo produttivo del centro di cottura, compresi quelli originati nelle fasi anomale e di emergenza descritte nelle righe precedenti. Inoltre si considerano gli impatti ambientali originati

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

dalle attività commerciali ed uffici e dalla struttura dello stabilimento nonché quelli originati dal trasporto dei pasti da consegnare.

Per quanto concerne invece gli aspetti ambientali diretti originati dalle attività svolte presso i siti esterni, sono stati analizzati indicatori ambientali solamente di quei siti gestiti dal Del Monte con fornitura diretta in bolletta luce e gas ed intestati a Del Monte.



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Centri di cottura: Identificazione Aspetti Ambientali Diretti														
	INPUT			OUTPUT										
	Consumo M.P. ed Ausiliarie	Consumi energetici	Consumi idrici	Suolo e sottos.	Em. in Atmosfera	Rumore	Odori	Rifiuti	Scarichi Idrici	Occupaz. Suolo e Impatto Visivo	PCB / PCT	Traffico Indotto	Amianto	Campi elettrom.
Preparazione cibi	X	X	X				X	X	X					
Spedizione cibi		X										X		
Attività commerciali e uffici	X	X	X					X						
Struttura stabilimento		X	X	X	X			X	X	X		X		
Condizioni anomale	X	X						X						
Condizioni di emergenza			X	X	X			X	X					

Centri di cottura: identificazione degli aspetti ambientali diretti in condizioni normali, anomale e di emergenza

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

9. CONSUMO DI MATERIE PRIME E MATERIE AUSILIARIE

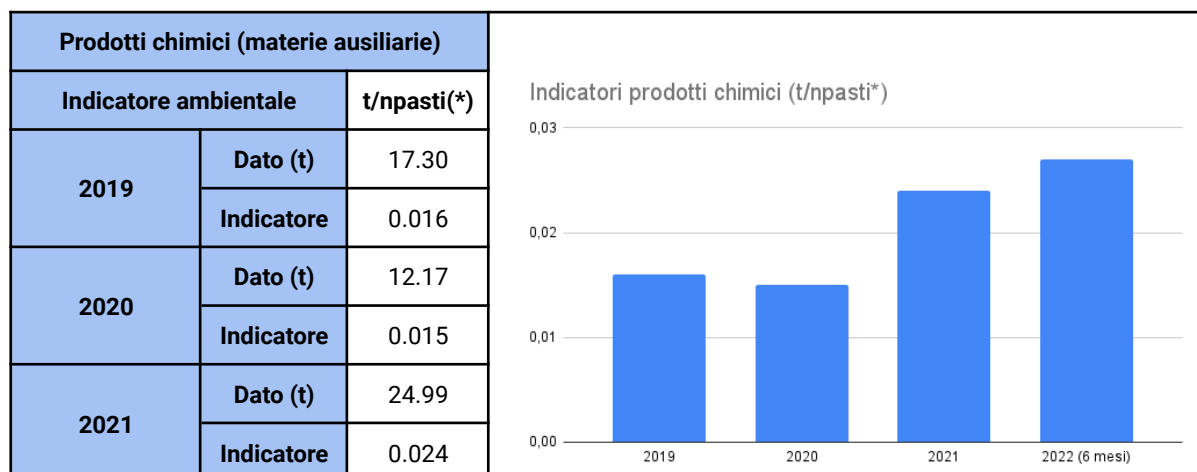
9.1. Centri cottura


Le principali quantità di materie ausiliarie (prodotti chimici e materiali per l'imballo) impiegate nel ciclo produttivo di tutti i centri di cottura (compresi i siti in cui i consumi/bollette sono a carico del cliente) sono riportate nelle tabelle sottostanti con i corrispondenti consumi per gli anni dal 2019 al 2022 (i primi sei mesi).

Per quanto riguarda le materie prime, l'impresa si assicura di approvvigionarsi da fornitori qualificati BIO e per tale scopo la Del Monte ha conseguito una certificazione apposita (si veda allegato). Vista l'eterogeneità dei clienti e di conseguenza la tipologia e la quantità dei pasti serviti, non si ritiene opportuno dettagliare le quantità per tipologia di materie prime (carne, pesce, verdure etc.) in quanto indicatori opportuni risulterebbe inattendibili e fuori da questo contesto).

Invece, di tutt'altra importanza sono gli indicatori chiave delle prestazioni ambientali relativi alle materie ausiliarie, che sono stati costruiti rapportando i singoli consumi sotto evidenziati, espressi in tonnellate, al numero di pasti preparati solo per i centri cottura con le bollette a carico che per semplicità di lettura si riportano di sotto.

ANNO	N. pasti
2019	1 081 166
2020	811 566
2021	1 041 167
2022 (al 30/06)	586 955

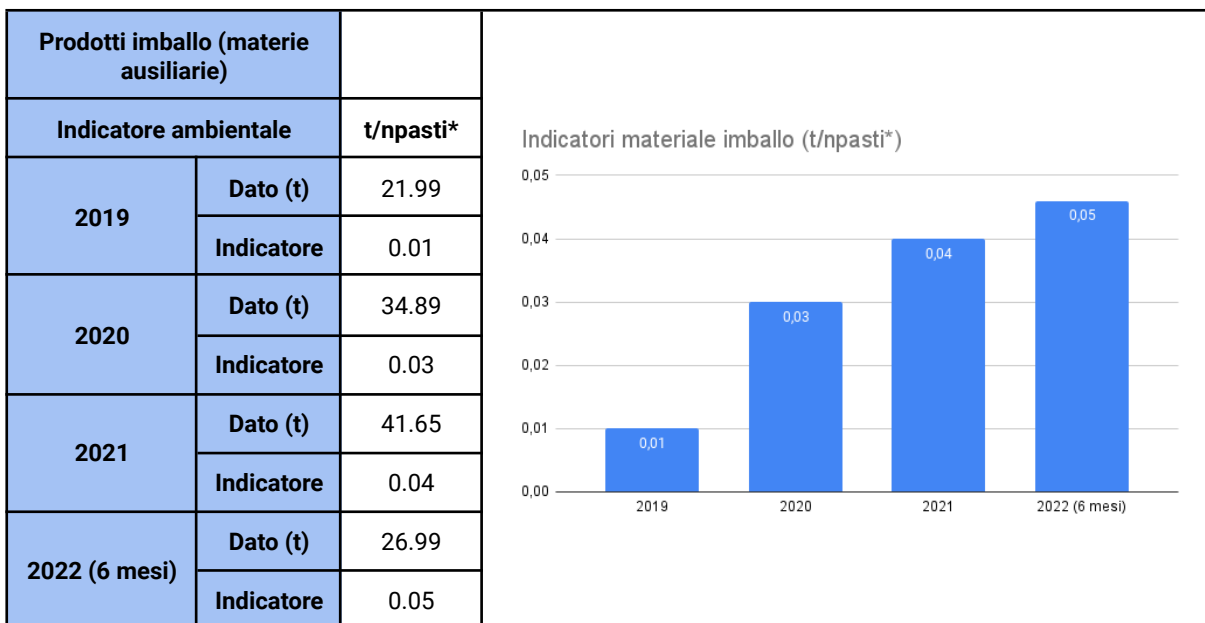


	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	

2022 (6 mesi)	Dato (t)	15.79	
	Indicatore	0.027	

(*) fattore moltiplicativo 10³.

Dal grafico in esame si evince che l'utilizzo dei prodotti chimici è aumentato nell'ultimo anno e mezzo. Ciò è dovuto alla pandemia da COVID-19 che ha comportato una maggior richiesta di disinfezione e pulizia dei locali e di conseguenza un maggior consumo dei prodotti chimici. Rispetto al 2021, l'indice è rimasto pressoché costante.



(*) fattore moltiplicativo 10³.

Per quanto riguarda i prodotti da imballo, l'indice è aumentato notevolmente nel corso degli ultimi tre anni. La ragione è dovuta all'utilizzo, a causa della pandemia da COVID-19, di materiali monouso per diminuire il rischio di contagio. L'impresa intende far decrescere tale indice non appena la situazione lo renderà possibile e rappresenterà un obiettivo - se raggiungibile - dell'anno 2023. La stima è presa relativamente a quei centri cottura le cui bollette sono a carico dell'azienda.



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 EMAS GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

10. CONSUMI ENERGETICI

10.1. Consumo totale dei centri di cottura

I principali consumi di energia dei centri di cottura di Del Monte (per quanto riguarda il metano e l'energia elettrica si prende in considerazione solo i centri dove le bollette sono intestate all'azienda), sono i seguenti:

- energia elettrica impiegata per alimentare i macchinari (lavastoviglie, conservazione derrate alimentari, servizi ausiliari etc.).
- Gas metano per la cottura dei cibi e la produzione di acqua calda.
- Carburanti per il trasporto pasti.

Si riporta di seguito l'elenco dei centri cottura per i quali si andranno a valutare gli indicatori ambientali, il numero dei pasti prodotti e i consumi di gas metano e energia elettrica.



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

	Pasti	E.E (kWh)	Metano (kWh)*	Pasti	E.E (kWh)	Metano (kWh)	Pasti	E.E (kWh)	Metano (kWh)	Pasti	E.E (kWh)	Metano (kWh)
Sito	2019			2020			2021			2022 (6 mesi)		
Cucina San Filippo	140 722	44846	5774	253 398	42937	18860	259 892	120 602	245 945	136 078	45 921	116 949
CUPP Comune di Lucca	546 206	159070	92308	288 076	97813	39168	467 923	133 030	1 211 273	286 524	60 098	518 176
Polo Nautico Viareggio	66 546	45929	4321	43 038	38700	2422	54 751	41 487	36 057	33 653	16 428	18 066
IMT Lucca	47 671	76614	8586	27 983	71232	6066	38 380	76 102	111 069	19 201	29 610	59 030
Comune di P. al Serchio**	29 570	9423	1114	18. 00	5991	709	30 235	11 576	8 509	14 736	5 642	4 511
KEDRION S.P.A. Ciocco	143 071	42288	5393	96 881	30786	3222	96 773	33 647	58 485	50 322	16 436	35 844
Caris Guamo S.p.A.**	107 380	34220	4048	83 390	26575	3143	93 213	30 518	38 591	46 441	15 205	19 227
TOTALE	1081166	412390	121544	811566	314034	73590	1 041 167	446 962	1 709 930	586 955	189 340	771 803

*Il fattore di conversione da Smc a kWh è 10.69, ossia 1 Smc di metano corrisponde a 10.69 kWh.

**Di tali centri di cottura non si conoscono i consumi e pertanto verrà eseguita una stima qualitativa in funzione delle loro attività e al numero dei pasti prodotti. Come anno di riferimento si prende il 2019 e quindi si cercherà di eseguire una proporzione lineare sui consumi.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

TIPOLOGIA Di CONSUMO		ENERGIA ELETTRICA [kWh]	METANO [kWh*]	Carburanti [kWh**]
INDICATORE AMBIENTALE		kWh/npasti	kWh/npasti	kWh/npasti
2019	dato	412 390	1 299 305.36	162 915.1
	Indic.	0.38	1.20	0.15
2020	dato	314 034	786 677.10	127 628.80
	Indic.	0.39	0.96	0.16
2021	dato	446 962	1 709 930	245 694
	Indic.	0.43	1.64	0.24
2022 (6 mesi)	dato	189 340	771 803	145 835
	Indic.	0,32	1,31	0,25

*Il fattore di conversione da smc a kWh è 10.69.

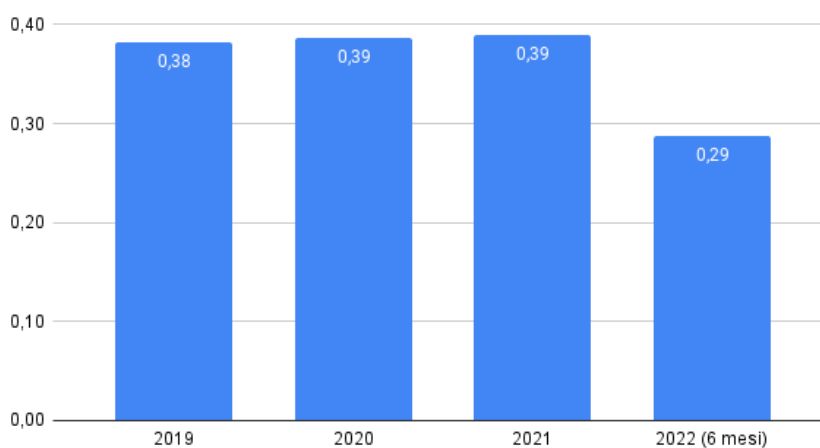
**Il fattore di conversione da litri a kWh considerato è 10 kWh/l.

Consumi ed indicatori ambientali relativi alle risorse energetiche anni 2019- 2022

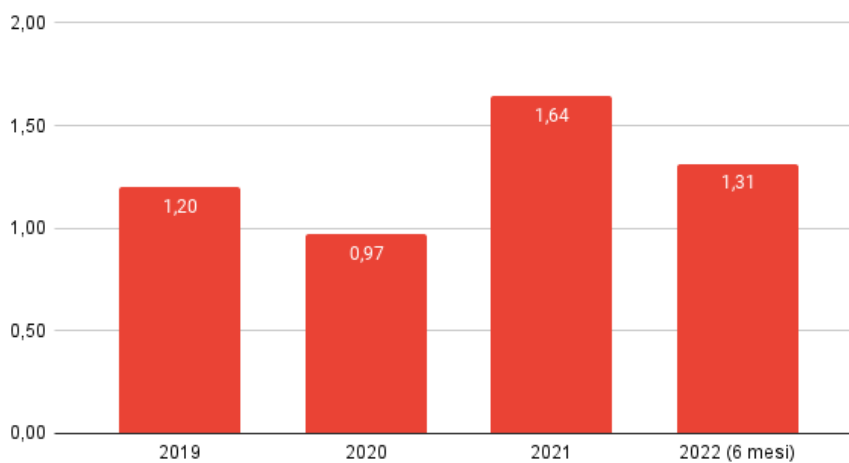
Di seguito si riportano gli andamenti degli indici e il loro peso sul totale dei consumi.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 EMAS <small>GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148</small>
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

Ind. EE (kWh/npasti)

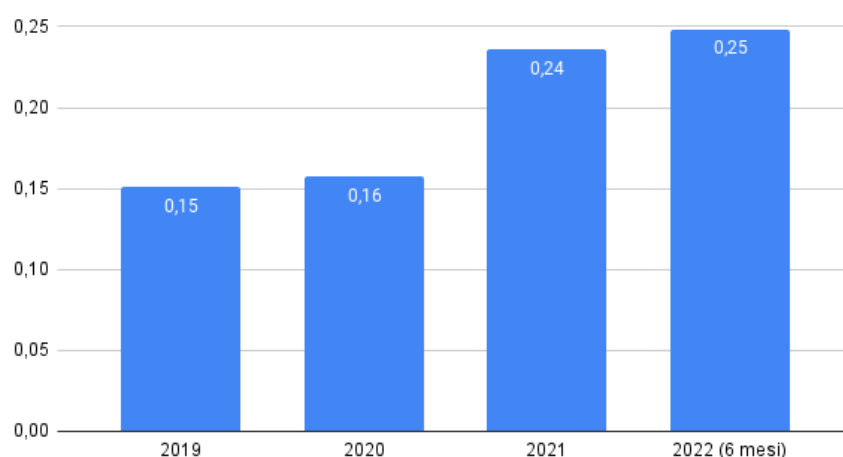


Indic. METANO (kWh/npasti)



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

Indic. CARBURANTE (kWh/npasti)



Analizzando gli indicatori, si evince che l'azienda nel corso degli anni ha mantenuto costanti i consumi di energia elettrica per ogni pasto preparato. Il dato relativo al primo semestre 2022 per essere attendibile occorre attendere la fine del 2022. Come obiettivo del 2023 l'azienda si è prefissata di censire ogni attrezzatura al fine di individuarne la classe energetica.

Durante il 2020 c'è stata una diminuzione del consumo del metano a causa della pandemia da COVID-19. L'incremento dell'indice metano nel 2021 è dovuto all'utilizzo più importante dell'acqua nei centri per lavaggio e cottura. L'andamento nel primo semestre del 2022 sembrerebbe mostrare un ritorno alle condizioni pre-Covid 19. Tale indice verrà valutato alla fine del 2022 per avere un trend più stabile, considerando che l'anno 2020 è un periodo straordinario.

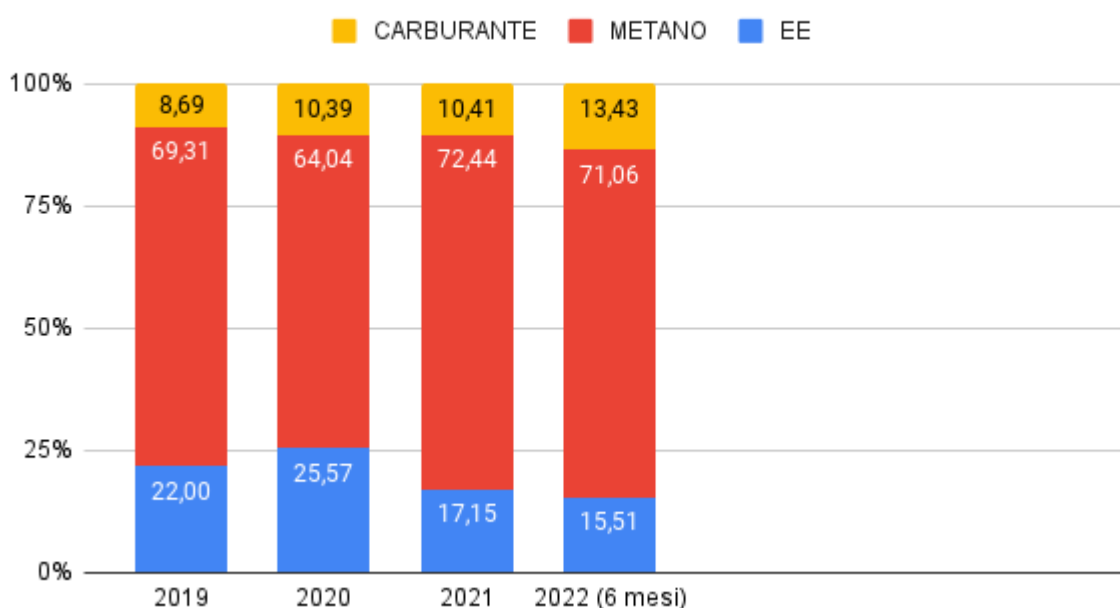
Per quanto riguarda gli indicatori di carburante, si registra un trend decrescente nell'anno 2020, che comunque non è attendibile considerando il periodo del lockdown, e un aumento nel 2021 e nel primo semestre 2022, dovuto alla pandemia da COVID-19. In particolare, si sono rese necessarie le seguenti due attività che hanno incrementato il consumo:

- consegna dell'acqua in bottiglia per il rispetto delle disposizioni anti COVID: sono aumentati i viaggi per mezzo destinati agli ambienti scolastici, in quanto l'acqua non era possibile inserirla insieme ai contenitori dei pasti.
- Istituzione di doppi turni nelle mense scolastiche, per consentire il servizio classe per classe e mantenere il distanziamento necessario per il rispetto dei protocolli anti COVID 19. Infatti nel periodo COVID per problemi di spazio molte scuole hanno adibito le aree refettorio ad a aree didattiche e questo ha comportato per la Del Monte il dover avere più persone in ogni sito, con conseguente aumento del numero dei viaggi giornaliero dei mezzi destinati al servizio di ristorazione scolastica.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 EMAS <small>GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148</small>
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Si riporta di seguito il grafico riassuntivo degli indicatori con il peso di ognuno in percentuale rispetto al totale.

Ind. EE - MET. - CARB. (kWh/npasti)



Si nota che il carburante è l'indicatore meno influente, mentre il metano è prevaricante. Un'analisi più approfondita di questo indicatore sarà valutata alla fine del 2022, cercando di isolare il consumo di metano per le attività dei centri di cottura da quelli per il riscaldamento.

10.1.1. Considerazioni sui consumi energetici dei centri di cottura presi in esame

Di seguito si riporta il totale dei consumi energetici totali, tali consumi sono dati dalla somma di tutti i vettori energetici e di conseguenza sono state rese omogenee le unità di misura convertendole nell'unità di misura del vettore di energia primaria che è la Tonnellata Equivalente di Petrolio (TEP).

Per eseguire tale conversione dell'energia elettrica in energia primaria espressa in TEP (comprensivo dell'efficienza media di conversione del parco di generazione elettrica italiano) è stato utilizzato il fattore di conversione fornito dall'autorità per l'energia e il gas (AEEG).

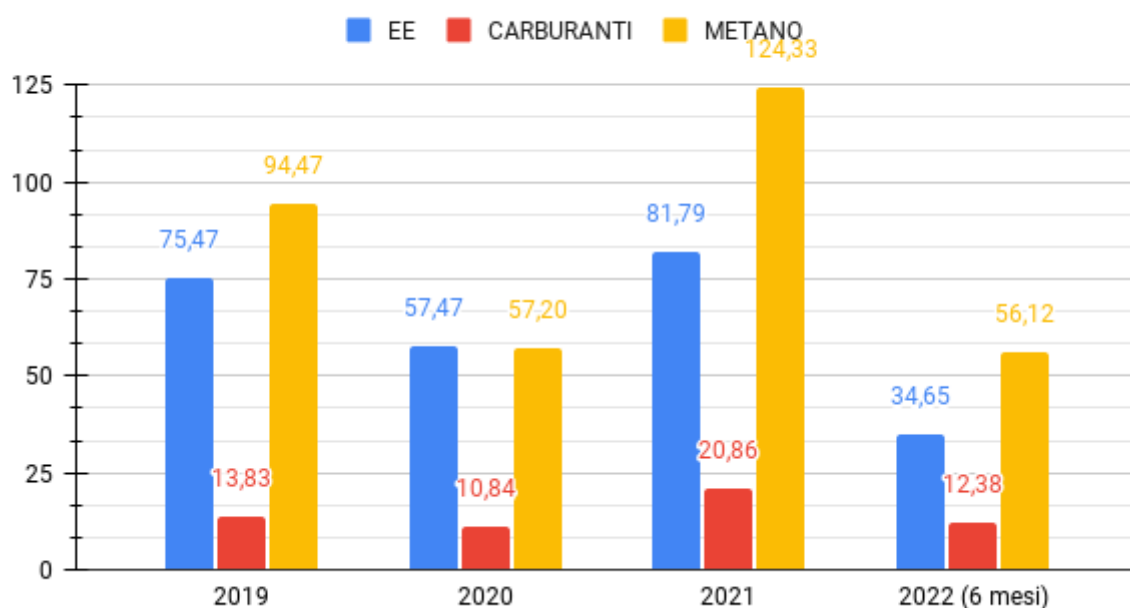
Il gas metano è di fatto un vettore primario e la relazione è diretta e il fattore di conversione fornisce il numero di Nm³ di metano che occorre bruciare in maniera completa per liberare la stessa quantità di energia fornita mediamente dalla combustione completa di una tonnellata di petrolio, a partire dagli Smc che erano quelli disponibili in bolletta.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

	EE (TEP)	METANO (TEP)	CARBURANTI (TEP)
2019	75.47	94.47	13.83
2020	57.47	57.20	10.84
2021	81.79	124.33	20.86
2022 (6 mesi)	34.65	56.12	12.38

Di seguito sono riportati i grafici relativi ai singoli vettori energetici negli anni 2019, 2020, 2021 e i primi 6 mesi del 2022.

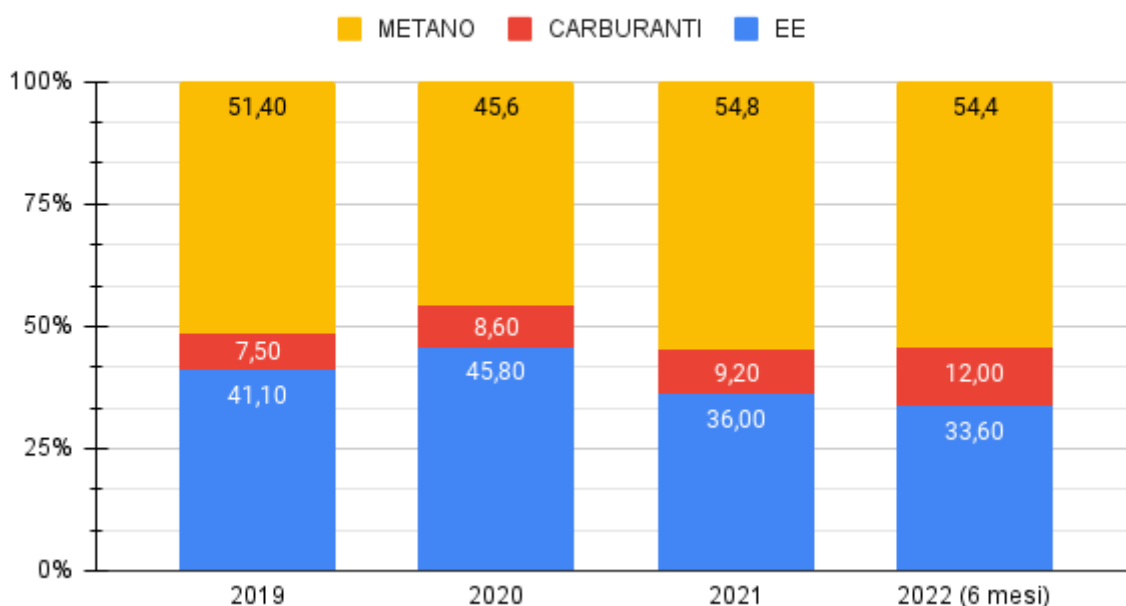
Consumi Energetici (TEP)



Osservando i consumi in TEP si evince un netto aumento di EE, carburante e metano nell'anno 2021. Tale incremento è dovuto alla pandemia da COVID-19 che ha richiesto numerosi cambiamenti nella gestione dei centri cottura e di conseguenza un aumento dei consumi. Tali indici verranno rianalizzati a fine 2022 per valutare se tale trend viene confermato.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Consumi energetici (TEP) - STACKING 100%



	2019	2020	2021	2022 (6 mesi)
Consumo complessivo di energia (TEP)	183.77	125.51	226.99	103.15
N. pasti	1 081 166	811 566	1 041 167	586 955
Indicatore (TEP/npasti)	0.17	0.16	0.22	0.18

10.1.2. Emissioni in atmosfera e sostanze lesive dell'ozono

Le emissioni in atmosfera sono correlate principalmente a:

- combustioni di centrali termiche a metano per il riscaldamento degli ambienti, produzione di acqua calda e ad uso produttivo.
- Produzione di vapori da cottura
- Combustione dei carburanti
- Consumi di energia elettrica

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 le emissioni derivanti dall'attività suddette ai primi due punti appartengono alla tipologia "emissioni scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico". Pertanto non occorre alcun atto autorizzativo e sono state ritenute non significative.

Gli impianti esistenti sono soggetti ai controlli previsti dal DPR n. 74/2013.

Nella tabella seguente si riportano i livelli di t CO2 eq per i tre vettori energetici EE, metano e carburanti:

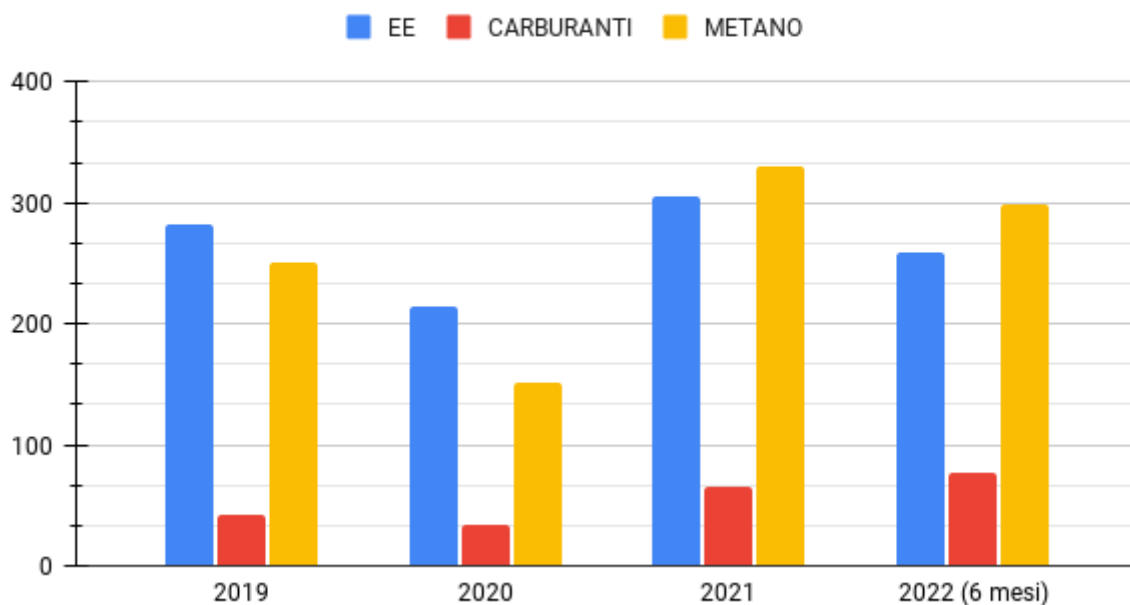
	2019	2020	2021	2022*
EE (t CO2 eq)	281.66	214.49	305.28	258.64
Carburanti (t CO2 eq)	42.92	33.62	64.73	76.84
Metano (t CO2 eq)	250.86	151.88	330.14	298.03
t CO2 eq Totali	575.44	399.99	700.14	633.50
N. pasti	1 081 166	811 566	1 041 167	1 173 910
Indicatore (t CO2 eq/npasti)*10E3	0.53	0.49	0.67	0.71

* I dati relativi al 2022 sono stati raddoppiati supponendo di avere, in media, gli stessi valori nei prossimi sei mesi.

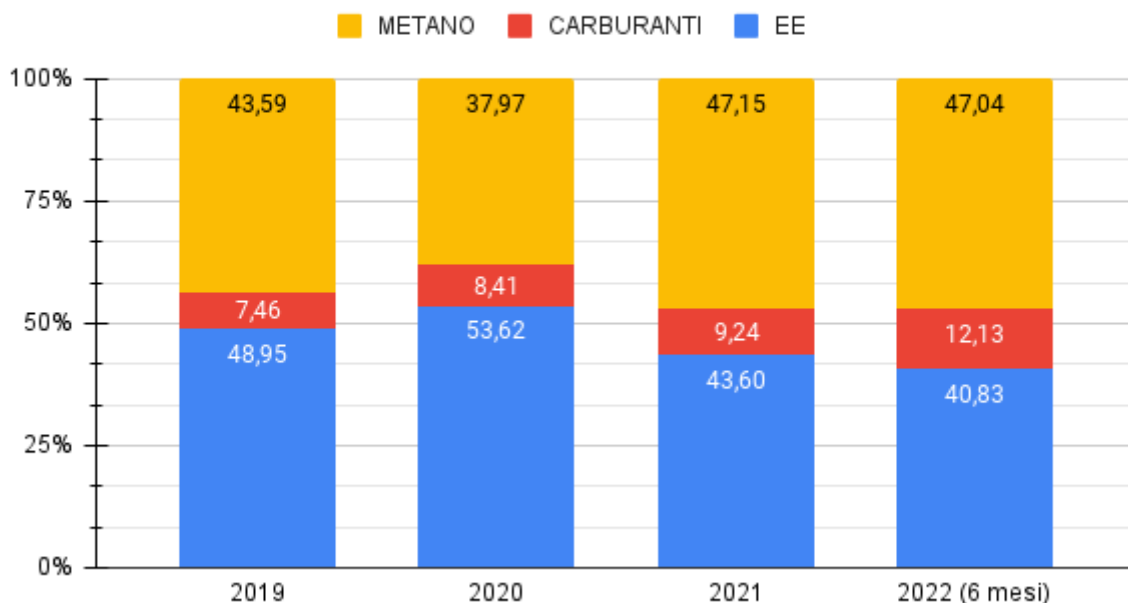
Si riporta di seguito i grafici delle emissioni di CO2 eq e la percentuale dei tre vettori energetici.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

t CO2 eq



t CO2 eq STACKING 100%



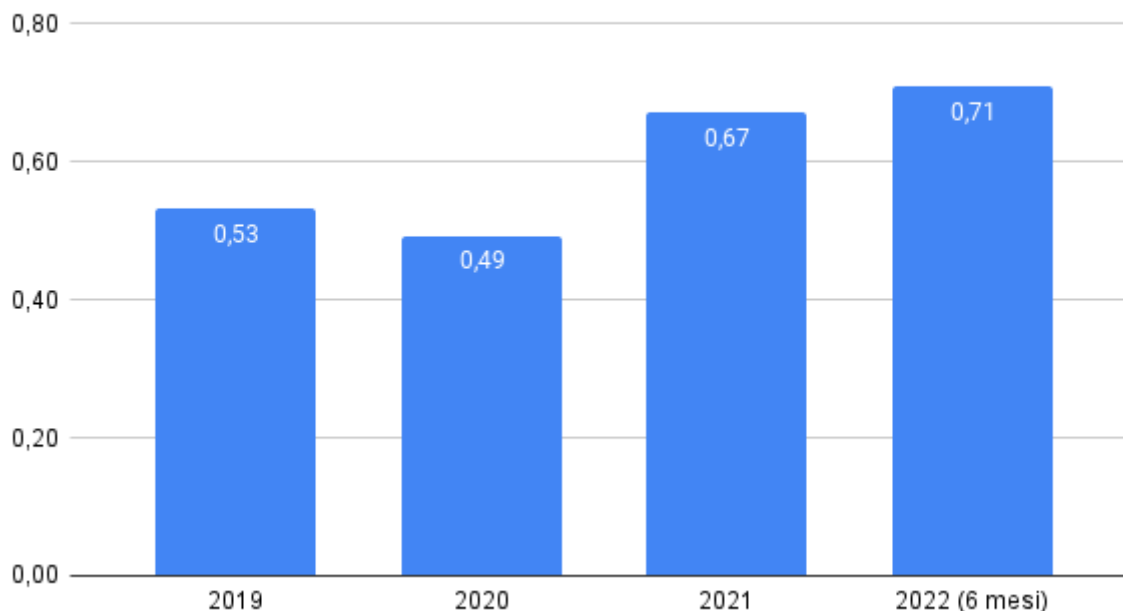
	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Si evidenzia un aumento delle emissioni dovute all'energia elettrica, a causa del maggior utilizzo delle macchine in virtù delle norme anti contagio. Nel 2022 sarà perseguito l'obiettivo di efficientamento energetico del parco attrezzature, attraverso il censimento di ogni attrezzatura e/o macchina per un monitoraggio continuo e sostituzione e/o manutenzione quando necessario.

Per quanto riguarda le emissioni dovute ai carburanti, il trend è in aumento e andrà rivisto a fine 2022 per capire l'andamento effettivo. Nel 2021 si rileva un importante incremento dovuto all'emergenza pandemica. Le emissioni dovute al metano risultano in diminuzione durante il 2020 e in aumento nel 2021. I dati del primo semestre 2022 sembrerebbero mostrare un decremento, con la possibilità di tornare ai livelli pre-Covid. Tale parametro andrà rivalutato a fine 2022. Per quanto riguarda il metano, probabilmente sarà necessario differenziare i consumi dovuti alla produzione di acqua calda per i centri di cottura, da quelli usati per il riscaldamento, che possono variare anche in funzione della stagionalità e all'efficienza termiche degli edifici.

A questi indici, risulta importante associare e valutare l'indicatore seguente, che rappresenta il rapporto tra le tonnellate equivalenti di CO2 e il numero di pasti prodotti e il cui andamento è riportato nel grafico seguente.

t CO2 eq TOTALE/npasti (valore moltiplicato di un fattore 1000)



Tali indici dimostrano che l'azienda ha un trend di emissioni di CO2 eq in aumento soprattutto negli ultimi due anni. Tale aumento per pasto è dovuto al fatto che sono aumentati gli imballi, i prodotti chimici, il numero di lavaggi e quindi l'utilizzo delle macchine e di acqua calda. È stato effettuato

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

un censimento delle apparecchiature di condizionamento/refrigerazione e delle quantità di gas contenute in esse, considerate lesive per lo strato di ozono e clima alteranti.

Le apparecchiature e gli impianti sono sottoposti a regolare controlli e verifiche in accordo al DPR n.146/2018 ad opera di ditte di manutenzione adeguatamente certificate.

Al fine del computo complessivo delle emissioni di CO2 legate alle perdite degli impianti, sono state considerate le diverse tipologie di gas ed i loro fattori di conversione in accordo Regolamento (UE) n. 517 del 16/04/2014.

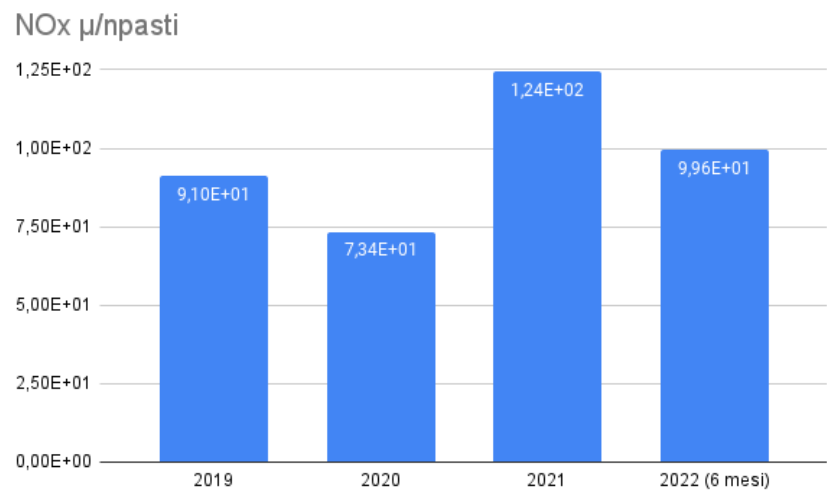
Nell'anno 2021 sono stati censiti gli impianti e sono stati effettuati i controlli di ricerca fughe. In nessun impianto è stata rilevata la presenza di fughe di gas. L'azienda ha quindi centrato l'obiettivo prefissato di censire le attrezzature. Sono presenti sia per centro CUPP che San Filippo celle frigo e impianti per cui vengono rispettati i dettami legislativi degli impianti sotto i 3 MW.

Di seguito si riportano gli indicatori di emissioni di NOx e SO2 derivanti dalla combustione di metano (per quanto riguarda i carburanti sarà obiettivo 2023 il calcolo delle emissioni in quanto ad oggi non è possibile stimare con esattezza i km annui).

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

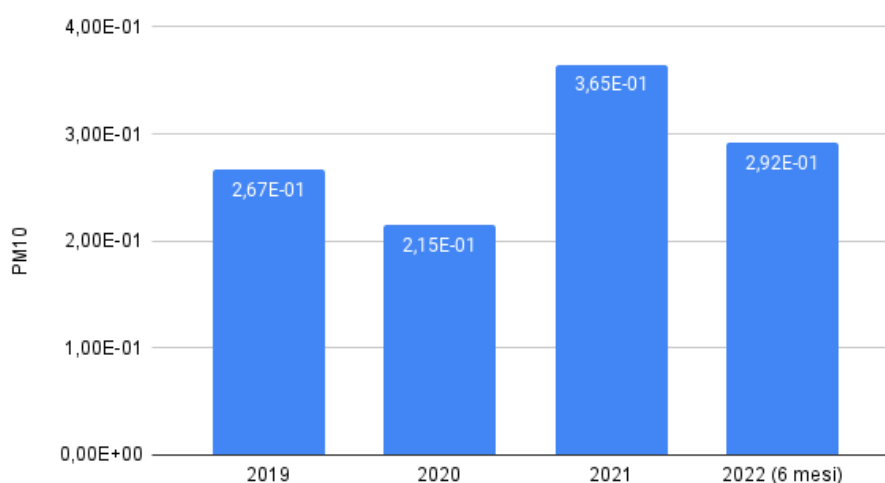
METANO				
	2019	2020	2021	2022 (6 mesi)
Emissioni PM10 (µ/npasti)	0.27	0.21	0.36	0.29
Emissioni SO2 (µ/npasti)	90.10	72.70	123.00	98.60
Emissioni NOx(µ/npasti)	91.00	73.40	124.00	99.6

* I fattori di conversione sono stati presi da <https://eplca.jrc.ec.europa.eu/LCDN/>

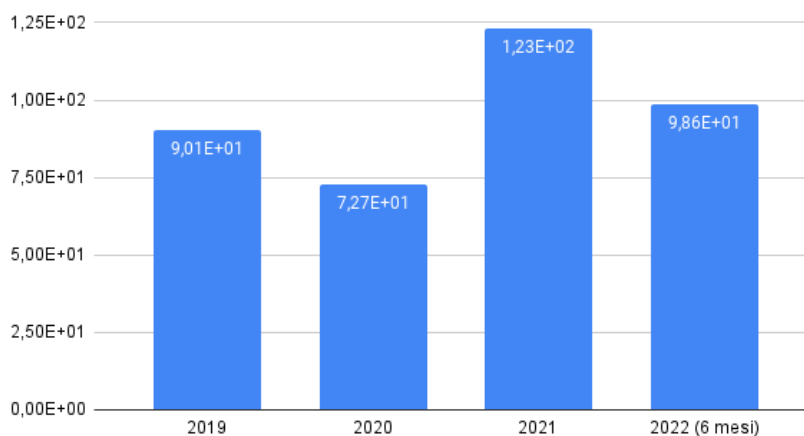


	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

PM10 µ/npasti



SO2 µ/npasti



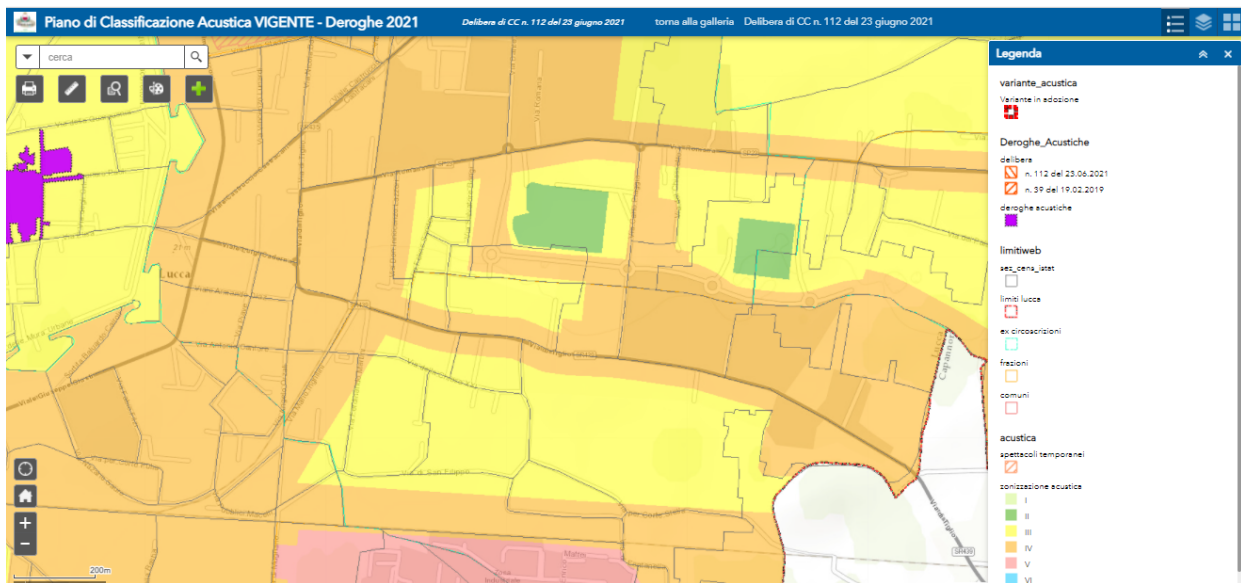
Dall'analisi del quantitativo di emissioni si nota che nel 2021 vi è stato un aumento dovuto all'aumento delle fonti di energia primaria e degli imballi. Il trend del 2022 sarà più chiaro e consolidato alla fine dell'anno.

10.2. Rumore

Per quanto riguarda il rumore, si prende in considerazione solamente l'immobile di proprietà del Gruppo Giannecchini dove risiede il centro cottura San Filippo, in quanto gli altri siti, essendo in parte ad uso promiscuo non permettono un'analisi precisa per quanto riguarda il rumore. Nelle

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

attività in essere nell'impresa non sono presenti attività rumorose. Si riporta di seguita una mappa di dove è ubicato e una descrizione del luogo.



Il sito Centro Cottura di san Filippo è ubicato in classe IV "Area ad intensa attività umana" ai sensi del Piano comunale di zonizzazione citato, con i conseguenti limiti riportati in tabella:

Classe IV	Periodo di riferimento
	Diurno (06:00 – 22:00)
Valore limite di immissione	65 dB
Valore limite di emissione	60 dB
Livello Differenziale	5 dB

Limiti acustici per la classe IV

Il centro cottura non ha installato compressori o altre apparecchiature che generano emissioni sonore verso l'esterno.

10.3. Odori

Dalla attività di preparazione e cottura pasti, si emettono odori gradevoli verso ambiente esterno attraverso le cappe di aspirazione dotate di filtri; in tal senso non sono mai state rilevate lamentele del vicinato per l'aspetto ambientale in questione.



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

	Pasti	Rifiuti organici (kg)**	Olii esausti (kg)*	imballaggi misti (kg)	Pasti	Rifiuti organici (kg)**	Olii esausti (kg)*	imballaggi misti (kg)	Pasti	Rifiuti organici (kg)**	Olii esausti (kg)*	imballaggi misti (kg)	Pasti	Rifiuti organici (kg)**	Olii esausti (kg)*	imballaggi misti (kg)
Sito	2019				2020				2021 (6 mesi)				2022 (6 mesi)			
Cucina San Filippo	140 722	3 518.05	0	13340.94	253 398	5067.96	0	20 602.45	259892	5992	0	14666	136078	3402	0	7679
CUPP Comune di Lucca	546 206	13 655.15	0	51782.24	288 076	5761.52	0	23 421.94	467923	14400	0	26405	286524	7163	0	16169
Polo Nautico Viareggio	66 546	1 663.65	110	6308.79	43 038	860.76	66.13	3 499.19	54751	1259	84	3090	33653	841	52	1899
IMT Lucca	47 671	1 191.78	385	4519.38	27 983	559.66	43.00	2 275.15	38380	883	59	2166	19201	480	30	1084
Comune di P. al Serchio*	29 570	739.25	94.65	2803.34	18 800	376	28.89	1 528.53	30235	695	46	1706	14736	368	23	832
KEDRION S.P.A. Ciocco	143 071	3 576.78	220	13563.63	96 881	1937.62	148.87	7 876.88	96773	2226	149	5461	50322	1258	77	2840
Caris Guamo S.p.A.*	107 380	2 684.50	165	10180	83 390	1667.8	128.14	6 780	93213	2330	143	5260	46441	1161	71	2621
	1 081 166	27 029.15	974.65	102	81 1566	16 231.32	415.02	65 984.14	1041167	27786	481	58753	586955	14674	253	33122

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Come si evince dalla tabella il maggior quantitativo dei rifiuti prodotti su pasto, è relativo all'organico prodotto nelle cucine di San Filippo e CUPP Comune di Lucca, considerando sia il fatto che sono le cucine con il più elevato numero di pasti dato l'utilizzo di verdure fresche presenti nei menù scolastici e in alcune mense aziendali.

I rifiuti speciali non pericolosi urbani, conferiti a ditte private, sono esclusivamente imballaggi misti e oli esausti (alimentari utilizzati per frittura).

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti, l'organizzazione adotta una politica di riduzione imballi ove possibile, alla fonte e un utilizzo di molte materie prime che generano il minor quantitativo di scarti.

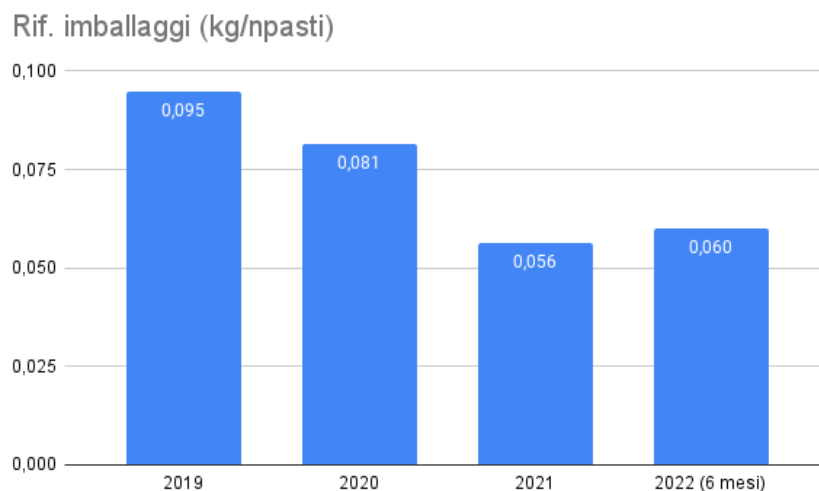
INDICATORE AMBIENTALE	2019	2020	2021	2022
t Rifiuti CER 15.01.06 totali prodotti /n. pasti (in%)	0.095	0.081	0.056	0.056
t Rifiuti organici kg/npasti	0.025	0.020	0.027	0.025
t Rifiuti olii* esausti**	0.90	0.51	0.46	0.43

*Si tratta di olii alimentari

** L'indice è moltiplicato per un fattore 1000.

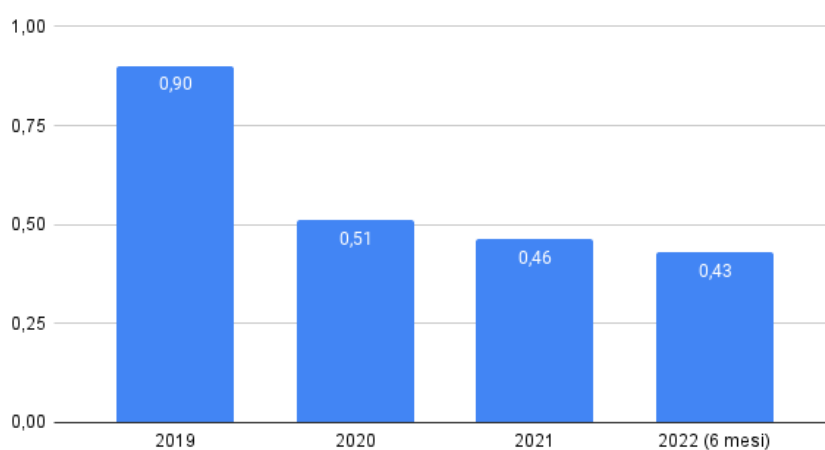
Tabella riassuntiva delle produzione di rifiuti

Si riporta di seguito gli andamenti degli indici sopra riportati evidenziando il trend del triennio.

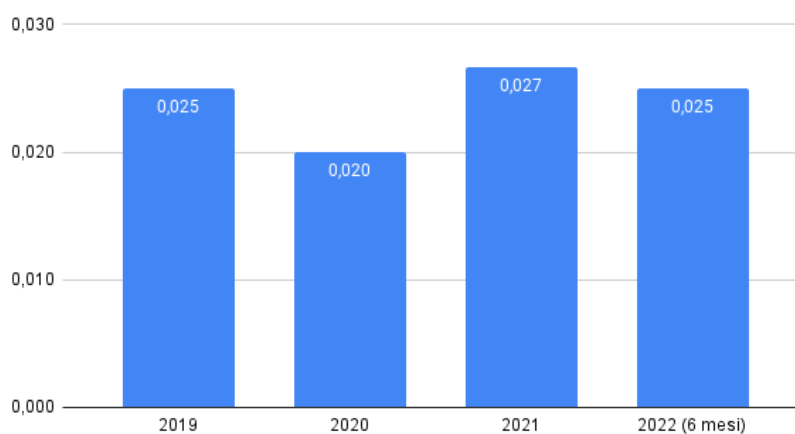


	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

Rif. olii esausti (kg/npasti)



Rif. Organici (kg/npasti)



Dall'analisi degli indici si nota che, lasciando da parte il 2020 essendo un anno particolare, il trend risulta essere decrescente per quanto riguarda l'utilizzo di olii esausti e imballaggi. Il quantitativo di rifiuti organici si dimostra pressoché costante. Questo trend dimostra che l'azienda si sta impegnando in politiche ambientali tese alla produzione minore di rifiuti. Obiettivo di fine 2022, è quello di rivalutare l'indice a fine anno, mentre nel 2023 si cercherà di migliorarlo ulteriormente.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

10.5. Consumi idrici

Per quanto riguarda i consumi idrici (tutti provenienti dall'acquedotto), si tratta di acqua utilizzata per i centri cottura e per il lavaggio delle stoviglie. Si riportano di seguito i consumi dei siti in esame.

	Pasti	Acqua (mc)	Pasti	Acqua (mc)	Pasti	Acqua (mc)	Pasti	Acqua (mc)
Sito	2019		2020		2021		2022 (6 mesi)	
Cucina San Filippo	140 722	115	253 398	442	259 892	1415	136 078	608
CUPP Comune di Lucca	546 206	5722	288 076	3877	467 923	4075	286 524	3583
Polo Nautico Viareggio	66 546	580.76	43 038	624.73	54 751	650	33 653	499
IMT Lucca	47 671	1 094.00	27 983	1249	38 380	1167	19 201	932
Comune di P. al Serchio*	29 570	258.06	18 800	272.90	30 235	359	14 736	218
KEDRION S.P.A. Ciocco	143 071	350	96 881	427	96 773	494	50 322	115
Caris Guamo S.p.A.*	107 380	746	83 390	695	93 213	901	46 441	291
TOTALE	1 081 166	8865.82	811 566	7 587.62	1 041 167	9 059	586 955	6 246

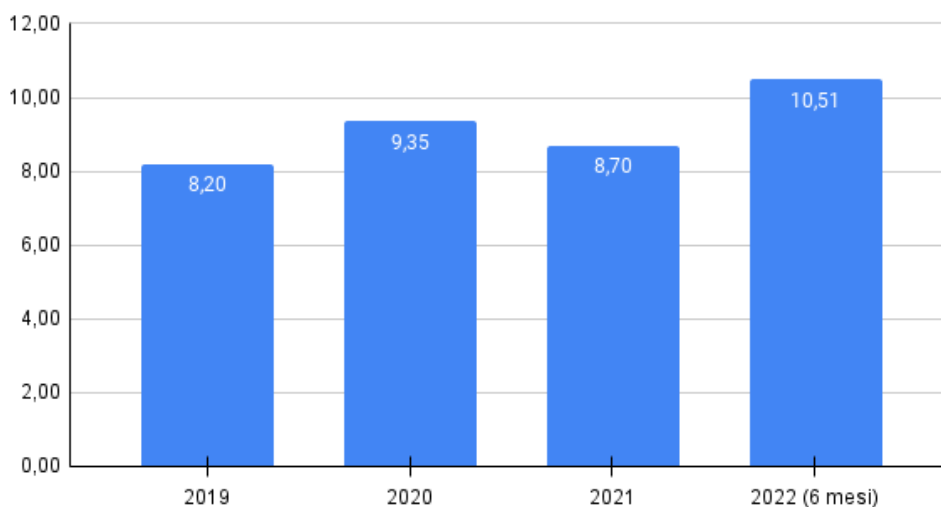
Di seguito è riportato l'indice ambientale relativo al consumo dell'acqua per l'unità fondamentale pasto. L'azienda sta effettuando dei controlli visto il consumo ingente di acqua per individuare delle eventuali perdite e/o guasti. Inoltre, è in atto una politica di contenimento del consumo di acqua mediante l'introduzione di lavastoviglie più efficienti. A parte il 2020, che vede un aumento dell'indice, che comunque viene considerato un anno straordinario, il 2021 vede una diminuzione del consumo idrico, frutto di attività di contenimento dei consumi e all'utilizzo di macchinari più

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

efficienti. Il primo semestre del 2022 sembrerebbe mostrare un aumento dell'indicatore. Tale trend andrà confermato a fine 2022.

	2019	2020	2021	2022 (6 mesi)
Consumo complessivo di acqua (m3)	8865.82	7587.62	9059	6 246
N. pasti	1 081 166	811 566	1 041 167	586 955
Indicatore (m3/npasti)	8.20	9.35	8.70	10.51

Acqua/npasti (mc/npasti) *1000



10.6. Scarichi idrici

Nei centri cottura le acque reflue derivano principalmente dall'attività di preparazione dei pasti, di detersione e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Tutti i centri cottura sono allacciati alla pubblica fognatura e non sono necessari provvedimenti autorizzativi.

11. ANALISI DELLE EMERGENZE E DELLA PREVENZIONE INCENDI

Ove soggette per tipologia di attività ai sensi del DPR 151/2011, le realtà produttive sono dotate di provvedimento autorizzativo da parte del Comando Provinciale dei VVF, che viene tenuto monitorato ed aggiornato prima della scadenza.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Attualmente i siti soggetti alla gestione diretta da parte di Del Monte del certificato di prevenzione incendi, sono due con atto autorizzativo valido. In particolare si richiamano la SCIA presentata in data 30/09/2022 per la Cucina San Filippo e la SCIA presentata per la cucina del CUPP Lucca il 06/10/2022.

Tutti i presidi antincendio sono tenuti sotto controllo attraverso controlli e verifiche periodiche affidate a Ditte esterne specializzate che eseguono gli interventi in accordo alla norma tecnica UNI 9994. Analogamente, ai sensi del DM 10/03/1998 è in essere la sorveglianza interna degli stessi presidi e l'organizzazione di prova di emergenza ed evacuazione ove richiesto.

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

12. ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI

12.1. Gestione dei manutentori

Del Monte Ristorazione si avvale di fornitori per la manutenzione preventiva e ordinaria di:

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

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

12.1.1. Acquisti di materie prime

Del Monte Ristorazione è attenta alla gestione degli aspetti ambientali indiretti generati dall'acquisto di materie prime. La gestione prevede, anche in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai capitolati dei clienti, il ricorso ad alimenti biologici e a km zero in alcuni casi. Si pensi che nella ristorazione scolastica il quantitativo di alimenti bio si attesta sul 90%.

13. INDICATORI CHIAVE

Per ogni capitolo relativo agli aspetti ambientali considerati, viene riportato il calcolo dei relativi indicatori chiave così come richiesto dall'Al. IV del Reg. CE 1221/2009. Nelle tabelle riepilogative degli indicatori, sono messi a confronto i valori degli indicatori chiave.

In tal modo la Del Monte Ristorazione riferisce su indicatore di consumo/impatto totale annuo in un determinato campo, ottenuto dal rapporto del "dato A" al numeratore (indicato in seguito) e dal "dato B" denominatore, indicazione della produzione totale annua dell'organizzazione produzione fisica totale annua espressa in numero di pasti prodotti nei siti con consumi/bollette a carico di Del Monte.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Di seguito si riporta, Sintesi degli indicatori chiave Emas III di prestazione ambientale per i siti analizzati.

	Indicatore chiave	Unità di misura R	Anno	Anno	Anno	Anno
			2019	2020	2021	2022
l'efficienza energetica	Consumo totale diretto di energia	MWh/n. pasti	1874.61	1228.34	2402.59	1106.98
	consumo totale di energie rinnovabili	totale consumo di EE prodotta da fonti rinnovabili	0	0	0	0
l'efficienza dei materiali	flusso di massa annuo dei diversi materiali utilizzati	Kg alimenti				
		t prodotti chimici	24.04	17.15	24.50	15.79
		t imballaggi	21.99	34.89	41.65	26.99
acqua	consumo idrico totale annuo	m3/n.pasti	8.20	9.35	8.70	10.51
rifiuti	t Rifiuti CER 15.01.06	kg /n. pasti	0.095	0.081	0.056	0.060
	t Rifiuti organici kg/npasti	kg /n. pasti	0.025	0.020	0.027	0.025
	t Rifiuti olii esausti	kg /n. pasti (*1000)	0.90	0.51	0.46	0.43
	produzione totale annua di rifiuti pericolosi	kg/ n.pasti	0	0	0	0
biodiversità	Uso del suolo in relazione alla biodiversità	m2 di superficie edificata/ n.pasti.	5.30	6.72	5.00	4.31
emissioni	emissioni annuali totali nell'atmosfera/npasti	μ di SO2/n pasti	90.10	72.70	123.00	98.60
		μ NOx/ n pasti	91.00	73.40	124.00	99.6
	emissioni totali annue di gas serra	t. di CO2/ n.pasti.	0.53	0.49	0.67	0.71

13.1. Commento all'andamento degli indicatori chiave

Per i commenti sui singoli indicatori si veda nel dettaglio i singoli paragrafi dove sono stati esaminati.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

14. OBIETTIVI E PROGRAMMI DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE

Nella tabella successiva vengono riportati tutti gli obiettivi definiti dall'azienda nel programma 01. Essi sono stati numerati con due coppie di numeri. La prima coppia indica il numero dell'obiettivo, mentre la seconda indica il Programma Ambientale al quale esso si riferisce.



Gli obiettivi comunque già raggiunti alla data della presente dichiarazione ambientale e le azioni condotte per il loro ottenimento, sono stati evidenziati in grassetto.

14.1. Obiettivi da luglio 2022 a dicembre 2024

Id	Aspetto amb. / Ob.	Target	Azioni	Scadenza	Investiment o stimato	Responsa- bilità	Note
01/21	Consumo di energia elettrica e gas metano	Riduzione dei consumi in funzione della tipologia di locale rispetto al dato di riferimento anno 2019.	Campagna di sensibilizzazione interna alle buone prassi comportamentali. Interventi tecnici migliorativi (es. utilizzo di luci a led, sostituzione apparecchiature a maggiore efficienza energetica, valutazione di operatori di EE con mix energetico rinnovabile). Valutazione nel triennio dei consumi di gas metano per capire eventuali possibilità di riduzione di consumi e interventi migliorativi.	31/12/23	€ 20.000	RSGI DIR	27/07/2022 Nel corso del 2021/2022 a seguito della riorganizzazione delle commesse non è stato possibile razionalizzare tali consumi. Tale obiettivo risulta di difficile raggiungimento per la pandemia ancora in corso. Nel corso del 2022-2023 l'azienda valuterà la possibile applicazione di energie rinnovabili.
02/21	Emissioni	Riduzione delle quantità di CO2 equivalente derivante da trasporti: +10% di mezzi entro il 31/12/22 +20% di mezzi entro il 31/12/23	Rinnovo parco auto aziendale con auto a motore euro 6 o GPL.	31/12/24	€ 50.000	RSGI DIR €	27/07/2022 Nel corso del 2021/2022 a seguito della riorganizzazione delle commesse non è stato possibile razionalizzare tali consumi. Tale obiettivo risulta di difficile raggiungimento per la pandemia ancora in corso,

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

							che obbliga l'azienda ad eseguire più viaggi per la consegna e la somministrazione di pasti. Nelle prossime gare uno dei requisiti fondamentali sarà l'acquisto di veicoli elettrici.
03/21	Consumo di gas metano	Riduzione dei consumi in funzione della tipologia di locale rispetto al dato di riferimento anno 2019.	Campagna di sensibilizzazione interna alle buone prassi comportamentali. Valutazione nel triennio dei consumi di gas metano per capire eventuali possibilità di riduzione di consumi e interventi migliorativi.	31/12/22	€ 20.000	RSGI DIR	27/07/2022 E' stato pianificato un incontro formativo con i preposti a novembre 2022
04/21	Miglioramento ambientale continuo	Valutazione degli indicatori per più siti di produzione durante il prossimo triennio	Prendere in esame durante il prossimo triennio i dati di almeno il 30% dei siti di produzione per avere un dato anche sugli aspetti ambientali indiretti che non sono sotto il controllo di Del Monte Ristorazione.	31/12/23	na	RSGI DIR	27/07/2022 Nel corso del 2022 verrà preso in esame il Polo Nautico.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

15. NORMATIVA APPLICABILE IN MATERIA AMBIENTALE

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
Antincendio (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi idrici, produzione di rifiuti)	D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 d.lgs. 08/03/1986 n. 139 d.lgs. 09/2008, n. 81 DM 07.08.2012 D.M. 1/9/2021 D.M. 2/9/2021 D.M. 3/9/2021
EMAS	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018
Gas ad effetto serra ed ozono	Gas lesivi dell'ozono: • Legge 28/12/1993 n. 549 • dPR 15/02/ 2006 n. 147 • Reg. CE N. 1005/2009 Gas ad effetto serra: • Reg. Ue 517/2014 • Reg. UE 2066/2015 • Reg. UE 2067/2015 • Reg. UE 2068/2015 • D.Lgs. 163/2019 • DPR 16.11.2018, n. 146
Consumi di acqua	Regolamenti dei gestori del ciclo idrico integrato
Scarichi idrici	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. parte terza Eventuale normativa regionale e comunale di recepimento.
Produzione di rifiuti	D.lgs. 152/2006 e s.m.i. Parte IV legge n. 221 del 2015 DM 01/04/98 n. 145 DM 01/04/98 n. 148 Dec. CE 532/2000, Dec. Ce 955/2014 e s.m.i. Reg. Ue 1357/2014
Sostanze pericolose	D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 D.lgs. 65 del 14/03/2003 DM 07/09/2002 Regolamento 1907/2006 e smi Regolamento 1272/2008
Rumore	Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. DPCM 01 marzo 1991 DM 11 dicembre 1996 DM 16 marzo 1998



	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

	DPCM 14.11.1997 Piani comunali di classificazione acustica
Consumo energia	Legge 10/91 DPR 26 agosto 1993, n. 412 d.lgs. 29/12/2006 n. 311 d.lgs. 19/08/2005, n. 192 DPR 551/1999 dPR 16 aprile 2013, n. 74 D.M. 10 febbraio 2014. Normativa regionale di recepimento, relativa all'istituzione del catasto impianti termici
Risorse	D.lgs. n. 152/2006 e agg.to Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali).
Diagnosi energetica ed Energy manager	D.lgs. 4 luglio 2014, n. 102 D.lgs. 18 luglio 2016, n. 141 L 10/1991
Emissioni in atmosfera	D.Lgs. 152/2006 e s.m.i parte quinta

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Livello di rumore ambientale: il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" prodotto da tutte le sorgenti di rumore esistenti in un dato luogo e durante un determinato tempo. Il rumore ambientale è costituito dall'insieme del rumore residuo e da quello prodotto dalle specifiche sorgenti disturbanti.

Livello di rumore residuo: il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" che si rileva quando si escludono le specifiche sorgenti disturbanti. Esso deve essere misurato con le identiche modalità impiegate per la misura del rumore ambientale.

Miglioramento continuo: Processo di accrescimento del sistema di gestione ambientale per ottenere miglioramenti della prestazione ambientale complessiva in accordo con la Politica Ambientale dell'organizzazione.

Offset: procedimento industriale di stampa indiretta derivato dalla litografia, in cui l'immagine viene trasferita dalla matrice, costituita da una lastra di zinco/alluminio, alla carta/cartoncino, mediante un tessuto gommato.

Packaging: Prodotti destinati all'imballaggio di articoli.

PCB/PCT: Policlorobifenili e trifenili, sostanze pericolose contenute negli oli isolanti di trasformatori/condensatori elettrici.

Politica ambientale: Documento, approvato dalla Direzione, contenente gli obiettivi ed i principi di azione dell'impresa riguardo l'ambiente ivi compresa la conformità alle pertinenti disposizioni regolamentari.

Rifiuti: "Qualsiasi sostanza od oggetto il cui detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi." La definizione è contenuta nel Decreto Legislativo 22/97 (c.d. Decreto Ronchi).

Significatività: Un fattore d'impatto può essere giudicato significativo se si verificano una o più delle seguenti circostanze quali:

- Le rilevazioni condotte indicano che i parametri di tale fattore sono frequentemente (o costantemente) vicini ai limiti di legge.
- L'azienda ha siti localizzati all'interno di centri abitati, utilizza particolari processi produttivi o sostanze pericolose.
- L'azienda registra frequenti segnalazioni da parte dei suoi interlocutori sulla presenza/persistenza di effetti sgradevoli riconducibili all'attività del sito.

Sistema di Gestione Ambientale: La parte del sistema di gestione complessivo comprendente la struttura organizzativa, la responsabilità, le procedure, i processi e le risorse per definire e attuare la politica ambientale.

Sito: Tutto il terreno, in una zona geografica precisa, sotto il controllo gestionale di un'organizzazione che comprende attività, prodotti e servizi. Esso include qualsiasi infrastruttura, impianto e materiale.

Valori limite di emissione: il valore massimo di rumore che può essere emesso da una sorgente sonora, misurato in prossimità della sorgente stessa

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	 EMAS <small>GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA IT-002148</small>
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1 REV. 01 17/10/2022

Valori limite di immissione: il valore massimo di rumore che può essere immesso da una o più sorgenti sonore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno, misurato in prossimità dei ricettori.

Verificatore Accreditato: Qualsiasi persona o organismo indipendente dall'organizzazione oggetto di verifica che abbia ottenuto un accreditamento in conformità delle condizioni e procedure dell'articolo 4 del Regolamento "EMAS".

Zonizzazione acustica: In generale, per zonizzazione si intende la suddivisione del territorio in aree omogenee, in funzione della sua destinazione d'uso (presenza di attività economiche, densità di popolazione, tipologia di traffico). In particolare, la zonizzazione acustica consiste nell'associare i limiti ammissibili per la rumorosità nell'ambiente esterno alle aree omogenee definite.

17. UNITÀ DI MISURA

Chilogrammo (kg): La massa del prototipo di platino-iridio, sanzionato dalla I CGPM del 1889 e depositato presso il Bureau International des Poids et Mesures, nei sotterranei del padiglione di Bretevil, a Sevres.

dB(A) Decibel (A): Misura del rumore eseguita con strumenti calibrati sulla curva di ponderazione A (Curva normalizzata a livello internazionale che fornisce l'andamento pesato dell'intensità sonora espressa in dB in modo da simulare il più fedelmente possibile la risposta al rumore dell'orecchio umano).

ff/l (fibre filtrate al litro): Unità di misura delle fibre di amianto aerodisperse.

Kilowattora (kWh): Unità di misura commerciale dell'energia elettrica. Equivale ad un consumo di energia di 1000 watt in 1 ora.

L90: livello che viene superato per il 90% del tempo di misura.

Laeq: livello equivalente di pressione sonora ponderata.

LeqdB(A): Livello equivalente di rumore; in acustica, è l'indicatore utilizzato per valutare il livello medio di rumore di un segnale variabile, su un periodo di tempo T.

Metro (m): Il metro è la lunghezza del cammino percorso dalla luce nel vuoto durante un intervallo di tempo che dura 1/299 792 458 di secondo.

Secondo (s): durata di 9192631770 oscillazioni della radiazione emessa dall'atomo di cesio 133 nello stato fondamentale 2S1/2 nella transizione dal livello iperfine F=4 al livello iperfine F=3, M=0.

	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	
	DEL MONTE RISTORAZIONE SRL	Edizione 1
		REV. 01 17/10/2022

18. PRESTAZIONI RISPETTO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

Il soddisfacimento delle disposizioni di legge applicabili alle attività dell'azienda viene perseguito attraverso le attività di controllo previste dal Sistema di Gestione aziendale. I dati relativi alle prestazioni misurabili sono stati presentati nelle precedenti sezioni.

Nel corso del periodo le attività di autocontrollo messe in atto hanno attestato il rispetto di tutte le prescrizioni normative applicabili. Le eccezioni che si sono potute verificare sono descritte nei paragrafi precedenti.

Lucca, 17/10/2022

Legale Rappresentante (Davide Chiarlitti)